

INSTITUTO DE REFORMAS SOCIALES

SECCIONES TÉCNICO-ADMINISTRATIVAS

PREPARACIÓN DE LAS BASES

PARA UN

PROYECTO DE LEY PROHIBIENDO EL TRABAJO NOCTURNO EN LA INDUSTRIA DE LA PANIFICACIÓN

Informaciones sobre el trabajo nocturno en la industria de la panificación.

Notas de legislación.—Razonamiento de las bases.

Varios informes.—Legislación extranjera.

Bibliografía.



01-69629

MADRID

IMP. DE LA SUCESORA DE M. MINUESA DE LOS RÍOS

Miguel Servet, 12.—Teléfono 651.

1913

PREPARACIÓN DE LAS BASES

PARA UN

**PROYECTO DE LEY PROHIBIENDO EL TRABAJO NOCTURNO
EN LA INDUSTRIA DE LA PANIFICACIÓN**

INSTITUTO DE REFORMAS SOCIALES

SECCIONES TÉCNICO-ADMINISTRATIVAS

PREPARACIÓN DE LAS BASES

PARA UN

PROYECTO DE LEY PROHIBIENDO EL TRABAJO NOCTURNO

EN LA INDUSTRIA DE LA PANIFICACIÓN

Informaciones sobre el trabajo nocturno en la industria de la panificación.

Notas de legislación.—Razonamiento de las bases.

Varios informes.—Legislación extranjera.

Bibliografía.



MADRID

IMP. DE LA SUCESORA DE M. MINUESA DE LOS RÍOS

Miguel Servet, 13.—Teléfono 651.

1913

ANTECEDENTES

En el mes de Mayo de 1911, el Ministro de la Gobernación remitió al Instituto, para su examen y estudio, una instancia, suscrita por la Sociedad de obreros panaderos de La Unión (Cartagena), denominada La Primitiva, en la que se solicitaba la prohibición absoluta del trabajo nocturno en aquella industria. A esta instancia se unieron, poco después, otras varias, presentadas con igual objeto y suscritas por las entidades siguientes: Federación de obreros panaderos; nueva Sociedad de obreros panaderos de Madrid; Sociedades del pan de Viena, del pan francés y del Nuevo Gluten; Secciones de panaderos del Puerto de Santa María y de Orense; Gremio de aprendices y oficiales panaderos de Carcagente; varios obreros panaderos de Alcira; Sociedades de obreros panaderos de Pamplona, Játiva, Mahón, Reus, Don Benito, Villanueva y Geltrú, Sevilla, Jerez de la Frontera, Torre-donjimeno, Algemesi, Linares, La Carolina, Ferrol, San Lorenzo del Escorial, Bilbao, Santander, Vigo, Vitoria, Valladolid y Guadalajara, y Sociedades La Unión, de la Coruña; La Constancia, de Cartagena; La Libertad, de Ávila; La Equidad, de Málaga, y La Espiga, de Barcelona.

El estudio detenido de estas instancias, análogas por completo en su fondo y en su finalidad, pero variadas de manera considerable en los argumentos aducidos, en la manera de considerar éstos y hasta en las consecuencias deducidas de esos argumentos, ocupó la atención del Instituto, hasta que por el Ministerio de la Gobernación, apreciando, sin duda, en su verdadero alcance la importancia de la cuestión planteada, se dictó la siguiente disposición:

«Ilmo. Sr.: En diferentes ocasiones se han dirigido al Gobierno los obreros panaderos en demanda de reformas legislativas

que mejoren las condiciones en que actualmente prestan su trabajo: hállese aquél dispuesto á hacer cuanto esté en su mano, en lo que se refiere á esta cuestión; pero reconoce las dificultades que ofrece, y tiene presente el ejemplo de otras naciones, que no han llegado á una solución satisfactoria sino después de un detenido estudio, precedido de las necesarias informaciones.

Nadie mejor que el Instituto de Reformas Sociales, que ya se ha ocupado de este asunto, puede hacer el trabajo preparatorio que conduzca á la mencionada reforma; y en vista de ello,

S. M. el Rey (q. D. g.) se ha servido disponer:

1.º Que por el Instituto de Reformas Sociales de su digna presidencia se haga una información acerca de las condiciones en que se presta en España el trabajo de los obreros panaderos, por lo que se refiere á la higiene, salubridad, seguridad, jornada, especialmente el trabajo nocturno, y demás circunstancias que se estimen relacionadas con la materia.

2.º Que con el resultado de esta información prepare el Instituto las reformas legislativas que en su concepto deban introducirse, para que el Gobierno resuelva en su día lo que estime procedente.

De Real orden lo digo á V. S. á los efectos oportunos. Dios guarde á V. S. muchos años. Madrid 25 de Junio de 1912.—*Barroso*.—Sr. Presidente del Instituto de Reformas Sociales.»

Cumplimentando el Instituto esta disposición, que venía á precisar y á puntualizar la misión que se le encomendaba, procedió ante todo á redactar un Cuestionario detallado, en el que se comprendían los diversos puntos de vista que la cuestión cuyo examen y estudio debía llevar á cabo presenta, disponiendo al propio tiempo que los Inspectores del trabajo, en las diferentes regiones y provincias, ampliaran esa información con cuantos detalles les fuera posible reunir. Los resultados de esa información escrita, unidos á los que produjo la oral que, como ampliación de la anterior, se efectuó en el Instituto mismo, son los que figuran á continuación, sirviendo como elementos de juicio para la labor ejecutada:

CAPÍTULO PRIMERO

Información practicada por el Instituto de Reformas Sociales sobre el trabajo nocturno en la industria de la panadería.

I

Cuestionario para la información.

- 1.ª ¿A qué hora del día ó de la noche empieza el trabajo en el establecimiento?
- 2.ª ¿A qué hora del día ó de la noche termina el trabajo en el establecimiento?
- 3.ª Si hay algún descanso en la jornada, manifiéstese su duración.
- 4.ª ¿Existen variantes en la hora de comienzo y fin del trabajo, por disminución de producción, en épocas ordinarias ó extraordinarias?
- 5.ª ¿Se ha suprimido ó limitado el trabajo nocturno por resolución de Autoridades, por determinación de los patronos ó por decisión de los obreros, ó por acuerdo de unos y otros?
- 6.ª ¿A qué hora comienza la venta del pan? ¿A qué hora termina? ¿A qué hora se advierte la mayor venta de pan fino? ¿A qué hora se advierte la mayor venta de pan ordinario?
- 7.ª ¿Hay algún motivo técnico ó económico que haga necesario el trabajo nocturno en la industria de la panificación ó en ese establecimiento, en todas las operaciones ó en alguna de ellas, la preparación de la levadura, por ejemplo?

8.ª La supresión del trabajo nocturno, ¿afectaría favorablemente á la salud del obrero?

9.ª La supresión del trabajo nocturno, ¿perjudicaría de algún modo al consumidor?

10. ¿Están los operarios recluidos en el obrador durante el trabajo nocturno?

11. ¿Duermen los obreros algunas horas en el obrador? ¿En un local especial?

12. ¿En qué piso está situado el obrador?

13. De suprimirse el trabajo nocturno, ¿cuál sería la hora más conveniente para comenzar la labor?

14. De suprimirse el trabajo nocturno, ¿cuál sería la hora más conveniente para terminar la labor?

15. De suprimirse el trabajo nocturno, ¿sería conveniente algún descanso durante la jornada?

16. Caso de suprimirse el trabajo nocturno, ¿convendría introducir alguna variación en la hora de comienzo y fin de la labor, según las estaciones?

17. ¿Convendría autorizar, por excepción, el trabajo nocturno en determinadas ocasiones?

II

Resultados de la información.

Por la índole compleja del problema, encargóse la práctica de la información acerca del trabajo nocturno en la industria panadera á las Secciones técnicas 2.ª y 3.ª, que para dar unidad al trabajo, prepararon de común acuerdo la labor y procedieron á la distribución de los Cuestionarios en relación con las fuentes informativas.

Recogido el material, y siempre en consideración á las funciones privativas de cada Sección, procedióse á la elaboración de los datos y noticias recibidos, correspondiendo á la Sección 2.ª lo relativo á las preguntas 7.ª, 8.ª, 9.ª, 10, 11, 12, 13, 14, 15 y 16, y á la 3.ª las 1.ª, 2.ª, 3.ª, 4.ª, 5.ª, 6.ª y 17.

Los resultados de la información, en la parte encomendada á la Sección 2.ª, se contienen en el informe que va á continua-

ción, y los datos y noticias recogidos por la Sección 3.ª se insertan inmediatamente después del referido informe, completándose el trabajo con un resumen de la información oral y pública celebrada ante el Instituto:

A

EL TRABAJO EN LA PANADERÍA

Informe de la Sección 2.ª técnico-administrativa.

EL PROBLEMA DE LA SUPRESIÓN DEL TRABAJO NOCTURNO EN LA PANIFICACIÓN; OPERACIONES DE LA PANIFICACIÓN; SU RAZÓN

En el problema que se somete á resolución del Instituto intervienen variados y antagónicos intereses no fáciles de compatecer: es preciso tener en cuenta los deseos justos del elemento obrero, que pretende mejorar su situación sustituyendo el trabajo de noche, sin duda penoso y molesto, por el efectuado de día, ó, cuando menos, á partir de las primeras horas de la mañana. No deben olvidarse tampoco los hábitos y la conveniencia de los consumidores de todas clases, que necesitan disponer de pan fresco y en buenas condiciones en el momento de proceder al desayuno, de salir para el trabajo ó de prepararse para las tareas cotidianas. Es indispensable no olvidar el derecho de no pocos fabricantes que han organizado su industria en grande sobre la base de una producción continua para atender á las exigencias del público, y, contando con la aquiescencia del personal que en sus trabajos utilizan, piden que se respete su libertad de operar en esas condiciones, pues de cambiarse radicalmente éstas, la primera consecuencia sería su ruina inmediata ó inevitable; y, por último, es igualmente indispensable no olvidar las circunstancias de localidad tan variables, tan diversas y que tanta influencia ejercen en esta clase de cuestiones. Compatecer todos estos intereses es un problema cuyas dificultades de solución á nadie pueden ocultarse.

Algunos de estos extremos caen fuera de la jurisdicción de la

Sección, por lo cual ésta se limita á estudiar el problema en lo relativo á la parte técnica de la industria panadera, á los detalles de la fabricación actual y de las modificaciones que pudiera recibir, para armonizar en lo posible los antagónicos intereses que entran en juego en esta importante cuestión.

Tres son las clases de pan que más generalmente se consumen, prescindiendo de algunas otras que tienen solamente importancia especial para las localidades en las que se fabrican; esas clases son: el pan candeal, el francés y el llamado de Viena; el primero es el más generalizado y el de mayor interés, por lo tanto, para el problema presente; el segundo, de aplicación algo más limitada que el anterior, pero de gran consumo en desayunos y almuerzos, y algo también en las comidas del mediodía, y, finalmente, el verdadero pan de lujo, que se utiliza generalmente ya muy entrada la mañana.

En la fabricación de todas las clases de pan es preciso tener en cuenta las primeras materias empleadas, las manipulaciones necesarias durante la elaboración y el material que puede ser utilizado en estas manipulaciones.

Con respecto á las primeras materias conviene recordar que éstas son, ante todo, las harinas, y después las levaduras, indispensables para dar al producto elaborado determinadas condiciones, sin las cuales no sería aceptable para el uso á que se destina.

La cuestión de las harinas, como la del agua que se emplea para el amasado y la de la sal común que se añade, en proporciones convenientes, á la masa, ofrecen escaso interés para el estudio presente: claro está que estos factores tienen una importancia indudable en las condiciones del producto obtenido y hasta en la práctica de alguna de las manipulaciones indispensables para la fabricación; pero esa influencia no se ejerce de tal manera que pueda modificar, sensiblemente al menos, el tiempo que es preciso emplear para obtener el producto deseado.

Descripción sumaria de las operaciones de panificación.—Las operaciones para la fabricación del pan pueden resumirse en tres principales:

1.ª *Preparación de la pasta de agua y harina.*—Se subdivide en dos partes:

- a) Preparación de la levadura;
- b) Amasado de la pasta de harina, agua y levadura.

2.ª *Fermentación y apresto.*—La masa queda en reposo algún

tiempo. Después se subdivide en panes. Vuelve á quedar en reposo. Durante estas operaciones se produce la fermentación de la masa.

3.ª *Cocción*.—Se someten los panes, en el horno, á la temperatura de 250 á 300 grados.

Estas operaciones tienen que ser continuas y sucesivas. Únicamente el calentado del horno puede hacerse simultáneamente en el apresto, aprovechando parte del tiempo que dura la fermentación de la masa.

Fabricado el pan, resta una operación que necesita tiempo: la distribución ó repartición en los puntos de venta ó domicilio del consumidor.

Las operaciones antes enumeradas constituyen lo que se llama *una hornada*. Hay que repetir las hornadas para producir el pan en la cantidad que reclaman las necesidades de la venta. Pero algunas operaciones de dos hornadas sucesivas pueden simultanearse.

Razón de estas operaciones: a) Preparación de la levadura. — La base de la panificación es la acción de las levaduras sobre la masa ó pasta de harina y agua. Por esto, la operación preliminar de la fabricación de pan es la preparación de la levadura.

Veamos, en comprobación de este aserto, el papel que desempeña la levadura y las fermentaciones que en la masa de pan produce.

Si se amasa harina con agua, hasta hacer pasta, en ella hallaremos:

Elementos insolubles en el agua, gluten y, en mayor cantidad, almidón. El agua no ha hecho otra cosa que reblandecerlos y desagregarlos.

Elementos que se han disuelto en el agua, á saber: dextrina, glucosa (azúcar) y materias albuminoideas.

La pasta, desecada á la temperatura ordinaria, contiene inalterados, y en estado insoluble, granos de almidón, y no se digiere sino difícilmente.

Sometida á la cocción, se obtendrá masa compacta, de digestión difícil. No tendrá el aspecto esponjoso, poroso, de agradable sabor, y la cualidad de ser fácilmente digerible que posee el pan ordinario.

El hinchamiento de la pasta de harina y agua, el esponjamiento de la masa, se obtiene por la mezcla de esa pasta ó masa con la levadura.

La levadura produce una fermentación de la masa. Ésta es fermentable; la levadura contiene el fermento. La fermentación da lugar á un desprendimiento de ácido carbónico que hincha y levanta la pasta de pan.

Ocupándonos por el momento de la levadura clásica de pan, es decir, de la que procede de una parte de la masa últimamente empleada en la fabricación, y dejada en reposo algunas horas, hasta entrar en fermentación, diremos que el fermento está constituido por un microorganismo que tiene la propiedad, cuando está en contacto con la harina, en determinadas condiciones de humedad y de temperatura, de actuar sobre la glucosa ó azúcar de ésta, y producir, desdoblándola, ácido carbónico y alcohol. Á favor del primero, la masa se hincha, se levanta: de aquí el nombre de levadura. Conservada la levadura mucho tiempo, no es propia para obrar como fermento, y entra poco á poco en putrefacción.

b) *Amasado y fermentación.*—Para obtener la masa de pan, mézclase la harina con agua, se incorpora una parte de levadura y se hace el amasado del todo, ya á mano, ya á máquina. La pasta, estirada, amasada, adquiere elasticidad. La levadura ha llevado á la masa de harina y agua el fermento, y reproducése en ella el fenómeno de fermentación alcohólica del azúcar pre-existente en la harina.

Al cabo de algún tiempo, necesario para que la fermentación se haya realizado entre límites convenientes, se procede al apresto de la masa, dividiéndola en partes que tengan la forma que ordinariamente se da á los panes. Déjanse en reposo, si se quiere que continúe la fermentación, y llévanse al horno después.

Cocción.—Por la cocción se obtienen los resultados siguientes:

Detenida la fermentación, desaparece el alcohol; el ácido carbónico se dilata y desaparece, produciendo, juntamente con la desagregación del almidón por el calórico, el esponjamiento de la masa.

La superficie de los panes se tuesta, convirtiéndose en costra ó corteza, que no sólo comunica al pan el sabor agradable característico, sino también la propiedad de conservarse largo tiempo sin alteración posible.

Tiempo necesario para la fermentación panaria.—Si se deja la masa, en la que esas acciones se han desarrollado, más tiempo, la disgregación de los nuevos elementos formados continúa, tendiendo á producirse otros de complicación molecular menor;

apareciendo productos de oxidación del alcohol, de reacción ácida, que actúan sobre el gluten, otro de los elementos nutritivos de mayor interés de la harina, destruyendo su cohesión, alterando la masa y haciéndola perder sus cualidades características, comunicándola un sabor y un olor desagradables y transformándola en un producto impropio por completo para el uso principal á que se le destinaba.

La acción de la levadura sobre la masa del pan debe, pues, detenerse en el momento preciso en que, formado ya el alcohol y el ácido carbónico, como producto de la descomposición de la glucosa, procedente de la transformación de la fécula, existiría la posibilidad de que, de continuar esas reacciones, se iniciara el período de la fermentación pútrida. En ese momento es en el que debe emplearse la levadura, si se quiere que el pan reúna todas las condiciones que deben caracterizarle cuando está bien elaborado.

Pero esas reacciones necesitan para efectuarse, como ya hace poco se ha consignado, la concurrencia de dos factores de importancia suma: un grado de humedad especial y una temperatura apropiada; el primero se consigue con facilidad, y la práctica ya ha permitido fijar de una manera casi absolutamente precisa la cantidad de agua que hace falta añadir á la harina para obtener masa en condiciones apropiadas (cantidad que puede variar ligeramente, según la clase de harina, pero que es bien conocida para cada caso); el segundo de estos factores, es decir, la temperatura, ya es más difícil de conseguir: oscila entre límites muy restringidos, de los que no puede pasarse, pues si se excede del máximo, se corre el peligro de que, excitándose demasiado la vitalidad del fermento, las reacciones se suceden atropelladamente, inutilizándose el producto, aparte de la pérdida excesiva de humedad, lo que trae consigo la desecación de la masa; y si esa temperatura resulta por bajo del mínimo admisible, las resoluciones vitales del organismo que constituye el fermento se retardan, la operación se alarga excesivamente, y hasta puede ocurrir que si el descenso de temperatura es muy notable, se interponga por completo. Es, pues, necesario mantener la masa en fermentación á una temperatura igual y constante, si se quiere conseguir un producto con buenas propiedades, y esa condición exige práctica, local apropiado y cuidados especiales.

Y de la misma manera que la producción de la levadura exige

un tiempo y una temperatura determinados, la transformación de la masa constituida por la harina, el agua empleada en el amasado y la levadura precisa para cada operación en masa apta para ser llevada al horno, obteniendo así, en definitiva, el pan, necesita un tiempo y una temperatura convenientes, y que no pueden variarse sin peligro para las buenas condiciones del producto final. De aquí los períodos en que puede considerarse dividida la elaboración del pan, períodos que varían con la clase de éste, pero que son siempre los mismos para cada clase en particular.

Conservación de la levadura.—Hace poco se ha visto que las condiciones precisas para que la fermentación panádica, á que debe su origen la levadura, y en virtud de la cual la mezcla de harina y agua se transforma en verdadera masa de pan, son una humedad conveniente, una temperatura apropiada y el acceso libre y abundante del aire atmosférico, ya que el microorganismo á que debe su acción la levadura pertenece al grupo de los que necesitan ese elemento para su vida fisiológica.

Resulta, pues, que la supresión de uno cualquiera de estos factores basta para suspender el desarrollo de las reacciones, cuyo final es la obtención de ese producto, reacción que vuelve á efectuarse en cuanto nuevamente actúa el factor suprimido.

Aprovechando estos hechos, y utilizándolos en debida forma, puede conseguirse, y se consigue, la conservación de la levadura por el tiempo exigido por las necesidades de la fabricación, de tal manera que, operando con algún cuidado, no es indispensable, como se cree y se sostiene por algunos, el que á la preparación de la levadura siga inmediatamente su aprovechamiento en la obtención del pan. Los procedimientos que para esa conservación se emplean son, por lo tanto, de tres clases: ó están basados en el descenso de temperatura por bajo del límite inferior de la en que vive y se desarrolla el fermento, ó se fundan en la supresión del acceso del aire á la levadura, ó tienden á hacer desaparecer la humedad de ésta.

El primero, es decir, el que está basado en el descenso de temperatura, se consigue fácilmente colocando la levadura envuelta en paños, en forma apropiada, en cuevas en las que aquélla no pueda pasar de $+8$ á $+10$ grados, ó en armarios frigoríficos de los que hoy se encuentran hasta en las casas particulares, con destino á la conservación por algún tiempo, y, sobre todo, en época de calor, de los alimentos; en esas condiciones, la levadura

se mantiene en perfecto estado, y el pan que con ella se obtiene reúne todas las condiciones apetecibles.

El segundo procedimiento citado, ó sea el fundado en impedir el acceso del aire á la levadura, se consigue imperfectamente, es cierto, pero con la suficiente seguridad de guardar aquélla durante veinte ó veinticuatro horas (en algunos casos, bastante más), colocándola, formando una porción única, en una artesa ó recipiente apropiado, y cubriéndola con harina, que se comprime todo lo posible: gracias á la pequeñez de los elementos de ésta, el aire encuentra dificultado considerablemente su acceso á la levadura, y ésta se conserva en muy buenas condiciones; es práctica seguida en muchas tahonas, con resultado satisfactorio.

Más científico y más seguro es, desde el punto de vista de la conservación que se desea, con los aparatos conservadores, de los cuales existen varios modelos, el Belloir entre ellos, que es acaso el más conocido; su fundamento es el mismo para todos, y se reduce á colocar la levadura en recipientes especiales, á cuyo interior no tiene acceso el aire atmosférico, manteniéndose aquélla en una atmósfera de ácido carbónico, originado en su masa misma y como consecuencia de las reacciones propias de la fermentación. Dan muy buen resultado y están sumamente extendidos en nuestro país, especialmente en algunas capitales (como Barcelona, por ejemplo).

Por último, el tercer procedimiento de conservación antes citado, consistente en suprimir la humedad de la levadura, es decir, en la desecación de ésta, se consigue sin más que dividir la que se quiere guardar en trozos pequeños, que se desecan á una temperatura no muy elevada: esos trozos, desleídos en la cantidad precisa de agua templada (á $+ 35$ grados), en el momento en que es preciso utilizarlos, reproducen la levadura con todas sus condiciones y permiten obtener un pan excelente.

De estos tres procedimientos, el primero y el segundo son los más utilizados, y puede asegurarse que, bien practicados, dan resultados inmejorables.

Otras levaduras.—Además de la levadura tipo del pan, que es la que acaba de estudiarse, y que es la única posible, según declaración de la mayoría de los informantes, para la fabricación del pan llamado candeal existen otras, que van á examinarse brevemente, por la importancia que puedan tener en la cuestión estudiada.

Levadura de cerveza.—Procede, como su mismo nombre lo in-

dica, de la fabricación de la cerveza: se utiliza, ó bien semilíquida, como la facilitan las fábricas, ó bien seca exprofeso; generalmente se aplica en el primer estado para los panes de pasta blanda, en los que da excelentes resultados; la proporción en que se aplica suele ser de un litro de levadura semilíquida por cada 100 kilogramos de harina; es mucho más activa y más rápida que la levadura ordinaria del pan. Los prácticos están conformes en que, si bien es sumamente útil para el pan llamado de masa blanda, no es igualmente aplicable al candeal, en el que no da buenos resultados.

Se conocen además otras levaduras de naturaleza orgánica, entre las que pueden citarse la de granos, la de habas y la de patatas, muy usada en Inglaterra.

Levaduras químicas.—Además de las anteriores, la industria de la panificación emplea, ó, por lo menos, ha tratado de emplear, otras diversas sustancias, que pueden suplir la acción de la verdadera levadura, suministrando á la masa el ácido carbónico necesario.

Entre esas sustancias figura el ácido carbónico, preparado de antemano por medios químicos, y que, utilizando aparatos especiales, se inyecta en la mezcla de harina y agua; este es el fundamento del procedimiento Danglisch, que no tenemos noticia de que se emplee en nuestra patria.

Figuran también en este grupo los llamados polvos Horsford, que están constituidos por una mezcla de bicarbonato de sodio y de fosfato ácido de cal, que se incorpora á la mezcla de harina y agua en la proporción conveniente en el momento de efectuar el amasado; durante la cocción del pan así preparado, y por virtud de la reacción que tiene lugar entre esas dos sales, se produce ácido carbónico libre, que, al desprenderse en el interior de la masa, comunica á ésta la ligereza y la esponjosidad que la caracterizan; en la misma quedan, como residuo de esa reacción, fosfatos de cal y de sodio, que no son en manera alguna nocivos para el organismo.

Otro procedimiento que ha sido también utilizado con frecuencia, sobre todo en el Extranjero, consiste en el empleo de una fórmula en la que figuran las sustancias siguientes: bicarbonato de sodio, 1 kilogramo; cloruro de sodio, 2 kilogramos, y ácido clorhídrico comercial, 4 kilogramos 250 gramos para un quintal métrico de harina y 80 litros de agua.

Para utilizar esta fórmula se mezcla primeramente la harina

con el bicarbonato; del producto se separan las cuatro quintas partes, que se amasan con los 80 litros de agua, en los que previamente se habrán disuelto los 2 kilogramos de sal común; á medida que se va haciendo el amasijo se añade el total del ácido clorhídrico, y al final se incorpora la quinta parte, que se guardó separadamente de la mezcla de harina y bicarbonato; terminada la operación, se trabaja bien la masa y se la divide en las porciones convenientes; á la media hora puede empezarse la cocción. Es un procedimiento que, bien practicado, puede ser útil, pues además conviene consignar que no introduce en el pan más elemento que la sal común, que, en fin de cuentas, es igualmente una sustancia normal en ese alimento.

De todas maneras, las operaciones necesarias para la elaboración del *pan candeal*, y el tiempo que en ellas es preciso emplear, son las siguientes, deducidas de los datos recogidos por la Sección como producto del estudio que de la cuestión ha efectuado:

- 1.^a La parte de masa procedente de la hornada anterior sufre un *primer refresco* mezclándola con harina y agua y amasando el todo á mano, y después, á veces, con máquinas;
- 2.^a Nuevo refresco, llamado cucharón;
- 3.^a Preparación de la levadura;
- 4.^a Amasado final;
- 5.^a Refinado, partido y moldeado;
- 6.^a Calefacción del horno;
- 7.^a Cocción.

Puede suprimirse el primer refresco, y entonces se empieza por el cucharón.

Estas operaciones exigen el tiempo siguiente, que puede reducirse cuando se opera mecánicamente, utilizando las amasadoras:

- 1.^a Factura del primer refresco y tiempo necesario para que se efectúe la fermentación (variable, sobre todo con la temperatura ambiente), de cinco á seis horas;
- 2.^a Preparación del cucharón y tiempo necesario para que se efectúe la fermentación, cinco horas;
- 3.^a Preparación de la levadura final y fermentación (que podrá acelerarse con la adición de levadura de Viena), dos á tres horas;
- 4.^a Amasado final, de tres á cuatro horas;
- 5.^a Refinado, partido y moldeado, de tres á cuatro horas;

6.^a Descanso de los panes ya preparados para la cocción y calefacción del horno, de tres á cuatro horas;

7.^a Cocción, una hora.

En total, la primera hornada exige unas diez y seis horas, como máximo, y de diez á doce, si se suprime el primer refresco.

Las siguientes, en las que se parte de la levadura de la hornada anterior, ese tiempo puede reducirse, sin dificultad alguna, á seis horas, de tal manera que, combinando las operaciones en forma apropiada, pueden tenerse cuatro hornadas de pan candeal en diez y ocho horas de trabajo bien organizado, y eso prescindiendo de las afirmaciones sostenidas por muchas entidades de que, utilizando material y procedimientos modernos, sería posible limitar el tiempo máximo indispensable para una hornada de *pan candeal* á cinco horas, como máximo.

Para el *pan francés*, las operaciones y el tiempo necesario para obtener la primera hornada son las siguientes (partiendo de levadura procedente de la hornada anterior):

1.^a Factura del cucharón, una hora; descanso para que fermente, tres horas; total, cuatro horas.

2.^a Preparación de la levadura, una hora;

3.^a Amasado final, una hora y treinta minutos;

4.^a Plegado, estirado y calefacción del horno, una hora;

5.^a Cocción, dos horas y treinta minutos (se trata de una hornada de 1.300 á 1.600 panecillos). Resulta, en total, once horas para la primera hornada de *pan francés*.

Las siguientes no exigen más que siete horas, como máximo, pues las operaciones parten de la levadura que se toma de la primera hornada, pudiendo reducirse en la práctica esas siete horas á seis, combinando de una manera apropiada las manipulaciones, es decir, que desde las tres de la mañana, por ejemplo, á las doce, pueden hacerse tres hornadas de *pan francés*.

Para el *pan* llamado *de Viena*, las operaciones y el tiempo necesario son las siguientes:

1.^a Preparación y amasado, dos horas; moldeado y calefacción del horno, una hora; cocción y bañado, de dos á tres horas; total, de cinco á seis horas para la primera hornada.

Conviene tener presente que el moldeado dura más de la hora que se indica; pero se aprovecha el tiempo haciendo la cocción por fracciones del número total de panecillos que corresponden á la hornada, á medida que se va moldeando, de tal manera que

puede decirse que se simultanean las operaciones de moldeado y cocción, así como la de bañado, que se va efectuando á medida que van saliendo los panecillos del horno.

Las hornadas sucesivas no exigen más que cinco horas la segunda, y de tres y media á cuatro la tercera, resultando que, en un espacio total de catorce á quince horas, pueden tenerse sin dificultad algunas tres hornadas del pan llamado de Viena dispuestas para la venta.

En resumen, y sin temor de incurrir en error grave, no hay dificultad en sentar la afirmación de que bastan diez y ocho horas de trabajo bien organizado para elaborar cuatro hornadas de pan candeal, ó tres de pan francés, ó tres, muy desahogadamente estas últimas, de pan del llamado de Viena.

La Sección que suscribe no cree necesario ocuparse, en esta ocasión, ni de la manera de preparar levaduras, cuando no se dispone del llamado *pie*, ni del material que permite preparar mecánicamente las masas con economía indudable de tiempo y de trabajo y con ventajas indiscutibles, desde el punto de vista higiénico, de las condiciones del producto. La enumeración de las amasadoras mecánicas que hoy se conocen, entre las que figuran las de Bolland, Tilloy, Rolland y Deliry-Deshover, y más especialmente, por sus ventajosas condiciones, que las han hecho aceptar en todas las panaderías en gran escala, las de Werner y Pfleiderer, Sacco y Viennara, y como consecuencia de este estudio técnico, el de los diversos modelos y sistemas de hornos hoy en uso (con sus tres grupos principales de hornos de caldeo interior, hornos de calefacción exterior por debajo de la plaza, y hornos igualmente de calefacción exterior por encima y por debajo de esta última, á los que podrían añadirse los modernos eléctricos), no es propia de este lugar, toda vez que su influencia se ejerce más bien sobre las cualidades del producto y sobre las facilidades para su elaboración que sobre el tiempo necesario para ésta, que es el punto de vista de interés capital en el momento presente.

