

Mitteilungen über die Preise der wichtigsten Lebensmittel und anderer Bedarfsartikel im Januar 1909.

Gesammelt und zusammengestellt von C. Zuppinger, städt. Polizeidirektor in St. Gallen.

Bemerkungen.

Altdorf notiert an Stelle von Emmenthalerkäse Urnerfettkäse zu 95 Cts. per $\frac{1}{2}$ kg. — Zu den Holzpreisen ist bemerkt, dass dieselben verstanden sind „in Spalten zum Haus geliefert“.

Basel. Kalbfleisch wird in zwei Qualitäten verkauft, wir führten nun, da andere Städte dies auch zu tun scheinen, ihren Preisen nach, auch die II. Qualität an. Die Preise der I. Qualität sind Fr. 1—1. 30. — Eier werden auch per kg. verkauft und zwar zu Fr. 2. 30.

Bern. Die Preise des Fleischmarktes stellen sich wie folgt: Ochsenfleisch mit Knochen 90—95 Cts., Kalbfleisch mit Knochen Fr. 1. 10, Schweinefleisch, grün, Fr. 1. 10—1. 20, geräucht Fr. 1. 30, Speck Fr. 1, Schweineschmalz 90 Cts., Nierenfett 70 Cts. — In den Schaaen (Fleischverkaufslokalen der Stadt) wird fetter grüner Speck zu 85 Cts., geräucherter zu Fr. 1 abgegeben.

Fribourg. Certains bouchers non syndiqués vendent la viande de veau, I^{re} qualité, à 70 ou 80 cts. le $\frac{1}{2}$ kg.; ils insèrent des annonces dans les journaux locaux. — Le bois de sapin, coupé, coûte fr. 16. 50 le stère, le bois de hêtre, coupé, fr. 22. 50 le stère.

Glarus stellt einen weiteren Abschlag des Buchenholzes in Aussicht.

Lausanne. Les œufs ne se vendent en général que par douzaine ou $\frac{1}{2}$ douzaine, de même que les pommes de terre ne se vendent que par mesure de 5, 10 ou 20 litres. En conséquence les prix indiqués ci-haut sont basés sur ceux de nos marchés.

Lugano. Bois de sapin, 100 kg., fr. 2. 80.

Luzern. Der Speck, welcher zu Fr. 1 per $\frac{1}{2}$ kg. abgegeben wird, ist gedörnt. Das Holz, welches zu Fr. 14. 50 bezw. Fr. 17. 50 verkauft wird, ist gehackt, zerkleinert, verstanden.

Solothurn. Die Kartoffeln werden im Detail nicht per $\frac{1}{2}$ kg., sondern per 5 Liter verkauft, und zwar die I. Qualität zu 35, die II. Qualität zu 30 Cts.

Schwyz notiert nun immer an Stelle des Emmenthalerkäses fetten Schwyzerkäse zu Fr. 1. 10 per $\frac{1}{2}$ kg.

St. Gallen. Der grüne Speck wird zu 90 Cts., der geräuchte zu Fr. 1. 30 per $\frac{1}{2}$ kg. verkauft, Schaffleisch zu Fr. 1—1. 20. Neben Emmenthalerkäse zu Fr. 1. 05 wird fetter Appenzeller zu Fr. 1. 10, rässer (gesalzener) zu 70 Cts. und Tilsiter zu Fr. 1 per $\frac{1}{2}$ kg. verkauft. — Die Holzpreise gelten für Meterscheiter.

Zürich. Roher Speck kostet 95 Cts., geräucherter Fr. 1. 25. Brot I. Qualität, Weissbrot (1 kg. 49 Cts.), kommt für den Konsum wenig in Betracht. Das Halbweissbrot (die gangbarste Brotsorte) kostet laut Preisnotierung der kantonalen Brot-Taxkommission per kg. 44 Cts., das Einzugsbrot per 2 kg. 72 Cts., per 1 kg. 37 Cts. Pfundleibchen sind für letzteres nicht üblich. — Die Holzpreise verstehen sich für gespaltenes und in 1—4 Schnitte gesägtes Holz.

