

Le Courrier de Saint-Jean

Organe du District d'Iberville

Volume VI

Saint-Jean d'Iberville, Que., Vendredi, 5 Juillet 1901

No 10

BRISTOL'S Sarsaparilla

Ce remède réveille la foie, stimule la circulation, rend l'esprit lucide et améliore la santé en général.

"BRISTOL'S" est en vente chez tous les pharmaciens.

Collège d'Iberville

DISTRIBUTION DES PRIX

La distribution des prix au Collège d'Iberville a eu lieu, vendredi 21 juin, à 8 heures du soir.

Une assistance nombreuse et distinguée emplissait la vaste salle des séances.

Voici le programme qui a été exécuté :

- 1—Vivent les vacances....Fanfare
- 2—Proclamation des diplômés d'études et de sténographie.
- 3—Patrie—marche religieuse Fanfare.
- 4—Prix de la 4^{me} classe.
- 5—Solo de violon.....M. A. Plante
- 6—Prix de la 3^{me} classe.
- 7—Bridol rose.....Orchestre
- 8—Prix de la 2^{me} classe.
- 9—Duo—violon et piano—M. J. Béliveau et A. Plante.
- 10—Prix de la classe anglaise.
- 11—Les enfants de la mer....Chorale
- 12—Prix du cours commercial.
- 13—Prix spécial.
- 14—Prix d'honneur.
- 15—"The three Guardsmen" quadrille. Orchestre
- 16—"Prix du cours académique.
- 17—Récitements.
- 18—"Old Glory"—marche....Fanfare

DIPLOMES D'ETUDES PRIMAIRES ET COMMERCIALES

Cette année, le bureau des examinateurs était composé ainsi qu'il suit :

Président : Rév. M. E. Filiatouli, curé de St. Jude, délégué de Mgr l'Evêque de St-Hyacinthe.

Membres : le chanoine St Georges, curé d'Iberville; le Rév. F. Césaire, provincial; M. Joseph Lavoie, agent d'affaires; M. J. B. Beauregard, notaire; M. J. A. Nadeau, notaire; M. Geo. Tassé, médecin; M. P. Contant, régisseur; M. J. B. Beauregard, notaire.

Vingt-deux candidats de différents collèges se sont présentés pour l'obtention du diplôme. Treize d'entre eux ont subi avec succès les épreuves données par le bureau.

Le collège d'Iberville présentait sept élèves qui ont réussi avec la mention suivante :

M. Léon Lorrain, 1603 points sur 1800, grande distinction.

M. Apollinaire Hébert, 1568 points, grande distinction.

M. Rudolphe Hébert, 1542 points, grande distinction.

M. Frank Médor, 1516 points, grande distinction.

M. Joseph Pelletier, 1447 points, grande distinction.

M. Armand Bernard, 1394 points, distinction.

M. Andrew Sullivan, 1301 points, distinction.

Nous donnons ici la liste des élèves qui ont reçu de M. Emile Dupuy le diplôme de sténographie : M. A. Bernard, Apollinaire Hébert, R. Hébert, L. Lorrain, J. Pelletier, A. Sullivan, A. Bastien, J. Béliveau, Eug. Bessette, A. Boivin, A. Bouchard, P. Chartier, G. Ennis, E. Gallier, L. Leduc, J. Schlige, H. Vincent, R. Wallace.

Des prix d'excellence ont été décernés aux sept élèves ayant obtenu le diplôme d'études commerciales.

M. Léon Lorrain, une médaille d'or offerte par M. P. Demers, député au Parlement fédéral.

M. A. Hébert, une médaille d'or offerte par M. F. Gosselin, M. P. P.

M. R. Hébert, une médaille d'or offerte par MM. Bauchaupin & Fils, libraires, Montréal.

M. P. Médor, médaille d'or offerte par M. A. Macdonald, St-Jean.

M. J. Pelletier, médaille d'or offerte par le docteur Geo. Tassé, d'Iberville.

M. A. Bernard, médaille d'or offerte par M. J. A. Nadeau, notaire, d'Iberville.

M. A. Sullivan, médaille d'or offerte par MM. Hébert & Cie, Montréal.

Ont obtenu des prix d'honneur pour avoir été inscrits à un tableau d'honneur pendant tout le cours de l'année scolaire :

