

Deuxièmement : pour la conservation du lait destiné à la beurrerie ou à la fromagerie.

Sur la grande majorité, je devrais dire plutôt sur la presque totalité des fermes dans la Province de Québec, lorsque la saison des chaleurs arrive, avec elle commence les tracas de la fermière. Pour cette dernière, c'est tout un problème à résoudre ; elle se demande comment elle va faire pour pouvoir donner à sa famille une nourriture aussi saine et variée que durant la saison hivernale ; elle connaît d'avance toutes les difficultés qu'elle aura à surmonter pour conserver à l'état frais les œufs, les viandes, le beurre et la crème. Autrefois, à peu d'exceptions près, il y avait sur nos fermes canadiennes des constructions spéciales que l'on désignait sous le nom de laiterie, lesquelles laiteries tenaient lieu de glaciers, car généralement elles étaient très fraîches et c'était dans ces endroits que l'on conservait les aliments durant les grandes chaleurs.

Aujourd'hui, dans la construction des nouvelles maisons, il y a bien une chambre qui sert à recevoir et mettre à l'abri des mouches et des poussières les aliments destinés à la consommation, mais d'endroit frais pour les bien conserver, aucun. Dans la construction de leurs nouvelles maisons, les cultivateurs font tout en leur pouvoir pour les construire et les aménager de manière à avoir tout le confort possible ; cependant ils oublient une chose et, à mon point de vue, c'est la plus essentielle et la plus nécessaire : celle de se construire un bon réfrigérateur. Au moment où les jours sont plus longs et plus chauds, où les travaux sur la ferme sont des plus pénibles et où une nourriture saine et variée est le plus nécessaire, c'est à ce moment que la fermière se voit forcée de changer du tout au tout le mode de l'alimentation de sa famille ; les viandes fraîches sont remplacées par les viandes salées ; le lait, qui est une partie essentielle de la diète d'été, se conserve très difficilement et s'écrit très vite, de ce fait devient impropre à la consommation (à moins que l'on préfère le lait caillé ; pour moi je n'en fais pas trop de différence, pourvu qu'il ne soit pas écrémé et que l'on me serve avec du sucre d'érable) ; la crème subit les mêmes influences que le lait, et le beurre devient rance très vite lorsqu'il est exposé à une température élevée. Qui souffre le plus de cet état de chose, si ce n'est le cultivateur lui-même, mais encore plus ses petits enfants ? De plus, lorsque la saison des petits fruits est arrivée, c'est encore une autre difficulté à surmonter pour les conserver frais. Vous savez comme moi que les fruits sont excellents pour la santé, je dirai même qu'ils sont indispensables ; mais comme ils ne se conservent pas longtemps à une température élevée, ils se décomposent très vite et deviennent indigestes. S'ils sont consommés dans cette dernière condition, très souvent ils sont la base de maladies graves et parfois mortelles. Messieurs, vous trouverez peut-être que le tableau que je viens de faire est trop sombre pour être réel ; pourtant ces conditions existent sur un grand nombre de fermes ; donc, si elles existent, elles ne sont pas enviables.

Pourtant il ne serait pas difficile de changer ces conditions pour peu qu'on le veuille, et de se donner plus de confort sans pour cela encourir des dépenses