

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Was kosten die Lebensmittel in Karlsruhe?

Humpert, E.

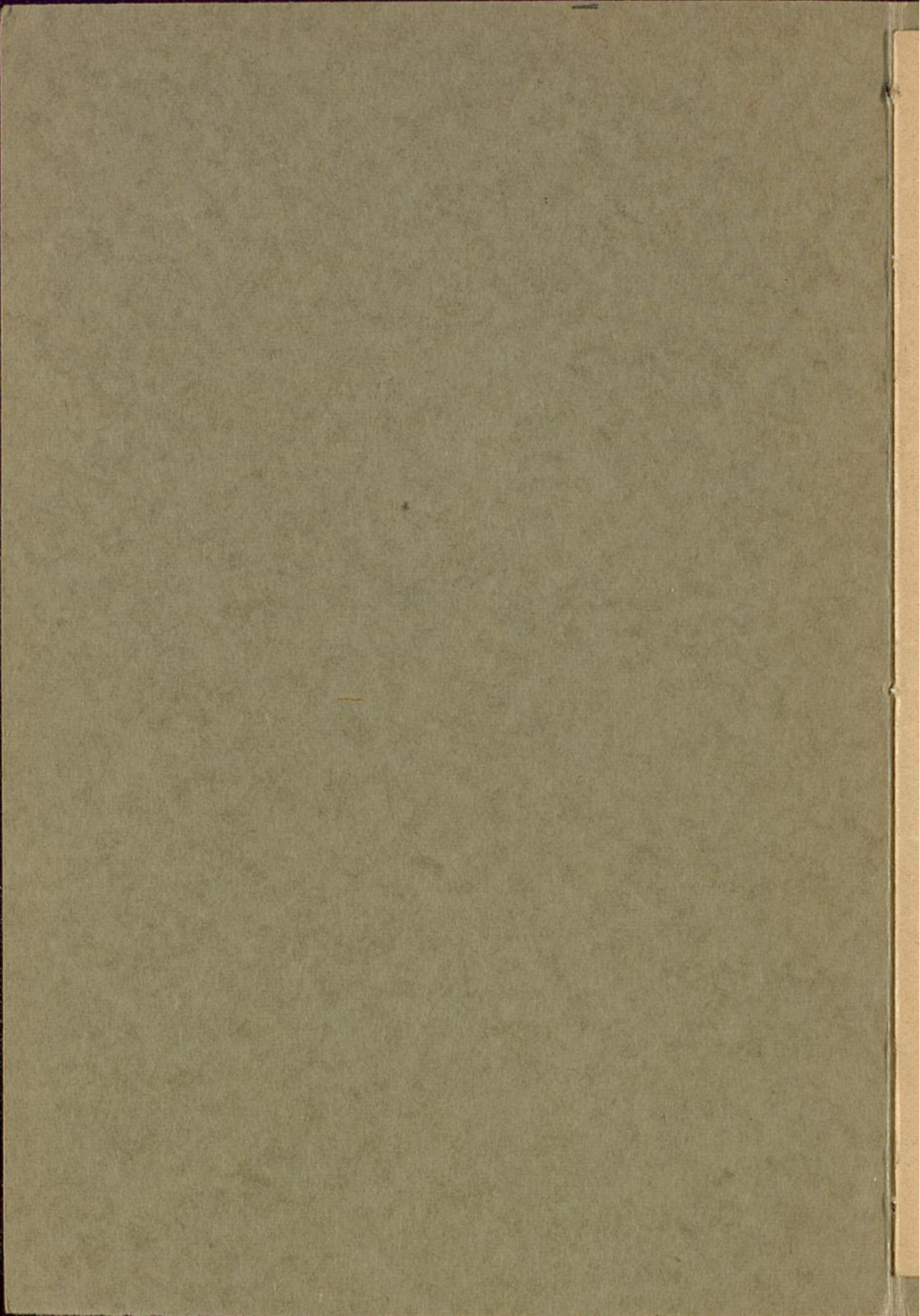
Karlsruhe, 1916

urn:nbn:de:bsz:31-37242

O 58 A

966





alles zu wichtig ausgeführt

Was kosten die Lebensmittel in Karlsruhe?

Eine alphabetische Zusammenstellung
der höchstzulässigen Lebensmittelpreise
nach dem Stande vom 15. Mai 1916.



Im Auftrag des Landespreisausschusses
zusammengestellt von E. Humpert.

Bei Überschreitungen der Höchstpreise
machen sich Käufer und Verkäufer
❖ ❖ strafbar. ❖ ❖

Druck und Verlag:

E. F. Müllersche Hofbuchhandlung m. b. H., Karlsruhe.

(1916)

M.H. - 10

Gv

058 A 966



20





Vorbemerkungen.

