

Zeitschrift: Mitteilungen des Bernischen Statistischen Bureaus
Herausgeber: Bernisches Statistisches Bureau
Band: - (1910)
Heft: 1

Artikel: Statistik der Preise pro 1905-1909
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-850304>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 18.03.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Statistik der Preise.

A. Die Lebensmittelpreise auf dem Markte Bern pro 1905—1909.

Vorbericht.

Der offizielle Nachweis der Lebensmittelpreise bildete von jeher ein Pensum der kant.-bernischen Statistik; sowohl in den früheren statistischen Jahrbüchern, als in den «Mitteilungen» wurden die Ergebnisse der regelmässig fortgesetzten Preisbeobachtungen periodisch veröffentlicht. Die letzte diesbezügliche Arbeit erschien in Liefg. I, Jahrg. 1905 der «Mitteilungen» als 3. Abschnitt. Wir verweisen speziell auf die in derselben enthaltenen textuellen Ausführungen und beschränken uns hier auf die Wahrnehmungen hinsichtlich der Preisveränderungen in den letzten fünf Jahren. Dabei ist neuerdings darauf aufmerksam zu machen, dass die vorliegenden Nachweise Monatsdurchschnittspreise für die am meisten gebräuchlichen Qualitäten auf dem Markte Bern darstellen und dass z. B. bei den Fleischpreisen gegenüber den in den Magazinen zu bezahlenden Preisen in der Regel auch schon der Qualität wegen etwelche Unterschiede bestehen mögen. Die Resultate der oberwähnten Preisnotierungen und Untersuchungen sind folgende:

I. *Getreide.* Die Getreide- und Mehlpreise zeigen bei einigen Schwankungen steigende Tendenz; Weizen z. B. stund in den drei ersten Jahren der Beobachtungsperiode auf Fr. 21 per 100kg. und am Ende derselben (1909) auf Fr. 24; den höchsten Preis erreichte derselbe in den Monaten Januar und Februar 1908 (Fr. 25) und Juni—Juli 1909 (Fr. 26). Der Preis für Dinkel (Korn) stieg bereits im September auf Oktober 1905 von Fr. 15 auf Fr. 17 und verblieb seither nahezu auf gleicher Höhe; nur im Jahr 1908 sank er von Fr. 18 im März auf Fr. 16 im April, schnellte im November dann auf Fr. 19 hinauf, um im Dezember gleichen Jahres auf Fr. 17 zurückzugehen; ebenso schwankte derselbe im Jahre 1909 von Fr. 19 auf 17, 18 und 16. Roggen stieg von Fr. 15.92 im Jahresdurchschnitt pro 1905 auf Fr. 17.92 pro 1909. Gerste ging von Fr. 16.58 im Jahre 1905 auf Fr. 16 im Jahre 1906 zurück und

stieg dann in der zweiten Hälfte des Jahres 1907 auf 18 und kam im Jahr 1908 im Durchschnitt auf Fr. 19. 13 zu stehen, sank aber im Jahr 1909 wieder auf Fr. 18. 25. Hafer stund durchschnittlich pro 1905 auf Fr. 18. 25, pro 1906 auf Fr. 18. 08, pro 1907 auf Fr. 19. 58, pro 1908 auf Fr. 18. 92 und pro 1909 auf Fr. 18. Hülsenfrüchte (Erbsen und Bohnen) sind pro 1905 und 1906 zunächst etwas im Preis gesunken, um dann 1907 und 1908 und bis Juni 1909 auf rund Fr. 5 per 15 kg. anzusteigen, dann aber wieder auf Fr. 4. 50 zu sinken. Die Brotpreise sind von Mai 1905 bis März 1907 auf 35 und 30 Cts. (weisses und halbweisses) pro kg. gestanden, dann auf 50 und 45 im Jahr 1909 gestiegen, in ähnlichem Verhältnis Bauernbrot. Einheimisches Mehl sank von 39,6 Cts. pro kg. im Jahr 1905 auf 35 im Jahr 1906, stieg dann pro 1907 auf 45,8, pro 1908 auf 50 Cts und pro 1909 auf 50,8 Cts., desgleichen fremdes Mehl.

II. *Fleisch und Fette*. Kälber (lebend, fett) stiegen per $\frac{1}{2}$ kg. von 56,2 Cts. im Durchschnitt pro 1905 auf 65,5 pro 1907 und 66 pro 1908, 65,3 resp. 62 im Minimum und 70 im Maximum pro 1909. Schweine (lebend, fett) stiegen von 53,6 pro 1905 auf 64,6 pro 1907, um dann pro 1908 auf 62,1 und pro 1909 auf 58,5 Cts. per $\frac{1}{2}$ kg. im Durchschnitt zurückzugehen. Ochsenfleisch stund Januar und März 1905 auf 90 Cts., sank dann auf 80, welcher Preis bis Juli 1906 gleichblieb, stieg hernach auf 85 und 90 und verblieb so bis zum Schluss der Periode (Ende 1909). Kalbfleisch variierte 1905 das Jahr hindurch zwischen 80 und 90 Cts., 1906 zwischen 90 und Fr. 1. 10, 1907 und 1908 betrug indes der Preis desselben in der ersten Hälfte des Jahres jeweilen 90 und in der zweiten 1. 10, während er im Jahre 1909 wieder ziemlich konstant auf 90 blieb. Rindfleisch variierte 1905 und 1906 zwischen 75 und 80 Cts., verblieb von Anfang 1907 bis Mitte 1908 auf 80, stieg dann auf 85, welcher Preis bis Ende 1909 gleichblieb. Schafffleisch kostete von 1905 bis Mitte 1907 90 Cts., dann 2 Monate lang Fr. 1, dann wieder bis Juli 1908 90 Cts., schwankte weiter zwischen Fr. 1 und 90 Cts. bis zum Ende der Periode. Schweinefleisch zeigte 1905 verschiedene Schwankungen zwischen 90—95—Fr. 1, im Jahre 1906 Fr. 1—1. 15, stund sodann 1907 und 1908 jeweilen bis September auf 1. 10 und von da in den letzten 3 Monaten jeweilen auf 1. 15, vom Januar bis Ende 1909 jedoch blieb der Preis konstant auf 1. 10. Grüner Speck war 1905 durchschnittlich 80 Cts., dann bis September 1906 75 Cts, schnellte aber im Oktober auf 90 Cts. hinauf,

welcher Ansatz 1907, 1908 und 1909 gleich blieb. Geräucherter Speck stund 1905 90—95 Cts., dann bis September 1906 90, von da hinweg bis Mai 1907 Fr. 1, alsdann Fr. 1.10 und verblieb so bis Ende 1909 mit folgenden Ausnahmen: Januar 1908 Fr. 1.20, Oktober Fr. 1.15 und März 1909 Fr. 1.15. Schweineschmalz stund 1905 das ganze Jahr auf 80, kostete dann 1906 vom Januar bis September 85, Oktober bis Dezember Fr. 1, pro 1907 Fr. 1 und pro 1908 stets 90 Cts., pro 1909 bis Mai 90 Cts., hernach bis Ende Jahres 85 Cts.

III. *Gemüse und Obst.* Kartoffeln variierten 1905 zwischen Fr. 7 und 8 per 100 kg., 1906 zwischen 8 und 6.50, 1907 zwischen .650 und 7, 1908 zwischen 8 und 6 und 1909 zwischen Fr. 6 und 9. Der Durchschnittspreis der Rüben (Rübli) stieg von 24,3 Cts. pro 1905 auf 29,1 pro 1906, ferner auf 43,3 pro 1907 und 53,3 pro 1908 und 53 pro 1909, in der Regel aber 50 Cts. Saure Aepfel galten im Jahre 1906 am meisten Fr. 1.13, 1908 am wenigsten (61,1 Cts.), während süsse Aepfel 1906 63,3, 1908 dagegen 38,9 kosteten; Birnen galten 1905 Fr. 1,03 und 1908 65 Cts.

IV. *Verschiedene Lebensmittel.* Fetter Käse im Detail kostete 1905 80 Cts. bis Fr. 1 das halbe Kilo, 1906 Fr. 1 bis 1.10, 1907 1.10 bis 1.20, 1908 1.20 bis 1.10 und 1909 Fr. 1 bis 1.10; halbfetter stund 1905 und 1906 meist auf 70, hernach bis Ende 1909 stets auf 80 Cts. Magerkäse kostete fast konstant 60 Cts., Tafelbutter veriierte 1905 zwischen 1.25 und 1.50, blieb bis Oktober 1906 auf 1.50, stund November und Dezember auf 1.70, ebenso Januar und Februar 1907, um dann 1908 auf Fr. 1.50 und 1.60 zurückzugehen und bis Ende Februar 1909 konstant auf Fr. 1.50 zu verbleiben; auch Vorbruch- und Tafelbutter stunden 1906 resp. 1907 am höchsten im Preis. Käse und Butter, d. h. Milchprodukte überhaupt erfuhren 1907 eine kleine Hausse im Preis. Die Milch kostete 1905 20 Cts., 1906 20,7, 1907 22,6, 1908 und 1909 22 Cts. Eier kosteten 1905 und 1906 durchschnittlich 9 Cts., 1907 und 1908 10 Cts und 1909 10,5 Cts per Stück. Heu galt 1905 Fr. 3.70-, 1906 4.49, 1907 5.67, 1908 5.88 und 1909 4.80 per 50 kg. Stroh sank von Fr. 3.20 im Jahre 1905 auf 2.94 im Jahre 1906, stieg 1907 auf 3.25, sank dann 1908 auf 3 und 1909 wieder auf 2.92 im Jahresdurchschnitt. Die Preisbewegung von Tannenholz war 1905 Fr. 40.83, 1909 40, so dass dasselbe am Ende der Periode noch

unter den Anfangspreis derselben zurückging. Nicht ganz so das Buchenholz, welches 1905 Fr. 51.85, 1906 57.17, 1907 59.17, 1908 60.38 und 1909 Fr. 57.75 kostete. Torf kostete 1905 Fr. 28.58, 1906 29.25, 1907 29.67, 1908 30 und 1909 ebenfalls Fr. 30. Kohlen galten 1906 Fr. 11, 1907 10.42, 1908 10.01 und 1909 Fr. 13.67, d. h. vom Februar hinweg konstant Fr. 14.

Im Anschluss an diese preisstatistischen Nachweise dürfte es von Interesse sein, zu untersuchen, ob und inwieweit die erhöhten Ansätze des auf 1. Januar 1906 in Kraft getretenen schweizerischen Zolltarifs einen preisverteuernden Einfluss gehabt haben. Bereits im Jahr 1908 veröffentlichte das schweizer. Bauernsekretariat in Nr. 35 seiner Mitteilungen eine diesbezügliche Untersuchung, worin dasselbe zum Schlusse kam, dass der neue Zolltarif den Konsum um zirka 1 % des Wertes mehr belastet habe, dass derselbe jedoch für die Lohnarbeiter und die grosse Masse der Konsumenten nützlich und vorteilhaft gewesen sei. Wir können hier auf das der erwähnten Untersuchung des Bauernsekretariats zu Grunde liegende, weitschichtige Material nicht näher eintreten und es ist uns auch nicht möglich, die Richtigkeit der statistischen Beweisführung zu kontrollieren, allein so viel ist sicher, dass die Erhöhung der Ansätze des schweizerischen Zolltarifs auf die Lebensmittelpreise nach den Notierungen auf dem Markte Bern, keinen nennenswerten Einfluss im Sinne der Verteuerung gehabt haben können, sondern dass die Preislage durch andere Ursachen, die hauptsächlich mit der Produktion zusammenhängen dürften, bedingt ist, was aus folgenden Betrachtungen hervorgeht. Eine eigentliche zunehmende Preiserhöhung in den letzten Jahren, d. h. seit 1905, weisen Getreide und Fleisch auf; nun aber ist wenigstens beim Getreide der Zolltarif ganz und gar unschuldig, indem die minime Gebühr von 30 Cts. per q. bekanntlich schon in den früheren Zolltarifen enthalten war und folglich keine Erhöhung des Ansatzes stattgefunden hatte. Die Brot- und Mehlpreise gingen nach den vorliegenden Nachweisen für den Markt Bern merkwürdigerweise pro 1906 eher zurück und fingen erst 1907 an zu steigen; der wesentlichste Preisaufschlag für Brot brachte übrigens das Jahr 1909. Auch beim Fleisch kann kaum von einem merklichen Einfluss der Zölle gesprochen werden, da die Fleischeinfuhr nachgewiesenermassen eine so geringe im Verhältnis zum inländischen Konsum im Kanton Bern ist, dass die Fleischpreise bei uns dadurch selbst nicht beeinflusst werden. Die Preise

für Gemüse und Obst schwanken offenbar je nach den Jahreserträgen; eine verteuernde Tendenz ist infolge der Zölle nicht wahrnehmbar. Käse und Milchprodukte erzeugen ebenfalls keine auffallenden Preisaufschläge, im Einzelnen freilich etwelche Veränderungen im Jahresdurchschnitt, doch sind die bezüglichlichen Preise pro 1908 und 1909 wieder etwas zurückgegangen; das nämliche gilt für Heu, Stroh und Holz.

In Bestätigung des bereits Gesagten kommen wir also zum Schluss, dass die Lebensmittelpreiserhöhungen, soweit solche in den letzten Jahren wirklich eingetreten sind, in der Hauptsache nicht den Zollerhöhungen, sondern andern Faktoren und Ursachen, wie vermehrte Herstellungskosten bei der gewerblichen und industriellen Produktion und nebstdem quantitativer Ausfall bei einzelnen Artikeln der landwirtschaftlichen Produktion etc. zugeschrieben werden dürfen.

Monats-Durchschnittspreise der wichtigsten Lebens-

Marktwaren	1905. Durchschnittlicher Stand der Preise im Monat												Jahres- durchschnitt
	Januar	Febr.	März	April	Mai	Juni	Juli	Aug.	Sept.	Okt.	Nov.	Dez.	
I. Getreide u. Hülsenfrüchte.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.
Weizen . . . 100 Kilos	20.50	21.—	21.50	20.—	22.—	20.—	22.—	22.—	22.—	21.—	21.—	21.—	21.17
Dinkel (Korn)	15.50	15.50	13.50	15.—	15.—	15.—	15.—	15.—	15.—	17.—	17.—	17.—	15.46
Roggen	14.75	14.75	14.50	16.—	16.—	16.—	16.—	16.—	16.—	17.—	17.—	17.—	15.92
Gerste	16.—	16.50	16.50	17.—	17.—	17.—	17.—	17.—	17.—	16.—	16.—	16.—	16.58
Hafer	18.50	19.50	19.—	18.—	18.—	18.—	18.—	18.—	18.—	18.—	18.—	18.—	18.25
Erbsen 15 Liter	5.—	5.—	5.—	5.—	5.—	5.—	4.50	4.50	4.50	4.50	4.50	4.50	4.75
Bohnen	4.80	4.50	4.50	—	5.—	5.—	4.50	4.50	4.50	4.50	4.50	4.50	4.62
Brot, weiss 1 Kilo	—38	—38	—38	—38	—35	—35	—35	—35	—35	—35	—35	—35	—36
„ halbweiss	—33	—33	—33	—33	—30	—30	—30	—30	—30	—30	—30	—30	—31
Bauernbrot	—28	—28	—28	—28	—25	—25	—25	—25	—25	—25	—25	—25	—26
Mehl, einheim.	—45	—45	—35	—45	—45	—40	—45	—35	—35	—35	—35	—35	—39,6
„ weiss., fremd.	—37,5	—40	—33	—40	—40	—40	—35	—35	—35	—35	—35	—35	—36,7
II. Fleisch und Fette.													
Kälber, lebend, fett 1/2 Kilo	—56,5	—57	—55	—54	—54	—65	—54	—52	—52	—65	—55	—55	—56,2
Schweine, „ „ „	—53	—52,5	—53	—52	—52	—52	—52	—51	—53	—57	—58	—58	—53,6
Ochsenfleisch	—90	—82,5	—90	—80	—80	—80	—80	—80	—80	—80	—80	—80	—81,9
Kalbfleisch	—87,5	—80	—85	—80	—80	—80	—80	—90	—90	—85	—85	—85	—84
Rindfleisch	—80	—77,5	—75	—75	—75	—75	—75	—75	—75	—80	—80	—85	—77,3
Schafffleisch	—95	—92,5	—95	—90	—85	—90	—90	—90	—90	—90	—90	—90	—90,6
Schweinefleisch	1.—	—97,5	1.10	—95	—95	—90	—95	—95	—90	1.—	1.—	1.—	—97,3
Speck, grün	—70	—87,5	—80	—80	—80	—85	—80	—80	—80	—80	—80	—75	—79,8
„ geräuchert „ „	—95	—97,5	—95	—95	—90	—95	—80	—95	—95	—95	—95	—90	—93,1
Schmeer	—75	—82,5	—80	—80	—80	—80	—80	—80	—80	—80	—80	—80	—79,8
Schweineschmalz „ „	—80	—80	—80	—80	—80	—80	—80	—80	—80	—80	—80	—80	—80
III. Gemüse und Obst.													
Kartoffeln . . . 100 Kilos	7.—	7.50	7.25	7.—	6.50	7.—	8.50	7.—	7.50	8.—	8.—	8.—	7.44
„ 5 Liter	—35	—37,5	—40	—35	—35	—35	—50	—35	—35	—40	—40	—40	—38,1
Rüben (Rübli)	—20	—37	—20	—35	—40	—20	—60	—10	—10	—15	—10	—15	—24,3
Kabis und Kohl . 1 Stück	—25	—25	—40	—25	—25	—15	—25	—10	—10	—10	—10	—15	—19,6
Bohnen, grüne . . 5 Liter	—	—	—	—	—	—	—30	—40	—40	—	—	—	—36,7
Aepfel, saure	—65	—85	—85	—90	1.—	—	—	1.30	—80	1.30	1.40	1.40	1.05
„ süsse	—42,5	—50	—55	—50	—	—	—	—90	—50	—60	—70	—80	—60,8
Birnen z. Kochen „ „	—	—95	—	—	—	—	—	1.80	—70	—80	—	—90	1.03
IV. Verschied. Lebensmittel.													
Käse i. Detail, fett 1/2 Kilo	—90	—95	—90	—80	—80	—80	—80	—80	—80	—80	1.—	1.—	—86,3
„ „ „ halbfett „ „	—70	—77,5	—70	—70	—70	—70	—70	—70	—70	—70	—80	—80	—72,3
„ „ „ mager „ „	—55	—65	—60	—60	—60	—50	—60	—60	—60	—60	—60	—70	—60
Butter i. Ball. (Nidel) „ „	1.38	1.30	1.40	1.25	1.25	1.40	1.25	1.25	1.25	1.50	1.45	1.50	1.35
„ „ „ (Vorbruch) „ „	1.30	1.38	1.30	1.10	1.10	1.20	1.10	1.10	1.10	1.40	1.40	1.40	1.24
Tafelbutter	1.50	1.43	1.50	1.50	1.50	1.50	1.50	1.50	1.50	1.50	1.60	1.50	1.50
Milch zum Hausgebrauch . 1 Liter	—20	—20	—20	—20	—20	—20	—20	—20	—20	—20	—20	—20	—20
Eier 1 Stück	—12	—08,8	—07,5	—07,3	—07,5	—07,5	—08	—08,6	—10	—10,5	—10,5	—10,5	—09,1
Heu 50 Kilos	3.90	3.75	4.25	3.50	3.80	4.—	3.70	3.50	3.50	3.50	3.50	3.50	3.70
Stroh	3.50	3.10	4.—	3.—	3.50	3.50	3.—	3.—	3.—	3.—	3.—	3.—	3.22
Holz, Tannen- . . . 3 Ster	43.50	41.—	43.50	40.—	40.—	42.—	40.—	40.—	40.—	40.—	40.—	40.—	40.83
„ Buchen-	54.—	53.—	55.—	50.—	50.—	52.—	50.—	50.—	52.—	52.—	52.—	52.—	51.85
Torf, per Doppelfuder . . 4 „	29.—	29.—	29.—	28.—	28.—	28.—	28.—	28.—	30.—	28.—	28.—	30.—	28.58
Kohlen (zum Glätten) 100 Kilos	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

mittel auf dem Markte Bern pro 1905 und 1906.

