

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

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

Bemerkungen.

Die Hauptmerkmale der Erhebung vom 15. Januar 1912 sind ein schwaches Nachlassen der Fleischpreise, dagegen eine weitere Steigerung der Preise von Milch und Milchprodukten.

Bei Ochsenfleisch mit Knochen (Suppenfleisch) ist der Preisrückgang minim. 18 Erhebungsstellen melden dieselben Preise wie im Oktober, 3 melden neben dem alten Preis noch einen um 5—10 Cts. niedrigeren und 6 weisen Abschläge von 5—10 Cts. per $\frac{1}{2}$ kg auf. Die Aufschläge, die gemeldet werden, sind nur bedingt als solche zu bezeichnen. *Solothurn* verzeichnete im Oktober 1911 Fr. 1. — und im Januar 1912 Fr. 1. — bis Fr. 1.10, ebenso *Vevey* Fr. 1. — resp. 1. — bis 1.20. Beträchtlicher sind die Preisabschläge bei Ochsenfleisch ohne Knochen (Filet); doch melden auch hier 16 Erhebungsstellen keine Veränderungen gegenüber dem früheren Quartal. Den Preisänderungen dieser Fleischsorte kann man immer noch nicht volle Bedeutung zumessen, da nicht überall und am gleichen Orte nicht bei allen Terminen genau dieselbe Qualität notiert wird. Gemeint ist die beste Qualität Ochsenfleisch, als welche in den meisten Städten eben Filet bezeichnet wird. Bei diesem Artikel, der mehr Luxusware als allgemeines Volksnahrungsmittel ist, können sich natürlich sogar in derselben Gemeinde bei den verschiedenen Schlächtereien erhebliche Preisunterschiede geltend machen.

Allgemeiner ist der Preisabschlag bei Kalbfleisch; einen beschränkten Aufschlag meldet nur *Solothurn*. Erheblich sind die Differenzen zwischen verschiedenen Orten. Die extremen Preise von *Sitten* und von *Solothurn* wurden uns aber auf besondere Anfrage bestätigt. Gleichwohl ist aber möglich, dass es sich um zwei verschiedene Qualitäten handelt. Beabsichtigt ist die Aufnahme des Preises von Kalbfleisch I. Qualität, d. h. von Kälbern, die mehr als vier Wochen alt waren. Wenn nun an einem Orte nur eine Qualität und zwar nur die geringere (von jüngeren Kälbern herrührend) zu haben ist, so kann es vorkommen, dass die geringere Qualität unter dem Namen der besseren aufgeführt wird.

(Fortsetzung des Textes auf Seite 396.)

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

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

Observations.

La caractéristique de l'enquête du 15 janvier 1912, c'est une légère diminution des prix de la viande et, par contre, une hausse continue des prix du lait et des produits qui en dérivent.

Pour la viande de bœuf avec charge (viande à bouillir), le rabais est minime. 18 lieux d'enquête annoncent les mêmes prix qu'en octobre; à part l'ancien prix, 3 indiquent encore un prix de 5 à 10 cts. inférieur, et 6 accusent une baisse de prix de 5 à 10 cts. par $\frac{1}{2}$ kilo. Les augmentations annoncées ne peuvent se désigner comme telles que conditionnellement. *Soleure* notait, en octobre 1911, fr. 1. — et, en janvier 1912, fr. 1. — à fr. 1.10; de même, *Vevey* fr. 1. —, respectivement fr. 1. — à fr. 1.20. Le rabais sur la viande de bœuf sans charge (filet) est plus marqué; pourtant, sur ce point aussi, 16 lieux d'enquête n'annoncent point de changements comparativement au trimestre précédent. Il n'est toujours pas possible de prendre dans toute leur acception les changements de prix de cette sorte de viande, exactement la même qualité n'étant pas notée partout et, au même endroit, pour tous les délais fixés. On entend par là la meilleure qualité de bœuf qui, dans la plupart des villes, est précisément désignée sous le nom de filet. Pour cette denrée, qui est plutôt une marchandise de luxe qu'un aliment populaire, généralement consommé, il peut naturellement se produire des différences de prix considérables, suivant les diverses boucheries, et cela même dans une seule commune.

