

ECOLE DE LAITERIE DE ST-HYACINTHE.

Cours abrégé d'industrie laitière pour les cultivateurs

La Société d'industrie laitière a décidé d'offrir de nouveau, cette année, aux cultivateurs désireux de s'instruire et n'ayant pas le temps de suivre un cours régulier de deux ans ou plus dans une Ecole d'agriculture, un cours d'industrie laitière pratique.

Ce cours durera trois semaines et commencera le lundi, 1er février 1904. S'adresser pour tous renseignements relatifs aux conditions générales d'admission au Secrétaire de la Société d'industrie laitière, M. Emile Castel, St Hyacinthe.

Voici le programme détaillé de ce cours:

Le cours commencera le lundi 1er février 1904 et durera trois semaines qui seront consacrées: La première, du 1er au 6, aux éléments de science nécessaires à l'intelligence des conférences: Arithmétique. — Economie rurale et généralités sur l'industrie laitière. — Applications pratiques et exercices (Noms des conférenciers): J. D. Leclair — Elie Bourbeau — L. A. Tourchot — J. C. Chapais — O. E. Dallaire — Emile Castel.

La seconde, du 8 au 13: — Etude de la pratique de l'agriculture au point de vue de l'industrie laitière — Assolément Travaux de culture et entretien de la fertilité — Choix et épreuve des semences (Grains et prairies) — Fourrages verts — Ensilages et silos — Racines, etc. (Noms des conférenciers) J. C. Chapais, — I. J. A. Marsan — C. E. Mortureux — Emile Castel.

La troisième, du 15 au 20: — Production économique du lait — Races et aptitudes laitières — Jugement de la vache laitière — Elevage et alimentation — Calcul des rations et du prix de revient — Aliments propres à la production économique du lait — (Noms des conférenciers:) J. H. Gridale — J. C. Chapais — J. D. Leclair — Emile Castel.

En arrangeant ce programme, la Société d'Industrie Laitière a eu principalement en vue de donner et de fournir aux cultivateurs les notions élémentaires théoriques indispensables au succès de leur entreprise, et de leur faire mettre en pratique immédiatement soit par le calcul, soit par les travaux manuels ou par des exercices, ceux de ces principes qui étant chez eux d'une application quotidienne produisent immédiatement dollars et cents.

En publiant à l'avance le programme de chaque semaine, la direction de l'Ecole de laiterie croit servir les intérêts de ceux qui ne pouvant disposer que d'une semaine voudraient néanmoins profiter

de ces cours, en leur permettant de choisir ce qui conviendrait le mieux à leurs besoins dans ce programme.

Les seize jours de présence des élèves permettront de donner environ 80 heures de travail effectif, qui seront ainsi réparties:

40 leçons ou conférences, dont 9 ou 10 seront illustrées à la lanterne magique;

20 heures de calculs ou rédaction, etc.

20 heures de travaux pratiques.

Projections lumineuses. — M. Emile Castel illustrera à la lanterne magique les conférences qui se prêtent à ce genre d'illustration.

(Communiqué).

LES ASSAISONNEMENTS

Parmi les assaisonnements le SEL tient assurément le premier rang. . . On ne peut faire cuire aucun mets, préparer aucun aliment sans avoir recours au sel, sous peine de nuire au bon équilibre de la santé. Il a donc de droit la priorité. Aussi est-ce par lui que je commence en vous disant que, s'il excite l'appétit et aide à la digestion, s'il est, en un mot, nécessaire à la bonne nutrition, son usage immodéré a aussi de graves inconvénients. Il engendre, entre autres le scorbut, et diverses maladies dont votre docteur vous entretiendra mieux que moi, mais qui mettent parfois la vie en danger. Elles sont donc sérieuses.

Le POIVRE lui, est un apéritif; mais à la longue, si on en abuse, il chauffe le sang et finit par irriter, l'estomac. Il est la preuve évidente de la justesse du vieux dicton populaire: "En tout, il faut savoir garder un juste milieu."

