



La Coopérative Fédérée de Québec

Fournit les commentaires suivants sur les marchés

Semaine du 18 au 25 juin

BEURRE

Les arrivages sur le marché de Montréal ont été de 32,344 boîtes comparativement à 23,078 boîtes la semaine précédente et 26,227 boîtes pour la semaine correspondante de l'an dernier.

Avec une telle augmentation dans les arrivages coïncidant avec une offre d'une assez forte quantité de beurre provenant des Provinces de l'Ouest et peu de disposition de la part des entrepreneurs à s'approvisionner de fortes quantités aux prix actuels, la demande a donc été limitée et une autre baisse a été enregistrée dans les prix.

A la dernière heure lundi après-midi, le 25 courant, l'on cotait au gros de 19 7-8c à 20c lb mais notre marché était dans une situation plutôt incertaine.

FROMAGE

Avec ralentissement dans la demande pour exportation et baisse de la livre Sterling (argent anglais), notre marché a été tranquille et une baisse a été enregistrée dans les prix.

ŒUFS

Quoique la demande ait été limitée avec une forte diminution dans les arrivages, l'offre a été sensiblement réduite et de nature à maintenir les prix.

VOLAILLES VIVANTES

La demande pour les poules grasses a été assez bonne et les prix ont été maintenus stables. Avec la forte réduction de prix enregistrée depuis quelque temps, la demande pour poulets à griller (broilers) a été un peu plus active et on ne rapporte aucun changement important dans les prix. Il y a eu augmentation assez considérable dans l'offre de poulets ordinaires pesant de 3 lbs et plus et comme la qualité de la plus forte partie des arrivages de cette dernière catégorie de sujets laissait plutôt à désirer, la vente en a été difficile et les prix ont fléchi d'environ un sou la livre.

ANIMAUX VIVANTS

ARRIVAGES à la Pointe St-Charles, lundi, le 25 juin
Bétail, 939; veaux, 1,680; porcs, 1625; moutons, 665.

BÉTAIL

Bien que les expéditions aient été assez fortes, le prix des bêtes à cornes s'est maintenu ferme. Les bons bouvillons rapportaient de \$5.50 à \$5.75, avec quelques ventes faites à \$6.00. Les sujets de qualité moyenne allaient de \$4.75 à \$5.25 et les communs de \$3.50 à \$4.25; les sujets légers

et maigres allaient de \$2.00 à \$3.00. Les bonnes vaches ont été vendues pour la plupart à \$3.75, quelques-unes à \$4.00; les moyennes se payaient de \$3.00 à \$3.50 et les communes de \$2.25 à \$2.75. Celles qui étaient destinées à la mise en conserve rapportaient de \$1.50 à \$2.00. Les taureaux allaient de \$2.25 pour les communs jusqu'à \$4.00 pour les meilleurs sujets.

VEAUX

Il y avait peu de changements dans le cas des veaux. Les meilleurs lots rapportaient \$4.50, quelques sujets de choix se rendant à 5 sous la livre et même 5 1/2c. Les sujets moyens se vendaient de \$4.00 à \$4.50 et les communs de \$3.00 à \$3.50. Les sujets nourris à la chaudière et les veaux de champs se payaient de \$2.25 à \$2.75, avec la moyenne des ventes à 2 1/2c la livre. On s'attend à peu de changements dans les prix et les conditions de ce marché pour la présente semaine.

MOUTONS—AGNEAUX

Les moutons étaient très difficiles à vendre et les acheteurs ne semblaient pas intéressés à les accepter même à bas prix. Ils offraient généralement de 1 1/2c à 2 1/2c, et il y en eut que très peu à se vendre à 3c la livre. Le prix général pour les bons agneaux du printemps allait de 8 sous à 8 1/2 la livre, pendant que les sujets trop légers et maigres étaient excessivement difficiles à vendre même à des prix aussi bas que 6 sous la livre.

PORCS

Les arrivages ont été plus considérables que ce à quoi la plupart des gens ici s'attendaient et les prix ont dû fléchir quelque peu, bien que des efforts aient été faits pour maintenir le niveau à \$9.50, mais on dut finalement accepter le prix de \$9.25 pour les bacs. Les sujets de choix bénéficiaient de la prime ordinaire de \$1. par tête; les sujets de boucherie, les légers et les lourds subissaient une coupe d'un demi sou la livre et les extra lourds une coupe d'un sou la livre. Les conditions sont actuellement très incertaines et il est difficile de prévoir les conditions qui prévaudront la semaine prochaine, voire même pour le reste de la semaine. Les truies se vendaient assez bien à des prix qui allaient de \$6.00 à \$7.00.

