

NOS PRIX COURANTS, PARTIE I

Nos prix courants sont révisés chaque semaine. Ces prix nous sont fournis pour être publiés, par les meilleures maisons dans chaque ligne; ils sont pour les qualités et les quantités qui ont cours ordinaire dans les transactions entre le marchand de gros et le marchand de détail, aux termes et avec l'escompte ordinaire. Lorsqu'il y a un escompte spécial, il en est fait mention. On peut généralement acheter à meilleur marché en prenant de fortes quantités et au comptant.

PRIX COURANTS.—MONTREAL, 24 DECEMBRE 1902.

Articles divers.			Pois canadiens 2 lbs. ds.			Pieds de cochon, bte 1 1/2 lb.			Epices pures.		
Bouillons communs.....gr.	0 18	0 30	Tomates....."	1 50	1 75	Poulets, " 1 lb.	2 10	2 40	Allspice, moulu.....lb.	0 12	0 15
Briques à bouteaux.....dos.	0 25	0 30	Truffes....."	4 80	5 00		2 20	2 40	Cannelle moulu....."	0 15	0 18
Briquets pour lampes			Fruits.			Drogues et Produits Chimiques			" en nattes....."	0 12	0 14
No. 1.....dos.	0 00	0 75	Ananas 2 et 2 1/2 lbs.....ds.	0 00	2 20	Acide carbol.que.....lb.	0 30	0 40	Clous de girofle moulu....."	0 18	0 20
No. 2....."	0 00	1 00	Bluet 2....."	1 20	1 25	" citrique....."	0 50	0 55	" ronds....."	0 12 1/2	0 14
No. 3....."	0 00	0 70	Cerises 2....."	1 85	2 15	" oxalique....."	0 08	0 10	Gingembre moulu....."	0 07	0 08
Cire vierge....."	0 25	0 28	Fraises 2....."	1 50	1 70	" tartrique....."	0 33	0 35	" racines....."	0 10	0 22
Coton à attacher....."	0 15	0 21	Framboises 2....."	0 00	0 00	Aloès du Cap....."	0 14	0 15	Macis moulu....."	0 00	1 00
Chandeliers suif.....lb.	0 00	0 09	Pêches 2....."	0 00	1 75	Alun....."	0 01 1/2	0 03	Mixed Spice moulu 1 oz	0 00	0 45
" paraffine....."	0 10 1/2	0 11 1/2	Poires 3....."	0 00	2 60	Bicarbonate de Soude, bri.	2 00	2 25	Muscade blanche....."	0 40	0 50
" London Sperm....."	0 09 1/2	0 10 3/4	Pommes 3....."	0 00	1 65	Bichrom. de potasse.....lb.	0 10	0 12	" non blanche....."	0 50	0 60
" Stéarine....."	0 13 1/2	0 14 1/2	Prunes 3....."	1 85	2 10	Bleu (carré)....."	0 10	0 18	Piment (clous ronds)....."	0 10	0 12
Spingles à linge, bte. 5 gr.	0 00	0 65	Pommes gal....."	2 95	3 00	Borax raffiné....."	0 05	0 07	Poivre blanc, rond....."	0 00	0 26 1/2
	3 fls.	6 fls.	Prunes vertes 2....."	0 00	1 00	Bromure de potasse....."	0 55	0 60	" moulu....."	0 25	0 28
Vicelles..... 30 pieds.....	0 40	0 75	Poissons.			Camphre américain....."	0 80	0 90	" noir, rond....."	0 15	0 17
" 40....."	0 55	0 85	Anchois.....ds.	3 25	0 00	Cendres de soude....."	0 01 1/2	0 02	" moulu....."	0 18	0 18
" 48....."	0 65	1 00	Anchois à l'huile....."	3 25	4 50	Chlorure de chaux....."	0 02 1/2	0 04	" de Cayenne....."	0 22	0 30
" 60....."	0 80	1 35	Clams 1 lb....."	1 25	1 35	" de potasse....."	0 23	0 25	Whole Pickle Spice.....lb.	0 15	0 20
" 72....."	0 95	1 60	Harengs marinés....."	0 00	1 45	Couperose.....100 lbs	0 70	1 00	Fruits Secs.		
" 100....."	1 25	2 00	Harengs aux Tomates....."	1 40	1 50	Crème de tartre.....lb.	0 20	0 22	Abricot Calif.....lb.	0 10 1/2	0 11 1/2
Lessiv. concentré, com.....ds	0 00	0 37 1/2	Homards, bte haute....."	3 12 1/2	3 20	Extrait de Campêche....."	0 10	0 11	Amandes Tarragone....."	0 12 1/2	0 13
" pur....."	0 70	0 90	" plate....."	3 65	3 75	" en paquets....."	0 12	0 14	" Valence écailées....."	0 29	0 30
Mèches à lampes No. 1.....	0 11	0 13	Huitres, 1 lb.....ds.	1 25	1 40	Gélatine, en feuilles....."	0 35	0 60	Amand. amères écailées lb	0 00	0 45 1/2
" No. 2....."	0 14	0 16	" 2....."	2 25	2 50	Glucose....."	0 03 1/2	0 03 3/4	" écailées Jordan....."	0 40	0 42