El que el pan lleve siete á nueve horas de elaborado antes de ser consumido, no supone ni inconveniente ni demérito para el producto; muy al contrario: en buena higiene es sabido que el pan demasiado reciente es indigesto, por la dificultad con la que su masa se ataca por los jugos digestivos; conviene, pues, que permanezca algún tiempo al aire antes de ser ingerido. Por otra parte, y como ya se ha dicho hace poco, la pérdida de agua que

el pan experimenta por el transcurso del tiempo es escasa.

Según experimentalmente ha podido observarse, un panecillo de pan candeal, de 200 gramos, de la hornada de las cinco de la mañana, se mantiene suficientemente tierno de seis á nueve de la noche, es decir, trece á diez y seis horas después de cocido.

Un panecillo de pan francés, caliente todavía, de la hornada de las siete de la mañana, se mantiene todavía blando y comestible trece horas después.

Y una vez expuestas estas consideraciones de orden técnico, que eran indispensables para el mejor y más completo conocimiento de la cuestión, la Sección que suscribe pasa á ocuparse del examen de los resultados que suministra el estudio de la información abierta por el Instituto acerca de las condiciones del trabajo en las panaderías.

RESULTADOS DE LOS CUESTIONARIOS EN LA PARTE TÉCNICA

De las 17 preguntas que comprende el Cuestionario circulado profusamente para su contestación, puede decirse que 10 revisan un aspecto técnico indudable; y aun de las 7 restantes, alguna, como la tercera, bien puede decirse que debe considerarse igualmente como técnica, toda vez que se refiere á la existencia de descansos en la jornada, respecto á los cuales no hay necesidad de hacer grandes esfuerzos para convencerse de la importancia que, desde el punto de vista de la higiene, tienen en la salud del obrero.

Resulta, pues, que el indudable carácter técnico de esas 10 preguntas puede apreciarse desde dos puntos de vista diferentes: 1.º El relacionado con la parte industrial del trabajo en las panaderías y el íntimamente unido con la parte higiénica de ese mismo trabajo, considerado como factor de influencia decisiva en la salud del obrero, factor derivado de la forma en que ese trabajo se efectúa; 2.º De las condiciones de los locales en los que el obrero permanece, de la mayor ó menor continuidad de las labores que es preciso hacer, consideradas como causa indudable de fatiga y de desgaste, y de las demás circunstancias variables que concurren en esta industria. Podría añadirse á estos dos puntos de vista un tercero, y no ciertamente de interés pequeño, relacionado con las necesidades generales de la colectividad, toda vez que el servicio que desempeña en la sociedad y en la

vida de las agrupaciones urbanas la industria de la panadería puede decirse que es de los de mayor importancia, ya que se trata de la elaboración y distribución del primero de los alimentos que el hombre utiliza para su sustento.

En resumen: pueden distribuirse las 10 preguntas, de cuyo estudio ha debido ocuparse más especialmente esta Sección, en los tres grupos siguientes: 1.º Preguntas relacionadas con la industria de la panadería, desde el punto de vista de la elaboración (preguntas 7.ª, 13, 14, 15 y 16); 2.º Preguntas relacionadas con la misma industria, desde el punto de vista de la higiene del obrero (preguntas 8.ª, 10, 11 y 12), y 3.º Pregunta 9.ª (referente á los intereses económicos del consumidor).

Como dato preciso y común á la totalidad de la información estudiada en las líneas que siguen á continuación, conviene consignar que el conjunto de entidades informantes por escrito, bien llenando los Cuestionarios remitidos al efecto, bien remitiendo contestaciones redactadas expresamente, ha sido, hasta el día 2 del mes de Noviembre, el de 331, distribuidas en la forma siguiente:

Alcaldes y Ayuntamientos.....	61
Juntas locales de Reformas Sociales.....	32
Inspectores del trabajo (contestaciones é informes).....	39
Cámaras de Comercio.....	33
Sociedades patronales.....	29
Patronos.....	63
Patronos y obreros (Asociaciones mixtas).....	2
Sociedades obreras.....	68
Obreros.....	4

La diferencia que se observa, si se comparan el número total de contestaciones coleccionadas á cada pregunta y el representado por el total de entidades informantes, depende: cuando esta cifra es mayor que aquélla, de que algunas entidades no han contestado, y cuando es menor, de que se trata de preguntas que llevan consigo una contestación doble por la misma entidad informante, como sucede, por ejemplo, con la pregunta 11, que representa dos diferentes, aunque relacionadas con el mismo hecho (el de la posibilidad de que los obreros duerman, durante el trabajo, en las panaderías), ó la 13, que entraña la hora más conveniente de empezar la labor, según la estación (verano ó invierno), exigiendo, por lo tanto, dos contestaciones de cada informante.

La primera, y tal vez la más importante y la de mayor entidad, de las preguntas relacionadas con la panadería, desde el punto de vista puramente industrial de esta profesión, es la 7.ª, que en el Cuestionario redactado por el Instituto se formula de la siguiente manera: *¿Hay algún motivo técnico ó económico que haga necesario el trabajo nocturno en la industria de la panadería, ó en ese establecimiento, en todas las operaciones ó en alguna de ellas, la preparación de la levadura, por ejemplo?*

A esta pregunta se han recibido 393 contestaciones, difíciles de agrupar realmente, por razón de los diversos puntos de vista en los que cada informante ha creído deber colocarse, ó desde los cuales ha apreciado el alcance y el objeto de la pregunta; sin embargo de esas dificultades, esas 393 opiniones podrían condensarse en 7 respuestas concretas, que, salvo pequeñas discrepancias de detalle, pueden formularse de la manera siguiente:

Pregunta 7.ª:

	Patronos y Sociedades patronales.	Obreros y Sociedades obreras.	Alcaldes, Juntas locales & Inspectores.
La costumbre se opone á la transformación.	18	3	9
No existe razón que se oponga á la transformación.	48	64	27
La necesidad de tener pan reciente en las primeras horas de la mañana se opone á la transformación.	52	5	50
El temor de que, efectuada la transformación, se aprovecharan de la prohibición los industriales que trabajan por su cuenta, y sin obreros, para facilitar pan reciente en las primeras horas de la mañana, en perjuicio de los que emplean operarios, se opone al cambio ...	7	13	2
La necesidad de preparar levadura inmediatamente antes del amasado se opone á la transformación.	45	6	17
Proponen como solución de la dificultad anterior el establecimiento de un turno de un obrero de noche para preparar la levadura.	9	7	6
Proponen como solución de la dificultad anterior la adopción obligatoria de los aparatos conservadores de levadura...	2	»	3
	181	98	114

Estudiando esas contestaciones se observa:

1.º Que solamente 30 de las 393 se pronuncian decididamente en contra de la transformación del trabajo nocturno en diurno, sin más razón que la costumbre existente hasta el día;

2.º Que; en cambio, el mayor número, 139, manifiestan que no hay motivo ninguno que se oponga á la transformación;

3.º Que 107 contestaciones manifiestan, como única razón que puede oponerse á la transformación, la necesidad, derivada de la costumbre, que existe de disponer de pan tierno en las primeras horas de la mañana, con destino á los desayunos ó al servicio de los obreros que en esa hora matinal van al trabajo, llevando consigo el pan necesario para el desayuno y para la comida del mediodía;

4.º Que 70 manifiestan que la necesidad que, según ellos, existe de que á la preparación de la levadura siga inmediatamente el empleo de ésta para el amasado, pues de conservarla algunas horas, puede resultar su agriado, con perjuicio de sus propiedades peculiares y de las buenas condiciones del pan que con ella se fabrique, exige el trabajo nocturno para preparar la primera hornada de la mañana, y

5.º Que para remediar este inconveniente, que, según muchos informantes, no existe, como se verá muy en breve, 22 de éstos proponen el establecimiento de un turno de un solo obrero, que trabaje de noche exclusivamente en la preparación de la levadura, y que se retirará en cuanto termine su tarea, mientras otros 5 manifiestan que el remedio se encontrará en la adopción obligatoria de los aparatos que en el día existen, y se aplican ya en muchas panaderías, que permitirían conservar sin dificultad la levadura el tiempo necesario, sin que pierda ninguna de sus propiedades características.

En su deseo de puntualizar más esta cuestión, tal vez la de mayor importancia que el Cuestionario ofrece, esta Sección ha agrupado las contestaciones recibidas por regiones, con el propósito de darse cuenta de la influencia que en éstas han podido ejercer las condiciones de localidad, muy interesante siempre en esta clase de cuestiones, en las que la costumbre, los hábitos de trabajo y las exigencias del consumidor son factores de la mayor importancia.

Asturias únicamente manifiesta que el solo motivo técnico que se opone á la transformación del trabajo en las panaderías es la necesidad de preparar de noche la levadura, y unánime-

mente también solicita que, en caso de efectuarse esa transformación, se prohíba en absoluto el trabajo nocturno, para evitar que la pequeña industria, que no emplea obreros asalariados, se beneficie vendiendo el pan que elabore de noche en las primeras horas de la mañana, en perjuicio de los industriales que necesitan utilizar operarios á jornal.

Galicia manifiesta que, pudiendo conservarse las levaduras sin dificultad alguna, no hay motivo que se oponga á la supresión del trabajo nocturno.

En Vizcaya, los patronos afirman que la serie de operaciones que constituyen la panificación exigen, para su total desarrollo, un espacio mínimo de seis horas, lo que supone empezar el trabajo á las diez de la noche; se ocurre, estudiando esa contestación, que, de admitirla, se dispondría de pan reciente á las cuatro de la mañana, hora un tanto temprana, si se tiene en cuenta que el consumo de pan fresco, corrientemente, no empieza hasta las seis.

Los obreros, por su parte, alegan que, pudiendo hacerse la mayoría de las operaciones durante el día, sólo sería preciso el trabajo de un operario durante algunas horas de la noche, para preparar la levadura.

En León, la mayoría de las contestaciones están conformes en que no hay motivo de ninguna clase que exija el trabajo nocturno: sólo una entidad, el Alcalde de la Pola de Gordón, alega el inconveniente que traería consigo la transformación al hacer que los encargados de llevar el pan á los pueblos lejanos, que hoy salen de madrugada, regresando en el día, no pudieran efectuar ese regreso si retrasaran su salida hasta el momento de terminarse, ya muy entrado el día, la primera hornada.

Las contestaciones de Valladolid manifiestan que no existe motivo técnico alguno que se oponga á la transformación, puesto que la levadura podría prepararse por un obrero en el día anterior al en que hubiera de utilizarse; ese obrero trabajaría dos horas (de diez á doce de la noche), y se retiraría á descansar á esa hora, hasta las nueve de la mañana. Económicamente, añaden que sería beneficiosa la transformación: 1.º, por la mayor perfección que alcanzaría la labor hecha de día y por operarios más descansados; 2.º, por los menores gastos de inspección de las labores que supondría el trabajo de día; 3.º, por la facilidad que existiría de reducir algo el número de obreros, al disponer de mayor tiempo para las tareas, y 4.º, por los menores gastos

que la fabricación traería consigo, especialmente en la energía eléctrica, que se utiliza para alumbrado y para funcionamiento de las máquinas, teniendo en cuenta, en primer lugar, que la iluminación de los locales apenas sería necesaria, y en segundo, que la tarifa por la que se abona el gasto efectuado es menor, en esa localidad al menos, de día que de noche.

En Madrid, en general, las contestaciones recibidas en la información escrita manifiestan que no existe motivo técnico alguno que se oponga á la supresión del trabajo nocturno: si acaso, convendría preparar la levadura durante la noche; pero contando con las levaduras rápidas que hoy se conocen, hay la seguridad de que, entrando en el trabajo á las cinco de la mañana, á las ocho y media habría ya pan francés y pan de Viena disponibles.

Algunos hacen notar el inconveniente de que acaso á esa hora no podría contarse con pan candeal reciente; pero también se consigna la observación indudable de que en la actualidad, y á pesar del trabajo nocturno, el pan de esa clase que se vende en las primeras horas del día, por lo menos hasta las nueve y aun las diez de la mañana, procede de la última hornada del día anterior, es decir, que lleva próximamente unas doce horas retirado del horno.

En Ciudad Real, la mayoría de las contestaciones están conformes en que, pudiéndose hacer las levaduras la víspera, por la noche, no hay razón para mantener el trabajo nocturno.

Badajoz alega solamente que disminuiría probablemente la venta con el trabajo de día, porque el pan de la mañana procedería de las últimas hornadas del día anterior.

En Sevilla, los patronos, á una, encuentran el inconveniente de que, suprimido el trabajo nocturno, no sería posible disponer de pan tierno á las cinco de la mañana, hora en la que empieza la venta y la distribución á los hoteles, fondas, etc.; en cambio, los obreros entienden que no hay razón alguna, ni técnica ni económica, que se oponga á la transformación.

En Canarias, todas las contestaciones están conformes en que, si acaso, la única manipulación necesaria sería el refresco, durante la noche, de la levadura que hubiera de emplearse por la mañana.

Los industriales de Baleares reproducen las dos razones que ya se han mencionado en otras regiones: una, la necesidad de disponer de pan fresco, y en esa localidad especialmente de las

llamadas ensaimadas, en las primeras horas de la mañana para los desayunos, y otra, la precisión en que se encuentran de preparar, con ese objeto, por la noche la levadura.

Alicante y Castellón consignan que no encuentran motivo justificado que se oponga á la supresión del trabajo nocturno; Aragón opina de la misma manera en la mayoría de sus contestaciones.

Por último, en Cataluña sólo dos contestaciones alegan la necesidad de preparar la levadura por la noche: la mayoría consigna que, desde el momento que en la actualidad se dispone de medios suficientes y seguros de conservarla, sería preferible la supresión del trabajo nocturno.

Las otras tres preguntas del Cuestionario, relacionadas con el aspecto industrial del trabajo en las panaderías, son las señaladas con los números 13, 14, 15 y 16: la 13 se relaciona con las horas á las que convendría empezar las tareas en caso de suprimirse el trabajo nocturno; la 14 con la hora á la que deberían terminar esas tareas, una vez establecida la supresión; la 16 la posibilidad de introducir alguna variación en esas dos horas, límite de la labor diaria en el mismo caso de supresión del trabajo nocturno, y la 15 los descansos que sería indispensable conceder en la jornada diurna.

A la pregunta núm. 13: *De suprimirse el trabajo nocturno, ¿cuál sería la hora más conveniente para empezar la labor?*, se han coleccionado 417 respuestas, de las cuales, prescindiendo de 87, que manifiestan no serles posible precisar una contestación concluyente, 93 fijan las cinco de la mañana en todo tiempo para poder tener terminada la primera hornada á las ocho y media ó las nueve; 82, las cuatro igualmente de la mañana; 57, las seis, y las demás, en número muy reducido, las tres, las ocho y la una (40, 11 y 10 contestaciones, respectivamente). La mayoría, pues, como puede verse, se inclina á las cuatro ó las cinco de la mañana como hora más conveniente de comenzar las faenas, con el objeto de poder satisfacer la exigencia del consumidor, de contar con pan reciente en las primeras horas de la mañana. Los datos en detalle figuran en el adjunto estado:

Pregunta 13:

	Patronos y Sociedades patronales.	Obreros y Sociedades obreras.	Alcaldes, Juntas locales é Inspectores.
Verano.... { 1 de la mañana	1	1	9
{ 3 idem.....	13	3	24
{ 4 idem.....	30	21	31
{ 5 idem.....	34	31	28
{ 6 idem.....	22	29	6
{ 8 idem.....	5	2	4
Invierno... { 6 idem.....	7	6	3
{ 7 idem.....	1	1	1
{ 8 idem.....	»	»	2
De madrugada (sin precisar la hora)	6	1	4
No pueden precisar el momento.	58	4	25
10 de la mañana (todos los de Valladolid).	4	»	»
	181	99	137
	417		

A la pregunta 14: *De suprimirse el trabajo nocturno, ¿cuál sería la hora más conveniente para terminar la labor?*, se han recibido 387 contestaciones, de las cuales hay realmente que restar 99, que manifiestan no les es posible á las entidades informantes precisar una respuesta definitiva: del resto, el mayor número, 64, fijan las seis de la tarde; 43, las cinco; 35, las cuatro, y el resto, horas que varían entre las once de la mañana y las once de la noche, pero en número, cada una de esas horas, muy reducido.

Si se fija la atención en esas contestaciones, se ve que las más numerosas, las que señalan las cinco ó las seis de la tarde, representan una jornada de doce ó trece horas de empezar las faenas, como precisan las igualmente más numerosas de la pregunta anterior, á las mismas horas de la mañana; pero como en la pregunta 15 se puntualizan, como va á verse seguidamente, los descansos indispensables, de establecerse la jornada diurna, resulta que, de admitirse los propuestos, la jornada efectiva queda reducida á unas diez horas. El estado que á continuación se incluye resume las contestaciones recibidas á la pregunta 14:

Pregunta 14:

	Patronos y Sociedades patronales.	Obreros y Sociedades obreras.	Alcaldes, Juntas locales é Inspectores.
11 de la mañana.....	»	»	6
12 idem.....	4	1	6
1 de la tarde.....	4	4	2
2 idem.....	6	9	3
3 idem.....	6	6	8
4 idem.....	11	9	15
5 idem.....	12	16	15
6 idem.....	26	12	26
7 idem.....	19	11	9
8 idem.....	16	9	8
11 idem.....	4	3	2
No encuentran manera de precisar.....	65	5	29
	173	85	129
	387		

Efectivamente; á la pregunta 15: *De suprimirse el trabajo nocturno, ¿sería conveniente algún descanso durante la jornada?*, se han recibido 359 contestaciones, de las cuales 144 reclaman dos horas de descanso, indicando 72, justamente la mitad, que esas dos horas habrán de distribuirse en la jornada, y precisando las otras 72 que deberán concederse precisamente á mediodía. Entre las demás respuestas, 57 consignan que, establecida la jornada diurna, no es preciso descanso alguno; 40 solicitan el tiempo preciso para comer, sin puntualizar la duración de ese descanso; 48 dicen que lo que permita la elaboración, igualmente sin precisar, y 28 reclaman tres horas en dos períodos. La opinión general, por lo tanto, y la más de acuerdo con la duración de la jornada, es la que manifiesta que dos horas son suficientes para el descanso de los obreros ocupados en la faena diurna, en caso de que ésta se estableciera como normal en la industria de la panadería.

Los datos correspondientes figuran en el estado adjunto:

Pregunta 15:

	Patronos y Sociedades patronales.	Obreros y Sociedades obreras.	Alcaldes, Juntas locales e Inspectores.
No.....	24	10	23
1 á 2 horas al mediodía.....	27	21	24
2 horas, distribuidas en la jornada.....	27	22	23
3 horas en dos periodos.....	8	9	11
Lo preciso para las dos comidas y 1 hora más.....	2	3	3
Lo preciso para comer.....	13	19	8
El que existe en el día (sin precisar)....	»	1	1
Lo que permita la elaboración.....	26	8	14
No puede darse, por exigirlo la continui- dad de las faenas.....	3	»	11
No admiten la supresión del trabajo noc- turno.....	2	»	1
No encuentran manera de precisar.....	10	»	5
	142	93	124

Por último, á la pregunta 16: *Caso de suprimirse el trabajo nocturno, ¿convendría introducir alguna variación en la hora de comienzo y fin de la labor, según las estaciones?*, han contestado 316 informantes, de los cuales, prescindiendo de 48, que no precisan respuesta determinada, 126 manifiestan rotundamente que no es precisa variación alguna (á cuyo número podrían, sin dificultad, sumarse 14, que consignan que no merece la pena de introducir modificaciones); 66 dicen que sería conveniente alguna, sin precisar cuál fuera ésta, y el resto hacen indicaciones sin valor real alguno, pues el mayor número (37) se limitan á decir que, en su opinión, convendría empezar, en la época del calor, una hora más tarde que en invierno. Resulta, pues, que la opinión más generalizada es la de que no es preciso introducir modificación alguna, por causa de las estaciones, en las horas de empezar y terminar las faenas de la fabricación del pan. El estado adjunto resume las contestaciones recibidas:

Pregunta 16:

	Patronos y Sociedades patronales.	Obreros y Sociedades obreras.	Alcaldes, Juntas locales é Inspectores.
Sí.....	29	18	19
No.....	47	27	52
No merece la pena, pues apenas sería sensible la variación.....	6	4	4
En verano, de madrugada y primeras ho- ras de la mañana.....	4	2	6
En invierno, por la tarde y las primeras horas de la noche.....	»	1	2
Empezar á las cinco de la mañana.....	3	1	3
Terminar á las tres de la tarde.....	»	1	2
Indeterminada.....	26	12	10
En la estación de calor, empezar una hora más tarde.....	15	14	8
	130	80	106
	316		

La pregunta casi exclusivamente relacionada con los intereses del consumidor que contiene el Cuestionario, que es la 9.ª, que se formula: *La supresión del trabajo nocturno, ¿perjudicaría de algún modo al consumidor?*, ha sido contestada por 433 informantes, de los cuales 232 se pronuncian decididamente por la negativa, y el resto, 201, por la afirmativa, fundada exclusivamente en el argumento de la carencia, en las primeras horas de la mañana, de pan reciente para el desayuno, temor que, como ya se ha visto en las contestaciones examinadas anteriormente, no resulta confirmado. En el adjunto estado se aprecia el detalle de esas contestaciones:

	Patronos y Sociedades patronales.	Obreros y Sociedades obreras.	Alcaldes, Juntas locales é Inspectores.
Sí (por obligar al consumo de pan duro en el desayuno).....	106	24	71
No (sin explicación).....	63	78	91
	169	102	162
	433		

Para terminar, queda por examinar uno de los puntos más interesantes de la cuestión del trabajo en las panaderías, que es el relacionado con el aspecto higiénico, desde el punto de vista de la influencia que en la salud del obrero pueden ejercer las condiciones en las que ese trabajo se efectúa: ese aspecto tiene su desarrollo preciso en las preguntas 8.ª, 10, 11, 12 y 13 del Cuestionario, cuyas contestaciones van á ser examinadas y consultadas seguidamente.

La pregunta 8.ª: *La supresión del trabajo nocturno, ¿afectaría favorablemente á la salud del obrero?*, ha sido contestada por 417 informantes: de ellos, 284 se pronuncian decidida y rotundamente por la afirmativa, 12 creen que probablemente sería beneficiosa la supresión, 44 manifiestan que se juzgan sin competencia para contestar y 59 aseguran que no tendría influencia beneficiosa esa suspensión. En muchas de las contestaciones se puntualizan muy acertadamente los inconvenientes que para la salud del obrero tiene el trabajo nocturno, por la forma en que se lleva á cabo, por la falta de descanso regular que se supone, por la influencia de la luz artificial que se utiliza y por la acción de la atmósfera viciada, en la que el obrero permanece durante la labor.

Como se ve, la inmensa mayoría de los informantes (el 68,10 por 100) coinciden en reconocer la influencia beneficiosa que la supresión del trabajo nocturno ejercería en la salud de los operarios, figurando, entre las 284 contestaciones en este sentido, 97 emitidas por los patronos y las entidades patronales, 99 por los obreros y Sociedades obreras y 88 por los Alcaldes, Juntas locales de Reformas Sociales é Inspectores del trabajo, siendo de notar que, sumadas estas 88 contestaciones con las 97 remitidas por los patronos, suman 185, casi exactamente el doble de las recogidas de los obreros y Sociedades obreras, que parecen las más interesadas en la cuestión. El estado que sigue á continuación permite examinar el detalle de estos datos:

Pregunta 8.^a:

	Patronos y Sociedades patronales.	Obreros y Sociedades obreras.	Alcaldes, Juntas locales é Inspectores.
Si (sin explicación).....	97	99	88
No (idem id.).....	34	9	16
No, si estuviera el obrero mejor alimentado ó tuviera mayor descanso.....	3	»	2
No, si dedicara á higienizarse el tiempo libre.....	2	»	»
Apenas afectaría á la salud.....	3	»	7
Probablemente, si.....	4	»	8
Depende de las condiciones del local. ...	1	»	»
Se ignora (por incompetencia).....	21	9	14
	165	117	135
	417		

La pregunta 10: *¿Están los operarios reclusos en el obrador durante el trabajo nocturno?*, ha sido contestada de manera que las dos terceras partes de las respuestas acreditan que esa reclusión existe, llevada con tal rigor que, en la mayor parte de los casos, el obrero no puede salir del obrador mientras dura la faena, lo que le obliga á permanecer, sin medios de combatir de alguna manera las influencias nocivas del medio en que trabaja, durante todas las horas que constituyen la jornada. Á esto hay que añadir, como resulta de las contestaciones recibidas á la pregunta 11: *¿Duermen los obreros alguna hora en el obrador? ¿En un local especial?*, que en la mayoría de los obradores, y para descansar algunos ratos, duermen en el mismo local en que trabajan, y tendidos sobre sacos de los que han servido para llevar las primeras materias para la elaboración del pan, ó de los que habrán de servir probablemente para portear éste después de fabricado, cometiendo de esta manera y por este procedimiento una infracción evidente de los preceptos de la higiene, en perjuicio, en primer lugar, de ellos mismos, y después de los consumidores, á los que llega el pan en las condiciones de limpieza que pueden suponerse, resultando así perfectamente inútil la precaución que hoy se exige de que el pan se expenda envuelto en papel, sin tener en cuenta que, al proceder á cubrir los panecillos elaborados,

se cubren al mismo tiempo las impuridades que seguramente recogieron en el momento de efectuarse las manipulaciones que preceden al despacho. Los dos estados que se insertan á continuación contienen los datos relacionados con estas dos preguntas:

Pregunta 10:

	Patronos y Sociedades patronales.	Obreros y Sociedades obreras.	Alcaldes, Juntas locales é Inspectores.
Si, con salidas frecuentes.....	10	1	1
Si, sin idem.....	7	10	26
No.....	4	11	10
Sin contestación.....	»	»	1
	21	22	38
	81		

Pregunta 11:

	Patronos y Sociedades patronales.	Obreros y Sociedades obreras.	Alcaldes, Juntas locales é Inspectores.
1. ^a { Si.....	12	8	24
{ No.....	3	6	8
2. ^a { Si.....	3	1	10
{ No.....	9	11	22
	27	26	64
	117		

Las contestaciones á la pregunta 12: *¿En qué piso está situado el obrador?*, han demostrado un hecho que era perfectamente conocido, y es el de que la inmensa mayoría de los talleres de panadería están situados en los pisos bajos de las casas, circunstancia que no tendría importancia real si esos locales estuvieran bien acondicionados, lo que, desgraciadamente, constituye la excepción. El cuadro adjunto comprende las contestaciones recibidas á esta pregunta.

Pregunta 12:

	Patronos y Sociedades patronales.	Obreros y Sociedades obreras.	Alcaldes, Juntas locales é Inspectores.
En planta baja.....	21	15	37
En sótanos	»	1	5
Sin contestación.....	»	»	1
	21	16	43
	80		

La Sección cree de su deber insistir mucho sobre este punto de vista especial del estudio que viene haciendo sobre las condiciones del trabajo en las panaderías: se trata de una cuestión de vital interés, no sólo para los obreros, sino para los consumidores, toda vez que, al propio tiempo que la salud de aquéllos resulta comprometida por la permanencia prolongada en locales sin luz suficiente, sin ventilación adecuada y con una temperatura excesiva, circunstancias todas más que suficientes para determinar á la larga verdaderos procesos morbosos, cuya primera resultante es la miseria fisiológica, que abre la puerta del organismo á toda clase de infecciones, que han de encontrar en esos individuos terreno abonado para desarrollarse, resulta igualmente en peligro la salud de los consumidores, que reciben indudablemente contaminado un producto que ya de por sí y por su naturaleza especial es un maravilloso campo de cultivo de toda clase de contagios, y que, por el consumo que de él se hace, constituye uno de los más seguros vehículos de propagación de toda clase de gérmenes; si á las condiciones de contaminación, derivadas de la forma en que la elaboración del pan se lleva á cabo, que quedan anotadas, se unen las procedentes de la calidad de las primeras materias empleadas, y sobre todo y más particularmente de las aguas que se utilizan en la elaboración, se comprenderá la necesidad de una reglamentación rigurosa del trabajo de la panadería que comprenda todas las medidas necesarias para poner á cubierto la salud del obrero y la del consumidor.

La Sección se apresura á declarar que, sobre todo en los grandes centros de población, existen disposiciones, entre las

que pueden colocarse en primer lugar las Ordenanzas municipales, que tienden á reglamentar esa elaboración, previniendo todos los inconvenientes citados; la situación de las panaderías; las condiciones de los locales, en lo que hace referencia á su cubicación, ventilación y luz, revestido de las paredes, etc., etc.; las cualidades que deben reunir las aguas que se utilizan en el amasado, y hasta la procedencia de las materias que se destinan á la calefacción de los hornos para evitar el empleo de combustible, que pudiera ser nocivo por su composición especial, están perfectamente regulados y sujetos á medidas de prevención rigurosas que, de ser cumplidas exactamente, pondrían perfectamente á cubierto los intereses higiénicos, así del obrero productor como del vecindario consumidor; lo que sucede es que, de estas disposiciones, no se cumplimenta ninguna; en unas partes, por dejadez de los encargados de llevarlas á la práctica; en otras, por mal entendidos intereses locales, en los que entran por mucho nuestras desdichadas costumbres políticas, que, al hacer del tahonero un elector influyente, aconsejan complacencias en su favor que redundan en perjuicio directo é indiscutible de la salud pública. La inspección severa por parte de los funcionarios especiales encargados de este servicio por el Instituto de Reformas Sociales sería el único medio de corregir estos abusos, de evitar estos inconvenientes y de prevenir estos peligros, siempre que se consiguiera que la iniciativa de esos funcionarios fuera apoyada, con firmeza y sin debilidades, por las Autoridades gubernativas.

DATOS SUMINISTRADOS POR LOS INSPECTORES DEL TRABAJO, REFERENTES Á LA SUPRESIÓN DEL TRABAJO NOCTURNO EN LA PANADERÍA

Los Inspectores del trabajo contribuyeron eficazmente á la información abierta por el Instituto de Reformas Sociales, distribuyendo, recogiendo y remitiendo á este Centro los Cuestionarios que redactó al efecto, compartiendo este trabajo con los funcionarios de la Estadística. Pero, además, algunos de dichos Inspectores añaden observaciones, resultado de sus propias investigaciones, que importa conocer, y quedan extractadas en las líneas siguientes:

Castellón.—La industria de la panadería es pequeña industria: baste decir que para 52 panaderías ó establecimientos destinados á la elaboración y venta de pan sólo hay 80 obreros. El trabajo se hace por el patrono, auxiliado por uno ó dos operarios y algún aprendiz.

Las horas de trabajo son:

Para la preparación de la levadura: un solo operario trabaja de dos á tres de la tarde, en verano, y de diez á once de la mañana, en invierno.