VEAUX ABATTUS

Marché stationnaire; aucun changement à noter dans les prix.

PORCS ABATTUS

Marché stable aux prix actuels.

CULTURE FRUITIÈRE

Les pommes fameuses en entrepôt

L'amollissement prématuré des pommes fameuses dans les entrepôts a causé tant de pertes en ces dernières années, qu'une étude spéciale de cette variété a été entreprise à la station expérimentale fédérale de Frédéricton. On est d'avis, en certains quartiers, dit M. L. C. Young, que cet amollissement prématuré des pommes est probablement le résultat d'une cueillette trop tardive. En d'autres termes, on laisserait la Fameuse au Nouveau-Brunswick, mûrir trop longtemps sur l'arbre avant de la cueillir. Pour se renseigner à ce sujet on a fait de cueillette a été inaugurée. Cet essai portait sur quatre arbres; la cueillette sur chaque arbre a été faite à cinq dates différentes, à intervalles d'environ huit jours. Les dates de cueillette étaient les 22 et 29 septembre et 6, 13 et 20 octobre. On était sûr de cette manière d'avoir au moins un lot de pommes trop vert et un autre beaucoup trop mûr. Tous ces lots ont été soumis à des examens réguliers sur la station à intervalles d'un mois pendant l'hiver; le dernier examen et l'interprétation des résultats n'ont pas encore été complétés, mais certaines indications intéressantes ont déjà été notées.

Lorsqu'on cueille les pommes trop tôt,

on perd beaucoup en grosseur, en couleur et en qualité. Dans la dernière cueillette on a trouvé sur un arbre jusqu'à 90 pour cent de "cœur aqueux". Ces pommes avaient un goût exceptionnellement bon. Le cœur aqueux a disparu au cours de la conservation sans causer de mauvais effets, et à l'examen de février, le lot qui avait été cueilli tard contenait beaucoup de moins de pommes amollies qu'aucun des autres. Il n'est pas pratique, naturellement, de remettre la cueillette à une date très tardive parce qu'on perd beaucoup de pommes, mais lorsqu'on tient compte de tous les facteurs, il est très douteux qu'il y ait avantage à changer la date ordinaire de cueillette de la Fameuse.

GAZON PAILLIS OU GAZON NÉGLIGÉ

Quel est donc ce système de gazon paillis dont on parle tant pour les vergers? Il est essentiel d'établir une différence entre le gazon paillis et le gazon négligé. Dans un gazon négligé, on n'applique pas d'engrais chimiques; on se contente de faucher l'herbe et de l'enlever sous forme de foin; les arbres s'affaiblissent, perdent leur vigueur et il en résulte de mauvaises récoltes. Dans le système de gazon-paillis on coupe l'herbe et on la laisse comme paillis autour des arbres. On peut même, dans certains cas, y ajouter d'autres matériaux pour servir de paillis, comme par exemple du vieux foin, et on applique des engrais chimiques.

Prix de remise de

La Coopérative Fédérée de Québec

130 St-Paul-Est, Montréal

SEMAINE FINISSANT LE 23 JUIN 1934

PRIX DE REMISE POUR LA SEMAINE FINISSANT LE 19 JUIN 1934 INCLUSIVEMENT.

BEURRE FRAIS		FROMAGE	
No 1 pasteurisé.....	20 1/2c	Blanc	Coloré
No 1 non pasteurisé.....	19 1/2c	No 1.....	10 3/4c
No 2.....	19 1/2c	No 2.....	9 3/4c

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

PORCS ABATTUS

No 1.....	14c	a lb.
No 2.....	13c	"
No 3.....	12c	"

VEAUX ABATTUS

engraissés au lait

Bon.....	07 1/2c	la lb.
Moyen.....	05 1/2c	"
Commun.....	03 1/2c	"

CANARDS VIVANTS

A.....	20c	la lb.
B.....	18c	la lb.
C.....	16c	la lb.

LAPINS VIVANTS

Doivent peser au moins 5 lbs 8 à 10c la lb.

