

LE MADAWASKA

La Cie d'Imprimerie du Madawaska

EDMUNDSTON, N. B. 5 JUILLET 1917

G.-E. DION, Administrateur.

Terrain de Grand Pré

CONTRIBUTIONS REÇUES

Montant Accusé		\$1047.95
M. Zéphirin Collette,	Grand Etang, N. E.	1.00
L'Abbé Alban Robichaud,	St Anselme, N. B.	5.00
L'Abbé Jos Nazaire Poirier,	Charlottetown, I. P. E.	5.00
Suc. Ile Royale, No. 54, La Société L'Assomption, Margaree-	Est, N. E.	5.00
Le Comité Central de L'Association Catholique de la Jeunesse		
Acadienne Française, Montréal, P. Q.		10.00
Total \$1073.95		
Alexandre J. Doucet		
Trésorier du Comité.		

Le "four" de chez-nous

Par Jean du Canada

"Oh le bon vieux temps que le temps des bons vieux"

Le four de notre foyer éternel est bien bâti sur une plate-forme de bons gros mardiers; la voûte est faite de briques rouges et revêtue d'une bonne couche de terre. Deux portes en fonte, on se dessinent une foule de dessins étranges en fermet l'entrée. Dans ces deux portes se trouvent deux autres petites portes rondes qui sont pour ainsi dire les deux yeux du four.

Le four de chez-nous est recouvert d'une petite colonnade supportée par quatre piquets de cèdres, qui empêche la neige et la pluie de le démolir. Chaque côté du four s'étale l'herbe verdoyante qui permet aux animaux de venir eux aussi visiter le four et y respirer la senteur du pain qui cuit.

Les alentours du four sont ordinairement un lieu très propres aux vieilles choses. En effet chez-nous on y voit des vieux rateaux, la faucouise, etc....

Le four de chez-nous était allumé toutes les semaines pour la cuite d'une douzaine de gros pains.

Le jour du boulangeage est une grande chose dans une famille pour les petits. Maman faisait ordinairement son levain le dimanche soir après la visite des "cavaliers".

Elle employait le grand plat de la vaisselle pour faire son levain.

A ce temps-là nous les petits nous étions couchés, cependant à travers les fentes du plancher d'épinette, on pouvait respirer l'arôme exquis du houblon. Le lendemain avait lieu le boulangeage. C'est alors que l'allumage du four se faisait.

L'allumage et le chauffage du four ne sont pas si faciles qu'on pourrait y penser. Maman savait s'y prendre, elle entrecroisait de petits éclats de bois et elle plaçait au milieu une poignée de paille.

Bientôt une fumée blanche et ensuite rouge s'élevait sous les parois de la voute de la petite cabane.

Si rien ne venait retarder les "attisés", l'enfournage ne

tardait pas. Vite il fallait se hâter; rejeter du four les charbons enflammés, humecter l'âtre au moyen d'un linge humide et il fallait faire cela sans trop perdre la chaleur du four. Aussi il fallait voir maman accomplir cette tâche. C'était alors le moment de joie, de plaisir pour nous les jeunes. Imaginez-vous que nous portions les casseroles de la cuisine au four, ou maman nous attendait.

Maman munit d'une grande "palette" traditionnelle, y dépose les casseroles et enfourne en ordre les gros pains pleins les casseroles à mesure que les bambins les apportent.

Naturellement les petits pains sont placés au bord car nous les petits dès que les portes étaient fermées nous aurions voulu voir nos petits pains cuits. La cuisson s'opérait alors. Rien ne faisait plus plaisir à maman que lorsque voyait que la croute de son pain était dorée.

Heureux alors sont ceux qui passent sur la route.... Ils respirent à plein poumon la brise caressante du vent qui leur apporte la senteur du pain canadien. Aussi il n'est pas rare d'en entendre souffler dire: "Ah que ça sent bon".... Mais ils se sentent, car eux aussi connaissent le bon pain de chez-nous.

Heureux aussi ont appris de leurs pères à faire de ce pain qui fait notre race forte et courageuse, eux aussi ils ont compris que c'est la terre, oui cette terre canadienne, qui nous donne la vie et la prospérité.

La cuisson dure environ une heure, ensuite le temps de tirer le pain venait. Les enfants reçoivent d'abord leurs petits pains....

—Regarde le mien disait Baptiste, il est bien plus beau que le tien.... Non, non disait Hilaire.... le mien est bien plus jaune que le tien.... cependant ils discutent encore pour finir à dire qu'ils sont "pareils".

Une cuite de pain est plutôt mangée dans nos familles canadiennes, car les bouches sont aussi nombreuses que les

pains. Hélas aujourd'hui le vieux four n'est plus joyeux comme jadis.

Comme toute chose il a vieilli. La poésie champêtre du vieux four de chez-nous s'en est allé avec toutes les autres choses. Il demeure toujours à la même place à l'abri de la petite cabane de planches.

Lorsque le vent souffle et qu'il s'engouffre à travers sa voute disjointe, c'est alors qu'on croirait entendre le vieux four pleurer les beaux jours de jadis.

Toutefois lorsque les beaux jours reviennent, sous les caresses du brillant soleil, le vieux four semble tressaillir d'allégresse et d'espérance.

Reviendront-ils jamais ces jours du temps de jadis?

Mais hélas aucun ne vient le réjouir. Il voit qu'il est bien oublié, délaissé.

Cependant le vieux four n'est pas encore tout à fait inutile. Dans la belle saison il sert de séjour aux petits oiseaux.

Ce vieux four pourtant a été bien utile, il a servi à bien des générations, c'est un passé de vaillance et de courage c'est un livre plein de scènes champêtres de doux souvenirs.

Gardons, conservons précieusement les vieux fours canadiens. Ils sont pour nous un souvenir, un héritage de nos pères. Continuons comme nos ancêtres à cuir notre pain dans le four de famille.

JEAN DU CANADA.

Arrivé le 5 juillet un char de jolis chevaux et juments pesants de 1300 à 1550 lbs. Venez les voir.

