

# Mitteilungen über die Preise der wichtigsten Lebensmittel und anderer Bedarfsartikel im Januar 1905.

Gesammelt und zusammengestellt von C. Zuppinger, städt. Polizeidirektor in St. Gallen.

## *Etat des prix des denrées alimentaires et autres les plus importantes, Janvier 1905.*

Par C. Zuppinger, Directeur de police de la ville de St-Gall.

Inhaltsverzeichnis.	Seite	Table des matières.	Page
Vorwort . . . . .	184	Préface . . . . .	184
Tab. I. Fleisch (Ochsen-, Kalb-, Kuh-, Schweine-, Schaf- und Pferdefleisch), Würste, Speck, Schweineschmalz, Nierenfett . . . . .	186	Tabl. I. Viande (de bœuf, veau, vache, porc, mouton et cheval), saucisses, lard, saindoux, graisse de rognons . . . . .	186
„ II. Fische, Wildpret, Geflügel . . . . .	187	„ II. Poisson, gibier et volaille . . . . .	187
„ III. Eier, Milch, Butter, Käse, Brot . . . . .	188	„ III. Œufs, lait, beurre, fromage, pain . . . . .	188
„ IV. Gemüse . . . . .	189	„ IV. Légumes . . . . .	189
„ V. Zuchtvieh und Futter . . . . .	190	„ V. Bétail à élever et fourrages . . . . .	190
„ VI. Brennholz, Torf, Reiswellen; Kartoffeln, Obst, Nüsse und Kastanien . . . . .	191	„ VI. Bois de chauffage, tourbe, fagots; pommes de terre, fruits, noix et châtaignes . . . . .	191
Schlussbemerkungen . . . . .	192	Observations . . . . .	192

Der Gedanke, die statistische Tätigkeit in der Schweiz auf die Preise der Lebensmittel auszudehnen, ist unsers Wissens überall mit Sympathie aufgenommen worden. Der Beschluss der schweizerischen statistischen Gesellschaft vom 28. September 1903, es möchte ungesäumt auf eine schweizerische Statistik der Lebensmittelpreise Bedacht genommen werden, befindet sich also ganz unzweifelhaft im Einklange mit der öffentlichen Meinung und, wenn es trotzdem erst heute gelungen ist, mit einem Versuche hervorzutreten, so ist der Grund hierfür weder in der Sache selbst, noch in dem Mangel guten Willens der zuständigen Kreise, sondern vielmehr in den Schwierigkeiten zu suchen, welche sich eben jeder neuen Sache entgegenstellen, wofür eine gewisse Menge persönlicher Tätigkeit und eine gewisse Menge ökonomischer Mittel erforderlich sind.

Nachdem sich die Hoffnung, die eidgenössische Verwaltung werde sich der Sache annehmen, zerstolzen, traf die genannte Gesellschaft am 12. September 1904 in Altdorf in Würdigung der obwaltenden Verhältnisse die Entscheidung, „es sei vorläufig dem unterzeichneten Mitgliede der Auftrag erteilt, die periodische Feststellung der Lebensmittelpreise und ihre Bekanntmachung in geeignet scheinender Weise „an die Hand zu nehmen und es sei ihm hierfür der nötige Kredit erteilt.“

Selbstverständlich kann sich unter diesen Umständen unsere Tätigkeit bei den bescheidenen Mitteln, welche uns zu Gebote stehen, nur in den engsten Grenzen bewegen.

A notre connaissance, l'idée d'étendre la statistique suisse aux relevés des prix des denrées alimentaires, a été partout favorablement accueillie. La décision de la Société suisse de statistique du 28 septembre 1903, tendant à recommander l'organisation immédiate d'une semblable statistique suisse répondait ainsi absolument aux vœux de l'opinion publique. Si, malgré cela, nous n'offrons qu'aujourd'hui un essai de ce genre, la faute n'en est pas à la chose en elle-même, ni au manque de bonne volonté des cercles compétents, mais bien plutôt aux difficultés inhérentes à toute innovation qui exige un certain degré d'activité personnelle en même temps que certaines ressources économiques.

Après avoir dû abandonner l'espoir de voir l'administration fédérale prendre en main la chose, la Société prit le 12 septembre 1904, à Altdorf, la décision de „charger provisoirement le soussigné, membre de la Société, de dresser un tableau périodique des prix des denrées et de le publier en la manière qui lui paraîtra la mieux appropriée au but, lui accordant, à cet effet, le crédit nécessaire“.

Il va sans dire que, dans l'état des choses et avec les modestes ressources dont nous disposons, nous avons dû nous renfermer dans d'étroites limites.

*Die Hauptziele derselben, von den gleichzeitigen Preisen der wichtigsten Lebensmittel und anderer Bedarfsartikel aus den Städten, welche uns ihre Mitwirkung angedeihen lassen, ein übersichtliches Bild zu gestalten und ebenso von den Veränderungen, welche sich im Verlaufe der Zeit an diesen Preisen vollziehen, werden wir aber trotzdem zu erreichen suchen. Der Nutzen einer Ausgleichung der Preise auf dem Lebensmittelmarkt, die Verhinderung exorbitant hoher Preise, ohne dass hierfür wirtschaftliche oder kommerziell zwingende Gründe vorliegen, ebenso die Verhinderung ausser allen Verhältnissen liegender niedriger Preise wird und muss sich von selbst einstellen, und diese Momente sollten Gewähr dafür bieten, dass unsere Publikationen von den Gemeinde- und Staatsverwaltungen, von Produzenten und Konsumenten, wie besonders auch von der Presse mit Interesse und Wohlwollen aufgenommen werden.*

Wie oft unsere Mitteilungen erscheinen werden, kann heute noch nicht gesagt werden, zunächst vielleicht alle 2 Monate, später und, wenn der Lebensmittelmarkt belebter sein wird, jedenfalls öfter.

Aus Auftrag der Zentralkommission  
der schweizerischen statistischen Gesellschaft:

C. Zuppinger,  
d. Z. städt. Polizeidirektor  
in St. Gallen.

Nous chercherons cependant à atteindre le but principal proposé, qui est de relever, à un moment donné, les prix des denrées alimentaires les plus importantes et autres articles de nécessité dans les villes qui nous prêtent leur concours, et de leur présenter un tableau d'ensemble, en tenant compte des variations des prix qui ont eu lieu dans une période de temps déterminée. On se rendra compte ainsi, sans effort, de l'utilité d'une égalisation des prix sur le marché aux denrées, de celle d'une digue à opposer à la fixation de prix qui, sans raisons urgentes d'ordre économique ou commercial, sont exorbitants, en même temps qu'à la fixation de prix cotés en dessous des conditions du moment. Pour toutes ces raisons, nous croyons que notre publication sera accueillie favorablement et lue avec intérêt par les administrations communales et de l'Etat, par les producteurs et les consommateurs, comme aussi, en particulier, par la presse.

Nous ignorons encore à quels intervalles nous ferons paraître nos mercuriales; pour commencer, peut-être tous les deux mois; puis après, plus souvent, si le marché aux denrées devient plus animé.

Par ordre de la commission centrale  
de la Société suisse de statistique:

C. Zuppinger,  
directeur de police de la ville de St-Gall.

# Fleisch, Würste, Speck, Schweineschmalz und Nierenfett.

Tab. I.

