



AVIS AUX CERCLES AGRICOLES ET AUX SOCIÉTÉS D'AGRI- CULTURE

En vertu de la loi de 1915, amendant les Statuts refondus 1909, relativement aux cercles agricoles, les assemblées générales annuelles des membres des Cercles Agricoles, pour l'élection des directeurs, la nomination d'un auditeur et du compte-rendu des opérations de l'année, auront lieu le deuxième mercredi de janvier prochain, c'est-à-dire le 12 janvier 1916.

Les assemblées générales annuelles des membres des Sociétés d'Agriculture, pour l'élection des directeurs et l'examen du rapport des opérations de l'année, auront lieu le 3ème mercredi de janvier prochain, c'est-à-dire le 19 janvier 1916.

Messieurs les secrétaires voudront bien afficher à temps les avis de convocation de ces assemblées.

LA COOPÉRATION AGRICOLE DANS YAMASKA

Il nous fait plaisir d'apprendre à nos lecteurs que l'idée de la coopération en agriculture s'accroît de plus en plus dans la province de Québec. A leur tour les cultivateurs des comtés de Yamaska et Mégantic prouvent qu'ils en comprennent l'importance. C'est aux cultivateurs de la paroisse de St-Guillaume que revient le mérite d'avoir donné le premier exemple.

Environ 50 cultivateurs se sont groupés dans une coopérative paroissiale. Cette société, à laquelle on a donné le nom de Société Coopérative Agricole de St-Guillaume d'Upton, est formée d'après la loi provinciale régissant les coopératives agricoles.

A leur première assemblée, les directeurs de cette société se sont empressés de souscrire une action à la Société Coopérative Agricole des Fromagiers de Québec, 63, rue William, Montréal. Cette société reçoit les produits laitiers et avicoles de ses membres et les classe avant de les vendre. Disons de suite que les cultivateurs qui faisaient partie de la Coopérative de St-Guillaume d'Upton ont obtenu, pour leur premier envoi à la Coopérative des Fromagers, 5 sous de plus par douzaine que le prix payé par le marché local.

La Société Coopérative de St-Guillaume d'Upton a aussi souscrit une action au Comptoir Coopératif de Montréal, afin de faire ses achats par son entremise.

Les cultivateurs des paroisses de Yamaska, St-François du Lac et La Baie du Fabre se sont aussi groupés en cercles coopératifs pour la vente des œufs et des volailles. Ainsi groupés ils pourront expédier régulièrement quelques caisses d'œufs frais de 30 douzaines, et obtenir les meilleurs prix du marché. Ils ne seront plus réduits à vendre à des prix ridicules, au commerçant local qui lui aussi était obligé de vendre

à un autre commerçant en gros, qui à son tour vendait à l'épicier des centres de consommation, et où le consommateur était forcé d'acheter à des prix que le cultivateur aurait été fort heureux de toucher pour son produit.

UN AVICULTEUR.

DISTRIBUTION DE GRAIN ET DE POMMES DE TERRE DE SEMENCE

PAR LES FERMES ESPÉRIMENTALES DE
L'ÉTAT (1915-1916)

Conformément aux instructions de l'honorable ministre de l'Agriculture, il sera fait, au cours de l'hiver et du printemps prochains, des distributions gratuites de semences de grain et de pommes de terre de qualité supérieure, aux cultivateurs canadiens. La ferme expérimentale centrale d'Ottawa fournira les échantillons d'à peu près les poids suivants : blé de printemps 5 livres, avoine blanche 4 livres, orge 5 livres et pois de grande culture 5 livres. Les échantillons de pommes de terre (3 livres) devront être demandés, à la ferme d'Ottawa, pour les provinces de Québec et d'Ontario seulement, et, à certaines fermes annexes, pour les autres provinces.

Chaque demande doit être écrite séparément et signée par le pétitionnaire. En plus d'un échantillon de grain, nous pourrions, peut-être, sur demande, envoyer un échantillon de pommes de terre à chaque propriétaire foncier, mais chacune de ces deux demandes devra nous être adressée sur feuille distincte.

Les demandes écrites sur des formules imprimées seront refusées.

