

RKET

14th 1925

NTES

18c la lb
12c "
vants (couple) ... 25c "
étes faites à Montréal, 114

TUS

Sheep
11c la lb
10c "
9c "
Fresh Pork
17c la lb
16c "
225 lbs ... 15c "
rue ST-PAUL-EST, MU

NTS

Sheep
7c la lb
6c "
5c "
Live hogs
on (choix) | 170 à 220 lbs 14c
con Hogs |
both Hogs. | 170 à 200 lbs 13½c
... | 120 à 170 lbs. 13½c
... | 220 à 270 lbs. 12½c
da... plus de | 270 lbs. 12c
pavies | over
... moins de | 120 lbs 12½c
feeders less than
1. | moins de | 350 lbs. 11½c
... | under
2. | plus de | 350 lbs 11c
... | more than

nos animaux vivants à Coopérative de Québec, Montréal, Pte St-Charles, Montréal.

à s'y tromper)

ie les prix de la
ec, section des

RBON

nos prix:
iate:
grosse tonne.
grosse tonne.
la grosse tonne.
grosse tonne.
payable en fonds cana-
liens.

Montréal.

REVUE DES MARCHES

Du 7 au 14 mars inclusivement
Donnée par La Coopérative Féderée de Québec, (Dep't des consignations)

FROMAGE

Le marché au fromage a été actif dans ces derniers jours. Une assez forte demande s'est fait sentir et les prix ont subi une avance d'environ 1/2 à 1c la livre.

La quantité actuelle en entrepôts, ne semble pas assez considérable pour fournir à la demande. L'on rapporte quelques milliers de boîtes importées de la Nouvelle-Zélande.

Avec la demande actuelle, un marché ferme est à prévoir pour d'ici quelque temps.

BEURRE

Le marché au beurre a été stationnaire dans le cours de cette semaine. Les prix restent les mêmes. La demande a été active au début de la semaine, mais a quelque peu ralenti dans ces derniers jours.

Une assez forte quantité de notre beurre de première qualité a été exportée sur le marché américain depuis quelque temps et ce marché semble vouloir se maintenir ferme.

Notre marché local a été stable mais sans changement dans les prix.

Nous prévoyons que les prix actuels devraient se maintenir au même niveau pour d'ici quelques jours.

ŒUFS

Au commencement de la semaine, le marché a baissé quelque peu dans ce compartiment, pour se raffermir aussitôt. Il y a maintenant une légère hausse de un sou la douzaine.

Cette hausse provient de la diminution croissante des envois d'œufs américains sur notre marché; les œufs américains ont trouvé preneurs sur place car le marché américain s'est aussi raffermi.

Il reste pour la consommation locale les œufs qui nous arrivent de nos campagnes, situation qui a maintenu les prix. On prie les cultivateurs de profiter de la situation et d'expédier leurs œufs le plus promptement possible.

FEVES ET POIS

Aucun changement à noter. Le marché est quelque peu envahi par des lots de fèves offerts à des prix bas; mais on constate que ces fèves sont de qualité inférieure.

Même situation pour les pois, car ceux de qualité supérieure se font plutôt rares.

SUCRE ET SIROP D'ÉRABLE

Dès la semaine prochaine, le marché recevra les premières récoltes du nouveau sirop, surtout si la température se maintient aussi douce.

Pour le moment, les prix restent les mêmes pour les provisions de l'an dernier; il est assez difficile de se prononcer sur les nouveaux prix.

Les demandes se multiplient déjà pour le nouveau-sirop et sucre d'érythe.

PATATES

Le marché est encore en baisse, à cause des offres nombreuses des cultivateurs qui veulent écouler leur récolte de patates de l'an dernier.

Les prix de la patate du Nouveau-Brunswick sont de 75 sous par poche de 90 livres à Montréal; et la patate de Québec se vend 65 sous la poche.

LES BESTIAUX

Les arrivages de bestiaux sur les deux grands marchés de Montréal ont augmenté considérablement cette semaine, avec 1021 têtes de bêtes à cornes, 2450 têtes de veaux, 4343 têtes de porcs et 165 têtes de moutons et d'agneaux. En plus, 1376 têtes ont passé à Montréal pour l'exportation.

