Die Verarbeitungs-, Veredlungs- und Verteilungskosten im Lebensmittelverkehr der Schweiz.

Von Oskar Howald, wissenschaftlichem Mitarbeiter am schweizerischen Bauernsekretariat, Brugg.

	Inhalt.	Seite
1.	Einleitung	315
2.	Der Lebensmittelverbrauch in der Schweiz.	
	a. Allgemeines	315
	b. Die Berechnung nach der privatwirtschaftlich-statisti- schen Methode	315
	c. Verbrauch von Lebensmitteln im Hotelgewerbe.	
	d. Berechnung nach der produktions- und handelsstati-	
	stischen Methode	320
	e. Hauptzusammenstellungen	326
	f. Die Bereinigung der Differenzen	
3.	Mengen und Wertsummen der in den Handel gelaugenden	
	Nahrungsmittel.	
	a. Allgemeines	331
	b. Menge und Abgabewerte der Marktnahrungsmittel in-	
	ländischer Herkunft	331
	c. Menge und Werte der Marktnahrungsmittel auslän-	
	discher Herkunft	335
4.	Der Verbrauchswert der Marktnahrungsmittel.	
	a. Allgemeines	335
	b. Die Detailpreise des Jahres 1922	
	c. Die Berechnung der Verbrauchswerte	339
5.	Die Gegenüberstellung von Abgabewerten und Verbrauchs-	
	werten	342
6.	$\begin{tabular}{ll} \textbf{Die Verarbeitungs-}, \textbf{Veredlungs-} & \textbf{und Verteilungskosten} \\ \end{tabular} .$	343

1. Einleitung.

Auf Anregung von Prof. Dr. E. Laur und unter Mitwirkung des schweizerischen Bauernsekretariates unternahmen wir den Versuch, eine bis heute in der Schweiz noch wenig untersuchte volkswirtschaftliche Grösse, die wir als Verarbeitungs-, Veredlungsund Verteilungskosten im Lebensmittelverkehr bezeichnen, zu erfassen. In ihr kommt zur Hauptsache das zum Ausdruck, was man gemeinhin als Zwischenhandelsspesen und Zwischengewinn bezeichnet. Die Bestimmung der Summe dieser Kosten stützt sich auf den gesamten Lebensmittelverbrauch des Landes. Da sowohl eine eingehende Produktions- als auch Konsumtionsstatistik fehlt, müssen wir zuerst den Lebensmittelverbrauch einschätzen. Wir beschränken uns auf die Erfassung der wichtigsten Nahrungsmittel. Hernach folgt die Bestimmung der Grösse der Marktproduktion. Die im Haushalte der Selbstversorger konsumierten Produkte verursachen keine weitern Kosten, mit Ausnahme einiger Verarbeitungsvorgänge wie des Mahlens des Getreides usw. Wir brauchen sie deshalb nicht weiter zu verfolgen. Dann muss einerseits der Wert der Nahrungsmittel am Orte der Produktion, anderseits am Orte des Verbrauches durch den Konsumenten festgestellt werden. Hier muss man sich, um eine zu weitgehende Aufteilung zu vermeiden, mit Landesmittelpreisen behelfen. — Es sei besonders hervorgehoben, dass es sich vielfach um Schätzungen handelt, die nur wenig auf offizielles Material abstellen können, sondern sich meistens auf private Erhebungen, sehr oft auch nur auf Annahmen, stützen müssen. In ihrer Gesamtheit dürfte die Arbeit aber doch manch wertvollen Einblick in die Gestaltung des Verkehrs mit Lebensmitteln gestatten. Man möge deshalb weniger die einzelnen Unterlagen als vielmehr das Gesamtergebnis ins Auge fassen. Die Arbeit soll Anlass geben zu weitern Studien auf diesem Gebiete. Dadurch würden die Angaben über die Produktions- und Konsumtionsverhältnisse vervollständigt und der Einblick in die Zusammensetzung des schweizerischen Volkseinkommens vertieft.

2. Der Lebensmittelverbrauch in der Schweiz.

a. Allgemeines.

Zur Erfassung des Lebensmittelverbrauches stehen zwei Wege zur Verfügung. Man kann den Verbrauch eines Individuums bestimmen und daraus auf den Gesamtverbrauch der Bevölkerung eines Landes schliessen, oder man sucht die gesamte Produktion zu erfassen und unter Berücksichtigung der Ein- und Ausfuhr den Gesamtverbrauch zu berechnen. In der Literatur kennt man die erste Methode unter dem Namen: privatwirtschaftlichstatistische Methode und stellt sie der produktionsund handelsstatistischen Methode 1) gegenüber. Wir stellen die Berechnungen nach beiden Methoden auf.

b. Die Berechnung nach der privatwirtschaftlich-statistischen Methode.

Die Nahrungsmittelmengen, die in einer Haushaltung verbraucht werden, können mittels der Wirtschaftsrechnungen festgestellt werden. In der Schweiz wurden solche Erhebungen in den letzten Jahren in ziemlich umfassender Weise durchgeführt. Wir stellen nachstehend die vergleichbaren Ergebnisse dieser Verbrauchsstatistiken einander gegenüber.

¹) Dr. S. Schneider: Die Erzeugung und der Verbrauch von Nährwerten in der Schweiz, Zeitschrift für Schweiz, Statistik und Volksw., 1917, S. 275 ff.

Übersicht über die jährlichen Verbrauchsmengen einer Normalfamilie, bestehend aus 2 Erwachsenen und 3 Kindern unter 10 Jahren.

				Berichtstelle	11		
	Stat. Amt	Stat. Amt	Stat. Amt der	Stadt Zürich	Stat. Amt	Stat. Amt	Verband
Nahrungsmittel	Stadt Bern	Basel-Stadt	Angestellte	Arbeiter	Kanton Zürich	Kanton Bern	schweizerischer Konsumvereine
	Schätzung Kriegs- u. Nachkriegsjahre	1919	1919	1919	1919	Schätzung Nachkriegsjahre	1912
	1						
Butter kg	11,5	12,0	$15,_2$	14,5	14,0	20,0	16,0
Käse "	16,7	15,0	16,0	16,9	18,4	18,0	12,2
Milch 1	1186,0	1440,0	1099,0	1063,0	1106,0	1200, _o	1094,0
Kokosnussfett kg		1	$_{2,9}$	3,4	3,4	15,0	3,0
Schweineschmalz . $_n$	$3,_{3}$	18,0	$14,_{3}$	23,4	21,5	15,0	19,0
Speiseöl " J			. 3,5	$_{2,9}$	3,0	$5,_0$	4,7
Brot "	$547,_5$	450,0	324,9	$341,_{4}$	433,1	480,0	491,1
Mehl "	31,0	21,0	32,1	$31,_2$	31,3	30,0	17,3
Griess ,			8,4	$9,_6$	3,1	13,0	12,7
Maisgriess "			10,9	$12,_{6}$	15,0	14,0	13,8
Haferflocken "		6,0	. 10	10	10	6,0	3,9
Hafergrütze "		_ }	12,6	10,9	10,2	8,0	7,9
Teigwaren "	60,0	18,0	31,9	$32,_3$	36,0	30,0	28,7
Bohnen ")						5,0	4,7
Erbsen "			20,6	17,4	18,0	5.0	3,1
Linsen "						$_{2,0}$	2,0
Reis "	90,0	30,0	17,5	$18,_2$	16,7	$25,_0$	8,6
Kalbfleisch "	29,2		10.s	8,1	3,4	10,0	7,0
Rindfleisch "	102,4		35,2	$29,_{4}$	39,4	70,o	66,0
Schaffleisch "	- }	180,0	$0,_5$	1,1		1,0	1,1
Schweinefleisch "	14,4		8,1	6,0	6,1	24,0	$21,_{2}$
anderes Fleisch "	_ J	l	11,2	$11,_{7}$	15,s		
Eier St.			302,0	$260,_{0}$	190,8	300,0	400,0
Kartoffeln kg	500, ₀	450,0	276,1	$\boldsymbol{258,_4}$	355,7	350,0	250,0
Zucker "	80,0	30,0	68,2	$66,_{2}$	62,4	75,0	68,0
Honig "			2,4	1,5	1,8	2,0	1,7
Schokolade u. Kakao "			11,2	$9,_{3}$	8,9	10,0	7,2
Tee "			0,6	0,4	0.1	0,5	0,3
Kaffee "			7,8	8,9	9,9	12,0	8,7
Obst "	_	·	359.9	335,0	306,3		
Wein		_	_		31,5		
Südfrüchte kg		_	_		8,7		_
Gemüse "	_				103,5		
Konfitüren "			6,1	10,7	4,8		
Fische ,			2,0	2,1	1,0		
Wurstwaren "		_ '	30,9	25,3	28,2		

Seit dem Jahre 1919 lässt auch das eidgenössische statistische Bureau bzw. das eidgenössische Arbeitsamt Haushaltungsrechnungen unter seiner Kontrolle durchführen. Die Materialien werden dieser Amtsstelle von den statistischen Bureaux von Basel, Zürich (Stadt und Kanton) und Bern zur Verfügung gestellt. Die Aufarbeitung der Rechnungen zu Jahresübersichten erfolgt nach einheitlichen Gesichtspunkten. Für die Aufstellung eines mittlern Landesverbrauchs dürften diese Zahlen, die sich auf Erhebungen in verschiedenen Landesteilen und Wirtschaftsgebieten erstrecken und bei denen der Mengenverbrauch direkt festgestellt wurde, die geeignetste zur Zeit vorhandene Grundlage bilden. Wir stellen die Ergebnisse der Jahre 1919, 1920 und 1921 in bezug auf die jährliche Verbrauchsmenge einer Familie im folgenden zusammen.

	1919	1920	1921
Zahl der Familien	277	225	323
Zahl der Personen je Familie	$4,_{29}$	$4,_{22}$	$4,_{24}$
Zahl der Konsumeinheiten je			
Familie	2,55	$2,_{61}$	2,60
Jährliche Verbrauchsmenge je Familie			
Milch und Rahm 1	1082,6	1053,5	1073,1
Butter kg	15,9	$22,_{ m s}$	$23,_{9}$
Käse	$18,_{6}$	18,0	15,8
Eier Stück	225,5	299,1	478,5
Fette, tierische u. gemischte kg	18,7	17,7	15,5
Fleisch im ganzen "	$84,_{3}$	$91,_{6}$	$94,_{6}$
Rindfleisch "	$34,_{5}$	$32,_{2}$	$29,_{1}$
Kalbfleisch "	$7,_{1}$	$7_{,1}$	$8,_{4}$
Schweinefleisch "	$7,_{3}$	13,9	$16,_{1}$
Schaffleisch "	0,7	0,6	1,0
Pferdefleisch "	0,9	$1,_{6}$	0,9
anderes Fleisch . "	$6,_6$	$6,_{2}$	$7,_{4}$
Eingeweide "	$4,_{0}$	2,9	$3,_{0}$
Wurstwaren "	21,5	$25,_2$	$25,_6$
Fische "	$1,_{7}$. 1,9	$3,_{1}$
Brot ,	$354,_{1}$	$344,_{1}$	340,7
andere Backwaren "	$24,_6$	$19,_{1}$	$23,_{9}$
Mehl,	30,9	$28,_3$	$29,_{9}$
Griess "	6,1	$6,_{8}$	7,9
Mais ,	10,7	$6,_{4}$	$5,_{9}$
Reis "	16,8	8,9	10,7
Hafer- u. Gerstenprodukte "	8,1	$7,_3$	$8,_{3}$
Kindermehl "	1,2	2,4	2,5
übrige Mehle "	1,0	,	
Teigwaren "	30,5	29,7	26,1
Speiseöle "	3,4	4,1	$5,_{4}$
Pflanzenfette "	3,0	$_{3,3}$	4,1
Obst	327,7	288,8	213,3
Südfrüchte "	$12,_{2}$	18,6	22,7
Konfitüren "	$7,_{9}$	4,s	6,7

Jährliche	Vert	orau	chsi	nenç	je je	Fa	mil	ie	1919	1920	1921
Honig								kg	$2,_{6}$	1,8	2,0
Zucker								"	67,1	$61,_2$	$65,_{7}$
Kakao	und	S	cho	ko]	ad	е.		17	10,o	6,9	7,1
Gemüse								"	109,1	110,9	98,5
Hülsenf	rüc	hte						"	19,5	$25,_6$	18,0
Kartoff	eln							"	$304,_{3}$	$278,_{1}$	234,4
Kaffee						•		"	8,9	10,6	$11,_{3}$
Tee .	•							"	0,4	0,5	0,5

Im Mittel der drei Jahre ergeben sich je Familie und je Person folgende jährliche Verbrauchsmengen:

· ·				.,				O
Arti	kel					je Fai	nille je	Person
Milch und	Rahm	١.			. l	1069,7	1 2	251,7
Butter					. kg	20,9	kg	4,91
Käse					,,	17,4	"	4,10
Eier					Stüc	k 334,3	Stück	78,67
Fette, tier	is c he ι	ı. ge	mi	$\mathbf{scht}\epsilon$	kg	17,3	kg	4,07
Fleisch im	_				. "	90,1	31	21,21
	ndfleis				. "	31,9	"	$7,_{52}$
	lbfleis		•	•	. "	$7,_{6}$	"	1,77
	hweine		ch		,,	12,4	"	$2,_{95}$
	haffleis		•		, ,,	0,8	"	0,17
	erdefle				,,	1,1	"	$0,_{26}$
	deres		sch		,,	$6,_{7}$	27	1,58
	ngewei		•	•	. ,,	$_{3,s}$	"	0,77
	urstwa				,,,	$^{24,\iota}$	27	$5,_{67}$
Fis	sche .	•		•	'n	2,_2	"	0,52
					,,,	$346,_3$	27	81,48
andere Ba					,,,	$22,_5$	"	5,30
Mehl		•	•	•	,,,	29,7	27	$6,_{98}$
Griess		•			n	6,9	27	$1,_{62}$
Mais		•	•	•	,,	$7,_{6}$	77	1,79
		•			,,	$12,_2$	"	$2,_{85}$
Hafer- und		tenp	rod	lukte	'n	$7,_{9}$	"	$1,_{62}$
Kindermeh		•	•		,,,	2,3	"	0,54
Teigwaren		•	•		"	$28,_{7}$	"	$6,_{79}$
Speiseöle.		•	•		"	$4,_{3}$	"	1,01
Pflanzenfe	tte .	•	•		, ,,	$3,_{5}$	"	0,81
Obst		•			, ,,	276,6	22	65,08
Südfrüchte		-	•		,,,	17,s	"	$4,_{19}$
Konfitüren			•		,,,	$_{6,5}$	37	$_{1,_{52}}$
Honig .		•	•	•	, ,,	$2,_{1}$	"	0,50
Zucker.		•			. "	$64,_{7}$	"	$15,_{21}$
Kakao und	l Scho	kola	de		,,,	8,0		1,88
		•	•	•	'n	106,3	n	25,00
Hülsenfrüc	thte .	•		•	,,,	21,0	"	4,94
Kartoffeln		•	٠		,,,	272,3	"	$64,_{06}$
Kaffee			•	•	יו	10,3	77	2,41
Tee		•	•	•	77	0,5	37	0,10
					_		_	_

Als Mittelwerten von 825 in drei verschiedenen Jahren geführten Haushaltungsrechnungen kann diesen Zahlen für die Aufstellung einer Verbrauchsstatistik grosse Be-

deutung beigemessen werden. Es ist klar, dass nur eine gewisse Mittelschicht ihre Haushaltungsrechnungen dem Sozialstatistiker zur Verfügung stellt. Diese Schicht rekrutiert sich in den obigen Erhebungen ausserdem in der Hauptsache aus den Städten Zürich. Bern und Basel. Grosse Gebiete im Westen, Süden und Osten des Landes sind nicht berücksichtigt. In dieser Beziehung verteilen sich die Erhebungen des schweizerischen Arbeitersekretariates aus dem Jahre 1912 etwas besser: allein damals wurde der Mengenverbrauch nur aus den Ausgaben und den mittleren Preisen errechnet, wodurch immerhin gewisse Fehlerquellen entstanden. Dann ist der Mengenverbrauch nicht für alle Produkte ausgerechnet worden. Mangels besserer Angaben über die Konsumtionsstatistik benützen wir für unsere Berechnungen die angeführten Mittelzahlen, indem wir sie unter Berücksichtigung der Erhebungen des Schweiz. Arbeitersekretariates und anderer statistischen Angaben auf- oder abrunden. Wir rechnen danach mit folgenden Verbrauchsmengen je Person und Jahr:

Milch und Rahm.						250 1
Butter						$_{4,5}~{ m kg}$
Käse						4 "
Eier						80 Stück
Fette, insgesamt.						5 kg
Fleisch ohne Fisch	е.					21 "
Fische				•		$0,5$ γ
Brot						80 "
Mehle, Griess etc.						8 "
Mais-, Hafer- u. Ger	$\mathbf{rst}\epsilon$	np	roc	luk	te	5 "
Reis						2,s "
Teigwaren						6,5 ,,
Speiseöle						1 "
Obst						60 "
Südfrüchte						4 ,
Konfitüren						1,5 ,,
Honig						0,4 ,,
Zucker						15 "
Kakao und Schokol	ade	€.				2 ,,
Gemüse						20 "
Hülsenfrüchte						3 "
Kartoffeln						65 "
Kaffee						2,2 ,
Tee						0,1 ,,

Die Haushaltungserhebungen erstrecken sich in der Regel nur auf nichtlandwirtschaftliche Haushaltungen. Erfahrungsgemäss ist aber die Lebensweise der Landbevölkerung von der anderer Erwerbskreise stark verschieden. Anhand der Rentabilitätserhebungen des schweizerischen Bauernsekretariates stellen wir insbesondere folgende Abweichungen in die Rechnung: Über den Butter-, Käse- und Fettverbrauch finden sich in den Berichten folgende Angaben, die wir hernach auf Nahrungsmittelmengen umrechnen:

	Käse	Butter	Fette
Barauslagen je Männertag	9,20 Rp.	3,50 Rp.	1,78 Rp
" Personentag	7,69 "	2,92 "	1,48 "
" " Person und Jahr	28,07 Fr.	10,66 Fr.	5,40 Fr.
Mittelpreis je kg (en gros)	3,60 "	6,50 "	4,00 "
Verbrauch je Person und Jahr	7,790 kg	1,640 kg	1,350 kg

Dieser Verbrauch ist zu klein. Das kommt daher, dass einmal die Hauskäserei nicht erfasst ist, indem dem Haushalte nur die abgegebene Milch verrechnet wird, ohne die Art ihrer Verwendung im Haushalte weiter zu verfolgen. Dann sind die Buchhaltungsabschlüsse aus den Gebieten, in denen sehr viel Käse konsumiert wird, Alpgebiet und Westschweiz, relativ wenig zahlreich. Der mittlere Verbrauch wird mit 12 kg je Kopf und Jahr nicht zu niedrig veranschlagt. Bei der Butter erscheint hier nur die zugekaufte Butter. Es werden jedoch in den landwirtschaftlichen Betrieben schätzungsweise jährlich 27,000 q produziert, die man grösstenteils im Haushalte der Bauern verbraucht. Wir rechnen mit einem Zukauf von 2 kg je Kopf und Jahr. - Auch beim Fett handelt es sich nicht um den Gesamtverbrauch, sondern nur um den Zukauf. Wir rechnen mit einem Zukauf von 1,350 kg ic Person und Jahr.