En raison de l'incendie de notre bâtiment de céréales, contenant les machines à nettoyer et une forte réserve de grain de semence à distribuer, nous serons obligés de limiter jusqu'à un certain point notre distribution. Il sera satisfait à un aussi grand nombre que possible de demandes rédigées conformément aux règlements établis, mais faudra-t-il qu'elles nous arrivent avant la fin de décembre pour n'être pas en retard. Aucun échantillon ne peut être adressé en réponse à une demande (quelle que soit la date de sa réception) s'il n'est pas clairement fait mention des besoins de pétitionnaire, de son expérience concernant les différentes cultures, et de la nature du sol à ensemen-
cer.

Les demandes d'échantillons de grain pour tout le Canada, et celles des pommes de terre pour l'Ontario et le Québec seulement, devront être adressées au Céréaliste du Dominion, ferme expérimentale centrale, Ottawa. En ne mettant pas cette adresse exactement, on s'expose à des retards et à des ennuis. Ces lettres ne devront pas être affranchies.

Les demandes de pommes de terre pour les provinces autres que l'Ontario et le Québec, devront être adressées (affranchies) au régisseur de la ferme expérimentale annexe la plus rapprochée.

J.-H. GRIDDALE,

Directeur des fermes expérimentales
du Dominion.

LE POTAGER D'HIVER CHEZ SOI

(Spécialement écrit pour le Bulletin de la Ferme)

Il y a près de 20 ans, je dinai à Avignon chez un vénérable chanoine, plein d'esprit et le physique encore alerte, malgré ses 76 ans. Ce qui le prouve c'est qu'après le repas il me proposa une promenade : la visite de son jardin, disait-il, d'un jardin merveilleux où abondent toute l'année fruits et légumes les plus variés. En effet son jardin à lui c'était la halle d'une fort belle ville située aux portes de la Provence, sur la grande ligne Marseille-Lyon-Paris, où les primeurs des pays méridionaux et les denrées coloniales avaient beau affluer moyennant finances.

En Canada, la plupart des gens n'ont pas à leur portée le jardin si bien fourni du bon chanoine avignonnais ; c'est le privilège des citadins assez fortunés de quelques grands centres comme Québec et Montréal.

Mais voici une industrie facile permettant d'avoir « chez soi au moins un modeste potager d'hiver ». Je la recommande spécialement aux ménagères prévoyantes qui cultivent du jardinage en abondance, afin de procurer à la famille, en toutes saisons, un régime semi-végétarien. Il s'agit donc de la manière de conserver le trop-plein des légumes nécessaires à la consommation familiale pendant l'été, si le jardinage réussit bien, pour utiliser cette réserve jusqu'au printemps suivant.

1° Et d'abord, il est aisé de conserver dans des caveaux frais, mais non humides, le surplus de la production des pommes de terre, navets, carottes, choux de Siam, betteraves rouges.

2° Les petits pois et les haricots Mange-tout peuvent se conserver dans le sel, en pots de grès ou de terre cuite ; les concombres et les choux-fleurs, macérés dans le vinaigre ; les ails, oignons, échalotes, sur le plancher d'un appartement, ou suspendus par tresses à l'air libre de cet appartement, pourvu qu'il n'y gèle pas.

3° Les céleris, la chicorée frisée, la scarole vous fourniront d'excellentes salades si vous les liez pour le blanchiment, pour les enfouir ensuite aux trois quarts dans le sablon frais d'une cave inaccessible à la gelée comme à la chaleur des fournaises.

4° Vous pouvez convertir en confitures ou gelées : fraises, bleuets, framboises, cassis, groseilles, côtes de rhubarbe et la chair des citrouilles et courges.

5° Un petit fruitier bien organisé permet de garder jusqu'à la saison suivante : pommes, poires, nèfles. Si vous récoltez des châtaignes, faites-les sécher à l'air chaud, enlevez la pelure, étendez-les sur un plancher hors de l'atteinte des rongeurs : rats, souris, et vous pourrez les conserver plusieurs années.

6° Enfin, recueillez : choux pommés, poireaux, ciboulette, persil, cerfeuil ; coupez ces légumes verts en menus morceaux d'un pouce de long, déposez-les par couches de 2 à 3 pouces saupoudrées de sel fin, dans des pots de terre cuite, saloirs, ou barils défoncés par un bout. L'opération achevée, couvrez les récipients d'un linge et d'un couvercle, puis mettez-les en cave fraîche et saine.

Ces précautions prises, vous aurez à votre disposition, en cave, en pots, en saloirs, etc.,