

## Mitteilungen über die Preise der wichtigsten Lebensmittel und anderer Bedarfsartikel im April 1911.

Gesammelt und zusammengestellt vom Statistischen Amt des Kantons Baselstadt.

### Bemerkungen.

*Altdorf.* Die Preise für Brot II. Qualität variieren bei den verschiedenen Bäckermeistern zwischen 16 $\frac{1}{2}$  und 17 $\frac{1}{2}$  Cts. Die Holzpreise sind verstanden in Spalten, also nicht zerkleinert, franko ins Haus geliefert.

*Basel.* Hier kommt auch argentinisches Ochsenfleisch zum Preise von 70 und 80 Cts. per kg zum Verkauf. Voraussichtlich wird der Milchpreis ab 1. Mai um 1 Ct. per Liter steigen. Diese Steigerung ist tatsächlich eingetreten und es ist dem Einwirken des Allgemeinen Konsumvereins zu verdanken, dass trotz der Erhöhung der Einkaufspreise um bis 2 Cts. die Detailpreise nicht mehr gestiegen sind.

*Biel.* Die Kartoffelpreise wurden in Liter angegeben und kosten 5 Liter 60 Cts.; in kg umgerechnet kostet  $\frac{1}{2}$  kg zirka 8 Cts.

*St. Gallen.* Tannenholz kostet gesägt und gespalten Fr. 21. Buchenholz Fr. 23. Argentinisches Ochsen-

fleisch kostet zum Sieden 60—80 Cts. und zum Braten 90 Cts.

*Zürich.* Die erste Brotqualität fällt für den Konsum kaum in Betracht. Die angegebenen Preise beziehen sich auf Halbweissbrot (per kg 42 Cts.), aus Mehl Nr. 2 hergestellt und auf Einzugbrot (per kg 38 Cts.), aus Mehl Nr. 3 gebacken. Die Holzpreise verstehen sich für gespaltenes Holz, franko Behälter.

*Zug.* Die Preise für Holz verstehen sich für unzerkleinertes (also gewöhnliches Meterholz).

*Lugano.* Der Preis für Nierenfett steht in Lugano mit 50 Cts. per  $\frac{1}{2}$  kg am niedrigsten; die Angabe hat sich nach vorgenommener Kontrolle als richtig erwiesen.

Bei verschiedenen Preisangaben, die auffallende Differenzen aufweisen, wurden Nachprüfungen vorgenommen, die sich teils als richtig ergaben, teils infolge Verwechslung der Masse und Gewichte korrigiert werden mussten.