Der Milchverbrauch der Buchhaltungsbetriebe beläuft sich für das Mittel der Jahre 1920/21 auf 388 l je Kopf und Jahr. Ein Teil davon wird allerdings auf Butter und Käse verarbeitet, so dass für den Konsum der landwirtschaftlichen Bevölkerung nur 340 l je Kopf und Jahr einzustellen sind.

Der Brotverbrauch im landwirtschaftlichen Haushalt kann auf 180 kg je Kopf und Jahr veranschlagt werden. Der Verbrauch von Fleisch beträgt im Mittel 43,7 kg je Kopf und Jahr. Darin ist allerdings der Konsum von im Betriebe erzeugtem Schweineschmalz inbegriffen. Der Konsum von Eiern dürfte nicht nur in den landwirtschaftlichen Haushaltungen, sondern bei sämtlichen 270.000 Geflügelhaltern grösser sein als 80 Stück je Person und Jahr. Wir rechnen mit einem Mehrverbrauch von 40 Stück je Person und Jahr. -Kartoffeln wurden im Mittel der letzten Jahre im landwirtschaftlichen Haushalte 210 kg je Kopf und Jahr verbraucht, Obst 100 kg. Den Konsum von Konfitüren (zugekauften) schätzen wir auf 1 kg und den Gemüseverbrauch auf 30 kg je Kopf und Jahr. — Den Kakao-, Schokolade- und Südfrüchtekonsum berechnen wir für die landwirtschaftliche Bevölkerung nicht. Das soll nicht heissen, dass diese Artikel nicht auch gekauft und konsumiert werden, aber man besitzt hierüber absolut keine Verbrauchsangaben.

Nahrungsmittel	Verbrauch je Kopf und Jahr	Bevölkerungs- zahl	Gesamt- verbrauch
Milch und Rahm, nichtlandwirtschaftliche Bevölkerung	250 l	2.880.320	7.200.000 hi
landwirtschaftliche Bevölkerung	340 1	1.000.000	3.400.000 hl
Butter, nichtlandwirtschaftliche Bevölkerung	4,5 kg	2.880.320	130.000 q
landwirtschaftliche Bevölkerung (Zukauf)	2,0 kg	1.000.000	20.000 q
Käse, nichtlandwirtschaftliche Bevölkerung	4,0 kg	2.880.320	115.000 q
landwirtschaftliche Bevölkerung	12,0 kg	1.000.000	120.000 q
Eier, Haushaltungen der Geflügelhalter	120 Stück	1.200.000	144.000.000 St.
übrige Bevölkerung	80 Stück	2.680.320	214.000.000 St.
Fette, nichtlandwirtschaftliche Bevölkerung	5 kg	2.880.320	144.000 q
Zukäufe der landwirtschaftlichen Bevölkerung	1. ₃₅ kg	1.000.000	13.500 q
Fleisch im ganzen, nichtlandwirtschaftliche Bevölkerung	$21~\mathrm{kg}$	2.880.320	605.000 q
landwirtschaftliche Bevölkerung, einschliesslich Schweinefett .	43,7 kg	1.000.000	437.000 q
Fische, Gesamtbevölkerung	$0,_5~{ m kg}$	3.880.320	19.400 q
Brot, nichtlandwirtschaftliche Bevölkerung	80,0 kg	2.880.320	2.304.000 q
landwirtschaftliche Bevölkerung, ohne Selbstversorger	180 kg	580.000	1.044.000 q
II	6 + 2 = 8 kg	3.460.320	277.000 q
Mais-, Hafer- und Gerstenprodukte, Gesamtbevölkerung	$5~\mathrm{kg}$	3.880.320	194.000 q
Reis, Gesamtbevölkerung	$_{2,\mathrm{s}}$ kg	3.880.320	108.600 q
Teigwaren, Gesamtbevölkerung	6,5 kg	3.880.320	252.000 q
Speiseöle, Gesamtbevölkerung	1,0 kg	3.880.320	38.800 q
Obst, nichtlandwirtschaftliche Bevölkerung	60 kg	2.880.320	1.730.000 q
landwirtschaftliche Bevölkerung	$100~\mathrm{kg}$	1.000.000	1.000.000 q
Südfrüchte, nichtlandwirtschaftliche Bevölkerung	4 kg	2.880.320	115.000 q
Konfitüren, nichtlandwirtschaftliche Bevölkerung	1,5 kg	2.880.320	43.000 q
landwirtschaftliche Bevölkerung	1,0 kg	1.000.000	10.000 q
Honig, Gesamtbevölkerung	0.1 kg	3.880.320	15.500 q
Zucker, Gesamtbevölkerung	15,0 kg	3.880.320	582.000 q
Kakao und Schokolade, nichtlandwirtschaftliche Bevölkerung	$2~\mathrm{kg}$	2.880.320	57.600 q
Gemüse, nichtlandwirtschaftliche Bevölkerung	20 kg	2.880.320	576.000 q
landwirtschaftliche Bevölkerung	30 kg	1.000.000	300.000 д
Hülsenfrüchte, Gesamtbevölkerung	3 kg	3.880.320	116.000 զ
Kartoffeln, nichtlandwirtschaftliche Bevölkerung	$65~\mathrm{kg}$	2.880.320	1.872.000 q
landwirtschaftliche Bevölkerung	210 kg	1.000.000	2.100.000 q
Kaffec, Gesamtbevölkerung	$_{2,2}~\mathrm{kg}$	3.880.320	95.000 q
Tee, Gesamtbevölkerung	0,1 kg	3.880.320	3. 900 q

Für die Berechnung des Gesamtverbrauchs an Lebensmitteln benützen wir die durch die Volkszählung von 1920 ermittelte Wohnbevölkerungszahl von 3.880.320 Personen. Die landwirtschaftliche Bevölkerung schätzen wir in Anlehnung an die Berufszählung von 1910 auf rund 1 Million Seelen, wovon 420.000 Selbstversorger. Die 270.000 Geflügelhalter ernähren schätzungsweise 1.2 Millionen vorwiegend in der Landwirtschaft tätige Personen.

c. Verbrauch von Lebensmitteln im Hotelgewerbe.

Die Schätzung des Verbrauches von Lebensmitteln wurde in den vorgängigen Abschnitten nur gestützt auf die Haushaltungsrechnungen der ansässigen Wohnbevölkerung vorgenommen. Damit ist jedoch der Gesamtkonsum von Lebensmitteln nur unvollständig erfasst, weil der Verbrauch im Gastgewerbe und in

der Hotellerie weder quantitativ noch qualitativ mit den Angaben der Haushaltungsrechnungen übereinstimmt. Über den Verbrauch im Gastgewerbe fehlen genauere Anhaltspunkte; wir müssen uns mit Schätzungen und Differenzrechnungen behelfen; dagegen stehen über den Verbrauch in den Fremdenhotels genaue Angaben aus der Hotelstatistik des schweizerischen Hoteliervereins aus dem Jahre 1912 zur Verfügung.

Die Angaben erstrecken sich auf die Küchenausgaben in 3.585 Fremdengeschäften mit 19 Millionen Logiernächten. Aus den Wertsummen schliessen wir, soweit das Verfahren anwendbar ist, auf die Verbrauchsmengen.

Nahrungsmittel	Total- ausgaben	Durchschnitts- wert je kg	Verbrauchs- menge
	Fr,	Fr.	q
Fleisch	25.980.600	2,10	123,700
Geflügel	10.082 000	3,50	28 800
Fische	6.378.800	2,60	24.500
Wild	2.006.200		_
Brot, Mehl etc	4.958.300	0,55	90.000
Milch	5.096.700	0,26	196.000
Butter	4.730.400	3,80	12.450
Frische Gemüse	3.976.000		
Frische Früchte	2.610.000		_
Konserven (Gemüse u.			
Früchte)	3.670.000		_
Eier	3.515.600	0,13 je St.	27 Mill. Stück
Kaffee	1.201.900	2,00	6.000
Spezereien	2.064.800	· -	-
Käse	1.099.500	2,20	5.000
Tee	466.400	_	
Zucker	1.025.600	0,70	14.650
Honig	435.100	2,90	1.500
Öl	776.600		
Diverses	1.153.700		
Keller	14.286.000	_	

Wo die Mengen der Lebensmittel nicht ausgerechnet sind, konnten keine zuverlässigen Mittelpreise eruiert werden. Wir müssen den Verbrauch wie beim übrigen Gastgewerbe aus der Differenz zwischen Produktions- und Haushaltungsverbrauchsschätzung abzuleiten suchen.

Im Jahre 1912 stammten durchschnittlich nur 15 bis 20 % der Hotelgäste aus der Schweiz. Der Verbrauch der Hotels durfte unbedenklich in vollem Umfange zum Verbrauche der Wohnbevölkerung zugeschlagen werden. Das hat seitdem geändert. 1922 betrug die durchschnittliche Besuchsziffer unserer Fremdenplätze nur 29 % (Davos) bis 97 % (Lugano) von der des Jahres 1913. Dann stieg die Zahl der Besucher aus der Schweiz auf 40 bis 50 % der gesamten Hotelgäste. Die fremden Konsumenten, deren Verbrauch durch die Haushaltungsrechnungen unter Zugrundelegung der Wohnbevölkerung nicht erfasst wird, haben sich somit um zirka die Hälfte vermindert. Anderseits befinden sich andere Aufenthalter in der Schweiz, deren Verbrauch wir sonst nicht

erfassen können. Wir setzen deshalb gleichwohl den vollen Betrag der für 1912 ermittelten Verbrauchsmengen als Verbrauch der Hotelfremden und Kurgäste und der übrigen nicht ansässigen Aufenthalter in die Verbrauchsrechnung ein. Bei einzelnen wichtigen Posten werden wir in der Hauptgegenüberstellung den Verbrauch der Hotels und Aufenthalter unter dieser Bezeichnung aufführen, ihn im übrigen aber unter den Mehrverbrauch des Gastgewerbes einreihen.

d) Berechnung nach der produktions- und handelsstatistischen Methode.

Diese Methode sucht den Verbrauch zu ermitteln, indem sie von der Produktion von Nahrungsmitteln unter Berücksichtigung der Ein- und Ausfuhr ausgeht. Eine genaue Produktionsstatistik besitzt die Schweiz nicht, es sind nur die Schätzungen und Erhebungen des Bauernsekretariates vorhanden. In bezug auf die Ein- und Ausfuhr stehen die genauen Daten der Handelsstatistik zur Verfügung.

Die Kriegsjahre mit ihren aussergewöhnlichen Produktionsverhältnissen fallen für die Einschätzung der Inlandsproduktion ausser Betracht. Wir beschränken uns auf die Ermittlung der Erzeugung für die Nachkriegsjahre 1920—1922.

1. Brotgetreide. Die Brotgetreideernte betrug nach den Erhebungen der Preisberichtstelle des schweizerischen Bauernverbandes:

	1920	1921	1922	Mittel 1920/22
	q	q	q	q
Weizen	1.036.000	972.000	643.000	884.000
Roggen	410.000	396.000	379,400	395.000
Korn	372.000	343.000	277.00 0	330.000
Mischelfrucht	129.000	122.000	103.600	118.000
	1.947.000	1.833.000	1.403.000	1.727.000
Davon dem Bunde abgeliefert (anderweitiger Ver- kauf unbedeutend)	278.200	932.600	5 0 1.600	571.000
Mehllieferung für Selbstversorgung je Betrieb und Jahr im Mittel	Fr. 457. 36	Fr. 328. 86	1)	1)
oder je ha Total der Lieferun- gen umgerechnet in Mehl nach Mit-	33. 62 q	22. 10	1)	1)
telpreisen	69 3.000	465.000	')	1)
Mehl = 100 kg Getreide	1.050.000	705.000	1)	829.000²)
Summa Verkauf u. Selbstversorgung	1.328 200	1.637.600		1.400.000

Angaben noch nicht erhältlich.
 Schätzung und Aufrundung.

Von der Gesamternte an Brotgetreide wurden im Mittel 1920—1922 1.400.000 q auf Brot und Mehl verarbeitet.

Der Handelsverkehr gestaltete sich wie folgt:

	Mitt	el 1920—1	1922
	Einfuhr	Ausfuhr	Einfuhr- überschuss
	${f q}$	q	\mathbf{q}
Weizen	3.737.000	200	
Roggen	16.500		
Mehl	32.500	22.800	9.700
in Getreide umgerech-			
net (75:100)	43.300	30.400	12.900
Brot umgerechnet in			
Brotgetreide	1.400	1.450	— 50
Teigwaren umgerech-			
net in Brotgetreide	5.300	5.600	300
Kindermehl	500	25.500	— 25.00 0
Kindermehl, umgerechnet			
in Brotgetreide	250	12.750	-12.500
Summa Brotgetreide	3.803.750	50.600	3.753.150
Inlandserzeugung			1.400.000
	ım Verbrauc		
2. Kartoffeln.			
Kartoffelertrag, Mittel	1920—192	2 . 7	7. 120 .000 q
Einfuhr, "	1920—192		344.000 q
Ausfuhr, "	1920—192		59.000 q
Einfuhrüberschuss, "			285.000 q
Total Erzeug		-	
Davon ab:	0		1
Saatgut	. 675.0	00 q	
Brennerei- u. Futterkar		-	
			2.815.000 q
	Zum Verbi	auch 4	4.590.000 q
3. Zucker.		-	
Inländische Erzeugung I	Mittel 1920-	1922	50.000 q
Einfuhrüberschuss	1090		9 55 .000 q
Difficult do of solidation	"	-	
Davon ab: in der Ausfu			.005.000 q
milch, Kindermehl, S			
fiserie, geschätzt .	chokulaue,	17011-	180.000 q
nsurie, geschatzt .	· · · ·		005 000
	Zum Verbr	auch -	825.000 q

4. Obst. Die gesamte inländische Ernte an Kernund Steinobst wird im Mittel auf 6.000.000 q geschätzt. Eine Verwertungsstatistik besitzen wir nicht. Nach den Erhebungen und Erfahrungen zur Rationierungszeit werden jährlich ca. 2.500.000 q auf Obstwein und Most verarbeitet; der Exportüberschuss beläuft sich für die letzten Jahre auf rund 300.000 q. In den Konservenfabriken und Dörrereien werden 50.000—80.000 q, zu-

meist Steinobst, verarbeitet, und auf das alkoholfreie Mostereigewerbe können ebenso viel gerechnet werden. Für den Frischobstkonsum in den bäuerlichen und nichtlandwirtschaftlichen Haushaltungen verbleiben somit noch rund 3.000.000 q. Über die Obsteinfuhr liegen folgende Ziffern vor:

Obsteinfuhr (frisches Obst)	1920	1921	1922	Mittel		
Pos. 23. Obst und geniess-	q	\mathbf{q}	q	q		
bare Beeren	32.269	70.438	45.909	49.538		
Pos. 24 a. Äpfel, Birnen, Apri-						
kosen	35.854	40.345	25.111	33.770		
Pos. 24 b. Anderes frisches						
Obst	55.652	67.329	45.810	56.263		
	Zusammen aufgerundet					

5. Gemüse. Nach der Anbauerhebung des Jahres 1917 wurden in der Schweiz 8970 ha Kulturland mit Gemüse bepflanzt, davon 2840 ha ausserhalb von Landwirtschaftsbetrieben in Gärtnereien, Haus- und Familiengärten. Eine Produktionsschätzung ist noch nie durchgeführt worden; sie begegnet in Anbetracht der grossen Mannigfaltigkeit des Gemüsebaues und der Komplikation durch den Doppel- und Zwischenanbau den grössten Schwierigkeiten. Dr. S. Schneider 1) versuchte eine Schätzung zu machen. Das Ergebnis lassen wir folgen:

			Anbaufläche	Ernte	Zum Konsum	
			ha	q	\mathbf{q}	
Kohlrüben			1.595	400.000	75.000	
Weisse Rüben			490	98.000	37.000	
Gelbrüben			640	128.000	103.000	
Kohl und Kabis			3.092	865.760	649.320	
Erbsen			606	45.3 00	33.975	
Bohnen			1.215	108.360	81.270	
Pferdebohnen .			128	2.560	938	

In dieser Aufstellung ist nicht enthalten der Ertrag von 823 ha in Hauptkultur und 207 ha in Vor- und Nachkultur mit weiteren, in der Anbaustatistik nicht näher bezeichneten Gemüsesorten bebauten Landes. Ferner ist der Gemüsebau ausserhalb der landwirtschaftlichen Betriebe nur bezüglich des Kohls und Kabis erfasst. Wir ergänzen auf Grund der Anbauerhebungen:

			Anbaufläche	Ertrag	Zum Konsum	
		•	ha	\mathbf{q}	q	
Erbsen) ca. 300	24.000	18.000	
Bohnen			$\begin{cases} 891 \\ \text{ca. } 591 \end{cases}$	59.000	45.000	

Dazu kommen noch die Erträge von 572 ha unter dem Sammelbegriff "weiteres Gemüse" aufgeführten Kulturflächen ausserhalb von Landwirtschaftsbetrieben.

