LA COOPÉRATIVE FÉDÉRÉE DE QUÉBEC

FOURNIT LES COMMENTAIRES SUIVANTS SUR LES MARCHÉS

SECTION DES CONSIGNATIONS. — SEMAINE DU 10 AU 17 SEPTEMBRE 1927

BEURRE

Le marché au beurre a pratiquement été stationnaire depuis quelques jours, avec peu de changement dans les prix.

La demande locale n'a été que pour besoins immédiats mais les arrivages de la semaine ont facilement trouvé preneurs au dernier prix.

Le marché anglais a été un peu plus actif avec une légère hausse dans les prix. Le marché américain a été ferme avec une avance de ¾ à 1c la livre.

Les arrivages ont été d'environ 500 boîtes de plus que la semaine précédente mais par contre, démontrent une diminution de 5500 boîtes comparés à ceux de la même semaine de l'an dernier.

Un marché stable est à prévoir pour d'ici quelques jours.

FROMAGE

La marché au fromage s'est continué ferme. Une autre avance de prix a été enregistrée dans les prix.

La demande du marché anglais n'a pas été aussi active que la semaine précédente. Cette dernière fermeté est plutôt due à la forte diminution des arrivages et la confiance des acheteurs locaux dans les opérations futures.

Un marché stable est à prévoir pour d'ici quelques jours.

ŒUFS (Québec)

Quelques chars d'œufs frais venus de l'Ouest, sont arrivés sur le marché local au cours de la semaine.

Les hauts prix demandés ont ralenti les ventes et le marché a été faible. Les demandes sont très restreintes et pour besoin immédiat. Les œufs d'entrepôt se vendent beaucoup plus facilement et semblent donner satisfaction.

Nous prévoyons un marché ferme, mais lent et des prix un peu plus élevés.

ŒUFS (Montréal)

Les œufs continuent toujours à être rares sur le marché et les prix se ressentent de ces conditions. Il y a eu une nouvelle hausse de deux sous la douzaine pour les frais spéciaux et les frais extra pendant que les premiers montaient de un sou la douzaine. Les autres sont restés au même point. Il est à prévoir que nous aurons de nouvelles hausses à mesure que nous avançons vers la saison froide.

Les arrivages sont peu nombreux et ne suffisent pas à satisfaire la demande qui est forte. Les conditions que nous donnons pour le marché de Montréal sont pratiquement les mêmes pour tout le Canada et même pour les Etats-Unis. Cette année est bien en haut de la moyenne pour les quantités d'œufs qui sont produits.

Les œufs d'entrepôt n'ont pas subi de changement cette semaine. Ils ne sont pas encore beaucoup demandé et l'on ne pense pas que la demande pour ces œufs ne commence à être très marquée avant une huitaine de jours. Les chaleurs sont encore trop fortes et les acheteurs préfèrent encore payer les hauts prix que l'on demande pour les œufs frais plutôt que de s'exposer à acheter des œufs d'entrepôt qui auraient souffert de la chaleur.

POIS

Les pois continuent à nous arriver lentement. Les quelques chars qui nous arrivent de la nouvelle récolte se vendent à $3.00 le minot rendus à Montréal. Certains chars qui nous sont arrivés au cours de la semaine dernière n'ont pas donné satisfaction aux consommateurs. Ceci porte les acheteurs à rechercher les faibles quantités de beaux pois qu'il y a encore sur le marché. Mais les stocks de ces derniers diminuent très rapidement et nous ne pouvons compter en avoir pour longtemps.

Les courtiers croient que les conditions actuelles ne peuvent durer longtemps et que sitôt que les pois de bonne qualité de la nouvelle récolte nous arriverons, nous verrons les prix baisser quelque peu.

FEVE

Rien de nouveau sur le marché des fèves et les conditions des semaines passées sont restées pratiquement les mêmes. Il y a encore une forte demande pour les fèves, ce qui maintient les prix au niveau auquel elles sont rendues. Il y a lieu de croire que les conditions actuelles se maintiendront encore pendant quelque temps et nous ne sommes pas en mesure de prévoir de changement pour quelque temps encore.

La fève qui se vend le plus actuellement est la fève danubienne qui est bien aimée des consommateurs. Il se vend peu de fèves canadiennes sur notre marché.