*Viande, saucisses, lard, saindoux et graisse de rognons.*

Gemeinden Villes	Ochsenfleisch V. de bœuf		Kalbfleisch Viande de veau		Kuhfleisch V. de vache		Schweinefleisch Viande de porc		Schafftfleisch V. de mouton		Pferdefleisch V. de cheval		Würste Saucisses 1/2 kg	Speck Lard 1/2 kg	Schwei- neschmalz Sain- doux 1/2 kg	Nieren- fett Graisse de rognons 1/2 kg				
	1/2 kg		1/2 kg		1/2 kg		1/2 kg		1/2 kg		1/2 kg									
	Mit Knochen avec charge	Ohne Knochen sans charge	Mit Knochen avec charge	Ohne Knochen sans charge	Mit Knochen avec charge	Ohne Knochen sans charge	Mit Knochen avec charge	Ohne Knochen sans charge	Mit Knochen avec charge	Ohne Knochen sans charge	Mit Knochen avec charge	Ohne Knochen sans charge								
1. Aarau . . . .	90	1.10	1-1.10	1.60	70	80	1.—	1.20	1.—	—	—	—	80-1.20	1.10	1.—	60				
2. Altdorf . . . .	90	1.05	1.40	1.60	75	95	85	1.—	85	—	—	—	15-20	1.—	1.—	60				
3. Appenzell . . . .	1.—	—	80	1.20	75	—	70	1.—	80	—	50	70	20	1.—	1.—	90				
4. Basel . . . .	85	—	70-80	1.10-1.40	—	—	1.—	—	80-1.30	—	—	—	15-20	1.15	75	55				
5. Bern . . . .	90	1.20	90	1.40	75-80	1.10	1.—	1.20	90	1.10	25	40	1.20	90-1.00	75-80	60				
6. Biel . . . .	85	—	1.20	—	75	—	1.—	1.20	1.—	—	25	40	1.20	1.—	90	60				
7. La Chaux-de-Fonds	85	1.20	80	—	75	—	1.—	—	90	—	25	40	1.20	80	90	60				
8. Chur — Coire .	90	—	1.—	—	80	—	1.—	1.20	85	—	40	50	—	1.—	90	60				
9. Frauenfeld . . .	90	1.10	1.10	1.30-1.50	65	—	1.—	1.20	85-1.10	—	—	—	20	75	90	50				
10. Fribourg . . . .	90	1.10	1.—	2.—	75	95	95	1.10	90	1.20	35	45	—	70	80	65				
11. Genève . . . .	65-75	90-1.-	1.10	—	55-60	—	65	—	90-1.00	—	—	—	—	—	—	—				
12. Glarus . . . .	85	1.30	1.10	1.50	70	85	90	1.30	85	—	40	60	60	80	95	40				
13. Herisau . . . .	90	1.20	1.10	1.40	70	—	1.—	1.30	90	—	40	—	70	90	90	55				
14. Lausanne . . . .	80-1.-	—	60-1.-	—	75-95	—	90-1.-	—	85-1.10	—	—	—	—	80-90	—	—				
15. Liestal . . . .	80	1.—	1.10	1.40	70	90	1.—	1.20	1.—	1.20	30	40	—	90	80	55				
16. Le Locle . . . .	85	1.15	75	1.55	70	1.—	1.05	—	95	—	20	40	60-1.20	—	—	—				
17. Lugano . . . .	80	1.10	90	1.25	50	65	1.—	—	75-80	—	—	—	15-25	75-80	65-70	—				
18. Luzern . . . .	90	1.20	1.10	1.50	75	—	1.—	1.30	1.—	—	—	—	20	80-1.00	90	50				
19. Neuchâtel . . . .	90	—	1.10	—	80	—	1.—	—	1.10	—	—	—	1.20	1.—	80	—				
20. Sarnen . . . .	80	—	90	—	70	—	85	—	—	—	40	45	2.40	80	85	60				
21. Schaffhausen . . .	90	1.20	1.10	1.50	80	1.10	95	1.20	70-1.10	—	40-50	—	20-25	75	90	50				
22. Sion . . . .	90	1.—	60	—	80	—	85	—	85	—	40	—	—	90	75	60				
23. Solothurn . . . .	85	1.10	1.—	1.50	65	—	1.—	1.20	90	—	—	—	2.40	1.—	80-90	60				
24. Schwyz . . . .	90	1.—	90	1.10	80	90	85	90	—	—	—	35	—	90	90	70				
25. St. Gallen . . . .	95	1.25	1.10	1.50	70	1.—	1.10	1.40	90	—	40	50	25-30	90	85	55				
26. St-Imier . . . .	95	1.20	1.10	1.30	85	1.05	1.10	1.30	1.20	1.40	—	—	1.—	1.—	90	60				
27. Vevey . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—				
28. Winterthur . . .	90	1.20	1.20	1.50	70	90	90-1.10	1.20-1.30	70-1.20	—	40-45	—	20	75-1.10	90-1.-	50-60				
29. Yverdon . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—				
30. Zürich . . . .	90	1.15	1.20	1.60	65-70	—	1.—	1.30	75-95	—	35-50	—	20	50	80-85	50				
31. Zug . . . .	80-85	1.10	80-1.-	1.20	75	—	90	1.10-1.20	80-90	—	—	35	30	90	90	60				

## Anmerkungen.

3. Appenzell: 4 Stücke Würste wiegen 550 gr.  
 5. Bern: 1/2 Kilo Würste Fr. 1.20.  
 6. Biel: } beim Wurstpreise findet sich keine Erklärung,  
     } ob das Stück gemeint ist oder das Gewicht und  
     } welches.  
 12. Glarus: Wurst 400 gr. 60 Rp.  
 13. Herisau: Rinderwurst 450 gr. 70 Rp., Kalbswurst 450 gr. 80 Rp.  
 18. Luzern: Wurst 130 gr. 20 Rp., 150 gr. 25 Rp.  
 19. Neuchâtel: Wurst 1.20. Keine Erklärung ob Gewicht und welches oder  
     Stück.  
 20. Sarnen: Schüblinge pro Dutzend Fr. 2.40. Schweinswurst Fr. 3. —. Brat-  
     wurst Fr. 2.40. Cervelas Fr. 1.80.  
 21. Schaffhausen: Wurst 120 gr. 20 Rp. Schüblinge 150 gr. 25 Rp.  
 23. Solothurn: Würste pro Dutzend Fr. 2.40.  
 26. St. Imier: Wurst 500 gr. Fr. 1.—.  
 28. Winterthur: Wurst 140 gr. 20 Rp.  
 31. Zug: Würste pro Paar 30 Rp.

## Observations.

3. Appenzell: 4 saucisses pèsent 550 gr.  
 5. Berne: 1/2 kilo de saucisses à Fr. 1.20.  
 6. Bienne: } Il n'est pas dit si le prix de la saucisse est donné  
     } par pièce ou selon le poids et quel il est.  
 12. Glaris: Saucisses de 400 gr. à 60 cent.  
 13. Hérisau: Saucisses de viande de génisse, 450 gr. à 70 cent.  
     et      veau, 450 " à 80 "  
 18. Lucerne: Saucisses de 130 gr. à 20 cent. et de 100 gr. à 25 cent.  
 19. Neuchâtel: Saucisses à Fr. 1.20. Est-ce à la pièce ou au poids, on l'ignore.  
 20. Sarnen: „Schüblinge“ (saucisses) Fr. 2.40 la douzaine; saucisses au  
     porc Fr. 3. — Saucisses à griller Fr. 2.40; cervelas Fr. 1.80.  
 21. Schaffhouse: Saucisses de 120 gr. à 20 cent.; „Schüblinge“ (saucisses  
     de 150 gr. 25 cent.  
 23. Soleure: Saucisses Fr. 2.40 la douzaine.  
 26. St-Imier: Saucisses de 500 gr. à Fr. 1.  
 28. Winterhour: Saucisses de 140 gr., à 20 cent.  
 31. Zoug: Saucisses à 30 cent. la paire.

Tab. II.

