

considérables. Par quel moyen ? le voici : une petite provision de glace faite durant l'hiver révolutionnerait toute la cuisine de la fermière durant les jours de l'été. Ce n'est certainement pas parce que la glace est rare dans la Province de Québec que son emploi n'est pas plus général sur les fermes. Si je ne me trompe, voici la vraie cause pourquoi le cultivateur ne fait pas de provision de glace, c'est qu'il croit qu'il en faille une trop grande quantité pour les besoins journaliers de la famille et de la ferme ; si c'est là la cause, c'est une grave erreur de le croire. Dans quelques instants je vous donnerai des chiffres, lesquels je crois, vous donneront une toute autre idée à ce sujet, et je vous dirai aussi comment on peut avoir et conserver de la glace sur la ferme, sans pour cela faire des dépenses trop considérables.

Aujourd'hui, dans la Province de Québec, tous ou presque tous les cultivateurs font de l'industrie laitière ; c'est dire qu'il faut prendre bien soin du lait que l'on destine à cet effet. Pour que les rendements en beurre ou en fromage soient bons, et que la qualité des produits manufacturés soit excellente, il faut que le lait soit livré à la fabrique dans un état très frais et très propre. Le fabricant de beurre et de fromage est responsable envers les cultivateurs pour la bonne qualité et la belle apparence des produits manufacturés ; mais d'un autre côté, le cultivateur est responsable envers le fabricant de l'arôme ou de la saveur qu'aura le beurre ou le fromage, car c'est sur sa ferme même que se fabrique cet arôme, cette chose que tout produit laitier doit posséder à un haut degré pour être de toute première qualité ; donc il faut que le cultivateur apporte à la fabrique seulement que du bon lait frais et très propre. C'est en prenant toutes les précautions de propreté durant la traite et surtout en refroidissant le lait aussitôt après, à une température déterminée par les experts en la matière (et que j'indiquerai bientôt), que le cultivateur pourra éviter les défauts qui sont inhérents au lait trait malproprement, ainsi qu'au lait non refroidi ; défauts qui sont cause que des sommes considérables sont perdues chaque année par les patrons des fromageries ou des beurreries.

À quelle température le lait du soir doit-il être refroidi, pour arriver à la fabrique dans de bonnes conditions le lendemain matin ? Le lait destiné à une fromagerie doit être refroidi à une température de 60 degrés Fahrenheit, et cela s'il est délivré dans les douze heures qui suivent la traite ; le lait du dimanche matin, qui n'est livré à la fabrique que le lundi matin, doit être refroidi à 55 degrés ; mais si l'on peut le refroidir à une température de 50 degrés cela vaudra mieux. Le lait destiné à une beurrerie doit être refroidi à 50 degrés s'il est livré à la fabrique dans les douze heures ; mais pour la traite de dimanche matin, il doit être refroidi à 45 degrés ou plus bas si on le peut.

Pour obtenir ces températures dans les conditions ordinaires, je devrais plutôt dire actuelles chez la plupart des cultivateurs, l'eau seule ne peut suffire, car la température moyenne de l'eau est à peu près de 55 degrés. De plus, il est presque impossible d'abaisser la température du lait à la température de l'eau à moins de posséder un refroidisseur spécial, et ceci n'est pas pratique sur