

LA PREMIERE JOURNEE DU CONCOURS HIPPIQUE DE LILLE

Le Concours Hippique a donné hier samedi, sur son terrain, dont on connaît l'aménagement élégant, qui s'étend entre le Café des Fleurs et l'Hippodrome de Lamberville, dans un des endroits les plus pittoresques des abords de Lille...

Flote : Isla (M. Gourdain), Quel Amour (M. Walliers). Une présentation d'attelages militaires fut faite par la Ire Compagnie du train et un détachement du 43e R.I. ; on admira beaucoup la belle ordonnance de leur tenue et le soul qui valaient apportés les conducteurs à préparer leurs attelages.



Un prix saut effectué par Mme VERLEY, sur son cheval « Doulette », au cours du 101^e saut POUILLIER.

Au hasard de la promenade, parmi la foule très élégante qui se pressait dans l'enceinte du pesage, nous avons remarqué : MM. le Général Doumont, le Colonel Basset, Comandant Germe, A. Deschamps, Ancien président de la Chambre de Commerce de Lille ; Maurice Wallart, président honoraire de la Société des Courses de Lille ; M. C. Fauvry, président de la S.H. de Cambrai ; Deschamps, président de la S.H. de Laon ; Lucien Delaunoy, J. L.V.R. vice-président de la S.H. de Douai ; J. Gorman, etc.

0 f. 2' 30" ; 3. Troquois (garde Calisse), 4 f. 1' 35" ; 3. Jeune Toujours (garde Lamotte), 4 f. 1' 40". Flote : Hollide (garde Debra) ; Dijon (m.-d.-l.-chef Desnages), Sultan (adj. Fillois).

Prix Vauban, handicap, officiers : 28 inscrits, 13 partants. — 1. Baladeux (cap. du Nord), 0 f. 2' 10" ; 2. Dells (Comm. Oudart), 4 f. 1' 53" ; 3. Quessant (Lieut. de Ganay), 4 f. 2' 1" ; 4. Artisan (Lieut. St-André Perrin), 8 f. 2' 10".

Le programme d'aujourd'hui

A 9 h., examen d'équitation : épreuve réservée aux élèves des Lycées, Collèges et Sociétés de préparation militaire. — Prix de Saint-Georges (amateurs et cavaliers).

AVIRON

UNE PARTICIPATION ALLEMANDE DE CHOIX AUX REGATES DE LILLE LE 3 JUILLET

Nous voici à trois semaines des régates annuelles de l'Union Nautique de Lille.

Cette grande manifestation se déroulera le 3 juillet, de 14 à 17 h. 30, sur le canal de la Haute-Deule (Rue Hégel, tram D).

L'Union Nautique, désireuse de satisfaire le public lillois et de prouver sa vitalité croissante en dépit des difficultés toujours plus grandes qui assaillent actuellement les clubs sportifs nous réserve cette année une magnifique surprise.

Le comité a en effet réussi à s'entendre avec la Fédération des Clubs d'Aviron de Francfort pour que celle-ci lui envoie un 4 Seniors de très grande valeur, équipe qui a remporté sur les champs de course internationaux les plus grands succès.

Cette visite des rameurs allemands est la réponse à l'accueil particulièrement cordial qui leur fut fait par les rameurs seniors de l'Union Nautique (équipe mixte Lille-Roubais) qui s'étaient disputés les Régates de Francfort.

On connaît la prestigieuse réputation des Allemands en aviron. Engagés aux Régates d'Osende les 3 et 4 juin, ils ont nettement surclassé tous leurs adversaires dans les compétitions où ils étaient engagés.

Ce sera donc pour les Lillois un véritable régal de de pouvoir admirer ces rameurs.

L'équipe lilloise vient de s'adjuger un premier prix aux Régates de Dunkerque et, en plus de la participation de Francfort, l'Union Nautique s'est assurée des concours des bonnes équipes belges et de ceux des grands clubs de la Fédération du Nord.

Le programme sera donc particulièrement attrayant.

