

La famille DESVIGNES-BAYART vous prie d'assister à l'OBITUOIRE ANNIVERSAIRE SAIRE qui sera célébré en l'église Saint-Martin à Roubaix, le lundi 9 février 1880, à 9 heures, à l'occasion du repos de l'âme de Monsieur DESVIGNES, veuf de dame Adélaïde Bailly, décédé à Roubaix, le 7 février 1879, dans sa 84^e année. — Les personnes qui, par oubli, n'auraient pas reçu de lettre de faire part, sont priées de considérer le présent avis comme en tenant lieu.

FAITS DIVERS

Deux victimes de l'accident de Glichy ont encore succombé depuis hier aux suites de leurs blessures. M. le comte de Dronville et Mme Louise Daisy.

Parmi les blessés transportés à l'hôpital Desjolin, trois sont dans un état déploré: M. Baudard, capitaine en retraite, M. Jacquemart et Mme Faussner.

M. Guillot, juge d'instruction, a passé toute la journée à recueillir des informations sur cette affaire.

Déjà, le médecin en chef, M. avant de mourir, fit sa déposition. ANNUAIRE

Il circule les bruits les plus absurdes au sujet des résultats de cette horrible catastrophe. L'opinion publique, toujours prompte à grossir les objets, porte à un chiffre très élevé le chiffre des morts et celui des blessés. Le meilleur moyen de couper court à ces exagérations ne serait-il pas de faire connaître la vérité, quelque douloureuse qu'elle soit?

La caisse municipale de la Ville de Paris a reçu, à titre de restitution par un anonyme, une somme de 1,000 francs, versée par l'entrepreneur de M. Le Mesle, vicaire à Saint-Sulpice.

On télégraphie d'Angers, 6 février: Le danger de Samt-André semble éteint chaque jour. Les officiers du génie et les pontonniers sont dignes de tous les éloges.

Le Comité de l'Association internationale africaine a pris les dispositions nécessaires pour communiquer à la presse les nouvelles de l'expédition belge en Afrique, aussitôt qu'elles lui parviendront.

Voici la première communication de l'expédition belge en Afrique:

Dans le courant du mois de novembre, l'Association africaine a annoncé que M. Cambier avait fait choix de Karéma pour y établir la première station scientifique et hospitalière.

Arrivé à Simla, le 17 juillet, il y avait laissé la plus grande partie de ses marchandises et s'était rendu à Karéma avec un caravane légère. Il avait obtenu du sultan Karéma une concession de terrain, et, après avoir chargé les indigènes de construire des abris pour remiser les marchandises, il était revenu à Simla, où il était arrivé le 20 août.

Les premières lettres de M. Cambier viennent d'arriver à l'Association. Elles lui apprennent que M. Cambier, après un heureux voyage, est arrivé à Karéma et s'est immédiatement mis à l'œuvre pour y élever les constructions définitives de la station.

L'Association a également reçu des nouvelles de M. Popelin, qui lui écrit en date du 28 octobre et annonce son heureux arrivée à Tabora le 29 octobre. Depuis son départ de la côte, trois mois auparavant, il n'avait eu aucune désertion de porteurs.

L'expédition des éléphants, conduite par M. Carter, est arrivée à Karéma en même temps que M. Popelin. Elle a perdu un second éléphant qui a succombé presque subitement pendant la traversée de l'ongoro.

Les deux éléphants survivants étaient plus vigoureux et mieux portants qu'au moment de leur arrivée à Mprwapa, ce qui paraît prouver que l'éléphant résiste aux morsures de la tsetse.

Un gentleman anglais, M. Cadenhead, a été engagé en qualité de second pour être attaché à l'expédition de M. Carter. M. Cadenhead est arrivé le 5 janvier de Zanzibar; avec lui voyagent deux nouveaux explorateurs de l'Association africaine, MM. Burdo et Roger. Belges l'un et l'autre, qui vont rejoindre M. Popelin et Cambier et se placer sous leurs ordres.

