

Page Agricole

COMMENT FAIRE MURIR LES TOMATES VERTES

Notes des fermes expérimentales

On continue à demander des tomates mûres dans certains endroits après que la saison normale pour cette récolte est terminée. On peut satisfaire cette demande en faisant mûrir les fruits artificiellement sous abri. Les fruits que l'on se propose de faire mûrir de cette façon doivent être bien développés sans taches, comme par exemple les fentes de la peau, les meurtrissures, les atteintes de la gelée, etc. On a constaté cependant que les fruits très verts ne donnent pas de beaux produits; on aura donc soin de choisir pour cela des tomates qui sont aussi près de mûrir que possible. Si l'on peut mettre ces fruits dans une chambre modérément fraîche, à environ 60 à 65 degrés, ils mûriront sans difficulté pendant une longue période de temps.

Il y a plusieurs modes de traitements et les suivants sont les meilleurs; on essuie d'abord les

fruits pour enlever le sable, on les classe en fruits sur le point de mûrir, verts, très verts, etc., on les emballe dans du papier de soie, après quoi on les met en une seule couche sur un rayon ou dans les paniers. Il y en a qui préfèrent mettre les fruits sans les emballer sur les rayons ou dans les paniers; les deux méthodes sont bonnes, mais les fruits emballés dans du papier se fanent moins que ceux qui mûrissent sans papier.

Il y a aussi la maturation au moyen du gaz éthylène. Ce moyen exige un outillage spécial, comme une chambre imperméable, au gaz dans laquelle les fruits sont mis sur des claies ou dans des paniers. Le gaz peut être employé à différents degrés de concentrations, variant depuis un pied cube de gaz éthylène par 500 pieds cubes d'air à un pied cube par 5,000 pieds cubes d'air. La température dans la chambre de maturation doit être maintenue entre 65 et 70 degrés. En six jours, on peut obtenir des tomates mûres par ce moyen.

P. T. Ritchie,
Fermes expérimentales centrales,
Ottawa, Ont.

POURQUOI PAYER 20 p.c. D'INTERET?

Il en coûte de plus en plus cher en voulant pour l'exploitation d'une ferme. Aujourd'hui, sur bien des fermes, le capital mort, les bâtiments nécessaires, et les instruments de culture, forment un capital qui équivaut quand il ne dépasse pas le prix d'achat de la terre elle-même.

Cependant l'entretien des bâtiments, et des instruments est fort négligé sur la plupart des fermes. Les Canadiens français, quand ils construisent, édifient grand, et se soucient encore de formes extérieures. Ils investissent de fortes sommes dans leurs constructions de ferme. Ils tiennent même un peu trop à leurs aises, et aux derniers perfectionnements.

Ce serait peu de choses encore s'ils savaient conserver ces constructions dispendieuses, mais la plupart négligent ensuite l'entretien de leurs constructions. Et elles se déprécient très vite. Sur certaines fermes, il ne serait pas exagéré d'évaluer la dépréciation

TOUT LE SON NECESSAIRE
TOUTE LA NOURRITURE NECESSAIRE

SHREDDED WHEAT

Avec tout le son du blé entier

Mangez-le avec du lait ou de la crème et vous aurez un repas complet et bien ordonné—Contient du calcium pour les os et les dents—des vitamines pour la santé et la force—du son pour la vigueur. Très savoureux et facilement digestible.

deux, c'est le coin du champ ou hivernement certains instruments de culture.

N'ententez pas quelques années, c'est une perte totale. Encore une richesse perdue qui n'est même pas passé en d'autres mains.

Voulez-vous vous ruiner sans le savoir? N'ententez pas vos constructions de ferme. Vous devez rebâtir à neuf dans quelques années. Vous serez étonné de constater combien peu longtemps elles ont duré.

Ne mettez pas à l'abri vos instruments de culture. Ou si vous les mettez à l'abri, ne les nettoyez pas avant l'hivernement. Bientôt, ils seront tout détraqués et hors d'usage et vous devrez les remplacer.

Combien de cultivateurs qui donnent tous les revenus de leur ferme pour remplacer ces constructions et des instruments qu'ils n'ont pas su conserver.

Pourtant, les économistes vous le disent tous les jours: Ayez peu de capital mort, constructions et instruments, et après acquisition indispensable, veillez-y pour diminuer la dépréciation annuelle, conservez-les avec soin. Autrement vous paierez de forts intérêts sur ce capital engagé. Vous vous ruinerez sans le savoir. C'est à que se trouve le plus fort coulage des capitaux sur la moyenne des fermes.