MM. A. Bernard offert par M. le chanoine St Georges, curé; L. Lorrain, offert par M. E. Filiatouli, curé de St-Jude; J. Pelletier, offert par M. A. Vézina, professeur au collège St-Hyacinthe; A. Hébert, offert par le Rév. M. Létourneau, aumônier du Juvénat; R. Wallace, offert par le Rév. M. Loiseleur, vicaire à Iberville; H. Vincent, offert par le Rév. F. Césaire, provincial des Frères Maristes; E. Gallier, offert par M. J. B. Beauregard, notaire à Iberville; J. Béliveau, offert par M. P. Contant, régisseur

bien dans notre pays en formant des commerçants intelligents et capables de faire honneur à notre nationalité. De ces hommes-là, nous en avons un grand besoin, car il importe que nous ne soyons inférieurs à personne, et Dieu merci, nous ne sommes pas une race inférieure.

Voilà pourquoi nous devons soutenir énergiquement nos collèges commerciaux, parce que de là viendra pour nous la vraie supériorité. Rappelez-vous qu'on ne domine jamais que momentanément par la force. Voyez Alexandre, César, Napoléon, ils ont soumis les peuples par la force, et maintenant, leurs noms sont exécrés; mais le monde entier vénère ceux qui ont dominé par la sagesse et la culture intellectuelle. Encourageons nos collèges commerciaux; ils sont aussi nécessaires que nos collèges classiques.

L'orateur a ensuite félicité les élèves de leur bonne conduite et de leur travail dont il pouvait se faire une idée par les magnifiques récompenses qu'on venait de leur accorder.

L'assemblée s'est ensuite retirée sous le charme de ce beau discours plusieurs fois interrompu par de chaleureux applaudissements.

MALADIE DE CŒUR

Amenée par le froid et la misère

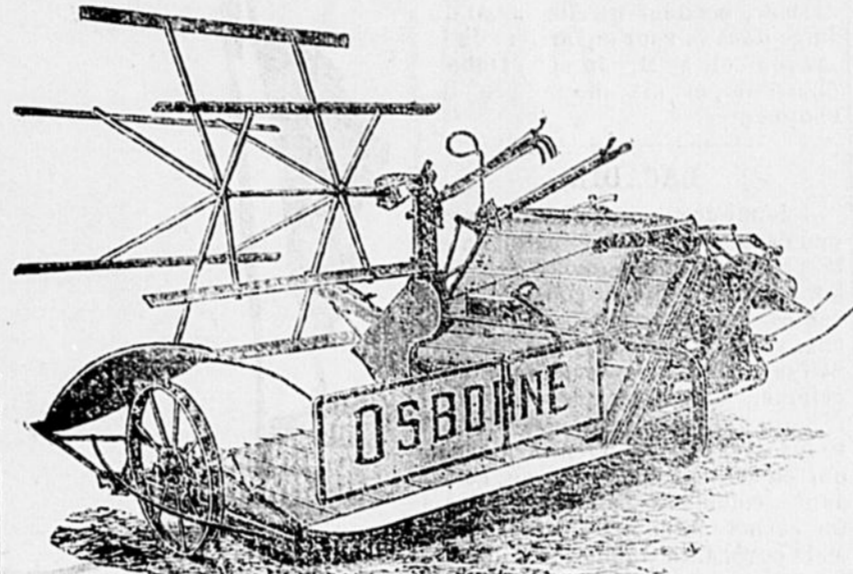
Le Capt. Geo. Crandell, de Lindsay, raconte comment il a été guéri de la plus dangereuse des maladies.

Dans la ville de Lindsay et la contrée environnante, aucun homme n'est plus connu ni plus hautement respecté que le capt. Geo. Crandell. Il y a quarante-sept ans qu'il était propriétaire et capitaine du premier vapeur qui ait navigué sur le Scugog. Depuis, le succès a couronné ses efforts dans sa vie sur eau et sur terre. Pendant vingt-neuf ans, il fut membre du conseil municipal de Lindsay. Il a maintenant 73 ans et jouit de la meilleure santé, mais il n'en fut pas toujours ainsi. Il y a quelques années, le froid et la misère inhérents à sa vie de marin commencèrent à influer sur sa santé, et des signes de faiblesse se montrèrent du côté du cœur. Ses souffrances et son complet retour à la santé par l'entremise des Pilules Rosses du Dr Williams sont racontés admirablement par lui-même. A un reporter, le capitaine a confié le récit suivant :