**Fische, Wildpret und Geflügel. — Poisson, gibier et volaille.**

Gemeinden Villes	Salm	Bach-forellen	See-forellen	Röthel	Balleen	Blau-felchen	Hecht	Aal	Brats-mann	Karpfe	Alet	Weiss-fische		Reh	Gense	Hase	Trut-hahn	Gans	Poulet	Enté	Huhn	Taube	
	Sau-mon 1/2 kg	Trui-te de riv. 1/2 kg	Trui-te du lac 1/2 kg	Ombie cheva-tier 1/2 kg	Pa-lée, féra 1/2 kg	Pfär-rit, bon-delle 1/2 kg	Bro-chet 1/2 kg	An-guille 1/2 kg	Brè-me 1/2 kg	Car-pe 1/2 kg	Che-vaine 1/2 kg	Blan-chaü-le 1/2 kg		Che-vreuil 1/2 kg	Cha-moïse 1/2 kg	Lîè-re 1/2 kg	Din-don 1/2 kg	Oie 1/2 kg	Ca-nard 1/2 kg	Poule 1/2 kg	Pigeon 1/2 kg		
1. Aarau . .	2.—	3.50	—	—	—	1.—	1.50	1.80	—	—	80	—		1.90	—	70	1-1.10	1.—	1.60	1.—	1.50	1.20	
2. Altdorf . .	—	3.50	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—		—	90	—	1.—	85	85	85	75	1.—	
3. Appenzell . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—		—	—	—	—	—	—	—	—	—	
4. Basel . .	1.75	4.—	4.—	—	—	—	—	1.20	—	—	1.10-1.10	—		70	—	70	1.—	—	3.—	—	1.—	—	
5. Bern . .	—	3.75	3.25	40 p. St.	—	1.60	1.50	2.—	1.20	1.20	1.20	70		1-2	1-2	70	1.30	1-2	1.50	1-1.40	2.50	1.30	
6. Biel . .	2.—	2.50	2.20	50 p. St.	—	1.25	1.50	1.20	50	1.30	1.—	50		1.—	—	80	1.25	1.25	1.70	1.30	1.25	1.30	
7. La Chaux-de-Fds.	2.—	2.—	—	—	—	—	1.—	—	—	1.30	—	—		1.40	—	80	1.50	1.10	1.75	1.25	—	1.30	
8. Chur—Coire . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—		—	—	—	—	—	—	—	—	—	
9. Frauenfeld . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—		—	—	—	1.25	1.—	1.25	1.25	75	60-80	
10. Fribourg . .	—	2.50	2.—	—	1.25	—	1.25	1.25	—	1.25	1.25	1.50		2.50	2.20	1.—	1.25	1.40	1.50	1.25	2.—	1.20	
11. Genève . .	1.50-2.50	—	2.50-3	—	—	—	1.50-1.75	—	—	—	—	—		—	—	1-1.10	5-7	6-8	3-4.50	2.50-3	1.50-2.75	90-1.10	
12. Glarus . .	1.75	3.50	2.50	20 p. St.	—	—	80	—	—	—	—	—		85	—	55	1.30	2.—	2.50	1.—	1.—	1.30	
13. Herisau . .	—	3.—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—		1.30	—	5.— p. St.	1.20	1.10	2.—	1.40	1.60	60	
14. Lausanne . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—		—	—	—	—	—	—	—	—	—	
15. Liestal . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—		—	—	4.80 p. St.	1.35	1.—	1.35	1.30	1.35	1.20	
16. Le Locle . .	—	2-2.50	—	—	—	—	1.40	—	—	—	—	—		1.—	—	80	1.40	1.10	1.60	1.30	—	1.25	
17. Lugano . .	2.50	2-2.20	2-2.20	—	—	70-80	1-1.25	—	1.50	—	—	—		1.50	80	75	1.—	70	1.—	1.20	1.—	90-1.-	
18. Luzern . .	2.50	4.—	—	35-40 p. St.	1.80	—	1.50	—	—	—	—	1.—		—	—	80	1.50	1.20	1.50	1.50	1.60	1.50	
19. Neuchâtel . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—		—	—	—	—	—	—	—	—	—	
20. Sarnen . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—		—	—	—	—	—	—	—	—	—	
21. Schaffhausen . .	1.50-1.60	3.50	2.50	3.—	—	1.75	1.50	1.50	30-40	1.50	60	60		1.75	—	1.05	1.10	80-90	1.40	80-95	1.—	1.25	
22. Sion . .	—	2.80	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1.—		—	—	—	—	3.50 p. St.	2.50	2.80	2.—	—	
23. Solothurn . .	1.50	2.—	—	—	—	—	1.80	1.—	1.—	1.50	1.—	—		1.10	1.10	70	—	—	1.50	—	88-1.28	1.28-1.58	
24. Schwyz . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—		—	—	—	—	—	—	—	—	—	
25. St. Gallen . .	2.—	3.—	2.40	—	—	1.50	1.20	1.50	50	1.20	60	60		1.70-2.25	—	80	—	90-1.-	1.50	1.20-1.25	2-2.50	1-1.10	
26. St-Imier . .	—	3.—	—	—	—	—	2.—	—	—	—	—	—		—	—	5-6 p. St.	—	12-13 Fr. p. St.	1.50	4-5 Fr. p. St.	2.—	1.20 p. Paar	
27. Vevey . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—		—	—	—	—	—	—	—	—	—	
28. Winterthur . .	2.—	3.—	2.50	2.50	—	1.40	1.50	1.40	60	1.20	80	60		1.50	1.50	5.— p. St.	2.50	6.50 p. St.	3.50 p. St.	3.50 p. St.	2.50 p. St.	80	
29. Yverdon . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—		—	—	—	—	—	—	—	—	—	
30. Zürich . .	1.75	—	—	2.50	—	1.40	1.20	—	60	1.40	85	—		—	—	—	—	1.10	1.40-5	1.50	1.50	—	
31. Zug . .	—	2.80	2-2.20	2.—	1.—	1.—	1.20	1.—	40	1.—	60	70		80	—	80	1.20	1.—	1.40	1.20	85	1.—	

**Anmerkungen:**

4. Basel: Meersalm (Tresscott), Fr. 1.75. Rheinsalm Fr. 5.—. Rehpfeffer 70 Rp. Hasenpfeffer 70 Rp. Poulet p. Stück Fr. 4—6. Huhn p. Stück Fr. 2—3. Gänse von Bresse, p. Stück Fr. 10—15. Enten von Bresse p. Stück Fr. 4.50—6. Tauben von Bresse, p. Stück Fr. 1.50.

**Observations:**

4. Bâle: Saumon de mer (Tresscott) Fr. 1.75; Saumon du Rhin Fr. 5.—. Civet de chevreuil, 70 cent.; poulets, la pièce Fr. 4—6; poules, la pièce Fr. 2—3; oies de Bresse, la pièce Fr. 10—15; canards de Bresse, la pièce Fr. 4.50—6; pigeons de Bresse, la pièce Fr. 1.50.

Tab. III. Eier, Milch, Butter, Käse und Brot. — Œufs, lait, beurre, fromage et pain.

