

**LES PLUS GRANDES
VALEURS CANADIENNES
FAIT DE
ROBUSTES CAMIONS
A SIX CYLINDRES**

Remarquables par leur performance... soplasse, puissants et d'une extraordinaire robustesse... roulant chargés sur les routes, avec une facilité qui révèle une réelle économie par TONNE-MILLE... les nouveaux Camions General Motors se sont assurés une place prépondérante sur les grandes routes du pays en même temps que dans l'estime des acheteurs avertis et soucieux de leurs intérêts.

En outre de primer par leur performance les Camions à Six Cylindres de la General Motors priment aussi par leur valeur... parce qu'ils sont fabriqués au Canada, par la General Motors... qu'ils sont appuyés par les vastes ressources de la plus grande compagnie d'automobile du monde, qui fait bénéficier son industrie de son extraordinaire volume de production.

Si vous avez besoin d'un camion dans votre commerce, vous devez profiter de la performance, de la robustesse et de la valeur que vous offrent les Camions de la General Motors. Allez voir ces véhicules... comparez-en les prix avec ceux d'autres marques et constatez la puissance d'achat de votre dollar en matière de camion.

CAMIONS A SIX CYLINDRES DE LA GENERAL MOTORS

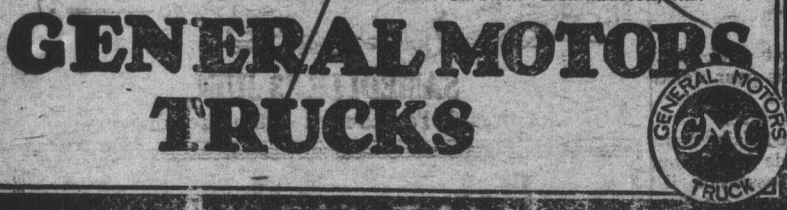
T-19 1 ton, moteur Pontiac \$975
T-20 1 1/4 ton, moteur Buick 1,350
T-30 1 1/2 ton, moteur Buick 1,600
T-40 2 ton, moteur Buick 2,390

T-50 2 1/2 ton, moteur Buick 2,560

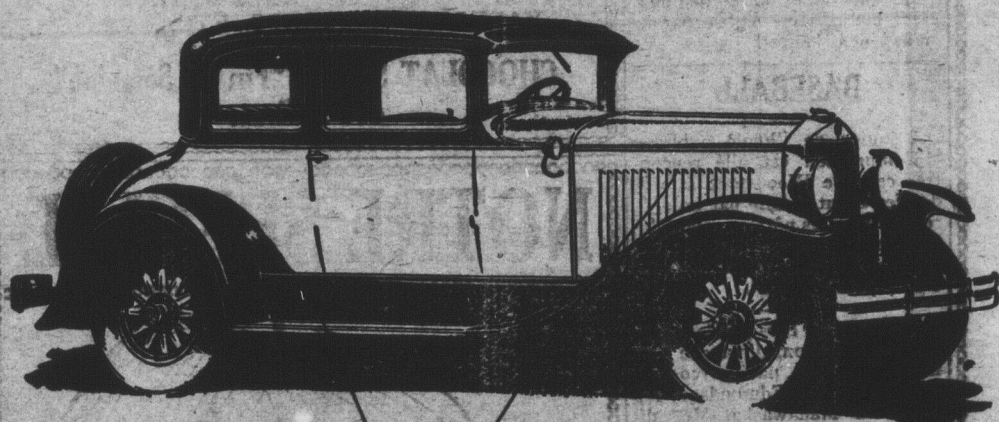
Tous les prix à l'usine. Carrosserie et taxes en plus.

EN VENTE PAR

Creighton & Ridley, Limited, J. K. McIntosh, Bath, N. B.
Distributeurs, Woodstock, N.B. H. C. Carter, Perth, N. B.
C.W. McQuarrie, Hartland, N.B. W. E. McClusky, Grand Falls,
B. E. Cliff Centerville, N. B. Bert Paulsen, Salmonhurst, N.B.
J.A. Tompkins, East Florenceville R. P. Cyr, St. Léonard, N.B.
E.A. Caldwell, Edmundston, N.B.