Zug. Das Holz wird in „Spalten“ geliefert. Tannen-Rugelholz für die Papierfabrikation, in die Papierfabrik Cham geliefert, wird mit Fr. 36 per Klafter (3 Ster) bezahlt.

Seit Ende Dezember 1908 ist, wie berichtet wird, in Zug wieder ein Meerfischmarkt eingeführt. Die Fischware findet guten Absatz. Die allgemeine Konsum-Genossenschaft Zug liess zwei Fischkochkurse abhalten. Es beteiligten sich am ersten 64, am zweiten 59 Frauen und Töchter.

* * *

Der *Nouveliste vaudois* enthielt in Nr. 248 vom 20. Oktober 1908 einen längeren Artikel über die Fleisch- und insbesondere die Kalbfleischpreise der Westschweiz, worin unter anderem allgemein gesagt ist: „Das Charakteristische der Fleischpreisstatistiken sei ihre Unrichtigkeit“ (une spécialité des statistiques relatives aux prix des viandes est d'être fausse). Hierzu seien einige Bemerkungen gestattet.

Die Angaben über die Preise des Fleisches, wie sie in verschiedenen westschweizerischen Zeitungen publiziert worden zu sein scheinen und welche offenbar zu dieser Äusserung Anlass gegeben haben, mögen zum Teil ungenau, zum Teil geradezu unrichtig gewesen sein, was aber unsere Angaben in den „Mitteilungen über die Preise der wichtigsten Lebensmittel und anderer Bedarfsartikel“ anbelangt, so glauben wir

den Vorwurf der Unrichtigkeit ablehnen zu dürfen. Die Preise des „Kalbfleisches mit Knochen“ sind für Lausanne im Monat Juli 1908 mit 90 Cts bis Fr. 1. 20 und im Monat Oktober mit 80 Cts. bis Fr. 1 per 1/2 kg. notiert, und zwar sind sie, wie übrigens alle andern Angaben auch, amtlich festgestellt und gleichlautend in unsere Tabelle übertragen worden.

Darin stimmen wir allerdings dem bezeichneten Blatte gerne bei, dass der Feststellung der Preise der Lebensmittel grössere Schwierigkeiten im Wege stehen, als dies bei andern Waren der Fall ist, und zwar weil beim Handel mit Lebensmitteln oft nicht einmal ein exaktes Mass und Gewicht (Verkauf per Stück etc.) angegeben ist, und mehr noch, weil dieselbe Ware, welche an verschiedenen Orten mit demselben Namen bezeichnet wird, ganz verschiedene und zwar den Wert bestimmende Eigenschaften besitzen kann. — Eine *Brotstatistik* z. B., worin lediglich die Preise der in verschiedenen Städten zum Verkaufe gelangenden Brotsorten aufgeführt sind, bietet keine vergleichbaren Daten und hat keinen Sinn. Beim Brote kann die Statistik nur feststellen wollen, ob in einer Stadt eine oder mehrere Brotsorten der Volksernährung dienen und was diese kosten. Beim *Fleisch* hat sich die Statistik in der Schweiz und im Auslande schon längst die Frage vorgelegt, ob sie sich auch auf die Ermittlung der Preise einzelner Stücke einlassen solle oder nicht. — Wir haben bisanhin hierzu eine ablehnende Stellung eingenommen, und zwar, weil ja, selbst wenn die Stücke, wie sie die Metzgerschaft in der einen Stadt bezeichnet und umgrenzt, genau so auch in den andern Städten bezeichnet und umgrenzt würden, was nicht angenommen werden kann, doch immer noch ein Unterschied im Werte des Fleisches bestünde, je nach der Art der Haltung, der Ernährung und des Alters bei der Schlachtung. Also böten auch diese Daten keine vergleichbaren Werte ¹⁾.