Allez-vous continuer la vieille routine qui mène au désastre, ou veillerez-vous sur vos constructions et vos instruments? C'est une question de profits ou de pertes, de ruine ou de gain. Choisissez.

Edouard Beaudoin, ptre. professeur de Construct. Rur.

Le CHARME des MODES



Un Agencement Magnifique de tous les Styles Nouveaux
EN TOUTE ASSURANCE VOUS POUVEZ CHOISIR
VOTRE NOUVEAU MANTEAU CHEZ

KASNER

Les manteaux qui forment l'assortiment varié que nous avons à l'étalage ont été l'objet de notre plus grande attention dans le choix que nous en avons fait pour vous Mesdames et Demoiselles.

Toujours à l'affût des nouveautés nous avons voulu, cette année encore démontrer une fois de plus au public avec quels soins minutieux nous choisissons les toilettes d'automne.

La fourrure domine encore beaucoup et la ligne droite est en vogue, quoique plusieurs manteaux soient drapés de côté.

Jolies ROBES pour toutes occasions, une belle collection de tissus fashionables, couleurs en vogue avec garnitures nouvelles. Crêpe plat, Crêpe imprimé, Crêpe satin, Taffetas, Velours, Crêpe de chihne, Georgette, etc.

I. KASNER

"THE HOME OF GOOD CLOTHES"

91 RUE CANADA,

EDMUNDSTON, N. B.

LES MARCHES Pour les Ventes

OEUFs	
Extra	45 doz.
Premier	38 "
Seconds	29 "
BEURRE FRAIS	
Spécial pasteurisé	37c
No. 1	36c
No. 2	35c
POULETS ABATTUS	
Choix	35c la lb
No. 1	30c "
No. 2	28c "
No. 3	25c "
POULES ABATTUES	
No. 1	25c "
No. 2	23c "
No. 3	20c "
Vieux coqs	15c "
PORC ABATTUS	
No. 1, 90 à 140 lbs	18½c la lb
No. 2, 140 à 175	17½c "
No. 3, 175 à 225 lbs	16½c "
Veaux abattus engraisés au lait	19 la lb
Choix	18c "
No. 1	15c "
No. 2	14c "
DIVERS	
Lapins vidés	20c la lb
Lapins non vidés	10c "
Pigeons vivants (couple)	35c "
Lapins vivants	18c "
ANIMAUX VIVANTS	
Porcs vivants	
Porcs à bacon	13.50
Choix 170 à 230	13.50
Porc épais, 170 à 270	13.50
Porc à état, 120 à 170	13.50
Porcs lourds, 230 à 270	12.50
Extra lourds, plus de 270 lbs	10.75
Porcs légers, moins de 120	13.00
Truies No 1 moins de 350	11.00
Truies No 2 plus de 350	10.00
Va-Tauches res reaux	
Extra choix	9c 10c
Choix	8½c 9c 8½c
No. 1	7½c 8c 8c
No. 2	6½c 7½c 7½c
No. 3	6c 7c 7c
Veaux de lait	
Choix	13c
Taurailles	5c
No. 1	11c
No. 2	10c
No. 3	9c
Veaux de champs	
No. 1	7c
No. 2	6½c
Agneaux du Printemps	
chaque	
Choix	11.50
No. 1	10.50
No. 2	9.50
Mouton	
No. 1	8c la lb
No. 2	6½c "
No. 3	5½c "
DIVERS	
Laine	
Lavée No. 1	30 la lb
Lavée No. 2	28c "
Non lavée No. 1	18c "
Non lavée No. 2	16c "
Peaux	
Boeufs, plus de 50 lbs	8c la lb
Taureaux pesants	5c "
Veaux de lait	17c "
Agneaux	\$1.25 à \$1.75
Chevaux	\$2.50 à \$3.50

EATON GROCETERIA

OPERATED BY T. EATON CO. - HARTFORD -

Spéciaux pour Vendredi, Samedi

SAVON TOILETTE LUX 3 morceaux pour	LEVURE WHITE STAR 2 morceaux pour
21c	12c

Garniture à tartes Meadow Sweet, 2 pour 21c
Poudre à Gelée Schwarts, 4 pour 24c
Nettoyeur Old Dutch, 2 boîtes pour ... 19c

GRAPENUTS, le paquet	16c
CUSTARD à double crème, la boîte	27c
CHICKEN HADDIES en conserve, la boîte	20c
ANANAS Singapore, 2 boîtes pour	27c
CAFÉ Chase & Sanborns, bte moyenné	64c
CACAO sac de 1 lb	17c
SNAP, la boîte	15c
SARDINES Brunswick, 4 boîtes pour	23c
SAUMON Rose, bte de 1 lb, 2 boîtes pour	35c
KETCHUP Heinz, 14 oz., la bouteille	26c
BEURRE D'arachide Heinz, grand verre	32c
MIEL PUR, verre de 8 oz	15c
PAMPLEMOUSSE de choix, bte No. 2	29c

VENTE ANNIVERSAIRE
LUNDI et MARDI 7 et 8 OCTOBRE—PRIX SPECIAUX
HEURES DE LIVRAISON: 9½ et 11 heures du matin; 3 et 5 heures de l'après-midi.