Gemeinden Villes	Eier Œufs		Milch Lait			Butter Beurre			Käse Fromage				Brot Pain		
	Ein- heimische per Stück indigènes la pièce	Im- portierte importées la pièce	Ganze p. Liter non écrémé le litre	Halbe p. Liter écrémé le litre	Centri- fugen p. Liter centrifuge le litre	Tafel- butter de table 1/2 kg	Süsse Butter in Ballen en motte 1/2 kg	Einge- sottene Butter fondue 1/2 kg	Emmen- thaler d'Em- menthal 1/2 kg	Halbfett migras 1/2 kg	Magerk. maigre 1/2 kg	Glarner Zieger schab- zieger 1/2 kg	Weiss- brot blanc 1/2 kg	Kernen- brot mi- blanc 1/2 kg	Schwarz- brot noir 1/2 kg
1. Aarau . . . . .	12 <sup>1/2</sup>	8 <sup>1/2</sup> -11	20	—	—	1.75	1.45	1.20	1.10	90	60	60	20	18	15
2. Altdorf . . . . .	12	10	17	—	—	1.50	1.35	—	90	60	50	—	20	16	—
3. Appenzell . . . . .	9	—	18	—	6	1.50	1.10	1.80	1.—	80	27	—	20	18	—
4. Basel . . . . .	15	10	19-20	—	—	—	1.45	—	1.—	—	80	—	17	15	13
5. Bern . . . . .	10	10	20	—	—	1.50	1.40	1.40	80-1.-	70	50-60	1.—	20	18	17
6. Biel . . . . .	11 <sup>1/2</sup>	10 <sup>1/2</sup>	18	—	—	1.40	1.35	1.30	1.—	60	—	—	15	14	13
7. La Chaux-de-Fonds .	12	6 <sup>1/2</sup>	20	—	4	1.60	1.40	1.20	80	70	40	80	16	14	12
8. Chur — Coire . . . . .	10	8	20	—	—	1.55-1.60	1.50-1.60	1-1.70	1-1.10	55-60	35-40	55	22 <sup>1/2</sup>	20	25
9. Frauenfeld . . . . .	10	10	19	—	5	1.50	1.45	85	1.—	80	50	60-65	18	16	15
10. Fribourg . . . . .	12	—	17	9	5	1.60	1.40	1.50	1.—	80	50	—	17 <sup>1/2</sup>	17	14
11. Genève . . . . .	15	—	20	5	1	1.30-1.60	1.50	—	1-1.15	80-1.-	55	—	15-18	13	—
12. Glarus . . . . .	14	10	20	—	—	1.55	1.20	1.40	1.—	80	62	30-60	22	18	—
13. Herisau . . . . .	12	—	20	7	5	1.60	1.45	—	90	70	60	1.60	22	20	20
14. Lausanne . . . . .	11 <sup>1/2</sup>	—	20	15	—	1.50-1.60	—	1.35-1.40	1-1.10	55-65	—	—	18	17	16
15. Liestal . . . . .	13	9 <sup>1/2</sup>	20	18	5	1.30	1.20	—	90	65	50	50	16	13	12
16. Le Locle . . . . .	11 <sup>1/2</sup>	10	20	—	—	1.60	—	1.35	1.—	70	50	—	16	14	12
17. Lugano . . . . .	11	10	20	10	—	1.60	1.40	—	90	65	45	—	15	11	11
18. Luzern . . . . .	12	10	17	—	—	1.50	1.40	1.70	80-1.-	60-70	40-50	60	15 <sup>1/2</sup>	14 <sup>1/2</sup>	—
19. Neuchâtel . . . . .	10	—	20	—	—	1.50	1.40	—	1.—	80	50	—	16	14	—
20. Sarnen . . . . .	10-12	—	17	—	—	1.40	—	—	—	55	35-50	—	21	14	—
21. Schaffhausen . . . . .	10-13	10	20	18	2	1.60	1.25-1.45	1.70	1.10	80-85	55	50	17 <sup>1/2</sup>	16	14
22. Sion . . . . .	10	10	20	—	—	1.25	1.20	1.50	1.—	70	60	50	19	17	13
23. Solothurn . . . . .	12	10	18	—	5	1.75	1.50	1.60	90	80	30-50	50-90	20	18	15
24. Schwyz . . . . .	12	10	17	7	5	1.40	1.40	—	80	70	40	80	21	—	—
25. St. Gallen . . . . .	13 <sup>1/2</sup>	9 <sup>1/2</sup>	20	—	6	1.60	1.40	1.95	1.—	80	60	70	21	20	18
26. St-Imier . . . . .	10	10	20	—	—	1.50	1.30	—	1.—	80	—	—	32	30	—
27. Vevey . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
28. Winterthur . . . . .	13	9	20	—	5	1.60	1.35	1.60	90-1.-	90	60	70	20	17	16
29. Yverdon . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
30. Zürich . . . . .	15	10	20	—	—	1.60	1.50	1.90	1.20	90	65	—	21 <sup>1/2</sup>	19	17
31. Zug . . . . .	12	10	18	—	—	1.40	1.30	1.60	90	75-80	50-60	60	—	17	15

Anmerkungen.

8. Chur: Das Schwarzbrod zu 25 Rp. per 1/2 kg muss ein Luxusbrot sein.  
 9. Frauenfeld: Unter eingesottener Butter ist hier Margarine verstanden.  
 12. Glarus: Zieger per Stöckli 30—60 Rp.  
 14. Lausanne: Eingesottene Butter (à fondre) per 1/2 kg Fr. 1.35—1.40.  
 30. Zürich: Butter zum Einsieden per 1/2 kg Fr. 1.40.

Observations.

8. Coire: Le pain bis à 25 cent. le 1/2 kilo doit être un pain de luxe.  
 9. Frauenfeld: Par beurre fondu, il faut entendre ici de la margarine.  
 12. Glaris: Petits pains de schabzieger de 30—60 cent.  
 14. Lausanne: Beurre à fondre, le 1/2 kilo Fr. 1.35—1.40.  
 30. Zurich: Beurre à fondre, le 1/2 kilo Fr. 1.40.

Tab. IV.

