



DIAGRAMME MONTRANT LA DISPOSITION DES DRAINS DE VENTILATION.

Dans la fabrique de Monsieur Kaspar, l'appareil, y compris la cheminée extérieure, a coûté \$104.00, non compris le prix du creusement de la tranchée qui a été exécuté par les patrons.

Mais c'est là une somme d'argent placée à gros intérêts.

Pour que le système fonctionne bien, il faut, sur la fromagerie elle-même, une bonne cheminée d'aérage pour assurer dans la chambre de maturation la circulation d'air nécessaire. Les gravures indiquent les détails de cet appareil.

Pour la circulation de l'air dans la chambre de maturation, il serait bon de faire déboucher l'air froid par plusieurs ouvertures placées dans le plancher le long l'un des murs, ou de deux murs opposés, et de soutirer l'air chaud par d'autres ouvertures qui ne