La baisse de prix sur la viande de veau est plus générale; il n'y a que *Soleure* qui accuse un léger renchérissement. Les différences entre diverses localités sont considérables. Cependant, sur demande spéciale de renseignements, les prix extrêmes de *Sion* et de *Soleure* nous ont été confirmés. Il est toutefois possible qu'il s'agisse de deux qualités différentes. On se propose de prendre note du prix de la viande de veau 1^{re} qualité, c'est-à-dire de veaux âgés de plus de quatre semaines. Or si, en certains endroits, l'on ne peut obtenir qu'une qualité, c'est-à-dire la qualité inférieure seulement (provenant de jeunes veaux), il peut arriver que celle-ci soit débitée sous le nom de la meilleure qualité.

(La suite se trouve à page 396.)

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 rognons</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>	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>I. Qual. 1/2 kg</i>	<i>II. Qual. 1/2 kg</i>
Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Ots.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	
1. Aarau	1. 10	2. —	1. 40	1. 20	1. 30	1. 10	— 70	26	2. —	1.50-1.60	1. 30	1.10-1.20
2. Altdorf	-. 90-1.-	1.50-2.-	1.20-1.40	1. 20	1.20-1.30	-. 95-1.-	— 80	23	1.60-1.70	1.40-1.50	1.20-1.30	1. 20
3. Basel	— 90	1. 85	1.10-1.20	1. 15	1. 30	— 95	— 70	26	2. 10	1. 75	1. 40	1. 30
4. Bern	-. 90-95	2. 50	1.20-1.30	1.20-1.30	1.20-1.30	1. —	— 75	25	2. —	1. 80	1. 30	1. 10
5. Biel	-. 80-90	2. —	1-1. 20	1.10-1.20	1. 20	— 90	— 70	24	2. 10	1. 80	1. 30	1. 20
6. La Chaux-de-Fonds	-. 80-1.-	2. 40	1.20-1.40	1.20-1.30	1. 20	1. —	— 70	22	2. —	1. 70	1. 35	1.10-1.20
7. Chur	1. 05	1. 80	1. 30	1. 20	1. 30	1. —	— 70	27	2-2. 10	1.75-1.90	1. 40	1. 25
8. Frauenfeld	1. 10	2. —	1. 40	1. 20	1. 20	1. 10	-. 70-90	24	2. —	1. 75	1.25-1.30	1. 10
9. Fribourg	1. —	2. —	1. 20	1. 20	1. 10	1. 05	— 80	25	2. —	1. 80	1. 30	1. 20
10. Genève	1. —	2. 25	1. 30	1. 30	1. 20	1. —	— 80	25	1. 80	1. 80	1. 40	1. 20
11. Glarus	1. 10	2. 20	1. 40	1. 10	1. 30	1. —	— 60	24	1. 85	1. 75	1. 20	—
12. Herisau	1. 10	1.70-1.90	1. 40	1. 30	1. 30	1. —	— 60	25	1.80-1.90	1. 70	1. 25	1. 10
13. Lausanne	1. 15	2. —	1. 10	1. 25	1. 18	1. 05	— 85	25	2. —	1. 80	1. 35	1. 25
14. Liestal	1. —	1. 60	1.20-1.30	1. 20	1.20-1.30	1. —	— 60	23	1. 90	1. 90	1. 40	1. 30
15. Le Locle	1. 10	2. 50	1. —	1. 30	1. 20	1. —	— 70	24	1. 90	1. 60	1. 20	1. 10
16. Lugano	-. 90-1.-	2. —	1. 35	1. 20	1. 40	— 80	— 60	27	1. 90	1. 75	1. 30	1. 20
17. Luzern	-. 80-1.-	2. —	-. 90-1.40	1. 20	1. —	1. —	— 70	25	2. —	1. 70	1. 30	1. 20
18. Neuchâtel	— 95	2. 40	1. —	1. 20	1. 20	— 90	— 70	26	2. —	1. 80	1. 30	1. 20
19. Sarnen	— 95	1. 80	1. 25	1. 20	1. 20	1. —	— 70	23	1. 80	1. 60	1. 20	1. 10
20. Schaffhausen	1. 05	1. 80	1. 25	1. 20	1. 30	1. —	— 50	27	2. 15	1. 80	1. 30	1. 20
21. Sitten	1. —	2. —	— 80	1. 15	1. 20	1. 10	— 80	25	1. 70	1. 60	1. 20	1. —
22. Solothurn	1-1. 10	2. 20	1.30-1.50	1. 20	1. 20	1. —	— 70	24	2. —	1. 80	1. 30	-. 90-1.20
23. Schwyz	1. —	2. —	1.30-1.40	1. 20	1. 30	1. —	— 70	22	1. 90	1. 75	1. 20	1. —
24. St. Gallen	1. 10	2-2. 20	1. 40	1. 20	1. 40	1. —	— 70	25	2. —	1. 70	1. 30	1. 25
25. St-Imier	1. —	2. 30	1. —	1. 30	1. 20	1. —	— 75	24	1. 90	1. 90	1. 30	1. 20
26. Vevey	1-1. 20	2. 20	1. 20	1. 30	1. 20	1. 10	— 90	27	2. —	1. 75	1. 30	1. 20
27. Winterthur	1. 10	2-2. 20	1. 40	1. 25	1.10-1.30	1. 10	— 70	26	1. 85	1. 70	1. 30	1. 20
28. Yverdon	1-1. 05	2.40-2.50	-. 90-1.-	1.05-1.15	1-1. 10	-. 90-1.-	-. 80-90	24	2. —	1.60-1.70	1. 20	1-1. 05
29. Zürich	1. 05	2. —	1. 40	1. 20	1. 30	1. 10	— 70	27	2. 20	1. 80	1. 40	1. 20
30. Zug	1-1. 10	2. —	1.20-1.40	1. 20	1. 30	1. 10	— 70	25	1. 95	1. 70	1. 30	1. 20