DÉSASTRES EN SICILE. — Les journaux de Rome du 5, nous apportent des détails navrants sur les désastres que le mauvais temps a occasionnés en Sicile:

Après dix jours de pluies continuelles, le fleuve Simeto a débordé, inondant la basse plaine de Catane sur une largeur de 2 à 4 kilomètres, suivant la conformation du terrain et emportant moutons et bœufs et aussi, dit-on, plusieurs paysans. La nouvelle relative à naufrages qui ont eu lieu dans les parages de Catane est dénuée de fondement. Tous les bâtiments ont réussi à se mettre à l'abri derrière le nouveau brise-lames qui a été peu endommagé, tandis que le vieux mur a été en partie détruit par une tempête d'une extrême violence. Il n'y a eu de perdu qu'une douzaine de barques appartenant à de pauvres pêcheurs. C'est la Société concessionnaire des travaux du nouveau port qui a été la plus grande éprouve de désastres causés par l'ouragan représenté, pour le constructeur une perte de 200,000 francs environ.

Toutes les semailles déjà faites sont complètement perdues. Le service du chemin de fer de Catane à Messine est suspendu; la ligne est coupée en plusieurs endroits et le pont sur le torrent Letojanni a été emporté par les eaux. La tempête qui s'est déchaînée sur la ville de Catane y a fait de sérieux dégâts.

Près de la place des Martyrs, les fûts de la mer ont renversé le parapet du chemin de fer sur une assez grande longueur, et, se brisant sur ce point, pénétrèrent dans les wagons. Non loin de cet endroit, les eaux ont déposé deux cadavres inconnus: aussi n'attend-on à recevoir la nouvelle de sinistres maritimes. Le chemin de fer continue son service sur la ligne de Syracuse, mais on craint qu'il soit bientôt interrompu, parce que le fleuve Simeto a débordé et que ses eaux inondent la campagne.

UN SINISTRE MARITIME. — Le brick Ancient Promise a débarqué avant-hier, à Douvres six hommes de l'équipage du bâtiment à vapeur Bengore, chargé de charbon et allant de Penarth à Gibraltar. Ce bâtiment, parti de Penarth le 21 janvier et ayant à bord dix-neuf hommes d'équipage, a coulé en pleine mer, à la suite d'une voie d'eau, dans la nuit du 23 au 24. Les six hommes sauvés qui s'étaient réfugiés dans un canot à moitié nus et sans aucune provision, furent recueillis le lendemain, après midi, par l'Ancient Promise qui avait remarqué les signaux de détresse qu'ils faisaient avec un mouchoir attaché au bord.

Utilisation des pommes de terre gelées

Le froid polaire que nous subissons depuis si longtemps ne s'est pas borné à faire sentir sa désastreuse influence sur nos vignes et sur nos arbres fruitiers.

La pomme de terre elle-même qui semblait par son habitus sous-terrain devoir être mieux protégée contre la gelée, n'a pu, vu la prolongation et l'intensité de celle-ci, se soustraire davantage à ses atteintes.

Le nombre des tubercules gelés est même tellement considérable cette année, qu'on s'est occupé de chercher s'il ne serait pas possible de les utiliser malgré leur état d'aigreur.

Or, les expériences auxquelles ces tubercules gelés ont été soumis par M. Louis Gossin, puis par M. Dupont-Marcel, professeurs départementaux d'agriculture, ont conduit à la découverte d'un procédé de traitement aussi simple dans son mode d'application qu'avantageux dans ses résultats.

Mais avant de faire connaître ce procédé d'utilisation, nous devons rechercher le genre d'aigreur que la gelée produit sur les pommes de terre.

Tandis que la gelée, lorsqu'elle s'exerce sur les arbres, détermine ordinairement leur étiollement par l'effet de l'augmentation presque subite de volume dont s'accompagne inévitablement la congélation de l'eau, qui entre, comme on sait, en très forte proportion dans la constitution des sucres végétaux, elle n'ambue par contre, aucune déchirure du tissu cellulaire de la pomme de terre; et, pourtant, ce tissu est certainement au nombre des plus délicats parmi les tissus végétaux.

En effet, le microscope, appliqué à l'observation des cellules de tubercules qui avaient été gelés, n'a jamais pu constater chez ces cellules la moindre lésion; de plus, dans les tubercules qui n'ont subi aucune gelée, on ne trouve jamais de cellule, et cependant, si des déchirures existaient dans les parois des cellules, quelques-uns de ces éléments anatomiques, dans les intervalles qui résultent de leur incomplète juxtaposition.