¹⁾ Mit Bezug auf die einzelnen Stücke des Tieres mag erwähnt werden, dass in St. Gallen am Kalb 9 solcher unterschieden werden, nämlich: 1. Kopf, 2. Hals, 3. Laff oder Bug, 4. Rippenstück (Carré), 5. Brust, 6. Nierenstück, 7. Stotzen (Schlegel), 8. Schenkel, 9. Brust und dann die inneren Teile als Herz, Leber, Nieren, Lungen und Gekröse. Als das beste und teuerste Stück gilt stets das Filet.

Am Ochsen unterscheidet man in St. Gallen 12 verschiedene Stücke, beim Schweine 6.

Unsere „Mitteilungen“ haben aber ja auch nicht den Zweck eines Preiskurants für den Koch, sondern sie sollen zeigen, was das Ochsen-, Kalb- und Schweinefleisch, welches der Volksernährung dient, also am meisten genossen wird, per 1/2 kg. kostet, und diesen Zweck dürften sie unseres Dafürhaltens erfüllen.

* * *

Preise des Gases für Beleuchtungs-, Koch-, Heiz- und technische Zwecke. Die in den „Mitteilungen per Oktober“ zur Publikation gelangten Gaspreise haben an verschiedenen Orten zur Diskussion in der Presse und auch zu einigen unzufriedenen Ausserungen von Gaswerken Anlass gegeben. — Wir können hierzu nur bemerken, dass uns das erwähnte Zahlenmaterial von amtlicher Seite zur Verfügung gestellt worden ist und dass dasselbe, in einigen Punkten vielleicht nicht ganz genau, den „statistischen Erhebungen des schweizerischen Vereins der Gas- und Wasserfachmänner für das Betriebsjahr 1907/08“ entnommen ist, welche konfidentuell und uns nicht zugänglich waren. — Aus der Wirkung, welche die erwähnte Veröffentlichung hatte, ist der Schluss zu ziehen, dass unter den Einwohnern der Ortschaften, welche Gaswerke besitzen, ein lebhaftes Interesse an den Gaspreisen besteht, und wir werden dem Rate, dieselben periodisch zusammenzustellen und zu publizieren, Folge geben, jedoch unter Beobachtung der Vorsicht, dass wir einen Fachmann ins Vertrauen ziehen, dem wir das Material zur Vorprüfung unterbreiten.

Preisvergleichen.

Über die Vergleichung der Lebensmittelpreise im Oktober 1907 und im Oktober 1908 gibt folgende Tabelle erschöpfenden Aufschluss. Wo in den Monatstabellen Doppelpreise angegeben waren, ist natürlich, um eine vergleichbare Zahl zu bekommen, das arithmetische Mittel zwischen Maximum und Minimum berechnet worden.

	Ochsenfleisch	Kalbfleisch	Schweinefleisch	Speck	Schweine-schmalz	Nierenfett	Milch	Ta'elbutter	Süsse Butter	Emmenthaler-käse	Halbfett-käse	Mager-käse	Brot I. Qual.	Brot II. Qual.	Eier inländische	Eier importierte
Aufschlag	12	10	4	7	2	6	6	4	9	—	6	7	16	17	6	4
Preisgleichheit	16	12	20	15	21	12	15	15	9	5	6	3	8	9	12	13
Abschlag	2	8	6	8	7	11	9	11	12	25	13	16	6	4	12	9
Total der Gemeinden	30	30	30	30	30	29	30	30	30	30	25	26	30	30	30	26

(Fortsetzung des Textes auf Seite 638.)

