Bericht über Warenpreise im Großhandel in der städtischen Hauptmarkthalle zu Dresden am 2. Juni 1905.

Marktlage: Wild und Geflügel ruhig. Von Fischwaren fanden Matjesheringe Beachtung. Italienische Kirschen höher. Grünwaren ziemlich stark zugeführt; Spargel niedriger und angeboten. Maltakartoffeln und Steinpilze billiger. Eier anziehend. Sonst wenig verändert.

Benennung der Lebensmittel	Preise: Verkaufseinheit	höchste Mark	niedrigste Mark
Wildbret:			
Rotwild	½ kg	—.55	—.50
Damwild	„	—.—	—.—
Rehwild	„	—.75	—.70
Renntier	„	—.—	—.—
Schwarzwild	„	—.—	—.—
Hasen im Fell	1 Stück	—.—	—.—
Kaninchen	„	—.—	—.—
Wildgeflügel:			
Fasanen	1 Stück	—.—	—.—
Wildenten	„	—.—	—.—
Birkwild	„	—.—	—.—
Schneehühner	„	—.—	—.—
Haselhühne	„	—.—	—.—
Rebhühner, alte	„	—.—	—.—
„ , junge	„	—.—	—.—
Krammetsvögel	„	—.—	—.—
Zahmes Geflügel:			
a) lebendes:			
Gänse	1 Stück	—.—	—.—
Enten	„	—.—	—.—
Hühner, alte	„	—.—	—.—
„ , junge	„	—.—	—.—
b) geschlachtetes:			
Gänse	1 Stück	8.50	5.—
Enten	„	4.—	2.50
Kapaunen	„	—.—	—.—
Hühner, alte	„	2.50	1.80
„ , junge	„	2.—	1.20
Tauben	„	—.70	—.45
Fischwaren: gesalzene, geräucherte, eingemachte:			
Pöklinge, Kieler	Kiste = 40 St.	1.20	1.10
„ , Kappler	= 32-40 St.	—.—	—.—
Sprotten, Kieler	= 1,5 kg	—.—	—.—
„ , Nordsee-	= 1,5 „	—.—	—.—
Lachs, amerikanischer	½ kg	1.80	1.20
Aale	„	2.—	—.90
Vollheringe	1 Tonne	45.—	32.—
Matjesheringe	¼ Tonne	38.—	20.—
Bratheringe	¼ Dose	2.70	1.35
Sardellen	1 Ankr	60.—	55.—
Russische Sardinen	1 B. = 5 kg	1.90	1.60
Oelsardinen	1 D. = 1 kg	2.50	1.90
Molkereierzeugnisse:			
Molkereibutter	½ kg	1.25	1.15
Landbutter	„	1.20	1.10
Koch- und Backbutter	„	1.05	—.95
Dresdner Bierkäse	60 St.	1.20	1.20
Altenburger Ziegenkäse	100 „	60.—	45.—
Kümmelkäse □	50 kg	30.—	20.—
Sahnenkäse □	„	32.—	26.—
Heinrichsth. Frühstückst.	50 St.	3.75	3.75
Koppenkäse	K. = 180 St.	6.—	5.70
Allgäuer Delikatesskäse	K. = 60 St.	5.40	5.40
Harzer Käse	100 St.	2.40	2.—
Neuschateller	„	22.50	15.—
Limburger Käse	50 kg	40.—	33.—
Schweizer Käse	„	100.—	75.—
Münchner Bierkäse	„	60.—	45.—
Margarine	½ kg	—.80	—.50
Eier:			
Landeier	60 St.	3.80	3.50
Böhmische	„	—.—	—.—
Galizische	„	—.—	—.—
Russische	„	3.—	2.90
Kalkeier	„	—.—	—.—
Obst und Südfrüchte:			
Aepfel, Mus-	50 kg	—.—	—.—
„ , rote Stettiner	„	—.—	—.—
„ , grüne „	„	—.—	—.—
„ , rote Renetten	„	—.—	—.—
„ , graue „	„	—.—	—.—
„ , Eis- „	„	26.—	22.—
„ , Marschansker	„	—.—	—.—
„ , Tiroler	„	—.—	—.—
„ , Gravensteiner	„	—.—	—.—