Ste Rose du Dégelé

Lundi soir la maison et la grange de M. Sylvio Lavoie, cultivateur ont été rasées complètement par le feu. Le ménage de la cuisine seulement a été sauvé. C'est une perte totale, pour M. Lavoie, couverte par les assurances. Le feu a pris naissance par un tuyau défectueux dans le plafond.

Mariages.— Lundi le 25 M. Adolphe Landry unissait sa destinée à Mlle Julia Tremblay, et M. Jos Martin à Mlle Rosa Landry. Les deux couples sont partis en autos, en voyage à Rivière du Loup et St-Hubert.

Mlle Ida Leclerc, institutrice à Sully, est en promenade à Ste-Rose depuis quelques jours.

Votre Nom

Nous regrettons d'être obligés assez souvent de ne pas publier des correspondances qui nous arrivent sans signature responsable. Nous avertissons de nouveau nos correspondants que c'est une règle dont nous ne pouvons nous départir. Le nom se sera pas publié si on le désire, mais il nous faut ce nom.

M. J. W. Hall vient de recevoir un char de jolis chevaux et juments pesants de 1300 à 1550 lbs. Venez les voir.

L'agonie des yeux

Suite de la troisième page

Un dimanche il fait très beau. La plupart des blessés sont allés boire du soleil dans le jardin. Il reste seul dans la salle. Alors, se cachant comme un voleur le sergent se glisse dans la chambre de l'infirmière major et ouvre le registre des malades. Vivement, il cherche son nom, le trouve avec une mention à l'encre rouge :

Sergent N. salle St Jean. Décollement double de la rétine. Ensuite, il y a trois mots en allemand.

Ces mots, il les copie, et revient sur son lit. Mais le soir il appelle une petite infirmière qui sait l'allemand et, comme au hasard, il lui montre la phrase:—Cela veut dire quoi? La petite, sans méfiance traduit: "Rien à faire" Elle n'a vu pas, la jeune fille, qu'elle saurait parler à grosse gonettes, tout à coup, au front du soldat.

Depuis ce jour, sans rien dire à personne, les grandes douleurs sont muettes—le sergent fait à sa patrie l'héroïque sacrifice qu'il ne prévoyait pas si grand. Il demande les siens, sa mère, ses soeurs, sa petite fiancée et il savoure leurs visages.—Donnez moi votre main? et il regarde longuement la main de la jeune fille.—Comme c'est joli, une main!

Parfois, quand il est seul, il ferme les yeux et s'exerce pour quand il sera aveugle. Mais pas beaucoup; il aura le temps plus tard. Puis, il veut une permission de sortir. Le major refuse. Le sergent insiste:—Je sais ce qui m'attend, dit-il, laissez moi profiter de mes derniers jours.

Et il sort. Il va d'abord, 8 rue Durc, à l'Association Valentin Hadu pour le soin des aveugles. Il veut se rendre compte. Et cette visite lui fait un bien inexplicable en lui donnant la certitude que jamais un aveugle n'est abandonné, et que toujours il peut gagner sa vie. Oh! les braves cœurs qui depuis un quart de siècle s'occupent de plus de 10.000 aveugles! En revenant, il passe à Notre Dame, et, adossé contre un pilier, il regarde longuement le jour mourir dans la splendeur des vitraux. Le lendemain matin, au Bois il observe avec tendresse l'eau refléter les teintes roses, les arbres se mirer dans les lacs tranquilles, les fleurs fraîches et les oiseaux, ces autres fleurs. Il s'arrête pour voir jouer les petits enfants, pour caresser un chien.

"Voilà! Oh le verbe indicible! C'est si bon de voir encore, de voir toujours.

Il veut un drapeau à son lit:—Comme elles sont belles nos trois couleurs! Il caresse parfois l'étoffe. Et dans chacun de ses gestes, il y a l'adieu. Car il sent sur lui se fermer la porte de la lumière! Il a maintenant l'impression de deux voiles noirs flottant derrière ses yeux inactifs. Il ne voit plus que sur le mince espace où la rétine tient encore. Mais ce soir? Mais demain?

Un matin de mai, un matin de soleil et de fleurs, le sergent dit à la Soeur:—Comme le jour est long à se lever! Mais tout d'un coup, il comprend l'affreuse vérité. C'est lui qui ne voit plus! Lui qui est entré pour jusqu'à sa mort dans la grande nuit!

—Mon pauvre petit!... s'écrie la Soeur.

Des larmes coulent des yeux éteints, de ces larmes d'homme si

LA BANQUE PROVINCIALE DU CANADA

Siege social: MONTREAL
SUCCURSALES DANS LA PROVINCE:
Caraquet, 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

Incorporee 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. PRASE, Vice-Prés.
et Dir. Général C. E. NEILL, Administrateur Général

Les succursales, de cette Banque 365 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 maille.

SUCCURSALE D'EDMUNDSTON, N. B.
A. G. LOCKHART, Gérant.

impressionnantes à voir. Mais bientôt, les essayant d'un geste d'aveugle, le sergent fait un signe d'adieu et dit simplement: Mon Dieu, que votre volonté soit faite!
PIERRE L'ERMITTE.

Couvent de N.-D. du Lac

Diplômes décernés par le Collège de Musique "Dominion"
Examinateur Pr Gustave Gagnon
Grade Elementaire: Melles Anne Marie Ouellet, Gilberte Simard,
Grade Junior: Yolande Marquis,
Grade Intermediaire: Gabrielle Tremblay, Alma Nadeau, Yolande Dubé, avec honneur.
Grade Senior: Lucia Siros, Laura Sévigny, Lelly Morrison, Marie Nadeau, Germaine Cloutier, avec distinction.

A Vendre

Une maison sur la rue St François avec magasin, à vendre ou à louer.
Une autre maison sur la rue Rie à vendre.
J'ai aussi un ameublement complet de maison à vendre à prix modéré.
S'adresser à Mde NARCISSE MARQUIS, Edmundston N. B.

Celui qui ne demande pas au nom de Dieu prendra bientôt au nom du diable.
Grade Lauréat: Yvonne Ouellet, Lydia Robichaud, avec distinction, Lina Beaulieu, avec distinction.
Grade Associée: Noëla Morel, avec distinction et médaille.