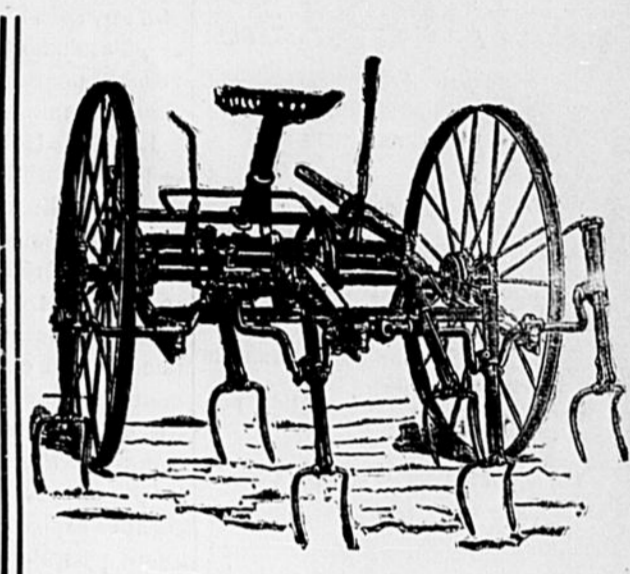
"Il y a plusieurs années, mon cœur commença à me troubler. D'abord, je ne m'en occupai guère, mais le mal augmenta à un tel point que je recourus aux soins des médecins ordinaires. J'endurais de grandes douleurs et parfois j'étais en proie à des étouffements qui me laissaient dans une grande détresse. Fréquemment, ces étouffements survenaient la nuit et je ne parvenais à respirer qu'avec les plus grandes difficultés. Je consultai plusieurs médecins, mais leurs remèdes ne pouvaient me soulager. J'essayai alors un remède beaucoup annoncé, mais je ne reçus aucun soulagement. J'avais toujours été un bon fumeur, mais ma santé était si mauvaise, que quelques bouffées d'un cigare me causaient tant de mal que je dus cesser de fumer. J'empirais de jour en jour, et commençai à croire que ma fin était proche et que cette maladie allait m'emporter. Il y a quelques temps, on me conseilla d'essayer les Pilules Rosses du Dr Williams. Après en avoir pris une boîte, je constatai un changement dans mon état, et je continuai à les prendre. Je continuai aussi à m'améliorer jusqu'à maintenant, où je suis bien et fort comme je ne l'ai été de ma vie, et je n'ai plus été troublé par le plus léger signe de mon ancienne maladie, depuis plusieurs mois. Je puis maintenant fumer comme autrefois, sans ressentir le moindre inconfort. Tout cela, je le dois au plus grand de tous les remèdes, les Pilules Rosses du Dr Williams.

Un sang riche et rouge et nerfs forts sont la pierre angulaire de la santé. Les Pilules Rosses du Dr Williams sont le remède le plus universellement et le plus favorablement connu, parce que, de la première dose à la dernière, elles font un sang nouveau, vivifiant, et

AUX CULTIVATEURS...



Moulins à faucher, Moissonneuses, Lieuses, Faneuses, Rateaux, Charries, Rouleaux, etc, Voitures de toutes sortes



LAVOIE & LANCELIER, Bloc Langelier, Rue Richelieu, St-Jean, Que.

Seuls représentants de la célèbre compagnie d'Instrument Aratoires D. M. Osborn, de Auburn, N. Y. Voitures légères de la manufacture Bradford Carriage Co. Grosses voitures, double wagons, de la manufacture Chatham Carriage Co. Tous ces articles sont de première qualité.

H. FAIRFIELD, Agent.

MARCHÉ DE MONTRÉAL

PRODUITS DE LA FERME

Bœuf	Prix en gros
Rouveau	lb. 0 00 0 00
Quart	lb. 0 00 0 00
Laitière	lb. 0 11 0 12
Cantons de l'est	lb. 0 15 0 10
Crémères fraîches	lb. 0 16 0 18
" en tinette lro qual.	0 00 0 00
" seconde tinette	0 00 0 00

Encourageons nos produits

LE VIN RAISIN SAUVAGE.

Après avoir parlé de la vigne indigène, il importe d'avertir que mentionner la valeur de ses produits, il y a déjà bien des années, j'ai voulu attirer l'attention de mes compatriotes sur la culture de la vigne sauvage dans un petit traité où je démontrerais que la vigne sauvage du Canada était susceptible de devenir l'une des grandes ressources agricoles du pays.