Gemeinden <i>Villes</i>	Fleisch, Speck, Schweineschmalz und Nierenfett <i>Viande, lard, saindoux et graisse de rognons</i>						Milch, Butter und Käse <i>Lait, beurre et fromage</i>					
	Ochsen- fleisch <i>Viande de bœuf</i>	Kalb- fleisch <i>Viande de veau</i>	Schweine- fleisch <i>Viande de porc</i>	Speck <i>Lard</i>	Schweine- schmalz <i>Sain- doux</i>	Nieren- fett <i>Graisse de rognons</i>	Milch ganze per Liter <i>Lait non écrémé le litre</i>	Tafel- butter <i>Beurre de table</i>	Süsse Butter in Ballen <i>Beurre en motte</i>	Emmen- thalerkäse <i>Fromage gras</i>	Halbfett- käse <i>Fromage mi-gras</i>	Mager- käse <i>Fromage maigre</i>
	$\frac{1}{2}$ kg	$\frac{1}{2}$ kg	$\frac{1}{2}$ kg	$\frac{1}{2}$ kg	$\frac{1}{2}$ kg	$\frac{1}{2}$ kg	Cts.	Fr.	Fr.	Fr.	Cts.	Cts.
1. Aarau . . . . .	1.—	1.40	1.20	1.10	1.20	70	24	2.12	1.70	1.30	60—80	—
2. Altdorf . . . . .	1—1.20	1.30-1.40	1.10-1.20	95	95	80	21	1.70	1.50	1.15	80	55—70
3. Basel . . . . .	90	1.10-1.30	1.15	1.30	1.—	80	24	2.20	1.60	1.10-1.30	—	60
4. Bern . . . . .	95—1.—	1.20-1.30	1.20-1.30	1.20-1.30	1.—	75	25	1.80-1.90	1.80	1.20-1.30	1—1.10	70—80
5. Biel . . . . .	1.—	1—1.20	1.20	1.20	1.—	70—80	24	1.90	1.70	1—1.30	80—1.—	70—80
6. La Chaux-de-Fonds	1—1.10	1.10-1.20	1.30	1.20-1.30	1.—	80	22	1.80	1.60-1.70	1—1.20	80—1.—	60—80
7. Chur . . . . .	90—1.—	1—1.20	1.20	1.—	1.—	70	25	1.90	1.55	1.30	80—90	60—80
8. Frauenfeld . . . . .	1.05	1.30	1.20	1.10	1.—	70	23	1.90	1.65	1.30	1.—	90
9. Fribourg . . . . .	90	1.20	1.20	1.20	1.10	80	22	1.90	1.70	1.20	90	70
10. Genève . . . . .	1.—	1.—	1.25	1.—	1.—	70	23	1.70	1.70	1.20	1.—	80
11. Glarus . . . . .	1.—	1.40	1.10	1.—	1.—	60	24	1.80	1.65	1.20	1.10	70
12. Herisau . . . . .	1.05	1.40	1.30	1.—	80—1.—	60	24	1.80-1.90	1.70	1.20	95	75
13. Lausanne . . . . .	1.12	1.30	1.40	1.15	1.10	60—80	24	1.85	1.65	1.35	1.—	85
14. Liestal . . . . .	1.—	1.20-1.30	1.20	1.30	1.—	60	23	1.90	1.70	1.20	—	65
15. Le Locle . . . . .	1.10	1.20	1.30	1.20	1.20	70	24	1.80	1.60	1.10	90	70
16. Lugano . . . . .	1.—	1.25	1.20	1.—	75	50	24	1.75	1.60	1.25	1—1.10	80
17. Luzern . . . . .	1.—	1.30	1.20	95	1.10	70	23	2.—	1.65	1.20	95	70
18. Neuchâtel . . . . .	1.05	1.25	1.20	1.20	1.10	80	24	1.90	1.70	1.25	1.05	90
19. Sarnen . . . . .	90—95	1.10-1.20	1—1.20	95	1.—	65—70	21	1.70	1.60	1.10	80—90	60—70
20. Schaffhausen . . . . .	1.05	1.30	1.20	1.—	1.05	60	25	1.95	1.60	1.20	1.05	90
21. Sitten . . . . .	1.—	1.10	1.10	1.20	90	70	25	1.60	1.70	1.—	80	60
22. Solothurn . . . . .	1.—	1—1.20	1.20	1—1.20	1.—	70	22	2.—	1.80	1.20-1.40	1.—	70
23. Schwyz . . . . .	1.—	1.20-1.40	1.20	1.—	1.—	80	21	1.80	1.80	1.—	90	70
24. St. Gallen . . . . .	1.05	1.40	1.30	1.40	1.—	70	24	1.90	1.70	1.20	—	80
25. St-Imier . . . . .	1—1.10	1.20	1.30	1.20	1.10	70	22	1.80	1.70	1.10	90	80
26. Vevey . . . . .	1.10	1.30	1.30	1.20	1.10	80	24	2.—	1.75	1.20	1.10	90
27. Winterthur . . . . .	1.10	1.40	1.25	1.—	1.—	70	25	1.90	1.60	1.20	90	75—80
28. Yverdon . . . . .	1.05	1.10	1.10	1.15	1.05	85	22	1.80	1.60	1.10	90	75
29. Zürich . . . . .	1.05	1.40	1.20	1.30	1.—	60	25	2.—	1.70	1.30	1.10	90
30. Zug . . . . .	95—1.—	1—1.40	1.10-1.20	1.—	1.—	70	23	1.90	1.70	1.20	90	80

