

NOS PRIX COURANTS, PARTIE I

Nos prix courants sont revués 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, 16 OCTOBRE 1902.

Articles divers.			Epiceries pures.		
Bouchons communs.....gr.	0 18	0 30	Allspice, moulu.....lb.	0 12	0 15
Briques à couteaux.....dos.	0 25	0 30	Cannelle moulue....." "	0 15	0 18
Briquets pour lampes			" en nattes....." "	0 12	0 14
No. 1.....dos.	0 00	0 75	Clares de girofle moulu....." "	0 18	0 20
No. 2....." "	0 00	1 00	" ronds....." "	0 12½	0 14
No. 3....." "	0 00	0 70	Anis....." "	0 07	0 08
Cire vierge....." "	0 25	0 25	Gingembre moulu....." "	0 10	0 22
Coton à attacher....." "	0 15	0 21	" racines....." "	0 10	0 20
Chandelles suif.....lb.	0 00	0 09	Macis moulu....." "	0 80	1 00
paraffine....." "	0 10½	0 11½	Mixed Spice moulu 1 os....." "	0 00	0 45
London Sperm....." "	0 09½	0 10½	Muscade blanche....." "	0 40	0 50
Stearine....." "	0 13½	0 14½	" non blanchie....." "	0 50	0 60
Spingles à linge, bte. 5 gr.	0 00	0 65	Piment (clous ronds)....." "	0 10	0 12
3 fils. 6 fils.			Poudre blanc, rond....." "	0 00	0 28½
Ficelles.....30 pieds....." "	0 40	0 75	" moulu....." "	0 25	0 28
" 40....." "	0 55	0 85	" noir, rond....." "	0 15	0 17
" 48....." "	0 85	1 00	" moulu....." "	0 18	0 18
" 80....." "	0 80	1 35	" de Cayenne....." "	0 22	0 30
" 72....." "	0 95	1 60	Whole Pickle Spice.....lb.	0 15	0 20
" 100....." "	1 25	2 00			
Lassis concentré, com.....ds	0 00	0 37½	Fruits Secs.		
pur....." "	0 70	0 90	Abricot Calif.....lb.	0 10½	0 11½
Mèches à lampes No. 1....." "	0 11	0 13	Amandes Tarragone....." "	0 12½	0 13
No. 2....." "	0 14	0 16	" Valencia....." "	0 28½	0 27½
No. 3....." "	0 09	0 11	Amand. amères écalées lb....." "	0 00	0 45½
Miel rouge coulé.....lb.	0 06	0 00	" écalées Jordan....." "	0 40	0 42
" blanc....." "	0 06	0 07	Dattes en boîtes....." "	0 04½	0 05
" rouge en gateaux....." "	0 00	0 00	Figues sèches en boîtes....." "	0 00	0 00
" blanc....." "	0 09	0 10	" en nattes....." "	0 00	0 00
Strop d'érable en qrts.....lb.	0 05	0 05½	Neotaries Californie....." "	0 00	0 00
" en canistre....." "	0 60	0 65	Avelines.....lb.	0 10	0 10½
Sucre d'érable pains lb.	0 07½	0 08½	Noix Marbot....." "	0 00	0 00
" vieux....." "	0 00	0 00	" Couronne....." "	0 00	0 00
			" Grenoble....." "	0 11	0 12
Conserves alimentaires			" écalées....." "	0 18	0 19
Légumes.			Noix du Brésil....." "	0 13	0 14
Asperges 4 lbs.....ds.	0 00	4 50	Noix Pecanes poli....." "	0 17	0 18
Baked Beans 3 lbs....." "	1 00	1 10	Peanuts rôtis....." "	0 08	0 13½
Blé d'Inde.....2 lbs	0 80	0 82½	Pêches Californie....." "	0 09½	0 10
Champignons.....bte.	0 15	0 24	Poires....." "	0 00	0 10
Citrouilles 3 lbs.....ds.	0 00	0 90	Pommes séchées....." "	0 00	0 00½
Haricots verts....." "	0 77½	0 85	Pommes évaporées....." "	0 07	0 07
ves, Pints....." "	3 75	5 00	Pruneaux Bordeaux....." "	0 00	0 00
" Pints....." "	2 80	3 60	" Bosnie....." "	0 00	0 00
en quart, gallon.	0 00	1 50	" Californie....." "	0 05½	0 08
Petits pois français.....bte.	0 09	0 11	Raisins Calif. 2 cour....." "	0 00	0 00
" mi fins....." "	0 11½	0 12½	" paq. 1 lb....." "	0 09½	0 10
" fins....." "	0 13½	0 14	" 4 cour....." "	0 00	0 00½
" extra fins....." "	0 15	0 16	Corinthe Provinciales....." "	0 05½	0 06
" surfins....." "	0 00	0 00	" Filigras....." "	0 05½	0 08
			" Patras....." "	0 00	0 00
			" Vostissas....." "	0 00	0 00
			Valence....." "	0 07½	0 08
Pois canadiens 2 lbs. ds.					
Tomates....." "	1 25	1 50			
Truffes....." "	4 80	5 00			
Fruits.					
Ananas 2 et 2½ lbs.....ds.	0 00	2 20			
Bluets....." "	1 10	0 00			
Cerises....." "	1 95	2 15			
Fraises....." "	1 50	1 70			
" 3....." "	0 00	0 00			
Framboises....." "	1 45	1 60			
Pêches....." "	0 00	1 75			
" 3....." "	0 00	2 60			
Poires....." "	0 00	1 65			
