

LE MADAWASKA

La Cie d'Imprimerie du Madawaska

EDMUNDSTON, N. B. 28 JUIN 1917

G.-E. DION, Administrateur

La Conscription

La question de la conscription continue à Ottawa. Il paraît maintenant certain que la mesure sera adoptée par une assez forte majorité, plusieurs libéraux s'étant déclarés en faveur et ayant sur cette question abandonné leur chef.

Il est fort regrettable que quelques uns de nos hommes publics ne soient pas nés dans la Prusse, ils sont bâtis pour faire des Prussiens et n'ont rien à envier au Kaiser.

Sir Wilfrid Laurier comme chef du parti libéral a proposé un amendement réclamant un referendum sur la question de la conscription. La majorité des députés libéraux suivront leur chef et méritent des félicitations. Ce qui est renversant, c'est de voir des hommes de l'influence du whip Pardee et de l'hon. M. Graham se séparer de leur chef sur cette question et voter contre le referendum en donnant pour raison que dans un referendum le bill serait défait.

C'est un comble. Voilà des hommes des deux partis politiques que nous avons élus pour un temps limité mais qui ont passé pardessus nos volontés et se sont accordé un extension de règne ; des hommes, par conséquent qui ne sont plus nos élus, qui ont usurpé le droit de siéger à la chambre des Communes qui sur le point de décréter que nous devons aller nous faire tuer dans les pays d'Europe bon gré mal gré, ont l'audace de déclarer qu'ils ne veulent pas consulter le peuple, parce que le peuple ne veut pas de cette mesure.

Voilà les chaînes que nous nous sommes forgées. Voilà la situation dans laquelle notre étroit esprit de parti politique devait nécessairement nous placer.

Et nous voyons un Sevigny qui vient à peine de se faire élire en promettant au peuple de son comté que l'on ne passera pas la conscription se prononcer ouvertement en faveur de la conscription.

La rage impérialiste, l'amour des titres et des honneurs aveuglent nos hommes publics. C'est par des actes d'un despotisme effréné que l'on nous demande d'aller libérer le monde du joug prussien.

Qui va donc nous libérer, ici au Canada, de la botte Prussienne qui règne par sa propre volonté sans notre consentement.

Que nous prenions part à la guerre, c'est peut-être bien. Que nous ayons la conscription, cela est peut-être parfait. Mais que des gens sans mandat, des gens qui se sont décriés eux-mêmes le droit de nous gouverner nous ordonnent de nous aller faire tuer en déclarant cyniquement que le peuple ne veut pas une telle mesure, mais qu'on va la lui imposer, cela dépasse les limites de la décence et ouvre la voie aux plus graves excès.

Espérons que nous aurons tôt ou tard l'opportunité de dire à ces gens-là ce que nous en pensons.

Pourvu que ces gens-là ne se déclarent pas un beau matin inamovibles dans leur rond-de-cuir....

Le "mardi gras" chez-nous

Écrit pour *Le Madawaska*

Quel spectacle doux au souvenir que celui d'une bonne "veillée canadienne" de jadis !

Je vais essayer de vous peindre le tableau d'une de ces belles "veillées de mardi gras" comme j'ai eu le bonheur d'y assister lorsque j'étais encore bien jeune.

Dans nos bonnes campagnes canadiennes toutes parfumées des souvenirs des ancêtres, le "mardi gras" est une grande fête. Partout dans toutes les bonnes familles qui ont gardé intact dans leurs veines le vieux sang français on se réjouit avant d'entrer dans la sainte quarantaine. Nos vieux pères pouvaient bien se permettre quelques petites réjouissances ce jour-là ; car ces braves vieillards commençaient le "jeûne" avec les "Cendres" et ils le terminaient avec la Pâque. L'hiver était et les travaux aussi durs. La besogne du "carême" était d'abat-

tre les érables et les pins de nos paroisses pour y planter du blé. La bonne "étouffe du pays" et la toile de lin sous ses formes multiples fournissaient les habits. Les grand-mères durant l'hiver tissaient l'étoffe grise, façonnaient la tisserie nécessaire à la famille et les mille et une choses utiles à l'entretien coquet de la maison.

On se réjouissait donc avant le carême. De plus le "mardi gras" n'était pas fêté si on ne respirait pas pour enlever l'odeur pénétrante du sirop en ébullition. Vite la bonne mère canadienne la vie et l'âme du foyer canadien, revêtue de son mantelet d'indienne, de son jupon d'étoffe du pays de couleur sombre et de son tablier de coton à carreaux bleus et blancs apprêtait le chaudron pour faire la "tire". Savez-vous que ce met alléchant a pris naissance le mardi gras ? Non... Ni moi non plus.

Seulement qu'il faut que cela soit puisque l'un amène toujours l'idée de l'autre.

Lorsque le moment de faire la "tire" était venu, ah ! que nous étions joyeux, nous les petits, de mille manières nous tâchions de nous rendre utiles : car on nous avait dit : Soyez sages si vous voulez manger de la "tire". Ce jour-là le "vieux poêle" à deux ponts devenait "rouge", c'est que nous les enfants nous ne nous faisons pas prier pour rentrer du bois plein la boîte.

La "tire" se faisait ordinairement dans l'après midi, car le soir à la "brunante" on attendait les "veilleurs" ou les "veilleux", car il devait fatalement avoir des "veilleurs" ce soir-là et pas des "veilleux" ordinaires.

Pendant le jour la bonne maman s'était efforcée autant que possible de mettre l'humble petite "maison à l'ordre". En effet ce jour-là, à l'intérieur il s'y dégageait une odeur de branche de sapin dont on frotte le plancher et d'où monte encore un parfum de forêt qui embaume.

Le soir après le souper pendant que la mère lavait la vaisselle, le père s'absorbait bêtement dans la nicotine avec autant de voluptueuse gravité qu'un Osmali plongé dans l'extase du "hie". Il regardait sans les voir les nuages capricieux que chassaient ses lèvres, laissant errer sa pensée libre de tout contrôle, comme un honnête mortel à qui les soucis sont inconnus.

Tout à coup on frappe à la porte. Ce sont les "veilleurs". Le premier qui entre est vêtu d'un costume jaune, un deuxième c'est un rouge et qui sais-je encore....

Les uns ont le nez monstrueux, d'autres le califourchon fendu jusqu'aux oreilles, vraiment on s'imagine voir les sorciers que Monsieur de Gaspé a vu à l'île d'Orléans. Nous les enfants la "peur nous prenait" nous nous attachions au jupon de maman et même les uns se cachaient sous les lits. Un parmi la troupe avait avec lui son violon et d'un coup d'archet, il met tout la maison sur pied. Je ne sais pas si c'était la mode ailleurs, mais chez-nous un bon violon ne joue autant des pieds que des mains. Ceci paraît un paradoxe, rien n'est plus vrai pourtant, car pendant que la main conduit l'archet, les pieds dansent et battent la mesure.

Après cette danse fringante on s'assit et on conte chacun son histoire. Pipes, blagues à tabac, calumets sortaient avec entrain de toutes les poches et c'était enveloppé comme Jupiter tonnaient que chacun contait son histoire.