¹⁾ Dr. S. Schneider: Die schweizerische Volksernährung vor und während dem Kriege: aus der Zeitschrift für Statistik und Volkswirtschaft, Heft 1, 1919.

Die Schätzung ist deshalb sehr unvollständig und lässt aller Willkür Raum. Wir verzichten daher auf eine Erfassung der inländischen Gemüseerzeugung.

Die Einfuhr gestaltete sich wie folgt:

	1920	1921	1922	1920/22
	q	q	q	q
Kohl, gelbe Rüben	236.039	129.135	219.423	194.865
Andere frische Gemüse .	213.284	180.856	180.680	191.865
Gemüse, trocken	231	469	298	333
Kapern und Oliven	193	236	181	203
Andere gesalzene Gemüse	1.836	1.362	1.515	1.571
Gemüse in Essig (P. 43)	410	1.553	2.243	1.402
" " " (P. 44)	12.445	13.932	1.264	13.041
	ı	\mathbf{Z}_{1}	ı usammen	403.280

Die Ausfuhr von Gemüse ist ganz unbedeutend, für diese Schätzung kann sie vernachlässigt werden.

6. Rindfleischproduktion. Die Berechnung der inländischen Erzeugung erfolgte auf Grund der Vichzählung von 1921. Die Methode geht aus vom nachgewiesenen Viehbestand. Sie entnimmt der Zählung die Stärke der einzelnen Tierkategorien, berechnet für jedes Jahr und jede Kategorie die Remonte, bringt die Ausfuhr in Abzug und berechnet aus der Differenz der Zählungsergebnisse und der jährlichen Remonte einer Kategorie, unter Abzug allfälliger Verluste, die jährlich von einer Kategorie zur Schlachtbank gelangenden Tiere. Das Ergebnis ist folgendes:

	Jährliche Schlachtungen						
Tierkategorien	Stück	mittleres Schlacht- gewicht	Fleisch- produk- tion				
		kg	q				
Kälber	274.845	55	151.165				
Jungvieh unter 1 Jahr	102.034	121	123.461				
Stiere von 1—2 Jahren	13.113	274	35.930				
Stiere über 2 Jahre .	9.136	428	39.102				
Ochsen von 1—2 Jahren	3.694	257	9.494				
Ochsen über 2 Jahre .	16.689	399	66.589				
Rinder	47.138	233	109.832				
Kühe	128.295	273	350.256				
	594.944		885.829				

Die einfachere Methode, die Fleischerzeugung nach der Zahl der in den öffentlichen Schlachthäusern getöteten Tiere zu erfassen, führt zu keinem befriedigenden Ergebnis, weil die Hausschlachtungen nur sehr ungenau festgestellt werden können.

Um die Menge des im Jahre 1921 dem Verbrauche zur Verfügung stehenden Fleisches festzustellen, muss noch die Ein- und Ausfuhr von Schlachtvieh und Fleisch für die der Zählung vorausgegangenen 12 Monate eingestellt werden.

Es betrug die Einfuhr als

			Schlacht- vieh	Nutz- vieh	Fleisch	Ţ	otal
			q	Ч	q	q	q
Kalbfie	eisch		160	-	4.238		4.398
Fleisch	Fleisch von Jungvieh				_	_	
,,	,,	$\mathbf{Rindern}.$	772	4	5.951	6.727	
ת	77	Stieren .	2.684	4	10.292	12.980	
,,	"	Ochsen .	23.916	13	66.624	90.553	
,,	"	Kühen .	125	53	651	829	
			•	Sumn	aa Rind	fleisch	111.089

Die Ausfuhr war mit 7 q Kalbfleisch und 193 q anderem Fleisch sehr unbedeutend. Die Schlusszusammenstellung ergibt nunmehr pro 1921 folgende Gesamtproduktion von Kalb- und Rindfleisch:

Fleisch	von	Kälbern					155.556	q
"	"	Jungvieh				123.461 q		
"	.,					116.555 q		
n	"	Stieren .				88.008 q		
27	27	Ochsen.				166.430 q		
"	"	Kühen .				351.032 q		
			Su	mn	na	Rindfleisch	845.486	q
				Zι	ım	Verbrauch	1.001.042	q

7. Pferdefleischerzeugung. Nach dem Berichte des Veterinäramtes wurden pro 1920/1922 8343 Pferde in der Fleischschau unterstellten Schlachtlokalen geschlachtet. Daraus wurden 20.607 q Fleisch gewonnen. Hausschlachtungen von Pferden sind selten; die Angabe des Veterinäramtes darf daher für die Berechnung des Verbrauchs verwendet werden. Die Einfuhr beträgt im Mittel insgesamt 388 q Fleisch.

8. Schweinefleischerzeugung. Auf Grund des Bestandes von 1921 schätzen wir die Erzeugung von Schweinefleisch im Inlande unter Berücksichtigung des jährlichen Zuwachses, der Schlachtungsstatistik und der Hausschlachtungen auf 632.400 q. Diese Produktion hat sich im Jahre 1922 eher noch gesteigert. Die Ein- und Ausfuhr in den der Zählung vorausgegangenen 12 Monaten verhielt sich wie folgt:

_		
Inlandserzeugung	632.400	q
Ausfuhr 703 q		•
Abzug	63.703	q
bleiben	568.697	q
Einfuhr von Schweinen	1.424	q
Einfuhr von Fleisch, Schinken, Wurstwaren		
(ohne Schweineschmalz)	60.520	q
Total zum Verbrauch (ohne Schmalz und		
Fett)	630.641	4

9. Schaf- und Ziegenfleisch. Der Rechnungsgang ist der gleiche wie bei der Schätzung der Rindfleischproduktion. Ausgangspunkt ist die Zählung von 1921.

	Schaffleisch	Ziegenfleisch	
	q	\mathbf{q}	
Inländische Produktion	23.398	20.070	
Ausfuhr im Jahre 1920/21	7		
Einfuhr	2.364	146	
Total zum Verbrauch im Jahre 1921	25.769	20.216	

- 10. Produktion von Eiern. Der Bestand an Nutzhühnern betrug pro 1921 3.241.012 Stück, dazu kommen 47.641 Enten und Gänse. Bei einem mittleren Ertrag von 100 Eiern pro Tier und Jahr beträgt die gesamte Eierproduktion nach Abzug der Bruteier rund 320.000.000 Stück. Dazu kommt die Einfuhr, die sich im Jahre 1920/21 auf 77.001 q à 50 g je Ei = 154.000.000 Eier belief. Die Gesamtproduktion steigt somit auf 474.000.000 Stück. Die Ausfuhr von Eiern ist nicht nennenswert.
- 11. Produktion von Geflügel. Nach den Zählungsergebnissen und dem mittleren Umsatz einer Herde kann der Anfall von Fleisch aus der inländischen Geflügelhaltung auf jährlich 28.450~q geschätzt werden.

Die Einfuhr beträgt

	1920	1921	1922	Mittel
Lebendes Geflügel	q	\mathbf{q}	q	q
(zur Hälfte)	902	2.595	1.993	1.830
Getötes Geflügel .	15.896	18.903	19.133	17.977
Geflügelkonserven.	188	131	122	147
Zum Verbrauch	16.986	21 629	21.248	19.954

Die Ausfuhr ist ganz unbedeutend.

Die zum Verbrauch verfügbare Menge kann mit $28.450\,\mathrm{q}$ inländischer Produktion und rund $20.000\,\mathrm{q}$ durchschnittlicher Einfuhr auf $48.450\,\mathrm{q}$ veranschlagt werden.

12. Die Honigerzeugung. Die inländischen Honigernten werden wie folgt geschätzt:

1920					10.400	q
1921					12.400	q
1922					20.800	q
					14.500	-

Die Ein- und Ausfuhr beträgt:

				Einfuhr	Ausfuhr	Einfuhr- überschuss
				\mathbf{q}	\mathbf{q}	\mathbf{q}
1920.				6.726	19	6.707
1921.				5.042	45	4.997
1922 .			٠	2.058	35	2.023
Mittel				4.609	33	4.576

Zum Verbrauch im ganzen rund 19.080 q.

13. Milch und Milchprodukte (Schätzung der schweizerischen Milchkommission).

a. Milch.

Erzeugung des Inlandes:

1920	Total	Kuh-	und	Ziegenmilch	ì.	20.200.000	q
1921	"	77	"	"		21.864.000	q
1922	27	27	"	"		23.760.000	q
Mittel	1920	-192	2 .			21.941.000	q

Davon wurden als Trinkmilch verwendet:

									Im Haushalt der Viehbesitzer	An Konsumenten verkauft
									\mathbf{q}	q
1920									3.700.000	6.000.000
1921									3.650.000	6.550.000
1922									3.650.000	6.873.000
Zum V	erbi	auc	h (1	Mitt	el 1	920	0 - 2	2)	3.666.000	6.474.000

b. Käse.

	Käse aller Art								
	1920	1921	1922	Mittel					
	q	\mathbf{q}	\mathbf{q}	q					
Erzeugung	3 85. 000	462.700	553.510	467.000					
Einfuhr .	19.810	8.590	8.120	12.200					
Zusammen	404.810	471.290	561.630	479.200					
Ausfuhr .	14.520	48.060	209.340	90.600					
Inlandsver-									
brauch .	390.290	423.230	352.290	388.600					
Zum Ve	erbrauch 3	288.600 q.							

c. Butter.

	Frische Butter							
	1920	1921	1922	Mittel				
	q	\mathbf{q}	q	q				
Produktion 1) .	95.000	122.000	130.000	116.000				
Einfuhr	82.110	72.410	68.430	74.300				
Zusammen	$\overline{177.110}$	194.410	198.430	190.300				
Ausfuhr		40	30	23				
Zum Verbrauch	177.110	194.370	198.400	190.277				
Zum Verbr	auch rund	1 190.300	q.					

d. Kondensmilch.

	E	rzeugung nach A. Peter	Einfuhr (rund)	Ausfuhr	Zum Verbrauch im Inlande
		\mathbf{q}	\mathbf{q}	\mathbf{q}	q
1920		210.000	28.000	210.900	27.100
1921		300.000	6.500	212.400	94.100
1922		220.000	20	206.300	13.700
Mittel		243.000	11.500	209.800	44.700
$\mathbf{Z}_{\mathbf{i}}$	ım	Verbrauch	$44.700 \ q$.		

Inlandsverbrauch hauptsächlich in der Schokoladeindustrie etc.

¹) Die Kleinerzeugung von Butter im Haushalte des Konsumenten ist hier nicht erfasst; dagegen die Produktion im Bauerngehöfte.

14. Kaffee (inländische Produktion = null). Handelsverkehr:

		Eir	nfuhr	At	ısfuhr
		roh	gebrannt	roh	gebrannt
		\mathbf{p}	q	q	q
1920 .		103.023	294		342
1921 .		. 143.018	241	1	215
1922 .		. 132.648	72		196
Mittel .		126.229	202		251
Total Ein:	fuhr 19	920—1922		. 126	3.431 q
Total Aus	fuhr 1	920—1922		•	251 q
Einfuhrüb	erschus	ss = zum	Verbrauch	. 126	3.180 q

15. Kaffeesurrogate und Zichorienwurzeln. Inländische Erzeugung unbekannt.

Handelsverkehr:

	1	Einfuhr	į.	lusfuhr	Einfuhrüberschuss		
	Surro- gate	Zichorien- Surro- Zichorien- wurzeln gate wurzeln		Surro- gate	Zichorien- wurzeln		
	\mathbf{q}	q	\mathbf{q}	q	\mathbf{q}	\mathbf{q}	
1920	8.258	38.900	3.577	1.091	4.681	37.807	
1921	5.365	55.709	181	253	5.184	55.456	
1922	716	65.176	174	97	542	65.079	
Mittel	4.779	53.262	1.310	480	3.469	52.782	

Zusammenzug: Einfuhrüberschuss von Kaffeesurrogaten, Mittel 1920—1922 . . 3.469 q Zichorien, getrocknet, Mittel 1920—1922 52.782 q Zum Verbrauch rund 56.250 q

16. Tee. Inländische Erzeugung an Kräutern, Lindenblüten usw. nicht erfasslich.

Handelsverkehr:

				Einfe	uhr	Ausfuhr
				Pos. 58 1)	Pos. 59 ²)	
				q	\mathbf{q}	
1920				5.133	831	keine
1921				4.067	536	27
1922				3.787	537	"
Mittel				4.329	635	,,

Einfuhr zum Verbrauch 4964 a.

17 Reis (Inlandsproduktion = null).

Handelsverkehr:

			Einfuhr	Ausfuhr	Einfuhrüberschuss	
			q	\mathbf{q}	q	
1920			141.837	197	141.640	
1921			108.608	******	108.608	
1922			82.871	131	82.740	
Mittel		•	111.105	109	110.996	

Zum Verbrauch 110.996 q.

18. Hülsenfrüchte. Bohnen, Erbsen und andere Hülsenfrüchte werden im Inlande nicht in sehr ausgedehntem Masse angebaut. Eine Produktionsstatistik existiert nicht. Wir führen deshalb hier nur die Einfuhr als Produktion an. Die Ausfuhr ist sehr gering und kann vernachlässigt werden.

				Einfuhr von										
				Bohnen Erbsen Hü			Hül	andern Hülsenfrüchten			Zusammen			
				\mathbf{q}				q			(1		q
1920				25.2	54		20	.47	4		1.3	78		47.106
1921				53.1	2 3		16	.58	9		3.7	63		73. 475
1922				48.8	21		24	.69	3		3.2	48		76.762
Mittel	1	920)	1922										65.781

Einfuhr = zum Verbrauch rund 65.800 g.

19. Hafer- und Gerstenprodukte. Die inländische Erzeugung ist schwer einzuschätzen. Auch von der Hafer-, Gerste- und Maiseinfuhr wird nur ein kleiner Teil zur menschlichen Nahrung dienen. Wir möchten hier nur die handelsstatistisch zu erfassenden Mengen von Grütze, Griess etc. aufführen.

		Einfuhr		Ausfuhr			
	Pos. 11	Pos. 13	Pos. 14	Pos. 11	Pos. 13	Pos. 14	
	q	ч	q	q	q	p	
1920	7.897	5	10.519	812	213	29.691	
1921	20.631	1	21.826	25 8	103	804	
1922	17.305	-1	19.250	412	52	3.658	
Mittel	15.277	3	17.198	494	123	11.384	

Pos. 11 des Zolltarifes: Hafer, geschroten, geschült, Hafergrütze. Pos. 13 des Zolltarifes: Hartweizengriess.

Pos. 14 des Zolltarifes: andere Getreidearten, Mais, Hülsenfrüchte.

32.478 q

12.001 q

236.194

284.504

Zusammenzug:

Einfuhr total

Ausfuhr total

Einfuhrüberschuss — zui	n Verbrau	ich	20.477 q
		rund	20.500 q
20. Südfrüchte.		•	_
	1920	1921	19 2 2
Einfuhr :	q	\mathbf{q}	q
Zitronen			38.356
Orangen	136.800	189.983	112.433
Datteln	4.701	5.380	4.745
Feigen	18.074	18.095	9.541
Getrocknete Trauben	$2\ 210$	4.560	5.231
Malaga-Trauben	5.258	2.667	1.449
Kastanien	63.687	47.417	34.499
Mandeln	6.775	7.547	13.299
Andere Südfrüchte			
(Bananen, Ananas)	5.490	8.855	16.641

Mittel 1920—1922 . 254.564 q Zum Verbrauch rund 254.500 q

242.995

Total

¹⁾ Zolltarifposition 58, Tee in Gefässen von 5 kg oder mehr.

