

n'ont pas été moindres que ceux obtenus par la production agricole.

Nous espérons, par suite, que le gouvernement se rendra à notre demande, qu'il se décidera à faire dresser à temps une grande enquête industrielle pour 1900 et qu'il mettra les statisticiens, publicistes, économistes français à même d'établir si la France n'est pas emportée par un entraînement aussi violent que celui de l'Allemagne, elle continue cependant de développer ses ressources et sa richesse.

Ecole et Station Expérimentale de Laiterie de St Hyacinthe

SESSION DE 1897-1898

Programme—Ce programme comporte trois parties principales;

1. Enseignement des meilleures méthodes: de production de lait en hiver comme en été; de fabrication du beurre et du fromage; et d'épreuve du lait.

2. Formation d'inspecteurs de beurrieres et de fromageries pour les syndicats créés et à créer.

3. Etude expérimentale des nouveaux systèmes de machines et d'appareils de laiterie, et des nouveaux procédés de fabrication, ainsi que de tous les progrès à réaliser dans l'industrie laitière.

Ouverture des cours

L'ouverture des Cours réguliers d'enseignement a été fixée au 3 novembre 1897.

Enseignements

L'Enseignement sera gratuit pour tous les membres de la Société d'Industrie Laitière de la Province de Québec, inscrits pour 1898.

Durée des cours

Il y aura dix séries de cours réguliers, réservés aux fabricants ou aux jeunes gens ayant déjà une certaine expérience de la fabrication. Ces séries se tiendront:

1ère série—Du 3 au 17 novembre 1897. Cours français.

2ème série—Du 17 au 30 novembre. Cours français.

3ème série—Du 9 au 24 décembre. Cours anglais.

4ème série—Du 10 au 29 janvier 1898. Cours des candidats-inspecteurs.

5ème série—Du 31 janvier au 28 février. Cours pour les anciens élèves.

6ème série—Du 28 février au 12 mars. Cours français.

7ème série—Du 14 au 26 mars. Cours français.

8ème série—Du 28 mars au 7 avril. Cours français.

9ème série—Du 11 au 23 avril. Cours français.

10ème série—Du 25 au 30 avril. Cours français.

Détail des cours

Dans chacun des cours réguliers ci-dessus, l'enseignement comprendra:

1o Travaux pratiques de fabrication du beurre et du fromage; d'épreuve du lait; d'acidimétrie du lait et de la crème;

2o Conférences sur les sujets ci-après énumérés (voir sommaire ci-joint) par M. J. C. Chapais, assistant-commissaire de l'industrie laitière.

(a) La culture au point de vue de l'industrie laitière;

(b) L'élevage et l'alimentation du bétail à lait;

(c) Le lait;

(d) Les conservateurs du lait;

(e) La propreté au point de vue de la conservation du lait;

(f) Les plantes agissant sur la santé des vaches, la qualité et la production du lait;

(g) Le porc et l'industrie laitière;

(h) Les aptitudes et rapports des propriétaires, fabricants, patrons et gérants de fabriques de beurre et de fromage.

(i) Les aptitudes et devoirs des inspecteurs de syndicats.

Cette conférence ne sera donnée qu'au cours des candidats-inspecteurs.

M. l'Abbé Choquette, chef du laboratoire provincial. — Principes de bactériologie;

M. J. D. Leclair, surintendant de l'Ecole de laiterie. — Principes de la fabrication du beurre (5 leçons);

M. E. Bourbeau, inspecteur général des syndicats de fromagerie. — Principes de la fabrication du fromage (5 leçons);

MM. Leclair & Bourbeau. — Principes de l'épreuve du lait et de l'acidimétrie. — Principes de comptabilité et répartitions.

M. Gabriel Henry, ingénieur de l'école centrale de Paris. — Eléments des sciences appliquées à la laiterie. Conduite et inspection des bouilloires et engins.

M. Emile Castel, secrétaire de l'école. — Infection du lait par les microbes. Explication du système métrique, pour faciliter la lecture des ouvrages français et américains sur la laiterie.

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

Cours anglais

Les élèves anglais sont instamment priés de ne s'inscrire que pour les 3ème, 4ème et 5ème séries, attendu qu'il ne sera pas donné de cours anglais dans les autres séries.

