

divisera son travail de telle sorte qu'entre deux visites faites à la même fabrique il ne s'écoule pas un plus grand nombre de jours qu'il n'y a de fabriques dans le syndicat.

9. À moins que les distances, les communications ou d'autres circonstances ne le lui permettent pas, l'inspecteur sera chaque matin dans une fabrique pour y recevoir le lait avec le fabricant et en faire l'épreuve pour tous les patrons ; il notera le résultat de chaque épreuve sur un carnet spécial qui sera conservé et remis à la société à la fin de la saison ; l'inspecteur aura toujours avec lui dans ses voyages de bons instruments d'épreuve que le syndicat lui fournira.

10. L'épreuve du lait, sa livraison en bon état, la fabrication, la tenue générale des fabriques, la comptabilité recevront l'attention constante de l'inspecteur, afin que rien, dans ces opérations de chaque fabrique, ne soit négligé ou ne reste en arrière.

11. L'inspecteur recevra de la société un carnet spécial où entreront les observations faites au cours de son inspection ; il en adressera un résumé chaque semaine à l'inspecteur général ou à tout autre officier qui lui sera désigné par la société. Ce cahier sera remis à la société à la fin de la saison.

12. L'inspecteur notera au jour le jour, toutes ses dépenses de voyage ; il en donnera le détail chaque semaine au secrétaire-trésorier du syndicat ; il ajoutera la liste des fabriques visitées et il indiquera la route probable qu'il suivra la semaine suivante, afin que le secrétaire trésorier puisse communiquer avec lui au besoin.

13. Sous peine de renvoi immédiat, l'inspecteur ne communiquera à personne, si ce n'est à l'inspecteur général ou au secrétaire de la société ses observations sur les fabriques et le travail des employés ; il pourra cependant, sur demande du propriétaire, du fabricant ou du président des directeurs d'une fabrique communiquer à ces personnes la teneur des notes qui concernent leur fabrique.

14. Dans tous les cas où il y aura lieu de faire des observations, soit aux patrons pour la fourniture du lait, soit au fabricant pour son travail, soit au propriétaire pour son installation, l'inspecteur s'adressera d'abord privément à la personne en défaut, par lettre ou autrement ; ce n'est qu'après avoir constaté négligence grave ou mauvaise volonté évidente que l'inspecteur préviendra celui ou ceux qui ont à souffrir du mauvais état de choses constaté. Dans les cas très-graves, l'inspecteur s'aidera des conseils de l'inspecteur général ou des officiers de la société.

15. L'inspecteur doit se pénétrer de l'importance de la discrétion la plus parfaite non-seulement pour les cas qui précédent, mais dans tous les détails de ses devoirs ; une infraction grave à cette règle pourra être punie par le retrait du certificat de compétence accordé par le bureau des examinateurs.

## V

### DU BUREAU D'EXAMINATEURS.

1. Le bureau d'examinateurs se composera de trois membres et d'un secrétaire nommé par le bureau de direction nommé à l'époque de la convention annuelle ou vers ce temps-là.

2. Ce bureau établira et publiera immédiatement le programme des examens à subir par les aspirants à la charge d'inspecteurs pour avoir droit au certificat d'aptitudes ; il annoncera en même temps la date et le lieu des examens et il indiquera les recommandations à suivre ainsi que les formalités à remplir pour y être admis.

3. À ceux qui subiront un examen suffisant, les examinateurs délivreront le certificat d'aptitudes ; ce certificat pourra élever le degré de succès obtenu (assez bien, bien, ou très-bien), et il sera provisoire ou définitif ; le certificat provisoire ne saura que pour une année et le porteur pourra être appelé

à subir un nouvel examen soit sur toutes les matières du programme ou sur certaines matières spécialement réservées.

4. Le bureau d'examinateurs sera sans délai à l'honorable commissaire de l'Agriculture et de la colonisation, un rapport détaillé du résultat des examens, contenant spécialement les noms des aspirants et de ceux qui auront reçu le certificat, avec le degré de succès obtenu.

5. Le certificat d'aptitudes même définitif pourra être retiré par le bureau de direction de la société à tout inspecteur qui se sera rendu coupable d'infraction grave aux règlements ou qui, pour d'autres raisons graves aura été jugé inapte à remplir ses fonctions.

6. Si le nombre des aspirants n'était pas suffisant pour justifier la tenue d'examens en plus d'un endroit, la société pourra payer, à même les fonds affectés aux fins des syndicats, la moitié des frais de passage des candidats les plus éloignés pour se rendre au lieu des examens.

### POMMIERS RUSTIQUES.

Nous attirons tout particulièrement l'attention de nos lecteurs sur la lettre des MM. Frégeau frères, pépiniéristes de Rougemont, Québec. Nous sommes convaincus que ceux qui seront l'essai des plants ainsi recommandés seront satisfaits. La proposition d'expédier par la malle, franco, douze plants de pommiers choisis, moyennant une piastre est d'une utilité incontestable et nous espérons que nos lecteurs sauront en profiter.

ED. A. BARNARD.

### POMMES RECOMMANDÉES.

A ED. A. BARNARD, DIRECTEUR.

En réponse à votre aimable lettre en date du 12 courant, nous demandant quels résultats nous avions obtenus des quinze variétés de pommiers importés de Russie par feu Chs. Gibb notre ami regretté.

Nous devons vous dire que déjà cinq variétés ont donné du fruit. Trois de ces arbres, plantés depuis quatre ans seulement, ont donné chacun un minot de pommes l'année dernière. Les autres plantés depuis deux ans ont commencé par donner trois à quatre pommes aussi l'année dernière.

Ces pommiers promettent beaucoup et ont l'air rustique, l'écorce étant toujours luisante signe de bonne santé.

Voici les noms de ceux qui sont venus en rapport :

*La Varsalis* ; une pomme très grosse d'un beau rouge vermillon sur fond blanc ; se conserve jusqu'en décembre.

*Lorland Raspberry*, ou *La Framboise de terre basse* : La meilleure pomme d'été que nous ayons jamais goûtée : grosseur moyen ; est mûre à la mi-août.

*La Pointed Pipka* : Encore une pomme d'été, ressemble de couleur à la *Raspberry* ; elle est blanche rayée de rouge carmin ; mais un peu plus acidulée que la *Raspberry*.

*L'arabska* : Belle grosse pomme d'hiver de couleur bleuâtre ; de forme ronde ; se conserve jusqu'en mai.

*La Longfield* : L'orange blanche avec joue rose du côté du soleil, c'est la première année que nous la conservons. Elles sont encore bien saines et semblent se conserver longtemps ; sont très bonnes.

*La Jaune Transparente* : La pomme par excellence, par l'abondance de la récolte.

Nous avions l'année dernière des plants de 3 ans qui avaient jusqu'à trente pommes chacun, dans la pépinière.

*Essais proposés de plantations*. Vous voyez par ce rapport que nous sommes satisfaits des résultats obtenus avec ces plants nouveaux.

Nous avons commencé à propager les variétés qui nous ont donné du fruit et pouvons dès le printemps en offrir quelques échantillons à nos pratiques.

Nous sommes portés à croire que ces espèces ci-haut mentionnées sont vraiment ce qu'il faut pour le nord de la Province de Québec.