ANIMAUX VIVANTS

Les arrivages sur les deux marchés de Montréal au cours de la semaine dernière se chiffraient comme suit: 1438 bêtes à cornes, 2365 veaux, 4791 porcs, 5997 moutons et agneaux.

Le marché pour le bétail était passablement plus actif que la semaine précédente et l'on payait généralement 25 sous de plus pour les animaux de boucherie. Nous avons pu constater une amélioration assez sensible dans la qualité des bouvillons ainsi que des vaches de boucherie et l'on peut dire qu'en général les animaux avaient plus de valeur.

BETES A CORNES

Il y avait plusieurs lots de bouvillons de bonne qualité qui se sont vendus de $7.50 à $7.75, quelques-uns allant jusqu'à $8.00; ces derniers pesaient 1230 livres en moyenne. Quelques jeunes bouvillons furent payés le même prix. Ceux de qualité moyenne et assez bonne se payaient aux alentours de $7.25 et les légers en bonne chair allaient de $6.00 à $6.50.

Les génisses trouvaient de $4 à $7. Il y avait un bon nombre de vaches de belle qualité parmi les sujets mis en vente; elles se vendaient de $5.50 à $5.75 et l'on a payé $6 pour quelques sujets de choix; quelques jeunes vaches en bonne condition furent vendues avec les génisses à $6.50. Les vaches ordinaires se payaient de $4. à $5. Les sujets maigres ainsi que les bœufs n'ont pas changé de prix et se vendaient de $1.75 à $2.25. Les bœufs légers et de qualité commune se vendaient de $3 à $3.50.

VEAUX

Quelques petits lots de veaux de lait de bonne qualité se sont vendus à $12 et quelques autres assez bons rapportèrent de $11 à $11.50. Ceux de qualité plutôt commune se vendaient de $10 à $11. Les veaux nourris à la chaudière et d'un bon poids allaient de $6.50 à $9.00 selon leur poids et leur préparation. Les veaux de pâturage de la province obtenaient des prix variant entre $4.25 et $5.00, la moyenne se tenant plutôt aux alentours de $4.24 et $4.75.

MOUTONS ET AGNEAUX

Les bons agneaux se vendaient sur une base de $11.00 à $11.25 pour les femelles et les agneaux châtrés et l'on payait $2.00 en moins pour les non-châtrés. Quelques lots furent vendus sans tenir compte de la classification à des prix allant de $10.25 à $10.75 selon la qualité et le nombre des agneaux non-châtrés. Les agneaux de qualité moyenne se payaient de $9.00 à $10.00, pendant que les moins bons rapportaient de $7.50 à $9.00. Des agneaux non châtrés de très bonne qualité se sont vendus en lots complets pour $10.25. Il y avait une assez bonne demande pour les moutons et l'on payait de $3.00 à $6.00.