Todas las demás operaciones son nocturnas: desde las seis de la tarde á las seis de la mañana, con pequeñas variaciones en las horas de empezar y dejar el trabajo, según las estaciones y su influencia en la fermentación panaria.

En algunos establecimientos de la capital se conserva la masa que ha de servir para la levadura del amasijo siguiente, en aparatos adecuados, preservada del contacto del aire.

El trabajo nocturno, más que á razón técnica, obedece á la costumbre de que el pan tierno se entregue al consumo en las primeras horas de la mañana.

Pero alegan algunos patronos que si el pan se saca del horno en las últimas horas de la tarde, para no ponerlo á la venta hasta el día siguiente, perdería, por desecación, una parte de su peso.

Hay que tener en cuenta la costumbre de la mayor parte de las familias labradoras de amasar el pan en casa y llevarlo á cocer á los hornos de las panaderías. Esta cocción se realiza durante el día; y claro es que si los panaderos hacen sus hornadas de día, los particulares tendrían que cocer de noche, alterándose así las costumbres de la localidad, cuya población es esencialmente agrícola.

Por esto, para conciliar los intereses de las familias particulares y de los obreros, hay quien propone que los trabajadores panaderos trabajen de dos de la tarde á doce de la noche. Pero como diez horas es poco, había que prolongar la jornada, en algunas épocas del año, hasta las dos de la madrugada.

Preferible parece la jornada de cuatro de la mañana hasta antes de la noche.

Los hornos de cocer pan están en local distinto del obrador.

Las disposiciones que se dicten han de tener cierta flexibilidad, cierta elasticidad para su más fácil acomodación y adaptación á los usos y costumbres de cada localidad y el menor perjuicio posible á las diversas clases sociales.

En ciertos casos, contados, como el de reparación de hornos y otros, pudieran existir excepciones de trabajo nocturno; pero con garantías de justificación de la necesidad, y evitar se falsee la Ley.

Huesca.—La industria panadera, en toda la provincia, más bien tiene carácter familiar, interviniendo reducido número de obreros, y éstos sin estar asociados para un fin de cooperación.

La casi totalidad del pan que se consume se elabora de día. En contadas localidades se fabrica el llamado pan de lujo, y á ellas podría afectar la supresión del trabajo nocturno, por lo que respecta á la venta en las primeras horas de la mañana.

Logroño.—Á la supresión del trabajo nocturno objetan los patronos lo siguiente: las levaduras tendrán que hacerse por la noche, si se ha de trabajar de día.

Si el pan se hace de día, para venderlo al siguiente, la pérdida de peso es mayor.

Empezado el trabajo, no puede interrumpirse hasta su terminación, puesto que las levaduras no admiten espera, ni los hornos puede dejarse que se enfrien, porque en ello está el ahorro del combustible.

Durante el invierno es preferible trabajar por la tarde y primeras horas de la noche, y en el verano, la madrugada y las primeras horas de la mañana. Como principio general, conviene fresco en verano y calor en invierno.

En épocas de grandes calores, fiestas ó aglomeración de población, es necesario aumentar las horas de trabajo, pues no siempre se puede aumentar el número de obreros, ni los locales permiten hacer mayor trabajo, como no sea en horas extraordinarias.

Madrid. — El Inspector regional, en el informe presentado acerca del problema en estudio, examina con todo detalle las condiciones en las que la elaboración se efectúa, de las tres clases de pan consumido en Madrid: el candeal, el francés y el llamado de Viena, consignando numerosos datos relacionados con las manipulaciones precisas, el tiempo necesario en cada una, el número de operarios empleados, los jornales medios que se abonan, la forma en que se contrata el devengo de esos jornales, y en una palabra, cuantos detalles de algún interés ha podido recoger en el transcurso de la información que ha llevado á cabo.

De ese estudio se deduce que la primera hornada de pan candeal que puede obtenerse, partiendo de masa separada como fer-

mento de la última del día anterior, y que empieza por el refresco de esa misma masa, exige de catorce á diez y seis horas, de las cuales, una corresponde á la elaboración del llamado refresco; cuatro ó cinco, al período necesario para que éste adquiera el punto necesario; una, á la preparación del cucharón; tres, al reposo de éste; una, á la obtención de la levadura; dos, al descanso de ésta; una, al amasado final; dos, al refinado y entablado, y una á la cocción. Las operaciones que constituye esta primera hornada empiezan, en la mayor parte de las táhonas, actualmente, á las ocho de la mañana, terminando á la una de la madrugada del día siguiente, en que salen los panes del horno.

Las demás hornadas, tres de ordinario, se suceden unas á otras, no exigiendo ya cada una más de seis horas, porque en ellas se parte, para la preparación de la masa, de levadura que se toma de la hornada anterior, y que no exige más que tres horas en total para poder utilizarse en el amasado final de la siguiente.

De esta manera resulta que la preparación de la segunda hornada puede empezar á las nueve de la noche, y la de la tercera, á las once, conservándose levadura de ésta para la cuarta, cuya elaboración final se retrasa un poco más para que la cocción termine próximamente á mediodía, y, además, para la que ha de refrescarse á las ocho de la mañana del día siguiente, sirviendo de punto de partida del trabajo de ese día. Distribuída la labor en esta forma, las hornadas salen, ya terminada la cocción: la primera, á la una de la madrugada; la segunda, á las tres; la tercera, á las cinco, y la cuarta y última, á mediodía.

Para el pan francés, la distribución y los plazos del trabajo vienen á ser los mismos, con muy ligeras variaciones, y en cuanto al de Viena, como su elaboración exige mucho menos tiempo, por la naturaleza de la levadura que en él se emplea y por la manera de sucederse las operaciones, la cuestión no presenta dificultades en la práctica.

La síntesis de las observaciones del Inspector de la primera región se resumen en los siguientes párrafos, que se transcriben íntegros:

«La serie de operaciones y descansos que se puntualizan no obedecen, según los obreros, más que á la rutina mantenida durante muchos años, sin que haya razón técnica que abone esta rutina. Solamente la razón económica debiera influir en el ánimo de los patronos para mantener este horario, evitándose con él

comprar levaduras rápidas, que ya se emplean en Vitoria, y aparatos ingeniosos para conservar la levadura, que evitarían el refresco y cucharón con los paros forzosos, para que las levaduras adquirieran el punto de masa.»

«Aun sin necesidad de levaduras rápidas y aparatos para conservarlas, en Don Benito, Castuera, Almendralejo y Cabeza del Buey, se ha suprimido, entre otras localidades, el trabajo nocturno de las panaderías.»

Málaga.—La venta de pan comienza al amanecer con el pan que á primeras horas de la madrugada fabrica el segundo turno. La venta termina por la noche.

En Málaga, en muchas panaderías hay fabricación continua, es decir, que se trabaja de día y de noche en dos turnos, de unas diez horas de trabajo por tanda, á saber:

	Arteseros que trabajan la masa.		Horneros que hacen la cocción.	
	Principio de la jornada.	Fin de la jornada.	Principio de la jornada.	Fin de la jornada.
Primer turno.	6 á 7 de la mañana.	3,30 á 4 de la tarde	9 á 10 de la mañana.	6 á 7 de la tarde.
Segundo turno.	4 á 5 de la tarde.	1 á 2 de la madrugada....	7 á 8 de la noche.	5 á 5,30 de la mañana.

La variación de una hora en el principio y fin de la jornada de cada turno depende de la variedad de estaciones.

Dicen los patronos que la supresión del trabajo nocturno obligaría al consumidor á desayunarse y almorzar con pan del día anterior; y como el pan de un día para otro se come con menor gusto y en menor cantidad, disminuiría el consumo.

Sevilla.—Los patronos en pequeño, que sufren el perjuicio de los grandes industriales, consideran benéfica la supresión del trabajo nocturno.

Los grandes industriales, en cuyos establecimientos se tra-

baja de continuo noche y día, se considerarían perjudicados con la reforma.

Estando organizadas las panaderías para el trabajo de noche y de día, no serían suficientes las que existen en la actualidad para la producción durante el día.

El consumidor acepta mejor el pan recientemente hecho, aunque sea de mediana calidad, que el que lleva mucho tiempo cocido.

Murcia, Albacete y Cuenca.—En esta región, el Inspector, señor General Ramos, ha recogido un gran número de datos del mayor interés, que traducen fielmente el estado y las condiciones en que en la misma se encuentra y se desenvuelve la industria de la panadería, datos que se resumen á continuación, condensándolos con el objeto de no hacer demasiado extensa esta parte del informe de la Sección.

En toda esa región, la finalidad perseguida es la de disponer de pan tierno desde las seis á las ocho de la mañana, según las estaciones, variando los detalles con el número de hornadas, en relación con la venta en calidad y cantidad, y según se elaboren ó no artículos especiales (bollos para el desayuno, por ejemplo).

El trabajo se subdivide de manera que los primeros amasijos, que dan pan en piezas grandes de primera y segunda clase, y que exigen una cocción más prolongada, salgan del horno de once á doce de la noche, sucediéndose las hornadas siguientes para las piezas pequeñas con caldeos sucesivos.

En esa región, la preparación de la que se llama primera creciente (primer refresco en nuestra capital) dura de treinta á cuarenta y cinco minutos operando á máquina, y una hora á hora y cuarto operando á brazo; debiendo la masa permanecer en descanso, para que la fermentación se efectúe, cuatro horas próximamente en verano y seis en invierno; la elaboración de la segunda creciente (la llamada levadura en las demás regiones) exige treinta minutos, operando mecánicamente, y una hora, si se trabaja á brazo, siguiendo el amasado final, la distribución en piezas, la colocación en las tablas y el reposo antes de la cocción, que suman en junto de cuatro á cinco horas en verano; en ese tiempo se caldea el horno, durando la cochura de media á una y media horas, según la magnitud de la hornada.

En estas provincias existen dos procedimientos de distribución del tiempo en las panaderías: en uno empiezan las operaciones de siete á ocho de la mañana y terminan á las doce de la

noche; en otro se principia el trabajo entre diez y doce de la mañana, acabando la cocción última á las cuatro de la madrugada. Con el primer régimen, el maestro trabaja desde las cinco ó seis de la tarde hasta las doce de la noche; el oficial y ayudante, desde las siete ú ocho de la mañana hasta las diez ú once de la noche, y lo mismo el aprendiz; con el segundo, el maestro empieza de once á doce de la noche y termina á las siete de la mañana, y los demás operarios (oficial, ayudante y aprendiz) empiezan de seis á siete de la noche para concluir igualmente á las siete de la mañana.

En esta región, el consumo de pan de primera y de bollos para el desayuno es de siete á diez de la mañana, y el de pan de aquella clase, además, para las comidas de la noche, de cinco á siete de la tarde; el pan de segunda y tercera se vende principalmente de ocho á doce de la mañana y de seis á ocho de la noche.

La situación de los hornos y de los obradores es en planta baja, algunas veces separados hasta en edificios distintos, siendo la ventilación y la iluminación deficiente en la mayor parte de los casos.

En muchos puntos van introduciéndose ya las amasadoras mecánicas y los hornos continuos, con los mejores resultados.

En la mayor parte de las localidades de la región en las que se trabaja de noche puede consignarse que el pan y los bollos que se consumen para el desayuno llevan dos ó tres horas, á partir de su salida del horno; el que se utiliza á mediodía, de seis á ocho horas, y el de la comida de la noche, de trece á catorce, como mínimo.

La principal objeción que se opone á la supresión del trabajo nocturno es la preparación de la llamada primera creciente, que exige una hora de trabajo y cuatro ó seis de reposo para la fermentación completa: esto podría evitarse, en opinión del Inspector, reservando la masa que ha de utilizarse en la jornada diurna para la preparación de esa levadura, que debería conservarse unas doce horas, en lugar de las seis, próximamente, que se conserva en la actualidad, y, aun en caso de no admitirse éste, bastaría una labor de media á una hora de un solo operario, entre once y doce de la noche, para preparar la levadura, que se utilizaría á las seis de la mañana del día siguiente.

En los hornos en los que se pone en venta pan tierno entre las cinco y las siete de la tarde, desde que se empieza la primera operación hasta la salida del horno son precisas:

Con trabajo mecánico: en verano, siete á ocho horas;

Con trabajo mecánico: en invierno, diez á doce horas;

Con trabajo á brazo: en verano, ocho y media á nueve y media horas;

Con trabajo á brazo: en invierno, once y media á trece y media horas.

De donde resulta demostrado que en verano podría empezarse la jornada más tarde.

Es indudable, por lo tanto, en opinión del Inspector de la sexta región, que, empezando el trabajo entre cinco y seis de la mañana, podría ponerse á la venta pan tierno entre cinco y seis de la tarde, con tiempo sobrado, por lo tanto, para la comida de la noche.

Suponiendo este régimen en vigor, y comparándolo con el del trabajo nocturno, resultaría que en la comida de la noche se tendría pan realmente tierno, puesto que sólo llevaría una ó dos horas desde su salida del horno, en lugar de las trece ó quince que tiene el que se expende en la actualidad; en cambio, el de la comida del mediodía llevaría diez y ocho (cinco ó seis más que en el día), y el del desayuno contaría con diez ó doce horas (las mismas que actualmente tienen los bollos y demás elaboración especial para los desayunos). Claro está que estas conclusiones se refieren á las tahonas de la región estudiada, en las que no se produce más que una sola, ó, cuando más, dos hornadas diarias.

Ocupándose del argumento formulado también en la 6.ª Región, por los patronos, de la libertad del trabajo y producción, comparando la industria de la panadería con las de trabajo continuo, para producir, en las veinticuatro horas, mayor cantidad de producto que lanzar al mercado, el Inspector regional indica que tal vez podría aceptarse y atenderse este argumento, que no carece indudablemente de fuerza, reglamentando con equidad el trabajo y los turnos de día y de noche, para que pudieran combinarse las cuadrillas en los dos trabajos, diurno y nocturno, de tal manera que todos los obreros dispusieran de la mitad de las noches de los días laborables para el descanso.

El notable informe del Sr. Inspector de la 6.ª Región termina con las siguientes conclusiones:

1.ª Que no hay motivo técnico ni económico que haga necesario el trabajo nocturno, puesto que la preparación de la levadura puede realizarse empleando algunos de los procedimientos

conocidos que permiten dejar hecha, al terminar una jornada, la preparación necesaria para los amasijos de la siguiente;

2.ª Que sin perjuicio para el consumidor ni para los patronos, y con beneficio para los obreros, puede realizarse la sustitución de que se trata;

3.ª Que la jornada diurna podría empezar de las cinco á las seis de la mañana, para terminar de las seis á las siete de la tarde, descansando los obreros dos ó tres veces, bien por turnos ó en la forma que se conviniera, dependiente de las conveniencias del trabajo, pudiendo salir del obrador, condición imposible hoy de cumplir, por estar aquél cerrado por la noche;

4.ª Que reorganizando trabajo y elementos, sin grandes gastos puede llegarse, dentro de la jornada diurna, á escalonar la producción, de tal modo que sucesivamente se realicen varias elaboraciones, como se hace hoy en algunos establecimientos;

5.ª Que en todo caso, y previo contrato especial entre patronos y obreros, á fin de normalizar turnos y jornales, podría establecerse ampliación de jornada hasta las diez ú once de la noche, dando facilidades en esto para todos los aumentos y conveniencias de la producción y del consumo, y

6.ª Que al suprimir el trabajo nocturno, sólo en casos muy especiales y extraordinarios podría realizarse, mediante acuerdo de las Autoridades y sólo en turno relacionado con el diurno, de manera que constituya una jornada independiente y suplementaria.

Sevilla.—En Sevilla se trabaja de noche en todas las panaderías, y en la mayor parte de ellas el trabajo es continuo, es decir, que se trabaja de noche y de día.

Trabajo de noche: De seis de la noche á cuatro de la mañana.

Límites de la jornada: De diez y media de la noche á nueve de la mañana.

Trabajo de día: De siete de la mañana á cuatro de la tarde.

Límites de la jornada: De doce de la mañana á siete de la tarde.

En las tahonas en que hay fabricación continua, los operarios del turno de día preparan la levadura para la noche, y los de la noche, para los primeros.

El pan blando francés y el catalán se trabajan solamente de noche, y el preparado de la levadura se hace, de cuatro á seis de la tarde, por el personal que ha de confeccionarla.

En Sevilla, rarisima vez se emplea la *levadura á todo punto*.

Generalmente no se utiliza como fermento más que masa de operaciones realizadas seis ú ocho horas antes.

La venta del pan en Sevilla empieza á las cuatro y media en verano y á las seis y media en invierno, y termina de diez á doce de la mañana.

La mayor parte del pan fino se vende de nueve á once de la mañana y de cuatro á seis de la tarde.

Oviedo.—Los patronos de Oviedo no se oponen, siempre que se tengan en cuenta varias condiciones relativas al trabajo:

a) Que el cumplimiento de la Ley fuera general esto es, que alcanzase á las tahonas ó talleres de familia, en las que el producto se elabora sin el concurso de obreros ajenos á ella, no permitiéndose ejecutar de noche todo trabajo que no sea ciertas labores de preparación de levaduras, á fin de que las condiciones de competencia del negocio sigan siendo las mismas. A este punto de la cuestión conceden singular importancia los patronos, considerándolo como una de las mayores dificultades de la implantación del cambio de horas del trabajo;

b) Exigencias del consumidor de tener á su disposición en todo momento pan recién fabricado;

c) Que el comienzo de la jornada sea á hora tal que permita el transporte, á hora conveniente, del producto á los distintos puntos de consumo. Esta necesidad es de interesante satisfacción para la industria panadera de alguna importancia, porque la producción del pan en grande escala exige el reparto y transporte á suburbios, pueblos y, en general, puntos de venta, á horas convenientes.

Opónense más á la reforma los patronos de lo que puede llamarse la gran industria panadera, esto es, los de establecimientos montados para producción en grande escala del pan mediante trabajo continuo, diurno y nocturno, y que cuentan con la gran importancia de sus ventas, que habían de quedar notablemente mermadas con la supresión del trabajo nocturno.

Valladolid.—En Valladolid, según informes del Inspector del trabajo, la mayor parte de los patronos de la capital no ven inconveniente en la supresión del trabajo nocturno; pero los que se dedican á la fabricación del pan francés y de lujo encuentran dificultades en la reforma de jornada.

INFORMACIÓN ORAL DE OBREROS Y PATRONOS ANTE EL INSTITUTO

De esta interesante información extractamos lo más interesante, desde el punto de vista técnico de la fabricación del pan, dejando aparte lo que hace relación con la higiene del trabajo, no porque no revista importancia, y muy grande, ni dejen de ser, en varios casos, justísimas las quejas de los obreros en este asunto, sino porque son ajenas, hasta cierto punto, al problema de la transformación de la jornada nocturna en trabajo diurno.

Tiene, sin embargo, relación con el problema la observación siguiente: el trabajo nocturno es favorecedor, en cierto modo, de la insalubridad de los locales en que se trabaja.

Como la labor se hace de noche, y, por tanto, con luz artificial, parece ésta encubridora de locales bajos, á veces sótanos, de condiciones deplorables de higiene. La luz del día sería un medio de poner de relieve las cualidades antihigiénicas de esos centros de trabajo y un obstáculo á su utilización.

Patronos.—Dicen que toda medida de carácter general es inaplicable en nuestro país, por la gran variedad de casos que ofrece la panificación en las diversas regiones. Hasta las condiciones térmicas son diferentes de una á otra.

El público será el primer perjudicado con la supresión del trabajo nocturno, porque no dispondrá de pan tierno á tiempo, especialmente el de la mañana, tan necesario á niños, enfermos, á los obreros mismos. La modificación de horas producirá la carestía del producto, entre otras razones, porque habría que emplear personal especial para el reparto.

La levadura artificial no sirve más que para el pan de Viena; no puede emplearse en el francés y candeal.

Aun suprimiendo el *cucharón* y el *refresco*, hay necesidad de trabajar de noche, si se quiere tener pan á buena hora del día. Se necesitan ocho horas para hacer una hornada, sin contar con que de una á otra hay que calentar el horno.

Empezando á las doce de la noche el trabajo, no habría pan por la mañana, ni aun en verano. En invierno, con más razón, porque las fermentaciones son más lentas.

El pan de Viena necesita cinco horas para hacerse. La levadura empleada en él se pudre, en verano, con facilidad; es de difícil conservación.

El pan francés morirá con la transformación de horarios, porque es un pan que sólo se emplea en desayunos. Después de las nueve de la mañana no hay ya venta, y no podrá estar cocido el pan hasta más tarde de las once.

El trabajo nocturno está impuesto por las necesidades del consumo.

Obreros.—Aseguran los obreros que la supresión del trabajo nocturno no ha de impedir que se coma pan suficientemente tierno. Hoy mismo, que se cuece á las dos de la mañana, por ejemplo, está apilado varias horas antes de la venta, y el que consume el público por la tarde y por la noche lleva más de doce horas de cocido.

El *cucharón* y el *refresco* son pura rutina. Pueden sustituirse con levaduras más rápidas. La levadura puede conservarse trece y más horas.

Para la fabricación del pan de Viena son suficientes tres horas. La mayor parte se vende por la tarde.

Cuanto al pan candeal, con jornada de cuatro de la mañana á cuatro de la tarde, se podría elaborar la misma cantidad que hoy se produce. Dura tanto la jornada actual por las muchas hornadas que se hacen.

OBSERVACIONES DE LA SECCIÓN SEGUNDA

Dificultades de orden técnico.—La teoría y la práctica de la panificación no han alcanzado perfección tal que permita dictar reglas uniformes, intangibles; antes bien, encuéntranse, de una á otra localidad, diversidad en detalles de procedimiento en clases de pan y, por tanto, en tiempo necesario para la fabricación. Esto sucede con el número de refrescos y periodos de fermentación, conservación de las levaduras, amasado á brazo ó á máquina, empleo de hornos de tipos diferentes, etc.

Añádase á esto la variedad de gustos en las diversas regiones, en las que el público se acostumbra á comer ciertas clases de pan con preferencia á otras.

La información oral y escrita abierta por el Instituto demuestra la misma vaguedad, igual diversidad de reglas fijas y de opiniones en este punto.

La preparación de las levaduras—dicen los obreros—y los pe-

riodos de fermentación no pueden ser obstáculo á la supresión del trabajo nocturno. Estas operaciones se dificultan por la rutina y por el estado de atraso de la panadería. Empléense amasadoras mecánicas y levaduras químicas y hornos perfeccionados, y se llegará á producir pan en tres ó cuatro horas.

Los patronos niegan en absoluto este aserto. Ya existen en muchas panaderías, dicen, aparatos conservadores de levaduras, amasadoras mecánicas, hornos perfeccionados, y, no obstante, es imposible producir el pan en tan corto espacio de tiempo como aseguran los obreros. Los fermentos químicos, añaden, tales como diafarina, diamalt, etc., no pueden suprimir la costumbre de hacer el pan con pies, refrescos, cucharones, recados y otros diversos nombres con los cuales se denominan, en las diversas regiones, las operaciones preliminares necesarias para la fermentación de la masa del pan. El diamalt, la diafarina, etc., derivados de la malta, sirven para coadyuvar á la fermentación, pero no para provocarla; son de utilidad como coadyuvantes, pero no son levaduras, y no sirven para provocar la fermentación.

La levadura de Viena es, sí, un fermento que se emplea en el pan de este nombre, y abrevia las operaciones, pero sólo sirve para el pan moldeado; y los repetidos ensayos hechos con el pan español ó pan sobado no han llegado á dar satisfactorios resultados, y el producto ha sido rechazado por el consumidor.

Añaden que la fermentación no puede violentarse: necesita un tiempo que no puede abreviarse, y no es posible, por tanto, fijar horas para la terminación del proceso panario, siendo bastante un cambio atmosférico para que se retrase la fermentación dos ó tres horas, según la temperatura y condiciones de la masa.

Perjuicios para el público. — El consumidor está acostumbrado á comprar pan tierno por la mañana, para el desayuno y comida del mediodía, y esto obliga á dar á la venta casi todo el pan antes de la tarde.

Ahora bien, dicen los patronos: suprimido el trabajo nocturno, y teniendo en cuenta el tiempo necesario para la preparación de las levaduras, fermentaciones y amasado, la primera hornada de pan, empezando el trabajo de cuatro á cinco de la mañana, no podrá obtenerse lo menos hasta después de la una de la tarde, y es de observar además que, al empezar la venta, hay que disponer de varias hornadas, es decir, de suficiente cantidad de pan para distribuir á los despachos, y ha de contarse con el tiempo

necesario para el reparto, que no es poco, si la distribución ha de hacerse á muchos puntos y á grandes distancias.

Además, añaden, hay exposición de que el público coma pan mediano, pesado, sin las condiciones de fermentación y cochura y las cualidades que aquél demanda, porque el panadero, en su afán de vender pronto pan tierno, acelerará las operaciones de fermentación, amasado y cocción, con perjuicio de la calidad del producto. Y si, para evitar todos estos inconvenientes, se vende por la mañana pan de la víspera, el consumidor tendrá que resignarse á comer pan duro, y el patrono resultará, á la postre, perjudicado, porque la venta disminuirá, aparte de que el pan pierde de peso después de muchas horas de cocido.

Carestía del pan como consecuencia de la reforma de la jornada.— La anuncian algunos patronos, fundamentándola en las causas siguientes:

Las panaderías, en la grande y aun en la mediana industria de la panificación, se verán constreñidas á limitar su producción; y si quieren evitarlo en parte nada más, tendrán que forzarla, mediante aumento de personal y de material, para rescatar parcialmente el tiempo perdido, ya que la fabricación no puede ser continua, todo lo cual conduce á gastos suplementarios, y es obstáculo á una explotación intensiva de locales y de material. Esto se traduce en aumento en los gastos de fabricación, que pesarán sobre el consumidor.

Por otra parte, la limitación de producción, en la grande y mediana industria, traerá consigo el aumento de pequeñas panaderías, y, por tanto, el aumento de precio en la elaboración, que sufragará el público, porque el desarrollo de la grande industria, que puede producir y vender más barato, se paralizará; y esta regresión á la pequeña industria panadera que no puede fabricar tan barato como la grande, y aun á la panadería doméstica, encarecerá el artículo. Las pequeñas panaderías resultarán favorecidas: por eso se muestran favorables á la supresión del trabajo nocturno, con perjuicio de la gran industria y del comprador.

Otras objeciones de los patronos á la supresión del trabajo nocturno: 1.^a La gran industria ha montado sus talleres y hecho los desembolsos consiguientes para una fabricación continua. Es injusto suprimirla;

2.^a Dificultades para el porteo á domicilio y para la reventa del pan, por el tiempo que esto exige;

3.ª Posible necesidad de reducir el número de formas del pan;
4.ª Posible falta de puntualidad de los obreros para el comienzo del trabajo en la madrugada, sobre todo en invierno, y para los obreros que viven lejos de las panaderías; y dado lo precipitado que ha de ser el trabajo de la mañana, á fin de producir pan tierno lo más pronto posible, el retraso de algún obrero, así como cualquier otro accidente de la fabricación, sería para el patrono de graves consecuencias;

5.ª Imposibilidad de emplear los obreros en el reparto á domicilio;

6.ª Si la Ley no es general, si no comprende á todas las panaderías de todas clases, no sólo de las ciudades, sino de los suburbios y pueblos á ellas inmediatos, estas últimas continuarían trabajando de noche y harían competencia á las primeras. Se invertiría la venta actual, y en vez de suministrar las panaderías de los grandes centros de población el pan á los suburbios y pueblos inmediatos, vendría á aquéllos el fabricado por los últimos;

7.ª Un aspecto del problema de la transformación del trabajo de la panadería, que merece tenerse en cuenta, es la del *reparto* de las hornadas á los centros de venta.

Hoy se encargan de esta operación obreros que han trabajado de noche en las faenas de panificación; la transformación del trabajo nocturno en diurno llevará consigo la necesidad de emplear, para el reparto, personal especial, con el consiguiente aumento de gastos para el producto.

Valor de las objeciones á la supresión del trabajo nocturno.—Debiendo constreñirse este informe principalmente al aspecto técnico de la cuestión, habrá de comprender cuanto hace relación con las levaduras, fermentaciones y detalles de fabricación del pan. Estos detalles son los que han de dar la medida de la facilidad ó dificultades de la transformación del trabajo nocturno, de los perjuicios que el público y la industria panadera puedan sufrir, y podrán servir para apreciar el valor de todas las manifestaciones de patronos y obreros.

Volviendo sobre algunas de las objeciones que se hacen por algunos patronos que han acudido á la información para fundamentar su oposición al cambio de horas de trabajo, repetiremos el que tiene más carácter práctico.

Á la preparación de la levadura—dicen algunos—debe seguir inmediatamente su empleo para el amasado, pues de conservar la algunas horas, puede agriarse, con perjuicio de las propieda-

des que ha de tener, si el pan ha de resultar de buenas condiciones. De aquí—añaden—la necesidad del trabajo nocturno para preparar la primera hornada.

Proponen algunos informantes, para salvar la dificultad su-puesta, el establecimiento de un turno de un obrero que trabaje de noche en el refresco de la levadura y en la preparación del horno, si fuera preciso, que se retirará en cuanto termine su tarea.

Dicen otros que el remedio está en el empleo de aparatos con-servadores de la levadura.

Valor de esta objeción.—No es la primera vez que se aducen esos argumentos contrarios á la supresión del trabajo nocturno de la panadería. Con motivo de la aplicación en Italia de la Ley de 22 de Marzo de 1908 suprimiendo el trabajo nocturno de la panadería, los fabricantes de Venecia manifestaron el temor de que las levaduras, abandonadas á sí mismas durante la noche hasta la madrugada siguiente, fermenten activamente y den pan ácido. Además, enfriados completamente los hornos durante la noche, al llegar la mañana siguiente, se calentarán precipitadamente, en el afán de cocer pronto, y de esta violenta calefacción resultará que el pan de las primeras hornadas experimentará rápida cocción en la superficie exterior y quedará crudo en el interior.

De la información realizada por el Instituto resulta que en Madrid y en otras provincias, para la fabricación del pan candeal y del llamado francés, se toma como levadura primera, ó de pie, parte de la masa de la última hornada. La levadura de pie se mantiene en fermentación durante cinco ó seis horas. Al cabo de este tiempo *se refresca*, amasándola con apegación de harina y agua. En este *primer refresco* se invierte próximamente una hora, dejando después descansar la masa durante un promedio de cuatro horas, es decir, que para utilizar el primer refresco son precisas cinco horas, como término medio de lo necesario, según las estaciones.

La masa procedente del primer refresco sufre, á las cuatro horas, un segundo refresco, agregando harina y agua, operación en que se invierte una hora próximamente, dejando la masa después otras cuatro ó cinco horas en fermentación; total para el segundo refresco, cinco horas. Sigue después el tercer refresco, con el que se forma la levadura definitiva: con ella, dos á tres horas más tarde, se hace el amasado, partido y moldeado de la

masa y entablado de los panes, operaciones que pueden invertirse siempre, como término medio, dos horas á tres, contando con el reposo de la masa, según que la fermentación haya sido más ó menos rápida.