NATATION

AUJOURD'HUI, FÊTE INTERNATIONALE A TOURCOING

En raison du match E.N. Tourcoing-Haasche Zween en Pologne qui se jouera à 15 h. dans le Stade Nautique municipal et pour ne pas charger inutilement le programme de cette belle journée, les championnats de natation amateurs auront lieu dans le même stade, le matin, à 10 heures.

UNE BELLE JOURNEE LE 3 JUILLET CHEZ LES CHEMINOTS HELLEMOIS

Sur la jolie piscine des Cheminots, stade de la barrière de Lezennes Mont-de-Terrae le 3 juillet le premier match de water-polo comptant pour le championnat Ire division, qui mettra en présence le grand club de Roubais le Swimming et la section de natation de l'A.S.C.H. qui vient de faire son entrée dans la division supérieure.

Le match semble bien équilibré mais la lutte sera chaude. En lever de rideau les nombreux amateurs du sport de la nage auront le plaisir d'assister aux compétitions suivantes : 50 m. nage libre (garçons et fillettes) ; 50 m. brasse (garçons et fillettes) ; 100 m. nage libre (juniors et seniors) ; relais 3-50. 3 nages et relais 5-50. 3 nages. Enfin match de water-polo (Championnat du Nord Ire division).

C'est un beau programme en perspective.

SPORTIFS, LISEZ LE SAMEDI les sports du nord

le plus fort tirage des régionaux sportifs - Le numéro : 40 cent.

LA HAINE DE LAURENT

— Bonjour, patron ! — Ah ! te voilà, Julien... D'où diable sors-tu et pourquoi y es-tu si longtemps que tu n'es pas venu me voir ?

— Je ne comprends pas ton argot... — Un enfant, quel ! — Industriel ! laisse échapper un geste de dépit.

— Et c'est maintenant que tu me l'apprends ? Tu ne pouvais pas me prévenir plus tôt que Claire était enceinte ? — Ah ! mais dis donc, patron, se fâche Julien, elle n'est pas allée le chanter sur les toits... C'est votre faute, aussi, si je ne l'ai pas su plus tôt.

— Vous avez voulu que je dérange... Vous avez eu peur que la petite Brayet s'aperçoive, à la longue, que je la surveillais... Alors, dame ! je vous ai obéi.

— Ça m'intéresse, en effet, répondit Laurent d'une voix distraite, en tirant son portefeuille et en tendant à son complice un billet de cinq cents francs. Et voici pour le renseignement. Continue un peu mieux ta surveillance. Ce n'est pas une raison de le relâcher parce que la femme a pris froid et que tu as délégué. Ne comprends-tu pas que tu as les coudées plus franches ?... Préviens-moi dès que tu auras du nouveau !

— Apprends, patron ! — Et que ça aille mieux chez toi ! ajouta Laurent en congédiant d'un geste son visiteur.

— Oh ! la Catherine est solide ! riait-il d'avoir une petite fille. Ça n'a pas été tout seul. Le docteur Collier, qui l'a assistée, ne savait plus rien dire. Toute la maison était révolutionnée par ses cris de douleur. Enfin, elle s'est tirée d'affaire et la petite est bien mince.

— Les yeux de Laurent s'étaient fixés sur un coin du bureau et sa pensée était manifestement ailleurs. — J'ai pensé, poursuivit Julien, que le « tubard » pouvait vous intéresser et je me suis empressé de venir vous l'apporter, patron.

— Ça m'intéresse, en effet, répondit Laurent d'une voix distraite, en tirant son portefeuille et en tendant à son complice un billet de cinq cents francs. Et voici pour le renseignement. Continue un peu mieux ta surveillance. Ce n'est pas une raison de le relâcher parce que la femme a pris froid et que tu as délégué. Ne comprends-tu pas que tu as les coudées plus franches ?... Préviens-moi dès que tu auras du nouveau !

— Apprends, patron ! — Et que ça aille mieux chez toi ! ajouta Laurent en congédiant d'un geste son visiteur.