" 3....." "	1 95	2 10			
Pommes gal....." "	2 95	3 00			
" 3....." "	0 00	1 00			
Prunes vertes 2....." "	0 00	1 45			
" bleues 2....." "	1 25	1 35			
Poissons.					
Anchois.....ds.	3 25	0 00			
Anchois à l'huile....." "	3 25	4 50			
Clams 1 lb....." "	1 25	1 35			
Harengs marinés....." "	0 00	1 45			
Harengs aux Tomates....." "	1 40	1 50			
Homards, boîte haute....." "	3 12½	3 20			
" plate....." "	3 65	3 75			
Huitres, 1 lb.....ds.	1 25	1 40			
" 2....." "	2 25	2 40			
Maquereau....." "	0 95	1 00			
Sardines Canadiennes, cas....." "	3 75	4 00			
Sardines ¼ françaises, bte....." "	0 08	0 25			
" ½....." "	0 17	0 35			
Saumon rouge (Sockeye) boîte					
haute ds. 1 45	1 45	1 40			
" plate....." "	1 60	1 65			
" rose (Cohoos).....ds.	0 95	1 05			
" du printemps....." "	1 25	1 40			
Smelts (Eperlans)....." "	0 00	0 00			
Viandes en conserves.					
Corned Beef, bte 1 lb.....ds.	1 55	1 60			
" 2....." "	2 75	3 00			
" 6....." "	8 50	11 30			
" 14....." "	18 00	25 30			
Lang. de porc....." "	2 75	4 10			
" 2....." "	5 50	7 85			
" boeuf 1½ lb....." "	9 35				
" 2....." "	7 50	10 95			
" 3....." "	13 40				
English Brawn 1 lb....." "	1 40	1 65			
Beef (chipped dried)....." "	2 75				
Dinde, bte 1 lb....." "	2 20	2 40			
Pâtés de foie gras....." "	3 00	8 00			
Pieds de cochon, bte 1½ lb.					
Poulets....." 1 lb.	2 10	2 40			
" 1 lb....." "	2 20	2 40			
Drogues et Produits Chimiques					
Acide carbonique.....lb.	0 30	0 40			
" citrique....." "	0 50	0 55			
" oxalique....." "	0 08	0 10			
" tartrique....." "	0 33	0 35			
Alcôles du Cap....." "	0 14	0 15			
Alun....." "	0 01½	0 03			
Bicarbonate de Soude, bri....." "	2 00	2 25			
Bichrom. de potasse.....lb.	0 10	0 12			
Bleu (carré)....." "	0 10	0 18			
Borax raffiné....." "	0 05	0 07			
Bromure de potasse....." "	0 55	0 60			
Camphre américain....." "	0 80	0 80			
" anglais....." "	0 85	0 85			
Cendres de soude....." "	0 01½	0 02			
Chlorure de chaux....." "	0 02½	0 04			
" de potasse....." "	0 23	0 25			
Couperose.....100 lbs	0 70	1 00			
Crème de tartre.....lb.	0 20	0 22			
Extrait de Campêche....." "	0 10	0 11			
" en paquets....." "	0 12	0 14			
Gelatine en feuilles....." "	0 35	0 60			
Glycose....." "	0 03½	0 03½			
Glycérine....." "	0 17	0 20			
Gomme arabique.....lb.	0 40	1 25			
Gomme épinette....." "	0 00	0 25			
Gomme Shellac....." "	0 18	0 25			
Indigo Bengale....." "	1 50	1 75			
" Madras....." "	0 80	0 80			
Iodure de potasse....." "	4 00	4 25			
Opium....." "	4 50	4 75			
Phosphore....." "	0 50	0 75			
Pourpre de Paris....." "	0 09	0 10			
Résine.....(280 lbs)	2 75	5 00			
Salpêtre....." "	0 05	0 07½			
Sels d'Epsom.....100 lbs	1 50	3 00			
Soda caustique 60°....." "	0 00	2 50			
" 70°....." "	0 00	2 75			
" à laver....." "	0 70	0 90			
" pâte.....bri.	2 00	2 50			
Soufre poudre.....lb.	0 01½	0 02½			
" bâtons....." "	0 02	0 03			
" rock, sacs.....100 lbs.	2 00	3 00			
Strychnine.....oz.	0 90	1 00			
Sulfate de cuivre.....lb.	0 08	0 07			
Sulfate de morphine....." "	1 90	2 00			
" de quinine.....oz.	0 40	0 45			
Sumac.....tonne.	60 00	70 00			
Vert de Paris.....lb.	0 16½	0 18½			

ROYAL Salad Dressing

Nous annonçons et poussons notre **ROYAL SALAD DRESSING** pour notre clientèle la plus choisie, parce que nous sommes convaincus que "c'est le meilleur." Une de nos plus grandes et des meilleures maisons d'épicerie nous écrivait cela l'autre jour. Pendant près de trente ans, le **ROYAL SALAD DRESSING** a maintenu sa qualité et son excellence. Les jobbers qui tiennent les épicerie fines le vendent.

The Horton-Cato Mfg Co.

Detroit, Mich.

Windsor, Ont.

LE LEVAIN ROYAL



HOUBLON SEC



E. W. GILLET COMPANY LIMITED
LONDON, ENG. TORONTO, ONT. CHICAGO, ILL.