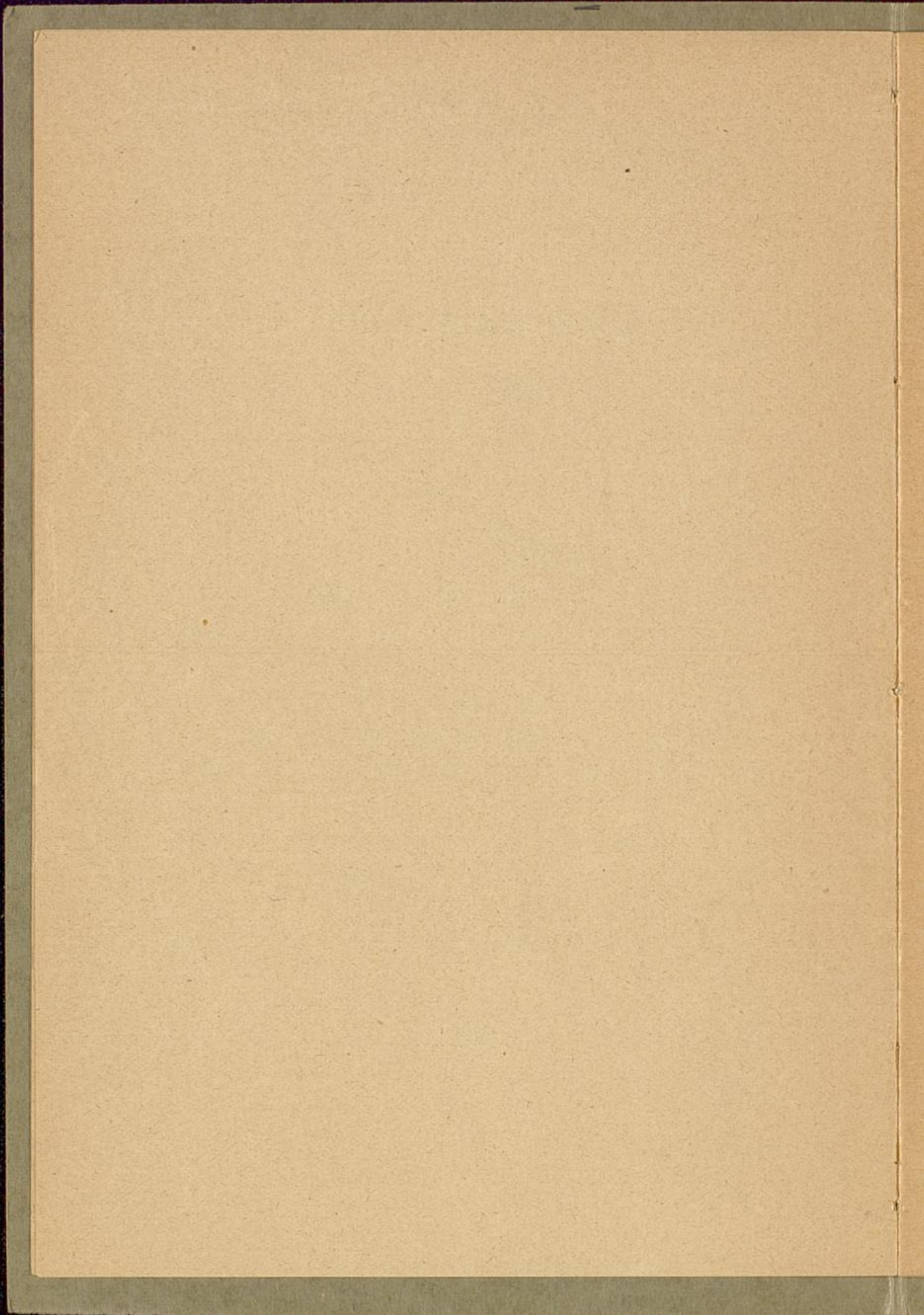
Die Zahl der Verordnungen über Höchstpreise, die bisher festgesetzt wurden, ist mit der Zeit so groß geworden, daß es dem kaufenden Publikum oft im geeigneten Augenblick recht schwer wird, den richtigen, zurzeit geltenden Preis zu wissen.

Vielseitigem Wunsche entsprechend übergeben wir im folgenden der Öffentlichkeit eine alphabetische Zusammenstellung derjenigen Lebensmittel, für die in der Stadt Karlsruhe ein Höchstpreis festgesetzt wurde.

Dabei wollen wir nicht versäumen, darauf aufmerksam zu machen, daß sich bei Überschreitungen der Höchstpreise sowohl Verkäufer wie Käufer strafbar machen.

