

Anregung zu einer Statistik der Lebensmittelpreise in der Schweiz.

Referat

vorgelegt der schweizerischen statistischen Gesellschaft bei ihrer Jahresversammlung in Schaffhausen

von C. Zuppinger, Polizeidirektor der Stadt St. Gallen.

I. Allgemeines.

Das materielle Wohlbefinden eines Volkes hängt im wesentlichen von 2 Momenten ab, einmal von dem Werte der Arbeit und dann von dem Werte der Dinge, welche es zu einer dem heutigen Kulturzustande entsprechenden, die körperliche und geistige Gesundheit erhaltenden Lebensführung benötigt. — Dabei setze ich die Existenz aller jener Wohlfahrtseinrichtungen voraus, welche dem modernen Staatsgedanken entsprungen sind und die dazu dienen, die Angehörigen eines Staates gegen verheerende Seuchen, gegen die Folgen elementarer Gewalten zu schützen und gegen andere schädigende Einwirkungen, welchen das einzelne Individuum ohnmächtig gegenübersteht. — Ich glaube mich nicht zu täuschen, wenn ich sage, dass dem erstgenannten Momente, dem Werte der Arbeit, schon seit etwa einem halben Jahrhundert, mit gesteigertem Erfolge aber zum mindesten seit 2—3 Jahrzehnten im ganzen Gebiete der abendländischen Zivilisation die höchste Aufmerksamkeit geschenkt wird. Mit grosser Kraftentfaltung haben sich die Arbeiter von den Fesseln befreit, welche schrankenlose, Jahrhunderte ungeschmälert und unangefochten fortbestehende Gewalt an ihre Leiber gelegt hatte, bald lediglich auf dem ordnungsgemässen Wege des Gesetzes, bald auch unter Verirrungen ins Ordnungs- und Gesetzwidrige. — Es wurde der Überproduktion, wo nicht Eigennutz den weiten Blick und gesunden Sinn der Arbeitgeber oder Arbeiter blendete, manchenorts in beidseitigem Einverständnis mit Erfolg begegnet, manchenorts kam es zu heissen Kämpfen, die bald so, bald anders, je nach der ökonomischen Kraft der Parteien, meistens aber doch damit endigten, dass die Arbeitszeit reduziert, die Arbeit auf eine grössere Anzahl Hände und Köpfe ausgedehnt und ihre Bezahlung gesteigert wurde. — Mittlerweile wurde von einsichtigen Staatsmännern auch die Notwendigkeit erkannt, dass der Staat den Kämpfen der grossen

Interessengruppen nicht müssig und apathisch zusehen dürfe, sondern, alle seine Glieder schirmend und schützend, versöhnend und vermittelnd zu intervenieren habe. Ich denke dabei an die Stellung, welche er, freilich noch zu selten, den grossen Arbeitersständen gegenüber einnimmt, an den Schutz, den die Gesetzgebung den Arbeitern gegen Verletzungen im Fabrikbetriebe gewährt, die Schonung, welche den Frauen und Kindern vor schädlicher Überanstrengung gewährt wird, an die Haftpflicht im engeren und weiteren Sinne aus dem Fabrikbetrieb und dem Betrieb der Transportanstalten, sowie an die Riesenunternehmungen der Volksversicherungen. — Wenn wir uns trotzdem des Gefühles nicht zu erwehren vermögen, dass wir mit bezug auf die Belohnung der Arbeiter noch recht weit von der Stufe der Vollkommenheit entfernt seien, so liegt darin nichts Beunruhigendes; die Vollkommenheit ist ja nicht erreichbar und nicht unsere Bestimmung, sondern Veränderung und Verbesserung nur, in alle Ewigkeit und Unendlichkeit, und eine Verbesserung, einen grossen Fortschritt bedeuten die heutigen Zustände denjenigen eines halben Jahrhunderts früher gegenüber, das wird der unbescheidenste Fortschrittsmann anerkennen müssen.

Anders verhält es sich mit dem zweiten Momente, welches wir für das materielle Wohl des Volkes als Notwendigkeit aufstellen, mit dem Werte der Dinge, welche wir für eine dem heutigen Kulturzustande entsprechende, die körperliche und geistige Gesundheit erhaltende Lebensführung benötigen. — Nicht dass, um der Anarchie des Handels innerhalb des Einzelstaates vorzubeugen, um den Konsumenten, den Produzenten und den Zwischenhändler zwischen Produzent und Konsument oder zwischen Grosshändler und Konsument vor ruinöser Ausbeutung zu schützen, nichts getan worden wäre, es hat im Gegenteil die Missgestalt dieser Verhältnisse manch interessante wirtschaftliche Erscheinung ins Leben gerufen. Gedenken wir nur der Konsumgenossenschaften und Vereine in

allen ihren verschiedenen Formen und Gestalten, welche in gemeinnütziger Weise sowohl durch Eliminierung des Zwischenhandels zwischen Grossist bzw. Produzent einerseits und Konsument andererseits, als durch niedrige Haltung der Verkaufsansätze einen reduzierenden Einfluss auf den Preis der zu den Lebensbedürfnissen gehörenden Waren ausüben, sowie der Grossbazare, welche zwar nicht auf gemeinnütziger Grundlage und weniger auf dem Gebiete des Lebensmittelhandels, der uns zunächst interessiert, als auf dem anderer Bedarfsartikel einen reformierenden, die früheren Handelsverhältnisse und Usancen erschütternden Einfluss ausüben; allein allen diesen modernen Phänomenen hängen Unvollkommenheiten an, welche den Statistiker und Staatsmann der Verpflichtung nicht entheben, mit den ihm zustehenden Mitteln der Aufklärung und Hilfe innerhalb gewisser Grenzen und Schranken, nötigenfalls unter gesetzlicher Regelung, immer und immer wieder den Schwächeren vor der unbilligen Benachteiligung und Ausnützung durch den Stärkeren und Mächtigeren zu schützen.

Der Staat pflegt wirtschaftlichen Problemen gegenüber stets eine gewisse Zurückhaltung zu beobachten. Ob mit Recht oder Unrecht, will ich nicht beurteilen. Weil es der Staat tut, möchte man versucht sein, zu sagen „mit Recht“. Jedenfalls aber ist Übereilung in öffentlichen Dingen mit grossen Gefahren für das Prestige desselben verbunden und das Wort eines der weisesten und besonnensten Magistraten des Kantons St. Gallen, „man muss die Dinge sich entwickeln lassen“, welches er Jedem entgegenhielt, der ihn im Gange seiner Amtshandlungen zu grösserer Schnelligkeit antreiben wollte, findet wohl auch auf sie zweckmässige Anwendung. — Indessen mag es doch nicht mehr verfrüht sein, wenn eine Frage, wie es die meinem heutigen Referate zu Grunde gelegte, ist, nachdem sie seit langem in der öffentlichen Besprechung ein zerfahren unklares Dasein geführt, in konzentrierter Form und in einer bestimmten Richtung zur Lösung gebracht zu werden versucht wird. — Das Verdienst der Anregung kommt unzweifelhaft der schweizerischen statistischen Gesellschaft zu, und ich möchte dies hier ausdrücklich hervorheben, ob es mir gelinge oder nicht, für meine wohlgemeinten, aber vielleicht nicht in allen Teilen haltbaren Anschauungen Zustimmung zu erringen.

Nach diesen einleitenden Worten sei mir gestattet, meiner Aufgabe näher zu treten.

Zunächst möchte ich nun in aller Kürze die Lebensmittel aufzählen, welche in Betracht gezogen werden sollen, um sodann jedes derselben einer einlässlichen Besprechung zu unterwerfen und endlich zum Schlusse Vorschläge oder besser Andeutungen über die Form,

den Inhalt und Umfang eines statistischen Bulletins über Lebensmittelpreise zu machen.

Also, welche Lebensmittel sollen in den Bereich der in Aussicht zu nehmenden Kontrolle einbezogen werden? Natürlich die *wichtigsten*, die *unentbehrlichsten*, diejenigen, welche zur Ernährung und Gesunderhaltung des menschlichen Organismus am notwendigsten sind. Die vornehmsten unter denselben sind unzweifelhaft das *Fleisch*, das *Brot* und die *Milch*. Nicht ausser acht gelassen dürfen werden die übrigen Produkte der Milchwirtschaft, die *Butter* in ihren verschiedenen, der Art des Genusses angepassten Formen, als Tafelbutter, wie sie auf dem Frühstückstisch erscheint, als *gesottene Butter*, wie sie heutzutage vielfach mit anderen Fetten (Schweineschmalz, Nierenfett, Ölen) gemischt den meisten Speisen beigemischt wird, der *Käse*, welcher hauptsächlich als Fett- und Magerkäse in den Handel kommt und der *Zieger*, der, wenn er auch mehr als Begleitspeise der Butter zu betrachten ist, immerhin aber einen nicht geringen Konsum aufweist. — Bei den Nahrungsmitteln animalischer Herkunft mag auch das *Ei* nicht vergessen werden, welches eine geradezu universelle Bedeutung besitzt und in der Küche des Ärmsten wie des Reichsten massenhafte Verwendung findet, als Leckerbissen, als anspruchslos einfache Speise und als Rettungsmittel vieler Leidenden vom raschen Tode.

Eine wichtige Rolle spielen ferner das *Obst*, die *Beeren* und *Gemüse*. Beim *Obst* unterscheiden wir das *Mostobst*, welches stets beim Gewicht und in Quantitäten von 100 Kilo verkauft zu werden pflegt, und das *Lagerobst*, worunter fast ausschliesslich die edleren Äpfelsorten verstanden sind, als Mauer-, Gold- und Lederreinetten, Fraurotacher, Uster und andere Süssäpfel, seltener Birnen, sodann das *Steinobst*, als deutsche und welsche Zwetschgen, Pfirsiche, Aprikosen, Pflaumen, Reineclaudes, Kirschen und Trauben; bei den *Beeren* St. Johannes-, Erd- und Himbeeren, Brombeeren, Preiselbeeren und Heidelbeeren und endlich bei den *Gemüsen* die *Blattgemüse*, wie Kopfsalat, Endiviensalat, Nüsslesalat, Kressensalat, Suppenkräuter: Lauch, Petersilie, Schnittlauch, Kabis, weiss und blau, Kohl, Blumenkohl, Rosenkohl, und die *Wurzelgemüse*, als gelbe Rüben, Karotten, weisse Rüben, Bodenkohlrahen, der Winterrettich, die Monatrettiche und die Randen. Als verwandte Gebilde mögen hier eingereiht werden die Schwarzwurzeln, die Spargel, die Gurken, die Zwiebeln und der Knoblauch und dann die *Schoten-gemüse* Erbsen und Bohnen in grünem Zustande, in welchem Schote und Kerne miteinander gekocht und genossen werden, die Erbsen und Bohnen enthülst und getrocknet, wie sie sowohl in verschiedenen Formen als Gemüse oder auch als Suppeningredienzen auf den Tisch kommen. Die Linse soll nicht vergessen werden,

welche ein vorzügliches Nahrungsmittel darstellt, in vielen Gegenden unserer Schweiz nur zu wenig bekannt ist und zu wenig gebaut wird. Jeder dieser Gruppen von Nahrungsmitteln gedenke ich nun im Nachfolgenden einen besonderen Abschnitt zu widmen, und damit keinen meiner Zuhörer vor der Menge des zu behandelnden Stoffes ein Grauen befallt, teile ich gerne beruhigend mit, dass ich mich bei den meisten grosser Kürze befleissen kann und nur bei einigen wenigen, den wichtigsten, vorab beim Fleisch, etwas einlässlicher auszusprechen gedenke.

II. Die einzelnen Lebensmittel.

1. Das Fleisch.

a. Der Konsum absolut und per Kopf und Jahr.

Für den Statistiker ist ohne weiteres einleuchtend, dass sich der Berechnung des Konsums eines Nahrungs- oder Genussmittels für ein ganzes Land grosse Schwierigkeiten entgegenstellen, wenn das betreffende Land dieses Nahrungsmittel nicht ausschliesslich importiert, in welchem Falle eben die Zollstatistik erschöpfenden Aufschluss gibt. Unter allen Umständen ist er eben von einem gewissen Punkte an auf die Wahrscheinlichkeitsrechnung angewiesen, und kann er lediglich einzelne sichere Daten begrenzter Gebiete, wenn solche erhältlich sind, auf die übrigen Teile des Landes übertragen. Um über den Konsum des Fleisches genaue Aufstellungen machen zu können, wäre vor allem erforderlich, dass in allen Kantonen bzw. Gemeinden die Vorschrift bestände, dass der Behörde von jeder Schlachtung, gleichviel ob sie, wie es in vielen Städten geschieht, ausschliesslich in den öffentlichen oder in Privatschlachthäusern oder endlich vom Bürger auf seinem Besitztum vorgenommen wird, Anzeige gemacht werden müsste. Wenn dieser Anzeigezwang bestände, wenn man also wüsste, wie viele Tiere von jeder Gattung in einer gewissen Zeiteinheit geschlachtet werden, wenn man eine bestimmte Anschauung über das Schlachtgewicht des einzelnen Tieres empirisch besässe und wenn ferner über Ein- und Ausfuhr genaue Angaben beständen, so liesse sich der Konsum im ganzen und pro Kopf und Tag, was, *insofern wir eben einen Einblick in die Volksernährung gewinnen wollen*, von besonderem Interesse ist, genau feststellen. Eine zuverlässige Schlachtstatistik steht uns nun aber nur in den Städten zu Gebote, selbst aus den wenigen Kantonen, wo die Schlachtanzeigepflicht besteht, sind ganz genaue Daten nicht erhältlich. Wenn ich trotz-

dem den Versuch mache, den Konsum der Schweiz festzustellen, so geschieht es also nur in dem Sinne approximativer Werte, und ich will nicht unterlassen, an einigen Beispielen anzudeuten, auf welchem Wege ich zu denselben gekommen bin.

Vor allem ist zu erwähnen, was unter dem Schlachtgewicht zu verstehen ist, d. h. wir müssen, wenn uns bekannt ist, wie viele Tiere von jeder Gattung z. B. pro Jahr in einer Gemeinde geschlachtet werden, auch wissen, welches Fleischgewicht der Ernährung zu gute kommt. Hierüber bestehen schon längst ganz bestimmte Angaben, und zwar lehrt z. B. die Schlachtstatistik des städtischen Schlachthauses St. Gallen, dass das Durchschnittsschlachtgewicht betrug beim:

	Ochs kg.	Stier kg.	Kuh & Rind kg.	Kalb kg.	Schaf kg.	Schwein kg.
1883	350	250	175	60	15	100
1884	350	300	175	80	20	90
1885	350	300	175	70	20	90
1886	350	300	175	80	20	90
1887	350	300	175	80	20	90
1890	350	300	175	80	20	90
1902	350	300	200	70	16	75

Dass der Unterschied zwischen dem Lebendgewicht eines Schlachttieres und dem Schlachtgewicht ein sehr grosser sein muss, ist ohne weiteres klar, wenn bedacht wird, dass man unter dem Schlachtgewicht des Grossviehs bei uns lediglich das Gewicht der vier Viertel versteht mit Einschluss der Nieren. — Der Hals ist bei einem bestimmten Wirbel vom Rumpfe getrennt, und auch die Füsse müssen an bestimmten Stellen abgetrennt sein. — Die Annahme wäre nicht richtig, dass die übrigen Teile des Schlachttieres gar nichts zur Volksernährung beitrügen; weiss man doch, dass nicht nur die Nieren einzelner Schlachttiere als Delikatesse genossen werden, sondern dass auch Leber, Herz, Lunge, die übrigen Eingeweide und Kopfstücke ganz oder teilweise als Nahrungsmittel Verwendung finden. Es wird angenommen, dass zu den vier Vierteln noch etwa 10 % des Lebendgewichtes für die sogenannte Dekoration hinzugerechnet werden dürfen. — In den Städten Luzern, Lausanne und Basel wurden von den St. Gallischen etwas abweichende Schlachtgewichte gefunden, nämlich folgende:

	Ochs	Stier	Rind	Kuh	Kalb	Schaf	Schwein	Pferd
Luzern . .	370	360	250	260	50	27	100	—
Lausanne .	380	—	—	300	39	22.5	105	200
Basel . . .	350	350	175	225	50	20	80	183

Um für die Schlachtgewichte ein ausländisches Beispiel anzuführen, nehme ich eine Abhandlung des Referendars Martin über den Fleischverkauf im König-

reich Sachsen zu Hülfe, worin angegeben ist, dass dort Anno 1857 das Schlachtgewicht betrug bei:

	Ochsen	Kühen, Rindern und Bullen	Kälbern	Schöpsen	Schweinen
	kg.	kg.	kg.	kg.	kg.
In grossen Städten	322	200	26	22	79
In kleinen Städten u. auf dem Lande	259	178	25	21	68
Überhaupt	308	182	25	21	70

Die Schlachtgewichte der wichtigsten Schlachtthiere weichen also in den verschiedenen Städten der Schweiz, von denen wir sie kennen, abgesehen von dem der Kälber, nicht sehr weit voneinander ab, und es ist dies selbst nicht der Fall bei den Städten Sachsens in einem viel frühern Jahre.

Allgemein wird angenommen, das Schlachtgewicht betrage vom Lebendgewicht beim Ochsen 49, bei Stieren 52, bei der Kuh 50, beim Rind 55, beim Kalb 60 und beim Schwein 75 %.

Unter Annahme der oben angegebenen Schlachtgewichte und unter Berücksichtigung der Aus- und Einfuhr von Schlachtfleisch in der Stadt St. Gallen gelangte ich seinerzeit (vergl. „Der Konsum und die Preise des Fleisches im Kanton St. Gallen im Jahre 1896“, Statistik des Kantons St. Gallen) zu folgenden Daten:

Jahr	Konsum pro Kopf	Jahr	Konsum pro Kopf
1881	76.4	1888	77.0
1882	77.0	1889	82.3
1883	76.6	1890	86.3
1884	83.2	1891	74.2
1885	77.2	1892	72.5
1886	80.9	1893	70.2
1887	76.3	1894	65.0

Basel-Stadt verfügt, mit Ausnahme der Landgemeinden, über eine vortreffliche Schlacht-, Ein- und Ausfuhrstatistik, und die nachfolgenden Angaben gewähren deshalb die grösste Zuverlässigkeit. Im Jahre 1898 wurden dort geschlachtet:

Im Schlachthaus:	kg.
Grossvieh . . . 10,664 St. m. einem Schlachtgew. v.	3,325,300
Kleinvieh . . . 42,080 „ „ „ „ „	2,786,805
Privatschlachtungen fanden statt . . . 3,008 „ „ „ „ „	386,428
Notschlachtungen fanden statt . . . 72 „ „ „ „ „	18,000
Der Fleischimport betrug	652,008
Total	7,168,541

Bei einer Bevölkerung von 95,000 Seelen betrug der Konsum pro Kopf und Jahr also 75,458 kg.

Bei ähnlicher Berechnung kam ich pro

1897 zu	74,680 kg.
1896 „	70,260 „
1895 „	71,937 „
1894 „	70,837 „
1893 „	68,677 „

In Basel-Land, einem Kanton mit Landwirtschaft und Industrie, wurden im Jahre 1898 geschlachtet:

Grossvieh	5161 St. im Schlachtgewichte v.	1,103,820 kg.
Kleinvieh	8143 „ „ „ „	624,210 „
Total		1,728,030 kg.

Angaben über den Export und Import fehlen. Der Konsum pro Kopf und Jahr beträgt bei einer Bevölkerung von 65,257 Seelen also 26,464 Kilo. Auf gleiche Weise berechnete ich

Anno 1897	26,026 kg.
„ 1896	22,838 „
„ 1895	20,296 „
„ 1894	20,947 „
„ 1893	27,808 „

Im Kanton Appenzell A.-Rh. wird für das Jahr 1898 die Summe des geschlachteten Grossviehes auf 6437 Stücke, des Kleinviehes auf 11,826 Stücke und das Schlachtgewicht insgesamt auf 2,222,064 Kilo angegeben, und es entfallen demnach auf den Kopf pro Jahr

	41,039 kg.
Im Jahre 1897	39,588 „
„ 1896	40,667 „
„ 1895	34,721 „
„ 1894	37,615 „
„ 1893	39,857 „

und in der Stadt Luzern begegnen wir 1898 folgenden Zahlen: Grossvieh wurde geschlachtet 3761 Stücke, Kleinvieh 19,119, Total 22,880 Stücke im Schlachtgewicht von 2,257,986 kg. Bei einer Einwohnerschaft von 28,216 Seelen entfallen also auf den Kopf pro Jahr 80,023 kg.

sodann im Jahre 1897	86,856 kg.
1896	89,652 „
1895	86,636 „
1894	94,779 „
1893	87,848 „

Nun ist allerdings zu bemerken, dass zu der ordentlichen, stabilen Bevölkerung der Stadt Luzern während des Sommers die Menge der Fremden kommt, welche in den dortigen Hotels leben, und dass sich der Konsum derselben nicht berechnen lässt, weil in der Fremdenstatistik nur die Anzahl der Personen, nicht aber die der Verpflegungstage angeführt ist. Ferner fällt in Betracht, dass während der Saison ein gewisser, regelmässiger Export von Fleisch nach verschiedenen Hotels der Umgebung stattfindet, welcher ebenfalls unkontrolliert ist. Selbstverständlich würden diese beiden Momente, wenn sie taxiert und in Berücksichtigung gezogen werden könnten, auf die obigen Ansätze betreffend den Konsum pro Jahr und Kopf einen redu-

zierenden Einfluss ausüben; da aber eine auch nur annähernd richtige Schätzung bei dem mir zu Gebote stehenden Material nicht möglich ist, beschränke ich mich darauf, dieser Tatsachen einfach Erwähnung zu tun.