## Gemüse. — Légumes.

Gemeinden Villes	Kopf-salat	Endi-vien-salat	Blu-men-kabis	Weiss-kabis	Blau-kabis	Spitz-kabis	Kohl	Lauch	Rosen-kohl	Gelbe Rüben	Karotten	Weisse Rüben	Ran-den	Boden-kohlraben	Kohl-raben	Selerie-wurzeln	Meer-rettig	Schwarz-wurzeln	Bohnen, grün	Erb-sen, grün	Erbsen, ent-hülst gebr.	Linsen	Zwiebeln	Knob-lauch	
	<i>Sa-lade pom-mée</i>	<i>Chi-corée fraîche et sauvage</i>	<i>Chou-kohl</i>	<i>Chou-pom-mé blanc</i>	<i>Chou-pom-mé rouge</i>	<i>Chou-blanc pointu</i>	<i>Chou-de-Zürich</i>	<i>Poi-reau</i>	<i>Ch. de Bruxelles</i>	<i>Ca-rott-es jaunes</i>	<i>Ca-rott-es rouges</i>	<i>Nave-ts</i>	<i>Bet-teraves à sa-lade</i>	<i>Chou-napet en terre</i>	<i>Chou-rate</i>	<i>Chou-Céleri</i>	<i>Rai-fort</i>	<i>Scor-so-nère</i>	<i>Hari-cots vertes</i>	<i>Pois-écos-sés séchés</i>	<i>Len-tilles</i>	<i>Oignons</i>	<i>1/2 kg</i>	<i>1/2 kg</i>	
1. Aarau . .	15-20	15-20	30-1.-	10-30	10-40	—	5-40	5	40-50	10-15	20-30	5	5	5	—	5-10	20-30	90	—	—	30	30	15	40	
2. Altdorf . .	5	10	50	20	40	—	30	—	40	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	20	30	
3. Appenzell . .	—	—	—	—	—	—	—	5	—	10	—	5	10	—	8	10	—	—	—	—	—	30	—	15	20
4. Basel . .	20-25	20-25	25	10	30	—	20	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
5. Bern . .	15	10-20	60	40	25	40	10	10	20	10	10-20	10	20	20	20	10	20-25	20	—	—	25	25	30	30	
6. Biel . .	15	15-20	70	20-30	20-30	—	10-20	5	30	—	—	—	—	—	—	10-20	25	25-30	—	—	25	25	15	50	
7. La Chaux-de-F. .	15	15	70	20	20	25	10	15	60	60	—	60	—	60	—	—	—	—	—	—	—	—	1.-	1.-	
8. Chur—Coire .	5-10	15	30-1.-	20-30	20-30	40-50	20-25	5	50-75	10-15	10-15	5	7-8	5	5-10	10	40	80-1.-	—	—	25	28-40	20	30	
9. Frauenfeld .	20	20	40-60	30-40	35-40	—	30-50	5	60	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
10. Fribourg . .	15-20	—	50-70	10-30	15-35	—	10-15	7	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	25	40	20	40	
11. Genève . .	10-15	10-20	60-80	—	20-35	—	15-20	5-15	60-80	—	15-20	15-20	—	—	10-15	15-20	—	—	—	—	—	—	—	20-25	
12. Glarus . .	20	20	30	45	40	15	20	6	50	10	10	5	10-15	25	—	15	50	70	—	—	25	30	18	40	
13. Herisau . .	—	—	35-40	40	45	—	25	5	—	10-15	15	3	6	5	5	10	—	—	—	—	—	—	25	30	
14. Lausanne . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
15. Liestal . .	15	15	55	40	35	30	15	5	40	4	10	4	—	—	—	10	25	—	—	—	20	30	17 1/2	50	
16. Le Locle . .	20	—	65	—	—	—	25	—	—	—	1.90	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
17. Lugano . .	20	20	25	20	25	—	15	12 1/2	—	—	12	10	5	—	—	10	5	15-30	—	—	30	—	12	25	
18. Luzern . .	5-15	15	30-70	10-25	25-35	—	10-25	5-10	45	7 1/2-10	15	7 1/2	12 1/2	—	20	20-30	30-40	35-40	—	—	20-25	30-35	10-12	35-40	
19. Neuchâtel . .	15	—	90	—	—	—	25	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
20. Sarnen . .	5-10	10	40-1.-	10-25	10-20	10-20	10-25	5	25-30	5	10	5	5	5	15	5-10	—	—	—	—	25-30	35	15	15	
21. Schaffhausen .	15-20	15	40-60	25-30	25-30	25-30	15-20	3-4	35-40	10	10	8-10	15-20	5	5	3-4	15-20	30-40	—	—	25	30	15	20	
22. Sion . .	15	—	80	15-25	15	15-25	—	10	—	15	10	15	—	10	10	—	—	25	—	—	30	20	80	—	
23. Solothurn . .	15	15	70-1.-	40	30	—	40	5	40	4	30	10	15	15	—	10	20	30	—	—	25	25	15	30	
24. Schwyz . .	—	—	—	—	30-40	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
25. St. Gallen . .	20	20	25-50	25-35	25-35	—	20-30	5	60	15	15	5	—	5	20	5	25	80	—	—	25	33	20	50	
26. St-Imier . .	10	15	50	15	15	—	15	5	1.50	15	15	15	—	25	25	30	40	60	—	—	25	40	20	10	
27. Vevey . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
28. Winterthur .	20	15	30-80	25-35	—	25-35	25-35	5-10	—	10	10-12	5	25	5-6	20	5-15	20-40	50-80	—	—	20-25	35	10-20	10-20	
29. Yverdon . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
30. Zürich . .	20	15	45	35	35	35	30	5	50	10	10	5	10	10	15	15	30	50	—	—	20	35	13	25	
31. Zug . .	15	15	30-80	10-40	35-40	10-40	10-40	2	50-70	15	—	10	15	5	20	5-20	30-40	55	—	—	20	—	15	25	

## Anmerkungen.

5. Bern: Lauch 10 Rp. per Büschel.  
 7. La Chaux-de-Fonds: Gelbe Rüben, weisse Rüben, Bodenkohlraben per  $\frac{1}{4}$  = 5 Liter.  
 11. Genf: Kohlraben  $\frac{1}{2}$  kg. 10—15 Rp.  
 16. Le Locle: Karotten Fr. 1.90 per 20 Liter. Bohnen enthülst und getrocknet Fr. 1.75 per 5 Liter.  
 17. Lugano: Endiviensalat 20 Rp. per  $\frac{1}{2}$  kg. Weisskabis 20 Rp. per  $\frac{1}{2}$  kg. Blaukabis 25 Rp. per  $\frac{1}{2}$  kg. Lauch 12  $\frac{1}{2}$  Rp. per  $\frac{1}{2}$  kg. Randen 5 Rp. per Stück per  $\frac{1}{2}$  kg.  
 18. Luzern: Kohlraben per Büschel 20 Rp. Schwarzwurzeln 35—40 Rp. per  $\frac{1}{2}$  kg.  
 22. Sitten: Lauch per Büschel 10 Rp.

## Observations.

5. Berne: Le poireau, 10 cent. la botte.  
 7. Chaux-de-Fonds: Carottes jannes, navets et choux-raves, par 5 litres.  
 11. Genève: Choux-raves, le  $\frac{1}{2}$  kilo 10—15 cent.  
 16. Locle: Carottes, Fr. 1.90 les 20 litres; haricots écossés et séchés, Fr. 1.75 les 5 litres.  
 17. Lugano: Chicorée, le  $\frac{1}{2}$  kilo 20 cent.; chou pomme blanc, 20 cent. le  $\frac{1}{2}$  kilo; chou pomme rouge, 25 cent. le  $\frac{1}{2}$  kilo; poireau, 12  $\frac{1}{2}$  cent. le  $\frac{1}{2}$  kilo; betteraves à salade, 5 cent. la tête.  
 18. Lucerne: Choux-raves, 20 cent. la botte; scorsonères, 35—40 le  $\frac{1}{2}$  kilo.  
 22. Sion: Poireau, 10 cent. la botte.

Tab. V.

Zuchtvieh und Futter. — *Prix du bétail à élever et des fourrages.*

Gemeinden Villes	Stiere Taureaux	Kühe Vaches	Rinder Génisses	Kälber Veaux	Schweine Porcs	Schafe Moutons	Ziegen Chèvres	Futterpreise <i>Prix des fourrages</i> per 100 kg.		
								Fettheu Foin	Erd Regain	Stroh Paille
	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.
1. Aarau . . .	4—600	4—700	4—700	40—60	20—60	20—40	20—40	6—7	7—7.50	5.50—6
2. Altdorf . . .	6—700	5—1200	6—1000	180—300	80	—	35	8	5	4
3. Appenzell . . .	400	5—600	180	35—40	120	25—40	50—60	5	6	3.80
4. Basel . . . .	—	—	—	—	—	—	—	6.80—7.60	—	5—6
5. Bern . . . .	650	650	550	80	250	50	50	—	—	—
6. Biel . . . .	6—700	—	—	—	—	—	—	8.50—9	9	7½
7. La Chaux-de-Fonds .	900	700	700	50	100	50	—	8	9	4
8. Chur — Coire .	7—800	4—500	460—500	40—60	85—140	25—40	18—25	8—9	8—10	7—8
9. Frauenfeld . .	500—1000	6—700	5—600	50—100	1—200	—	—	6—6.40	6.40—7	5—5.40
10. Fribourg . . .	—	—	—	—	—	—	—	7—8	—	4.50—5
11. Genève . . .	600—1000	5—800	2—500	50—150	—	—	—	5½	6	4.75
12. Glarus . . . .	17—2400	5—1200	3—600	80—180	80—150	40—90	18—85	9	10	4
13. Herisau . . .	3—1000	4—800	3—600	60—70	100—150	—	25	9	10	7
14. Lausanne . . .	—	—	—	—	—	—	—	5—6.30	7	4.80—5.10
15. Liestal . . . .	500	550	450	80	35	—	50	6.80	7	5.60
16. Le Locle . . .	—	—	—	—	—	—	—	7.50	7.50	5.50
17. Lugano . . . .	3—400	2—400	2—300	120	160—200	80—100	18—25	8	6.50	5
18. Luzern . . . .	600	650	650	80	—	—	—	10	8	7
19. Neuchâtel . . .	—	—	—	—	—	—	—	8	8	6
20. Sarnen . . . .	3—1000	5—800	3—700	50—80	150—180	20—40	—	6.50	6.50	6.20
21. Schaffhausen .	5—1500	4—700	4—700	100—250	Muttersch. Eber 100—200 100—150	40—50	30—50	7	7.50	5
22. Sion . . . .	280—500	3—600	—	—	—	—	—	8	—	4
23. Solothurn . . .	—	—	—	—	—	—	—	6.80	8	6.50
24. Schwyz . . . .	—	—	—	—	—	—	—	8	8	2.50
25. St. Gallen . . .	700	600	300	60	70	—	35	4	5	3.50
26. St-Imier . . .	600—1000	5—800	4—500	2—300	150—200	50—60	30—40	8	8	5
27. Vevey . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
28. Winterthur . .	4—600	2—600	2—500	40—250	10—180	10—50	10—40	7	8	5.20
29. Yverdon . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
30. Zürich . . . .	—	—	—	—	—	—	—	6.50	7	5
31. Zug . . . .	6—1500	5—800	5—800	45—140	—	—	—	8	8	5

