

REVUE DES MARCHES

Du 6 au 13 octobre inclusivement

Donnée par La Coopérative Fédérée de Québec, (Dep't des consignations)

(Suite de la page de la Coopérative Fédérée)

Les fermiers-unis

Sept des principaux membres de l'Association des Fermiers-Unis de la province, y compris le président, M. Wilfrid Bastien, le vice-président et le secrétaire, se sont réunis au Château Frontenac, le 1er octobre, à Québec, et ont adopté la résolution suivante, signée par le secrétaire de l'association, M. James-P. Brody;

"Attendu qu'il a été déclaré, cet après-midi, au congrès des cultivateurs tenu au manège militaire, qu'aucune association professionnelle des cultivateurs n'existait dans cette province, il est de mon devoir de rectifier cette déclaration, car, une semblable association existe sous le nom de "Fermiers Unis de Québec". C'est une société indépendante dont le bureau-chef est à Masson, P. Q.

"Les Fermiers-Unis ont été incorporés en vertu d'une charte fédérale, en date du 4 septembre 1918, dans un but social et économique et tout spécialement pour la protection des cultivateurs, et avec pouvoir de s'affilier d'autres associations ayant des pouvoirs identiques. Ainsi s'affiliait l'Union des Cultivateurs de la province de Québec, le 19 août 1922.

"Les Fermiers-Unis comptent aujourd'hui au-delà de 3,000 membres et ses affaires sont florissantes. Ils comptent 182 succursales dans cette province et sont affiliés au Conseil Canadien d'Agriculture.

"Vu l'attitude prise par le Bulletin des Agriculteurs au sujet de cette déclaration faite ce jour, notre association cesse dès aujourd'hui toutes relations avec M. J.-N. Ponton et son journal Le Bulletin des Agriculteurs qu'il dirige.

(Signé) James-P. Brady,
Secrétaire-général des
Fermiers-Unis de Québec.

Beurre et fromage

La Coopérative Fédérée est organisée, grâce à son bon système de vente, pour disposer avantageusement du beurre et du fromage à toutes les saisons de l'année.

Aux fabricants qui se proposent de faire du beurre et du fromage durant la froide saison, de communiquer avec la Coopérative Fédérée; et ils recevront les prix les plus élevés du marché.

Le sort d'un propagandiste !!

Nous recevons du représentant de la Coopérative Fédérée au Lac Saint-Jean, la communication suivante:

"Le nommé, M. X... qui a passé l'été à monter les gens contre la Coopérative Fédérée, est disparu sans payer sa pension. Les cultivateurs ont encore là une leçon qui leur sera peut-être profitable."

BEURRE

Le marché au beurre s'est maintenu stable dans le courant des journées de lundi et mardi. Comme les arrivages ont semblé être plus considérables mercredi et jeudi, la demande a été moins active et une légère baisse s'est fait sentir.

Vers la fin de la semaine le marché anglais a été plus actif et avec la hausse du taux de l'échange anglais les prix se sont quelque peu raffermis. Cependant une légère baisse de 1-4c la livre a été enregistrée dans la semaine.

Une quantité aussi considérable que la semaine précédente a été exportée sur le marché anglais mais, la plus grande partie serait du beurre vendu dans le mois de septembre et qui n'aurait pas été expédié plus tôt par manque d'espace sur les bateaux.

Le marché local est ferme. Les beurres de première qualité sont recherchés.

Il n'y a aucun changement important sur le marché américain qui est stationnaire.

Les arrivages ont été un peu moindres que la semaine précédente et avec l'activité actuelle un marché ferme avec tendance à la hausse est à prévoir.

FROMAGE

Comme nous l'avions prévu, le marché au fromage s'est maintenu stationnaire sans changement important dans les prix.

La hausse enregistrée sur certaines chambres de ventes de Québec et d'Ontario ne semble pas justifiable, et, serait plutôt due à certains acheteurs locaux qui n'auraient pu se procurer plus tôt la quantité de fromage de septembre nécessaire pour remplir des commandes reçues la semaine dernière.

Les opérations du marché anglais ont été un peu plus tranquilles. Les arrivages ont été moindres que la semaine précédente mais, vu l'accumulation des stocks actuels, à moins d'amélioration sur le marché d'exportation, un marché un peu plus faible est à prévoir pour d'ici quelques jours.

FEVES ET POIS

Il n'y a rien à noter pour le marché des pois. Les demandes restent les mêmes et les bons pois garantis bien cuisants sont assez rares, mais il est probable qu'il arrivera tout prochainement des pois de meilleure qualité.

Nous ne voyons également aucun changement dans le marché des fèves. Les prix sont fixes pour les bonnes fèves triées à la main, mais elles se font rares.

SUCRE ET SIROP D'ERABLE

Les prix sont les mêmes pour le sirop. Le marché nous semble meilleur pour le sucre d'érable, car depuis quelques jours, nous avons sur notre marché des demandes pour quelques chars. Nous avons confiance que ces demandes raffermiront peut-être notre marché.

BESTIAUX

Les arrivages de la semaine se terminant le 9 octobre ont été de 1511 têtes de bêtes à cornes, 1656 veaux, 4900 porcs et 11,103 moutons et agneaux, aux deux marchés à bestiaux de Montréal. Et en plus, 2063 têtes ont été expédiées outre-mer.