Déjà, le Haut-Canada a pris le devant sur nous avec la vigne de France qui convient à leur climat, mais la température plus égale, moins exposée aux gélées des nuits de mois d'été, qui sont assez fréquentes dans la province de Québec.

Or, pour nous, celle qui nous convient, c'est la vigne indigène, laquelle, loin de douter les gélées précoces de l'automne, les appelle au contraire, puisque cette congélation hâtive achève sa maturité.

Il serait inutile de savoir la quantité de raisins que le Haut-Canada nous vend tous les automnes, sans compter ce que cette province exporte en Angleterre.

Chaque fois que j'ai écrit sur cette question, je me suis appliqué à faire ressortir la valeur des produits de notre vigne, car c'est avec le vin que l'on fait les meilleurs vinaigres. Quant à la couleur foncée que donne le vin de raisin sauvage au vinaigre, il y a un procédé pour obtenir sa déclaration. Le bouquet naturel du vin donne au vinaigre un goût exquis, sans paraitre et sans rien, sans ce rapport, au "Malt Vin" qui nous est si connu en Angleterre.

Le vinaigre serait une spécialité que l'on ne saurait trouver ailleurs, attendu que la vigne indigène ne se trouve que dans l'Amérique du Nord.

D'abord, si à la richesse de la couleur du vin de raisin sauvage qui rivalise avec celle du "Bordeaux" ou y ajoute ses qualités hygiéniques, si ajoutées à l'arrogance, son bouquet naturel qui rappelle les goûts de l'orange, tant que les chères par les gourmets, sans exception, notre vin de raisin sauvage peut être classé avec les vins d'une rare spécialité.

Pourquoi alors aller bien loin, pour payer bien cher des vins étrangers qui étaient et ont encore à grands traits toutes ces qualités, souvent apaisés les avoir ajoutés artificiellement dans leurs fabrications ?

Nous avons donc été tardifs à reconnaître les avantages de notre position géographique au moyen de laquelle nous aurions pu faire face avant qu'aucun autre vin d'Amérique.

Il y a de nombreux intérêts dans ce qui nous a été dit. C'est déjà bien assez pénible d'être obligés d'acheter ce que nous ne pouvons nous permettre pas de produire.

Si le Haut-Canada semble nous favoriser de nous pour la culture de la vigne de France, en revanche notre vin de raisin sauvage est supérieur à leur vin. C'est un fait connu de tout le monde.

MAISON DE MONTRÉAL

PRODUITS DE LA FERME

Bœuf	Prix en gros
Rouveau	lb. 0 00 0 00
Quart	lb. 0 00 0 00
Laitière	lb. 0 11 0 12
Cantons de l'est	lb. 0 15 0 10
Crémères fraîches	lb. 0 16 0 18
" en tinette lro qual.	0 00 0 00
" seconde tinette	0 00 0 00

Encourageons nos produits

LE VIN RAISIN SAUVAGE.

Après avoir parlé de la vigne indigène, il importe d'avertir que mentionner la valeur de ses produits, il y a déjà bien des années, j'ai voulu attirer l'attention de mes compatriotes sur la culture de la vigne sauvage dans un petit traité où je démontrerais que la vigne sauvage du Canada était susceptible de devenir l'une des grandes ressources agricoles du pays.

Déjà, le Haut-Canada a pris le devant sur nous avec la vigne de France qui convient à leur climat, mais la température plus égale, moins exposée aux gélées des nuits de mois d'été, qui sont assez fréquentes dans la province de Québec.

Or, pour nous, celle qui nous convient, c'est la vigne indigène, laquelle, loin de douter les gélées précoces de l'automne, les appelle au contraire, puisque cette congélation hâtive achève sa maturité.

Il serait inutile de savoir la quantité de raisins que le Haut-Canada nous vend tous les automnes, sans compter ce que cette province exporte en Angleterre.

Chaque fois que j'ai écrit sur cette question, je me suis appliqué à faire ressortir la valeur des produits de notre vigne, car c'est avec le vin que l'on fait les meilleurs vinaigres. Quant à la couleur foncée que donne le vin de raisin sauvage au vinaigre, il y a un procédé pour obtenir sa déclaration. Le bouquet naturel du vin donne au vinaigre un goût exquis, sans paraitre et sans rien, sans ce rapport, au "Malt Vin" qui nous est si connu en Angleterre.

