"Maison rustique du XIX siècle" 7
Mars 21
Matériel 23
Matière première 8
Mesures 7
" anglaises 7
" anglo-canadiennes 7
" de capacité 8
" " longueur 8
" " pesanteur 8
" françaises 7
Mélasse 9
Méthode de fabrication 8
Mètre 8
Microbes 20
Millimètre 8
Mise à affiner 18
" à tremper 18
" du fromage sur le paillasson et le râtelier . 12
" en moule 9
" en place des faisselles 12
" en présure et coagulation 8, 19
Mode de fabrication 20
Moisissure à éviter 19
Monnaies anglo-canadiennes 7, 8
" françaises 7, 8
Morceaux de toile . . . 18, 23, 24
Moule 7, 8
Moule égouttoir 7
Mulette 8
Mucédinées 20

N

Nappe 14, 23, 24
Natte 12
Nitrogène 21
Notes sur le mode de fabrication 20
Notes sur les poids et mesures 7
Notice historique 6

O

Once 8
Origine du fromage raffiné . . 5
Oxygène 20

P

Paillasson 23, 24
Papier paraffiné 19
Passage 20
Pâte molle 6
Pattes de faisselles 9
Penicillium 19
Petit lait 9, 14
Petite panse 8
Piastre 8
Pied 8
Pinte 8
Plafond 14
Plante, les 6
" , Pierre 6
Poêle 14
Poids anglais 6, 8
" anglo-canadiens . . . 8
" français 8
" et mesures 7, 8
" , mesures et monnaies anglais 7
Poids, mesures et monnaies français 7
Poivre 9