— L'enfant fut misse dans son berceau rose, et la jeune femme fixa longuement ses regards sur l'osier recouvert de mousse. — A quoi penses-tu, ma chérie ? s'inquiéta Jacques. — Je pense, murmura la jeune mère d'une voix douce, que comme pour tout nouveau-né, il doit, sans que nous le voyions, y avoir autour du berceau de Janine un essaim de fées invisibles qui, toutes, lui jettent un sort heureux, comme dans les contes. Je vous le jure, mes voiles de la fée-Bonheur... de la fée-Bonté... de la fée-Beauté... de la fée-Candeur... de la fée-Intelligence... de la fée-Richesse... — Tu ne vois pas, au moins, la vilaine fée Carabosse, celle qui jette le

Revue Agricole Le soja, culture de remplacement

Les mesures prises depuis déjà plusieurs années pour continger la production de certaines plantes cultivées — vigne, betteraves, chocoères — qui demandent l'application fort probablement au blé, ont conduit quelques personnes à rechercher des cultures de remplacement.

Parmi celles qui sont préconisées, le soja semble présenter un certain intérêt que nous nous proposons de mettre en relief.

L'origine de l'Extrême-Orient, le soja — tout au moins quelques variétés — est susceptible de s'acclimater en France. Sa graine, semblable à celle du haricot, est très riche en matières protéiques — 35 à 40 % — et possède de ce fait une valeur alimentaire élevée aussi bien pour l'homme que pour les animaux.

Comme fourrage vert, le soja est aussi très apprécié. Il renferme une forte proportion de matières hydrocarbonées qui le rend équivalent à la luzerne.

Un point de vue oléagineux, sa graine contient 19 % d'une huile jaune, comestible, de bonne qualité ; son tourteau est aussi de valeur alimentaire élevée.

Il faut dire que le rendement en huile est inférieur à celui fourni par nos plantes oléagineuses indigènes — colza, collette, olivier, etc. — et sous ce rapport la culture n'en est pas économique.

Les exigences du soja écrit M. D. Guérou, ingénieur agricole, dans « L'Agriculture Pratique », sont moindres que celles des autres légumineuses.

A noter cependant que des cultivateurs n'ont pas été très satisfaits de leurs premiers essais. En le semant pour la première fois, il faudrait, en outre, une souche de microbes fixateurs d'azote. A cet effet, si toutefois on peut le faire, on épard avant le labour d'ensemencement un peu de terre qui provient

d'une culture de soja — deux sacs de terre suffisent pour un hectare. Cette terre épanchée le soir doit être enfouie le lendemain matin à la charrue après un hersage, car les insectes exposés au soleil meurent. On peut encore inoculer les bactéries d'une façon plus simple, en humectant les semences avec une bouillie de trichinon en bactéries, on ensemence ensuite.

L'essentiel pour réussir est de faire un bon choix de variétés, bien adaptées au sol.

VARIETES A CULTIVER LE SOJA FOURRAGE VERT

Il existe des variétés de talle élevée et des variétés naines. La Manchouchou possède des centaines de variétés, la Russie en cultive quelques unes, de même les Etats-Unis.

Jusqu'ici, le soja vilennais, originaire de Pologne, à grain brun, semble être la variété qui s'adapte le mieux aux divers climats de notre pays.

Une autre variété à grain blanc, plus précoc, est essayée cette année dans le Nord, et dans quelques autres départements, notamment à Grignon. Si elle réussit, disant en janvier et février, elle sera d'un certain intérêt pour l'agriculture, tant au point de vue de l'utilisation de son grain que comme fourrage vert ou ensilé.

Les semences dont la germination est souvent parfaite, sont semées en lignes espacées de 0 m. 60. A raison de 35 kilos à l'hectare. Un écartement plus réduit ne permettrait pas d'effectuer le binage et le ravalement, opération très favorable à la bonne végétation de la plante ; il nuirait à la circulation de l'air dont elle est très exigeante.

Les semences dont le développement, le soja crant les mauvaises herbes, plus tard il les étouffe sous son épais manteau de verdure, lequel protège aussi le sol contre une trop rapide évaporation de l'eau.