Gemeinden <i>Villes</i>	Brot <i>Pain</i>		Eier <i>Oeufs</i>		Kartoffeln <i>Pommes de terre</i>				Brennholz <i>Bois de chauffage</i>	
	Halbweisses Brot (gewöhnl. Sorte) <i>Pain demi-blanc (ordn.)</i> 1/2 kg	Schwarzes Brot <i>Pain noir</i> 1/2 kg	Einheim. Eier (Trinkeler) <i>Oeufs indigènes</i> Stück <i>pièce</i>	Importierte Eier (Kisteneler) <i>Oeufs importés</i> Stück <i>pièce</i>	I. Qualität <i>I^{re} qualité</i>		II. Qualität <i>II^e 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>
					1/2 kg	50 kg	1/2 kg	50 kg		
1. Aarau . . .	17	15	18	11 ¹ / ₂	10	7. 50	7 ¹ / ₂	6. —	15. —	18. 50
2. Altdorf . . .	16 ¹ / ₂ -17 ¹ / ₂	—	18	13	7	6. 50	—	—	11. —	14. 50
3. Basel . . .	16 ¹ / ₂	14 ¹ / ₂	16	12	7 ¹ / ₂	5. 60	6 ¹ / ₂	4. 60—5. —	18. —	19. —
4. Bern . . .	17 ¹ / ₂	15	15	13—14	7—8	6. —	6	5. 50	14. —	19—20. —
5. Biel . . .	17	15	11 ¹ / ₂	10	6 ¹ / ₂	6. —	5 ¹ / ₂	5. —	11. 60	16. 50
6. La Chaux-de-Fonds	16 ¹ / ₂	15	20	13	8	6. 50	7	6. —	13. —	16. 50
7. Chur . . .	19	18	16	12	7 ¹ / ₂	7. —	—	6. —	11. —	16. —
8. Frauenfeld . .	19	17	15	11 ¹ / ₂	10	6—6. 50	—	—	13—13. 50	16—16. 50
9. Fribourg . .	18	15	15	—	6 ¹ / ₂	6. 50	—	—	15. —	20. —
10. Genève . . .	19	17	15	10	10	9. —	8	7. 50	18. —	20. —
11. Glarus . . .	21	—	16	12	7 ¹ / ₂	7. —	—	—	12. —	15. —
12. Herisau . . .	21 ¹ / ₂	—	14	10—11	8	6—6. 50	—	—	19. —	21. —
13. Lausanne . .	18 ¹ / ₂	17	15	12	6 ¹ / ₂	6. —	6	5. 50	15. —	19. —
14. Liestal . . .	17 ¹ / ₂	15	15	11 ¹ / ₂	7 ¹ / ₂	6. —	7	5. —	13. —	17. —
15. Le Locle . . .	18	16	15	11	—	7. —	—	6. —	12. —	15. —
16. Lugano . . .	18	14	17	12—13	7	6. 50	6	6. —	s. Text	s. Text
17. Luzern . . .	17	—	14	12	7 ¹ / ₂	6. 25	6 ¹ / ₂	6. —	11. 50	15. —
18. Neuchâtel . .	18	16	12	11	—	5. —	—	4. 80	14. 50	17. 50
19. Sarnen . . .	16	—	12—13	11—12	7	6. —	—	—	8. —	12. —
20. Schaffhausen .	18	17	16 ¹ / ₂	11	6 ¹ / ₂	6. —	5 ¹ / ₂	5. —	11—12. —	17—18. —
21. Sitten . . .	17 ¹ / ₂	13 ¹ / ₂	15	11	10	7. —	—	—	11. —	16. —
22. Solothurn . .	17 ¹ / ₂	15	10—12	9	5 ¹ / ₂	4. 50	—	—	14. —	16. —
23. Schwyz . . .	19	—	13	13	7	6. 50	—	—	11. 50	15. —
24. St. Gallen . .	23	21	15	10	10	7. —	10	6. 50	18. 50	20. 50
25. St-Imier . . .	17—18	16—17	14—15	10—11	7	6. 50	—	—	12. —	17. 50
26. Vevey . . .	18—20	17	13	12	7	6. 50	6	6. —	14. 50	20. —
27. Winterthur . .	19 ¹ / ₂	18	15	11	7 ¹ / ₂	6. —	7	5. 50	17. —	19—20. —
28. Yverdon . . .	16 ¹ / ₂	—	11—12	9	6	6. —	5 ¹ / ₂	5. —	14. —	18. —
29. Zürich . . .	21	—	15	12	8—10	6—7. —	—	—	18. —	19. —
30. Zug . . .	20	16	16—18	10—14	7	6. 50	6	6. —	14. —	17. —