POUR LES CULTIVATEURS

La Vache Laitière

Par
E. S. Archibald, B. A., B. S. A.
Elevéur du Dominion.

C'est la vache laitière qui est le producteur le plus économique de tous les animaux de la ferme. La preuve n'en est plus à faire. Non seulement, une bonne vache produit plus pour une quantité donnée de nourriture que les autres animaux, mais ses produits reviennent moins cher et laissent plus de profits que tous les autres.

Il est vrai que la production de la vache ordinaire est bien faible, elle ne dépasse guère 3,800 livres de lait et 130 livres de gras par an, pas même assez pour payer son entretien, mais avec un bon traitement et de bons soins, on peut facilement élever cette production de 30 à 80 pour cent et sans augmenter la nourriture ou le travail de plus de 10 à 20 pour cent. Cette augmentation est une nécessité pour le cultivateur en même temps qu'un devoir patriotique.

Alimentation de la vache laitière.

La quantité de lait donnée par une vache d'un bon type laitier dépend de la quantité de nourriture que cette vache consomme et de la réserve qu'elle a emmagasinée dans son corps, sous forme de graisse et de chair. Un exemple nous montre l'utilité de cette réserve : on a vu des vaches laitières ne recevant qu'une ration d'entretien ou même laissées sans nourriture pendant plusieurs jours, et cependant produire du lait en assez grande quantité mais tout en maigrissant beaucoup. Il a été démontré également que les vaches d'un bon type, qui sont en bon état de chair avant le vêlage, non seulement donnent plus de lait pendant la période de lactation qui suit, mais aussi un lait plus riche. Il est donc clair que cette réserve de graisse et de chair, que la vache emmagasine avant sa période de lactation, est utile de deux façons ; elle peut être convertie directement en lait ou elle peut servir aux besoins de l'organisme, afin qu'une plus forte proportion d'aliments consommés puissent être convertis en lait.

Beaucoup de cultivateurs négligent la vache qui ne donne plus de lait, et celle-ci est parfois si maigre au vêlage qu'elle ne peut produire avantageusement ; son veau n'a pas la vigueur et la santé nécessaires pour résister aux nombreuses maladies qui attaquent les jeunes animaux. Laissez la vache se reposer pendant quatre à dix semaines avant le vêlage. Une livre de grain donnée pendant cette période a au

tant d'effet que deux ou trois livres données après le vêlage. Si le pacage est pauvre, donnez des fourrages verts, de l'ensilage ou des racines et une moulée composée de deux parties des grains suivants : son, farine d'avoine, farine de maïs, farine d'orge et une partie de tourteaux moulus. Si la vache est maigre, donnez de quatre à sept livres par jour de cette moulée ; si elle est en bon état de chair, donnez des fourrages à discrétion et une ou deux livres de moulée par jour. Si la vache est grasse, ne donnez plus de grain mais de toutes façons ne la laissez pas maigrir ou tomber en mauvais état.

Alimentation au vêlage.

L'alimentation de la vache au moment du vêlage exige une attention spéciale ; cette alimentation varie suivant l'individualité de la bête. Assurez-vous d'abord que les intestins fonctionnent bien. La constipation à cette époque peut causer des désordres, notamment la fièvre de lait, l'inflammation de la mamelle, etc. Après le vêlage, donnez une boisson tiède contenant une poignée de tourteaux de lin dans une chaudière d'eau. Laissez la bête au repos pendant douze heures après quoi donnez-lui une pâtée chaude de son ; deux jours après le vêlage, donnez encore deux pâtées de son. Donnez une quantité limitée de bon foin, de préférence du foin detréfle (de 6 à 8 livres). Tirez un peu de lait, trois ou quatre fois par jour, pendant les trois premiers jours. Ne traitez pas la vache à fond avant le troisième jour, sinon vous pourriez provoquer une attaque de fièvre de lait. Le quatrième jour, commencez à donner la ration de moulée sèche qui se compose de quatre livres d'un mélange de son et de farine d'avoine, en parties égales. Augmentez la quantité et la richesse de la moulée de façon à avoir une ration complète vers le seizième jour après le vêlage.

Alimentation de la vache qui vient de vêler.

La nourriture consommée par une vache qui donne du lait sert à deux choses : à faire du lait et à entretenir les fonctions du corps. Une vache qui pèse 1,000 livres exige, seulement pour son entretien l'équivalent de 10 livres de paille d'avoine ou 35 à 40 livres d'herbe de pacage. A ceci, il faut ajouter la quantité de nourriture nécessaire pour la production du lait. Il est donc évident qu'une vache mal nourrie ne peut pas produire beaucoup de lait après que la réserve du corps a été utilisée ; au contrai-

re, une alimentation généreuse, sans rien changer aux exigences d'entretien, provoque une forte production de lait.

Il est évident que le lait produit dans ces dernières conditions coûte beaucoup moins cher par gallon.

Ration pour la vache laitière à l'étable.

La meilleure ration pour les vaches laitières est celle qui est bien équilibrée et qui se compose d'aliments variés, nutritifs faciles à digérer, succulents, et ayant un goût agréable. Ce sont là les facteurs dont on doit tenir compte lorsque l'on produit ou que l'on achète des aliments, en vue de la production économique du lait.

La ration la plus économique doit avoir comme base des fourrages cultivés sur la ferme. bon marché mais nutritifs, notamment du foin de trèfle ou de lucerne, de l'ensilage et des racines. Il est bon de donner une quantité généreuse de grain pour faire l'équilibre à la ration de gros fourrages et en même temps pour fournir à une forte laitière une quantité supplémentaire de nourriture sous une forme plus concentrée.

Une livre de grain donnée à une

vache qui vient de vêler a autant d'effet que plusieurs livres de grain donnés plus tard, après que la production du lait a déjà fortement baissé. Donnez une livre de moulée par trois livres et demie de lait produits ; à mesure que la période de lactation avance, diminuez graduellement la quantité de moulée afin de ne plus donner qu'une livre par cinq livres de lait produits. Une bonne moyenne est de 1 à 4.

