

## Mitteilungen über die Preise der wichtigsten Lebensmittel und anderer Bedarfsartikel im Juli 1912.

Gesammelt und zusammengestellt vom Statist. Amt des Kt. Basel-Stadt.

### Bemerkungen.

*Aarau.* Die Kartoffeln erster Qualität sind spanische, diejenigen zweiter Qualität italienische.

*Altdorf.* Urner Fettkäse kostet Fr. 1. — per  $\frac{1}{2}$  kg. Halbfett Fr. —.80—85 per  $\frac{1}{2}$  kg, ferner kosten Kuhfleisch Fr. —.80, Schafffleisch Fr. 1—1.20.

*Lugano.* Die Holzpreise sind per 100 kg angegeben. Tannenholz kostet Fr. 2.10, Buchenholz Fr. 2.50 per 100 kg.

*Sitten.* Der ausserordentlich niedrige Preis für Ochsenfleisch-Filet 1. Qualität wurde auf besondere Anfrage hin bestätigt; da es sich aber jedenfalls um eine besondere Qualität handelt, haben wir die Angabe im Bulletin mit Fragezeichen versehen. Gommerkäse, sowie Käse aus Binn und Simplon kosten Fr. 1.10 per  $\frac{1}{2}$  kg.

*Solothurn.* Alte Kartoffeln sind keine mehr vorhanden und die neuen werden noch nicht per 50 kg verkauft; im übrigen gibt es nur eine Qualität.

*Schwyz.* Die angegebenen Käsepreise beziehen sich auf „Schwyzerkäse“. Die Kartoffeln sind „Italiener“.

*Vevey.* Als Kartoffeln 1. Qualität sind bezeichnet worden „Magnum“, als solcher 2. Qualität „Imperator“. Die gebräuchlichsten Käsesorten 1. Qualität sind Greyerzer und Jurakäse.

*Zürich.* Schwarzbrot kommt für den allgemeinen Konsum nicht in Betracht. Die Holzpreise beziehen sich auf 1 Meter langes Scheiterholz, franko Behälter.

## Indications relatives au prix des principales denrées alimentaires et d'autres articles de première nécessité en juillet 1912.

Recueillies par le bureau de statistique du canton de Bâle-Ville.

### Observations.

*Aarau.* Les pommes de terre 1<sup>re</sup> qualité sont des espagnoles, celles de 2<sup>e</sup> qualité des italiennes.

*Altdorf.* Le fromage gras d'Uri coûte fr. 1. — le  $\frac{1}{2}$  kg, le mi-gras fr. —.80 à 85 le  $\frac{1}{2}$  kg; en outre, la viande de vache se paye fr. —.80, la viande de mouton fr. 1. — à 1.20.

*Lugano.* Les prix du bois sont indiqués par 100 kg. Le bois de sapin coûte fr. 2.10, le bois de hêtre fr. 2.50 les 100 kg.

*Sion.* A la suite de demande spéciale, le prix extraordinairement bas du filet de bœuf 1<sup>re</sup> qualité a été confirmé, mais comme il s'agit certainement d'une qualité particulière, nous avons ajouté un point d'interrogation à la donnée du bulletin. Le fromage de Conches, comme celui de Binn et de Simplon, coûte fr. 1.10 le  $\frac{1}{2}$  kg.

*Soleure.* Il n'y a plus de pommes de terre ancienne récolte, et les nouvelles ne sont pas encore en vente par 50 kg; du reste, il n'y a qu'une seule qualité.

*Schwyz.* Les prix du fromage, indiqués, ont trait au fromage de Schwyz. Les pommes de terre sont des „italiennes“.

*Vevey.* On peut considérer la „Magnum“ comme pomme de terre rentrant dans la 1<sup>re</sup> qualité et l'„Imperator“ dans la 2<sup>e</sup> qualité. Les fromages 1<sup>re</sup> qualité qui se vendent le plus couramment sont le Gruyère et le Jura.

*Zürich.* Le pain noir n'entre pas en compte dans la consommation générale. Les prix du bois se rapportent au bois en bûches de 1 mètre de long, rendu franco au bûcher.