**Brennmaterialien, Kartoffeln, Obst, Nüsse und Kastanien.**

Tab. VI.

*Combustibles, pommes de terre, fruits, noix et châtaignes.*

Gemeinden Villes	Brennholz Bois de chauffage per Ster — le stère		Torf Tourbe	Reiswellen Fagots per 100 Stück le cent	Kartoffeln Pommes de terre		Obst, Nüsse, Kastanien Fruits, noix, châtaignes			
	Tannenholz B. de sapin	Buchenholz B. de hêtre			1/2 kg	50 kg	Tafelobst Fruits de table 1/2 kg	Kochobst Fruits à cuire 1/2 kg	Nüsse Noix 1/4 kg	Kastanien Châ- taignes 1/2 kg
	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Rp.	Fr.	Rp.	Rp.	Rp.	Rp.
1. Aarau . . . . .	10-12	16	—	27-29	7½	4	15	10	30	15
2. Altdorf . . . . .	23	30	—	22	4	3-4	40	30	50	40
3. Appenzell . . . . .	22	28	20	15	6	4.50	20	18	30	25
4. Basel . . . . .	11.50	13.50	—	—	4½	3.75-4.50	—	11	60	15-20
5. Bern . . . . .	13.33-14.33	17.33-18	9.33-10	25-30	2	3.50-4	20	20	30	30-50
6. Biel . . . . .	10-11	14-15	7-8	45-50	4½	3-4	12-15	—	—	—
7. La Chaux-de-Fonds .	14.50	17	6	17	—	1.20-1.30 20 Liter	3.-bis4.- 20 Liter	2.50-3.- 20 Liter	1.20 5 Liter	1.50 5 Liter
8. Chur — Coire . . .	9-9.30	13.50-14	—	10	5	—	15-20	10	25	40-50
9. Frauenfeld . . . . .	12-14	15-17	per 100 kg	23-29	6	4	10-15	10	30	—
10. Fribourg . . . . .	10.50-12	15-18		6-6.25	8-15	—	2.50-3	—	50	20
11. Genève . . . . .	17-18	18-21	—	—	5	4	30	20	40-50	12-15
12. Glarus . . . . .	10	15	—	25	6	5	12½	10	25	20
13. Herisau . . . . .	16	20	12	15-20	6	4½	20-25	15	30	20
14. Lausanne . . . . .	12.50-13.75	17.50-18.75	—	—	—	1.10-1.20 20 Liter	4-4.20 20 Liter	3.50 20 Liter	—	3-3.20 20 Liter
15. Liestal . . . . .	9	12	—	15	5	3½	17½	10	30	—
16. Le Locle . . . . .	10	13	6	30-60	5-6	5-5½ 20 Ltr. 1.30	70 p. 5 Ltr.	60 p. 5 Ltr.	—	1.- p. 5 Ltr.
17. Lugano . . . . .	—	—	—	—	5-6	5-5½	15	10	25-30	12½
18. Luzern . . . . .	12	15	7-8	28-29	5-6	5	13-15	10	30	30-40
19. Neuchâtel . . . . .	—	—	—	—	—	3.75	30	20	30	20
20. Sarnen . . . . .	9	13	—	20-25	5	4	15	10	—	—
21. Schaffhausen . . . .	12	16	—	25	5	4-4½	15	10	25-30	20-25
22. Sion . . . . .	8	10	—	—	3½	3.30	12	10	3.- 20 Liter	2.80 20 Liter
23. Solothurn . . . . .	12	15	—	{ Buchen-hêtre 40-50 } { Tannen-sapin 25 }	4	4	8	6	25	—
24. Schwyz . . . . .	7	7	—		4	4	4-5	4-5	35	15
25. St. Gallen . . . . .	17.50	19.50	9	20	6	4½	20	15	30	30
26. St-Imier . . . . .	10	15	5½	35	1.40 20 Liter	3½-4	1.50 p. 5 Ltr.	1.- p. 5 Ltr.	1.30 p. 5 Ltr.	—
27. Vevey . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
28. Winterthur . . . . .	15	17-18	—	35-40	4	3.80	7-13	7-13	20-25	10
29. Yverdon . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
30. Zürich . . . . .	16	17	—	—	5	4	20-30	15	35	25
31. Zug . . . . .	—	13-14	7½	20-30	4½	4-4.50	15	10	30	15

## Schlussbemerkungen.

**Zu 1. Fleisch, Würste, Speck, Schweineschmalz und Nierenfett.** Wie schon bei verschiedenen Aufnahmen der Fleischpreise, so haben wir auch bei der vorliegenden die Erfahrung gemacht, dass die Abgabe von Fleisch ohne Knochen an die Konsumenten nicht überall und nicht bei allen Fleischarten gleich üblich ist, dass der Preisunterschied zwischen Fleisch mit und Fleisch ohne Knochen nicht bei allen Fleischarten und nicht in allen Gemeinden gleich gross ist und dass die Wurstpreise, weil über die Quantität, das Gewicht der Würste, sowie über die Qualität (Fleischart, Zubereitung) keine Angaben vorliegen und in mehreren Hinsichten nicht vorliegen können, eine Vergleichung nicht zulassen und deshalb statistisch nicht verwertbar sind.

**Zu 2. Fische, Wildbret und Geflügel.** Als seiner Zeit in einem kleinen Zirkel von Statistikern darüber verhandelt wurde, welche Lebensmittel und andere Bedarfsartikel in die in Aussicht genommene Statistik der Lebensmittelpreise einbezogen werden sollen, wurde einerseits darauf hingewiesen, dass Fische, Wildbret und Geflügel eigentlich keine Volksnahrungsmittel seien, während anderseits geltend gemacht wurde, dass auf den bedeutenderen Fischmärkten heutzutage Fische in so wohlfeilen und doch guten Qualitäten feilgeboten werden, dass sie selbst den ärmsten Familien ausnahmsweise z. B. während der Fastenzeit zur Nahrung dienen. Man könnte also nicht schlechtweg sagen, die Fische seien kein Volksnahrungsmittel. Mit mehr Recht könnte man dies dem Wildbret und Geflügel gegenüber tun. Da uns indessen für diesmal aus 22 Gemeinden ziemlich vollständige Angaben zur Verfügung stehen, so führen wir sie an, immerhin in der Meinung, dass wir uns vorbehalten, die betreffenden Kolonnen auf dem Erhebungsformular für die Zukunft zu streichen.

