

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

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

Bemerkungen.

Aarau. Kartoffelsorten sind „Woltmann“ und „Weltwunder“.

Altdorf. Es wird statt Ochsenfleisch meist nur Kuhfleisch verkauft. Der Emmentalerkäse ist I^a Ausschuss. Urner Fettkäse kostet Fr. 1.20, halbfett 90 Cts. per $\frac{1}{2}$ kg.

Basel. Die Staatl. Kommission für Lebensmittelfürsorge bringt gute Kartoffeln ohne Unterschied der Sorten zum Preise von Fr. 11 per 100 kg franko Haus zum Verkauf. Gespaltenes Buchenholz kostet per 100 kg Fr. 4.60 franko Domizil.

Biel. Als Kartoffeln I. Qualität werden „Weltwunder“, als II. Qualität „Imperator“ verkauft.

La Chaux-de-Fonds. Kartoffeln I. Qualität sind „Magnum bonum“, II. Qualität „Imperator“ und „Early rose“.

Chur. Die Kartoffeln sind „Bodensprenger“. Einheimische Kartoffeln II. Qualität sind nicht auf dem Markte.

Frauenfeld. In Vierpfündern kostet Vollbrot $22\frac{1}{2}$ Cts. per $\frac{1}{2}$ kg, Einpfünder kosten 25 Cts.

Fribourg. Im Detail werden die Kartoffeln nach dem Hohlmass verkauft, und zwar I. Qualität („Magnum bonum“) zu 55—60 Cts., II. Qualität („Boule de neige“ und „Imperator“) zu 55 Cts. die 5 Liter.

Lugano. Gespaltenes Buchenholz kostet Fr. 2.80 bis Fr. 3.—, gespaltenes Tannenholz Fr. 1.80—2.— per 100 kg.

Luzern. Kartoffeln I. Qualität sind „Weltwunder“, II. Qualität „Institut“.

Neuchâtel. Als Kartoffeln I. Qualität werden „Fin de siècle“ verkauft, als II. Qualität „Woltmann“.

Sarnen. Es wird nur Kuhfleisch verkauft.

(Fortsetzung des Textes auf Seite 484.)

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

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

Observations.

Aarau. Les espèces de pommes de terre sont des „Woltmann“ et des „Weltwunder“.

Altdorf. Au lieu de viande de bœuf, il n'y a guère en vente que de la viande de vache. Le fromage d'Emmental est de 1^{er} choix. Le fromage gras d'Uri coûte 1 fr. 20, le mi-gras 90 cts le demi-kilo.

Bâle. La commission d'approvisionnement instituée par l'Etat met en vente de bonnes pommes de terre, sans distinction d'espèce, livrés à domicile au prix de fr. 11 les 100 kilos. Le bois de hêtre bûché coûte 4 fr. 60 les 100 kilos, livré à domicile.

Bienne. Il se vend, comme pommes de terre 1^{re} qualité, des „Weltwunder“ et, comme 2^e qualité, des „Imperator“.

La Chaux-de-Fonds. Les pommes de terre 1^{re} qualité sont des „Magnum bonum“, celles de 2^e qualité, des „Imperator“ et des „Early rose“.

Coire. Les pommes de terre sont des „Bodensprenger“. Les indigènes, de 2^e qualité, ne se vendent pas au marché.

Frauenfeld. Le pain complet coûte $22\frac{1}{2}$ cts le demi-kilo, par miches de 4 livres; les pains d'une livre coûtent 25 cts.

Fribourg. Au détail, les pommes de terre se vendent à la mesure, celles de 1^{re} qualité („Magnum bonum“), de 55 à 60 cts celles de 2^e qualité („Boule de neige“ et „Imperator“), à 55 cts les 5 litres.

Lugano. Le bois de hêtre bûché coûte de 2 fr. 80 à fr. 3, le bois de sapin bûché, de 1 fr. 80 à fr. 2 les 100 kilos.

Lucerne. Les pommes de terre 1^{re} qualité sont des „Weltwunder“, celles de 2^e qualité, des „Institut“.

Neuchâtel. En pommes de terre 1^{re} qualité, il se vend des „Fin de siècle“, en 2^e qualité, des „Woltmann“.

Sarnen. Il n'y a en vente que de la viande de vache.