Coin des rues Canada et de l'Eglise — Edmundston, N.-B.

L'AUTO-BEBE

Une compagnie au capital de \$45,000,000 et dont feront partie William B. Leeds, les établissements Dupont de Nemours et les établissements Sears, Roebuck et Co., mettront sur le marché l'auto-bébé que James V. Martini a inventé.

Cette automobile n'est pas la réduction d'une machine actuellement sur le marché. Elle possède ses caractéristiques propres. Elle n'a pas de châssis. Cette voiture est une carrosserie à laquelle on a adapté un moteur et quatre roues. Chacune de ces roues est montée et commandée indépendamment. Il n'y a pas de ressorts. Chaque roue est suspendue au moyen de bandes de caoutchouc. L'empattement est de 60 pouces. Le moteur, est à 4 cylindres, à refroidissement par air, avec un auto-démarrage électrique ordinaire. La voiture possède tous les instruments d'un automobile comme compteur de vitesse, etc. L'inventeur soutient qu'elle peut faire du 50 milles à l'heure et 50 milles aussi par gallon de gazoline. Cette voiture pèse à peine 600 livres. Elle pourra être livrée dans une caisse démontable, aménageable en garage. Elle

coûtera moins de \$200. Si jamais cette invention réussit, nous n'avons pas encore atteint la crise du trafic. Ceux qui aujourd'hui mangèrent contre les conditions actuelles de certaines villes les regretteront alors comme un moindre mal.

"Le Droit"

Les Meilleurs Parfums et Toilettes sont à la pharmacie RAYMOND BREAU

Rien ne surpasse le goût agréable de L'Emulsion Scott pour ceux qui ont besoin des bienfaits fortifiants des Vitamines d'Huile de Foie de Morue

Scott & Bowne, Toronto, Ont.

Nouveau-Brunswick

LE SEPTIEME COURS ABREGE ANNUEL

L'Ecole d'Agriculture du Nouveau-Brunswick

AURA LIEU SOUS LES AUSPICES DU DEPARTEMENT D'AGRICULTURE PROVINCIAL EN COOPERATION AVEC LA STATION EXPERIMENTALE FEDERALE

A FREDERICTON, DU 15 NOV. AU 20 DECEMBRE

Cette Ecole moderne est admirablement bien située sur les terrains de la Station Expérimentale fédérale à Frédéricton.

Les Cours comprennent: Industrie animale, médecine vétérinaire, industrie laitière, la grande culture, l'horticulture, l'industrie forestière, l'aviculture, la comptabilité, la mécanique agricole et quelques cours spéciaux sur les moteurs à combustion interne, la composition anglaise, les amusements athlétiques.

Les professeurs sont des experts membres de l'Association des professeurs.

LES PRIX

- 1—Sir Frederick Williams-Taylor offre une médaille d'or à l'élève qui obtient les meilleurs résultats.
- 2—Le Club Rotary de Frédéricton offre un prix de \$25, devant être employé pour visiter l'Exposition d'Hiver à Amherst, à l'élève qui arrive premier dans l'appréciation des animaux.
- 3—La T. Eaton Company, de Moncton, offre des bourses comprenant les dépenses de voyages et la pension à l'Ecole, à deux élèves, l'un membre des Clubs de Veaux et l'autre membre des Clubs de Porcs. Le choix des candidats pour ces prix se fait à l'Exposition maritime d'Hiver.
- 4—Les Eleveurs de volailles du Nouveau-Brunswick offrent un prix à l'élève qui obtient les meilleurs notes en aviculture.
- 5—L'Association des Eleveurs de Moutons du N.-B., offre un prix à l'élève qui arrive le premier dans l'appréciation du mouton.

Pour plus d'informations s'adresser au principal de l'Ecole, M. O. C. Hicks, B.S.A., Département d'Agriculture, Frédéricton.

Departement d'Agriculture du Nouveau-Brunswick

HON. LEWIS SMITH, Ministre HARVEY MITCHELL, Sous-ministre