

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch "Liebling"

Davidis, Henriette

Karlsruhe ; München, [1914]

Tabelle: Preistabelle für Lebensmittel.

urn:nbn:de:bsz:31-54694

28. Preistabelle für Lebensmittel.

Die gedruckten Preise sind angenommene Durchschnitts-Marktpreise. Weil dieselben an jedem Orte und zu jeder Jahreszeit verschieden sind, wolle man die richtigen Ortspreise in die leerstehenden Rubriken eintragen.

Fleischwaren.	M.	M.	Pf.	M.	Pf.
Rindfleisch zum Braten oder Schmoren . . . 1/2 kg	0,90—1,60				
Rindfleisch zum Kochen 1/2 „	0,60—0,90				
Kalbfleisch zum Braten oder Schmoren . . . 1/2 kg	0,90—1,20				
Kalbfleisch zum Kochen 1/2 „	0,60—0,80				
Hammelfleisch . . . 1/2 „	0,60—0,90				
Schweinefleisch . . . 1/2 „	0,60 0,90				
Pöfelsfleisch . . . 1/2 „	0,70				
Fled (Rindstaldaunen) 1/2 „	0,20				
Kalbsgekröse	0,30				
1 Kalbsgeschlinge	1,20				
1 Kalbskopf ohne Zunge und Bregen	0,50—1,00				
Schweine- oder Hammel- lunge	0,40—0,70				
Bregen (Kalbs-, Hammel- oder Schweine-)	0,30—0,90				
Niere	0,30—0,60				
Rinderherz 1/2 kg	0,40				
Leber 1/2 „	0,80				
Zunge 1/2 „	0,80				
Knochen 1/2 „	0,20—0,30				
Bratwurst 1/2 „	0,70				
Hirschbraten 1/2 „	1,20				
Hirschfleisch 1/2 „	0,60				
Rehbraten 1/2 „	1,20				
Rehfleisch 1/2 „	0,60				
1 Gase	3,00				
1 Kaninchen	1,00				

Fleischwaren.	M.	M.	Pf.	M.	Pf.
Gänsebraten . . . 1/2 kg	0,60				
Gänsefleisch in Stücken 1/2 „	0,50				
Gänsepöckelfleisch . 1/2 „	0,60				
1 Gänselein	0,75				
1 Ente	2,00				
1 Huhn	1,50—2,00				
1 Taube	0,60				
1 Fasan	2,50				
Putz 1/2 kg	0,80				
1 Rebhuhn	1,00				
1 Kramsvogel	0,50				
Bratenfmalz . . . 1/2 kg	0,60				
Hindertalg . . . 1/2 „	0,60				
Speck (geräuchert) . 1/2 „	0,80				

Eier, Butter und Käse.

Koch Eier Stk.	0,07
Knick Eier „	0,05
Kochbutter 1/2 kg	1,00
Margarine 1/2 „	0,75
Palmin 1/2 „	0,60
Schweizer Käse . . 1/2 „	1,20

Fische.		M.	Pf.	M.	Pf.
Alal	1/2 kg	1,00			
Barsch	1/2 „	0,50			
Blei	1/2 „	0,60			
Brecht	1/2 „	0,60—0,80			
Karafsche	1/2 „	0,50			
Karpfen	1/2 „	0,80			
Lachs	1/2 „	1,50			
Plöke	1/2 „	0,30—0,40			
Schleie	1/2 „	1,00			
Zander	1/2 „	0,60—1,20			
—					
Dorsch	1/2 kg	0,60			
Flunder	1/2 „	0,50			
Glatt- oder Heilbutt	1/2 „	0,50			
Hering (grün)	Mdl.	0,25—0,50			
Salzhering	Std.	0,05—0,10			
Kabeljau	1/2 kg	0,30			
Rotzunge	1/2 „	0,60			
Sardelle	1/2 „	1,60			
Schellfisch	1/2 „	0,40			
Scholle	1/2 „	0,60			
Seelachs	1/2 „	0,50			
Seezunge	1/2 „	0,60—0,80			
Sprotte (geräuchert)	1/2 „	1,00			
Steinbutt	1/2 „	1,50			

Gemüse.

(Für frische Gemüse lassen sich bestimmte Preise kaum angeben, da sie viel zu sehr schwanken.)

	M.	Pf.	M.	Pf.
Erbsen	1/2 kg	0,20		
Linzen	1/2 „	0,20		
Weisse Bohnen . . .	1/2 „	0,20		

Gemüsekonserven.

