

Deuxièmement : Cette glace servira à tous les besoins domestiques journaliers, et aussi à fournir le froid nécessaire pour maintenir une température basse et égale dans la chambre fraîche de maturation où on l'aura déposé en attendant la pleine maturation du fromage.

Troisièmement : Lorsque le temps sera arrivé, il faudra le paraffiner pour l'empêcher de perdre de sa pesanteur. (Alors plus tard je pourrai dire avec sans trop de forfanterie qu'il avait du poids.)

Quatrièmement : Lorsque toutes ces différentes choses auront été convenablement faites, il faudra le peser ; pour cela il faudra se servir d'une balance de toute première qualité, précise et vérifiée ; de plus il ne faudra pas oublier de donner un bon poids. Alors, lorsqu'il sera mis sur le marché (si jamais l'on se décide à le faire), le peseur public ne sera pas obligé de donner un certificat attestant qu'il y avait une différence dans le poids de 10 lbs. sur 5 fromages.

Si l'on suit bien à la lettre les indications données plus haut, vous pouvez être assurés qu'il n'y aura jamais de la part du vendeur aucune réclamation, ni dispute à son sujet, de plus il n'y aura jamais de réclamation de faite de la part de l'acheteur. Enfin tout sera pour le mieux (sans calembour).

Messieurs, vous voudrez bien me pardonner si j'ai fait un si long détour pour vous dire le titre des sujets sur lesquels je dois vous entretenir aujourd'hui, sujets qui sont énumérés comme suit au programme de la Convention :

- 1er. Le fromage, la pesée.
- 2ème. Le paraffinage.
- 3ème. La maturation.
- 4ème. La glace chez les cultivateurs.

Ceci fait, je vais immédiatement commencer à traiter ces différents sujets, toutefois en ne suivant pas l'ordre dans lesquels je viens de les énumérer.

LA GLACE CHEZ LES CULTIVATEURS

J'ai déjà eu l'avantage, il y a quelques années passées, de dire quelques mots sur ce sujet dans une de vos conventions annuelles. Je ne voudrais pas, dans celle-ci, répéter ce que j'ai dit dans le temps, mais comme les raisons que j'invoquais alors en faveur de l'usage plus général de la glace chez les cultivateurs sont encore les mêmes aujourd'hui, je me vois donc dans l'obligation de me répéter un peu.

Pourquoi la glace est-elle nécessaire chez les cultivateurs ? Chez les cultivateurs la glace est nécessaire pour les fins suivantes :

Premièrement : pour la conservation des aliments destinés à l'alimentation de la famille.