En outre, au dégel, les cellules de pommes de terre, à l'exception de plusieurs autres, n'ont pas, paraît-il, la propriété de reprendre l'eau qu'elles ont perdue, et ce serait pour cette raison qu'elles ne tardent pas à périr. C'est, du reste, un fait bien connu que la faculté d'absorption de l'eau est une des conditions indispensables de la vie.

Le tubercule, au dégel, paraît mort et comme rempli d'eau; du reste, il suit la même loi que tous les végétaux, et, dans cet état, il se montre absolument impropre à la germination.

L'épiderme du tubercule dégelé est à l'extérieur un suc d'odeur viciée due à la présence de l'acide formique nommé Solanine, de Solanum, nom latin du genre végétal auquel appartient la pomme de terre ou solanum tuberosum, la douce-amère ou solanum dulcamara, etc. Cette solanine a une action toxique aussi énergique que celle de l'atropine, redoutable poison fourni par la belladone, qui appartient comme la pomme de terre à cette famille de solanées si riche en principes vénéneux, puisqu'on y rencontre encore la daturine, très analogue à l'atropine, fournie par la stramoine ou pomme-épineuse; et la hyoscyamine de la jusquiame, et la nicotine du tabac.

Or, il a été reconnu que l'eau qui suinte des tubercules et qui est ainsi rejetée par eux au moment de leur dégel, entraîne avec elle une petite partie des matières azotées solubles de ces tubercules, lesquelles sont plus ou moins analogues par leur composition, leurs propriétés et leur rôle alimentaire à l'albumine du blanc d'œuf.

Ce sont ces matières azotées, essentiellement putrescibles, qui se décomposent à la surface de la pomme de terre dégelée et lui donnent au bout de peu de jours une odeur putride et nauséabonde. Ce sont encore ces mêmes matières qui, réagissant sur la fécula, transforment celle-ci en glucose et préparent ainsi la fermentation alcoolique, et, par suite, la fermentation acétique.

Or, ces fermentations, outre qu'elles engendrent une saveur et une odeur d'abord alcoolique, puis aigre, ne tardent pas à amener le ramollissement complet du tubercule, et finalement, sa décomposition totale.

Il était donc à prévoir qu'un lavage qui débarrasserait complètement la surface des tubercules de ces matières azotées exsudées, si facilement putrescibles, pourrait assurer la conservation de ces tubercules.

C'est, en effet, ce qui est arrivé.

M. Louis Gossin, professeur d'agriculture de l'Oise, en lavant à grande eau les tubercules dégelés, puis en les faisant sécher, a réussi à les convertir d'immangeables qu'ils étaient, en une pulpe de bon goût que l'on peut utiliser de toutes les façons, c'est-à-dire faire servir, comme celle des tubercules non éprouvés par la gelée, à la fois à l'alimentation publique, à l'approvisionnement des féculeries et à l'engraisement du bétail.

Une fois lavés et séchés, les tubercules peuvent être gardés en un lieu sec un temps indéterminé. Des voyageurs assurés, du reste, qu'au Pérou, pays d'origine de la pomme de terre, on fait souvent geler à dessein les pommes de terre pour les conserver ainsi.

M. Dupont-Marcel, professeur d'agriculture de l'Aube, a voulu se rendre compte par lui-même de la valeur du procédé imaginé par son collègue, M. Louis Gossin. Dans ce but, il se procura, chose facile, un certain nombre de tubercules gelés. Il les fit dégeler. Après le dégel complet de ces tubercules, il les fit tremper dans de l'eau pendant une heure environ, puis il les agita dans ce liquide plusieurs fois renouvelé; enfin, il les plaça sur des claies et les fit sécher lentement dans un courant d'air, non glacé.

Au bout de cinq jours, les tubercules ainsi traités avaient déjà perdu une grande partie de leur humidité. M. Dupont-Marcel en fit alors cuire un certain nombre, afin de les soumettre à la dégustation.