(Suite du texte à la page 484.)

| Gemeinden <i>Villes</i> | Fleischsorten — <i>Viandes</i> | | | | | | | Milch, Butter und Käse <i>Lait, beurre et fromage</i> | | | |
|----------------------------|---|--|--|---|--|---|--|--|--|--|--|
| | Ochsenfleisch <i>Bœuf</i> | | Kalb- fleisch m. Knochen <i>Veau</i> <i>av. charge</i> | Schweine- fleisch frisches <i>Porc</i> <i>frais</i> | Speck- geräuch. <i>Lard</i> <i>fumé</i> | Schweine- schmalz <i>Sain-</i> <i>doux</i> | Nieren- fett <i>Graisse</i> <i>de</i> <i>rognons</i> | Vollmilch per Liter <i>Lait non</i> <i>écrémé</i> | Tafel- butter <i>Beurre</i> <i>de table</i> | Süsse Butter in Ballen <i>Beurre</i> <i>en motte</i> | Emmen- talerkäse <i>Fromage</i> <i>d'Emmen-</i> <i>tal</i> |
| | mit Knochen <i>av. charge</i> I. Qual. 1/2 kg | z. Braten m. Knochen <i>à rôtir</i> <i>av. charge</i> 1/2 kg | <i>av. charge</i> 1/2 kg | 1/2 kg | 1/2 kg | 1/2 kg | 1/2 kg | le litre | 1/2 kg | 1/2 kg | I. Qual. 1/2 kg |
| 1. Aarau | Fr. 1.20 | Fr. 1.30 | Fr. 1.50 | Fr. 1.40 | Fr. 1.80 | Fr. 1.40 | Fr. —.90 | Cts. 25 | Fr. 2.10 | Fr. 1.90 | Fr. 1.20-1.40 |
| 2. Altdorf | 1.10 | 1.20 | 1.30-1.50 | 1.40 | 1.60 | 1.20 | 1.— | 22 | 2.— | 1.80 | 1.20 |
| 3. Basel | 1.25 | 1.35 | 1.50 | 1.50 | 1.70 | 1.10 | — .90 | 25 | 2.40 | 2.— | 1.30 |
| 4. Bern | 1.20 | 1.40-1.50 | 1.30-1.50 | 1.30-1.40 | 1.40-1.50 | 1.30-1.40 | -.90-1.— | 25 | 2.10 | 2.— | 1.20 |
| 5. Biel | 1.20-1.30 | 1.40 | 1.40-1.60 | 1.40-1.50 | 1.60 | 1.20-1.30 | -.80-1.— | 23 | 2.— 2.20 | 1.70-1.80 | 1.20-1.30 |
| 6. LaChaux-de-Fonds | 1.30 | 1.40 | 1.60 | 1.60 | 1.60 | 1.40 | 1.— | 21 | 2.40 | 2.— | 1.30 |
| 7. Chur | 1.35 | 1.80 | 1.60 | 1.40 | 1.60 | 1.20 | — .90 | 26 | 2.30 | 2.10-2.20 | 1.40 |
| 8. Frauenfeld | 1.30 | 1.40 | 1.50 | 1.40 | 1.50 | 1.30 | -.90-1.30 | 24 | 2.10 | 1.90 | 1.25 |
| 9. Fribourg | 1.10-1.15 | 1.30 | 1.25-1.50 | 1.40 | 1.50 | 1.40-1.50 | -.90-1.10 | 24 | 2.10 | 1.90 | 1.30 |
| 10. Genève | 1.10-1.25 | 1.50 | 1.40 | 1.40 | 1.60-1.70 | 1.30 | -.70—90 | 26 | 2.— 2.20 | 2.— 2.20 | 1.40 |
| 11. Glarus | 1.30 | 1.30 | 1.40 | 1.40 | 1.50 | 1.40 | — .70 | 24 | 2.10 | 2.05 | 1.20-1.30 |
| 12. Herisau | 1.30 | 1.30 | 1.50 | 1.40 | 1.20 | 1.10 | -.60—70 | 25 | 2.05 | 1.95 | 1.25 |
| 13. Lausanne | 1.25 | 1.50-1.60 | 1.70 | 1.60 | 1.50 | 1.40 | 1.— | 25 | 2.30 | 2.20 | 1.20 |
| 14. Liestal | 1.20 | 1.30 | 1.50 | 1.50 | 1.80 | 1.30 | — .90 | 23 | 2.20 | 2.— | 1.30 |
| 15. Le Locle | 1.— | 1.40 | 1.50 | 1.50 | 1.70 | 1.40 | 1.— | 22 | 2.20 | 2.— | 1.30 |
| 16. Lugano | 1.40 | 1.50 | 1.50 | 1.50 | 1.90 | 1.10 | — .75 | 24 | 1.90 | 1.50 | 1.50 |
| 17. Luzern | 1.25 | 1.50 | 1.70 | 1.50 | 1.70 | 1.30 | 1.— | 25 | 2.10 | 1.90 | 1.30 |
| 18. Neuchâtel | 1.30 | 1.40 | 1.70 | 1.50 | 1.70 | 1.30 | 1.— | 24—25 | 2.20 | 2.— | 1.30 |
| 19. Sarnen | 1.— 1.10 | 1.20 | 1.40-1.50 | 1.30 | 1.50 | 1.25 | -.60—80 | 22 | 2.— | 1.90 | 1.30 |
| 20. Schaffhausen . . . | 1.30 | 1.30 | 1.50 | 1.40 | 1.80-2.— | 1.10 | — .90 | 26 | 2.20 | 2.— | 1.10-1.30 |
| 21. Schwyz | 1.20 | 1.30 | 1.40-1.50 | 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 | 1.50 | 1.10 | 25 | 2.20 | 2.— | 1.25 |
| 23. Solothurn | 1.20 | 1.30 | 1.30-1.60 | 1.40 | 1.40-1.50 | 1.40 | 1.— | 24 | 2.— | 1.90 | 1.25 |