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		$\frac{1}{2}$ kg	$\frac{1}{2}$ kg	$\frac{1}{2}$ kg	$\frac{1}{2}$ kg	$\frac{1}{2}$ kg
1. Aarau	Cts. 90	Fr. 1.20	Fr. 1.10	Fr. 1.20	Fr. 1.—	Cts. 60	Cts. 22	Fr. 2.—	Fr. 1.50	Fr. 80—1.20	Cts. 70	Cts. 40
2. *Altdorf	85	1.20	1.—	90	90	70	20	1.50	1.40	95	65—70	40—50
3. *Basel	80—90	60—90	1—1.10	1.20—1.25	80—1.—	60—65	22	2.—	1.50—1.60	1.10—1.30	—	80—90
4. *Bern	95—1.—	1.10—1.20	1.10—1.20	85	1.—	70	22	1.40	1.30	1.10	80	60
5. Biel	90	80—1.—	1—1.10	1.10	1.—	60—70	21	1.80	1.50	1.20	1.10	50—80
6. La Chaux-de-Fonds	90—95	85—90	1.20	1.10—1.20	95—1.—	60—70	22	1.60—1.70	1.50	1.—	80	50—70
7. Chur	90	90—1.—	1.10	1.20	1.—	70	23	1.80	1.60	1.10	80	60—70
8. Frauenfeld	95	1.20	1.10	95	1.10	60	21	1.70	1.45	1.10	1.—	50
9. *Fribourg	85	1.—	1.—	1.10	1.—	75	20	1.50	1.40	1.—	80	65
10. Genève	90	90	1.20	1.—	90	95	22	1.50—1.60	1.30—1.50	1—1.20	80—90	60—70
11. *Glarus	95	1.20	1.20	1.—	1.—	50	23	1.70	1.55	1.—	90	70
12. Herisau	1.—	1.20	1.10	1.—	90	60	22	1.70	1.55	1.—	70	—
13. *Lausanne	65—90	60—1.20	1—1.25	90—1.—	90—1.10	70—80	22	1.65	1.50	1.15	1.—	80
14. Liestal	90	1.10	1.—	1.20	1.—	60	20—22	1.75	1.60	1.—	80	50
15. Le Locle	95	90	1.20	1.—	1.—	60	20	1.70	1.50	1.—	80	60
16. *Lugano	90	1.10—1.20	1.—	1.—	80	50	20—24	1.60	1.50	1.—	1.—	80
17. *Luzern	90	1.20	1.10	1.—	1.—	70	21	1.70	1.40	1.—	80	40
18. Neuchâtel	95	1.10	1.15	1.20	90	—	22	1.70	1.50	1.10	90	70
19. Sarnen	85—90	90—1.10	1.—	90	90	50—60	19	1.50	1.40	90	80	65—70
20. Schaffhausen	95	1.20	1.10	95	1.—	50	22	1.80	1.50	1.20	90	70
21. Sitten	1.—	70	1.—	1.—	80	70	25	1.40	1.30	1.—	80	60
22. *Solothurn	90	1.10	1.10	1.10	80—90	60	20	1.75	1.50	1.10	80	45
23. *Schwyz	90	75—1.20	1.—	80	90	70	19	1.60	1.45	1.10	90	60
24. *St. Gallen	1.—	1.20	1.10	1.30	90	60	20—22	1.90	1.50	1.05	—	70
25. St-Imier	90	85—90	1.10—1.20	1.20	1.—	70	20	1.70	1.50	1—1.10	90	60
26. Vevey	95	90	1.10	1.20	1.—	80	22	1.70	1.40	1.20	90	75
27. Winterthur	95	1.25	1.20	90	1.—	60	22	1.80	1.70	1.20	1.—	60
28. Yverdon	95	1.20	1.05	95	90	70	20	1.70	1.50	1.—	80	70
29. *Zürich	95	1.20	1.15	1.25	1.—	55	23	1.80	1.50	1.10	—	70
30. *Zug	90—95	70—1.20	1—1.10	90—1.—	90—1.—	60—70	20	1.70	1.50—1.60	95—1.05	—	60

Anmerkung. Zu den mit * bezeichneten Städten finden sich Erläuterungen und Ergänzungen in den Bemerkungen.