Schweinefleisch hat aufgeschlagen nur in Schwyz und Yverdon, dagegen abgeschlagen in Biel, La Chaux-de-Fonds, Glarus, Lausanne, Lugano und St. Gallen. Die Preisdifferenzen sind hier geringer. Minimum Fr. 1.05—1.15 (Yverdon) und Fr. 1.30 (7 Gemeinden). Speck hat nur in Winterthur aufgeschlagen, 12 Erhebungsorte weisen dagegen Abschläge bis 20 Cts. auf. Schweineschmalz und Nierenfett zeigen wenig Veränderungen.

Für Milch haben die Novemberabschlüsse an den meisten Orten wieder erhebliche Preissteigerungen gebracht; nur der enorm hohe Preis in Lugano ist von 30 Cts. auf 27 Cts. reduziert worden. In 12 Gemeinden (Bern, Biel, La Chaux-de-Fonds, Frauenfeld, Genf, Glarus, Lausanne, Liestal, Locle, Sarnen, Solothurn und St. Gallen) hat keine Veränderung stattgefunden. Aufschläge von 1 Ct. melden 7, von 2 Cts. 9 Gemeinden und von 3 Cts. per l eine Gemeinde. Es werden jetzt bezahlt:

22	23	24	25	26	27 Cts. per l in
2	3	7	9	4	5 Gemeinden.

Der Mittelpreis ist also 25 Cts. per l. Den Milchpreisen entsprechend sind auch die Preise für Butter und Käse weiter gestiegen. Einzig Aarau verzeichnet bei einem Milchaufschlag von 2 Cts. per l Abschläge, und zwar für Tafelbutter um 15 Cts., für Kochbutter um 5—15 Cts., Käse II. Qualität um 10 Cts.

Die Brotpreise zeigen wenige Veränderungen und über die Eierpreise ist ebenfalls nicht viel zu sagen, da die Winterpreise bekanntlich immer am höchsten sind. Bei den Kartoffeln I. Qualität zeigen sich Aufschläge von 50 Cts. bis 1 Fr. per 50 kg; doch ist die Vergleichbarkeit bei dieser Ware nur beschränkt.