Les uns parlaient de "qu'éteux" qui avaient jeté un sort à "leurs bêtes à cornes", les autres de loup-garous, de sucrerie et que sais-je encore.... Après la "veillée" on dressait

la table pour le reveillon. On ajoutait à la bonne petite table de sapin une rallonge considérable faite de planches étendues sur des barils vides de farine et recouvertes de belles nappes de "toile de pays".

Puis quand tout le monde était installé, au moment du premier coup de fourchette, le père faisait faire la tournée d'usage à une respectable cruche de ce bon vieux rhum du temps, qui n'a plus son pareil aujourd'hui. Chacun prenait son petit coup et la cruche revenait vide ; ce qui ne l'empêchait pas de repaître plusieurs fois durant le repas plus pleine que jamais.

C'était alors que commençait le reveillon.

Il me faudrait ici la plume de Rabelais pour vous décrire cet engouffrement pantagruelique ; cette absorption incroyable de volailles farcies, de pommes de terre frites, de croquignoles larges comme des barrières, des gâteaux hauts comme des pyramides, de "tourtières" grandes comme des fonds de tonnes.

Néanmoins comme toute chose en ce monde, cette débauche des mâchoires finit... par finir. Enfin le père se levait et secouait sa pipe. C'était le signal de la prière. Tous les "veilleurs" s'agenouillaient devant le vieux Christ pendu à la muraille ; et c'était dans le silence de la nuit que la prière de ces braves gens plus accompagnée du murmure du "vieux poêle à deux ponts" montait vers le Seigneur.

Tous paraient dans la neige. La lampe s'éteignait... Seuls assis près du poêle le père et la mère parlaient lentement à voix basse... des choses que les enfants n'avaient pas besoin de savoir.

JEAN DU CANADA.

QUEEN HOTEL

M. J. A. Lebel, Riv.-du-Loup ; L. J. Arcand, Lévis ; G. O. L. Hébert, Lévis ; André Baulieu, Ste Rose ; A. C. Bourgeois, Moncton ; Fred Cyr, Ste-Basile ; Busché Landry, Ste-Rose ; Michel Landry, Ste-Rose ; J. Gagnon, Lévis ; J. A. Lebel, Riv.-du-Loup ; J. E. Simard, Notre-Dame-du-Lac ; J. Ed. Côté, Notre-Dame-du-Lac ; H. B. Dryden, Moncton ; Jos. Doucet, Fredericton ; Dick Dupont, Rivière-Beuve ; Pierre Dubois, Rivière-Beuve ; E. Scott, Ste-John ; T. T. Therien, Edmundston ; E. J. Landry, Moncton ; M. de Pasqui, Lebel, Riv.-du-Loup ; Léon Morrison, Riv.-du-Loup ; F. X. Couturier, Monk ; J. A. P. Baulieu, Ste-Rose ; Arthur Jean, Edmundston ; Wilfrid Morrison, Caléno ; Adélaïde Blanchet, Ste-Rose ; J. A. Baulieu, Ste-Hilaire ; Johnny Lang, Baker Lake.

AVIS

Le Docteur Z. Vézina, de Fraser-ville, spécialiste pour les yeux, nez, gorge et oreilles viendra à Edmundston tous les deuxièmes et quatrièmes lundis et mardis de chaque mois, et se tiendra à la disposition de ceux qui voudront le consulter, du lundi midi au mardi soir, chez Monsieur Jos Gagné près de l'Hôtel Royal.

LA BANQUE PROVINCIALE

DU CANADA

Siege social : MONTREAL
SUCCURSALES DANS LA PROVINCE :

| | | |
|-------------|--------------------|------------|
| Caracquet, | M. P. E. Moreault, | Gérant |
| Bathurst, | A. Alain, | Gérant |
| Edmundston, | F. H. Bourgoin, | Gérant |
| Moncton, | J. E. St-André, | Gérant |
| Norton, | L. J. Melanson, | pro-Gérant |
| St-John, | D. W. Harper, | Gérant |

10—Vous pouvez déposer vos argents toujours remboursables à demande et recevoir 3% d'intérêt l'an : les dits intérêts étant capitalisés ou payés tous les six mois, le 30 juin et le 31 décembre de chaque année.

20—En vertu de règlements particuliers à cette banque, les argents confiés à son département d'épargne sont contrôlés par un comité de censeurs. Ces messieurs examinent mensuellement les placements faits, en rapport avec ces dépôts, assurant ainsi aux déposants la plus grande protection possible.

30—Pour la commodité de tous, des dépôts de toutes sommes, depuis (\$1.00) un dollar sont acceptés au département d'épargne.

Deux ou plusieurs personnes peuvent aussi ouvrir un compte conjointement.

Nous sollicitons respectueusement votre encouragement et votre patronage

LA BANQUE ROYALE

DU CANADA

Incorporée en 1869

| | |
|----------------------------------|---------------|
| Capital autorisé | \$ 25,000,000 |
| Capital payé et fonds de réserve | \$ 27,000,000 |
| Actif | \$285,000,000 |

Siege Central, Montreal

Sir HERBERT S. HOLT, Président E. L. PRASH, Vice-Prés.
et Dir. Général C. E. NEILL, Administrateur Général

Les succursales, de cette Banque 355 couvrent toutes les provinces du Canada et offrent les facilités pour effectuer toutes espèces d'opérations de banque 45 branches sont dans les PAYS étrangers

Departement d'Epargnes

On peut ouvrir un compte avec un montant de UNE PIASTRE (\$1.00) ou plus. L'intérêt sera payé ou crédité semi-annuellement.

Comptes Conjoints.—S'ils le désirent, deux membres de la même famille pourront ouvrir un seul compte, l'un ou l'autre (le survivant en cas de mort) ayant droit à l'argent déposé.

Les comptes peuvent être ouverts et desservis par la malle.

SUCCURSALE D'EDMUNDSTON, N. B.

A. C. LOCKHART, Gérant.

A nos abonnés

Nous faisons un appel à nos abonnés retardataires qui, pour la plupart, par simple négligence ne nous ont pas encore fait parvenir le petit montant de leurs redevances. Soyez bons et justes, ne nous faites pas attendre. Ces petites sommes sont nos seules ressources d'existence, elles nous sont indispensables pour le maintien de notre œuvre. Pas plus que vous, nous ne pouvons vivre et faire vivre nos employés sans recevoir en temps opportun le salaire de notre travail. Encore une fois, c'est de la pure négligence ; secouez la une fois par an, vous en trouverez bien, vous éviterez le désagrément de vous faire ramander, et nous nous en trouverons bien mieux.

La bonne semence c'est la moitié de la récolte.

A Vendre

Une maison sur la rue St François avec magasin, à vendre ou à louer.

Une autre maison sur la rue Rice à vendre.

J'ai aussi un ameublement complet de maison à vendre à prix modéré.

S'adresser à
Mde NARCISSE MARQUIS,
Edmundston N. B.

ON DEMANDE

20 hommes pour travailler au bois de corde le long du Transcontinental et le Temi-comata. Les plus hauts gages seront payés. S'adresser immédiatement à

WILLIE T. PERRON et Cie
2, m. n. p. Edmundston, N. B.