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^e qualité</i> $\frac{1}{2}$ kg	II. Qua- lität <i>II^e qualité</i> $\frac{1}{2}$ kg	einhei- mische per Stück <i>indi- gènes la pièce</i>	Impor- tierte per Stück <i>im- portés la pièce</i>	I. Qualität <i>I^e qualité</i>		II. Qualität <i>II^e qualité</i>		Tannen- holz per Ster <i>Bois de sapin le stère</i>	Buchen- holz per Ster <i>Bois de hêtre le stère</i>
					$\frac{1}{2}$ kg	50 kg	$\frac{1}{2}$ kg	50 kg		
	Cts.	Cts.	Cts.	Cts.	Cts.	Fr.	Cts.	Fr.	Fr.	Fr.
1. Aarau	19	18	14	12	3 $\frac{1}{2}$ -4	3.50-4.—	—	—	15.—	18.50
2. *Aldorf	18	14-15	12	—	5	4.—	—	—	10.—	13.—
3. *Basel	17	14 $\frac{1}{2}$ -15	18-20	12-13	4	3.50	—	—	18.50	19.50
4. *Bern	20	17 $\frac{1}{2}$	12	12	3 $\frac{1}{2}$ -4	3.25	3-3 $\frac{1}{2}$	3.—	14.50-15.—	18-20
5. Biel	17 $\frac{1}{2}$	15	12 $\frac{1}{2}$	11 $\frac{1}{2}$	3	3.—	2 $\frac{1}{2}$	2.50	12-14	16-17
6. La Chaux-de-Fonds	18	16 $\frac{1}{2}$	15	12	3 $\frac{1}{2}$	3.50	3	3.—	13.—	15.—
7. Chur	20	18	14	12	6	4.50-5.—	4	3.—	11.50	16.50
8. Frauenfeld	23	20	15	11	5	4.—	—	—	13.—	16.—
9. *Fribourg	20	19	15	—	5	4.—	—	3.50	14.—	20.—
10. Genève	19	16 $\frac{1}{2}$	15	12	5	4.—	4	3.—	18.—	20.—
11. *Glarus	19	17	16	12	6	4.50	—	—	13.—	15.—
12. Herisau	23 $\frac{1}{5}$	21 $\frac{3}{5}$	13	12	6	4.50	—	—	19.—	21.—
13. *Lausanne	19	17	15	12 $\frac{1}{2}$	5	4.—	3 $\frac{1}{2}$	3.50	15.—	18-20
14. Liestal	20	18	15	12	5	4.—	—	—	13.50	16.50
15. Le Locle	18	16	15	13	5	4.—	4	3.50	12.50	15.—
16. *Lugano	18	15	15	13	5	4.50	4	4.—	—	—
17. *Luzern	18	17	13	12	5	4.—	5	3.75	14.50	17.50
18. Neuchâtel	18	16	13	12	—	3.80	—	3.60	13.—	17.50
19. Sarnen	20	15 $\frac{1}{2}$	11-12	—	4-5	7.50	3-4	6.—	9.—	13.—
20. Schaffhausen	20	18	14	10	4	3.50	3 $\frac{1}{2}$	3.—	16.—	18.—
21. Sitten	20	17 $\frac{1}{2}$	12	10	5	4.—	4	3.50	11.—	16.—
22. *Solothurn	23	19	15	12	—	6.—	—	4.50	15.—	18.—
23. *Schwyz	18 $\frac{1}{2}$	17 $\frac{1}{2}$	12	12	5	4.50	—	—	13.—	16.50
24. *St. Gallen	23	20	14-18	12	6	4.50	—	—	18.50	20.50
25. St-Imier	17-18	16-17	12 $\frac{1}{2}$	12	3 $\frac{1}{2}$	3.50	—	—	12.—	17.—
26. Vevey	20	18	14	12	4	4.—	3	3.—	13.50	19.—
27. Winterthur	19 $\frac{1}{2}$	17 $\frac{1}{2}$	13	10	5	4.—	4	3.80	17.—	19.—
28. Yverdon	19	17 $\frac{1}{2}$	11	8	5	4.50	4	3.50	13.—	15.—
29. *Zürich	22	18 $\frac{1}{3}$	16	12	5	4.—	—	—	23.—	25.—
30. *Zug	19	17	15	12	5	4.—	—	—	11-12	12-16.50