Le marché a été tout particulièrement actif pour toutes les classes d'animaux de qualité moyenne, et les prix sont restés plus élevés que ceux des deux semaines précédentes. Les acheteurs de viandes pour les conserves ont signalé la qualité des porcs et des agneaux provenant de la province de Québec; les agneaux surtout ont été, cette semaine, d'une qualité supérieure.

Les bestiaux se sont vendus assez bien; ils ont peu attiré l'attention des acheteurs au début, mais dans les derniers jours ils ont trouvé acquéreurs.

Les bouvillons de choix ont atteint le prix de \$6. le cent livres, et quelques-uns pesaient jusqu'à 1175 livres. D'autres lots de bouvillons gras ont fait \$5.50 et \$5.75 et ceux de qualité moyenne, de \$4.25 à \$5. le cent livres. Les bestiaux de boucherie, composés de bouvillons de qualité ordinaire et de taures, d'une pesant de 850 à 1000 livres, ont pu se vendre \$4. et \$4.25; tandis qu'un lot de bouvillons

LE TABAC A FUMER
OLD CHUM

EST SOUS QUATRE ENVELOPPES CACHETÉES



pour vous donner toute la richesse et l'agréable douceur de ce—

"Tabac de Qualité"

Manufacturé par
"IMPERIAL TOBACCO CO. OF CANADA LIMITED"

communs s'est détaillé à \$2.75 et \$3.75.

Les vaches de bonne qualité ont trouvé le prix de \$4.; et des vaches grasses de l'Ouest, un peu vieilles, n'ont fait que \$3.75. Les autres de qualité inférieure ont varié de \$2.25 à \$3.25. Un lot de vaches moyennes, de taures et de bouvillons légers a trouvé acquéreur à \$3. et \$3.75. Les taureaux se vendent \$2.25 et \$2.50 le cent livres.

VEAUX VIVANTS

Le marché des veaux s'est amélioré avec de bons arrivages se totalisant à 1656 têtes. Ceux de bonne qualité ont atteint le prix de \$9. et \$10. le cent livres; d'autres \$8. Les veaux nourris à l'herbe ont rapporté de \$2.75 à \$3.25 et le reste du lot s'est vendu à \$3. le cent livres. Les veaux nourris à l'engrais ont fait de \$3.50 à \$4.

MOUTONS ET AGNEAUX

Les arrivages ont été particulièrement nombreux et la qualité très bonne; le marché est resté actif pour les agneaux de bonne qualité à \$10.50 et \$10.75. Un lot de qualité variée a trouvé preneur à \$10.25 et les agneaux de qualité commune ont fait \$9.

Les moutons se sont vendus \$3.25 à \$5.50.

PORCS VIVANTS

Les porcs de qualité variée ont fait de \$9.60 à \$9.75 le cent livres, avec deux ou trois ventes à \$9.85. Les meilleurs ont accusé une augmentation de dix sous à \$10.35.

Les truies se sont vendues \$6.50 à \$7.50 le cent livres.

VOLAILLES VIVANTES

Le marché a enregistré une légère diminution, pour les poulets; le prix des poules

Les arrivages nombreux, qualité moyenne ne sujets ont déterminé un nouveau fléchissement dans les prix. D'ici à la fin de novembre, les volailles seront en demande, à cause des nombreuses fêtes de la saison, et les prix inclineront vers la hausse, en attendant les grandes ventes de Noël.

MORUE SALEE BLANCHE

Les premières consignations de morue salée nous sont arrivées des pêcheries de la Gaspésie. Elles ont été préparées par les soins des coopératives locales, affiliées à la nôtre. Déjà nous avons de nombreuses commandes et nous ferons l'impossible pour les satisfaire et nous aurons, comme par les années passées, un produit supérieur qui contentera les plus fins gourmets.

Il est préférable de commander dès maintenant les quantités dont vous aurez besoin durant la froide saison; nous en tiendrons note et vous ne serez point déçus.

Dans la préparation de cette morue blanche aucun autre préservatif n'est employé que le sel de première qualité que nous faisons venir directement; de sorte que vous pouvez être assurés que ce poisson a conservé toute sa saveur et le meilleur moyen de vous en convaincre est de nous donner une petite commande d'essai.

Nous cotons la morue salée, grosse, au-dessus de 4 livres, en caisse de 150 lbs, ou en baril de 200 lbs, à 7 sous la livre; morue moyenne, de 2 à 4 lbs, caisse ou baril, à 6½ sous la livre. Il faudra ajouter ½ sou par livre pour quantité moindre.

SAUMON EN CONSERVES

Il faut vous procurer notre saumon de Gaspé en conserves, sans contredit le meilleur de tous les saumons connus et à la portée de toutes les bourses; il devrait se trouver sur toutes les tables non seulement les jours maigres mais aussi en tout autre temps lorsque vous désirez prendre un léger repas; sa nutrition est parfaite.

Nous vendons les caisses de quatre douzaines de canistres, de 1 livre chacune, à \$14.00 la caisse. Nous vendons en quantité moindre également.

Toutes ces cotations sont f. a. b. Montréal, excepté le saumon en conserves que vous pouvez avoir à notre succursale de Québec.

Oxymel! Oxymel! Oxymel!