VII—CONTRIBUTION DU GOUVERNEMENT DE LA PROVINCE DE QUÉBEC

La subvention que l'Honorable Commissaire de l'Agriculture a décidé d'accorder se montera aux chiffres suivants :

Pour une chambre de maturation de 400 à 700 pieds carrés de surface de plancher, elle sera de $100.00.

Cette subvention de $100.00 ne sera accordée qu'à des fabriques déjà existantes. Il ne sera pas accordé de subvention aux nouvelles fabriques construites depuis la publication de ce bulletin, dont la chambre de maturation aura moins de 700 pieds carrés de surface de plancher.

Pour une chambre de maturation de 700 à 1000 pieds carrés elle sera de $150.00.

Pour une chambre de maturation de 1000 pieds carrés et au-dessus, elle sera de $200.00.

VIII.—CONSIDÉRATIONS GÉNÉRALES

SUR LA NÉCESSITÉ DE L'AMÉLIORATION DES CHAMBRES DE MATURATION, LES AVANTAGES, LES DIFFICULTÉS QUE PRÉSENTE CETTE AMÉLIORATION ET LES DÉPENSES QU'ELLE NÉCESSITE

Les dépenses nécessitées par ces améliorations peuvent, à première vue, paraître exagérées et peu en rapport avec les bénéfices que l'on peut espérer en retirer. Mais l'expérience de ceux qui ont essayé la chose prouve le contraire.

Voici le resumé des résultats obtenus jusqu'à ce jour aux Etats-Unis, où des essais très sérieux ont été faits dans cette voie.

Le *New-York Produce Review and American Creamery* dit :

" Nous pouvons résumer les résultats obtenus avec des chambres de maturation maintenues à basse température en disant qu'un fromage mûri à 69° perd en quatre semaines 1% de plus en poids qu'un fromage mûri à 60°, et les experts en fromage déclarent que le fromage muri à 60° vaut 1c à 1½c de plus par livre que celui qui est mûri à une température moyenne de 69°. La différence se fait surtout remarquer dans la texture et la saveur.