Um von dem jährlichen Fleischkonsum in der ganzen Schweiz eine Vorstellung zu geben, nehme ich an, es leben von der ganzen Einwohnerschaft der Schweiz, wie sie sich nach der Volkszählung von 1888 ergibt, unter städtischen Konsumverhältnissen, wie sie Baselstadt und St. Gallen aufweisen, mit einem Konsum von 74,307 Kilogramm pro Kopf und Jahr (inklusive Fremdenverkehr), 1 Million und die übrigen 2,119,835 unter ländlichen Konsumverhältnissen, wie sie Appenzell A.-Rh. und Baselland aufweisen, mit einem Konsum von 31,455 Kilogramm pro Kopf und Jahr; alsdann bedürfte die Schweiz für ihren Fleischbedarf pro Jahr:

- a) für die Städte und Landesteile mit städtischen Verhältnissen (inkl. Fremdenverkehr) 74,307,000 kg.
 b) für die Landesteile mit ländlichen Konsumverhältnissen 66,749,364 „
 oder zusammen 141,056,364 kg.

Dass so und so viele Einwohner der Schweiz unter städtischen und so und so viele unter ländlichen Konsumverhältnissen leben, ist eine Annahme, welche natürlich nicht auf Berechnungen, sondern bis zu einem gewissen Grade auf Geschmack und Willkür beruht. Ich erkläre ausdrücklich, dass ich mich bei derselben nicht behaften lasse, glaube aber trotzdem, dass sie nicht weit abliege von der Wirklichkeit. — Der Jahreskonsum beläuft sich demnach auf die angeführte Summe, welche, in *Eisenbahnwaggonladungen* à 10,000 Kilo ausgedrückt, deren 14,105.6 repräsentiert.

Es ist eine verblüffende Summe, und während des Erstaunens über dieselbe wird auch jedem Statistiker

alsbald die Frage auftauchen, woher diese ungeheure Menge Fleisches komme. Für diese Berechnung liefert uns die schweizerische Zollverwaltung in ihren bewunderungswürdigen Berichten eine bekannte Grösse, die Angabe nämlich über das tot und lebendig eingeführte Fleisch.

Hiernach beträgt die Nettoeinfuhr von Fleisch in lebendigem Zustande bei einem zehnjährigen Durchschnitt pro Jahr 23,280,012 kg. und an Fleisch in totem Zustande, frisch geschlachtetes Fleisch nach Abzug der Ausfuhr, Fleisch, Speck geräuchert, Konserven und Wurstwaren 3,057,820 „
 oder pro Jahr total 26,337,832 kg.

Fische (frisch und getrocknet), Schnecken, Geflügel (lebend oder tot), Wildbret und Fleischextrakt sind hier nirgends mit einbezogen.

Wenn also der Jahresbedarf 141,056,364 Kilogramm Fleisch erfordert und hievon 26,337,832 Kilogramm importiert werden, so sind jährlich 114,718,532 Kilogramm durch unsere eigene Landesproduktion zu decken.

b. Die Konsumverhältnisse der verschiedenen Fleischsorten.

Eine statistisch wie volkswirtschaftlich gleich interessante Untersuchung scheint mir auch diejenige zu sein, welche feststellt, welche Teile der ganzen Menge Fleisches, welches zur Ernährung irgend einer Volkseinheit, eines Landes oder Bezirkes oder einer Stadt erforderlich ist, auf die verschiedenen Fleischsorten entfallen. Einen solchen Verteilungsplan für die ganze Schweiz aufzustellen, ist ja nicht möglich, aber einen gewissen Einblick in die Verhältnisse gewähren einige Beispiele, welche ich aus den mir zur Verfügung gestellten amtlichen Schlachtstatistiken bald auf leichtere, bald auf mühevollere Art herausrechnete.

In *Luzern* betrug das Totalgewicht der in den Jahren 1889—1899 geschlachteten Tiere:

	kg.	Stiere	Ochsen	Rinder	Kühe	Kälber	Schweine	Schafe	Ziegen	%	Grossvieh	Kleinvieh
		%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%
1889	2,066,710	8.9	16.5	17.8	10.7	21.0	19.2	5.6	0.03	99.73	53.9	45.8
1890	1,995,110	8.8	20.7	15.0	9.5	20.9	19.6	5.4	0.03	99.9	54.0	45.9
1891	1,929,967	9.9	20.8	14.0	6.9	21.0	21.7	5.5	0.02	99.8	51.6	48.2
1892	1,919,637	9.7	16.0	17.5	7.6	20.8	22.5	5.6	0.02	99.7	50.8	48.9
1893	2,050,297	9.6	15.3	19.7	9.2	20.4	20.2	5.3	0.04	99.7	53.8	46.3
1894	2,325,614	10.6	34.7	7.8	5.1	16.0	20.2	5.8	0.01	99.7	57.7	42.0
1895	2,228,265	12.5	31.2	6.6	4.9	16.4	23.9	6.2	0.01	101.9	55.2	46.5
1896	2,373,482	10.0	25.5	9.1	6.2	16.8	26.5	5.8	0.02	99.9	50.8	49.1
1897	2,399,506	10.3	25.3	10.4	7.1	19.0	22.2	5.6	0.02	99.9	53.1	46.8
1898	2,257,986	7.8	16.5	14.3	11.2	21.5	23.9	4.8	0.02	100.0	49.8	50.2
1899	2,333,104	6.7	13.3	14.1	13.8	21.5	24.3	5.8	0.04	99.5	47.9	51.6
	im Mittel:	9.5	21.4	13.2	8.8	19.5	22.2	5.5	0.02			

Aus der Stadt *St. Gallen* besitze ich schlachtstatistische Angaben von 18 Jahren. Es ergeben sich aus denselben folgende Verhältnisswerte:

	kg.	Ochsen %	Stiere %	Kühe u. Rinder %	Kälber %	Schweine %	Schafe %	Ziegen %		Grossvieh %	Kleinvieh %
1885	2,170,909	39.1	13.9	2.8	23.9	19.2	0.8	0.8	100.5	55.8	44.7
1886	2,328,253	34.9	14.9	3.8	25.6	19.7	0.8	0.11	99.8	53.6	46.2
1887	2,283,109	36.8	14.1	3.8	24.0	20.7	0.5	0.2	100.1	54.7	45.4
1888	2,360,797	33.9	15.6	4.4	25.5	20.2	0.3	0.01	100.1	53.9	46.0
1889	2,562,503	34.6	16.9	4.7	22.1	21.6	0.2	0.08	100.1	56.2	43.9
1890	2,881,347	39.8	17.9	2.1	18.8	21.2	0.06	0.05	99.9	59.8	40.1
1891	2,592,927	40.1	14.3	2.7	20.9	22.1	0.06	0.04	100.2	57.1	43.1
1892	2,429,301	38.1	11.5	5.2	22.6	22.5	0.08	0.06	100.0	54.8	45.2
1893	2,460,906	32.1	8.5	12.4	22.9	23.1	0.14	0.06	100.0	53.8	46.2
1894	2,543,756	39.9	10.8	5.3	20.0	23.8	0.04	0.07	99.9	56.0	43.9
1895	2,543,302	41.3	10.8	4.1	17.6	26.1	0.03	0.07	100.0	56.2	43.8
1896	2,518,800	34.6	15.3	4.2	20.9	24.8	0.16	0.07	100.0	54.1	45.9
1897	2,654,705	32.6	14.4	4.7	20.5	27.5	0.3	0.00	100.0	51.7	48.3
1898	2,898,835	42.5	13.5	2.1	18.7	23.0	0.2	0.00	100.0	58.1	41.9
1899	3,021,016	41.0	15.3	1.7	19.7	22.1	0.1	0.02	99.9	58.0	41.9
1900	3,123,647	40.3	14.8	2.2	21.3	21.2	0.14	0.01	100.0	57.3	42.6
1901	3,000,690	37.4	11.6	3.9	22.6	23.6	0.7	0.00	99.8	52.9	46.9
1902	3,143,827	35.9	13.7	3.6	21.9	24.2	0.8	0.00	100.0	53.2	47.1
im Mittel:		37.5	13.8	4.1	21.6	22.5	0.3	0.09		55.4	44.6

Als Beispiele für ländliche Verhältnisse führe ich noch synonyme Daten der Kantone Appenzell A.-Rh. und Baselland an:

Appenzell:

		Stiere %	Ochsen %	Kühe %	Rinder %	Pferde %	Kälber %	Schweine %	Schafe %	Ziegen %		Grossvieh %	Kleinvieh %
1892	2,198,941	10.7	21.8	26.8	7.0	1.7	13.9	16.4	1.5	0.6	100.4	68.0	32.4
1893	2,373,626	10.1	17.6	29.1	11.9	1.3	13.2	15.9	0.2	0.5	99.8	70.0	29.8
1894	2,388,135	13.5	35.8	17.5	3.4	1.1	10.7	15.9	0.2	0.5	98.6	71.3	27.3
1895	2,383,876	10.9	24.4	23.9	4.9	0.8	13.1	19.6	1.7	0.5	99.8	64.9	34.9
im Mittel:		11.3	24.9	24.3	6.8	1.2	12.7	16.9	0.9	0.5		68.5	31.4

Baselland.

	kg.	Ochsen %	Kühe & Rinder %	Pferde %	Kälber %	Schweine %	Schafe & Ziegen %		Grossvieh %	Kleinvieh %
1893	1,766,613	15.1	54.6	0.8	16.3	12.3	1.01	100.1	70.5	29.6
1894	1,337,961	33.8	32.8	0.6	17.3	14.6	0.9	100.0	67.2	32.8
1895	1,303,451	20.9	39.0	0.4	19.2	19.4	1.04	99.9	60.3	49.6
1896	1,473,623	20.5	31.3	0.4	19.7	27.0	1.1	100.0	52.2	47.8
1897	1,689,437	18.5	43.8	0.7	19.8	15.9	1.0	99.7	63.0	36.7
1898	1,727,030	23.0	40.2	0.6	20.1	15.1	0.9	99.9	63.8	36.1
im Mittel:		21.9	40.3	0.58	18.7	17.3	0.99		62.8	38.2

Wie verschieden sich das Total des Schlachtgewichtes der in den angeführten Städten und Kantonen geschlachteten Tiere auf die verschiedenen Fleisch-

sorten verteilt, ergibt sich noch übersichtlicher aus folgender Zusammenstellung der prozentualen Mittelwerte:

	Stiere %	Ochsen %	Rinder %	Kühe %	Pferde %	Kälber %	Schweine %	Schafe %	Ziegen %	Grossvieh %	Kleinvieh %
Luzern	9.5	21.4	13.2	8.3	—	19.5	22.2	5.5	0.02	52.6	47.4
St. Gallen	13.8	37.5	41		—	21.6	22.5	0.3	0.09	55.4	44.6
Appenzell A.-Rh. . .	11.3	24.9	24.3	6.8	1.2	12.7	16.9	0.9	0.5	68.5	31.4
Baselland	21.9		40.3		0.58	18.7	17.3	0.99		62.8	38.2

Es liessen sich an die angeführten Tabellen noch eine Menge Bemerkungen knüpfen, allein der Rahmen, den ich dem Fleische in meiner Arbeit zugewiesen, ist bereits überschritten, und ich will mich deshalb auf das noch Unentbehrliche beschränken.

Beim *Ochsenfleisch* ist zu bemerken, dass in Luzern der Konsum von 1889—1894 zunimmt, in diesem Jahre den Kulminationspunkt erreicht und dann abnimmt, in St. Gallen erreicht der Ochsenfleischkonsum Anno 1898 die höchste Ziffer, in Appenzell A.-Rh. und Baselland Anno 1894.

Beim *Rindfleisch* finden wir in Luzern den grössten Konsum im Jahre 1893, in St. Gallen desgleichen, und zwar mit 12.4 %, während er sonst 5.3 % nirgends übersteigt, und in den Kantonen Appenzell und Baselland figurirt sowohl das Rind- als das Kuhfleisch mit den weitaus grössten Zahlen ebenfalls in dem Jahre 1893. Es ist dies eben das Futterfehljahr, welches unserer Viehzucht so schwere Wunden schlug.

Das *Pferdefleisch* spielt bedauerlicherweise in den von uns gewählten Konsumbeispielen keine und überhaupt eine kleine Rolle. Es wäre zu wünschen, dass der Genuss des Pferdefleisches, als eines guten und billigen Nahrungsmittels, öffentlich befürwortet und behördlich begünstigt würde.

Der *Kalbfleischkonsum* stand in Luzern während der 11jährigen Periode von 1889—1899 am höchsten mit 21 % am Anfang und Ende, während er in den Jahren 1894—1896 auf 16% heruntersank. In St. Gallen ist er nur in wenig Jahren unter 20% heruntergesunken, selbst nicht einmal im Jahre 1902, obwohl ein starker und plötzlicher Aufschlag im Herbst denselben für längere Zeit stark beeinträchtigte, in Appenzell A.-Rh. ist derselbe nie über 13% gestiegen, während er sich in Baselland während der sechs Beobachtungsjahre von 16 auf 20% gehoben hat.

Der Konsum des *Schweinefleisches* hat in Luzern von 1889—1892 von 19.2 bis zu 22.5% zugenommen, ist dann für zwei Jahre auf 20.2% zurückgegangen, um im Jahre 1896 mit 26.5% die höchste Stufe zu erreichen; seither ist er wohl wieder etwas gesunken, aber nicht mehr auf die erste Stufe zurück.

In St. Gallen hat derselbe bis 1897 stets steigende Tendenz beobachtet, in diesem Jahre die höchste Höhe mit 27.5 % erreicht und ist nachher zuerst etwas gesunken und dann wieder auf 24.2 % angestiegen.

Schaf- und Ziegenfleisch sind in unsern Beispielen quantités négligeables.

Besonders hervorzuheben sind aber am Schlusse dieses Abschnittes die Hauptergebnisse der Zusammenstellung des Fleisches von Gross- und Kleinvieh. Es

kontrastieren dabei in überraschend hohem Grade die Städte und die Kantone.

Während in Luzern der Grossviehkonsum 52.6 % und der Kleinviehkonsum 47.4 % beträgt, beträgt er in St. Gallen 55.4 % und der Kleinviehkonsum 44.6 %, in Appenzell A.-Rh. 68.5 % und der Kleinviehkonsum 31.4 %, in Baselland 62.8 % und der Kleinviehkonsum 38.2 %.

c. Die Preise des Fleisches, Missbräuche im Handel und in der Zubereitung von Wurstwaren.

Wie ich Anno 1879 durch die Klagen über die hohen Gemüsepreise in Zürich, über das Unwesen des Vorkaufes der sogenannten Höckerinnen auf der Gemüsebrücke und der Bahnhofstrasse, also durch das Auftreten eines öffentlichen Missstandes bestimmt wurde, denselben zuerst in der bezüglichen Stadt festzustellen und die kleinen statistischen Zusammenstellungen in die Öffentlichkeit gelangen zu lassen, um nachher auch eine Anzahl anderer Städte mit einzubeziehen, so hat mich auch ein aktuelles Verhältnis zu der Tätigkeit auf dem Gebiete der Fleischpreisstatistik hingeführt.

Das Jahr 1893 mit seinen unaufhörlichen, die Heuernte zu Grunde richtenden Regengüssen, mit seiner Not und seinen Klagen der Viehzüchter, dass sie wegen Futtermangels ihr Nutzvieh veräussern und zur Schlachtbank führen lassen müssten, und mit dem Erstaunen der Konsumenten, dass trotzdem die Preise des Fleisches auf der bisherigen Höhe blieben, drängten mich dazu, eine Enquete der Fleischpreise in den Kantonshauptorten und allen übrigen Gemeinden der Schweiz mit mehr als 5000 Einwohnern — es waren damals im ganzen deren 55 — vorzunehmen. — Am 1. Juli wurden die Preise notiert. Das Resultat bot des Bemerkenswerten viel, und es wuchs die an und für sich bescheidene Bedeutung der Enquete, als am 5. März 1896 eine zweite und am 10. Juli 1900 eine dritte vorgenommen werden konnte. Anstatt Ihnen die Preise aller Gemeinden und der vier wichtigsten Fleischsorten, des Ochsen-, Kalb-, Kuh- und Schweinefleisches, aus allen drei Jahren vorzuführen, anstatt die Preisbewegung von 1893 auf 1896 und 1896 auf 1900, ferner anstatt die Unterschiede des Fleisches derselben Qualität mit und ohne Knochen und endlich anstatt auch die Differenz der Preise der verschiedenen Fleischsorten und noch anderes mehr vorzuführen, beschränke ich mich darauf, die Preisunterschiede der vier angeführten Fleischsorten in den Jahren 1893 und 1900 mit einigen wenigen Zahlen zur Darstellung zu bringen:

Es bestand 1900 gegenüber 1893

	beim	Ochsenfleisch	Kalbfleisch	Kuhfleisch	Schweinefleisch
Preisgleichheit in		2 Gemeinden	2 Gemeinden	2 Gemeinden	6 Gemeinden
Abschlag in		1 Gemeinde	— „	3 „	2 „
Aufschlag in		50 Gemeinden	51 „	44 „	44 „
Keine Angaben haben geliefert		2 „	2 „	6 „	3 „
		55 Gemeinden	55 Gemeinden	55 Gemeinden	55 Gemeinden

	beim	Ochsenfleisch	Kalbfleisch	Kuhfleisch	Schweinefleisch			
	Rp.	Gemeinden	Rp.	Gemeinden	Rp.	Gemeinden		
Der Abschlag betrug	5	in 1	—	in —	2½	in 2	5	in 1
Der Aufschlag betrug	5	„ 3	2½	„ 1	5	„ 1	2½	„ 1
	7½	„ 3	5	„ 1	7½	„ 3	5	„ 14
	10	„ 14	10	„ 14	10	„ 10	10	„ 17
	12½	„ 1	15	„ 6	15	„ 9	12½	„ 1
	15	„ 11	17½	„ 1	12½	„ 1	15	„ 2
	20	„ 11	20	„ 12	17½	„ 3	17½	„ 1
	22½	„ 5	25	„ 7	20	„ 9	20	„ 7
	25	„ 2	30	„ 4	22½	„ 5	22½	„ 1
		50	32½	„ 1	25	„ 2		44
			35	„ 1	30	„ 1		
			40	„ 1		44		
			45	„ 1				
			50	„ 1				
				51				

Man mag diese Daten so optimistisch anschauen, als man will, etwas anderes wird niemand aus denselben herausbringen, als einen starken Aufschlag aller vier mehrgenannten Fleischsorten. Früher war man so naiv, die Verteuerung eines so allgemeinen Lebensmittels, wie es das Fleisch ist, für ein volkswirtschaftliches Unglück anzuschauen; in letzter Zeit sind andere Grundsätze und Anschauungen aufgetaucht. Ich bestreite nicht, dass eine solche Verteuerung *nur scheinbar* ist, wenn sich der Erwerb allgemein um mindestens so viel gehoben hat, als die Verteuerung beträgt, aber auch nur dann kann davon gesprochen werden, dass in einem solchen Preisaufschlag kein nationalökonomischer Nachteil zu erblicken sei, und dieser Nachweis ist meines Erachtens weder angetreten noch geleistet worden.

Übrigens habe ich mich bezüglich der Fleischpreise nun erst über die Daten im weitem Umfange der Schweiz ausgesprochen und die naheliegenden Verhältnisse des Kantons St. Gallen noch nicht berührt. Unter dem Einflusse der volkswirtschaftlichen Regierungstätigkeit Curtis hat sich in der Stadt St. Gallen eine statistisch-staatswissenschaftliche Gesellschaft gebildet. Von ihr aus gingen in der Folgezeit eine ganze Reihe von Arbeiten, unter denen eine bescheidene Stelle auch die periodischen Berichte über die Fleisch- und Brotpreise einnehmen.

