

DURÉE ET NATURE DES COURS

La durée des cours sera proportionnée au nombre d'aspirants-élèves, qui se feront inscrire de manière que tous les aspirants puissent avant l'ouverture de la saison de la fabrication, profiter, dans la mesure de leurs besoins et de leurs aspirations, de l'enseignement théorique et pratique de l'Ecole.

Il sera ainsi donné plusieurs séries de cours, dont la durée variera de 8 jours à un mois.

Les premières séries seront réservées aux aspirants déjà fabricants ou ayant au moins une certaine expérience de la fabrication, et vers la fin de l'hiver, il sera institué une ou plusieurs séries de *cours préparatoires*, destinés aux jeunes gens, qui se proposent de se placer comme apprentis dans les beurrieres ou les fromageries pendant la saison prochaine. Ces jeunes gens pourront, après avoir passé l'été dans une fabrique, revenir l'hiver suivant terminer leurs cours à l'Ecole.

Les fabriques qui désireraient un aide ou apprenti ayant suivi ce cours préparatoire, pourront se mettre en communication avec le Secrétaire de l'Ecole, qui enrégistrera leurs demandes ainsi que celles des apprentis élèves qui auront suivi le cours apprentissage.

CONDITION D'ADMISSION.

Pour être admis à l'Ecole, il faudra :

- 1o. Payer la cotisation d'une piastre de membre de la Société d'Industrie Laitière ;
- 2o. Etre âgé d'au moins 16 ans ;
- 3o. Savoir lire, écrire et compter.

La demande d'admission à l'Ecole sera faite sur la formule ci-annexée.

DELAI DE LA DEMANDE

Toutes les demandes d'admission devront être faites au moins 15 jours avant la date à laquelle l'élève désire être admis.

CLASSEMENT DES DEMANDES

Les demandes, qui devront être adressées au Secrétaire de l'Ecole de Laiterie à St-Hyacinthe, seront par lui classées et soumises au Comité spécial et au Directeur de l'Ecole, qui organiseront les séries, d'après le nombre des demandes, pour donner aux aspirants la plus grande satisfaction possible sous le rapport de la durée et de la date des cours auxquels ils seront convoqués.

CONVOCACTION DES ELÈVES

Chaque élève admis recevra un avis personnel de la date et de la durée du cours qu'il devra suivre. S'il lui était impossible de se rendre à l'Ecole à la

date assignée, il devrait en prévenir immédiatement le secrétaire de l'Ecole pour qu'un autre aspirant lui soit substitué comme élève.

LOGEMENT ET PENSION

Les élèves auront dans l'Ecole des salles d'étude et de travail à leur disposition, mais ils devront loger et prendre pension au dehors à leur frais. Ils trouveront aisément, moyennant environ \$3 piastres par semaine, dans le voisinage immédiat de l'Ecole, qui se trouve située en face du Séminaire de Saint-Hyacinthe, à peu près à 10 minutes de la ville, une bonne pension privée dans des familles recommandées par la Corporation du Séminaire.

La Direction de l'Ecole ne peut assumer la responsabilité de la surveillance des jeunes élèves en dehors des heures de travail ou d'étude, à l'Ecole.

St-Hyacinthe, le 8 Novembre 1892.

Le président de la Société d'Industrie laitière de la Province de Quebec,

TH. MONTMINY. Ptre.

Le Directeur de l'Ecole et Station Expérimentale.

JAS. W. ROBERTSON.

Le Secrétaire, J. DE L. TACHÉ.

AU PUBLIC.

L'Ecole et Station Expérimentale de St-Hyacinthe devient le siège de la Société, et toutes les communications, concernant la Société, devront être adressées au Secrétaire de la Société d'Industrie Laitière, à St-Hyacinthe.

Culture du trèfle alsique

Le trèfle alsique est originaire de Suède et y est généralement cultivé. Cette plante ressemble plutôt au trèfle blanc qu'au trèfle rouge ; quoique ses tiges soient penchées, elles ne s'enracinent pas dans le sol comme celles du trèfle blanc.

Le trèfle alsique croît même sur des terres glaises dures, maigres et nues, là où d'ordinaire aucune autre plante fourragère ne peut végéter. Dans plusieurs pays d'Europe, on lui donne la préférence aux autres trèfles, pour la nourriture du bétail. On le préfère au trèfle rouge, parce que celui-ci ne donne de bonnes récoltes que pendant deux années, et souvent à la deuxième année, si le sol est humide et froid, près de la moitié des plantes pourrissent ; on voit même des places vides dans plusieurs parties du champ où l'on a semé le trèfle rouge.

Le trèfle alsique, mûrissant ses graines beaucoup plus tôt et continuant à être vigoureux beaucoup plus longtemps que le trèfle rouge, il en résulte un