

Die Zuverlässigkeit der stadtbernischen Fleischpreisstatistik

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Vierteljahresberichte / Statistisches Amt der Stadt Bern**

Band (Jahr): **11 (1937)**

Heft 3

PDF erstellt am: **11.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-850191>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Die Zuverlässigkeit der stadtbernischen Fleischpreisstatistik.

Die Fleischpreisstatistik — wie die Preisstatistik überhaupt — soll über den Stand und die Bewegung der Preise bestimmter Artikel genau und zuverlässig Aufschluß geben. Aus verschiedenen Gründen ist es nicht möglich, anlässlich der jeden Monat stattfindenden Preiserhebungen alle in Betracht fallenden Geschäfte zu befragen. Vor allem wäre es fast ausgeschlossen, von sämtlichen Geschäftsinhabern die Fragebogen so rasch und gewissenhaft ausgefüllt zu erhalten, wie dies für eine rasche Preisberichterstattung notwendig ist. Man hat sich daher in der Preisstatistik von jeher darauf beschränkt, die Preise bei einem Teil der Geschäfte zu erheben. Aus der Erfahrung weiß man, daß trotzdem die Genauigkeit der Preiserhebungen bei vernünftiger Auswahl der Berichterstatter praktisch vollkommen genügend war. Dieser Erfahrungssatz konnte nun für die Stadt Bern auf dem Spezialgebiet der Fleischpreisstatistik in interessanter Weise überprüft werden.

Im Zusammenhang mit der infolge der Abwertung des Schweizerfrankens eingeführten Preiskontrolle wurde im Verlaufe des Monats April 1937 eine Fleischpreiserhebung bei allen in Betracht fallenden Verkaufsstellen der Stadt Bern durchgeführt. Die Erhebung erfolgte durch die Städtische Preiskontrolle in enger Zusammenarbeit mit dem Statistischen Amte der Stadt Bern. Der Fragebogen entsprach genau dem vom Statistischen Amte für seine monatlichen Preiserhebungen verwendeten Formular, auf dem die verschiedenen Fleischsorten genau bezeichnet sind. Dadurch war es erstmals möglich, nachzuprüfen, ob wirklich die Preisdurchschnitte aus den Angaben der üblichen Berichterstatter mit dem Durchschnitt aus den Preisangaben sämtlicher Verkaufsstellen übereinstimmen. Um das Ergebnis voranzunehmen: es zeigt sich, daß die Übereinstimmung in den meisten Fällen eine vollkommene ist, und wo die beiden Durchschnitte voneinander abweichen, ist die Abweichung geringfügig.

Das Formular des Statistischen Amtes für die Erhebungen über die Detailpreise für Fleisch- und Fleischwaren enthält 50 Preispositionen. Statistisch verarbeitet wird etwa die Hälfte der Angaben. Die übrigen dienen dazu, gewisse Preisveränderungen richtiger beurteilen zu können und allfällige Fehleintragungen besser zu erkennen.

Für die Berechnung des Index der Lebenshaltungskosten kommen von den insgesamt 50 Preispositionen des Fleischpreisformulars deren 8 in Betracht, und zwar:

1. Rindfleisch, gewöhnliches Siedefleisch: Vorderviertel, Federstück, dicke Leiste, Brust, Hohrücken;
2. Rindfleisch, gewöhnliches Bratenfleisch: Stotzen und dicker Bug;
3. Kalbfleisch Ia, Côtelettes und Nierenbraten, Carré (ohne Hals), Stotzen;
4. Kalbfleisch IIa, Côtelettes und Nierenbraten, Carré (ohne Hals), Stotzen;
5. Schweinefleisch, frisches: Stotzen und Bug;
6. Magerspeck, geräuchert, dünne Seite;
7. Schweinefett, hiesiges, Schmer (roh);
8. Schweinefett, hiesiges, ausgelassen.

Für diese Artikel ergaben sich aus der Erhebung bei allen Verkaufsstellen im April 1937 folgende Preise, denen die Durchschnitte gegenübergestellt sind, die auf Grund der Angaben der üblichen Preisberichterstatte des Statistischen Amtes berechnet wurden.

Artikel	Zahl der Preisangaben		Preis für 1 kg in Rp.			
	Alle Ver- kaufs- stellen	Bericht- erstatte des Statist. Amtes	tief- ster	höch- ster	Durchschnitt Alle An- gaben	Bericht- erstatte
Rindfleisch zum Sieden	105	16	260	310	290	290
Rindfleisch zum Braten . . .	105	16	260	330	305	305
Kalbfleisch Ia	103	17	320	440	370	370
Kalbfleisch IIa	66	10	280	380	320	320
Schweinefleisch, frisch	110	16	290	380	330	330
Magerspeck, geräuchert	113	17	340	440	375	375
Schweinefett, hiesiges, roh ..	110	16	180	220	200	205
Schweinefett, hiesiges ausgelassen	113	17	200	220	220	220

Die Gesamtzahlen umfassen die Preisangaben aller Fleischverkaufsstellen der Stadt Bern mit einer einzigen Ausnahme: ein Metzger, der ausschließlich an jüdische Familien liefert und das Fleisch infolge des in der Schweiz bestehenden Schächtverbotes aus Frankreich bezieht, muß dafür so hohe Preise berechnen, daß diese von der Durchschnittsberechnung ausgeschaltet werden mußten.

