

## Mitteilungen über die Preise der wichtigsten Lebensmittel und anderer Bedarfsartikel im Juli 1915.

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

### Bemerkungen.

*Aarau.* Die neuen Kartoffeln zu 20 Cts. per  $\frac{1}{2}$  kg sind französische und spanische. Neue Holländer und Berner werden zu 15 Cts. verkauft.

*Altdorf.* Gegenwärtig wird nur besseres Kuhfleisch und zum kleineren Teil Rindfleisch verkauft. Der Emmentalerkäse ist I<sup>a</sup> Ausschuss. Urnerkäse halbfett kostet diesjähriger 90 Cts., vorjähriger Fr. 1. 20 per  $\frac{1}{2}$  kg.

*Basel.* Statt Ochsenfleisch wird meist Kuhfleisch und Rindfleisch verkauft. Die teuerere Kartoffelsorte ist spanischer Herkunft. Die billigeren Kartoffeln sind „Weltwunder“. Gespaltenes Tannenholz ist kaum zu haben. Der Milchpreis ist, wie immer bisher, derjenige des Allgemeinen Konsumvereins. Die Milchhändler verlangen 23 Cts. Unter Berücksichtigung der seit Jahren vom Allgemeinen Konsumverein ausbezahlten Rückvergütung von 8 % stellt sich die Milch im Preise gleich.

*Biel.* Die Kartoffeln werden zurzeit nur im Hohlmass verkauft. 5 Liter kosten 65—70 Cts. Sorten: „Rosen“ und „Kaiserkrone“. Halbfetter Käse kostet 1 Fr. per  $\frac{1}{2}$  kg, Magerkäse 80 Cts.

*La Chaux-de-Fonds.* Die Kartoffeln I. Qualität sind „Boule de neige“ und „Kaiserkrone“; diejenigen II. Qualität „Early rose“.

*Chur.* Die Kartoffeln sind „Rosen“ und „Kaiserkrone“.

*Frauenfeld.* Die Preise sind gegenwärtig schwankend.

*Freiburg.* Neue Kartoffeln werden im Kleinverkauf zu 60 bis 65 Cts. die 5 Liter verkauft, alte zu 45 Cts. per 5 Liter.

*Genf.* Kartoffelsorten: „Early“ und „Imperator“.

(Fortsetzung des Textes auf Seite 312.)

## Indications relatives au prix des principales denrées alimentaires et d'autres articles de première nécessité en juillet 1915.

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

### Observations.

*Aarau.* Les pommes de terre nouvelles, à 20 cts. le demi-kilo, viennent de France et d'Espagne. Les nouvelles, hollandaises et bernoises, se vendent à 15 cts.

*Altdorf.* Il ne se vend actuellement que de la bonne viande de vache et une moindre quantité de viande de génisse. Le fromage d'Emmental est une première qualité de choix. Le fromage d'Uri mi-gras de cette année coûte 90 cts.; celui de l'année dernière, fr. 1. 20 le demi-kilo.

*Bâle.* Au lieu de viande de bœuf, il y a surtout en vente de la viande de vache et de génisse. L'espèce de pommes de terre la plus chère est de provenance espagnole. Les pommes de terre à bon marché sont des „Weltwunder“. Il est difficile d'obtenir du bois de sapin bûché. Le prix du lait est toujours, comme auparavant, celui de la Société générale de consommation. Les vendeurs de lait demandent 23 cts. Si l'on tient compte du remboursement de 8 %, payé depuis nombre d'années par la Société générale de consommation, le prix du lait se trouve au même niveau.

*Bienne.* Actuellement, les pommes de terre ne se vendent qu'à la mesure. 5 litres coûtent de 65 à 70 cts. Espèces: „Rosen“ et „Kaiserkrone“. Le fromage mi-gras coûte 1 fr. le demi-kilo; le maigre, 80 cts.

*La Chaux-de-Fonds.* Les pommes de terre 1<sup>re</sup> qualité sont des „Boule de neige“ et des „Kaiserkrone“; celles de 2<sup>e</sup> qualité, des „Early rose“.

*Coire.* Les pommes de terre sont des „Rosen“ et des „Kaiserkrone“.

*Frauenfeld.* Les prix sont actuellement variables.

*Fribourg.* Les pommes de terre nouvelles se vendent au détail de 60 à 65 cts. les 5 litres; les vieilles, à 45 cts. les 5 litres.

*Genève.* Espèces de pommes de terre: „Early“ et „Imperator“.

(Suite du texte à la page 312.)