1906. Durchschnittlicher Stand der Preise im Monat												Jahres- durchschnitt	Marktwaren
Januar	Febr.	März	April	Mai	Juni	Juli	Aug.	Sept.	Okt.	Nov.	Dez.		
Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	
21.—	21.—	21.—	21.—	21.—	21.—	21.—	21.—	21.—	21.—	21.—	21.—	21.—	I. Getreide u. Hülsenfrüchte.
17.—	17.—	17.—	17.—	17.—	17.—	17.—	17.—	17.—	17.—	17.—	17.—	17.—	Weizen . . . 100 Kilos
17.—	17.—	17.—	17.—	17.—	17.—	17.—	17.—	17.—	17.—	17.—	17.—	17.—	Dinkel (Korn) . . . „
16.—	16.—	16.—	16.—	16.—	16.—	16.—	16.—	16.—	16.—	16.—	16.—	16.—	Roggen . . . „
18.—	18.—	18.—	19.—	18.—	18.—	18.—	18.—	18.—	18.—	18.—	18.—	18.08	Gerste . . . „
4.50	4.50	4.50	4.50	4.50	4.50	4.50	4.50	4.50	4.50	4.50	4.50	4.50	Hafer . . . „
4.50	4.50	4.50	4.50	4.50	4.50	4.50	4.50	4.50	4.50	4.50	4.50	4.50	Erbsen . . . 15 Liter
—35	—35	—35	—35	—35	—35	—35	—35	—35	—35	—35	—35	—35	Bohnen . . . „
—30	—30	—30	—30	—30	—30	—30	—30	—30	—30	—30	—30	—30	Brot, weiss . . . 1 Kilo
—25	—25	—25	—25	—25	—25	—25	—25	—25	—25	—25	—25	—25	„ halbweiss . . . „
—35	—35	—35	—35	—35	—35	—35	—35	—35	—35	—35	—35	—35	Bauernbrot . . . „
—35	—35	—35	—35	—35	—35	—35	—35	—35	—35	—35	—35	—35	Mehl, einheim. . . „
												—34,2	„ weiss., fremd. . . „
—55	—55	—55	—55	—55	—62	—55	—60	—65	—70	—66	—66	—59,9	II. Fleisch und Fette.
—58	—58	—60	—65	—65	—64	—62	—62	—65	—65	—64	—64	—62,7	Kälber, lebend, fett 1/2 Kilo
—80	—80	—80	—80	—80	—80	—85	—90	—90	—90	—90	—90	—84,6	Schweine, „ . . . „
1.—	—90	1.—	—90	—90	—90	1.—	1.10	1.10	1.10	1.—	—90	—98,3	Ochsenfleisch . . . „
—75	—75	—75	—80	—75	—80	—80	—80	—80	—80	—80	—80	—78,3	Kalbfleisch . . . „
—90	—90	—90	—90	—90	—90	—90	—90	—90	—90	—90	—90	—90	Rindfleisch . . . „
1.—	1.—	1.—	1.10	1.10	1.10	1.10	1.—	1.15	1.15	1.10	1.10	1.08	Schafffleisch . . . „
—75	—75	—75	—75	—75	—75	—75	—75	—75	—90	—90	—90	—78,8	Schweinefleisch . . . „
—90	—90	—90	—90	—90	—90	—90	—90	—90	1.—	1.—	1.—	—92,5	Speck, grün . . . „
—80	—80	—80	—80	—80	—60	—60	—80	—80	—80	—80	—80	—76,7	„ geräuchert . . . „
—85	—85	—85	—85	—85	—80	—85	—85	—85	1.—	1.—	1.—	—8,3	Schmeer . . . „
													Schweineschmalz . . . „
7.50	8.—	8.—	8.—	8.—	12.—	10.—	6.50	6.50	6.50	9.50	6.50	7,83	III. Gemüse und Obst.
—35	—45	—35	—45	—40	—60	—40	—30	—30	—30	—30	—30	—37,5	Kartoffeln . . . 100 Kilos
—50	—45	—35	—30	—40	—30	—25	—10	—15	—	—20	—20	—29,1	„ . . . 5 Liter
—10	—10	—30	—30	—30	—20	—10	—10	—10	—15	—20	—20	—17,9	Rüben (Rübli) . . . „
—	—	—	—	—	—30	—50	—40	—35	—	—	—	—38,8	Kabis und Kohl . 1 Stück
1.60	1.80	1.80	1.80	—	—	—	—50	—60	—60	—70	—80	1.13	Bohnen, grüne . . 5 Liter
—90	—90	1.20	1.—	—	—	—	—30	—30	—30	—40	—40	—63,3	Aepfel, saure . . . „
—	1.50	1.50	2.—	—	—	—35	—40	—60	—60	—70	—70	—92,8	„ süsse . . . „
1.—	1.—	1.—	1.—	1.—	1.—	1.10	1.—	1.10	1.—	1.10	1.10	1.03	Birnen z. Kochen . . . „
—70	—70	—70	—70	—70	—70	—70	—70	—80	—70	—80	—80	—72,5	IV. Verschied. Lebensmittel.
—60	—60	—60	—60	—60	—60	—60	—60	—70	—60	—60	—60	—60,8	Käse i. Detail, fett 1/2 Kilo
1.50	1.50	1.50	1.50	1.50	1.50	1.50	1.50	1.50	1.50	1.70	1.70	1.53	„ „ „ halbfett . . . „
1.40	1.40	1.35	1.35	1.35	1.30	1.30	1.35	1.30	1.35	1.60	1.60	1.39	„ „ „ mager . . . „
1.60	1.60	1.60	1.60	1.60	1.60	1.50	1.60	1.60	1.60	1.80	1.80	1.63	Butter i. Ball. (Nidel) . . . „
—20	—20	—20	—20	—20	—20	—20	—20	—22	—22	—22	—22	—20,7	„ „ „ (Vorbruch) . . . „
—09,3	—09,3	—07,5	—07,5	—07,5	—08,6	—08,6	—09,3	—10	—10	—10	—10	—09	Tafelbutter . . . „
3.50	3.80	4.—	3.80	4.50	4.50	4.50	4.25	4.50	5.50	5.50	5.50	4.49	Milch zum Hausgebrauch . 1 Liter
3.—	3.—	3.—	3.—	3.80	3.50	3.50	2.—	3.—	2.50	2.50	2.50	2.94	Eier 1 Stück
45.—	45.—	47.—	47.—	46.—	45.—	45.—	46.—	45.—	44.—	44.—	46.—	45.42	Heu 50 Kilos
56.—	56.—	56.—	56.—	58.—	57.—	57.—	56.—	58.—	60.—	58.—	58.—	57.17	Stroh „
30.—	30.—	30.—	30.—	30.—	29.—	30.—	28.—	28.—	30.—	28.—	28.—	29.25	Holz, Tannen- . . . 3 Ster
10.—	10.—	8.—	8.—	12.—	12.—	10.—	10.—	11.—	11.—	10.—	10.—	11.—	„ Buchen- . . . „
													Torf, per Doppelader . . 4 Ster
													Kohlen (zum Glätten) 100 Kilos

Monats-Durchschnittspreise der wichtigsten Lebens-

Marktwaren	1907. Durchschnittlicher Stand der Preise im Monat												Jahres- durchschnitt
	Januar	Febr.	März	April	Mai	Juni	Juli	Aug.	Sept.	Okt.	Nov.	Dez.	
I. Getreide u. Hülsenfrüchte.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.
Weizen . . . 100 Kilos	21.—	21.—	21.—	21.—	21.—	21.—	21.—	21.—	21.—	21.—	21.—	21.—	21.—
Dinkel (Korn) . . . „	17.—	17.—	17.—	17.—	17.—	17.—	17.—	17.—	17.—	17.—	17.—	17.—	17.—
Roggen . . . „	17.—	17.—	17.—	17.—	17.—	17.—	17.—	17.—	17.—	17.—	17.—	17.—	17.—
Gerste . . . „	16.—	16.—	16.—	16.—	16.—	16.—	18.—	18.—	18.—	18.—	18.—	18.—	17.—
Hafer . . . „	18.—	18.—	18.—	21.—	20.—	20.—	20.—	20.—	20.—	20.—	20.—	20.—	19.58
Erbsen . . . 15 Liter	5.—	5.—	5.—	5.—	5.—	5.—	5.—	5.—	5.—	5.—	5.—	5.—	5.—
Bohnen . . . „	4.50	4.50	4.50	4.50	5.—	5.—	5.—	5.—	5.—	5.—	5.—	5.—	4.83
Brot, weiss . . . 1 Kilo	—35	—35	—35	—37	—38	—38	—38	—38	—38	—40	—40	—40	—37,7
„ halbweiss . . . „	—30	—30	—30	—32	—32	—32	—32	—32	—32	—35	—35	—35	—32,3
Bauernbrot . . . „	—25	—25	—25	—27	—28	—30	—30	—30	—30	—30	—30	—30	—28,3
Mehl, einheim. . . „	—35	—40	—40	—40	—50	—50	—50	—50	—50	—50	—50	—45	—45,8
„ weiss., fremd. . . „	—35	—35	—40	—40	—50	—50	—45	—45	—45	—50	—50	—45	—44,2
II. Fleisch und Fette.													
Kälber, lebend, fett 1/2 Kilo	—60	—66	—55	—55	—65	—65	—70	—70	—70	—70	—70	—70	—65,5
Schweine, „ „ „	—64	—64	—65	—65	—64	—64	—63	—63	—64	—67	—67	—65	—64,6
Ochsenfleisch . . . „	—90	—90	—90	—90	—90	—90	—90	—90	—90	—90	—90	—90	—90
Kalbfleisch . . . „	—90	—90	—90	—90	—90	1.—	1.10	1.10	1.—	1.10	1.10	1.10	1.—
Rindfleisch . . . „	—80	—80	—80	—80	—80	—80	—80	—80	—80	—80	—80	—80	—80
Schafffleisch . . . „	—90	—80	—90	—90	—90	—90	1.—	1.—	—90	—90	—90	—90	—90,8
Schweinefleisch . . . „	1.10	1.10	1.10	1.10	1.10	1.10	1.10	1.10	1.10	1.15	1.15	1.15	1.11
Speck, grün . . . „	—90	—90	—90	—90	—90	—90	—90	—90	—90	—90	—90	—90	—90
„ geräuchert . . . „	1.—	1.—	1.—	1.—	1.—	1.10	1.10	1.15	1.10	1.10	1.10	1.10	1.06
Schmeer . . . „	—80	—80	—80	—80	—85	—85	—85	—70	—85	—85	—85	—80	—81,7
Schweineschmalz . . . „	1.—	1.—	—90	1.—	1.—	1.—	1.—	1.—	1.—	1.—	1.—	1.—	1.—
III. Gemüse und Obst.													
Kartoffeln . . . 100 Kilos	6.50	7.—	7.—	6.50	6.50	6.—	7.50	7.—	6.—	7.—	7.—	7.—	6.75
„ . . . 5 Liter	—30	—35	—45	—35	—35	—30	—35	—30	—30	—30	—35	—30	—33,3
Rüben (Rübli) . . . „	—40	—40	—55	—55	—25	—25	—20	—20	—20	—15	—40	—30	—43,3
Kabis und Kohl . 1 Stück	—20	—20	—20	—20	—30	—25	—25	—30	—20	—20	—20	—20	—22,5
Bohnen, grüne . . 5 Liter	—	—	—	—	—	—	—	—40	—90	—90	—	—	—73,3
Aepfel, saure . . . „	—70	—80	—80	—80	1.10	1.20	—	1.—	1.—	—90	—90	—90	—91,8
„ süsse . . . „	—40	—40	—40	—40	—50	—	—	—70	—60	—40	—60	—50	—49
Birnen z. Kochen . . „	—70	—	—	—	—	—	—	—	—90	—90	1.—	1.—	—90
IV. Verschied. Lebensmittel.													
Käse i. Detail, fett 1/2 Kilo	1.10	1.10	1.10	1.10	1.20	1.20	1.20	1.20	1.20	1.20	1.20	1.20	1.17
„ „ „ halbfett . . . „	—80	—80	—80	—80	—80	—80	—80	—80	—80	—80	—80	—80	—80
„ „ „ mager . . . „	—60	—60	—60	—60	—70	—70	—70	—70	—70	—70	—70	—70	—66,7
Butter i. Ball. (Nidel) . . „	1.70	1.70	1.60	1.60	1.50	1.50	1.50	1.50	1.50	1.50	1.60	1.60	1.57
„ „ „ (Vorbruch) . . . „	1.60	1.60	1.40	1.40	1.30	1.30	1.30	1.25	1.30	1.40	1.30	1.40	1.38
Tafelbutter . . . „	1.80	1.80	1.70	1.80	1.60	1.60	1.60	1.60	1.60	1.70	1.70	1.70	1.68
Milch zum Hausgebrauch . 1 Liter	—22	—22	—22	—22	—23	—23	—23	—23	—23	—23	—23	—22	—22,6
Eier 1 Stück	—12	—12	—09,3	—07,5	—07,5	—08,1	—08,9	—09,3	—09,3	—12	—12	—12	—10
Heu 50 Kilos	5.50	5.50	6.—	6.—	6.—	6.—	6.—	5.50	5.50	5.50	5.—	5.50	5.67
Stroh „	3.50	2.50	2.50	2.50	3.50	3.50	3.50	3.50	3.50	3.50	3.50	3.50	3.25
Holz, Tannen- . . . 3 Ster	45.—	45.—	45.—	45.—	45.—	45.—	45.—	45.—	45.—	45.—	46.—	46.—	45.17
„ Buchen- . . . „	58.—	58.—	58.—	58.—	58.—	58.—	58.—	58.—	58.—	58.—	65.—	65.—	59.17
Torf, per Doppelfuder . . 4 Ster	28.—	30.—	28.—	30.—	30.—	30.—	30.—	30.—	30.—	30.—	30.—	30.—	29.67
Kohlen (zum Glätten) 100 Kilos	11.—	10.—	10.—	10.—	10.—	10.—	10.—	10.—	11.—	11.—	11.—	11.—	10.42

mittel auf dem Markte Bern pro 1907 und 1908.