Die erste Enquete über die Fleischpreise wurde im Jahre 1896 veranstaltet, sie erstreckte sich auf alle

86 Gemeinden (deren der Kanton im ganzen 93 hat), in welchen während des ganzen Jahres oder wenigstens von Zeit zu Zeit irgend eine der 5 Fleischsorten, Ochsen-, Kuh-, Kalb-, Schweine- und Schafffleisch, zum Verkaufe gelangte. Die Preise wurden stets am ersten Mittwoch jeden Monats durch Organe der Staatspolizei aufgenommen, und zwar für Fleisch mit und ohne Knochen. Das Bild, welches sich aus der ersten Bearbeitung des auf die angedeutete Weise gesammelten Materials ergab, war ein umfassendes und getreues und gewährte einen klaren Blick in die Preis- und Konsumverhältnisse des Fleisches. Trotzdem es vom rein statistischen Standpunkte wünschenswert gewesen wäre, die Preisnotierungen in der angefangenen Art und Weise hinsichtlich Anzahl der Gemeinden und hinsichtlich der Periodicität fortzusetzen, musste wegen des Umfanges der hierdurch notwendigen Arbeit hievon Umgang genommen und die Sache auf eine schmalere Basis gestellt werden. Wir wählten nachher von den 93 bzw. 86 Gemeinden 33 aus, in welchen Landwirtschaft, Industrie, Handel, Verkehrsverhältnisse und geographische Lage in typischen Mischungen vertreten waren, und setzten die Preisstatistik in diesen fort. Mit dem Jahre 1901 schliessen diese Arbeiten ab, Anno 1902 fand in den gleichen Gemeinden zwar, aber anstatt zwölf nur noch eine Preisnotierung statt.

Selbstverständlich kann ich Sie nicht in das reiche Zahlenmaterial der sechs Jahre hineinführen, aber einige

Durchschnittszahlen anzugeben, müssen Sie mir gestatten und ein paar erklärende Bemerkungen.

Ich habe den Durchschnittspreis jeder Fleischsorte gemeinde- und jahrweise in der Art ausgerechnet, dass ich die 12 Monatsdaten einer Fleischsorte mit Knochen für jede Gemeinde addierte und durch 12 dividierte. Auf diese Weise habe ich denn z. B. für das Ochsenfleisch im Jahre 1896 folgende Zahlenreihe per $\frac{1}{2}$ Kilo erhalten:

St. Gallen . . .	85.1	Ebnat . . .	81.3
Tablat . . .	82.9	Kappel . . .	81.3
Rorschach . . .	86.6	Wattwil . . .	78.0
Rheineck . . .	80.0	Lichtensteig . .	78.8
St. Margrethen .	73.8	Bütschwil . . .	—
Berneck . . .	73.1	Kirchberg . . .	83.3
Altstätten . . .	77.1	Mogelsberg . . .	73.6
Buchs . . .	75.0	Oberuzwil . . .	79.2
Sargans . . .	75.9	Henau . . .	79.2
Mels . . .	77.0	Flawil . . .	81.9
Wallenstadt . .	80.0	Degersheim . .	82.1
Weesen . . .	81.8	Wil . . .	84.7
Uznach . . .	84.2	Niederhelfenswil	—
Rapperswil . .	85.0	Gossau . . .	82.9
Wildhaus . . .	75.5	Waldkirch . . .	—
Alt St. Johann .	75.8	Straubenzell . .	83.3
Nesslau . . .	75.8		

Sodann habe ich die so erhaltenen Jahresdurchschnittspreise aller 6 Jahre addiert, durch 6 dividiert und so die 6 Jahresdurchschnittspreise pro Gemeinde erhalten. Diese nun ergaben folgende Zahlenreihe:

	Ochsenfleisch	Kalbfleisch	Schweinefleisch
St. Gallen . . .	85.0	106.2	96.3
Tablat . . .	80.7	102.9	94.9
Rorschach . . .	83.6	104.5	89.3
Rheineck . . .	80.0	99.8	83.9
St. Margrethen .	75.8	94.1	81.6
Berneck . . .	76.2	97.2	82.6
Altstätten . . .	72.3	90.0	77.4
Buchs . . .	76.2	80.4	78.4
Sargans . . .	77.6	73.3	77.9
Mels . . .	77.8	86.4	76.5
Wallenstadt . .	80.0	94.1	81.3
Weesen . . .	82.8	102.7	82.7
Uznach . . .	84.6	102.6	85.9
Rapperswil . .	84.7	105.7	89.8
Wildhaus . . .	74.8	78.4	77.6
Alt St. Johann .	74.8	78.4	77.8
Nesslau . . .	74.4	91.9	79.4
Ebnat . . .	80.1	98.1	79.6
Kappel . . .	80.1	98.1	79.6
Wattwil . . .	80.0	99.2	81.9
Lichtensteig . .	79.7	90.6	83.1

	Ochsenfleisch	Kalbfleisch	Schweinefleisch
Bütschwil . . .	80.0	100.0	81.5
Kirchberg . . .	81.2	101.8	80.3
Mogelsberg . . .	75.1	93.9	77.9
Oberuzwil . . .	79.6	99.6	88.8
Henau . . .	79.6	99.8	85.3
Flawil . . .	81.9	100.7	87.1
Degersheim . .	80.3	98.7	86.5
Wil . . .	80.0	101.9	88.4
Niederhelfenswil	—	100.0	80.2
Gossau . . .	80.6	100.0	84.0
Waldkirch . . .	80.0	93.4	83.3
Straubenzell . .	81.4	100.9	89.2

Addiere ich diese Zahlen und dividiere sie durch die Anzahl der Gemeinden, so erhalte ich das arithmetische Mittel für das halbe Kilo Ochsenfleisch mit 79.64 Rp.;

	im Jahre 1896	78.64 Rp.
Er betrug ferner	1897	79.99 „
	1898	79.28 „
	1899	79.58 „
	1900	79.36 „
	1901	79.4 „

Der in gleicher Weise festgestellte Mittelpreis des Kalbfleisches betrug:

1896	93.3 Rp.
1897	83.8 „
1898	96.5 „
1899	97.3 „
1900	96.8 „
1901	98.7 „

beim Schweinefleisch:

1896	80.6 Rp.
1897	82.4 „
1898	84.0 „
1899	84.7 „
1900	84.4 „
1901	85.3 „

Was demnach die Preise der drei wichtigsten Fleischsorten im Kanton St. Gallen in der Periode der sechs Jahre von 1896—1901 anbelangt, so kann gesagt werden, dass derjenige des Ochsenfleisches fast gleich geblieben ist, dass dagegen sowohl das Kalbfleisch als das Schweinefleisch, das erstere in unregelmässiger Bewegung, das letztere in konstant steigender Tendenz, eine Verteuerung aufweisen, das Kalbfleisch eine solche von 5.4 Rappen, das Schweinefleisch eine solche von 4.7 Rappen. Diese Erscheinungen festzustellen, war einfach und gefahrlos, denn sie beruhen auf der Basis amtlicher Preisnotierung und auf Berechnungen, deren Richtigkeit unanfechtbar ist, dieselben aber zu erklären, ist wie die Erklärung aller derartigen

Werte weder leicht noch auch absolut unumstösslich und unanfechtbar, und deshalb wage ich meine Ansicht hierüber nur schüchtern in dem Sinne zu äussern, dass der Preis des Ochsenfleisches deshalb eine Erhöhung nicht erfahren hat, weil wir beim Konsum des Ochsenfleisches nicht allein auf die Produktion des Inlandes angewiesen sind und weil der Import bisanhin zur Deckung unserer Bedürfnisse genügt hat, während wir bei den übrigen Fleischsorten, Kalb- und Schweinefleisch, gerade auf die inländische Produktion angewiesen waren.

Zum Schlusse sei nun noch zweier schwerer Missbräuche im Fleischhandel und in der Zubereitung von Wurstwaren gedacht.

Einen Punkt von stets grosser Bedeutung bildet im Fleischhandel die *Beigabe von Knochen*. Ich spreche nicht von der Beigabe der Knochen, welche mit dem Stück Fleisch, welches man kauft, so im Zusammenhange stehen, dass man es verunstalten müsste, wenn man es davon trennen wollte, wie dies beispielsweise beim Kotelett der Fall ist, noch auch von andern Knochenteilen, welche dem Fleische, das man kauft, anhängen oder in dasselbe eingewachsen sind und deren Beigabe von jedem billig denkenden Käufer als selbstverständlich hingenommen wird, sondern von jener Beigabe von Knochen, welche mit dem gekauften Stück Fleisch gar nichts zu tun haben, lediglich zum Nachteil des Käufers in willkürlicher Weise bald in bescheidener, bald in einer dem Betrug sich nähernden und den Käufer oft schwer schädigenden Menge auf die Wagschale hingeworfen werden. Dazu sind übrigens auch noch andere Dinge zu rechnen, welche in gleicher Weise dem Fleisch, um das Gewicht voll zu machen, an vielen Orten in ganz missbräuchlicher Weise beigegeben werden, wie Milz und dergleichen wertlose Dinge mehr. Eine aufmerksame Hausfrau wird überall und stets Gelegenheit haben, in dieser Hinsicht geradezu empörende Wahrnehmungen zu machen, und ich hätte es als eine unverzeihliche Lücke in der Statistik der Fleischpreise betrachtet, wenn ich mich nicht bestrebt hätte, soweit es mir möglich war, etwas Licht auf diese Missbräuche fallen zu lassen. Die Beobachtungen, welche gleich im ersten Jahre, als die einschlägigen Arbeiten über die Fleischpreise im Kanton St. Gallen ihren Anfang nahmen, gemacht wurden, zeigten, dass die Knochenbeigabe in den 85 Gemeinden des Kantons, in welchen Fleisch verkauft wird, per $\frac{1}{2}$ Kilogramm

in 2 Gemeinden 50—60 Gramm oder 11 %			
" 1	"	61—70	" " 13 "
" 4	"	71—80	" " 15 "
" 10	"	81—90	" " 17 "
" 28	"	91—100	" " 19 "

in 11 Gemeinden 101—110 Gramm oder 21 %			
" 8	"	111—120	" " 23 "
" 8	"	121—130	" " 25 "
" 7	"	131—140	" " 27 "
" 5	"	141—150	" " 29 "
" 1	"	161—170	" " 33 "

beträgt. Mit andern Worten, wer in der letztbezeichneten Gemeinde $\frac{1}{2}$ Kilo Fleisch kauft, erhält $\frac{2}{3}$ Fleisch und $\frac{1}{3}$ Knochen.

Wie ungleich, unachtsam und inkorrekt bei der Zugabe von Knochen zu Werke gegangen wird, ergibt sich aus der Tatsache, dass die Differenz zwischen der kleinsten und grössten beobachteten Zugabe variiert zwischen 50 und 170 Gramm.

Im allgemeinen gilt die Annahme, die Knochenbeigabe betrage normalerweise 20 % oder $\frac{1}{5}$ des gekauften Gesamtgewichtes.

Ein ebenso dunkler Punkt im Fleischhandel wie die Knochenbeigabe ist die *Wurstbereitung* und der Handel mit Würsten. Es ist hier nicht der Ort, auf gewisse gesundheitliche Gefahren aufmerksam zu machen, welche mit der Wursterei zusammenhängen und die darin bestehen, dass Fleisch, welches wegen beginnender Zersetzung nicht mehr verkäuflich ist, mit anderm, gutem Fleische im Wurstprät vermengt und verwendet wird, wie übrigens auch Knorpel, Schwarten und Sehnen und andere unverdauliche Teile des tierischen Körpers; auch vom Mangel an Reinlichkeit, der bisweilen bei der Wurstbereitung vorkommt, soll hier nicht die Rede sein, sondern nur von der geradezu handgreiflichen Übervorteilung des Publikums durch übermässige Beimengung von Milch und Wasser. Der st. gallische Kantonschemiker hat Anno 1878 bei einer Untersuchung von Würsten auf Wassergehalt konstatiert, dass eine Wurst, welche 5.3 % Mehl enthielt, zugleich 69.3 % Wasser enthielt, dass selbst eine mehlfreie Wurst 38 % Wasser enthielt. Zusätze von 20 bis 40 % Wasser zum Wurstprät sind überall üblich, und wenn ein Teil desselben bei gewissen Behandlungsmethoden auch wieder verdunstet, so bleibt es dagegen bei allen frisch verwerteten Würsten ein überwiegender Bestandteil. — Ein weiteres Moment, welches den Wursthandel vom Standpunkte des Rechtes aus in hohem Grade anfechtbar erscheinen lässt, ist der Verkauf beim Stück. Es ist in St. Gallen im Jahre 1894 durch eine Enquete über Wurstgewichte konstatiert worden, dass die Gewichtsunterschiede beim Paar Bratwürste bis 59 %, bei der sogenannten Batzenwurst (welche aber schon längst $2\frac{1}{2}$ Batzen kostet) 52.6, bei der Zürcherwurst 91.6, beim Paar Schüblinge 53.9, bei der Diegenwurst 8.7, beim Knackerli 49.4, Wienerli 60.2, bei Appenzellerwurst 13.3 % beträgt. — Dass ein Handel den Anforderungen der Rechtlichkeit und

Ordnung nicht entspricht, wobei dieselbe Ware, an demselben Orte, zu derselben Zeit und unter denselben Verhältnissen bezüglich Ankauf des Rohmaterials, im Gewichte um 8—91 % schwanken kann, braucht wohl nicht mehr weiter nachgewiesen zu werden, und es ist an der Zeit, die Frage der chemischen Wurstuntersuchung wieder an die Oberfläche zu ziehen und samt derjenigen des Wurstverkaufs beim Gewichte statt beim Stück in den zuständigen Behörden der Beratung und Beschlussfassung zu unterwerfen, besonders auch, da die Wurst, was nicht zu leugnen ist, in Tat und Wahrheit das *Fleisch der Armen* ist und da demnach die ohnehin Bedrängten durch diese der Ehrlichkeit und Ordnung zuwiderlaufenden Gepflogenheiten ganz besonders geschädigt werden.

* * *

Ob auch die Wildbret-, Geflügel- und Fischpreise in das zu schaffende Bulletin der Lebensmittelpreise einbezogen werden sollen, mag einstweilen dahingestellt bleiben. Ich persönlich hielte es für zweckmässig. Wildbret (Hirsch, Reh, Hase, Gemse), Geflügel (Gänse, Enten, Hühner, Tauben) und Fische (Salm, Bachforellen, Felchen, Rotforellen, Stockfische etc.) werden in den Städten in nicht zu unterschätzenden Mengen konsumiert, und es mag diesfalls angeführt werden, dass in St. Gallen beispielsweise am Karfreitag und Samstag 1903 bloss auf dem Fischmarkt und ohne Einbeziehung des Verkehrs in den Delikatessenhandlungen zirka 600 Kilo Fische verkauft wurden.

Ich bin am Schlusse meines zweiten Abschnittes angekommen. Derselbe ist lang geworden, länger, als ich es selbst wollte und voraussah, als ich dem Zuhörer zum voraus Abbitte leistete. Trotzdem hoffe ich, dass auch der wissenschaftliche Berufsstatistiker nicht nur meine Äusserungen über die der Statistik zunächst liegenden Punkte, den Konsum und die Preise, als zur Sache gehörige anerkenne, sondern auch diejenigen über die Knochenbeigabe und die Wurstbereitung.

2. Das Brot.

a. Konsum absolut und pro Kopf und Tag.

Was man unter Brot im weitesten Sinne des Wortes versteht — aus ganzen oder zerkleinerten Getreidekörnern bereitete Speisen, Kuchen und Laibe — wird von den Menschen schon so lange genossen, als ihre Geschichte und Lebensweise bekannt ist, und alle Völker kennen es, von der höchsten Stufe der Kultur bis hinunter zu der Grenze der unvernünftigen Geschöpfe. Wenn nicht das Fleisch, sein Konsum und seine Preise, in der allerneuesten Zeit, speziell in unserm Vaterlande bei Anlass einer wichtigen Staatsaktion, so aufdringlich

in den Vordergrund getreten wäre, so hätte ich geglaubt, als das erste und wichtigste Lebensmittel das Brot anführen zu müssen. Nicht dass bei der Ernährung des menschlichen Körpers des Brotes nicht auf kürzere und längere Zeit entbehrt werden könnte, wie des Fleisches und der Milch, wenn diejenigen chemischen Bestandteile, welche den Wert und die Bedeutung dieses Lebensmittels bedingen, dem Körper in irgend einer andern Form zugeführt werden; aber bei der heutigen Art und Gestalt unserer ganzen Lebensführung, alle Stufen des Besitzes und der Bildung miteinbezogen, muss gesagt werden, dass das Brot das am meisten genossene, also das begehrteste und unentbehrlichste ist. Auf keinem Tische fehlt es. Auf der Tafel des Reichen erscheint es in der Gestalt zierlichen Luxusgebäckes, auf dem Tische des Mittelstandes in derjenigen des duftenden Laibes Weiss- oder Kernbrot, und die schwierigsten Hände schneiden das Haber- oder Schwarzbrot. Während das Fleisch in vielen Gegenden selbst bei wohlhabenden Landwirten während der Wochentage nie oder nur vereinzelte Male den Mittelpunkt der Hauptmahlzeit des Tages bildet, fehlt das Brot niemals, und wo man das Fleisch in Stadt und Land auch trifft, überall wird das Brot sein Begleiter sein. — Der schweizerische Wehrmann hat im Dienste Anspruch auf $\frac{5}{8}$ Pfund Fleisch und $1\frac{1}{2}$ Pfund Brot pro Tag. In den Gefängnissen mit den allereinfachsten Speiseeinrichtungen — ich meine damit selbstverständlich nicht Staatsgefängnisse mit langer Detentionsdauer der Insassen, sondern Polizei- und Untersuchungsgefängnisse der Gemeinden und Bezirke — wird den Gefangenen neben Suppe wenigstens noch Brot gereicht, und zwar täglich ein Pfund und mehr. Ich habe aus Neugierde, wie sich der Brotkonsum in der Gesellschaftsschicht der subalternen Beamten gestalte, Beobachtungen und Aufzeichnungen machen lassen, und diese lieferten mir folgende Ergebnisse:

Die Familie *a* besteht aus 4 Personen, einem Ehemann (34 Jahre alt), einer Ehefrau (34 Jahre alt), einem Kostgänger (20 Jahre alt) und einem Kinde (1 Jahr alt), welches selbstverständlich noch kein Brot genießt; der Konsum beträgt im Mittel (das Kind eingerechnet) pro Tag und Kopf 296 Gramm (Kernbrot).

Die Familie *b* besteht aus 5 Personen, dem Ehemann (34 Jahre alt), der Ehefrau (38 Jahre alt), einem Kinde von $10\frac{1}{2}$, einem solchen von 5 und einem solchen von einem halben Jahre; das letztere kann noch kein Brot genießen. Konsum pro Kopf (das Kind inbegriffen) 395 Gramm (Kernbrot).

Die Familie *c* besteht aus 4 Personen, dem Vater (38 Jahre alt), der Mutter (37 Jahre alt), einem Kinde von 12 und einem solchen von 11 Jahren. Konsum pro Kopf und Tag 280 Gramm (Kernbrot).

Die Familie *d* besteht aus 7 Personen, dem Vater (39 Jahre alt), der Mutter (36 Jahre alt) und 5 Kindern von 12, 10, 9, 7 und 6 Jahren. Konsum 310 Gramm pro Kopf und Tag.

Die Familie *e* besteht aus 5 Personen: Vater (27 Jahre alt), Mutter (30 Jahre alt), Grossvater (76 Jahre alt) und 2 Kindern von 4 und 2 Jahren, von denen das letztere kein Brot isst. Konsum pro Kopf und Tag 283 Gramm (Kernenbrot).

Die Familie *f* besteht aus 5 Personen: Vater (43 Jahre alt), Mutter (44 Jahre alt) und 3 Kindern von 13, 11 und 9 Jahren. Konsum pro Kopf und Tag 323 Gramm (Habbrot).

Die Familie *g* besteht aus 9 Personen: Vater (36 Jahre alt), Mutter (43 Jahre alt), 1 Kostgängerin (20 Jahre alt) und 6 Kindern von 13, 12, 10, 8, 7, 6 und 1½ Jahren (das letztere isst noch kein Brot). Konsum pro Kopf und Tag 311 Gramm (Habbrot).

Der Brotkonsum beträgt also in diesen 7 Familien pro Kopf und Tag 296, 395, 280, 310, 283, 323 und 311 Gramm. Von diesen 7 Familien stehen diejenigen mit 296, 280 und 283 Gramm Brotkonsum pro Tag im ganzen auf einer etwas höhern Stufe der Lebenshaltung als die übrigen, und man könnte versucht sein, hieraus den Schluss zu ziehen, dass der Brotkonsum im grossen und ganzen zum Einkommen und Vermögen in umgekehrtem Verhältnisse steht.

