

3. Tenez un journal où vous inscrirez brièvement ce que vous faites chaque jour, le traitement particulier de chaque bassin, et la qualité du fromage séché provenant de chaque bassin qui a reçu un traitement spécial.

4. Il faut employer assez de présure pour coaguler le lait de telle manière qu'à la température de 88° à 84° Fahr. le caillé soit prêt à couper au bout de 30 à 40 minutes ; pour toute augmentation dans la quantité de présure délayée dans le lait il faut proportionnellement augmenter le poids de sel que l'on ajoute au caillé.

5. Pour distribuer uniformément la présure dans le lait, il faut en brassant énergiquement délayer l'extrait de présure dans un volume d'un gallon d'eau au moins pour chaque bassin à lait.

6. Le contenu du bassin doit être parfaitement tranquille quand la coagulation commence à devenir apparente. Toute vibration du plancher et du bassin pendant le caillage cause du déchet.

7. Il faut d'abord se servir du couteau horizontal et le faire dans la direction de la longueur du bassin ; on peut ensuite laisser reposer le caillé jusqu'à ce que le petit lait surnage sur presque toute la surface ; puis on peut employer le couteau vertical.

8. Aussitôt que l'on a fini de couper, il faut commencer à brasser la masse lentement et d'une manière continue ; il ne faut pas se mettre à brasser vivement avec le rateau avant que les cubes de caillé se soient légèrement écailés à la surface.

9. Il ne faut appliquer la chaleur que 10 minutes après qu'on a commencé à brasser, et il faut ensuite faire élever peu à peu la température jusqu'à 96° ou 98° Fahr. à raison d'un degré environ chaque quatre ou cinq minutes.

10. Il faut continuer le brassage jusqu'à ce que les grumeaux de caillé se soient "cuits" au point d'être assez "secs," pour que, si on en presse quelques moments une poignée, ils se séparent par leur propre poids à la moindre secousse.

11. Il ne faut pas faire écouler le petit lait avant que l'on ait décelé l'acidité par l'épreuve au fer chaud ; ce point atteint il faut avant de saler laisser s'écouler à peu près autant de temps qu'il s'en est passé entre l'addition de la présure et l'écoulement du petit lait.