

22. Il faut commencer à mettre le caillé dans les moules lorsque la surface rude que le sel a d'abord produite sur chaque morceau, commence à devenir gluante et moelleuse, ce qui a lieu environ 20 minutes après qu'on a mélangé le sel en brassant. Si l'on tardait davantage, le caillé s'endurcirait et sous l'effet de la pression il en résulterait à l'intérieur du fromage des espaces à trois coins. Du retard à ce point est aussi préjudiciable à la saveur.

23. En posant les bandages au fromage, il ne faut employer que de l'eau pure.

24. Les cordons ou rebords autour du fromage indiquent d'une manière choquante à l'œil le manque de soin et d'habileté et sur le marché anglais ils réduisent la valeur de 2 à 3 shillings par quintal. On en évite la formation en mettant du soin dans le pressage et le posage des bandages et en retournant le matin les fromages dans les moules. Il faut appliquer la pression peu à peu, et employer le long levier environ 4 heures après la mise en moule.

25. Laissez les cotons sur les meules, et tous les matins retournez les meules dans les moules; ne sortez jamais un fromage de la presse avant que la forme en soit symétrique et bien finie.

26. En lavant les moules une fois par semaine avec une solution de borax, vous empêchez jusqu'à un certain point les moisissures sur les côtés de la meule.

27. Quand vous avez enlevé les cotons des meules, appliquez à chaud sur la surface de l'huile de petit lait propre ou du beurre (après y avoir fait dissoudre une cuillerée à thé de soude à laver par tasse).

28. Maintenez autant que possible la chambre à sécher à une température constante de 65° à 75° Fahr.

29. N'emmagasinez pas les boîtes à fromages dans la chambre à sécher, car le fromage s'imprégnerait de l'odeur de l'orme et la saveur en serait affectée. Il faut que les boîtes soient solides, à surface lisse, propres et de la grandeur exacte du fromage. Du fromage dans des boîtes mal conditionnées, on qui arriverait en Angleterre dans des boîtes cassées, se vendrait en conséquence de 2 à 4 shillings de moins par quintal.

30. Marquez distinctement à l'étampe sur le côté de chaque boîte le poids de la meule.