

12. Le brassage à la main *jusqu'à ce que le caillé soit ferme*, améliorera la qualité.

13. Il faut brasser d'abord très lentement et maintenir la température au-dessus de 94° Fahr.

14. Il faut laisser le caillé se prendre en une masse, mais seulement quand le brassage l'a fait devenir "sec." Il vaut mieux brasser le caillé dans le petit lait jusqu'à ce que l'acidité soit devenue perceptible (c'est-à-dire jusqu'à ce que l'éprouve au fer chaud fasse voir des filaments d'environ $\frac{1}{4}$ de ponce de longueur) que de faire auparavant écouler le petit lait et de laisser le caillé se prendre pendant qu'il est humide.

15. C'est seulement quand le caillé est assez "sec," et que l'on a pourvu à l'aération, qu'il est bon de le laisser se prendre et se tasser beaucoup.

16. Le caillé une fois pris, il faut le retourner assez souvent pour que le petit lait ne s'amasse pas à l'intérieur ni à la surface.

17. S'il s'y forme du gaz ou qu'il paraisse trop humide, ou si l'acidité se développe trop lentement, il faut l'aérer au besoin en l'écrasant, le coupant, le brassant, et ensuite le maintenir à une température de plus de 94° Fahr.

18. Le gaz qui se produit dans le caillé empêche le développement de l'acide lactique ; et la présence de l'acide lactique empêche la formation du gaz qui rend le caillé poreux. Il faudrait éviter le dégagement de gaz par l'aération et en maintenant la température au-dessus de 94° Fahr. en appliquant de l'eau chaude au caillé ou de la vapeur au bassin ou à l'égouttoir qui le contient.

19. Quand le caillé commence à être gluant, prend l'odeur du beurre frais, et une consistance un peu fibreuse, il faut le passer au moulin.

20. Après le coupage il faut effectuer l'aération et le refroidissement en brassant le caillé pendant 15 minutes ou plus avant de le saler.

21. Il faut saler à raison de $2\frac{1}{2}$ à $2\frac{3}{4}$ livres de sel par mille livres de lait suivant que le caillé est plus ou moins sec. Il faut varier la quantité suivant le degré d'humidité, car plus il reste de petit lait, plus celui-ci entraîne de sel en s'écoulant.