| 24. St. Gallen | 1.60 | 1.60 | 1.60 | 1.50 | 1.65 | 1.20 | — .80 | 25 | 2.10 | 1.95 | 1.30-1.35 |
| 25. St-Imier | -.90-1.10 | 1.30-1.50 | 1.30 | 1.60 | 1.60 | 1.10 | 1.— | 24 | 2.— | 1.80 | 1.30 |
| 26. Vevey | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |
| 27. Winterthur | 1.30 | — | 1.50 | 1.50 | 1.70 | 1.30 | — .90 | 26 | 2.20 | 1.90 | 1.50 |
| 28. Yverdon | 1.30-1.40 | 1.40 | 1.50 | 1.30 | 1.30 | 1.20-1.30 | 1.10 | 22 | 2.20 | 1.70 | 1.30-1.40 |
| 29. Zürich | 1.30 | 1.45 | 1.60 | 1.50 | 1.80 | 1.40 | — .80 | 26 | 2.10-2.30 | 1.80-2.— | 1.20-1.40 |
| 30. Zug | 1.30 | 1.30 | 1.60 | 1.40 | 1.70 | 1.40 | — .90 | 23 | 2.10 | 1.90 | 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 (Trinkeler) Œufs indigènes Stück pièce | Importierte Eier (Klsteneler) Œufs 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 |
| | | | | | 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 | 23 | — | 19—20 | 16—17 | 10 | 6. 50 | — | — | 16. — | 19. — |
| 2. Altdorf | 23 | — | — | — | 8 | 7. — | — | — | 12. — | 15. — |
| 3. Basel | 22 ¹ / ₂ | — | 18 | 16—17 | 9—10 | 6.50—7.— | — | 5. 50 | — s. Text — | — |
| 4. Bern | 22 ¹ / ₂ | — | 20 | — | 7—8 | 10.—11.— | 6 ¹ / ₂ | 6.50—7.— | 15.—18.— | 20.—22.— |
| 5. Biel | 22 ¹ / ₂ | — | 18 ¹ / ₂ —19 ¹ / ₂ | — | 7 ¹ / ₂ | 6. 25 | 7 | 6. — | 16. — | 18.—20.— |
| 6. La Chaux-de-Fonds | 22 | — | 20 | — | 8 | 7. 50 | 7 | 6. 50 | 14. — | 17. 50 |
| 7. Chur | 24 | — | 21 | 19 | 7 ¹ / ₂ —8 | 7. — | — | — | 11. — | 16. 35 |
| 8. Frauenfeld | 23 | — | 20 | 18 | 7 ¹ / ₂ | 6. 50 | — | 6. — | 14. 50 | 17. — |
| 9. Fribourg | 23 | — | 20 | — | — | 6. 50 | — | 6. — | 17. — | 20. 50 |
| 10. Genève | 23 | — | 20 | 18 | 10 | 8. — | 7 ¹ / ₂ | 6. 50 | 16. — | 18. — |
| 11. Glarus | 23 | — | 18 | 16—18 | 8 | 5.50—7.50 | 6 | 5.—7.— | 11. 50 | 15.50—16.— |
| 12. Herisau | 23 ¹ / ₆ | — | 18 | 18 | 9 | 7.—8.— | — | — | 19. — | 21. — |
| 13. Lausanne | 22 ³ / ₄ | — | 20 | 15 | — | 6. — | — | — | 22. — | 25. — |
| 14. Liestal | 23 | — | 20 | 17 ¹ / ₂ | 8 | 6. 50 | — | — | 17. — | 19. — |
| 15. Le Locle | 22 | — | 19 | — | — | 7. — | — | — | 15. — | 18. — |
| 16. Lugano | 24 | — | 20 | 18 | 10 | 8. — | 8 | 6. — | — s. Text — | — |
| 17. Luzern | 22 ¹ / ₂ | — | 18 | 17 | 9 | 7. 25 | 8 | 7. — | 13. — | 16. — |
| 18. Neuchâtel | 23 | — | 20 | 17 | 7 ¹ / ₂ | 6.50—7.— | 7 | 6.—6.50 | 15. — | 18. 50 |
| 19. Sarnen | 23 ¹ / ₃ | — | 17 | 16 | 7 ¹ / ₂ | 6. 75 | — | — | 9.—11.— | 12.—14.— |
| 20. Schaffhausen | 23 | — | 20 | 19 | 7 | 6. 50 | 6 ¹ / ₂ | 6. — | 13. — | 21. — |
| 21. Schwyz | 23 ¹ / ₂ | — | 17 | — | 8 | 7. 50 | — | — | 11. — | 14. 50 |
| 22. Sitten | 24 | — | 20 | 18 | 6 | — | — | — | 12. — | 14. 50 |
| 23. Solothurn | 22 ¹ / ₂ | — | 20 | — | 7—8 | 5.—5.50 | — | — | 19. — | 22. — |
| 24. St. Gallen | 23 | — | 19 | 17—18 | 10 | 7.50—8.— | — | — | 22. — | 23. 50 |
| 25. St-Imier | 22—23 | — | 20 | 20 | 6 | 6. 50 | — | — | 13. — | 18. 50 |
| 26. Vevey | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |
| 27. Winterthur | 24 | — | 20 | — | 8 | 6. 50 | 7 | 5. 50 | 19. — | 21. — |
| 28. Yverdon | 23 | — | 20 | — | 5—6 | 5. 50 | 5 | 4. 50 | 13. — | 18. — |
| 29. Zürich | 26 | — | 18—20 | — | 10 | 7. 50 | 7 ¹ / ₂ | 6. — | 21. — | 23. — |
| 30. Zug | 24 | — | 20 | 18 | 8 | 7. — | 7 | 6. — | 15. — | 18. — |

