

Mitteilungen über die Preise der wichtigsten Lebensmittel und anderer Bedarfsartikel im Juli 1913.

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

Bemerkungen.

Loele macht uns darauf aufmerksam, dass sich bei seinem Berichte vom April 1913 ein kleines Versehen eingeschlichen habe. Dort war der Milchpreis irrtümlicherweise mit 22 Cts. angegeben, während er tatsächlich seit längerer Zeit unverändert 24 Cts. betragen hat. Wird dieser Tatsache Rechnung getragen, so sind in der Tabelle auf Seite 8 des Separatabdruckes vom April 1913 folgende Änderungen zu machen:

Tagesausgabe der vierköpfigen Familie für 3 l Milch 72 Cts. statt 66, und Totalausgabe Fr. 2.26 statt Fr. 2.20. Somit käme *Loele* statt an die sechste Stelle erst an die zwölfte Stelle zu stehen und stünde mit Basel und Luzern gleich.

* * *

Milch. Der im Januar angekündigte, voraussichtliche Preisrückgang ist nach den Resultaten der vorliegenden Erhebung allgemein eingetreten. Anhand der nachstehenden kleinen Tabelle lässt sich das Fortschreiten der Preisreduktion seit Herbst letzten Jahres deutlich verfolgen.

Es betrug der Milchpreis:

	Unter 23 Cts.	23—25 Cts.	Über 25 Cts.	
Oktober 1912 in	1	17	12	Erhebungsorten.
Januar 1913 „	3	17	10	„
April 1913 „	5	17	8	„
Juli 1913 „	7	21	2	„

Am teuersten (über 25 Cts. per Liter) wird die Milch jetzt noch in Lugano (26—28 Cts.) und in Vevey (26 Cts.) bezahlt. Chur, Genf, Lausanne, Schaffhausen, Sitten, Winterthur und Zürich müssen immer noch 25 Cts. bezahlen; am billigsten ist die Milch in Sarnen mit 20 Cts.

Kartoffeln. Mit wenigen Ausnahmen sind die Kartoffeln letztjähriger Ernte vom Markte verschwunden. Wo noch ein Erhebungsort den Preis alter Kartoffeln meldet, ist dies durch ein * vermerkt.

* * *

(Fortsetzung des Textes auf Seite 362.)

Indications relatives au prix des principales denrées alimentaires et d'autres articles de première nécessité en juillet 1913.

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

Observations.

Le Loele nous rend attentif au fait que, dans son rapport d'avril 1913, il s'est glissé une petite erreur. Le prix du lait y était indiqué à 22 cts tandis qu'effectivement, depuis longtemps, il comportait, sans aucun changement, 24 cts. Si l'on tient compte de cela, il faut apporter les modifications suivantes au tableau, à page 8 du tirage à part d'avril 1913:

Dépense journalière de la famille de 4 personnes pour 3 litres de lait: 72 cts au lieu de 66, et dépense totale: fr. 2.26 au lieu de 2.20. Ainsi, au lieu d'arriver au sixième rang, le *Loele* ne se trouverait qu'au douzième et serait sur le même pied que Bâle et Lucerne.

* * *

Lait. La baisse de prix prévue, annoncée en janvier, s'est produite partout, suivant les résultats de l'enquête actuelle. Au moyen du petit tableau qui suit, il est facile de se faire une image claire du mouvement de la réduction de prix depuis l'automne de l'année dernière.

Le prix du lait s'élevait à

	moins de 23 cts	23 à 25 cts	plus de 25 cts	
en octobre 1912 en	1	17	12	lieux d'enquête
„ janvier 1913 „	3	17	10	„ „
„ avril 1913 „	5	17	8	„ „
„ juillet 1913 „	7	21	2	„ „

C'est à Lugano (26 à 28 cts) et à Vevey (26 cts) que le lait est actuellement encore au plus haut prix, en dessus de 25 cts le litre. Coire, Genève, Lausanne, Schaffhouse, Sion, Winterthur et Zurich doivent le payer encore 25 cts; il est le meilleur marché à Sarnen, à 20 cts.

Pommes de terre. A peu d'exceptions près, les pommes de terre de la récolte de l'année dernière ont disparu du marché. Quand un lieu d'enquête annonce encore le prix de vieilles pommes de terre, cela est indiqué par un astérisque (*).

* * *

(La suite se trouve à la page 362.)