Comme fumure, il est conseillé d'appliquer 300 kilos de sulfate d'ammoniaque ou d'ammonitron, 500 kilos de superphosphate et 250 kilos de chlorure de potas-

sium. S'il s'agit de récolter des graines, le semis doit être effectué en mai ; il peut être retardé si l'on désire récolter du fourrage vert. La graine lève en 8 à 10 jours ; la croissance lente au début, s'accélère ensuite. Il y a lieu de donner des sarclages et des binages. Deux mois après les premières apparitions des mauvaises herbes, on coupe le soja à la faucille ou à la houe, et on le laisse sécher pendant un mois et la fraction pour être comestible demande le même temps. Le cycle du cycle végétatif serait ainsi d'environ 4 mois.

Le soja aime les terres profondes et saines, en terrain léger, on recommande les variétés naines qui se défendent bien contre la sécheresse. Suivant le professeur Muszynski, de Wilno, les gelées blanches de mai et juin ne lui sont pas préjudiciables, de même les gelées d'automne.

La coupe du fourrage vert doit être opérée entre le début de la floraison et l'apparition des premières gousses. Les tiges trop âgées sont ligneuses et sont par conséquent de valeur nutritive inférieure. On peut compter sur un rendement de 300 quintaux de fourrage vert par hectare, cette question est liée à celle du contrôle du taux de blutage qui est délicate, mais pour laquelle il faut cependant arriver à une solution.

Le problème qui est encore plus grave dans la pratique est celui de la distillation d'un certain nombre de ces produits, qui est délicate, mais pour laquelle il faut cependant arriver à une solution.

En conclusion, le soja constitue un fourrage vert de qualité déjà implanté en France, et cette question est liée à celle du contrôle du taux de blutage qui est délicate, mais pour laquelle il faut cependant arriver à une solution.

En conclusion, le soja constitue un fourrage vert de qualité déjà implanté en France, et cette question est liée à celle du contrôle du taux de blutage qui est délicate, mais pour laquelle il faut cependant arriver à une solution.

En conclusion, le soja constitue un fourrage vert de qualité déjà implanté en France, et cette question est liée à celle du contrôle du taux de blutage qui est délicate, mais pour laquelle il faut cependant arriver à une solution.

En conclusion, le soja constitue un fourrage vert de qualité déjà implanté en France, et cette question est liée à celle du contrôle du taux de blutage qui est délicate, mais pour laquelle il faut cependant arriver à une solution.

En conclusion, le soja constitue un fourrage vert de qualité déjà implanté en France, et cette question est liée à celle du contrôle du taux de blutage qui est délicate, mais pour laquelle il faut cependant arriver à une solution.

En conclusion, le soja constitue un fourrage vert de qualité déjà implanté en France, et cette question est liée à celle du contrôle du taux de blutage qui est délicate, mais pour laquelle il faut cependant arriver à une solution.

En conclusion, le soja constitue un fourrage vert de qualité déjà implanté en France, et cette question est liée à celle du contrôle du taux de blutage qui est délicate, mais pour laquelle il faut cependant arriver à une solution.

En conclusion, le soja constitue un fourrage vert de qualité déjà implanté en France, et cette question est liée à celle du contrôle du taux de blutage qui est délicate, mais pour laquelle il faut cependant arriver à une solution.

En conclusion, le soja constitue un fourrage vert de qualité déjà implanté en France, et cette question est liée à celle du contrôle du taux de blutage qui est délicate, mais pour laquelle il faut cependant arriver à une solution.

En conclusion, le soja constitue un fourrage vert de qualité déjà implanté en France, et cette question est liée à celle du contrôle du taux de blutage qui est délicate, mais pour laquelle il faut cependant arriver à une solution.

En conclusion, le soja constitue un fourrage vert de qualité déjà implanté en France, et cette question est liée à celle du contrôle du taux de blutage qui est délicate, mais pour laquelle il faut cependant arriver à une solution.

En conclusion, le soja constitue un fourrage vert de qualité déjà implanté en France, et cette question est liée à celle du contrôle du taux de blutage qui est délicate, mais pour laquelle il faut cependant arriver à une solution.

En conclusion, le soja constitue un fourrage vert de qualité déjà implanté en France, et cette question est liée à celle du contrôle du taux de blutage qui est délicate, mais pour laquelle il faut cependant arriver à une solution.

En conclusion, le soja constitue un fourrage vert de qualité déjà implanté en France, et cette question est liée à celle du contrôle du taux de blutage qui est délicate, mais pour laquelle il faut cependant arriver à une solution.

