

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

10. Die Preise von Lebensbedürfnissen und Verbrauchsgegenständen im
September 1916

[urn:nbn:de:bsz:31-221067](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-221067)

Noch: b. Landesdurchschnitte aus den häufigsten Preisen beim Kleinhandel.

Lebensbedürfnisse und Verbrauchsgegenstände	Durchschn.- Preis am 15. Jan 30. September		Lebensbedürfnisse und Verbrauchsgegenstände	Durchschn.- Preis am 15. Jan 30. September		Lebensbedürfnisse und Verbrauchsgegenstände	Durchschn.- Preis am 15. Jan 30. September	
	₰	₰		₰	₰		₰	₰
Kerzen (Komposition) 1 kg	348	367	Schweinefleisch:			Noch: Wurstwaren (frisch):		
Bündhölzer (Schwed.) 1 Paket	42	43	Rippenstücke (Kotelette) und Lendenstücke . 1 kg	385	375	feine (Frankfurter, Thüringer) Leber- würst 1 kg	420	420
Soda (Kristall) . . . 1 kg	17	17	Schlegel, Bug und sonst. Bratenstücke "	361	368	Bratwurst "	415	386
Rohfleisch:			alle übrigen Stücke . "	336	340	Landjäger "	383	
im allgemeinen, m. 20% Knochenbeigabe . . 1 kg	368	371	Sahlfleisch u. Rippchen:			Fette:		
Vorzugsstücke (ohne besond. Knochenbeigabe):			roh "	403	407	Butterschmalz "	410	420
Lammel (Lende) knochenfrei "	486	492	gekocht "	417	402	Kunstspeisefett "	445	457
Schoß, Mittelstück (Nierenstück, Vorschlag) "	409	409	Hammelfleisch:			Margarine "	368	368
Schoß (Kopf- u. Endstück) gering. Stücke (Wade, Hals, Stich, Backen, dünner Plätz) mit 20% Knochenbeigabe "	379	381	im allgemeinen, mit 25% Knochenbeigabe "	395	394	Gemüse:		
			Vorzugsstücke (ohne besond. Knochenbeigabe):			Gelberüben "	25	25
			Kotelette, wie gewachsen "	406	400	Weißkraut "	19	19
			geringere Stücke (Brust und Hals) mit 25% Knochenbeigabe . . . "	359	369	Rotkraut "	26	26
Rindfleisch:			Suppenknochen:			Wirsingkraut "	20	41
im allgemeinen, mit 20% Knochenbeigabe . . . "	368	371	mit Mark "	76	76	Sauerkraut (eingem.) "	43	25
Vorzugsstücke (ohne besond. Knochenbeigabe):			ohne Mark "	41	41	Meerrettich . . 1 Stange	8	8
Lammel (Lende) knochenfrei "	478	482	Fettwaren:			Endivien-Salat . 1 Kopf	7	7
Schoß Mittelstück (Nierenstück, Vorschlag) "	405	409	Nierenfett roh "	316	321	Kopf-Salat "	45	45
Schoß (Kopf- u. Endstück) gering. Stücke (Wade, Hals, Stich, Backen, dünner Plätz), mit 20% Knochenbeigabe "	369	380	ausgelassen " "	395	403	Spinat 1 kg	41	41
			Schmer "	415	419	Zwiebeln (Speise-) "		
			Schweine- rein "	479	484	Speiseporzellan:		
			schmalz gemischt " "	436	424	beim Kleinhandel . 1 kg	14	14
			(ausgelassen) ausländisches "	600	580	beim Vorratseinkauf	1186	1011
Ruhfleisch:			Rauchwaren:			v. einigem Belang 100 kg		
im allgemeinen, mit 20% Knochenbeigabe "	338	339	Dürrfleisch (Rippensped, magerer Speck), durch- wachsen "	485	485	Fische:		
Vorzugsstücke (ohne besond. Knochenbeigabe):			Rückenped (Speckped, fetter Speck) "	481	488	Salzhering . . . 1 Stück	25	25
Lammel (Lende) knochenfrei "	484	473	Schinken roh im ganzen " "	531	543	Bismarckhering " "	186	186
Schoß Mittelstück (Nierenstück, Vorschlag) "	387	392	im Aufschn. " "	652	663	Schellfisch mittelgroß 1 kg	164	164
Schoß (Kopf- u. Endstück) gering. Stücke (Wade, Hals, Stich, Backen, dünner Plätz), mit 20% Knochenbeigabe "	348	360	gefocht i. ganzen " "	560	573	Stöckfisch (gewässert) "	121	121
			i. Aufschn. " "	698	702	Wild:		
Kalbfleisch:			Hackfleisch:			ganz mit Fell 1 Stück		
im allgemeinen, mit 25% Knochenbeigabe "	374	376	Rind- "	435	444	ohne " "		
Vorzugsstücke (ohne besond. Knochenbeigabe):			Schweine- "	428	434	Schlegel "		
Schnitzel "	466	470	Gemischt "	422	439	Ziemer (ganz) " "		
Schlegel und Kotelette wie gewachsen . . . "	387	388	Wurstwaren (frisch):			Ragout "	364	364
gering. Stücke (Brust und Hals) mit 25% Knochenbeigabe . . . "	353	361	gewöhnlicher weiß " "	263	266	Schlegel, Ziemer 1 kg	238	238
			Schwarzwagen rot " "	300	275	Reh Bug "	128	128
			Fleisch- u. Frankfurter- würst (auch abgebunden) "	313	315	Kohlen (frei vor's Haus):		
			Thoner- u. Schinken- würst "	411	414	Fettschrot 100 kg	334	334
			gewöhnl. Leber- und Griebenwürst (auch abgebunden) "	198	205	Rußkohlen (Ruh-fettmisch II) "	390	390
						Halbfettmasse (Einnuß II, belg. u. Ruhe) "	435	435
						Braunkohlenbricketts "	290	290
						Brennholz:		
						Anfeuerholz . . 100 kg	435	435

Druck der E. F. Müller'schen Hofbuchdruckerei, Karlsruhe.