Or, toutes les personnes qui en ont mangé les ont trouvés d'un goût parfait et dignes d'être servis sur les meilleures tables.

Et aujourd'hui, après bientôt un mois de dessiccation, les tubercules sont irréprochables de conservation, quoique encore loin d'être complètement secs.

Cinq jours après le lavage, c'est-à-dire au

bout de cinq jours de dessiccation, les tubercules qui avaient été gelés contiennent déjà une forte proportion d'eau et de matières azotées que les tubercules sains; l'analyse chimique comparée des deux espèces de tubercules a constaté ce fait de première importance. Une perte pour les seuls sucres, assez faible d'ailleurs, a été constatée.

De sorte que les tubercules gelés sont plus nourrissants, à poids égal, cinq ou six jours après leur traitement, c'est-à-dire au bout de cinq jours de dessiccation, que les tubercules sains.

Quant la dessiccation sera terminée, leur valeur nutritive sera encore plus grande.

L'opération est donc bonne. Aussi, à l'exemple de M. Dupont-Marcel, le conseil nous vivement aux personnes qui ont encore actuellement des pommes de terre gelées ou qui en auront à l'avenir.

Le procédé de conservation des pommes de terre gelées consiste simplement, ainsi que nous venons de le dire, à laver à grande eau les pommes de terre dégelées, puis à les faire sécher lentement dans un courant d'air tout à la température soit quelque peu supérieure à 0°.

C'est là une découverte d'application pratique qui ne peut manquer d'être extrêmement utile au plus grand nombre; aussi sommes-nous heureux de pouvoir lui donner la large vulgarisation que comporte la publication du journal.

Revue des Modes

La mode s'impose à toutes choses, et le mobilier plus que jamais semble en subir les lois. Nous n'en sommes plus au temps où l'on alignait froidement des meubles du même âge, de même origine; aujourd'hui que le bibelot envahit tous les salons, c'est la fantaisie seule qui nous gouverne. Ici un salon aux murs tendus de soie orientale, un large divan, de riches moquettes d'étoffe persane posés sur tous les fauteuils, sur tous les coussins, font rêver des pays lumineux d'où nous viennent ces belles choses; mais une table de laque blanche, une garniture de cheminée Louis XVI, brisent à temps l'uniformité et donnent une heureuse variété d'impressions.

Plus loin, c'est un adorable salon bleu et blanc, d'une douceur exquise pour le regard et l'esprit. On ne peut qu'être bonne, semble-t-il, quand on a su composer un assemblage aussi gracieux, aussi délicat de tentures, de meubles, de mille objets élégants, au milieu duquel rien ne détonne. De quadruples rideaux blancs et bleus laissent percer une lumière fine; un rien, une fleur même pourrait détruire cette harmonie suave qui désespérerait le peintre le plus délicat.

Pensez-vous qu'un tapissier qui à lui seul, quelque talent qu'il ait, créer un coin aussi exquis, et pensez-vous surtout qu'il ait suffi de lui pour l'installer à tout jamais? Ne faut-il pas une femme de goût pour jeter sur ce fauteuil cette fine dentelle, suspendre au mur ce superbe bouquet, placer dans ce panier d'argent ces gerbes de lilas, draper ce beau cachemire bleu sur cette chaise basse, couvrir cette table de mille objets précieux desquels émergent les fleurs les plus élégantes? Surtout ne faut-il pas une femme spirituelle, gracieuse et fine, pour aimer toutes ces choses, leur donner l'éclat et le souffle.