POUR LES CULTIVATEURS

L'alimentation des Porcs

PAR G. B. Rothwell, B. S. A. adjoint à l'éleveur du Dominion.

La production de viande est un besoin impérieux à l'heure actuelle. L'offre ne peut tenir tête à la demande. Il est spécialement désirable, en raison des conditions créées par la guerre, que cette viande soit rapidement utilisable. Or, de tous les animaux de la ferme que l'on emploie pour la production de la viande, il n'en est aucun dont l'élevage, l'engraissement et la vente exigent moins de temps que le porc. La forte consommation de lard au pays, l'augmentation gigantesque de notre commerce d'exportation nous donnent la certitude d'un commerce avantageux et permanent, mais il faut pour cela nous rendre compte de nos occasions, et savoir les développer.

Les pages suivantes peuvent intéresser les cultivateurs qui désirent faire un effort spécial pour résoudre avantageusement par eux-mêmes et pour le pays un des problèmes résultant de la guerre.

Choix des aliments

Le choix des aliments pour la production économique du lard dépend principalement de la localité où on se trouve, de la saison et des conditions locales. Ce sont là les facteurs qui régissent l'économie d'achat ou de production, mais il est essentiel que la ration se compose d'aliments savoureux, faciles à digérer et nutritifs. Il faut aussi qu'elle soit bien équilibrée, qu'elle se compose d'une variété d'aliments plutôt que de un ou deux seulement et par-dessus tout, qu'elle renferme des aliments succulents, en hiver comme en été. C'est en effet principalement par l'emploi de ces fourrages succulents que l'on tient le porc en bonne santé. Ils sont essentiels dans l'alimentation des sujets reproducteurs.

Le verrat reproducteur.

Alimentation d'été.—Donnez au verrat un pâturage de trèfle, de luzerne ou d'herbes fines, de l'eau et de l'ombrage. En l'absence de pâturage, donnez une quantité généreuse de fourrages verts; trèfle, luzerne, foin de trèfle, pois, avoine ou mauvaises herbes: chou gras, amarante, patiences, etc.

Alimentation d'hiver.—Foin de luzerne ou de trèfle, en râtelier. Racines, betteraves fourragères et betteraves à sucre, crues et hachées, pommes de terre navets crus, 5 à 10 livres par jour, ou, en l'absence de racines, foin de trèfle ou de luzerne, haché fin et trempé.

Alimentation de toute l'année.—Si on a du lait écrémé, du lait de beurre ou du petit lait, en donner de 3 à 10 livres par jour, suivant les

besoins de l'animal. La ration de grain ou de moulée peut se composer de farine d'avoine ou d'orge, de son ou de petit son, en combinaison de deux de ces aliments ou plus, à raison de 2 à 5 livres par jour, suivant les besoins. Nourrir judicieusement. Si l'animal est trop gras, il se montre peu ardent au service. S'il est trop maigre sa progéniture manque de vigueur et de vitalité.

L'exercice.—Absolument indispensable. Donnez un pâturage large et ombragé en été, et non pas un enclos sale et infesté de mouches. En hiver, faire un enclos en plein air, près de la cour de ferme. Si possible, laissez le verrat s'ébattre dans la cour pendant quelques heures. Employez toute l'année comme abri une cabane portative faite d'une seule épaisseur de planches mesurant environ 6 à 8 pieds. Fourrir beaucoup de litière. Par ce régime, on évite les rhumatismes, si communs chez les verrats.

La truie portière.

Été.—Pâturage comme pour les verrats.

Hiver.—Gros fourrages, comme pour les verrats. Moulée composée de deux parties égales vers l'époque de la mise bas. Si c'est nécessaire, remplacer l'un et l'autre de ces aliments par la farine d'avoine ou d'orge. Eviter de donner plus d'un quart de la ration en maïs. Le maïs est bébétant et trop engraisseur pour les truies portières. Donner cette moulée à raison de 2 à 4 livres.

Pendant la gestation.—Mettre la truie en bon état avant de la faire saillir; la maintenir dans cet état. Eviter de trop engraisser et les inconviéniens qui en résultent la parturition difficile, les porcelets petits, faibles, morts. D'autre part, il ne faut pas non plus que la truie soit trop maigre, surtout si elle est jeune, car un excès de maigreur peut lui faire un tort permanent. De toute façon, une truie trop maigre donner des porcelets petits, maigres, rabougris, et ne produit que peu de lait. La truie en gestation doit recevoir une ration rafraichissante, d'une nature plutôt laxative. Une ration comme celle que nous venons de mentionner remplit ces conditions. La constipation à cette époque exerce un très mauvais effet sur les porcelets. Si la mère ou les petits sont constipés, ou a des porcelets petits, rabougris, se développant mal. Ces portées dépréussent rapidement, sans causes apparentes.

Après la mise bas.—Se garder d'exciter la truie avant et après la mise bas. Se tenir toujours là à ce moment, mais n'intervenir que si cela est nécessaire. Le premier repas doit se composer d'une buvée tiède de recoupes (middlings); pendant les premiers dix jours, augmenter graduellement la ration pour la porter au maximum. Eviter avec soin la suralimentation qui provoque la diarrhée chez les porcelets. Nourrir la truie en vue de la production du lait, c'est-à-dire lui donner les rations suivantes: farine d'avoine et recoupes en parties égales; farine d'avoine, son et petit son en parties égales; donner des sous produits du lait avec ces fourrages verts ou des pâturages que lorsque les porcelets ont atteint deux semaines. En hiver, donner des racines et du foin de trèfle pour

entretenir le libre jeu des fonctions et tenir le sang frais. Vider un seau de terre ou de cendre de bois dans un coin de la loge. Au moment du sevrage, diminuer la quantité de moulée et séparer les jeunes porcs de la mère pendant des périodes de plus en plus longues tous les jours, jusqu'à ce que la truie cesse de donner du lait. Si les porcelets sont trop gras et inertes, et si la truie donne beaucoup de lait, forcez les à prendre de l'exercice.

Sevrage des porcelets.

La force des porcelets qui vient de naître (laquelle dépend spécialement des facteurs que nous venons de discuter) a peut-être plus d'effet que tout autre facteur sur l'économie de production. Vient ensuite l'exercice d'un bon jugement dans l'alimentation et dans le soin des porcs téant ou sevrés. Les mauvaises méthodes d'alimentation pendant cette période critique ont ruiné peut-être plus de portées et découragé plus d'éleveurs que pendant toute autre phase de l'existence des porcs.

Apprenez aux porcelets à manger trois semaines avant le sevrage. Mettez leur auge dans un coin où

la mère ne puisse avoir accès. Vous ne pourrez guère obtenir de bons résultats si vous n'avez pas de sous-produits du lait et des recoupes à leur donner. Jetez dans la litière quelques poignées de grain sec pour encourager les porcelets à prendre de l'exercice. Evitez la suralimentation. Obligez-les à prendre de l'exercice; augmentez graduellement la quantité de recoupes jusqu'au sevrage. Si vous avez du lait écrémé, et si vous faites donner aux truies deux portées par an, sevrer les porcelets à l'âge de six semaines, sinon, sevrer-les à l'âge de huit semaines.