²⁾ Zolltarifposition 59, Tee in Gefässen von weniger als 5 kg.

21. Konfitüren.			
Einfuhr:	1920	1921	1922
•	q	p	q
Frucht- und Beerensäfte etc.			
(Pos. 29 b)	2.219	3.401	1.804
Früchte und Beeren (Pos. 30)	1.229	1.114	1.673
Total	3.448	4.515	3.477
Ausfuhr:			
Frucht- und Beerensäfte etc.	2.716	141	240
Früchte und Beeren	257	195	530
Total	2.973	336	770
Einfuhrüberschuss	475	4.179	2.707
Mittel 1920—1922 .	. 2.45	53 q	
Zum Verbrauch rund	. 2.45	<u>9</u>	

22. Fische. Die inländische Produktion wird nach Dr. S. Schneider und andern Autoren auf 28.500 q geschätzt.

Der Handelsverkehr gibt folgende Angaben:

	1920	1921	1922
Einfuhr:	q	\mathbf{q}	q
Süsswasserfische, frisch .	1.785	3.064	4.570
Meerfische, frisch	14.851	17.462	16.395
Fische, getrocknet usw. in			
Gefässen von über 3 kg	13.079	7.532	6.912
Fische, getrocknet usw. in			
Gefässen unter 3 kg.	22.750	13.483	9.635
Schaltiere, frisch	790	628	601
Total	53.255	42.169	38.113
Ausfuhr			
(nur Süsswasserfische von			
Bedeutung)	1.377	2.395	3.310
bleibt Einfuhrüberschuss	51.878	39.774	34.803
Mittel 1920—1922	42.	.152 q	
Dazu Inlandserzeug	ung 28.	.500 q	
Zum Verbrauch ru	nd. 70.	.650 q	
23 Sneiseöle			

23. Speiseöle.			
Handelsverkehr : Einfuhr :	1920	1921	1922
Olivenöl zu Speisezwecken in Gefässen von mehr	q	q	q
als 10 kg	5.31 8	10.189	11.559
fässen von mehrals 10kg Olivenöl zu Speisezwecken,	69.991	68.213	51.694
in Gefässen von weniger als 10 kg Andere Speiseöle, in Ge- fässen von weniger als	245	1.394	1.659
10 kg	84	72	106
Total Einfuhr	75,638	79.868	65.018

Total Einfuhr Ausfuhr	75.63	8	79 .8	868	65. 0	18
(nur andere Speiseöle in Gefässen über 10 kg wesentlich)	97	2	1.4	92		18
Bleibt Einfuhrüberschuss	74.66	6	78.3	76	65.0	00
Mittel 1920—1922 Inlandsproduktion an Nussöl,					72.681	q
etc., geschätzt auf	-				6.000	q
Zum Verbrauch (rund)					78.680	q

24. Fette. Die inländische Fettproduktion kann nach den Angaben des Verbandes schweizerischer Metzgermeister wie folgt geschätzt werden:

Rinder, Ochsen und junge Kühe auf 510 kg
Schlachtgewicht = 30 kg Fett
ältere fette Kühe auf 332 kg Schlachtgewicht = 15 »
Schweine auf 112 kg Schlachtgewicht = 20 »

Nach *Dr. Glättli* geben die Ochsen eine Fettausbeute von 3—7 %, Rinder 3—7 % und junge Kühe von 3,5—5,5 %, ältere von 3—6 % und ganz alte von 0,5—3 %. Das Fett der Tiere des Rindergeschlechtes kommt nicht im Fleisch, sondern als sogenanntes fünftes Viertel zur Bewertung.

Nach diesen Angaben berechnen wir die Fetterzeugung aus den Schlachtungsziffern des Veterinäramtes wie folgt:

Fettproduktion von im Inlande ausgeführten Schlachtungen.

Tiere	1920	1921	1922	Mittel	Mittlere Fettaus- beute	
	q	q	q	g	°/o	q (rund)
Stiere	86.839	88.978	109.799	95.538	5	7.800
Ochsen .	100.099	134.073	96.63 7	110.369	5	5.500
Kühe	232.452	186.535	283.623	234.200	3	7.000
Rinder	120.343	68.809	116.943	120.031	5	5.000
Kälber	117.942	137.036	170.807	141.928		- 1
Schafe	14.826	14.066	16.833	15.241		
Ziegen	7.806	6.783	8.241	7.610		_
Schweine .	258.390	332.257	453.594	348.080	18	63.000

Gesamterzeugung des Inlandes im Mittel 1920 bis 1922 88.300 q. Die Produktion ist seit 1920 gestiegen und beläuft sich nach gleicher Rechnung für 1922 auf 106.500 q. Dabei sind die Hausschlachtungen nicht inbegriffen; die daselbst erzeugten Fettmengen bleiben in der Hauptsache für den Konsum der landwirtschaftlichen Bevölkerung.

Handelsverkehr:

	1920	1921	1922	Mittel
${\it Einfuhr}$:	\mathbf{q}	q	q	q (rund)
Schweineschmalz	64.418	82.019	57.199	67.900
Oleomargarine .	17.843	20.652	19.120	19.200
Margarinebutter	624	940	777	780
Kokosbutter	11.254	6.034	2.542	6.600
Total	94.139	109.645	79.638	94.480

Die Einfuhr von technischen Fetten, Kokosöl, Palmöl, Talg usw. belief sich für das Mittel der Jahre 1920—1922 auf rund 95.000 q. Die Ausfuhr hat nur für die Margarine-Butter etwelche Bedeutung; wir berechnen sie pro 1920—1922 auf durchschnittlich 537 q jährlich. Die zum Verbrauche zur Verfügung stehende Menge setzt sich somit wie folgt zusammen:

Zum Verbrauch	182.800 q
Einfuhrüberschuss rund	94.500 q
Inlandserzeugung	88.300 q

Dazu der Fettverbrauch der Selbstversorger von rund 400.000 q Fleisch, vornehmlich Schweinefleisch, = ca. 40.000 q Fett, das im Fleischverbrauch der landwirtschaftlichen Bevölkerung verrechnet wurde.

25. Schokolade und Kakao.

Einfuhr: Schokolade Kakao .	1920 q 121 2.263	1921 q 177 4.384	1922 q 62 3.084 Summa	Mittel q 120 3.244 3.364
Ausfuhr: Schokolade Kakao	156.069 6.466	112.758 6.120	61.494 4.028 Summa	$ \begin{array}{r} 110.107 \\ \underline{5.538} \\ 115.645 \end{array} $

Ausfuhrüberschuss 112.281 q. Dazu der inländische Verbrauch, der vom Handels- und Industrieverein im Bericht pro 1922 auf rund 100.000 q geschätzt wird. Die Gesamtproduktion würde sich demnach auf rund 212.000 q belaufen.

Andere Nahrungsmittel. Unter diesen Sammelbegriff fallen Produkte sekundärer inländischer Erzeugung mit geringer Einfuhr und teilweisem Ausfuhrüberschuss. Für eine genaue Erfassung dieser Produktion fehlen die notwendigen Unterlagen.

e. Hauptzusammenstellungen.

In den folgenden Tabellen (S. 327—330) wurde versucht, die nach den beiden Methoden gewonnenen Zahlen miteinander in Vergleich zu setzen. Daraus soll hervorgehen, welche Nahrungsmittelmengen tatsächlich in Umlauf gesetzt werden.

f. Die Bereinigung der Differenzen.

Brotgetreide. Erzeugung und Verbrauch decken sich mit genügender Genauigkeit.

Kartoffeln. Die Differenz zwischen dem geschätzten Anteil der Speisekartoffeln an der Gesamternte und den Verbrauchsberechnungen beträgt rund 600.000 q. Wir können diese Menge mit gutem Recht auf die Teilselbstversorger, den Mehrkonsum in ländlichen Gebieten und im Gastgewerbe und die industrielle Verarbeitung auf Kartoffelmehl und anderes verteilen. Genaue Angaben sind jedoch nicht erhältlich.

Zucker. Die Differenz von 228.350 q muss in den Konditoreien, Waffelnfabriken, in den im Inland verbrauchten Milchkonserven und im Kindermehl (die Wiederausfuhr von Zucker in Kondensmilch und Schokolade wurde abgezogen) usw. verbraucht werden.

Obst. Der Vergleich stimmt genügend überein. Die Differenz von rund 410.000 q ist auf den Mehrverbrauch im Gast- und Hotelgewerbe zurückzuführen.

Gemüse. Wir sind nur auf die Verbrauchsschätzung angewiesen.

Fleisch. Die Fetterzeugung bei Hausschlachtungen haben wir nicht ausgeschieden, weil die Verbrauchsstatistik der Rentabilitätsberichte Fleisch- und Fettverbrauch nicht trennt. Die Differenz von 510.500 q ist etwas hoch, wenn man aber berücksichtigt, dass in Basel pro 1922 68 kg Fleisch auf den Kopf der Bevölkerung genossen wurden, wir aber den Verbrauch auf der Basis von 21 kg berechneten, erscheint sie erklärlich. Dann fallen unter diese Rubrik viele Znüni- und Zwischenspeisen, die in den Haushaltungsrechnungen nur mit ihrem Werte, nicht mit ihrer Menge figurieren.

Eier. Erzeugung und Verbrauch decken sich genügend. Unter die technische Verarbeitung fällt auch der Eierverbrauch des Bäckerei- und Konditoreigewerbes.

Geflügel. Man ist nur auf die Produktionsschätzung angewiesen. Alle Verbrauchserhebungen sind ungenau.

Honig. Erzeugung und Verbrauch decken sich mit genügender Genauigkeit.

Erzeugung. Schätzung nach der produktions- und handelsstatistischen Methode.

Verbrauch. Schätzung nach der privatwirtschaftlich-statistischen Methode.

	T q	q		q	q
Brotgetreide :			Getreideprodukte in Brotgetreide umgerechnet:		
Inlandsproduktion	1.400.000		a. Brot: Konsum von 420.000 Selbstversorgern	829.000	
Einfuhrüberschuss	3.75 2 .000		Konsum der übrigen landwirtschaft-	020.000	
·	}		lichen Bevölkerung (580.000 Per-		
			sonen) 180 kg Brot je Kopf und Jahr = umgerechnet (92 kg Brot =		
			100 kg Getreide)	1.127.000	
			Konsum der übrigen Bevölkerung,		
			80 kg je Kopf nach gleicher Um- rechnung	2.505.000	
		<u> </u>	Summa Brotgetreide		4.461.000
			b. Mehle:		
·			Konsum von 6 kg Mehl je Kopf und		
			Jahr der Gesamtbevölkerung ohne Selbstversorger = 209.000 q. Um-		
			rechnung $66 \text{ kg Mehl} = 100 \text{ kg Ge}$		
		i	treide		317.000
			c. Teigwaren:		
·			Ganze Bevölkerung zu 6,5 kg je Kopf = 252.000 q. Umrechnung 70 kg		
			Teigwaren = 100 kg Getreide .		360.000
			$d.\ Griess:$		
			Griess ist ein Abfallprodukt der Back-		
		!	mehlmüllerei, es kommt hier nicht nochmals zur Verrechnung.		
Summa		5.152.000	e. Brot, Mehl, Teigwaren etc.:	l	
Differenz: grössere Inlandsernte		86.000	Konsum der Aufenthalter in Hotels etc.		100.000
Zum Verbrauch		5.238.000	Total Verbrauch		5.238.000
Kartoffeln:			Kartoffeln:		
Gesamterzeugung	7.120.000	:	Konsum der landwirtsch. Bevölkerung		
Einfuhrüberschuss	285.000		à 210 kg	2.100.000	İ
Erzeugung und Zufuhren.		7.405.000	Konsum der nichtlandwirtsch. Bevöl- kerung à 65 kg	1.872 000	
Davon ab: Saatgut, Futterkartoffeln,		7.400.000	Summa		3.972.000
Abgang etc		2.815.000	Differenz: Mehrkonsum in ländlichen		
			Gebieten, Teilselbstversorger, in In- dustrie und Gastgewerbe verwendet		
			usw		618.000
Zum Verbrauch		4.590.000	Total Verbrauch		4.590.000
Zucker:			Zucker:		
Inlandsproduktion	50.000		Konsum der Gesamtbevölkerung, 15 kg	700.000	
Einfuhrüberschuss	955.000		je Kopf	582.000 14.6 5 0	
Summa		1.005.000	Summa		596.650
Davon ab: Zuckerausfuhr in Kondens-			·- ·····		
milch		180.000	Differenz: Für Konfiseriewaren, Zucker-		
			bäckereien, Kondens- und Kinder- milch für Inlandsverbrau c h usw.		228.350
Zum Verbrauch	:	825.000	Total Verbrauch		825.000
			Obst:		
Obst:			Konsum der nichtlandwirtsch. Bevölke-		
Produktion von Tafelobst zum Frischverkauf (geschätzt)	3.000.000		rung à 60 kg	1.730.000	
Einfuhr von frischem Stein- und Kern-	0.000.000		Konsum der landwirtsch. Bevölkerung	1.000.000	
obst	140.000		(geschätzt 100 kg je Kopf) Summa	1.000.000	2.730.000
			Sanima		
			Differenz: Anderweitiger Verbrauch		410.000
Zum Verbrauch		3.140.000	Total Verbrauch		3.140.000
				l l	1

Erzeugung.			Verbrauch		
Gemüse (keine brauchbaren genauen Angaben):	q	q	Gemüse: Konsum der landwirtsch. Bevölkerung,	q	q
Einfuhr 1920—1922 · · · · · · Inländische Erzeugung (Schätzung) .	403.280 1.000.000	1	30 kg je Kopf	300.000 576,000	
Summa		1.403.280	Summa		876.000
Abzug für Verlust (Schätzung) Zum Verbrauch (rund)		300.000	Differenz: Gastgewerbe, Hotels und Aufenthalter, technische Gewerbe . Total Verbrauch		227.000 1.103.000
Fleisch (Inlandsproduktion und Einfuhr in runden Zahlen): a. Kalbfleisch	155.600 845.500 20.600 630.600 25.800 20.200		Fleisch: Verbrauch der nichtlandwirtsch. Bevölkerung in den Haushaltungen à 21 kg je Kopf und Jahr Verbrauch der landwirtsch. Bevölkerung à 43,7 kg	605.000 437.000 123.700	
Summa		1.698.300	Summa Differenz: Mehrkonsum in den Städten, Gastgewerbeverbrauch, Mehrver- brauch von nicht bäuerlichen Schweinehaltern		1.165.700 510.600
In Abzug:					
Für Verluste, Abgang usw. (Schätz.)		22.000			
Zum Verbrauch		1.676.300	Total Verbrauch		1.676.300
Eier: Inlandsproduktion	Stück 320.000.000	Stück	Eier: Verbrauch der Geflügelhalter, 120 St.	Stück	Stück
Einfuhr	154 .000.000		je Kopf	144.000.000 214.000.000	
Summa		474.000.000	Hotels und Aufenthalter Summa	27.000.000	385.000.000
Verluste (Schätzung) Zum Verbrauch		20.000.000 454.000.000	Differenz: techn. Verarbeitung (Teigwaren etc.)		69.000.000 454.000.000
Geflügel:	q	494.000.000	Geflügel:		134.000.000
Inländische Erzeugung (rund)	28.450 20.000	48.450 4.550	(Keine Angaben in den Verbrauchs- erhebungen. Ein grosser Teil wird vom Produzenten verbraucht; von der Einfuhr wieder ein grosser Pro- zentsatz im Gast- und Hotelgewerbe.)		
Zum Verbrauch rund		44.000	Total Verbrauch		44.000
Honig: Inländische Ernte	14.500 4.576		Honig: Konsum der Gesamtbevölkerung 0,4 kg je Kopf und Jahr Differenz: Mehrkonsum der Produzenten, Verbrauch der Hotels und Bedarf für technische Zwecke	15.500 3,580	
Zum Verbrauch (rund)	-	19.080	Total Verbrauch (rund)		19.080
Milchprodukte: a. Milch: Schätzung Peter, Konsummilch. Differenz: Kurmilch, Rahm usw., eventuell auch zu niedere Schätzung der Produktion (pro 1922: 10.520.000 ()	10.140.000		Milchprodukte: a. Milch: Konsum der nichtlandwirtschaftlichen Bevölkerung à 250 l Konsum der landwirtsch. Bevölkerung à 340 l Hotels und Aufenthalter (rund)	hl 7.200.000 3.400.000 200.000	hi
Summa Verluste Zum Verbrauch		11.430.000 300.000 11.130.000	Total Verbrauch in q umgerechnet =		10.800.000 q 11.130.000