En conclusion, le soja constitue un fourrage vert de qualité déjà implanté en France, et cette question est liée à celle du contrôle du taux de blutage qui est délicate, mais pour laquelle il faut cependant arriver à une solution.

En conclusion, le soja constitue un fourrage vert de qualité déjà implanté en France, et cette question est liée à celle du contrôle du taux de blutage qui est délicate, mais pour laquelle il faut cependant arriver à une solution.

En conclusion, le soja constitue un fourrage vert de qualité déjà implanté en France, et cette question est liée à celle du contrôle du taux de blutage qui est délicate, mais pour laquelle il faut cependant arriver à une solution.

En conclusion, le soja constitue un fourrage vert de qualité déjà implanté en France, et cette question est liée à celle du contrôle du taux de blutage qui est délicate, mais pour laquelle il faut cependant arriver à une solution.

En conclusion, le soja constitue un fourrage vert de qualité déjà implanté en France, et cette question est liée à celle du contrôle du taux de blutage qui est délicate, mais pour laquelle il faut cependant arriver à une solution.

En conclusion, le soja constitue un fourrage vert de qualité déjà implanté en France, et cette question est liée à celle du contrôle du taux de blutage qui est délicate, mais pour laquelle il faut cependant arriver à une solution.

En conclusion, le soja constitue un fourrage vert de qualité déjà implanté en France, et cette question est liée à celle du contrôle du taux de blutage qui est délicate, mais pour laquelle il faut cependant arriver à une solution.

En conclusion, le soja constitue un fourrage vert de qualité déjà implanté en France, et cette question est liée à celle du contrôle du taux de blutage qui est délicate, mais pour laquelle il faut cependant arriver à une solution.

En conclusion, le soja constitue un fourrage vert de qualité déjà implanté en France, et cette question est liée à celle du contrôle du taux de blutage qui est délicate, mais pour laquelle il faut cependant arriver à une solution.

AGRICULTURE COMMERCE INDUSTRIE

MARCHÉS DE PARIS

A PARIS, 18. — Viandes. — Bœufs : Quartier derrière, 10,78 ; devant, 8 fr. ; Aloyau, 17,50 ; Cuisse, 11,50 ; Train entier, 11,75 ; Saucisses : Ire qualité, 12 fr. ; 2e qualité, 9,20 ; 3e qualité, 7,45 ; Pain cuisiné, 12,25. — Moutons : Ire qualité, 10,75 ; 2e qualité, 11,95 ; 3e qualité, 9,85 ; Gigots, 18,60 ; Carrés pesés, 23 fr. ; Espalots, 11,50. — Porcs (entier ou 1/2) : Ire qualité, 13,90 ; Filets, 17 fr. ; Jambons, 15,25 ; Lard, 20. — Beurres. — Kilo des Laiteries Coopératives Industrielles Normandes, 20,75 ; Charente Poitou Touraine, 22,25 ; Malakos Normandie, 17,75 ; Malakos Bretagne, 17,25. — Fromages. — Normandie, 5,00 ; Bretagne, 5,05 ; Poitou Touraine Centre, 6,02,50 ; Orléans-Mer, 5,00. — Fromages de terre, 1,25 ; Camembert Normandie, 2,01 ; Divers, 1,65 ; Lisieux, 4,00 ; Pont l'Évêque, 2,75 ; Port Salut, 8,75 ; Gruyère et Comté, 1,40. — Volailles : Canards Rouennais, 13 fr. ; Neufchâtel, 15 fr. ; Fermes, 12 fr. ; Lapins tués, 9 fr. ; Oies en peau, 9,75 ; Poulets tués Nantes, 21,75 ; Bresse, 20 à 24 Poules et Bresse, 14,75 ; Poissons : Barbues, 12,50 ; Bars, 27,50 ; Homards vivants, 26,50 ; Langoustes vivantes, 22,50 ; Maquereaux Français, 3,60 ; Petits poissons, 2,50 ; Merlans brillants, 4,50 ; ordinaires, 2 fr. ; Sardines fraîches, 22,00 ; Soles, 24 fr. ; Moules Isigny, 135 fr.