Ration pour les porcelets sevrés.—Après le sevrage, commencez à donner la quantité suivante de grain: ration quotidienne pour un porc de 2 à 3 mois pesant environ 50 livres: 1 livre du mélange suivant: 3 parties d'orge, 3 parties de petit son, 1 partie de farine de tourteaux de lin et 5 livres de lait écrémé. Faire tremper pendant 24 heures et donner. Si c'est dans une loge ajoutez-y un peu de grain sec et d'avoine éparpillés dans la litière. Ceci n'est pas nécessaire si les porcelets sont dans un enclos herbeux (Suite à la quatrième page)



L'auto Ford est Economique

La plupart des hommes ont les moyens d'acheter et d'entretenir un Ford. C'est l'automobile la moins dispendieuse à entretenir.

20 à 25 milles avec un gallon de gazoline. On a même fait 33 milles. Les possesseurs de Ford ont rapporté des dépenses d'une piastre seulement par année pour réparation. L'auto est légère et les pneumatiques résistent plus longtemps que sur aucune autre.

Vous pouvez vous procurer une Ford pour vous et une pour votre femme au prix d'une automobile de \$1000.

Les dépenses pour les deux seront à peu près les mêmes que pour l'autre.

Vous pouvez toujours vendre une Ford qui a servi à un bon prix. Il vous faut réduire de beaucoup sur une plus grosse automobile.

Allez prendre un tour dans une Ford, modèle 1917. Voyez comme elle est confortable.

Et moderne aussi—Elle a toutes les nouveautés et les améliorations avec un fini qui plait. Vous avez besoin d'une Ford pour vos affaires. Votre femme et vos enfants ont droit au plaisir qu'elle donne.

Audela de 700 Stations de Ford au Canada

DENIS M. MARTIN
Edmundston, N. B.



CHEMIN DE FER TEMISCOUATA

HORAIRE depuis le 25 Juin 1917
Dép. Riv. du Loup 7.15 a. m.
Express: Arr. Connors N. B. 12.50 p. m.
Dép. Riv. du Loup 10.00 a. m.
Mixte: Arr. Edmundston, Jc. 4.55 p. m.
Dép. Edmundston, Jc. 8.15 a. m.
Express: Arr. Riv. du Loup 2.15 p. m.
Dép. Connors N. B. 3.00 p. m.
Mixte: Arr. Riv. du Loup 9.00 p. m.
Service quotidien excepté les dimanches.
Correspondance à Edmundston. Jet avec le Can. Pac. Ry. pour Woodstock, Frédéricton et St-Jean N. B., Houtton, Presque Isle, Carleton Place, Fairfield, Me. Et à Rivière du Loup avec tous trains express de l'Intercolonial Ry.
Pour plus amples informations, prospectus, etc. s'adresser à F. X. Bélanger, Agent général Passagers et Fret.

WANTED

Peeled Spruce and Balsam Pulpwood. Correspondence invited.
Address: FRASER Limited, Edmundston, N. B.

ON DEMANDE

Bois de pulpe pelé d'épinette et de sapin. Par correspondance.

S'adresser à: FRASER Limitée, Edmundston, N. B. 17 j. n. o.

ON DEMANDE

20 hommes pour travailler au bois de corde le long du Transcontinental et le Temiscouata. Les plus hauts gages seront payés. S'adresser immédiatement à WILLIE T. PERRON et Cie 2, m. n. p. Edmundston, N. B.

A Vendre

Une maison sur la rue St François avec magasin, à vendre ou à louer.

Une autre maison sur la rue Rice à vendre.

J'ai aussi un ameublement complet de maison à vendre à prix modéré.

S'adresser à Mde NARCISSE MARQUIS, Edmundston N. B.

AVIS

Le Docteur Z. Vézina, de Fraserville, spécialiste pour les yeux, nez, gorge et oreilles viendra à Edmundston tous les deuxièmes et quatrièmes lundis et mardis de chaque mois, et se tiendra à la disposition de ceux qui voudront le consulter, du lundi midi au mardi soir, chez Monsieur Jos Gagné près de l'Hôtel Royal.

POUR VOS

IMPRESSIONS COMMERCIALES

Adressez-vous à l'imprimerie

LE MADAWASKA

: Travail Rapide et Soigné :

DEMANDEZ NOS PRIX

Abonnez-vous au **"MADAWASKA"**

L'Heure de l'Épreuve !



La Russie est Prospère
Pendant les premiers huit mois de la prohibition en Russie les rapports des banques d'épargne montrent un surplus de 5,000 pour cent (net).

Aidez de faire observer la loi de prohibition

La prohibition permanente au Nouveau-Brunswick n'aura lieu que si la loi est strictement observée d'ici au moment où on pourrait voter sur la question après la guerre. Toute la tâche de mettre la loi en force ne doit pas être laissée aux officiers seuls. Chacun devrait faire sa part. Que le mot de garde soit vigilance continuelle.

Dominion Temperance Alliance BRANCHE DU NOUVEAU-BRUNSWICK

| | | |
|--|--|---|
| DONALD FRASER, Président Plaster Rock, N. B. | REV. THOS. MARSHALL, Vice Président Fredericton, N. B. | W. G. CLARK, Trésorier Fredericton, N. B. |
| REV. H.-C. ARCHER, Secrétaire Exécutif Fredericton, N. B. | | |

LORSQUE le conflit des nations est venu réclamer de chaque homme le maximum de ses forces pour mettre un frein à la vague de destruction, une des plus grandes amies de John Barleycorn, la Russie, a été la première à abolir le trafic des boissons.

Lorsque le moment fut propice le Nouveau-Brunswick a banni de ces limites le fléau des buvettes. Espérons qu'il ne reviendra plus ! Après la guerre, à son tour, John Barleycorn va mettre le Nouveau-Brunswick à l'épreuve. Il est possible qu'on vote alors de nouveau sur la prohibition. Chaque faiblesse, chaque acte d'indifférence dans l'observation de la loi est un argument contre nous. Comment la prohibition supporte-t-elle l'épreuve ?

Russie-

Quelle idée de l'effet énorme de la prohibition nous est fourni par l'exemple de la Russie. Malgré le fait que des millions de producteurs sont sous les armes les épargnes du peuple ont augmenté d'une façon surprenante. En 1912 et 1913 le peuple Russe mettait à l'épargne par an à peu près \$20,000,000. Dans les 5 premiers mois de la prohibition ce montant fut porté à \$60,000,000. En 1915 les banques reçurent \$265,000,000. Pour la première moitié de 1916 le peuple Russe a épargné \$300,000,000 !

Les Dakotas-

La population des villes et des cités du Dakotas Sud sous le régime des licences s'est accrue de 168 p. c. en 20 ans. Dans les États prohibitionnistes du Dakotas Nord elle s'est accrue de 494 p. c.

Dans le Nord prohibitionniste pendant l'année 1909, 2789 hommes ont produit des marchandises manufacturières au montant de \$19,137,000. Dans le Sud avec les licences il a fallu 3602-813 de plus pour province \$17,870,000 soit \$1,267,000 de moins.