Dando una hora para la cocción, pues la calefacción del horno se ha podido hacer antes, resultan unas diez y seis horas entre el primer refresco y la cocción de la hornada primera.

Las hornadas sucesivas, á partir de la primera, invierten menos tiempo, porque, utilizando la levadura refrescada empleada en la hornada inmediata anterior, la preparación de la pasta, amasado, refino y cocción, pueden hacerse, término medio, en cinco horas.

Claro es que el encestado y reparto son operaciones que exigen algún tiempo.

Aun siguiendo estos procedimientos de fabricación y empleando medios de conservación de levaduras, las diez y seis horas necesarias para la primera hornada se pueden subdividir en dos períodos, ya que los intervalos dejados para fermentación de la masa primera y primer refresco son de cinco á seis horas, tomando este tiempo como separación de esos dos períodos.

El primer período puede comprender la separación de la levadura de pie ó primera levadura para la primera hornada, y seis horas más tarde continuar en el segundo período, que comprende los *refrescos* siguientes, amasado y cocción, ó bien comprender en el primer período la separación de la levadura de pie, fermentación y práctica del primer refresco, y seis horas más tarde las restantes operaciones de panificación.

Las experiencias hechas en Italia con ocasión de la aplicación de la Ley de 22 de Marzo de 1908 no solamente apoyan esta hipótesis, sino que llegan hasta á comprender en el primer período la operación de refresco en tres veces, y, con un intervalo de ocho ó más horas, hacer en el segundo período el amasado y cocción. Y aun se intentó hacer antes de las nueve de la noche la preparación total de la masa y cocer á las cuatro de la mañana.

En Milán, ciudad que figura en primera línea de las de Italia en punto á los progresos de la panadería, en calidad del producto y en variedad de clases de pan, con el sistema antiguo de trabajo nocturno se hacían los tres refrescos de la levadura, sucesivamente, á las ocho de la mañana, al mediodía y á las cinco de la tarde, para empezar el trabajo á las diez de la noche. Con no gran diferencia de horas como en Madrid.

Pues bien: con el cambio de horas fijado en la Ley, los tres refrescos se hacían á las once horas y treinta minutos de la mañana, cinco horas de la tarde y nueve horas de la noche, y el trabajo se reanudaba á las cuatro de la mañana del día siguiente.

Los fabricantes, de acuerdo con el Municipio, hicieron estas experiencias:

1.ª Cuatro horas y treinta minutos de la tarde, refresco de la levadura; siete horas y treinta minutos de la noche, amasado y apresto; cuatro horas y treinta minutos de la mañana, cocción.

2.ª Ocho horas y treinta minutos de la noche, refresco; cuatro horas de la mañana, amasado y apresto; la cocción, en el momento conveniente.

Estas experiencias hicieron ver la utilidad del refresco hecho dos horas antes del amasado, y los inconvenientes parciales de los aparatos de refrigeración cuando hacen descender mucho la temperatura.

Los obreros realizaron también experiencias públicas en Agosto para demostrar la posibilidad de suprimir el trabajo nocturno, introduciendo las levaduras, y aun los panes dispuestos para la cocción, en aparatos refrigerantes, que los conservaban hasta la mañana siguiente. Este último sistema se empleó en la panadería de Intra (Lago Menor); el pan, preparado del todo por la tarde, se guardaba en aparatos frigoríficos.

En Génova se organizó el trabajo diurno del modo siguiente:

Dos de la tarde: Apartado, para levadura de pie, de una cierta cantidad de masa, variable entre 2 kilogramos en verano y 20 en invierno.

Seis y media de la tarde á ocho y media de la noche: Un obrero hacía sucesivamente dos refrescos y el cilindrado de la masa.

La pasta se dejaba hasta la mañana siguiente.

El Dr. Abba, italiano, preconizaba, hace pocos años, un procedimiento llamado de *refresco acumulado*, que abrevia los períodos de la panificación del candeal y francés, y consiste en preparar de una vez la levadura de pie con toda la harina y toda el agua empleadas generalmente en los tres refrescos sucesivos, suprimiendo de este modo los refrescos intermedios. Con este procedimiento no habría necesidad de hacer más que un refresco por la mañana, una hora antes del amasado propiamente dicho, con lo cual tres ó cuatro horas bastarían para el amasado y enhornado.

Encargáronse á dicho doctor experiencias para determinar

si se podía dejar la levadura siete ó más horas, de noche, sin refrescar. Las realizó, sobre el sistema de refrescos acumulados, del modo siguiente:

A las diez de la noche tomó 3,80 kilogramos de pasta, procedente de la primera hornada de la mañana, como levadura de pie, y la mezcló con 20 litros de agua y la cantidad de harina correspondiente, hasta hacer pasta firme, en cuya operación invirtió una hora. Dejó en reposo la masa hasta las cuatro de la mañana del día siguiente, es decir, durante diez y ocho horas; á dicha hora hizo el último refresco, amasó á las cinco y enhornó á las siete de la mañana.

Comparadas muestras tomadas del pan hecho con refrescos sucesivos y del fabricado por el método antes citado, resultó que la acidez media fué menor en este último.

Pan de Viena.—Por lo que respecta al pan de Viena, empléase en su fabricación la levadura de este nombre, que abrevia considerablemente las operaciones, de tal suerte que la primera hornada puede obtenerse á las cinco horas de empezar el trabajo de las levaduras, y aun algo antes.

Carestia del pan.—Si la nueva Ley diera lugar al encarecimiento del pan, podría evitarse:

Suprimiendo los intermediarios entre el productor y el consumidor: se economizará lo menos un 7 á 8 por 100. Para esto sería preciso exigir al productor el vender el pan en Sucursales de su propiedad, bien distribuidas, para el cómodo abastecimiento del público.

Suprimiendo el servicio á domicilio, que encubre la defraudación en el peso del pan.

Vendiendo el pan al peso, y no á la pieza. Ya se hace así en Cataluña y algunas otras poblaciones (Zaragoza, Bilbao, Alicante, Valladolid, etc.).

BASES TÉCNICAS DE LA LEY

Necesidad de que la Ley sea flexible y progresiva.—En España, en la industria de la panadería, predomina el pequeño fabricante. La gran industria tiene mucha menor representación.

Pero tanto la grande como la pequeña industria, ¿han de permanecer condenadas á atrofiarse en la rutina? ¿No se ha de pro-

gresar en la fabricación de levaduras rápidas, en su conservación, en la fabricación de panes que endurezcan muy lentamente, en maquinaria, hornos, etc.? La nueva Ley ¿no podrá ser un acicate para realizar esos progresos?

La variedad de procedimientos, de opiniones, de intereses, de costumbres, exige en esta Ley, tal vez más que en otras, grande flexibilidad para su acomodación. El estado de la industria panadera; el predominio de la pequeña industria y aun del taller de familia; la conveniencia de que la Ley, lejos de ser un freno al desarrollo industrial panario, sea un motivo de progreso; las conveniencias del público, aliadas á las justas aspiraciones del elemento obrero, aconsejan que, en lo posible, se compeadezcan todos los intereses, no cerrando la puerta á progresivas reformas, antes bien, procurando alcanzar, de modo gradual, las conveniencias de todos.

Razones técnicas influyentes en la Ley.—Por lo que respecta al fabricante y al consumidor, el problema más difícil de resolver es el de disponer de pan para el desayuno. En el resto del día puede haber pan abundante y tierno.

Un modo de atender á la resolución de este difícil problema sería no fijar las horas de trabajo diurno, sino las horas de noche en que no sea permitido trabajar ni hacer trabajar: seis á siete, por ejemplo, de ocho á nueve de la noche á las tres á cuatro de la mañana siguiente, dejando las diez y siete ó diez y ocho horas restantes del día para que la industria las distribuya del modo que mejor se acomode á sus necesidades.

Si porque la clase de pan lo permita (1), ó por una buena combinación de refrescos, amasijos y cocción, repartidos entre las últimas horas del día anterior y las primeras de la madrugada (2), ó, en fin, por el estado de progreso de la industria, puede tenerse pan cocido en tres ó cinco horas, empezando el trabajo á las tres ó cuatro de la mañana, el público dispondrá de pan recién hecho para el desayuno.

Donde esto no fuese posible; el pan cocido á las nueve de la noche tiene suficiente aguante para ser comido, sin endurecerse,

(1) Como sucede con el pan de Viena, que se produce en breve tiempo, tres á cinco horas á lo sumo.

(2) Recuérdese, á este propósito, lo expuesto en páginas anteriores á propósito de los intervalos de seis horas que hoy se dejan entre una y otra operación de las practicadas en esta preparación de las levaduras y masa de pan y las experiencias hechas en Italia.

de seis á ocho de la mañana siguiente, y aun horas más tarde. Hoy mismo se come pan candeal y francés que lleva todavía más tiempo cocido. Y durante el día se podrán hacer hornadas de pan tierno, desde las tres de la mañana en adelante, para comidas y cenas, dentro de los límites de horas de trabajo antes señaladas.

La grande industria, cuyos intereses son también dignos de respeto, podría, dentro del plazo de las diez y ocho horas, trabajar continuamente, empleando dos equipos ó turnos de obreros, y proporcionar pan tierno á todas las horas de ese plazo. De este modo se disminuirían los perjuicios que resultan de la interrupción, siquiera sea durante pequeño tiempo, de la fabricación continua.

Las Leyes relativas al trabajo de la panadería, con supresión del nocturno, promulgadas en el Extranjero (Finlandia, 1908; Noruega, 1906; Tessino, 1906; Italia, 1908), aunque con horas algo distintas, tienen igual estructura que la propuesta en las líneas precedentes.

Los límites diurnos del trabajo permitido, esto es, tres de la mañana á nueve de la noche, no prejuzgan nada respecto á la duración de la jornada de trabajo. El principio y fin de ésta, los descansos en número y duración serán los que se acuerden entre patronos y obreros en cada caso, con arreglo á las necesidades y naturaleza del pan que se produzca, costumbres de las localidades y demás circunstancias influyentes en la industria.

La Ley italiana permite, en los meses de Julio á Septiembre, una hora de anticipación ó de prolongación del trabajo para el refresco de las levaduras; esto á un solo obrero por panadería y por turno, y sin que un mismo obrero pueda usar de esta facultad más de seis días por quincena.

Esta concesión es peligrosa, en cuanto dificulta la inspección y puede servir de base á infracción de la Ley. Preferible es contar con todas las contingencias al fijar las horas límites, y no conceder anticipaciones ni prolongaciones de trabajo.

Otra solución más adaptable al trabajo continuo de la gran panadería podría consistir en fijar un descanso nocturno de seis horas seguidas, obligatorio, comprendido entre las ocho de la noche y las ocho de la mañana. Los períodos límites serían el descanso de ocho de la noche á dos de la mañana y el de dos de la mañana á ocho de la misma, pudiendo haber muchos intermedios; por ejemplo, de nueve de la noche á tres de la mañana, de diez á cuatro, etc.

No sería tan fácil la vigilancia del cumplimiento de la Ley. Parece, por varios conceptos, preferible la primera solución.

Todas las informaciones están conformes en que la prohibición del trabajo nocturno ha de ser general, ha de comprender toda clase de panaderías, aun los talleres familiares, que no ocupan ningún obrero.

Otras consideraciones de orden técnico que deben tenerse en cuenta en la redacción de la Ley.—Necesario es que la Ley fije un plazo, de número prudencial de meses, para que aquélla entre en vigor. Esta necesidad ha sido siempre reconocida en la legislación del trabajo, considerando justo dar á la industria algún tiempo de preparación para acomodarse á las transformaciones exigidas por las nuevas reglamentaciones. En el caso presente aun es mayor, si cabe, esa necesidad, para evitar todo pretexto de reclamación, en demostración de la imposibilidad de cumplir la Ley, y evitar en lo posible al público los inconvenientes de los primeros tiempos de su aplicación, tales como los que resultan del pan mal fermentado, peor cocido, distribuido tardíamente, inconvenientes que pudieran ser agravados y utilizados por los interesados en el mantenimiento de antiguas costumbres.

La inspección, para el cumplimiento de la Ley, ha de ofrecer ciertas dificultades, de no aumentar considerablemente el personal de inspección, porque el número de panaderías rurales y de ciudades é importantes centros de población es muy grande, y todas ellas debieran ser visitadas frecuentemente, ya que la infracción de la Ley de algunas perjudicaría notablemente los intereses de las que la cumplieran.

Si para velar por el cumplimiento de la Ley hay necesidad de penetrar de noche en las panaderías, podría objetarse por los patronos la molestia que les proporciona la visita, interrumpiendo su sueño, y aun pudieran alegar, en algún caso, que se incurre por el Inspector en el delito de violación de domicilio.

Si la inspección se limita á la vigilancia desde el exterior, basando el señalamiento de las infracciones á la Ley en señales ó indicios externos, tales como ruido del trabajo de los obreros, luz apercebida, olor del pan cocido, etc., se daría lugar á no pocos recursos y protestas.

Teniendo en cuenta estas dificultades, es preciso, para vencerlas, que la Ley conceda amplias autorizaciones de visita á los Inspectores, y que la inspección la ejerzan también las Juntas locales, Agentes y Autoridades municipales y gubernativas.

Excepciones.—Es indispensable que la Ley comprenda excepciones en circunstancias extraordinarias, tales como exigencias de utilidad pública ó de la misma industria, siempre que, estudiadas las modalidades y periodos de excepción, no constituyan quebrantamientos importantes de la Ley. Reparaciones en hornos y material, acumulación de población con motivo de ferias ú otros, suministros á tropas, etc., etc., son motivo justificado de excepciones.

La Ley ha de comprender todos los trabajos de fabricación de pan, desde la preparación de las levaduras hasta obtener el pan cocido. Ha de comprender, no sólo á las panaderías, sino á las pastelerías.

Las excepciones de la Ley, cuando se pongan en práctica, han de ser, en cuanto sea posible, es decir, siempre que la causa de excepción sea general y no accidental en un establecimiento, extensivas á todas las panaderías de la población y de su término municipal, para evitar el que la excepción se convierta en privilegio, siquiera sea transitorio.

Trabajo de mujeres y niños.—La Ley habrá de respetar la legislación vigente en materia del trabajo nocturno y diurno de la mujer y del niño.

Madrid 18 de Febrero de 1913.

El Jefe de la segunda Sección,

José Marvá.

B

EL TRABAJO EN LA PANADERÍA

**Resultados de la información en la parte encomendada á la
Sección 3.^a técnico-administrativa.**

1

DETALLE DE LAS CONTESTACIONES RECIBIDAS AL INTERROGATORIO
DISTRIBUÍDO, CLASIFICADAS POR PROVINCIAS, MUNICIPIOS, Y REPRESENTACIÓN SOCIAL DE LOS INFORMANTES

Población de hecho (censo de 1910).	MUNICIPIOS	Informes.	Total.
Álava.			
32.893	Vitoria.....	2	<u>2</u>
Albacete.			
11.887	Almansa.....	1	
17.781	Hellín.....	1	
12.702	Villarrobledo.....	1	<u>3</u>
Alicante.			
55.300	Alicante.....	3	
33.896	Alcoy.....	2	
10.452	Crevillente.....	1	
12.161	Denia.....	2	
30.511	Elche.....	1	
8.028	Elda.....	1	
8.961	Torrevieja.....	1	
15.692	Villena.....	1	<u>12</u>
Almería.			
48.407	Almería.....	2	<u>2</u>
Ávila.			
12.060	Ávila.....	2	
3.700	Arévalo.....	2	<u>4</u>

Población de hecho (censo de 1910).	MUNICIPIOS	Informes.	Total.
Badajoz.			
35.039	Badajoz	1	
18.776	Don Benito	1	
14.633	Mérida	1	
14.573	Villanueva de la Serena	1	
6.320	Zalamea de la Serena	1	
			<u>5</u>
Baleares.			
67.544	Palma	4	
17.542	Mahón	2	
12.436	Manacor	1	
			<u>7</u>
Barcelona.			
587.411	Barcelona	5	
20.957	Badalona	1	
10.575	Igualada	2	
22.036	Manresa	1	
19.918	Mataró	2	
28.125	Sabadell	2	
3.215	Sitges	1	
22.679	Tarrasa	3	
			<u>17</u>
Burgos.			
31.489	Burgos	3	
7.321	Miranda de Ebro	1	
			<u>4</u>
Cáceres.			
17.910	Cáceres	4	
9.459	Plasencia	1	
			<u>5</u>
Cádiz.			
67.174	Cádiz	1	
6.581	Arcos de la Frontera	1	
62.628	Jerez de la Frontera	2	
33.296	La Línea	1	
17.984	Puerto de Santa María	2	
25.371	San Fernando	1	
22.645	Sanlúcar de Barrameda	1	
10.165	San Roque	1	
13.388	Utrique	1	
13.188	Vejer de la Frontera	1	
6.853	Villamartin	1	
			<u>13</u>

Población de hecho (censo de 1910).	MUNICIPIOS	Informes.	Total.
Canarias.			
63.004	Santa Cruz de Tenerife.....	1	1
Castellón.			
32.309	Castellón.....	1	2
8.856	Vall de Uxó.....	1	
Ciudad Real.			
17.733	Tomelloso.....	1	3
23.580	Valdepeñas.....	2	
Córdoba.			
66.831	Córdoba.....	2	6
14.730	Baena.....	1	
14.230	Puente Genil... ..	2	
17.691	Priego.....	1	
Coruña.			
47.984	La Coruña.....	7	14
26.331	Ferrol.....	6	
24.637	Santiago.....	1	
Cuenca.			
11.721	Cuenca.....	1	1
Gerona.			
17.045	Gerona.....	6	15
12.027	Figueras	1	
3.249	Lloret de Mar.....	1	
9.018	Palafrugell.....	1	
6.111	Palamós.....	2	
4.947	Ripoll.....	1	
11.327	San Feliu de Guixols.....	3	
Granada.			
80.511	Granada.....	5	1
4.261	Atarfe.....	1	
15.964	Baza.....	1	
10.048	Illora.....	1	
18.981	Loja.....	1	

Población de hecho (censo de 1910).	MUNICIPIOS	Informes.	Total.
18.444	Motril.....	2	
7.706	Pinos-Puente.....	1	
			12
	Guadalajara.		
12.176	Guadalajara.....	10	
4.364	Sigüenza.....	1	
			11
	Guipúzcoa.		
49.008	San Sebastián.....	5	
10.121	Eibar.....	1	
4.706	Mondragón.....	1	
2.330	Placencia.....	1	
6.149	Oñate.....	1	
6.761	Vergara.....	1	
			10
	Huelva.		
29.072	Huelva.....	1	
9.471	Ayamonte.....	1	
12.626	Minas de Riotinto.....	1	
7.546	Moguer.....	1	
			4
	Huesca.		
12.419	Huesca.....	1	
7.202	Barbastro.....	1	
			2
	Jaén.		
29.217	Jaén.....	5	
16.499	Andújar.....	1	
15.843	Baeza.....	1	
11.943	La Carolina.....	2	
8.866	Cazorla.....	1	
37.039	Linares.....	1	
17.025	Martos.....	1	
12.328	Torredonjimeno.....	2	
22.341	Ubeda.....	1	
			15
	León.		
18.117	León.....	3	
5.682	Astorga.....	1	
3.771	La Bañeza.....	3	
7.448	Ponferrada.....	1	
2.457	Valencia de Don Juan.....	1	
4.624	Villafranca.....	1	
			10

Población de hecho (censo de 1910).	MUNICIPIOS	Informes.	Total.
Lérida.			
24.531	Lérida.....	2	2
Logroño.			
23.926	Logroño.....	3	3
Lugo.			
35.726	Lugo.....	2	6
9.193	Ribadeo.....	1	
14.933	Sarria.....	1	
14.101	Villalba.....	1	
13.378	Vivero.....	1	
Madrid.			
599.807	Madrid.....	11	16
6.022	Colmenar de Oreja.....	1	
4.803	Getafe.....	1	
4.510	Navalcarnero.....	1	
2.756	Pinto.....	1	
4.242	San Martín de Valdeiglesias.....	1	
Málaga.			
136.365	Málaga.....	5	8
9.478	Estepona.....	1	
22.525	Ronda.....	1	
24.140	Vélez-Málaga.....	1	
Murcia.			
125.057	Murcia.....	3	10
102.542	Cartagena.....	2	
14.393	Cieza.....	2	
22.660	Mazarrón.....	1	
11.922	Mula.....	1	
30.249	La Unión.....	1	
Navarra.			
29.472	Pamplona.....	8	14
6.200	Corella.....	1	
5.144	Estella.....	2	
9.072	Tudela.....	2	
9.130	Valle del Baztán.....	1	

Población
de
hecho (censo
de 1910).

MUNICIPIOS

Informes.

Total.

Orense.

15.998	Orense	1	
8.142	Nogueira	1	
6.910	La Vega	1	
			3

Oviedo.

53.269	Oviedo	2	
15.960	Aller ..	1	
13.661	Avilés	2	
55.248	Gijón	3	
8.727	Labiana	1	
25.444	Langreo	2	
12.736	Lena	1	
27.866	Mieres	2	
17.405	Piloña	1	
8.714	Ribadesella	1	
25.077	Siero	2	
			18

Palencia.

18.055	Palencia	11	
4.417	Barruelo	1	
3.547	Dueñas	1	
3.791	Villarramiel	1	
			14

Pontevedra.

24.222	Pontevedra	1	
24.168	Estrada	1	
11.986	Tuy	2	
41.213	Vigo	3	
8.691	Villagarcía de Arosa	1	
			8

Salamanca.

29.830	Salamanca	4	
9.209	Béjar	1	
2.493	Vitigudino	1	
			6

Santander.

65.046	Santander	9	
5.782	Astillero	1	
12.463	Castro-Urdiales	1	
5.212	Laredo	1	
6.315	Santoña	1	
9.574	Torrelavega	1	
			14

Población de hecho (censo de 1910).	MUNICIPIOS	Informes.	Total.
Segovia.			
14.910	Segovia	4	4
Sevilla.			
158.287	Sevilla	3	4
15.460	Utrera.....	1	
Tarragona.			
23.289	Tarragona.....	1	8
4.923	Montblanch.....	1	
25.363	Reus.....	2	
28.097	Tortosa.....	1	
11.911	Valls.....	2	
4.520	Vendrell.....	1	
Teruel.			
11.935	Teruel.....	3	3
Toledo.			
22.274	Toledo.....	2	3
6.700	Villacañas.....	1	
Valencia.			
233.348	Valencia.....	8	18
6.433	Alberique.....	1	
13.520	Carcagente.....	1	
5.290	Chelva	1	
11.635	Gandia.....	1	
12.737	Játiva.....	2	
12.390	Onteniente	1	
17.658	Requena.....	1	
17.178	Sueca.....	1	
9.061	Tabernes de Valldigna.....	1	
Valladolid.			
71.066	Valladolid.....	1	6
8.654	Medina del Campo.....	4	
4.107	Rueda.....	1	

Población de hecho (censo de 1910).	MUNICIPIOS	Informes.	Total.
Vizcaya.			
93.536	Bilbao.....	5	
19 249	Baracaldo	1	
9 766	Bermeo.....	2	
5.663	Portugalete.....	1	
11.820	Sestao.....	1	
3.523	Valmaseda	1	
			<u>11</u>
Zamora.			
16.955	Zamora.....	4	<u>4</u>
Zaragoza.			
111.704	Zaragoza.....	2	
5.200	Borja.....	1	
			<u>3</u>
África.			
39.852	Melilla	2	<u>2</u>

Total: Municipios, 197; informes, 368.

Los interrogatorios contestados lo han sido por las siguientes entidades:

Sociedades patronales y gremios.....	32
Idem obreras	101
Comisiones mixtas.....	2
Cámaras de Comercio	48
Juntas locales de Reformas Sociales.....	79
Inspectores del trabajo.....	14
Particulares	92
TOTAL.....	368 (1)

NOTA IMPORTANTE. Al efecto de la adecuada elaboración del material informativo, conviene agrupar las poblaciones que

(1) La diferencia que se observa entre los datos contenidos en este cuadro y los del inserto en la página 17 débese á que los del primero comprenden los recibidos con fecha muy posterior á la del segundo.

constan en la relación anterior en las siguientes conceptualizaciones:

Poblaciones de	1.000 á	5.000 habitantes	22
—	de 5.000 á	10.000 idem.....	45
—	de 10.000 á	20.000 idem.....	67
—	de 20.000 á	40.000 idem.....	39
—	de 40.000 á	100.000 idem.....	16
—	de más de	100.000 idem.....	8
			197

2

Las preguntas 1.ª á la 6.ª inclusive iban encaminadas á conocer la extensión que en España tiene el trabajo nocturno en la industria de la panadería. Basta recordar su contexto para comprender cuál era nuestra intención.

Al efecto de que los datos recogidos tuvieran contenido apreciable en una información de la índole de la presente, ya que no ha sido posible averiguar, como se hubiera deseado, por falta de censo de la población obrera, la importancia económica en el aspecto de la producción, de los establecimientos, se ha apelado á agrupar las localidades de donde se ha podido adquirir noticias en razón del número de habitantes, entendiéndose que de este modo pudiera inducirse, siquiera fuera indirectamente, su importancia económica en orden al consumo:

El trabajo comienza á la 1.

1	población del grupo de	1.000 á	5.000 habitantes.
1	—	—	de 5.000 á 10.000 —
2	—	—	de 20.000 á 40.000 —
4			

A las 2.

4 poblaciones del grupo de 1.000 á 5.000 habitantes.
1 — — de 5.000 á 10.000 —
5

A las 3.

1 población del grupo de 1.000 á 5.000 habitantes.

1 — — de 5.000 á 10.000 —

2 — — de 10.000 á 20.000 —

4

A las 4.

2 poblaciones del grupo de 10.000 á 20.000 habitantes.

A las 5.

1 población del grupo de 1.000 á 5.000 habitantes.

1 — — de 20.000 á 40.000 —

2

A las 6.

1 población del grupo de 5.000 á 10.000 habitantes.

1 — — de 10.000 á 20.000 —

2

A las 8.

1 población de grupo de 5.000 á 10.000 habitantes.

A las 9.

1 población del grupo de más de 100.000 habitantes.

A las 14.

1 población del grupo de 10.000 á 20.000 habitantes.

A las 15.

1 población del grupo de 20.000 á 40.000 habitantes.

A las 16.

2 poblaciones del grupo de 10.000 á 20.000 habitantes.

4 — — de 20.000 á 40.000 —

6

A las 17.

1	población del grupo de	1 000 á	5.000 habitantes.	
3	—	—	de 5.000 á	10.000 —
1	—	—	de 10.000 á	20 000 —
3	—	—	de 20.000 á	40 000 —
1	—	—	de más de	100.000 —
9				

A las 18.

3	poblaciones del grupo de		1.000 á	5.000 habitantes.	
2	—	—	de 5 000 á	10.000	—
11	—	—	de 10 000 á	20 000	—
7	—	—	de 20.000 á	40.000	—
2	—	—	de 40.000 á	100 000	—
4	—	—	de más de	100.000	—
29					

A las 19.

1	población del grupo de	1.000 á	5.000 habitantes.	
9	—	—	de 5.000 á	10.000 —
6	—	—	de 10.000 á	20.000 —
6	—	—	de 20.000 á	40.000 —
3	—	—	de 40.000 á	100.000 —
25				

A las 20.

3	poblaciones del grupo de	5.000 á	10.000 habitantes.	
10	—	—	de 10.000 á	20.000 —
13				

A las 21.

2	poblaciones del grupo de		1.000 á	5.000 habitantes.	
10	—	—	de 5.000 á	10.000	—
12	—	—	de 10 000 á	20 000	—
11	—	—	de 20.000 á	40 000	—
3	—	—	de 40 000 á	100 000	—
2	—	—	de más de	100.000	—
40					

A las 22.

3	poblaciones del grupo de	1.000 á	5.000 habitantes.	
2	—	de 5.000 á	10 000	—
3	—	de 10.000 á	20.000	—
1	—	de 20.000 á	40.000	—
1	—	de 40.000 á	100.000	—
10				

A las 23.

4 poblaciones del grupo de 10.000 á 20.000 habitantes.

A las 24.

2 poblaciones del grupo de 10.000 á 20.000 habitantes.

Régimen de cuadrillas ó relevos, comenzando, por lo general, el de día á las 7 y el de noche á las 19 horas:

2	poblaciones del grupo de	1.000 á	5.000 habitantes.	
5	—	de 5.000 á	10.000	—
5	—	de 10.000 á	20.000	—
2	—	de 20.000 á	40.000	—
3	—	de 40.000 á	100.000	—
17				

RESUMEN

El trabajo comienza á la 1 en 4 poblaciones.

—	—	á las 2 en 5	—
—	—	á las 3 en 4	—
—	—	á las 4 en 2	—
—	—	á las 5 en 2	—
—	—	á las 6 en 2	—
—	—	á las 8 en 1	—
—	—	á las 9 en 1	—
—	—	á las 14 en 1	—
—	—	á las 15 en 1	—
—	—	á las 16 en 6	—
—	—	á las 17 en 9	—
—	—	á las 18 en 29	—
—	—	á las 19 en 25	—
—	—	á las 20 en 13	—
—	—	á las 21 en 40	—
—	—	á las 22 en 10	—
—	—	á las 23 en 4	—
—	—	á las 24 en 2	—

Claramente se advierte por los anteriores datos que el trabajo en la panadería en nuestro país es francamente nocturno, no sólo por el aumento constante del número de pueblos en que se comienza la labor en las horas próximas á la noche, que es de 124, en las horas que van desde las 14 á las 22, sino atendida su importancia, puesto que 52 de ellos pertenecen á los grupos de 20.000 á 40.000, de 40.000 á 100.000 y de más de 100.000 almas.

Poco ó nada altera la anterior consideración el hecho registrado en la anterior estadística de la existencia del régimen de turnos ó cuadrilla, ya porque es muy escasa la proporción que arguyen 17 pueblos en que esto ocurre relativamente á los 368 de los cuales se han obtenido datos, ya porque, de aquéllos, sólo 5 entran en las concepciones de 20.000 á 40.000 y de 40.000 á 60.000 habitantes.

La jornada de trabajo de la panadería termina:

A la 1.

1	población del grupo de 5.000 á 10.000 habitantes.	
1	—	de 40.000 á 100.000
2		

A las 2.

1	población del grupo de 10.000 á 20.000 habitantes.	
1	—	de 20.000 á 40.000
2		

A las 3.

1	población del grupo de 5.000 á 10.000 habitantes.	

A las 4.

1	población del grupo de 1.000 á 5.000 habitantes.	
2	—	de 5.000 á 10.000
3	—	de 10.000 á 20.000
2	—	de 20.000 á 40.000
2	—	de 40.000 á 100.000
2	—	de más de 100.000
12		

A las 5.