On a remarqué une avance des prix, grâce à la qualité des animaux offerts. Un lot de bouvillons de premier choix, pesant 1250 livres s'est vendu \$8.50 le cent livres et quelques jeunes bouvillons ont fait \$8. Des bouvillons réservés pour les bouchers ont réalisé de \$6.50 à \$7.50, selon la qualité. Les autres de qualité inférieure, ont obtenu \$5.75.

Les taureaux de bonne qualité ont atteint le prix de \$7.50, tandis que la moyenne

des taureaux s'est vendue à \$6.50 et \$7. et les communes de \$4. à \$5.50.

Les vaches de premier choix ont fait \$5.50, et les moyennes, \$5. Les autres, destinées à la mise en conserves, se sont vendues de \$2. à \$2.75.

Un taureau de bonne qualité a obtenu le prix de \$6.50 et de bons taureaux ont réalisé \$5.50 et \$6. avec \$4.50 pour les communs.

VEAUX VIVANTS

Les arrivages, 2450 têtes, ont dépassé de mille têtes ceux de la semaine dernière; aussi a-t-on constaté une baisse des prix de \$1. à \$1.25 le cent livres. La qualité des veaux laissait à désirer cependant et bien des confiscations se sont faites par les inspecteurs des aliments.

Un petit lot de veaux pesants a trouvé preneur à \$10. et \$10.50, tandis que des veaux de choix ont obtenu \$11. Les veaux de qualité moyenne nourris au lait, ont fait \$8. et \$9.50, tandis que les communs ont réalisé entre \$8. et \$8.25.

MOUTONS ET AGNEAUX

Les arrivages ont été très minimes, ce qui a peu varié les prix. On a offert \$13.50 et \$14. pour des agneaux de choix et de \$7. à \$8. pour les moutons.

PORCS VIVANTS

Avec des arrivages supérieurs, les prix ont subi une avance de 75 sous par cent livres. Le prix de \$13.50 a été le prix moyen des lots offerts pour les porcs de bon poids et de qualité moyenne. Quel-

ques porcs de choix ont fait \$14. Les truies se vendent entre \$11. et \$11.75.

VEAUX ABATTUS

Il s'est produit une baisse de deux sous en moyenne sur toutes les variétés, à cause des arrivages peu nombreux. La demande reste encore bonne, malgré tout.

PORCS ABATTUS

La hausse des prix s'accentue depuis deux semaines; elle est maintenant de un sou la livre pour les trois variétés de porcs abattus.

Le marché est excellent.

VOLAILLES VIVANTES

D'ici à Pâques, le marché est très propice pour les volailles vivantes, de préférence aux volailles abattues. Les poules ont subi une légère baisse de un sou la livre, mais les prix se raffermiront vite d'ici quelques jours.

C'est le moment de faire des expéditions nombreuses de volailles vivantes de première qualité.

La sagesse est comme la glace; elle vient dans la saison où on n'en a plus besoin.

La bonne raison du député.

—Mais, monsieur le député, pas avec toutes ces violences, vous risquez d'exaspérer le pays?

—Oh ! je m'en fiche. Les prochaines élections ne sont que dans quatre ans!