1908. Durchschnittlicher Stand der Preise im Monat												Jahres- durchschnitt	Marktwaren
Januar	Febr.	März	April	Mai	Juni	Juli	Aug.	Sept.	Okt.	Nov.	Dez.		
Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	
25.—	25.—	25.—	22.—	21.—	21.—	21.—	21.—	21.—	21.—	26.—	23.—	22.67	I. Getreide u. Hülsenfrüchte.
18.—	18.—	18.—	16.—	16.—	16.—	16.—	16.—	16.—	16.—	19.—	17.—	16.83	Weizen . . . 100 Kilos
19.—	19.—	19.—	19.—	17.—	17.—	17.—	17.—	17.—	17.—	19.—	18.—	17.92	Dinkel (Korn) . . . „ „
18.—	18.—	18.—	19.—	20.—	20.—	20.—	20.—	20.—	20.—	18.50	18.—	19.13	Roggen . . . „ „
19.—	19.—	19.—	19.—	19.—	19.—	19.—	19.—	19.—	19.—	19.—	18.—	18.92	Gerste . . . „ „
5.—	5.—	5.—	5.—	5.—	5.—	5.—	5.—	5.—	5.—	5.—	5.—	5.—	Hafer „ „
5.—	5.—	5.—	5.—	5.—	5.—	5.—	5.—	5.—	5.—	5.—	5.—	5.—	Erbesen 15 Liter
—40	—40	—40	—40	—40	—40	—40	—40	—40	—40	—50	—50	—41,7	Bohnen „ „
—35	—35	—35	—35	—35	—35	—35	—35	—35	—35	—45	—45	—36,7	Brot, weiss 1 Kilo
—30	—30	—30	—30	—30	—30	—30	—30	—30	—30	—40	—40	—32,7	„ halbweiss „ „
—50	—50	—50	—50	—50	—50	—50	—50	—50	—50	—50	—50	—50	Bauernbrot „ „
—45	—45	—45	—45	—45	—50	—50	—45	—50	—50	—50	—50	—47,5	Mehl, einheim. „ „
													„ weiss, fremd. „ „
—63	—63	—63	—60	—60	—65	—65	—70	—70	—73	—70	—70	—66	II. Fleisch und Fette.
—64	—64	—64	—64	—64	—64	—58	—61	—62	—60	—62	—58	—62,1	Kälber, lebend, fett 1/2 Kilo
—90	—90	—90	—90	—90	—90	—90	—95	—90	—90	—90	—95	—90,8	Schweine, „ „ „
1.10	—90	—90	—90	—90	—90	—90	1.10	1.10	1.10	1.—	1.10	—99,2	Ochsenfleisch „ „
—80	—80	—80	—80	—80	—80	—85	—85	—85	—85	—85	—85	—82,5	Kalbfleisch „ „
—90	—90	—90	—90	—90	—90	—90	1.—	1.—	—90	—90	1.—	—92,5	Rindfleisch „ „
1.10	1.10	1.10	1.10	1.10	1.10	1.10	1.10	1.10	1.15	1.15	1.15	1.11	Schafffleisch „ „
—90	—90	—90	—90	—90	—90	—90	—90	—90	—90	—90	—90	—90	Schweinefleisch „ „
1.20	1.10	1.10	1.10	1.10	1.10	1.10	1.10	1.10	1.15	1.10	1.10	1.11	Speck, grün „ „
—90	—90	—90	—90	—90	—90	—90	—90	—90	—90	—90	—90	—90	„ geräuchert „ „
—90	—90	—90	—90	—90	—90	—90	—90	—90	—90	—90	—90	—90	Schmeer „ „
—90	—90	—90	—90	—90	—90	—90	—90	—90	—90	—90	—90	—90	Schweineschmalz „ „
8.—	8.—	8.—	7.50	7.—	7.50	8.—	6.—	6.—	5.—	5.50	6.—	6.88	III. Gemüse und Obst.
—40	—40	—40	—40	—35	—35	—50	—30	—30	—30	—30	—25	—35,4	Kartoffeln . . . 100 Kilos
—	—50	—50	—50	—25	—25	—80	—70	—60	—40	—40	—40	—53,3	„ 5 Liter
—20	—20	—20	—20	—25	—25	—25	—25	—20	—20	—20	—20	—21,7	Rüben (Rübli) „ „
—50	—	—	—	—	—	—60	—80	—80	—	1.—	—	—74	Kabis und Kohl . . 1 Stück
1.10	—90	—90	1.20	—	—	—	—30	—30	—25	—30	—25	—61,1	Bohnen, grüne . . . 5 Liter
—60	—60	—60	—70	—	—	—	—20	—20	—20	—20	—20	—38,9	Aepfel, saure „ „
1.—	1.—	1.—	1.30	—	—	—	—25	—25	—30	—45	—30	—65	„ süsse „ „
													Birnen z. Kochen „ „
1.20	1.20	1.20	1.20	1.20	1.20	1.20	1.10	1.10	1.10	1.10	1.10	1.16	IV. Verschied. Lebensmittel.
—80	—80	—80	—80	—80	—80	—80	—80	—80	—80	—80	—80	—80	Käse i. Detail, fett 1/2 Kilo
—70	—70	—70	—60	—60	—60	—60	—60	—60	—60	—60	—60	—62,5	„ „ „ halbfett „ „
1.60	1.40	1.50	1.50	1.50	1.50	1.40	1.50	1.60	1.60	1.60	1.60	1.53	„ „ „ mager „ „
1.45	1.40	1.40	1.40	1.35	1.35	1.35	1.30	1.35	1.35	1.35	1.35	1.37	Butter i. Ball. (Nidel) „ „
1.70	1.60	1.60	1.60	1.60	1.60	1.60	1.60	1.65	1.60	1.70	1.65	1.63	„ „ „ (Vorbruch) „ „
—22	—22	—22	—22	—22	—22	—22	—22	—22	—22	—22	—22	—22	Tafelbutter „ „
—12	—12	—10	—07,5	—07,5	—08,6	—10	—10	—10	—10	—10	—12	—10	Milch zum Hausgebrauch . 1 Liter
6.—	6.—	6.—	6.—	6.—	6.—	6.—	6.—	6.—	5.—	5.50	6.—	5.88	Eier 1 Stück
3.—	3.—	3.—	3.—	3.—	3.—	3.—	3.—	3.—	3.—	3.—	3.—	3.—	Heu 50 Kilos
45.—	45.—	45.—	45.—	45.—	45.—	43.50	40.—	45.—	42.—	40.—	40.—	43.38	Stroh „ „
58.—	60.—	63.—	68.—	67.—	67.—	55.50	58.—	54.—	54.—	60.—	60.—	60.38	Holz, Tannen- . . . 3 Ster
30.—	30.—	30.—	30.—	30.—	30.—	30.—	30.—	30.—	30.—	30.—	30.—	30.—	„ Buchen- „ „
10.—	—	10.—	10.—	10.—	—	10.—	10.—	10.—	10.—	11.—	10.—	10.01	Torf, per Doppelfuder . . 4 Ster
													Kohlen (zum Glätten) 100 Kilos

Monats-Durchschnittspreise der wichtigsten Lebensmittel auf dem Markte Bern pro 1909

Marktwaren	1909. Durchschnittlicher Stand der Preise im Monat												Jahres- durchschnitt
	Januar	Febr.	März	April	Mai	Juni	Juli	Aug.	Sept.	Okt.	Nov.	Dez.	
I. Getreide u. Hülsenfrüchte.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.
Weizen . . . 100 Kilos	23.—	23.—	23.—	23.—	23.—	26.—	26.—	26.—	24.—	24.—	24.—	24.—	24.08
Dinkel (Korn) . . . „ „	19.—	17.—	17.—	17.—	17.—	18.—	18.—	18.—	16.—	16.—	16.—	16.—	17.08
Roggen . . . „ „	18.—	18.—	18.—	18.—	18.—	19.—	19.50	19.—	17.—	17.—	17.—	17.—	17.96
Gerste . . . „ „	18.—	18.—	18.—	18.—	18.—	19.—	19.—	19.—	18.—	18.—	18.—	18.—	18.25
Hafer . . . „ „	19.—	18.—	18.—	18.—	18.—	19.—	19.—	19.—	17.—	17.—	17.—	17.—	18.—
Erbsen . . . 15 Liter	5.—	5.—	5.—	5.—	5.—	5.—	4.50	4.50	4.50	4.50	4.50	4.50	4.75
Bohnen . . . „ „	5.—	5.—	4.50	5.—	5.—	5.—	4.50	4.50	4.50	4.50	4.50	4.50	4.71
Brot, weiss . . . 1 Kilo	—40	—40	—40	—40	—42	—40	—40	—40	—40	—40	—37	—37	—39,7
„ halbweiss . . . „ „	—35	—35	—35	—35	—37	—35	—35	—35	—35	—35	—32	—32	—34,7
Bauernbrot . . . „ „	—30	—30	—30	—30	—32	—30	—30	—30	—30	—30	—27	—27	—29,7
Mehl, einheim. . . „ „	—50	—50	—50	—50	—50	—50	—50	—50	—50	—50	—55	—55	—50,8
„ weiss., fremd. „ „	—50	—50	—50	—50	—50	—50	—50	—50	—50	—50	—55	—55	—50,8
II. Fleisch und Fette.													
Kälber, lebend, fett 1/2 Kilo	—70	—62	—62	—62	—62	—62	—62	—62	—70	—70	—70	—70	.65,3
Schweine, „ „ „	—62	—58	—58	—58	—55	—55	—58	—58	—60	—60	—60	—60	—58,5
Ochsenfleisch . . . „ „	—90	—90	—90	—90	—90	—90	—90	—90	—90	—90	—90	—90	—90
Kalbfleisch . . . „ „	1.—	—90	—90	—90	—90	—90	1.—	—90	—90	—90	—90	—90	—91,7
Rindfleisch . . . „ „	—85	—85	—85	—85	—85	—85	—85	—85	—85	—85	—85	—85	—85
Schafffleisch . . . „ „	—90	—90	—90	—90	—90	—90	1.—	—90	1.—	1.—	1.—	1.—	—94,2
Schweinefleisch . . . „ „	1.15	1.10	1.10	1.10	1.10	1.10	1.10	1.10	1.10	1.10	1.10	1.10	1.10
Speck, grün . . . „ „	—90	—90	—90	—90	—90	—90	—80	—90	—90	—90	—90	—90	—89,2
„ geräuchert „ „	1.10	1.10	1.15	1.10	1.10	1.10	1.—	1.10	1.10	1.10	1.10	1.10	1.10
Schmeer . . . „ „	—90	—90	—90	—90	—90	—90	—85	—90	—85	—85	—85	—85	—88
Schweineschmalz „ „	—90	—90	—90	—90	—90	—85	—85	—90	—85	—85	—85	—85	—87,5
III. Gemüse und Obst.													
Kartoffeln . . . 100 Kilos	6.—	6.—	6.50	6.—	7.—	7.—	9.—	7.—	6.50	7.—	8.—	9.—	7.08
„ . . . 5 Liter	—30	—30	—30	—35	—35	—35	—70	—35	—35	—35	—40	—40	—37,5
Rüben (Rübli) . . . „ „	—40	—60	—50	—60	—70	—25	—20	—50	—50	—50	—50	—50	—53
Kabis und Kohl . 1 Stück	—20	—20	—20	—25	—25	—25	—20	—25	—20	—25	—25	—25	—23
Bohnen, grüne . 5 Liter	—	—	—	—	—	—	—	—60	—60	—70	—	—	—63,3
Aepfel, saure . . . „ „	—40	—40	—70	—70	—80	—80	—	1.—	—80	—90	—90	1.—	—76,4
„ süsse . . . „ „	—25	—30	—40	—	—45	—	—	—80	—50	—50	—70	—70	—51,1
Birnen z. Kochen „ „	—30	—70	—80	—80	—70	—	—	1.20	—70	—80	1.—	1.—	—80
IV. Verschied. Lebensmittel.													
Käse i. Detail, fett 1/2 Kilo	1.10	1.—	1.—	1.10	1.—	1.10	1.—	1.—	1.10	1.10	1.10	1.10	1.06
„ „ „ halbfett „ „	—80	—80	—80	—80	—80	—90	—90	—90	—80	—80	—80	—80	—82,5
„ „ „ mager „ „	—60	—60	—60	—60	—60	—60	—60	—60	—60	—60	—60	—60	—60
Butter i. Ball. (Nidel) „ „	1.60	1.50	1.50	1.50	1.50	1.50	1.50	1.60	1.50	1.50	1.50	1.50	1.52
„ „ „ (Vorbruch) „ „	1.40	1.30	1.30	1.30	1.30	1.30	1.30	1.30	1.40	1.40	1.40	1.40	1.34
Tafelbutter . . . „ „	1.60	1.60	1.60	1.60	1.60	1.60	1.60	1.60	1.60	1.60	1.60	1.60	1.60
Milch zum Hausgebrauch . 1 Liter	—22	—22	—22	—22	—22	—22	—22	—22	—22	—23	—22	—23	—22
Eier 1 Stück	—15	—10	—10	—10	—08,5	—08	—10	—10	—10	—10	—12	12	—10,5
Heu 50 Kilos	5.—	5.—	5.—	5.—	3.50	3.50	3.50	5.—	5.—	5.—	6.—	6.—	4.80
Stroh „ „	3.—	3.—	3.—	3.—	1.75	2.—	1.75	3.50	3.50	3.50	3.50	3.50	2.92
Holz, Tannen- . . 3 Ster	40.—	40.—	40.—	40.—	40.—	40.—	40.—	40.—	40.—	40.—	40.—	40.—	40.—
„ Buchen- . . . „ „	60.—	58.—	58.—	58.—	56.—	58.—	57.—	56.—	58.—	58.—	58.—	58.—	57.75
Torf, per Doppelfuder . . 4 „	30.—	30.—	30.—	30.—	30.—	30.—	30.—	30.—	30.—	30.—	30.—	30.—	30.—
Kohlen (zum Glätten) 100 Kilos	10.—	14.—	14.—	14.—	14.—	14.—	14.—	14.—	14.—	14.—	14.—	14.—	13.67

B. Bericht über die Ergebnisse der amtlich-statistischen Erhebungen betreffend die Schlachtvieh- und Fleischpreise in der Stadt Bern sowie in 22 grösseren Ortschaften und Städten der Schweiz pro 1909.

Einleitung.

Bekanntlich bildete die von der Regierung des Kantons Bern gegen Viehseuchen-Einschleppung mit Recht getroffenen strengen Massnahmen, insbesondere das sog. Importmonopol oder -Privilegium schon öfter den Gegenstand heftiger Angriffe und Kritiken, indem u. a. behauptet wurde, es verteuere dasselbe das Fleisch auf dem Platze Bern in ungebührlichem Masse. Eine seiner Zeit im Grossen Rate gestellte Motion tendierte denn auch auf Abschaffung dieses Importprivilegiums. Anlässlich der Behandlung dieser Motion in der Märzsession des Grossen Rates 1908 wurde mit allerlei Nachweisen über die Verhältnisse der Fleischpreise argumentiert, wobei nur zu bedauern war, dass diese Nachweise (mit Ausnahme der vom Kantonstierarzt im Auftrage der Landwirtschaftsdirektion gesammelten Angaben) höchst unzuverlässig waren und mit den Angaben unserer seit 35—40 Jahren regelmässig fortgesetzten amtlichen Lebensmittelpreisnotierungen für die Stadt Bern nicht übereinstimmten; die letztern waren den Herren Votanten, wie es schien, überhaupt nicht bekannt. Der Unterzeichnete sah sich daher im Interesse der Sache zu einer vergleichenden Untersuchung veranlasst, deren Ergebnis in einem Aufsätze, betitelt: «Zum Nachweis der Lebensmittelpreise» im Jahrgang 1908 der Zeitschrift für schweiz. Statistik und auch separat im Drucke erschien.

Wie schon der Herr Kantonstierarzt auf Grund des von ihm, bzw. von der Landwirtschaftsdirektion früher gesammelten Materials über die Preise von importiertem Schlachtvieh in verschiedenen Städten der Schweiz konstatiert hatte, so gelangte auch der Unterzeichnete ganz unabhängig und gestützt auf die offiziellen Lebensmittelpreisnotierungen für die Stadt Bern zu dem Schlusse, dass erstens die Fleischpreise in Bern nicht höher stehen, als an-

derswo und zweitens nach Beurteilung der Preisbewegungen des Fleisches während des 20jährigen Zeitraums von 1888—1908 ein preisverteuernder Einfluss des Importmonopols nicht wahrgenommen werden könne, somit die auffälligen Schwankungen der Fleischpreise vor und nach Einführung des Monopols offenbar andern Ursachen zuzuschreiben seien. Eine genaue, durchaus einwandfreie Untersuchung dieser Frage war indes auf Grund der vorhandenen Materialien und Quellen nicht möglich und zwar aus folgenden Gründen:

1. Die von Hrn. Polizeidirektor Zuppinger in der Zeitschrift für schweiz. Statistik sporadisch, d. h. für je einen Monat vereinzelt publizierten Fleischpreise für etwa 30 grössere Ortschaften (meist Kantonshauptorte) der Schweiz entbehrten der Kontinuität, also der Möglichkeit eines zeitlichen Vergleichs, sowie der Zuverlässigkeit der Angaben überhaupt.

2. Die vom Kantonstierarzt bzw. von der Landwirtschaftsdirektion bereits in frühern Jahren vorgenommenen Fleischpreisermittlungen bezogen sich nur auf das von den Metzgern anzukauende Schlachtvieh, nicht aber auf die Fleischpreise im Detailverkauf etc.

3. Die Fleischpreisnotierungen nach der allgemeinen Lebensmittelpreisstatistik für die Stadt Bern bezogen sich von jeher auf die vorwiegend von Metzgern vom Lande auf dem öffentlichen Markte feilgebotenen Fleischwaren, während die Preise von importiertem Schlachtvieh, sowie die Ladenpreise nicht berücksichtigt waren und daher ein diesbezüglicher Vergleich unmöglich war.

Um den hiervor erwähnten Mängeln abzuhelpen, erschien die Einführung einer allseitig vergleichbaren und objektiven Statistik der Schlachtvieh- und Fleischpreise notwendig; mit derselben wurde das kant. statistische Bureau von der Landwirtschaftsdirektion beauftragt und der Regierungsrat genehmigte dieses Pensum im jährlichen Arbeitsprogramm des genannten Bureaus. In Ausführung desselben ordnete der Unterzeichnete alsdann die bezügliche Erhebung für 23 Städte und grössere Ortschaften der Schweiz an und sorgte für eine regelmässig fortlaufende Berichterstattung sowohl über die Preise für Schlachtvieh (Ankaufspreise für die Metzger) als über die Fleischpreise im Detailverkauf (für die Konsumenten). Zu diesem Behufe wurden zwei Formulare (A und B) verwendet; das

erstere (Form. A) betreffend die Schlachtviehpreise hatten die Schlachthausverwaltungen und das andere (Form. B) betr. die Detailverkaufspreise die Polizeibehörden zu beantworten. In dem unterm 17. März 1909 erlassenen Begleitschreiben wurde eine kurze Anleitung über den Zweck der Ermittlungen und das einzuschlagende Verfahren gegeben und überdies gewünscht, dass die monatliche Berichterstattung sich auf den Jahresanfang zurückerstrecken möchte.

Bern, den 17. März 1909.

An die

Polizeibehörde der Stadt

Hochgeehrte Herren!

Die hierseitige Amtsstelle ist vom bernischen Regierungsrate beauftragt worden, eine regelmässige Ermittlung der Fleischpreise (und zwar sowohl für Schlachtvieh, wie sie die Metzger zu bezahlen haben, als auch im Detail, wie sie die Konsumenten bezahlen müssen) in einer Anzahl Städte und wichtiger Ortschaften der Schweiz vorzunehmen; dieselbe steht in unmittelbarem Zusammenhange mit den behördlichen Massnahmen betreffend Schlachtviehimport und hat die Ermöglichung eines zuverlässigen, fortgesetzten statistischen Vergleichs, sowie eventuell eine Regulierung der Fleischpreise auf dem Platze Bern zum Zwecke. Die zu diesem Behufe aufgestellten 2 Formulare sind so eingerichtet, dass auf dem einen (Form. A) die Preise für Mastschweine und Mastochsen nach den bezüglichlichen weitern Unterscheidungen von der Schlachthausverwaltung, auf dem andern (Form. B) dagegen die in den Fleischverkaufslokalen der Stadt oder der Ortschaft bezahlten Fleischpreise von der Polizeibehörde anzugeben wären. Die Vornahme der Preisnotierungen und der bezüglichlichen Berichterstattung, nach beiden Richtungen hin, ist monatlich vorgesehen; auf die regelmässige Fortsetzung derselben muss im Interesse der Verwertbarkeit der Angaben das grösste Gewicht gelegt werden.

Wir gestatten uns nun, an Sie die höfliche Bitte zu richten, Sie möchten uns in der vorliegenden Angelegenheit Ihre tatkräftige Unterstützung und Förderung angedeihen lassen, indem Sie die Ihnen geeignet scheinenden Vorkehren für eine regelmässige Berichterstattung über die Fleischpreise zu unsern Händen treffen wollen. Dabei wäre es uns sehr erwünscht, wenn die Berichte auch für die bereits verflossenen Monate Januar, Februar und März dieses Jahres nachgeliefert werden könnten.