Jedenfalls glaube ich — dies bitte ich aber nur als eine rein persönliche Anschauung aufzufassen, welche den Anspruch auf Unanfechtbarkeit nicht erhebt und deshalb auch nicht in Diskussion gesetzt werden darf — es sei der Wirklichkeit nicht ferne geblieben, wenn der Genuss von Brot für unser ganzes Volk auf 250 Gramm pro Tag und Kopf angesetzt wird, was dann bei einer Einwohnerzahl von 3,315,443 nicht weniger als 828,860.75 Kilo pro Tag ausmacht.

b. Geschichtsschreibung und Gesetzgebung

haben sich schon im grauen Altertum und seither ununterbrochen mit dem Getreidebau und mit der Brotbereitung beschäftigt. „Wir wissen (so schreibt J. Heinrich im Thurn in seiner Broschüre über das Brot), dass man in China schon 2822 Jahre vor Christi Geburt Weizen pflanzte, und nach Moses war der Weizen auch die Hauptgrundlage des ägyptischen Ackerbaues. In unsern Gegenden herrschte von jeher der Spelz vor, und auch bei den Römern scheint er die Hauptnahrungsquelle gewesen zu sein. Im Jahre 750 v. Chr. begingen diese zu Ehren dieser Körnerfrucht einen Festtag, obschon damals der Verbrauch meistens nur in Form von gerösteten Körnern stattfand. Erst 400 Jahre später (also 350 v. Chr.) zerstampften sie die Körner in Mörsern

zu Mehl, und von da an verfielen sie allmählich auf das Backen von Brot, welche Kunst sie dann den Griechen völlig ablernten, so dass man zu Augustus' Zeiten (Christi Geburt) schon 300 Bäcker in Rom zählte, deren jeder seine eigene Handmühle, wie sie schon zu Moses' Zeiten in Anwendung kamen, besass. Zu Julius Cäsars Zeiten wurde der Getreidebau von den Helvetiern sehr lebhaft betrieben. Sie bewohnten 12 Städte und 400 Dörfer und bauten ein jeder zwei Jahre lang Getreide, um beim Auszug nach Gallien auf 3 Monate verproviantiert zu sein.“

Um das Jahr 1000 nach Christo wurden im Speisezettel des Klosters St. Gallen nicht weniger als 12 Brotarten aufgeführt, die sich durch die Art der Bereitung und durch veredelnde Beimengungen unterschieden.

Mit bezug auf die Gesetzgebung über das Brot entnehme ich der äusserst interessanten Schrift „Das Brot im Spiegel schweizer-deutscher Volkssprache und Sitte aus den Papieren des schweizerischen Idiotikons“ folgenden Passus: „Wir haben soeben und schon an frühern Stellen unter den Artikeln über Brotlaube, Hab- und Vorbrot und dergleichen gesehen, wie viel Aufmerksamkeit die Obrigkeit dem Brote angedeihen liess. Es liessen sich eine Menge polizeilicher Anordnungen beifügen, welche zeigen, dass man zu allen Zeiten die hohe Bedeutung dieses scheinbar niedrigen und geringfügigen Gegenstandes für die Ruhe des Gemeinwesens erkannt hat. Mit väterlicher Parteilosigkeit bezwecken sie sowohl den einzelnen Bäcker in seinem wichtigen Gewerbe zu schützen, als den Bürger vor der unbilligen Ausbeutung seines Bedürfnisses zu bewahren.“

Es seien nur einige Beispiele angeführt:

Aus dem Jahre 1673 ist bekannt, dass in Zürich der Rat es wiederholt ernstlich gerügt hat, dass sich Müller und Pfister der aufgestellten Ordnung zuwider nach Eglisau begaben und den Getreidepreis durch Fürkauf in die Höhe getrieben haben, sodann zu Eingang des 18. Jahrhunderts, „dass die meisten Becken im Zürcherischen Amte anstatt eines gerechten Gewichtes sich nur Acker-Steinen bedienen“, und Bluntschli führt in seinen *Memorabilia tigurina* vom Jahre 1704 an: „Das Brotwägen hat den Anfang Anno 1530 genommen und soll ein Brot an Gewicht haben 2 Pfund und 1 Vierling.“

In der *Stadt St. Gallen* werden in den ältesten Ämterverzeichnissen, die mit 1436 beginnen, Brot-, Fisch- und Kornschauer und Fleisch- und Weinschatzer etc. angeführt. Sie bildeten Kollegien von 2 bis 3 Personen und waren dem Rate unterstellt, welcher die Fehlbaren bestrafte und dabei sowohl die Schwere des Vergehens, als die Grösse des Vermögens der Beklagten in Berücksichtigung zog. Der Zweck

der auf den Lebensmittelhandel sich beziehenden Einrichtungen war stets die genügende Versorgung der Stadt mit Nahrungsmitteln und der Schutz der Einwohner gegen Übervorteilung und Ausbeutung.

In der Landvogtei Rheintal und im Dominium der Abtei St. Gallen wird nachgewiesenermassen das Brot schon im 18. Jahrhundert in festen Gewichten von 1, 2, 3 und 4 Pfänder-Broten gebacken, und im Appenzeller Landbuch von 1837 begegnen wir der Stelle: „Das Brot soll zu gewissen Zeiten durch den Fichter besichtigt und gewogen werden.“

Das erste Gesetz über eine Müller- und Bäckerordnung, welches in dem zu Anfang des 19. Jahrhunderts gegründeten St. Gallischen Staatswesen erlassen wurde, ist dasjenige vom 25. August 1842, welchem dasjenige vom 13. Juli auf 16. August 1855 folgte. Ich führe einige wesentliche Punkte desselben an, weil sie typisch sind. Kernmehl und Kernbrot werden durch die Kornhausverwaltung in Rorschach amtlich geschätzt, d. h. der Verkaufspreis wird zum voraus amtlich bestimmt. Zum Mehl darf je nach der Entfernung vom Markort ein kleiner Zuschlag gemacht werden, z. B. 1 Rappen für 4 Pfund Mehl bei einer Entfernung von 1—5 Stunden. Das Grossbrot muss in Laiben von 5, 4, 3, 2 und 1 Pfund vollgewichtig gebacken werden, und Gewicht und Beschaffenheit des Brotes sollen gemeindeweise einmal monatlich untersucht werden. — Das Gesetz vom 26. November 1873 hob die amtliche Schätzung des Mehles und Brotes auf, sowie die amtliche Festsetzung des Mahl- und Bäckerlohnes, bestimmte aber in Art. 2, dass der Regierungsrat die wöchentlichen Fruchtpreise des Kornmarktes in Rorschach, sowie der andern Hauptfruchtmärkte der Ostschweiz bekannt machen und in einer Vollzugsverordnung Vorschriften über Gewicht, Vorwägen und Qualität des Brotes, sowie die Einrichtung der Brotschau erlassen werde. In dieser Vollzugsverordnung vom 26. Januar 1874 ist festgesetzt, dass das Grossbrot nur in Laiben von bestimmten Gewichten gebacken werden darf, dass es vorgewogen werden muss, dass jeder Brotverkäufer die Preise an seinem Verkaufslokale in augenfälliger Weise dem Publikum zur Kenntnis zu bringen, der Gemeinderat periodische Untersuchungen auf Gewicht und Beschaffenheit aufzunehmen hat und nur gutes, gesundes, schmackhaftes, wohl ausgebackenes und nicht durch Alter, Aufbewahrung oder sonstwie verdorbenes Brot welcher Art immer zum Verkaufe feilgeboten werden darf. — Zu den Momenten, auf welche sich die Fürsorge der weltlichen oder geistlichen Machthaber beim Bereiten und Verkaufen des Brotes schon von alters her bezog, kommt also mit dem Erscheinen der Gesundheitsgesetze im Staate zu Mitte des 19. Jahrhunderts die neue Anforderung der Güte, Schmackhaftigkeit und Gesund-

heit. — Auf dieser Basis haben sich die Vorschriften über die Brotbereitung und den Brotverkauf fortentwickelt und vorläufig ihren Abschluss in der regierungsrätlichen Verordnung betreffend den Verkehr mit Lebensmitteln vom 1. Juni 1895 gefunden. — Bemerkenswert mag hier noch sein, dass die Vorschrift, „der Brotverkäufer sei verpflichtet, im Brotverkaufslokale eine Brotwage aufzustellen und das Brot auf Verlangen vorzuwägen“, welche heute noch zu Recht besteht, eine Illusion bedeutet. Es fällt keinem Käufer ein, das Vorwägen zu verlangen, die dargebotene Hülfe des Staates wird von der Hand gewiesen, und ich glaube, die Indolenz des Publikums hat unter dem Einflusse anhaltend guten und leichten Verdienstes eine solche Höhe erreicht, dass das Brot nicht einmal zu Hause auf die Wage gelegt wird.

Über die Frage, welche von den bei uns zubereiteten Brotarten den Nährzweck am besten erfüllen, haben unter Ärzten und Chemikern lange Widersprüche bestanden. Heute scheint dieselbe insoweit abgeklärt zu sein, dass wohl unbestreitbar ist und allgemein zugegeben wird, dass der Gehalt an Kleber den Nährwert des Brotes bedingt, dass der Kleber aber in grösster Menge in den Schichten des Getreidekornes enthalten ist, welche die Kleie bilden, und dass somit das Brot, welches am meisten Kleie enthält, auch das kleberreichste ist. Nun aber wäre der Schluss, „demnach sei das rauhe Schwarzbrot das nahrhafteste“, unrichtig, und zwar aus physiologischen Gründen. Es hat sich nämlich gezeigt, dass mit dem Gehalt an Kleie die Unverdaulichkeit zunimmt, und zwar in einem so hohen Masse, dass hierdurch der höhere Gehalt an Kleber nicht nur völlig aufgewogen wird, sondern dass bei vielen Individuen selbst krankhafte Zustände herbeigeführt werden. Ich will von den Zitaten über diesen Punkt nur eines, mir am nächsten liegende, anführen, dasjenige Dr. Sondereggers in seinen Vorposten der Gesundheitspflege, welches lautet:

„Man hat es als grosse Errungenschaft gepriesen, das nahrhafte Kleienbrot zu bereiten; aber das Mehr von Kleber wiegt die schwere Verdaulichkeit lange nicht auf. Kleienbrot ist ein gutes Stuhlmittel und zeitweise anzuwenden, aber als regelmässige Speise hat man es bei den Armeen schon längst wieder abgeschafft, weil es feucht wird, Magen und Darm verdirbt und selbst schlimme Diarrhöen verschuldet.“

c. Die Müllerei.

Es ist hier der Ort und Sie müssen es mir gestatten, der Müllerei, welche von so ausserordentlich wichtigem Einfluss auf die Brotbereitung ist, mit ein paar Worten zu gedenken. Dieses Gewerbe ist heut-

zutage auf einer Stufe der Vollkommenheit angelangt, welche jeden mit Staunen erfüllen muss, der in seiner Jugend Gelegenheit hatte, die Steinmühle in ihrer Einfachheit und Poesie kennen zu lernen. Sie sind verschwunden, jene mächtigen Trichter, durch welche das Getreide von der Diele heruntergeleitet wurde, verschwunden jene scheibenförmigen Steinkolosse, welche sich in rasender Geschwindigkeit um ihre vertikale Achse drehten, verschwunden ist auch das Geklapper des einzelnen Mahlganges und das Glöcklein, welches anzeigte, dass kein Getreide mehr vorhanden sei, dass die Mühle leer laufe. Unsichtbar summt heute die Turbine, welche den Maschinen ihre Kraft verleiht und unsichtbar zerkleinern die stählernen Walzen die Körner zu Atomen.

An einem Orte gelangen die gereinigten und befeuchteten, für den Zerkleinerungsprozess vorbereiteten Getreidekörner hinein in das System der Maschinen, und an anderen Orten kommen die Haupt- und Nebenprodukte zum Vorschein, um alsbald sortiert zum Versande und Verkaufe zu gelangen. — Während früher schon einzelne Maltersäcke Getreide ein ganzes Mühlen-gewerbe stundenlang beschäftigten, verarbeitet heute kein irgendwie bedeutenderes Etablissement im Tage weniger als eine Eisenbahnwagenladung von 200 Zentnern.

Das Getreide, welches gegenwärtig und seit Jahrzehnten in unseren Mühlen verarbeitet wird, ist sozusagen ausschliesslich ausländisches, wir begegnen da den Bezeichnungen „Ausstich Theiss“, „Prima Ungar“, „Rumänischer“, „Russischer“, „Amerikanischer“ Weizen, und die Mahlprodukte, die Mehle, werden mit Nummern bezeichnet. Wir unterscheiden in der Ostschweiz elf solcher Nummern:

Unter Nummer 1 versteht man das Schildmehl oder Weissmehl, welches in der Bäckerei nur für Weiss- und Luxusbrot verwendet wird, als Gipfel, Semmel, Weggli etc.;

Nr. 2 das sogenannte Bürli-, Kernen- oder Halbweissmehl, aus welchem unser Kernenbrot erstellt wird;

Nr. 3 dient zur Zubereitung des Habbrottes, es wird auch Nr. 3 „grün“ oder Backmehl Nr. 1 genannt. Nr. 3½, etwas geringere Qualität als Nr. 3, findet Verwendung zur Brotbereitung in benachbarten Kantonen;

Nr. 4 oder Backmehl Nr. 2 und Nr. 4½ desgleichen;

Nr. 5, auch „roter Kernen“ oder „Rotmehl“ genannt, wird den Pferden und dem Rindvieh als Futter verabreicht;

Nr. 6 dient gleichfalls als Viehfutter und

Nr. 9, 10 und 11 sind feinere und gröbere Grösche oder Kleie.

Was die Verhältnisse anbelangt, in welchen diese Mehlsorten aus dem Getreide gewonnen werden, so wurden mir von demselben Inhaber eines ausgezeichneten ostschweizerischen Mühlen-gewerbes, welcher mich mit der Charakteristik der angeführten Mehlsqualitäten bekannt machte, folgende Zahlen angegeben:

Nr. 1	. . .	3.26 %
„ 2	. . .	34.10 %
„ 3	. . .	15.81 %
„ 4	. . .	12.97 %
„ 5	. . .	5.58 %
„ 6	. . .	5.55 %
„ 7 und 8	. . .	21.09 %

Zusammen 98.36 % Verlust 1.64 %.

Da in den 98.36 % 2—5 % Wasser inbegriffen sind, so stellt sich der Verlust an Material tatsächlich etwas höher, auf zirka 3.64—6.64 %.

Es wäre ein Irrtum, anzunehmen, es bedürfe zur Erstellung eines erstklassigen Backmehles nur einer mechanisch gut eingerichteten Mühle und guten Getreides. Gewiss ist beides erforderlich, aber es hängt auch noch von der Behandlung des Getreides, bevor es den Mahlprozess durchmacht, ab, ob schöne und gute Mehlsorten entstehen oder nicht, und ganz besonders auch von der Mischung der Getreidearten. Es gehört also heute zum Berufe des Müllers, wie in früheren Jahren, ja mehr noch und wie bei jedem Gewerbe, Erfahrung, Sachkunde, Fleiss und Aufmerksamkeit. — Im Vorübergehen sei noch erwähnt, dass die Anzahl der Bäcker im Jahre 1895 im Kanton St. Gallen 719 betrug und dass bei 229,441 Einwohnern ein Bäcker auf 317 Seelen entfiel.

d. Die Preise des Brotes.

Ehe ich zu den Preisen des Brotes übergehe, womit ich diesen Abschnitt abzuschliessen gedenke, ist noch eine das Wesen der Lebensmittelpreisstatistik im allgemeinen und die Statistik der Brotpreise im besondern in ihren tiefsten Tiefen berührende Bemerkung zu machen. Die Waren, womit wir es dabei zu tun haben und deren Werte wir angeben und statistisch verarbeiten, entsprechen keinen festen, unabänderlichen Begriffen. Fassen wir einstweilen nur das Brot ins Auge, so müssen wir zugeben, dass selbst die Mehle, welche mit der Nr. 1 bezeichnet werden, in verschiedenen Gegenden ohne Zweifel nicht von genau gleicher Güte und also auch nicht von genau gleichem Werte sind. Die eine Mühle wird unter dieser Bezeichnung ein besseres, die andere ein weniger gutes Produkt in den Handel bringen. Würden indessen die Mehle, wie sie aus der Mühle kommen, zur Brotbereitung verwendet, so wären die Unterschiede im Werte des Brotes aus

diesem Titel wohl noch hinzunehmen, allein dabei hat es sein Bewenden nicht. Der Bäcker, welcher auch wieder auf seinen Vorteil bedacht ist, wird trachten, ein möglichst schönes und schmackhaftes Brot aus möglichst billigem Mehle zu erstellen, er wird Versuche anstellen, ob dies nicht durch Mischung feinerer und teurerer mit geringeren und billigeren Mehlsorten möglich ist, und wenn ihm dies gelingt, so wird er den ihm so sich anbietenden Vorteil benutzen. Er wird ferner durch mehr oder weniger Wasserzusatz, durch vollkommenes oder weniger vollkommenes Ausbacken ein besseres und preiswürdiges oder ein minderwertiges Brot liefern, so dass selbst bei der gewissenhaftesten Kontrolle nicht nur des Gewichtes, sondern auch seiner Qualität stets wird zugegeben werden müssen, dass selbst unter sonst gleichartigen Verhältnissen in einer und derselben Landesgegend das Weissbrot, das Kern- und Habbrot des einen Bäckers einen grösseren Wert hat als das eines anderen. — Mit bezug auf den Wasserzusatz ist zu bemerken, dass aus 100 Kilo guten Mehles ein sachkundiger Bäcker 135 Kilo Brot bäckt. Am 16. August 1895 wurde der 2½ Kilo-Laib Kernbrot im Kanton St. Gallen zum Preise von 88—94, durchschnittlich zu 91 Rp. verkauft, ein Kilo also zu 36.4 Rp. 135 Kilo Brot repräsentierten am bezeichneten Tage demnach einen Verkaufswert von . Fr. 49.16 100 Kilo Mehl kosteten „ 36. — und es bleibt deshalb zu gunsten des Bäckers für 135 Kilo Brot ein Gewinn von . . . Fr. 13.14 oder per Kilo 9.73 Rp.

Wenn eine solche Preisstatistik nun vollends auf ein *ganzes Land* ausgedehnt wird, über Gegenden, in denen ganz verschiedene Getreidesorten gemahlen, in denen die Müllerei nach ganz verschiedenen Grundsätzen betrieben wird, in denen auch der Backprozess wesentlich verschieden durchgeführt wird und das Brot also in Form, Aussehen und Geschmack wesentlich verschieden ist, so bildet diese Preisstatistik ein Konglomerat von Angaben, welche nur Sinn und Bedeutung bekommen können durch weitgehende Aufklärungen über den Werdegang des Brotes. Der Vergleichung der Preise setzen sich grosse Schwierigkeiten in den Weg. Es sind vor mehreren Jahren in verschiedenen Städten der Schweiz Enqueten über Brotpreise in Szene gesetzt worden, wenn ich mich nicht irre, u. a. auch in Zürich und Winterthur. Es wäre belehrend, zu vernehmen, welche Erfahrungen hierbei gemacht wurden. Jedenfalls wird in Zukunft, wenn es sich um die Verwirklichung des Gedankens periodischer Publikation der Lebensmittelpreise handelt, diesem Momente alle Aufmerksamkeit geschenkt werden müssen.

Mit bezug auf die Preise des letzten Dezenniums ist zu bemerken, dass ich vor der Abstimmung über

den Zolltarif in verschiedenen Zeitungen, so auch im „St. Galler Tagblatt“, las, es haben alle wichtigen Lebensmittel während der letzten Jahre abgeschlagen. Vorausgesetzt, dass das Brot zu den wichtigen Lebensmitteln gehört — und das wird doch wohl ganz gelassen werden müssen — so möchte ich lediglich im Interesse der Wahrheit zum vornherein darauf aufmerksam machen, dass jene Angaben, soweit sie wenigstens die Ostschweiz anbelangen, unrichtig waren, was wir aus Nachstehendem ersehen werden.

Die *Statistik der Brotpreise im Kanton St. Gallen* — darunter verstehe ich selbstverständlich nicht das gelegentliche Sammeln zusammenhangloser Notizen, sondern das systematische Aufzeichnen der Preise zu verschiedenen Zeiten durch Amtspersonen — hat ihren Anfang erst im Jahre 1898 genommen. Vorher aber haben 2 einmalige offizielle Preiserhebungen in allen Gemeinden des Kantons am 6. Februar 1895 und am 5. Februar 1896 stattgefunden. Während die in der folgenden Zusammenstellung vorkommenden Preise der Jahre 1895 und 1896 also auf einer einmaligen Preisnotierung beruhen, sind die Preise der folgenden Jahre die arithmetischen Mittel der monatlichen Preisnotierungen. — Da indessen die Brotpreise, wie aus den monatlichen Notierungen ersichtlich ist, abgesehen von den durchgreifenden allgemeinen Preiserhebungen im ganzen ziemlich konstante sind, so lassen sich ganz gut auch die Preisnotierungen von 1895 und 1896 in die Vergleichen einbeziehen.