Obschon die monatliche Statistik des Statistischen Amtes nur etwa einen Sechstel aller Verkaufsstellen berücksichtigt, stimmen die Durchschnitts-

zahlen bei sieben Artikeln genau überein und beim rohen Schweinefett beläuft sich der Unterschied auf 5 Rappen oder 2,5 %.

Die Grundlagen des Index der Lebenshaltungskosten sind somit, was die Fleischpreise betrifft, als sehr zuverlässig zu bewerten.

Für weitere vier Artikel außer den bereits genannten acht werden dem Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit die Durchschnittspreise zur Erstellung der schweizerischen Preisstatistik ebenfalls monatlich geliefert. Es handelt sich dabei um folgende Artikel:

1. Kuhfleisch, gewöhnliches Siedefleisch: Vorderviertel, Federstück, dicke Leiste, Brust, Hohrücken;
2. Kuhfleisch, gewöhnliches Bratenfleisch: Stotzen und dicker Bug;
3. Schweinefleisch, geräuchertes: Rippli und Schüfeli;
4. Nierenfett, roh.

Die Zahl der Preisangaben und die Durchschnittspreise für diese vier Artikel finden sich in folgender Zusammenstellung:

Artikel	Zahl der Preisangaben		Preis für 1 kg in Rp.			
	Alle Ver- kaufs- stellen	Bericht- erstatter des Statist. Amtes	tief- ster	höch- ster	Durchschnitt Alle An- gaben	Bericht- erstatter
Kuhfleisch zum Sieden	33	7	180	290	250	235
Kuhfleisch zum Braten . . .	33	7	180	310	265	245
Schweinefleisch, geräuch. .	112	16	340	415	375	375
Nierenfett, roh	82	13	80	160	105	110

Der aus den Angaben der Berichterstatter des Statistischen Amtes berechnete Durchschnittspreis für geräuchertes Schweinefleisch stimmt mit dem Durchschnitt aus sämtlichen Angaben genau überein. Beim Nierenfett ist ein Unterschied von 5 Rappen festzustellen.

Größer sind die Unterschiede zwischen den beiden Durchschnittspreisen beim Kuhfleisch. Beim Siedefleisch beträgt er 15, beim Bratenfleisch 20 Rp. Hier schwanken die Preise nicht nur von Metzgerei zu Metzgerei, sondern innerhalb der gleichen Metzgerei von Erhebung zu Erhebung viel stärker als bei den übrigen Fleischsorten. Der Grund der erheblichen Preisunterschiede liegt in der verschiedenen Qualität des Kuhfleisches. Am gleichen Erhebungstage bezieht sich der Preis im einen Falle auf Fleisch von jungen, ausgemästeten, vollfleischigen Kühen, im andern auf solches von sogenannten Wurstkühen. Oder: Die eine Metzgerei führt inländisches, die andere billigere ausländisches Kuhfleisch. Was von der Gesamtheit der Metzgereien gilt, kann auch für jede einzelne Metzgerei zutreffen, indem die Qualität und damit auch der Preis des Kuhfleisches von Erhebung zu Er-

hebung wechseln kann, je nach Alter und Mästungsgrad und der Herkunft der geschlachteten Kühe. Jede Statistik der Preise für Kuhfleisch — gleichgültig ob es sich um eine Voll- oder Teilerhebung handelt — stößt daher auf die allergrößten Schwierigkeiten. Das Gesagte macht das größere Auseinanderklaffen der Durchschnittspreise auf Grund der hier in Frage stehenden Voll- und Teilerhebung beim Kuhfleisch wohl verständlich.

Wie die vorstehenden Preisvergleiche zeigen, ist die laufende, periodische Fleischpreisstatistik als zuverlässig zu beurteilen. Insbesondere jene Preise, die für den Index der Lebenshaltungskosten in Betracht fallen, sind durchwegs in Übereinstimmung mit den Ergebnissen der vollständigen Erhebung bei allen Verkaufsstellen, die im April 1937 durchgeführt wurde. Dies trifft auch mit Ausnahme der Preise für Kuhfleisch für die übrigen im Index nicht verwendeten Artikel der Gruppe Fleisch und Fleischwaren zu, deren Preise dem Bundesamte für Industrie, Gewerbe und Arbeit für die eidgenössische Preisstatistik monatlich übermittelt werden.

Die in diesem Aufsätze angeführten Zahlen lassen keinen Zweifel darüber, daß die Ergebnisse der Teilerhebung die Fleischpreise und die auf diesen eintretenden Veränderungen richtig angeben, weshalb man auch in Zukunft für die Indexstatistik auf zeitraubende und kostspielige Vollerhebungen verzichten kann.

Die Preiskontrolle und das Statistische Amt beabsichtigen in nächster Zeit auch die Preisgrundlagen der übrigen Indexzahlen (Spezereien usw.), die sich ebenfalls auf Teilerhebungen stützen, in ähnlicher Weise auf ihre Zuverlässigkeit hin zu überprüfen.