Sauerkohl	1/2 kg	0,10		
Saure Gurken . . .	Stk	0,05		
Senfgurken	1/2 kg	0,30		
Zuckergurken	1/2 „	0,40		
Kürbis	1/2 „	0,30		
Grüne Bohnen	1 „	0,30		
Karotten	1 „	0,30		
Kohlrabi	1 „	0,30		
Schoten	1/2 „	0,35		
Spinat	1 „	0,45		
Stangenspargel . . .	1/2 „	0,75		
Schnitt- oder Bruchspargel	1/2 „	0,50		
Gemischtes Gemüse	1 „	0,50		
Pfefferlinge	1 „	0,50		
Steinpilze	1 „	1,00		
Morcheln	1/2 „	0,75		
Champignons	1/2 „	0,90		
Gedörrte Schnittbohnen	125 g	0,40		
„ Karotten	125 „	0,20		
„ Spinat	125 „	0,50		
„ Wirsingkohl	125 „	0,30		

Gemüsekonserven.	M.	M.	Pf.	M.	Pf.
Julienne (Ersatz für Suppen- grün) 125 g	0,15				
Getrocknete Steinpilze 125 „	0,45				
„ Morcheln . 125 „	0,90				

Mehl- und Kolonialwaren.

Buchweizengrüße . 1/2 kg	0,20				
Graupen 1/2 „	0,15				
Grieß 1/2 „	0,20				
Grünformmehl . . . 1/2 „	0,50				
Haferflocken 1/2 „	0,20				
Hafergrüße 1/2 „	0,20				
Hafermehl 1/2 „	0,30				
Hirse 1/2 „	0,20				
Kaffee 1/2 „	1,00—1,60				
Kakao 1/2 „	1,00				
Kartoffelmehl oder Kraft- mehl 1/2 kg	0,15				
Maismehl 1/2 „	0,25				
Matlaroni 1/2 „	0,45				
Mehl (Weizen) . . . 1/2 „	0,20				
Mondamin 1/2 „	0,55				
Nudeln 1/2 „	0,50				
Reis 1/2 „	0,15—0,30				

Mehl. und Kolonialwaren.	M.	M.	Pf.	M.	Pf.
Sago, echter, oder Tapioka	1/2 kg	0,40			
Sago, Kartoffel-	1/2 „	0,25			
Schokolade	1/2 „	0,80			
Schokoladenpulver .	1/2 „	0,60			
Tea	1/2 „	2,00			
Zucker	1/2 „	0,25			

Getrocknete Früchte.

Badobst	1/2 kg	0,50			
Bachpflaumen . . .	1/2 „	0,40			
Getr. Kirschen . . .	1/2 „	0,40			
Kaliforn. Aprikosen	1/2 „	0,70			
Kaliforn. Birnen . .	1/2 „	0,70			
Prünellen	1/2 „	0,80			
Ringäpfel	1/2 „	0,50			
Raubeskn	1/2 „	1,20			
Korinthen	1/2 „	0,40			
Rosinen	1/2 „	0,50			
Sultaninen	1/2 „	0,60			

Fruchtkonjerven.		M.	Pf.	M.	Pf.
Apfelmus . . .	1/2 kg	0,40			
Birnen	1 „	0,50			
Kirschen . . .	1/2 „	0,55			
Mirabellen . . .	1/2 „	0,40			
Pflaumen . . .	1/2 „	0,30			
Breißeelbeeren . . .	1/2 „	0,30			
Reineclauden . . .	1/2 „	0,40			
Stachelbeeren . . .	1/2 „	0,35			
Pflaumenmus . . .	1/2 „	0,20			
Fruchtmarmeladen .	1/2 „	0,40			

Komprimierte Suppen in Pulverform

(meist in Paketen für 2 Personen).

Erbssuppe	0,10
Erbswurfsuppe	0,10
Kartoffelsuppe	0,10
Reisuppe	0,10
Nudelsuppe	0,10
Julienneuppe	0,10
Rumfordsuppe	0,10
Krebsuppe	0,15

Verchiedenes.		ℳ	ℙf.	ℳ.	ℙf.
Backpulver	ℙt.	0,10			
Bouillonwürfel . .	Stk.	0,05			
Fleischextrakt . .	1/2 kg	5,00			
Fruchtgelee-Extrakt .	ℙt.	0,25			
Gelatine	25 g	0,60			
Kaffee-Essenz . . .	1/2 kg	0,25			
Malzkaffee	1/3 „	0,25			
Puddingpulver . . .	3 Päckch.	0,25			
Rote Grützepulver 3	„	0,25			
Saucenwürfel . . .	Stk.	0,05			
Suppenwürze . . .	ℙl.	0,35			
Vanillesaucenpulver 3	Päckch.	0,25			
Suppenwein	ℙl.	0,60			
Bowlenwein	„	0,75			
Braunbier	„	0,10			
Weißbier	„	0,20			
Essig	1 l	0,20			
Essigessenz	1 ℙl.	1,00			
Rum	1 l	2,00			
Himbeerjast	1/4 „	0,50			
Kirschjast	1/4 „	0,50			
Speiseöl	1/4 „	0,40			
Olivenöl	1/4 „	0,70			