„ , amerikanische	„	—.—	—.—
Aepfel, amerikanische	50 kg	—.—	—.—
Kochbirnen	„	—.—	—.—
Tafelbirnen	„	—.—	—.—
Kirschen, ital.	„	45.—	45.—
Pflaumen	„	—.—	—.—
Erdbeeren, Wald-	½ kg	—.—	—.—
„ , Garten-	50 kg	—.—	—.—
Stachelbeeren	„	—.—	—.—
Johannisbeeren	„	—.—	—.—
Heidelbeeren	„	—.—	—.—
Preißelbeeren	„	—.—	—.—
„ , schwedische	½ kg	—.—	—.—
Aprikosen	„	—.—	—.—
Pfirsichen	„	—.—	—.—
Weintrauben, inländische	„	—.—	—.—
„ ausländ.	50 kg	—.—	—.—
Walnüsse, inländische	„	—.—	—.—
„ ausländische	„	50.—	30.—
Haselnüsse	200 St.	—.—	—.—
Apfelsinen	300 „	12.—	10.—
Zitronen	50 kg	15.—	13.—
Johannisbrot	„	30.—	20.—
Datteln	„	28.—	18.—
Feigen	Stück	—.—	—.—
Melonen	50 kg	20.—	18.—
Kastanien, edle			
Grünwaren:			
Blumenkohl, französischer	1 Stck.	—.60	—.25
Rosenkohl	½ kg	—.—	—.—
Rotkraut	100 St.	—.—	—.—
Welschkraut (Wirsing)	„	—.—	—.—
Weißkraut	50 kg	—.—	—.—
Kohlkeimchen	„	—.—	—.—
Spinat	„	6.—	4.—
Rabinschen	½ kg	—.20	—.15
Kohlrüben	50 kg	—.—	—.—
Mohrrüben	„	—.—	—.—
Rote Rüben	60 St.	—.—	—.—
Teltower Rüben	50 kg	—.—	—.—
Weiße Rüben	„	—.—	—.—
Karotten	60 Bdch.	4.80	2.—
Radieschen	60 Bdch.	1.20	1.—
Schwarzwurzel	„	—.—	—.—
Porree	„	—.—	—.—
Petersilienwurzel	„	5.—	2.—
Kohlrabi	60 St.	16.—	4.—
Meerrettich	„	18.—	8.—
Rettiche	„	4.—	1.40
Sellerie	„	—.—	—.—
Spargel	½ kg	—.85	—.25
Rhabarber	60 Bdch.	8.—	3.—
Kopfsalat, hiesiger	60 St.	3.20	1.—
„ , fremder	100 St.	—.—	—.—
Endivien, hiesige	60 St.	—.—	—.—
„ , fremde	½ kg	—.—	—.—
Zwiebeln, hiesige	„	6.50	6.—
„ , fremde	½ kg	—.25	—.25
Bohnen, grüne, ital.	„	—.20	—.19
Schoten, „ „	60 St.	14.—	12.—
Gurken (Einlege-)	„	42.—	16.—
„ (Salat-)			
Kartoffeln:			
hiesige	50 kg	3.50	3.30
lange	„	—.—	—.—
Maltakartoffeln	„	11.—	10.50
Pilze:			
Champignons	½ kg	1.—	—.80
Gelblinge	„	—.—	—.—
Steinpilze, frische	„	—.35	—.30
„ , getrocknete	„	2.50	2.—
Morcheln, frische	„	—.—	—.—
„ , getrocknete	„	4.—	4.—
Sauerkraut	50 kg	—.—	—.—
Gurken, saure, neue	60 St.	15.—	12.—
„ „ „ alte	„	3.—	2.20
Pfeffergurken	„	3.20	3.—
Preißelbeeren, eingesotten mit Zucker	50 kg	22.—	22.—
Preißelbeeren, eingesotten ohne Zucker	„	18.—	16.—
Pflaumenmus	„	18.—	17.—
Marmelade	„	30.—	30.—

Bericht über Warenpreise im Kleinhandel in der Markthalle Antonsplatz zu Dresden am 2. Juni 1905

Benennung der Lebensmittel	Preise: Verkaufseinheit	höchste Mark	niedrigste Mark
Fleisch und Fleischwaren:			
Rindfleisch, Brust u. Bauch	½ kg	—.60	—.55
„ , Bratenfleisch	„	—.90	—.60
„ Keule	„	—.90	—.70