En 1890 l'internement dans les asiles d'aliénés dans le Nord Dakota était de 40 par 100,000 personnes de plus que dans le Sud. Après 20 ans de prohibition elle était 40 de moins ! Et les États prohibitionnistes avaient commencé la période avec une population à peu près moitié moindre que les États voisins. Le Dakota a depuis adopté la prohibition.

contre.

Savoir se contenter de ce qu'on a selon ses moyens, éviter de se dire entre époux des choses déplaisantes ou blessantes, être toujours affables l'un envers l'autre et s'entraider dans les petits tracassés de la vie, se respecter mutuellement, sont autant de petits secrets qui assurent le bon accord dans le ménage.

Mais quand l'homme et la femme s'adressent à tous propos de vifs reproches et cherchent à tirer parti de toutes les occasions pour s'injurier, que l'un veut toujours faire le contraire de ce que l'autre désire, adieu le bonheur et les joies du ménage.

VARIETES

La mission de la mère c'est la sanctification de ses enfants ; le bon Dieu ne les lui a donnés que pour qu'elle en fasse des saints, rien que cela.

Ceux qui méprisent ou raillent les prêtres ne les comprennent pas — Jules Lemaitre.

La tranquillité de l'âme fait le bonheur de l'homme.

La plus juste vengeance est toujours un excès.

Une petite terre bien tenue rapporte beaucoup plus qu'une grande terre mal cultivée.

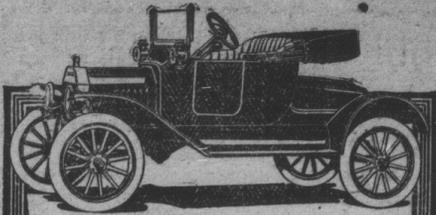
Le malheur ouvre l'âme à des lumières que la prospérité ne discerne pas.

L'orgueil est viril, la vanité est féminine, l'amour-propre est humain.

La politique est la mère des phrases vides, de la déclamation, des idées troubles, du mauvais style et des passions injustes.

L'humilité est une aiguille qui raccommode bien des déchirures.

Milton a dit : "Dieu mit sur le front de la femme un de ses rayons la beauté."



"MADE IN CANADA"

ACHETEZ une FORD A VOTRE FEMME

La Ford est aussi facile à opérer qu'un poêle à cuisine. Des mille et des mille femmes et filles mènent la FORD pour aller au magasin, pour faire des visites, pour aller au théâtre, pour mener les enfants à l'école, pour voyager à la campagne. Vous ne pouvez pas faire un cadeau à votre femme qui sera plus apprécié que ce char moderne que l'on rencontre partout grâce à sa supériorité.



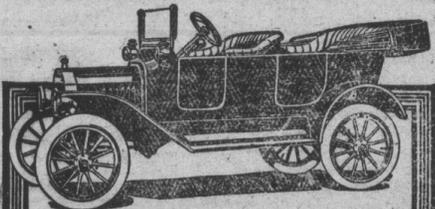
Avis aux Fumeurs

Monsieur, Dans le but de donner l'avantage à nos correspondants de connaître les qualités de nos tabacs, nous avons décidé sur réception de une piastre d'expédier par maille à nos frais quatre livres de tabac No 1 garanti, c'est à dire

1 livre de Grand Havane
1 livre de Grand Rouge,
1 livre de Grand Bleu fort,
1 livre de Belgique fort.

Ces quatre qualités de tabac sont ce qu'il y a de mieux sur le marché au fumeur qui fume de ces tabacs, fume avec satisfaction alors nous osons croire que vous n'hésitez pas à nous donner cette petite commande d'essai et nous sommes assurés que vous aurez satisfaction et que vous deviendrez notre client régulier.

Espérant d'être favorisé de votre commande sous peu,
Nous demeurons
vos bien dévoués,
J. PINET TOBACCO,
Villeray, Montréal,
P. Qué.



"MADE IN CANADA"

GARAGE FORD

Rue Victoria, EDMUNDSTON

Vous trouverez là tout ce qu'il vous faut pour l'Auto Ford. Toutes les parties, toutes les huiles nécessaires, et si vous avez à faire faire des réparages à votre auto, le tout sera fait avec vitesse et vous donnera pleine et entière satisfaction.

J'ai toujours à la disposition du public des chars de seconde main à des conditions faciles. J'échangerais aussi des chars neufs pour des chars de seconde main pour lesquels j'allouerais les meilleurs prix.

N'oubliez pas l'endroit : RUE VICTORIA.

D. M. Martin, Pro.

Agent pour le Comté de Madawaska



Le bonheur du ménage

Est il un spectacle plus charmant que celui d'un ménage vraiment heureux, où jamais un nuage ne vient troubler la félicité commune et où les deux époux robustes et forts, parcourent gaillardement le chemin de la vie, sans laisser les rouces de la route arracher la moindre bribe de leur constante tranquillité.

Ils n'ont qu'une même pensée et qu'un même cœur ; entre eux, c'est une émulation charmante pour satisfaire leurs désirs réciproques, pour aller au devant de tout ce qui peut plaire à l'un et à l'autre.

Ce ne sont que prévenances et attentions délicates de part et d'autre.

La femme chérit son intérieur et s'applique à le rendre aussi agréable que possible à son mari. Toujours prête et habile dans sa maison, elle l'égaye de son joyeux babillard, de ses chants et de sa belle humeur.

Elle se fait belle pour recevoir son seigneur et maître ; elle va au-devant de lui fraîche, enjouée pour le recevoir à son retour du travail quotidien ; elle efface d'un baiser les soucis du jour, c'est le rayon de soleil qui travaille.

Voilà le parfait bonheur et il devrait toujours durer, rien ne devrait jamais ternir ces beaux jours ensoleillés, écarter ces deux êtres si bien faits pour boire ensemble à la coupe délicieuse du bonheur.

Ce bonheur tient parfois à de bien petites choses et ne tient qu'à un caprice de l'homme ou de la femme pour le gâter. La fortune et l'aisance ne contribuent pas toujours à l'entretenir, et c'est surtout dans les ménages pauvres qu'on le ren-

SIROP DE GOUDRON ET D'HUILE DE FOIE DE MORUE DE Mathieu CASSE LA TOUX

Gros flacons, — En vente partout.
CIE. J. L. MATHIEU, Prop., SHERBROOKE P. Q.
Fabricant aussi les Poudres Nasales de Mathieu, la meilleure remède contre les maux de tête, la Névralgie et les Rhumes Fiévreux.



McLAUGHLIN SIXES

THE 1917 SERIES ARE REFINED AND IMPROVED IN DETAIL ALTHOUGH UNCHANGED IN GENERAL DESIGN

NOW in their third season of successful performance McLaughlin Six-Cylinder pleasure cars have won and are holding, among Canadians, an enviable reputation for Power, Efficiency, Comfort and Beauty.

THE mechanism and comfort of McLaughlin Sixes—Canada's Standard Cars—make them the variable choice of men and women who drive for pleasure.

Designed and constructed in Canada by Canadians for Canadian motorists, McLaughlin motor cars give better satisfaction under Canadian climatic and highway conditions than the average automobile.

