Herrn Schiffmann, Bibliothekar, Hofgasse Luzern

Luzerner Tagblatt.

Abonnements:

	jährlich	6 Monate	3 Monate
für Luzern zum Abholen	Fr. 10. —	Fr. 5. —	Fr. 2. 50
„ Bringen	„ 12. —	„ 6. —	„ 3. —
durch die Post	„ 12. 80	„ 6. 40	„ 3. 40

Zweiunddreißigster Jahrgang.

Inserate:

die einspaltige Petitzeile oder deren Raum	10 Cts.
für Wiederholungen	8 „
Inserate von 3 Zeilen und weniger . .	30 „

Sonntag, **Nro. 29.** **den 4. Februar 1883.**

Auch ein volkswirthschaftliches Kapitel.

(Eingesandt.)

Allseitig ertönen Klagen über schlechte, schwere Zeiten und Verarmung des Volkes, namentlich aber wird über die Lage der Kleinbauern geklagt, und es läßt sich nicht bestreiten, daß dieselbe durch viele Mißjahre eine beklagenswerthe und bedenkliche geworden ist. Es mögen übrigens Gründe mannigfacher Art sein, welche die jetzige schlimme Stellung unserer Landwirthschaft schufen und es ist nicht der Zweck dieser Zeilen, solche zu erörtern, sondern ich will nur einen Faktor hervorheben, der namhaft dazu half, diese Lage zu verursachen und auch künftig fortwirkt, wenn demselben nicht entgegengetreten wird; es betrifft dieß das Hauptnahrungsmittel des Volkes: das Brod.

Vor 20 Jahren hatte man nur Weiß- und Schwarzbrod; wer erinnert sich nicht, wie schmackhaft, kräftig und nahrhaft letzteres, wo man solches auf dem Lande aus inländischem Bauernfruchtmehle selbst buck, war? Jetzt ist's anders geworden, diese Qualität wird nicht mehr genügend gefunden, immer weißer schuf die Konkurrenz der Bäcker das Brod, jeder der letztern wollte das weißeste haben; um den Abnehmerkreis zu vergrößern, überbot einer den andern in der Bereitung möglichst weißen Hausbrodes. Allein hiefür war unsere Landfrucht nicht mehr gut genug, die besten Fruchtsorten Europa's mußten aus fernern Ländern beschafft werden, — in welch' großem Umfange, zeigt die eidgenössische Zollstatistik. Die Müllerei mußte, um die erforderlichen Qualitäten herstellen zu können, völlig umgestaltet werden, zuerst durch Erstellung der Champagner-Gänge; als diese Millionen verschlingende Umänderung allseitig eingeführt war, wurden diese Mühlen durch das System der Walzmüllerei weit überflügelt. Wie steht es infolge dessen mit diesem früher so reichen und blühenden Gewerbestande? Zwei Drittheile unserer Mühlengeschäfte gingen an den durch die Konkurrenz auferlegten Opfern zu Grunde. Zudem wird das Land mit den weißen ungarischen Mehlen überfluthet, wofür um so weniger im Lande selbst gemahlen werden kann; infolge dessen genügt das für die Landwirthschaft nothige Kröch dem Bedarf weit nicht mehr und es steht deßhalb in unverhältnißmäßig hohem Preise, weßhalb meines Erachtens die Landwirthschaft kein Interesse hat, sich gegen die Erhöhung der Mehlzölle zu stemmen.

Früher begnügte man sich für das Hausbrod mit einer Qualität Mehl, die aus 200 Pfund Frucht 80% Mehlstoff ergab; jetzt muß die Weiße des Mehles so fein, daß man aus der gleichen Menge fremden prima Waizen's nur 65% solcher Qualität erzielen kann, was die Mehrkosten für ein fünfpfündiges Brod auf 13 Cts. per Laib stellt. Berechnet man, was ziemlich richtig sein dürfte, daß per Kopf der Bevölkerung und per Woche ein Brod von 5 Pfund konsumirt wird, so macht das für unsern Kanton bei einer Seelenzahl von 135,000 per Woche eine Mehrauslage von 17,550 Fr. und per Jahr von 912,600 Fr. Rechnet man den Bedarf für die Bevölkerung der Schweiz mit 2,846,102 Seelen laut der Volkszählung von 1880 im gleichen Verhältniß, so ergibt sich eine Mehrauslage von 369,993 Fr. per Woche und von 19,239,636 Fr. per Jahr; dafür ist man weißeres, feineres, aber unbestrittenermaßen weniger nahrhaftes Brod, als früher!