	1895	1896	1898	1899	1900	1901
	6. Febr. (einn.)	5. Febr. (einn.)	Monatliche Notierungen			
	2½ Kilo	2½ Kilo	Mittelpreise			
	Kernbrot	Kernbrot				
St. Gallen	88	92	112.7	104.8	104	106
Tablat	88	92	110.7	105	104.1	106
Rorschach	90	92	112.2	105.1	102.5	103.8
Rheineck	88	92	112.7	101.1	100.1	102
Berneck	82	84	100.7	90.6	94.9	98
Altstätten	87	92	107.9	98.6	96.8	100
Buchs	75	75	100.7	98.4	90.6	93.7
Mels	83	88	104	96.6	95	95
Wallenstadt	80	80	101.7	97.9	91.6	90
Rapperswil	80	80	98.7	93.3	88.3	87.5
Wildhaus	82	85	104.5	97.1	94.9	96
Ebnat	86	90	112	102.5	100.1	102
Wattwil	86	90	111.1	101	100.3	101.7
Kirchberg	88	90	105.5	98.5	99.1	100
Henau	90	92	112.7	106.5	104.1	106
Flawil	90	92	110.2	102.5	102.1	104
Degersheim	88	92	112	103	102.1	103.3
Wil	90	92	112.4	107.9	105	105
Gossau	90	88	112	105.5	104.5	106
Straubenzell	88	92	109	105	104.3	100.6

	1895	1896	1898	1899	1900	1901
	6. Febr. (einn.)	5. Febr. (einn.)	Monatliche Notierungen			
	2½ Kilo	2½ Kilo	Mittelpreise			
	Habbrot	Habbrot				
St. Gallen	. 78	82	103.3	94.8	94	96
Tablat	. 78	82	92.6	95	94.1	94
Rorschach	. 80	82	102.9	95.1	92.5	93.8
Rheineck	. 78	82	99.2	91.6	90.1	92
Berneck	. 63	—	93	78.8	75	—
Altstätten	. 77	82	98.7	88.6	86.1	90
Buchs	. . 62.5	63	89.5	85.9	78.1	81.2
Mels	. . 72.5	77	92.1	85	82.5	82.5
Wallenstadt	. 66.5	67	91.6	87.9	78.3	75
Rapperswil	. 67.5	68	87.9	83.6	78.3	77.5
Wildhaus	. 67	70	91.6	84.6	83.6	86
Ebnat	. 76	80	104.2	94.8	92.1	94
Wattwil	. 74	78	99.1	89	88.1	91.3
Kirchberg	. 78	80	96	88.5	89.1	90.3
Henau	. 80	82	102.8	96.1	94.1	96
Flawil	. 78	80	100.7	92.5	92.1	94
Degersheim	. 78	82	103	93	92.1	94
Wil	. . 77	80	102.6	97.5	92.5	92
Gossau	. . 80	78	103	95.5	94.3	96
Straubenzell	78	82	99.3	95	93.3	96

Hiernach haben wir uns also der niedrigsten Brotpreise im Jahre 1895 erfreut. Im Jahre 1896 macht sich eine kleine Preiserhöhung bereits bemerkbar, und im Jahre 1898 schnellen dann Getreide- und Brotpreise infolge oder, besser gesagt, unter dem Vorwande des spanisch-amerikanischen Krieges in eine unheimliche Höhe hinauf, von welcher sie nie mehr auf das frühere Niveau zurückkehrten. Ich habe, um die Vergleichung zu erleichtern, verständlicher und übersichtlicher zu gestalten, einmal das Weissbrot, welches nur noch in wenigen Gemeinden des Kantons gebacken wird und fast völlig verdrängt ist vom Kernbrot, und sodann auch das Maisbrot, welches im wesentlichen nur noch in den Gegenden bereitet wird, wo die Maispflanze gedeiht, ganz aus dem Spiele gelassen und dann von den beiden die eigentliche Volksnahrung bildenden Brotsorten nur eine Gewichtsart, das 2½ Kilo-Brot, in Betracht gezogen. Geben wir den obigen Zahlenreihen eine etwas andere Form, so treten die Preisunterschiede zwischen 1895 und 1901 noch deutlicher zu Tage.

Das 2½ Kilo-Kernbrot ist 1901 in allen oben angeführten 20 Gemeinden teurer als 1895, und zwar

19 Rp. teurer in 1 Gemeinde,	
18	" " " 3 "
16	" " " 5 "
15	" " " 2 "
14	" " " 4 "
13	" " " 1 "
12	" " " 2 "
10	" " " 1 "
8	" " " 1 "

Das 2½ Kilo-Habbrot ist 1901 ebenfalls in allen Gemeinden teurer als 1895, und zwar ist es

19 Rp. teurer in 2 Gemeinden,

18	" " " 3 "
17	" " " 1 "
16	" " " 6 "
14	" " " 2 "
14	" " " 1 "
12	" " " 1 "
11	" " " 1 "
9	" " " 1 "
8	" " " 1 "

(1 Gemeinde hat kein Habbrot.)

Wenn das Steigen der Lebensmittelpreise ein untrügliches Zeichen *bleibenden* Wohlstandes eines Volkes wäre, so könnte man wohl mit Beruhigung in die Zukunft schauen, andernfalls dürfte der Staat in den angeführten Zahlen einen Fingerzeig dafür erblicken, dass den Lebensmittelpreisen im grossen und ganzen und den Brotpreisen im besondern erhöhte Aufmerksamkeit geschenkt werden sollte.

3. Die Milch.

Wie, abgesehen vom Ei, kein anderes, ist die Milch vermöge ihrer chemischen und physikalischen Eigenschaften geeignet, alle übrigen Lebensmittel im Haushalte des menschlichen Organismus zu ersetzen. Nicht die Milch aller Säugetiere eignet sich indessen gleich gut zur menschlichen Nahrung; bald wird dieselbe, je nach der Art der Tiere, in zu geringer Menge produziert, als dass sie sich zu dieser Verwendung eignete, bald auch haften ihr Eigenschaften, wie sehr ausgesprochener Geschmack oder Geruch, an, welche sie hierzu ungeeignet erscheinen lassen. Die Milch des Rindes und der Ziege fällt bei uns allein in Betracht, ja man kann mit bezug auf die Städte sogar sagen, ausschliesslich die erstere. Dass auch dem Handel und Verkehr mit der Milch die obrigkeitliche Aufsicht zugewandt wurde, sobald die Obsorge des Staates und der Gemeinde im Lebensmittelverkehr überhaupt da und dort begann als eine öffentliche Pflicht aufgefasst zu werden, ist demnach nichts Auffälliges. Die gesetzlichen Bestimmungen, welche anfänglich auf den Milchhandel Anwendung fanden, waren übrigens allgemeine, und es standen der wirksamen Verhinderung von Übervorteilung der Konsumenten durch die Händler und Produzenten dazumal grosse Schwierigkeiten entgegen, als den Organen der Lebensmittelpolizei noch lediglich die physikalische Untersuchung zu Gebote stand. In der Stadt St. Gallen wurde am 13. Juni 1879 das erste Spezialreglement über den Milchverkauf erlassen. Den Milchhändlern

ist darin die Pflicht auferlegt, sich in eine amtliche Kontrolle eintragen zu lassen, die Gefässe, worin sie die Milch zum Verkaufe in die Stadt bringen, mit einer leicht wahrnehmbaren Nummer zu versehen und auf Verlangen der zuständigen Funktionäre Untersuchungsproben an sie abzugeben. Der erste *staatliche* Erlass, worin neben einer ansehnlichen Anzahl allgemeiner Bestimmungen die wichtigsten Nahrungs- und Genussmittel (darunter auch die Milch) mit den an sie zu stellenden Eigenschaften besonders aufgeführt sind, ist die kantonale Vorordnung betreffend den Verkehr mit Lebensmitteln vom 5. August 1892, welcher schon in drei Jahren, am 1. Juni 1895, die revidierte Verordnung gleichen Namens folgte. Mittlerweile hat die Technik hinsichtlich der physikalischen sowohl als der chemischen Untersuchung der Milch gewaltige Fortschritte gemacht, und es wird heute wohl in unsern grössern Städten keinem Milchhändler mehr gelingen, seine Kunden auf die Dauer mit ganz oder teilweise entrahmter oder mit Wasser vermischter Milch zu bedienen, ohne entdeckt und entlarvt zu werden. Freilich darf aber von den Aufsichtsorganen nie vergessen werden, dass heutzutage nicht nur der Stadt- und Kantonschemiker, sondern auch der Käsereibesitzer, welcher hie und da von den Landwirten bezogene Milch nicht zu Käseerzeugnissen verwendet, sondern wieder verkauft, und sogar der kleinere und grössere Milchproduzent einzelne Apparate, welche der Milchkontrolle dienen, mit aller Sachkunde handhabt und in die Künste des Chemikers und Physikers eingeweiht ist, und dass also auch die grobe Fälschung beziehungsweise Wertverminderung der Milch nur dann mit Erfolg bekämpft wird, wenn die Tätigkeit der Lebensmittelpolizei eine unausgesetzte, immerwährende, nimmer rastende ist, und wenn die Strafbehörden und Strafrichter in unzweifelhaften Fällen ihres Amtes mit unerbittlicher Strenge walten. — In St. Gallen haben sich dank des einträchtigen Zusammenwirkens der Polizei-, Untersuchungs- und Strafinstanzen die Konventionen gegen die Vorschriften über den Milchhandel in den letzten Jahren wesentlich vermindert, ja die Vermischung der Milch mit Wasser ist beinahe völlig verschwunden und nur noch eine ausnahmsweise Erscheinung. Ohne Zweifel verdanken wir die, wenigstens jetzt, günstigen Verhältnisse in unserer städtischen Milchversorgung nicht zum wenigsten dem Grundsatz der Verordnung, dass nur ganze oder Vollmilch (Zentrifugen- oder Magermilch nur in besonders bezeichneten Gefässen) zum Verkaufe zugelassen wird, und dass die letztere fast gänzlich aus dem öffentlichen Verkehr verschwunden ist. Die Zulassung sogenannter halber, also teilweise abgerahmter Milch erleichtert kleinere und grössere Unredlichkeit und erschwert die Kontrolle.

Wie die qualitative Versorgung der Länder und besonders der Städte und anderer grösserer Bevölkerungszentren mit Milch, so bietet auch die quantitative grosses statistisches Interesse. Trotz der enormen Bedeutung, welche die Milch im ganzen, aber besonders in der Ernährung der Kinderwelt und der Armen hat, ist die Litteratur hierüber eine ausserordentlich spärliche, ja es ist mir nur ein einziges Beispiel zu finden gelungen. Benno Martiny behandelt nämlich in einer Anno 1891 zu Bremen erschienenen Schrift die Versorgung der deutschen Reichshauptstadt mit Vorzugsmilch an der Hand der Geschichte. Ich entnehme derselben lediglich die eine Tatsache, dass im Jahr 1879 in Berlin bei einer Einwohnerzahl von 1,071,821 Seelen, einer Milchproduktion von 23,141 Litern und einer Einfuhr von 54,368 Litern pro Tag auf den Kopf der Bevölkerung ein Tagesquantum von 0.062 Liter entfiel, wozu dann aber noch die per Eisenbahn eingeführte Milch kam, nämlich 53,779,520 kg. = 52,111,938 Liter oder pro Tag und Kopf 0.134 Liter, so dass zusammen der Konsum an Milch pro Kopf und Tag 0.206 Liter betrug und im Jahre 1890 0.215 Liter oder 0.009 Liter mehr.

Vielleicht, ja ich möchte sagen ohne allen Zweifel, enthalten die Protokolle und Geschäftsberichte der örtlichen und kantonalen Gesundheitsbehörden, namentlich wo sie unter wissenschaftlicher Führung und Leitung stehen, noch da und dort wertvolle Daten über die Milchversorgung; allein systematisch durchgeführte und statistisch verarbeitete Erhebungen scheinen doch sonst nirgends gemacht worden zu sein. Wenn solche gemacht worden wären, so würden sie sich der Veröffentlichung, sei es in Fachschriften, sei es in der Tagespresse, kaum zu entziehen vermocht haben. Aber gerade diese litterarische Unberührtheit dieser Materie übte auf mich den Reiz aus, die Frage der Milchversorgung der Stadt St. Gallen statistisch zu bearbeiten. Allerdings half den Entschluss hierzu der Umstand reifen, dass die lebensmittelpolizeilichen Vorschriften unserer Stadt, ihre geographische Ausdehnung und Lage der Sache ausserordentlich günstig sind. Die statistischen Erhebungen wurden zweimal, das erste Mal am 13. Juni 1895, das zweite Mal am 24. Juni 1902, durchgeführt, und da die Ergebnisse derselben in allen Richtungen ähnlich sind, so berechtigt das wohl zu der Annahme, dass sie der Wirklichkeit und Wahrheit entsprechen. Den mechanischen Apparat für die Erhebungsarbeit zu erklären, will ich hier unterlassen. Wenn sich einzelne Städtevertretungen und Statistiker dafür interessieren, so finden sie Aufschluss in dem XVIII. Heft der Statistik des Kantons St. Gallen und bereitwilligst bei dem Referenten persönlich. Die Resultate dagegen möchte ich, um zur Nachahmung

unserer statistischen Tätigkeit anzuspornen, in aller Gedrängtheit mitteilen. — Im erstbezeichneten Jahre, dessen Angaben ich in Nachstehendem stets wähle, beschäftigten sich mit Milchimport und Milchhandel in der Stadt St. Gallen 176 meist in der Umgebung wohnende Milchhändler und Landwirte. Die Einfuhr in die Stadt betrug am bezeichneten Tage 21,418 Liter. Hierzu kommen von 19 Landwirten in

der Stadt mit 191 Stück Vieh . . . 1,375 „
Zusammen 22,793 Liter

Subtrahieren wir hiervon 415 L., welche für industrielle Zwecke, Wursterei, Hefenbäckerei, Konditorei, verwendet werden 415 „
so haben wir das Milchquantum, welches zu der fraglichen Zeit an einem Tage in der Stadt konsumiert wurde, es sind dies 22,378 Liter

Bei einer Einwohnerzahl von 27,300 Seelen entfallen somit auf den Kopf 0.8321 Liter oder 0.6171 Liter mehr als in Berlin.

Hinsichtlich der Provenienz des ganzen Milchquantums (inkl. der 415 Liter, welche für gewerbliche Zwecke verwendet wurden) ergab die Enquete, dass sich mit der Milchproduktion für die Stadt und mit dem Milchhandel besonders 6 Gemeinden der nächsten Umgebung befassen, sodann die Stadt selbst und mit kleinen Quantitäten noch einige weitere Gemeinden. Es wurden eingeführt aus:

Tablat 7,678 Liter,
Straubenzell 4,120 „
Wittenbach 3,702 „
Mörschwil 1,790 „
Gaiserwald 1,570 „
Teufen 1,180 „
Verschiedenen Gemeinden . . 1,378 „
Hierzu kommen von St. Gallen 1,375 „

Total 22,793 Liter.

	Milchquantum	Ankaufswert	Verkaufswert	Differenz
Tablat	3678	Fr. 1,133.27	Fr. 1,450.37	Fr. 317.10
Straubenzell	4120	„ 629.53	„ 801.75	„ 172.22
Wittenbach	3702	„ 513.10	„ 697.46	„ 184.36
Mörschwil	1790	„ 247.02	„ 315.76	„ 68.74
Gaiserwald	1570	„ 210.54	„ 302.70	„ 92.16
Teufen	1180	„ 168.15	„ 229.04	„ 60.89
St. Gallen (abzügl. d. eigenen Konsum d. Produzenten)	1105	„ 164.31	„ 212.16	„ 47.85
Verschiedene Gemeinden	1378	„ 181.90	„ 264.58	„ 82.68
Total per Tag		Fr. 3,247.32	Fr. 4,273.82	Fr. 1,026.00 (31.5 %)
Auf das Jahr berechnet, ergeben sich die Summen		Fr. 1,185,454.30	1,559,944.30	374,490.00

Gegen den Frühling des laufenden Jahres hin hörte man aus verschiedenen Städten der Schweiz, es sei von den Milchlieferanten ein Preisaufschlag beabsichtigt. In Zürich scheint sich derselbe vollzogen zu haben, in St. Gallen hat sich die Gefahr für einmal wieder abwenden lassen. Welche Bedeutung ein Auf-

Die Fragen, wie viel von der eingeführten Milch solche von eigenem Vieh des Milchhändlers ist, wie viel gekaufte, von wie viel Stücken Vieh dieselbe herührt und von wie viel Produzenten, lasse ich unberührt, wogegen ich mir hinsichtlich Ankaufs- und Verkaufspreis gestatte, folgende Tabelle anzuführen:

	Ankaufs-Mittelpreis	Verkaufs-Mittelpreis	Differenz	%
	Rp.	Rp.	Rp.	%
Tablat	14.76	18.89	4.13	27.9
Straubenzell	15.28	19.46	4.18	27.3
Wittenbach	13.86	18.84	4.98	35.8
Mörschwil	13.80	17.64	3.84	27.8
Gaiserwald	13.41	19.28	5.87	43.7
Teufen	14.25	19.41	5.16	36.4
St. Gallen	14.87	19.20	4.33	29.1
Verschiedene Gemeinden	13.20	19.20	6.00	45.4

Der Gewinn, welchen die Milchhändler auf ihrer Ware nehmen, erscheint auf den ersten Blick hoch, allein er ist, verglichen mit demjenigen der Berliner, welche sich 100 % verschaffen, bescheiden, und es ist, abgesehen von den gegenwärtigen Viehpreisen, der gegenwärtigen Hypothekarbelastung von Grund und Boden, zu bedenken, dass der Milchhandel in der Tat in mehrfacher Hinsicht ungünstig beeinflusst ist. Wie oft bleibt dem Milchmann ein Teil seiner Milch übrig, die er nicht mehr vollwertig verwerten kann; oder sie wird ihm sauer und ganz wertlos; stets wird durch das Ausmessen auch eine gewisse Quantität eingebüsst, und an armen Leuten, welche ja oft die grössten Konsumenten sind, geht bisweilen der ganze Verkaufswert verloren. — Nach den oben angeführten Preisansätzen berechnet, ergeben sich für Ankauf, Verkauf und Gewinn pro Tag folgende Summen:

	Milchquantum	Ankaufswert	Verkaufswert	Differenz
Tablat	3678	Fr. 1,133.27	Fr. 1,450.37	Fr. 317.10
Straubenzell	4120	„ 629.53	„ 801.75	„ 172.22
Wittenbach	3702	„ 513.10	„ 697.46	„ 184.36
Mörschwil	1790	„ 247.02	„ 315.76	„ 68.74
Gaiserwald	1570	„ 210.54	„ 302.70	„ 92.16
Teufen	1180	„ 168.15	„ 229.04	„ 60.89
St. Gallen (abzügl. d. eigenen Konsum d. Produzenten)	1105	„ 164.31	„ 212.16	„ 47.85
Verschiedene Gemeinden	1378	„ 181.90	„ 264.58	„ 82.68
Total per Tag		Fr. 3,247.32	Fr. 4,273.82	Fr. 1,026.00 (31.5 %)
Auf das Jahr berechnet, ergeben sich die Summen		Fr. 1,185,454.30	1,559,944.30	374,490.00

schlag auch nur bescheidensten Umfanges bei einem so universellen Nahrungsmittel, wie es die Milch ist, hat, zeigt das einfache Rechenexempel, dass bei einem Aufschlag um 1 Rp. die Stadt St. Gallen für ihren Milchbedarf täglich 227 Fr. 93 Rp., jährlich 83,194 Fr. 45 Rp. mehr zu entrichten hätte.

4. Die Milchprodukte.

Nicht von derselben, aber immerhin von grosser Wichtigkeit für die Volksernährung sind die *Produkte der Milchwirtschaft*, die Butter und der Käse, und deshalb sollten dieselben auch in die beabsichtigte Statistik der Lebensmittelpreise einbezogen werden. Ein Grund mehr, dies zu tun, kann in den grossen Preisdifferenzen innerhalb verhältnismässig kleiner Gebiete erblickt werden.

Ein Beleg hierfür bildet folgende Begebenheit. Im Herbst 1902 erschien bei mir ein Butter- und Käsehändler der Ostschweiz und machte mich darauf aufmerksam, dass die Butterpreise in St. Gallen ohne Widerspruch durch die Verkäufer der Schmalzhalle bestimmt werden und dass dieselben gegenwärtig, verglichen mit denjenigen anderer Städte, besonders Luzern, erheblich, ich glaube, er sagte 5—10 Rp. pro Kilo, zu hoch stehen. Die Anfrage, ob es gestattet würde, ausserhalb der Schmalzhalle Butter zu billigen Preisen zu verkaufen, wurde von uns sehr begrüsst, aber die gemeinnützige Anwendung des Handelsmannes aus dem Fürstenland scheint wieder erkaltet zu sein, und er erschien nicht mit den für unsern Markt in Aussicht gestellten Buttevvorräten. Ohne Zweifel empfiehlt es sich, die Preise der Tafelbutter, der Stockbutter per $\frac{1}{2}$ Kilo und in ganzen Zollen und der gesottenen Butter zu unterscheiden, und zweckmässig dürfte es auch sein, andere beim Kochen verwendete Fette, wie Schweineschmalz und Nierenfett, einzubeziehen; lassen sich doch hieraus mit Zugabe von Öl ausserordentlich wohl-schmeckende, den *Preis* der Butter aber lange nicht erreichende Gemische herstellen.