Bei Benutzung des Heftchens ist in Betracht zu ziehen, daß die Höchstpreise weiteren Änderungen unterworfen sind. Es wäre deshalb sehr zu empfehlen, sich durch Nachträge in das Verzeichnis immer auf dem Laufenden zu erhalten.

Karlsruhe, den 15. Mai 1916.



Höchstzulässige Preise.

(Es handelt sich hier bei allen Angaben — wenn nicht besonders bemerkt — um inländische, d. h. in Deutschland erzeugte Ware.)

B e z e i c h n u n g	Preis für 1 Pfund
	Mark
Acherner Rahmkäse	— .82
Apfelmarmelade, offen	— .50
in ganzen Bleheimern oder sonstigen Gefäßen, von 10 bis 15 kg	— .45
von 5 bis 10 kg	— .50
unter 5 kg	— .55
Auszugsmehl	— .30
Badsteinkäse, I. Qual. (wenigstens 40% Fettgehalt)	1.10
II. Qual. (40—15% Fettgehalt)	— .80
Bandnudeln, Wasser-, I. Qualität	— .72
II. Qualität	— .51
mit Eizusatz	— .85
Bibbeleskäse (höchstens 75% Wassergehalt)	— .50
Bleien, von 1 kg und darüber, lebend	1.—
tot	— .80
unter 1 kg, lebend	— .75
tot	— .60
Blutwurst (auch abgebunden)	— .90
Brachsen, von 1 kg und darüber, lebend	1.—
tot	— .80
unter 1 kg, lebend	— .75
tot	— .60

B e z e i c h n u n g	Preis für 1 Pfund
	Mark
Bratwurst (frisch)	2.—
Bresen , von 1 kg und darüber, lebend	1.—
tot	— .80
unter 1 kg, lebend	— .75
tot	— .60
Briefkäse , I. Qual. (wenigstens 50% Fettgehalt)	1.50
II. Qual. (40—50% Fettgehalt)	1.30
Brot 750 gr —.30	—
1500 gr —.60	—
Buchweizen , geschält	— .50
Buchweizenfuttergrüze	— .50
Buchweizenspeisegrüze	— .60
Buchweizengrieß	— .60
Buchweizenmehl	— .60
Butter , Tafel-, inländische	2.—
ausländische (wird für jede neue Sendung vom Gr. Bezirksamt festgesetzt), zurzeit	2.78
Land=	1.80
Butterschmalz	1.90
Camembertkäse , I. Qual. (wenigstens 50% Fettgehalt)	1.50
II. Qual. (40—50% Fettgehalt)	1.30
Damwild , Ziemer, Schlegel	1.25
Bug	— .80
Kochfleisch (Ragout)	— .50
Delikatesskäse , I. Qual. (wenigstens 40% Fettgehalt), in Stücken von 60 oder 120 gr	1.20
II. Qual. (40—15% Fettgehalt), in Stücken von 60 oder 120 gr	— .90

B e z e i c h n u n g	Preis für 1 Pfund
	Mark
Edamerkäse , inländischer, I. Qual. (wenigst. 40 % Fettgehalt)	1.40
II. Qual. (40—20 % Fettgehalt)	1.10
ausländischer, halbfett	2.12
dreiviertelfett	2.32
vollfett	2.44
Eierteigwaren (Teigwaren mit Eizusatz)	— .85
Elbingerkäse , I. Qual. (wenigstens 40 % Fettgehalt) . . .	1.40
II. Qual. (40—20 % Fettgehalt)	1.10
Emmentalerkäse , inländischer, I. Qual. (40 % Fettgehalt)	1.60
II. Qual. (40—30 % Fettgeh.)	1.50
ausländischer	2.40
Erdöl , ab Straßentankwagen das Liter	— .28
ab Laden " "	— .32
ins Haus gebracht " "	— .34
Fadennudeln , Wasser-, I. Qualität	— .72
II. Qualität	— .51
mit Eizusatz	— .85
Fasanenhähne , mit Federn das Stück	3.50
Fasanenhennen , mit Federn " "	2.50
Faustkäse , frisch	— .75
ausgereift	— .90
Fette , Kunstspeisefette (100 % Fettgehalt)	2.32
Margarine	2.—
Pflanzenfette (100 % Fettgehalt)	2.32
Schmelzmargarine (100 % Fettgehalt)	2.32
Schweinefett, frisch (roh)	2.—
ausgelassen, inländisches	2.40
Speisefette aller Art mit 100 % Fettgehalt . . .	2.32