Ne craignez pas d'accumuler autour de vous les jolies choses; ne vous renfermez pas dans une routine absurde si vous avez du goût, et vous en avez toutes, consultez votre goût, laissez-vous diriger par votre fantaisie. Si vous pouvez avoir de belles plantes, mettez-en partout. Nous avons compté un jour dans un salon soixante-quatorze plantes; il y en avait de toutes les tailles, il est vrai, mais beaucoup aussi de très-grandes, entre autres un splendide acacia et un magnifique banianier. Ils étaient habilement rangés derrière le fauteuil de la fête du logis, et ils encadraient à ravir sa merveilleuse beauté. N'ayez pas une coupe, pas un vase, pas la plus petite soubelle qui n'ait son épanouissement de fleurs ou sa branche de verdure. Si vous avez un beau tableau, ne craignez pas de le poser sur un chevalet d'atelier dans un coin de votre salon; si le chevalet est simple, jetez-y une draperie de velours, de soie ou simplement de drap. Si vous recevez un beau bouquet au lieu de le mettre bourgeoisement dans un vase, suspendez-le au mur par un beau nœud de ruban, au-dessus d'une table ou d'un bahut. Au lieu d'ensevelir une table sous un vaste tapis, jetez-y simplement un morceau de vieille étoffe ou une broderie orientale. Vous avez un beau crêpe de Chine, que vous ne portez pas, que vous gardez depuis bien des années religieusement dans une armoire; posez-le sur un canapé, ou le drapant coquettement; si vous possédez un cachemire que vous ne portez plus, soit qu'il ait été aimé, soit que vous en ayez plusieurs, un de ces cachemires qui ont vieilli, qu'on appelait boîtes, arrangez-le de même sorte.

Si l'un de vos salons ou votre salon est très-grand, coupez-le par un coquet petit paravent que vous pouvez décorer vous-même. De cette sorte, tout en lui laissant son grand air hospitalier, vous lui donnez un bon air d'intimité et y ménageant un petit coin. Ayez des escabeaux qui puissent se transporter aisément, des sièges bien confortables pour les personnes âgées ou souffrantes; que des coussins pour les pieds soient à portée de tout le monde; enfin que l'on se sente bien

chez vous, et que le confortable de votre maison double le plaisir qu'on aura à vous voir, à causer près de vous. Pour l'été ayez des éventails à portée de toutes les mains, et pour l'hiver des écrans. Evitez soigneusement de choisir des fleurs à parfum pénétrant, comme le datura, le magdolia, etc., etc. Deux ou trois fleurs de ce genre pourraient sérieusement incommoder vos visiteurs. Par-dessus tout soyez aimables, indulgents et bonnes, et tout prendra un air de fête autour de vous: vous serez doublement heureuses et doublement aimées.

Ce rude hiver réfrigérant forcément la vie mondaine, il y a peut-être manifestations dans la mode. Pour l'existence châteline, les costumes en loutre, ornés de boutons en argent xyde; sont fort en faveur. D'autres costumes en drap anglais et en cachemire, avec joyau et veste de velours ou de peluche, de style Louis XIII, ont également beaucoup d'éclat.

Une mode à louer encore est celle des parades Louis XIV, tout chargées de broderies. Les broderies régiment d'ailleurs en souverains dans la parure féminine. Il y en a de toute espèce et pour tous les genres de toilettes. Les broderies de perles fines sur gaze pour les robes de bal sont des merveilles à signaler. Il y avait deux ou trois robes ornées de cette façon à la charmante soirée de la baronne Harden-Hickey, et elles ont fait sensation dans ce milieu de suprême et aristocratique élégance.

La mode ne perd pas ses droits, même devant les robes de deuil. Le deuil français, avec ses longs crêpes, ses châles doubles de cachemire, ses shapaux écarasants, n'est plus de mise. Le deuil se porte à la façon anglaise, dont la sévérité n'exclut pas l'élégance relative. La coiffe à la Marie-Stuart, les robes garnies de plissés de crêpe, ont passé aujourd'hui le détroit.

Les mouchoirs ont le chiffre brodé en noir, ou sont encadrés d'une rayure noire au-dessus de l'ourlet. Ce qui est excessivement distingué, c'est un mouchoir de linon batiste, avec armoiries noires et ourlet marqué par des perles de jais. Il se fait encore des mouchoirs où alternent un entre-deux d'application et un entre-deux de Chantilly, avec un volant de dentelle noire tout autour. Ces mouchoirs sont d'un style irréprochable.

La parure en vogue pour les jeunes filles et les très-jeunes femmes, ce sont ces minuscules oiseaux de paradis des bracelets; on les suspend aux oreilles par un mince anneau d'or, qu'ils tiennent dans leur bec mignon; et enfin, on les sème sur des robes blanches. Les bruns choisissent ceux dont les teintes rappellent les topazes, les rubis, les améthystes; les blondes, ceux dont les couleurs rivalisent avec celles des émeraudes et des saphirs.

