

## Mitteilungen über die Preise der wichtigsten Lebensmittel und anderer Bedarfsartikel im Juli 1914.

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

### Bemerkungen.

*Altdorf.* Ballenweise kostet die Butter Fr. 1. 30 bis Fr. 1. 35.

*Basel.* Buchenholz, klein gesägt und gespalten, kostet Fr. 4. 20 per 100 kg franko Domizil.

*Bern.* Kartoffelsorte „Neue Kaiserkrone“.

*Biel.* I. Qualität Kartoffeln: „Kaiserkrone“, II. Qualität: „Rosen“.

*La Chaux-de-Fonds.* Im Detail werden die Kartoffeln — neue Italiener — zu Fr. 1. 30 (I. Qualität) und Fr. 1. 20 (II. Qualität) die 10 Liter verkauft.

*Chur.* Kartoffelsorte: „Weisse Neapolitaner“. Von neuen einheimischen Kartoffeln kommen nur kleine Quantitäten.

*Frauenfeld.* Kartoffelsorte: „Rosen“ und „Kaiserkrone“.

*Freiburg.* Kartoffeln I. Qualität: „Imperator“, II. Qualität: „Early“. Im Detail werden sie per 5 Liter zu 70 Cts., resp. 60 Cts., verkauft.

Ausserdem sind noch alte Kartoffeln zu folgenden Preisen auf dem Markt: I. Qualität: „Bonhomme“ zu Fr. 5. 60 per 50 kg und 40 Cts. per 5 Liter. II. Qualität: „Aspasia“ zu Fr. 4. 20, resp. 30 Cts.

*Genf.* Im Detail werden die Kartoffeln nur kilo-weise abgegeben. I. Qualität: „Imperator“, II. Qualität: „Magnum bonum“.

*Lausanne.* Kartoffeln I. Qualität: „Magnum bonum“, II. Qualität: „Imperator“.

*Liestal.* Ganz weisses Brot kostet 20 Cts. per  $\frac{1}{2}$  kg. In den Aprilpreisen steht irrtümlich 20 Cts. für Schwarzbrot. Es ist dies der Preis für Weissbrot.

*Le Locle.* Kartoffeln I. Qualität: „Magnum bonum“, II. Qualität: „Imperator“. Im Detail kosten Kartoffeln I. Qualität Fr. 2. 50 per 20 Liter, II. Qualität Fr. 2. 20.

(Fortsetzung des Textes auf Seite 316.)

## Indications relatives au prix des principales denrées alimentaires et d'autres articles de première nécessité en juillet 1914.

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

### Observations.

*Altdorf.* Le beurre en motte coûte fr. 1. 30 à fr. 1. 35.

*Bâle.* Le bois de hêtre, scié et bûché, coûte fr. 4. 20 les 100 kilos, livré à domicile.

*Berne.* Espèce de pommes de terre: „Neue Kaiserkrone“.

*Bienne.* 1<sup>re</sup> qualité de pommes de terre: „Kaiserkrone“, 2<sup>e</sup> qualité: „Rosen“.

*La Chaux-de-Fonds.* Au détail, les pommes de terre — des nouvelles, italiennes — se vendent, les 10 litres, fr. 1. 30 (1<sup>re</sup> qualité) et fr. 1. 20 (2<sup>e</sup> qualité).

*Coire.* Espèce de pommes de terre: „Weisse Neapolitaner“. Il n'y a en vente que de petites quantités de pommes de terre nouvelles, indigènes.

*Frauenfeld.* Espèces de pommes de terre: „Rosen“ et „Kaiserkrone“.

*Fribourg.* Pommes de terre 1<sup>re</sup> qualité: „Imperator“, 2<sup>e</sup> qualité: „Early“. Au détail, elles se vendent, les premières 70 cts. les 5 litres, les secondes 60 cts.

En outre, il y a encore au marché des pommes de terre de l'ancienne récolte aux prix suivants: 1<sup>re</sup> qualité, „Bonhomme“ à fr. 5. 60 les 50 kilos et 40 cts. les 5 litres. 2<sup>e</sup> qualité, „Aspasia“ à fr. 4. 20 et 30 cts. par mêmes quantités.

*Genève.* Au détail, les pommes de terre ne se livrent qu'au kilo. 1<sup>re</sup> qualité: „Imperator“, 2<sup>e</sup> qualité: „Magnum bonum“.

*Lausanne.* Pommes de terre 1<sup>re</sup> qualité: „Magnum bonum“, 2<sup>e</sup> qualité: „Imperator“.

*Liestal.* Le pain très blanc coûte 20 cts. le demi-kilo.