3	poblaciones del grupo de	5.000 á	10.000 habitantes.	
3	—	—	de 10.000 á	20.000 —
5	—	—	de 20.000 á	40.000 —
2	—	—	de 40.000 á	100.000 —
13				

A las 6.

1	población del grupo de	1.000 á	5.000 habitantes.	
3	—	—	de 5.000 á	10.000 —
7	—	—	de 10.000 á	20.000 —
6	—	—	de 20.000 á	40.000 —
4	—	—	de 40.000 á	100.000 —
3	—	—	de más de	100.000 —
24				

A las 7.

1	población del grupo de	1.000 á	5.000 habitantes.	
2	—	—	de 5.000 á	10.000 —
14	—	—	de 10.000 á	20.000 —
5	—	—	de 20.000 á	40.000 —
4	—	—	de 40.000 á	100.000 —
26				

A las 8.

1	población del grupo de	1.000 á	5.000 habitantes.	
5	—	—	de 5.000 á	10.000 —
8	—	—	de 10.000 á	20.000 —
5	—	—	de 20.000 á	40.000 —
2	—	—	de más de	100.000 —
21				

A las 9.

1	población del grupo de	1.000 á	5.000 habitantes.	
2	—	—	de 5.000 á	10.000 —
6	—	—	de 10.000 á	20.000 —
5	—	—	de 20.000 á	40.000 —
1	—	—	de 40.000 á	100.000 —
2	—	—	de más de	100.000 —
17				

A las 10.

1	población del grupo de	1.000 á	5.000 habitantes.	
2	—	de 5.000 á	10.000	—
8	—	de 10.000 á	20.000	—
3	—	de 20.000 á	40.000	—
2	—	de 40.000 á	100.000	—
16				

A las 11.

2	poblaciones del grupo de	1.000 á	5.000 habitantes.	
1	—	de 5.000 á	10.000	—
3	—	de 10.000 á	20.000	—
2	—	de 20.000 á	40.000	—
1	—	de más de	100.000	—
9				

A las 12.

2	poblaciones del grupo de 1.000 á 5.000 habitantes.			
2	—	—	de 10.000 á 20.000	—
1	—	—	de 20.000 á 40.000	—
1	—	—	de más de 100.000	—
6				

A las 13.

2	poblaciones del grupo de 10.000 á 20.000 habitantes.	
1	— de 20.000 á 40.000	—
3		

A las 14.

3	poblaciones del grupo de	1.000 á	5.000 habitantes.	

A las 15.

1	población del grupo de 1.000 á 5.000 habitantes.
2	— — de 5.000 á 10.000 —
3	

A las 16.

1	población del grupo de	5.000 á 10.000 habitantes.
2	—	de 10.000 á 20.000 —
3		

A las 17.

3 poblaciones del grupo de 20.000 á 40.000 habitantes.

A las 18.

3 poblaciones del grupo de 10.000 á 20.000 habitantes.

2	—	—	de 20.000 á 40.000	—
1	—	—	de 40.000 á 100.000	—
1	—	—	de más de 100.000	—

7

A las 19.

1 población del grupo de 1.000 á 5.000 habitantes.

1	—	—	de 10.000 á 20.000	—
2	—	—	de 40.000 á 100.000	—

4

A las 20.

1 población del grupo de 5.000 á 10.000 habitantes.

1	—	—	de 10.000 á 20.000	—
---	---	---	--------------------	---

2

A las 22.

1 población del grupo de 5.000 á 10.000 habitantes.

1	—	—	de más de 100.000	—
---	---	---	-------------------	---

2

A las 23.

1 población del grupo de 10.000 á 20.000 habitantes.

A las 24.

1 población del grupo de 10.000 á 20.000 habitantes.

1	—	—	de más de 100.000	—
---	---	---	-------------------	---

2

*
* *

Como hay noticias de algunas poblaciones en que la jornada termina á hora imprecisa, con ellas se han formado los siguientes cuadros:

De las 3 á las 4.

1	población del grupo de 20.000 á 40.000 habitantes.	
1	— — de 40.000 á 100.000	—
2		

De las 4 á las 6, 7 y 8.

1	población del grupo de 5.000 á 10.000 habitantes.	
1	— — de 10.000 á 20.000	—
3	— — de 20.000 á 40.000	—
1	— — de 40.000 á 100.000	—
1	— — de más de 100.000	—
7		

De las 5 á las 6 y 7.

1	población del grupo de 1.000 á 5.000 habitantes.	
1	— — de 5.000 á 10.000	—
2	— — de 10.000 á 20.000	—
1	— — de 40.000 á 100.000	—
1	— — de más de 100.000	—
6		

De las 6 á las 7 y 8.

1	población del grupo de 10.000 á 20.000 habitantes.	
2	— — de 20.000 á 40.000	—
2	— — de 40.000 á 100.000	—
5		

De las 7 á las 8, 9, 10 y 12.

1	población del grupo de 1.000 á 5.000 habitantes.	
4	— — de 10.000 á 20.000	—
1	— — de 20.000 á 40.000	—
2	— — de 40.000 á 100.000	—
2	— — de más de 100.000	—
10		

De las 8 á las 9 y 10.

2	poblaciones del grupo de 1.000 á 20.000 habitantes.	
1	— — de 20.000 á 40.000	—
6	— — de 40.000 á 100.000	—
1	— — de más de 100.000	—
10		

De las 9 á las 10 y 11.

3 poblaciones del grupo de 10.000 á 20.000 habitantes.			
1	—	—	de 20.000 á 40.000 —
2	—	—	de 40.000 á 100.000 —
1	—	—	de más de 100.000 —
7			

De las 11 á las 12.

2 poblaciones del grupo de 1.000 á 5.000 habitantes.			
6	—	—	de 5.000 á 10.000 —
10	—	—	de 10.000 á 20.000 —
10	—	—	de 20.000 á 40.000 —
5	—	—	de 40.000 á 100.000 —
2	—	—	de más de 100.000 —
35			

* * *

De los datos recogidos resulta asimismo que en ciertas poblaciones hay variación en el término de la jornada, según las estaciones. Estas variaciones se anotan en la forma siguiente:

INVIERNO

A las 4.

1 población del grupo de 1.000 á 5.000 habitantes.			
1	—	—	de 20.000 á 40.000 —
2	—	—	de 40.000 á 100.000 —
4			

A las 5.

1 población del grupo de 5.000 á 10.000 habitantes.			
1	—	—	de 10.000 á 20.000 —
1	—	—	de más de 100.000 —
3			

A las 6.

1 población del grupo de 10.000 á 20.000 habitantes.			
1	—	—	de 20.000 á 40.000 —
1	—	—	de más de 100.000 —
3			

A las 7.

3	poblaciones del grupo de 10.000 á 20.000 habitantes.		
1	—	—	de 20.000 á 40.000 —
1	—	—	de 40.000 á 100.000 —
1	—	—	de más de 100.000 —
6			

A las 8.

1	población del grupo de 1.000 á 5.000 habitantes.		
1	—	—	de 5.000 á 10.000 —
3	—	—	de 10.000 á 20.000 —
1	—	—	de 20.000 á 40.000 —
1	—	—	de 40.000 á 100.000 —
2	—	—	de más de 100.000 —
9			

A las 9.

1	población del grupo de 5.000 á 10.000 habitantes.		
1	—	—	de 10.000 á 20.000 —
1	—	—	de 40.000 á 100.000 —
3			

A las 10.

1	población del grupo de 1.000 á 5.000 habitantes.		
1	—	—	de 5.000 á 10.000 —
1	—	—	de 10.000 á 20.000 —
3			

A las 12.

3	poblaciones del grupo de 10.000 á 20.000 habitantes.		

VERANO

A las 4.

2	poblaciones del grupo de 10.000 á 20.000 habitantes.		
2	—	—	de 20.000 á 40.000 —
1	—	—	de más de 100.000 —
5			

A las 5.

1 población del grupo de 1.000 á 5.000 habitantes.			
1	—	de 5.000 á 10.000	—
1	—	de 10.000 á 20.000	—
1	—	de 20.000 á 40.000	—
1	—	de más de 100.000	—
5			

A las 6.

3 poblaciones del grupo de 5.000 á 10.000 habitantes.				
3	—	—	de 10.000 á 20.000	—
1	—	—	de 20.000 á 40.000	—
1	—	—	de 40.000 á 100.000	—
1	—	—	de más de 100.000	—
9				

A las 7.

2 poblaciones del grupo de 10.000 á 20.000 habitantes.			
2	—	de más de 100.000	—
4			

A las 10.

1 población del grupo de 1.000 á 5.000 habitantes.			
1	—	de 5.000 á 10.000	—
2	—	de 20.000 á 40.000	—
4			

*
* *

RESUMEN

El trabajo termina á la				1 en	2 poblaciones.
—	—	á las	2 en	2	—
—	—	á las	3 en	1	—
—	—	á las	4 en	12	—
—	—	á las	5 en	13	—
—	—	á las	6 en	24	—
—	—	á las	7 en	26	—
—	—	á las	8 en	21	—
—	—	á las	9 en	17	—
—	—	á las	10 en	16	—
—	—	á las	11 en	9	—
—	—	á las	12 en	6	—
—	—	á las	13 en	3	—
—	—	á las	14 en	3	—

El trabajo termina á las 15 en	3 poblaciones.
— — á las 16 en	3 —
— — á las 17 en	1 —
— — á las 18 en	7 —
— — á las 19 en	4 —
— — á las 20 en	2 —
— — á las 22 en	2 —
— — á las 23 en	1 —
— — á las 24 en	2 —

Los datos que constan en los anteriores cuadros proporcionan el convencimiento de que lo mismo en las poblaciones que han concretado la hora general de terminación del trabajo ó la particular de las estaciones de verano ó invierno, ó en aquellas en que la hora es imprecisa y se anota por períodos de dos ó más, las horas de finalizar la labor de la panadería son, en España, ordenadas en serie, las 7, las 6, las 8, las 9, las 10, las 5, las 4, las 11 y las 12.

Responden afirmativamente á la pregunta respecto á la existencia de variación de horas del comienzo y fin de la jornada en las estaciones de invierno y verano, pero sin hacer constar de un modo determinado dichas horas:

1 población del grupo de	1.000 á	5.000 habitantes.
5 — — —	de 5.000 á	10.000 —
10 — — —	de 10.000 á	20.000 —
7 — — —	de 20.000 á	40.000 —
11 — — —	de 40.000 á	100.000 —
4 — — —	de más de	100.000 —
37		

Responden negativamente:

11 poblaciones del grupo de	1.000 á	5.000 habitantes.
14 — — —	de 5.000 á	10.000 —
31 — — —	de 10.000 á	20.000 —
15 — — —	de 20.000 á	40.000 —
10 — — —	de 40.000 á	100.000 —
3 — — —	de más de	100.000 —
84		

Con la misma indeterminación respecto á las variaciones de las horas en que se comienza y termina la jornada por razón

de ciertas operaciones de la panadería, se contesta en las poblaciones siguientes:

Responden afirmativamente:

4 poblaciones del grupo de 1.000 á 5.000 habitantes.				
14	—	—	de 5.000 á 10.000	—
30	—	—	de 10.000 á 20.000	—
23	—	—	de 20.000 á 40.000	—
13	—	—	de 40.000 á 100.000	—
7	—	—	de más de 100.000	—
91				

Responden negativamente:

7 poblaciones del grupo de 1.000 á 5.000 habitantes.				
6	—	—	de 5.000 á 10.000	—
19	—	—	de 10.000 á 20.000	—
7	—	—	de 20.000 á 40.000	—
6	—	—	de 40.000 á 100.000	—
3	—	—	de más de 100.000	—
48				

Con objeto de conocer lo más exactamente posible si en efecto domina en la práctica el trabajo nocturno de la panadería, recogemos los datos corroborativos de los parciales anotados anteriormente en los siguientes cuadros:

El trabajo comienza á las 17 y termina

á las 4 en 1 población del grupo de más de 100.000 habitantes.				
—	5 en 1	—	de 20.000 á 40.000	—
—	8 en 1	—	de 20.000 á 40.000	—
—	9 en 1	—	de 5.000 á 10.000	—
—	9 en 1	—	de 20.000 á 40.000	—
—	12 en 1	—	de 1.000 á 5.000	—
—	18 en 1	—	de 10.000 á 20.000	—
7				

El trabajo comienza á las 18 y termina

á las 4 en 1 población del grupo de 40.000 á 100.000 habitantes.				
—	4 en 1	—	de 10.000 á 20.000	—
—	5 en 1	—	de 5.000 á 10.000	—

á las	5 en 1	población del grupo	de 10.000 á	20.000 habitantes.
—	6 en 1	—	de 5.000 á	10.000 —
—	6 en 4	—	de 10.000 á	20.000 —
—	6 en 3	—	de 20.000 á	40.000 —
—	7 en 1	—	de 10.000 á	20.000 —
—	8 en 1	—	de 5.000 á	10.000 —
—	8 en 1	—	de 10.000 á	20.000 —
—	8 en 1	—	de 20.000 á	40.000 —
—	8 en 2	—	de más de	100.000 —
—	9 en 1	—	de 20.000 á	40.000 —
—	9 en 1	—	de más de	100.000 —
—	10 en 1	—	de 10.000 á	20.000 —
—	10 en 1	—	de más de	100.000 —

22

El trabajo comienza á las 19 y termina

á las	2 en 1	población del grupo	de 10.000 á	20.000 habitantes.
—	2 en 1	—	de 20.000 á	40.000 —
—	4 en 1	—	de 10.000 á	5.000 —
—	4 en 1	—	de 20.000 á	40.000 —
—	5 en 1	—	de 10.000 á	20.000 —
—	5 en 1	—	de 20.000 á	40.000 —
—	5 en 1	—	de 40.000 á	100.000 —
—	6 en 1	—	de 5.000 á	10.000 —
—	6 en 2	—	de 10.000 á	20.000 —
—	6 en 2	—	de 20.000 á	40.000 —
—	7 en 4	—	de 5.000 á	10.000 —
—	7 en 2	—	de 10.000 á	20.000 —
—	7 en 1	—	de 20.000 á	40.000 —
—	7 en 1	—	de 40.000 á	100.000 —
—	8 en 1	—	de 5.000 á	10.000 —
—	9 en 1	—	de 40.000 á	100.000 —
—	10 en 1	—	de 10.000 á	20.000 —
—	10 en 1	—	de 40.000 á	100.000 —
—	11 en 2	—	de 5.000 á	10.000 —
—	11 en 1	—	de 20.000 á	40.000 —

27

El trabajo comienza á las 20 y termina

á las	1 en 1	población del grupo	de 5.000 á	10.000 habitantes.
—	5 en »	—	de 5.000 á	10.000 —
—	6 en 3	—	de 10.000 á	10.000 —
—	7 en 1	—	de 10.000 á	20.000 —
—	8 en 1	—	de 5.000 á	10.000 —
—	11 en 1	—	de 10.000 á	20.000 —

7

El trabajo comienza á las 21 y termina

á las	4 en	1 población del grupo	de 5.000 á 10.000 habitantes.
—	4 en 1	—	de 40.000 á 100.000
—	5 en 1	—	de 5.000 á 10.000
—	5 en 1	—	de 10.000 á 20.000
—	5 en 1	—	de 20.000 á 40.000
—	6 en 1	—	de 20.000 á 40.000
—	6 en 1	—	de 40.000 á 100.000
—	6 en 1	—	de más de 100.000
—	7 en 1	—	de 1.000 á 5.000
—	7 en 1	—	de 10.000 á 20.000
—	8 en 2	—	de 10.000 á 20.000
—	9 en 1	—	de 10.000 á 20.000
—	10 en 1	—	de 10.000 á 20.000
—	12 en 1	—	de 1.000 á 5.000
—	12 en 6	—	de 5.000 á 10.000
—	12 en 4	—	de 10.000 á 20.000
—	12 en 4	—	de 20.000 á 40.000
—	12 en 1	—	de más de 100.000
—	16 en 1	—	de 10.000 á 20.000

31

El trabajo comienza á las 22 y termina

á las	4 en	1 población del grupo	de 10.000 á 20.000 habitantes.
—	4 en 1	—	de 20.000 á 40.000
—	6 en 1	—	de 1.000 á 5.000
—	7 en 1	—	de 1.000 á 5.000
—	8 en 1	—	de 10.000 á 20.000
—	11 en 1	—	de 10.000 á 20.000

6

El trabajo comienza á las 23 y termina

á las	7 en	1 población del grupo	de 10.000 á 20.000 habitantes.
—	10 en 1	—	de 10.000 á 20.000
—	12 en 1	—	de 10.000 á 20.000

3

El trabajo comienza á las 24 y termina

á las	9 en	1 población del grupo	de 10.000 á 20.000 habitantes.
—	12 en 1	—	de 10.000 á 20.000

2

El trabajo comienza á las 8 y termina

á las 16 en 1 población del grupo de 10.000 á 20.000 habitantes.

El trabajo comienza á las 9 y termina

á las 18 en 1 población del grupo de más de 100.000 habitantes.

El trabajo comienza á las 14 y termina

á la 1 en 1 población del grupo de 10.000 á 20.000 habitantes.

El trabajo comienza á las 15 y termina

á las 7 en 1 población del grupo de 20.000 á 40.000 habitantes.

El trabajo comienza á las 16 y termina

á las 4 en 1 población del grupo de 5.000 á 10.000 habitantes.

—	4 en 1	—	—	de 10.000 á 20.000	—
—	6 en 2	—	—	de 20.000 á 40.000	—
—	7 en 1	—	—	de 20.000 á 40.000	—
—	8 en 1	—	—	de 20.000 á 40.000	—
—	9 en 1	—	—	de 10.000 á 20.000	—

7

Resumiendo los datos contenidos en los cuadros anteriores se adquiere el convencimiento de que el trabajo de la panadería en España es manifiestamente nocturno, porque mientras el número de poblaciones en donde comienza la jornada desde las 6 de la tarde á las 3 de la madrugada y concluye desde las 7 á las 12 es de 118, el de los pueblos en que comienza de las 4 á las 9 y termina de las 14 á las 18 es solamente de 9, y entre éstos sólo hay uno que tenga más de 100.000 habitantes, uno de 40.000 á 100.000, uno de 20.000 á 40.000 y uno de 10.000 á 20.000.

* * *

Completa la información relativa á la jornada en la industria panadera la indicación de los periodos de suspensión de la mis-

ma, motivados por descansos de mayor ó menor duración, ocasionados por diferentes motivos, tales como la alimentación de los obreros ó la rotación de las tareas. Los datos recibidos se condensan en los siguientes cuadros:

Se suspende el trabajo durante media hora

en 3	poblaciones del grupo de	1.000 á	5.000 habitantes.	
en 3	—	—	de 5.000 á 10.000	—
en 4	—	—	de 10.000 á 20.000	—
en 1	—	—	de 20.000 á 40.000	—
en 3	—	—	de 40.000 á 100.000	—
en 1	—	—	de más de 100.000	—
15				

Se suspende el trabajo durante 1 hora

en 3	poblaciones del grupo	de 1.000 á	5.000 habitantes.	
en 4	—	—	de 5.000 á 10.000	—
en 24	—	—	de 10.000 á 20.000	—
en 17	—	—	de 20.000 á 40.000	—
en 10	—	—	de 40.000 á 100.000	—
en 6	—	—	de más de 100.000	—
64				

Se suspende el trabajo durante 2 horas

en 5	poblaciones del grupo de		1.000 á	5.000 habitantes.
en 5	—	—	de 5.000 á	10.000 —
en 14	—	—	de 10.000 á	20.000 —
en 5	—	—	de 20.000 á	40.000 —
en 7	—	—	de 40.000 á	100.000 —
en 5	—	—	de más de	100.000 —
41				

Se suspende el trabajo durante 3 horas

en 3	poblaciones del grupo de	1.000 á	5.000 habitantes.	
en 1	—	—	de 5.000 á 10.000	—
en 3	—	—	de 10.000 á 20.000	—
en 6	—	—	de 20.000 á 40.000	—
en 2	—	—	de más de 100.000	—
15				

Se suspende el trabajo durante 4 horas

en 2 poblaciones del grupo de 10.000 á 20.000 habitantes.			
en 3 — — de 20.000 á 40.000	—		—
en 2 — — de más de 100.000	—		—
<u>7</u>			

Se suspende el trabajo durante 5 horas

en 1 población del grupo de 5.000 á 10.000 habitantes.			
en 1 — — de 10.000 á 20.000	—		—
en 1 — — de 20.000 á 40.000	—		—
<u>3</u>			

*
* *

La pregunta cuarta iba encaminada á conocer las variaciones existentes en el volumen de la jornada ordinaria y el motivo que las determinaba, al efecto de posibles excepciones de las reglas generales de la organización del trabajo, relativamente á su duración cotidiana.

Adelantando la observación de que las alteraciones que luego se detallarán obedecen principalmente, y como es natural, al aumento de la producción que originan periódicamente las ferias y fiestas por la concentración de gentes en las poblaciones, y á la disminución del consumo, debida á la emigración veraniega, sobre todo en los grandes centros de población, así como la minoración del mismo en los días calurosos del verano, véanse á continuación, ordenados, los datos que arrojan las contestaciones recibidas.

Existen variaciones sólo al comienzo de la jornada

en 2 poblaciones del grupo de 10.000 á 20.000 habitantes.			
en 4 — — de 20.000 á 40.000	—		—
en 1 — — de 40.000 á 100.000	—		—
en 1 — — de más de 100.000	—		—
<u>8</u>			

Existen variaciones sólo al fin de la jornada

en 1	población del grupo	de 1.000 á 5.000 habitantes.	
en 2	—	de 5.000 á 10.000	—
en 5	—	de 10.000 á 20.000	—
en 3	—	de 20.000 á 40.000	—
en 5	—	de 40.000 á 100.000	—

—
16
—

Existen variaciones al principio y al fin de la jornada

en 5	poblaciones del grupo	de 1.000 á 5.000 habitantes.	
en 12	—	de 5.000 á 10.000	—
en 18	—	de 10.000 á 20.000	—
en 12	—	de 20.000 á 40.000	—
en 10	—	de 40.000 á 100.000	—
en 7	—	de más de 100.000	—

—
64
—

Claramente se advierte, de los datos recogidos en los cuadros anteriores, que en una buena parte de las poblaciones de España se siente la necesidad de realizar jornadas extraordinarias en las circunstancias referidas, con la particularidad, digna de aprecio, de que esto sucede en las ciudades de mayor número de habitantes principalmente.

*
* *

Con la pregunta 5.ª del interrogatorio se trataba de conocer si ha habido algún intento de limitación ó de supresión del trabajo nocturno por influjo de las Autoridades ó por decisión de los patronos, de los obreros ó por acuerdo mutuo. Son muy escasas las noticias recibidas, sin duda debido á ser el hecho bastante excepcional; pero conviene apuntar lo que acerca de este punto da de sí la información.

Se ha ensayado con buen éxito, á juzgar por la duración del intento, la supresión del trabajo nocturno en la panadería en *Córdoba*, por acuerdo entre patronos y obreros, según manifestación de la Sociedad La Constancia; en *Andújar* (Jaén), al decir de la Cámara de Comercio; en *La Bañeza* (León), por decisión patronal y por noticia que comunica la Cámara de Comercio; en *Aller*, á lo menos en el coto minero de la Compañía Hullera Española.

Se ha ensayado, sin lograr que prevaleciera, la supresión, en

Crevillente (Alicante), de conformidad patronos y obreros; en la *Coruña*, también por acuerdo de ambos interesados; en *Pamplona*, pero sólo duró quince días el intento; en *Béjar* (Salamanca), por decisión de los patronos, según manifiesta el Inspector del trabajo, se acordó comenzar la labor á las cuatro de la mañana, pero desistieron algunos, y se volvió al régimen puramente nocturno, y en *Teruel*, á consecuencia de una huelga, parece que se abandonó el trabajo de noche durante tres meses.

Sin llegar á la supresión completa, logróse disminución en las horas de trabajo, que en *Palma* (Baleares) fué de dos, por manifestación de la Junta local de Reformas Sociales, por acuerdo entre patronos y obreros; en *Ayamonte* (Huelva), también se redujo en cuatro horas, debido al mismo acuerdo, y en *Ronda* (Málaga), asegura la Cámara de Comercio que se trabaja actualmente tres horas menos, por resolución de los obreros.

Si tan escasos ejemplos de supresión, de intento de supresión, del trabajo nocturno ó de disminución de la jornada se registran en la realidad, las aspiraciones á la mejora total ó parcial en este punto son manifiestas en los obreros en su casi totalidad. Buena prueba de ello es el resultado de la información oral, cuyo detalle va en el Apéndice.

En efecto: abogaron por su abolición, basándola en la deletérea influencia que la labor de noche tenía en la salud física, intelectual y moral del trabajador, por causa del exceso de fatiga que determina el trabajo en las horas naturales del sueño en habitaciones infectas; en la imposibilidad de gozar de la acción tonificadora de la luz del sol, ora en la faena, ora en el descanso; en la privación de los beneficios de la instrucción, que generalmente adquieren los obreros por la noche, después del trabajo diurno, y como consecuencia, en la irritabilidad del carácter que produce la falta de descanso en momentos propicios y en la ausencia de gustos delicados que la incultura determina, y hasta en el mismo interés de los patronos, que así obtendrían los efectos ventajosos de la regularidad en las tareas. Conviene anotar que dos de los jefes de industria abogaron asimismo por la abolición del trabajo nocturno, que consideraron como posible y deseable.

En la información especial escrita, de la cual se publican también determinados documentos en el Apéndice, aparece asimismo unánime la opinión obrera en favor de la abolición de la nocturnidad de las labores en la industria panadera.

Así las Sociedades de pan candeal, de pan francés, de pan de Viena y de dependientes de panadería El Nuevo Gluten, de Madrid, se dirigen al Instituto de Reformas Sociales solicitando esa mejora, mediante la confección de «una Ley que ha de llenar millones de hogares de alegría y tranquilidad, que ha de arrancar á las garras de la anemia y tuberculosis millares de seres que caen víctimas de ellas en la flor de su existencia, y que en último término no perjudica á nada ni á nadie, sino que, por el contrario, ha de traer, si no muchos, algunos rendimientos á la industria».

Así la Casa de los Sindicatos de obreros católicos de Madrid informa favorablemente dicha abolición, fundándose en que «causan espanto los datos de las distintas encuestas practicadas sobre las condiciones del trabajo nocturno de los panaderos y las consecuencias para la moral y la salud..... La supresión del trabajo nocturno es, pues, un bien evidente y posible que debe hacerse. En otras partes ya lo han hecho; ni la industria ni los consumidores se han de perjudicar por ello. Está experimentado».

Así la Federación de obreros panaderos de España, en su amplio y razonado informe, proclama la necesidad inminente de la transformación en diurna de la jornada nocturna, de la industria panadera, y condensa su argumentación en «que no hay razón técnica ni económica fundamental ni esencial que justifique la necesidad de que la elaboración del pan se haga de noche; sólo la rutina, signo demostrativo de la ignorancia en que vive el pueblo español, demostración de nuestro atraso en materias científicas é higiénicas, puede disculpar, nunca justificar, que el pan sea elaborado de noche».

De tanto interés para la resolución del problema como la anterior opinión de los obreros panificadores es el dictamen de dos instituciones que, por la representación social de la una y la competencia científica de la otra, integran elementos de juicio dignos de toda atención y de todo respeto.

Es la primera la Cámara Oficial de Industria de la provincia de Madrid, la cual, en su luminoso informe, concluye: «Ante tan opuestos criterios, esta Cámara se permite opinar que podría tomarse un término medio, esto es, que no con el carácter definitivo, sino por vía de ensayo, se estableciese un sistema que hermanase en lo posible ambas tendencias.

»Al efecto, podría intentarse comenzar las labores á las tres de

la madrugada, turnándose previamente los obreros encargados de la preparación de las levaduras para la conservación de las mismas, y al objeto de que no se originen nuevos gastos en la fabricación, que hiciese elevar el precio de este artículo de imprescindible necesidad.

»De este modo, y habiendo por los obreros unánime estímulo para realizar las operaciones de fabricación, con el fin de que no se aumente el coste de la producción, creemos que podría llegarse á un plausible acuerdo, sin perjuicio para patronos y obreros, y singularmente para el público consumidor.»

Es la segunda de las instituciones mencionadas el *Museo Social* de Barcelona, primero y único de su género en España, y su opinión refléjase claramente en los siguientes párrafos, tomados del informe presentado: «Por lo que respecta á la región catalana, el Museo Social ha interrogado á diversos obreros de este oficio, y todos están conformes en afirmar que no hay ningún motivo técnico ni económico que haga indispensable el trabajo nocturno, y que la supresión acarrearía grandes beneficios á todos ellos, en especial por lo que hace referencia á su salud y vida familiar. No creen que con la reforma pueda venir un aumento en el gasto de producción, sino más bien una reducción en el capítulo de iluminación; tampoco creen que se origine un descenso en los salarios al pasar el trabajo de nocturno á diurno, antes bien, el mismo salario nominal creen ha de representar mayor salario real, si de día trabajan.....»

«Exponen los patronos, para pronunciarse en contra de la supresión, lo de que, dada la costumbre y necesidades de la clientela, deben practicarse durante la noche algunas de las operaciones de la panificación, sin exponer ni demostrar ningún motivo técnico ni económico que obligue á practicar las operaciones dichas en tal período del día.....»

«Es, pues, el punto de vista del consumidor el único obstáculo que parece oponerse á la reforma. Este inconveniente es real: suprimiendo el trabajo nocturno no puede comerse pan tierno en las primeras horas de la mañana; será pan que hará doce ó más horas que habrá salido del horno. Pero en la hora de la comida del mediodía ya hay medio de que se pueda consumir pan del día si, al fijar la Ley lo que se entiende por trabajo nocturno, tiene en cuenta las condiciones técnicas de la producción del pan.

»Esta molestia no sería nueva para los consumidores, pues en

Barcelona, con motivo de algún intento de implantación del descanso dominical, durante algún tiempo, en los lunes, ha faltado el pan tierno á primeras horas de la mañana, y aun hoy, en muchas poblaciones de pequeña importancia, por la misma causa, tampoco en los lunes se puede comer pan tierno hasta la comida del mediodía.

»Sin pretender rebajar la importancia de esta molestia, justo es confesar que ni en un caso ni en otro se han levantado grandes protestas del público consumidor.»

Va la pregunta 6.ª dirigida á conocer, mediante la fijación de las horas en que se inicia y se termina la venta del pan y las en que se advierte la mayor afluencia de compradores en las dos clases del artículo más comunes, á comprobar la posibilidad de la supresión del trabajo nocturno, puesto que es fácil calcular, en vista de esos interesantes factores, el período diario de la jornada.

Para que resulten más comprensibles las noticias recogidas ordenaremos el material en la forma que sigue:

Comienza la venta del pan á las 5

en 5 poblaciones del grupo de 10.000 á 20.000 habitantes.

1	—	—	de 20.000 á 40 000	—
1	—	—	de 40.000 á 60.000	—
7				

A las 6.

6 poblaciones del grupo de 1.000 á 5.000 habitantes.