Indem wir uns zu allfälligen Gegendiensten gerne bereit erklären, sehen wir Ihren gefl. baldigen Berichten gerne entgegen.

Mit Hochachtung!

Der Vorsteher
des kantonalen statistischen Bureaus:

Dr. C. Mühlemann.

Form. A.

Bericht über die Preise für Schlachtvieh

vom Schlachthaus in

für den Monat 19.....

Ware		Durchschnittlicher Preis per Kilogramm		Bemerkungen *
		Inländische	Ausländ.**	
		Rp.	Rp.	
Mast- schweine	Lebendgewicht			
	Ausgeschlachtet gewogen .			
	Ausgeschlachtet importiert			
Mast- ochsen	Lebendgewicht			
	Ausgeschlachtet in den Vierteln gewogen*** .			
	Ausgeschlachtet importiert			

* Unter Rubrik Bemerkungen:

** Angabe des Herkunftslandes der vom Ausland importierten Ware. — *** Bei Mast-
ochsen (ausgeschlachtet in den Vierteln) Angabe, ob mit oder ohne Nieren gewogen.

....., den 19.....

Für die Schlachthausverwaltung:

.....
.....

Form. B.

Bericht über die Fleischpreise im Detail

der Stadt oder Ortschaft

für den Monat 19.....

Fleischwaren	Durchschnittspreis per Kilogramm						Bemerkungen
	für gebräuchlichste Qual.		am niedrigsten		am höchsten		
	Fr.	Ct.	Fr.	Ct.	Fr.	Ct.	
Ochsenfleisch							
Rindfleisch							
Kalbfleisch							
Schafffleisch							
Schweinefleisch							
Speck, frisch							
„ geräuchert							
Nierenfett							
Schweineschmalz							

....., den 19.....

Namens der Polizeibehörde:

.....
.....

Obschon die Anordnungen mit aller Umsicht und Sorgfalt getroffen wurden, so war es trotz vieler Mahnungen und erläuternder Schreiben nicht möglich, für jeden Monat von allen Berichtorten die zweifachen Angaben über Schlachtvieh- und Fleischpreise zu erhalten und hie und da mögen durch den Berichterstatter auch Irrtümer mit unterlaufen sein, die entweder auf Quantitäts- oder Qualitätsunterschieden beruhen und daher von uns schwer zu kontrollieren und zu rektifizieren sind. Immerhin kann gesagt werden, dass sämtliche ausserkantonalen Städte und Orte bei dieser Aufnahme ihre Mitwirkung bereitwillig zusagten, mit einziger Ausnahme von Neuenburg, dessen Behörden und Organe uns vom April hinweg im Stiche liessen, überhaupt gar keiner weiteren Antwort würdigten, obschon wir für die Berichterstattung eventuell angemessene Bezahlung in Aussicht gestellt und unser Ansuchen in mehreren höflichen Zuschriften wiederholt hatten.

Der Inhalt der eingelangten Berichte wurde von uns fortlaufend registriert und so viel als möglich durch Rückanfragen ergänzt und berichtigt. Das gesamte Berichtmaterial für das Jahr 1909 liegt nun in einer zweifachen Aufstellung, nämlich nach Berichtorten und Monaten übersichtlich dargestellt vor und es lassen sich an Hand der Originalangaben alle wünschbaren Vergleiche anstellen. Um indes ein allgemeines Urteil zu ermöglichen, erschien es angezeigt, auf möglichst einwandfreiem Wege, nämlich durch Berechnung der Durchschnittspreise für das ganze Jahr einen resümierenden Vergleich anzustellen, über dessen Ergebnis wir hienach im Auftrage des Herrn Landwirtschaftsdirektors zu Händen der mit der Ueberwachung der Schlachtvieheinfuhr beauftragten Kommission Bericht zu erstatten haben. Es sind hiebei in der Hauptsache zwei oder drei Fragen zu beantworten, nämlich:

1. Wie stunden die Preise für importiertes Schlachtvieh zu den Detail- oder Ladenpreisen in der Stadt Bern?

2. Wie verhalten sich die Preise in Bern zu denjenigen der übrigen Städte und Ortschaften: a) für Schlachtvieh, b) für die Fleischpreise im Detailverkauf?

3. (Event.) Welches war der Stand und Gang der Fleischpreise im Jahr 1909?

Was die erste Frage, also das *Verhältnis der Ankaufspreise für Schlachtvieh zu den Fleischpreisen im Detailverkauf in Bern* anbelangt, so stellen sich dieselben im Durchschnitt des Jahres 1909 wie folgt:

Jahresdurchschnittspreise per Kilogramm:

a) Für Schlachtvieh:

	Lebendgewicht		Ausgeschlachtet gewogen		Ausgeschl. importiert
	inländ. Cts.	ausländ. Cts.	inländ. Cts.	ausländ. Cts.	
Mastschweine . .	119	122	—	—	148
Mastochsen . . .	106	—	198 (mit Nieren)	199 (ohne Nieren)	—

b) Im Detailverkauf (Ladenpreis):

	Gebräuchlichste Qualität Cts.	Am niedrigsten Cts.	Am höchsten Cts.
Schweinefleisch	220	204	243
Ochsenfleisch	186	162	202

Es dürfte Sache der Tit. Kommission sein, zu beurteilen, ob das Verhältnis zwischen den Schlachtvieh- und Detailverkaufspreisen ein normales, richtiges sei oder nicht; es mag noch beigelegt werden, dass die Fleischpreise auf dem Markte nach der Lebensmittelpreisstatistik gegenüber den Ladenpreisen hie und da etwas differieren, was in Anbetracht der geringern Qualitäten der von Privatschlachtungen der Metzger namentlich vom Lande her feilgebotenen Waren begreiflich erscheint; indessen beträgt die Differenz nicht 15 oder 20 Cts., wie gewöhnlich angenommen wird: Beim Schweinefleisch ergab der Durchschnitt pro 1909 auf dem Markte z. B. genau so viel wie in den Läden, nämlich 220 per kg., während Ochsenfleisch auf dem Markte 180, in den Läden 186 für gebräuchlichste Qualität ergab.

Die Antwort auf die *Frage, wie sich die Preise in Bern gegenüber den andern Städten und Ortschaften verhalten*, ergibt sich aus der von uns erstellten Jahresbericht; wir leiten daraus folgende Wahrnehmungen ab:

A. Bezüglich der Schlachtviehpreise:

1a. *Für Mastschweine Lebendgewicht (inländ.)* stunden die Preise *höher als in Bern:* in Frauenfeld (127), Herisau (131), Liestal (128), Luzern (121), Rorschach (130), St. Gallen (131), Winterthur (130), Lugano (133), Chauxdefonds (120), St. Immer (124), *gleich wie in Bern:* in Biel und Langenthal, *niedriger, als in Bern:* in Langnau (117), Solothurn (117), Freiburg (112) und Lausanne (118).

1b. *Für Mastschweine Lebendgewicht (ausländ.)*. *Höher als Bern:* Biel (126), Frauenfeld (124), Herisau (126), Liestal (124), Rorschach (126), Winterthur (130), Lugano (137), Lausanne (124) und St. Immer (124); *gleich wie in Bern:* St. Gallen (122); *niedriger als in Bern:* Chauxdefonds (120) und Genf (117).

2. *Für ausgeschlachtet gewogen:* keine Angaben für Bern.

3. *Für ausgeschlachtet importierte Mastschweine:* *Höher als in Bern:* Frauenfeld (154), Winterthur (150); *niedriger als in Bern:* Basel (144) und Chur (144).

4. *Preise für Mastochsen Lebendgewicht (inländ.)*. *Höher als in Bern:* Frauenfeld (107), Herisau (107), Freiburg (107); *gleich wie in Bern:* Rorschach (106); *niedriger als in Bern:* Winterthur (105), Biel (100), Langenthal (96), Liestal (98), Luzern (101), Lugano (102), Lausanne (99); *für ausländische:* keine Angaben für Bern.

5. *Preise für Mastochsen, ausgeschachtet in den Vierteln* (+ mit Nieren und — ohne Nieren) *gewogen:*

a) *Inländische*. *Höher als in Bern:* Glarus (204 —), Herisau (206 —), Liestal (204 —), Rorschach (202 —), Frauenfeld (206 —), St. Gallen (208 —), Winterthur (208 —); *niedriger als in Bern:* Basel (196 —), Biel 186 +), Chur (190 —), Langenthal (187 +), Langnau (183 ?), Luzern (191 +), Solothurn 187 +), Lugano (188 —), Freiburg (191 +), Lausanne 188 +).

b) *Ausländische*. *Höher als in Bern:* Glarus (200 —), Herisau (203 —), Rorschach (204 —), St. Gallen (203 —), Winterthur (202 —); *niedriger als in Bern:* Basel (193 —), Biel (186 +), Chur

(198 —), Liestal (192 —), Luzern (191 +), Solothurn 184 +), Lugano (184 —), Chauxdefonds (185 +), Freiburg (193 +), Genf (181 +), Lausanne 188 +), St. Immer (186 +).

6. *Ausgeschlachtet importiert*: für Bern keine Angaben.

B. Detailverkaufspreise.

(Der Kürze halber wird dieser Vergleich durchwegs auf die Rubrik «gewöhnlichste Qualität» basiert.

1. *Ochsenfleisch. Höher als in Bern (186)*: Chur (190), Frauenfeld (197), Glarus (190), Herisau (200), Rorschach (200), St. Gallen (200), Winterthur (190); *niedriger als in Bern*: Basel (171), Biel (180), Langenthal (180), Langnau (167), Liestal (180), Luzern (180), Solothurn (180), Zürich (158?), Lugano (178), Chauxdefonds (166), Freiburg (180), Lausanne (183).

2. *Rindfleisch. Höher als in Bern (166)*: Biel (180), Frauenfeld (197), Glarus (190), Herisau (200), Langenthal (180), Langnau (167), Luzern (177), Rorschach (198), Solothurn (180), Winterthur (190), Zürich (194); *niedriger als in Bern*: Basel (150), Chur (165), Lugano (145), Chauxdefonds (119), Freiburg (161), Lausanne (165).

3. *Kalbfleisch. Höher als in Bern (225)*: Basel (240), Frauenfeld (247), Glarus (252), Herisau (247), Langenthal (240), Rorschach (248), St. Gallen (248), Winterthur (259), Zürich (246), Freiburg (229); *niedriger als in Bern*: Biel (196), Chur (219), Langnau (195), Liestal (215), Luzern (204), Solothurn (220), Lugano (215), Chauxdefonds (195), Lausanne (200).

4. *Schafffleisch. Höher als in Bern (210)*: Langenthal (220), Freiburg (240); *niedriger als in Bern*: Basel (158), Biel (190), Chur (188), Frauenfeld (200), Glarus (186), Herisau (200), Langnau (184), Liestal (195), Luzern (207), Rorschach (194), St. Gallen (200), Solothurn (200), Winterthur (200), Zürich (200), Lugano (180), Chauxdefonds (173), Lausanne (190).

5. *Schweinefleisch. Höher als in Bern (220)*: Zürich (230), gleich hoch (220): Frauenfeld, Glarus, Herisau, Luzern, Rorschach, St. Gallen, Winterthur; *niedriger als in Bern*: Basel (200), Biel (213), Chur (207), Langenthal (200), Langnau (200), Liestal (202), Solothurn (215), Lugano (215), Chauxdefonds (208), Freiburg (219), Lausanne (217).

6. *Speck, frisch. Höher als in Bern (173)*: Basel (190), Biel (203), Chur (180), Frauenfeld (180), Glarus (205), Herisau (200), Langnau (180), Liestal (180), Rorschach (178), Solothurn (185), Winterthur (180), Zürich (191), Lugano (180), Chauxdefonds (207), Lausanne (197); *niedriger als in Bern*: Langenthal (160), Luzern (160), St. Gallen (160), Freiburg (170).

7. *Speck, geräuchert. Höher als in Bern (209)*: Basel (240), Biel (212), Chur (222), Frauenfeld (227), Glarus (240), Herisau (260), Liestal (223), Luzern (229), Rorschach (238), St. Gallen (260), Winterthur (240), Zürich (251), Lugano (210), Chauxdefonds (233), Freiburg (212), Lausanne (219); *niedriger als Bern*: Langenthal (180), Langnau (200), Solothurn (200).

8. *Nierenfett. Höher als in Bern (125)*: Basel (130), Biel (137), Herisau (140), Langenthal (140), Langnau (140), Lugano (128), Chauxdefonds (127), Freiburg (157), Lausanne (132); *niedriger als in Bern*: Chur (112), Frauenfeld (120), Glarus (105), Liestal (112), Luzern (124), Rorschach (120), St. Gallen (120), Solothurn (120), Winterthur (120), Zürich (116).

9. *Schweineschmalz. Höher als in Bern (179)*: Biel (193), Chur (200), Frauenfeld (205), Glarus (200), Herisau (198), Langenthal (180), Langnau (188), Liestal (200), Solothurn (190), Winterthur (200), Zürich (200), Chauxdefonds (190), Freiburg (180), Lausanne (194); *niedriger als in Bern*: Basel (170), Lugano (155).

Wenn wir nun eine *Gesamtbetrachtung* an Hand der für sämtliche Städte und Ortschaften überhaupt berechneten Durchschnittspreise pro 1909 anstellen, so ergeben sich folgende resümierende Wahrnehmungen:

Die Fleischpreise der Stadt Bern stehen im Vergleich zu den übrigen Städten und Ortschaften des Kantons und der Schweiz in durchaus normalem Verhältnis. Mastschweine, und zwar sowohl inländische als ausländische, stunden 4 bzw. 3 Cts. *unter* dem Gesamtdurchschnitt, ausgeschlachtet importierte genau gleich wie dieser. Ganz erheblich unter demselben steht das Rindfleisch, 8 bis 9 Cts (Maximum 17 Cts.), Kalbfleisch (Minimalpreis) sogar mit 34 Cts. (gewöhnlichste Qualität allerdings nur 2 Cts. darunter), der Speck (frisch und geräuchert), das Schweineschmalz und teilweise auch Nierenfett. Höher als der Gesamtdurchschnitt stehen die

Preise in Bern für Mastochsen und zwar *für Lebendgewicht* inländische um 3 Cts., ausgeschlachtet um 2 Cts. und für ausländische *ausgeschlachtet* um 6 Cts.

Etwas höher als der Gesamt-Durchschnitt stehen die Preise in Bern auch für Ochsenfleisch (2 bis 3 Cts.), für Schafffleisch gebräuchlichste Qualität und niedrigste Preislage (14 bis 21 Cts.), für Kalbfleisch (Maximalpreis) 9 Cts. und Schweinefleisch für gebräuchliche Qualität 6 Cts., für beste 15 Cts.

In Bezug auf den Gang der Fleischpreise im Jahr 1909 ist zunächst für Bern zu bemerken, dass Mastschweine im II. Quartal am niedrigsten auf 112, im IV. Quartal dagegen am höchsten auf 124, Mastochsen im I. Quartal am niedrigsten auf 103, im II. und III. Quartal dagegen etwas höher, auf 105 stunden; Ochsenfleisch stieg von 180 im I. auf 185 im II., 187 im III. und 190 im IV. Quartal. Rindfleisch stand im I. und IV. auf 160 (also am niedrigsten) und stieg im II. auf 173 (also am höchsten); Kalbfleisch stand im II. Quartal mit 220 am niedrigsten, in allen andern drei Quartalen dagegen auf 227. Schafffleisch stand im I. Quartal am niedrigsten (200), im IV. Quartal am höchsten (217); Schweinefleisch im I. Quartal 200, im IV. Quartal 240; Speck frisch stand im I. Quartal am höchsten (180), im III. Quartal am tiefsten (163); Speck geräuchert im III. Quartal am höchsten (220), im I. Quartal am niedrigsten (200), im II. und III. dagegen 207; Nierenfett erreichte den höchsten Stand im II. Quartal (133), den niedrigsten im I. Quartal (120), in den übrigen Quartalen 123. Schweineschmalz war im I. und IV. Quartal gleich hoch (180), im II. 178 und im III. Quartal 177. In den meisten übrigen Orten zeigen sich ähnliche, wenn auch nicht überall gleiche Preisschwankungen. Fast durchwegs stabile Preise hatten im Jahr 1909 Basel und Langenthal (wenigstens Detailfleischpreise, während die Schlachtviehpreise Schwankungen aufweisen, indem Mastschweine im IV. Quartal und Mastochsen im II. Quartal in Langenthal am höchsten stunden), ferner St. Gallen, Winterthur und Solothurn, ausgenommen Mastvieh. Für genauere Untersuchungen und Vergleiche muss auf die Originalzusammenstellungen, d. h. auf die nachfolgenden Uebersichtstabellen verwiesen werden.

Der Vorsteher des statistischen Bureaus:

Dr. C. Mühlemann.

Übersichtstabellen

zum Abschnitt B.

Schlachtvieh- und Fleischpreise.

Städte und Marktorde	Schlachtviehpreise (Durchschnittspreis per Kilogramm)									
	Mastschweine					Mastochsen				
	Lebendgewicht		Ausgeschlachtete gewogen		Ausgeschlachtete importiert	Lebendgewicht		Ausgeschlachtete in den Vierteln gewogen *		Ausgeschlachtete importiert
	Inländ.	Ausländ.	Inländ.	Ausländ.		Inländ.	Ausländ.	Inländ.	Ausländ.	
	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.
1. Basel	.	.	157-158	154-156	135-147	.	.	195-200	192-198	132-150
2. Bern	120-122	124	.	.	148	100-105	.	180-190	200	.
3. Biel	124	.	.	.	.	.	.	190	.	.
4. Chur	.	.	156-170	.	144	.	.	.	2, 3 —	.
5. Frauenfeld .	128	.	156	.	.	102	.	200	.	.
6. Glarus . . .	.	.	170	162	.	.	.	210	1, 3 —	.
7. Herisau . . .	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
8. Langenthal .	120	.	150	.	.	90-95	.	175-185	.	.
9. Langau . . .	120-122	.	.	.	.	.	.	.	.	.
10. Liestal . . .	126-130	.	160	.	.	95	.	200	.	.
11. Luzern . . .	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
12. Rorschach .	130	.	150	.	.	105	.	200	3 —	.
13. St. Gallen .	132	.	.	.	.	.	.	.	1, 2, 3 —	.
14. Solothurn .	120	.	.	.	.	.	.	185	.	.
15. Winterthur .	126-130	.	160-164	.	150	98-102	.	200	.	.
16. Zürich . . .	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
17. Lugano . . .	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
18. Chaux-de-Fonds .	118	118-124	.	.	.	.	.	.	2 +	.
19. Freiburg . .	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
20. Genf	.	124-126	.	150-160	.	.	.	.	2 +	.
21. Lausanne . .	124	130	.	.	.	95	.	188	2 +	.
22. Neuenburg .	120	.	.	.	.	95	95	190	2 +	.
23. St. Imier . .	129	125	.	.	.	.	.	.	2 +	.