*Le Locle.* Pommes de terre 1<sup>re</sup> qualité: „Magnum bonum“, 2<sup>e</sup> qualité: „Imperator“. Au détail, les pommes de terre coûtent, par 20 litres, fr. 2. 50 la 1<sup>re</sup> qualité, fr. 2. 20 la 2<sup>e</sup> qualité.

(Suite du texte à la page 316.)

Gemeinden <i>Villes</i>	Fleischsorten — <i>Viandes</i>							Milch, Butter und Käse <i>Lait, beurre et fromage</i>			
	Ochsenfleisch <i>Bœuf</i>		Kalbfleisch m.Knochen <i>Veau av. charge</i>	Schweine- fleisch frisches <i>Porc frais</i>	Speck- geräuch. <i>Lard fumé</i>	Schweine- schmalz <i>Sain- doux</i>	Nieren- fett <i>Graisse de rogons</i>	Vollmilch 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 d'Emmen- thal</i>
	<i>mit Knochen av. charge I. Qual. 1/2 kg</i>	<i>Huft ohne Knochen aloyau s. charge 1/2 kg</i>									
1. Aarau . . . . .	Fr. 1. —	Fr. 1. 40	Fr. 1. 20	Fr. 1. 20	Fr. 1. 30	Fr. —. 90	Fr. —. 70	Cts. 24	Fr. 1. 65	Fr. 1. 45	Fr. 1. 20
2. Atdorf . . . . .	-90—1.-	1.20-1.40	1.20-1.30	1. 20	1. 30	— 90	-70—80	21	1. 60	1. 50	1. —
3. Basel . . . . .	— 95	1. 30	1. 20	1. 25	1. 30	— 95	— 70	24	2. —	1. 40	1. 30
4. Bern . . . . .	-95—1.-	1.40-1.50	1.-—1.20	1.20-1.30	1.20-1.30	-90—1.-	-70—75	24	1. 70	1.35-1.40	1.10-1.20
5. Biel . . . . .	-70—1.-	1.30-1.50	1.-—1.30	1. 20	1.-—1.20	— 90	— 70	23	1.80-1.90	1.40-1.60	1.-—1.20
6. La Chaux-de-Fonds	— 95	1. 50	1. 25	1. 20	1. 20	— 90	— 65	22	1. 80	1. 45	1. 10
7. Chur . . . . .	1. 05	1. 60	1. 30	1. 30	1. 40	1. —	— 70	25	2. —	1. 50	1. 40
8. Frauenfeld . . . .	1. —	1. 50	1. 30	1. 20	1. 20	— 90	-70—90	22	1. 90	1.40-1.45	1.10-1.15
9. Fribourg . . . . .	— 90	1. 40	1. 30	1. 20	1. 15	1. —	— 70	21—22	1. 70	1. 60	1. 10
10. Genève . . . . .	— 90	1. 20	1. —	1. 30	1. 30	1. —	— 70	23	1. 70	1. 60	1. 20
11. Glarus . . . . .	1. 05	1. 20	1. 40	1. 20	1. —	— 90	— 80	24	1. 55	1. 50	1. 15
12. Herisau . . . . .	1. 05	1.40-1.50	1. 30	1. 20	1. 10	1. —	— 60	23	1. 70	1. 50	1. 10
13. Lausanne . . . . .	1. 15	1. 60	1. 20	1. 30	1. 20	1. 10	— 80	22	1. 90	1. 60	1. 30
14. Liestal . . . . .	1. —	1. 30	1. 30	1. 20	1. 30	1. —	— 60	23	1. 80	1. 50	-90—1.-
15. Le Locle . . . . .	1. —	1. 50	1. 30	1. 30	1. 20	1. —	— 60	24	1. 80	1. 40	1. —
16. Lugano . . . . .	-90—1.-	1.50-1.75	1.25-1.40	1. 20	1. 50	— 75	— 50	24—26	1. 75	1. 60	1. 25
17. Luzern . . . . .	-80—1.-	1. 60	1.20-1.40	1. 20	1.-—1.30	— 90	— 70	23	2. —	1.45-1.50	1. 30
18. Neuchâtel . . . . .	1. 10	1. 70	1. 30	1. 30	1. 30	— 90	— 70	23	1. 70	1. 40	1. 10
19. Sarnen . . . . .	— 90	1. 30	1.10-1.30	1.10-1.20	1. 20	— 90	-60—70	20	1. 60	1.45-1.50	-90—1.-
20. Schaffhausen . . .	1. 05	1. 30	1. 30	1. 20	1.30-1.50	1.-—1.10	— 70	25	1. 95	1.40-1.60	1.-—1.20
21. Schwyz . . . . .	1. —	1. 60	1. 40	1. 20	1. 30	1. —	— 70	21	1. 80	1. 60	1. 10
22. Sitten . . . . .	1. —	1. 20	1. 20	1. 20	1. 10	1. —	— 70	25 ?	1. 60 ?	1. 40 ?	1. 10 ?
23. Solothurn . . . . .	1. —	1. 30	1. 50	1. 20	1. 20	— 90	— 70	22	2. —	1.40-1.60	1. 20
24. St. Gallen . . . . .	1. 10	1. 60	1. 30	1. 20	1. 40	1. —	— 70	23	2. —	1. 50	1. 20
25. St-Imier . . . . .	-80—90	1. 60	1. 20	1. 10	1. 20	— 90	— 60	22	1. 80	1. 60	1. 10
26. Vevey . . . . .	1. 15	1. 75	1. 40	1. 30	1. 20	1. 10	— 80	23	1.80-1.90	1.50-1.60	1. 20
27. Winterthur . . . .	1. —	1.40-1.50	1. 30	1. 20	1.20-1.50	1. —	-70—80	25	1. 80	1.50-1.70	1.30-1.40
28. Yverdon . . . . .	1. —	1. 50	1. 10	1. 10	1.10-1.15	1. —	-90—95	18—20	1.70-1.80	1.30-1.40	1. 20
29. Zürich . . . . .	1. 05	1. 60	1. 30	1. 20	1. 40	1. —	— 60	25	2. —	1. 50	1. 20
30. Zug . . . . .	1. 10	1. 60	1. 20	1. 20	1. 30	1. 10	— 70	23	1. 80	1. 60	1. 20