Nous donnons ici un certain nombre de rations bien équilibrées pour une vache laitière de 1,000 livres et qui répondent aux besoins des cultivateurs dans différentes parties du Canada.

No 1.—Foin mélangé, 16 livres ; navets ou betteraves fourragères, 40 livres ; moulée composée de son, 4 parties ; farine d'avoine, 2 parties ; orge moulue, 2 parties ; tourteaux de lin, 1 partie ; farine de graine de coton, 1 partie. Donner cette moulée à raison de une livre par 3 1/2 livres de lait produits.

No 2.—Foin de trèfle et de luzerne, 10 livres, betteraves fourragères ou navets, 30 livres 10 livres de paille d'avoine, moulée composée de 5 parties de son, 2 parties de farine d'avoine, 3 parties de graine

de lin moulue, donnée à raison de une livre par 3 1/2 livres de lait produits.

No 3.—Foin de trèfle 12 livres, ensilage de maïs 30 livres, moulée composée de 7 parties de son, 7 parties de drèche de brasserie sèche 2 parties de farine de graine de coton, donnée à raison de 1 livre par 3 livres de lait produits.

No 4.—Dix livres de foin d'herbes, 10 livres de paille ou bale d'avoine, betteraves fourragères ou navets 40 livres, moulée composée de 3 parties de son, 3 parties d'avoine moulue, 2 parties de graine de lin moulue, 2 parties de blé moulu, donnée à raison de 1 livre par 3 livres de lait produits.

No 5.—Foin de brome 10 livres, foin de trèfle 5 livres, paille ou bale d'avoine 10 livres, betteraves fourragères ou navets 30 livres, moulée composée d'avoine, d'orge et de blé moulu, en parties égales, donnée à raison de 1 livre par 3 livres de lait produits.

L'eau propre en abondance et le sel sont nécessaires également au maintien de la santé de l'animal et, par conséquent, à la production.

L'alimentation au pacage

Le lait produit sur l'herbe sera toujours celui qui revient le meilleur marché sur de grandes étendues du Canada. Il est donc essentiel de prendre bien soin du pacage. On devrait toujours attendre, avant de mettre les bestiaux au pâturage, que l'herbe ait de 6 à 8 pouces de hauteur. Ce pâturage donnera plus de nourriture pendant l'été et résistera beaucoup mieux à la sécheresse.

Une parcelle de seigle d'automne permettra de suppléer au manque de pâturage au printemps et en automne ; un mélange d'avoine et de trèfle en feront autant pendant l'été. Généralement les laitières qui réussissent le mieux sont ceux qui donnent une ration de grain limitée même lorsque les vaches sont au pâturage. La moulée suivante : son 3 parties ; farine de graine de coton, 1 partie, ou son, 2 parties, avoine moulue, 2 parties, et farine de gluten ou pois concassés, 1 partie, donnera d'excellents résultats.

Fourrages verts.

Lorsque l'herbe manque, donnez de bons fourrages verts. Les plantes suivantes permettent de suppléer au manque d'herbe ; les pois et l'avoine semés à des dates différentes, le regain de trèfle, le maïs, les navets d'automne donnés avec leurs tiges. L'ensilage conservé pour l'été vaut mieux que les pois et l'avoine et coûte moins cher.

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., Houlton, Presque Isle, Caribou, Fort 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.

Le lait produit sur l'herbe sera toujours celui qui revient le meilleur marché sur de grandes étendues du Canada. Il est donc essentiel de prendre bien soin du pacage. On devrait toujours attendre, avant de mettre les bestiaux au pâturage, que l'herbe ait de 6 à 8 pouces de hauteur. Ce pâturage donnera plus de nourriture pendant l'été et résistera beaucoup mieux à la sécheresse.

Une parcelle de seigle d'automne permettra de suppléer au manque de pâturage au printemps et en automne ; un mélange d'avoine et de trèfle en feront autant pendant l'été. Généralement les laitières qui réussissent le mieux sont ceux qui donnent une ration de grain limitée même lorsque les vaches sont au pâturage. La moulée suivante : son 3 parties ; farine de graine de coton, 1 partie, ou son, 2 parties, avoine moulue, 2 parties, et farine de gluten ou pois concassés, 1 partie, donnera d'excellents résultats.

Fourrages verts.

Lorsque l'herbe manque, donnez de bons fourrages verts. Les plantes suivantes permettent de suppléer au manque d'herbe ; les pois et l'avoine semés à des dates différentes, le regain de trèfle, le maïs, les navets d'automne donnés avec leurs tiges. L'ensilage conservé pour l'été vaut mieux que les pois et l'avoine et coûte moins cher.

Suite à la quatrième page

POUR VOS

IMPRESSIONS COMMERCIALES

Adressez-vous à l'imprimerie **"LE MADAWASKA"**

Travail Rapide et Soigné.

DEMANDEZ NOS PRIX

Abonnez-vous au **"MADAWASKA"**

La Transformation

Dans le centre même de la grande cité de Toronto dans le centre du principal district d'affaires tout prêt des rues les plus commerciales se trouve la buvette la deuxième en longueur de tout le Canada. Les observateurs disent qu'ils voyaient des byrons d'hommes qui entraient dans ce chalet fort du trafic. Ceux qui fréquentaient cette buvette étaient-ils meilleurs quand ils sortaient.



Le 16 Septembre 1916 la prohibition vient en force dans l'Ontario et la buvette de ce fait perd sa licence. Le 16 avril 1917 la vieille buvette était plus active que jamais! Mais quel transformation surprenante et magnifique! Nous voudrions que vous et vos fils vous auriez pu voir ce spectacle. La vieille buvette était un penché de fleurs. Cinquante jolies dames servaient des rafraichissements aux citoyens les plus éminents de Toronto et à leurs dames et tous étaient heureux d'être entrant dans la vieille buvette.

Les cœurs tristes et malades des mères de soldats se réjouissent quand leurs fils entrent dans cette bâtisse, car le vieil hôtel aide maintenant à sauver les hommes au lieu de les détruire.

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.