Nombre d'élèves

Le nombre d'élèves, pour chaque série, est strictement limité à 40.

Candidats au diplôme d'inspecteur des syndicats

La quatrième série est spécialement réservée aux fabricants d'au moins 3 ans d'expérience comme chefs de fabrique, aspirant au diplôme d'inspecteur des syndicats de beurrieres ou de fromageries.

Ne seront admis aux examens pour diplômes que ceux qui, ayant été visités l'été dernier par l'inspecteur général, auront suivi le cours complet de cette série.

Cours des anciens élèves

Ayant constaté que les aspirants-inspecteurs n'ont pas toujours assez du cours qu'ils suivent immédiatement avant leurs examens pour bien s'y préparer, la direction de l'école a cru bon d'ouvrir cette année un cours préparatoire d'un mois à tous les anciens élèves qui seraient disposés à se présenter l'an prochain comme candidats-inspecteurs. Ceux qui voudront bénéficier de ce cours devront s'arranger pour le suivre en entier afin d'en retirer tous les avantages possibles.

Leçons de fabrication.

Un certain nombre de fabricants se présentant chaque année pour passer quelques jours à l'école à la veille de l'ouverture de la saison, la dernière semaine d'avril (à partir du 25) sera consacrée à ces leçons spéciales, si le nombre des applications est suffisant.

Conditions générales d'admission.

Pour être admis à l'école, il faudra: 1o payer la cotisation d'une piastre de membre de la Société d'Industrie Laitière, pour l'année 1898 [Ce paiement donne droit à tous les avantages de la Société et en outre à un exemplaire de toutes ses publications et notamment à son rapport annuel, dont l'importance et l'intérêt vont grandissant d'année en année]; 2o être âgé d'au moins 16 ans; 3o savoir lire, écrire et compter.

Chaque élève devra se pourvoir d'un uniforme de travail (pantalon, blouse et casquette) qu'une maison de la ville fournira au prix d'une piastre et demie à deux piastres.

La demande d'admission à l'école sera faite sur une formule spéciale qui sera fournie sur application et remplie par l'élève.

Toutes les demandes d'admission devront être faites dix jours avant l'ouverture du cours; pour les quatre premières séries, et avant le 1er février pour les six dernières.

Les demandes devront être adressées au secrétaire de l'école de laiterie, à Saint-Hyacinthe.

Convocation des élèves

Chaque élève admis recevra un avis personnel de la date des cours qu'il devra suivre. S'il lui est impossible de se rendre à l'école à la date assignée, il devra en prévenir immédiatement le secrétaire de l'école pour qu'un autre aspirant lui soit substitué comme élève.

Logement et pension.

Les élèves auront dans l'école des salles d'étude et de travail à leur disposition, mais ils devront se loger et prendre pension au dehors à leurs frais. Ils trouveront aisément, moyennant environ \$3.00 par semaine, dans le voisinage immédiat de l'école, qui se trouve située en face du séminaire de Saint-Hyacinthe, à peu près à dix minutes de marche de la ville, une bonne pension privée dans des familles recommandées par la corporation du séminaire.

La direction de l'école ne peut en aucune façon assumer la responsabilité de la surveillance des jeunes élèves en dehors des heures de travail ou d'étude à l'école.

Paiement de la casse

Chaque élève, en se présentant au secrétariat de l'école, la veille ou le jour de l'ouverture des cours, sera tenu de déposer, entre les mains du secrétaire, une somme de \$2.00, pour garantir le paiement de la casse des instruments de verreries ou autres, qu'il pourrait briser pendant son séjour à l'école. Cette somme sera remise à l'élève à son départ, si aucune réclamation n'est faite contre lui par les officiers en charge du matériel.

St-Hyacinthe, le 8 oct. 1897.

Le président de la Société d'Industrie laitière de la province de Québec,

M. MACDONALD M. P. P.

Les membres du bureau de direction de l'école et station expérimentale,

J. C. CHAPAIS,

C. N. FRÉGEAU,

J. de L. TACHÉ.

Le secrétaire, E. CASTEL.

N. B.—L'école et station expérimentale de Saint-Hyacinthe étant devenue le siège de la société, toutes les communications concernant la société devront être adressées au secrétaire de la société d'Industrie laitière, à Saint-Hyacinthe.