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> av. charge ½ kg	Schweine- fleisch frisches <i>Porc</i> <i>frais</i> ½ kg	Speck- geräuch. <i>Lard</i> <i>fumé</i> ½ kg	Schweine- schmalz <i>Sain-</i> <i>doux</i> ½ kg	Nieren- fett <i>Graisse</i> <i>de</i> <i>rognons</i> ½ kg	Vollmilch per Liter <i>Lait non</i> <i>écrémé</i> <i>le litre</i>	Tafel- butter <i>Beurre</i> <i>de table</i> ½ kg	Süsse Butter in Ballen <i>Beurre</i> <i>en motte</i> ½ kg	Emmen- thalerkäse <i>Fromage</i> <i>d'Emmen-</i> <i>thal</i> <i>I. Qual.</i> ½ kg
	mit Knochen av. charge <i>I. Qual.</i> ½ kg	Huft ohne Knochen aloyau s. charge ½ kg									
1. Aarau . . .	1. 10	1. 40 ¹⁾	1. 40	1. 20	1. 30	1. 10	— .70	24	2. —	1. 45	1. 20
2. Altdorf . . .	— .90	1.20-1.50	1.20-1.30	1. 20	1. 30	— .90	— .80	22	1. 65	1. 45	1. 10
3. Basel . . .	— .95	1. 30	1. 20	1. 25	1. 40	— .95	— .70	24	2. —	1. 45	1. 30
4. Bern . . .	-.95-1.-	1.40-1.50	1.20-1.30	1. —	1.20-1.30	1. —	— .75	24	1.60-1.70	1.50-1.60	1.20-1.30
5. Biel . . .	1. —	1. 50	1.—-1.20	1. 20	1. 20	1. —	— .70	24	1. 90	1. 60	1. 20
6. La Chaux-de-Fonds	— .95	1. 55	1. 20	1. 30	1. 25	1. —	— .60	23	1. 80	1. 60	1. 10
7. Chur . . .	1. 10	1. 70	1. 35	1. 30	1. 40	1. —	— .70	25	1. 90	1. 50	1. 40
8. Frauenfeld . .	1. 10	1. 60	1. 40	1. 20	1.20-1.30	1. 10	-.70-90	23	2. —	1.40-1.45	1. 15
9. Fribourg . . .	— .80	1. 50	1. 20	1. 20	1. 15	1. 10	— .90	22½	1. 70	1. 40	1. 40
10. Genève . . .	1. 10	1. 35	1. 35	1. 30	1. 30	1. —	— .75	25	1. 70	1. 60	1. 40
11. Glarus . . .	1. 10	1. 60	1. 40	1. 20	1. 30	1. —	— .70	24	1. 80	1. 60	1. 20
12. Herisau . . .	1. 10	1.50-1.60	1. 30	1. 20	1. 20	1. —	— .60	24	1. 80	1. 60	1.15-1.20
13. Lausanne . . .	— .90	1. 20	1. 30	1. 20	1. 20	1. 10	1. —	25	1. 70	1. 40	1. 40
14. Liestal . . .	1. —	1. 30	1.20-1.30	1. 20	1. 30	1. —	— .60	23	1.80-2.—	1. 50	1.10-1.20
15. Le Locle . . .	1. —	1. 50	1. 20	1. 30	1. 20	1. —	— .60	24	1. 90	1. 60	1. 10
16. Lugano . . .	-.90-1.-	1. 25	1. 25	1. 25	1. 40	— .90	— .60	26-28	1. 80	1. 70	1. 25
17. Luzern . . .	— .95	1. 60	1. 30	1. 30	1. 10	1. —	— .70	22	1. 90	1. 50	1. 20
18. Neuchâtel . .	-.90-1.-	1. 50	1.—-1.40	1.20-1.30	1.10-1.30	1. —	— .70	24	1. 80	1. 45	1.—-1.10
19. Sarnen . . .	-.90-95	1. 40	-.90-1.20	1. 20	1. 20	— .90	-.50-70	20	1.60-1.70	1.50-1.60	-.80-1.—
20. Schaffhausen .	1. 10	1. 40	1. 40	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. 20
22. Sitten . . .	1. —	1. 30	1. 20	1. 20	1. 30	1. 10	— .80	25	1. 65	1. 40	1. 10
23. Solothurn . .	1. —	1. 30	1.20-1.50	1. 20	1. 20	1. —	— .70	22	1. 70	1.50-1.70	1. 20
24. St. Gallen . .	1. 10	1. 60	1. 40	1. 30	1. 40	1. —	— .70	24	2. —	1.45-1.50	1. 45
25. St-Imier . . .	— .90	1. 40	1. 10	1. 30	1. 20	— .95	— .60	23	1. 70	1. 40	1.10-1.20
26. Vevey . . .	-.90-1.-	1.—-1.50	1.40-1.50	1. 30	1. 20	1. 10	— .90	26	1.70-1.80	1.50-1.60	1.10-1.20
27. Winterthur . .	1. 10	1. 60	1. 40	1. 25	1.10-1.30	1. 10	-.70-80	25	2. 10	1.55-1.60	1. 30
28. Yverdon . . .	1. 05	1. 40	1. 10	1. 15	1. 10	1.—-1.05	— .90	22	1. 80	1. 60	1. 15
29. Zürich . . .	1. 10	1. 60	1. 40	1. 25	1. 40	1. 10	— .60	25	2. —	1. 50	1. 30
30. Zug . . .	1. 10	1. 60	1.10-1.40	1.10-1.30	1.20-1.30	1. —	-.70-80	23	1. 80	1. 60	1. 20