L'hôtel est maintenant un club de la "Y. M. C. A." pour les soldats, un des chaînons de la longue chaîne de clubs refuges "dug-outs" de la Young Men's Christian Association" qui s'étend depuis Vancouver jusqu'à la ligne de feu en France, cette sentinelle d'avant poste qui protège nos hommes jeunes et vieux n'emporte ou il y a des soldats réunis. Le Canada doit à la Y. M. C. A. une dette de reconnaissance qu'il ne saurait jamais acquitter.

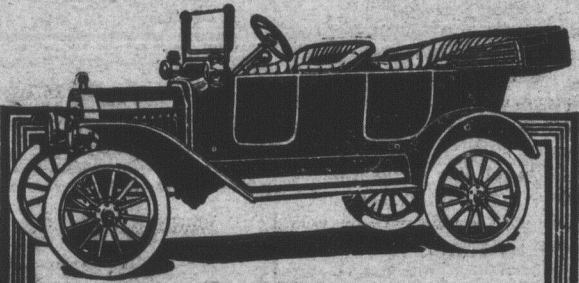
Comme au Nouveau-Brunswick, le trafic des liqueurs aura l'opportunité après la guerre de soumettre la prohibition au vote. Mais la prohibition dans l'Ontario est mise en force et les vieux châteaux-fort du trafic, nous voulons parler des longues buvettes, sont un à un transformés en choses utiles. Bien des hôtels qui dépendaient du trafic de l'alcool pour vivre sont changés en poste de commerce—pour construire au lieu de détruire.

Le Nouveau Brunswick veut il retourner au système destructeur des licences et être de nouveau actionnaire dans la firme John Barleycorn et Cie Lité?

Ou bien le Nouveau-Brunswick veut-il maintenir la prohibition pour toujours? Si oui, la loi doit être mise en force d'une fois sévère et effective.

Aidez à faire respecter la loi

Chaque homme et chaque femme dans cette province a sa part de responsabilité dans la mise en forme de la prohibition et non pas seulement les officiers de la loi. Votre devoir est clair.



"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'échangerai aussi des chars neufs pour des chars de seconde main pour lesquels j'allouerai les meilleurs prix.

N'oubliez pas l'endroit : Rue VICTORIA,

D. M. Martin, Pro.

Agent pour le Comté de Madawaska

**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 Nourissantes de Mathieu, le meilleur remède contre les maux de tête, la Névralgie et les Rhumes Féroces.



Fleur du Canada

Le dernier numéro du PASSE-TEMPS (581) contient HUIT morceaux de musique dont voici les titres :

1. Fleur du Canada, mélodie pour violon et piano.
 2. Vacances valse, valse brillante pour le piano.
 3. Pour aller à Berlin, sur l'air de "la carmagole".
 4. L'inconvénient d'avoir des dents, chanson comique de Désaugiers.
 5. Nora, caprice-gavotte pour le piano.
 6. Simple Aven, romances inédites de Gélion Bouchier.
 7. Romance sans paroles, n. orchestre classique de Mendelssohn.
 8. Canadiens Groupes nous, chanson patriotique.
- Un numéro, 5 sous; par la poste, 6 sous. Abonnement, un an, Canada, \$1.50; États-Unis, \$2.00. Adresse : L. "Passe-Temps", 16 Craig Est, Montréal.

L'agonie des yeux

Quand il revint à lui le sergent breton ne se souvenait plus de rien. Une petite voix, à son oreille, lui murmurait qu'il en avait eu de la chance! Sa tranchée avait sauté, il avait été enseveli vivant, on s'était battu quatre heures sur lui dans l'entonnoir! Heureusement, sa bonnette dépassait un peu. Le matin, les infirmiers l'avaient déterré et emporté ici.

Tout cela dance bourdonne dans sa pauvre tête alourdie, ses yeux le font souffrir. Pourtant peu à peu,

le choc paraît s'apaiser; les mains douces des infirmières semblent aspirer le chaos qui est en lui. Sauvé du pays de l'effroi, le petit sergent regarde l'ambulance claire, les tabliers blancs, les fleurs jolies qui entourent la Madone, et, pour la première fois depuis son arrivée, il sourit à toutes ces lumières.

—Souffrez-vous encore? Non, je suis bien, très bien!

Ils en ont tant vu, ses yeux! Ils ont vu l'enfer! Un peu inquiet, le sergent demande une glace et se regarde.

—Oh! le coquet! s'écrie l'infirmière.

Dans cette glace il retrouve ses yeux clairs, ses beaux yeux d'adolescent que sa mère embrassait avant de le quitter, ses yeux bleus comme le ciel de France.—J'avais si peur! dit-il à l'infirmière, en lui rendant la glace, si peur d'être aveugle!—Mais vous êtes fou! vos yeux ne sont même pas rouges! Il reprend la glace, s'examine encore.—C'est vrai! ils ne sont même pas rouges!

Cependant, comme une bête malade, le présentiment s'est tapé dans son âme.

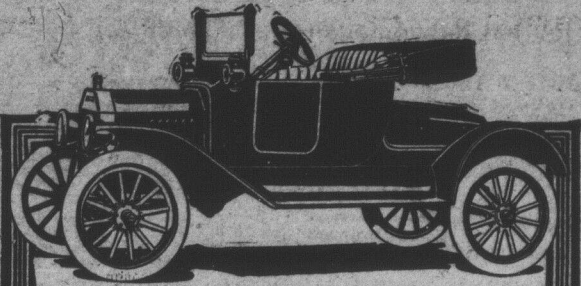
Deux fois et longuement, le major est venu examiner ses yeux, et le soldat a surpris des gestes. Et puis les âmes oivent parfois sans intermédiaire la vérité à même les autres âmes.

Ses yeux ne lui font plus aucun mal, et il est inquiet pour eux! Un soir, il dit à la Soeur :—C'est curieux! le haut du mur me paraît noir?—C'est l'ombre.

Comme la religieuse s'éloigne sans répondre, il la rappelle et d'une voix de reproche :—Je suis catholique et Breton, pourquoi me cacher la vérité?