**Zu 3. Milch, Butter, Käse.** Die Angaben der Preise für „ganze Milch“ machen den Eindruck, dass wir es überall mit Werten für gleich beschaffene Ware zu tun haben, während sich offenbar die Preise in der Kolonne „halbe Milch“ nicht auf der Qualität nach gleiche Dinge beziehen. So ist wohl mit Sicherheit anzunehmen, dass die halbe Milch, welche in Genf zu 5 Rp. per Liter verkauft wird, wesentlich geringere Eigenschaften besitzt, als diejenige, welche in Liestal und Schaffhausen zu 18, in Lausanne zu 15 und in Lugano zu 10 Rp. verkauft wird. Auch unter Centrifugenmilch scheint man in Appenzell, Genf und Schaffhausen ganz verschiedene Waren zu verstehen.

Ähnlich verhält es sich bei der Butter. Die Begriffe „Tafelbutter“ und „süsse Butter in Ballen“ scheinen in allen Gemeinden gleich aufgefasst worden zu sein. Beides soll reine Rahmbutter sein und die

## Observations.

**Ad 1. Viande, saucisses, lard, saindoux et graisse de rognons.** Nous avons de nouveau renouvelé, ici, l'expérience faite à plus d'une reprise que la vente de la viande sans os aux consommateurs n'a pas lieu uniformément partout et pour toutes les espèces, que la différence de prix entre viande avec ou sans os n'est pas la même dans toutes les communes ou villes et pour toutes les espèces de viande, et qu'à plus d'un égard le prix des saucisses ne saurait être établi, faute de données concernant la quantité, le poids des saucisses et leur qualité (espèce de viande et préparation). Il ne saurait donc être établi de comparaison, et les chiffres recueillis n'auraient aucune valeur statistique.

**Ad 2. Poisson, gibier, volaille.** Dans un petit cercle de statisticiens, où l'on s'était demandé quels articles d'alimentation ou autres de nécessité il convenait de prendre dans la statistique, on fit observer, d'un côté, que le poisson, le gibier et la volaille n'étaient pas proprement des objets d'alimentation, tandis que de l'autre, on avançait que sur les grands marchés au poisson, le prix du poisson de bonne qualité était si modique qu'il était abordable aujourd'hui à toutes les bourses, même à celles des familles les plus pauvres, exceptionnellement, par ex., au temps du carême. On ne pouvait donc pas simplement dire que le poisson n'est pas un aliment populaire; on ne saurait l'affirmer au même degré du gibier et des volailles. Cependant, ayant reçu cette fois de 22 communes des données assez complètes, nous les communiquons, toutefois en nous réservant de supprimer à l'avenir ces colonnes.

**Ad 3. Lait, beurre et fromage.** Les données de prix pour le „lait non écrémé“ font croire que nous avons affaire partout à des valeurs de marchandises de même qualité, tandis qu'il est clair que les prix du lait „écrémé“ ne se rapportent pas à des choses de même nature. On doit donc admettre avec certitude que le lait écrémé qui se vend à Genève 5 cts. le litre est réellement inférieur en qualité à celui qui, par ex., se vend 18 cts. à Schaffhouse, 15 cts. à Lausanne et 10 cts. à Lugano. Il semble également que sous le nom de lait centrifuge il s'agit dans l'Appenzell, à Genève et à Schaffhouse, de produits absolument différents.

Il en est de même du beurre. Les expressions de „beurre de table“ et de „beurre en motte“ ont partout la même signification. Tous deux sont du beurre pur fait de crème, le second étant moins employé comme

letztere nur nicht mehr geeignet zum Genusse an der Tafel. Anders verhält es sich mit der sogenannten „eingesotteten Butter“. Darunter wird in verschiedenen Gemeinden ganz verschiedenes verstanden, und es sind also die angegebenen Werte nicht vergleichbar. In St. Gallen z. B. versteht man unter eingesottener Butter in der Tat eingesottene, reine Butter, und es liegt nun doch auf der Hand, dass diese, da ja beim Einsieden eine erhebliche Gewichtseinbusse stattfindet, teurer sein muss, als die süsse Butter in Ballen. Im Sinne dieser Auffassung dürften die Preisangaben von Appenzell, Luzern, Schaffhausen, Sitten, St. Gallen, Zürich und Zug zutreffend sein.

Beim Käse mögen die Preise des Emmentalers verwertbar sein, weniger scheint dies bei den Preisen der Halbfett- und Magerkäse der Fall zu sein und gar nicht beim Glarnerzieger, der offenbar im Detail bald beim Gewicht bald per Stöckli verkauft wird.

**Zu 4. Eier und Brot.** Die Angaben der Preise der Eier sind durchs Band exakt und bestimmt; meistens macht sich ein, bisweilen recht erheblicher, Unterschied zwischen den Preisen der einheimischen und denen der importierten Ware bemerkbar.

Hinsichtlich des Brotes geht aus unserer Zusammenstellung hervor, dass dieses Nahrungsmittel fast in allen 29 Gemeinden, welche uns Angaben lieferten, in 3 Qualitäten genossen wird. Der Unterschied zwischen den drei Brotsorten in ein und derselben Gemeinde ist nicht überall gleich gross; sodann bestehen grosse Unterschiede in derselben Brotsorte verschiedener Gemeinden. Es ist ganz gewiss, dass was man Weissbrot, Kernen- und Schwarzbrot nennt, in verschiedenen Gemeinden dem inneren Werte nach ganz verschiedene Dinge sind. Dass die scheinbar zu Tage tretenden Preisunterschiede derselben Brotsorte in verschiedenen Gemeinden tatsächlich vorhanden und nicht durch die innern Wertverhältnisse aufgehoben werden, ist also nicht festgestellt.

Die Feststellung der Brotpreise hat statistischen Wert nur, wenn sie sich auf ein abgeschlossenes Gebiet mit gleichartigen Verhältnissen in der Brotbereitung beziehen.

**Zu 5. Gemüse und Kartoffeln.** Gemüse. In der Kolonne „Bohnen, enthülst und getrocknet“ fanden wir so weit auseinandergehende Preisangaben, dass sie sich unmöglich auf dieselben Waren beziehen können und, da wir eine Erklärung nicht fanden, haben wir sie für einmal weggelassen. — Bei den grünen Gemüsen beziehen sich die Angaben meistens auf das Stück, nicht auf, dem Gewichte und dem Hohlmasse nach, bestimmte Mengen, allein es geht denselben eine gewisse quantitative Übereinstimmung in dem Sinne doch

beurre de table. Il en est autrement du „beurre fondu“. On entend sous ce nom, suivant les lieux, des denrées absolument différentes, si bien que les prix ne peuvent être comparés entre eux. A St-Gall, par ex., on vend sous le nom de beurre fondu du beurre réel et pur, qui a été fondu, et il est évident que, perdant par la fusion une fraction sensible de son poids primitif, ce beurre doit être plus cher que celui en motte. En se plaçant à ce point de vue, on ne sera pas frappé des données de prix d'Appenzell, de Lucerne, Schaffhouse, Sion, St-Gall, Zurich et Zoug.

Quant au fromage, les prix de l'„Emmentaler“ peuvent être utilisés; à un degré moindre, semble-t-il, ceux du mi-gras et du maigre, et nullement, en tous cas, ceux du schabzieger qui, en détail, se vend tantôt au poids, tantôt par petits pains.