**Conduisez...
avec 4 vitesses avant**



Cinq châssis—six et huit—à des prix variant de \$1145 à \$3540. L'auto illustrée est le Modèle 619, avec transmission à 4 vitesses (changement d'engrenage régulier) \$2235. Tous prix à à Windsor, taxes payées.

VOUS percevez une réelle différence en performance, quand vous conduirez un Graham-Paige pourvu de quatre vitesses avant. Il n'y a rien de nouveau à apprendre — le changement de vitesse est régulier. Une voiture est à votre disposition.



*Joseph A. Graham
Robert C. Graham
Ray A. Graham*

**FOURNIER'S GARAGE
Edmundston, N.-B.**

GRAHAM-PAIGE

Page Agricole

**SEMENCE CANADIENNE CERTIFIEE DE
POMMES DE TERRE
— par JOHN TUCKER —**

(Suite de la semaine dernière)
CONSERVATION

Si vous avez produit, au prix de beaucoup d'efforts, une récolte de semence certifiée de pommes de terre, ne la gâchez pas en la conservant dans de mauvaises conditions. Beaucoup de planteurs échouent sous ce rapport, et elles sont nombreuses les caves canadiennes où 30 pour cent de la récolte se perdent.

Quelles sont les bonnes conditions de conservation? Rappelons à ce sujet que la pomme de terre est toujours active physiologiquement c'est-à-dire qu'elle est un organisme vivant. Insistons avant tout sur ce fait que la peau délicate de la pomme de terre fraîchement sortie de terre s'égratigne ou se rompt facilement que les arracheuses ou les outils peuvent causer des entailles ou des meurtrissures qui sont désastreuses lorsque ces tubercules sont exposés à de mauvaises conditions. La pourriture se produit rapidement; les tubercules humides succombent les premières, surtout ceux qui sont entaillés ou meurtris. Evitez donc toutes les entailles et toutes les meurtrissures et ne mettez, autant que possibles les pommes de terre, en cave ou ailleurs, que lorsqu'elles sont parfaitement sèches. Ce sont les cultivateurs qui négligent cette précaution élémentaire qui se verront renvoyer leurs pommes de terre parce que la pourriture s'y est mise.

Cette nature délicate du tubercule est un point que l'on doit toujours avoir présent à l'esprit lorsqu'on arrache, que l'on transporte ou que l'on conserve des pommes de terre.

Pour bien conserver une récolte semi-périssable comme la pomme de terre, il faut tout d'abord avoir des quartiers d'entreposage bien construits. Lorsque la plantation n'est pas grande, on peut se servir de la cave ordinaire de la maison mais lorsqu'on fait une culture importante, cette cave ne suffit plus.

Il existe un bon nombre de structures et de procédés de conservation qui donnent d'assez bons résultats; mentionnons parmi ceux-ci la mise en fosse, le caveau, la structure en bois isolée et les structures réfrigérées artificiellement. Pour les détails sur la construction de ces bâtiments, nous renvoyons le lecteur au feuillet No. 10, nouvelle série, du Ministère fédéral de l'Agriculture, intitulé "Caveaux à racines et à pommes de terre".

La bonne température pour l'entreposage des pommes de terre est de 37 degrés F.; c'est cette température que les procédés végétatifs des tubercules sont réduits au minimum et les pommes de terre restent dormantes tant que cette température peut être maintenue. On recommande également cette température pour prévenir la végétation des bactéries et des champignons qui provoquent la pourriture.