With abundant power—vibrationless, flexible and easily controlled—the man or woman at the wheel can enjoy all the pleasures of motoring to the full without anxiety.

McLaughlin Sixes are dependable cars and are SAFE cars to operate.

THE McLAUGHLIN MOTOR CAR CO., LIMITED
OSHAWA, ONTARIO

Model D. 45 Special—an elegant five-passenger Touring Car with special body appointments and refinements.

J. W. HALL AGENT

Edmundston, N. B.

Canada's Standard Car

"LE MADAWASKA"

Journal Hebdomadaire - EDMUNDSTON, N. B.

TARIF D'ABONNEMENTS - Payable strictement d'avance

TARIF DES ANNONCES - Annonces légales, première insertion, la ligne...

NOTES LOCALES

M. l'abbé A. Pelletier curé de St-David était en ville au commencement de la semaine.

M. le curé Conway est parti pour la retraite ecclésiastique qui a lieu à Chatham cette année.

Pendant la retraite ecclésiastique il n'y aura de ce côté-ci de la rivière St-Jean des prêtres qu'à St-Basile et à St-Hilaire.

M. J. Wilfrid Morel de la "Montreal Abattoirs" est dans le comté en automobile dans l'intérêt de sa maison.

M. François Bérubé voyageur de la maison Langlais de Riv. du-Loup était en ville, avec son McLaughlin dimanche dernier.

MM. Alfred Roy et Etienne Perland ingénieurs civils sont actuellement en ville à travailler à la relève des rues pour un système d'égout.

Nous sommes heureux de présenter à nos lecteurs un nouveau collaborateur "Jean du Canada" qui nous parlera des vieilles coutumes du pays dans une série d'articles écrits pour Le Madawaska.

Nous remercions de tout cœur ce vaillant collaborateur et nous demandons à d'autres de suivre son exemple.

M. et Mde Alphonse L'Abbé, et Melle Flavie Cyr, de St-Léonard, sont venus en automobile passer le dimanche à Edmundston.

Mme Pascal Lebel de la Rivière du Loup est venue passer le dimanche chez son fils M. Lebel.

M. Edmond Néron, voyageur pour la maison P. G. Bussière & Cie, de Québec, est actuellement dans notre ville par affaires.

Ste-Agathe, Me.

On annonce le mariage de M. Emile Albert fils de Joseph à Melle Tardif fille de M. Louis Tardif.

Lundi matin à 8 hrs M. Gilbert Martin fils de M. Belouche Martin conduisait à l'autel Melle Alicia Baron fille de M. Charles Baron.

Se sont aussi mariés le même jour M. Paul Dubé fils de M. Laurent Dubé à Melle Eva Chassé fille de M. Péa Chassé.

M. Willie Ouellette à Melle Agnès Cyr fille de M. Jos Cyr de Van Buren.

Lundi dernier est décédé M. Nature Collin Ses funérailles ont eu lieu au milieu d'un grand nombre de parents et d'amis.

Rivière Bleue

Baptêmes.— 31 Mai, Marie Rolande fille de Octave Chouinard et de Alice Dubé

7 Juin, Jeanne fille de Napoléon Lefourneau et de Philomène Beau lieu.

12 Juin Joseph Fernand fils de Joseph Belle-Isle et de Elizabeth Plourde.

Sépulture.— Marie Christiane âgée de 2 mois fille de Alexandre Caron, cultivateur et de Whimie Grand-Maison

Mardi le 5 courant a eu lieu la première Communion Solennelle des enfants de la paroisse.

M. et Mde Alphonse L'Abbé, et Melle Flavie Cyr, de St-Léonard, sont venus en automobile passer le dimanche à Edmundston.

Mme Pascal Lebel de la Rivière du Loup est venue passer le dimanche chez son fils M. Lebel.

M. Edmond Néron, voyageur pour la maison P. G. Bussière & Cie, de Québec, est actuellement dans notre ville par affaires.

Nous sommes heureux de présenter à nos lecteurs un nouveau collaborateur "Jean du Canada" qui nous parlera des vieilles coutumes du pays dans une série d'articles écrits pour Le Madawaska.

Nous remercions de tout cœur ce vaillant collaborateur et nous demandons à d'autres de suivre son exemple.

M. et Mde Alphonse L'Abbé, et Melle Flavie Cyr, de St-Léonard, sont venus en automobile passer le dimanche à Edmundston.

Mme Pascal Lebel de la Rivière du Loup est venue passer le dimanche chez son fils M. Lebel.

M. Edmond Néron, voyageur pour la maison P. G. Bussière & Cie, de Québec, est actuellement dans notre ville par affaires.

Nous sommes heureux de présenter à nos lecteurs un nouveau collaborateur "Jean du Canada" qui nous parlera des vieilles coutumes du pays dans une série d'articles écrits pour Le Madawaska.

Nous remercions de tout cœur ce vaillant collaborateur et nous demandons à d'autres de suivre son exemple.

M. et Mde Alphonse L'Abbé, et Melle Flavie Cyr, de St-Léonard, sont venus en automobile passer le dimanche à Edmundston.

Mme Pascal Lebel de la Rivière du Loup est venue passer le dimanche chez son fils M. Lebel.

M. Edmond Néron, voyageur pour la maison P. G. Bussière & Cie, de Québec, est actuellement dans notre ville par affaires.

Nous sommes heureux de présenter à nos lecteurs un nouveau collaborateur "Jean du Canada" qui nous parlera des vieilles coutumes du pays dans une série d'articles écrits pour Le Madawaska.

Nous remercions de tout cœur ce vaillant collaborateur et nous demandons à d'autres de suivre son exemple.

Courrier de St-Honoré

Aux lecteurs.

Qu'on ne me fasse pas un crime d'ouvrir un courrier de St-Honoré, Je suis encore novice dans l'art d'écrire. Je dis novice, mais je ne trompe pas, je ne suis que postulant.

Je ne prétends pas éblouir le lecteur par des phrases recherchées, c'est trop fort pour moi; je tiens seulement à montrer ma bonne volonté et je compte assez sur la bienveillante indulgence des lecteurs pour espérer qu'ils me pardonneront les fautes qu'ils ne peuvent manquer de rencontrer.

Chaque semaine autant que possible je ferai parvenir quelques petites nouvelles de la paroisse. J'espère bien d'être utile et de plaire à tous. Sans plus tarder je commence ma petite chronique.

Les vacances. Le beau mois de juin a ramené avec lui nos bons écoliers.

Monsieur E. Allaire est arrivé de l'université Laval. M. M. J. Bte Beaupré, Lionel Allaire, Arthod Allaire, Albert Morin, sont revenus de Rimouski.

Depuis déjà assez longtemps ces petits attendaient la vacance et leurs cœurs ne se possédaient pas de joie. Depuis longtemps ils comptaient les jours, les heures, qui les séparaient de l'heureux moment depuis longtemps ils ne rêvaient que promenades et plaisirs de toutes sortes.

Enfin l'heureux jour est arrivé. Plus de versions grecques et latines, plus de thèmes et donc plus de "pensums"... ce sont les vacances, gais collégiens.

