

On emploiera des solives de 8 x 3 écartées de 18 pouces de centre à centre, pour une bâtisse de 24 à 26 pieds de largeur et de 10 pieds x 3 écartées de 20 pouces pour une fabrique de 26 à 30 pieds de large, la partie réelle de ces solives, à cause de la poutre médiane, ne dépassant pas ainsi 15 pieds dans le premier cas et 15 dans le second.

Les planchers seront construits comme dans le cas des fromageries déjà existantes (voir plus haut).

Plafonds.—Pour le plafond comme pour le plancher, on divisera la bâtisse dans le sens de la longueur par une poutre longitudinale de 10 x 8, supportée par les murs à ses extrémités et par des poteaux à l'intérieur de la bâtisse. Cette poutre étant destinée à soutenir les abouts des solives du plafond et à en diminuer la portée.

Pour les solives du plafond : on emploiera, dans tous les cas, des 10 x 2 pour toute la fabrique, d'une largeur de 24 à 30 pieds. On les écartera au plus de 2½ pieds de centre à centre, pour une fabrique d'une largeur de 24 pieds, de 2 pieds pour une largeur de 24 à 28 pieds, et de 20 pouces pour une largeur de 28 à 30 pieds. Le plafond se construira exactement comme dans le cas des fabriques existantes (voir plus haut).

Plancher et plafond de la chambre de fabrication.—Pour la salle de fabrication, on emploiera pour le plancher et le plafond des solives de même dimension posées de la même manière que pour la salle de maturation. Pour le plancher, un double de planches emboutées et planées 1½ pouce suffira. Il devra être bien étanche à l'eau et pour le plafond, un double de planches emboutées et planées de 1 pouce.

Il faudra donner au plancher de la salle de fabrication une pente de au moins 1½ pouce à 2 pou-

ces par 10 pieds vers une rigole d'écoulement des eaux de lavage. Le fond de cette rigole aura une pente d'au moins 2 pouces par 10 pieds vers son extrémité. Cette rigole ne devra, en aucun cas, être placée contre le mur.

Pour l'emplacement et la construction de la porte de la salle de maturation, du tambour qui suit cette porte, pour l'emplacement, la construction et la pose des fenêtres volets, pour la pose du papier, pour le bran de scie et la laine minérale à la base des murs, pour la nature du bois à employer, pour la peinture et pour le renhausage, on devra suivre exactement les règles posées à propos des fabriques déjà existantes (voir plus haut).

Mais, dans le cas des fabriques nouvelles, un renhausage devra être exécuté autour de la salle de fabrication aussi bien qu'autour de celle de maturation.

VENTILATION, RAFRAICHISSEMENT ET CHAUFFAGE DE LA CHAMBRE DE MATURATION. — ENTRETIEN DE L'HUMIDITÉ.

Lorsqu'une chambre de maturation est bien construite, l'air, pas plus que la chaleur, ne doit pouvoir y pénétrer d'une façon appréciable ; la chambre est alors, comme l'on dit, complètement isolée. C'est le but qu'il faut tout d'abord chercher à atteindre, et tant qu'il n'est pas atteint complètement, il est fort difficile d'y régler la température tout en y renouvelant l'air et en y entretenant un degré d'humidité convenable.

Mais les fromages en mûrissant, dégagent dans la salle certaines odeurs et certains gaz qui peuvent empêcher la maturation de se poursuivre d'une manière normale. Il faut donc pouvoir régler le renouvellement de l'air. Comme, pendant l'été, l'air est plus chaud à l'extérieur qu'à l'intérieur, l'introduction