

La Coopérative Fédérée de Québec

Fournit les commentaires suivants sur les marchés

Semaine du 10 au 17 avril

BEURRE

Notre marché au beurre s'est quelque peu raffermi.

À la dernière heure, lundi après-midi, le 15 courant, le numéro un pasteurisé d'herbe reclassé, était coté au gros de 22 1/2 c à 22 3/4 c et le beurre frais de 22 1/4 à 22 1/2 c.

ŒUFS

MONTRÉAL ET QUÉBEC: Ce marché est un peu plus stable; les prix restent les mêmes que la semaine précédente.

POULES VIVANTES

La demande s'est continuée très active, les arrivages des derniers jours ont facilement été absorbés et nous avons à rapporter une hausse de 1c la livre pour toutes les qualités.

Le marché du foin et de la paille

Le Service des marchés de la Division fédérale des Semences nous fournit le rapport suivant sur l'état du marché du foin et de la paille dans la province de Québec.

Québec.—Contrairement à ce qui nous a été rapporté le mois passé, les disponibilités encore sur la ferme dans le Québec sont évaluées à 40% du rendement total de la dernière récolte. Dans les comtés avoisinant Montréal, on nous rapporte les pourcentages suivants: Foin de mil No 2, 40%; mil légèrement mélangé d'autres graminées, No 2, 40%; mil légèrement mélangé de trèfle, No 2, 40% foin de trèfle No 2 et No 3, 20%; foin mêlés No 2 et No 3, 30%. La balance consiste en foin de mil fortement mélangé d'autres graminées et en foin de graminées diverses.

La demande est bien calme dans le Québec. D'après la même source de renseignements, les expéditions de fourrages faites à l'extérieur de la province au cours du mois dernier, ont été de 5,000 tonnes à la Nouvelle-Ecosse et quelques centaines de tonnes aux Etats-Unis. Présentement quelques wagons

OIES ET CANARDS VIVANTS

Demande limitée, mais peu de changement à noter dans les prix.

VOILAILLES ABATTUES

Quoique la demande ait été un peu plus tranquille, avec peu d'arrivages, l'offre a été restreinte et de nature à maintenir les prix stables.

PORCS ABATTUS

MONTRÉAL: Marché ferme avec tendance à la hausse.

QUÉBEC: Marché très ferme; les prix ont subi une autre avance de 1/2 c la livre.

VEAUX ABATTUS

MONTRÉAL: Marché faible; une autre baisse a été enregistrée dans les prix.

QUÉBEC: Marché tranquille et plutôt incertain.

se dirigent encore hebdomadairement vers ces mêmes endroits. La paille n'étant plus demandée par les papeteries, ce marché est pratiquement nul. Les prix offerts aux agriculteurs sont: Côte Nord, mil No 2, \$9.75 à \$10.25 la tonne; Côte Sud, mil No 2, \$10.00 à \$10.50; Maskinongé et Berthier, mil No 2, \$9.50 à \$10.25; mil No 3, \$9.00; trèfle No 2, \$9.50 à \$10.00; St-Jean, mil No 3, \$9.50; trèfle No 2, \$9.75 à \$10.00; La-prairie, mil No 3, \$9.50; Vaudreuil, trèfle No 2, \$9.50 à \$10.00; Verchères, trèfle No 2, \$9.75 à \$10.00 la tonne. Dans les comtés avoisinant Montréal, on cote la paille à \$5.00 la tonne.

Un autobus transportant une trentaine d'écoliers dans le ... aux Etats-Uni, est venu en collision avec un train à une traverse à niveau. Le conducteur de l'autobus prétend ne pas avoir entendu la sirène de la locomotive. Le véhicule avec ses trente passagers, tous des écoliers, a été entraîné par le train sur une longueur d'environ un mille. Le nombre de pertes de vie se chiffre à vingt-trois, les autres occupants ont été gravement blessés.

PRIX DE REMISE de la COOPÉRATIVE FÉDÉRÉE A QUÉBEC

SEMAINE FINISSANT LE 13 AVRIL 1935

POULETS ABATTUS		ŒUFS	
(Sélectionnés)			
Spécial—6 lbs. et plus.....	24c	A—gros.....	19c doz.
A—6 lbs. et plus.....	22c	A—moyen.....	17c "
A—5 lbs. à 6 lbs.....	21c	A—poulettes.....	16c "
B—6 lbs. et plus.....	20c	B.....	15c "
B—5 lbs. à 6 lbs.....	18c	C.....	15c "
B—4 lbs. à 5 lbs.....	17c		
C—6 lbs. et plus.....	17c	POULETS ABATTUS	
C—5 lbs. à 6 lbs.....	15c	Engraisés au lait	
		Spécial—6 lbs et plus.....	26c la lb.
		A—6 lbs et plus.....	24c la lb.
		A—5 lbs à 6 lbs.....	22c la lb.
		B—6 lbs et plus.....	20c la lb.
		B—5 lbs à 6 lbs.....	18c la lb.
		B—4 lbs à 5 lbs.....	16c la lb.
PORCS ABATTUS		POULES ABATTUES	
No 1, 90 à 140 lbs.....	11 1/2 c la lb.	Sélectionnées	
No 2, 140 à 175 lbs.....	11c "	Spécial—5 lbs et plus.....	18c la lb.
No 3, 175 à 225 lbs.....	10 1/2 c "	A—5 lbs et plus.....	16c la lb.
Veaux abattus engraisés au lait		A—4 lbs à 5 lbs.....	15c la lb.
Bon.....	8c a lb.	A—3 lbs à 4 lbs.....	14c la lb.
Moyen.....	6c "	B—5 lbs et plus.....	14c la lb.
Commun.....	5c "	B—4 lbs à 5 lbs.....	13c la lb.
Agneaux abattus		B—3 lbs à 4 lbs.....	12c la lb.
No 1, 35 à 45 lbs.....	11c la lb.	C—5 lbs et plus.....	12c la lb.
No 2, 30 à 35 lbs.....	10c "	C—4 lbs à 5 lbs.....	11c la lb.
No 3, 25 à 39 lbs.....	09c "	C—3 lbs à 4 lbs.....	9c la lb.
MOUTONS ABATTUS		D.....	8c la lb.
No 1.....	5c la lb.	Coqs.....	10c 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. Sur les prix ci-haut mentionnés, nous retenons une commission de 5% aux coopératives affiliées et 8% aux expéditeurs individuels.