10	—	—	de 5.000 á 10 000	—
8	—	—	de 10.000 á 20 000	—
10	—	—	de 20.000 á 40.000	—
3	—	—	de 40.000 á 60.000	—
3	—	—	de más de 100.000	—
40				

A las 7.

5 poblaciones del grupo de 1.000 á 5.000 habitantes.

8	—	—	de 5.000 á 10.000	—
10	—	—	de 10.000 á 20.000	—
5	—	—	de 20.000 á 40.000	—
28				

A las 8.

3	poblaciones del grupo de 1.000 á 5.000 habitantes.	
1	—	de 20.000 á 40.000
4		

A las 10.

1	población del grupo de 1.000 á 5.000 habitantes.
---	--

A las 12.

1	población del grupo de 5.000 á 10.000 habitantes.
---	---

A las 17.

1	población del grupo de 10.000 á 20.000 habitantes.
---	--

Varía la hora de venta, según sea verano ó invierno:

De las 3 á las 4.

1	población del grupo de 1.000 á 5.000 habitantes.	
1	—	de 5.000 á 10.000
1	—	de 10.000 á 20.000
1	—	de 40.000 á 100.000
4		

De las 5 á las 6.

1	población del grupo de 1.000 á 5.000 habitantes.	
8	—	de 5.000 á 10.000
19	—	de 10.000 á 20.000
11	—	de 20.000 á 40.000
6	—	de 40.000 á 100.000
3	—	de más de 100.000
48		

De las 6 á las 7.

1	población del grupo de 1.000 á 5.000 habitantes.	
7	—	de 5.000 á 10.000
5	—	de 10.000 á 20.000
8	—	de 20.000 á 40.000
1	—	de 40.000 á 100.000
22		

De las 7 á las 8.

3	poblaciones del grupo de	1.000 á	5 000 habitantes.	
1	—	—	de 5.000 á 10.000	—
7	—	—	de 10.000 á 20.000	—
1	—	—	de 20.000 á 40 000	—
1	—	—	de 40.000 á 100.000	—
13				

De las 9 á las 10.

1 población del grupo de 1.000 á 5.000 habitantes.

Del estudio de los cuadros anteriores sácase la impresión de que lo mismo en las poblaciones en que se vende el pan á la misma hora en las distintas estaciones del año que en aquellas en que hay variación de una hora del invierno con relación al verano, la hora típica en que comienza la venta del pan es la de las 5 y las 6, descendiendo paulatinamente de 6 á 7 y de 7 á 8.

Termina la venta del pan, en general, y según las estaciones del año, á las horas siguientes:

De las 8 á 10.

1	población del grupo de	1.000 á	5.000 habitantes.	
2	—	—	de 5.000 á 10.000	—
3				

De las 10 á 12.

2	poblaciones del grupo de	1 000 á	5.000 habitantes.	
3	—	—	de 5.000 á 10.000	—
5	—	—	de 10.000 á 20.000	—
2	—	—	de 20.000 á 40.000	—
11				

De las 12 á 14.

1	población del grupo de	1.000 á	5.000 habitantes.	
2	—	—	de 5.000 á 10.000	—
3	—	—	de 10.000 á 20.000	—
3	—	—	de 20.000 á 40.000	—
9				

De las 14 á 16.

1	población del grupo de	5.000 á 10.000 habitantes.	
1	—	de 10.000 á 20.000	—
1	—	de 20.000 á 40.000	—
3			

De las 16 á 18.

1	población del grupo de	1.000 á 5.000 habitantes.	
4	—	de 10.000 á 20.000	—
2	—	de 20.000 á 40.000	—
7			

De las 18 á 20.

4	poblaciones del grupo de	1.000 á 5.000 habitantes.	
7	—	de 5.000 á 10.000	—
12	—	de 10.000 á 20.000	—
2	—	de 20.000 á 40.000	—
3	—	de 40.000 á 100.000	—
3	—	de más de 100.000	—
31			

De las 20 á 22.

6	poblaciones del grupo de	1.000 á 5.000 habitantes.	
18	—	de 5.000 á 10.000	—
27	—	de 10.000 á 20.000	—
22	—	de 20.000 á 40.000	—
9	—	de 40.000 á 100.000	—
5	—	de más de 100.000	—
87			

De las 22 á 24.

1	población del grupo de	10.000 á 20.000 habitantes.	
3	—	de 20.000 á 40.000	—
1	—	de más de 100.000	—
5			

En cuanto á la hora en que termina la venta del pan, predomina naturalmente aquella en que las gentes se proveen de este artículo para la cena, ó sea de las 20 á las 22.

La hora en que se nota la mayor venta del pan fino no ha podido ser concretada más que en la forma siguiente:

A primera hora de la mañana.

6 poblaciones del grupo de 1.000 á 5.000 habitantes.				
17	—	—	de 5.000 á 10.000	—
31	—	—	de 10.000 á 20.000	—
13	—	—	de 20.000 á 40.000	—
5	—	—	de 40.000 á 100.000	—
3	—	—	de más de 100.000	—
75				

A media mañana.

8 poblaciones del grupo de 1.000 á 5.000 habitantes.				
12	—	—	de 5.000 á 10.000	—
18	—	—	de 10.000 á 20.000	—
17	—	—	de 20.000 á 40.000	—
9	—	—	de 40.000 á 100.000	—
5	—	—	de más de 100.000	—
69				

A mediodía.

1 población del grupo de 1.000 á 5.000 habitantes.				
4	—	—	de 5.000 á 10.000	—
4	—	—	de 10.000 á 20.000	—
1	—	—	de 20.000 á 40.000	—
2	—	—	de 40.000 á 100.000	—
12				

Al caer de la tarde.

1 población del grupo de 5.000 á 10.000 habitantes.			
1	—	de 10.000 á 20.000	—
1	—	de 40.000 á 100.000	—
2	—	de más de 100.000	—
5			

El resultado de esta investigación es que la mayor venta del pan fino se realiza durante la mañana.

La hora en que se advierte la mayor venta del pan ordinario también se anota en las contestaciones á los interrogatorios, de

la misma manera imprecisa que por lo que se refiere á la del pan fino, es decir:

A primera hora de la mañana.

7 poblaciones del grupo de 1.000 á 5.000 habitantes.				
14	—	—	de 5.000 á 10.000	—
30	—	—	de 10.000 á 20.000	—
5	—	—	de 20.000 á 40.000	—
11	—	—	de 40.000 á 100.000	—
5	—	—	de más de 100.000	—
62				

A media mañana.

6 poblaciones del grupo de 1.000 á 5.800 habitantes.				
16	—	—	de 5.000 á 10.000	—
23	—	—	de 10.000 á 20.000	—
28	—	—	de 20.000 á 40.000	—
9	—	—	de 40.000 á 100.000	—
6	—	—	de más de 100.000	—
88				

A mediodía.

2 poblaciones del grupo de 1.000 á 5.000 habitantes.				
5	—	—	de 5.000 á 10.000	—
10	—	—	de 10.000 á 20.000	—
4	—	—	de 20.000 á 40.000	—
3	—	—	de 40.000 á 100.000	—
1	—	—	de más de 100.000	—
25				

Al caer de la tarde.

3 poblaciones del grupo de 1.000 á 5.000 habitantes.				
8	—	—	de 5.000 á 10.000	—
21	—	—	de 10.000 á 20.000	—
13	—	—	de 20.000 á 40.000	—
6	—	—	de 40.000 á 100.000	—
5	—	—	de más de 100.000	—
56				

Aparece, pues, que el pan ordinario se vende principalmente por la mañana, volviendo á advertirse aumento de venta al caer de la tarde.

Compaginando ahora todos los datos recogidos con relación

á la hora de venta del pan, al efecto de calcular cuándo, por las necesidades actuales del consumidor, conviene que esté dispuesto este artículo para la venta, cabe afirmar que debe organizarse el trabajo de modo que termine de las 5 á las 6 horas lo mismo el pan fino que el ordinario.

*
*
*

Conocidas las condiciones generales y ordinarias en que se realiza el trabajo de la panadería, y supuesta la conveniencia de suprimir la jornada nocturna, en el deseo de ponerse por completo dentro de la realidad de las cosas, comprendióse en la información la pregunta 17 del interrogatorio, redactada en estos términos:

«¿Convendría autorizar, por excepción, el trabajo nocturno en determinadas ocasiones?»

Las contestaciones recibidas justifican la organización en serie de las opiniones que en ellas se consignan, en la siguiente forma:

Conviene, por excepción, la nocturnidad del trabajo:

- 1.^a El 30 de Abril, con el objeto de adelantar las labores para que los obreros panaderos puedan solemnizar la Fiesta del Trabajo, que, como es sabido, se celebra el 1.^o de Mayo.
- 2.^a En épocas de fiestas y ferias de los pueblos.
- 3.^a Los sábados.
- 4.^a En casos de fuerza mayor (avenidas, reparación de desperfectos de la maquinaria).
- 5.^a Durante las faenas de siembra y recolección (otoño, verano).
- 6.^a Para preparar la levadura (algunos operarios solamente).
- 7.^a En la fabricación del pan francés, tortas, bollos, y en general el pan de lujo.

C.

INFORMACIÓN ORAL

Sección 3.^a técnico-administrativa.

Con el fin de reunir cuantos elementos informativos pudieran contribuir á formar la idea más clara posible del estado de hecho en el arduo problema cuya solución se busca en la legislación adecuada, se resolvió celebrar una información oral en Madrid, centro consumidor, y, por consiguiente, productor, acaso el más importante de España, y, por lo tanto, lugar adecuado para obtener material importante.

La información oral y pública sobre las condiciones del trabajo en la panificación se celebró en el Salón de actos del Instituto, del 16 al 18 de Octubre, por la noche, bajo la presidencia de D. Gumersindo de Azcárate, con asistencia de numeroso público, que excedía con mucho de la capacidad del local.

Intervinieron en ella hasta 23 individuos, 14 de la clase obrera y 9 de la clase patronal: aquéllos, todos de la industria madrileña; éstos, en su mayoría, también de ella, pues sólo dos representaban la de Barcelona y uno la de Bilbao, y, en general, la de Vizcaya.

Aunque, como expresamente hicieron constar algunos obreros, las condiciones del trabajo en el oficio hayan mejorado en el espacio de los veinte años últimos, unánimemente casi, salvo una sola excepción, hicieron constar los representantes de esta clase las desdichadas condiciones en que realizan sus faenas, á cuya acción inevitable y continuada achacaron la inferioridad de los de su profesión, en relación con los trabajadores de las demás industrias. Revelábase esta inferioridad en su cultura intelectual, por no poder aprovecharse, dado el régimen de trabajo nocturno á que viven sometidos, de las obras de enseñanza noc-

turna sostenidas por no pocas instituciones; pero también se revela mediante otros índices no menos expresivos.

Los obreros insistieron, sobre todo, en el que se refiere á la tuberculosis, que, al parecer, les castiga especialmente, y dos de ellos, aludiendo á la frecuente criminalidad profesional, la explicaban por la acción de dos causas inherentes á las condiciones actuales de su trabajo, que cada uno señaló en su informe: una, el estado de irritación producido en su organismo por defecto del sueño restaurador de la fatiga orgánica; otra, la costumbre patronal de cerrar por fuera á los obreros, con lo que las disputas y las agresiones no pueden evitarse, lo mismo que, por igual causa, no han podido socorrerse á su tiempo algunos accidentes del trabajo.

Por lo mismo pretenden mejorar su situación, considerando el mejor medio para ello la transformación de la jornada nocturna en diurna, que consideran, con una sola excepción, entre los informantes, no sólo posible y técnicamente conveniente para su clase, sino aun beneficiosa para los mismos patronos en sus intereses económicos, aun cuando ellos parezcan desconocerlo.

Por su parte, la opinión de los patronos apareció dividida en la transformación.

Dos de ellos, los Sres. Serafín López García é Isidro López, este último Presidente del Sindicato Nacional de la Panadería, aunque sólo hablara en propio nombre, declararon posible y deseable la abolición de la jornada nocturna: el primero, en términos absolutos y generales.

No así los demás patronos informantes, los cuales, conceptuándola imposible para el buen servicio del público, insistían particularmente en señalar el ejemplo que pudo verse á raíz de la aplicación de la Ley del Descanso dominical. La imposibilidad de servir pan tierno en las primeras horas de la mañana del lunes hizo que se exceptuara á la industria de la panificación de esta Ley, aplicándosela, en cambio, el régimen de descanso semanal. El caso de Pamplona, donde, al parecer, planteada la jornada diurna, hubo que sustituirla por la nocturna, fué señalado también por varios patronos informantes, no sin que uno de los obreros manifestara que la intervención de los *amarillos* fué la causa del fracaso del régimen diurno en Pamplona, tan excelentemente establecido, que á los seis días de operado había pasado inadvertido por el público.

Volviendo á los patronos, de esta mayoría que consideró im-

posible el sistema de la jornada diurna, dos de ellos, ambos catalanes, hicieron constar que lo que más bien debe buscarse es el perfeccionamiento de los métodos de panificación, abandonados enteramente á la rutina. El segundo propuso la creación de una Escuela especial de panadería.

En todo caso, los patronos señalaron también como un obstáculo que desde su punto de vista debían alegar contra la supresión del trabajo nocturno, dado que, á su parecer, ninguna Ley podría prohibírsele al propio fabricante y á los individuos de su familia, la competencia irregular que ventajosamente podrían promover las pequeñas tahonas á las grandes Empresas, poniendo pan tierno á la venta en horas en que á éstas les sería imposible. Señalaron asimismo el encarecimiento del producto por defecto de producción y elevación de los jornales, siempre en desventaja definitiva para el público, y, por último, el aumento del servicio antihigiénico del reparto á domicilio del pan, manoseado de casa en casa y convertido en vehículo de enfermedades infecciosas, aumento que sería inevitable por el deseo de procurar á toda hora el pan más tierno.

III

Varias notas.

Son escasos los antecedentes que la Sección posee acerca de los términos con que se ha planteado en España el problema de la supresión del trabajo nocturno en la industria panadera.

Ese problema parece haberse presentado siempre ante el legislador como parte integrante de las cuestiones de higiene del trabajo industrial (que regulan las Ordenanzas municipales y las disposiciones del ramo de Sanidad) ó unido al problema general de las horas de trabajo, dentro del cual se trata muy someramente en la información de 1884, practicada por la Comisión de Reformas Sociales.

En el primer aspecto, el de higiene del trabajo industrial, basta, á juicio de la Sección, consignar que en nuestro país existen disposiciones especiales encaminadas á velar conjuntamente por la salud de los obreros que intervienen en la fabricación del pan y por la del consumidor, quizá más atendido este segundo punto que el primero, sin que parezca oportuno discurrir sobre la bondad y eficacia práctica de tales reglas ni sobre el alcance de su cumplimiento.

Estima la Sección que desde el año 1884 han debido variar bastante las condiciones *profesionales* del trabajo nocturno en la panadería (jornada, salario, etc.), por la introducción de los nuevos métodos de elaboración y la fuerza misma de la asociación obrera en el oficio; pero, de todas suertes, conviene recordar lo que en 1884 se decía acerca del trabajo de que se trata:

«*Panaderos*.—El durísimo trabajo de estos obreros, ya se empleen en amasar y preparar la harina, ya sirvan en los hornos, es generalmente nocturno, aunque en muchas tahonas es continuo. Dura diez horas, por término medio, y tiene el carácter de alternado, pues se le da á los obreros cierto tiempo entre dos

hornadas para reparar y recuperar fuerzas por medio del sueño. En Galicia, sobre todo en Lugo, donde se come mucho pan de centeno, amasan mujeres, cuyo trabajo, verdaderamente brutal, dura diez y doce horas, sin descanso. Amasan con las manos, y la levadura se lleva á las casas donde se cierne la harina y se hace la fermentación. Los hornos servidos por hombres funcionan á intervalos durante veinticuatro horas, y se apagan los domingos, los días de fiesta y las festividades de San Lorenzo y Santa Bárbara. Puede decirse que, por punto general, el número de horas de trabajo son doce, como máximo, y nueve, como mínimo» (1).

En las «Contestaciones al interrogatorio sobre la limitación de las horas de trabajo», formulado por la misma Comisión de Reformas Sociales con motivo de la información (pág. 86, provincia de Madrid), se confirma que «el trabajo de éstos (los panaderos) dura diez horas, por término medio, y se verifica durante la noche. Tiene el carácter de alternado, pues se da á los obreros cierto tiempo, entre dos hornadas, para que puedan dormir. Es uno de los oficios que requieren mayor intensidad de esfuerzo».

Desde 1884 apenas si vuelve á ponerse de manifiesto la situación en que los obreros de la panadería se encuentran hasta época muy reciente. Es cierto que, al intervenir los Gobiernos en varios conflictos originados por la subida de precios del pan, los patronos alegaron, entre otras razones, la carestía de la mano de obra; y tal vez la intervención del Poder público impidiendo por los medios á su alcance la carestía del artículo, haya dado lugar á que las condiciones del trabajo en el oficio, si no han empeorado, hayan permanecido, por lo menos, estacionadas bajo la presión de dos intereses encontrados, pero unidos como factor que impide elevar el gasto de elaboración: el interés del fabricante y el del consumidor.

Tal vez la iniciación en otros pueblos del movimiento á favor de la supresión del trabajo nocturno de los panaderos y la implantación en España del descanso dominical hayan influido en el ánimo de los obreros del oficio de nuestro país como estímulos para reclamar la indicada supresión. La campaña, hasta ahora, ha sido tímida, principalmente de tanteo, con dos objetos principales: encauzar el movimiento de opinión entre los

(1) Tomo II, *Horas de trabajo*, por D. José Rodríguez Mourelo.

obreros del oficio, y estudiar el resultado que en otros pueblos han logrado las medidas que se reclaman (1).

La propaganda en favor de la supresión del trabajo nocturno ha obtenido el apoyo de las diferentes escuelas y Asociaciones sociales de España, desde las católicas, que no podían dejar de tener en cuenta las campañas realizadas por sus elementos afines en otros países, hasta el partido socialista, los elementos de la Unión General de Trabajadores y otras organizaciones sindicales.

Entre las declaraciones que en actos públicos se han hecho figuran las siguientes:

Congreso regional obrero de Valencia.

Se celebró en los días 14, 15 y 16 de Septiembre de 1909.

Aprobó, entre otras, las siguientes conclusiones:

10. Abolición del trabajo nocturno y creación del diurno en el ramo de panaderos.

22. Solicitar de los Ayuntamientos que influyan en el ánimo de los Inspectores de Sanidad para que visiten los *pastines* ú obradores en donde se elabora el pan, y manden cerrar aquellos que no reúnan condiciones higiénicas.

V Congreso Nacional de la Federación de obreros panaderos de Madrid.

Se celebró en 1910 en la Casa del Pueblo, estando representadas, con un total de 3.800 federados, las siguientes Sociedades:

Obreros en pan candeal, de Madrid, por Bayón; Obreros en pan de Viena, de Madrid, Luis Fernández; Obreros en pan francés, Rufino Cortés; «Nuevo Gluten», Antero Cubero; Vigo y Lisboa, Frutos Rodríguez; Ávila, Fermín Muñoz; Bilbao y Portugalete, Fidel Allú; Valladolid, Ciriaco Sillero; Oviedo, Mieres y Langreo, Constantino López; Puertollano, José Guerrero; Pam-

(1) Es de advertir que algunos obreros panaderos han solicitado de la Junta para ampliación de estudios é investigaciones científicas la concesión de pensiones para estudiar en el Extranjero, allí donde se han dictado las medidas que se reclaman, el resultado práctico de su aplicación.

plona, Gervasio Zalacain; Gijón, José Blanco; Talavera de la Reina, Eugenio Fernández; Vitoria, Guadalajara y La Línea de la Concepción, Manuel Cordero; El Escorial y Játiva, Justo Oñoro; Granada, Francisco Lozano; Linares, Evaristo Gil; Ciudad Real, Manuel Norés; Castellón de la Plana, Ramón Martín, y Segovia, Nicasio Cubero.

Estuvieron adheridas las Sociedades de La Arboleda, Tarra-sa, Mataró, Puerto de Santa María, Almería, Cartagena, La Ca-rolina, Santander, Murcia, Sevilla, Córdoba, Jerez de la Frontera, Cádiz, Morón de la Frontera, Valencia, Mahón y Barcelona (ésta no ha podido enviar representación directa por encontrarse suspendida).

Entre los principales acuerdos del Congreso figuran el cum-plimiento de las Leyes del Descanso semanal y menores de edad, y establecimiento de una Ley suprimiendo el trabajo nocturno en la industria de la panadería.

Mitín de la Federación de Panaderos de Madrid (29 de Enero de 1911).

He aquí los párrafos principales de la circular que dirigió la Federación de Panaderos de Madrid á los obreros del ramo in-vitándoles al mitin para pedir la abolición del trabajo nocturno:

«Los obreros panaderos recurrimos á vosotros para expone-ros nuestra precaria situación y el deseo que tenemos de mejo-rarla en todo aquello que pueda ser beneficioso á la higiene, en general, y en particular á la salud de todos los obreros que se dedican á la elaboración del pan, seguros de que vosotros sabréis interpretar nuestras justas y razonadas aspiraciones, que con-sisten en higienizar la industria de la panadería en España y al mismo tiempo restar víctimas á esa enfermedad llamada tuber-culosis, que tantos estragos está haciendo en los obreros pana-deros por las malas condiciones en que hoy tenemos que traba-jar, en locales cerrados y faltos de ventilación, por tener que realizar los trabajos por la noche, cuando todo ser humano se dedica al descanso (salvo raras excepciones), y que, á pesar de ser el pan uno de los artículos de primera necesidad, nosotros los obreros panaderos estimamos que puede transformarse el trabajo de la panadería de nocturno en diurno, sin que por esto

tengan que sufrir los intereses del público ni tampoco los patronales, pues el pan se podrá servir todos los días á horas habituales y precisas; en cambio, ganaría la salud de los obreros panaderos, que, haciendo la transformación del trabajo de día, no estaríamos obligados á trabajar de noche, aspirando miasmas en locales cerrados y faltos de ventilación, y sin más luz que la artificial, por la necesidad de tener que cerrar sus puertas todas las fabricaciones de pan, para dedicarse los patronos ó encargados al descanso, para al día siguiente dedicarse á sus faenas habituales, mientras que los obreros panaderos tenemos que sufrir las consecuencias de la desigualdad del estado social en que vivimos.

.....

¿Es justo que el obrero panadero tenga que trabajar de noche, pudiendo hacerlo de día, sin que por esto tengan que sufrir los intereses del público ni los de la industria?

.....

Para poder lograr lo uno y lo otro, pedimos á todos los ciudadanos amantes de la Humanidad apoyo para reclamar de los Poderes públicos una Ley que venga á sustituir el trabajo nocturno en el ramo de la panadería en España (como ya existe en Italia), sustituyéndolo por el diurno, para lo cual se celebran mitins en todas las capitales de España el día 29 del actual, con objeto de obtener dicha mejora.»

Mitin de la misma Federación (25 Mayo 1913).

Los obreros panaderos de Madrid se dirigieron á la opinión en una hoja concebida en estos términos:

«Aun siendo tosca, rebelde é inhábil nuestra pluma, podríamos conmover con el relato fiel y escueto de nuestra vida de hombres de trabajo, de nuestra vida de hijos, de esposos y de padres; aun siendo limitadísimas nuestras nociones, y caótica y rudimentaria nuestra cultura, podríamos asimismo horrorizar á las gentes copiando juicios médicos, datos tremendos de mortalidad por tuberculosis, de deformaciones físicas; aun siendo nula nuestra competencia en la ciencia de la criminología, podríamos demostrar cómo nuestro oficio da considerable contingente á las faltas y delitos de sangre, precisamente por ser nocturno, *esencialmente nocturno*, el trabajo, y no porque nosotros

seamos hombres de diferente textura moral que los demás hombres: aun sin los menores rudimentos de literatura, podríamos ciertamente infundir horror con la descripción de los locales donde trabajamos y de la forma de nuestro trabajo.

Pero en esta empresa nuestra de equidad, de humanidad, de justicia, de caridad—en el augusto sentido de amor al prójimo—, más nos cumple convencer y persuadir, y eso queremos é intentamos, y eso haremos de un modo mesurado y metódico.

Dos razones se alegan contra nuestra pretensión: primera, que la supresión del trabajo nocturno impondría al público la molestia de comer el pan duro; segunda, que con igual razón que nosotros podrían otros oficios reclamar para ellos la prohibición del trabajo nocturno, lo que iría en mengua de la civilización, y, aun en cierto modo, contra el sentido de la civilización, que tiende á borrar la noche, á extinguir las tinieblas, á luchar contra la naturaleza.

Queremos proceder con método; y así, á la primera afirmación contestamos hoy con un *no* rotundo y categórico, que en su día demostraremos con hojas, con folletos, con reuniones públicas, con conferencias, hasta con experiencias rodeadas de todas las garantías apetecibles, si ello nos es posible.

A la segunda se va á contestar el domingo, no por nosotros, sino precisamente por obreros de oficios madrileños en que existe el trabajo nocturno, autoridades que estimamos irrecusables.

Pero vamos á esbozar aquí una contestación. Cuando en Francia se planteó este mismo problema, espírituales cronistas alegaron contra la reforma el argumento de que deberían con igual motivo desaparecer los diarios de la mañana, detenerse los trenes al ser de noche, echar anclas los barcos al ponerse el sol, cesar el alumbrado público en las poblaciones, etc., etc.....; y, aunque no en la Prensa madrileña, en la barcelonesa no ha faltado un cronista que abundase en iguales donosos comentarios y exquisitas y agudas divagaciones.

Pero he aquí que, si el trabajo nocturno es realmente una necesidad, salvo en la panadería de las grandes poblaciones y en la vigilancia de nuestros serenos, en ningún otro caso la nocturnidad es la condición esencial del oficio y sí la excepción.

En efecto: si vemos los horarios de los trenes, éstos más circulan de día que de noche; y así, no hay personal ferroviario adscrito al trabajo nocturno exclusivamente, y aun éste no está condenado toda su vida á trabajar de noche.

En los barcos, sobre que el personal que trabaja de noche se reduce á un mínimo, este personal turna y trabaja de día.

En la tipografía madrileña, de unos 2.000 operarios, apenas si habrá 200 que trabajen de noche, y sobre que pueden cambiar su trabajo, entran á él á las once de la noche para dejarlo á las cuatro y media ó las cinco de la mañana.

En el alumbrado, el gas se fabrica de día, y en la electricidad, muchísimos más operarios trabajan de día que de noche.

En las fábricas de fuego continuo, en las minas, hasta en las industrias textiles del Ter y del Llobregat, el personal turna en el trabajo, y en muchos casos, en casi todos, se reduce á un mínimo el personal que trabaja de noche.

Sólo en la panadería—y ya no en la pastelería, bollería y confitería en Madrid—es condición indispensable el trabajo nocturno; luego el argumento carece de base.

En todos esos oficios y profesiones, el hombre ó trabaja de día ó puede trabajar de día; en la panadería de las grandes poblaciones, el obrero, para trabajar de día, tiene irremisiblemente que cambiar de profesión.

Para los individuos de las profesiones citadas, la vida del hogar y de la familia en las horas del recreo, de las expansiones, de las alegrías y descanso, no es placer vedado, aunque en muchos casos le sea restringido; para nosotros, sí, y ello se demostraría con una estadística comparativa de los célibes en cada oficio.

Y si se añade que el trabajo nocturno nuestro no responde á necesidad alguna demostrada, ni siquiera á conveniencias ó imposiciones técnicas, ¿qué queda de este argumento de los cultísimos crónistas franceses y del barcelonés, que escribieron unas ingeniosas lucubraciones, rindiendo culto á la actualidad, acaso porque no encontraron otros temas?...

Sobre este asunto principalmente se va á hablar el domingo, con ánimo de ilustrar á la opinión, y á todos pedimos que acudan á la reunión, patrocinada por la Casa del Pueblo, que se celebrará en Lo-Rat-Penat, á las nueve y media de la mañana.

¡Obreros, ciudadanos, adversarios y amigos, acudid el 25 al mitin de los panaderos madrileños!»

Constituían la Mesa del mitin los Presidentes de las cuatro Sociedades de obreros panaderos de Madrid.

Martín, Presidente de los candelistas, abrió el acto diciendo

que el mitin tiene carácter informativo, para que la opinión conozca la justicia que asiste á los peticionarios.

Dijo que el trabajo nocturno en la tahona obedece sólo á la conveniencia de unos cuantos patronos, y enumera los bienes materiales y morales de los obreros en los países como Noruega, Finlandia, Italia y otros, dónde el trabajo es diurno.

Folgueiras manifestó que lo que comenzó siendo anhelo de los panaderos solamente, hoy lo es de todos los obreros organizados que sufren la jornada nocturna.

De 20 millones de españoles—añade—, 15 comen el pan fabricado de día.

Quejido, Presidente de la Federación Tipográfica, hizo notar que el trabajo nocturno en la tipografía es la excepción, y relata, fundándose en su experiencia personal, los males del trabajo de noche: el mayor de los cuales es, sin duda, el trastorno en la vida de familia, que lleva al obrero á la privación de los goces más legítimos.

Estima también que el trabajo nocturno es inmoral, porque el obrero, en su justo deseo de gozar de la vida, acude á la taberna y al vicio.

Opina que ni aun en la tipografía es necesario el trabajo nocturno, pues puede suprimirse con una buena organización y con que algunos cajistas comenzasen la jornada al amanecer.

Añade que la reforma que piden los panaderos sólo choca contra las costumbres, ó, por mejor decir, contra las malas costumbres y contra los egoísmos.

Termina pidiendo tenacidad en la campaña, y dice que si hay perjuicios, el que no pueda pasarse sin pan tierno, que no es precisamente el obrero, que se lo fabrique él.

Ortiz, de gas y electricidad, reconociendo que en su oficio es necesario el trabajo nocturno, relata la forma en que éste se halla organizado en las fábricas, de modo que es la excepción, y hay una alternativa de turnos que permite al obrero una variación en la jornada.

Hace suya la petición de los panaderos.

Anguiano, ferroviario, manifiesta que en los ferrocarriles es imprescindible el trabajo nocturno, y, por lo tanto, no aboga por la supresión en este ramo, pero sí su organización en forma que sea menos penoso.

De todos modos—añade—, ningún ferroviario trabaja en la actualidad de noche más de seis horas.

Estudia detalladamente las desventajas del trabajo nocturno, perjudicial á la salud, incitador al vicio y á la anormalidad y divorciador de la familia.

Gil, panadero, dijo que su trabajo nocturno es de catorce á diez y seis horas; y no solo perjudica la salud del obrero, sino la pública, pues los panaderos adquieren á centenares la tuberculosis y pueden propagarla.

Los panaderos quieren trabajar de día para ser sanos, para ser fuertes, para redimirse de los vicios y para gozar de las alegrías del hogar y de la vida, de las que se ven privados, teniendo que consagrar al descanso las horas de sol.

