

La Coopérative Fédérée de Québec

Fournit les commentaires suivants sur les marchés

Semaine du 29 juillet au 5 août

BEURRE

Les prix du beurre ont subi une autre hausse au cours de cette dernière semaine. La demande très active de la part d'entrepreneurs, surtout de la Province d'Ontario qui ont été obligés encore une fois de se tourner de notre côté pour s'approvisionner et cela à cause d'une offre très restreinte des beurres provenant des Provinces de l'Ouest, dont les détenteurs ne semblent pas vouloir s'en départir aux prix actuels, ont été les facteurs principaux à raffermir notre marché.

Cependant, avec cette dernière avance de prix enregistrée depuis quelques jours, les achats sont actuellement un peu plus limités, et à la dernière heure, lundi après-midi, le 5 août, les prix variaient au gros de 20 5-8c à 20 3-4c la livre, mais notre marché était plutôt tranquille.

FROMAGE

Le marché au fromage s'est quelque peu amélioré et nous avons à rapporter une légère avance dans les prix.

Les offres de fromage de la Nouvelle-Zélande sont actuellement restreintes. Ainsi que nous l'avions prévu, nous avons eu un peu plus de demandes de la part du marché anglais et cela a continué à maintenir notre marché stable.

Marché des fruits et légumes

Durant la semaine finissant le premier août, Montréal a reçu 326 wagons de fruits et légumes de l'extérieur, comprenant: 8 de pommes, un d'oignons, 94 de fruits assortis; 178 de bananes et 45 de fruits tropicaux. Le nombre de wagons reçus la semaine précédente était de 326.

A ce sujet du commerce des produits maraichers dans la province de Québec, nous vous parlerons la semaine prochaine du travail qui se poursuit actuellement dans la région de Québec pour organiser les producteurs de légumes en coopérative et mieux organiser la vente des produits, des cultures maraichères afin d'éviter que les fermiers se fassent une concurrence ruineuse comme c'est le cas actuellement.

Nous ne pouvons entrer dans les détails aujourd'hui, l'espace nous manque, mais la semaine prochaine cette question fort importante fera le sujet d'un article spécial.

QUEBEC

DISTRICT DE MONTRÉAL: Temps un peu plus frais avec averses intermittentes. Conditions de végétation favorables. Les POMMES font un bon développement et prennent rapidement leur grosseur. La récolte de TOMATES dépasse beaucoup la demande, et l'on ne compte récolter qu'une fraction. La qualité des arrivages actuels n'est qu'ordinaire. On offre de petites quantités de BLE D'INDE, la qualité est passable. Forts approvisionnements de FRAMBOISES, les prix sont tombés aussi bas que 3c la chopine. La qualité et la grosseur étaient les meilleures depuis plusieurs années.

DISTRICT DE LA VILLE DE QUÉBEC: On compte que la pluie en ces cinq derniers jours stimulera le développement de la tavelure. Les vergers parfaitement pulvérisés en sont assez exempts à l'heure actuelle. Quelques variétés, spécialement la Melba, commencent à montrer un peu de couleur vive. En raison des fortes pluies, les FRAMBOISES sont abondantes. Les TOMATES ont fait leur première apparition le 26 juillet. La qualité est très bonne, mais en raison des irrégularités qui se rencontrent fréquemment parmi la première cueillette, la plupart ont dû être classées No 2. Les prix sont bas à cause de la concurrence faite par les expéditions par camions du surplus venant de Montréal. La production des FEVES bat son plein; en raison des pluies, elles présentent un peu d'anthracnose dans certains cas. Les POIS des variétés tardives sont abondants et la qualité est bonne. Les CHOUX-FLEURS sont assez abondants, mais en raison des pluies, les pommes ne sont pas aussi compactes et attrayantes qu'on pourrait le désirer.

ŒUFS

MONTRÉAL ET QUÉBEC: Ce marché a été très ferme; les prix ont subi une autre avance de 2c à 3c la douzaine.

Aux prix actuels, la demande semble vouloir ralentir sensiblement et s'il y a augmentation dans les arrivages d'ici quelques jours, une fluctuation vers la baisse est plutôt à prévoir sous peu.

VOLAILLES VIVANTES

Les arrivages ont été un peu plus considérables que la semaine précédente, mais avec une amélioration sensible sous le rapport de la qualité, quoique la demande ait été un peu plus limitée, les prix ont été maintenus et cela pour toutes les différentes catégories.

A partir de cette semaine, la catégorie de poulets à rôti comprendra ceux pesant de 2 1/2 lbs. et plus, et la catégorie de poulets à griller, 1 1/2 lb. jusqu'à 2 1/2 lbs.