B e z e i c h n u n g	Preis für 1 Pfund
	Mark
Fleisch: Ochsen- und Rindfleisch:	
a) im allgemeinen mit Knochen (20%)	1.80
b) Lummel mit eingewachsenen Knochen	2.20
c) Lummel ohne Knochen (ausgebeint)	2.70
d) Schoß ohne besondere Knochenbeigabe	2.—
e) Wade, Hals, Stich, Backe, dünner Plätz, sowie sonstige geringere Stücke mit Knochen (20%) . . .	1.60
Ruhfleisch:	
a) im allgemeinen mit Knochen (20%)	1.60
b) Lummel mit eingewachsenen Knochen	1.80
c) Lummel ohne Knochen (ausgebeint)	2.50
d) Schoß ohne besondere Knochenbeigabe	1.80
e) Wade, Hals, Stich, Backe, dünner Plätz, sowie sonstige geringere Stücke mit Knochen (20%) . . .	1.40
Kalbfleisch:	
a) im allgemeinen mit Knochen (25%)	1.90
b) Schnitzel ohne besondere Knochenbeigabe	2.60
c) Schlegel und Rippenstücke (Kotelette) wie ge- wachsen	2.—
d) geringere Stücke (Brust und Hals) mit Knochen (25%)	1.70
Lammfleisch:	
a) im allgemeinen mit Knochen (25%)	2.—
b) Rippenstücke (Kotelette) wie gewachsen	2.10
c) geringere Stücke (Brust und Hals) mit Knochen (25%)	1.70
Schweinefleisch, frisch (roh):	
a) Rippenstücke (Kotelette) sowie Lendenstücke	1.90
b) Schlegel, Bug und sonstige Bratenstücke	1.70
c) alles übrige Schweinefleisch	1.50

B e z e i c h n u n g	Preis für 1 Pfund
	Mark
gesalzen (gepöfelt) 20 <i>ℳ</i> teurer wie frisch (roh), geräuchert 40 <i>ℳ</i> teurer wie frisch (roh).	
Suppenknochen:	
a) mit Mark	— .40
b) ohne Mark	— .20
Fleischwurst, gewöhnliche (abgebundene Fleischwurst)	1.40
Fische:	
Karpfen, lebend	1.30
tot	1.04
Schleien, lebend	1.50
tot	1.20
Hechte, lebend	1.25
tot	1.—
Bleien und Brachsen (Bresen),	
von 1 kg und darüber, lebend	1.—
tot	— .80
unter 1 kg, lebend	— .75
tot	— .60
Plöken und Rotaugen	— .50
Frankfurterwurst	1.40
Frankfurter Leberwurst, frisch	2.20
geräuchert	2.40
Frühstückskäse, I. Qual. (wenigstens 40% Fettgehalt), in Stücken von 60 oder 120 gr	1.20
II. Qual. (40—15% Fettgehalt), in Stücken von 60 oder 120 gr	— .90
Gemüsenudeln, Wasser-, I. Qualität	— .72
II. Qualität	— .51
mit Eizusatz	— .85

B e z e i c h n u n g	Preis für 1 Pfund
	Mark
Gerstengraupen Nr. 6	—40
Nr. 5	—42
Nr. 4—3	—43
Nr. 2—1	—47
Nr. 0—6/0	—49
Gerstengrütze	—40
Gerstenkaffee , offen	—44
Gerstenmehl	—29
Goudakäse , inländischer, I. Qual. (wenigst. 40% Fettgeh.)	1.40
II. Qual. (40—20% Fettgehalt)	1.10
ausländischer, halbfett	2.12
dreiviertelfett	2.32
vollfett	2.44
Graupen , Gersten= Nr. 6	—40
Nr. 5	—42
Nr. 4—3	—43
Nr. 2—1	—47
Nr. 0—6/0	—49
Kartoffel=	—65
Griebenwurst (auch abgebunden)	—90
Grieß , Buchweizen=	—60
Hirsen=	—63
Weizen=	—45
Grütze , Buchweizenfutter=	—50
Buchweizenspeise=	—60
Gersten=	—40
Hafer=, lose in Säcken	—58
in Paketen das Pfundpaket	—70
Hirsen=	—63

B e z e i c h n u n g	Preis für 1 Pfund
	Mark
Haferflocken, lose in Säcken	— .58
in Paketen das Pfundpaket	— .70
Hafergrütze, lose in Säcken	— .58
in Paketen das Pfundpaket	— .70
Hafermehl, lose in Säcken	— .72
in Paketen das 1/2-Pfund-Paket	— .40
Hammelfleisch:	
a) im allgemeinen mit Knochen (25%)	2.—
b) Rippenstücke (Kotelette) wie gewachsen	2.10
c) geringere Stücke (Brust, Hals) mit Knochen (25%)	1.70
Harzerkäse, frisch	— .75
ausgereift	— .90
Hasen, mit Fell das Stück	4.65
ohne Fell " "	4.25
=Ziemer (ganz)	2.—
je ein Schlegel	— .90
Kochfleisch (Ragout) (ganz)	— .60
Hechte, lebend	1.25
tot	1.—
Hirse, geschält	— .47
poliert	— .50
=grütze	— .63
=grieß	— .63
=mehl	— .63
Holländerkäse, inländischer, I. Qual. (wenigst. 40% Fettg.)	1.40
II. Qual. (40—20% Fettgehalt)	1.10
ausländischer, halbfett	2.12
dreiviertelfett	2.32
vollfett	2.44