Von den Bemerkungen auf den Fragebogen seien die folgenden erwähnt:

Aarau. Die Kartoffelpreise beziehen sich auf „Magnum bonum“ für I. und „Berner“ für II. Qualität.

Basel. Argentinisches Gefrierfleisch kostet 55 bis 65 Cts. per 1/2 kg.

Biel. Die Kartoffeln I. Qualität sind „Brienzer“ und „Weltwunder“, diejenigen II. Qualität „Imperatore“. Eine Grossschlächtereifirma verkauft auch Ochsenfleisch mit Knochen zu 60 Cts. per 1/2 kg.

Chur. Die Kartoffeln I. Qualität sind „Magnum“, II. Qualität „Bodensprenger“.

Freiburg. Einzelne Metzger verkaufen Rindfleisch schon zu 75—80 Cts. per 1/2 kg.

Herisau. Gefrierfleisch wird gegenwärtig zu 50 bis 90 Cts. per 1/2 kg. verkauft.

La viande de porc a augmenté de prix à Schwyz et à Yverdon seulement; diminué au contraire à Bienne, à La Chaux-de-Fonds, à Glaris, à Lausanne, à Lugano et à St-Gall. Les différences de prix sont ici moins marquées. Minimum fr. 1.05 à fr. 1.15 (à Yverdon) et fr. 1.30 (dans 7 communes). Le prix du lard n'a haussé qu'à Winterthur. 12 lieux d'enquête accusent au contraire une diminution allant jusqu'à 20 cts. Le saindoux et la graisse de rognon n'éprouvent que peu de variations.

Quant au lait, les contrats d'achat et de vente de novembre ont apporté de nouveau, dans la plupart des localités, d'importantes augmentations de prix; il n'y a que le prix énorme de Lugano qui ait été réduit de 30 cts. à 27 cts. Dans 12 communes (Berne, Bienne, La Chaux-de-Fonds, Frauenfeld, Genève, Glaris, Lausanne, Liestal, Le Locle, Sarnen, Soleure et St-Gall) le prix n'a pas varié. 7 communes accusent une hausse de 1 ct., 9 communes de 2 cts., et 1 commune de 3 cts. par litre. Actuellement, on paye:

22	23	24	25	26	27 cts. le litre de lait
2	3	7	9	4	5 communes.

Le prix moyen est donc de 25 cts. par litre. En même temps que le prix du lait, ceux du beurre et du fromage ont continué à monter en proportion. Aarau seule note pour une hausse de 2 cts. par litre de lait une baisse de 15 cts. sur le beurre de table, de 5 à 15 cts. sur le beurre à fondre et de 10 cts. sur le fromage de 2^e qualité.

Les prix du pain varient peu, et quant aux œufs il n'y a rien de spécial à noter, car on sait que les prix d'hiver en sont toujours les plus élevés. Pour les pommes de terre 1^{re} qualité, il se manifeste une augmentation de 50 cts. à 1 fr. par 50 kilos; toutefois la comparabilité est fort limitée relativement à cette marchandise.

Mentionnons les observations suivantes figurant au questionnaire:

Aarau. Les prix des pommes de terre ont trait aux „Magnum bonum“ pour la 1^{re} et aux „Berner“ pour la 2^e qualité.

Bâle. La viande congelée argentine coûte de 55 à 65 cts. le 1/2 kilo.

Bienne. Les pommes de terre 1^{re} qualité sont des „Brienzer“ et des „Weltwunder“, celles de 2^e qualité des „Imperatore“. Une maison d'abatage de bétail, en gros, vend aussi de la viande de bœuf avec charge, à 60 cts. le 1/2 kilo.

Coire. Les pommes de terre 1^{re} qualité sont des „Magnum“, celles de 2^e qualité des „Bodensprenger“.

Fribourg. Quelques bouchers vendent de la viande de bœuf à partir de 75 cts. à 80 cts. le 1/2 kilo.

Hérisau. La viande congelée se vend actuellement de 50 cts. à 90 cts. le 1/2 kilo.