" No. 3....."	0 09	0 11	Maquereau....."	0 95	1 00	Glycérine....."	0 17	0 20	Dattes en boîtes....."	0 04 1/2	0 04 3/4
Miel rouge conlé.....lb.	0 08	0 00	Sardines Canadiennes, cse	3 75	4 00	Gomme arabique.....lb	0 40	1 25	Figs sèches en boîtes....."	1 10	1 15
" blanc....."	0 08	0 07	Sardines 1/4 françaises, bte.	0 08	0 25	Gomme épinette....."	0 00	0 25	" en nattes....."	0 00	1 25
" rouge en gâteaux....."	0 00	0 00	" 1/2....."	0 17	0 35	Gomme Shellac....."	0 18	0 25	Nectarines Californie....."	0 00	0 00
" blanc....."	0 09	0 10	Saumon rouge (Sockeye) bte			Indigo Bengale....."	1 50	1 75	Avelines.....lb.	0 10	0 10 1/2
Sirup d'érable en qrts.....lb.	0 05	0 05 1/2	" haute ds. 1 1/2 lb.	1 45	1 50	Iodure de potasse....."	0 60	0 80	Noix Marbot....."	0 00	0 00
" en caustre....."	0 60	0 65	" plate....."	1 80	1 85	Opium....."	4 00	4 25	" Couronne....."	0 00	0 00
Sucre d'érable pains lb.	0 07 1/2	0 08 1/2	" rose (Cohoes) ds. 0 95	1 05		Pourpre de Paris....."	0 50	0 75	" Grenoble....."	0 11 1/2	0 12 1/2
" vieux....."	0 00	0 00	" du printemps....."	1 25	1 40	Résine.....(280 lbs)	0 09	0 10	" 19° 2....."	0 12 1/2	0 13
Conserves alimentaires			Smelts (Kperians)....."	0 00	0 00	Salpêtre.....lb	0 05	0 07 1/2	" écailées....."	0 24	0 25
Légumes.			Viandes en conserves.			Sels d'Epsom.....100 lbs	1 50	3 00	Noix du Brésil....."	0 15	0 16
Asperges 4 lbs.....ds.	0 00	4 50	Corned Beef, bte 1 lb.....ds.	1 55	1 60	Soda caustique 60°.....lb	0 00	2 50	Noix Pécanes poli....."	0 17	0 18 1/2
Baked Beans 3 lbs....."	1 00	1 10	" 2....."	2 75	3 00	" 70°....."	0 00	2 75	Peanuts rôti....."	0 07 1/2	0 12
Blé d'Inde.....2 lbs	0 90	0 95	" 6....."	8 50	11 30	" à laver....."	0 70	0 90	Pêches Californie....."	0 09 1/2	0 10
Champignons.....bte.	0 15	0 24	" 14....."	18 00	25 30	" à pâte.....bri.	2 00	2 50	Poires....."	0 00	0 10
Citrouilles 3 lb.....ds.	0 95	1 00	Lang. de porc....."	2 75	4 10	" Soufre pondre.....lb.	0 01 1/2	0 02 1/2	Pommes séchées....."	0 05 1/2	0 06
Haricots verts....."	0 77 1/2	0 85	" 2....."	5 50	7 85	" bâtons....."	0 02	0 03	Pommes évaporées....."	0 07	0 07
" ves, Pinta....."	3 75	5 00	" boeuf 1 1/2 lb....."	7 50	10 95	" rock, sacs.....100 lbs.	2 00	3 00	Pruneaux Bordeaux....."	0 00	0 00
" 1/2 Pinta....."	2 90	3 60	" 3....."	13 40		Strychnine.....oz.	0 90	1 00	" Bosnie....."	0 00	0 00
" en quart, gallon....."	0 00	1 50	English Brawn 1 lb....."	1 40	1 65	Sulfate de cuivre.....lb.	0 08	0 07	" Californie....."	0 05	0 08
Petits pois français.....bte.	0 09	0 11	Boeuf (chipped dried)....."	2 75		Sulfate de morphine....."	1 90	2 00	Raisins Calif. 2 cour....."	0 00	0 00
" mi fins....."	0 11 1/2	0 12 1/2	Dinde, bte 1 lb....."	2 20	2 40	" de quinine.....oz.	0 40	0 45	" paq. 1 lb....."	0 08	0 10
" fins....."	0 13 1/2	0 14	Pâtés de foie gras....."	3 00	8 00	Sumac.....tonne.	60 00	70 00	" 4 cour....."	0 00	0 00
" extra fins....."	0 15	0 18				Vert de Paris.....lb.	0 16 1/2	0 18 1/2	Corinth Provincials....."	0 00	0 04
" surdins....."	0 00	0 00							" Philatras....."	0 00	0 04 1/2
									" Patras....."	0 00	0 05 1/2
									" Vostizsas....."	0 00	0 05 1/2

LE SIROP EDWARDSBURG

MARQUE "CROWN"

Barils, Demi-barils, Quarts de barils,

Seaux de 25 lbs, 38 1/2 lbs.

Canistres Emailées.

est bien connu dans tout le Dominion comme un TYPE DE QUALITE.

STOCKS ASSORTIS de tous les genres d'emballage, maintenant en mains. PROMPTE EXPEDITION garantie.

Edwardsburgh Starch Co'y, Limited,
Etablie en 1858

164 Rue St-Jacques,
MONTREAL.

Manufacture
CARDINAL, Ont.

Front St. East,
TORONTO.