B e z e i c h n u n g	Preis für 1 Pfund
	Mark
Kaffee, Bohnen- ($\frac{1}{2}$ Pfd. gerösteter Kaffee und $\frac{1}{2}$ Pfd. Ersatzmittel)	2.20
Gersten-, offen	— .44
Malz-, offen	— .53
in geschlossenen Paketen, das Pfundpaket	— .58
in geschl. Paketen, das $\frac{1}{2}$ -Pfund-Pak. — .30	—
Kaffeemischung (50 % gerösteter Bohnenkaffee und 50 % Ersatzmittel)	2.20
Kalbfleisch:	
a) im allgemeinen mit Knochen (25 %)	1.90
b) Schnitzel ohne besondere Knochenbeigabe	2.60
c) Schlegel und Rippenstücke (Kotelette) wie gewachf.	2.—
d) geringere Stücke (Brust, Hals) mit Knochen (25 %)	1.70
Kaninchen, mit Fell das Stück 1.60	—
ohne Fell " " 1.30	—
Karpfen, lebend	1.30
tot	1.04
Kartoffeln 10 Pfund — .63	—
5 " — .32	—
Kartoffelgrauen	— .65
Kartoffelsago	— .65
Käse: I. Inländischer Hartkäse:	
Emmentaler-, I. Qual. (wenigstens 40 % Fettgehalt)	1.60
II. Qual. (40—30 % Fettgehalt)	1.50
Schweizer- (40—30 % Fettgehalt)	1.50
Tilsiter-, I. Qual. wenigstens 40 % Fettgehalt)	1.40
II. Qual. (40—30 % Fettgehalt)	1.10
Elbinger-, I. Qual. (wenigstens 40 % Fettgehalt)	1.40
II. Qual. (40—20 % Fettgehalt)	1.10

B e z e i c h n u n g	Preis für 1 Pfund
	Mark
Wilstermarsch-, I. Qual. (wenigstens 40% Fettgehalt)	1.40
II. Qual. (40—20% Fettgehalt)	1.10
Holländer-, I. Qual. (wenigstens 40% Fettgehalt) . .	1.40
II. Qual. (40—20% Fettgehalt)	1.10
Gouda-, I. Qual. (wenigstens 40% Fettgehalt)	1.40
II. Qual. (40—20% Fettgehalt)	1.10
Edamer-, I. Qual. (wenigstens 40% Fettgehalt) . . .	1.40
II. Qual. (40—20% Fettgehalt)	1.10
Hartkäse, (weniger als 20% Fettgehalt)	—80
Weichkäse:	
Camembert, I. Qual. (wenigstens 50% Fettgehalt) . .	1.50
II. Qual. (50—40% Fettgehalt)	1.30
Brie-, I. Qual. (wenigstens 50% Fettgehalt)	1.50
II. Qual. (50—40% Fettgehalt)	1.30
Neuschateller-, I. Qual. (wenigstens 50% Fettgehalt)	1.50
II. Qual. (50—40% Fettgehalt)	1.30
Münster-, I. Qual. (wenigstens 50% Fettgehalt) . . .	1.50
II. Qual. (50—40% Fettgehalt)	1.30
Limburger-, I. Qual. (wenigstens 40% Fettgehalt) . .	1.10
II. Qual. (40—15% Fettgehalt)	—80
Bachstein-, I. Qual. (wenigstens 40% Fettgehalt) . . .	1.10
II. Qual. (40—15% Fettgehalt)	—80
Romadour-, I. Qual. (wenigstens 40% Fettgehalt) . .	1.10
II. Qual. (40—15% Fettgehalt)	—80
Frühstücks-, I. Qual. (wenigstens 40% Fettgehalt) in Stücken von 60 oder 120 gr	1.20
II. Qual. (40—15% Fettgehalt) in Stücken von 60 oder 120 gr	—90