Anmerkung. Zu den mit * bezeichneten Städten finden sich Erläuterungen und Ergänzungen in den Bemerkungen.

Beim *Ochsen-* und *Kalbfleisch* hat die steigende Tendenz im Berichtsjahre Bestand behalten, die Preise sind in der grossen Mehrzahl der Städte gleich geblieben oder gestiegen, gesunken sind sie nur in einer Minderzahl von Städten. Die Preise des *Schweinefleisches* dagegen, des *Speckes* und des *Schweineschmalzes* sind nur in einer Minderzahl von Städten gestiegen, in weitaus den meisten aber gleich geblieben und in einer Anzahl gefallen. Das *Nierenfett* ist in einer Minderzahl von Städten teurer geworden, in fast gleichvielen gleich geblieben und billiger geworden. — Die *Milch* und die *Milchprodukte* sind im Preise entschieden zurückgegangen, der *Emmenthalerkäse* in 25 von 30 Städten und nur in 5 gleich geblieben. — Das *Brot* weist

eine steigende Preistendenz auf; die I. Qualität ist in 16 Städten im Preis gestiegen, in 8 gleich geblieben, die II. Qualität in 17 gestiegen und in 9 gleich geblieben. — Die inländischen Eier sind in 6 Gemeinden teurer, in 12 billiger geworden und in 12 gleich teuer geblieben; bei den importierten ist Preisgleichheit in 13, Aufschlag in 4 und Abschlag in 9 Städten konstatiert. — Gegen das Ende des Jahres 1908 und über das hinaus in das Jahr 1909 hinein hat sich aber ein entschiedener Aufschlag der Eierpreise geltend gemacht.

Aus den folgenden Zusammenstellungen ist der Umfang der Auf- und Abschläge bei den einzelnen Lebensmitteln zu ersehen.

Ochsenfleisch.

<i>Aufschlag</i> : von 2 ¹ / ₂ Cts. in	2	Gemeinden.
" 5 " "	8	"
" 10 " "	2	"
	<hr/>	
	12	Gemeinden.

<i>Abschlag</i> : von 2 ¹ / ₂ Cts. in	1	Gemeinde.
" 10 " "	1	"
	<hr/>	
	2	Gemeinden.

Kalbfleisch.

<i>Aufschlag</i> : von 5 Cts. in	2	Gemeinden.
" 10 " "	5	"
" 15 " "	2	"
" 30 " "	1	Gemeinde.
	<hr/>	
	10	Gemeinden.

<i>Abschlag</i> : von 5 Cts. in	1	Gemeinde.
" 10 " "	3	Gemeinden.
" 12 ¹ / ₂ " "	1	Gemeinde.
" 15 " "	2	Gemeinden.
" 17 ¹ / ₂ " "	1	Gemeinde.
	<hr/>	
	8	Gemeinden.

Schweinefleisch.

<i>Aufschlag</i> : von 5 Cts. in	2	Gemeinden.
" 10 " "	2	"
	<hr/>	
	4	Gemeinden.

<i>Abschlag</i> : von 5 Cts. in	2	Gemeinden.
" 10 " "	4	"
	<hr/>	
	6	Gemeinden.

Speck.

<i>Aufschlag</i> : von 5 Cts. in	1	Gemeinde.
" 10 " "	3	Gemeinden.
" 20 " "	2	"
" 30 " "	1	Gemeinde.
	<hr/>	
	7	Gemeinden.