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</i> <i>av. charge</i> 1/2 kg	Schweine- fleisch frisches <i>Porc</i> <i>frais</i> 1/2 kg	Speck- geräuch. <i>Lard</i> <i>fumé</i> 1/2 kg	Schweine- schmalz <i>Sain-</i> <i>doux</i> 1/2 kg	Nieren- fett <i>Graisse</i> <i>de</i> <i>rognons</i> 1/2 kg	Vollmilch per Liter <i>Lait non</i> <i>écrémé</i> le litre	Tafel- butter <i>Beurre</i> <i>de table</i> 1/2 kg	Süsse Butter in Ballen <i>Beurre</i> <i>en motte</i> 1/2 kg	Emmen- talerkäse <i>Fromage</i> <i>« Emmen-</i> <i>tal</i> <i>I. Qual.</i> 1/2 kg
	mit Knochen <i>av. charge</i> <i>I. Qual.</i> 1/2 kg	z. Braten m. Knochen <i>à rôtir</i> <i>av. charge</i> 1/2 kg									
1. Aarau . . . . .	Fr. 1. 20	Fr. 1. 20	Fr. 1. 30-1.40	Fr. 1. 40	Fr. 1. 60	Fr. 1. 40	Fr. —. 80	Ots. 25	Fr. 2. —	Fr. 1. 75	Fr. 1. 30
2. Atdorf . . . . .	1. 10	1. 10	1. 30	1. 30	1. 40	1. 20	1. —	22	1. 80	1. 60	1. 20
3. Basel . . . . .	1. 25	1. 35	1. 20	1. 50	1. 70	1. 15	—. 90	25	2. 10	1. 75	1. 80
4. Bern . . . . .	1. 20	1.40-1.60	1.20-1.30	1.30-1.40	1. 40	1.20-1.30	—.80-90	25	2. —	1.80-1.90	1.20-1.30
5. Biel . . . . .	1. 20	1. 80	1.20-1.40	1. 40	1. 60	1. 30	1. —	23	1.90-2.—	1. 80	1. 30
6. LaChaux-de-Fonds	1. 30	1. 40	1. 35	1. 60	1. 60	1. 50	1. —	21	2. —	1. 75	1. 20
7. Chur . . . . .	1. 35	1. 45	1. 50	1. 40	1. 60	1. 20	1. —	25	2. 10	1. 70	1. 40
8. Frauenfeld . . . .	1. 30	1. 40	1. 50	1. 40	1. 55	1. 30	—. 90	24	2. —	1. 80	1. 20
9. Fribourg . . . . .	—.90-1.20	1. 35	1.—1.50	1.30-1.60	1.30-1.50	1.40-1.50	1. —	24	2. —	1. 90	1. 30
10. Genève . . . . .	1. 35	1. 60	1. 60	1. 50	1. 50	1. 25	—	25	2. —	2. —	1. 35
11. Glarus . . . . .	1. 30	1. 30	1. 40	1. 40	1.40-1.50	1.30-1.40	—.80-1.—	24	1. 80	1.78-1.80	1.15-1.20
12. Herisau . . . . .	1. 30	1. 30	1. 40	1. 40	1. 20	1. 10	—. 60	25	1. 90	1. 75	1. 20
13. Lausanne . . . . .	1.20-1.30	1. 60	1. 60	1.40-1.50	1.30-1.40	1. 30	1. —	22—23	2. 10	2. 10	1. 10
14. Liestal . . . . .	1. 20	1. 30	1.30-1.40	1. 40	1. 60	1. 30	—. 80	23	1. 90	1. 80	1. 30
15. Le Locle . . . . .	1. 30	1. 40	1. 30	1. 50	1. 50	1. 20	—. 80	24	2. —	1. 70	1. 30
16. Lugano . . . . .	1. 25	1. 35	1. 40	1. 40	1. 75	1. 20	—. 75	26	2. —	1. 90	1. 40
17. Luzern . . . . .	1. 20	1. 40	1. 35	1. 40	1. 40	1. 20	—. 90	25	2. 10	1. 80	1. 30
18. Neuchâtel . . . . .	1. 20	1. 40	1. 40	1. 50	1. 75	1. 30	—. 90	24	2. —	1. 80	1. 20
19. Sarnen . . . . .	1.—1.10	1. 20	1.20-1.30	1. 30	1. 50	1. 25	—.70-80	22	1. 90	1. 70	1. 20
20. Schaffhausen . . . .	1. 30	1. 30	1. 40	1. 40	1.80-2.—	1.20-1.50	—. 80	25	2.—2.20	1.70-1.85	1.20-1.30
21. Schwyz . . . . .	1. 10	1. 10	1. 40	1. 30	1. 50	1. 30	—. 90	22	1. 90	1. 80	1. 20
22. Sitten . . . . .	1. 30	1. 40	1. 30	1. 40	1. 60	1. 40	1. —	25	2. —	1. 80	1. 20
23. Solothurn . . . . .	1. 20	1. 30	1. 50	1. 40	1. 40	1.20-1.40	1.—1.20	24	1. 80	—	1.20-1.30
24. St. Gallen . . . . .	1. 40	1. 40	1. 40	1. 40	1. 70	1. 20	1. 20	25	2. 10	1. 85	1. 35
25. St-Imier . . . . .	1.—1.20	1. 40	1.20-1.30	1. 50	1.40-1.60	1. 20	1. —	22	1. 90	1. 70	1.20-1.30
26. Vevey . . . . .	1. 50	1. 60	1. 50	1. 60	1. 60	1. 40	1. 10	23—24	2.10-2.20	1. 80	1. 30
27. Winterthur . . . . .	1. 25	1.25-1.30	1. 50	1. 40	1.50-1.60	1. 30	—. 90	24—25	1.80-2.—	1.70-1.90	1. 40
28. Yverdon . . . . .	1. 30	1. 75	1. 25	1.30-1.40	1. 40	1. 40	1. 30	22	2. —	1. 70	1. 40
29. Zürich . . . . .	1. 30	1. 45	1. 50	1. 40	1. 70	1. 40	—. 80	25	2.—2.20	1. 80	1. 30
30. Zug . . . . .	1.20-1.30	1.20-1.30	1.40-1.50	1. 40	1.50-1.60	1. 30	—. 90	23	1. 95	1. 75	1. 30