**Ad 4. Œufs et pain.** Les données de prix des œufs sont partout exactes et déterminées; dans la plupart des lieux, on établit une différence de prix, parfois très marquée, entre les œufs indigènes et les œufs importés.

On verra, dans ce tableau, que, pour ainsi dire dans toutes les 29 communes qui nous fournissent des données, l'on fabrique 3 qualités de pain. Celles-ci accusent sans doute, dans une seule et même localité, de notables différences, et il arrive que suivant les lieux on entend sous la même dénomination des choses très différentes. Il est très certain que, sous le nom de pain blanc, de mi-blanc et pain bis on entend, suivant les endroits, des espèces de pain dont les propriétés particulières sont loin d'être les mêmes. Ainsi il n'est pas prouvé que les différences de prix d'une même sorte de pain, constatées en apparence dans différents lieux, existent réellement et ne se trouvent pas supprimées par la constitution intérieure du pain.

La fixation des prix du pain n'a de valeur statistique que s'il s'agit d'un territoire limité, avec conditions similaires dans la préparation du pain.

**Ad 5. Légumes et pommes de terre. Légumes.** Nous aurions eu à porter dans la colonne „haricots écossés et secs“ des données tellement divergentes qu'il n'était pas possible de croire à une seule et même marchandise, et comme nous n'avons pas trouvé la clef de ces différences, nous avons laissé, cette fois-ci, la colonne en blanc. — Pour les légumes verts, ils se vendent généralement à tant la tête, non par quantités déterminées par le poids ou la contenance; cela ne veut pas dire cependant qu'il n'existe pas une certaine cor-

nicht ab, als z. B. ein Salat- oder Kabiskopf zu derselben Zeit, also im Januar, in Genf und St. Gallen annähernd dasselbe bedeuten wird. Demnach hat also auch die Notierung der Gemüsepreise eine gewisse Berechtigung und einen gewissen Wert. — **Kartoffeln.** Der Preis derselben in Bern ist mit 2 Rp. ausnahmsweise niedrig, mit  $7\frac{1}{2}$  Rp. in Aarau ausnahmsweise hoch. Sonst schwankt er zwischen 4 und 6 Rp.

**Zu 6. Obst, Nüsse, Kastanien.** Die Obstpreise (es handelt sich im Monat Januar eigentlich nur um Apfelpreise) weisen sehr grosse Verschiedenheiten auf, die sich nicht alle erklären lassen. So ist kaum zu verstehen, dass Äpfel in Schwyz 4—5 Rp. per  $\frac{1}{2}$  Kilo kosten sollen und in Altendorf 40. Auch bei den Nüssen und Kastanien sind die Preisunterschiede sehr gross.

**Zu 7. Zuchtvieh- und Futterpreise.** Von den Viehpreisen, welche uns von 20 Gemeinden in verschiedener Vollständigkeit geliefert wurden, haben wir nur diejenigen für Zuchtvieh in unsere statistischen Mitteilungen einbezogen. Auch diese sind übrigens von so enormer Verschiedenheit und beziehen sich offenbar auf Objekte von so verschiedenen Eigenschaften, demnach von so verschiedenem Werte, dass sie nur eine bedingte Bedeutung besitzen. Die Futterpreise, welche für Heu und Emd sozusagen aus allen Gemeinden vollständig eingingen, weisen enorme Unterschiede auf, welche, wenn auch nicht immer und nicht allein, in den Qualitäten begründet sein mögen. St. Gallen notiert Fetttheu mit 4, Luzern mit 10 Fr., Appenzell mit 5, Glarus, Herisau, Biel und Chur mit 9 Fr. etc. — Der Preis des Strohes variiert zwischen 4 und 7 Fr., wenn wir den Preis von Schwyz mit Fr. 2.50 als vereinzelt ausser Betracht setzen.

Die gelieferten *Schlachtviehpreise* sind statistisch nicht verwertbar, weil sie bald in der Form einer Pauschalkaufsumme für das lebende Tier ohne Gewichtsangabe aufgeführt sind, bald per  $\frac{1}{2}$  oder 1 Kilo Lebendgewicht und bald per  $\frac{1}{2}$  oder 1 Kilo Totgewicht, beziehungsweise Schlachtgewicht, aber ohne dass, wenigstens in der Mehrzahl der Fälle gesagt wäre, welche Körperteile im Schlachtgewicht inbegriffen sind.

**Zu 8. Heizmaterialien.** Die Preise des Brennholzes sind uns fast aus allen Gemeinden erschöpfend geliefert worden; die Torfpreise nur aus 12 Gemeinden, und es beweist dies, dass der Torf als Heizmaterial in den Stadtgemeinden keine grosse Bedeutung mehr hat. Die Preise der Reiswellen sind statistisch nicht verwertbar, weil die Ware per Stück, beziehungsweise 100 Stück, in den Handel gelangt und nach Art und Grösse ungeheuer verschieden ist.

respondance au point de vue de la quantité, en ce sens, par ex., qu'au même moment, ainsi en janvier, une tête de salade ou de chou est à peu près la même à Genève et à St-Gall. Ainsi la notation du prix des légumes a une certaine valeur et se justifie. — **Pommes de terre.** Le prix des pommes de terre à Berne, coté à 2 cts. est exceptionnellement bas, à Aarau à  $7\frac{1}{2}$  cts., exceptionnellement élevé. Dans la règle, il oscille entre 4 et 6 cts.

**Ad 6. Fruits, noix, châtaignes.** Le prix des fruits (en janvier, il ne s'agit proprement que des pommes) accuse de très grandes différences, qui toutes ne s'expliquent pas. C'est ainsi qu'on comprend à peine qu'à Schwyz on paie 4 à 5 cts. le  $\frac{1}{2}$  kilo de pommes et à Altendorf 40. Il en est de même des noix et des châtaignes.

**Ad 7. Prix du bétail d'élevage et des fourrages.** Parmi les prix plus ou moins complets que nous avons recueillis de 20 communes, nous n'avons noté pour notre statistique que ceux du *bétail d'élevage*. Ici encore, les divergences sont si grandes et se rapportent apparemment à des objets accusant des qualités si différentes qu'on ne peut attacher qu'une signification relative aux valeurs notées. Les prix des fourrages en foin et en regain que nous avons pour ainsi dire reçus au complet de toutes les communes marquent de très grandes différences, qui s'expliquent, mais non pas toujours, par le facteur de la qualité. St-Gall note le foin gras à frs. 4, Lucerne à 10, Appenzell à 5, Glaris, Hérisau, Bièvre et Coire à frs. 9, etc. — Le prix de la paille varie entre 4 et 7 francs, abstraction faite du prix isolé de frs. 2.50, qui avait cours à Schwyz.

Les prix du *bétail de boucherie* qui nous ont été fournis ne peuvent avoir de valeur statistique, pour la raison qu'ils se rapportent tantôt au prix d'achat en bloc de l'animal vivant, sans tenir compte du poids, tantôt au prix du  $\frac{1}{2}$  kilo ou du kilo de poids vif, tantôt à celui du  $\frac{1}{2}$  kilo ou du kilo de poids de boucherie, mais sans indiquer quelles sont les parties de l'animal comprises dans le poids de boucherie.

**Ad 8. Combustible.** Les prix du bois de chauffage nous ont été fournis absolument au complet de presque toutes les communes. Seules, 12 d'entre elles nous ont donné le prix de la tourbe, ce qui semble indiquer que ce combustible est beaucoup moins utilisé comme agent de chauffage dans les localités urbaines. Les prix des fascines ou fagots n'ont pas de valeur statistique, vu qu'ils se vendent par pièce ou par cent et que, dans le commerce, les prix varient énormément suivant la qualité du bois et les dimensions du fagot.