PORCS ABATTUS

MONTRÉAL: Demande limitée, mais aucun changement à noter dans les prix.

QUÉBEC: Marché faible et tendance à fléchir.

VEAUX ABATTUS

MONTRÉAL ET QUÉBEC: Les quelques arrivages sont facilement absorbés aux prix actuels.

Comment récolter la graine de rutabaga (Chou de Siam)

Par KENNETH COX, Ferme expérimentale fédérale, Nappan, N.-E.

Il se produit de la graine de rutabaga depuis un grand nombre d'années à la Ferme expérimentale fédérale de Nappan, N.-E., et plusieurs moyens de récolter cette graine ont été mis à l'essai pendant ce temps.

La graine de rutabaga s'éparpille aisément et il faut apporter beaucoup de soins aux manutentions pour éviter des pertes excessives. On doit, autant que possible, couper les tiges lorsque les plantes sont encore humides de rosée ou après une averse légère.

On recommande de se servir pour faire la récolte de grands draps de grosse toile ou de coton; la réduction que l'on obtient ainsi dans la perte de semence paie largement le coût de ces draps. Le moyen le plus facile de récolter est de couper le collet des racines avec une bêche et de jeter les tiges porte-graines sur un drap. On lie ensuite ces tiges en gerbes peu serrées et l'on retranche la partie de la racine à laquelle elles sont attachées. Il ne se perd que très peu de semence quand on opère de cette façon; quand on coupe toute la plante en tranchant le collet des racines, il y a peu de secousse et la graine tombe beaucoup moins facilement.

Les gerbes sont ensuite mises en moyettes peu serrées qu'on laisse sécher. Le temps qu'il faut pour ce séchage dépend de la température. Lorsqu'elles sont prêtes à être battues, on met les gerbes sur des draps et on les charrie à la grange afin d'éviter les pertes de graine qui peuvent se produire en cours de route. On peut se servir d'une batteuse ordinaire, à condition que les contre-batteurs (concaves) ne soient pas trop serrés, et il est bon d'enlever chaque deuxième rangée de dents sur le cylindre. Si la quantité de graine n'est pas considérable, on peut la battre à la main sur les draps ou sur un plancher bien étanche. Il faut avoir soin de ne pas frapper trop fort, car la graine saute au loin très aisément.

On retourne le tas de graine de temps à autre jusqu'à ce qu'il soit sec pour éviter qu'il ne chauffe et qu'il ne germe, puis on le met dans un endroit sec, de préférence dans des sacs.

Lorsqu'il fait beau, au lieu de faire des gerbes pour les mettre en moyettes, on peut laisser les petites bottes de tiges sur le sol où elles séchent et mûrissent très vite parce qu'elles sont très ouvertes, et l'on s'évite ainsi des frais et du travail.

Prix de remise de

La Coopérative Fédérée de Québec

130 St-Paul-Est, Montréal

SEMAINE FINISSANT LE 3 AOUT 1935

PRIX DE REMISE—COOPÉRATIVE FÉDÉRÉE—MONTRÉAL ET QUÉBEC

SEMAINE FINISSANT LE 30 JUILLET 1935 INCLUSIVEMENT

BEURRE

No 1 Pasteurisé.....	207/16c
No 1 Non-pasteurisé.....	1915/16c
No 2.....	197/16c

FROMAGE

Blanc	Coloré
No 1..... 815/16c	No 1..... 815/16c
No 2..... 715/16c	No 2..... 715/16c

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

POULETS VIVANTS "A Rotir"

A—3 1/2 lbs. et plus.....	20c
B—3 lbs. jusqu'à 3 1/2 lbs.....	18c
C—2 1/2 lbs. jusqu'à 3 lbs.....	15c

POULETS VIVANTS "A Griller"

Doivent peser au moins 1 1/2 lb. chacun, rendu à Montréal.

A—2 lbs. jusqu'à 2 1/2 lbs.....	18c
B—1 1/2 lb. jusqu'à 2 lbs.....	16c
C—Pesanteurs moindres.....	14c

A—3 lbs. et plus.....	18c
B—2 1/2 lbs. jusqu'à 3 lbs.....	16c
C—2 lbs. jusqu'à 2 1/2 lbs.....	14c

POULES VIVANTES

A.....	16c la lb.
B.....	14c "
C.....	12c "
Coqs.....	8c "

LAPINS VIVANTS

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

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 5 août 1935

Par la Coopérative Canadienne du Bétail de Québec, Ltée.

Porcs

Porcs à bacon (Select).....	190 à 230 lbs.
	\$9.75

Primes de \$1.00.