„ , Schoß	„	1.—	—.80
„ , Lende	„	1.40	—.80
Kalbfleisch, Schnitzelfleisch	„	1.40	1.20
„ , Keule	„	—.80	—.70
„ , übrige Teile	„	—.70	—.60
Schweinefleisch, Keule	„	—.85	—.75
„ „ Karree	„	1.—	—.80
„ „ Bauch und Knöchel	„	—.70	—.40
Schweinefleisch, Pökel-	„	1.—	—.70
Schöpsenfleisch, Keule	„	—.85	—.75
„ , Koteletten	„	—.90	—.80
„ , Koch-	„	—.75	—.65
Rauchfleisch	„	1.20	—.80
Schinken im Stück	„	1.20	—.95
„ „ Aufschnitt	„	1.60	1.40
Speck, geräuchert	„	1.—	—.80
Schweineschmalz	„	—.80	—.70
Rindschmalz	„	—.50	—.40
Zervelatwurst	„	1.80	1.60
Salamiwurst	„	1.80	1.60
Mettwurst	„	1.—	—.70
Blutwurst	„	1.—	—.50
Leberwurst	„	1.20	—.60
Ziegen, junge	Stück	—.—	—.—
Wildbret:			
Rot- und Damwild { Kochfleisch	½ kg	—.—	—.—
Rot- und Damwild { Rücken	Stück	—.—	—.—
Rot- und Damwild { Keule	„	—.—	—.—
Rehwild, Rücken	„	12.—	8.—
„ , Blatt	„	2.—	1.50
„ , Keule	„	8.—	5.—
Renntier, Rücken	½ kg	1.80	1.80
„ , Keule	„	1.40	1.40
Hasen im Fell	Stück	—.—	—.—
„ , gespickt	„	—.—	—.—
Kaninchen	„	1.20	—.60
Wildgeflügel:			
Fasanenhähne	Stück	—.—	—.—
Fasanenhennen	„	—.—	—.—
Wildenten	„	—.—	—.—
Waldschnepfen	„	—.—	—.—
Birkhähne	„	—.—	—.—
Birkhühner	„	—.—	—.—
Schneehühner	„	—.—	—.—
Haselhühner	„	—.—	—.—
Rebhühner, alte	„	—.—	—.—
„ , junge	„	—.—	—.—
Krammetsvögel	2 Stück	—.—	—.—
Zahmes Geflügel:			
a) lebendes:			
Gänse	Stück	—.—	—.—
Enten	„	—.—	—.—
Hühner, alte	„	3.—	2.50
„ , junge	„	—.—	—.—
Tauben	„	—.—	—.—
b) geschlachtetes:			
Gänse, junge	Stück	8.—	6.—
Enten	„	4.50	3.—
Kapaunen	„	—.—	—.—
Truthähne	„	—.—	—.—
Truthühner	„	—.—	—.—
Perlhühner	„	—.—	—.—
Hühner, alte	„	3.—	2.—
„ , junge	„	2.—	1.20
Tauben	„	—.70	—.50
Brombeeren	½ kg	—.—	—.—
Heidelbeeren	„	—.—	—.—
Preißelbeeren	„	—.—	—.—
Aprikosen	„	—.—	—.—
Pfirsichen	Stück	—.—	—.—
Weintrauben, inländische	½ kg	—.—	—.—
„ ausländ.	„	—.—	—.—
Walnüsse, grüne	60 St.	—.—	—.—
„ , trockene	½ kg	—.30	—.25
Nüsse, ausländische	„	—.70	—.70
Haselnüsse	„	—.70	—.35
Apfelsinen	„	—.50	—.40
Mandarinen	Stück	—.—	—.—
Zitronen	„	—.05	—.04
Datteln	½ kg	—.70	—.30
Feigen	„	—.60	—.25
Melonen	Stück	—.—	—.—
Johannisbrot	½ kg	—.40	—.20
Kastanien, edle	„	—.—	—.—
Backobst:			
Aepfel, hiesige	½ kg	—.45	—.40
„ , Ring-	„	—.45	—.40
Birnen	„	—.35	—.20
Kirschen	„	—.30	—.30
Pflaumen	„	—.60	—.25
Gemischtes Obst	„	—.40	—.28
Prünellen	„	—.70	—.65
Hagebutten	„	—.70	—.60
Honig	½ kg	1.40	1.—
Grünwaren:			
Rosenkohl	½ kg	—.—	—.—
Grünkohl	„	—.—	—.—
Teltower Rüben	„	—.—	—.—
Weiße Rüben	„	—.—	—.—