A Valenciennes, 18. — Beurres, 21 à 22 fr. le kg. ; Oufs, 0,70 à 0,75 fr. ; Fromage blanc, 2 fr. ; 2,50 le kg. ; Maroilles, 10 à 11 fr. ; Pommes de terre nouvelles, 2,25 à 2,75 le kg. ; Pommes de terre vieilles, 1,05 à 1,25 le kg. ; Carottes, 1,25 à 1,75 la petite botte ; Poireaux, 1 fr. ; à 1,25 la petite botte ; Jambons, 32 à 38 fr. le kg. ; Lard, 14 à 24 fr. le kg. ; Tripes, 7 fr. ; 7,50 le kg. ; Pigeons, 17 à 18 fr. couple ; Poulets vivants, 25 à 30 fr. ; tués, 25 à 30 fr. le kg. ; Poules vivantes, 24 à 25 fr. ; tuées, 24 à 25 fr. ; Lapins vivants, 19 à 23 fr. ; tués, 18 à 19 fr. le kg. ; Canards vivants, 19 à 21 fr. ; tués, 20 à 24 fr. le kg. ; Viande de porc, 15 à 16 fr. le kg. ; Cote, pot au feu et jarret, 6 à 7 fr. le kg.

A Valenciennes, 18. — Beurres, 21 à 22 fr. le kg. ; Oufs, 0,70 à 0,75 fr. ; Fromage blanc, 2 fr. ; 2,50 le kg. ; Maroilles, 10 à 11 fr. ; Pommes de terre nouvelles, 2,25 à 2,75 le kg. ; Pommes de terre vieilles, 1,05 à 1,25 le kg. ; Carottes, 1,25 à 1,75 la petite botte ; Poireaux, 1 fr. ; à 1,25 la petite botte ; Jambons, 32 à 38 fr. le kg. ; Lard, 14 à 24 fr. le kg. ; Tripes, 7 fr. ; 7,50 le kg. ; Pigeons, 17 à 18 fr. couple ; Poulets vivants, 25 à 30 fr. ; tués, 25 à 30 fr. le kg. ; Poules vivantes, 24 à 25 fr. ; tuées, 24 à 25 fr. ; Lapins vivants, 19 à 23 fr. ; tués, 18 à 19 fr. le kg. ; Canards vivants, 19 à 21 fr. ; tués, 20 à 24 fr. le kg. ; Viande de porc, 15 à 16 fr. le kg. ; Cote, pot au feu et jarret, 6 à 7 fr. le kg.

A Valenciennes, 18. — Beurres, 21 à 22 fr. le kg. ; Oufs, 0,70 à 0,75 fr. ; Fromage blanc, 2 fr. ; 2,50 le kg. ; Maroilles, 10 à 11 fr. ; Pommes de terre nouvelles, 2,25 à 2,75 le kg. ; Pommes de terre vieilles, 1,05 à 1,25 le kg. ; Carottes, 1,25 à 1,75 la petite botte ; Poireaux, 1 fr. ; à 1,25 la petite botte ; Jambons, 32 à 38 fr. le kg. ; Lard, 14 à 24 fr. le kg. ; Tripes, 7 fr. ; 7,50 le kg. ; Pigeons, 17 à 18 fr. couple ; Poulets vivants, 25 à 30 fr. ; tués, 25 à 30 fr. le kg. ; Poules vivantes, 24 à 25 fr. ; tuées, 24 à 25 fr. ; Lapins vivants, 19 à 23 fr. ; tués, 18 à 19 fr. le kg. ; Canards vivants, 19 à 21 fr. ; tués, 20 à 24 fr. le kg. ; Viande de porc, 15 à 16 fr. le kg. ; Cote, pot au feu et jarret, 6 à 7 fr. le kg.

