

nière satisfaisante, on ne fait que des fromages maigres. Le reste du temps on procède à la bonne fabrication du fromage gras c'est à-dire de celui qui se forme en laissant dans le lait, pour le faire coaguler, toute la crème qu'il contient. Pour obtenir la coagulation on additionne le lait de présure, puis après l'avoir remué doucement pour amener la répartition de la présure dans la masse, on l'abandonne à lui-même dans des vases munis d'un couvercle en bois. On donne dans le pays, à ces vases le nom de *serènes*. Lorsque la coagulation est arrivée au point convenable on procède à la mise en moule. Les fromagers ont un moyen empirique assez simple pour reconnaître si la coagulation est satisfaisante. Le revers du doigt posé sur la masse ne doit pas être taché par le lait. Les moules ou éclisses dans lesquels on verse alors le caillé sont ouverts aux deux bouts et posés sur des nattes de jonc de sorte que, par les clairevoies, le petit lait s'écoule facilement.

On sale ensuite ces fromages et, pendant vingt à vingt cinq jours, on les laisse séjourner dans une chambre qui est le *haloir*, au sortir de la pièce où s'est faite la mise en moule et que l'on nomme l'*égouttoir*. Après deux ou trois jours de séjour au haloir les fromages commencent à se parsemer de petites ponctuations brunes ; vers le dixième jour ils sont recouverts d'une végétation cryptogamique de couleur blanche qui laisse çà et là des parties intactes.

Une troisième série d'opérations commence alors. On surveille le moment où les fromages ne collent plus au doigt et suivant l'expression consacrée où ils commencent à *suer*. A ce moment on les place sur des planchettes et on les porte dans une nouvelle pièce, la *cave de maturation* ou de *perfection*. Cette perfection s'obtient en une période de vingt à trente jours pendant lesquels les fro-

mages doivent être surveillés et soignés. Il ne reste plus à ce moment qu'à faire les emballages et la livraison. L'emballage se fait dans du papier ; de petites nattes en paille de blé assemblées par des ficelles isolent les disques les uns des autres. Le paquet comprend six fromages qui ainsi apprêtés sont appelés *paillots*. Ces procédés d'emballage subissent quelques variantes ; tantôt on réunit les disques dans des caisses de bois blanc tantôt on les expédie dans des paniers d'osiers. Le principal est dans la bonne exécution des opérations précédentes et surtout dans les soins pendant la période de maturation. Il ne faudrait pas s'attendre à produire infailliblement du Camembert en tous pays par le seul soin que l'on prendrait de répéter exactement la pratique normande, mais on peut réussir cependant, et dans bien des cas il paraît possible de réaliser des produits très satisfaisants et dont les amateurs apprécieraient les qualités.

Quelques données peuvent permettre de calculer le bénéfice de cette industrie. On estime que deux pintes de bon lait suffisent pour fabriquer un fromage qui au moment de la vente pèsera 10 onces. Le prix de vente de ces fromages varie au pays de production de \$1 à \$2 la douzaine. M. P.

Deux moyens de devenir riche :

Le premier est d'augmenter son revenu jusqu'à ce qu'il se trouve en équilibre avec les désirs et les besoins. C'est le plus commun, le plus difficile, et le seul que l'on es aie.

Le second est de diminuer ses besoins et ses désirs jusqu'à ce qu'ils se trouvent en équilibre avec le revenu.

Le commerce du sel est un monopole du gouvernement en Chine, qui perç de ce fait un revenu annuel de \$11,000,000. Il se consomme annuellement en Chine 3,300,000,000 de livres de sel. L'importation du sel étranger est strictement prohibée.