valve de ce dernier et supprimer dans ce cas le tuyau de vapeur mentionné plus haut.

D'après les observations faites à l'Observatoire de Québec, l'humidité de l'air est toujours plus forte le matin que le soir et moins forte vers le milieu du jour.

Il n'y a aucun rapport entre le degré d'humidité et la température de l'air, mais la direction du vent influe beaucoup. A Québec, le vent de nord-est l'augmente et le vent d'ouest le diminue. En 1898, pendant l'été, on trouve les chiffres moyens suivants :

Mois.	Matin.	3 h. p.m.	Soir.	Moyenne.
Mai	73	60	67	67
Juin.....	82	68	75	75
Juillet.....	83	67	78	76
Août.....	88	71	79	79
Septembre	82	63	72	72
Octobre....	83	67	75	75

Moyenne de l'été : 76½. C'est une bonne moyenne pour la maturation des fromages. Ces chiffres montrent aussi qu'il faudra autant que possible éviter de ventiler matin, nuit et soir, ainsi que par les vents humides.

Il faudrait aussi tenir compte du fait que les cylindres à glace dessèchent l'air lorsqu'ils se couvrent de glace.

Glacière—On construira une glacière économique d'au moins 10 x 10, qui en aucun cas ne devra être adossée à la chambre de maturation, mais pour l'été, à celle de fabrication.

30. — CONDITIONS RELATIVES A L'AMENAGEMENT GÉNÉRAL DE LA FABRIQUE.

La fabrique ne devra pas être construite sur un terrain bas où les eaux de pluies peuvent s'accumuler et séjourner. Si elle existe et si elle se trouve dans un tel emplacement, on devra avant de la renchausser, relever le sol sous la fabrique, de

manière à ce qu'il ne puisse pas y séjourner d'eau. Des fossés seront creusés pour écouler au moins les eaux de pluies.

Le drainage de la fabrique devra être parfait et les eaux de drainage devront être dirigées loin de la fabrique par un canal souterrain d'une pente suffisante pour que les eaux n'y séjournent pas. Ce canal devra être construit de manière à ce qu'il soit facile de le nettoyer en tout temps s'il vient à se boucher. Il devra communiquer avec la fabrique par un tuyau coudé en forme de siphon.

La chambre de fabrication devra être ventilée par une cheminée d'aéragage d'au moins 1½ x 1. La cheminée de la chambre de fabrication et celle du grenier pourront se rejoindre, mais au-dessus de leur jonction, la section totale de la cheminée devra être égale à la somme des sections des deux cheminées qui y aboutissent: elle devra avoir au moins 1.8 x 1.8.

Les fenêtres de la chambre de fabrication devront être garnies de toiles métalliques contre les mouches. Il devra en être de même pour les portes qui devront être doublées d'autres portes garnies de toiles métalliques.

Le bassin à petit lait ne devra, en aucun cas, se trouver sous la fabrique. Il devra être garni intérieurement de tôle galvanisée.

On conseille de l'élever suffisamment pour pouvoir rendre le lait à la chante-pleure, comme dans les beurrieres, et il devra être placé de manière à pouvoir être nettoyé convenablement chaque jour.

L'outillage devra être suffisamment bon pour permettre de fabriquer de bon fromage.

40—CONDITIONS RELATIVES A LA FABRICATION ET A D'AUTRES QUESTIONS.

Pour obtenir une subvention, il faudra :