Erzeugung.			Verbrauch.		*****
b. Butter:	q	q	b. Butter:	q	q
Produktion des Inlandes	116.000		Konsum in nichtlandwirtsch. Haus-		
Einfuhrüberschuss (rund)	74.300		haltungen à 4,5 kg je Kopf Konsum im landwirtsch. Haushalt:	130.000	
, ,			a. Zukauf 2 kg je Kopf	20.000	
			b. Eigenproduktion	27.000	
4 ·			Summa	l	177.000
			Differenz: Verbrauch in Fremden- hotels, Gasthöfen usw		13. 3 00
Zum Verbrau c h		190.300	Total Verbrauch		190.300
c. Käse:			c. Käse:		
Inlandserzeugung	467.000	1	Konsum der nichtlandwirtsch. Bevöl-	115 000	
Einfuhr	12.200		kerung à 4 kg je Kopf und Jahr Konsum der landwirtsch. Bevölke-	115.000	
			rung à 12 kg je Kopf und Jahr	120.000	
			Mehrverbrauch bei der Alpsennerei und Hauskäserei (Schätzung).	40.000	
Summa		479.200	Summa		275.000
		00.000	Differenz: Verbrauch im Gastgewerbe,		110.000
Ausfuhr Zum Verbrauch		90.600	Hotelleric usw		113.600 388.600
d. Kondensmilch:		388.600	d. Kondensmilch:		388.600
Erzeugung	243.000		Verbrauch als Konserven und in der		
Einfuhr	11.500		Schokoladeindustrie	44.700	
Summa		254.500			
Ausfuhr Zum Verbrauch		209.800	m . 1 . 7 . 1 1		44.700
zam verbrauen		44.700	Total Verbrauch		44.700
Kaffee :			Kaffee :		
Einfuhrüberschuss	12 6 .180		Konsum in den Haushaltungen à 2,2 kg je Kopf	85.000	
			Hotels etc	6.000	
			Übriger Konsum im Gastgewerbe und	27.120	
Zum Verbrauch		126,180	technische Verarbeitung Total Verbrauch	35.180	126.180
Zum vermauch		120.100	Total Verblauch		
Kaffeesurrogate :			Kaffeesurrogate (keine Angaben).		
Inlandserzeugung unbekannt.		FC 050	matal Washamal		56.250
Einfuhrüberschuss (Rohstoffe) (rund).	,	56.250	Total Verbrauch		30.230
Tee:			Tee:	!	
Einfuhr	4.964		Konsum in Haushaltungen à 0,1 kg je Kopf und Jahr	3.900	
Differenz: Inländische Erzeugung aus Blüten, Kräutern usw. (Schätzung)	1.000	Į	Mehrkonsum ausserhalb der Haushal-	0.000	
,	1.000	2.000	tungen in Hotels und Gastgewerbe.	2.100	6.000
Zum Verbrauch (rund)		6.000	Total Verbrauch		0.000
Reis:	110.996		Verbrauch in Haushaltungen je Kopf	100.000	
Einfuhr 1920—1922 (1922: 82.740 q)	110.550		2,8 kg'	108.600 2.400	
Zum Verbrau ch (rund)		1 1 1.000	Total Verbrauch		111.000
Hülsenfrüchte :	i ·		Hülsenfrüchte :		
Einfuhr	65.800		Konsum der Bevölkerung à 3 kg je Kopf	116.000	
Differenz: Inlandserzeugung ca	50.200	116 000			116 000
Zum Verbrauch (rund)		116.000	Total Verbrauch		116.000
Mais-, Hafer- und Gerstenprodukte:			Mais-, Hafer- und Gerstenprodukte:		
Einfuhrüberschuss von Griess, Grütze usw	20,500	-	Haushaltungsverbrauch 5 kg je Kopf	194.000	
Differenz : Im Inland aus Mais, Hafer u.		Ì			
Gerste hergestellte Nahrungsmittel Zum Verbrauch	173.500	104 000	Detal Westernal		104 000
Zum verbrauch	-	194.000	Total Verbrauch	-	194.000

Erzeugung.			Verbrauch.		
Südfrüchte :	'1	q	Südfrüchte :	ч	ų
Einfuhr (rund)	254.500 25.500	229.000	Konsum der nichtlandwirtsch. Haus- haltungen à 4 kg je Kopf und Jahr Differenz: Gelegenheitsverbrauch Total Verbrauch	115.000 114.000	229.000
Kantiallaga			Vaniilius s	i	
Konfitüren: Einfuhrüberschuss	2. 450 80.000	1	Konfitüren: Verbrauch der nichtlandwirtsch. Haushaltungen à 1,5 kg je Kopf und Jahr Verbrauch der landwirtsch. Bevölkerung à 1 kg	43.000 10.000 20.000	73.000
Fische:			Fische:		
Inlandsproduktion	28.500 42.152	70.652 5.000 65.700	Verbrauch der Gesamtbevölkerung a 0,5 kg je Kopf Differenz: Konsum im Gastgewerbe, Hotels usw	19.400 46.300	65.700
Speiseöle :			Speiseöle:		
Einfuhrüberschuss	72.680 6.000	78.680	Konsum der Gesamtbevölkerung à 1 kg je Kopf	38.800 39.880	78.680
Fette: Inlandsproduktion Einfuhrüberschuss Summa Abzüglich Verluste (geschätzt) Zum Verbrauch	88.300 94.500	182.800 3.500 179.300	Fette: Verbrauch der nichtlandwirtsch. Bevölkerung à 5 kg je Kopf Zukauf der landwirtsch. Bevölkerung (nach S. 318) 1,35 kg je Kopf Summa Differenz: anderweitiger Fettverbrauch	144.000	157.500 21.800 179.300
Schokolade: Gesamterzeugung (rund) Einfuhr im Mittel Summa Ausfuhr	212.200 3.430	215.630 115.645 100.000	Schokolade: Verbrauch der gesamten Bevölkerung à 2 kg je Kopf	57.600 42.400	100.000

Milchprodukte.

- a. Milch. Der Verbrauch ist höher als die Produktion von Konsummilch. Die Differenz kann als in der Produktion nicht erfasste Kurmilch und als Rahm eingesetzt werden. Möglicherweise ist auch der Verbrauch der nichtlandwirtschaftlichen Bevölkerung etwas hoch veranschlagt, anderseits aber vielleicht auch die Produktion von Konsummilch etwas zu nieder.
- b. Butter. Die Differenz von 13.300 q fällt auf den Verbrauch der Hotels, den Mehrverbrauch in Pensionen
- und Gasthöfen und die technische Verarbeitung in Konditoreien und im Bäcker- und Fleischergewerbe.
- c. Käse. Der Konsum der nichtlandwirtschaftlichen Bevölkerung mit nur 4 kg erscheint etwas nieder. Mancher Znünikäse u. dgl. dürfte der Haushaltungsrechnung entgangen sein. Eine Korrektur dieser Zahl ist jedoch unangebracht, weil die Angaben der verschiedenen Erhebungsstellen gut übereinstimmen. Wir müssen deshalb den Verbrauch im Gastgewerbe um so höher anrechnen.

Kaffee. Die Differenz von rund 36.000 q ist recht hoch und gibt einen leisen Begriff von den Mengen schwarzen Kaffees, die ausserhalb der Haushaltungskontrolle genossen werden. Dazu kommen noch die Surrogate, von denen wir nur die eingeführten Rohstoffe namhaft machen können.

Tee. Erzeugung und Verbrauch stimmen gut überein, wenn wir für die inländische Produktion aus Blüten und Kräutern einen Betrag einsetzen.

Reis. Der Verbrauch ist im Zurückgehen. Reis wurde während des Krieges, mangels anderer Nahrungsmittel, ziemlich viel verbraucht. Die Einfuhr gibt den richtigen Massstab für den Konsum.

Hülsenfrüchte. Die Differenz von 50.000 q zwischen Haushaltungsverbrauch und Einfuhr kann kaum der Anteil der inländischen Erzeugung sein. Die grosse Übereinstimmung der Haushaltungsrechnungen zwingt uns jedoch dazu. den Totalverbrauch auf 116.000 q zu belassen.

Hafer- und Gerstenprodukte. Die Einfuhr ist gering. Es ist jedoch, da auch die Grütze, Suppeneinlagen usw. hierher gehören, mit einer grossen gewerblichen Erzeugung des Inlandes zu rechnen.

Südfrüchte. Die Einfuhr abzüglich der Verluste ist massgebend. Unter den Haushaltungsverbrauch rechneten wir nur den Verbrauch der nichtlandwirtschaftlichen Bevölkerung. Die Näschereien der landwirtschaftlichen Bevölkerung kommen im Gelegenheitsverbrauch zum Ausdruck; damit wohl auch die meisten Bananen, Ananas usw., so dass diese Menge nicht zu hoch sein dürfte.

Konfitüren. Der Einfuhrüberschuss beträgt 2450 q, der übrige Verbrauch muss im Inland erzeugt werden.

Fische. Produktion und Einfuhrüberschuss sind wesentlich höher als der ermittelte Verbrauch. Es müssen sehr viele Fische ausserhalb der Haushaltungen oder dann in solchen Bevölkerungskreisen verspeist werden, die keine oder zu wenig Rechnungsabschlüsse einlieferten. Der Konsum der Hotels belief sich pro 1912 auf eine Wertsumme von über sechs Millionen Franken. Einfuhrwert und Inlandsproduktion von Fischen betrugen für das gleiche Jahr 8 + 8 Millionen = 16 Millionen Franken. In den Fremdenhotels wurden damals, dem Werte nach, nahezu 40 % der gesamten Erzeugung verzehrt. Deshalb kann mit mehr Grund angenommen werden, dass ¾ der gesamten Produktion ausserhalb der Haushaltungen verspeist werden.

Speiseöle. Die Differenz von rund 40.000 q ist nicht sehr gross, wenn darunter auch die Rohstoffe der Margarinefabrikation fallen. Die Inlandserzeugung betrifft in der Hauptsache Nussöl und Öl aus Mohn, Raps usw. Sie ist mit 6000 q hoch genug veranschlagt.

Fette. Zu beachten ist, dass der Fettverbrauch der Selbstversorger nicht vom Fleischverbrauch getrennt wurde. Wir haben deshalb für die landwirtschaftliche Bevölkerung nur den Zukauf von Fett eingesetzt. Die Differenz für den anderweitigen Fettverbrauch ist eher zu nieder. Kunstbutter, Pflanzenfette usw. sind nicht besonders ausgeschieden worden.

Schokolade und Kakao. Wir sind hier ausschliesslich auf die Verbrauchserhebung und Zuschlagsschätzungen angewiesen.

3. Mengen und Wertsummen der in den Handel gelangenden Nahrungsmittel.

a. Allgemeines.

Von der gesamten Nahrungsmittelproduktion wird ein Teil im Haushalt des Produzenten verbraucht, der weitaus grössere Anteil gelangt in den Handel bzw. auf den Markt; es sind Marktnahrungsmittel. Die Verarbeitungs-, Veredlungs- und Verteilungsspesen beziehen sich sozusagen ausschliesslich auf die Marktnahrungsmittel. Die nächste Aufgabe besteht deshalb darin, den Anteil der Marktproduktion an der Gesamtproduktion festzustellen. Für die landwirtschaftliche Produktion können Selbstversorgung und Markterzeugung nach den Angaben der Buchhaltungserhebungen des schweizerischen Bauernsekretariates berechnet werden. Für die Erzeugung anderer Erwerbsgruppen, bei denen jedoch der Selbstversorgung keine sehr grosse Bedeutung zukommt, muss zu Schätzungen gegriffen werden. Für die Verbrauchsmengen werden die Angaben des Mittels 1920—1922 benützt; den vom Produzenten verrechneten Abgabewert dieser Nahrungsmittel berechnen wir auf Grund der Produzentenpreise bzw. der Einfuhrwerte des Jahres 1922.

b. Menge und Abgabewerte der Marktnahrungsmittel inländischer Herkunft.

Abgabewerte von Nahrungsmitteln inländischer Provenienz können nur in jenem Zeitpunkte festgestellt werden, in welchem ein Produkt im Kreislauf der Stoffe in das Stadium eines Nahrungsmittels tritt und als solches den Betrieb, in welchem es produziert worden ist, verlässt. Käse, Butter, Kondensmilch usw. sind nicht mehr solche Produkte, sie haben bereits einen Veredlungsprozess durchgemacht, wir können sie als Nahrungsmittel zweiter Stufe betrachten. Anderseits müssen Hafer- und Gerstenprodukte usw. als Nahrungsmittel erster Stufe angesprochen werden, weil die Rohstoffe, aus denen sie erzeugt wurden, nach den schweizerischen Ernährungsgewohnheiten noch keine Nahrungsmittel sind. Bei Produkten wie Konfitüren etc., wo die Wert-

bestimmung der Rohstoffe, soweit sie schon Nahrungsmittel darstellen, grossen Schwierigkeiten begegnet, müssen aus rein praktischen Gründen die Werte dieser Veredlungsprodukte eingesetzt werden.

Nach den Angaben in den Hauptzusammenstellungen (S. 327—330) verhalten sich Gesamterzeugung, Selbstversorgung und Marktproduktion für die wichtigsten Nahrungsmittel inländischer Provenienz wie folgt:

Nahrungsmittel	Gesamt- produktion	Selbst- versorgung	Markt- produktion
	q	q	q
Brotgetreide	1.400.000	\$29.000	571.000
Kartoffeln	4.305.000	2.100.000	2.205.000
Zucker	5 0 .000		50.000
Obst	3.000.000	1.000,000	2.000.000
Gemüse	1.000.000	300.000	700.000
	Stück	Stück	Stück
Eier	320 .000.000	144.000.000	176.000.000
	q	q	q
Geflügel	28.450	17.500	10.950 ¹)
Honig	14.500	750	13.750
Konsummilch	11.430.000	3.494.000	7 936.000
Tee	1.000	500°)	500
Hülsenfrüchte	50.200	35.000³)	15.200
Mais-, Hafer- und			
Gerstenprodukte	173.500		173.500
Fische	28.500	4.0004)	24.500
Speiseöle	6.000	6.000 ⁵)	
Konfitüren	80.000		80.000
	i		

¹⁾ Die Marktproduktion ist geschätzt auf Grund der Verteilung des Geflügelbestandes auf die Besitzer.

Total 7.460 000 q Milch

Im Jahre 1922 betrug die technisch verarbeitete Milchmenge 8.900.000 q. Das Mittel 1920—1922 ist somit hier etwas zu nieder. Auf den Markt kommen die in Talkäsereien und -Buttereien und in Fabriken verarbeiteten Milchmengen. Für die Alpsennerei und die Haussennerei schätzen wir den Anteil der Markterzeugung an ihrer Gesamtproduktion auf die Hälfte. Somit:

Gesamterzeugung		7.460.000	q
Selbstversorgung		765.000	q
Marktproduktion		6.695.000	q

Die Fleischproduktion für den Markt muss ebenfalls durch Spezialrechnung ermittelt werden. Nach den Buchhaltungen betragen die Lieferungen des Gutes an den bäuerlichen Haushalt im Mittel der letzten Jahre:

		Zusa	mme	n	194	kg
anderes Fleisch	"	27	•		9	22
Rindfleisch	.,	"			22	"
Schweinefleisch	je	Jahr			163	kg

Da die Schweiz sehr viele kleine Betriebe zählt, deren Verbrauchsverhältnisse etwas anders sind, berechnet man den Anteil der Selbstversorgung besser nach den Verhältniszahlen je Kopf und Jahr der verpflegten Personen (vgl. S. 319). Bei Annahme eines Konsumes von 43.7 kg je Kopf und Jahr ergibt sich ein Gesamtverbrauch von rund 440.000 q. Davon entfallen 37% auf gekauftes Fleisch und 63% auf die Erzeugung aus dem eigenen Viehstande. 63% von 440.000 q = 280.000 q. Diese verteilen sich nach obigem Schlüssel und Schätzungen auf die einzelnen Tierkategorien wie folgt:

	C.		()		von	Jahresverbra selbsterzeugten	
					Je Betrieb	º/o des	Total
					kg	Gesamtverbrauch	s q
Schweir	reflei	sch			163	$84,_{0}$	235.000
Kalbflei	sch.		8	kg		$4,_{1}$	11.500
Jungvie	hflei	sch	2	,,		1,0	2.800
Fleisch	von	Stieren.	1,5	"		$0,_{8}$	2.200
27	,,	Ochsen.	$1,_{5}$	n		0,8	2.200
77	,,	Rindern	2	"		1,0	2.800
"	17	Kühen .	7	"		$3,_7$	10.500
	St	ımma Rii	ndflei	sch	22	11,4	32.000
Fleisch	von	Pferden					
"	"	Schafen			$4,_5$	2,3	6.500
"	"	Ziegen			4,5	2,3	6.500
					194	100	280.000

Dazu kommen noch die nichtbäuerlichen Viehhalter. Die Viehzählung von 1921 gibt folgende Angaben über den Besitz dieser Viehhalter.

Erwerbsgruppen.

		Gewerbe und Industrie	Handel und Verkehr	Öffentliche Verwaltung	Persönliche Dienste	Total Tiere
		Stück	Stück	Stück	Stück	Stück
Rindvieh .		137	696	4	_	837
Schweine .		23.899	16.159	2.690	82	42.830
Schafe		4.998	5.520	837	45	11.400
Ziegen	.	13.9 9 0	4.923	856	134	19.903

²) Schätzung.

Yon den im Inlande erzeugten Hülsenfrüchten (gedörrt) kommt nur ein kleiner Teil auf den Markt.

Schätzung nach der Zahl der landwirtschaftlichen Bevölkerung.
 Die kleine inländische Erzeugung von Raps-, Mohn- und Nussöl kommt in der Regel nicht auf den Markt.

Die Fleischproduktion dieser Tiere proportional der Gesamtproduktion umgerechnet beträgt:

Rindfleisch .		1.250	q
${\bf Schweinefleisch}$		42.000	"
Schaffleisch .		1.100	"
Ziegenfleisch .		1.100	,,
		45.450	q

Diese Mengen kommen nicht auf den Markt, zum mindesten nicht in den Veredlungsverkehr.