UN MEILLEUR SEPARATEUR
A PRIX MOINDRE

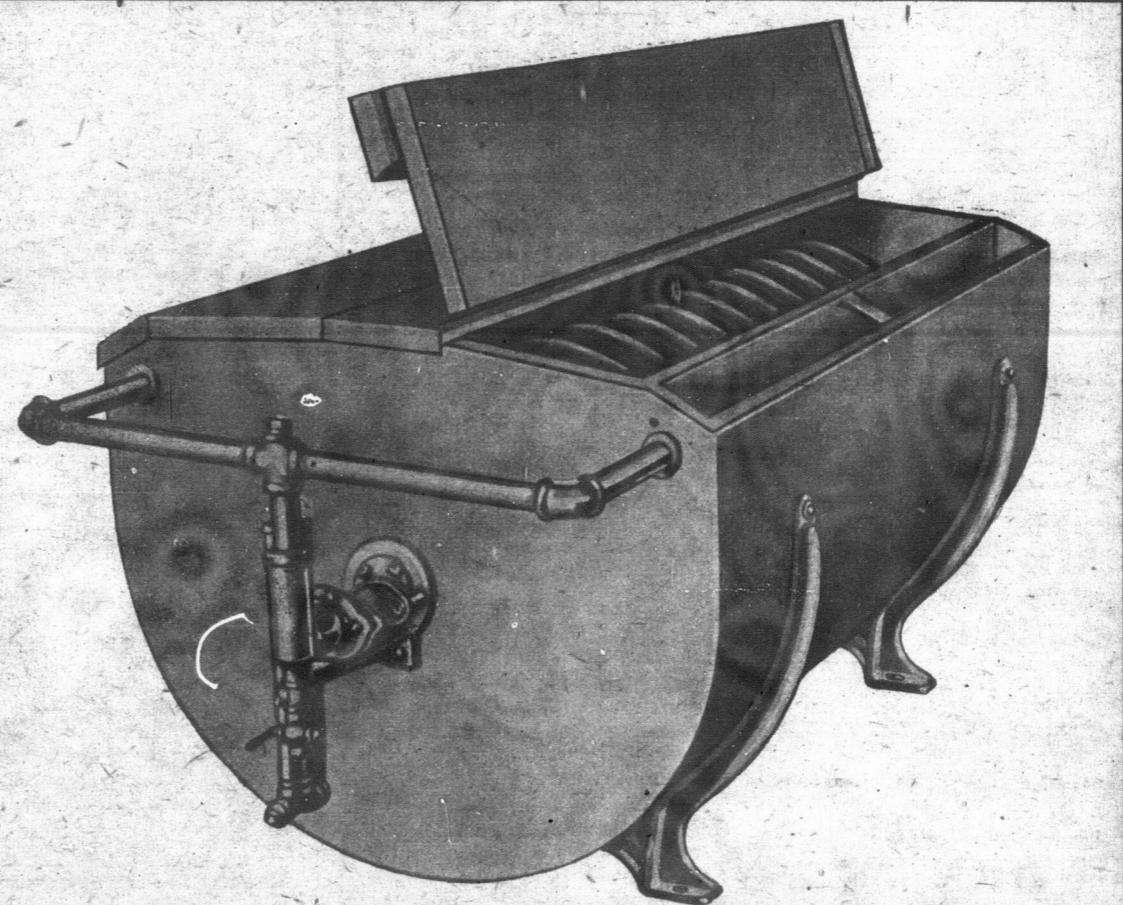
Voilà ce que vous obtiendrez avec le
SEPARATEUR A CRÈME
VIKING
Conditions des plus faciles.
Garanti pour 10 ans.
Laissez-vous convaincre.
Écrivez à la
Swedish Separator Co. Ltd.,
Montreal, Canada.
Nous avons besoin d'agents
recommandables là où nous
ne sommes pas représentés.

ESSAI DE 30 JOURS
GRATUIT

PASTEURISATION DU LAIT

Le lait est bien pasteurisé lorsqu'il a été chauffé uniformément pendant au moins 30 minutes à une température de 142 à 145 degrés Fahrenheit; il doit être refroidi dans les 45 minutes après, à au moins 45 degrés Fahrenheit, et maintenu à cette température jusqu'au moment de sa livraison au consommateur.

La pasteurisation détruit les germes pathogènes, et un certain nombre de saprophytes; l'usage du lait bien pasteurisé offre toutes les garanties désirables contre la contamination par les germes qu'il peut véhiculer.



ATTENTION ! FABRICANTS -

CONDITIONS DE PAIEMENT POUR CONVENIR A
L'ACHETEUR

Nous garantissons cette machine sous tous rapports, et comme question de fait, nous considérons que c'est la machine la plus perfectionnée dans le marché actuellement.

Il nous sera agréable de vous fournir tous renseignements supplémentaires au sujet de ces machines.

V. DIONNE & FILS

St-GEORGES

Cté. BEAUCE, P. Q.

Seuls distributeurs de la célèbre baratte "SUCCESS" pour la province de Québec. Toujours en mains un assortiment complet de Pasteurisateurs, Séparateurs, Bouilloires, Engins et Fournitures de Beurries.

19