A Valenciennes, 18. — Beurres, 21 à 22 fr. le kg. ; Oufs, 0,70 à 0,75 fr. ; Fromage blanc, 2 fr. ; 2,50 le kg. ; Maroilles, 10 à 11 fr. ; Pommes de terre nouvelles, 2,25 à 2,75 le kg. ; Pommes de terre vieilles, 1,05 à 1,25 le kg. ; Carottes, 1,25 à 1,75 la petite botte ; Poireaux, 1 fr. ; à 1,25 la petite botte ; Jambons, 32 à 38 fr. le kg. ; Lard, 14 à 24 fr. le kg. ; Tripes, 7 fr. ; 7,50 le kg. ; Pigeons, 17 à 18 fr. couple ; Poulets vivants, 25 à 30 fr. ; tués, 25 à 30 fr. le kg. ; Poules vivantes, 24 à 25 fr. ; tuées, 24 à 25 fr. ; Lapins vivants, 19 à 23 fr. ; tués, 18 à 19 fr. le kg. ; Canards vivants, 19 à 21 fr. ; tués, 20 à 24 fr. le kg. ; Viande de porc, 15 à 16 fr. le kg. ; Cote, pot au feu et jarret, 6 à 7 fr. le kg.

A Valenciennes, 18. — Beurres, 21 à 22 fr. le kg. ; Oufs, 0,70 à 0,75 fr. ; Fromage blanc, 2 fr. ; 2,50 le kg. ; Maroilles, 10 à 11 fr. ; Pommes de terre nouvelles, 2,25 à 2,75 le kg. ; Pommes de terre vieilles, 1,05 à 1,25 le kg. ; Carottes, 1,25 à 1,75 la petite botte ; Poireaux, 1 fr. ; à 1,25 la petite botte ; Jambons, 32 à 38 fr. le kg. ; Lard, 14 à 24 fr. le kg. ; Tripes, 7 fr. ; 7,50 le kg. ; Pigeons, 17 à 18 fr. couple ; Poulets vivants, 25 à 30 fr. ; tués, 25 à 30 fr. le kg. ; Poules vivantes, 24 à 25 fr. ; tuées, 24 à 25 fr. ; Lapins vivants, 19 à 23 fr. ; tués, 18 à 19 fr. le kg. ; Canards vivants, 19 à 21 fr. ; tués, 20 à 24 fr. le kg. ; Viande de porc, 15 à 16 fr. le kg. ; Cote, pot au feu et jarret, 6 à 7 fr. le kg.

A Valenciennes, 18. — Beurres, 21 à 22 fr. le kg. ; Oufs, 0,70 à 0,75 fr. ; Fromage blanc, 2 fr. ; 2,50 le kg. ; Maroilles, 10 à 11 fr. ; Pommes de terre nouvelles, 2,25 à 2,75 le kg. ; Pommes de terre vieilles, 1,05 à 1,25 le kg. ; Carottes, 1,25 à 1,75 la petite botte ; Poireaux, 1 fr. ; à 1,25 la petite botte ; Jambons, 32 à 38 fr. le kg. ; Lard, 14 à 24 fr. le kg. ; Tripes, 7 fr. ; 7,50 le kg. ; Pigeons, 17 à 18 fr. couple ; Poulets vivants, 25 à 30 fr. ; tués, 25 à 30 fr. le kg. ; Poules vivantes, 24 à 25 fr. ; tuées, 24 à 25 fr. ; Lapins vivants, 19 à 23 fr. ; tués, 18 à 19 fr. le kg. ; Canards vivants, 19 à 21 fr. ; tués, 20 à 24 fr. le kg. ; Viande de porc, 15 à 16 fr. le kg. ; Cote, pot au feu et jarret, 6 à 7 fr. le kg.

A Valenciennes, 18. — Beurres, 21 à 22 fr. le kg. ; Oufs, 0,70 à 0,75 fr. ; Fromage blanc, 2 fr. ; 2,50 le kg. ; Maroilles, 10 à 11 fr. ; Pommes de terre nouvelles, 2,25 à 2,75 le kg. ; Pommes de terre vieilles, 1,05 à 1,25 le kg. ; Carottes, 1,25 à 1,75 la petite botte ; Poireaux, 1 fr. ; à 1,25 la petite botte ; Jambons, 32 à 38 fr. le kg. ; Lard, 14 à 24 fr. le kg. ; Tripes, 7 fr. ; 7,50 le kg. ; Pigeons, 17 à 18 fr. couple ; Poulets vivants, 25 à 30 fr. ; tués, 25 à 30 fr. le kg. ; Poules vivantes, 24 à 25 fr. ; tuées, 24 à 25 fr. ; Lapins vivants, 19 à 23 fr. ; tués, 18 à 19 fr. le kg. ; Canards vivants, 19 à 21 fr. ; tués, 20 à 24 fr. le kg. ; Viande de porc, 15 à 16 fr. le kg. ; Cote, pot au feu et jarret, 6 à 7 fr. le kg.