Le vinaigre serait une spécialité que l'on ne saurait trouver ailleurs, attendu que la vigne indigène ne se trouve que dans l'Amérique du Nord.

D'abord, si à la richesse de la couleur du vin de raisin sauvage qui rivalise avec celle du "Bordeaux" ou y ajoute ses qualités hygiéniques, si ajoutées à l'arrogance, son bouquet naturel qui rappelle les goûts de l'orange, tant que les chères par les gourmets, sans exception, notre vin de raisin sauvage peut être classé avec les vins d'une rare spécialité.

Pourquoi alors aller bien loin, pour payer bien cher des vins étrangers qui étaient et ont encore à grands traits toutes ces qualités, souvent apaisés les avoir ajoutés artificiellement dans leurs fabrications ?

Nous avons donc été tardifs à reconnaître les avantages de notre position géographique au moyen de laquelle nous aurions pu faire face avant qu'aucun autre vin d'Amérique.

Il y a de nombreux intérêts dans ce qui nous a été dit. C'est déjà bien assez pénible d'être obligés d'acheter ce que nous ne pouvons nous permettre pas de produire.

Si le Haut-Canada semble nous favoriser de nous pour la culture de la vigne de France, en revanche notre vin de raisin sauvage est supérieur à leur vin. C'est un fait connu de tout le monde.

MARCHÉ DE MONTRÉAL

PRODUITS DE LA FERME

Bœuf	Prix en gros
Rouveau	lb. 0 00 0 00
Quart	lb. 0 00 0 00
Laitière	lb. 0 11 0 12
Cantons de l'est	lb. 0 15 0 10
Crémères fraîches	lb. 0 16 0 18
" en tinette lro qual.	0 00 0 00
" seconde tinette	0 00 0 00

Encourageons nos produits

LE VIN RAISIN SAUVAGE.

Après avoir parlé de la vigne indigène, il importe d'avertir que mentionner la valeur de ses produits, il y a déjà bien des années, j'ai voulu attirer l'attention de mes compatriotes sur la culture de la vigne sauvage dans un petit traité où je démontrerais que la vigne sauvage du Canada était susceptible de devenir l'une des grandes ressources agricoles du pays.

Déjà, le Haut-Canada a pris le devant sur nous avec la vigne de France qui convient à leur climat, mais la température plus égale, moins exposée aux gélées des nuits de mois d'été, qui sont assez fréquentes dans la province de Québec.

Or, pour nous, celle qui nous convient, c'est la vigne indigène, laquelle, loin de douter les gélées précoces de l'automne, les appelle au contraire, puisque cette congélation hâtive achève sa maturité.

Il serait inutile de savoir la quantité de raisins que le Haut-Canada nous vend tous les automnes, sans compter ce que cette province exporte en Angleterre.

Chaque fois que j'ai écrit sur cette question, je me suis appliqué à faire ressortir la valeur des produits de notre vigne, car c'est avec le vin que l'on fait les meilleurs vinaigres. Quant à la couleur foncée que donne le vin de raisin sauvage au vinaigre, il y a un procédé pour obtenir sa déclaration. Le bouquet naturel du vin donne au vinaigre un goût exquis, sans paraitre et sans rien, sans ce rapport, au "Malt Vin" qui nous est si connu en Angleterre.

Le vinaigre serait une spécialité que l'on ne saurait trouver ailleurs, attendu que la vigne indigène ne se trouve que dans l'Amérique du Nord.

D'abord, si à la richesse de la couleur du vin de raisin sauvage qui rivalise avec celle du "Bordeaux" ou y ajoute ses qualités hygiéniques, si ajoutées à l'arrogance, son bouquet naturel qui rappelle les goûts de l'orange, tant que les chères par les gourmets, sans exception, notre vin de raisin sauvage peut être classé avec les vins d'une rare spécialité.

Pourquoi alors aller bien loin, pour payer bien cher des vins étrangers qui étaient et ont encore à grands traits toutes ces qualités, souvent apaisés les avoir ajoutés artificiellement dans leurs fabrications ?

Nous avons donc été tardifs à reconnaître les avantages de notre position géographique au moyen de laquelle nous aurions pu faire face avant qu'aucun autre vin d'Amérique.