B e z e i c h n u n g	Preis für 1 Pfund
	Mark
Delikateß-, I. Qual. (wenigstens 40% Fettgehalt), in Stücken von 60 oder 120 gr	1.20
II. Qual. (40—15% Fettgehalt), in Stücken von 60 oder 120 gr	— .90
Weichkäse (weniger als 15% Fettgehalt)	— .60
Acherner (Renchtaler) Rahmkäse	— .82
Quark und Quarkkäse:	
Speisequark (Bibbeleskäse, weißer Käse) (höchstens 75% Wassergehalt)	— .50
Harzerkäse, frisch	— .75
ausgereift	— .90
Spitzkäse, frisch	— .75
ausgereift	— .90
Stangenkäse, frisch	— .75
ausgereift	— .90
Faufstkäse, frisch	— .75
ausgereift	— .90
II. Ausländischer:	
Edamer, halbfett	2.12
dreiviertelfett	2.32
vollfett	2.44
Emmentaler	2.40
Gouda, halbfett	2.12
dreiviertelfett	2.32
vollfett	2.44
Holländer, halbfett	2.12
dreiviertelfett	2.32
vollfett	2.44

B e z e i c h n u n g	Preis für 1 Pfund
	Mark
Malzkaffee, offen	— .53
in geschlossenen Paketen, das Pfundpaket	— .58
in geschlossenen Paketen, das ½-Pfund-Paket — .30	—
Margarine	2.—
Marmeladen:	
offen, Sorte II*)	— .60
III*)	— .50
IV*)	— .40
V*)	— .35
in ganzen Bleheimern oder sonstigen Gefäßen:	
von 10 bis 15 kg, Sorte II*)	— .55
III*)	— .45
IV*)	— .36
V*)	— .32
von 5 bis 10 kg, Sorte II*)	— .60
III*)	— .50
IV*)	— .40
V*)	— .35
unter 5 kg, Sorte II*)	— .65
III*)	— .55
IV*)	— .44
V*)	— .38

- *) Sorte I: Marmeladen, die nur aus einer Fruchtart hergestellt werden, mit Ausnahme von Apfelmarmeladen; kein Höchstpreis!
- II: Marmeladen, die aus höchstens vier Fruchtarten hergestellt werden, sofern sie nicht unter Sorte I fallen und nicht eine Apfeleinlage von mehr als der Hälfte der Gesamtmenge enthalten;
- III: Reine Apfelmarmeladen sowie Marmeladen aus Früchten aller Art, sofern sie nicht unter die Sorten I und II fallen und nicht eine Einwage von Fruchtresten von mehr als einem Viertel der Gesamtmenge enthalten;
- IV: Marmeladen aus Früchten oder Fruchtresten ohne Zusatz von Rüben und Kartoffeln, sofern sie nicht unter Sorte I bis III fallen (Kunstmarmeladen);
- V: Marmeladen mit Zusatz von Rüben und Kartoffeln.

B e z e i c h n u n g	Preis für 1 Pfund
	Mark
Mehl, Buchweizen=	— .60
Gersten=	— .29
Hafer=, lose in Säcken	— .72
„ in Paketen . . . das 1/2-Pfundpaket —.40	—
Hirschen=	— .63
Roggen=	— .21
Weizen=	— .23
Weizenauszugs= (Auszugs=, Weiß=)	— .30
Milch, Voll= an der Bahnrampe geholt . das Liter —.22	—
auf der Straße od. Verkaufsst. geh. „ „ —.26	—
ins Haus gebracht „ „ —.27	—
Vorzugs= „ „ —.35	—
Münsterkäse, I. Qual. (wenigstens 50 % Fettgehalt) . . .	1.50
II. Qual. (50—40 % Fettgehalt)	1.30
Reuschatellerkäse, I. Qual. (wenigstens 50 % Fettgehalt) .	1.50
II. Qual. (50—40 % Fettgehalt)	1.30
Nudeln, Wasser=, Gemüse=, Schnitt=, Suppen=, I. Qual. .	— .72
II. Qual.	— .51
mit Eizusatz	— .85
Ohsenfleisch:	
a) im allgemeinen mit Knochen (20 %)	1.80
b) Lummel mit eingewachsenen Knochen.	2.20
c) Lummel ohne Knochen (ausgebeint)	2.70
d) Schoß ohne besondere Knochenbeigabe	2.—
e) Wade, Hals, Stich, Backe, dünner Plätz und sonstige geringere Stücke mit Knochen (20 %)	1.60

B e z e i c h n u n g	Preis für 1 Pfund
	Mark
Obstmus:	
offen, Sorte II*)	—.60
III*)	—.50
IV*)	—.40
V*)	—.35
in ganzen Bleheimern oder sonstigen Gefäßen:	
von 10 b.s 15 kg, Sorte II*)	—.55
III*)	—.45
IV*)	—.36
V*)	—.32
von 5 bis 10 kg, Sorte II*)	—.60
III*)	—.50
IV*)	—.40
V*)	—.35
unter 5 kg, Sorte II*)	—.65
III*)	—.55
IV*)	—.44
V*)	—.38
Pflanzenfette	2.32
Blögen	—.50

*) Sorte I: Marmeladen, die nur aus einer Fruchtart hergestellt werden, mit Ausnahme von Apfelmarmeladen; kein Höchstpreis!

