CHAMBRES DE MATURATION DU FROMAGE

(Suite.)

20. FABRIQUES A CONSTRUIRE

But général à atteindre.—Toute la construction devra être faite de manière à rendre la chambre de maturation aussi étanche que possible à la chaleur et à l'air et la chambre de fabrication suffisamment close pour qu'on puisse y fabriquer sans difficulté du fromage, même par les temps froids du printemps et de l'automne.

Emplacement de la chambre de maturation. — La chambre de maturation devra toujours être placée au rez-de-chaussée et la fabrique sera orientée autant que possible, de façon à ce que les grandes faces de cette salle soient exposées à l'est et à l'ouest. Elle sera autant que possible située au nord de la chambre de fabrication.

Dimensions. — Toute fabrique à construire désirant une subvention devra avoir une chambre de maturation d'au moins 700 pieds carrés et une chambre de fabrication d'au moins 400 pieds carrés. La largeur de la fabrique ne pourra en aucun cas être moindre que 24 pieds. Aucune subvention ne sera accordée à une fabrique de moindre importance, construite depuis la publication de ce bulletin.

Lorsqu'au plus fort de l'été, on devra recevoir plus de 8,000 livres de lait par jour, on exigera pour la chambre de maturation une surface de plancher d'au moins 1,000 pieds carrés avec une largeur minima de la fabrique de 28 pieds.

La hauteur de la chambre de maturation devra être d'au moins 6 pieds entre plafond et plancher.

Toute fabrique nouvelle désirant une subvention devra avoir une

chambre séparée pour la bouilloire d'au moins 12 x 12 accolée à la bâtisse principale.

Murs. — Les murs des fabriques pourront être construits en madriers ou avec des colombages. Lorsqu'on emploiera des madriers, ils ne devront pas avoir moins de 3 pouces d'épaisseur. Lorsqu'on construira avec des colombages, on pourra en employer des 2 x 4 tant que le carré de la bâtisse n'aura pas plus de 12 pieds de haut et 40 pieds de long. Si le carré de la bâtisse a plus de 12 pieds de haut ou plus de 40 pieds de long, il faudra employer les deux parties. Ces colombages seront écartés de 2 à 3 pieds au plus.

On commencera par poser obliquement ou carrément sur les colombages ou les madriers, à l'intérieur, aussi bien qu'à l'extérieur, un rang de planches brutes de 1 pouce et bien jointes et on finira les murs comme dans le cas des fabriques déjà existantes.

Ce genre de construction s'appliquera aux murs intérieurs qui sépareront la chambre de maturation de la chambre de fabrication ou d'autres salles, aussi bien qu'aux murs extérieurs, mais pour ces murs de refend, on pourra employer, dans tous les cas, des 2 x 4 comme colombages.

Pour les murs de la chambre de fabrication, ou ceux d'autres salles, comme pour la bâtisse de la bouilloire, il suffira de poser sur les colombages ou les madriers, à l'intérieur, un double de planches emboutées et planées, et à l'extérieur, un double de clap-boards.

Planchers.—On divisera la bâtisse en deux parties égales dans le sens de la longueur, par une poutre longitudinale de 10 x 8 bien soutenue, sur laquelle s'appuieront les solives du plancher qui reposeront par leurs autres extrémités sur la sablière du pourtour de la bâtisse.