Alors de plus en plus inquiet, le sergent fait des expériences. Extérieurement, ses yeux sont intacts. Intérieurement ils voient du noir, en haut, là où il n'y a pas de noir. Il baisse une paupière, puis l'autre, et constate que l'oeil droit un peu "en accordéon" c'est-à-dire que les choses ont l'air de s'y plisser, tandis que l'autre voit, mais avec la bande noire. Tout cela, il le garde pour lui. On lui a recommandé de rester couché, bien allongé sur le

Suite à la première page



"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 un 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.

McLAUGHLIN

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.

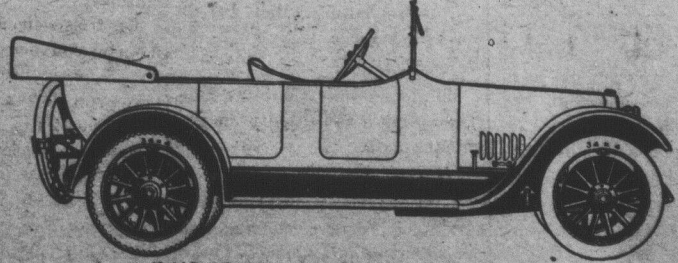
Designed and constructed in Canada by Canadians for Canadian motorists, McLaughlin motor cars give better satisfaction under Canadian climatic and highway conditions than the average automobile.

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

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

CANADA - Un an, \$1.00; Six mois, 50c; STRANGER - Un an, \$1.50; Six mois, 0.75

TARIF DES ANNONCES

Annonces légales, première insertion, la ligne... 15 cts; par insertion subséquente, la ligne... 10 cts; Annonce, (A vendre ou à louer) ne dépassant pas 10 lignes, 1ère insertion... 50 cts; par insertion subséquente... 25 cts

NOTES LOCALES

Nous sommes heureux d'apprendre que le jeune fils de M. John J. Daigle depuis quelque temps très sérieusement malade prend beau coup de mieux et est maintenant considéré hors de danger.

La semaine dernière le jeune Pit St-Pierre employé au Transcontinental a été victime d'un accident qui aurait pu lui être fatal. Le jeune St-Pierre fut frappé par une puissante machine munie à l'électricité. Il en est quitte pour d'assez graves lésions au poignet et à l'épaule.

Aux chantiers de construction de la Cie Fraser Limitée, un employé du nom de Amédée Gagnon l'a lui aussi paré belle alors que, une chaîne ayant cassé, une poulie de 125 lbs vint le frapper au côté. Lui aussi en sera quitte à bon marché.

Mde Honoré Gagnon de cette ville, très sérieusement malade prend un mieux sensible.

Mde Veuve Théo. Guimond de St-Jacques est à l'hôpital sous les soins des médecins depuis une dizaine de jours. Elle doit retourner chez elle ces jours-ci.

M. Pius Michaud, notre député, est venu d'Ottawa passer le dimanche à Edmundston. M. Michaud la semaine dernière a prononcé à la chambre fédérale un discours contre la conscription dont ses électeurs lui tiendront sans doute compte en temps et lieu. M. Michaud appuie le referendum de M. Laurier et nous croyons qu'il a raison.

Nous avons appris avec peine la mort tragique du Rev. M. Jonas, vicaire à Ste-Agathe Me. Le Rev. M. Jonas s'est noyé alors qu'il dirigeait une excursion des enfants de chœur de la paroisse.

Les journaux annoncent que l'hon. A. Arsenault vient de prendre possession de son siège de premier ministre de l'Île du Prince-Edouard. Nous félicitons chaleureusement notre compatriote. C'est le premier Acadien nommé à ce poste important et nous croyons que c'est le premier premier-ministre provincial de langue française en dehors de Québec.

La température continue d'être bien peu favorable aux cultivateurs. On dit qu'il y a déjà à l'heure actuelle des pertes considérables surtout dans les terrains bas.

Et les chemins !!! Ils n'ont jamais été aussi mauvais depuis des années. L'Acadien qui nous parlait à propos de la guerre et des crises financières du "malchanceux Borlen" va sans doute, à propos de chemins nous parler du "malchanceux Foster". Pourvu que la pluie continue pas pendant tout son terme.

M. Elias Daigle de St-Hilaire a fait de passage à Edmundston au commencement de la semaine.

En l'absence de M. le curé et de son vicaire, c'est le Rev. Pêre Tho-

mas Mariste de Van Buren qui a fait les offices religieux à Edmundston dimanche.

M. Thommy Franceur de St-Jacques était en ville lundi dernier.

M. Raymond Thibodeau de Caribou Me, et M. W. Demers de St-Jacques nous ont fait le plaisir d'une visite à nos bureaux cette semaine.

Samedi dernier a eu lieu les funérailles de Joseph Savard décédé à sa résidence après une longue et douloureuse maladie à l'âge de 81 ans. Nos sympathies à la famille.

M. et Mde Ubald Thibodeau de Caribou Me, étaient en visite dimanche, chez M. Wilfril Demers, de St-Jacques.

M. Vital Albert, de Pelletier Mill était de passage à Edmundston au commencement de la semaine.

M. Cyrille Bellefleur, de Bellefleur N. B. était en voyage d'affaires dans notre ville au commencement de la semaine.

Melle Amélie Ringuet, de Mont réal, était ces jours passés dans notre ville en visite chez des amis.

M. J. Paul Arsenault, soldat dans la 65ème batterie de campagne maintenant en devoir à Petewawa Ontario, nous est arrivé hier soir. M. Arsenault est avantageusement connu à Edmundston où il a été longtemps compteur à la banque Provinciale du Canada. Ses nombreux amis sont heureux de le revoir. M. Arsenault nous dit que l'exercice militaire lui va à merveille et qu'il aime déjà autant à manier le canon que la plume.

M. Jos David vient de terminer sa magnifique salle de quille "Bowling Alley" et elle sera ouverte au public vendredi, c'est-à-dire demain. L'entrée sera gratuite pour les dames lundi après midi et pour les messieurs dimanche soir.