II: Marmeladen, die aus höchstens vier Fruchtarten hergestellt werden, sofern sie nicht unter Sorte I fallen und nicht eine Apfeleinlage von mehr als der Hälfte der Gesamtmenge enthalten;

III: Reine Apfelmarmeladen sowie Marmeladen aus Früchten aller Art, sofern sie nicht unter die Sorten I und II fallen und nicht eine Einwage von Fruchttrückständen von mehr als einem Viertel der Gesamtmenge enthalten;

IV: Marmeladen aus Früchten oder Fruchttrückständen ohne Zusatz von Rüben und Kartoffeln, sofern sie nicht unter Sorte I bis III fallen (Kunstmarmeladen);

V: Marmeladen mit Zusatz von Rüben und Kartoffeln.

B e z e i c h n u n g	Preis für 1 Pfund
	Mark
Quark, Speise- (höchstens 75 % Wassergehalt)	— .50
Rahmkäse (Renchtaler, Acherer)	— .82
Rauchwaren, Schinken, roh, im ganzen	2.40
" " im Aufschnitt (ohne Schwarte	3.—
" gekocht, im Aufschnitt (ohne Schw.)	3.20
Speck, frisch	2.—
" gesalzen	2.20
" geräuchert	2.40
Rehwild, Ziemer, Schlegel.	2.—
Bug	1.20
Kochfleisch (Ragout)	— .60
Renchtaler Rahmkäse	— .82
Rindfleisch:	
a) im allgemeinen mit Knochen (20 %)	1.80
b) Lummel mit eingewachsenen Knochen.	2.20
c) Lummel ohne Knochen (ausgebeint)	2.70
d) Schoß ohne besondere Knochenbeigabe	2.—
e) Wade, Hals, Stich, Backe, dünner Plätz und sonstige geringere Stücke mit Knochen (20 %)	1.60
Roggenmehl	— .21
Romadourkäse, I. Qual. (wenigstens 40 % Fettgehalt)	1.10
II. Qual. (40—15 % Fettgehalt)	— .80
Rotaugen	— .50
Rotwild, Ziemer, Schlegel.	1.25
Bug	— .80
Kochfleisch (Ragout)	— .50
Sago, inländischer (Kartoffelsago)	— .65

B e z e i c h n u n g	Preis für 1 Pfund
	Mark
Schinken, roh, im ganzen	2.40
„ im Aufschnitt (ohne Schwarte)	3.—
gekocht, im Aufschnitt (ohne Schwarte)	3.20
Schinkenwurst	2.—
Schleien, lebend	1.50
tot	1.20
Schmalz, Butter=	1.90
Schweine= (ausgelassenes)	2.40
Schmeer	2.—
Schmelzmargarine (100% Fettgehalt)	2.32
Schnittnudeln, Wasser=, I. Qualität	—72
II. Qualität	—51
mit Eizusatz	—85
Suppenknochen, mit Mark	—40
ohne Mark	—20
Schwartenmagen, frisch	1.30
geräuchert	1.50
Schweinefett, frisch (roh)	2.—
ausgelassen	2.40
Schweinefleisch, frisch (roh):	
a) Rippenstücke (Kotelette) sowie Lenden-	
stücke	1.90
b) Schlegel, Bug und sonstige Braten-	
stücke	1.70
c) alles übrige Schweinefleisch	1.50
gesalzen (gepökelt) 20 \mathcal{F} das Pfund teurer	
wie frisch (roh).	
geräuchert, 40 \mathcal{F} das Pfund teurer wie	
frisch (roh).	

B e z e i c h n u n g	Preis für 1 Pfund
	Mark
Schweineschmalz (ausgelassenes)	2.40
Schweizerkäse (40—30 % Fettgehalt)	1.50
Speck, frisch	2.—
gesalzen	2.20
geräuchert	2.40
Speisefette aller Art (100 % Fettgehalt)	2.32
Speisequark (höchstens 75 % Wassergehalt)	—50
Spitzkäse, frisch	—75
ausgereift	—90
Stangenkäse, frisch	—75
ausgereift	—90
Suppennudeln, Wasser-, I. Qualität	—72
II. Qualität	—51
mit Eizusatz	—85
Suppenteige, Wasser-, I. Qualität	—72
II. Qualität	—51
mit Eizusatz	—85
Tafelbutter, inländische	2.—
ausländische (wird für jede neue Sendung vom Gr. Bezirksamt festgesetzt) zurzeit	2.78
Tee, grün	2.50
schwarz, lose Ware	4.50
gepackte Ware	5.—
Teigröhren (Makkaroni), Wasser-, I. Qualität	—73
II. Qualität	—52
mit Eizusatz	—85
Teigröhrenbruch (Makkaronibruch), Wasser-, I. Qualität	—71
II. Qualität	—50
mit Eizusatz	—85