Il y a de nombreux intérêts dans ce qui nous a été dit. C'est déjà bien assez pénible d'être obligés d'acheter ce que nous ne pouvons nous permettre pas de produire.

Si le Haut-Canada semble nous favoriser de nous pour la culture de la vigne de France, en revanche notre vin de raisin sauvage est supérieur à leur vin. C'est un fait connu de tout le monde.

J. B. DEMERS, B. C. L.

Notaire et Commissaire

BUREAU A SAINT-JEAN
88 Rue Jacques-Cartier.
BUREAU A LACOLLE
A l'ancien bureau de M. Tremblay, N. P.

Horaires des chemins de fer

PACIFIQUE CANADIEN

7.30 a. m.	Tous les jours
7.35 a. m.	do excepté le lundi
9.53 a. m.	do do Dimanche
10.40 a. m.	do do do
5.32 p. m.	do do do
8.15 p. m.	do do do
8.55 p. m.	do tous les jours
9.23 p. m.	do samedi excepté

GRAND TRONC

6.25 a. m.	6.35 a. m.	6.50 a. m.	les dimanches inclus.
8.15 a. m.	tous les jours, les dimanches exceptés.		
1.45 p. m.	tous les jours, excepté le dimanche.		
7.30 p. m.	7.50 p. m.	et 9.25 p. m.	tous les jours dimanche excepté, pour Montréal.

DEPART DE SAINT-JEAN MONTRÉAL :

6.25 a. m.	6.35 a. m.	6.50 a. m.	les dimanches inclus.
8.15 a. m.	tous les jours, les dimanches exceptés.		
1.45 p. m.	tous les jours, excepté le dimanche.		
7.30 p. m.	7.50 p. m.	et 9.25 p. m.	tous les jours dimanche excepté, pour Montréal.

ARRIVÉE DE MONTRÉAL :

9.30 a. m.	9.45 a. m.	dimanche excepté.
2.35 p. m.	5.45 p. m.	le dimanche, excepté.
7.40 p. m.	7.50 p. m.	9.45 p. m., tout les jours le dimanche inclus.

PATENTS

Scientific American.

J. O. BRASSARD

DENTISTE

Rue Richelieu, St-Jean, Que.

J. B. H. BEAUREGARD

NOTAIRE

Consignataire des greffes des notaires V. Vincolette, C. Vincolette, P. L. Mongeau et D. Carreau.

CIRARD & PELLETIER

AVOCATS

Bureaux : No. 36, Rue St-Jacques ; SAINT-JEAN, Q.

P. J. DORE

AVOCAT

St-Jacques St-Jean, Que.

Dr. Henri Lasnier

CHIRURGIEN

Élève de l'Institut Pasteur et des hôpitaux de Paris et de Londres

Ec-assistant chirurgien au "London Hospital," Londres, Angleterre.

M. le Dr. LASNIER s'occupe exclusivement de chirurgie, plus spécialement de chirurgie abdominale, gynécologie, maladies des reins, de la vessie et des voies urinaires, maladies de la peau, des oreilles, du nez et de la gorge.

143, RUE ST-DENIS

Téléphone Bell Est 1060. MONTREAL

BUREAU D'EXPRESS DE

Telegraphe et ventes des Billels sur le Grand Tronc

Mandats d'express sur tous les points. Agent pour le C^o de steamer Clyde.

G. H. WILKINSON, Agent

et courtier de douanes

183, rue Richelieu, ST-JEAN, P. Q. CANADA

Trois journaux pour un

Huit pages de nouvelles,

Huit pages consacrées à l'agriculture et à l'élevage

Huit pages de feuilleton des plus intéressants

WEEKLY MAIL & EMPIRE

24 pages de matière à lire

\$1.00 par année

Le reste de balance 1900 sera envoyé franco pour le prix de l'abonnement de l'année 1901.

LE CÉLÈBRE

Charbon Pittston

(successeur de Bisset et Donaghy)

MARCHANDS DE

Charbon, Bois et Glace

Prix du charbon livré à St-Jean.

GRATE.....\$5.50

EGGS.....5.50

STOVE.....5.75

NUT.....5.75

CHARBON DE FORGE.....6.00

CHARBON MOU, GRATE.....6.35

Ces prix sont nets, sans escompte d'aucune sorte, et peuvent être changés en tout temps sans avis, excepté quand l'ordre a été accepté avant le changement.

JOHN DONAGHY, St-Jean, le 6^o 1900.