Désormais la salle sera réservée pour les dames le jeudi après-midi et les messieurs ne seront pas admis cette après-midi là.

Mmes Didier Cyr et F. Beaulieu de New Bedford, Mass, sont en visite à Edmundston depuis quelques semaines chez des parents et amis.

Courrier de St-Honoré

Départ. Melle Léa Paradis institutrice de l'école no. 4 est retournée à Cacouana passer sa vacance dans sa famille. Nous souhaitons à Melle Paradis une belle vacance.

Acquisition. Monsieur Omer Marquis, marchand a fait l'acquisition d'un magnifique auto.

Première communion. A Withworth a eu lieu la semaine dernière la première communion de vingt-trois enfants. Qu'il était beau, qu'il était imposant de voir le cortège de petites filles et de petits garçons s'avancer pieusement aux pieds de Jésus avec leurs petits cœurs purs comme les carolles des fleurs.

Monsieur le curé de St-Honoré, M. J. A. April, descendant de cette mission avait préparé cette importante cérémonie qui eut lieu dans l'école. Espérons que ces chers enfants sauront faire fructifier la semence divine jetée dans leurs cœurs.

La conscription. On s'agit beaucoup au sujet de la conscription par ici. Les paroissiens de St-Honoré aussi bien que tous les autres ne veulent pas de la conscription. C'est un acte ignoble et une injustice à faire à notre nation.

La mode. Lorsqu'on entend parler de la mode vite on s'imagine que l'on parle pour les femmes. Moi aujourd'hui je vous parlerai de la mode des hommes. Les femmes auront leur tour. Je ne vous parlerai pas de culotte collante avec un pantalon bouffant de la redingote ou du gilet de cravate ou du soulier. Non parlons de la chemise... Oui la chemise "fifi". Avez vous jamais vu pareille sottise. Je m'imaginai que l'on ne la verrait plus et voilà qu'elle reparait. Jeune gens respectez-vous plus que cela. Laissez ces "écotages" pour les filles de villes, laissez ce peignoir démodé et portez des habits plus distingués.

La St Jean Baptiste. Dimanche le 24 était la fête des Canadiens français. Beaucoup de paroissiens sont allés à la Rivière-du-Loup où était célébrée la St Jean Baptiste. Ici à la messe il y eut sermon par M. le Curé J. A. April sur notre saint patron. M. le Curé en termes émuants nous a montré la grandeur et la puissance de notre patron. Il nous a exhorté à le prier afin qu'il nous protège, qu'il nous sauve du péril présent. Aujourd'hui semble revivre pour nous Canadiens-français les premiers jours de la conquête. Aujourd'hui plus que jamais nous devons nous unir autour de notre emblème national et invoquer St-Jean Baptiste. Nous sommes les conquérants du sol canadien, notre nation s'est développée. Nous avons compris que la terre est la richesse des peuples. Comme les érables de nos forêts seculaires, nous avons puisé dans la terre canadienne arrosée du sang et des sueurs de nos pères, la force et la prospérité. Aujourd'hui notre nation est menacée du péril de la conscription. Prions, prions bien fort notre saint patron afin qu'il nous secoure et qu'il nous sauve. Prions Dieu afin que nous soyons toujours un peuple libre et fier de nos aïeux. Première communion. Dimanche prochain aura lieu la première communion général des enfants de cette paroisse. Conférence. Dimanche le 1er juillet à l'occasion du jubilé de la Confédération il y eut dans notre église à 6 heures une conférence sur "l'histoire du Canada par notre dévoué Monsieur le Curé. Monsieur le Curé à l'aide du petit opuscule paru à cette occasion nous montra le développement, le progrès que notre pays a fait depuis 1867. Après nous avoir apporté de nombreuses statistiques, il nous fit remarquer que la plus grande cause du progrès de notre pays est l'agriculture. Les trois éléments de prospérité d'une nation nous dit-il, consistent dans la prospérité du sol, dans la perfection de ses bois et dans son attachement à sa religion. Oui l'agriculteur cette grande nourricière des nations cette base de tous les progrès, c'est elle qui a fait le peuple Canadien ce qu'il est. Un millionnaire américain Clergue avait compris le rôle de notre nation lorsqu'il disait: "C'est vers l'agriculture que le peuple canadien français devrait se porter s'il veut conserver son caractère distinctif, étant essentiellement un peuple

agricole, on ne saurait trop l'engager à suivre les destinées que Dieu lui a "tracées".

Oui mes amis, aimons la terre cette terre garantie de la survivance de notre belle langue française et de nos traditions ancestrales.

Vivons à la campagne, cultivons la terre nous serons meilleurs en gardant nos mœurs simples, nos cœurs droits, et nous aimerons toujours la paix et la justice.

Médisons bien cette parole de Lamonde. Honnête agriculteur, ta besogne est sacrée!

Agriculture. Huit de nos jeunes gens sont partis lundi le 7 pour aller à Ste Anne de la Pocatière suivre le cours abrégé d'agriculture.

Puisse ces braves jeunes hommes faire fructifier les enseignements qu'on leur donnera.

En visite. Melle Clara Beaupré est en visite pour quelques jours chez M. Pierre

Landry. Heureuse nouvelle. Nous sommes heureux d'apprendre que M. Joseph Pelletier de Withworth vient de recevoir un bel auto.

Remerciement. Le collaborateur Jean du Canada remercie gracieusement la rédaction du "Madawaska" pour la large part qu'elle lui donne dans son journal.

JEAN DU CANADA.

NAISSANCES

Samedi le 20 juin chez M. Fred N. Albert de St-Hilaire une fille.

Dimanche le 1er juillet chez M. Jos Mignault de Levesque P. O. une fille.

A Edmundston mercredi le 4 juillet l'épouse de M. Arthur Daigle du Lac Long P. Q. un fils

La Vache Laitière

Suite de la deuxième page L'alimentation des veaux. La somme de profits que l'on peut tirer du troupeau dépend de la généalogie des veaux, de leur qualité, et également de la façon dont ils sont élevés. On voit des génisses ayant les meilleurs ascendants et le meilleur type, et qui cependant ne font que des vaches pauvres et rabougries, parce qu'elles ont été mal soignées; on voit au contraire des veaux de moins bonne qualité, mais qui, bien soignés, font de très bons animaux.