B e z e i c h n u n g	Preis für 1 Pfund
	Mark
Teigwaren, Band-, Faden-, Gemüse-, Schnitt- und Suppen- nudeln, Suppenteige, Wasser-, I. Qualität	—.72
II. Qualität	—.51
mit Eizusatz	—.85
Teigröhren (Makkaroni), Wasser-, I. Qualität	—.73
II. Qualität	—.52
mit Eizusatz	—.85
Teigröhrenbruch (Makkaronibruch), Wasser-, I. Qualität	—.71
II. Qualität	—.50
mit Eizusatz	—.85
Thüringer Leberwurst frisch	2.20
geräuchert	2.40
Tilsiterkäse, I. Qual. (wenigstens 40% Fettgehalt)	1.40
II. Qual. (40—30% Fettgehalt)	1.10
Vollmilch, an der Bahnrampe abgeholt . das Liter —.22	—
auf der Straße oder Verkaufsstelle geholt " "	—.26
ins Haus gebracht " "	—.27
Vorzugsmilch das Liter —.35	—
Wasserteigwaren, Band-, Faden-, Gemüse-, Schnitt-, Suppennudeln, Suppenteige, I. Qualität	—.72
II. Qualität	—.51
Wasserweck, Doppel- (2 Stück) 80 gr —.06	—
Weißer Käse (höchstens 75% Wassergehalt)	—.50
Weißmehl	—.30
Weizenauszugsmehl	—.30
Weizenmehl	—.23
Weizengrieß	—.45

RM-10 116 25/6

B e z e i c h n u n g	Preis für 1 Pfund
	Mark
Wild:	
Rot- und Damwild, Ziemer, Schlegel	1.25
Bug	— .80
Kochfleisch (Ragout)	— .50
Rehwild, Ziemer, Schlegel	2.—
Bug	1.20
Kochfleisch (Ragout)	— .60
Wildschweine, Ziemer, Schlegel	1.10
Bug	— .90
Kochfleisch (Ragout)	— .50
Hafen, mit Fell das Stück	4.65 —
ohne Fell " "	4.25 —
Zierner, ganz	2.— —
je ein Schlegel	— .90 —
Kochfleisch (Ragout), ganz	— .60 —
Kaninchen, mit Fell das Stück	1.60 —
ohne Fell " "	1.30 —
Fasanenhähne, mit Federn " "	3.50 —
Fasanenhennen, mit Federn " "	2.50 —
Wildschweine, Ziemer, Schlegel	1.10
Bug	— .90
Kochfleisch (Ragout)	— .50
Wildstermarschkäse, I. Qual. (wenigstens 40% Fettgehalt) .	1.40
II. Qual. (40—20% Fettgehalt)	1.10
Wurst, feine (Frankfurter, Thüringer) Leberwurst, frisch .	2.20
geräuchert	2.40
gewöhnliche (abgebundene) Leberwurst	— .90
Blutwurst (Griebenwurst, auch abgebunden)	— .90

B e z e i c h n u n g	Preis für 1 Pfund
	Mark
Wurst, Schwartenmagen, frisch	1.30
geräuchert	1.50
Schinken- (Lyoner-) wurst	2.—
gewöhnliche Fleischwurst (abgebundene Fleischwurst, Frankfurterwurst)	1.40
Bratwurst, frisch	2.—
Landjäger	1.80
Zwieback	1.—

Umrechnungstabelle

zum Zwecke der Abtrennung der Fleischarten:

Fleisch ohne Knochen, Schinken, Dauerwurst	Herz, Leber, gefochte Kutteln, Blut- (Grieben-) wurst, gewöhnl. Leber- wurst, gewöhnliche Fleischwurst	Alles übrige von Fleisch, Fleischwaren, Wurst- waren, von Speck, Dürre- fleisch, Briesle, Hirn, Nieren
Ware: Marken:	Ware: Marken:	Ware: Marken:
100 gr . . . 125 gr	100 gr . . . 70 gr	100 gr . . . 100 gr
1/4 Pfd. . . . 160 gr	1/4 Pfd. . . . 90 gr	1/4 Pfd. . . . 125 gr
1/2 Pfd. . . . 320 gr	1/2 Pfd. . . . 180 gr	1/2 Pfd. . . . 250 gr
3/4 Pfd. . . . 470 gr	3/4 Pfd. . . . 260 gr	3/4 Pfd. . . . 375 gr
1 Pfd. . . . 625 gr	1 Pfd. . . . 350 gr	1 Pfd. . . . 500 gr



G. F. Müller'sche Hofbuchdruckerei, Karlsruhe.

A 1084/58
-50

BLB Karlsruhe



28 10665 2 031

28 10665 2 031