Gemeinden <i>Villes</i>	Fleischsorten — <i>Viandes</i>							Milch, Butter und Käse <i>Lait, beurre et fromage</i>				
	Ochsenfleisch <i>Bœuf</i>		Kalb- fleisch m.Knochen	Schweine- fleisch frisches	Speck- geräuch.	Schweine- schmalz	Nieren- fett	Vollmilch per Liter <i>Lait non écrémé</i>	Tafel- butter <i>Beurre de table</i>	Süsse Butter in Ballen <i>Beurre en motte</i>	Emmentalerkäse <i>Fromage d'Emmenthal</i>	
	<i>mit Knochen av. charge I. Qual. 1/2 kg</i>	<i>Filet I. Qual. 1/2 kg</i>	<i>Veau av. charge 1/2 kg</i>	<i>Porc frais 1/2 kg</i>	<i>Lard fumé 1/2 kg</i>	<i>Sain- doux 1/2 kg</i>	<i>Graisse de rognons 1/2 kg</i>				<i>I. Qual. 1/2 kg</i>	<i>II. Qual. 1/2 kg</i>
Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Cts.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	
1. Aarau . . . . .	1. 10	2. —	1. 40	1. 20	1. 30	1. 10	— .70	26	2. 25	1. 60	1. 40	1. 30
2. Altdorf . . . . .	1. —	2. —	1.20-1.40	1. 20	1.20-1.30	— .0-1. —	— .70—80	23	1. 60	1. 40	1.20-1.30	1. 15
3. Basel . . . . .	— .90	1. 95	1. 15	1. 15	1. 30	— .95	— .70	26	2. 10	1. 50	1. 40	1. 30
4. Bern . . . . .	— .95—1.-	2. 50	1.20-1.30	1.20-1.30	1.20-1.30	1. —	— .75	27	2. —	1. 80	1. 30	1. 10
5. Biel . . . . .	— .80—1.-	2. —	— .90-1.30	1. 20	1. 20	— .90—1.-	— .50—70	25	1.90-2.-	1.60-1.70	1. 30	1. 20
6. La Chaux-de-Fonds	— .70-1.05	2. 50	— .90-1.20	1. 30	1. 20	1. —	— .60	23	1.80-1.90	1.40-1.60	1. 20	1—1.10
7. Chur . . . . .	1. 10	2. —	1.20-1.40	1. 20	1.30-1.40	1. —	— .70	27	2—2.10	1. 50	1. 50	1. 40
8. Frauenfeld . . . . .	1. 10	2. —	1. 40	1. 20	1. 20	1. 10	— .60—70	25	1. 95	1. 60	1. 30	1. 15
9. Fribourg . . . . .	1. —	2. 50	1. 40	1. 20	1. 20	1. 10	— .80	25	1. 90	1. 50	1. 30	1. —
10. Genève . . . . .	1. —	2. 25	1. 20	1. 20	1. —	1. —	— .75	25	1. 80	1. 70	1. 40	1. 20
11. Glarus . . . . .	1. 10	2. 20	1. 40	1. 20	1. 30	1. —	— .70	24	1. 80	1. 65	1. 30	1. 20
12. Herisau . . . . .	1. 10	1.80—2.-	1. 40	1. 30	1. 30	1. —	— .60	25	1.80-1.90	1. 70	1.20-1.25	1. 10
13. Lausanne . . . . .	1. 20	2. 50	1. 35	1. 30	1. 20	1. 10	— .85	26	1. 90	1. 70	1. 40	1. 30
14. Liestal . . . . .	1. —	1.60-1.80	1. 30	1. 20	1. 30	1. —	— .60	23	1. 70	1. 50	1. 40	1. —
15. Le Locle . . . . .	— .90—1.-	2. 50	1. 30	1. 30	1. 20	1. —	— .70	24	1. 90	1. 60	1. 20	1. —
16. Lugano . . . . .	1. —	2. —	1.25-1.40	1. 30	1. 25	— .75	— .50	26	1. 80	1. 60	1. 40	1. 20
17. Luzern . . . . .	— .80—1.-	2. 50	1.20-1.40	1. 20	1. —	1. 10	— .70	25	2. —	1. 50	1. 30	1. 20
18. Neuchâtel . . . . .	1. —	2. 40	1.20-1.30	1.20-1.30	1. 20	1. —	— .80	26	1.80—2.-	1. 80	1. 30	1. 10
19. Sarnen . . . . .	— .95—1.-	1. 80	1.30-1.40	1. 20	1. 20	— .95	— .70	23	1. 60	1. 50	1. 20	1. 10
20. Schaffhausen . . . . .	1. 10	1. 85	1. 40	1. 20	1. 30	1. —	— .50	27	2. 15	1. 80	1. 30	1. 20
21. Sitten . . . . .	1. 10	1. 40 ?	1. 10	1. 20	1. 20	— .90	— .80	25	1. 70	1. 60	1. 30	1. 10
22. Solothurn . . . . .	1. —	2. 20	1.20-1.50	1. 20	1.10-1.20	1. —	— .70	24	2. 25	1. 50	1. 30	1. 10
23. Schwyz . . . . .	1. —	2. —	1. 40	1. 20	1. 30	1. —	— .70	22	1. 90	1. 65	1. 20	— .90
24. St. Gallen . . . . .	1. 10	2—2. 20	1. 40	1. 30	1. 40	1. —	— .70	25	2. 10	1. 55	1. 30	1. 25
25. St-Imier . . . . .	1—1.10	2. 40	1—1.15	1. 30	1. 20	1. —	— .60	24	1. 90	1. 80	1. 30	1. 20
26. Vevey . . . . .	1—1.20	2. 20	1. 20	1. 30	1. 20	1. 10	— .90	27	2. —	1. 65	1. 30	1. 20
27. Winterthur . . . . .	1. 10	2—2. 20	1. 40	1. 25	1.10-1.30	1. 10	— .70—80	26	1. 85	1. 70	1. 30	1. 20
28. Yverdon . . . . .	1.05-1.10	2. 45	1. 20	1. 20	1—1. 10	1. —	— .90—1.-	24	1.90—2.-	1. 70	1.30-1.40	1—1. 20
29. Zürich . . . . .	1. 10	2. —	1. 40	1. 20	1. 40	1. —	— .60	27	2. 10	1. 60	1. 35	1. 20
30. Zug . . . . .	1. 05	2. —	1. 40	1. 20	1. 30	1. 10	— .70	25	1. 95	1. 75	1. 30	1. 20