La question de l'élevage des veaux a donc une importance économique très considérable. Les méthodes suivantes avec les variations que les circonstances peuvent exiger donnent d'excellents résultats:

Séparez le veau de sa mère à sa naissance. Ne le laissez pas téter, à moins qu'il ne soit faible, incapable de boire, ou que la mamelle de la vache ne soit sérieusement enflammée. Le lait de la mère est essentiel pour les quatre premiers jours. On doit en donner de 8 à 10 livres, divisées en 3 ou 4 repas. On donne le lait entier pendant les premiers dix jours, puis on commence à le remplacer une partie par du lait écrémé de façon à ce que le veau reçoive, à l'âge d'un mois, en deux repas, 12 livres de lait écrémé plus une cuillerée à table de gelée de graine de lin, finement moulue et éblouillatée.

Lorsque le veau a trois semaines, on donne une petite quantité d'avoine ronde dans la mangeoire. On peut avantageusement lui offrir, à partir de ce moment, du foin de trèfle fin et de l'eau propre.

Pendant les quinze semaines qui suivent, augmenter graduellement la quantité de lait écrémé pour en donner, au bout de ce temps, de 15 à 20 livres par jour. Ajouter à la gelée de graine de lin les éléments nécessaires pour remplacer la crème, et que voici: avoine finement moulue, 2 parties; maïs, (blé d'Inde) moulue, 2 parties. On donne cette moulée dans le lait, divisée en deux repas par jour, à raison de un huitième de livre au commencement et on porte graduellement cette quantité à une livre.

Lorsque le veau a quatre semaines on remplace l'avoine ronde par un mélange de grain composé de son, d'avoine roulée et de maïs (blé d'Inde) moulue, en parties égales. On donne d'abord un huitième de livre par jour et on augmente graduellement jusqu'à un livre par jour à l'âge de 20 semaines. A cet âge, on retranche graduellement le lait écrémé et on augmente proportionnellement la ration de grain.

N'exposez pas les veaux de printemps à la chaleur et aux mouches, tenez-les dans une loge sombre et fraîche jusqu'à l'âge de quatre mois, après quoi mettez-les la nuit dans

un enclos. Si les veaux naissent en automne, tenez-les dans une loge propre, bien éclairée et confortable. Donnez une quantité limitée de racines et d'ensilage. Donnez du sel régulièrement, en quantité limitée, et de l'eau au besoin.

Régime alimentaire et traitement.

1. Ne donnez jamais trop de nourriture. 2. Nourrissez suivant les besoins et les desirs individuels de chaque animal. 3. Nourrissez régulièrement, c'est à dire donnez les repas à heures fixes et ne faites pas de changements subits d'alimentation. Les changements subits font baisser la production et provoquent souvent l'apparition de troubles et de malaises. 4. Les maladies ordinaires comme la diarrhée, l'indigestion, les météorisations, l'indigestion de grain et la mammitte ou inflammation de la mamelle proviennent généralement d'une mauvaise alimentation. Il est beaucoup plus facile de prévenir ces maladies que d'avoir à les guérir, et cela coûte beaucoup moins cher. 5. Quand aux autres maladies, comme la fièvre de lait, on peut les prévenir en grande partie en nourrissant la vache convenablement et en la traitant bien avant et après le vêlage. 6. Les étables confortables, bien ventilées, bien éclairées et les pailles bien munies d'ombrage et d'eau aideront beaucoup à augmenter la production, tout en diminuant les frais de nourriture.

Le contrôle de la production paie.

Pour faire de l'argent avec les vaches, il faut d'abord avoir de bonnes laches, c'est à dire des bêtes saines, d'un bon tempérament, d'un bon type laitier d'une bonne taille qui soient de bonnes mangeuses régulières pouvant consommer beaucoup de nourriture, et par-dessus tout, bonnes productrices. Dans tous les troupeaux, il y a des vaches qui paient et d'autres qui ne rapportent rien. Le seul moyen de connaître les unes et les autres est de contrôler la production du lait et du gras.

Pour être avantageuse, une vache doit donner, tous les ans, plus de 5.000 livres de lait contenant 3.5 pour cent de gras. Pour juger de la valeur d'une vache, il faut connaître sa production, annuelle totale de lait. Pour connaître cette production, il n'y a qu'un moyen: tenir un journal de la production du lait.

Des centaines de cultivateurs tiennent aujourd'hui ces relevés de production. La plupart attribuent leurs succès à cette méthode. Vous qui avez un troupeau, pourquoi n'essayeriez-vous pas d'en faire autant? Vous en retirerez plus de lait.

CARTES D'AFFAIRES

Casier Postal "59" Tel. 25-41 MAX. D. GORMIER B. A. Avocat, Notaire Public EDMUNDSTON, N. B.

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

Edmundston, N. B. Casier Postal "59" Tel. 46 PIO H. LAPORTE Médecin-Chirurgien EDMUNDSTON, N. B.

Casier Postal "59" Tel. 46 A. M. SORMANY, M. D. Médecin-Chirurgien EDMUNDSTON, N. B.

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

DR Z. VEZINA Ex-élève 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. Téléphone, 28

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

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

A. E. THIBAUT 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'examen 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.

Notre travail deviendra plus intéressant et vous semblera beaucoup plus facile. Vous découvrirez la vache qui ne vous rapporte rien, "La parasite", dont vous ne sauriez débarrasser trop vite. Pour peser le lait procurez vous une simple balance à ressort. Ces balances valent d'une piastre et demie à quatre piastres. Si votre marchand local ne peut vous la fournir, écrivez au Service de l'élevage, ferme expérimentale centrale, Ottawa, et nous vous dirons à qui vous adresser. Une petite bascule fera l'affaire, mais nous trouvons la balance à ressort préférable. Beaucoup de cultivateurs enregistrent également la quantité de nourriture consommée par les vaches. Si vous désirez en faire autant, écrivez-nous pour demander les feuilles nécessaires.