Recuerda que el Sr. Canalejas prometió la Ley, y que de esa promesa se hizo solidario el actual Gobierno.

Se leyeron varias adhesiones, y Martín hizo un resumen de los discursos, indicando la eventualidad de una huelga, si no se atienden sus justas pretensiones.

* * *

En los últimos Congresos del Partido socialista y de la Unión General de Trabajadores se reclamó también la supresión del trabajo nocturno de los panaderos.

Entre los actos celebrados por los elementos católico-sociales en favor de la misma medida figura la creación en Cartagena de una Cooperativa panificadora obrera, en la que se ha acordado trabajar de día, observar el descanso dominical y mejorar el jornal del obrero, que también ha de participar de las utilidades en proporción al capital y trabajo, por mitad, tomando una parte como reserva social para aumentar el capital y dar desarrollo á la industria.

CAPÍTULO II

Movimiento á favor de la prohibición del trabajo nocturno en las panaderías, y Leyes que rigen acerca de la materia en los principales países.

SUMARIO

I. Caracteres del trabajo en la panadería. — II. Reglamentación del trabajo en la industria de la panificación: 1. Leyes y Reglamentos generales; 2. Leyes que suprimen el trabajo nocturno en la industria de panificación: su origen y su desenvolvimiento: *a)* Noruega; *b)* Suiza: Cantón del Tessino; *c)* Italia; *d)* Finlandia. — III. Los resultados de la Ley en Italia. — IV. El movimiento á favor de la supresión del trabajo nocturno de los panaderos en otros países. Acción internacional: Alemania; Austria; Bélgica; Dinamarca; Francia; Gran Bretaña; Holanda.

I

CARACTERES DEL TRABAJO EN LA PANADERÍA

El trabajo nocturno, cualquiera que sea, es nocivo y perjudicial por verificarse durante las horas que precisamente se destinan al descanso. Este principio general, de extremada importancia para el desarrollo de la legislación protectora del trabajo, no se discute ya: lo que se estudia es la manera de disminuir ó de suprimir el trabajo nocturno en las industrias en las cuales se practica. El problema tiene, pues, un carácter general. El punto de partida de su oficial planteamiento debe buscarse en los acuerdos de la Conferencia de Berlín, y su solución, mejor dicho, el principio de su solución, en las Leyes obreras de los

distintos Estados, que limitan cada vez más el trabajo nocturno en las diferentes industrias.

Una de éstas, la de panificación, se halla particularmente interesada en la solución del problema del trabajo nocturno. «*Todó trabajo nocturno, escribía De Amicis, es físicamente perjudicial, aun siendo espontáneo; impuesto, lo es todavía más, y cuando es habitual, llega á hacerse moralmente perjudicial, porque perturba las costumbres que se fundan en leyes naturales y pone á los trabajadores fuera de la vida social. Si fuese absolutamente necesario, el trabajo nocturno de los panaderos sería una necesidad dolorosa; impuesto nada más que por el uso, es una injusticia, de la cual todos somos responsables. Querer que se mantenga, no por necesidad, sino para satisfacción nuestra, revela el duro egoísmo de una raza que todavía no ha sido afinada por la civilización de que se enorgullece.*»

«*Todas las noches, decía el Diputado francés Godart, miles de hombres, en estrechos locales calurosísimos, en sótanos, se extenuan, ejecutando una labor durísima. Y lo que hacen en el silencio de las ciudades dormidas, como si tuvieran que ocultar alguna manipulación repugnante, es el pan.... ¿Por obra de qué exigencias del consumidor, favorecidas por el espíritu de competencia agresiva de los patronos, se ha llegado á esto?... ¿Porqué se fabrica el pan de noche? Entre las razones que pueden aducirse á favor de este estado de cosas, ninguna es de orden técnico. La levadura, la fermentación, el amasado, el cocido, pueden, sin dificultad ninguna, hacerse de día, sobre todo desde que se ha difundido el uso de los aparatos para levaduras y de las amasadoras mecánicas. Á lo sumo podrá decirse que el calor del horno es más insoportable de día que de noche. Sin embargo, en muchas industrias de fuego continuo, los obreros trabajan de día, á temperaturas igualmente altas, y no padecen por ellas más sensiblemente que de noche....*» (1).

«*Esta privación de sol y de luz durante todo el año bastaría por sí sola, decía M. Cleuet al Consejo Superior del Trabajo francés, para poner al obrero panadero en condiciones fisiológicas detestables. El trabajo en hornos demasiado estrechos, y generalmente sucios, en donde no hay aire, viene á empeorar estas condiciones. En una palabra: el trabajo, cansado y agobiante en sí mismo, resulta más penoso porque se ejecuta de noche; la*

(1) *Proposition de Loi Godart: Exposé des motifs.*

alimentación irregular y el *surménage* que de todo ello resulta convierten al panadero en candidato á todas las enfermedades, á todas las depresiones del organismo» (1).

Del mismo parecer son los médicos que han estudiado las condiciones del trabajo en la panadería. La excesiva jornada de trabajo, que bastaría ya para producir graves trastornos en la salud, decía el Dr. Epstein, de Munich, se verifica en la industria panificadora durante la parte del día destinada al descanso por la Naturaleza. Los médicos y los higienistas reconocen unánimemente que el descanso de la noche no puede en modo alguno sustituirse con el descanso del día, y el desdén con que se mira la falta de sueño debe conducir á la ruina de la salud.»

El Dr. Letulle, de la Academia de Medicina de París, es de parecer que los panaderos, por efecto de las condiciones de su trabajo y por las horas en que éste se ejecuta, son candidatos á la tuberculosis. El Dr. Courmont, Profesor de Higiene en la Facultad de Medicina de Lyon, escribía: «¿Por qué es tuberculoso el panadero? Sencillamente, porque su oficio le obliga á estar fuera de todas las condiciones normales de higiene y de salud. Este hombre, cuyo trabajo es muy penoso, vive sin sol y sin aire. Durante el día, que está hecho para trabajar y para alimentarse, tiene que dormir. De noche lucha penosamente con la masa en un lugar oscuro y caliente, del cual tiene necesidad de salir de cuando en cuando para respirar, desnudo y sudoroso; el aire frío del exterior. ¿Qué organismo podría resistir á esto? La tuberculosis del panadero es necesaria» (2).

M. Maurice Bouteloup, en su estudio acerca del particular, obra muy digna de ser consultada y que se citará aquí más de una vez, recoge numerosas opiniones de médicos alemanes, ingleses, franceses é italianos, que concuerdan con los precedentes (3).

Puede afirmarse, por lo tanto, que el trabajo de la panificación, perjudicial ya, por las condiciones de los locales en que se verifica, por la proximidad de los hornos y por el polvo que se desprende de la harina, resulta aún más perjudicial merced á las horas en que se ejecuta, es decir, por ser nocturno.

(1) *Rapport présenté au Conseil Supérieur du Travail par M. Cleuet, au nom des représentants ouvriers.*

(2) Citado por M. Godart en su *Rapport*.

(3) *Le travail de nuit dans la boulangerie*, par Maurice Bouteloup, París 1909, capítulo IV: *Morbosidad y mortalidad de los obreros.*

¿Por qué se ejecuta de noche este trabajo? «La única razón para fabricar el pan por la noche, contesta M. Godart, es la voluntad de la clientela, que, desde hace muchos años, tiene la costumbre de recibir el pan fresco y tierno á primera hora de la mañana.»

«¿Qué nos dicen en contra?—decía M. Raoul Jay en el Consejo Superior del Trabajo—. Nada, como no sean los caprichos ó los hábitos de la clientela. El panadero trabaja todas las noches. Este trabajo inhumano abrevia su existencia, agota prematuramente sus fuerzas. ¿Qué le hemos de hacer? ¿Acaso no es preciso que los parisienses mojen en su café con leche un panecillo fresco? Es evidente, sin embargo, que no son estas razones que puedan hacer vacilar, en un momento dado, á hombres que han comprobado las desastrosas consecuencias de las condiciones en que suelen trabajar los obreros de la alimentación» (1).

De las investigaciones practicadas se deduce que el trabajo nocturno de los panaderos es relativamente reciente. En Alemania data de un siglo ó siglo y medio; en Inglaterra se conoce desde 1824; en Francia, del siglo XVIII; en los demás países ocurre, poco más ó menos, lo mismo (2). Lo que sí es general es su existencia en todos, menos en aquellos que ha sido abolido por medio de una Ley.

II

REGLAMENTACIÓN DEL TRABAJO EN LA INDUSTRIA DE LA PANIFICACIÓN

A pesar de las condiciones antihigiénicas del trabajo nocturno en la industria de panificación, la mayoría de los países no lo han suprimido. Generalmente existen Leyes y Reglamentos relativos al trabajo en las panaderías; pero se refieren sobre todo á la higiene de los hornos y locales anexos, á la elaboración del pan, á su cochura, á su venta ó al trabajo de mujeres y niños. El preámbulo del proyecto de Ley presentado á las Cámaras por el Gobierno italiano en 1907, convertido en Ley en 1908, clasifica del siguiente modo las disposiciones legislativas vigentes á la sazón con respecto al trabajo de los panaderos.

(1) *Conseil Supérieur du Travail, X session*, Junio de 1901.

(2) Véase Bouteloup, ob. cit., páginas 6 y 7.

1. *Leyes y Reglamentos generales.*

a) *Austria*, art. 96 del Código industrial; *Hungria*, Ley 17 de 1884. — No disponen que el trabajo haya de ser diurno; pero obligan á dividir los obreros en dos tandas, una de las cuales trabaja de día y la otra de noche, y es evidente que estas disposiciones hacen que los pequeños patronos supriman el trabajo nocturno y que los grandes empleen alternativamente á sus obreros.

b) *Estados Unidos*. — Las Leyes fijan el número de horas que puede trabajar un obrero á la semana, dejando, sin embargo, la libertad de distribuir las entre los distintos días y las distintas horas.

c) *Australia*. — Las Leyes de esta posesión inglesa fijan el número máximo de horas por semana y por día, durante las cuales puede trabajar un obrero, sin disponer nada sobre si el trabajo ha de ser diurno ó nocturno.

d) *Alemania*. — La Ordenanza de 4 de Marzo de 1896 dispone que en las panaderías donde se trabaja de noche, la duración del trabajo para cada obrero no podrá exceder de doce horas al día, ó de trece, si se interrumpe con un descanso de una hora. Los turnos de trabajo no pueden exceder de siete por semana. Además de las horas indicadas, el obrero podrá ocuparse, por espacio de media hora al día, en trabajos preparatorios.

Entre un turno y otro deberá haber un descanso no interrumpido de ocho horas, como *mínimum*.

Esto es, en definitiva, lo que se ha dispuesto en los países que se citan con respecto al trabajo en la industria de panificación. En los países restantes no existen disposiciones especiales, estando comprendida esta industria en las Leyes protectoras de carácter general (1).

2. *Leyes que suprimen el trabajo nocturno en la industria de panificación: su origen y desenvolvimiento.*

Son cuatro en la actualidad: la Ley noruega de 6 de Agosto de 1897, la del Cantón del Tessino de 3 de Julio de 1906, la Ley italiana de 22 de Marzo de 1908 y la Ley finlandesa de 22 de Mayo de 1908.

(1) Véase *Abolizione del lavoro nocturno nell'industria della panificazione* (Publicación oficial), pág. 17.

Se examinarán sucesivamente el origen, elaboración y contenido de estas cuatro Leyes:

a) *Noruega.*

El trabajo nocturno en las panaderías se suprimió en Noruega en 1885.

«La Ley de 1885—dice M. Bouteloup—se debió á la revelación de las deplorables condiciones en que se encontraban los obreros panaderos; la competencia había traído consigo, sobre todo en las grandes ciudades, larguísimas jornadas de trabajo; en Christiania, por ejemplo, el trabajo, sin descanso, comenzaba entre las ocho y las doce de la noche para terminar entre dos y seis de la tarde siguiente. Los panaderos se morían en Noruega á los treinta y nueve años, por término medio. Ya entonces se ocupaban allí con la legislación social. El mismo año se nombró una Comisión que estudiase un proyecto relativo á la protección de los trabajadores. En cuanto á la panadería, sólo había una Ley antigua que prohibía cocer el pan en domingo y días festivos. En 1885 se votó la primera Ley limitando la jornada de trabajo en esta industria y prohibiéndolo desde las seis de la tarde hasta las tres de la mañana, aunque con numerosas excepciones. El estado de cosas creado por esta Ley se modificó sucesivamente en 1894, 1897, 1899 y 1906.»

He aquí la evolución sufrida por la legislación noruega, según el autor citado:

Ley de 1885:

«Las excepciones, muy numerosas, son las siguientes:

- 1.º El patrono puede trabajar á todas horas;
- 2.º El secado de los bizcochos y la elaboración de las levaduras pueden hacerse de noche;
- 3.º Se permite el trabajo continuo con tandas de día y de noche, bajo determinadas condiciones.
- 4.º El viernes, por la noche, el trabajo puede empezar á las doce de la misma, como compensación de que el sábado debe suspenderse á las seis de la tarde hasta el lunes por la mañana.
- 5.º Se puede trabajar de noche con ocasión de cierto número de fiestas previstas por la Ley, y también para reemplazar una hornada perdida; además, la Autoridad municipal y la de Policía pueden conceder exenciones temporales ó transitorias.»

Ley de 14 de Julio de 1894:

«La Ley de 1885 no suprimió los males que querían evitarse: la duración del trabajo seguía, siendo excesiva (quince horas), y el trabajo nocturno subsistía, aunque parcialmente, con grave daño de la higiene de los trabajadores y de la moralidad de los más jóvenes de ellos. Entonces, en 1894:

1.º Se acuerda considerar como trabajo nocturno el que se verifica entre ocho de la noche y seis de la mañana (en vez de seis á tres).

2.º Se limita á doce horas, comprendidas las comidas, la jornada de trabajo del obrero.

3.º Se excluye por completo de las panaderías á los muchachos menores de catorce años, no pudiendo trabajar de noche los de catorce á diez y ocho.

4.º Se suprime el permiso para el trabajo continuo con dos tandas; no se permite trabajar, pasada la hora normal, con el pretexto de haberse estropeada la hornada, y se aplica la Ley á las tahonas dependientes de hoteles, restaurants y pastelerías.

5.º Un mismo obrero no podrá emplearse más de seis noches por quincena en los trabajos nocturnos tolerados (secado de bizcochos, levaduras); en el caso en que alguno de estos trabajos se haga por un obrero que trabaje también de día, cada hora de la noche se le contará como hora y media.

6.º Se precisan las excepciones, y, al mismo tiempo, se restringen: en su virtud, el domingo por la noche sólo podrá trabajarse antes de las doce en las levaduras; el sábado por la mañana sólo podrá empezarse á las dos (en vez de á las doce de la noche), y lo mismo en las vísperas de ciertas fiestas; y, aun en estos casos, la duración del trabajo no podrá exceder de quince horas, ni de doce el día de la fiesta nacional. Sólo quedan como permisos más amplios el domingo antevíspera de Navidad (se podrá trabajar desde las seis de la tarde hasta el lunes, á las ocho de la noche) y el que correspondiera á la víspera de Navidad (se podrá trabajar: por la mañana, de dos á ocho, y por la tarde, de seis á seis de la mañana siguiente).

7.º Las exenciones transitorias sólo podrán concederse por el Jefe de la Policía, cuando los obreros consientan en ello, y no deberán exceder de seis días; las exenciones más amplias competen á los Prefectos.

8.º El tipo de las multas se eleva 10-500 coronas, en vez de 2-500, y se indica la aplicación que han de tener.»

Ley de 6 de Agosto de 1897:

«Las modificaciones son mucho menos importantes que en 1894; casi todas se inspiran en el mismo espíritu y las refuerzan:

1.º Se limitan á diez las horas de trabajo de los obreros ocupados exclusivamente de noche; este tiempo comprende las horas habituales de descanso.

2.º Las doce horas de trabajo de los obreros ocupados de día deben incluir los descansos habituales; deberá haber á medio-día una hora de descanso, por lo menos. Si los patronos prefieren adoptar la jornada de diez (que comprende también los descansos), deberán prevenir á los obreros, cuando pasen de uno á otro sistema, por lo menos con veinticuatro horas de anticipación.

3.º Con el propósito, indudablemente, de remediar ciertos abusos, se decide considerar como obrero al que ha alquilado una panadería, cuando el que adelante el dinero quede interesado en el establecimiento; de igual modo, cuando varios asociados exploten una panadería, uno solo se considerará como patrono, y la Policía hará que su nombre figure en la panadería.

4.º Se limitan todavía más las horas de trabajo permitidas el domingo que precede en uno ó dos días la fiesta de Navidad.

5.º Las únicas modificaciones que constituyen una ampliación de la Ley son: la que incluye el día de Pascua entre los exceptuados (trabajo permitido desde la noche de la víspera hasta la tarde, á las seis), y la que hace responsable al obrero, y no al patrono, cuando el trabajo se ejecuta fuera de las horas permitidas, sin que el patrono lo haya ordenado ó lo sepa.»

Ley de 20 de Mayo de 1899:

Hace pequeñas concesiones á los patronos, en vista de sus reclamaciones:

«1.º Los patronos—los cuales pueden trabajar de noche, pero no en domingo—podrán trabajar personalmente el sábado por la noche, hasta las ocho.

2.º Las multas se abonarán á la Caja municipal y no á la de los obreros.»

Ley de 24 de Abril de 1906:

Es la más reciente y la qué se halla en vigor. He aquí lo que dice acerca de ella el citado M. Bouteloup:

«Los patronos no desesperan. El proyecto de modificación, rechazado en 1899 por el Odelsting y aprobado unánimemente por varias Juntas anuales de su Sindicato (pedían los patronos que la operación de encender los hornos y de preparar la masa pudiera comenzar antes de las seis de la mañana, y que se autorizase á los obreros jóvenes á trabajar de noche á partir de los diez y seis años y no de los diez y ocho), fué presentado en 1901 al Ministro de Comercio, que se negó á tratar de él: entonces fué llevado nuevamente al Odelsting (1902); pero éste, por varias razones, y en particular por falta de tiempo, ni siquiera lo discutió.

En 1903, nueva tentativa cerca del Ministerio de Comercio, más feliz esta vez. El Ministro dispuso que por los Prefectos se hiciese una información cerca de patronos y obreros, especialmente en lo relativo á la modificación principal (permiso para encender los hornos y para trabajar la masa antes de las seis). También se solicitó el parecer de las Autoridades locales de Policía.

Por parte de los patronos, la información revela estados de espíritu é intereses muy diferentes: una tercera parte, poco más ó menos, de las opiniones emitidas, eran contrarias al proyecto; principalmente las de los patronos del campo ó de los pequeños patronos: para los unos, el pan de lujo es cosa de poca monta; para los otros, la Ley, tal y como es, al permitirles trabajar de noche, les favorece, con perjuicio de los grandes patronos. Los patronos de las grandes poblaciones pedían, por regla general, que la Ley se modificara; 10 Sindicatos contra 4 rechazaban la modificación. Tan sólo en una ciudad importante, en Stavanger, el Sindicato patronal reclamaba el *statu quo* en lo concerniente al art. 2.º Los partidarios de la modificación estaban apoyados por algunos fondistas de Christiania, de Troughjem y de Bergen.....

Los obreros protestaron enérgicamente; todos los Sindicatos se mostraban hostiles al cambio: sólo se formulaba un número escaso de opiniones individuales favorables.

La Policía hacía constar, en general, que el público no se quejaba, y que el cambio no era necesario.....

En estas condiciones se iniciaron los debates; las discusiones referentes á este asunto han sido siempre largas y profundas en el Storting, pero esta vez todavía más. En apariencia, se trataba de poca cosa: permitir que los obreros que tienen derecho á estar en la panadería antes de la hora legal para las levaduras, y quizá también á los que se ocupan de noche en secar los bizcochos, que enciendan los hornos y elaboren la masa.

En realidad, se trataba de algo más: los partidarios de esta legislación veían en aquella modificación un paso atrás, y temían que este fuese seguido de otros; los patronos aseguraban que la modificación propuesta no tenía más finalidad que la mejor utilización del tiempo durante el cual se permite el trabajo, y que el trabajo nocturno no se aumentaría en lo más mínimo. Con la reforma se podría elaborar antes de las seis una pequeña cantidad de masa, y satisfacer de este modo á la clientela exigente, que quiere tener pan fresco temprano. Se les contestaba que esta necesidad no se hacía sentir, y que el público no se quejaba.....

El Gobierno, representado por el Ministro Arctander, se mostró favorable á la modificación, y presentó un proyecto; la Comisión resultó dividida; la mayoría rechazaba toda discusión; la minoría proponía tan sólo pequeñas modificaciones al proyecto del Gobierno. En el Odelsting, donde la discusión se verificaba en los días 20 y 21 de Marzo de 1906, el proyecto encontró adversarios tenaces. En el Lasting le combatió principalmente el Sr. Skilbred.

Había un punto con respecto al cual todos pensaban lo mismo: que la Ley no tiene *graves* inconvenientes; también reconocían todos que ha mejorado notablemente la situación física y moral de los obreros.

Después de gran discusión, se acordó lo siguiente:

1.º Se autoriza á los obreros que trabajan en las levaduras antes de las seis de la mañana (esto ya se hacía en la práctica, á pesar de la Ley) á calentar los hornos y á preparar la masa. Sin embargo, no se podrá preparar la pasta antes de las cinco, y sólo podrá emplearse, á este efecto, un obrero por cada horno. Es lo que pedían los patronos y proponían el Gobierno y la minoría de la Comisión. Los partidarios de este cambio aseguraban que no querían abrir la puerta al trabajo nocturno; tenían un medio muy sencillo de tranquilizar á los que se inquietaban, medio que proponía, por lo demás, el proyecto gubernamental: no permitir los trabajos preparatorios (enfriamiento de las leva-

duras y calentamiento de los hornos) antes de las cuatro de la mañana.....

2.º Se autoriza el trabajo de las levaduras y el calentamiento de los hornos el domingo antes de la media noche; el Gobierno era contrario á este cambio.

3.º Se reforman las excepciones relativas á los días festivos; se asimila el 17 de Mayo (fiesta nacional) á los domingos.

4.º Se acuerda que el obrero culpable pague una multa; es esta una concesión más á los patronos que denunciaron el hecho de que algunos obreros impulsaban á sus patronos á infringir la Ley para denunciarles después.

En una palabra, se trata del éxito del proyecto de los patronos; sin embargo, no se les concedió una cosa: permitir que los muchachos que no han cumplido diez y seis años trabajen antes de las seis. Se mantiene en la reforma la edad de diez y ocho años. Hubo gran discusión con respecto á este artículo; los adversarios del nuevo proyecto esperaban compensar las pérdidas que habían experimentado, obteniendo la jornada de diez horas, comprendido el descanso, para los obreros menores de diez y ocho años, pero no lo lograron.

Se les hizo, sin embargo, una pequeña concesión en otro punto.

5.º Se acordó que cuando el personal de día se anticipase á las horas normales, las horas de noche, es decir, las anteriores á las seis de la mañana, se le contarían como dobles.

Este es el último estado de esta legislación, de la cual un Diputado, Mr. Eriksen, decía, en los debates de 1906: «De lo poco que se ha hecho en nuestro país, en el terreno de la legislación social, la Ley sobre las panaderías es una de las cosas mejores y más principales. Esta Ley no hiere ningún interés respetable, y ha mejorado notablemente la condición de los obreros panaderos, desde el punto de vista sanitario y desde otros puntos de vista.»

Los obreros sindicados vieron la Ley con notable disgusto; Quisieron protestar con una huelga general; pero no eran lo bastante fuertes (800, de 2.800), según las cifras aportadas durante los debates de 1906. Fueron vencidos, después de diez y nueve semanas de resistencia, y su Sindicato quedó debilitado, después de un fracaso que le costó 80.000 francos.

Sea de esto lo que quiera, y aun admitiendo que la Ley de 1906 constituye un retroceso con respecto á las anteriores, se

ve que Noruega está aún muy lejos de restablecer el trabajo nocturno en la panadería» (1).

b) Suiza: Cantón del Tessino.

La represión á que dieron lugar en Italia los sucesos de Milán en 1898 llevaron al Tessino número no escaso de refugiados políticos, que fundaron los primeros organismos obreros, y especialmente uno de los más poderosos, el de obreros panaderos. En 1905 comenzó la propaganda á favor de la supresión del trabajo nocturno en la panadería: se celebraron *meetings*, intervinieron activamente los socialistas, y el 16 de Noviembre de 1905, tres Diputados de este partido presentaron al Gran Consejo un proyecto de Ley, en el cual se establecía para los panaderos el trabajo de día y el descanso semanal. Este proyecto, de conformidad con el parecer de la Comisión especial, se remitió al Consejo de Estado para que lo estudiase y presentase un Mensaje acerca del mismo. Al aproximarse la legislación de primavera, la agitación se acentuó, y hasta se trató de una huelga general de panaderos, declarándose dispuestos á declararla varios Sindicatos de la Bolsa del Trabajo. En varios puntos del cantón, los panaderos se negaron á trabajar en la noche del 1.º de Mayo: no se presentaron en los hornos sino al día siguiente, por la mañana, é hicieron lo propio los días siguientes; los patronos aceptaron el cambio en cierto número de pueblos situados en la línea del Gotardo, en las cercanías de Biasca (2).

«En estas condiciones, añade M. Bouteloup (3), presentó el Gobierno al Gran Consejo, en 16 de Mayo de 1906, un proyecto de Ley sobre trabajo en las panaderías. Los Diputados al Gran Consejo no estaban muy acostumbrados á ocuparse en cuestiones sociales; pero el Gobierno, á la vez que se daba cuenta de la importancia cada vez mayor de estas cuestiones, deseaba demostrar al resto de la Confederación que el Tessino no se quedaba atrás en este terreno. Por esta razón, los panaderos hallaron en él, y especialmente en el Dr. Casella, Director del Departamento de Inspección higiénica, un apoyo energético y clarividente.

(1) Bouteloup, *Le travail de nuit dans la boulangerie*, pág. 111.

(2) Bouteloup, ob. cit., páginas 115-117.

(3) Ob. cit., páginas 116 y siguientes.

»El Mensaje que acompañaba al proyecto recordaba que los obreros panaderos reclamaban del legislador una limitación de la jornada de trabajo, el descanso semanal y la supresión del trabajo nocturno. Ahora bien: para esto era necesario una Ley, pues si la industria de panificación estaba sometida á la vigilancia de las Autoridades municipales, por lo que respecta á los locales, á la calidad de las primeras materias y á los procedimientos de fabricación, la reglamentación que se pedía excedía de su competencia.

»El Mensaje demostraba después la utilidad de una intervención, desde el punto de vista de la higiene: «En algunas panaderías se duerme en los almacenes de harinas ó de combustible; en otras, los retretes comunican con los locales donde se elabora el pan; en las restantes tienen que ir los mismos obreros, medio desnudos y sudando, á buscar el agua con cubos.»

Los puntos principales del proyecto eran:

- 1.º Varias reglas relativas á la higiene de los locales para el trabajo y para el descanso;
- 2.º El seguro obligatorio de los obreros contra los accidentes;
- 3.º La limitación de la jornada de trabajo á once horas, lo cual no era más que la ampliación de la Ley federal sobre las fábricas;
- 4.º El descanso semanal obligatorio, que debía ser en domingo, cuando menos, una vez al mes;
- 5.º La prohibición del trabajo nocturno de ocho de la noche á cuatro de la mañana.

Acerca de este último punto decía el Mensaje: «Si hay servicios de interés colectivo que no pueden suspenderse de día ni de noche y trabajos que por razones técnicas no admiten la suspensión diaria, no es posible incluir entre ellos la panificación, porque puede hacerse igualmente durante el día, sin daño de la primera materia ni del funcionamiento de los hornos.»

Se determinaban varias excepciones:

- a) La noche que precede á un día de fiesta, cuando el descanso semanal cae en ese día;
- b) Los casos de urgencia reconocidos por la Municipalidad, siempre que la petición no se inspirase en motivos de lucro;
- c) Los casos en que la cantidad ó la calidad de la producción de una panadería necesitasen del trabajo nocturno: la concesión podría hacerse á título permanente por la Municipalidad, con la sola condición de que los obreros alternasen el trabajo diurno

con el nocturno, cuando menos cada ocho días, y no trabajasen nunca más de once horas.

El proyecto, leído al Gran Consejo en 18 de Mayo, se remitió á una Comisión de seis miembros, la cual presentó un dictamen (25 de Junio), redactado por Leo Macchi, Diputado socialista.....

El dictamen utilizaba ampliamente el de la Comisión de Turín, y enumeraba, con arreglo á este último, las ventajas del trabajo diurno..... En algunos puntos, sin embargo, la Comisión modificó el proyecto, á saber:

- 1.º Confiaba al Consejo de Estado exclusivamente el cuidado de aprobar la instalación de nuevas panaderías desde el punto de vista higiénico (el proyecto del Gobierno sólo exigía la autorización de la Municipalidad);
- 2.º Sólo permitía el trabajo nocturno en víspera de días de fiesta en las panaderías que empleasen un solo obrero;
- 3.º Hacía que el trabajo nocturno comenzase á las nueve, en lugar de á las ocho, en interés de la fabricación del pan;
- 4.º El Consejo de Estado sustituía á las Municipalidades en lo relativo á las autorizaciones para el trabajo nocturno;
- 5.º No permitía que estas concesiones fuesen permanentes, sino por razón de la *calidad* y no de la *cantidad* del pan: de otro modo, «los patronos que tienen actualmente dos hornos funcionando hubieran podido pedir que se trabajase sin interrupción, y, sirviéndose de un solo horno de día y de noche, hacer una especulación y aventajar á todos los demás patronos». En cuanto á la calidad del pan, se tenía en cuenta el pan de lujo para los hoteles, por ejemplo; pero se entendía que las exenciones no habrían de generalizarse, y que, en todo caso, los obreros no trabajasen de noche más que una semana de cada dos.
- 6.º Finalmente, la Comisión era de parecer que las multas se impusiesen á los obreros y á los patronos.»

El Gran Consejo discutió el proyecto los días 27 y 28 de Junio y el 2 de Julio. La cuestión del descanso semanal dió lugar á algunas objeciones; pero se prescindió de ellas. En lo relativo á la limitación de la jornada de trabajo á once horas, todos estuvieron de acuerdo. Después se trató del trabajo nocturno; el principio no fué atacado: uno de los Diputados declaró que, aun habiendo sido al principio contrario á la reforma, se había convencido, después de estudiarla, de que era preciso hacerla, por razones de higiene y de moralidad; pero varios pidieron que se implan-

tase la igualdad de trato para todos, lo mismo patronos que obreros. Leo Macchi explicó que el derecho público cantonal se oponía á que se impudiese trabajar á los patronos; pero que, aun pudiendo hacerse esto, no era necesario, pues el ejemplo de las industrias regidas por la Ley de fábricas demostraba que el trabajo de los patronos no tenía inconvenientes..... Esto no obstante, la Comisión redactó el artículo en una nueva forma: «En todas las panaderías y pastelerías estará prohibido el trabajo nocturno»; la prohibición se hacía, por lo tanto, extensiva á los patronos. Ahora bien: la oposición á que dió lugar esta redacción, en los unos, por favorecer á los patronos, y en los otros por temor á infringir la Constitución, hizo que se retirase la enmienda, y el proyecto se aprobó en totalidad (1).