Diese enorme Summe ließe sich noch verschmerzen, aber ein weiterer bedenklicher Faktor ist dabei, daß die einheimische Frucht zurücktreten muß, weil aus solcher die jetzt verlangte Weiße des Brodes nicht erzielt werden kann. Auf diese Weise geht eine ganz enorme Summe Geldes jährlich außer Landes und unsere Bauern können ihr Getreide, das früher ihre Haupteinnahme zum Zinsen und Zahlen bildete, nicht mehr verkaufen. Land auf, Land ab klagen die Landwirthe, daß Niemand ihr Korn kaufe, resp. daß ihnen kaum so viel hiefür geboten werde, als sie für Kröch bezahlen müssen; so sind dieselben gezwungen, ihr Korn, um etwas daraus zu ziehen, als Viehfutter zu verwenden. Welch' großer Verlust gegenüber dem früheren Erträgniß!

Allerdings hat die Landwirthschaft, entmuthigt durch die Zurücksetzung des einheimischen Produktes, nicht mehr die Sorgfalt auf Samen, Produktion und Besorgung der Vorräthe verwendet wie früher, dennoch haben wir bei Bauern Brod aus heuriger Frucht, von ihnen selbst gebacken, gegessen, das schmackhaft, nahrhaft und gut war. Allerdings wird's äußerst schwer halten, unser Volk, das durch das weiße, wenn auch weniger nahrhafte Brod verwöhnt ist, wieder an das frühere Schwarzbrod zu gewöhnen und solchem wieder allgemeinen Eingang zu verschaffen. Allein wenn bewirkt würde, daß unsere Landesfrucht wieder zu Ehren käme, so würde dadurch nicht nur unserer Landwirthschaft wieder aufgeholfen, sondern es würden auch ungeahnt große Summen dem Lande erspart.

Sollte dieß auf diese oder jene Weise nicht möglich sein? Wie jüngst mitgetheilt wurde, hat die Regierung und der Bauernverein von Obwalden dieser Frage ihre Aufmerksamkeit geschenkt; sie wollen in weiser Fürsorge bei den einzelnen Gemeinden dahin wirken, daß wieder billiges und gutes Schwarzbrod gebacken und verkauft werde. In Altstätten (St. Gallen) hat die Gesundheits-Kommission der Bevölkerung u. A. auch den Rath ertheilt, das frühere Einzug-Brod (Schwarzbrod) wieder zu Ehren zu ziehen, da es 1—2% mehr Nährstoff enthält als Weißbrod und dadurch in der Gemeinde jährlich 36,000 Fr. erspart werden könnten.

Sollte in unserm Kanton, der ein ackerbautreibender und deßhalb bei dieser Frage in starkem Maße betheiligt ist, durch gemeinnützige Männer, landwirthschaftliche Vereine, oder durch irgend welche andere Initiative nicht dahin gewirkt werden können, daß wieder Hausbrod in der erwähnten Qualität aus Landesfrucht gebacken wird, bei welchem unsere Vorfahren kräftiger und gesunder waren, als die jetzige, einigermaßen verwöhnte Generation? Wenn unsere Landesfrucht wieder zur Geltung käme, so wäre das ein viel näheres Mittel, der Landwirthschaft aufzuhelfen, als die Herabsetzung des Zinsfußes um ¼ — ½ Prozent seitens unserer Kantonal-Spar- und Leihkasse für landwirthschaftliche Darleihen.

Eidgenossenschaft.

Schweizer Polizei in Egypten. Die Großzahl der Schweizer, welche in die egyptische Gendarmerie eingereiht waren, ist zurückgekehrt. 200 sind in Genf angekommen. Laut ihren Aussagen sind sie durch englische Polizisten ersetzt worden. Mit ihrer Stellung waren sie im Allgemeinen zufrieden. Als Entschädigung für die Verabschiedung erhielten sie eine Monatslöhnung; überdieß wurden ihnen die Kosten der Heimreise vergütet.

— **Nationalbahn-Garantie.** Ein Privattelegramm des „Handels-Courier" aus Bern meldet, sehr wahrscheinlich werde der Bundesrath in dieser Angelegenheit gemäß dem Gesuche der Zürcher Regierung interveniren.

Luzern. Ueber den im letzten Dezember in Willisau abgehaltenen landwirthschaftlichen Buchhaltungs-Kurs, der von Hrn. Rigert-Haas von Udligenschwil geleitet wurde, bringt das gestrige „Schweiz. Landw. Zentralblatt" einen kurzen Bericht, dem wir folgende Stelle entnehmen: „Es zeigte sich auch hier wie andern Orts, daß Leute, die bereits als Wirthschafter thätig sind, bezw. sich in einer vorgerücktern Altersstufe befinden, das meiste Verständniß, den klarsten Begriff und in Folge dessen auch den größten Nutzen davon haben, während jüngere, wie namentlich hier einige vorhanden, von 15, 16, 17 Jahren, weder den nöthigen Ernst (bei vielfach ungenügender Vorbildung), noch den durch Praxis gereiften Verstand mitbringen."