Une précaution absolument essentielle est de tenir les pommes de terre aussi sèches que possible tant qu'elles sont en cave; le meilleur moyen d'obtenir ce résultat semble être de les mettre dans des caisses, à claire-voies en pourvoyant une libre circulation de l'air entre les caisses pendant toute la période de conservation. La conservation en coffres, exige moins d'espace et coûte moins cher mais elle a un grand inconvénient: c'est qu'il est très difficile d'empêcher les tubercules de ressuer. Si cependant, on met les tubercules dans des coffres, il faut avoir soin d'éviter de les empiler contre les murs ou directement sur le plancher, ce qui nuirait à la ventilation, surtout si on les met par gros tas. On peut pourvoir une bonne ventilation en construisant un double mur, les lattes approchées l'une de l'autre pour retenir les pommes de terre à environ six pouces de distance du mur principal. On pose également un faux plancher en laissant des espaces suffisants entre les planchers pour que l'air puisse circuler librement sur le tas et autour du tas. Lorsque le tas est très gros, il faut y insérer des ventilateurs en lattes de bois à intervalles réguliers, de haut en bas dans le tas et à travers le tas.

La conservation en sacs n'est sans danger que si les tubercules peuvent être tenus secs. L'un des inconvénients de ce genre de conservation c'est que si la pourriture se met dans les tubercules, il peut être nécessaire de vider tous les sacs pour voir la somme de dégâts causés. Il arrive souvent que les sacs eux-mêmes ont besoin d'être renouvelés avant l'expédition, car ils pourrissent et se déchirent facilement.

Il ne faut jamais conserver les tubercules gelés, car dès que la gelée sort de la pomme de terre

**Trouve à Soixante Ans
le Chemin de la Santé
"Fruit-a-tives" régleme son
mal de vessie et de reins**



M. THOMAS GRAHAM
"J'ai 60 ans et j'ai essayé tous les remèdes pour ma vessie et mes reins qui m'empêchaient de travailler un mois à la fois, jusqu'à ce que j'aie essayé "Fruit-a-tives". Grâce à "Fruit-a-tives" j'ai travaillé assidûment pendant quatre ans sans un jour de maladie. Je ne me suis jamais mieux senti qu'actuellement", écrit M. Thomas Graham d'Oshtawa, Ont.
Parce qu'il est fait de jus de fruits frais et mûrs, intensifiés et combinés avec des toniques, "Fruit-a-tives" rétablit vite ceux qui souffrent de constipation, de troubles de vessie ou des reins. Il agit naturellement. Vous trouverez en "Fruit-a-tives" l'article exact qui réclame votre organisme. 25c et 50c la boîte partout. Essayez-les aujourd'hui.

La température de conservation, l'humidité s'accumule à la surface et sur les tubercules qui se trouvent à côté, et il est très difficile de faire sécher ces derniers et de les remettre en bon état.

Il vaut mieux conserver dans l'obscurité les pommes de terre de table qui doivent servir à la consommation. L'action de la lumière provoque la formation d'une substance vénéneuse appelée "solanine", qui rend les pommes de terre peu savoureuses et impropres à servir à la consommation.

(A suivre.)

OIES JUMEAUX

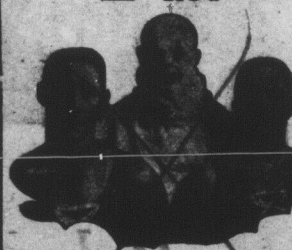
On nous assure que la chose est très rare. Cependant une oie appartenant à Mme Paul Thériault d'Edmundston a pondu cinq oeufs, qui ont été mis à couver. A l'éclosion trois de ces oeufs ont donné naissance à six oisons, trois couples de jumeaux. Ils sont pleins de vie mais un peu plus petits que les autres du même âge.

AVIS AUX CULTIVATEURS

Réduction de prix.—Le prix pour carder la laine, à partir de cette date, sera de 6 sous la livre au lieu de 8 sous comme autrefois, au moulin à carder de Fredy MORNEAULT, St-Jacques, N.B. 580-415-21jn.

La Sauce "DAIGLE"
Se Vend
En GROS et en DETAIL

LE ROY



De Réputation Mondiale
avec le
**Cirque BARNETT Bros.
SAMEDI 23 JUIN**

**J. Clark & Son Ltee.
EDMUNDSTON, N.-B.**

Arrosoirs à patates — Sarclouses
Cultivateurs — Rembousseuses avec disques
ou paletts — Voitures d'ouvrage et de
promenade — Harnais de toutes sortes
Automobiles — Radios — Etc.

Conditions de Paiements Faciles

F. E. FOURNIE, gérant local.