Eine viel weniger angesehene Stellung, als sie es dem Nährwert nach verdienen, nehmen auf unserer Tafel die Produkte der *Käserei*, Käse und Zieger, ein. Ohne Zweifel hat die Tendenz in landwirtschaftlichen Kreisen, in der Milchwirtschaft eine Wendung in dem Sinne der Steigerung der Viehproduktion, beziehungsweise Viehmast, und Reduktion der Käseproduktion herbeizuführen, die Wirkung, dass auch auf diesem Lebensmittel die Preise steigen. Jedenfalls aber wird es gut sein, der Bevölkerung dieselben vor Augen zu führen und seinen Konsum zu empfehlen.

5. Die Vieh- und Futterpreise.

Dass in einem Organ des mehrfach bezeichneten Inhaltes den *Viehmärkten* und den Viehpreisen Auf-

merksamkeit geschenkt wird, halte ich für ebenso selbstverständlich, als dass der Preise des Viehfutters, des *Heues und Emdes*, wie auch der Streumittel, des Strohes, gelegentlich Erwähnung getan werde.

Als vor etwa 2 Jahren in der Ostschweiz die Heupreise stark anzogen, erging aus dem badischen Oberland, und zwar aus Beamtenkreisen, die Anfrage an mich, wie dieselben genau stehen, und wurde Import in Aussicht gestellt. — Ein plötzlicher Witterungs-umschlag zum Guten und die Möglichkeit, Grünfutter zu verabreichen, schnitt eine weitere Intervention ab.

6. Obst und Beeren.

Zu Gunsten einer rationellen Verwertung des Obstes, sowohl des Tafel- als des Mostobstes, ist in den neuern Zeiten manch wirkungsvoller Schritt getan, manch gute Einrichtung geschaffen worden. Ich erinnere nur aus meiner nächsten Umgebung an die Tätigkeit der landwirtschaftlichen Versuchsstation in Wädenswil, die sich wohl nicht bloss über den Kanton Zürich, sondern auch über weitere Gebiete erstreckt, an die Tätigkeit der Obstverwertungs- und Mostereigenossenschaft in Egnach für den Kanton Thurgau und an die Spezialkommission der landwirtschaftlichen Gesellschaft des Kantons St. Gallen für Obstverwertung. Trotzdem bin ich der Ansicht, dass ein Bulletin über die Obstpreise, wie ich es in Aussicht nehmen möchte, immer noch grosse Vorteile bieten und namhaften Nutzen stiften würde. Eine Wahrnehmung, welche ich vor wenig Jahren mit bezug auf die Kirschenpreise zu machen Gelegenheit hatte, bestärkt mich hierin. Der Handel mit den Kirschen unterscheidet sich allerdings etwas von demjenigen mit anderm Obste, weil diese köstliche Frühlingsfrucht besonders sorgfältig gepflückt werden muss, weil sie weite Transporte per Achse und per Bahn, sowohl wegen der damit verbundenen Erschütterung als wegen der Zeit, nicht gut erträgt und überhaupt in verhältnismässig kurzer Zeit der Verderbnis ausgesetzt ist; allein wenn ein gut funktionierendes Bulletin über die Kirschenpreise existiert hätte, so würde sich ein Ausgleich der Produktionsverhältnisse und der Preise doch vollzogen haben, was jetzt nicht der Fall war und zur Folge hatte, dass sich die Kirschenpreise in St. Gallen im Sommer 1900 unter dem Einflusse der Einmütigkeit der Obsthändler auf einer unnatürlichen Höhe erhielten, wie aus folgender Zusammenstellung hervorgeht:

In St. Gallen koste en am

				25. Juni	29. Juni	3. Juli	12. Juli
Italienische	Kirschen	rot	per $\frac{1}{2}$ kg.	35—40 Rp.	40 Rp.	40 Rp.	40 Rp.
Badische	"	rot	" " "	25—30 "	30 "	25—30 Rp.	25 "
Schweizerische	"	schwarz	" " "	25—40 "	Thurgauer 25—30 Rp. Basler 25—30 "	Thurgauer 35 Rp. Basler 25—30 Rp.	Thurgauer 25—30 Rp.

<i>Luzern</i> notierte:			<i>Schaffhausen</i> :			<i>Bern</i> :		
am 22. Juni	italienische	30 Rp.	22. Juni	schwarze I. Qual.	27 $\frac{1}{2}$ Rp.	27. Juni	30	Rp.
	Basler	25—30 "		II. "	22 $\frac{1}{2}$ "	18. Juli	14—15	"
" 2. Juli		15—25 "		rote	25 "	30. "	12 $\frac{1}{2}$	"
" 6. "		15—20 "	2. Juli	schwarze	20—25 "			
" 13. "		10—12 "		rote	20—25 "			
" 27. "		12—15 "	10. "		15—20 "			
" 3. "		15—17 "	22. "		20—25 "			
<i>Freiburg</i> :			<i>Genf</i> :			<i>La Chaux-de-Fonds</i> :		
29. Juni	I. Qual.	25 —30 Rp.	26. Juni,	schwarze	20 —30 Rp.	9. Juli	20—22 $\frac{1}{2}$	Rp.
	II. "	22 $\frac{1}{2}$ —25 "		kleine einheimische	12 $\frac{1}{2}$ —15 "		22 $\frac{1}{2}$ —25	"
	III. "	22 "						
13. Juli		12 $\frac{1}{2}$ —15 "						

Während also Ende Juni und Anfang Juli die Kirschen in Luzern (2. Juli) 15—25 Rp., in Schaffhausen (2. Juli) 20—25 Rp., in Freiburg (29. Juni) 20—30 Rp. kosteten, wurden in St. Gallen italienische zu 40, badische zu 25—30, schweizerische zu 25—30 Rp. verkauft, und diesen Preis behielten sie stets bei, während dieselben in Luzern auf 10—12, in Schaffhausen auf 15—20, in Bern auf 14—15, in Freiburg auf 12 $\frac{1}{2}$ —15 Rp. zurückgingen.

Als Kolonnen für die Obstpreise dürften anzuführen sein:

Mostobst (Auffuhr in Kilozentnern): Äpfel, Birnen und dann je nach der Landesgegend einzelne besonders begehrte Sorten, wie z. B. in der Ostschweiz Bergler, Gelbjogler etc.

Lagerobst: Mauer-, Gold- und Lederreinetten, Gallwiler, Fraurotacher, Usteräpfel.

Sodann *Steinobst*: Zwetschgen, deutsche und welsche, Pflaumen und Kirschen.

Trauben und *Beeren*, als Johannisbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Stachelbeeren, Preisselbeeren.

7. Gemüse.

Die Preise des Gemüsemarktes an der Bahnhofstrasse in Zürich werden, wie ich oben schon bemerkte, seit Ende der 70er Jahre notiert und periodisch in der Presse publiziert; St. Gallen tut ein Gleiches seit Ende der 80er Jahre, und bereits ist einmal eine Zusammenstellung der Gesamtpreise in den grössten Gemeinden der Schweiz auch im statistischen Jahrbuch der Schweiz zum Abdruck gelangt. — In einem regelmässig erscheinenden Bulletin wären folgende, zu Gruppen vereinigte, Gemüse zu berücksichtigen:

- Kopfsalat, Endiviensalat, Nüsslisalat, Kressensalat, Spinat, Mangoldkraut, Lauch, Petersilie, Schnittlauch.
- Blumenkohl, Kabis, Kohl, Blaukabis, Rosenkohl.
- Kartoffeln (einzelne begehrte Sorten wären extra anzuführen, wie Magnum bonum, Rosenkartoffeln etc.).

d. Gelbe Rüben, Karotten, weisse Rüben, Randen, Bodenkohlraben, Kohlraben, Selleriewurzeln, Monatrettiche, Meerrettich, Schwarzwurzeln, Zwiebeln, Knoblauch, Spargeln.

e. Gurken, Tomaten u. dergl.

f. Bohnen und Erbsen, grün in den Schoten, Bohnen, Erbsen und Linsen enthülst und getrocknet.

III. Die Schwierigkeiten bei Feststellung der Lebensmittelpreise.

Wenn sich der Zuhörer auch bisher in stummer Resignation durch die vorliegende Arbeit durchgerungen hat, so werden doch von Zeit zu Zeit, so beim Abschnitte über das Fleisch und das Brot, vielleicht auch an anderen Orten, Anwendungen von Ungeduld in ihm aufgestiegen sein, und wird er sich gefragt haben, ob all dies nun in der Tat nötig sei, um auf der Basis des Schweizerlandes eine Lebensmittelpreisstatistik als notwendig zu begründen und einzuleiten. — Ich habe mir diese Frage — dessen dürfen Sie versichert sein — ehe ich der Sache so manche freie Abendstunde und so manchen stillen Sonntag gewidmet habe, auch, und zwar mehr als einmal, vorgelegt, bin aber stets zu einer bejahenden Antwort gelangt. Sicherlich kann man in solchen Dingen auf verschiedenen Wegen zu einem Ziele gelangen, und bis zu einem gewissen Punkte entscheidet über die Wahl derselben der Geschmack, aber ich bin gewohnt, stets die nach meiner Erkenntnis nicht leichtesten und mühelosesten, sondern sichersten zu wählen, was ich denn auch getan zu haben glaube. — Es stehen nach meinem Erachten der Statistik auf dem Gebiete der Lebensmittelpreise aussergewöhnlich viele und grosse Schwierigkeiten entgegen, und wenn es auch stets und bei jeder Schöpfung auf dem Gebiete dieser modernen

Wissenschaft durchaus notwendig oder dann zum mindesten äusserst wünschenswert, die Klarheit und Zuverlässigkeit fördernd ist, wenn der Beamte, welcher sich damit befasst, nicht bloss weiss, mit den Zahlen korrekt umzugehen und sie in diese oder jene interessanten Beziehungen zueinander zu setzen, sondern wenn er auch das Wesen der Dinge kennt, welche diese Zahlen repräsentieren, so ist es hier ganz besonders notwendig. Über die gesundheitlichen Zustände eines Volkes wird nur ein Gelehrter der medizinischen Wissenschaften unter Zuhilfenahme des wissenschaftlich gebildeten Statistikers oder der Statistiker mit der Unterstützung des Arztes statistische Aufklärungen geben können, welche nicht von Fachgelehrten angefochten oder sogar umgestürzt zu werden vermögen; über die Strafjustiz eines Staates wird nur ein Rechtsgelehrter, welcher zugleich Statistiker ist oder mit Hilfe eines solchen brauchbare Aufstellungen zu machen im stande sein, und wenn auf diesen Gebieten eine spezifisch wissenschaftliche Bildung erforderlich ist, so sind für das Gebiet der Lebensmittelpreisstatistik *Kenntnisse der Waren, Kenntnisse über Produktion, Zubereitung und Aufbewahrung, über alle vorkommenden Methoden der missbräuchlichen Wertverminderung, über die Handelsmanipulationen und die hierbei dem Konsumenten drohenden Gefahren durchaus und unumgänglich nötig*. — Wohl kann mir entgegengehalten werden, dass mir ja, von Berufs wegen wenigstens, die Lehrbefähigung hierüber auch nicht zukomme. Das darf ich aus Gründen der Bescheidenheit nicht bestreiten, aber ich darf mich doch darauf berufen, dass ich mich ehrlich bestrebt habe, die Lücken meiner Kenntnisse aufzusuchen und sie durch die Kenntnisse anderer überbrücken zu lassen. Nach dem Gesagten sei mir gestattet, auf eine Anzahl dieser Schwierigkeiten, womit es die Statistik der Lebensmittelpreise zu tun hat, im einzelnen aufmerksam zu machen.

Eine der grössten Schwierigkeiten liegt darin, dass in verschiedenen Landesgegenden mit ein und demselben Sprachbegriffe *nicht der Art, aber innerhalb der Art der Qualität nach verschiedene Dinge bezeichnet werden*. Ich führe zur Verdeutlichung folgendes oben schon angeführte Beispiel aus dem Kanton St. Gallen an: In den Gemeinden Buchs, Sargans, Mels, Wildhaus und Alt-St. Johann figurirt das Kalbfleisch im Jahre 1896 mit den Durchschnittspreisen von 72.^s, 78.^s, 76.^o, 70.^o und 70.^o Rp. per $\frac{1}{2}$ Kilo, während er in den übrigen Gemeinden nirgends unter 80 sinkt, aber bis zu 105.^s Rp. ansteigt; ähnlich verhalten sich die Preise der betreffenden Gemeinden in den folgenden Jahren 1897—1902. Bei einem oberflächlichen Blick auf diese Zahlen werden sie nicht verständlich sein. Man wird sich fragen, wie ist dies nur möglich, dass man für

dieselbe Sache in Buchs 72.^s, in einer Entfernung von einigen Kilometern, in Uznach 105.^s und in Rapperswil sogar 107.^s Rp. bezahlt. Die Erklärung liegt in dem Umstande, dass das Kalbfleisch der Gemeinden mit den ganz exzeptionell billigen Preisen eben, von ungemästeten Tieren stammt und in der Tat nicht mehr wert ist.

Was für Kontraste ergäben sich erst, wenn man die Preise einzelner Stücke vom Tierkörper in die statistischen Aufnahmen inkorrekt einsetzte? Es könnte z. B. ein Funktionär, welcher die Original-Preis-aufnahmen besorgt, unter Kalbfleisch ohne Knochen Filet verstehen, dieses kostet beispielsweise gegenwärtig bei uns Fr. 2. 20 pro $\frac{1}{2}$ Kilo, ein anderer versteht darunter ein anderes, weniger begehrtes Stück ohne Knochen, wofür hier gegenwärtig Fr. 1. 60 pro $\frac{1}{2}$ Kilo bezahlt wird. — All das muss gekannt sein, über alle diese Verhältnisse muss derjenige, welcher die Preise feststellt, und derjenige, der sie verarbeitet, orientiert sein, und er muss es auch so in den statistischen Zusammenstellungen oder in dem erläuternden Texte dazu zum Ausdruck bringen können. — Beim Brote begegnen wir ganz ähnlichen Verhältnissen. Ich will mich hier nicht auch in Details einlassen, sondern nur bemerken, dass, wie oben schon angeführt, nicht einmal die gleichen Mehlnummern in verschiedenen Gegenden der Schweiz gleiche Produkte bedeuten, und dass man also selbst dann keine Sicherheit besässe, es mit dem gleichen Brote zu tun zu haben, wenn angegeben wäre, aus welcher Nummer das betreffende Brot bereitet würde, geschweige denn, dass es eine irgendwie verwendbare Angabe wäre, wenn nur gesagt wird, was beispielsweise Weissbrot oder Schwarzbrot in St. Gallen und was es in Neuenburg kostet. — Dass die Statistik in andern Ländern auf gleiche Schwierigkeiten stösst und gleich unnatürliche Daten zu Tage fördert wie bei uns, ergibt sich aus der Zeitschrift des königlich bayerischen statistischen Bureaus, Jahrgang 1900, Seite 102 und 103. Ich finde hier in der Provinz *Oberbayern* in 4 Städten für Hammelfleisch Jahresdurchschnittspreise, welche volle 18 Pf. voneinander differieren. München weist 60, Rosenheim 55, Traunstein 45 und Laufen 42 Pf. auf. In der *Pfalz* beträgt der Preis in Dürkheim 70, in Grünstadt 55 Pf., in *Mittelfranken* in Fürth 63, in Eichstadt 43 Pf. Für Kalbfleisch begegnen wir in *Mittelfranken* in Nürnberg einem Preise von 70, in Dinkelsbühl einem solchen von 59 Pf., und beim Schweinefleisch in derselben Provinz in Erlangen einem Durchschnittspreise von 75, in Ansbach und anderen Städten einem solchen von 63 Pf.

Die Jahresdurchschnittspreise des *Weizenbrotes* per $\frac{1}{2}$ Kilo werden angegeben in den Städten Laufen und Traunstein in Oberbayern mit 19 und 34 Pf., in den

Städten Kandel, Frankenthal und Pirmasens in der Pfalz mit 20 und 13 Pf.; in der Oberpfalz mit 37 Pf. in Waldmünchen, 30 in Neumarkt, 15 in Nabburg und 14 Pf. in Burglangenfeld. *Butter* wurde per $\frac{1}{2}$ Kilo im Jahresdurchschnitt in Niederbayern in Passau zu 86, in Landshut zu 120 Pf. verkauft, und die *Kartoffeln* haben gekostet per Hektoliter in Neustadt in Unterfranken Mk. 2.80, in Münchsberg in Oberfranken 2.16, in Straubing in Niederbayern Mk. 3 und in Laufen in Oberbayern Mk. 7. — Solche Preisunterschiede von 42.9 %, wie sie sich beim Hammelfleisch in Oberbayern, von 78.9 %, wie sie sich beim Weizenbrot in derselben Provinz, von 39.5 %, wie sie sich bei der Butter in Niederbayern, und endlich von 324.1 %, wie sie sich bei den Kartoffeln in Oberfranken und Oberbayern ergeben, entsprechen normalen Zuständen und Verhältnissen nicht. Entweder ist, wie eben beim Kalbfleisch im Kanton St. Gallen unter derselben Bezeichnung qualitativ nicht nur nicht die gleiche, sondern eine sehr verschiedene Ware zu verstehen, oder dann erfüllt der Handel seine, die Preise nivellierende, Pflicht nicht. Im einen wie im andern Falle ist es eine vielleicht nicht sehr leichte, aber dafür um so verdienstlichere und dankbarere Aufgabe des Statistikers, in den Riss zu treten und an Stelle der vorsorglichen Tätigkeit des Staates und des Handels mittelst periodischer Bekanntmachung der Lebensmittelpreise ihr Nivellement herzustellen.

Eine andere, ich möchte sagen, technische Gefahr, richtige Originaldaten zu erhalten, wie sie in der Qualität der Waren liegen kann, ist in der Art des Verkaufes begründet. Wo die Verkaufsquantitäten nicht in exakten Begriffen angegeben werden können oder wollen, da verdienen die Preisangaben das Prädikat der Zuverlässigkeit nicht. Unter den exakten Begriffen verstehe ich die Angaben dem Gewichte oder dem Hohlmasse nach, Preisangaben, die sich auf das Stück oder eine Anzahl Stücke beziehen, sind ganz ungenau. Die Richtigkeit dieser Behauptung ergibt sich am deutlichsten aus Beispielen. Bei den Gemüsepreisen begegnen wir den Preisangaben pro Stück am häufigsten. Blumenkohl z. B. finden wir an einem Orte mit einem Preise von 20—40 Rp. pro Stück, an einem andern mit 50 Rp. bis Fr. 1. Trotzdem ist derselbe am letzten Orte vielleicht erheblich billiger als am ersteren, weil eben hier die Blume zu 50 Rp. vielleicht 500 Gramm wiegt, diejenige zu 40 Rp. am anderen Orte nur 250 Gramm. Bei den Salatarten, bei Kohl und Kabis finden wir analoge Verhältnisse, ebenso bei Gurken, Kohlrabi, Bodenkohlraben etc. — Von Angaben wie „Spinat per Teller voll“, „Suppenkräuter etc. per Büschel“, „Äpfel per Tanse“ etc. nicht zu reden, wo die Quantität um Hunderte von Prozenten

variieren kann. — Ich glaube nicht, dass es unnütz sei, den Gemüsepreisen in einem Bulletin über Lebensmittelpreise alle Aufmerksamkeit zu schenken, aber es sollte dann von den zuständigen Erhebungsbeamten stets in einzelnen Fällen wenigstens neben den ungenauen Angaben gesucht werden, genaue zu liefern, also meinetwegen jeweilen 1 oder 2 Exemplare von Produkten, welche per Stück oder Büschel oder Teller voll verkauft werden, zu wägen und das Gewicht anzugeben.

Wenn das *Brennholz* und vielleicht sogar andere *Brennmaterialien* in die Reihe der Stoffe aufgenommen werden sollen, welche in dem zu schaffenden Bulletin Berücksichtigung finden sollen, so sei auf folgende Erfahrung aufmerksam gemacht, welche im Kanton St. Gallen den Konsumenten und den Aufsichtsbehörden die Augen geöffnet hat. Es bestand früher die Vorschrift, dass zerkleinertes Brennholz pro Ster bzw. in Meterkisten verkauft werden müsse. Die Holzhandlungen befolgten dieselbe insoweit, als sie das Holz in der Tat in diesen Massen lieferten. Jahrelang liess man sich diese Lieferungsart gefallen, bis endlich Versuche und Berechnungen angestellt wurden, welche zeigten, dass die Menge zerkleinerten Brennholzes, welche in einer Meterkiste Raum findet, wenn es auf eine bestimmte Länge geschnitten und hineingebeigt wird, die Menge des Holzes, wenn es ungeordnet hineingeworfen wird, um zirka $\frac{1}{3}$ übersteigt, dass somit bisanhin für zerkleinertes Brennholz zirka 30 % zu hohe Preise bezahlt wurden. Hierauf hat die Regierung Veranlassung genommen, die Vorschrift der gemachten Erfahrung gemäss abzuändern und den Verkauf nur noch in Reifen oder dann in Sterkisten, geordnet aufgeschichtet, „gebeigt“, zu gestatten. Selbstverständlich findet diese Bestimmung keine Anwendung auf Holzarten, wie wurzelartiges Brennholz, Abfallholz, Reiswellen u. dergl., worauf sie vernünftigerweise nicht angewendet werden kann.