<i>Abschlag</i> : von 2 ¹ / ₂ Cts. in	1	Gemeinde.
" 5 " "	3	Gemeinden.
" 10 " "	2	"
" 20 " "	1	Gemeinde.
" 25 " "	1	"
	<hr/>	
	8	Gemeinden.

Schweineschmalz.

<i>Aufschlag</i> : von 5 Cts. in	1	Gemeinde.
" 7 ¹ / ₂ " "	1	"
	<hr/>	
	2	Gemeinden.

<i>Abschlag</i> : von 5 Cts. in	1	Gemeinde.
" 7 ¹ / ₂ " "	1	"
" 10 " "	5	Gemeinden.
	<hr/>	
	7	Gemeinden.

Nierenfett.

<i>Aufschlag:</i>	von	5	Cts.	in	3	Gemeinden.
	"	10	"	"	3	"
					<u>6</u>	<u>Gemeinden.</u>

<i>Abschlag:</i>	von	2 ¹ / ₂	Cts.	in	1	Gemeinde.
	"	5	"	"	2	Gemeinden.
	"	7 ¹ / ₂	"	"	1	Gemeinde.
	"	10	"	"	4	Gemeinden.
	"	15	"	"	1	Gemeinde.
	"	40	"	"	2	Gemeinden.
					<u>11</u>	<u>Gemeinden.</u>

Milch.

<i>Aufschlag:</i>	von	1 ¹ / ₂	Ct.	in	1	Gemeinde.
	"	1	"	"	5	Gemeinden.
					<u>6</u>	<u>Gemeinden.</u>

<i>Abschlag:</i>	von	1 ¹ / ₂	Ct.	in	2	Gemeinden.
	"	1	"	"	4	"
	"	2	Cts.	"	2	"
	"	3	"	"	1	Gemeinde.
					<u>9</u>	<u>Gemeinden.</u>

Tafelbutter.

<i>Aufschlag:</i>	von	2 ¹ / ₂	Cts.	in	1	Gemeinde.
	"	10	"	"	1	"
	"	15	"	"	1	"
	"	20	"	"	1	"
					<u>4</u>	<u>Gemeinden.</u>

<i>Abschlag:</i>	von	5	Cts.	in	4	Gemeinden.
	"	7 ¹ / ₂	"	"	1	Gemeinde.
	"	10	"	"	5	Gemeinden.
	"	15	"	"	1	Gemeinde.
					<u>11</u>	<u>Gemeinden.</u>

Süsse Butter.

<i>Aufschlag:</i>	von	5	Cts.	in	7	Gemeinden.
	"	7 ¹ / ₂	"	"	1	Gemeinde.
	"	10	"	"	1	"
					<u>9</u>	<u>Gemeinden.</u>

<i>Abschlag:</i>	von	4 ¹ / ₂	Cts.	in	1	Gemeinde.
	"	5	"	"	2	Gemeinden.
	"	7 ¹ / ₂	"	"	2	"
	"	10	"	"	5	"
	"	15	"	"	1	Gemeinde.
	"	20	"	"	1	"
					<u>12</u>	<u>Gemeinden.</u>

Emmenthalerkäse.

Aufschlag: keiner.

<i>Abschlag:</i>	von	5	Cts.	in	6	Gemeinden.
	"	10	"	"	4	"
	"	12 ¹ / ₂	"	"	1	Gemeinde.
	"	15	"	"	3	Gemeinden.
	"	20	"	"	8	"
	"	25	"	"	2	"
	"	30	"	"	1	Gemeinde.
					<u>25</u>	<u>Gemeinden.</u>

Halbfettkäse.

