

La Coopérative Fédérée de Québec

Fournit les commentaires suivants sur les marchés

Semaine du 9 au 16 janvier

BEURRE

Au cours des derniers jours, nous avons eu un marché assez actif: une autre hausse d'environ 1c la livre a été enregistrée dans les prix.

A la dernière heure, lundi après-midi, le 14 courant, le numéro un pasteurisé au gros était coté de 21¹/₂c à 21³/₄c la livre.

ŒUFS:
Ainsi que nous l'avions prévu, le marché aux œufs a fléchi davantage au cours de cette dernière semaine. L'augmentation considérable dans les arrivages d'œufs frais provenant surtout des Provinces de l'Ouest et d'Ontario, une demande insuffisante pour les absorber, ont été les principaux facteurs d'une autre baisse de 1c à 5c la douzaine.

POULES VIVANTES:

(Grasses et pesantes)

La demande s'est continuée très active pour les poules de bonne qualité: les prix restent fermes au niveau actuel.

VOLAILLES ABATTUES

Il n'y a aucun changement à noter dans les prix de la volaille abattue; la demande a été un peu plus limitée et par contre il y a eu une forte diminution dans les arrivages qui a occasionné une offre plus restreinte et de nature à maintenir les prix.

PORCS ABATTUS:

Montréal et Québec—Ce marché a été ferme. Il y a eu très peu d'arrivages au cours des derniers jours et avec une très bonne demande, les prix se sont raffermis d'environ 1/2c la livre.

VEAUX ABATTUS:

Montréal et Québec—Marché stable: une légère tendance à la hausse pour les sujets engraisés au lait.

Fruits et légumes à Montréal

Les arrivages de fruits et légumes à Montréal durant la semaine se terminant le 11 courant ont été légèrement supérieurs à ceux de la semaine précédente, soit 126 wagons contre 108 la semaine précédente. La répartition en est rapportée comme suit par Ottawa: 13 wagons de pommes, dont six de barils de la Nouvelle-Ecosse; 1 mélange de Québec, 2 d'Ontario, mélangés, et trois chars de la Colombie Anglaise, en bolles.

Cinquante-trois wagons de pommes de terre, dont 52 du Nouveau-Brunswick et un seul de Québec, 1 char d'oignons de l'Ontario, 6 de fruits variés; 29 de légumes, 6 de bananes et 18 de fruits des pays chauds.

MACARONI ET FROMAGE

Prendre 12 bâtons de macaroni, 1¹/₂ tasse de sauce blanche claire, 1/2 tasse de miettes de pain rassis, 1 tasse de fromage râpé, 1 cuillerée de beurre. Caser le macaroni en morceaux de 2 pouces et faire cuire dans de l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'il soit tendre—environ 20 minutes. Verser dans une passoire et l'arroser d'eau froide. Mettre le macaroni dans un plat à pudding beurré et y incorporer 1 cuillerée à thé de moutarde délayée dans de l'eau. Ajouter la sauce avec la moitié de la quantité de fromage. Mettre les miettes dans le beurre fondu. Ajouter ce qui reste de fromage et étendre ce mélange sur celui qui est dans le plat. Faire brûler dans un fourneau très chaud.

La médecine vétérinaire

Par Dr J.-A.-E. BÉDARD, M. V.

Réponse aux consultations

Rép. à A.-L., St-Gabriel.—Nous regrettons ne pas avoir sous la main la recette que vous demandez. En écrivant au Secrétaire de l'Association des Eleveurs de lapins de la province de Québec, M. Ed. Ivart, Beceuil, vous obtiendrez tout probablement le renseignement que vous désirez.

Le fléau de la Malaria ou paludisme ravage l'île Ceylan et a déjà atteint 250,000 personnes dont 3,000 morts. Les médecins locaux sont atteints eux-mêmes et on a dû mander une cinquantaine de médecins de l'Inde pour aider à combattre la terrible maladie. Cette maladie peut sévir dans toutes les parties du globe mais plus particulièrement dans les pays chauds et se contracte généralement dans les contrées marécageuses. Elle est le résultat d'une infection produite par l'hématozoaire de Laveran. La propagation des microbes à l'organisme humain se fait le plus souvent par l'intermédiaire de certaines variétés de moustiques.

PRIX de REMISE de la COOPÉRATIVE FÉDÉRÉE de QUÉBEC

A QUÉBEC

POULETS ABATTUS (Sélectionnés)		ŒUFS	
Spécial—6 lbs. et plus	22c	A gros	30c doz
A—6 lbs. et plus	20c	A moyen	25c "
A—5 lbs. à 6 lbs.	19c	A poulettes	23c "
B—6 lbs. et plus	18c	B	21c "
B—5 lbs. à 6 lbs.	17c	C	19c "
B—4 lbs. à 5 lbs.	15c		
C—6 lbs. et plus	15c	POULETS ABATTUS Engraisés au lait	
C—5 lbs. à 6 lbs.	13c	Spécial—6 lbs et plus	24c la lb.
		A—6 lbs et plus	22c la lb.
		A—5 lbs à 6 lbs	20c la lb.
		B—6 lbs et plus	18c la lb.
		B—5 lbs à 6 lbs	16c la lb.
		B—4 lbs à 5 lbs	15c la lb.
		POULES ABATTUES Sélectionnées	
		Spécial—5 lbs et plus	13c la lb.
		A—5 lbs et plus	14c la lb.
		A—4 lbs à 5 lbs	13c la lb.
		A—3 lbs à 4 lbs	12c la lb.
		B—5 lbs et plus	13c la lb.
		B—4 lbs à 5 lbs	11c la lb.
		B—3 lbs à 4 lbs	10c la lb.
		C—5 lbs et plus	10c la lb.
		C—4 lbs à 5 lbs	9c la lb.
		C—3 lbs à 4 lbs	8c la lb.
		D	8c la lb.
		Coqs	9c la lb.
		POULETS ABATTUS Engraisés au lait	
		No 1, 90 à 140 lbs.	11 ¹ / ₂ c la lb.
		No 2, 140 à 175 lbs.	11c "
		No 3, 175 à 225 lbs.	10 ¹ / ₂ c "
		Veaux abattus engraisés au lait	
		Bon	11 ¹ / ₂ c la lb.
		Moyen	10 ¹ / ₂ c "
		Commun	08c "
		Agneaux abattus	
		No 1, 35 à 45 lbs.	11c la lb.
		No 2, 30 à 35 lbs.	10c "
		No 3, 25 à 39 lbs.	09c "
		MOUTONS ABATTUS	
		No 1	5c la lb.
		No 2	4c "
		No 3	3c "