Prix de remise de La Coopérative Fédérée de Québec

130 St-Paul-Est, Montréal

SEMAINE FINISSANT LE 13 AVRIL 1935

PRIX DE REMISE POUR LA SEMAINE FINISSANT LE 9 AVRIL 1935 INCLUSIVEMENT

BEURRE FRAIS

No 1, pasteurisé.....	21 1/2 c
No 1, non pasteurisé.....	21 3/4 c
No 2.....	20 7/8 c

TRES 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.....	16c "
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.....	21c
A—5 lbs et plus.....	20c
A—4 lbs à 5 lbs.....	19c
A—3 lbs à 4 lbs.....	18c
B—5 lbs et plus.....	19c
B—4 lbs à 5 lbs.....	17c
B—3 lbs à 4 lbs.....	16c
C—5 lbs et plus.....	15c
C—4 lbs à 5 lbs.....	14c
C—3 lbs à 4 lbs.....	13c
D.....	12c
Coqs.....	14c

POULETS ABATTUS SÉLECTIONNÉS

Spécial—6 lbs et plus.....	27c
A—6 lbs et plus.....	26c
A—5 lbs à 6 lbs.....	25c
B—6 lbs et plus.....	23c
B—5 lbs à 6 lbs.....	22c
B—4 lbs à 5 lbs.....	21c
C—6 lbs et plus.....	20c
C—5 lbs à 6 lbs.....	19c
C—4 lbs à 5 lbs.....	18c
C—3 lbs à 4 lbs.....	17c
D.....	16c

Sur les prix ci-haut mentionnés, nous retenons une commission de 5% aux coopératives affiliées et 8% aux expéditeurs individuels.

Animaux vivants

Prix obtenus sur le marché de Montréal, lundi le 8 avril 1935 Par la Coopérative Canadienne du Bétail de Québec, Ltée.

Porcs		Veaux de lait	
Porcs à bacon (Select).....	190 à 230 lbs. \$8.75	Choix.....	5 1/4 c à 5 1/2 c lb.
Primes de \$1.00		Bon.....	4 1/4 c à 4 3/4 c "
Porc à bacon.....	180 à 230 lbs. \$8.75	Moyen.....	3 3/4 c à 4 1/4 c "
Porc à boucherie.....	160 à 240 lbs. \$8.25	Commun.....	2 1/4 c à 2 3/4 c "
Porcs légers et à engrais.....	120 à 160 lbs. \$8.25	Veaux de champs	
Porcs lourds.....	240 à 270 lbs. \$8.25	Bon.....	2 1/4 c à 2 1/2 c lb.
Extra lourds.....	270 lbs ou plus \$7.75	Commun.....	1 3/4 c à 2c "
Truies.....	\$6.75 à \$7.50	Agneaux	
Vaches		Bon.....	5c à 5 1/2 c lb.
Choix.....	4 1/4 c à 4 1/2 c lb.	Commun.....	4c à 5c "
Bonne.....	3 3/4 c à 4c "	Agneaux du printemps.....	\$3 à \$7 la tête
Moyenne.....	3c à 3 1/4 c "	Moutons	
Commune.....	2 1/4 c à 2 1/2 c "	Bon.....	3c à 3 1/2 c lb.
Très commune.....	1 1/2 c à 1 3/4 c "	Commun.....	2c à 2 1/2 c "
		Bouvillons	
		Choix.....	7 1/4 c à 7 3/4 c lb.
		Bon.....	6 1/2 c à 7c "
		Moyen.....	5 1/2 c à 6c "
		Commun.....	4c à 4 1/2 c "
		Commun (légers).....	3 1/2 c à 3 3/4 c "
		Taures	
		5 1/2 c à 6c.....	3 1/2 c à 4c
		5c à 5 1/4 c.....	3c à 3 1/2 c
		4 1/4 c à 4 3/4 c.....	2 1/2 c à 3c
		3c à 3 1/2 c.....	2c à 2 1/2 c

Conseils de la ménagère

Légumes au fromage en couronne

- 1 tasse de lait
- 1 tasse de miettes de pain molles
- 1 œuf
- 1 1/2 tasse de macaroni cuit
- 1 tasse de fromage canadien coupé en dés
- 1 cuillerée à soupe de persil haché
- 1 cuillerée à soupe de piment haché
- 1 cuillerée à thé d'oignon haché
- 3 cuillerées à soupe de beurre fondu
- Sel et poivre.

Faites chauffer le lait. Ajoutez-le au pain. Ajoutez l'œuf bien battu et tous les autres ingrédients. Versez dans un moule graissé et faites cuire dans un four à feu modéré (350 degrés F.) pendant environ 50 minutes. Versez sur un plat chaud. Versez le remplissage au centre et garnissez de persil.

REPLISSAGE:

- 1 tasse de sauce de crème moyenne
- 1 tasse de pois cuits
- 1 tasse de carottes cuites
- Sel et poivre.