Nunmehr kann man die Marktproduktion berechnen. Das Fett wird nicht besonders ausgeschieden für die im Preis des Tieres zur Verrechnung kommt.

			 Gesamt-	Selbstve	rsorgung	Markt-
1	rierka	ategorie	erzeugung	Land- wirtschaft	andere	erzeugung
			q	q	q	q
Fleisch	von	Kälbern .	151.165	11.500	200	139.465
'n	17	Jungvieh .	123.461	$2\ 800$	50	120.611
,,	"	Stieren .	75.032	2.200		72.832
,,	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	Ochsen .	76.083	2.200	_	73.883
	,,	Rindern .	109.832	2.800		107.032
"	,	Kühen .	350.256	10.500	1.000	338.756
,	n	Schweinen	632.400	235.000	42.000	355.400
,,	,,	Schafen .	23.398	6.500	1.100	15.798
,,	,,	Ziegen .	20.070	6.500	1.000	12.570
,,	n	Pferden .	20 607	-		20.607

Zur Ermittlung der Wertsummen benötigen wir Berechnung des Abgabewertes, weil es beim Einkauf | noch die mittleren Preisangaben pro 1922. Wir halten uns dabei vor allem an die monatlichen und halb-

Produkt	Erhebungsstelle	Verwendete Preisnotierung	Preis j bzw. 1	e 100 kg 00 Stück
Brotgetreide:				Fr.
Weizen	Preisberichtstelle		5	3. 5 0
Roggen	27	_	4:	5
Mittel	n	nach der Anbautläche gewogen	5	0. 30
Kartoffeln	n	en gros franko Bahnstation	1:	3 . 6 0
Zucker	Handelsstatistik	Einfuhrwert und Zoll etc. im Betrage von 10 Fr. je q	6	5
Tafelobst	Preisberichtstelle	Produzenten-engros-Preis	1:	2. —
Gemüse	Handelss tatisti k	Einfuhrwert und Zuschlag für Zoll	3:	2. 80
Eier	Preisberichtstelle	Frische Landeier	je Hund	ert 21 .80
Geflügel	4	Mittelpreis Hühner und Hähne, Engrosverkauf)
Honig	, n	Engrosverkäufe	509	2. —
	,,	Grosshandel	2	5. 53
Konsummilch	7	Migroshandel	3	. 30
		Mittelpreis	27. 4 5	
Technisch verarbeitete Milch .	n	Käsereimilch ohne Schotte	23. 50	
Tee	Handelsstatistik	Einfuhrwert und Zoll	500 . —	
Hülsenfrüchte	"	י יי יי	40. —	
Mais-, Hafer- u. Gerstenprodukte	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	Schätzung nach den Rohstoffpreisen	30	
Fische	Handelsstatistik	Einfuhrwert von Süsswasserfischen u. Zoll	220). —
Speiseöle	keine	e Markterzeugung		
Konfitüren	Handelsstatistik	Einfuhrwert und Zoll	120)
			lebend	tot
			Fr.	Fr.
Ochsen Ia	Preisberichtstelle	schweizerische Mittelpreise	177	354
" IIa	"	"	153	310
Rinder Ia	"	n n	1 7 3	350
" IIa	ŋ	n n	150	306
Kühe Ia	n	_ ,,	137	277
, IIa	"	, ,	110	231
abgeh. Kühe	77	12. 77	103	211
Muni Ia	7	7	139	284
" IIa	,	77 71	117	26 3
Kälber Ia	n	n n	231	461
" IIa	n	77	204	385
" IIIa	,,	77 11	174	291
Magerkälber	**	, ,	148	246
Schafe	"	77 79	151	304
Schweine	77		205	266

monatlichen Erhebungen der Preisberichtstelle des | (Wurst-) Kühe. Die Produktion von Schlachtvich ist in schweizerischen Bauernverbandes. Soweit diese keine Erhebungen durchführt, benützen wir die Angaben der Handelsstatistik und andere zuverlässige Quellen. (Tabelle S. 333.)

Die Angaben der Preisberichtstelle decken sich bezüglich der Viehpreise ziemlich genau mit den Preiserhebungen des schweizerischen Metzgermeisterverbandes. Leider ist es nicht möglich, festzustellen, welche Anzahl von Tieren jeder Kategorie als Ia verkauft wird. Man muss deshalb einen einheitlichen Preisansatz für jede Kategorie zu bestimmen suchen und berechnet hierfür mit Anlehnung an die praktischen Verhältnisse das Preismittel aus Ia und Ha Qualität. Jungvieh und Kälber können zusammengefasst werden und zur Hälfte zum Mittelpreis zwischen Ia und Ha Qualität, zur andern Hälfte aus dem Mittel zwischen IIIa Tieren und Magerkälbern bzw. "blutten" Kälbern eingeschätzt werden. Die Kühe bewerten wir zur Hälfte aus dem Preismittel Ia und IIa, zur Hälfte nach dem Preise der abgehenden q Fleisch umgerechnet worden; man muss demzufolge mit Schlachtgewichtpreisen rechnen. Die zu verwenden-Mittelpreise sind demnach folgende je 100 kg:

													Fr.
Fleisch	von	Ochsen							354	u. 2	310	=	332
"	7?	Stieren							284	u.	263	=	273
) ;	"	Rindern							350	u.	306	=	328
"	27	Kühen	$^{1}/_{2}$						277	u. 2	231	=	254
"	,,	Kühen											
,,		Jungvie	h ա	ıd	Käl	ber	n 1	$/_2$	461	u.	385	===	423
"	,,	Jungvie	h ur	ıd	Käl	ber	n 1	/2	221	u.	246	=	268
,,	,,	Schafen								-			304
,,	,,	Ziegen	(Sch	ıät	zun	g)							250
,,	"	Schwein											
"	"	Pferden		•			•						

Zusammenstellung der Abgabewerte.

Produkt			Menge der Markterzeugung	Mittelpreis je 100 kg pro 1922	Abgabewert pro 1922
			q	Fr.	Fr.
Brotgetreide		.	571.000	50. 30	28.721.000
Kartoffeln		.	2.205.000	13.60	29.988.000
Zucker		.	50.000	65. —	3.256.000
Obst (Tafel)		.	2.000.000	12. —	24.000.000
Gemüse		.	700.000	32. 80	23.000.000
Eier			$176.000.000\mathrm{St}$	21.80 je 100 St.	38.368.000
Geflügel		.	10.950	300. —	3.285.000
Honig			13.750	502. —	6.902.000
Konsummilch			7.936.000	27.45	217.843.000
Milch zu technischer Verarbeitung			6.695.000	23.50	157.332.000
Tee			500	500. —	250.000
Hülsenfrüchte			15.200	40. —	608.000
Mais-, Hafer- und Gerstenprodukte			173.500	30. —	5.205.000
Fische			24.500	220. —	5.390,000
Speiseöle				<u> </u>	_
Konfitüren			80.000	120. —	9.600.000
Fleisch von Kälbern und Jungvieh			$260.076 \left\{ \begin{matrix} 130.038 \\ 130.038 \end{matrix} \right.$	423. — 268. —	55.006.000 34.850.000 } 89.856.000
" " Stieren			72.832	273. —	19.883.000
" " Ochsen			73 .883	332. —	24.528.000
" " Rindern			107.032	328. —	35.106.000
" "Kühen			$338.756 \left\{ egin{matrix} 169.378 \\ 169.378 \end{smallmatrix} ight.$	254. — 211. —	43.022.000 35.739.000 78.761.000
" " Schweinen			355.400	266	94.536.000
" Schafen			15.798	304	4.803.000
" Ziegen			12.570	250. —	3.142.000
" " Pferden			20.219	120. —	2.426.300
	a Fleisc	h			353.041.300
Total Abgabewerte der Marktnahr	ungsmi	ttel	inländischer Herku	nft	906.789.300

c. Menge und Wert der Marktnahrungsmittel ausländischer Herkunft.

Die aus dem Ausland zugeführten Nahrungsmittel kommen, mit Ausnahme der unbedeutenden Direktbezüge. auf den Markt. In die Rechnung sind die mittleren Einfuhrmengen von 1920—1922 einzustellen. Bei Produkten mit Einfuhrüberschuss genügt es, diesen zu berücksichtigen, bei Artikeln mit Ausfuhrüberschuss ist sowohl der Einfuhr- als der Ausfuhrwert zu bestimmen. Zur Bewertung sind die Einfuhrwerte der Handelsstatistik pro 1922 zu verwenden. Wo für eine Nahrungsmittelgruppe mehrere Zollpositionen in Betracht fallen, wurde in nachstehender Übersicht der mittlere Einfuhrwert nach der Einfuhrmenge der einzelnen Artikel berechnet.

zelnen Artikel berechnet.	. .
	Preis je 100 kg
Brotgetreide, gewogenes, Mittel aus Weizen,	Fr.
Roggen und Mehl	30.68
Kartoffeln	14.81
Zucker, Mittel aller Positionen	5 4. 08
Zucker, Mittel aller Positionen Obst, Mittel aus Pos. 23. 24 a und b	61.56
Gemüse, Mittel aus Pos. 40 a, b, 41, 42 a, b.	
$43 a, b, 44 \dots \dots \dots \dots \dots \dots$	40.64
Eier, 247 Fr. je q, umgerechnet je 100 Stück	12.50
Geflügel, Mittel aus Pos. 83, 84, 85	414. —
Honig	184. —
Wisco Mittal aug Pos 98 99 a h Einfuhr	336. —
Käse, Mittel aus Pos. 98, 99 a. b { Einfuhr Ausfuhr	332. —
Butter, frisch	468. —
Kondensmilch	232. —
Kaffee, Mittel aus Pos. 54 und 55	181. —
Kaffeesurrogate, " " " 56 " 57	34.98
Tee, """58 "59	450. —
Reis, """ 5, 12, 17	42.64
Hülsenfrüchte, """, 8, 9, 10.	38. 09
Hafer-u. Gerstenprod., Mittel aus Pos. 11, 13, 14	51.86
Südfrüchte, Mittel aus Pos. 33, 34, 35, 36 a, b,	
$37 a, b, 38, 39 b \dots \dots \dots \dots \dots$	63 . 86
Fische, Mittel aus Pos. 87 a, b, 88, 89, 90.	182. —
Speiseöle, Mittel aus Pos. 72, 73, 74, 75	154. —
Schweineschmalz	180. —
Oleomargarine	123. —
Margarinebutter	170. —
Kokosbutter	138. —
Kalbfleisch (inkl. Jungviehfleisch)	357. —
Anderes frisches Fleisch (Rindfleisch)	238. —
Schweinefleisch (inkl. Schinken und Wurst-	
waren), Pos. 76 b, 77 a, b, 80 a, b	307. —
Schaf- und Ziegenfleisch (anderes Fleisch) .	238. —
Pferdefleisch (als Pferde)	100. —
Kakaobutter	308. —
Kakaobohnen	127. —
Schokolade und Kakao	153. —

Zusammenstellung der Einfuhrwerte 1922.

(Mengen aus den Hauptzusammenstellungen)

Nahrungsmittel	Durchschnittl. Einfuhrmenge		uhrwerte
Nanrungsmittei	bzw. Einfuhr- überschuss	je Ein- heit	total 1922
	q	Fr.	Fr.
Brotgetreide 1)	3.752.000	30.68	115.086.000
Kartoffeln 1)	285.000	14.81	4.221.000
Zucker 1)	955.000	54.08	51.646.000
Zucker¹)	140.000	61.56	8.618.000
Gemüse "	403.280	40.64	16.390.000
	Stück		
Eier "	154.000.000	12.50	19.250.000
Catting	q 20.000	414. —	s.280.000
Gettügel " Honig¹)	4.576	184. —	842.000
Honig¹)	12.200	336. —	
Butter 1)	74.300	468. —	4.099.000 34.873.000
Kondensmilch (Einfuhr)	11.500	232. —	2.668.000
Kaffee 1)	126.180	181. —	2.838,000
Kaffeesurrogate (Rohstoffe 1)	56.250	34. 98	1.968.000
Kakaobohnen	66.200	127	8.407.000
** 1	18.840	308. —	5.803.000
$\left\{\begin{array}{c} \text{Kakaobutter} \\ \text{Schokolade} \end{array}\right\} \left(\text{Einfuhr}\right)^{2}\right)$	10.040	300	3.003.000
und Kakao	3.430	153	525.000
Tee (Einfuhr)	4.964	450. —	2.234.000
Reis "	111.000	42.64	4.775.000
Hülsenfrüchte (Einfuhr) .	65.780	38.09	2.505.000
Hafer- und Gerstenprod. 1).	20.500	51.86	1.063.000
Südfrüchte (Einfuhr)	254.500	63.86	16.252.000
Konfitüren¹)	2.450	81. 37	200.000
Fische 1)	42.152	182. —	7.672.000
Speiseöle ¹)	72.680	154. —	11.193.000
Schweineschmalz (Einfuhr)	67.900	180. —	12.222.000
Oleomargarine "	19.200	123. —	2.362.000
Margarinebutter 1)	250	170. —	42.500
Kokosbutter (Einfuhr)	6.600	138. —	911.000
Kalb- und Jungviehfleisch (Einfuhr)	4 402	357. —	1.571.000
Anderes frisches Fleisch (Einfuhr)	111.089	23 8. —	26.439.000
Schaf - und Ziegenfleisch		200	F#0.000
(Einfuhr)		238. —	
Schweinefl, ohne Schmalz 1)	61.241	307. —	18.801.000
Pferdefleisch (Einfubr)	388	100. —	39.000
Total Einfuhrwerte der Mark ländischer Herkunft	tnahrungsmi		414.368.500
1) Einfuhrüberschuss. 8 2) Wir verrechnen hier die a toffe der Schokoladefabrikatio		nde eingef	ührten Roh-

4. Der Verbrauchswert der Marktnahrungsmittel.

a. Allgemeines.

Dem Abgabewert bzw. Einfuhrwert der Nahrungsmittel stellen wir den Verbrauchswert gegenüber und verstehen darunter die Geldsummen, die vom endlichen Verbraucher bzw. Zerstörer der Nahrungsmittel dafür ausgelegt wurden. Man kann diesen Verbrauchswert mit den zurzeit zur Verfügung stehenden verbrauchs-

statistischen Unterlagen nur annäherungsweise berechnen. Unserer Zusammenstellung kann daher nur der Wert einer Schätzung zukommen. Sie soll indessen soweit als möglich durch Spezialuntersuchungen für einzelne Nahrungsmittelgruppen vervollständigt werden. Ausgangspunkt ist der an anderer Stelle festgestellte Verbrauch von Marktnahrungsmitteln; für die Wertbestimmung benützen wir die Detail-Lebensmittelpreise pro 1922. Die grösste Fehlerquelle dieses Vorgehens besteht darin, dass die in der Produktionsstatistik erfassten Nahrungsmittelmengen nicht bis zum endlichen Verbrauche verfolgt werden können. Man weiss nicht, wieviel Eier als solche und wieviel in Form von Teigwaren, Konfiseriewaren etc. zum endlichen Kon-

sum gelangen. Es fehlen Angaben über die quantitative Aufarbeitung des Fleisches in Spezialitäten, Wurstwaren etc. Diesbezüglich ist auch die Preisstatistik noch ungenügend ausgebaut. Eine weitere Fehlerquelle entsteht durch die Verluste bei leichtverderblichen Nahrungsmitteln. Während diese Verluste bei Südfrüchten, Eiern, Gemüsen usw. in der Hauptsache vom Handel getragen werden müssen, können sie beim Obst und den Kartoffeln zum Teil auf den Konsumenten überwälzt werden. Wir beschränken uns darauf, gemäss den Angaben in den Hauptzusammenstellungen bei Gemüse, Geflügel, Eiern, Fleisch, Fett, Südfrüchten, Konfitüren und Fischen mit Verlusten zu rechnen, die vom Handel getragen werden müssen.