¹⁾ Mit Bein — *Avec charge.*

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 (Trinkeier) Oeufs indigènes Stück pièce	Importierte Eier (Kisteneier) Oeufs importés Stück pièce	I. Qualität I ^{re} qualité		II. Qualität II ^e 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
					½ kg	50 kg	½ kg	50 kg		
1. Aarau	Cts. 17½	Cts. 15	Fr. 11	Cts. 9	Cts. 15	Fr. 8.—	Cts. 9	Fr. 7.—	Fr. 15.—	Fr. 18.50
2. Altdorf	16½-17½	—	13	10	7½	6.50	—	—	9.50	13.—
3. Basel	17½	15½-16	10-12½	8½-10	10-12	6.-7.-	9-10	5.-6.-	—	siehe Text
4. Bern	17½	15	9-10	8-9	9	6.-6.50	7	5.-5.50*)	14.-15.-	19.-20.-
5. Biel	17½	15	11	10-11	9	—	6*)	—	14.—	18.—
6. La Chaux-de-Fonds .	18	15	13	10	—	8.—	—	7.—	12.—	15.50
7. Chur	19	19	15	10	10-13	7.50-10.-	—	—	11.—	16.—
8. Frauenfeld	18	16	11	9	10	9.—	9	8.-8.50	14.50-15.-	16.50-17.-
9. Fribourg	18	15	10	—	—	7.45	—	5.95*)	16.—	20.—
10. Genève	20	18	15	10	12½	9.-10.-	7½-10	7.-9.-	18.—	20.—
11. Glarus	21	—	12	10	9	7.50	—	—	12.—	15.—
12. Herisau	21¾	—	12-13	9-10	10	6.50-7.-	—	—	19.—	21.—
13. Lausanne	18½	17½	11	10	12	7.50	10	5.—	20.—	22.—
14. Liestal	17	—	13	9	10	8.—	—	—	14.—	17.—
15. Le Locle	18	16	12½	10	—	9.—	—	7.—	12.—	15.—
16. Lugano	19	17	12	11	8	7.50	7	6.—	s. Text	s. Text
17. Luzern	18	—	10½	9½	10	6.50	—	—	11.—	15.—
18. Neuchâtel	18	16	11	10	10	7.25	8	6.—	14.50	18.50
19. Sarnen	16¾	—	11	9	8	6.75	—	—	8.-9.-	10.-11.-
20. Schaffhausen	18	17	12	10	7½	7.—	6½	6.—	13.—	18.—
21. Schwyz	20	—	11	11	6½	6.—	—	—	10.50	13.50
22. Sitten	19	13½	11	—	—	6.—	—	—	11.—	14.—
23. Solothurn	17½	15	11-12	11-12	7½	—	—	—	14.—	18.—
24. St. Gallen	23	20	12-13	7½-9½	10	7.-8.-	9	6.50-7.-	18.50	21.50
25. St-Imier	18	—	12	10	—	7.—	—	5.50*)	8.—	17.—
26. Vevey	18-20	17	11-12	9-10	10	—	7	—	14.—	19.—
27. Winterthur	19½	16½	10	8	8-9	6.50	—	—	17.—	19.—
28. Yverdon	17½	—	6	5-5½	8-10	—	6-7*)	—	13.—	17.—
29. Zürich	17½	16½	14-15	10	12-13	—	—	—	19.—	21.—
30. Zug	20	18	12-13	10	—	9.—	—	7.—	11.65	15.-16.65

*) Alte Kartoffeln. — De l'année dernière.

Altdorf. Die angegebenen Fleischpreise sind die billigsten. Ochsenfleisch mit Knochen wird bis zu 1 Fr. per 1/2 kg verkauft, Huft ohne Knochen bis zu Fr. 1.50.

Basel. Neue Kartoffeln sind „Weltwunder“ und sog. „gelbe“. — Buchenholz gespalten kostet Fr. 4.20 per 100 kg franko Behälter.

Bern. Kartoffeln sind einheimische „Kaiserkrone“.

