

chambre de maturation comme la chose a déjà été expliquée.

30. De planter des arbres autour de la fabrique pour jeter de l'ombre sur les murs et briser le vent.

40 De préférer des cylindres d'un grand diamètre,  $1\frac{1}{2}$  pied, comme on l'a expliqué plus haut.

On peut encore, s'il n'y a pas d'arbres autour de la fabrique, appliquer des branchages sur les faces exposées au soleil et au vent.

Enfin, si on s'aperçoit que les cylindres ne se couvrent pas de givre on pourra le peindre extérieurement en noir.

Avec ces précautions, on diminuera beaucoup la transmission de chaleur au travers des murs et on augmentera l'efficacité des appareils.

Pour une petite fabrique, avec une température extérieure de  $90^{\circ}$ , une température intérieure de  $60^{\circ}$  et un renouvellement d'air intérieur de 833 pieds cubes à l'heure, (vitesse du vent extérieur de  $1\frac{1}{2}$  pied environ à la seconde, c'est-à-dire, à peine sensible) on dépensera environ 40 livres de glace à l'heure. Si le vent est très fort, (si on ferme en partie le registre, pour maintenir le renouvellement d'air à 833 pds. cubes à l'heure) la convection sur les faces extérieures de la bâtisse sera augmentée et il en faudra un peu plus.

Pour une grande fabrique dans les mêmes conditions de température avec les dimensions d'appareils indiquées et un renouvellement intérieur d'air de 1692 pieds cubes à l'heure, il faudra 85 livres de glace environ à l'heure.

Si on augmente la ventilation, on augmentera en même temps la quantité de glace fondue à l'heure et le rafraîchissement de la salle sera moindre. Si on fermait complètement le registre, on diminuerait beaucoup la quantité de glace consommée à l'heure, mais on augmenterait en même temps la température de la salle si la température

extérieure était élevée. Mais il est rare que les fortes chaleurs durent longtemps : on voit donc que la quantité de glace à employer pendant un été ne sera pas considérable.

S'il faisait trop chaud pour maintenir, malgré tout, la chaleur de la salle, on pourrait employer un mélange de sel et de glace. On pourrait toujours employer le sel pour économiser la glace.

*Appareils pour réchauffer la salle.*

— Lorsque la température extérieure sera froide en automne, on aura besoin de réchauffer la salle de maturation. On pourra employer un poêle, mais il faudra, dans ce cas, l'entourer d'une enveloppe en tôle galvanisée élevée au-dessus du plancher d'environ 6 pouces pour empêcher le rayonnement direct de la chaleur sur les fromages. On conseille de chauffer la salle de préférence par des tuyaux de vapeur alimentés par la bouilloire, et il sera encore bon de placer devant ces radiateurs un écran en tôle galvanisée élevé au-dessus du sol de 6 pouces environ, pour les mêmes raisons que précédemment.

On se servira en même temps du ventilateur et des cheminées d'aé-  
rage pour ventiler la salle.

*Moyens de régler l'humidité de l'air de la salle.*— Quand l'air extérieur sera humide, par les temps humides, par exemple, la ventilation sera suffisante pour y entretenir l'humidité voulue. On devra toujours avoir une pipe de vapeur dont l'extrémité affleurera la paroi inférieure du mur de la chambre et portera une petite valve. Par les temps secs, on ouvrira très légèrement cette valve, de façon à répandre dans la salle l'humidité voulue. Il ne faudra pas placer directement cette valve sur le radiateur, parce qu'on serait en même temps obligé de chauffer ce radiateur. On pourra cependant la placer sur le tuyau de vapeur du radiateur, mais avant la