Nous ne conseillons à personne de se planter un perroquet dans les cheveux, comme l'a fait une illustre lady à un récent drawing-room de la reine Victoria; mais ces merveilleux et tout petits oiseaux de paradis font aussi gracieuse parure féminine que les papillons, les fleurs et les perles.

Les sorties de bal ont des élégances merveilleuses; quelques-unes, de couleur tendre, sont brodées d'or ou de perles fines, d'autres sont garnies de fourrure de plumes avec riche galon en perles de toute sorte. Le satin, la peluche, les soies blanches lamées, sont également en faveur.

Pour manteaux de ville et surtout de voiture, on s'est pris d'un bel engouement pour la visite taillée dans un châle de l'Inde rayé. Le coloris en est superbe et le tissu fort élégant. Doublié de soie de couleur vive et garni d'un bel effilé assorti, ce vêtement est vraiment très-joli. Près des manches et au cou, on y ajoute de beaux motifs en passementerie cachemire du même genre que l'effilé, et c'est autrement élégant que les manteaux en broché que vendent les magasins de nouveautés.

Pharmacie
Ch. DESCHODT, Grande-Rue, 26 et 28

Confections
VERDEL-JOUREZ, Grande-Rue, 37
Roubaix. Satin et popeline, pure laine vendus aussi bon marché qu'en fabrique. —
Cheminées de noce.

Articles de Manc
Jean MASCOULIER, rue Pavée 14
Salon de coiffures. — Parfumerie

Restaurants
FERRAILLE (Hôtel), rue Nain, 5, Roubaix.

GIGNONS, rue Neuve.

Atelienne maison BONNAVE-DELANNOY
BONNAVE-PECOQUEUR,
rue Nain, 3, (près de l'hôtel-Ferraille)
Seule maison ayant la grande spécialité
des locations de lustres, girandoles et candélabres pour fêtes et soirées.

Articles de ménage. Cuivre pour batteries
de cuisine, fer battu, émail, COUTELLE
etc. Entreprise de travaux en zinc pour
bâtiments. Pose de pompes. Ouvrages en
pomp. Tambours pour métiers.

COURS COMMERCIAUX DE PARIS
du 7 février, 6 heures soir.

Huile de colza	Farines 8 marques
Disponible 80	Courant 68 10
Mars 79	Mars-Avril 67 50
Avril 78	4 de mars 67
4 de mai 77 25	Mai-Juin 66 50
4 derniers 76 50	4 de mai 66

COURS OFFICIELS DE LA BOURSE
7 février. — 6 heures soir

Huile de colza	Esprits	Blés
id. en tonnes 79	Mars-Avril 73 10	Blanc 3 disp. 22 50
id. supérieures 78 50	Mars-Avril 72 50	Courant 22 50
Huile de lin en f. d. 71	Superieure 68 25	Mars 22 50
id. en tonnes 70	id. 67 50	Avril 22 50
Suc. 78 disp. 65 50	id. 67 50	4 de mai 22 50
id. 10/13 d. 59 50	id. 67 50	4 derniers 22 50
id. blanc 3 c. 68 75	id. 67 50	
Raffin. bon. sorte 147	id. 67 50	
id. belle sorte 143	id. 67 50	
Certific. de sortie 73	id. 67 50	
Mélasse de fab. 16 15 50	id. 67 50	
id. raffinée 17 50	id. 67 50	

PARIS, 7 février. — Dépêche de 2 heures.

Huile de colza	Mars-Avril	Blés
4 de mai 79	68 75	22 50
Mars 79 50	68 75	22 50
4 de mai 79 50	68 75	22 50
4 derniers 79 50	68 75	22 50

BOURSE DE LILLE
7 février

Valeurs	Cour	préc.
Crespin-l-Anzi.	45	...
Mariy.	125	...
Annouillien	12	...
Ch. Com. Calais.	1000	...

COURS DE SUCRES et du 5/8 du 7 février.

