

Le Marché de l'Alimentation

ALIMENTATION

Mercredi, 8 septembre 1920.

Le manque de bras sur les fermes à cette grosse saison de récolte se fait fortement sentir sur le marché des provisions cette semaine. Le bœuf est très rare, les travaux de laiterie semblent être paralysés, ce qui occasionne une augmentation du beurre cette semaine. La rareté des oeufs ne s'améliore pas et on paye toujours des prix plus élevés. Les cours de toutes les viandes sont toujours très soutenus. L'approvisionnement de poissons des lacs sur le marché est meilleur qu'il y a quelque temps.

VIANDES FRAICHES

Nous cotons:

Porcs vivants 19.00 21.00

Porcs préparés—

Tués aux abattoirs, petits
65-90. 30.50

Porc frais—

Gigot de porc (trimé) 0.37½
Longes (trimées) 0.45½
Longes (non trimées) 0.41
Epaules (trimées) 0.34
Saucisse de porc (pure) 0.26
Saucisse de ferme 0.20

Bœuf frais—

(Steers et Heifers):

Quartiers derrière 0.28 0.34
Quartiers devant 0.18 0.20
Longes 0.46
Côtes 0.32
Chucks 0.17
Hanches 0.35

(Vaches)—

Quartier derrière 0.23 0.30
Quartiers devant 0.14 0.18
Longes 0.40
Côtes 0.28
Chucks 0.18
Hanches 0.18
Veaux (suivant qualité) 0.22 0.28
Agneaux, 50-80 lbs (entiers), la lb. 0.32
Mouton, 45-50 lbs No 1. 0.22 0.30

VIANDES EN BARILS

Nous cotons:

Porc en baril—

Canadian short cut (brl)
morceaux de 26-35. 55.00
Dos clear fat (brl) mor-
ceaux de 40-50 52.00

Porc heavy mess (brl).. . . . 52.00
Bœuf plate. 28.00
Bœuf mess. 25.00
Porc engraisé aux pois. 48.00
Lard gras, épaule. 49.00

VIANDES CUITES

Nous cotons:

Langue de porc en gelée. 0.47
Bœuf pressé en gelée, la lb. 0.33
Jambon et langue, la lb. 0.38
Veau et langue. 0.35
Epaules, rôties. 0.50
Jambons cuits. 0.66
Epaules, bouillies. 0.43
Pâtés de porc (douz.) 0.80
Boudin, la lb. 0.12
Mince meat, la lb. 0.15 0.19
Saucisse de porc, pure. 0.26
Bologne, la lb. 0.18

LE BACON

Nous cotons:

Jambons—

8-10 livres. 0.48

Medium, fumé, la livre:

12-15 livres. 0.48
14-20 livres. 0.48
20-25 livres. 0.40
25-35 livres. 0.38½
Plus de 35 livres. 0.35½

Bacon—

Déjeuner. 0.49 0.60
Cottage roulé. 0.40
Jambons Picnic. 0.32

LE SHORTENING

Nous cotons:

Tierces, 400 lbs, la lb. 0.24
Tinettes, 50 lbs, la lb. 0.24½
Seaux, 20 lbs, la lb. 0.25
Morceaux, 1 lb, la lb. 0.26

LE SAINDOUX

Nous cotons:

Tierces, 400 lbs, la lb. 0.27½ 0.28½
Tinettes, 50 lbs, la lb. 0.27½ 0.28½
Seaux, 20 lbs, la lb. 0.28 0.29
Morceaux, 1 lb, la lb. 0.30 0.31

LE FROMAGE

Nous cotons:

Nouveau grand, la lb. 0.28 0.29
Double, la lb. 0.30 0.31
Triple, la lb. 0.31
Stilton, la lb. 0.36
Fantaisie, vieux fromage, la lb. 0.34

LA MARGARINE

Nous cotons:

Margarine—

En moules, suivant la
qualité, la lb. 0.36

En tinettes, suivant la
qualité, la lb. 0.30 0.34
White Nut. 0.34

LE BEURRE

Nous cotons:

Crèmerie, moule, qualité
entrepôt. 0.60 0.61
Laiterie, en tinette. 0.49
Laiterie, moules 0.52 0.53
Cuisine. 0.46

LES OEUFS

Nous cotons:

Frais pondus. 0.60 0.68

LA VOLAILLE

Nous cotons:

Poule. 0.38 0.42
Poulet. 0.54 0.58
Poulet (gelé). 0.42 0.45
Dindes. 0.53
Dindons. 0.55
Oies. 0.36 0.38
Canards domestiques 0.42 0.43
Canards du lac Brôme. 0.47

LE POISSON

Nous cotons:

Poisson frais

Haddock. 0.08 0.09
Morue, pour tranches. 0.11 0.12
Morue, pour le marché. 0.07 0.08
Crevettes. 0.50
Homards vivants. 0.50
Saumon de Gaspé. 0.45
Saumon (B.C.), la lb.,
rouge. 0.35 0.38
Maquereau. 0.20
Poisson blanc 0.22
Alose.
Flétan. 0.26 0.27
Brochet. 0.15
Carpe 0.15
Barbotte. 0.15
Perchaude. 0.15
Doré. 0.20 0.22
Truite. 0.23 0.25

Poisson fumé

Haddies, BXs, la lb. 0.15
Filets. 0.20
Bloaters, la boîte. 1.75
Kippers. 2.50
Hareng fumé sans arêtes. 0.15

Poisson gelé

Gaspereaux, la lb. 0.06½ 0.07
Flétan, gros et petit 0.19 0.20
Flétan, de l'Ouest, moyen 0.21 0.22
Haddock. 0.07½ 0.08
Maquereau. 0.15 0.16
Doré. 0.16 0.17
Morue en tranches. 0.08½ 0.09
Saumon de Gaspé, la lb. 0.29 0.30