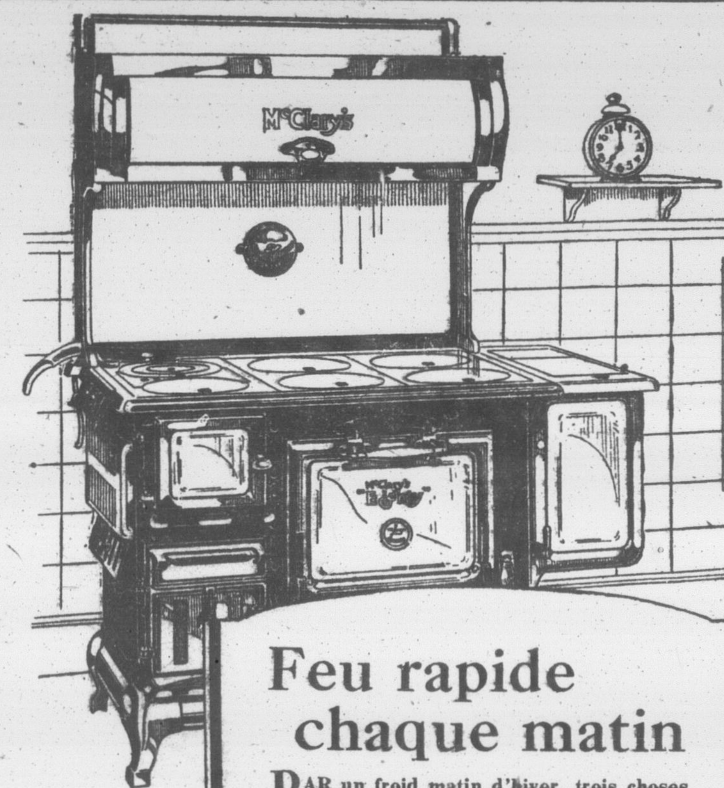
PORCS

Les porcs vendus au cours de la journée de lundi ont été payés de $10.75 à $10.90 et ceux qui ont été vendus les autres jours de la semaine ont rapporté de $10.85 à $11. Les maisons de salaison ont acheté d'après la classification et payaient $1. de plus pour les choix et payaient $1.50 de moins pour les porcs d'étal et $2. de moins pour les lourds.

Les truies se vendaient de $7.25 à $8.00, quelques-unes se sont rendues à $8.25. Les porcs d'engrais se sont vendus pour $10.00 et $10.25.

PORCS ABATTUS

Nous avons à enregistrer une augmentation dans les porcs abattus. Elle est d'un demi sou la livre. Le marché est ferme et si les conditions actuelles continuent à se faire sentir il est fort probable que les prix se maintiendront. Toutefois certains acheteurs laissent entendre que si l'on n'est pas plus particulier sous le rapport de la qualité, nous sommes exposés à subir une baisse. La qualité joue un grand rôle sur les prix et bon nombre des fluctuations légères que nous avons pour certains produits n'ont pas d'autre cause que celle de la qualité.



Feu rapide chaque matin

PAR un froid matin d'hiver, trois choses sont requises—feu rapide dans la cuisine, eau chaude d'urgence et prompt déjeûner. Vous ne pouvez néanmoins être assurés d'avoir aucune de ces aides, si la boîte à feu de votre fourneau ne garde son feu toute la nuit, pour se raviver promptement au matin.

Le genre ordinaire de boîte à feu profonde prend trop de temps à s'allumer, tandis qu'avec la boîte à feu peu profonde, il est difficile de garder du feu toute la nuit. L'unique solution se trouve dans une boîte à feu scientifiquement proportionnée—pas trop profonde, ni trop peu profonde, mais JUSTEMENT BIEN !

Une telle boîte à feu constitue l'un des principaux facteurs dans le nouveau Fourneau "EIGHTY" de McCLARY. Il donne un feu rapide, chaque matin, et consume le charbon mou tout aussi bien que le charbon dur et le bois. D'autres caractéristiques remarquables sont le Crampon "Heatrite", les carneaux garnis d'émail protégeant le fourneau à chaque point vital; un arrête-poussière spécial, le Four "Daylight" nickelé blanc—le tout tendant à faire du "EIGHTY" de McCLARY une merveille d'efficacité pour l'ébullition, la cuisson et le chauffage.

ADRESSEZ CE COUPON
McClary Mfg. Co.,
London, Canada.
Veuillez nous envoyer détails complets sur le fourneau "Eighty", avec le nom du marchand de McClary le plus rapproché.
Nom..........................
Adresse......................

703

McClary's "Eighty"

McClary's (Expérience de 80 ans) 1847~1927

Nous répétons souvent que les cultivateurs devraient donner plus d'attention à ce point, mais il est certaines vérités qui ne sont écoutées que lorsqu'on les répète souvent. Nous sommes heureux de voir que certaines régions de la Province ont réalisé de grands progrès sous ce rapport. Le résultat de certaines expositions nous fait voir une grande amélioration dans certains milieux. A ce sujet, nous nous demandons si la pratique que l'on suit à ces expositions d'abattre certains sujets de valeur pour juger leur carcasse, ne nous expose pas à priver nos éleveurs d'animaux qui pourraient leur rendre de grands services dans l'élevage.

(Suite à la page 731)

MARQUES DE COMMERCE

En tout pays, demandez le GUIDE DE L'INVENTEUR qui sera envoyé gratuit

MARION & MARION

364, rue Université, Montréal.
72½ rue St-Pierre, Québec et Washington, D. C.