Petits amis, gare! Ecoutez bien les derniers avis que vous avez reçu en partant. Qu'un petit règlement détermine certains points auxquels vous ne voudriez jamais manquer.

Confiez la régie de vos vacances au Sacré-Coeur. Que l'étude ne soit pas complètement délaissée. Comprenez bien que l'étude n'est pas complètement délaissée.

À tous les correspondants de St-Honoré souhaite une belle et sainte vacance.

Le Sacré-Coeur. Tous les soirs a lieu dans notre petite église paroissiale des exercices du mois du Sacré-Coeur.

Tous s'y rendent pieux et recueillis. Le terrible fléau de la guerre a fait grandir de plus en plus la dévotion au Sacré-Coeur. Au début des exercices notre bon curé, Mr J. A. Apri, a rapporté à ses paroissiens les origines de cette grande dévotion et il les a encouragés particulièrement de prier le Sacré-Coeur durant le mois de juin afin que la grande guerre Européenne cesse, et afin que le Sacré-Coeur apporte dans toutes nos familles la paix et le bonheur. Puisse le Sacré-Coeur bénir les fidèles paroissiens de St-Honoré.

JEAN DU CANADA

Parent, N. B.

District No. 4 Points conservés pour tout le terme sur 2664

Elèves enrôlés 44. Grade IV. Oliva Clavette 2388, Vêta Estabrook 2171, Rose Cyr 1374, Patrick Daigle 1305, Corinne Michaud 995, Emile Daigle 891, Eddie Godreau 417, Albina Guimond 368.

Grade III. Irma Clavette 2244, Jean Godreau 2098, Ulderick Daigle 1838, Camille Michaud 1835, Orelle Cyr 1705, Cyr Cormier 1153, Enery Albert 732.

Grade II. Marie Anne Daigle 2066, Albertine Lebel 1842, Almida Daigle 1836, Léone Violette 1633, Louise Pelletier 591, Thaddée Guimond 449, Addie Clavette 278.

Grade I. Nelly Michaud 2310, Thérèse Thibodeau 2287, Albert Clavette 2187, Alfreda Violette 2168, Wilfrid Langlais 2146, Esther Chassé 2069, Albert Lebel 2041, Roland Lebel 2033, Wilbrod Thibodeau 1979, Ival Norman 1876, Louis Violette 1870, Célia Langlais 1856, Léonard Langlais 1639, Aimé Cyr 1489, Wilbrod Cormier 1481, Edna Daigle 1020, Régina Thibodeau 709, Esther Lebel 530, Claire Langlais 502, Annie Cormier 429, Marthe Lebel 419, Leanne Cormier 347.

Assiduité Parfaite pendant 6 mois. Oliva Clavette, Nelly Michaud, Albert Clavette, Vêta Estabrook, Irma Clavette, Marie Anne Daigle, Ival Norman.

Assiduité Parfaite pendant 6 mois. Oliva Clavette, Nelly Michaud, Albert Clavette, Vêta Estabrook, Irma Clavette, Marie Anne Daigle, Ival Norman.

Assiduité Parfaite pendant 6 mois. Oliva Clavette, Nelly Michaud, Albert Clavette, Vêta Estabrook, Irma Clavette, Marie Anne Daigle, Ival Norman.

Assiduité Parfaite pendant 6 mois. Oliva Clavette, Nelly Michaud, Albert Clavette, Vêta Estabrook, Irma Clavette, Marie Anne Daigle, Ival Norman.

L'alimentation des Porcs

(Suite de la deuxième page)

À mesure que les porcelets grandissent, on augmente la quantité de grain jusqu'à trois livres ou plus, par jour; on augmente également la proportion de farine d'avoine, d'orge dans le mélange pour que cette ration se compose, à l'âge de 6 mois, de 6 parties de farine d'orge ou de maïs, 3 parties de petit son et 1 partie de farine de tourteaux de lin.

Fournissez un abri au pâturage ou dans l'enclos, soit une cabane portative, soit un hangar ouvert. Gardez-vous bien de mettre les porcelets qui viennent d'être sevrés dans un herbage sans ombrage; vous auriez des brûlures des maladies de peau, et un arrêt temporaire et quelquefois permanent dans la croissance.

Ayez un abri naturel si cela est possible et donnez de l'eau fraîche et pure.

Autres bonnes rations. 1. Farine d'orge, 4 parties; petit son, 4 parties; farine de gluten, 2 parties; lait écrémé, 3 livres.

2. Farine d'avoine ou d'orge, 4 parties; petit son, 4 parties; pois, 2 parties, lait écrémé, 3 livres.

3. Farine d'avoine ou petit son, 2 parties; orge, 2 parties; farine de pois, 1 partie; lait écrémé, 3 livres.

Les numéros 1 et 2 conviennent mieux pour les provinces du centre et les provinces maritimes; le numéro 3 convient mieux pour les provinces de l'Ouest.

Pâturage. Les animaux tenus sur pâturage reviennent de 5 à 25 pour cent moins cher que les animaux tenus en loge.

Le pâturage fournit la nourriture nécessaire au développement des os et des muscles ainsi qu'au maintien général d'une santé vigoureuse; il convient donc tout spécialement pour les sujets reproducteurs.

Les porcs d'engrais tenus au pâturage, donnent également une viande plus ferme et de meilleure qualité. Pour les derniers cependant, l'étendue du pâturage doit être nécessairement plus limitée.

C'est la luzerne qui fournit le meilleur pâturage; le trèfle vient ensuite. Évitez cependant de faire paître la luzerne et le trèfle trop ruz; il vaut mieux faire paître la navette et les topinambours en même temps que la navette et le trèfle.

Fourrage vert pour l'alimentation en loge, donner de la luzerne fraîchement coupée ou du trèfle. On se sert souvent de navette; elle est loin d'avoir la valeur des deux premiers, et il faut l'employer avant qu'elle soit grossière et fibreuse.

Le nourrisseur automatique réduit le travail. Un bon fabricant cherche toujours à obtenir un maximum de résultats tout en réduisant son travail au minimum.

Il a été démontré que le cochon peut se nourrir lui-même presque toute sa vie et qu'il donne un profit moins égal à celui qui donnerait s'il était nourri à la main, lorsque l'on tient compte de l'économie de la main d'œuvre.

C'est là, une question qui mérite d'être prise en sérieuse considération par les cultivateurs, car il est à prévoir que la main d'œuvre sera rare pendant les quelques années qui vont suivre.

Le nourrisseur automatique permet aux cultivateurs de nourrir leurs porcs sans aide ou d'en engraisser deux ou trois fois autant qu'ils le pourraient le faire et avec moins de travail.

Exigences d'un bon nourrisseur automatique pour les porcs. Cet appareil doit être bon marché, solide, portatif, d'une capacité suffisante, de construction facile, à l'épreuve des intempéries, il doit pouvoir se régler facilement pour les farines de différentes textures, et, ce qui est encore plus important, il faut qu'il soit arrangé d'une façon telle, que le contenu puisse descendre sans arrêt dans la mangeoire.

