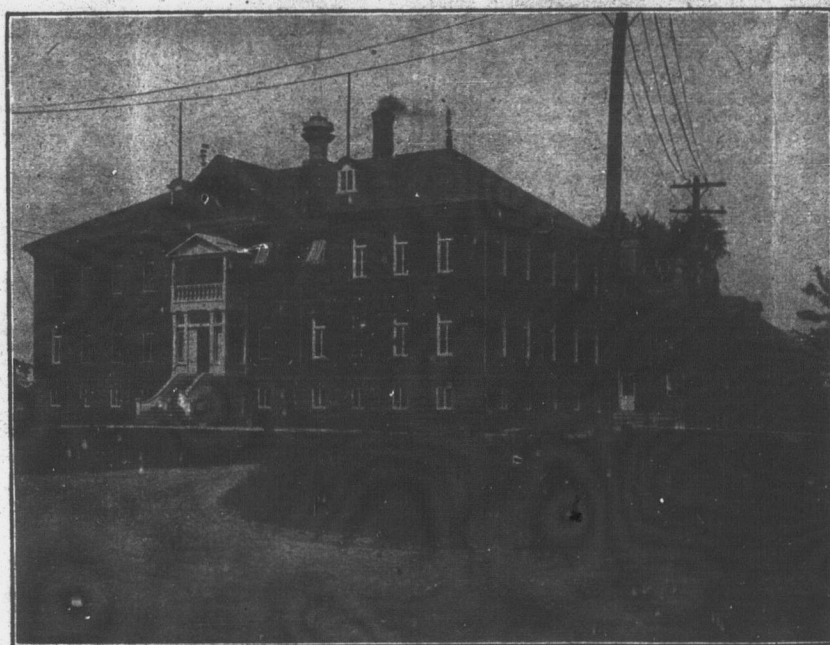


FABRICANTS DE BEURRE ET DE FROMAGE IL FAUT VOUS QUALIFIER POUR 1924.

Tous les Fabricants doivent être des Experts-Essayeurs de Lait
à l'ouverture des Fabriques

La loi, obligeant les fabricants de produits laitiers à payer le lait d'après sa richesse, sera appliquée par toute la province à partir du 1er janvier 1924. Tous les fabricants devront alors être porteurs d'un certificat d'expert-essayeur de lait. Aucune personne n'aura alors le droit de faire les épreuves pour la détermination du gras dans le lait ou la crème et de prélever des échantillons de lait ou de crème à moins d'être porteur du même certificat.



L'école de Laiterie de la Province de Québec

est la seule institution autorisée à octroyer ces certificats. C'est pourquoi, outre ces cours ordinaires qui dorénavant dureront quatre semaines au lieu de trois, elle a organisé tout spécialement deux cours d'experts-essayeurs de lait de deux semaines chacun.

L'instruction donnée au cours de fabricants porte aussi sur toutes les matières requises pour obtenir le certificat d'expert-essayeur de lait. Conséquemment, l'élève qui suivra l'un de ces cours pourra, sans suivre un des cours spéciaux, s'il passe avec succès les examens sur ces matières, obtenir son certificat d'expert-essayeur de lait.

COURS FRANÇAIS POUR FABRICANTS DE BEURRE ET DE FROMAGE, EN 1924

1er Cours—Du 7 janvier au 8 février.

2ème Cours—Du 18 février au 14 mars.

COURS POUR EXPERTS-ESSAYEURS DE LAIT

1er Cours—Du 24 mars au 4 avril.

2ème Cours—Du 7 avril au 17 avril.

Conditions d'admission.—Tous les cours sont gratuits. Les seuls déboursés que doivent faire les élèves sont pour défrayer leurs dépenses d'entretien durant leur séjour à Saint-Hyacinthe.

Les élèves, lors de leur entrée à l'École, doivent connaître au moins les quatre règles simples de l'arithmétique. Celui qui se propose de fréquenter l'École de Laiterie devra donc se préparer en conséquence. L'entrée a lieu le lundi et le premier cours est donné le mardi, à 8 heures A. M.

A.-T. CHARRON, Directeur.

NOTEZ BIEN.—Pour obtenir le certificat d'expert-essayeur de lait, il n'est pas nécessaire d'avoir deux ans d'apprentissage avant de se présenter à l'École.

Toute personne peut se présenter à l'École de Laiterie et suivre le cours du 24 mars au 4 avril, et si elle passe un examen satisfaisant, elle obtiendra immédiatement son certificat d'expert-essayeur de lait.

Mais aux cours de fabricants, soit de beurre ou de fromage, seuls sont admis ceux qui ont déjà à leur crédit deux années d'apprentissage. A leur arrivée à l'École de Laiterie, les étudiants sont tenus de connaître au moins les quatre règles simples de l'arithmétique. Les candidats qui auront réussi dans leurs examens, après avoir suivi le cours complet, auront droit à un diplôme de fabricant de beurre ou de fabricant de fromage, mais ce diplôme ne leur sera octroyé qu'après une année de fabrication comme chef de fabrique durant laquelle ils auront donné satisfaction à leur inspecteur sous le rapport de la tenue de la fabrique et de la qualité des produits fabriqués.

PER
B-226

S



ADMINISTR

VOLU

B

n'a
plus

ron

En