La Chaux-de-Fonds. Kartoffeln I. Qualität sind „Early roses“, II. Qualität „Imperator“ und „Boule de neige“. Per 10 l kosten die Kartoffeln Fr. 1.20 resp. 1.—.

Chur. Kartoffeln I. Qualität sind einheimische „Rosenkartoffeln“ und „Kaiserkrone“, II. Qualität sind italienischer Herkunft, sog. „Rotäugler“.

Frauenfeld. In den Kolonialwaren- und Spezerei-handlungen sowie in den Konsumläden wird nur I. Qualität Emmentalerkäse geführt. In der Molkerei ist dagegen der Verbrauch II. Qualität grösser. — I. Qualität Kartoffeln sind „Rosenkartoffeln“, II. Qualität „Maikönigin“ und „Kaiserkrone“.

Herisau. Kartoffeln „Ermatinger“.

Locle. Kartoffeln werden per 20 l zu Fr. 3 resp. 2.20 verkauft.

Lugano. Tannenholz kostet klein gemacht Fr. 2.80 bis Fr. 3 per 100 kg.

Neuchâtel. Kartoffeln I. Qualität sind französischer Herkunft, verschiedene Sorten gemischt; II. Qualität sind einheimische „Magnum bonum“, „Early“ und „Imperator“.

Sarnen. Die Kartoffeln sind italienischer Herkunft.

Solothurn. Die Kartoffeln werden noch nicht in grösseren Quantitäten verkauft.

St. Gallen. I. Qualität Kartoffeln „Italiener“, II. Qualität „Rheintaler“.

Vevey. Die in den Handel kommenden Kartoffelsorten sind „Early“, „Magnum bonum“ und „la Merveille“. Der Preis richtet sich nach der Reife.

Winterthur. Kartoffelsorte: neue „Rosenkartoffeln“.

Yverdon. Neue Kartoffeln werden bis jetzt nur kiloweise verkauft.

Zürich. Kartoffelsorte: „Rosen“, Bodensprenger“ und „Magnum bonum“.

Altdorf. Les prix de viande indiqués sont les meilleur marché. Le bœuf avec charge se vend jusqu'à 1 fr. le demi-kilo, l'ailoyau sans os jusqu'à fr. 1.50.

Bâle. Les pommes de terre nouvelles sont des „Weltwunder“ et celles appelées „jaunes“. — Le bois de hêtre bûché coûte fr. 4.20 les 100 kilos, franco à domicile.

Berne. Les pommes de terre sont des indigènes „Kaiserkrone“.

La Chaux-de-Fonds. Les pommes de terre 1^{re} qualité sont des „Early roses“, celles de 2^e qualité des „Imperator“ et des „Boule de neige“. Par 10 litres, ces pommes de terre coûtent fr. 1.20 et fr. 1.

Coire. Les pommes de terre 1^{re} qualité sont des indigènes „Rosenkartoffeln“ et „Kaiserkrone“, celles de 2^e qualité, dénommées „Rotäugler“, sont de provenance italienne.

Frauenfeld. Dans les commerces d'épicerie et de denrées coloniales ainsi que dans les magasins de consommation il ne se vend que la 1^{re} qualité de fromage d'Emmental. Dans les laiteries, c'est plutôt celui de 2^e qualité qui se débite. — Les „Rosenkartoffeln“ sont les pommes de terre de 1^{re} qualité, les „Maikönigin“ et les „Kaiserkrone“ celles de 2^e qualité.

Herisau. Pommes de terre: „Ermatinger“.

Le Locle. Les pommes de terre se vendent fr. 3 et fr. 2.20 les 20 litres.

Lugano. Le bois de hêtre coûte, en petites bûches, fr. 2.80 à fr. 3 les 100 kilos.

Neuchâtel. Les pommes de terre 1^{re} qualité sont de provenance française, diverses sortes mélangées; celles de 2^e qualité sont des indigènes „Magnum bonum“, „Early“ et „Imperator“.

Sarnen. Les pommes de terre sont de provenance italienne.

Soleure. Les pommes de terre ne se vendent pas encore par grandes quantités.

St-Gall. Les pommes de terre 1^{re} qualité viennent d'Italie, celles de 2^e qualité du Rheintal.

Vevey. Les sortes de pommes de terre en vente sont des „Early“, „Magnum bonum“ et „la Merveille“. Le prix varie suivant la maturité.

Winterthur. Pommes de terre: nouvelles „Rosenkartoffeln“.

Yverdon. Les pommes de terre nouvelles ne se vendent jusqu'à présent qu'au kilo.

Zürich. Pommes de terre: „Rosen“, „Bodensprenger“ et „Magnum bonum“.