IV. Periodicität und Erscheinungsform des Bulletins.

Wenn ich auch im bisher Gesagten schon durchblicken liess, dass ich unter dem zu schaffenden Bulletin für Lebensmittelpreise nicht eine periodisch erscheinende Tabelle stereotyper Form und stereotypen Inhaltes verstehe, so möchte ich mich doch zum Schlusse über Form, Inhalt und Periodicität in aller Kürze zwar, aber bestimmter und deutlicher aussprechen.

Kürze und Bündigkeit sind schätzbare Eigenschaften an Publikationen aller Art, sie verleihen Durchsichtig-

keit, Übersichtlichkeit, Verständlichkeit und vor allem auch für den, der sie studieren und sich zu eigen machen soll, Bequemlichkeit; aber das wird nicht bestritten werden wollen, dass sie, diese Publikationen, deshalb an Gründlichkeit und Vollständigkeit nichts einbüßen dürfen. Es darf also die Physiognomie unseres Bulletins nicht starr und unveränderlich, wie in Stein gemeißelt, bleiben, sondern sie soll neben einem stabilen Teile einen solchen enthalten, der sich den wechselnden Erscheinungen auf dem Lebensmittelmarkte anschmiegt, und wenn wir das ganze Jahr hindurch die Kolonnen für *Fleisch, Brot, Milch, Eier, Fette, Käse* und dergleichen darin finden, so sollen daneben im Frühling die Erstlingsprodukte des Obst- und Gemüsebaues, im Sommer und Herbst je die der Jahreszeit entsprechenden Produkte der Landwirtschaft darin erscheinen.

Neben den tabellarischen Zusammenstellungen soll das Bulletin auch einen *Textteil* enthalten, worin Berichte über Witterungsverhältnisse, Ernteaussichten und Ernten enthalten sind und worin namentlich auch Preisvergleichen angestellt und dem Konsumenten Daten an die Hand gegeben werden, welche ihn vor Ausbeutung und Übervorteilung schützen. Ich bin überzeugt, dass die Wahrnehmungen, welche sich auf dem Gebiete des Lebensmittelmarktes dem Bearbeiter der Originalaufnahmen, sofern diese auf richtiger Grundlage stehen, darbieten, so mannigfaltige, so interessante, so sehr die Interessen aller Volksschichten berührende sind, dass er niemals unter Mangel, sondern stets nur unter Überfluss an Stoff zu leiden haben wird. — Das Bulletin soll in Tabellen und Text reich an Abwechslung sein, es soll nicht nur von dem Berufsstatistiker und dem Beamten, sondern auch namentlich von den *Handelsleuten* und den *Konsumenten*, wenigstens den Grosskonsumenten, Wirten, Inhabern von Pensionen, den Vertretern öffentlicher Speiseanstalten u. s. w. gerne gelesen, mit einem Worte, es soll *populär* werden. — Deshalb braucht es nicht den Charakter eines Zeitungsblattes anzunehmen, welches sein Dasein auf Kosten seiner Abonnenten fristet, sondern es soll eine der öffentlichen Wohlfart dienende, gemeinnützige Unternehmung sein, deren Unkosten vorerst vom Staate getragen werden und die erst bei besonders vorteilhafter Entwicklung teilweise auf Korporationen, Städte, Gemeinden und schliesslich auch auf Private übergehen dürften.

Wenn ich hinsichtlich der *Redaktion* und des *Ortes der Herausgabe* des Bulletins nicht in grosse Sorge geriet, mag mir dies zu gute gehalten werden, lag es für mich doch so nahe, dass unser vorzüglich geleitetes eidg. statistisches Bureau damit betraut werde, dass ich nie einen andern Gedanken hegte, als dort

werde sein Anfang sein und von dort aus werde es seine Wurzeln tief in den Grund unseres wirtschaftlichen Kleinlebens hinein senken. Bei der Voraussetzung, dass das Bulletin mindestens jeden Monat herausgegeben werde, innert welcher Zeitfrist die Preisbewegungen aller einbezogenen Lebensmittelpreise zur Geltung und Wirkung, also auch zum statistischen Ausdruck gelangen, dürften sich die Kosten in Grenzen bewegen, welche zu keinerlei Schwierigkeiten in der Verwaltung Anlass geben, insonderheit, wenn über den Umfang und die Form des Bulletins für die Dauer der Versuchszeit, die man ja beliebig limitieren und wohl bis auf höchstens 1 Jahr ausdehnen kann, keine bindenden, einschränkenden Bestimmungen getroffen werden, sondern alles das in das freie Ermessen des an Erfahrung und Wissen gleich reichen statistischen Bureaus gelegt wird.

Dass man sich mit der Unternehmung des Bulletins vielleicht an das schweizerische Zentralblatt für Staats- und Gemeindeverwaltung und an den Städtetag anlehnen könnte, möchte ich nicht unerwähnt lassen, es möchte von jener Seite her nicht nur die Lieferung der periodischen Preisnotierungen in der allerzuverlässigsten und billigsten Weise, sondern auch eine ökonomische Begünstigung erhältlich sein, haben doch gerade die Verwaltungen der Bevölkerungs- und Industrie-Zentren an dieser unserer Sache, sofern ihre Behörden offene Augen für das Wohl ihrer Einwohner haben, und daran ist gewiss nicht zu zweifeln, das erste und grösste Interesse.

V. Die Ausdehnung des Bulletins über Lebensmittelpreise in territorialer Hinsicht.

Das erschöpfendste Bild der Lebensmittelpreise unseres ganzen Landes, vom rein theoretischen Standpunkte aus gesprochen, könnte entworfen werden, wenn hierüber Angaben aus allen Gemeinden zu Gebote ständen. Allein ein solcher Idealzustand wird nie eintreten, und er wäre auch nicht einmal wünschens- und begehrenswert. Die Erfahrung, mag sie auf unserem Spezialgebiet auch noch etwas spärlich sein, lehrt schon jetzt deutlich, dass die Preise einzelner Lebensmittel nicht bloss in ein und derselben Gemeinde, sondern häufig in relativ grossen Gebieten, wenigstens in einer erheblichen Mehrzahl von Gemeinden, zu den gleichen Zeiten die gleichen Höhenstufen einnehmen und demnach auch die Bewegungen gleichmässig ausführen. Wenn es also gelingt, den Umfang der Ge-

bierte mit einheitlichen oder annähernd einheitlichen Preisen festzustellen, und wenn dann aus jedem dieser Gebiete der massgebende Punkt, eine Stadt- oder Landgemeinde, bezeichnet werden kann, so genügt dies vollkommen. Der Apparat für die Sammlung der statistischen Daten aber gestaltet sich auf diese Weise viel kleiner und ist viel leichter und sicherer zu leiten.

Bei der Ermittlung der Fleischpreise in der Schweiz habe ich mich seinerzeit, wie oben angeführt, anno 1893, 1896 und 1900 an die Polizeiverwaltungen aller Kantonshauptorte und Gemeinden mit mehr als 5000 Einwohnern (nach der Volkszählung von 1888) gewandt, es ergab dies die Anzahl von 55, und dabei habe ich eine Zusammenstellung erhalten, welche den tatsächlichen Verhältnissen in jeder Hinsicht dürfte entsprochen haben.

Wenn diese Daten, die nur einmal geliefert werden mussten und welche gerade ein allgemeines und aktuelles Interesse boten, damals erhältlich waren, so kann heute auf die Bereitwilligkeit der monatlichen Preisnotierungen auf Jahre hinaus und nicht bloss für eines, sondern für alle wichtigen Lebensmittel und auch noch für andere Bedarfsartikel weniger zuversichtlich gehofft werden. — Um über die Aufnahme des Gedankens der Herausgabe eines Bulletins der Lebensmittelpreise und die grössere oder kleinere Wahrscheinlichkeit der Durchführbarkeit eine Vorstellung zu bekommen, hat das eidgenössische statistische Bureau im Frühjahr 1903 eine Anfrage an eine grössere Anzahl Städteverwaltungen gerichtet. Die Antworten lauteten bejahend aus folgenden 22 Städten und wurden von allerlei bemerkenswerten Mitteilungen begleitet:

1. **Aarau** hat bis vor einigen Jahren periodische Preiserhebungen der Lebensmittel gemacht, welche auf dem Markte feilgeboten wurden. Es wird vorgeschlagen, in das Bulletin einzubeziehen: Brot, Fleisch, Milch, Eier, Fette, Käse, Gemüse, Obst, Brennmaterialien, Getreide, Stroh und Heu.

Vogel, Polizeileutnant.

2. **Bern**. Hier werden gegenwärtig periodische Erhebungen der Lebensmittelpreise nicht offiziell, aber privatim gemacht und in einigen lokalen und auswärtigen Zeitungen publiziert.

Guggisberg, Polizeidirektor.

3. **Biel** stellt die Preise jeweilen, wenn es von auswärtigen Behörden oder von Zeitungsverlegern gewünscht wird, schon jetzt offiziell durch einen Marktpolizisten fest. Die Berichterstattung erstreckt sich auf Fleisch, Wildbret, Fische, Kartoffeln, Gemüse, Obst, Nüsse, Heu, Brennmaterialien und auf den Viehmarkt. Am Schlusse des Formulars sind für die Berichter-

stattung drei Kolonnen angebracht: Gang des Handels. — Nächster Markt. — Sonstige Bemerkungen.

Herrmann, Polizeiinspektor.

4. **Burgdorf** hat sich bisanhin mit der Sache nicht befasst.

Polizeiinspektor.

5. **La Chaux-de-Fonds** desgleichen, ist aber gerne bereit, die periodische Feststellung der Lebensmittelpreise zu organisieren.

Tissot, Polizeidirektor.

6. In **Genf** besorgt der Landwirtschaftssekretär und Redakteur des „Journal d'Agriculture suisse“ die Erhebung der Lebensmittelpreise wöchentlich. Sie erstreckt sich auf Fleisch, Wildbret, Fische, Butter, Brot, Eier, Getreide, Mehl, Gemüse, und die Publikation geschieht im erwähnten Journal und in politischen Zeitungen. — Das *Justiz- und Polizeidepartement* findet, es werde sich mit der offiziellen Feststellung der Lebensmittelpreise in Zukunft am zweckmässigsten das *Departement des Innern und der Landwirtschaft* befassen.

Secrétaire du Département de Justice et Police.

7. **St-Imier** ist mit den monatlichen Preisnotierungen einverstanden.

Le Maire.

8. **Lausanne** gibt bereits offiziell ein wöchentliches Marktbulletin heraus, welches sich auf Getreide, Mehl, Brot, Milch, Eier, Obst, Honig, Heu, Emd, Stroh und Fleisch erstreckt und im „Feuille d'avis de Lausanne“ erscheint.

Le Syndic.

9. **Liestal** hat bisanhin periodische Erhebungen der Lebensmittelpreise nicht gemacht.

Der Gemeindeverwalter.

10. **Le Locle** lässt die Preise schon jetzt durch einen Polizeifunktionär feststellen und nimmt das Projekt des Lebensmittelbulletins sehr beifällig auf.

Leuba, Polizeidirektor.

11. In **Luzern** werden die Lebensmittelpreise schon seit längerer Zeit wöchentlich durch die Stadtpolizei und durch Berichterstatter verschiedener Zeitungen erhoben. Sie erstrecken sich aber nur auf Butter, Eier, Honig, Obst, Kartoffeln, Gemüse, Kastanien und Nüsse. Brot, Fleisch, Milch, Holz usw. kommen nicht zur Notierung.

Moser, Polizeikommissär.

12. **Neuchâtel** gibt wöchentlich eine *Mercuriale du Marché* heraus, welche sich auf Gemüse, Obst, Nüsse, Kastanien, Eier, Butter, Käse, Honig, Brot, Milch, Fleisch, Speck, Getreide, Mehl, Heu, Stroh, Holz und Torf erstreckt und in verschiedenen Zeitungen publiziert wird.

Payot, Polizeidirektor.

13. **Olten** stellt die Preise über Gemüse, Kartoffeln, Eier, Butter wöchentlich fest und teilt sie verschiedenen Lokalblättern mit.

Barth, Polizeichef.

14. **Sarnen** hat sich bisanhin der Aufnahme der Lebensmittelpreise enthalten und nimmt zu der Frage des Bulletins weder ablehnende noch zusagende Stellung ein, ist aber, wenn dasselbe zu stande kommt, zur Mitarbeit bereit. *Küchler*, Polizeidirektor.

15. **Schaffhausen** lässt die Lebensmittelpreise schon jetzt durch Angestellte der Marktpolizei wöchentlich feststellen und in verschiedenen Blättern bekannt machen. Die Aufnahme erstreckt sich auf Brot, Fleisch, Eier, Butter, Gemüse, Beeren, Obst und Holz, und es wird weiters berichtet: „Wir können uns auch damit einverstanden erklären, dass Geflügel-, Fisch- und Wildbretpreise, sowie Getreide-, Stroh- und Heupreise aufgeführt werden. Letztere Konsumartikel kommen freilich nicht mehr auf unsern Markt, interessieren aber unsere landwirtschaftliche Bevölkerung in hohem Masse. Sodann dürfte es zweckmässig sein, auch Raum zu geben für Notierungen über die Viehpreise. Wir schlagen diesbezüglich vor, der Liste noch folgendes beizufügen:

Grossvieh:	Stiere	p. Stück	maximal	und	minimal
	Kühe	"	"	"	"
	Rinder	"	"	"	"
Kleinvieh:	Kälber	"	"	"	"
	Schweine	"	"	"	"
	Läufer	"	"	"	"
	Ferkel	"	"	"	"
	Schafe	"	"	"	"

Diese Preisnotierungen haben namentlich mit Rücksicht auf den Einfluss des neuen Zolltarifes und im Vergleiche mit den von der Metzgermeisterschaft gestellten Fleischpreisen hohes Interesse.“

Dr. Spahn, Stadtpräsident.

16. **Schwyz**. Die Lebensmittelpreise sind bisanhin offiziell nicht festgestellt worden. *Polizeidirektion*.

17. **Vevey** stellt die Lebensmittelpreise schon jetzt wöchentlich durch Polizeiangeestellte fest und lässt sie dem „Feuille d'avis de Vevey“ und mehreren anderen kantonalen Blättern zur Kenntnis bringen. Sie umfasst Getreide, Brot, Heu, Stroh, Mehl, Gemüse, Fleisch, Milch, Eier, Butter, Käse, Obst und Holz.

v. Tavel, Polizeidirektor.

18. In **Winterthur** wird der wöchentliche Marktbericht bei einem gleichen Umfange, also in sehr ausführlicher Weise, durch einen Polizeiwachtmeister erstattet. Er gelangt in 2 Blättern zum Abdrucke.

Walter, Stadtrat,

Präsident der Gesundheitsbehörde.

19. **Yverdon** benutzt für die *Mercuriale du Marché* dasselbe Formular wie Vevey, erstattet wöchentlich Berichte und publiziert sie im „Journal d'Yverdon“.

Mérminod, Polizeiinspektor.

20. In **Zürich** findet eine periodische Erhebung der Lebensmittelpreise je Freitags auf dem Landesproduktenmarkt statt.

Die Preisnotierung erstreckt sich nur auf die im Marktberichtformulare aufgezeichneten Produkte: Gemüse, Honig, Beeren, Kartoffeln, Äpfel, Birnen, Steinobst, Blumen, Setzlinge, Geflügel, Wildbret, Käse, Butter, Eier und Fette.

Der Zürcher Marktbericht wird in dem in Brugg erscheinenden *Genossenschaftler* veröffentlicht. Jetzt findet die Konstatierung der Preise durch den Marktaufseher der Stadtpolizei statt, es herrscht aber die Meinung, diese Funktion sollte in Zukunft durch die Gesundheitspolizei oder durch das statistische Amt ausgeübt werden.

Schatzmann, Sekretär des Gesundheitswesens.

21. **Zug** veranstaltet gegenwärtig periodische Preisnotierungen nur für Butter durch den Waagmeister. Es wird in dem Berichte an das eidg. statistische Bureau bemerkt: „Periodische Erhebungen über Lebensmittelpreise und wichtigste Konsumartikel wären ein Nutzen für Handeltreibende und Konsumenten. In Zug selbst dürften Erhebungen über die in dem Zirkular des statistischen Bureaus angeführten Konsumartikel alle Monate einmal gemacht werden, und zwar durch die städtischen Polizeiorgane. Behörden und Volk würden die praktische Ausführung des Gedankens nach unserer Ansicht sympathisch aufnehmen.“

J. Zürcher, Stadtrat.

22. **St. Gallen** stellt seit mehreren Jahren wöchentlich die Gemüse- und Obst-, die Käse- und Butterpreise fest und teilt sie zur publizistischen Verwertung den 3 Hauptblättern des Kantons und einigen ausserkantonalen Zeitungen mit. Über den Viehmarkt wird nur die Auffuhr in Stücken angeführt.

Städtische Polizeidirektion.

Wenn es nun auch einesteils ganz zweckmässig sein mag, das Bulletin für Lebensmittelpreise zunächst in bescheidenem Umfange erscheinen zu lassen und andernteils die Zahl von 22 Städten, welche sich daran zu beteiligen bereit sind, eine recht ansehnliche ist, so können wir doch auf die Mitwirkung mehrerer Städte, welche ihre Zusage bisanhin nicht gegeben haben, nicht wohl verzichten. *Basel*, die drittgrösste Stadt der Schweiz, das Eingangstor im Nordwesten, mit seiner Fabrikation, seinem Handel und seinem internationalen Verkehr, *Frauenfeld*, die Kapitale des in hervorragender Weise Gemüse- und Obstbau treibenden Kantons Thurgau im Nordosten, *Chur*, als Vertreterin des in seiner geographischen Lage und Beschaffenheit eigenartigen Kantons Graubünden, *Lugano* für den einzigen jenseits

der Alpen liegenden Kanton mit ebenfalls eigenartigen Produktions- und Importverhältnissen, endlich *Sitten*, als Hauptstadt des Kantons Wallis, dieser milden, Trauben und feine Obstsorten produzierenden Talschaft, wie auch *Freiburg im Üchtland*, sie alle dürfen uns durchaus nicht fehlen im Kranze der städtischen Gemeinwesen, welche sich bei der Gründung und Förderung des Bulletins der Lebensmittelpreise, einer wirt-

schaftlichen Neuerung zu Nutz und Frommen des ganzen Schweizervolkes, betätigen.

Den Schlussthesen, welche hiermit der Versammlung der schweiz. statistischen Gesellschaft zur Genehmigung empfohlen werden, lasse ich als *Anhang* noch einen Vorschlag für das Formular der Originalaufnahmen der Lebensmittelpreise folgen und eine Instruktion für die Erhebungsbeamten.

VI. Schlussthesen — Thèses.

1. Während seit ungefähr einem halben Jahrhundert der Gesundheitspolizei im allgemeinen und der Lebensmittelpolizei im besonderen von seiten des Staates und der Gemeinden in anerkanntester Weise erhöhte Aufmerksamkeit geschenkt wird, haben sich in der Schweiz bisanhin mit der Statistik der Lebensmittelpreise, welche wohl nicht weniger wichtig ist, der Staat fast gar nicht, die Gemeinden nur in spärlicher und unzulänglicher Weise beschäftigt.

2. Es ist dringendes Bedürfnis, dass in dieser Hinsicht Wandel geschaffen werde und dass der Verband der amtlichen Statistiker und die schweizerische, statistische Gesellschaft ihren Einfluss in dem Sinne geltend mache, dass die Statistik der Lebensmittelpreise zunächst in den grössten Gemeinden, beispielsweise in allen mit mehr als 5000 Einwohnern, dann aber auch in den Kantonen zu einer ordentlichen, amtlichen Funktion erhoben werde.

3. Um ihren diesfallsigen Bestrebungen Erfolg zu sichern und den Wert dieser statistischen Tätigkeit den Behörden und dem Volke vor Augen zu führen, ist, sobald es die Umstände gestatten, ein monatliches Bulletin unter freiwilliger und kostenfreier Betätigung der Städte herauszugeben, welche ihre Geneigtheit hierfür bereits ausgesprochen haben.

4. Die Bearbeitung des Erhebungsmaterials und die Herausgabe des Bulletins ist eine Aufgabe des eidgenössischen, statistischen Bureaus, und es wird hiermit der Wunsch der Gesellschaft ausgesprochen, es möchte sich seine Direktion derselben unterziehen.

5. Das eidgenössische Departement des Innern aber wird um seine Einwilligung hierzu und um Gewährung des hierfür nötigen Kredites gebeten.

6. Das Bulletin ist jeweilen in mehreren tausend Exemplaren zu drucken und vorerst an alle Staatskanzleien, Sanitäts- und Polizeidepartemente der Kantone, sowie an alle Gemeindeverwaltungen, in grösseren Verhältnissen an die Gesundheitsbehörden und Polizeiverwaltungen, sowie an die Zeitungsredaktionen gratis

1. Tandis que depuis un demi-siècle environ l'Etat et les communes vouent une très grande et très louable attention à la police sanitaire en général et à celle des denrées alimentaires en particulier, il n'en est pas de même en Suisse de la statistique des denrées alimentaires qui, certes, ne le cède pas en importance, mais dont l'Etat ne s'est presque pas du tout occupé jusqu'ici, et les communes d'une manière insuffisante.