A Valenciennes, 18. — Beurres, 21 à 22 fr. le kg. ; Oufs, 0,70 à 0,75 fr. ; Fromage blanc, 2 fr. ; 2,50 le kg. ; Maroilles, 10 à 11 fr. ; Pommes de terre nouvelles, 2,25 à 2,75 le kg. ; Pommes de terre vieilles, 1,05 à 1,25 le kg. ; Carottes, 1,25 à 1,75 la petite botte ; Poireaux, 1 fr. ; à 1,25 la petite botte ; Jambons, 32 à 38 fr. le kg. ; Lard, 14 à 24 fr. le kg. ; Tripes, 7 fr. ; 7,50 le kg. ; Pigeons, 17 à 18 fr. couple ; Poulets vivants, 25 à 30 fr. ; tués, 25 à 30 fr. le kg. ; Poules vivantes, 24 à 25 fr. ; tuées, 24 à 25 fr. ; Lapins vivants, 19 à 23 fr. ; tués, 18 à 19 fr. le kg. ; Canards vivants, 19 à 21 fr. ; tués, 20 à 24 fr. le kg. ; Viande de porc, 15 à 16 fr. le kg. ; Cote, pot au feu et jarret, 6 à 7 fr. le kg.

A Valenciennes, 18. — Beurres, 21 à 22 fr. le kg. ; Oufs, 0,70 à 0,75 fr. ; Fromage blanc, 2 fr. ; 2,50 le kg. ; Maroilles, 10 à 11 fr. ; Pommes de terre nouvelles, 2,25 à 2,75 le kg. ; Pommes de terre vieilles, 1,05 à 1,25 le kg. ; Carottes, 1,25 à 1,75 la petite botte ; Poireaux, 1 fr. ; à 1,25 la petite botte ; Jambons, 32 à 38 fr. le kg. ; Lard, 14 à 24 fr. le kg. ; Tripes, 7 fr. ; 7,50 le kg. ; Pigeons, 17 à 18 fr. couple ; Poulets vivants, 25 à 30 fr. ; tués, 25 à 30 fr. le kg. ; Poules vivantes, 24 à 25 fr. ; tuées, 24 à 25 fr. ; Lapins vivants, 19 à 23 fr. ; tués, 18 à 19 fr. le kg. ; Canards vivants, 19 à 21 fr. ; tués, 20 à 24 fr. le kg. ; Viande de porc, 15 à 16 fr. le kg. ; Cote, pot au feu et jarret, 6 à 7 fr. le kg.

A Valenciennes, 18. — Beurres, 21 à 22 fr. le kg. ; Oufs, 0,70 à 0,75 fr. ; Fromage blanc, 2 fr. ; 2,50 le kg. ; Maroilles, 10 à 11 fr. ; Pommes de terre nouvelles, 2,25 à 2,75 le kg. ; Pommes de terre vieilles, 1,05 à 1,25 le kg. ; Carottes, 1,25 à 1,75 la petite botte ; Poireaux, 1 fr. ; à 1,25 la petite botte ; Jambons, 32 à 38 fr. le kg. ; Lard, 14 à 24 fr. le kg. ; Tripes, 7 fr. ; 7,50 le kg. ; Pigeons, 17 à 18 fr. couple ; Poulets vivants, 25 à 30 fr. ; tués, 25 à 30 fr. le kg. ; Poules vivantes, 24 à 25 fr. ; tuées, 24 à 25 fr. ; Lapins vivants, 19 à 23 fr. ; tués, 18 à 19 fr. le kg. ; Canards vivants, 19 à 21 fr. ; tués, 20 à 24 fr. le kg. ; Viande de porc, 15 à 16 fr. le kg. ; Cote, pot au feu et jarret, 6 à 7 fr. le kg.</