Gemeinden Villes	Brot Pain		Eier Œufs		Kartoffeln Pommes de terre				Brennholz Bois de chauffage	
	Halbweisses Brot (gewöhnl. Sorte) Pain demi-blanc (ordin.) ½ kg	Schwarzes Brot Pain noir ½ kg	Einheim. Eier (Trinkeler) Oeufs indigènes Stück pièce	Importierte Eier (Kisteneier) Oeufs importés Stück pièce	I. Qualität I <sup>re</sup> qualité		II. Qualität II <sup>e</sup> qualité		Tannenholz (In Spälten) Bois de sapin (non bûché) per Ster le stère	Buchenholz (In Spälten) Bois de hêtre (non bûché) per Ster le stère
					½ kg	50 kg	½ kg	50 kg		
1. Aarau . . . . .	Cts. 17½	Cts. 15	Cts. 11	Cts. 9	Cts. 15	Fr. 7.50	Cts. 10	Fr. 6.50	Fr. 15.—	Fr. 18.50
2. Altdorf . . . . .	15½-16¼	—	12	11	7	6.50	—	—	10.50	13.75
3. Basel . . . . .	17	15½	11—12	9½	12½	10.—	10	7.50	—	s. Text
4. Bern . . . . .	17½	15	10	9	7—8	6.—7.—	5—6	6.—	14.—15.—	20.—21.—
5. Biel . . . . .	17½	15	10	8—9	8½	7.—	7½	6.—	12.—14.—	17.—18.—
6. La Chaux-de-Fonds . . . . .	17½	15	13	10	—	6.50	—	6.—	13.—	17.50
7. Chur . . . . .	19	19	13	10	10	7.50	—	—	11.—	16.—
8. Frauenfeld . . . . .	17½	15½	11	9½	10—12	8.—9.—	—	—	15.50-16.—	17.—18.—
9. Fribourg . . . . .	17½	16	8½—10	—	—	9.—10.—	—	7.60	16.—	20.—
10. Genève . . . . .	20	20	10½	9	12½—15	10.—	10	9.50	16.—	18.—
11. Glarus . . . . .	20	—	15	8—10	15	—	—	—	11.—12.—	15.—17.—
12. Herisau . . . . .	20⅔	—	12	9—10	9	7.—	—	—	19.—	21.—
13. Lausanne . . . . .	17	16	14	13	10	8.—	8	6.50	15.—	20.—
14. Liestal . . . . .	17½	—	12	9½	10	8.—	—	—	15.—	17.—
15. Le Locle . . . . .	18	—	10	9	—	7.50	—	6.—	11.—	15.—
16. Lugano . . . . .	19	17	12	10	12	5.—	10	4.50	s. Text	s. Text
17. Luzern . . . . .	17	—	12	11	9	8.—	8	6.50	13.70	16.35
18. Neuchâtel . . . . .	18	16	11	9	—	10.—	—	8.—	15.50	19.50
19. Sarnen . . . . .	16⅔	—	10—11	9—10	8	7.—	—	—	8.—9.—	10.—11.—
20. Schaffhausen . . . . .	17	16	11	9	6 <sup>1)</sup>	5.— <sup>1)</sup>	4½ <sup>1)</sup>	5.— <sup>1)</sup>	13.—	18.—
21. Schwyz . . . . .	19	—	11	10	7½	6.50	—	—	10.—	13.60
22. Sitten . . . . .	19	15½	10	—	—	9.—	—	7.50 <sup>1)</sup>	11.50	13.50
23. Solothurn . . . . .	17½	15	11	10	11—12	10.—12.—	9	8.—	15.—	17.—
24. St. Gallen . . . . .	22	19	12	7½—9	10	8.—8.50	—	—	20.—	23.—
25. St-Imier . . . . .	16—17	—	12	11	—	6.—7.50	—	6.—	11.—	17.50
26. Vevey . . . . .	20	18	10—11	9	9—11	—	8—10 <sup>1)</sup>	—	13.50-14.—	18.75—19.50
27. Winterthur . . . . .	19	14—15	10—12	9—10	10—12	8.—9.—	10 <sup>1)</sup>	4.50-4.80 <sup>1)</sup>	17.—	19.—
28. Yverdon . . . . .	17½	—	11	9	—	6.50-7.50	—	—	13.—	17.—
29. Zürich . . . . .	17½	16½ <sup>2)</sup>	13—15	9—10	10—12	—	—	—	20.—	22.—
30. Zug . . . . .	19	16	11	8—9	—	8.—8.50	—	—	13.—	17.—