Pigeons vivants, le couple.....25c

POULES VIVANTES

A.....	17c	la lb.
B.....	15c	"
C.....	13c	"
Coqs.....	10c	"

"Poulets à Griller (Vivants)"
(comprenant Blanc et de couleurs)

A 2 1/2 lbs.....	20c
B 2 lbs.....	17c
C 1 1/2 lbs.....	15c

Poulets Vivants

A 4 lbs.....	24c
B 3 1/2 lbs.....	22c
C 3 lbs.....	19c

ŒUFS

A gros.....	22
A moyens.....	20
B.....	19
C.....	17

Animaux vivants

Prix obtenus sur le marché de Montréal, lundi le 25 juin 1934

Par la Coopérative Canadienne du Bétail de Québec, Ltée

Porcs		Veaux de lait	
Porc à bacon (Select).....	180 à 220 lbs. \$9.25	Choix.....	4 1/2c à 5c lb.
Prime de \$1.00		Bon.....	4c à 4 1/2c "
Porc à bacon.....	180 à 220 lbs. \$9.25	Moyen.....	3c à 3 1/2c "
Porc à boucherie.....	160 à 230 lbs. \$9.25	Commun.....	2 1/2c à 3c "
Coupe de 1/4 à 1/2c la lb.....	\$9.25	Veaux de champs	
Porcs légers et à engrais.....	120 à 160 lbs. \$9.25	Bon.....	2 1/2c à 2 3/4c "
Coupe 25 à 50c par 100 lbs.....	\$9.25	Commun.....	1 3/4c à 2c "
Porcs lourds.....	240 à 270 lbs. \$9.25	Agneaux du printemps	
Coupe de 1/2c par lb.....	\$9.25	Bon.....	8c à 9c lb.
Extra lourds.....	270 lbs ou plus \$9.25	Moyen.....	7c à 8c "
Coupe de 1c la lb.....	\$9.25	Commun.....	6c à 7c "
Truies.....	\$6.00 à \$7.00	Moutons	
Vaches		Bon.....	3c à 3 1/2c lb.
Choix.....	3 1/2c à 4c lb.	Commun.....	2c à 2 1/2c "
Bonne.....	3 1/4c à 3 3/4c "	Bouvillons	
Moyenne.....	2 3/4c à 3c "	Choix.....	5 1/2c à 5 3/4c "
Commune.....	1 3/4c à 2c "	Bon.....	5c à 5 1/2c "
Très commune.....	1 1/2c à 1 3/4c "	Moyen.....	4 1/2c à 4 3/4c "
		Commun.....	3 1/2c à 4c "
		Commun (légers).....	2 1/2c à 3c "
		Taureaux	
		Choix.....	4 1/2c à 5c
		Bon.....	3 1/2c à 4c
		Moyenne.....	2 3/4c à 3 1/4c
		Commune.....	2 1/2c à 2 3/4c
		Très commune.....	2 1/4c à 2 1/2c

PRIX DE REMISE DE LA COOPÉRATIVE FÉDÉRÉE DE QUÉBEC

A QUÉBEC

ŒUFS		Poules abattues	
A gros.....	22	A.....	15c la lb.
A moyens.....	20	B.....	13c "
C.....	18	C.....	11c "
		Coqs.....	08c "
LARD		Moutons abattus	
No 1, 90 à 140 lbs.....	14 1/2c la lb.	No 1.....	06c la lb.
No 2, 140 à 175 lbs.....	13 1/2c "	No 2.....	05c "
No 3, 175 à 225 lbs.....	12 1/2c "	No 3.....	04c "
Veaux abattus engraisés au lait			
Bon.....	08c la lb.		
Moyen.....	06 1/2c "		
Commun.....	05c "		

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

MALCHANCE

—Rentrant à l'école, Bob montre à sa maman son cahier de devoirs.
—Mais il est plein de taches d'encre, ton cahier! observe la maman.
—Ce n'est pas ma faute, maman! Mon voisin de table est un petit nègre, et il s'est mis à saigner du nez pendant que j'écrivais!

BERLURROT ENQUÊTEUR

—De quelle couleur était le peignoir de la victime?
—Je ne sais pas... Dès que je l'ai aperçue, j'ai vu rouge.
—Greffier, écrivez: "Le peignoir m'a paru rouge!"