



NOCES D'OR

Bien peu de personnes ont la joie de fêter le cinquantième anniversaire de leur mariage.

M. F. X. St Charles, Président de la Banque d'Hochelaga et sa digne épouse ont eu ce bonheur lundi dernier. Nous les en félicitons et leur souhaitons de tout cœur de célébrer leurs noces de diamant. L'âge des époux, M. St Charles a 69 ans et Madame St Charles 68 permet d'espérer qu'ils réaliseront facilement le vœu que nous venons de formuler et auquel s'associeront volontiers les lecteurs du *Prix Courant*.

Nous n'avons pas à retracer ici la carrière de M. St Charles; à différentes reprises et notamment à l'occasion du vingt-cinquième anniversaire de la fondation de la Banque d'Hochelaga, nous avons retracé l'œuvre de cet homme d'honneur et de bien, de cet homme aussi modeste que bon et charitable.

Nos éloges de son caractère ne pourraient d'ailleurs que blesser sa modestie.

Au surplus, les témoignages d'estime, de profond attachement et d'amitié sincère qu'il a reçus à l'occasion de ses noces d'or en disent plus long que les quelques lignes que nous pourrions consacrer à sa carrière et à son existence si bien remplies, existence et carrière toutes de travail, de dévouement et de charité.

Samedi après-midi, les directeurs et les employés de la banque d'Hochelaga se sont réunis au bureau principal de cette institution pour présenter à M. St Charles et leurs félicitations et leurs souhaits.

M. Robert Bickerdike vice-président de la banque s'est fait l'interprète des sentiments des Directeurs et MM. J. A. Prendergast et C. A. Giroux ont exprimé ceux du personnel des bureaux.

Directeurs et employés ont, chacun de leur côté, tenu à laisser à M. St Charles

un souvenir tangible de la fête qui les réunissait en comité familial.

Un télégramme reçu de Rome à l'occasion de ses noces d'or par M. St Charles a dû être des plus sensible à son cœur de catholique, voici ce télégramme:

F. X. St Charles —

Rome 22 nov. 1902.

Sur demande archevêque Montréal, Saint-Père accorde de tout cœur bénédiction apostolique à vous et à votre famille à l'occasion de vos noces d'or.

CARDINAL RAMPOLLA.

Lundi, à la chapelle Notre-Dame de Lourdes, richement décorée et illuminée pour la circonstance, M. et Mme St Charles se retrouvaient, comme cinquante ans auparavant, au pied des autels pour la célébration religieuse de leurs noces.

La chapelle était remplie de parents et d'amis des époux qui étaient venus demander à Dieu de prolonger les jours et l'union des heureux jubilaires.

A leurs vœux et à leurs félicitations "Le Prix Courant" joint les siens, comme aussi le feront nos lecteurs.

MARIAGE

Il y a quelques mois à peine, nous annoncions que M. Jos. Quintal, négociant et exportateur en grains et foin de Montréal ne suffisant plus seul à conduire son commerce qui, chaque jour, prenait une plus grande extension, avait formé une société sous le nom de Quintal et Lynch.

Nous sommes heureux de faire part à nos lecteurs du mariage de M. Jos Quintal qui, la semaine dernière, a épousé Mlle Claire Beaulieu, de St-Jérôme.

Les nouveaux mariés sont partis pour les Etats-Unis et s'embarqueront samedi prochain à bord de l'Etruria pour continuer en Europe leur voyage de noces; nos vœux les accompagnent.

FIGUES DE BARBARIE

Dans toute l'Afrique septentrionale les routes se bordent de haies lourdes, denses et rigides, que l'usage désigne sous le nom de *Figues de Barbarie*. Ces haies clôturent les jardins mieux que n'importe quel mur. Il est impossible de franchir leur fouillis d'épines dardées par les disques ovalaires. Les indigènes y sont plus à l'abri que derrière d'épaisses ceintures de pierres, lesquelles auraient le grave inconvénient de trop intercepter l'air dans les oasis où les jardins se sectionnent en d'innombrables lopins.

Malgré la poussière qui ternit sa verdure claire, cette végétation s'épanouit avec une force extraordinaire au-dessus des bourrelets de terre où ses racines plongent à sec. Elle se presse avec une telle intensité que la vue même est ar-

rêtée et que le passant ne peut rien distinguer de l'autre côté. Il n'est pas rare que sa hauteur atteigne celle de nos arbres fruitiers d'Europe, de manière à transformer les sentiers étroits en tunnels.

Les botanistes ont classé cette plante dans le genre des cactacées et la désignent sous le nom d'*Opuntia*. C'est à tort que nous l'appelons quelquefois *figuier d'Inde*: originaire d'Amérique, elle croît surtout en Afrique, en Italie, en Espagne et en Corse, comme si le bassin de la Méditerranée était devenu sa patrie d'élection. On en trouve aussi jusque dans la Valais, aux environs de Sion.

Au printemps, lorsqu'elles sont en fleurs et que le vent secoue la poussière de leurs larges disques, ces haies brillent d'un éclat joyeux. Les calices jaunes dont se hérissent la bordure des figues, font ressembler ces fruits à des médaillons cerclés d'une rangée de topazes. C'est de cette bordure que naîtront d'autres figues, alors que le fruit d'origine se racornira pour se métamorphoser en tronc difforme et incolore.

En se désorganisant, les parois des cellules et des fibres de l'*Opuntia* produisent la gomme de nopal, si semblable à la gomme arabique qu'elle sert souvent à falsifier cette dernière, pour les liqueurs, la confiserie, la médecine et l'apprêt des étoffes.

Les indigènes mangent cette figue au goût douceâtre; mais une consommation prolongée produit la constipation la plus difficile à combattre. Un tel inconvénient, joint à la difficulté de manier ces palettes aux épines cruelles, est sans doute la cause de l'absence complète de ce produit parmi les étalages de nos marchands de gourmandises exotiques. D'ailleurs il lutterait fort désavantageusement avec les bananes et autres importations coloniales, que l'on apprécie tant en Europe, bien qu'elles y arrivent avec un amoindrissement considérable de leur délicatesse et de leur arôme. Les figues de Barbarie ne feront jamais concurrence qu'aux matériaux de maçonnerie pour protéger les propriétés. Ce sont d'excellents murs qui s'élèvent tout seuls dès que la base est construite.

M. de MATHUISIEULX.

LES OLIVES EN ESPAGNE

La récolte des olives en Andalousie a été très satisfaisante. A Cordoue et à Jaen, elle serait supérieure aux années précédentes; à Séville et à Malaga, elle ne laisse rien à désirer.

On s'attend donc à d'importantes transactions fournies par l'huile d'olive dont la production peut s'évaluer à 20 millions d'arrobes environ, soit 200 millions de kilos. Ce résultat sera favorable au commerce de Malaga, qui achète la plus grande partie des huiles andalouses destinées à l'exportation.