Gemeinden <i>Villes</i>	Brot <i>Pain</i>		Eier <i>Œufs</i>		Kartoffeln <i>Pommes de terre</i>				Brennholz <i>Bois de chauffage</i>	
	I. Qua- lität <i>I<sup>e</sup> qualité</i> ½ kg	II. Qua- lität <i>II<sup>e</sup> qualité</i> ½ kg	einhei- mische per Stück <i>indi- gènes la pièce</i>	import- ierte per Stück <i>im- portés la pièce</i>	I. Qualität <i>I<sup>e</sup> qualité</i>		II. Qualität <i>II<sup>e</sup> qualité</i>		Tannen- holz per Ster <i>Bois de sapin le stère</i>	Büchen- holz per Ster <i>Bois de hêtre le stère</i>
					½ kg	50 kg	½ kg	50 kg		
	Cts.	Cts.	Cts.	Cts.	Cts.	Fr.	Cts.	Fr.	Fr.	Fr.
1. Aarau . . . . .	18½	17	10	8	10	6. 50	7½	5. 50	15. —	18. 50
2. Altdorf . . . . .	20	16½-17½	12	11	6	5. 50	—	—	10. —	13. —
3. Basel . . . . .	17½	15½	10	8	7	6. —	6	4. 50	18. —	19. —
4. Bern . . . . .	20	17½	9½	8	7	6. 50	6	6. —	14. —	20. —
5. Biel . . . . .	17½	14½	10	8	8	6. —	7	5. 50	11. —	18. —
6. La Chaux-de-Fonds	18	16½	10	7½	6	6. —	5½	5. 50	13. —	16. 50
7. Chur . . . . .	22	19	12	8—9	7½	6. 50	—	—	11. —	16. —
8. Frauenfeld . . . . .	20	18½	11	7	10	6. 50	—	6. —	14. —	16. —
9. Fribourg . . . . .	19	17½	7½	—	7	7. 70	—	—	15. —	20. —
10. Genève . . . . .	19	18	9	9	7—8	7. 50	5—6	6. —	18. —	20. —
11. Glarus . . . . .	20	—	12	9	8	7. —	—	—	12. —	15. —
12. Herisau . . . . .	25	20	10	8	8	5. 50—6. —	—	—	19. —	21. —
13. Lausanne . . . . .	19	17½	12	11	6	5. 50	5	5. —	14. 50	20. —
14. Liestal . . . . .	17½	15	10	8	7½	6. —	—	—	13. —	16. 50
15. Le Locle . . . . .	18	16	10	9	7	7. —	5	5. —	12. 50	15. —
16. Lugano . . . . .	18	13	10	9	7½	6. —	6	5. —	s. u.	s. u.
17. Luzern . . . . .	18	17	9	8	7½	6. 50	6	6. —	15. 50	18. —
18. Neuchâtel . . . . .	18	16	9	8	—	6. —	—	5. 50	14. 50	16. 50
19. Sarnen . . . . .	20	16	9	7½	8	6. —	7	5. 50	8. 50	12. —
20. Schaffhausen . . . . .	20	18	10	8	7½	7. —	7	6. 50	14. —	18. —
21. Sitten . . . . .	20	17½	10	9	6	6. —	—	—	12. —	15. —
22. Solothurn . . . . .	22	17	10	9	10	6. 50	—	—	15. —	16. —
23. Schwyz . . . . .	19	17	10	10	6½	6. —	—	—	13. 50	16. 50
24. St. Gallen . . . . .	23	21	12	8	9	8. —	8	7. —	18. 50	20. 50
25. St-Imier . . . . .	17	16	9	8	6	6. —	—	—	12. —	16. —
26. Vevey . . . . .	19	17	9	8	7	7. —	6½	6. 50	15. —	20. —
27. Winterthur . . . . .	19½	17½	12	8	8	7. —	7	6. —	16. —	19. —
28. Yverdon . . . . .	19	17½	10	9	8	8. —	7	6. 50	12. 50	17. —
29. Zürich . . . . .	21	19	12	9—10	10	7. —	8	6. 50	22. —	24. —
30. Zug . . . . .	19	17	11	10	7	6. 50	6	6. —	10. —	13. 50