2. Il est urgent qu'à cet égard une initiative soit provoquée, en ce sens que l'Union des statisticiens officiels et de la société suisse de statistique use de son influence pour qu'une statistique du prix des denrées soit régulièrement et officiellement instituée, tout d'abord dans les plus grandes localités, par exemple dans celles qui comptent plus de 5000 habitants, puis aussi dans les cantons.

3. Dans le but d'assurer le succès des efforts qui seront entrepris éventuellement et de démontrer aux autorités et au peuple l'importance de ces relevés statistiques, il faudra, dès que faire se pourra, viser à la publication d'un bulletin mensuel avec le concours volontaire et gratuit des villes qui se sont déjà montrées favorables à l'entreprise.

4. Le bureau fédéral de statistique est l'office tout indiqué pour prendre en main le dépouillement des matériaux de l'enquête et la publication du bulletin, et la société exprime, à cet effet, le vœu que la Direction de ce bureau veuille bien y consentir.

5. Le Département fédéral de l'Intérieur est prié de donner son approbation au projet et d'allouer le crédit nécessaire pour son exécution.

6. Le bulletin sera tiré chaque fois à plusieurs milliers d'exemplaires et envoyé gratis, tout d'abord à toutes les chancelleries d'Etat, aux directions cantonales d'hygiène et de police ainsi qu'à toutes les administrations communales, puis en un grand nombre d'exemplaires aux autorités sanitaires et directions de police

abzugeben. Für Private, welche das Bulletin zu halten wünschen, ist ein bescheidener Abonnementspreis festzusetzen.

7. In das Bulletin sind einstweilen die in der Instruktion und im Aufnahmeformular für die Erhebungsbeamten vorgesehenen Lebensmittel und Gebrauchsartikel einzubeziehen, ohne dass damit deren Zahl als abgeschlossen und erschöpft zu betrachten wäre.

Wünschenswert ist, dass dasselbe neben dem statistischen einen Textteil enthalte, worin auf alle beachtenswerten Erscheinungen auf dem Gebiete der Lebensmittelpreise einfach relatierend, oder auch erklärend und belehrend aufmerksam gemacht wird und worin auch Berichte über Ernteaussichten und dergleichen mehr aufgenommen werden können. Die Entscheidung über Inhalt und Umfang des Bulletins ist endgültig dem eidg. statistischen Bureau anheimgestellt.

Im übrigen mag das Schicksal des Bulletins der Lebensmittelpreise das sein, welches jeder guten Sache gebührt. Nicht ohne Aufwand an Mühe und Arbeit, auch nicht ohne da und dort auf Missverständnisse und Vorurteile zu stossen soll es gedeihen, aber es soll *gedeihen*.

ainsi qu'aux rédactions de journaux. Il sera envoyé à prix réduit aux particuliers qui en feront la demande.

7. On admettra pour le moment, dans le bulletin, les denrées alimentaires et articles usuels énumérés dans les instructions et le formulaire à l'usage des préposés aux mercuriales, sans qu'on doive pour cela en considérer la liste comme définitivement close.

Il est désirable que le formulaire d'enquête ait, à côté de la partie statistique, un texte où l'on signale tous les événements qui, ayant trait simplement au prix des denrées ou contenant un avis ou un détail utiles à connaître, méritent d'être relevés. On y publiera également sur une plus grande échelle les prévisions en récoltes et autres renseignements analogues. Tout ce qui concerne le contenu et l'étendue du bulletin est remis en dernier appel au jugement du bureau fédéral de statistique.

Enfin, puisse l'avenir du bulletin des mercuriales répondre à ce qu'on est en droit d'attendre de toute bonne et louable entreprise! Il prospérera, mais non pas sans travail et sans peine, ni sans se heurter çà et là à des malentendus et à des préjugés, mais il doit *prosperer*.

VII. Anhang.

Instruktion für die Erhebungsbeamten.

Die Erhebungsbeamten sollen sich dessen stets bewusst sein, dass ihre Preisangaben nur dann Wert haben und dass sie sich nur dann mit denjenigen anderer Orte vergleichen lassen, wenn sie sich auf gleiche Quantitäten und der Art und innerhalb der Art der Qualitätsstufe nach auf gleiche Waren beziehen.

Über Lebensmittel, welche in einem Orte von allen Verkäufern, sei es auf einem Markte, sei es in Privatverkaufsmagazinen, zu demselben Preise abgegeben werden, ist der Einheitspreis festzustellen und zu notieren. Über solche, welche zu verschiedenen Preisen abgegeben werden, ist der Minimal- und der Maximalpreis anzugeben. Dabei ist von einzelnen Verkäufern mit geringem Umsatz und ausnahmsweise hohen oder niedrigen Preisen keine Notiz zu nehmen. — Die Preise einzelner, grösserer Konsumgenossenschaften wären separat zu notieren.

I. Das Fleisch.

a) Ochsenfleisch, Kalbfleisch, Kuhfleisch, Schweinefleisch, Schafffleisch, Pferdefleisch. Als Quantitätsein-

heit ist das $\frac{1}{2}$ Kilo üblich. — Es sind die Preise für Fleisch mit und ohne Knochen festzustellen. — Besonders kostbare Fleischstücke, wie z. B. Filet, sind nicht etwa schlechthin als Fleisch ohne Knochen zu behandeln, sondern es ist das Stück besonders zu bezeichnen. Unter Fleisch ohne Knochen sind nur die gewöhnlichen Fleischpartien des Tieres unter Weglassung der Knochen zu verstehen. — Die Differenz zwischen Fleisch mit und ohne Knochen soll ungefähr 25 % betragen. — Es empfiehlt sich hie und da (für den eigenen Konsum) Fleisch mit Knochen zu kaufen, die Knochen in frischem Zustande zu entfernen und sie zu wägen. — Angaben hierüber werden dem Statistiker stets willkommen sein.

Es kommt oft vor, dass in ganzen Gegenden eine Fleischsorte in geringerer Qualität zum Verkaufe gelangt als in einer andern, wie z. B. in verschiedenen Gemeinden des Kantons St. Gallen nur minderwertiges Kalbfleisch von ungemästeten und jungen Tieren in den Handel gelangt, während in andern nur viel wertvolleres von gemästeten und ältern Tieren. Solche Tatsachen dürfen dem Erhebungsbeamten nicht ent-

gehen und sollen auf dem Berichte in irgend einer Weise zum Ausdruck gebracht werden. — Wenn Wurstpreise angeführt werden, so sollte nie unterlassen werden, das Gewicht der Wurst zu konstatieren, indem man eben für den eigenen Bedarf wiederholt solche kauft und wiegt.

Einen Fleischmarkt weisen ausser Bern wohl wenige Städte auf. Wo ein solcher stattfindet, bestehen ohne Zweifel Differenzen zwischen den Fleischpreisen des Marktes und denjenigen der ansässigen Metzgerschaft, und es ist von Interesse, beide Preise zu kennen.

b) *Fische*. Zwar ist auch bei den Fischen der Wohlgeschmack und die Konsistenz des Fleisches der einzelnen Exemplare verschieden, aber in der Preisstatistik lassen sich diese Eigenschaften nicht zur Darstellung bringen. Die Preisnotierungen haben selbstverständlich nur Bedeutung, wo der Konsum eine gewisse Höhe erreicht und wo eigentliche Fischmärkte stattfinden.

c) Das *Wildbret* wird allgemein beim Gewichte verkauft, und man pflegt nur bei den grössern Tieren, Reh, Hirsch, Gemse, Wildschwein, einzelne Stücke (Zimmer und Schlegel) mit höhern Preisen zu unterscheiden. Die Hasen werden bisweilen per Stück verkauft, und in diesem Falle wären von den Erhebungsbeamten die Gewichte einzelner Exemplare zu ermitteln und anzugeben.

d) Das *Geflügel* kommt in den kleineren Formen per Stück, in den grössern per Gewicht in den Handel. Im ersteren Falle muss vom Erhebungsbeamten eben das Gewicht unter Aufwand von etwas Mühe festgestellt werden.

II. Eier, Milch und Milchprodukte.

a) Die *Eier* werden gegenwärtig auf dem Markte meistenorts per Stück verkauft oder dann per Dutzend, oder es heisst, für Fr. 1 werden so und so viele Eier angeboten. In allen diesen Fällen ist die Berechnung auf das Stück leicht zu bewerkstelligen, und es könnte nur noch, wo der Erhebungsbeamte ein mehreres tun will, das Gewicht der Eier festgestellt werden.

b) *Milch*. Die Milch wird im Detail in allen schweizerischen Orten, in denen Handel damit getrieben wird, per Liter verkauft. Im Grosshandel wird sie in der Ostschweiz nicht selten gewogen. Wo der Handel mit teilweise entrahmter Milch statthaft ist, sollten in einer Notiz von den Erhebungsbeamten die Minimalgehaltszahlen angegeben werden. Die Erfahrung lehrt, dass innerhalb selbst grosser Gemeinden der Milchpreis verschiedener Verkäufer im Detailhandel oft derselbe ist. Er steigt und fällt nur etwa in dem Sinne, dass Abnehmern ganz grosser Quantitäten, sei die Abnahme vertraglich auf längere Zeit hinaus stipuliert oder nicht, eine Begünstigung eingeräumt wird, und dass schlechten Zahlern gegenüber das Gegenteil geschieht. Solche

Verhältnisse können in der Statistik aber nicht berücksichtigt werden.

c) Die *Butter* wird als Tafelbutter oft in gepressten Stücken zu einem Einheitspreise verkauft. Diese Stücke sind, wie die Erfahrung lehrt, nicht immer so schwer, als angegeben wird, und ihr Gewicht sollte deshalb von den Erhebungsbeamten kontrolliert werden. Butter in Ballen, die zum Einsieden bestimmt ist und eingesottene, wird stets per $\frac{1}{2}$ Kilo berechnet. Die Preise werden innerhalb ein und derselben Gemeinde, selbst in grössern Verhältnissen, kaum stark variieren.

d) *Käse*. Der Wert des Käses steigt und fällt je nach der Zubereitungsart, dem Alter u. s. w. Die Preise regulieren sich zwar von den verschiedenen Handelszentren aus, werden aber auch, wo eigentliche Märkte nicht stattfinden, von den einzelnen Detaillisten nach Willkür bestimmt.

III. Getreide und Brot.

a) Die Preise der importierten *Getreide* werden von den Börsen ausgegeben, und den Erhebungsbeamten bleibt in diesem Punkte nichts anderes übrig, als diese Preislisten zu kopieren. In der Ostschweiz sind die Preise des staatlichen Kornhauses in Rorschach massgebend.

b) Das *Grossbrot* (im Gegensatz zum Klein- oder Luxusbrot) wird durch die ganze Schweiz hindurch in Laiben von $\frac{1}{2}$ — $2\frac{1}{2}$ Kilogramm gebacken und per Laib verkauft. Es wäre interessant, aus allen Orten, welche auf dem Gebiete der Feststellung der Lebensmittelpreise mitarbeiten, die gesetzlichen Bestimmungen über die Verkaufsmethode (Gewicht oder Stück) kennen zu lernen. Gleichviel ob das Gewicht vorgeschrieben ist oder nicht, sollten die Erhebungsbeamten gelegentlich von sich aus mit bezug auf das Gewicht Stichproben im eigenen Haushalte vornehmen.

Hinsichtlich der Qualität scheint die Erfahrung zu lehren, dass die gleichen Bezeichnungen gleiche Brotqualitäten in gewissen Gebietskreisen bedeuten. Beispielsweise werden die vier oben angeführten Brotsorten in den ostschweizerischen Kantonen St. Gallen, Appenzell und Thurgau innerhalb gewisser kleinerer unkontrollierbarer Schwankungen so ziemlich dieselben Eigenschaften besitzen. Wie sich dies in andern Gebieten der Schweiz verhält, wird sich aus den ersten Erhebungen ergeben und muss erst gelernt werden. So wichtig das Brot als Nahrungsmittel ist, so schwierig ist die Feststellung vergleichbarer Preise.

IV. Obst, Trauben, Beeren.

a) Beim *Obst* dürfen wir, um uns nicht in eine unübersichtliche Menge von Angaben zu verlieren, zunächst bloss Most-, Lager- und Tafelobst unterscheiden. Allein es soll den einzelnen Erhebungsbeamten unbe-

nommen sein, in jeder dieser Kategorien eine Anzahl besonders hervortretender Obstsorten anzuführen, so z. B. werden in der Ostschweiz in der Kategorie des Mostobstes folgende Birnensorten angeführt werden: Gelbmöstler, Bergler, Wasserbirnen, Langbirnen, Weinbirnen; und folgende Äpfelsorten: Holzäpfel, Gelbjoggler. Beim Lagerobst werden hier unterschieden werden: Mauer-, Gold-, Leder- und Kastellreinetten, Gallwiler, Wein- und Usteräpfel, Fraurotacher.

In andern Gegenden werden ohne Zweifel andere Sorten unter andern Namen dominieren. — Beim Tafelobst wird dasselbe der Fall sein.

Es sollte aber nirgends unterlassen werden, die wichtigsten Sorten aller drei Kategorien festzustellen und ihre Preise zu notieren.

Der Verkauf beim Gewicht ist, wenn ich nicht irre, noch nicht überall üblich; wo er per Liter, d. h. per Hohlmass geschieht, ist, um vergleichen zu können, nötig, das Gewicht des Liters festzustellen.

Auf den Märkten werden die Preise für den einzelnen Verkäufer des Most-, Lager- und Tafelobstes nie weit auseinandergehen, wenigstens ist dies auf den ostschweizerischen Obstmärkten so. Sollten erhebliche Unterschiede im Verlaufe des einzelnen Marktes zu Tage treten, was doch unter besondern Umständen, namentlich gegen den Schluss desselben je nach Angebot und Nachfrage der Fall sein kann, so sind dieselben zu verzeichnen.

b) *Trauben*. Auf unserm Markte erscheinen inländische und ausländische (meist italienische) Trauben. Die Farbe, ob weiss oder blau, hat auf den Preis keinen Einfluss. Die importierten Trauben und auch die inländischen, welche für weiten Transport sorgfältig verpackt werden müssen, werden meist kistchenweise verkauft. Das Gewicht der Kistchen ist ziemlich verschieden. Der auf diese Weise betriebene Handel entspricht also nicht immer den Anforderungen strenger Rechtlichkeit. Die Annahme, es handle sich um ein 5 Kilo-Kistchen, ist längst falsch, die Kistchen wägen 3—5 Kilo.

c) Bei den *Beeren* vollzieht sich der Handel meistens beim Gewichte. Wo er in anderer Weise, per Körbchen etc., vor sich geht, sind die Gewichte durch die Erhebungsbeamten festzustellen.

Die Ungenauigkeit dieses Verkehrs ist fast immer dem Käufer zum Schaden.

d) *Nüsse* sind zwar kein sehr bedeutendes Nahrungsmittel, aber sie finden doch mannigfache Verwendung, und wenn deren Preise verglichen werden wollen, ist zu unterscheiden zwischen den edleren, dünnschaligen und den unedleren, dickschaligen Nüssen.

V. Gemüse.

Bei den Gemüsen aller Kategorien kommt neben dem Handel per Gewicht derjenige nach Hohlmassen oder per Stück vor. Wo nach dem Hohlmasse oder per Stück verkauft wird, ist dies anzuführen und das Gewicht daneben anzumerken. Die Mühe, z. B. einen Liter Karotten zu wägen und das Nettogewicht festzustellen, ist ja klein.

VI. Kartoffeln.

Die Kartoffeln sind nach Qualität und Grösse bekanntlich sehr verschieden; es ist deshalb empfehlenswert, dass die Erhebungsbeamten sich nicht darauf beschränken, die Angabe des Preises per $\frac{1}{2}$ Kilo und per 50 Kilo zu notieren, sondern dass sie einzelne der im Verkehr ihrer Gemeinde am häufigsten vorkommenden Sorten unter gleichzeitiger Notierung der Preise besonders anführen.

VII. Viehpreise.

Es ist zwischen Zucht- und Schlachtvieh zu unterscheiden. Beim Zuchtvieh ist nicht das Gewicht, sondern die Individualität des Tieres für Zuchtzwecke die Hauptsache, und es genügt deshalb die Preisangabe per Stück, während beim Schlachtvieh im Gegenteil das Gewicht das Wesentliche ist. Man unterscheidet das Lebendgewicht, d. h. das Gewicht des Tieres in lebendem Zustande, und das Tot- oder Schlachtgewicht. Die Viehpreise nach Totgewicht können von den Schlachthofverwaltungen am leichtesten und zuverlässigsten erfahren werden.

VIII. Die Futterpreise

sind per 100 Kilo anzugeben. Es gibt neben Fettheu und Emd viele Qualitätsabstufungen, aber in der Statistik wird kaum Rücksicht darauf genommen werden können. Beim Stroh unterscheidet man Roggenstroh und Weizenstroh.

IX. Brennmaterialien.

Die wichtigsten Brennhölzer sind Tannen- und Buchenholz. Die Preise per Ster in Meterscheitern sollten stets aufgeführt werden. Wenn Holz in zerkleinertem Zustande, gesägt und gespalten in den Handel kommt, wäre neben dem Preis die Verkaufsmethode anzuführen, ob es in Ringen an die Käufer abgegeben wird, oder auf bestimmte Längen geschnitten in Ster-Kisten. Locker in die Kiste geworfen, fasst dieselbe zirka $\frac{1}{3}$ weniger, als wenn das Holz gebeigt ist. Torf wird beim Gewicht und per Ster verkauft. Reiswellen sind von so verschiedener Grösse, dass Preisangaben ohne Gewicht- oder Kubikinhaltsangabe wertlos sind.

Formular für die Originalaufnahmen der Lebensmittelpreise.

Statistik

der

Lebensmittel-Preise.

Gemeinde: Zeit der Aufnahme (erste Woche jedes Monats):

I. Fleisch, Fische, Wildbret und Geflügel.

a. Fleisch per 1/2 Kilo:	mit Knochen		ohne Knochen			mit Knochen		ohne Knochen	
Ochsenfleisch	Fr.	Rp.	Fr.	Rp.	Pferdefleisch	Fr.	Rp.	Fr.	Rp.
Kalbfleisch	»	»	»	»	Speck	»	»	»	»
Kuhfleisch	»	»	»	»	Schweineschmalz	»	»	»	»
Schweinefleisch	»	»	»	»	Nierenfett	»	»	»	»
Schafffleisch	»	»	»	»					

Die Knochenbeigabe beträgt durchschnittlich bei 1/2 Kilo Fleisch Gramm.

Würste:

b. Fische per 1/2 Kilo:	Lachs . Fr. Rp.	Bachforellen Fr. Rp.	Seeforellen Fr. Rp.
	Rötel	Ballen	Blaufelchen
	Hecht	Aal	Brachsmann
	Karpfen	Weissfische	Alet
c. Wildbret per 1/2 Kilo:	Reh	Gemse	Hase
d. Geflügel per 1/2 Kilo:	Truthahn	Gans	Ente
	Poulet	Huhn	Taube

II. Eier, Milch und Milchprodukte.

a. Eier:	einheimische	importierte
b. Milch per Liter:	Ganze Milch (Vollmilch) Rp.	Halbe Milch (teilweise entrahmt) Rp.
	Zentrifugmilch (ganz entrahmt) Rp.	
c. Butter per 1/2 Kilo:	Tafelbutter Fr. Rp.	Süsse Butter in Ballen Fr. Rp.
	Eingesottene Butter Fr. Rp.	
d. Käse per 1/2 Kilo:	Emmenthaler Fr. Rp.	andere Fettkäse Fr. Rp.
	Magerkäse	Glarner Zieger
		andere Zieger

III. Getreide und Brot.

a. Getreide per 100 Kilo:	Ausländische Weizen	Andere Getreidearten
b. Brot per 1/2 Kilo:	Weissbrot Rp.	Kernenbrot Rp.
	Haabbrot Rp.	Maisbrot Rp.

IV. Obst, Trauben und Beeren.

a. Obst: Mostobst per 100 Kilo:	Äpfel Fr. Rp.	Birnen Fr. Rp.
Lagerobst per 100 Kilo:	Äpfel	
Lagerobst per 1/2 Kilo:	Fr. Rp.	
Kirschen per 1/2 Kilo	 Rp.	
Zwetschgen per 1/2 Kilo:	deutsche Rp.	welsche Rp.
Reine Claudes per 1/2 Kilo	 Rp.	Pfirsiche Rp.
		Aprikosen Rp.
b. Trauben per 1/2 Kilo:		
c. Beeren per 1/2 Kilo:	Erdbeeren: Walderdbeeren Rp.	Ananas Rp.
	St. Johannisbeeren (schwarze)	rote
	Heidelbeeren	Himbeeren
	Preisselbeeren	Stachelbeeren
d. Baumnüsse per 1/2 Kilo	 Rp.	