Ausländ. Herkunftsland: 1 = aus Holland, 2 = aus Frankreich, 3 = aus Österreich (Ungarn), 4 = aus Dänemark, 5 = aus Deutschland, 6 = aus Serbien, 7 = aus Italien. * + = mit Nieren gewogen, — = ohne Nieren gewogen.

Fleischpreise im Detailverkauf (Durchschnittspreis per Kilogramm)

Ochsenfleisch			Rindfleisch			Kalbfleisch			Schafffleisch			Schweinefleisch			Speck, frisch			Speck, geräuchert			Nierenfett			Schweineschmalz		
für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten
Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.
175	.	.	150	.	.	240	170	280	160	.	260	200	.	.	190	.	.	240	.	.	130	.	.	170	.	.
180	140	200	160	140	190	240	140	260	200	200	220	200	200	240	180	180	200	200	200	220	120	100	130	180	180	180
180	180	180	180	130	180	180	130	220	180	160	200	220	220	220	200	190	220	220	200	220	140	80	150	220	200	220
190	160	220	160	140	200	200	160	240	180	160	200	190	160	220	160	160	160	200	200	240	100	100	140	200	200	200
190	100	220	190	100	220	240	240	240	200	150	210	220	180	220	180	170	180	240	200	240	120	120	120	200	200	200
190	190	190	190	190	190	240	240	240	200	180	200	220	220	220	200	200	200	240	240	240	100	100	100	200	200	200
.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
180	180	180	180	180	180	240	200	240	220	200	220	200	200	200	160	160	170	180	180	200	140	140	140	180	180	180
160	140	160	160	140	160	180	160	200	190	180	200	200	180	200	180	180	180	200	200	210	140	120	150	200	200	200
180	180	180	180	130	180	200	160	220	180	180	240	200	200	200	180	180	180	240	210	240	120	120	120	200	200	200
.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
200	200	200	200	200	200	240	240	240	200	180	200	220	220	220	180	180	180	240	240	240	120	120	120	180	180	200
200	140	200	.	.	.	240	240	240	200	160	240	220	220	220	160	160	160	260	260	260	120	120	120	180	180	180
180	180	180	180	180	180	220	160	260	200	180	200	220	220	220	180	180	180	200	200	200	120	120	120	200	180	220
.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
150	150	190	190	150	190	240	200	240	200	200	260	230	220	230	190	180	220	250	240	260	110	100	120	200	180	220
.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
170	170	180	120	120	160	160	160	170	200	200	240	240	240	240	220	220	240	240	240	250	120	120	130	190	190	200
.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
.	120	250	.	100	200	.	200	260	.	120	250	.	220	250	.	180	200	.	240	300	.	140	150	.	180	200
185	180	195	170	160	180	200	180	240	180	160	200	215	180	250	190	180	200	225	220	240	135	130	140	220	200	240
180	170	220	150	120	180	200	120	260	200	160	260	220	220	240	180	180	200	220	220	220	120	120	140	200	200	200
.	120	220	.	140	170	.	170	200	.	200	240	.	220	240	.	170	170	.	220	240	.	140	140	.	200	200

Städte und Marktorde	Schlachtviehpreise (Durchschnittspreis per Kilogramm)									
	Mastschweine					Mastochsen				
	Lebendgewicht		Ausgeschlachtete gewogen		Ausgeschlachtete importiert	Lebendgewicht		Ausgeschlachtete in den Vierteln gewogen*		Ausgeschlachtete importiert
	Inländ.	Ausländ.	Inländ.	Ausländ.		Inländ.	Ausländ.	Inländ.	Ausländ.	
	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.
1. Basel	.	.	157-158	¹ 154-156	^{1, 4, 6} 135-147	.	.	195-200	^{1, 2} 192-198	^{1, 6} 132-150
2. Bern	120-122	² 124	.	.	^{1, 4} 148	100-108	.	⁺ 180-190	^{1, 2} 196	.
3. Biel	123	¹ 126	.	.	.	.	.	⁺ 184	² 180	.
4. Chur	.	.	156-170	.	¹ 144	.	.	.	^{2, 3} 180-210	.
5. Frauenfeld .	128	.	156	.	.	103	.	[—] 202	.	.
6. Glarus . . .	.	.	170	¹ 162	.	.	.	[—] 210	^{1, 3} 196-204	.
7. Herisau . . .	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
8. Langenthal .	118-120	.	148-150	.	.	90-95	.	⁺ 176-186	.	.
9. Langnau . .	120-122	.	.	.	.	.	.	.	.	.
10. Liestal . . .	126-130	.	160	.	.	95	.	[—] 200	.	.
11. Luzern . . .	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
12. Rorschach .	130	.	150	.	.	105	105	[—] 200	³ 200	.
13. St. Gallen .	132	.	.	.	.	.	.	.	^{1, 2, 3} 200-205	.
14. Solothurn .	120	.	.	.	.	.	.	⁺ 185	.	.
15. Winterthur .	126-130	.	160-164	.	150	98-102	.	[—] 200	.	.
16. Zürich . . .	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
17. Lugano . . .	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
18. Chaux-de-Fonds .	120	¹ 120	.	.	.	.	.	.	² 180-188	.
19. Freiburg . .	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
20. Genf	.	123-126	.	² 148-155	.	.	.	.	² 170-183	.
21. Lausanne . .	124	² 130	.	.	.	95	.	⁺ 188	² 188	.
22. Neuenburg .	120	.	.	.	.	96	² 95	⁺ 192	² 192	.
23. St. Imier . .	129	¹ 125	.	.	.	.	.	.	² 180	.

Ausländ. Herkunftsland: 1 = aus Holland, 2 = aus Frankreich, 3 = aus Österreich (Ungarn), 4 = aus Dänemark, 5 = aus Deutschland, 6 = aus Serbien, 7 = aus Italien. * + = mit Nieren gewogen, — = ohne Nieren gewogen.

Fleischpreise im Detailverkauf (Durchschnittspreis per Kilogramm)

Ochsenfleisch			Rindfleisch			Kalbfleisch			Schafffleisch			Schweinefleisch			Speck, frisch			Speck, geräuchert			Nierenfett			Schweineschmalz		
für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten
Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.
175	.	.	150	.	.	240	170	280	160	.	260	200	.	.	190	.	.	240	.	.	130	.	.	170	.	.
180	140	200	160	140	160	220	140	240	200	200	240	200	200	220	180	160	200	200	200	220	120	100	130	180	180	180
180	170	180	180	130	180	180	140	200	180	160	200	220	220	220	200	190	220	220	200	220	140	80	150	220	200	220
190	160	220	160	140	200	200	160	240	180	160	200	190	160	220	160	160	160	200	200	240	100	100	140	200	200	200
190	100	220	190	100	220	240	240	240	200	150	240	220	180	220	180	170	180	240	200	240	120	120	120	220	220	220
190	190	190	190	190	190	240	240	240	200	180	200	220	220	220	200	200	200	240	240	240	100	100	100	200	200	200
.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
180	180	180	180	180	180	240	200	240	220	200	220	200	200	200	160	160	170	180	180	200	140	140	140	180	180	180
160	140	160	160	140	160	180	160	200	190	180	200	200	180	200	180	180	180	200	200	210	140	120	150	200	200	200
180	180	180	180	130	180	200	160	220	180	180	240	200	200	200	180	180	180	240	210	240	120	120	120	200	200	200
.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
200	200	200	200	200	200	240	240	240	200	180	200	220	220	220	180	180	180	240	240	240	120	120	120	180	180	200
200	140	200	.	.	.	240	240	240	200	160	240	220	220	220	160	160	160	260	260	260	120	120	120	180	180	180
180	180	180	180	180	180	220	160	260	200	180	200	220	220	220	180	180	180	200	200	200	120	120	120	200	180	220
150	150	190	190	150	200	240	200	240	200	200	260	230	220	230	190	180	220	250	240	280	120	100	120	200	180	200
150	150	190	190	150	200	240	200	240	200	200	260	230	220	230	190	180	220	250	240	280	120	100	120	200	180	200
.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
170	170	180	120	120	160	170	170	180	200	200	240	240	240	240	220	220	240	240	240	250	120	120	130	190	190	200
.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
.	120	250	.	100	200	.	200	260	.	120	250	.	220	250	.	180	200	.	240	300	.	140	150	.	180	200
185	175	195	165	160	170	200	180	235	180	180	200	220	200	250	210	200	220	230	220	240	135	130	140	220	200	235
180	170	220	150	120	180	200	120	260	200	160	260	220	220	240	180	180	200	220	220	220	120	120	140	200	200	200
.	120	220	.	140	170	.	170	200	.	200	240	.	220	240	.	170	170	.	220	240	.	140	140	.	200	200

Städte und Marktorde	Schlachtviehpreise (Durchschnittspreis per Kilogramm)									
	Mastschweine					Mastochsen				
	Lebendgewicht		Ausgeschlachtete gewogen		Ausgeschlachtete importiert	Lebendgewicht		Ausgeschlachtete in den Vierteln gewogen*		Ausgeschlachtete importiert
	Inländ.	Ausländ.	Inländ.	Ausländ.		Inländ.	Ausländ.	Inländ.	Ausländ.	
	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.
1. Basel	.	.	157-158	¹ 154-156	^{1, 4, 6} 135-147	.	.	195-200	^{1, 2} 192-198	^{1, 6} 132-150
2. Bern	114	² 116-120	.	.	^{1, 4} 148	100-106	.	⁺ 186-192	² — 196	.
3. Biel	122	¹ 126	.	.	.	.	.	⁺ 184	¹ — 186	.
4. Chur	.	.	156-170	.	¹ 144	.	.	.	^{2, 3} — 180-210	.
5. Frauenfeld .	126	.	154	.	.	103	.	— 204	.	.
6. Glarus . . .	.	.	170	¹ 162	.	.	.	— 210	^{1, 3} — 196-204	.
7. Herisau . . .	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
8. Langenthal .	116	.	146	.	.	93-98	.	⁺ 180-190	.	.
9. Langnau . .	120-122	.	.	.	.	.	.	.	.	.
10. Liestal . . .	125-130	124	160-164	150	.	95-100	.	— 200-210	— 190-200	.
11. Luzern . . .	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
12. Rorschach .	128	.	148	.	.	105	104	— 200	³ — 200	.
13. St. Gallen . .	132	.	.	.	.	.	.	.	^{1, 2, 3} — 200-205	.
14. Solothurn . .	120	.	.	.	.	.	.	⁺ 185	.	.
15. Winterthur .	124-126	.	156-160	.	150	104-107	.	— 208-210	.	.
16. Zürich . . .	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
17. Lugano . . .	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
18. Chaux-de-Fonds .	118-124	^{1, 2} 118-124	.	.	.	.	.	.	^{1, 2} — 180-188	.
19. Freiburg . .	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
20. Genf	.	² 118-123	.	² 140-145	.	.	.	.	² — 178-192	.
21. Lausanne . .	124	² 130	.	.	.	105	.	⁺ 188	² — 188	.
22. Neuenburg .	120	116	.	.	.	98	² 98	⁺ 196	⁺ 196	.
23. St. Imier . .	128	^{1, 2} 125	.	.	.	.	.	.	^{1, 2} — 184	.

Ausländ. Herkunftsland: 1 = aus Holland, 2 = aus Frankreich, 3 = aus Österreich (Ungarn), 4 = aus Dänemark, 5 = aus Deutschland, 6 = aus Serbien, 7 = aus Italien. * + = mit Nieren gewogen, — = ohne Nieren gewogen.

Fleischpreise im Detailverkauf (Durchschnittspreis per Kilogramm)

Ochsenfleisch			Rindfleisch			Kalbfleisch			Schafffleisch			Schweinefleisch			Speck, frisch			Speck, geräuchert			Nierenfett			Schweineschmalz		
für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten
Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.
175	.	.	150	.	.	240	170	280	160	.	260	200	.	.	190	.	.	240	.	.	130	.	.	170	.	.
180	140	200	160	140	160	220	140	240	200	200	240	200	200	220	180	180	200	200	180	220	120	100	130	180	180	180
180	170	180	180	130	180	170	140	200	180	160	200	220	200	220	200	180	220	220	200	220	140	80	150	200	180	220
190	160	220	160	140	200	200	160	240	180	160	200	190	160	220	160	160	160	200	200	240	100	100	140	200	200	200
190	100	220	190	100	220	240	240	240	200	150	240	220	180	220	180	170	180	240	200	240	120	120	120	220	220	220
190	190	190	190	190	190	240	240	240	200	180	200	220	220	220	200	200	200	240	240	240	100	100	100	200	200	200
.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
180	180	180	180	180	180	240	200	240	220	200	220	200	200	200	160	160	170	180	180	200	140	140	140	180	180	180
160	140	160	160	140	160	180	160	200	190	180	200	200	180	200	180	180	180	200	200	210	140	120	180	200	200	200
180	180	180	180	130	180	200	160	220	180	180	240	200	200	200	180	180	180	240	210	240	120	120	120	200	200	200
.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
200	200	200	200	200	200	240	240	240	200	180	200	220	220	220	180	180	180	240	240	240	120	120	120	180	180	200
200	140	200	.	.	.	240	240	240	200	160	240	220	220	220	160	160	160	260	260	260	120	120	120	180	180	180
180	180	180	180	140	180	220	160	260	200	180	200	220	220	220	180	180	180	200	200	200	120	120	120	200	180	220
190	150	240	190	150	240	260	250	280	200	140	240	220	200	220	180	150	190	240	200	280	120	.	.	200	.	220
160	130	190	190	160	200	240	200	240	200	200	260	230	200	230	190	180	200	250	240	260	120	100	120	200	180	200
.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
180	180	190	120	120	160	180	180	190	200	200	240	240	240	240	220	220	240	240	240	250	120	120	130	190	190	200
.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
.	120	250	.	100	200	.	200	260	.	120	250	.	220	250	.	180	200	.	240	300	.	140	150	.	180	200
185	180	195	170	160	180	195	180	235	190	180	200	220	200	250	210	195	220	225	220	240	135	130	140	190	180	200
180	170	220	150	120	180	200	120	260	200	160	260	200	200	220	180	180	200	220	220	220	120	120	140	200	200	200
.	120	220	.	140	170	.	170	200	.	200	240	.	220	240	.	170	170	.	220	240	.	140	140	.	200	200

Städte und Marktorte	Schlachtviehpreise (Durchschnittspreis per Kilogramm)									
	Mastschweine					Mastochsen				
	Lebendgewicht		Ausgeschlachtet gewogen		Ausgeschlachtet importiert	Lebendgewicht		Ausgeschlachtet in den Vierteln gewogen*		Ausgeschlachtet importiert
	Inländ.	Ausländ.	Inländ.	Ausländ.		Inländ.	Ausländ.	Inländ.	Ausländ.	
	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.
1. Basel	.	.	157-158	¹ 154-156	^{1, 4} 145-148	.	.	—	^{1, 2, 3} —	^{1, 4} —
2. Bern	112-116	² 113-114	.	.	.	100-110	.	+	^{1, 2} —	.
3. Biel	118	.	.	.	.	.	.	+	^{1, 2} +	.
4. Chur	.	.	156-170	.	¹ 144	.	.	.	^{2, 3} —	.
5. Frauenfeld .	126	.	154	.	.	106	.	208	—	.
6. Glarus . . .	.	.	170	¹ 162	.	.	.	—	^{1, 3} —	.
7. Herisau . . .	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
8. Langenthal .	114-116	.	144-146	.	.	98-105	.	+	.	.
9. Langnau . .	110-120	.	.	.	.	.	.	185	.	.
10. Liestal . . .	125-130	124	160-164	150	.	95-100	.	—	—	.
11. Luzern . . .	120-124	.	156	.	.	.	.	—	^{1, 2} —	.
12. Rorschach .	128	.	148	.	.	106	105	200	³ —	.
13. St. Gallen .	128	.	.	.	.	.	.	.	^{1, 2, 3} —	.
14. Solothurn . .	118	.	.	.	.	.	.	+	.	.
15. Winterthur .	124-128	.	158-162	.	150	100-105	.	—	.	.
16. Zürich . . .	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
17. Lugano . . .	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
18. Chaux-de-Fonds .	116-122	² 116-122	.	.	.	.	.	.	² +	.
19. Freiburg . .	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
20. Genf	.	² 110-114	.	² 130-140	.	.	.	.	² +	.
21. Lausanne . .	120	² 119	.	.	.	97	.	+	² +	.
22. Neuenburg .	116	.	.	.	.	98	² 98	+	² +	.
23. St. Imier . .	123	² 125	.	.	.	.	.	.	^{1, 2} +	.

Ausländ. Herkunftsland: 1 = aus Holland, 2 = aus Frankreich, 3 = aus Österreich (Ungarn), 4 = aus Dänemark, 5 = aus Deutschland, 6 = aus Serbien, 7 = aus Italien. * + = mit Nieren gewogen, — = ohne Nieren gewogen.