Nahrungsmittel	Berichtstelle	Verwendete Preisnotierung	Ein- heiten	Preis j Einhell
				Rp.
Brot	Arbeitsamt	Vollbrot	kg	58,5
Mehle	,,	Vollmehl	, ,	68,2
Teigwaren	,	Mittelqualität	, ,	111,9
Griess	,	inländisches	, ,	78,0
Kartoffeln	,	Kleinverkaufspreise	, ,	22,6
Kartonein	Preisberichtstelle Brugg .	sackweise an Konsumenten	"	16,0
Zucker	Arbeitsamt	pilé	, ,	85,9
(L. V. Z. Zürich	Herbstabgabepreis	, ,	22,0
Obst	Preisberichtstelle	Migrospreis an Konsumenten	, ,	14,3
t	Arbeitsamt	Jahresmittel-Detailpreis	, ,	56,0
Gemüse	Kant. Zürcher. stat. Amt	Verbrauchsausgabe: Verbrauchsmenge	,	60,0
6	Arbeitsamt	Detailpreise für ausländische Eier	Stück	19,6
Eier	Preisberichtstelle	" " inländische "	,	28,0
1	Arbeitsamt	" " inländische "		25,0
Geflügel	Preisberichtstelle	Mittelpreis aus Hähnen und Hühnern im Detailhandel	kg	500,0
Honig	Arbeitsamt	einheimischer		553
Milch	7	Vollmilch	"	36,7
Butter	,	I. und II. Qualität	, ,	5 72
	,	Emmentaler und Greyerzer		336
Käse	,,	Appenzeller	1 1	371
1	Handelsstatistik	Ausfuhrwert	n	332
Kondensmilch	Trandersstatistik	Ausfuhrwert	"	140
4	Arbeitsamt	Santos, grün	"	254
Kaffee	V.S.K.	geröstet	1 1	332
Kaffeesurrogate		, " °	"	200
Tee	Schätzung	Cuulan Delran	1 " 1	675
Reis	Arbeitsamt	Ceylon Pekoe	"	
	"	H-Colomb H-Common and H-b-	1 "	83,6
Hafer- und Gerstenprodukte	,	Haferkerne, Hafergrüze und -flocken		79,9
Maisgriess	,	Maisgriess, I. Qualität	1 " I	49,6
Hülsenfrüchte	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	Bohnen, Erbsen und Linsen	-	105,1
Südfrüchte	Kant. Zürcher. stat. Amt	Mittelpreis aus Haushaltungsrechnungen	n	123
Konfitüren	" " " " · · ·	Mittlerer Ladenpreis	"	280
Fische	Zürcher Marktbericht .	Mittel bekanntester Sorten Süsswasserfische	n l	630
Į	n ,	, Meerfische	n	200
Speiseöle	Arbeitsamt	Erdnussől	"	222,8
Fette	,	Schweineschmalz und Nierenfett	, n	232,5
1 0000	,	Ausfuhrwert	n	430
í	,,	Ménage	, ,	33 9
Schokolade	,	Milch	" ·	590
Į.		Kakao Union, offen	, ,	291
Rindfleisch	,	Siede- und Bratenfleisch mit Knochen	. "	317,2
Kalbfleisch	,,	Kalbfleisch mit Knochen	. " .	411,0
	,	mit Knochen, mager, frisch	",	408,9
Schweinefleisch	1 "	Mittel aus Siede- und Bratenfleisch mit Knochen .		

b. Die Detailpreise des Jahres 1922.

Nach den Mitteilungen des schweizerischen Arbeitsamtes und des V. S. K. und unter tunlicher Berücksichtigung anderer ergänzender Angaben können die hiervor stehenden Preisangaben (S. 336) als Mittelpreise in Anschlag gebracht werden.

Während die übrigen Preisangaben für den Zweck unserer Schätzung genügende Sicherheit bieten, ist dies beim Fleich nicht der Fall. Wir ergänzen noch durch die Preiserhebungen der Preisberichtstelle des Bauernverbandes in den öffentlichen Schlachthäusern und durch die Zahlenangaben des Verbandes schweizerischer Metzgermeister pro 1922.

Metzgermeisterverband	je kg	Schlachthaus-Preiserhebungen der Preisberichtstelle	je kg
	Fr.		Fr.
Ochsenfleisch Ia	3.42	Rindfleisch:	
Rindfleisch Ia	3.40	Braten- und Siedefleisch mit Knochen.	$\begin{bmatrix} 3.42 \\ 6.17 \end{bmatrix}$
Ochsen- und Rindfleisch IIa	2.73	Rostbeef, Huft	7. 70
Kuhfleisch IIa	2.55	Schenkelfleisch, Abschnitt	
Munifleisch la	2. 73	rohes Rinds- und Nierenfett	1.70
Kalbfleisch Ia	4. 29	Bratfett	2. 06
Kalbfleisch IIa	3. 48	Zuchtstierfleisch:	1
Schaffleisch Ia	3. 62	zum Braten und Sieden	$\begin{bmatrix} 3.03 \\ 2.21 \end{bmatrix}$
Schweinefleisch Ia:		Kuhfleisch:	≟. ≟1
frisch, ohne Speck und Schwarten	3.98	zum Braten und Sieden	2. 73
" mit Speck und Schwarten	3.68	Schenkelfleisch	2.23
gesalzen, ohne Speck und Schwarten .	4. 30	Kalbfleisch:	
" mit Speck und Schwarten	3. 99	Bratenstücke mit Knochen	4. —
geräuchert, ohne Speck und Schwarten	4. 96	Schnitzel mit Knochen	6. 83 3. 38
" mit Speck und Schwarten. Schmer, roh	$\frac{4.64}{3.07}$	Schaffleisch:	
Speck, roh	3. 10	Bratenfleisch mit Knochen	4. —
Rinderfett, roh	1. 5 3	Siedefleisch zum Voressen	3. 08
Kindertett, ron	1. 90	Schweinefleisch:	
		Bratenstücke, Schnitzel mit Knochen . Schnitzel ohne Knochen	4. 06 5. 70
		Brust oder Speck, roh	$\frac{3.70}{3.72}$
		" " " geräuchert	4.50
		Schweinefett, roh	2.83
		Schweineschmalz, ausgelassen geräuchert, Schinken	2. 85 5. 81
	İ	" Rippli, Läffli	5. 14
		Pferdefleisch:	
		Siedefleisch mit Knochen	1. 55
		" ohne Knochen	2.36

Die Preisangaben schwanken je nach Qualität von Fr. 2. — bis Fr. 7. — je kg. Durch Spezialuntersuchungen könnte annäherungsweise festzustellen versucht werden, welche Mengen zu den angegebenen Preisen umgesetzt werden. Für die Zwecke unserer Schätzung genügt es, Mittelpreise einzusetzen, die in Anlehnung an die Erfahrungen des täglichen Lebens und die Kalkulation im Metzgereigewerbe gewonnen wurden.

Man kann annehmen, dass das Fleisch von Ochsen Ia und Ha, Rinder Ia und Ha, Stiere Ia und Kühe Ia als Rindfleisch verkauft wird. Mindererlöse von schlechtern Stücken werden aufgewogen durch die Mehrerlöse auf den besten Stücken. Wir rechnen als Mittelpreis den Preisdurchschnitt des Metzgerverbandes aus Ia Ochsen und Ia Rindfleisch; das sind Fr. 3. 41 je kg. Dieser Betrag deckt sich mit dem Preis des Braten- und Siedefleisches mit Knochen der Schlachthäuser. Das Fleisch von Kühen IIa, Muni IIa und abgehenden Kühen wird, soweit es nicht in der Wursterei Verwendung findet, landesüblicherweise als Kuhfleisch in den Verkehr gebracht. Wir setzen hierfür das Mittel

aus dem Preise des Metzgerverbandes für Kuhfleisch Ha (Fr. 2. 55 je kg) und dem Preise der Schlachthäuser für Kuhfleisch zum Braten und Sieden (Fr. 2.73 je kg) = Fr. 2.64 je kg als Preistyp ein. Das Fleisch von Ia und Ha Kälbern wird in der Regel als Ia Kalbfleisch zu Fr. 4.29 je kg in den Konsum gebracht worden sein; von IIIa Kälbern und Magerkälbern zum IIa Preise von Fr. 3. 48 je kg. Dabei wird jedoch den Spezialstücken wie Schnitzel usw. zu wenig Rechnung getragen. Wir setzen deshalb die gesamte Kalbfleischproduktion zum schlachthausstatistischen Mittelpreise von Fr. 4. — je ka in Rechnung. Das Schaffleisch bewerten wir zum Mittel aus den 3 Preisangaben $\frac{(3.62 + 4.00 + 3.08)}{3}$ = Fr. 3.56 je kg. Für das Schweinefleisch berechnen wir einen mittleren, nach der Ausbeute gewogenen Ansatz aus dem Preise für frisches Fleisch ohne Speck, für Fett und für Schmer.

117 kg Schlachtgewicht ergeben:

55 kg Fleisch zu Fr. 4.02 = Erlös von Fr. 221.10
26 "Speck " " 3.41 = " " " 88.66
19 "Schmer " " 2.96 = " " " 56.24
17 "Verschiedenes und Siegel . . . " 25.—
Für 100 kg Produkt = Gesamterlös von " 391.—
je kg " 3.34

Ziegenfleisch bewerten wir unter Berücksichtigung des niedrigeren Viehpreises zu Fr. 3.10 je kg. Pferdefleisch zum Ansatze der Schlachthäuser pro kg mit Knochen Fr. 1.55. — In diesen Ansätzen sind allfällige Veredlungs- oder Konservierungsverfahren (z. B. räuchern) noch nicht bewertet. Nur die Wursterei ist einigermassen berücksichtigt.

Die Verwertung des 5. Viertels (Fett, Siegel, Haut. Kutteln, Kopf. Därme, Blut und Hörner) berechnen wir nach den Angaben des schweizerischen und zürcherischen Metzgermeisterverbandes wie folgt:

	Mastochse und Mastrind		Ochse, Rind, Ku	h	Kühe, ältere		
		Fr.		Fr.		Fr.	
Haut	55 kg à Fr. 1.75	96.25	42 kg à Fr. 1. 70	71.40	C.	61. 20	
Fett	30 " " " 1.60	48. —	16 " " " 1.60		10 , , , 1.60	16. —	
Siegel	$20,_{25}$,, ,, $2.$	40.50	16 " " " 2.—	32. —	14,5 , , , $2.$	29. —	
Kutteln und Kopf .		20. —		15. —		10. —	
Därme, Blut, Hörner		5. —		4. —		4. —	
Summa je Stück		209.75		148. —		120. 20	
						l l	

Für Kälber und Jungvieh rechnen wir für die Verwertung der Haut (ca. 12 kg à Fr. 2. — bis 2.20) und das Siegel einschliesslich Därme, Kutteln usw. mit einem Betrag von Fr. 35. — je Stück.

Es wurden geschlachtet nach S. 322: Kälber und Jungvich unter 1 Jahr . 376.879 Stück Ochsen über 2 Jahre und $^{1}\!/_{2}$ der Rinder 4 0.258 , Stiere, übrige Ochsen, Rinder und $^{1}\!/_{3}$ der Kühe 92.277 , Übrige $^{2}\!/_{3}$ der Kühe 85.530 ,

Bleiben für Markt:

Dem Bericht des Verbandes schweiz. Metzgermeister pro 1922 ist zu entnehmen, dass von 124.974 Grossviehhäuten, die von der Genossenschaft schweizerischer Metzgermeister vertrieben wurden, 28.649 Stück oder 22,0 % als beschädigt und 572 Stück oder 0,4 % als Schuss aussortiert werden mussten. Von 216.070 Kalbfellen waren 45.486 Stück oder 21,05 % beschädigt. Der Gesamtverlust auf diesen Fellen belief sich auf 319.155 Fr. Auf der grössern Zahl von Tieren, die wir beobachteten, berechnen wir diese Verluste im gleichen Verhältnis auf rund 500.000 Fr. Somit würde die Verwertung des 5. Viertels dieser Tierkategorien rund 43.300.000 Fr. einbringen.

Bei den Schweinen wird das 5. Viertel mit dem Fleische verrechnet. Pferde wurden pro 1920—1922 8383 geschlachtet. Die Verwertung der Haut und anderer Abfallstoffe kann auf rund Fr. 30 je Stück geschätzt werden. Betrag = Fr. 248.000. Bei Schafen und Ziegen kommen als Bestandteile des 5. Viertels nur das Fell, die Knochen und die Eingeweide in Betracht. Wir schätzen die Verwertung auf Fr. 20 je Stück oder auf rund 100.000 für den Markt jährlich geschlachteter Tiere Fr. 2.000.000. Für alle

Tierkategorien (mit Ausnahme der Schweine) stellt sich die Verwertung des 5. Viertels insgesamt auf rund 45 Millionen Franken.

c. Die Berechnung der Verbrauchswerte.

Durch Multiplikation der in den Gesamtübersichten (S. 327—330) ermittelten Verbrauchsmengen von Marktnahrungsmitteln mit den eben entwickelten Detailpreis-Mitteln erhält man die Verbrauchswerte der Nahrungsmittel.

1. Brotgetreide.

a. Brot: Verbrauch derlandw. Bevölkerung	Fr.
ohne Selbstversorger 580.000 Pers. $ imes$	
$180 \mathrm{kg} = 1.044.000 \mathrm{q} \mathrm{Brot} \mathrm{\grave{a}}\mathrm{Fr}.58_{,3} =$	60.865.000
Konsum der übrigen Bevölkerung	
$2.880.320 \mathrm{Pers.} \times 80 \mathrm{kg} = 2.304.256 \mathrm{q}$	
à Fr. $58,3$ =	134.338.000
Konsum der Fremden, 100.000 q Brot-	
getreide und Mehl = 90.000 q Brot	
à Fr. 58,3	5.247.000
Total	200.450.000
b. Mehl: Gesamtbevölkerung ohne Selbst-	
versorger 3.460.320 Pers. à 6 kg ==	
$207.620 \text{ q} \times \text{Fr. } 68,_2 =$	14.160.000
c. Teigwaren: Gesamtbevölker. 3.880.320	
Pers. \times 6 kg = 232.820 q \times Fr. 111,9=	26.053.000
d. Griess: Gesamtbevölkerung zu 2 kg ==	
$78.000 \text{ q} \times \text{Fr. } 78.0 \dots \dots =$	6.084.000
Summa Lebensmittel aus Brotgetreide	266.747.000
2. Kartoffeln. Gesamter Verbrauch	von Markt-
produkten 2.490.000 q.	Fr.
Davon 1/2 zum Detailpreis von Fr. 22,6 =	28.137.000
" ½ zum Migrospreis von Fr. 16,0=	19.920.000
Summa Kartoffeln	48.057.000

Wir schätzen, dass rund ½ der Gesamtkonsummenge im direkten Verkehr oder Migrosverkehr umgesetzt wird.

3. Zucker. Gesamte Marktproduktion 1.005.000 q. Diese wird aber nicht vollständig zu Detailpreisen umgesetzt. Wir haben gesehen, dass der Verbrauch in den Haushaltungen und Hotels nur 557.600 q beträgt.

```
Wir rechnen hierfür den Detailpreis = Fr. 557.600 q \times Fr. 85,9. . . . . = 47.898.000 180.000 q werden im Werte der Kondensmilch verrechnet.

Den Rest zum Mittel zwischen Einfuhrwert und Detailpreis = 267.400 \,\mathrm{q} \times \mathrm{Fr}. 70.0 = 18.718.000 \,\mathrm{mm} Summa Zucker 66.616.000
```

Es ist zuzugeben, dass der Zucker als solcher nicht zu diesem Preise eingestanden wird. Das Entscheidende ist jedoch, wie hoch der Zucker in den verschiedenartigsten endlichen Konsumgütern, wie Konfiseriewaren, Konfitüren etc. bezahlt werden muss, und dafür sind die Angaben entschieden nicht zu hoch.

4. Obst. Gesamter Verbrauch von Marktprodukten $2.140.000~\mathrm{q}$.

Davon schätzungsweise:

```
^{1}/_{4} vor allem Steinobst etc. zum Detailpreis von Fr. 58,_{0} = 540.000 \text{ q} \times 58 = 31.320.000
^{1}/_{4} vor allem Kernobst im Sommer und Winter zum Migrospreise von Fr. 22,_{0} = 540.000 \text{ q} \times \text{Fr. } 22,_{0} \cdot \cdot \cdot = 11.080.000
^{1}/_{2} vor allem Kernobst im Herbst zum Migrospreise der Preisberichtstelle von Fr. 14,_{5} = 1.060.000 \text{ q} \times \text{Fr. } 14,_{5} = 15.370.000
Summa Obst 57.770.000
```

5. Gemüse. Gesamter Verbrauch von Marktprodukten 803.000 q. Mittelpreis je kg Fr. 0,6 = Verbrauchswert von Fr. 48.180.000.

Die Wertberechnung für Gemüse ist äusserst schwierig, weil keine Angaben über den Verbrauch der einzelnen Arten erhältlich sind. Der Mittelpreis, aus dem Gesamtgeldaufwand und dem Gesamtmengenverbrauch berechnet, bildet den zuverlässigsten Massstab und mag für den Zweck einer Schätzung genügen.

6. Eier.

Verbrauch von Eiern ausländischer Markterzeugung 146 Mill. Stück à 19,4 Rp. = 28.324.000 Verbrauch von Eiern inländischer Markterzeugung 164 Mill. Stück à 26,5 Rp. 1) = 43.460.000 Summa Eier 71.784.000

Diese Berechnungsweise setzt voraus, dass alle ausländischen Eier als solche verkauft worden sind. Auch hier scheint es auf den ersten Blick unzutreffend, die gesamte Produktion zu Detailpreisen einzusetzen. Die Eier, welche technisch verarbeitet wurden, dürften aber, bis sie zum letzten Verbraucher gelangen, auch den Detailpreis kosten. Wenn dies nicht der Fall wäre, würde sich die Verarbeitung nicht lohnen.

7. Geflügel.

Inländische Marktproduktion 10.950 q ×	Fr.
Fr. 500 =	5.475.000
Zufuhren aus dem Auslande 20.000 q $ imes$	
Fr. 500	10.000.000
Zusammen	15.475.000
Verluste 4550 q $ imes$ Fr. 500 \cdot	2.275.000
Bleiben Verbrauch	13.200.000
_	

¹⁾ Mittel zwischen den beiden Preisangaben auf S. 336.