<i>Aufschlag:</i>	von	5	Cts.	in	3	Gemeinden.
	"	10	"	"	2	"
	"	20	"	"	1	Gemeinde.
					<u>6</u>	<u>Gemeinden.</u>

<i>Abschlag:</i>	von	2 ¹ / ₂	Cts.	in	1	Gemeinde.
	"	5	"	"	2	Gemeinden.
	"	15	"	"	3	"
	"	20	"	"	3	"
	"	25	"	"	3	"
	"	27 ¹ / ₂	"	"	1	Gemeinde.
					<u>13</u>	<u>Gemeinden.</u>

Magerkäse.

<i>Aufschlag:</i>	von	$2\frac{1}{2}$ Cts.	in	1	Gemeinde.
	"	5	"	4	Gemeinden.
	"	10	"	1	Gemeinde.
	"	20	"	1	"
				<u>7</u>	<u>Gemeinden.</u>

<i>Abschlag:</i>	von	5 Cts.	in	3	Gemeinden.
	"	$7\frac{1}{2}$	"	1	Gemeinde.
	"	10	"	4	Gemeinden.
	"	15	"	2	"
	"	$17\frac{1}{2}$	"	1	Gemeinde.
	"	20	"	3	Gemeinden.
	"	$22\frac{1}{2}$	"	1	Gemeinde.
	"	30	"	1	"
				<u>16</u>	<u>Gemeinden.</u>

Brot I. Qualität.

<i>Aufschlag:</i>	von	$\frac{1}{2}$ Ct.	in	2	Gemeinden.
	"	1	"	11	"
	"	$2\frac{1}{2}$ Cts.	"	1	Gemeinde.
	"	3	"	2	Gemeinden.
				<u>16</u>	<u>Gemeinden.</u>

<i>Abschlag:</i>	von	$\frac{4}{5}$ Ct.	in	1	Gemeinde.
	"	1	"	1	"
	"	2 Cts.	"	1	"
	"	$2\frac{1}{2}$	"	1	"
	"	5	"	1	"
	"	$6\frac{1}{2}$	"	1	"
				<u>6</u>	<u>Gemeinden.</u>

Brot II. Qualität.

<i>Aufschlag:</i>	von	$\frac{1}{2}$ Ct.	in	4	Gemeinden.
	"	1	"	2	"
	"	$1\frac{1}{4}$ Cts.	"	2	"
	"	$1\frac{1}{3}$	"	1	Gemeinde.
	"	$1\frac{1}{2}$	"	5	Gemeinden.
	"	2	"	1	Gemeinde.
	"	$2\frac{1}{2}$	"	1	"
	"	$3\frac{1}{10}$	"	1	"
				<u>17</u>	<u>Gemeinden.</u>

<i>Abschlag:</i>	von	$1\frac{1}{2}$ Cts.	in	2	Gemeinden.
	"	2	"	1	Gemeinde.
	"	$3\frac{1}{2}$	"	1	"
				<u>4</u>	<u>Gemeinden.</u>

Eier, inländische.

<i>Aufschlag:</i>	von	1 Ct.	in	5	Gemeinden.
	"	$1\frac{3}{4}$ Cts.	"	1	Gemeinde.
				<u>6</u>	<u>Gemeinden.</u>

<i>Abschlag:</i>	von	$\frac{8}{10}$ Ct.	in	1	Gemeinde.
	"	$\frac{1}{2}$	"	4	Gemeinden.
	"	1	"	3	"
	"	$1\frac{1}{4}$ Cts.	"	1	Gemeinde.
	"	2	"	3	Gemeinden.
				<u>12</u>	<u>Gemeinden.</u>

Eier, importierte.

<i>Aufschlag:</i>	von	$\frac{2}{6}$ Ct.	in	1	Gemeinde.
	"	1	"	3	Gemeinden.
				<u>4</u>	<u>Gemeinden.</u>

<i>Abschlag:</i>	von	1 Ct.	in	7	Gemeinden.
	"	$1\frac{1}{2}$ Cts.	"	2	"
				<u>9</u>	<u>Gemeinden.</u>