Fleischpreise im Detailverkauf (Durchschnittspreis per Kilogramm)

Ochsenfleisch			Rindfleisch			Kalbfleisch			Schafffleisch			Schweinefleisch			Speck, frisch			Speck, geräuchert			Nierenfett			Schweine-schmalz		
für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten
Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.
170	.	.	150	.	.	240	170	280	160	.	260	200	.	.	190	.	.	240	.	.	130	.	.	170	.	.
185	140	200	160	140	160	220	140	240	200	200	220	200	200	220	180	160	200	200	180	220	120	100	130	175	160	180
180	140	200	180	130	180	180	140	220	180	160	200	220	200	220	200	180	220	220	200	220	140	80	150	200	180	200
190	160	220	160	140	200	200	160	240	180	160	200	190	160	220	160	160	160	200	200	240	100	100	140	200	200	200
190	100	220	190	100	220	240	240	240	200	150	240	220	180	220	180	170	180	240	200	240	120	120	120	220	220	220
190	190	190	190	190	190	240	240	240	200	180	200	220	220	220	200	200	200	240	240	240	100	100	100	200	200	200
.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
180	180	180	180	180	180	240	200	240	220	200	220	200	200	200	160	160	170	180	180	200	140	140	140	180	180	180
160	140	170	160	140	170	200	200	220	190	180	200	200	180	200	180	150	180	200	200	220	140	120	150	180	180	180
180	180	180	160	130	180	220	180	220	200	200	200	200	200	220	180	180	200	220	200	240	110	100	110	200	180	200
.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
200	200	200	200	200	200	260	260	260	200	180	200	220	220	220	180	180	180	240	240	240	120	120	120	180	180	200
200	140	200	.	.	.	260	260	260	200	160	240	220	220	220	160	160	160	260	260	260	120	120	120	180	180	180
180	180	180	180	140	180	220	160	260	200	180	200	220	220	220	180	180	180	200	200	200	120	120	120	200	180	200
190	150	240	190	150	240	260	250	280	200	140	240	220	200	220	180	150	190	240	200	280	120	.	.	200	.	220
160	150	190	190	160	200	240	200	240	200	200	240	230	200	230	190	180	200	260	240	280	110	100	120	200	180	220
.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
180	180	190	120	120	160	210	210	230	160	160	230	230	230	230	230	230	250	250	250	270	140	140	140	190	190	190
.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
.	120	250	.	100	200	.	200	260	.	120	250	.	220	250	.	180	200	.	240	300	.	140	150	.	180	200
190	180	195	165	160	170	200	180	240	185	180	200	225	200	250	190	180	200	230	220	240	135	130	140	200	180	210
180	170	220	150	120	180	200	120	260	200	160	260	200	180	200	180	180	200	220	220	220	120	120	140	200	200	200
.	120	220	.	140	170	.	170	200	.	200	240	.	220	240	.	170	170	.	220	240	.	140	140	.	200	200

Städte und Marktorde	Schlachtviehpreise (Durchschnittspreis per Kilogramm)									
	Mastschweine					Mastochsen				
	Lebendgewicht		Ausgeschlachtete gewogen		Ausgeschlachtete importiert	Lebendgewicht		Ausgeschlachtete in den Vierteln gewogen*		Ausgeschlachtete importiert
	Inländ.	Ausländ.	Inländ.	Ausländ.		Inländ.	Ausländ.	Inländ.	Ausländ.	
	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.
1. Basel	.	.	155-156	^{1, 2} 154-156	^{1, 4} 145-147	.	.	— 194-198	^{1, 2, 3, 5} 190-198	¹ 145-150
2. Bern	112-114	.	.	.	.	100-110	.	+ 196-200	^{2, 5} — 200	.
3. Biel	110	.	.	.	.	.	.	+ 190	^{1, 2} + 191	.
4. Chur	.	.	156-170	.	¹ 144	.	.	.	^{2, 3} — 180-210	.
5. Frauenfeld .	124	.	150	.	.	110	.	— 210	.	.
6. Glarus . . .	160	.	.	.	.	.	.	— 190-210	^{3, 7} — 190-210	.
7. Herisau . . .	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
8. Langenthal .	112-114	.	142-144	.	.	98-105	.	+ 190-200	.	.
9. Langnau . .	110-120	.	.	.	.	.	.	182	.	.
10. Liestal . . .	125-130	124	160-164	150	.	95-100	.	— 200-210	— 190-200	.
11. Luzern . . .	120-126	.	150-156	.	.	.	.	— 200	^{1, 2} — 200	.
12. Rorschach .	128	² 122	.	.	.	.	.	— 200	³ — 200	.
13. St. Gallen .	128-132	² 118	.	.	.	.	.	—	^{2, 3} — 200-205	.
14. Solothurn .	110	.	.	.	.	.	.	+ 190	.	.
15. Winterthur .	130	.	156-160	.	.	105	.	— 210	.	.
16. Zürich . . .	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
17. Lugano . . .	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
18. Chaux-de-Fonds .	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
19. Freiburg . .	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
20. Genf	.	² 100-110	.	^{2, 7} 125-130	.	.	.	.	² + 170-192	.
21. Lausanne . .	110	² 110	.	.	.	95	.	+ 188	² + 188	.
22. Neuenburg .	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
23. St. Imier . .	116	² 122	.	.	.	.	.	.	² + 190	.

Ausländ. Herkunftsland: 1 = aus Holland, 2 = aus Frankreich, 3 = aus Österreich (Ungarn), 4 = aus Dänemark, 5 = aus Deutschland, 6 = aus Serbien, 7 = aus Italien. * + = mit Nieren gewogen, — = ohne Nieren gewogen.

Fleischpreise im Detailverkauf (Durchschnittspreis per Kilogramm)

Ochsenfleisch			Rindfleisch			Kalbfleisch			Schafffleisch			Schweinefleisch			Speck, frisch			Speck, geräuchert			Nierenfett			Schweine-schmalz		
für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten
Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.
170	.	.	150	.	.	240	170	280	160	.	260	200	.	.	190	.	.	240	.	.	130	.	.	170	.	.
190	160	200	180	140	190	220	150	260	220	200	300	240	190	300	180	150	.	220	160	340	140	120	.	180	160	.
180	150	200	180	130	180	180	150	220	180	160	220	200	180	200	180	160	200	180	160	220	140	80	160	160	160	180
190	160	220	160	140	200	200	160	240	180	160	200	190	160	220	160	160	160	200	200	240	100	100	140	200	200	200
200	100	230	200	100	230	250	250	250	.	.	.	220	170	220	180	170	180	220	200	220	120	120	120	200	200	200
190	.	.	190	.	.	260	.	.	180	.	.	220	.	.	220	.	.	240	.	.	110	.	.	200	.	.
.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
180	180	180	180	180	180	240	200	240	220	200	220	200	200	200	160	160	170	180	180	200	140	140	140	180	180	180
170	160	170	170	160	170	200	200	220	190	180	200	200	200	200	180	150	180	200	200	220	140	120	150	180	180	180
180	180	180	160	130	180	220	180	220	200	200	200	200	200	220	180	180	200	220	200	240	110	100	110	200	180	200
180	140	200	180	160	200	180	120	200	220	120	240	220	195	240	160	140	160	240	180	240	120	100	140	180	150	200
200	200	200	200	200	200	260	260	260	180	180	240	220	220	220	180	180	180	240	240	250	120	120	140	180	180	200
200	140	200	.	.	.	260	260	260	200	160	240	220	220	220	160	160	160	260	260	260	120	120	120	180	180	180
180	180	180	180	140	180	220	160	260	200	180	200	220	220	220	180	180	180	200	200	200	120	120	120	200	180	200
190	150	240	190	150	240	260	250	280	200	140	240	220	200	220	180	150	190	240	200	280	120	.	.	200	.	220
160	150	190	190	160	200	240	200	250	200	200	240	230	200	230	190	170	200	250	240	260	120	100	120	200	180	220
.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
.	120	250	.	100	200	.	200	260	.	120	250	.	220	250	.	180	200	.	240	300	.	140	150	.	180	200
185	180	198	170	160	180	200	180	240	190	180	200	200	180	240	195	180	210	220	200	240	125	100	140	190	180	200
.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
.	120	220	.	140	170	.	170	200	.	200	240	.	240	240	.	170	170	.	220	240	.	120	140	.	200	200

Städte und Markttorte	Schlachtviehpreise (Durchschnittspreis per Kilogramm)									
	Mastschweine					Mastochsen				
	Lebendgewicht		Ausgeschlachtete gewogen		Ausgeschlachtete importiert	Lebendgewicht		Ausgeschlachtete in den Vierteln gewogen*		Ausgeschlachtete importiert
	Inländ.	Ausländ.	Inländ.	Ausländ.		Inländ.	Ausländ.	Inländ.	Ausländ.	
	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.
1. Basel	.	.	154-156	¹ 150-152	^{1, 4} 145-148	.	.	—	^{1, 2, 3} —	⁴ 135-145
2. Bern	.	.	106-110	.	.	100-102	.	—	^{2, 5} —	.
3. Biel	102	.	.	.	.	100	.	+	^{1, 2} +	^{1, 2} 140
4. Chur	.	.	150-154	.	.	.	.	.	^{2, 3} —	.
5. Frauenfeld .	124	.	150	.	.	110	.	210	.	.
6. Glarus . . .	.	.	160	.	.	.	.	—	^{3, 7} —	.
7. Herisau . . .	130	.	.	.	.	104-110	.	200-205	.	³ 202
8. Langenthal .	110-112	.	140-142	.	.	90—100	.	+	185-195	.
9. Langnau . .	106-112	.	.	.	.	.	.	182	.	.
10. Liestal . . .	125-130	124	160-164	150	.	95—100	.	—	—	.
11. Luzern . . .	116-120	.	150-156	.	.	.	.	190	190	.
12. Rorschach .	124-128	.	.	.	.	.	.	—	^{1, 2, 3} —	.
13. St. Gallen .	128-132	.	.	.	.	.	.	.	^{2, 3} —	.
14. Solothurn . .	108	.	.	.	.	.	.	+	192	.
15. Winterthur .	130	.	156-160	.	.	105	.	—	210	.
16. Zürich . . .	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
17. Lugano . . .	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
18. Chaux-de-Fonds .	110-118	² 110-118	.	.	.	.	.	.	² +	.
19. Freiburg . .	100	.	.	.	.	110	.	+	² +	.
20. Genf	.	² 108-112	.	² 126-152	.	.	.	.	² +	.
21. Lausanne . .	112	.	.	.	.	95	.	+	² +	.
22. Neuenburg .	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
23. St. Imier . .	112	² 120	.	.	.	.	.	.	² +	² 179

Ausländ. Herkunftsland: 1 = aus Holland, 2 = aus Frankreich, 3 = aus Österreich (Ungarn), 4 = aus Dänemark, 5 = aus Deutschland, 6 = aus Serbien, 7 = aus Italien. * + = mit Nieren gewogen, — = ohne Nieren gewogen.

Fleischpreise im Detailverkauf (Durchschnittspreis per Kilogramm)

Ochsenfleisch			Rindfleisch			Kalbfleisch			Schafffleisch			Schweinefleisch			Speck, frisch			Speck, geräuchert			Nierenfett			Schweine-schmalz		
für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten
Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.
170	160	190	150	.	.	240	170	280	160	.	260	200	.	.	190	.	.	240	.	.	130	.	.	170	.	.
180	160	200	180	140	190	220	180	260	220	180	300	220	180	300	160	150	.	200	160	240	140	120	.	180	160	.
180	180	180	180	140	180	200	180	240	200	180	240	200	200	200	200	200	200	200	180	220	120	100	140	180	180	180
190	160	240	160	140	200	200	180	240	180	160	220	210	160	240	160	160	160	220	220	220	100	100	140	200	200	200
200	100	230	200	100	230	250	250	250	.	.	.	220	170	220	180	170	180	220	200	220	120	120	120	200	200	200
190	.	.	190	.	.	260	.	.	180	.	.	220	.	.	220	.	.	240	.	.	110	.	.	200	.	.
200	200	200	200	200	200	260	260	260	200	200	200	220	220	220	200	200	200	260	260	260	140	120	140	200	180	200
180	180	180	180	180	180	240	200	240	220	200	220	200	200	200	160	160	170	180	180	200	140	140	140	180	180	180
170	160	170	170	160	170	200	200	220	190	180	200	200	200	200	180	150	180	200	200	220	140	120	150	180	180	180
180	180	180	160	130	180	220	180	220	200	200	200	200	200	220	180	180	200	220	200	240	110	100	110	200	180	200
180	140	200	180	140	200	180	120	260	220	120	240	220	195	240	160	140	160	240	180	240	120	100	140	180	150	200
200	200	200	200	200	200	260	260	260	180	180	220	220	220	220	180	180	180	220	220	220	120	120	120	180	180	180
200	140	200	.	.	.	260	260	260	200	160	240	220	220	220	160	160	160	260	260	260	120	120	120	180	180	180
180	180	180	180	140	180	220	160	260	200	180	200	220	220	220	180	180	180	200	200	200	120	120	120	200	180	200
190	150	240	190	150	240	260	250	280	200	140	240	220	200	220	180	150	190	240	200	280	120	.	.	200	.	220
160	150	190	190	160	200	250	200	250	200	200	250	230	200	230	190	170	200	250	240	260	120	100	120	200	180	200
.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
160	160	190	120	120	160	210	210	230	160	160	230	160	160	230	230	230	250	250	250	270	140	140	140	190	190	190
180	160	200	160	140	180	220	200	240	240	240	240	220	200	240	170	170	170	200	180	220	160	160	160	180	180	180
.	150	270	.	110	220	.	210	270	.	150	270	.	220	250	.	180	200	.	240	300	.	140	150	.	120	200
188	180	196	170	160	180	200	180	240	190	180	200	210	180	240	190	180	210	215	200	235	125	100	135	190	180	200
.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
.	120	220	.	140	170	.	190	210	.	200	240	.	240	240	.	170	170	.	220	240	.	120	140	.	200	200

Städte und Markttorte	Schlachtviehpreise (Durchschnittspreis per Kilogramm)									
	Mastschweine					Mastochsen				
	Lebendgewicht		Ausgeschlachtet gewogen		Ausgeschlachtet importiert	Lebendgewicht		Ausgeschlachtet in den Vierteln gewogen*		Ausgeschlachtet importiert
	Inländ.	Ausländ.	Inländ.	Ausländ.		Inländ.	Ausländ.	Inländ.	Ausländ.	
	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.
1. Basel	.	.	156-164	.	1, 4 140	.	.	.	1, 2, 3, 7 - 200-210	.
2. Bern	108-116	.	.	.	.	100-110	.	200-210	195-200	.
3. Biel	110	.	.	.	.	100	.	190	.	1, 2 130-150
4. Chur	.	.	150 160	.	.	.	.	.	2, 3, 7 - 190-210	.
5. Frauenfeld .	124	.	150	.	.	110	.	210	.	.
6. Glarus . . .	.	.	160	.	.	.	.	190-210	190-210	.
7. Herisau . . .	125	.	.	.	.	104-110	.	210	.	3 200-205
8. Langenthal .	108-110	.	138-140	.	.	90-100	.	180-190	.	.
9. Langnau . .	108-110	.	.	.	.	.	.	182	.	.
10. Liestal . . .	125-130	124	160-164	150	.	95-100	.	200-210	190-200	.
11. Luzern . . .	116-120	.	150-156	.	.	.	.	190	190	.
12. Rorschach .	128	.	.	.	.	.	.	200	3 - 200	.
13. St. Gallen .	126	.	.	.	.	.	.	.	2, 3 - 200-205	.
14. Solothurn .	108	.	.	.	.	.	.	190	.	.
15. Winterthur .	130	.	156-160	.	.	105	.	210	.	.
16. Zürich . . .	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
17. Lugano . . .	140	7 140	160	7 160	.	100	7 100	180	7 + 180	.
18. Chaux-de-Fonds .	110-120	2 110-120	.	.	.	.	.	.	2 + 186-190	.
19. Freiburg . .	108-112	.	.	.	.	106-110	.	192-200	.	.
20. Genf	.	2 110-116	.	2 130-142	.	.	.	.	2 + 180-194	.
21. Lausanne . .	106	.	.	.	.	100	2 96	186	2 + 184	.
22. Neuenburg .	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
23. St. Imier . .	113	2 116	.	.	.	.	.	.	2 + 188	190

Ausländ. Herkunftsland: 1 = aus Holland, 2 = aus Frankreich, 3 = aus Österreich (Ungarn), 4 = aus Dänemark, 5 = aus Deutschland, 6 = aus Serbien, 7 = aus Italien. * + = mit Nieren gewogen, — = ohne Nieren gewogen.

Fleischpreise im Detailverkauf (Durchschnittspreis per Kilogramm)

Ochsenfleisch			Rindfleisch			Kalbfleisch			Schafffleisch			Schweinefleisch			Speck, frisch			Speck, geräuchert			Nierenfett			Schweineschmalz		
für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten
Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.
170	.	.	150	.	.	240	170	280	160	.	260	200	.	.	190	.	.	240	.	.	130	.	.	170	.	.
180	160	220	180	150	190	220	180	260	220	180	300	220	200	240	160	150	.	220	160	240	140	120	.	180	.	.
180	180	180	180	140	180	240	200	240	200	180	240	200	200	200	200	200	200	220	200	220	120	100	140	180	180	180
190	160	240	170	160	240	250	250	260	190	190	240	220	220	220	200	200	200	240	240	240	120	120	140	200	200	200
200	100	270	200	100	270	250	250	250	.	.	.	220	170	220	180	170	180	220	200	240	120	120	120	200	200	200
190	.	.	190	.	.	260	.	.	180	.	.	220	.	.	220	.	.	240	.	.	110	.	.	200	.	.
200	200	200	200	200	200	240	240	240	.	.	.	220	220	220	200	200	200	260	260	260	120	120	140	180	180	200
180	180	180	180	180	180	240	200	240	220	200	220	200	200	200	160	160	170	180	180	200	140	140	140	180	180	180
170	160	170	170	160	170	200	200	220	190	180	200	200	200	200	180	150	180	200	200	220	140	120	150	180	180	180
180	180	180	160	130	180	220	180	220	200	200	200	200	200	220	180	180	200	220	200	240	110	100	110	200	180	200
180	140	200	180	140	200	180	120	200	200	120	240	220	195	240	160	140	160	240	180	240	120	100	140	180	150	200
200	200	240	200	200	240	260	260	260	180	180	240	220	220	220	180	180	180	240	240	260	120	120	120	180	180	200
200	140	200	.	.	.	260	260	260	200	160	240	220	220	220	160	160	160	260	260	260	120	120	120	180	180	180
180	180	180	180	140	180	220	160	260	200	180	200	200	200	220	180	180	180	200	200	200	120	120	120	180	180	180
190	150	240	190	150	240	260	250	280	200	140	240	220	200	220	180	150	190	240	200	280	120	.	.	200	.	220
160	150	190	190	160	200	250	200	250	200	200	250	230	200	230	190	170	200	250	240	260	120	100	120	200	180	200
180	170	190	140	130	150	220	210	240	180	170	200	200	200	200	180	170	190	200	170	250	160	160	160	150	150	150
160	160	190	120	120	160	210	210	230	160	160	230	180	180	250	180	180	180	220	220	220	140	140	140	190	190	190
180	160	200	160	140	180	220	210	240	240	240	240	220	200	240	170	170	170	200	180	220	160	160	160	180	180	180
.	150	270	.	110	220	.	210	270	.	150	270	.	220	250	.	180	200	.	240	300	.	140	150	.	120	200
185	180	195	170	160	180	200	180	240	190	180	200	205	180	240	190	180	210	210	200	235	125	100	135	190	180	200
.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
.	120	220	.	140	170	.	230	240	.	200	240	.	240	240	.	170	170	.	220	240	.	120	140	.	200	200

