

vapeur, machine à vapeur (engin), centrifuges, bassins, chaudières et réservoirs à crème, baratte, malaxeurs et tables à beurre, balances, etc, arbre de couche et poulies (calcul des vitesses), etc., etc.

FOURNITURES DE FABRICATION.—QUALITÉS ET MANIÈRE DE LES EMPLOYER.

Fromagerie : Présure, couleur, sel, coton, boîtes, etc., etc.

Beurreries : Couleur, sel, tinettes, coton, glace, etc., etc.

FABRICATION DU FROMAGE.

Procédés à suivre : Préparation du lait pour la mise en présure, mise en présure, coupage du caillé, cuisson, traitement du caillé dans le petit-lait, enlèvement du petit-lait, égouttage, traitement du caillé, coupage au moulin, salage, mise en moule, pressage, traitement dans la chambre au fromage, etc., etc.

FABRICATION DU BEURRE.

Procédés à suivre : Ecrémage, traitement de la crème à la sortie des centrifuges, mûrissage de la crème, battage, lavage du beurre, salage, pressage, emballage.

PRÉPARATION DES PRODUITS POUR LE COMMERCE.

Conditions à observer dans la mise en boîtes ou en tinettes, pesage, marquage.

TENUE GÉNÉRALE DE LA FABRIQUE.

Devoirs du fabricant, des aides ; rapports avec le public. Conditions qu'ils doivent observer dans la tenue de la fabrique.

COMPTABILITÉ.

Lecture, écriture, règles simples, fractions décimales, tenue des livres de la fabrique, calculs des répartitions, [additions générales, relevé des factures, calcul des rendements, des montants à payer, etc.] écritures pour les ventes et livraisons.

Les examens auront lieu à St-Hyacinthe, les 11 et 12 mars prochain ; ils commenceront à 10 heures du matin. Les aspirants pourront s'adresser chez M^M. Taché et Desautels, notaires, en arrivant à St-Hyacinthe.

Sur réception de ce bulletin, les aspirants adresseront au secrétaire de la société un avis, écrit de leur main, l'informant de leur intention de se présenter à l'examen et cet avis mentionnera si l'aspirant est fabricant de beurre ou de fromage, s'il se destine à la charge d'inspecteur général ou d'inspecteur de syndicat, le nombre d'années de pratique qu'il a eu comme chef de fabrique, les noms de ceux par qui l'aspirant a été employé dans les deux ou trois dernières années ; les noms des commerçants qui ont acheté tout le fromage de la dernière saison. L'aspirant joindra à cet avis, copie des recommandations qu'il a en sa possession, les originaux de ses recommandations devant être apportés à l'examen. L'avis devra être envoyé au plus tôt, mais tous ceux qui se présenteront même sans avis seront admis à l'examen ; mais le défaut d'avis entraînera des retards à ceux qui n'en auront pas donné.

Les aspirants, se prépareront aussi bien que possible sur tous les sujets qui sont mentionnés ci-après ; les exa-

minateurs tiendront compte du peu de temps qui reste d'ici à l'examen, et seront peu sévères pour cette année. Les certificats accordés seront provisoires, à moins qu'un succès brillant n'autorise les examinateurs à accorder des certificats définitifs à quelques uns des aspirants.

Les rapports de notre société et des sociétés laitières d'Ontario, les circulaires et tableaux publiés, les bulletins de la ferme expérimentale d'Ottawa ou de l'école de Guelph, les journaux d'agriculture et les traités de lacterie fourniront aux aspirants des renseignements complets sur plusieurs des sujets de l'examen. Le secrétaire a quelques copies de plusieurs des bulletins mentionnés, et en adressera aux candidats qui lui en demanderont.

Les intéressés voudront bien noter que personne ne sera nommé au poste d'inspecteur avant d'avoir subi avec succès l'examen présentement annoncé et qu'aucun syndicat ne recevra de subvention s'il n'a un inspecteur ainsi qualifié. C'est le département de l'Agriculture qui nomme les inspecteurs ; mais rien n'empêche que si l'on a en vue un inspecteur particulier, le syndicat ne s'entende au préalable avec un ou deux inspecteurs, sur les questions de salaire et prenne ensuite les mesures nécessaires pour en obtenir la nomination du département de l'Agriculture à Québec.

REMARQUES ADDITIONNELLES.

Voilà le projet au complet ; pour en faire mieux comprendre aux intéressés l'importance pratique, nous tirons ce qui suit du rapport de l'inspecteur Robert Wherry, du syndicat du district de Bedford pendant la saison dernière ; cet extrait leur montrera un bon côté des syndicats qu'ils apprécieront plus spécialement.

" J'avais 30 fabriques à visiter, comptant 752 patrons. " J'ai fait le fromage pendant 130 jours, et j'ai fait aussi " 47 courtes visites et donné des avis. J'ai fait 3030 " épreuves de lait avec le lactomètre, le pioscope et les " tubes gradués, et 2020 épreuves avec le lactoscope. " J'ai écrit 205 lettres à des patrons en faute, au sujet de " lait douteux qu'ils livraient à leur fabrique. J'ai trouvé " 125 cas de fraude évidente par écrémage ou addition " d'eau ou par soustraction des égouts ; 25 des plus mau- " vais cas ont été réglés avec les directeurs de leur fabri- " que, le reste s'amendant après le premier avis. J'ai " constaté amélioration partout, sauf dans trois cas. "

A Sorel, M^M. Pickett et Wilson, représentants deux grandes maisons de Montréal, disaient que chaque piastre payée pour l'inspection avait valu des sommes considérables au district de Bedford. M^M. Fisher, Foster et Patten décrivaient le bien produit et annonçaient en même temps deux syndicats pour l'an prochain.

COUT DU FONCTIONNEMENT.

L'utilité des syndicats bien comprise, combien coûtera l'inspection d'un syndicat ? c'est la question qui se pose tout naturellement.—Le syndicat aura deux chapitres de dépenses : 1. Le salaire de l'inspecteur ; 2. Ses dépenses de voyage.

1. Le salaire d'un inspecteur ordinaire ne devrait pas être plus considérable que celui d'un bon fabricant ; c'est-à-dire de \$300 à \$350 pour la saison. La société n'a payé que \$400 à son inspecteur général depuis 3 ans. Le salaire serait donc de \$300 à \$400 suivant l'importance des syndicats.

2. Dépenses de voyage. Comme le territoire d'un syndicat ne peut être très étendu, l'achat ou le loyer d'un