Gemeinden Villes	Brot Pain		Eier Œufs		Kartoffeln Pommes de terre				Brennholz Bois de chauffage	
	Halbweisses Brot (gewöhnl. Sorte) Pain demi-blanc (ordin.) 1/2 kg	Schwarzes Brot Pain noir 1/2 kg.	Einheim. Eier (Trinkeier) Œufs indigènes Stück pièce	Importierte Eier (Kisteneler) Œufs importés Stück pièce	I. Qualität I <sup>re</sup> qualité		II. Qualität II <sup>e</sup> qualité		Tannenholz (in Spalten) Bois de sapin (non bûché) per Ster le stère	Buchenholz (in Spalten) Bois de hêtre (non bûché) per Ster le stère
					1/2 kg	50 kg	1/2 kg	50 kg		
	Cts. Vollbrot Pain compl.	Cts.	Cts.	Cts.	Cts.	Fr.	Cts.	Fr.	Fr.	Fr.
1. Aarau . . . . .	24	—	16	15	20	—	15	12.—13.—	16.—	19.—
2. Altdorf . . . . .	24	—	15—16	—	13	12.50	—	—	10.—	13.—
3. Basel . . . . .	23	—	17	16 <sup>1/2</sup>	—	16.—	12 <sup>1/2</sup> —15	14.50	— s. Text —	—
4. Bern . . . . .	24	—	15	—	13	9.—	12	8.50	15.—18.35	20.—22.70
5. Biel . . . . .	23 <sup>1/2</sup>	—	12	—	— s. Text —	—	—	—	13.—14.—	16.—18.—
6. La Chaux-de-Fonds	23	—	17	—	13	12.50	12	11.50	14.—	17.50
7. Chur . . . . .	25	25	17	16	15	15.—	—	—	11.35	16.—
8. Frauenfeld . . . . .	25	—	14 <sup>1/2</sup> -16 <sup>1/2</sup>	17	12 <sup>1/2</sup>	10.—	10	9.50	15.—	16.50
9. Fribourg . . . . .	24	—	15	—	—	7.80—8.45	—	6.30 <sup>1)</sup>	18.—	20.—
10. Genève . . . . .	24	—	16	16	15	12.50	—	—	24.—	26.—
11. Glarus . . . . .	25	—	18—20	14 <sup>1/2</sup> —18	12—13	10—11.50	—	—	11.80	18.—
12. Herisau . . . . .	24	—	15	—	15	14.—	—	—	19.—	21.—
13. Lausanne . . . . .	25	—	15	15	—	10.—	—	—	15.—	20.—
14. Liestal . . . . .	25	—	17	15	15	12.50	—	—	13.—	17.—
15. Le Locle . . . . .	23	—	17	15	—	12.50	—	—	13.—	18.—
16. Lugano . . . . .	26	—	17—18	15—16	20	17.50	18	16.—	— s. Text —	—
17. Luzern . . . . .	24	—	15	—	16	13.50	—	—	12.—	16.—
18. Neuchâtel . . . . .	23—24	—	15	—	—	9.50	—	8.50 <sup>1)</sup>	15.—	18.50
19. Sarnen . . . . .	24	—	14—15	14 <sup>1/2</sup>	15	14.—	—	—	9.—10.—	11.—12.—
20. Schaffhausen . . . . .	24	—	17	18	10	9.—	—	—	13.—	21.—
21. Schwyz . . . . .	25	—	15	—	15	14.—	—	—	10.—	13.50
22. Sitten . . . . .	25	—	15	—	—	10.—	—	—	11.—	14.—
23. Solothurn . . . . .	23 <sup>3/4</sup>	—	15	—	—	7.50	—	—	15.—16.—	18.—19.—
24. St. Gallen . . . . .	25	—	17	15—15 <sup>1/2</sup>	15	13.—14.—	—	12.—12.50	22.—	23.—
25. St-Imier . . . . .	23	—	16	15	—	9.—	—	—	12.—	18.—
26. Vevey . . . . .	24 <sup>1/2</sup> —25	—	15	—	24—25	20.—22.—	—	10.— <sup>1)</sup>	14.—	19.—
27. Winterthur . . . . .	25	—	16 <sup>1/2</sup> —17	—	10—12 <sup>1/2</sup>	10.—12.—	12—13 <sup>1)</sup>	10.— <sup>1)</sup>	19.—21.—	22.50-23.—
28. Yverdon . . . . .	24	—	14—15	12	7—8	7.50	—	6.— <sup>1)</sup>	13.—	18.—
29. Zürich . . . . .	26	—	17—19	—	15—20	—	—	—	21.—	23.—
30. Zug . . . . .	25	—	18	15	12	9.—	8	7.50	15.—	18.—