Städte und Marktorde	Schlachtviehpreise (Durchschnittspreis per Kilogramm)									
	Mastschweine					Mastochsen				
	Lebendgewicht		Ausgeschlachtet gewogen		Ausgeschlachtet importiert	Lebendgewicht		Ausgeschlachtet in den Vierteln gewogen*		Ausgeschlachtet importiert
	Inländ.	Ausländ.	Inländ.	Ausländ.		Inländ.	Ausländ.	Inländ.	Ausländ.	
	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.
1. Basel	.	.	158-166	.	1, 4 140	.	.	.	1, 2, 3 — 198-208	.
2. Bern	116-125	.	.	.	.	100-110	.	200-210	2 — 196-200	.
3. Biel	118	.	.	.	.	.	.	180	1 + 184	.
4. Chur	.	.	150-160	.	.	.	.	.	2, 3 — 200-205	.
5. Frauenfeld .	124	.	150	.	.	106	.	208	.	.
6. Glarus . . .	.	.	160	.	.	.	.	190-210	3, 7 — 190-210	.
7. Herisau . . .	125	.	.	.	.	100-110	.	210	.	3 200-205
8. Langenthal .	110-114	.	140-144	.	.	90-100	.	180-190	.	.
9. Langnau . .	110-114	.	.	.	.	.	.	182	.	.
10. Liestal . . .	125-130	124	160-164	150	.	95-100	.	200-210	190-200	.
11. Luzern . . .	108-116	.	140-150	.	.	.	.	184-190	184-190	.
12. Rorschach .	124	.	.	.	.	.	.	200	3 — 204	.
13. St. Gallen .	124	.	.	.	.	.	.	.	1, 3 — 200-205	.
14. Solothurn .	110	.	.	.	.	.	.	190	.	.
15. Winterthur .	130	.	156-160	.	.	105	.	210	.	.
16. Zürich . . .	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
17. Lugano . . .	140	7 140	160	7 160	.	100	7 100	.	.	.
18. Chaux-de-Fonds .	.	.	120-128	2 120-128	.	.	.	.	2 + 186-190	.
19. Freiburg . .	116	.	.	.	.	106	.	184	.	.
20. Genf	.	2 125-130	.	2 145-150	.	.	.	.	2, 7 + 180-190	.
21. Lausanne . .	115	.	.	.	.	100	2 96	188	2 + 186	.
22. Neuenburg .	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
23. St. Imier . .	127	.	.	.	.	.	.	.	2 + 189	190

Ausländ. Herkunftsland: 1 = aus Holland, 2 = aus Frankreich, 3 = aus Österreich (Ungarn), 4 = aus Dänemark, 5 = aus Deutschland, 6 = aus Serbien, 7 = aus Italien. * + = mit Nieren gewogen, — = ohne Nieren gewogen.

Fleischpreise im Detailverkauf (Durchschnittspreis per Kilogramm)

Ochsenfleisch			Rindfleisch			Kalbfleisch			Schafffleisch			Schweinefleisch			Speck, frisch			Speck, geräuchert			Nierenfett			Schweineschmalz		
für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten
Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.
170	.	.	150	.	.	240	170	280	160	.	260	200	.	.	190	.	.	240	.	.	130	.	.	170	.	.
190	180	200	170	160	180	220	180	260	200	160	240	220	200	220	170	160	180	220	200	220	100	85	140	170	160	180
180	180	180	180	140	180	200	180	240	200	180	240	200	200	200	200	200	200	200	180	200	140	100	140	180	180	200
190	170	240	180	170	240	260	240	280	200	190	240	220	220	220	200	200	200	240	240	240	120	120	140	200	200	200
200	100	270	200	100	270	250	250	250	.	.	.	220	180	220	180	170	180	220	200	220	120	120	120	200	200	200
190	.	.	190	.	.	260	.	.	180	.	.	220	.	.	220	.	.	240	.	.	110	.	.	200	.	.
200	200	200	200	200	200	240	240	240	.	.	.	220	220	220	200	200	200	260	260	260	140	120	140	200	180	200
180	180	180	180	180	180	240	200	240	220	200	220	200	200	200	160	160	170	180	180	200	140	140	140	180	180	180
170	160	170	170	160	170	200	200	220	190	180	200	200	200	200	180	150	180	200	200	220	140	120	150	180	180	180
180	180	180	160	130	180	220	180	220	200	200	200	200	200	220	180	180	200	220	200	240	110	100	110	200	180	200
180	140	200	180	140	200	180	120	240	200	120	240	220	195	240	160	140	160	240	180	240	120	100	140	180	150	200
200	200	240	200	170	200	260	260	260	200	180	240	220	220	240	180	180	180	240	240	260	120	120	140	200	180	200
200	140	200	.	.	.	260	260	260	200	160	240	220	220	220	160	160	160	260	260	260	120	120	120	180	180	180
180	180	180	180	140	180	220	160	260	200	180	200	200	200	220	180	180	180	200	200	200	120	120	120	180	180	180
190	150	240	190	150	240	260	250	280	200	140	240	220	200	220	180	150	190	240	200	280	120	.	.	200	.	220
160	150	160	200	170	200	250	220	250	200	200	220	230	220	230	190	180	220	250	240	260	110	100	120	200	180	200
170	180	190	140	130	150	220	200	240	180	170	190	220	200	250	180	175	180	200	200	220	160	160	160	150	150	150
150	150	200	110	110	160	200	200	240	160	160	240	200	200	230	160	160	180	200	200	220	120	120	120	190	190	190
180	160	200	160	140	180	240	200	260	240	240	260	220	200	240	170	170	170	190	180	200	160	160	160	180	180	180
.	150	270	.	110	220	.	210	270	.	150	270	.	220	250	.	180	200	.	240	300	.	140	150	.	120	200
180	170	190	160	140	170	200	180	250	200	150	260	225	200	250	190	190	210	200	200	240	120	120	150	190	190	195
.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
.	120	220	.	140	170	.	220	240	.	200	240	.	240	240	.	170	170	.	230	240	.	120	140	.	200	200

Städte und Marktorde	Schlachtviehpreise (Durchschnittspreis per Kilogramm)									
	Mastschweine					Mastochsen				
	Lebendgewicht		Ausgeschlachtete gewogen		Ausgeschlachtete importiert	Lebendgewicht		Ausgeschlachtete in den Vierteln gewogen *		Ausgeschlachtete importiert
	Inländ.	Ausländ.	Inländ.	Ausländ.		Inländ.	Ausländ.	Inländ.	Ausländ.	
	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.
1. Basel	.	.	.	^{1, 2} 156-160	^{1, 4} 145	.	.	.	^{1, 2} — 190-200	^{1, 4} 160
2. Bern	124-128	^{1, 2} 128	.	.	.	100-110	.	200-205	^{1, 2} — 200	.
3. Biel	120	.	.	.	.	.	.	184	¹ + 188	.
4. Chur	.	.	156-160	.	.	.	.	.	^{2, 7} — 200-205	.
5. Frauenfeld .	124	.	152	.	.	106	.	208	.	.
6. Glarus . . .	.	.	160	.	.	.	.	190-210	^{3, 7} — 190-210	.
7. Herisau . . .	134	.	.	.	.	204-210	.	205	.	^{2, 3, 7} 200-205
8. Langenthal .	124-130	.	150-160	.	.	90 - 100	.	180-190	.	.
9. Langnau . .	112-120	.	.	.	.	.	.	.	.	.
10. Liestal . . .	125-130	124	160-164	150	.	95-100	.	200-210	190-200	.
11. Luzern . . .	116-130	.	150-160	.	.	97-105	.	185-195	⁺ 185-195	.
12. Rorschach .	130	.	.	.	.	.	.	200	³ — 210	.
13. St. Gallen .	126	.	.	.	.	.	.	.	^{2, 3, 7} — 200-210	.
14. Solothurn .	120	.	.	.	.	.	.	190	.	.
15. Winterthur .	130-138	^{1, 2} 128-132	168	^{1, 2} 160	.	105-110	.	210	^{1, 2} — 200-204	.
16. Zürich . . .	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
17. Lugano . . .	130	135-140	150	⁷ 135-160	.	.	⁷ 95-105	.	⁷ 180-190	.
18. Chaux-de-Fonds .	126	² 126	.	.	.	.	.	.	² + 186-190	.
19. Freiburg . .	120-124	.	.	.	.	106-108	.	184-188	.	.
20. Genf	.	120-125	.	² 140-145	.	.	.	.	^{2, 7} + 180-190	.
21. Lausanne . .	124	² 128	.	.	.	105	^{2, 7} 105	⁺ 190	^{2, 7} + 190	.
22. Neuenburg .	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
23. St. Imier . .	128-136	² 134-136	.	.	.	.	.	.	² + 188	² 188-190

Ausländ. Herkunftsland: 1 = aus Holland, 2 = aus Frankreich, 3 = aus Österreich (Ungarn), 4 = aus Dänemark, 5 = aus Deutschland, 6 = aus Serbien, 7 = aus Italien. * + = mit Nieren gewogen, — = ohne Nieren gewogen.

Fleischpreise im Detailverkauf (Durchschnittspreis per Kilogramm)

Ochsenfleisch			Rindfleisch			Kalbfleisch			Schafffleisch			Schweinefleisch			Speck, frisch			Speck, geräuchert			Nierenfett			Schweineschmalz		
für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten
Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.
170	.	.	150	140	.	240	170	280	160	.	260	200	.	.	190	.	.	240	.	.	130	.	.	170	.	.
190	180	200	160	120	170	240	220	260	210	200	220	220	220	240	160	160	180	220	220	240	130	120	130	180	170	180
180	180	180	180	140	180	200	180	220	200	180	220	210	210	210	200	200	200	200	200	220	140	100	140	180	180	200
190	160	190	170	155	170	260	220	260	180	180	220	220	.	220	200	200	200	240	240	240	140	120	140	200	.	.
200	100	230	200	100	230	250	250	250	.	.	.	220	170	220	180	180	180	220	220	220	120	120	120	200	200	200
190	.	.	190	.	.	260	.	.	180	.	.	220	.	.	200	.	.	240	.	.	110	.	.	200	.	.
200	200	200	200	200	200	240	240	240	.	.	.	220	220	220	200	200	200	260	260	260	140	120	140	200	180	200
180	180	180	180	180	180	240	200	240	220	200	220	200	200	200	160	160	170	180	180	200	140	140	140	180	180	180
170	160	.	170	160	.	200	.	220	150	.	200	200	200	200	180	160	190	200	.	220	140	130	150	180	180	180
180	180	180	160	130	180	220	180	220	200	200	200	200	200	220	180	180	200	220	200	240	110	100	110	200	180	200
180	150	230	180	150	230	240	220	260	200	120	240	220	200	240	160	140	180	220	180	240	120	100	140	180	150	200
200	200	240	200	170	200	240	240	240	190	170	240	220	220	220	180	180	180	240	240	260	120	120	120	200	180	200
200	140	200	.	.	.	240	240	240	200	160	240	220	220	220	160	160	160	260	260	260	120	120	120	180	180	180
180	180	180	180	140	180	220	160	240	200	180	200	200	200	220	180	180	180	200	200	200	120	120	120	180	180	200
190	150	240	190	150	240	260	250	280	200	140	240	220	200	220	180	150	190	240	200	280	120	.	.	200	.	220
160	150	160	200	170	200	250	220	250	200	200	220	230	220	230	190	180	220	250	240	260	110	100	120	200	180	200
.	170	180	.	100	130	.	180	220	.	160	170	.	200	240	.	170	190	.	200	230	.	.	.	.	150	170
.	150	200	.	130	170	.	200	250	.	160	240	.	170	260	.	180	180	.	220	220	.	120	120	.	180	190
180	160	190	170	150	180	240	.	.	240	.	.	210	200	220	170	.	.	240	.	.	160	.	.	180	.	.
.	150	270	.	110	220	.	210	270	.	150	270	.	220	250	.	180	200	.	240	300	.	140	150	.	120	200
180	160	200	160	140	170	200	180	260	200	140	260	220	200	250	210	210	220	225	225	240	120	120	160	170	170	180
.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
.	130	220	.	140	170	.	220	240	.	200	240	.	240	240	.	170	170	.	220	240	.	130	140	.	200	200

Städte und Marktorde	Schlachtviehpreise (Durchschnittspreis per Kilogramm)									
	Mastschweine					Mastochsen				
	Lebendgewicht		Ausgeschlachtete gewogen		Ausgeschlachtete importiert	Lebendgewicht		Ausgeschlachtete in den Vierteln gewogen*		Ausgeschlachtete importiert
	Inländ.	Ausländ.	Inländ.	Ausländ.		Inländ.	Ausländ.	Inländ.	Ausländ.	
	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.
1. Basel	.	.	156-160	^{1, 2} 154-160	^{1, 4} 145	.	.	.	^{1, 2} 190-200	^{1, 4} 160
2. Bern	124-126	^{1, 2} 124	.	.	.	100-110	.	⁺ 200-205	^{1, 2} 200	.
3. Biel	126	² 128	.	.	.	.	.	⁺ 186	¹ 190	.
4. Chur	.	.	156-160	.	.	.	.	—	^{1, 7} 190-200	.
5. Frauenfeld .	130	.	154	.	.	108	.	208	.	.
6. Glarus . . .	.	.	160	.	.	.	.	—	^{3, 7} 190-210	.
7. Herisau . . .	136	.	.	.	.	100-110	.	—	^{1, 2, 3} 200-205	.
8. Langenthal .	124-130	.	150-160	.	.	90-100	.	⁺ 180-190	.	.
9. Langnau . .	120-140	.	.	.	.	.	.	.	.	.
10. Liestal . . .	125-130	124	160-164	150	.	95-100	.	—	—	.
11. Luzern . . .	115-130	.	150-160	.	.	.	.	⁺ 180-190	⁺ 180-190	.
12. Rorschach .	136	.	.	.	.	.	.	—	³ 220	.
13. St. Gallen .	128	.	.	.	.	.	.	.	^{1, 2, 3, 7} 205	.
14. Solothurn .	124	.	.	.	.	.	.	⁺ 180	.	.
15. Winterthur .	130-138	128-132	168	^{1, 2} 160	.	105-110	.	—	^{1, 2} 200-204	.
16. Zürich . . .	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
17. Lugano . . .	125-130	⁷ 130-135	145-150	⁷ 150-155	.	100-105	⁷ 90-100	—	⁷ 180-190	.
18. Chaux-de-Fonds .	.	² 120-125	.	.	.	.	.	.	² 185-188	.
19. Freiburg . .	120	.	.	.	.	106	.	188	.	.
20. Genf	.	² 118-122	.	² 138-142	.	.	.	.	^{2, 7} 174-187	.
21. Lausanne . .	122	² 124	.	.	.	100	.	⁺ 190	^{2, 7} 186	.
22. Neuenburg .	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
23. St. Imier . .	128-136	² 126-128	.	.	.	.	.	.	² 188	² 188-190

Ausländ. Herkunftsland: 1 = aus Holland, 2 = aus Frankreich, 3 = aus Österreich (Ungarn), 4 = aus Dänemark, 5 = aus Deutschland, 6 = aus Serbien, 7 = aus Italien. * + = mit Nieren gewogen, — = ohne Nieren gewogen.

Fleischpreise im Detailverkauf (Durchschnittspreis per Kilogramm)

Ochsenfleisch			Rindfleisch			Kalbfleisch			Schafffleisch			Schweinefleisch			Speck, frisch			Speck, geräuchert			Nierenfett			Schweine-schmalz		
für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten
Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.
170	.	.	150	140	.	240	170	280	160	.	260	200	.	.	190	.	.	240	.	.	130	.	.	170	.	.
190	180	200	160	120	170	240	220	260	210	200	220	240	220	240	180	160	180	220	220	240	130	120	130	180	170	200
180	180	180	180	140	180	210	180	220	180	160	220	220	220	220	220	220	220	220	220	220	140	100	140	200	180	200
190	160	240	180	150	180	240	.	260	190	170	210	220	.	.	200	200	200	240	220	300	100	100	140	200	200	200
200	100	230	200	100	230	250	.	.	.	.	.	220	160	220	180	170	180	220	200	240	120	.	.	200	.	.
190	.	.	190	.	.	260	.	.	180	.	.	220	.	.	220	.	.	240	.	.	110	.	.	200	.	.
200	.	.	200	.	.	240	.	.	.	.	.	220	.	.	200	.	.	260	.	.	140	120	.	200	180	.
180	180	180	180	180	180	240	200	240	220	200	220	200	200	200	160	160	170	180	180	200	140	140	140	180	180	180
170	160	.	170	160	.	200	.	220	180	.	200	200	200	200	180	160	190	200	.	220	140	130	150	180	180	190
180	180	180	160	130	180	220	180	220	200	200	200	200	200	220	180	180	200	220	200	240	110	100	110	200	180	200
180	150	220	180	150	220	240	200	260	200	120	240	220	200	240	160	140	180	220	180	240	120	100	140	180	150	200
200	200	240	200	200	240	240	240	240	200	170	240	220	220	220	160	160	160	240	.	260	120	.	140	180	180	200
200	140	200	.	.	.	240	240	240	200	160	240	220	220	220	160	160	160	260	260	260	120	120	120	180	180	180
180	.	180	.	140	.	220	160	220	200	180	200	220	200	220	200	180	.	200	.	.	120	.	.	180	.	.
190	150	240	190	150	240	260	250	280	200	140	240	220	200	220	180	150	190	240	200	280	120	.	.	200	.	220
160	150	160	200	170	200	250	220	250	200	200	220	230	220	230	200	180	220	250	240	260	110	100	120	200	180	200
180	170	190	150	130	160	210	200	230	180	180	200	220	210	250	180	170	190	220	200	240	.	80	100	160	150	180
.	160	190	.	110	160	.	200	250	.	160	240	.	170	260	.	180	180	.	220	220	.	120	120	.	180	180
180	160	200	160	140	180	240	200	260	240	.	260	220	200	240	170	.	.	220	.	.	150	.	.	180	.	.
.	150	270	.	110	220	.	210	270	.	150	270	.	220	250	.	180	200	.	240	300	.	140	150	.	120	200
180	160	200	165	150	180	220	180	260	200	140	260	200	180	240	190	170	200	200	190	220	140	130	150	190	180	200
.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
.	120	220	.	140	170	.	230	240	.	200	240	.	240	240	.	170	170	.	220	240	.	120	140	.	200	200

