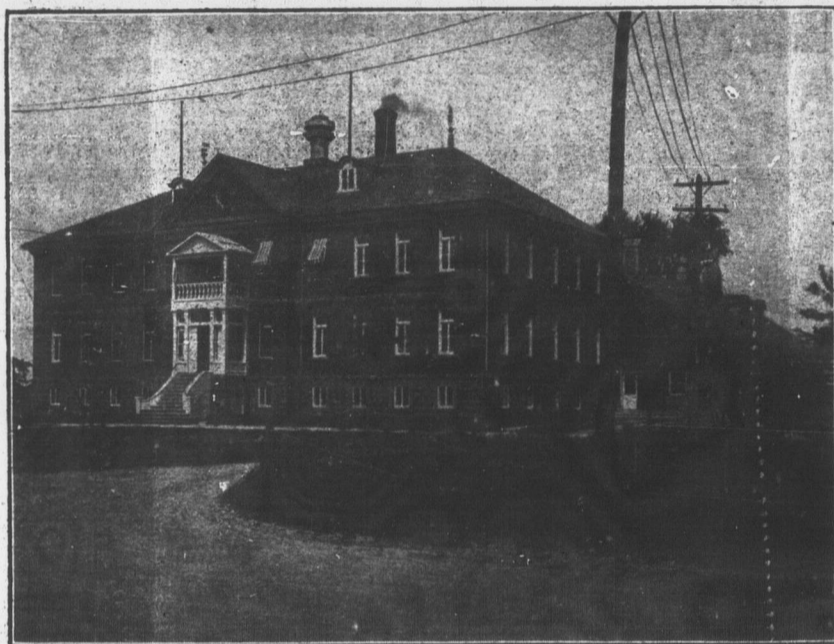


AU JOUR DE L'AN 1924

La loi obligeant les fabricants de produits laitiers à payer le lait d'après sa richesse, sera appliquée par toute la province. 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, A SAINT-HYACINTHE

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

Au 1er Cours d'expert-essayeur de lait, pourront être admis tous les candidats au certificat d'expert-essayeur.

Au 2ème Cours d'expert-essayeur de lait, ne seront admis que les candidats déjà porteurs d'un diplôme de fabricant de beurre et de fromage.

Le cours d'anglais est donné spécialement pour les personnes qui préfèrent se servir de cette langue. Il coïncide avec celui des candidats inspecteurs.

COURS ANGLAIS—ENGLISH COURSE et COURS DE CANDIDATS-INSPECTEURS

Du 26 novembre au 21 décembre 1923.

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, cours anglais ou français, 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 chefs 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



ADMINIS

VOI

de
est
cio
org
be
rég

ch
qu
les
dé
du
à s
let
sie