En d'autres termes, il ne faut pas que la trémie se bouche. Enfin la mangeoire doit être construite de façon à ce que l'animal ne puisse pousser la farine avec son groin par-dessus les bords, ou la salir en y mettant les pieds.

Nourrisseur automatique fait à la maison. Si vous êtes intéressé, écrivez nous, et nous vous enverrons des blancs et des spécifications. Le nourrisseur automatique et une grande caisse de 2 pieds 8 pouces de large et 3 pieds de haut, et d'une longueur variant suivant le nombre de porcs à nourrir; il y a un toit à double pente, une moitié est posée sur des charnières. Au fond de la caisse se trouve un grand "V" renversé, ou un déflecteur qui passe sur toute la longueur et sur lequel la farine passe pour se répandre par des ouvertures au fond dans des mangeoires de 10 à 12 pouces de large de chaque côté de la caisse.

On peut régler la largeur de l'ouverture par une planche ou une porte ajustable. On doit fixer cette planche de manière à lui donner un certain degré de flexibilité pour que le porc en appuyant son groin contre la planche lui imprime un mouvement suffisant pour empêcher la formation de "blocs" si fréquents dans les coffres à grain.

C'est là le point important dans le nourrisseur automatique. Si cet appareil ne fonctionne pas continuellement, il vaut moins que rien comme nourrisseur. Tout le long de la mangeoire et courant diagonalement à partir du bord de la mangeoire jusqu'au côté du nourrisseur et à intervalles d'un pied sont des divisions qui empêchent les porcs de salir ou de gâter la farine dans les mangeoires. Écrivez pour avoir un plan complet.

Avantages du nourrisseur automatique. 1. La trémie économise 50 pour cent du travail. Elle réduit au minimum le gaspillage de nourriture. 3. Elle empêche les troubles digestifs dus à la suralimentation. 4. Les porcs qui ont accès au grain en tout temps mangent fréquemment en petites quantités, au lieu de se surcharger subitement l'estomac deux ou trois fois par jour. 5. L'animal nourri à la trémie s'engraisse aussi rapidement que celui qui est nourri à la main, et à moins de frais.

Comment on se sert de la trémie. On place la trémie sur une plateforme, ou sur un plancher qui reste propre pendant les pluies et sur lequel les porcs peuvent se rendre en tout temps. L'ombrage est nécessaire, qu'il soit donné par des arbres ou par un simple hangar. Ce système d'alimentation est relativement économique dans un enclos sans herbe, où l'on donne tous les jours des fourrages verts, du lait écrémé, ou de l'eau, mais il ne rend son maximum d'efficacité que dans un bon pâturage de trèfle ou de luzerne. De toutes façons cependant, que la trémie soit placée dans un enclos sec ou dans un pâturage, et que l'on donne du lait ou que l'on n'en donne pas, il faut toujours fournir de l'eau fraîche régulièrement, de préférence de l'eau courante, ou dans un auge qui se remplit automatiquement et régulièrement.

On peut, sans risques et avantageusement, se servir de la trémie pour les jeunes porcs qui ont plus de 10 semaines. Avant cet âge, il est généralement sage de nourrir à la main, et il a été démontré par les expériences que même les porcelets qui têtent leur mère se trouvent bien de l'emploi de la trémie. Pour les cochons de tous les âges, et en fait, pour toutes les catégories de porcs que l'on veut engraisser rapidement pour le marché, l'emploi de la trémie est avantageux. Les jeunes sujets reproducteurs s'en trouvent bien également, pourvu que la ration soit propre à la formation des os et des muscles. En général, il vaut mieux ne pas l'employer pour les vieilles truies, spécialement lorsque l'époque de la mise bas arrive.

Farines et mélanges employés dans la trémie. Au point de vue mécanique, on peut donner n'importe quel mélange de gros grain, de farines, ou d'autres moulées. On donne souvent par exemple du maïs seul

CARTES D'ADRES

Casier Postal "S" Tél. 28-41 MAX. D. CORMIER Avocat, Notaire Public EDMUNDSTON, N. B.

A. M. CHAMBERLAND B. A. AVOCAT, NOTAIRE PUBLIC Burgou; Grand Falls St-Léonard, tous les jeudis de chaque semaine. Anderson Siding, le 15 de chaque mois.

Edmondston, N. B. P. H. LAPORTE Médecin-Chirurgien EDMUNDSTON, N. B.

Casier Postal "S" Tél. 46 A. M. SORMANY, M. D. Médecin-Chirurgien EDMUNDSTON, N. B.

J. A. GUY, M. D. Médecin-Chirurgien EDMUNDSTON, N. B.

DR Z. VEZINA Ex-tève des Hôpitaux de Paris. —Médecin spécialiste— de l'Hôpital de Fraserville Spécialité: Maladies des yeux, oreilles, nez, gorge. Bureau: 151 rue Lafontaine Fraserville, P.Q. Tél. Kamouraska, No. 325 Tél. National "519

Heures de Bureau: 10 hrs à 11.30 hrs a. m. 2 hrs à 5 hrs p. m. Soir: 7 à 8 P.M.

Dr W. J. Daigle DENTISTE Martin "Bloc" - Van Buren, Me Je serai à Madawaska chez Regis Daigle, tous les lers lundis au vendredi de chaque mois.

J. A. RATTE Médecin-Vétérinaire EDMUNDSTON, N. B.

J. A. DAIGLE HOTELIER ANDERSON SIDING, N. B.

A. E. THIBAULT MARCHAND DE MEUBLES Assortiment complet EDMUNDSTON, N. B.

Casier Postal, 8 Téléphone JOHN J. DAIGLE MARCHAND GENERAL EDMUNDSTON, N. B.

Avis au Public Avis est donné au public que ERNEST WELSH n'est ni agent ni sous-agent de la Compagnie d'Assurance sur la vie, L'UNION MUTUELLE, de PORTLAND, ME., et Messieurs les Médecins sont particulièrement mis en garde de ne pas faire d'exames médicaux pour cette Compagnie à la demande du dit ERNEST WELSH.

Par ordre, A. P. LABBIE, Manager. Union Mutual Life Insurance Co. Résidence: St. Leonard, N.B. Agency: Van Buren, Maine.

avec un pâturage de trèfle ou de luzerne, pour de courtes périodes d'engraissement. Pour les jeunes porcs ou les cochons, l'une ou l'autre des rations suivantes convient pourvu que toutes les balles soient assez finement moulées.

1. Petit son, avoine finement moulue, orge finement moulue, parties égales.

2. Petit son, 4 parties, l'un ou l'autre des grains précédents, 4 parties, farine de pois, 2 parties.

3. Petit son ou blé, 2 parties orge 2 parties pois, 1 partie.

On peut donner avantageusement avec l'une ou l'autre de ces rations, du lait écrémé aux jeunes porcs. Lorsque l'on n'a pas de lait écrémé, on recommande d'y ajouter des débris d'abattoir, du sang ou de la farine de sang, à raison de une livre de débris d'abattoir, pour 6 livres d'un des mélanges ci-dessus.

Lorsque l'on se sert de maïs, on peut ajouter une livre de débris d'abattoir par 5 livres de maïs.