Dem „Landwirth" wird aus Schüpfheim unterm 29. Jänner geschrieben: Seit acht Tagen ist im Fabrikgebäude der Herren Gebr. Achermann in Entlebuch eine Lefeldt'sche Milchcentrifuge in Betrieb. Diese Maschine bewirkt, vermöge Centrifugalkraft, sofortige Ausscheidung der frisch gemolkenen, wie überhaupt jeder ganzen Milch, in Rahm und Magermilch. Die Milch fließt aus einem Bassin in den Apparat und läuft unten getrennt ab, durch einen Hahnen als Rahm (zirka 20%), durch einen andern Hahnen als Magermilch (zirka 80%). Schon gegenwärtig werden täglich zirka 1800 Liter Milch auf diese Weise entrahmt. Die Magermilch ist überaus frisch und rein und unterscheidet sich nur durch ihren Fettmangel von frischgemolkener Milch; sie wird theils ausgemessen, theils an die Tennen zum Verkäsen zurückgegeben. Der Rahm wird in dem Lefeldt'schen Butterfaß — das, wie die Centrifuge und die Butterknetmaschine, durch Wasserkraft getrieben wird — gebuttert. Es ist selbstverständlich, daß die auf diese Weise gewonnene Butter von vorzüglicher Qualität ist. Sie wird nach Paris geliefert und dort durch Herrn Leupold aus Zofingen, dem Unternehmer des ganzen Geschäfts, verkauft.

Ein Versuch zu einem weitern Fortschritte auf dem Gebiete der Milchwirthschaft ist hier in Schüpfheim gemacht worden.

Seit dem verflossenen Herbste sind nämlich in der Käserei im Badschachen in hier die nöthigen Vorrichtungen zum Konserviren der Milch nach dem System des Herrn Professor Felder in Luzern vorhanden. Die Erfindung des bewährten Chemikers besteht bekanntlich darin, die Milch ohne irgend welchen Zusatz so zu konserviren, daß sie, selbst im Sommer, längere Zeit frisch und süß bleibt und auch den Transport gut aushält. Schon an der schweizerischen landwirthschaftlichen Ausstellung in Luzern hat die von Herrn Felder konservirte Milch die günstigste Beurtheilung gefunden und auch seither hat sich das System ausgezeichnet bewährt.

Die Herren Großrath Portmann in Wohlhausen und Senn Vieri in hier sind daher letztes Jahr mit Herrn Felder in Unterhandlung getreten und haben für den laufenden Winter ein bedeutendes Quantum Milch gekauft, in der Absicht, dieselbe, wenigstens theilweise, zu konserviren und nach Paris zu liefern. Die Milch soll in Paris sowohl bei den chemischen Untersuchungen, als auch beim konsumirenden Publikum allgemeine Anerkennung gefunden haben. Dagegen werden von Seite der französischen Milchhändler den neuen schweizerischen Konkurrenten alle möglichen Hindernisse in den Weg gelegt und zwar, wie es scheint, mit einigem Erfolg. Bis jetzt wenigstens hat der Absatz der konservirten Milch noch nicht den gehofften Umfang gewonnen.

— **Root.** (Korr.) Letzten Donnerstag vor Mitternacht starb hier nach ganz kurzer Krankheit Hr. Großrath und Bezirksrichter Balthasar Baumgartner, das Haupt der hiesigen Konservativen. Der Verstorbene besorgte früher viele Jahre die Gemeindeschreiberei und war bis zu seinem Tode Träger mehrerer Gemeindebeamtungen.

Bern. (Korr.) In hiesigen liberalen Kreisen erregt es großes Bemühen, daß Reg.-Rath v. Steiger letzten Sonntag mit Professor Zeerleder dem Bankett der «Mienpublicards» in Freiburg beigewohnt und dort über die bernischen Verhältnisse eine Rede gehalten hat, die so ziemlich von Anfang bis zu Ende nichts anderes war, als eine Verunglimpfung der bernischen liberalen Partei und eine Herabsetzung des Ansehens seines Heimatkantons gegenüber andern Kantonen, sowie eine Anklage gegen seine Kollegen. Er sprach davon, daß die liberale Partei in Bern wie in Lausanne, in Genf wie in Neuenburg, wenn einmal im Besitze der Gewalt, die Minoritäten unterdrücke und exklusiv verfahre. Für Bern ist das schon deßhalb nicht wahr, weil v. Steiger mit andern Konservativen in der bernischen Regierung sitzt und wahrlich nicht am wenigsten Einfluß hat. Neu ist jedenfalls, daß ein bernischer Regierungsrath an Banketten von Ultramontanen in andern Kantonen Theil nimmt und mit ihnen über die zu vereinbarende zukünftige politische Haltung sich verständigt. Nun sage man noch, daß das Haupt der „Unabhängigen" freisinnig sei und stelle man in Abrede, daß zwischen den Konservativen, Unabhängigen und Ultramontanen eine innige Vereinbarung bestehe.

Die Betheiligung v. Steigers an genanntem Bankett wird vermuthlich zur Folge haben, daß die Oberländer