

Le Marché de l'Alimentation

Mercredi, 11 août 1920.

Le marché de l'alimentation est assez actif dans certaines lignes. Le beurre, les viandes cuites et conserves, les oeufs et le poisson sont en grande demande. Plusieurs articles ont changé de prix: le beurre, le saindoux, le shortening et quelques genres de poisson ont diminué, tandis que les oeufs, les porcs vivants et le vieux fromage sont cotés plus cher.

Les gens qui vont en pique-nique ou qui vont camper consomment des quantités considérables de poisson, de viandes cuites et conservées ainsi que des oeufs. Autrement le commerce de la ville est quelque peu limité. Il y a eu d'assez bons arrivages de porcs aux abattoirs, mais sur le lot il n'y a qu'un nombre limité de qualité supérieure et c'est une des raisons qui ont contribué à faire augmenter le prix du porc vivant ou paré.

VIANDES FRAICHES

Nous cotons:

Porcs vivants	19.00	21.00
Porcs préparés—		
Tués aux abattoirs, petits		
65-90.	30.50	
Porc frais—		
Bigot 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	

Boeuf 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	48.00	
Dos clear fat (brl) mor-		
ceaux de 40-50	52.00	
Porc heavy meat (brl)	52.00	
Boeuf plate	28.00	
Boeuf meat	25.00	
Porc engraisé aux pois	48.00	
Lard gras, épaule	49.00	

VIANDES CUITES

Nous cotons:

Langue de porc en gelée	0.47	
-----------------------------------	------	--

Boeuf pressé en gelée, la lb.	0.38	
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 (doux)	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	0.40	
14-20 livres	0.48	
20-25 livres	0.40	
25-35 livres	0.38½	
Plus de 35 livres	0.35½	

Bacon—

Déjeuner	0.45	0.53
Cottage roulé	0.40	
Jambons Picnic	0.34	

LE SHORTENING

Nous cotons:

Tierces, 400 lbs, la lb.	0.26	
Tinettes, 50 lbs, la lb.	0.27½	
Seaux, 20 lbs, la lb.	0.27	
Morceaux, 1 lb, la lb.	0.28	

LE SAINDOUX

Nous cotons:

Tierces, 400 lbs, la lb.	0.28½	0.29½
Tinettes, 50 lbs, la lb.	0.28½	0.29½
Seaux, 20 lbs, la lb.	0.29	0.30
Morceaux, 1 lb, la lb.	0.31	0.32

LE FROMAGE

Nous cotons:

Nouveau, grand, la lb.	0.29	0.30
Double, la lb.	0.31	0.32
Triple, la lb.	0.32	
Stilton, la lb.	0.36	
Fantaisie, vieux fromage, la lb.	0.34	

LA MARGARINE

Nous cotons:

Margarine—		
En moules, suivant la		
qualité, la lb.	0.37	
En tinettes, suivant la		
qualité, la lb.	0.31	0.35
White Nut	0.35	

LE BEURRE

Nous cotons:

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

LES OEUFS

Nous cotons:

Frais pondus	0.58	0.64
------------------------	------	------

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	0.07½	0.08
Morue, pour tranches	0.11	0.12
Morue, pour le marché	0.07	0.07½
Crevettes	0.50	
Homards vivants	0.60	
Saumon de Gaspé	0.50	
Saumon (B.C.), la lb.,		
rouge	0.35	0.38
Maquereau	0.16	0.16
Poisson blanc	0.22	
Alose	0.26	0.27
Flétan	0.15	
Brochet	0.15	
Carpe	0.15	
Barbotte	0.15	
Perchaude	0.15	

Poisson fumé

Haddies, BXs, la lb.	0.15	
Filets	0.20	
Bloaters, la boîte	1.50	
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

Morue—

Morue, gros baril, 200 lbs.	16.00	
Morue, No 1, medium, brl		
de 200 lbs.	15.00	
Morue No 2, brl de 30 lbs	12.50	
Pollock No 1, brl de 200		
lbs.	10.00	
Morue, sans arêtes, (bo-		
îtes de 30 lbs), la lb.	0.20	
Morue, sans arêtes, (car-		
tons de 24 lbs), la lb.	0.18	
Morue (Ivory), morceaux		
de 2 lbs, boîtes de 20		
lbs.	0.15	
Morue, sans arêtes (2		
lbs)	0.20	
Morue, en filaments (bo-		
îtes de 12 lbs)	2.40	2.50
Morue séchée, ballots de		
100 lbs.	16.00	
Hareng saur, la boîte	0.24	

L'ÉPICERIE

Mercredi, 11 août 1920.

Le marché de l'épicerie, bien que calme sous certains rapports, est actif dans d'autres; et l'on s'attend à ce que l'activité reprenne sur toutes les lignes en général d'ici quelques semaines. Il y a un certain nombre de changements dont la plupart sont dans le sens de la hausse, bien qu'il y ait une ou deux diminutions notables. La mélasse a diminué de 10 cents le gallon