Schaffhausen. Langbrot kostet 24 $\frac{1}{2}$ Cts. per $\frac{1}{2}$ kg.

Solothurn. Einpfünderlaibe Vollbrot kosten 25 Cts.

St. Gallen. Ochsenfleisch zum Sieden (Suppenfleisch) und zum Braten (Huft) steht sich im Preise gleich. Die Kartoffeln sind „rote Schaffhauser“ und „Schaffhauser Magnum bonum“.

St. Imier. Statt Ochsenfleisch wird Fleisch von älteren und ganz jungen Kühen verkauft. Die Kartoffelsorte ist „Magnum bonum“, „Boule de neige“ und „Weltwunder“.

Yverdon. Kartoffeln I. Qualität sind „Fin de siècle“, diejenigen II. Qualität sind „Couronne impériale“.

Zürich. Auf den Markt kommen von Kartoffelsorten „Magnum bonum“, „Rosen“ und „Bodensprenger“.

Schaffhouse. Le long pain coûte 24 $\frac{1}{2}$ cts le demi-kilo.

Soleure. La miché de pain complet, d'une livre, coûte 25 cts.

St-Gall. La viande de bœuf à bouillir et celle à rôtir (aloyau) sont du même prix. Les pommes de terre sont des „schaffhousoises rouges“ et des „Magnum bonum schaffhousoises“.

St-Imier. Au lieu de viande de bœuf, il y a en vente de la viande de vaches déjà âgées ou toutes jeunes. Les espèces de pommes de terre sont des „Magnum bonum“, des „Boule de neige“ et des „Weltwunder“.

Yverdon. Les pommes de terre 1^{re} qualité sont des „Fin de siècle“, celles de 2^e qualité, des „Couronne impériale“.

Zurich. On trouve au marché les espèces de pommes de terre „Magnum bonum“, „Rosen“ et „Bodensprenger“.