Eingehendere Preiserhebungen über Schlachtgeflügel werden nur von der Preisberichtstelle in Brugg durchgeführt. Sie erfassen aber den Detailvertrieb von ausländischem Geflügel in den städtischen Verkaufsstellen etwas zu wenig. Man muss sich daher, unter Rücksichtnahme auf die Preisnotierungen der Presse, mit einer Schätzung begnügen.

8. Honig. Verbrauch an Marktprodukten $18.326 \text{ q} \times \text{Fr. } 553 = \text{Fr. } 10.134.000.$

Es ist anzunehmen, dass der ausländische Honig, der zur Hauptsache von den Konfiserien usw. verarbeitet wird, in seinem endlichen Konsumstadium nicht billiger abgesetzt wird als der einheimische.

9. Milch und Milchprodukte.

- a. Milch: Verbrauch von Marktkonsummilch 7.730.000 q \times Fr. 36,7 . . = 283.691.000 b. Butter: Einfuhrüberschuss 74.300 q + Inlands-Marktproduktion 89.000 q = 163.300 q \times Fr. 571,9 . . . = 93.391.000 c. Käse: Einfuhr 12.200 q \times Fr. 371 = 4.524.000 Erzeugung f. Inland 376.400q \times Fr. 371 = 139.607.000 Erzeugung f. Ausf. 90.600 q \times Fr. 336 = 30.441.000 Summa Käse 174.572.000

Gesamtverbrauchswert der Milchprodukte 590,334.000

Für die Butter wurden Detailpreise eingesetzt, es gelten auch hier die gleichen Bemerkungen wie für die Eier usw. Käse wird mehr aus- als eingeführt. Deshalb erscheint hier sowohl die Einfuhr als die Ausfuhr. In den 174.000.000 Franken Verbrauchswert stecken also auch die Umsatzspesen und Gewinne des Importkäses und der Veredlungswert des exportierten Käses. — Gleiche Berechnungsweise für die Kondensmilch. Der Inlandsverbrauchspreis beruht auf einer Schätzung. Bei der Konsummilch wurde ein Verlust berechnet, die Fabrikationsverluste müssen nicht besonders ausgeschieden werden, weil wir die Produktion nach einer mittleren Ausbeute berechneten. Den Lagerverlusten wurde in der Preisansetzung des Inlandskäses Rechnung getragen.

10. Kaffee. Gesamter Verbrauch 126.180 q. Davon schätzungsweise $^{1}/_{2}$ verkauft grün Fr. 63.090 q \times Fr. 254 = 16.025.000 Davonschätzungsweise $^{1}/_{2}$ verkauft geröstet 63.090 q \times Fr. 332 = 20.946.000 Summa Kaffee 36.971.000

Diese Wertsumme ist eher zu niedrig, weil nur etwas über die Hälfte des Verbrauches in den Haushaltungen konsumiert wird, in den Restaurants und Cafés der Kaffee jedoch höher als zum Detailpreis bezahlt werden muss.

zahlt werden muss.	
11. Kaffeesurrogate. Gesamtverbrauch	56.250 q.
Mittelpreis Fr. 2 je kg = Verbrauchswert	
von Fr.	11.250.200
12. Tee. Totalverbrauch 6000 q.	
Davon zur Selbstversorgung 500 q.	
Verbrauch von Marktprodukten 5500 q.	
Mittelpreis Fr. 6.75 je kg = Verbrauchs-	
wert von Fr.	3.712.500
13. Reis. Gesamtverbrauch 111.000 q.	
Mittelpreis Fr. 83,6 je q = Verbrauchs-	
wert von Fr.	9.279.000
14. Hülsenfrüchte. Gesamtverbrauch 1	16.000 q.
Mittelpreis Fr. 105 je q.	
Zur Selbstversorgung 35.000 q. Verbrauch von Marktprodukten 81.000 q	
= Verbrauchswert von Fr.	8 505 000
15. Mais-, Hafer- und Gerstenprodukte.	
brauch 194,000 q. Nach den Haushaltung	
verteilt er sich ungefähr zu je einem Drit	
Hafer- und Gerstenprodukte. Die Rechi	ung ergiot:
64.000 q Maismehl etc. zu Fr. 49,6 =	3.174.000
130.000 q Hafer- und Gerstenprodukte	
zu Fr. 79,9 =	10.387.000
Verbrauchswert	13.561.000
16. Südfrüchte. Gesamtverbrauch 229	000 a
Mittelpreis je kg Fr. 1.23 = Verbrauchs-	, o o o o o o
wert von Fr.	28.167.000
17. Konfitüren. Gesamtverbrauch 73.000	
Mittelpreis Fr. 2. 80 je kg = Verbrauchs-	4.
wert von Fr.	20.440.000
18. Fische.	
Gesamtverbrauch 65.700 q	
Davon zur Selbstversorgung . 4 000 q	
Verbrauch an Marktprodukten 61.700 q	
Davon Süsswasserfische (einheimische und	Fr.
3000 q importierte) 25.500 q à Fr. 630 ==	16.065.000
Meerfische, Rest 36.200 q à Fr. 200 =	7.240.000
Verbrauchswert	23.305.000
19. Speiseöle.	
Gesamtverbrauch 78.680 q	
Davon zur Selbstversorgung . 6.000 q	
Verbrauch an Marktprodukten 72.680 q	Fr.
Mittelpreis Fr. 222,8 = Verbrauchswert von	16.193.000
- Transpersion I I manyo - Transaction of Cross	

20. Fleisch.

Kalb- und Jungviehfleisch inlär Zufuhren aus dem Auslande		
Mittelpreis nach S. 338 Fr. 4.	je kg =	= 105.791.000
Rindfleisch, à Fr. 341:		
Ochsenfleisch, inländisches.	73.883 q	
Rindfleisch, " .	107.032 q	
Kuhfleisch, 1/3 ,	112.915 q	
Stierenfleisch, $1/2$,	36.416 q	
Zufuhren (anderes Fleisch)	111.089 q	
Summa Rindfleisch	441.335 q	150.495.000
Kuhfleisch, à Fr. 264:		
Kuhfleisch, $^{2}/_{3}$ inländ	225 .841 q	
Stierenfleisch, $\frac{1}{2}$ " .	3 6.41 6 q	
	262.257 q	69.236.000
Schweinefleisch, à Fr. 334:		
inländische Markterzeugung ¹)		
Zufuhren	61.241 q	
Summa Schweinefleisch	416.641 q	139.158.000
Schaffleisch, à Fr. 362:		
inländische Markterzeugung	15. 798° q	
ausländische Zufuhren	2.364 q	
Summa Schaffleisch	18.162 q	6.575.000
Ziegenfleisch, à Fr. 310:		
inländische Markterzeugung	$12.570~\mathrm{q}$	
ausländische Zufuhren	146 q	
Summa Ziegenfleisch	12.716 q	3.942.000
Pferdefleisch, à Fr. 155:		
inländische Markterzeugung	$20.219~\mathrm{q}$	
ausländische Zufuhren	388 q	
Summa Pferdefleisch	20.607 a	3.194.000
5. Viertel nach Seite 339		45.000.000
Total Verbra	-	

Diese Summe ist zu hoch, weil die auf Seite 328 in den Hauptzusammenstellungen ausgeschiedenen Verluste von 22.100 q Fleisch hier nicht mitgerechnet wurden. In der Annahme, dass sich der Verlust gleichmässig auf alle Tierkategorien verteilt, berechnen wir den Geldwert der Verluste nach dem Durchschnittswert je q Fleisch. Dieser beträgt Fr. 523.391.000: 1.677.000 q = Fr. 312. Wert des Verlustes somit Fr. 6.864.000. Der Verbrauchswert des Fleisches und der Fleischwaren beträgt nach Abzug des Verlustes Fr. 516.527.000.

21. Fette. Nur ausländische Zufuhren, weil die Inlandsproduktion im Fleisch und im 5. Viertel zur Verrechnung gelangte.

Zufuhr aus dem Ausland 94.000 q à 232.5 Fr. = Fr. 22.755.000.

22. Schokolade.

Inlandsverbrauch und Ausfuhr 1920 bis 1922 = 0 215.630 q (für 1922 zu hoch).

 Ausfuhr: 115.630 q à Fr. 430
 Fr. 49.729.000

 Inlandsverbrauch:
 Milchschokolade 50.000 q à Fr. 590 = Fr. 29.500.000

 Kochschokolade 20.000 q , , 339 = , 6.780.000
 6.780.000

 Kakao 30.000 q , , 291 = , 8.730.000
 8.730.000

 Summa Inlandsverbrauch Verbrauchs- und Ausfuhrwert Fr. 94.739.000

Dazu kommt die Verwertung der Abfälle der verschiedenen Lebensmittelgewerbe. Bei der Müllerei z.B. entsteht aus 100 kg Getreide nach Abzug des Griesses rund ein Viertel Kleie bzw. Futtermehle; auf 4.322.200 g Markt-Brotgetreide ergeben sich somit rund 1.080.000 a Kleic à Fr. 18 je 100 kg = rund Fr. 19.440.000. Bei den Kartoffeln sind die Futterkartoffeln usw. zum vornherein weggelassen worden. Auch bei der Molkerei bzw. Käserei ist der Anfall von Abfällen gross, allein wir haben die Käsereimilch zum voraus ohne den Wert der Schotte gerechnet, es muss daher hierfür keine Sonderrechnung aufgestellt werden. Bei den Mais-, Hafer- und Gerstenprodukten sind nur die tatsächlichen Konsummengen erfasst worden. Die Abfälle des Metzgereigewerbes kamen im sogenannten 5. Viertel zur Verrechnung.

¹⁾ Einschliesslich 63.000 q Fett.

5. Die Gegenüberstellung von Abgabe- und Verbrauchswerten.

	Produkt	Abgabewerte inländischer Nahrungsmittel	Einfuhrwerte	Total Abgabewerte	Verbrauchswerte	Differenz
	Protectionide etc.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.
Brotaetraido	Brotgetreide etc.	28.721.000	115.086.000	143.807.000		
_		20.721.000	110.000.000	110.007.000	200.450.000	
					14.160.000	
					26.053.000	
-					6.084.000	
					19.440.000	
	Summa			143.807.000	266.187.000	122.380.000
	Landesprodukte.			140.007.000	200.137.000	122.560.000
Kartoffeln		29.988.000	1.221.000	34.209.000	48.057.000	
Obst		24.000.000	8.618.000	32.618.000	57.770.000	
Gemüse		23.000.000	16.390.000	39.390.000	48.180.000	
	Summa			106.217.000	154.007.000	47.790.000
	Comestibles.			:]	
=		3.285.000	8.280.000	11.565.000	13.200.000	
		5.390.000	7.672.000	13.062.000	23.305.000	
		38.368.000	19.250.000	57.618.000	71.784.000	
- L			11.193.000	11.193.000	16.193.000	
Fette		—¹)	1 5 .53 7 .500	15.537.500	22.755.000	
	Summa Spezereien.			108.975.500	147.237.000	38.261.500
Zucker		3.256.000	51.646.000	54.902.000	66.616.000 ²)	
			22.838.000	22.838.000	36.971.000	
			1.968.000	1.968.000	11.250.000	
_		250.000	2.234.000	2.484.000	3.712.500	
			4.775.000	4.775.000	9.279.000	
		608.000	2.505.000	3.113.000	8.505.000	
Haferprodukte		1,				
Maisprodukte .		5.205.000	1.063.000	6.268.000	13.561.000	
-	Summa			96.348.000	149.894.500	53. 5 46.500
	Milch und Milchprodukte.			30.340.000	149.034.900	99,940,900
				217.843.000	283.691.000	
Milch zu techn	ischer Verarbeitung	157.332.000		157.332.000		
		l ·	34.873.000	34.873.000	93.391.000	
			4.099.000	4.099,000	174.572.000	
Kondensmilch .	• • • • • • • • • • • • • •	- 1	2.668.000	2.668.000	38.680.000°)	
	Summa			416.815.000	590.334.000	173.519.000
	Flelsch und Fleischwaren	353.041.300	47.423.000	400.464.300	516.527.000	116.062.700
	Verschiedene Produkte.					
Honig		6.902.000	842.000	7.744.000	10.134.000	
Südfrüchte		_	16.252.000	16.2 52.0 00	28.167.000	
Konfitüren		9.600.000	200.000	9.800 .0 00	20.440.000	
Schokolade		_	14.735.000	14.735.000	94.739.000	
	Summa	1		48.531.000	153.480.000	104.949.00

6. Die Verarbeitungs-, Veredlungs- und Verteilungskosten.

Die Differenz zwischen Abgabewert und Verbrauchswert wird gebildet durch die Verarbeitungs-, Veredlungs- und Verteilungsspesen im Verkehr mit Lebensmitteln. Diese Summe ist somit die gesuchte Grösse. Wir stellen die Ergebnisse für die einzelnen Gruppen nochmals zusammen.

Brotgetreide u. Brotgetreid	ep	rod	ukt	:e	Fr.	122.380.000
Landesprodukte					27	47.790.000
Comestibles					"	38.261.500
Spezereien					22	53.546.500
Milch und Molkereiproduk	te				27	173.519.000
Fleisch und Fleischwaren					27	116.062.700
Verschiedene Produkte.					27	104.949.000
		Su	mm	a	Fr.	656.508.700

Weil die Kalkulation in der Regel nicht auf dem einzelnen Produkt, sondern auf dem Gesamtumsatz der Branche erfolgt, ist auch diese Aufstellung noch zu stark zergliedert. Eine Zusammenfassung in die vier Gruppen Brotgetreide bzw. Brot, Mehl etc., Milch und Milchprodukte, Fleischwaren und Spezereien trägt den praktischen Bedürfnissen weit mehr Rechnung. Es ergibt sich somit in tabellarischer Aufstellung folgendes:

Abgabewert	Verbrauchswert	Verarbeitungs-, Veredlungs- und Verteilungs- kosten
Fr.	Fr.	Fr.
143.807.000	266.187.000	122.380.000
416.815.000	590.334.000	173.519.000
400.464.300	516.527.000	116.062.700
360.071.500	604.618.500	244.547.000
1.321.157.800	1.977.666.500	656.508.700
	Fr. 143.807.000 416.815.000 400.464.300 360.071.500	Fr. Fr. 266.187.000 416.815.000 590.334.000 400.464.300 516.527.000 360.071.500 604.618.500

Es betragen die Verarbeitungs-, Veredlungs- und Verteilungskosten in $^{\rm 0/o}$ des

	Abgabe- wertes	Verbrauchs- wertes
	o/o	°/o
Brot und Mehl etc	$85,_{03}$	43.98
Milch und Milchprodukte	$41,_{63}$	29,39
Fleisch und Fleischwaren	28,s8	22,47
Spezereien und Verschiedenes	67,91	40,43
Total	50,04	33,19

In Absolutzahlen ausgedrückt, weist die Gruppe der Spezereien die höchsten Kosten auf. Im Verhältnis zum Abgabewert stehen sie beim Brot am höchsten. Die Höhe der Kosten wird in der Hauptsache durch den Veredlungsverkehr bedingt. Beim Brot sind sie deshalb so hoch, weil die gesamte Müllerei, Bäckerei, Teigwarenfabrikation usw. als Veredlungsvorgänge zur Verrechnung kommen. Dasselbe ist bei der Milch der Fall, wo die Konservenindustrie und die Käserei und Butterei erfasst sind. Dagegen bedingt das Metzgergewerbe mit Ausnahme der Wursterei einen geringen Veredlungsverkehr, meist handelt es sich hier nur um die Verteilungskosten. In der letzten Gruppe tragen sowohl Produkte mit grossen Veredlungskosten (Schokolade), als solche mit hohen Verteilungsspesen (Südfrüchte. Gemüse) zur Erhöhung der Kosten bei. Es wäre interessant und wertvoll. diese Wechselbeziehungen bei den einzelnen Gruppen festzustellen. Es könnten dabei auch Schlüsse gezogen werden auf den Anteil der Löhne, der Mieten, der Unkosten für Maschinen und Geräte und der Gewinne bzw. des Handelseinkommens an den Gesamtkosten.

Die Schätzungen und Rechnungen für die einzelnen Gruppen, noch mehr aber die für die einzelnen Artikel, können leicht Anlass zu Kritik geben. Wir sind uns der Schwächen der Grundlagen unserer Berechnung wohl bewusst. Wir haben jedoch versucht, durch objektive Verarbeitung der vorhandenen Materialien der Wahrheit möglichst nahe zu kommen. Das Resultat bestätigt in der Hauptsache das, was man in eingeweihten Kreisen vermutethat. Wenn auch genaue Berechnungen noch aus keinem Lande vorliegen dürften, so begegnet man in der volkswirtschaftlichen Literatur doch häufig der Auffassung, dass diese Kosten zirka 40-50 % des Produktionswertes betragen. Gustav Maier 1) berechnete den zwischenhändlerischen Preisaufschlag für Deutschland auf 50 %. Wir vermuten, dass in dieser Grösse nicht nur Spesen und Gewinne stecken, sondern, was vielleicht den grössten Anteil ausmachen dürfte, auch Veredlungskosten. Wir fassen den Begriff daher weiter und bezeichnen diese Grösse als Verarbeitungs-, Veredlungs- und Verteilungskosten. Sie machen im schweizerischen Lebensmittelverkehr rund 50 % des Abgabewertes und 33 % des Verbrauchswertes aus.

¹⁾ G. Maier: Soziale Theorien und Bewegungen, Leipzig 1898.