Gemeinden <i>Villes</i>	Brot <i>Pain</i>		Eier <i>Œufs</i>		Kartoffeln <i>Pommes de terre</i>				Brennholz <i>Bois de chauffage</i>	
	Halbweisses Brot (gewöhnl. Sorte) <i>Pain demi-blanc (ordin.)</i> ½ kg	Schwarzes Brot <i>Pain noir</i> ½ kg	Einheim. Eier (Trinkeler) <i>Oeufs indigènes</i> Stück <i>pièce</i>	Importierte Eier (Klisteneier) <i>Oeufs importés</i> Stück <i>pièce</i>	I. Qualität <i>I<sup>re</sup> qualité</i>		II. Qualität <i>II<sup>e</sup> qualité</i>		Tannenholz (in Spalten) <i>Bois de sapin (non bûché)</i> per Ster <i>le stère</i>	Buchenholz (in Spalten) <i>Bois de hêtre (non bûché)</i> per Ster <i>le stère</i>
					½ kg	50 kg	½ kg	50 kg		
1. Aarau . . .	Cts. 16½	Cts. 15	Cts. 10—12	Cts. 8½	Cts. 10	Fr. 7. 50	Cts. 7½	Fr. 4. 50	Fr. 14½—15.	Fr. 18.—
2. Altdorf . . .	18	—	13	12	10—12	9—10.—	—	—	10.—	13. 50
3. Basel . . .	17½	15½	10—12	8	15	9.—	—	7.—	17.—	19.—
4. Bern . . .	17½	15	10	10	7	5. 50	6	5.—	14.—	19.—
5. Biel . . .	17½	15	11	8¾	6	5. 50	5	5.—	11—12.—	15—16.—
6. La Chaux-de-Fonds	18	15	12½	8½	7	7.—	6	6.—	13.—	16. 50
7. Chur . . .	19	19	13	9—10	10	9.—	10	8.—	11.—	16.—
8. Frauenfeld . .	18	16	12½	8½	12—13	7—8.—	—	—	14—14½	16—17.—
9. Fribourg . .	17—18	15	8	—	—	5—6.—	—	—	15.—	20.—
10. Genève . . .	20	17½	15	10	12½	12. 50	8	9.—	18.—	20.—
11. Glarus . . .	20—23	—	13	9½	10	9. 50	—	—	12.—	15.—
12. Herisau . . .	22	—	11—12	8—9	10	8.—	—	—	19.—	21.—
13. Lausanne . .	18½	17½	15	10	10	7. 50	—	—	15.—	20.—
14. Liestal . . .	20	17½	10—12	9	10	8. 50	—	—	11.—	16.—
15. Le Locle . . .	19	17	10	9	8	7. 50	7	7.—	12.—	15.—
16. Lugano . . .	19	17	12	11	10	8.—	9	7.—	s. Text	s. Text
17. Luzern . . .	18	—	10—11	9	10	8. 50	9	8.—	12. 50	16.—
18. Neuchâtel . .	18	16	10	8—9	—	5.—	—	4.—	14.—	17. 50
19. Sarnen . . .	16½	—	10	8½	10	8. 50	—	—	10.—	12—13.—
20. Schaffhausen .	18	17	11	8	5—6	5—6.—	5	5.—	12—13.—	11—89.—
21. Sitten . . .	19	17	10	9	12	10.—	—	—	13.—	16.—
22. Solothurn . .	17½	15	10	8—9	10	—	—	—	14.—	17. 50
23. Schwyz . . .	20	—	12	10	9	8.—	—	—	11.—	12. 50
24. St. Gallen . .	24	22	12—13	8	15	9.—	13	8.—	18. 50	20. 50
25. St-Imier . . .	17—18	16—17	12	9	7	7.—	5	5.—	12—13.—	16—18.—
26. Vevey . . .	18—20	17	11	9	10	10.—	9	9.—	14. 50	19. 50
27. Winterthur . .	20	18	12—13	8—10	9	8.—	7	6.—	17.—	19—20.—
28. Yverdon . . .	17½	—	10—11	9	6—7	6—7.—	5½	5. 50	14.—	18.—
29. Zürich . . .	22	—	14—16	9—10	12—15	5—7.—	—	—	18.—	20.—
30. Zug . . .	20	18	11	8½—9	7	6. 50	—	—	15½—16.—	19½