<sup>1)</sup> Alte Kartoffeln. — Pommes de terre ancienne récolte.

<sup>2)</sup> Sogenanntes Ruchbrot. — Pain de ménage dit Ruchbrot.

*Lugano.* Tannenholz wird zu Fr. 2.30 bis Fr. 2.40 per 100 kg verkauft. Der Preis für Nierenfett ist hier immer auffallend niedrig.

*Luzern.* Fetter Speck kostet Fr. 1, magerer Fr 1.30 per 1/2 kg.

*Neuenburg.* Kartoffelsorte: „Printanière“.

*Sarnen.* Kartoffelsorte: „Weisse Italiener“.

*Sitten.* Die Preise für Milch, Butter und Käse waren nicht erhältlich. Wir haben dafür diejenigen der Aprilerhebung mit ? eingesetzt.

*St. Gallen.* Kartoffelsorten: Neue Rheintaler und neue Franzosen.

*St. Immer.* I. Qualität Kartoffeln sind neue einheimische, II. Qualität: Italiener. Weissbrot kostet 17 bis 18 Cts. per 1/2 kg.

*Vevey.* Kartoffelsorten: „Early“, „Magnum bonum“ und „Eclipse“.

*Winterthur.* Kartoffelsorten: „Maikönig“, „Biscuits“ und Italiener.

*Yverdon.* Kartoffeln I. Qualität: „Kaiserkrone“, II. Qualität: „Imperator“. Alte Kartoffeln: I. Qualität Fr. 5 bis 6, II. Qualität Fr. 4.50 bis 5.50.

*Zürich.* Kartoffelsorten: „Rosen“ und „neue Malta“.

*Lugano.* Le bois de sapin se vend de fr. 2.30 à fr. 2.40 par 100 kilos. La graisse de rognons est toujours ici à un prix remarquablement bas.

*Lucerne.* Le lard gras coûte fr. 1, le maigre fr. 1.30 le demi-kilo.

*Neuchâtel.* Espèce de pommes de terre: „Printanière“.

*Sarnen.* Espèce de pommes de terre: „Weisse Italiener“.

*Sion.* Il n'a pas été possible d'obtenir les prix du lait, du beurre et du fromage. Nous avons indiqué à leur place ceux de l'enquête d'avril avec ?

*St-Imier.* Les pommes de terre 1<sup>re</sup> qualité sont des nouvelles, indigènes, celles de 2<sup>e</sup> qualité, des italiennes. Le pain blanc coûte 17 à 18 cts. le 1/2 kilo.

*Vevey.* Espèces de pommes de terre: „Early“, „Magnum bonum“ et „Eclipse“.

*Winterthur.* Espèces de pommes de terre: „Maikönig“, „Biscuits“ et italiennes.

*Yverdon.* Pommes de terre 1<sup>re</sup> qualité: „Kaiserkrone“, 2<sup>e</sup> qualité: „Imperator“.

*Zürich.* Espèces de pommes de terre: „Rosen“ et „neue Malta“.