L'HUILE est d'une digestion difficile. Elle est ce qu'on appelle lourde à l'estomac; il ne faut donc manger de mets assaisonnés à l'huile que lorsqu'on est en très bonne santé. C'est particulièrement employée comme friture, ou pour confectionner la sauce mayonnaise, ou autres du même genre, qu'il faut se méfier de ses funestes effets. L'huile d'olive, dite huile vierge, est la plus fine, la meilleure au goût et la moins lourde à digérer. C'est dans la salade qu'elle offre le moins d'inconvénients, peut-être parce que ses effets pernicieux sont combattus par le VINAIGRE qui, lui, est à la fois rafraîchissant et astringent. N'en usez jamais cependant qu'avec modération, car il irrite l'estomac, et, pris pur ou en trop grande quantité, il a la propriété de faire maigrir, mais non sans occasionner sur l'organisme de funestes ravages.

De leur côté, la NOIX MUSCADE, le GINGEMBRE, le CLOU de GIROFLE et la CANNELLE conviennent aux personnes atteintes de débilité d'estomac. D'aucuns prétendent que la muscade corrige même la mauvaise haleine.

L'AIL est un stimulant énergique dont feront bien de se défier les personnes ayant un estomac irritable. L'ANIS, au contraire, le fortifie et donne ce qu'on appelle "bonne bouche".

Les CAPRES, bien confites, sont apéritives et conviennent aux asthmatiques. On peut les remplacer, à la campagne, par les fleurs encore vertes du genêt d'Espagne ou les graines de capucines que l'on met confire dans du vinaigre de vin.

On affirme que l'action de la MOUTARDE, qui fournit un assaisonnement fort agréable, est aussi salutaire à la santé que délicate au goût. Le savant Murray assure même qu'elle procure la gaieté à l'esprit et l'étendue à la mémoire. Ce qui est certain, c'est que son action sur l'estomac est excellente.

Le CERFEUIL est un rafraîchissant de goût fort agréable, auquel on prête la vertu de guérir la migraine.

L'ECHALOTE fortifie l'estomac. Comme le PERSIL, c'est un apéritif.

Le CELERI, peu nourrissant par lui-même, est plus facile à digérer cuit que cru. La PIMPRENELLE, prise avec excès, contrarie la digestion. L'ESTRAGON relève agréablement le goût de la salade, particulièrement de la romaine, de la laitue et de l'escarolle. Enfin le LAURIER, le THYM, la SARIETTE et le SAFRAN ont d'excellentes propriétés apéritives. Ils procurent une saveur des plus agréables aux ragoûts dans lesquels on les emploie.

QUOI DE NOUVEAU!

Nous publierons avec plaisir dans les colonnes du PRIX COURANT toutes les informations, correspondances que nos lecteurs voudront bien nous adresser sur tout ce qui est de nature à intéresser le commerce général, sans se préoccuper de la forme à donner à leurs écrits: nous nous chargeons de reviser avec soin toute correspondance destinée à paraître dans nos colonnes.

Des informations soigneusement vérifiées, c'est tout ce que nous demandons; nos rédacteurs feront le reste.

Nous recevrons aussi avec plaisir, pour publication, les photographies d'étalages de magasins, d'intérieurs de manufactures, de groupes de marchands ou de commis-marchands — en un mot, de toutes les actualités du monde industriel, agricole, commercial et financier — que nos lecteurs voudront bien nous communiquer à l'occasion.

Nous les invitons à nous écrire souvent, à nous faire toutes suggestions, à nous indiquer toute amélioration que nous pourrions apporter à cette revue, dans l'intérêt de tous ceux qui nous lisent: nous les remercions d'avance de leur précieux concours.

LA DIRECTION.

SI vous APPROUVEZ

la ligne de conduite du "PRIX COURANT", abonnez-vous.

Faites-le connaître à vos amis, amenez-les à s'abonner.

Parlez-en à vos fournisseurs afin qu'ils se rendent compte de l'efficacité de sa publicité.

Prônez-le en toutes circonstances.