<sup>1)</sup> Alte Kartoffeln. — Vieilles pommes de terre.

*Lausanne.* Vom 1. August an kostet die Milch 23 Cts. per Liter. Die Kartoffeln sind verschiedene einheimische Sorten.

*Liestal.* Die Kartoffeln sind neue weisse Berner.

*Le Locle.* Kartoffelsorten sind: „Early“ und „Imperator“.

*Lugano.* Tannenholz, gespalten, kostet Fr. 2. 40 bis Fr. 2. 60 per 100 kg; Buchenholz, gespalten, Fr. 2. 80—3. — per 100 kg.

*Sarnen.* Die Preise gelten für Kuhfleisch.

*Schaffhausen.* Langbrot, sogenanntes Wirtschaftsbrot, kostet 25 $\frac{1}{2}$  Cts. per  $\frac{1}{2}$  kg.

*Solothurn.* Tilsiterkäse kostet zurzeit Fr. 1. 40, halbfetter Käse Fr. 1. 10, Magerkäse 80 Cts., alles per  $\frac{1}{2}$  kg. Die Kartoffeln sind „Rosen“ und „Kaiserkrone“.

*Vevey.* Die alten Kartoffeln sind ausländische Sorten, die neuen „Early“ und „Kaiserkrone“.

*Winterthur.* Die alten Kartoffeln sind „Magnum bonum“ und „Bodensprenger“, die neuen „Rosen“ und „Kaiserkrone“. Letztere Sorten werden in 8 Tagen auf dem Markte zu 7 $\frac{1}{2}$ —9 Cts. per  $\frac{1}{2}$  kg zu haben sein.

*Yverdon.* Kartoffelsorten sind „Fin de siècle“ und „Kaiserkrone“.

*Lausanne.* A partir du 1<sup>er</sup> août, le lait coûtera 23 cts. le litre. Les pommes de terre sont de diverses espèces indigènes.

*Liestal.* Les pommes de terre sont des bernoises blanches, nouvelles.

*Le Locle.* Les espèces de pommes de terre sont des „Early“ et des „Imperator“.

*Lugano.* Le bois de sapin, bûché, coûte de fr. 2. 40 à fr. 2. 60 les 100 kilos; le bois de hêtre, bûché, de fr. 2. 80 à 3. — les 100 kilos.

*Sarnen.* Les prix sont ceux de la viande de vache.

*Schaffhouse.* Le long pain, dit Wirtschaftsbrot, coûte 25 $\frac{1}{2}$  cts. le demi-kilo.

*Soleure.* Le fromage de Tilsit coûte en ce moment fr. 1. 40; le fromage mi-gras, fr. 1. 10; le maigre, 80 cts. le demi-kilo. Les pommes de terre sont des „Rosen“ et des „Kaiserkrone“.

*Vevey.* Les vieilles pommes de terre sont des espèces provenant de l'étranger; les nouvelles, des „Early“ et des „Kaiserkrone“.

*Winterthour.* Les vieilles pommes de terre sont des „Magnum bonum“ et des „Bodensprenger“; les nouvelles, des „Rosen“ et des „Kaiserkrone“. Ces dernières espèces seront, dans 8 jours, en vente au marché, au prix de 7 $\frac{1}{2}$  à 9 cts. le demi-kilo.

*Yverdon.* Les espèces de pommes de terre sont des „Fin de siècle“ et des „Kaiserkrone“.