Porc à bacon.....	180 à 230 lbs.
	\$9.75

Porc à boucherie.....	160 à 240 lbs.
	\$9.25

Porcs légers et à engrais.....	120 à 160 lbs.
	\$9.25

Porcs lourds.....	240 à 270 lbs.
	\$9.25

Extra lourds.....	270 lbs. ou plus
	\$8.75

Truies.....	\$6.00 à \$6.75
-------------	-----------------

Vaches

Choix.....	3 1/2 à 3 3/4 c lb.
Bonne.....	3c à 3 1/4 c "
Moyenne.....	2 1/2 c à 2 3/4 c "
Commune.....	2c à 2 1/4 c "
Tres commune.....	1 1/4 c à 1 1/2 c "

Veaux de lait

Choix.....	5 1/2 c à 6c lb.
Bon.....	5c à 5 1/2 c "
Moyen.....	4c à 4 1/2 c "
Commun.....	3c à 3 1/4 c "

Veaux de champs

Bon.....	3c à 3 1/4 c lb.
Commun.....	2 1/2 c à 3c "

Agneaux du printemps

Bon.....	06 1/2 c lb.
Moyen.....	05 1/2 c "
Commun.....	04 1/2 c "

Moutons

Bon.....	2c à 2 1/2 c lb.
Commun.....	1 1/2 c à 2c "

Bouillons

Choix.....	6c à 6 1/2 c lb.
Bon.....	5c à 5 1/2 c "
Moyen.....	4 1/2 c à 5c "
Commun.....	3 1/2 c à 4c "
Commun (légers).....	2 1/2 c à 3c "

Taureaux

4 1/2 c à 4 1/2 c.....	3c à 3 1/2 c "
3 1/2 c à 4c.....	2 1/2 c à 2 3/4 c "
3c à 3 1/4 c.....	2 1/4 c à 2 1/2 c "
2c à 2 1/2 c.....	1 3/4 c à 2c "

PRIX de REMISE de la COOPÉRATIVE FÉDÉRÉE A QUÉBEC

SEMAINE FINISSANT LE 3 AOUT 1935

PORCS ABATTUS

No 1, 90 à 140 lbs.....	11c la lb.
No 2, 140 à 174 lbs.....	10 1/2 c "
No 3, 174 à 225 lbs.....	10c "

Veaux abattus engraisés au lait

Bon.....	8c la lb.
Moyen.....	7c "
Commun.....	5c "

MOUTONS ABATTUS

No 1.....	5c la lb.
No 2.....	4c "
No 3.....	3c "

ŒUFS

A—gros.....	27c doz.
A—moyen.....	25c "
B.....	21c "
C.....	19c "

Agneaux abattus

No 1, 35 à 45 lbs.....	13c la lb.
No 2, 30 à 35 lbs.....	12c "
No 3, 25 à 30 lbs.....	10c "

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.

Beurre

PEAUX VERES
maison OVIDE GODIN
Grant, Québec.

sont F.O.B. Québec et
sont enlevées. Peaux avec
châsses sans sel payées sui-

ts salées 05 1/2 c la lb.
ts fraîches 05 1/2 c la lb.
2 lbs. chaque peau.
ns toutes les peaux de 52
des peaux de 50 lbs. net,
rne.

eaux engraisés, enlevées
rs à la pièce .70c chaque.
ux Deacons de campagne à

veaux de bonne qualité
al queue .15c de moins
al queue à 22c la lb.
al cririère à .06c la lb.
e à .06c la lb.
outons d'août .20c

tons sans laine 5c chacune.
du 5 au 17 août 1935.

a maison ou
asse-cour

S ALIMENTAIRES

.....	\$1.10
.....	1.15
.....	1.40
.....	1.40
.....	1.45
.....	1.30
.....	1.60
.....	2.55
.....	2.60
.....	1.35
.....	2.50
.....	2.85
.....	1.90
.....	2.15
.....	12.50
.....	10.00
.....	2.50
.....	3.50

.....	\$5.15
.....	4.85
.....	4.75
.....	4.65

.....	\$.53
.....	Le sac
.....	\$1.40
.....	90

LARD SALÉ

.....	\$2.90
.....	50.00
.....	48.00
.....	46.00
.....	44.00

(200 lbs au baril)..... \$40.00
rt Cut, gras et maigre. 28.00

PRIX

.....	11 août	6 août
.....	1932	1935
.....	17 1/4	37 1/4
.....	20	43
.....	06	08
.....	05 1/2	07
.....	06	13 1/4
.....	5 65	14 1/4
.....	09	22 1/4

au Canada en 1934, 84 com-
pagnies, dirigeant 2,381 maga-
n vendu pour \$104,614,500
alimentaires. En 1933 le
ces compagnies à chaînes
and, mais le total des ventes
élevé; 91 compagnies avec
sins, qui ont vendu pour
e moins qu'en 1934.