Nous ne recevons pas de volailles vivantes à notre succursale de Québec. Voir plus haut sur cette page les prix payés à Montréal.

Nous comptons que les intéressés voudront bien en prendre note.

Régale les connaisseurs de thé vert

"SALADA"

THÉ DU JAPON

Prix de remise de

La Coopérative Fédérée de Québec

130 St-Paul-Est, Montréal

SEMAINE FINISSANT LE 12 JANVIER 1935

PRIX DE REMISE POUR LA SEMAINE FINISSANT LE 8 JANV. 1935 INCLUSIVEMENT

BEURRE FRAIS

No 1, pasteurisé	21 ¹ / ₂ c
No 1, non pasteurisé	20 ³ / ₄ c
No 2	20 ³ / ₄ c

TRÈS IMPORTANT: Aucune commission ou frais d'emmagasinage à déduire de nos prix de remise de beurre

POULETS VIVANTS

Spécial—6 lbs et plus	18c la lb.
A—5 ¹ / ₂ lbs et plus	15c "
B—4 ¹ / ₂ lbs à 5 ¹ / ₂ lbs	13c "
C—3 ¹ / ₂ lbs à 4 ¹ / ₂ lbs	10c "

POULES ABATTUES SÉLECTIONNÉES

Spécial, 5 lbs et plus	19c
A—5 lbs et plus	18c
A—4 lbs à 5 lbs	17c
A—3 lbs à 4 lbs	16c
B—5 lbs et plus	17c
B—4 lbs à 5 lbs	15c
B—3 lbs à 4 lbs	14c
C—5 lbs et plus	13c
C—4 lbs à 5 lbs	12c
C—3 lbs à 4 lbs	11c
D	10c
Coqs	12c

POULETS ABATTUS Sélectionnés

Spécial, 6 lbs et plus	25c
A—6 lbs et plus	24c
A—5 lbs à 6 lbs	23c
B—6 lbs et plus	21c
B—5 lbs à 6 lbs	20c
B—4 lbs à 5 lbs	19c
C—6 lbs et plus	18c
C—5 lbs à 6 lbs	17c
C—4 lbs à 5 lbs	16c
C—3 lbs à 4 lbs	15c
D	14c

Animaux vivants

Prix obtenus sur le marché de Montréal, lundi le 7 janv. 1935

Par la Coopérative Canadienne du Bétail de Québec, Ltée.

Pores		Veaux de lait	
Pores à bacon (Select)	190 à 230 lbs \$8.50	Choix	7 ¹ / ₂ c à 8c la lb.
Prime de \$1.00		Bon	7c à 7 ¹ / ₂ c "
Pore à bacon	180 à 230 lbs \$8.50	Moyen	6c à 6 ¹ / ₂ c "
Pore à boucherie	160 à 240 lbs \$8.00	Commun	5c à 5 ¹ / ₂ c "
Pores légers et à engrais	120 à 160 lbs \$8.00	Veaux de champs	
Pores lourds	240 à 270 lbs \$8.00	Bon	2 ³ / ₄ c à 3c la lb.
Extra lourds	270 lbs ou plus \$7.50	Commun	2 ¹ / ₄ c à 2 ³ / ₄ c "
Truies	\$5.50 à \$6.50	Agneaux	
Vaches		Bon	6c à 6 ¹ / ₂ c la lb.
Choix	3c à 3 ¹ / ₂ c la lb.	Commun	4c à 4 ¹ / ₂ c "
Bonne	2 ³ / ₄ c à 3c "	Pesants	5c à 5 ¹ / ₂ c "
Moyenne	2 ¹ / ₄ c à 2 ³ / ₄ c "	Moutons	
Commune	1 ³ / ₄ c à 1 ¹ / ₂ c "	Bon	2c à 2 ¹ / ₂ c la lb.
Très commune	1c à 1 ¹ / ₄ c "	Commun	1 ¹ / ₂ c à 2c "
		Bouvillons	
		Choix	4 ³ / ₄ c à 5c la lb.
		Bon	3 ³ / ₄ c à 4 ¹ / ₂ c "
		Moyen	3 ¹ / ₄ c à 3 ³ / ₄ c "
		Commun	2c à 2 ¹ / ₂ c "
		Commun (légers)	1 ³ / ₄ c à 1 ¹ / ₂ c "
		Taures	
		Bonne	2 ¹ / ₂ c à 3c "
		Moyenne	2c à 2 ¹ / ₂ c "
		Commune	1 ³ / ₄ c à 2c "
		Très commune	1 ¹ / ₂ c à 1 ³ / ₄ c "