Städte und Marktorde	Schlachtviehpreise (Durchschnittspreis per Kilogramm)									
	Mastschweine					Mastochsen				
	Lebendgewicht		Ausgeschlachtete gewogen		Ausgeschlachtete importiert	Lebendgewicht		Ausgeschlachtete in den Vierteln gewogen*		Ausgeschlachtete importiert
	Inländ.	Ausländ.	Inländ.	Ausländ.		Inländ.	Ausländ.	Inländ.	Ausländ.	
	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.
1. Basel	.	.	156-160	² 156-160	.	.	.	.	^{1, 2} — 164-190	^{1, 4} — 144-150
2. Bern	122-126	² 122	.	.	.	100-110	.	⁺ 200-205	² — 200	.
3. Biel	126	² 128	.	.	.	.	.	⁺ 185	¹ — 190	.
4. Chur	.	.	150-160	² 164-170	.	.	.	.	² — 190-210	.
5. Frauenfeld .	134	² 124	164	² 156	.	108	.	208	.	.
6. Glarus . . .	.	.	166	.	.	.	.	— 190-204	^{1, 2, 7} — 190-204	.
7. Herisau . . .	136	² 126	.	.	.	104-110	.	205	^{1, 2, 3} — 200-205	.
8. Langenthal .	124-130	.	150-160	.	.	90-100	.	⁺ 180-190	.	.
9. Langnau . .	120-124	.	.	.	.	.	.	.	.	.
10. Liestal . . .	125-130	124	160-164	150	.	95-100	.	— 200-210	— 190-200	.
11. Luzern . . .	.	.	155-160	.	.	.	.	⁺ 185-195	⁺ 185-195	.
12. Rorschach .	136	² 130	.	.	.	.	.	— 210	³ — 208-210	.
13. St. Gallen .	136	² 125	.	.	.	.	.	— 210	^{1, 2} — 205	.
14. Solothurn .	124	.	.	.	.	.	.	⁺ 180	.	.
15. Winterthur .	130-138	128-132	168	^{1, 2} 160	.	105-110	.	— 210	^{1, 2} — 200-204	.
16. Zürich . . .	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
17. Lugano . . .	130	⁷ 135	150	155	.	110	⁷ 100	— 190	⁷ — 190	.
18. Chaux-de-Fonds .	120	² 120-124	.	.	.	.	.	.	² — 180-188	.
19. Freiburg . .	120	.	.	.	.	106	.	⁺ 188	.	.
20. Genf	.	² 112-115	.	² 135-140	.	.	.	.	² — 170-186	.
21. Lausanne . .	120	² 120	.	.	.	100	.	⁺ 185	² — 186	.
22. Neuenburg .	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
23. St. Imier . .	120-124	² 118-122	.	.	.	.	.	.	² — 184	^{1, 2} — 186

Ausländ. Herkunftsland: 1 = aus Holland, 2 = aus Frankreich, 3 = aus Österreich (Ungarn), 4 = aus Dänemark, 5 = aus Deutschland, 6 = aus Serbien, 7 = aus Italien. * + = mit Nieren gewogen, — = ohne Nieren gewogen.

Fleischpreise im Detailverkauf (Durchschnittspreis per Kilogramm)

Ochsenfleisch			Rindfleisch			Kalbfleisch			Schafffleisch			Schweinefleisch			Speck, frisch			Speck, geräuchert			Nierenfett			Schweine-schmalz		
für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten
Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.
170	.	.	150	120	.	240	170	280	150	.	250	200	.	.	190	.	.	240	.	.	130	.	.	170	.	.
190	180	200	160	130	150	220	140	240	220	220	230	240	220	240	.	170	.	200	200	220	120	120	120	180	180	180
180	180	180	180	140	180	200	140	220	200	180	220	220	220	220	220	200	220	220	200	220	140	100	140	200	200	200
190	160	220	160	.	170	240	160	240	220	190	220	220	.	.	200	.	.	240	.	.	120	.	140	200	.	.
200	100	220	200	100	230	250	.	.	.	.	.	220	180	220	180	170	180	220	200	240	120	120	120	200	200	200
190	.	.	190	.	.	260	.	.	170	.	200	220	.	.	.	.	.	.	.	.	100	.	.	200	.	.
200	.	.	200	.	.	240	.	.	.	.	.	220	.	.	200	.	.	260	.	.	160	140	.	200	180	.
180	180	180	180	180	180	240	200	240	220	200	220	200	200	200	160	160	170	180	180	200	140	140	140	180	180	180
.	160	170	.	160	170	.	200	220	.	200	220	.	200	200	.	190	.	.	200	210	.	130	140	.	200	200
180	180	180	160	130	180	220	180	220	200	200	200	200	200	220	180	180	200	220	200	240	110	100	110	200	180	200
180	140	200	150	150	200	240	200	260	200	120	240	220	200	240	160	150	180	200	180	200	140	120	140	180	160	200
200	200	240	.	.	.	240	240	240	200	170	240	220	220	220	180	180	180	240	.	260	120	120	120	180	180	200
200	140	200	.	.	.	240	240	240	200	160	240	220	220	220	160	160	160	260	260	260	120	120	120	180	180	180
180	.	180	.	140	.	220	160	220	200	180	200	220	200	220	200	180	.	200	.	.	120	.	.	180	.	.
190	150	240	190	150	240	260	250	280	200	140	240	220	200	220	180	150	190	240	200	280	120	.	.	200	.	220
160	150	160	200	170	200	250	220	250	200	200	220	230	210	230	190	180	220	250	240	260	120	110	120	200	180	200
.	160	180	.	160	180	.	200	220	.	150	180	.	200	240	.	170	190	.	180	220	.	100	100	.	150	170
.	160	180	.	120	160	.	170	240	.	160	240	.	160	260	.	170	.	.	230	.	.	.	.	.	180	190
180	160	200	160	140	180	240	200	260	240	.	260	220	200	240	170	.	.	220	.	.	150	.	.	180	.	.
.	150	270	.	110	220	.	210	270	.	150	270	.	220	250	.	180	200	.	240	300	.	140	150	.	120	200
170	120	210	150	90	170	200	100	250	200	120	260	240	200	280	220	.	.	240	.	.	130	100	150	200	.	.
.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
.	120	210	.	140	170	.	170	190	.	200	240	.	220	240	.	170	170	.	220	240	.	120	140	.	200	200

Städte und Marktorde	Schlachtviehpreise (Durchschnittspreis per Kilogramm)									
	Mastschweine					Mastochsen				
	Lebendgewicht		Ausgeschlachtete gewogen		Ausgeschlachtete importiert	Lebendgewicht		Ausgeschlachtete in den Vierteln gewogen*		Ausgeschlachtete importiert
	Inländ.	Ausländ.	Inländ.	Ausländ.		Inländ.	Ausländ.	Inländ.	Ausländ.	
	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.
1. Basel	.	.	158-160	² 144-156	.	.	.	.	^{1, 2} — 164-190	^{1, 4} 144-150
2. Bern	120-124	² 122	.	.	.	100-110	.	⁺ 200-205	² — 200	.
3. Biel	123	² 122	.	.	.	.	.	⁺ 182	¹ — 180	.
4. Chur	.	.	160	² 165-170	.	.	.	.	² — 190-200	.
5. Frauenfeld .	132	² 124	160	.	154	108	.	— 208	.	.
6. Glarus . . .	.	.	170	.	.	.	.	— 210	^{2, 7} — 196-204	.
7. Herisau . . .	136	.	.	.	.	100-110	.	— 200-210	^{1, 2, 3, 7} — 200-205	.
8. Langenthal .	124-130	.	150-160	.	.	90-100	.	⁺ 180-190	.	.
9. Langnau . .	120-124	.	.	.	.	.	.	.	.	.
10. Liestal . . .	130-136	124	160-166	150	.	90-100	.	— 200	— 190	.
11. Luzern . . .	.	.	155-160	.	.	.	.	⁺ 185-195	⁺ 185-195	.
12. Rorschach .	136	² 130	.	.	.	.	.	— 200	³ — 210	.
13. St. Gallen .	136	² 126	.	.	.	.	.	— 210	^{1, 2} — 200	.
14. Solothurn .	124	.	.	.	.	.	.	⁺ 184	¹ — 184	.
15. Winterthur .	130-138	128-132	166	^{1, 2} 160	.	104-109	.	208	^{1, 2} — 200-204	.
16. Zürich . . .	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
17. Lugano . . .	130	135-140	150	155-160	.	95-105	⁷ 90-100	— 200	⁷ — 175-185	.
18. Chaux-de-Fonds .	.	² 116-120	.	.	.	.	.	.	² — 186-188	.
19. Freiburg . .	120	.	.	.	.	100	.	⁺ 170-180	.	.
20. Genf	.	² 111-113	.	² 130-140	.	.	.	.	² — 166-174	.
21. Lausanne . .	117	² 119	.	.	.	97	.	⁺ 185	² — 186	.
22. Neuenburg .	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
23. St. Imier . .	120-126	² 118-120	.	² 152-154	.	.	.	.	² — 180-186	.

Ausländ. Herkunftsland: 1 = aus Holland, 2 = aus Frankreich, 3 = aus Österreich (Ungarn), 4 = aus Dänemark, 5 = aus Deutschland, 6 = aus Serbien, 7 = aus Italien. * — = mit Nieren gewogen, — = ohne Nieren gewogen.

Fleischpreise im Detailverkauf (Durchschnittspreis per Kilogramm)

Ochsenfleisch			Rindfleisch			Kalbfleisch			Schafffleisch			Schweinefleisch			Speck, frisch			Speck, geräuchert			Nierenfett			Schweine-schmalz		
für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten
Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.
170	140	190	150	120	.	240	170	280	150	.	250	200	.	.	190	.	.	240	.	.	130	.	.	170	.	.
190	180	200	160	130	150	220	160	240	220	220	230	240	220	240	170	170	170	200	200	220	120	120	120	180	180	180
180	.	.	180	140	180	180	120	220	200	180	220	220	220	220	220	200	220	220	200	220	140	100	140	200	200	200
190	170	240	160	.	200	180	140	240	200	180	240	220	.	280	200	.	.	240	220	240	140	120	140	200	.	.
200	100	230	200	100	230	250	.	.	.	.	.	220	170	220	180	170	180	220	200	240	120	.	.	200	.	.
.	.	190	.	.	190	.	.	240	.	180	200	.	.	220	.	.	200	.	.	240	.	.	100	.	.	200
200	.	.	200	.	.	240	.	.	.	.	.	220	.	.	200	.	.	260	.	.	140	120	.	200	180	.
180	180	180	180	180	180	240	200	240	220	200	220	200	200	200	160	160	170	180	180	200	140	140	140	180	180	180
.	160	170	.	160	170	.	200	220	.	200	220	.	200	200	.	190	190	.	200	210	.	130	140	.	200	200
180	180	180	180	180	180	220	160	240	200	160	220	220	200	220	180	180	200	200	190	220	100	100	100	200	180	200
180	140	210	180	150	200	220	200	240	200	120	240	220	180	240	160	150	180	220	180	240	140	120	140	180	160	200
200	.	240	180	170	180	240	240	240	200	180	240	220	220	220	180	180	180	220	.	300	120	.	120	180	.	200
200	140	200	.	.	.	240	240	240	200	160	240	220	220	220	160	160	160	260	260	260	120	120	120	180	180	180
180	140	180	180	140	180	220	200	220	200	180	200	220	.	.	200	.	.	200	.	.	120	.	.	180	.	.
190	140	240	190	140	240	250	240	280	200	140	240	220	200	230	180	150	190	240	200	280	120	.	.	200	.	220
160	150	160	190	170	200	250	200	250	200	200	220	230	200	230	190	180	220	250	240	260	120	100	120	200	180	200
.	160	180	.	100	120	.	180	200	.	160	170	.	200	245	.	170	190	.	200	235	.	.	.	.	160	175
.	150	180	.	120	160	.	130	180	.	160	240	.	160	260	.	170	.	.	230	.	.	120	.	.	180	190
180	160	200	160	140	180	220	160	240	240	.	.	220	200	240	170	.	.	240	.	.	150	.	.	180	.	.
.	150	270	.	110	220	.	210	270	.	150	270	.	220	250	.	180	200	.	240	300	.	140	150	.	120	200
180	140	200	140	100	160	180	160	260	180	140	260	220	200	240	180	.	200	200	.	220	160	120	.	180	180	.
.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
.	120	210	.	140	170	.	170	190	.	200	240	.	220	240	.	170	170	.	220	240	.	120	140	.	200	200

Städte und Marktorde	Schlachtviehpreise (Jahres-Durchschnittspreis per Kilogramm)									
	Mastschweine					Mastochsen				
	Lebendgewicht		Ausgeschlachtete gewogen		Ausgeschlachtete importiert	Lebendgewicht		Ausgeschlachtete in den Vierteln gewogen *		Ausgeschlachtete importiert
	Inländ.	Ausländ.	Inländ.	Ausländ.		Inländ.	Ausländ.	Inländ.	Ausländ.	
	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.
1. Basel	.	.	158	156	144	.	.	— 196	— 193	149
2. Bern	119	122	.	.	148	106	.	+ 198	— 199	.
3. Biel	119	126	.	.	.	100	.	+ 186	+ 186	140
4. Chur	.	.	159	167	144	.	.	— 190	— 198	.
5. Frauenfeld .	127	124	154	156	154	107	.	— 206	.	.
6. Glarus . . .	.	.	165	162	.	.	.	— 204	— 200	.
7. Herisau . . .	131	126	.	.	.	107	.	— 206	— 203	203
8. Langenthal .	119	.	148	.	.	96	.	+ 187	.	.
9. Langnau . .	117	.	.	.	.	.	.	+ 183	.	.
10. Liestal . . .	128	124	162	150	.	98	.	— 204	— 192	.
11. Luzern . . .	121	.	154	.	.	101	.	+ 191	+ 191	.
12. Rorschach .	130	126	149	.	.	106	105	— 202	— 204	.
13. St. Gallen .	131	122	.	.	.	.	.	— 208	— 203	.
14. Solothurn . .	117	.	.	.	.	.	.	+ 187	+ 184	.
15. Winterthur .	130	130	162	160	150	105	.	— 208	— 202	.
16. Zürich . . .	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
17. Lugano . . .	133	137	153	156	.	102	99	— 188	— 184	.
18. Chaux-de-Fonds .	120	120	124	124	.	.	.	.	+ 185	.
19. Freiburg . .	112	.	.	.	.	107	.	+ 191	+ 193	.
20. Genf	.	117	.	141	.	.	.	.	+ 181	.
21. Lausanne . .	118	124	.	.	.	99	99	+ 188	+ 188	.
22. Neuenburg** .	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
23. St. Imier . .	124	124	.	153	.	.	.	.	+ 186	185
Gesamt-Durchschnitt	123	125	153	153	148	103	101	196	193	169

* + = mit Nieren gewogen, — = ohne Nieren gewogen.

** Die Berichte liegen nur für die ersten vier Monate vor.

Fleischpreise im Detailverkauf (Jahres-Durchschnittspreis per Kilogramm)

Ochsenfleisch			Rindfleisch			Kalbfleisch			Schafffleisch			Schweinefleisch			Speck, frisch			Speck, geräuchert			Nierenfett			Schweine-schmalz		
für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten	für gebräuchlichste Qualität	am niedrigsten	am höchsten
Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.	Ct.
171	150	190	150	133	.	240	170	280	158	.	258	200	.	.	190	.	.	240	.	.	130	.	.	170	.	.
186	162	202	166	138	172	225	166	252	210	197	247	220	204	243	173	163	189	209	190	237	125	110	130	179	171	182
180	173	184	180	136	180	196	156	222	190	170	218	213	207	213	203	196	212	212	195	218	137	92	145	193	184	199
190	162	223	165	148	200	219	179	249	188	172	216	207	180	239	180	180	180	222	217	246	112	108	140	200	200	200
197	100	233	197	100	234	247	246	247	200	150	235	220	174	220	180	171	180	227	202	234	120	120	120	205	205	205
190	190	190	190	190	190	252	247	252	186	180	200	220	220	220	205	200	205	240	240	240	105	102	106	200	200	200
200	200	200	200	200	200	247	247	250	200	200	200	220	220	220	200	200	200	260	260	260	140	122	140	198	180	200
180	180	180	180	180	180	240	200	240	220	200	220	200	200	200	160	160	170	180	180	200	140	140	140	180	180	180
167	153	168	167	153	168	195	190	215	184	183	204	200	193	200	180	166	183	200	200	216	140	123	152	188	188	189
180	180	180	167	132	180	215	173	222	195	192	212	202	200	215	180	180	195	223	202	238	112	105	112	200	185	200
180	142	207	177	148	206	204	158	239	207	120	240	220	195	240	160	142	169	229	180	236	124	104	140	180	152	200
200	200	220	198	191	207	248	248	248	194	178	225	220	220	222	178	178	178	238	238	253	120	120	125	183	180	198
200	140	200	.	.	.	248	248	248	200	160	240	220	220	220	160	160	160	260	260	260	120	120	120	180	180	180
180	170	180	180	147	180	220	164	248	200	180	200	215	210	220	185	180	185	200	200	200	120	120	120	190	180	202
190	149	240	190	149	240	259	249	280	200	140	240	220	200	221	180	150	190	240	200	280	120	.	.	200	.	220
158	148	178	194	163	199	246	207	247	200	200	238	230	209	230	191	178	213	251	240	264	116	101	120	200	180	207
178	168	185	145	125	148	215	195	225	180	165	185	215	202	238	180	171	189	210	192	233	128	125	130	155	152	166
166	163	188	119	119	161	195	188	218	173	170	237	208	195	244	207	199	213	233	233	240	127	127	129	190	187	193
180	160	199	161	141	180	229	197	248	240	240	250	219	200	238	170	170	170	212	180	215	157	157	157	180	180	180
.	138	262	.	106	212	.	206	266	.	138	262	.	220	250	.	180	200	.	240	300	.	140	150	.	145	200
183	167	197	165	145	174	200	172	246	190	161	225	217	192	248	197	184	208	219	206	234	132	118	144	194	183	205
.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
.	121	218	.	140	170	.	190	213	.	200	240	.	230	240	.	170	170	.	221	240	.	128	140	.	200	200
183	160	201	174	147	189	227	200	243	196	176	227	214	204	228	183	175	189	225	213	240	126	119	133	188	181	196