SUCRES	Cour	préc.	1000	1000
Sucrose indigène 88 degré	58
en pain, 5 k. n. 1	64 25
Sucrose n. 3	72
indigène n. 3	72
1/2 betterave, disponible	75
en pain, 5 k. n. 1	75
1/2 n. 1 qualité disponible	73
en pain, 5 k. n. 1	73
Mélasse disponible	75
A livrer 4 premiers	69
4 janvier	70
4 d'été	70
3 derniers	62 50
1 prochain	62

MARCHÉ DE DOUAI du 4 février

Blé	17-25	Colza	
Seigle	...	40 50 41 50	
Escourge	9 50 12 50	Caméline 15 - 19 -	
Avoine	7 50 9 75	Chanvre	...
Fèves	...	Chanvre	...

MARCHÉ D'ORCHIES du 2 février.

Blé bl. 1 ^{re} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	4 ^e qual.
25	22 62	20 25	18 50
2 ^e	20 25	18 50	17 50
3 ^e	18 50	17 50	16 50
4 ^e	17 50	16 50	15 50

MARCHÉ D'ARRAS du 4 février.

GRAINES (l'hectolitre)	GRAINES (l'hectolitre)
Quillotte nouvelle.	41 - 42 50
Colza nouveau.	19 50 21 50
Lin nouveau.	15 - 18 50
Caméline.	15 - 18 50

GRAINES (l'hectolitre)

Blé blanc nouveau.	22 - 24 25
Blé roux nouveau.	18 - 23 50
Seigle nouveau.	13 - 15 -
Escourgeon.	12 - 14 25
Orge.	12 - 14 25
Avoine nouvelle.	7 50 9 50

GRAINES (l'hectolitre)

Colza (91 kil.)	79 50
(Équivalente surfine)	156 -
Lin du pays	73 50 -
Caméline	77 -

TOURTEAUX

Équivalente à eau.	24 -
Colza	17 75 -
Lin	30 -
Caméline	30 -

FARINES

Farine 1 ^{re} qualité	44 -
Farine 2 ^e qualité <td>16 -</td>	16 -
Son.	16 -

TROIS-SIX

Betteraves fin	...
Mélasse.	...

CHANGES ET MONNAIES

Amsterdam.	207 1/8	207 3/8	4 0/0
Allemagne.	122 3/8	122 1/8	4 0/0
Trieste.	210	211	4 0/0
Vienne.	210	211	4 0/0
Madrid.	496	498	4 0/0
Lisbonne.	511 1/2	513 1/2	4 0/0
Saint-Petersbourg.	259	261	4 0/0

VALEURS SE NEGOCIANT A TROIS MOIS

Amsterdam.	207 1/8	207 3/8	4 0/0
Allemagne.	122 3/8	122 1/8	4 0/0
Trieste.	210	211	4 0/0
Vienne.	210	211	4 0/0
Madrid.	496	498	4 0/0
Lisbonne.	511 1/2	513 1/2	4 0/0
Saint-Petersbourg.	259	261	4 0/0

Amsterdam. 207 1/8 207 3/8 4 0/0
Allemagne. 122 3/8 122 1/8 4 0/0
Trieste. 210 211 4 0/0
Vienne. 210 211 4 0/0
Madrid. 496 498 4 0/0
Lisbonne. 511 1/2 513 1/2 4 0/0
Saint-Petersbourg. 259 261 4 0/0

Amsterdam. 207 1/8 207 3/8 4 0/0
Allemagne. 122 3/8 122 1/8 4 0/0
Trieste. 210 211 4 0/0
Vienne. 210 211 4 0/0
Madrid. 496 498 4 0/0
Lisbonne. 511 1/2 513 1/2 4 0/0
Saint-Petersbourg. 259 261 4 0/0

Amsterdam. 207 1/8 207 3/8 4 0/0
Allemagne. 122 3/8 122 1/8 4 0/0
Trieste. 210 211 4 0/0
Vienne. 210 211 4 0/0
Madrid. 496 498 4 0/0
Lisbonne. 511 1/2 513 1/2 4 0/0
Saint-Petersbourg. 259 261 4 0/0

Amsterdam. 207 1/8 207 3/8 4 0/0
Allemagne. 122 3/8 122 1/8 4 0/0
Trieste. 210 211 4 0/0
Vienne. 210 211 4 0/0