Petersilie	„	—.52	—.20
Spargel	„	—.80	—.40
Spinat	„	—.08	—.07
Rabinschen	„	—.30	—.30
Möhren	„	—.25	—.10
Zwiebeln	„	—.10	—.10
Bohnen, grüne	„	1.20	—.25
Schoten, „	„	—.30	—.30
Paradiesäpfel	„	—.60	—.40
Karotten	15 Bdch.	1.20	—.70
Blumenkohl	Stück	—.50	—.30
Rotkraut	„	—.—	—.—
Weißkraut	„	—.—	—.—
Welschkraut	„	—.—	—.—
Kohlrüben	„	—.—	—.—
Kohlrabi	„	—.20	—.05
Meerrettich	„	—.40	—.20
Rettiche	„	—.15	—.04
Sellerie	„	—.—	—.—
Kopfsalat, hiesiger	„	—.08	—.08
„ , fremder	„	—.—	—.—
Endivien, hiesige	„	—.—	—.—
„ , fremde	„	—.—	—.—
Gurken, Salat-	Stück	—.80	—.30
„ , Einlege-	15 St.	—.—	—.—
Rote Rüben	½ kg	—.60	—.40
Radieschen	Bündch.	—.04	—.04
Schwarzwurzel	„	—.—	—.—
Porree	„	—.30	—.05
Rhabarber	Gebund	—.30	—.12
Kartoffeln:			
Kartoffeln	50 kg	4.—	3.60
„	½ „	—.05	—.05
„ , neue	„	—.—	—.—
Maltakartoffeln	„	—.15	—.14
Sauerkraut	½ kg	—.25	—.20
Gurken, saure	1 Stück	—.10	—.04
„ , Senf-	½ kg	—.50	—.45
„ , Pfeffer-	15 St.	1.—	—.90
Preißelbeeren, eingesotten mit Zucker	½ kg	—.35	—.35
Preißelbeeren, eingesotten ohne Zucker	„	—.30	—.30
Pflaumenmus	„	—.28	—.25
Marmelade	„	—.30	—.30
Molkereierzeugnisse:			
Molkereibutter	½ kg	1.30	1.30
Bauernbutter	„	1.20	1.15
Koch- und Backbutter	„	1.20	1.15
Vollmilch	Liter	—.20	—.20
Milch, abgerahmte	„	—.08	—.08
Sahne	„	—.80	—.50
Quark	½ kg	—.18	—.17
Dresdner Bierkäse	60 St.	1.20	1.20
Altenburger Ziegenkäse	Stück	—.60	—.40
Kümmelkäse □	„	—.30	—.15
Sahnenkäse □	„	—.30	—.18
Heinrichsth. Frühstückst.	„	—.10	—.10
Neuschateller	„	—.25	—.25
Koppenkäse	„	—.04	—.04
Harzer Käse	„	—.04	—.04
Limburger Käse	½ kg	—.50	—.40
Schweizer Käse	„	1.20	—.80
Reibekäse	„	—.50	—.40
Margarine	½ kg	—.90	—.80
Eier:			
Landeier	15 St.	1.—	—.95
„ , verbürgt frische	Stück	—.07	—.07
Böhmische	15 St.	—.80	—.80
Galizische	„	—.75	—.75
Russische	„	—.75	—.75
Kalkeier	„	—.—	—.—
Pilze:			
Champignons	½ kg	1.20	1.—
Gelblinge	„	—.—	—.—
Steinpilze, frische	„	—.50	—.35
„ , getrocknete	„	3.50	2.50
Morcheln, frische	„	—.—	—.—
„ , getrocknete	„	6.—	5.50
Trockenes Gemüse:			
Bohnen	½ kg	—.20	—.20
Erbsen, geschält	„	—.24	—.18
„ , ungeschält	„	—.20	—.20
Graupen	„	—.40	—.20
Grieß	„	—.20	—.20
Hafergrütze	„	—.30	—.20
Heidegrütze	„	—.30	—.24
Hirse	„	—.24	—.16
Linsen	„	—.40	—.32
Reis	„	—.40	—.16
Brot:		Pfg.	Pfg.
Dresd. Brotfabrik Nr. I	½ kg	—	—
„ „ „ II	„	12	12
„ „ „ III	„	11	11
Niederseid. Tafelbrot Nr. I	„	—	—
„ „ „ II	„	—	—
Plauensches Nr. I	„	13,5	13
„ „ II	„	12,5	12
„ „ III	„	11,5	11
Landbrot	„	11	11