El 3 de Julio, después de algunos retoques de pura fórmula propuestos por el Consejo de Estado y aceptados por el Gran Consejo, el proyecto quedó convertido en Ley.

El descontento de los que se creían perjudicados por la Ley subió de punto. Uno de los principales patronos de Lugano fué el alma de aquella protesta. El 24 de Julio se inició la campaña; pero su resultado fué tan lastimoso, que el *referéndum* solicitado por los fabricantes no pudo llevarse á cabo, y el Reglamento para la ejecución de la Ley se promulgó en 21 de Agosto. No por eso renunciaron los patronos á sus pretensiones. A los dos días de puesta en vigor la Ley ya reclamaban su suspensión, indicando la posibilidad del cierre, y decían que sus deseos consistían en la posibilidad de organizar el trabajo continuo, en que el horario legal fuera de media noche á mediodía y en que el descanso semanal fuera facultativo. El Consejo de Estado se escudó con la Ley. Acudieron entonces á este alto Cuerpo pidiendo autorización para el trabajo nocturno, conforme al art. 7.º de la Ley, demostrando que la calidad de su producción lo exigía. El Consejo de Estado concedió algunas autorizaciones de este género, pero sólo estando fundadas en razones de carácter técnico y con referencia al pan de lujo.

Pero no sólo eran numerosas las protestas, sino las infracciones. En Lugano y en Bellinzona, la Ley casi se cumplía, porque la organización obrera era fuerte; pero en las demás localidades, los patronos obtenían de los Ayuntamientos permisos ilegales, ó celebraban con sus obreros contratos ficticios de

(1) Véase Bouteloup, ob. cit., páginas 122-123.

arriendo para que apareciesen como patronos y pudiesen trabajar de noche. En Locarno la Ley no existía, y á los obreros que protestaban contra el antiguo horario se les despedían. El 19 de Noviembre de aquel año, los patronos elevaron un Mensaje al Gran Consejo, el cual nombró una Comisión para su estudio, y después de muchas discusiones, acordó no acceder á lo que solicitaban (1).

En 1907 volvieron á suscitarse protestas y reclamaciones con motivo del cumplimiento más estricto de la Ley por parte de las Autoridades. El Consejo de Estado quiso tener en cuenta las reclamaciones recibidas, y transformó los permisos para el trabajo nocturno en autorizaciones para comenzar el trabajo á las dos de la mañana. Poco después autorizaba á los patronos de Lugano para que utilizasen el trabajo nocturno, pero sólo para la fabricación del pan de lujo de los hoteles. El 29 de Mayo de 1907 presentó el Consejo de Estado al Gran Consejo un Mensaje, en el cual se proponía introducir en la Ley las siguientes modificaciones:

- 1.ª Supresión del seguro obligatorio, difícil, á causa del frecuente cambio del personal, y poco útil por la escasez de los accidentes;
- 2.ª Comienzo del trabajo á las tres, en lugar de las cuatro, durante los meses calurosos del año (Abril-Septiembre);
- 3.ª Prohibición de todo trabajo, incluso á los patronos, durante las horas prohibidas;
- 4.ª Concesión de una hora de trabajo para las levaduras en la tarde de los domingos;
- 5.ª Limitación á una ó dos horas de las excepciones temporales que pueden conceder los Municipios;
- 6.ª Supresión de toda excepción permanente para ciertas clases de pan.

La Comisión nombrada para estudiar estas proposiciones admitió por unanimidad la primera y rechazó las cuatro últimas. La discusión de la segunda, la que precisamente se refería al trabajo nocturno, estuvo á punto de dar al traste con la Ley. En efecto: el Gran Consejo aprobó, por 34 votos contra 22, una proposición derogando lisa y llanamente la Ley de 1906. Las quejas de los patronos, por una parte, y por otra el descontento reinante contra los obreros, á consecuencia de una huelga de larga du-

(1) Véase Bouteloup, ob. cit., páginas 125-136.

ración que había habido en las canteras, dieron este resultado. Esto no obstante, como el Consejo de Estado, fundándose en que el acuerdo del Gran Consejo no se había tomado en forma constitucional, se negó á sancionarlo, las cosas quedaron en el mismo estado. En 1908, mientras la Bolsa del Trabajo reforzaba su organización, las luchas políticas y la aprobación de la Ley italiana sobre trabajo nocturno en las tahonas hicieron que se procediera al estudio del problema en condiciones muy distintas. La Comisión del Gran Consejo propuso: 1.º La supresión del seguro obligatorio; 2.º Prohibición del trabajo desde las nueve hasta las cuatro, de Octubre á Marzo, y desde las nueve hasta las tres, de Abril á Septiembre; 3.º Prohibición del trabajo de los patronos, con la única excepción de que el patrono que trabaja solo pueda empezar su labor dos horas antes del horario normal; 4.º Preparación de las levaduras por la tarde en los días de descanso; 5.º Limitación de las exenciones que pueden conceder los Ayuntamientos, y 6.º Supresión de las exenciones permanentes.

La discusión no alteró en su esencia el proyecto de la Comisión, y la nueva Ley se promulgó el 19 de Junio de 1908; y aunque los patronos acudieron al Consejo de Estado con peticiones de exención y reclamaciones de todo género, no fueron atendidos (1).

c) *Italia* (2).

En Italia, la idea de suprimir el trabajo nocturno de los panaderos se inició en el Congreso celebrado por éstos en Brescia en 1883. El Congreso de Turín, al año siguiente, ratificó esta aspiración de la reforma, dando lugar, entre patronos y obreros, á pactos más ó menos efímeros. El Ayuntamiento de Turín, al suprimir el trabajo nocturno, como medida higiénica, en 1904, señaló un progreso en la materia, pero el Tribunal Supremo de Roma anuló el acuerdo.

En 1889 volvió á tratarse de este problema en Milán. Patronos y obreros, reunidos en el Ayuntamiento, estudiaron el problema. Los primeros propusieron solicitar del Parlamento una

(1) Bouteloup, ob. cit., páginas 134 y siguientes.

(2) Véase la publicación del Ministerio italiano de Agricultura, Industria y Comercio, titulada: *Abolizione del lavoro notturno nell'industria della panificazione*, suplemento núm. 6 al *Bolletino dell'Ufficio del Lavoro*, de Roma (1908). Véase *inchiesta sul lavoro notturno dei fornai* (1906).

Ley que prohibiese el trabajo nocturno, que calificaba de «inhumano é indigno de la civilización». Como fecha para la supresión de este trabajo se fijó la del 29 de Septiembre de 1890; pero cuando todos creían que la reforma iba á ser un hecho, surgieron dificultades, y los mismos patronos, partidarios tan entusiastas de ella poco antes, alegaron la imposibilidad de llevarla á cabo en seguida, dadas las costumbres del público. En una palabra: que el trabajo nocturno tan sólo se suprimió, y para eso temporalmente, en Pavía y Chivasso. Inútil fué que los obreros protestasen y quisiesen celebrar reuniones; la Autoridad lo prohibió, y todo siguió lo mismo que antes. Diez años después, en 1901, vuelve á retoñar la agitación en Milán, secundada esta vez por los patronos, en vista de la actitud de los obreros. Aceptada por los patronos la reforma, el 18 de Octubre, á raíz de la huelga general, ambas partes declaraban en el contrato colectivo que suscriben que «el trabajo diurno solo podrá efectuarse después de transformada la industria del pan». La reforma había fracasado de nuevo. No ocurrió lo mismo en Turín. El Reglamento municipal de higiene suprimió, en Mayo de 1905, el trabajo nocturno de los panaderos. Como es natural, este acuerdo suscitó protestas. Se hallaba concebido en forma de art. 380 del Reglamento de Higiene, en los términos siguientes: «Queda prohibido el trabajo nocturno de los panaderos y pasteleros desde las doce de la noche hasta las cuatro de la mañana.» No obstante la oposición de los patronos, el nuevo artículo se aprobó sin modificaciones, y entró en vigor el 2 de Mayo. La oposición patronal no solamente continuó, sino que se hizo más activa, revelándose en los obstáculos sin cuento que opusieron á la reforma. Apoyados los obreros por el Alcalde, que abrigaba el propósito de crear panaderías municipales, se opusieron tenazmente á los propósitos patronales. Á un cambio de informes, repletos de datos, siguió el *lock-out*, y al *lock-out* las causas entabladas por el Ayuntamiento de Milán contra los patronos que no cumplían el art. 380. El 16 de Septiembre se vió ante el Tribunal de Turín la primera de estas causas. El Tribunal reconoció la personalidad jurídica de la ciudad y la legalidad del artículo 380; pero absolvió á los demandados por que los Agentes municipales que hicieron constar las infracciones habían cometido, al entrar en las panaderías, una violación de domicilio. En vista de la sentencia, los patronos siguieron infringiendo el art. 380, con tanto más motivo cuanto que, en otra

causa idéntica, el Tribunal absolvió á otros patronos que se negaron á franquear el paso á los Agentes que venían á comprobar la infracción. En una palabra: fué poco menos que imposible hacer efectiva la supresión del trabajo nocturno en las panaderías. El 21 de Abril de 1906 se vió ante el Tribunal de Casación de Roma el recurso interpuesto por un patrono á quien se había impuesto la multa de 40 liras por trabajar á horas prohibidas. La ciudad de Turín se había mostrado parte en esta causa. El Tribunal desestimó el recurso, y declaró que el art. 380 era perfectamente constitucional. El mismo día, el mismo Tribunal anulaba una sentencia del Tribunal de Turín que absolvía á un patrono bajo pretexto de violación de domicilio. Los patronos se vieron en la necesidad de ceder, y desde el 1.º de Mayo de 1906 el art. 380 se observó en Turín.

Poco más ó menos, lo mismo ocurrió en otras ciudades de Italia que aspiraban á implantar la reforma.

Al mismo tiempo que se extendía el movimiento reformista á localidades muy diversas de Italia, el Gobierno tomó cartas en el asunto, y en 1904 el Consejo del Trabajo empezó á estudiar el problema, encargando al Director de la Oficina del Trabajo que practicara una información. Ésta comenzó en 1905, enviándose á los 62 Sindicatos obreros existentes á la sazón un Cuestionario referente á las condiciones del trabajo. La Oficina sólo obtuvo respuesta de 42 Sindicatos, con referencia á 555 panaderías y á 2,247 obreros. Estas respuestas eran, por lo general, incompletas.

El Comité permanente del Trabajo estudió los resultados de esta primera información, aprobó en principio la abolición del trabajo nocturno en las panaderías, y puso la cuestión en la orden del día de la inmediata reunión del Consejo Superior, acordando que se practicara una información suplementaria cerca de los patronos.

Esta información aportó datos referentes á 291 panaderías, y fué mucho más completa y exacta que la anterior.

Finalmente, la Oficina del Trabajo hizo una información especial acerca de los resultados de la reforma en las 13 ciudades en donde ya existía el trabajo diurno.

En general, pueden condensarse los resultados de estas informaciones diciendo que el trabajo era en casi todas partes nocturno y que comenzaba á cualquier hora del día, comprendida entre las seis y las doce de la noche; y mejor aun entre las siete

de la tarde y las diez de la noche. No todos los obreros, sin embargo, trabajaban de noche. Los había que sólo trabajaban desde las cuatro de la mañana hasta las nueve de la noche; pero eran los menos.

Por lo que hace á la duración de la jornada, fueron tan poco precisas las respuestas, que hubo que calcularla con arreglo á las horas extremas, entre las cuales estaba comprendida, prescindiendo de los descansos. Así se hallaron jornadas cuya duración excedía de diez y ocho, de veinte y veintidós horas, siendo la más frecuente de diez y de catorce horas. En no pocos casos la duración de la jornada dependía del obrero mismo, porque trabajaba á destajo. Las condiciones del trabajo eran antihigiénicas. Los obreros solían dormir algunas horas en las panaderías; pero no habiendo locales á este efecto, lo hacían en las cocinas, almacenes de harinas, secaderos, etc.....

En cuanto á los patronos, eran favorables á la reforma una tercera parte de ellos, sobre todo los pequeños; los medianos eran los más hostiles al trabajo diurno. Las principales objeciones formuladas por los patronos consistían: en el fracaso de las tentativas hechas hasta entonces; en la necesidad de preparar las levaduras; en la costumbre que tenía el público de comprar el pan temprano; en el coste de la reforma; en la disminución de producción, y en multitud de otras razones de carácter industrial y comercial.

Al reunirse el Consejo Superior del Trabajo, en Mayo de 1906, las diversas informaciones que se acaban de citar no estaban terminadas aún; pero el Director de la Oficina del Trabajo pudo anticipar las siguientes conclusiones:

1.ª Las condiciones en que se efectúa el trabajo en las panaderías, aun prescindiendo del trabajo nocturno, son detestables desde el punto de vista higiénico.

2.ª La clase obrera, en su totalidad, y buena parte de la clase patronal, son favorables á la abolición del trabajo nocturno.

3.ª Los inconvenientes de carácter económico que ofrece esta reforma, desde el punto de vista patronal, son muy diversos, según las ciudades, y se atenuarían si la abolición tuviese carácter obligatorio, de modo que la concurrencia fuera imposible.

4.ª No hay razones técnicas que se opongan á la reforma de una manera absoluta.

5.ª Los cambios que experimentaría el público en sus costumbres son de poca importancia.

En vista de estas conclusiones, proponía el Director de la Oficina del Trabajo que se procediese al estudio de una Ley fundada: 1.º En la supresión del trabajo nocturno, entendiéndose por tal el que se verifica entre nueve de la noche y cuatro de la mañana, y 2.º En la concesión de excepciones en circunstancias extraordinarias, y en la forma y por el tiempo que se fijase.

La discusión de estos puntos reveló una unanimidad casi completa. Algunos, sin embargo, llamaron la atención acerca de la importancia que pudiera tener la reforma para la industria del turismo, sobre todo en la Italia Meridional. El Consejo Superior del Trabajo aprobó las conclusiones de Montemartini, añadiéndole una nueva, en la cual se proponía la creación de Oficinas de colocación de carácter mixto, que permitiesen á los patronos sustituir el personal si éste faltaba á la hora de reanudarse los trabajos.

No obstante los buenos propósitos del Consejo Superior del Trabajo y las mociones votadas en algunos Congresos internacionales celebrados en Milán con motivo de la Exposición Universal de 1906 (Congreso de enfermedades profesionales, Congreso nacional de obreros panaderos, Congreso de patronos panaderos, etc.), en alguno de los cuales pidieron los patronos que se llamase la atención de la Oficina del Trabajo y del Parlamento sobre los inconvenientes observados en Turin, y en otras capitales después de la abolición del trabajo nocturno, la cuestión quedó en el mismo estado durante algún tiempo, hasta que los Diputados de la extrema izquierda, reunidos en Bolonia á invitación de la Confederación General del Trabajo, presentaron á la Cámara una proposición de Ley prohibiendo el trabajo nocturno en las panaderías. Decíase en esta proposición que la fabricación del pan comprendía las siguientes operaciones: preparación de la levadura, amasado, confección y cochura del pan; que por trabajo nocturno debía entenderse el que se verificaba entre siete de la tarde y cinco de la mañana desde el 1.º de Octubre hasta el 31 de Marzo, y entre siete de la tarde y cuatro de la mañana desde el 1.º de Abril hasta el 30 de Septiembre; que el Reglamento diría qué exenciones podían admitirse, y que las multas impuestas á los patronos por infracción de la Ley no podrían exceder de 50 liras por persona empleada ni de 1.000 liras en totalidad.

«El firmante de esta proposición de Ley, Sr. Bertesi, mostró, al apoyarla, que tenía por objeto la higiene, el perfecciona-

miento de la industria, mediante la introducción de máquinas y de mejoras en la elaboración; la posibilidad de un análisis de los productos, y la satisfacción de una aspiración constante de los obreros, á la cual sólo se opone la terquedad de los patronos. Yo le respondí, añade el Ministro, diciéndole que no me oponía á que esta proposición se tomase en consideración; pero que, vistas las cuestiones técnicas que envolvía, y con el fin de no comprometer la industria, debía, á mi juicio, procederse con gran cautela, y completar, por lo tanto, los estudios realizados por la Oficina del Trabajo.....»

Así se expresaba el Ministro de Agricultura, Industria y Comercio en el preámbulo del proyecto de Ley presentado á las Cámaras en 1907, añadiendo:

«Como se ve, todo el primer período de peticiones y de estudios había servido para poner en evidencia la utilidad de la reforma y su posibilidad. Quedaban por examinar los obstáculos concretos y las modalidades prácticas por medio de las cuales podían vencerse, obstáculos y dificultades que, á juzgar por los primeros informes, variaban según las localidades. Parecía, pues, necesario llevar á cabo una información en las distintas regiones de Italia, para recoger de viva voz las objeciones de los interesados y las indicaciones acerca de la manera de resolverlas, y confié esta misión al Comité permanente del Trabajo.»

Además, sabiendo que numerosos Ayuntamientos habían implantado ya la abolición del trabajo nocturno, y que no pocos contratos habían tenido el mismo objeto, era necesario reunir también estos datos para poder juzgar las soluciones dadas al problema en Ayuntamientos de carácter é importancia diversa, repartidos por regiones septentrionales ó meridionales del Reino. De este estudio se encargó la Oficina del Trabajo.

El Comité permanente puso manos á la obra inmediatamente, y resolvió, en primer lugar, proceder por medio de interrogatorios de patronos y obreros, hechos en localidades diferentes, acordando que las preguntas figurasen en el Cuestionario que copiamos á continuación. Se parte de la hipótesis de que la abolición del trabajo nocturno se ha implantado ya. Se trata, pues, de determinar algunas modalidades y exenciones á que hace referencia el siguiente Cuestionario:

I. *Horario:* 1) ¿Cuál es la hora más conveniente para el comienzo del trabajo en ese mercado? Variará según:

a) La relación existente entre el despacho de pan en un día y el despacho de pan efectuado antes de mediodía, y

b) La cantidad que sea preciso producir para el primer consumo de pan fresco.

2) ¿Cuál es la hora más adecuada para la terminación del trabajo en ese mercado? Variará según:

a) La cantidad de pan que pueda venderse el día siguiente, y

b) La cantidad de pan fresco que pueda venderse en las últimas horas del día y de la tarde.

3) ¿Varían las horas de comienzo del trabajo y de conclusión de éste según las estaciones?

II. *Levaduras*: 1) ¿Es necesario que la preparación de las levaduras se haga de noche, por una persona especialmente encargada de este servicio?

2) ¿Es preciso conceder á los obreros una anticipación del horario normal para la preparación de las levaduras?

a) ¿En todos los hornos, aun en los pequeños?

b) ¿Qué duración tiene que tener este anticipo?

III. *Exenciones*: ¿En qué ocasiones podrá trabajarse de noche?

a) ¿En qué fiestas descansan actualmente los obreros?

b) ¿En qué épocas hay un consumo excepcional de pan en ese mercado, y cuánto duran?

A estas preguntas hubo que añadir, durante la información, otra referente á la manera más acertada de conciliar la abolición del trabajo nocturno con las obligaciones impuestas por la Ley de Descanso dominical, á saber: el cierre de las tiendas á las doce del domingo, con descanso compensador de medio día durante la semana para el personal dedicado á la venta, y descanso por turno, con trabajo completo en domingo, para el personal dedicado á la producción.

Las Subcomisiones se consagraron con entusiasmo á los interrogatorios, que se cumplimentaron en 18 localidades pertenecientes á diversas regiones, á saber: Génova, Sampierdarena, Turín, Milán, Monza, Padua, Venecia, Bolonia, Parma, Florencia, Roma, Nápoles, Bari, Foggia, Palermo, Messina, Catania y Siracusa. En todas estas localidades fueron oídas las representaciones patronales y obreras, siendo estas últimas los organismos obreros; algunas veces las representaciones fueron varias, porque no había identidad de intereses entre patronos y obre-

ros. Así, en Génova fueron oídas las Asociaciones de fabricantes de pan y galletas, los Delegados de vendedores de pan, de los obreros no organizados y de la Liga de panaderos; en Turín fueron oídos separadamente los obreros de la Federación de obreros panaderos y los de la Unión de *grissinieri*; en Florencia comparecieron ante la Subcomisión los Delegados de la Sociedad de obreros de pan común, los de la Sociedad de obreros de pan de lujo y los de los propietarios de hornos; en Palermo, los de la Liga de panaderías particulares y de la Liga de obreros de la panificación municipal. Digo esto para demostrar que no se prescindió siquiera de los intereses de agrupaciones diferentes ó contrarias, y que todos estos intereses hallaron expresión adecuada en las actas unidas á la presente Memoria, y que constituyen los materiales de que se derivan esencialmente las disposiciones del presente proyecto de Ley.

Para sintetizar de algún modo los resultados de la información conviene atenerse al orden mismo del Cuestionario, resumiendo punto por punto las contestaciones dadas. Ante todo haremos observar que no hubo gran disparidad con respecto al principio mismo de la reforma, ya fuera porque el carácter mismo de las investigaciones practicadas excluía las grandes cuestiones de principio, ya sea, y esto es lo más importante, porque entre los propietarios parecía prevalecer un espíritu que no era el de una hostilidad absoluta. Ciertamente que casi todos los propietarios no eran individualmente partidarios entusiastas de un procedimiento legislativo que les obligase á cambiar sus métodos de trabajo, tal vez á un aumento de gastos; pero en muchos casos prevaleció la consideración de las ventajas generales que se obtendrán con la reforma.

No se halló una oposición verdadera, excepto en la clase de revendedores de pan, que fabrican de 25 á 50 kilos y lo mandan cocer en los hornos *da casana*, y en estos últimos, que cuecen el pan para los clientes en la ciudad de Génova. Ambas categorías de productores declararon que la Ley les hubiera perjudicado gravemente por efecto de sus métodos especiales de producción, de las exigencias de su clientela, del mecanismo comercial de que dependen. Estos casos aislados y las objeciones menos radicales de los propietarios de Venecia y de Padua no prueban nada contra la nueva Ley, á la vez que acreditan que, si los productores hubieran tenido aversión invencible á la reforma, hubieran hallado el medio de hacerse oír en la información. Por el

contrario, hubo gran mayoría de respuestas de propietarios no contrarias en absoluto al proyecto, y en algunas ciudades, como Florencia, Monza y Bolonia, completamente favorables al principio fundamental de aquél.

Además, en algunas localidades se reclamó la extensión de la futura Ley á las pastelerías (por ejemplo, en Milán y en Monza), y en otros sitios no se pidió lo mismo, por la razón sencilla de que la prohibición municipal del trabajo nocturno se aplicaba lo mismo á los hornos de pan que á los de pasteles, cosa perfectamente natural, puesto que se trata de operaciones sustancialmente análogas, que á veces se realizan en el mismo establecimiento.

Por lo que al horario respecta, en pocas localidades se emitieron pareceres explícitamente favorables á una variación de las horas de trabajo según las estaciones, lo cual se explica diciendo que esta variación consiste esencialmente en retrasar una hora el comienzo del trabajo en invierno, retraso que la Ley no impide, puesto que se limita á fijar las horas extremas de trabajo.

En cuanto á la hora más adecuada para comenzar el trabajo, en parte alguna se ha pedido que sea antes de las cuatro, que representa el límite más oportuno en la gran mayoría de las poblaciones, lo mismo para obreros que para patronos. Los trabajadores de Turín y de Venecia y los patronos de Génova preferían las cinco; los patronos de Roma, las seis; los obreros de Bolonia, las siete; pero estas fueron manifestaciones aisladas, fundadas en argumentos de comodidad y no en razones de interés público ó de técnica industrial. Los fabricantes de pan de lujo de Parma pidieron que el comienzo del trabajo se fijase á las doce de la noche, porque sus clientes querían pan fresco á las seis y media de la mañana; pero contra este parecer estaba el de las demás localidades, incluso el de un fabricante de pan de lujo de Génova, que consideraba absolutamente necesario el comienzo á las cuatro de la mañana en todas las estaciones. Es decir, que las cuatro de la mañana fué, en general, la hora indicada como más oportuna para el comienzo del trabajo.

En cuanto á la hora que debía servir de límite extremo al trabajo, la mayoría se inclinó por las nueve de la noche, aunque otros pedían que fueran las nueve y media. En el fondo, no parecía que esta cuestión fuera de excesiva importancia, puesto que tan sólo se trataba de fijar los límites máximos de la jornada de trabajo, y que entre las cuatro de la mañana y las nueve

de la noche había horas bastantes para hacer frente á las necesidades normales de la producción.

En cambio, el problema suscitado por las levaduras fué uno de los que revelaron mayor divergencia de opiniones, no sólo de localidad á localidad y entre patronos y obreros, sino en el seno mismo de los grupos interesados de cada localidad. En resumen, el problema era este: ¿Es ó no necesario que durante la noche se efectúe la manipulación especial de la levadura denominada *refresco*? Los que contestan afirmativamente aducen dos razones principales: la imposibilidad de evitar que la levadura se altere durante las horas de la noche, á menos de conservarla en cantidad reducida, y el retraso excesivo que habría por las mañanas en las operaciones de manipulación de levaduras que preceden al amasijo. Los que negaban esto hacían valer tres razones diversas: ante todo, que la levadura, convenientemente preparada, puede conservarse, en cualquier cantidad, desde las nueve de la mañana hasta las cuatro; después, que cualquier levadura se puede conservar con un aparato de invención relativamente reciente, y por último, que, en casos extremos, siempre se puede hacer uso de levaduras instantáneas.

Estas razones se repitieron diversamente en las distintas localidades en donde se practicó la información. En Génova, la gran mayoría declaró inútil el *refresco* de las levaduras; pero los obreros no organizados fueron de distinto parecer. En Sampierdarena los obreros lo declararon inútil, en tanto que los patronos lo reclamaban, aunque sin unanimidad. En Turín, el contraste fué vivísimo, pues mientras los patronos aseguraban que era absolutamente necesario que un obrero anticipase de dos horas la entrada para verificar el *refresco*, los operarios negaron en absoluto que fuese esto indispensable para las necesidades de la panificación. En Milán, Florencia, Parma, Roma y otras ciudades se observó la misma diferencia de opiniones. Sólo en la Italia Meridional quedó demostrada la necesidad del *refresco*, pero únicamente en verano, y no por todos los informantes.

En una palabra, no obstante la discrepancia de opiniones, de la información pueden deducirse las conclusiones siguientes:

- a) Predominan las opiniones contrarias á la necesidad del *refresco* y existen localidades en las cuales se prescinde de él sin inconvenientes;
- b) Que, así y todo, no puede negarse la influencia que ejerce

el refresco sobre la calidad del pan, teniendo en cuenta las características de éste en algunas localidades, la temperatura y la calidad de las harinas.

Hornos. — En algunas localidades se afirmaba que era indispensable permitir que los hornos se encendieran dos horas antes del comienzo del trabajo. En Turín, los patronos insistieron en la necesidad de esta autorización, diciendo que los hornos de que disponían tardan tres horas en calentarse. Los obreros negaban esta circunstancia. Por el contrario, en Venecia y en Padua hubo perfecto acuerdo al afirmar la necesidad del calentamiento anticipado de los hornos, que tardan bastante en llegar á la temperatura necesaria, pero que, una vez conseguida, se enfrían con la misma lentitud. Las razones aducidas acerca de este punto parecen demostrar que se trata de necesidades puramente locales.

Excepciones á la prohibición. — Casi todas las localidades tuvieron que aducir circunstancias excepcionales, en las cuales sería preciso suspender la prohibición del trabajo nocturno; pero salvo el 1.º de Mayo, que casi en todas partes quedó comprendido entre los días excepcionales, estos días variaban mucho, según los lugares, puesto que se tuvieron en cuenta no solamente las festividades más señaladas, sino hasta las emigraciones temporales. Era, pues, cuestión que debía resolverse en el Reglamento dentro de determinados límites.

Descanso dominical. — Este problema ofrecía dos aspectos:

1.º Dado el cierre de las panaderías á las doce de la mañana del domingo, en cumplimiento de la Ley de Descanso semanal, ¿qué medidas deben tomarse para producir y vender en las cinco horas de la mañana todo el pan necesario para el consumo de todo el domingo?

2.º ¿Producirá perturbaciones en la organización económica de la industria la separación entre el personal dedicado á la venta, con medio día de descanso en domingo, y el dedicado á la producción, con descanso semanal, por turno?

Todos los que creían que el segundo punto no daría lugar á dificultades sólo tuvieron en cuenta el primer punto, y lo resolvieron pidiendo que se prolongara el horario nocturno del sábado al domingo, ya fuera prolongando el trabajo dos horas más los sábados, ya fuera comenzándolo dos horas antes los domingos. Por el contrario, en Milán decían los patronos que era absolutamente imposible admitir para la producción un sistema

diferente del de la venta, y que, por lo tanto, era necesario modificar la Ley de Descanso dominical, incluyendo la venta de pan entre las ocupaciones permitidas en domingo, y autorizando el descanso de estos dependientes por turno, dando como razón principal la de que en las cinco horas de trabajo dominical era imposible en Milán satisfacer las exigencias del público.

Por lo que respecta á las infracciones, debe hacerse notar que, en Milán, la representación obrera pidió que fueran multados como infractores, no solamente los patronos que faltasen á la Ley, sino también los obreros que la infringiesen. Lo mismo se sostuvo en Florencia, en Monza y en Venecia, pero con la condición de que los obreros fuesen absueltos cuando se demostrase que obraron bajo la presión del patrono.

Los resultados de la información, expuestos aquí brevemente, fueron estudiados por el Comité permanente del Consejo Superior del Trabajo, el cual formuló las conclusiones siguientes:

- I. Que la Ley debe aplicarse también á las pastelerías;
- II. Que el calentamiento de los hornos debe quedar incluido entre las operaciones de la panificación;
- III. Que la Ley debe aplicarse á todas las operaciones de la panificación, ya se ejecuten en casa de un solo patrono ó, separadamente, en casa de varios;
- IV. Que por trabajo nocturno debe entenderse el que se verifica entre las nueve de la noche y las cuatro de la mañana, sin distinción de meses ni de estaciones;
- V. Que debe otorgarse á los Ayuntamientos la facultad de conceder, con carácter excepcional, y á ser posible, transitorio, cuando las especiales circunstancias de la industria ó de la localidad lo exijan ó la calidad peculiar del pan lo requiera:
 - a) Una anticipación ó un retraso del comienzo ó terminación del trabajo, para el refresco de las levaduras, en los meses de Junio, Julio, Agosto y Septiembre;
 - b) Una anticipación del comienzo del trabajo, para el calentamiento de los hornos.

Estas concesiones podrán hacerse por el tiempo máximo de dos horas para cada obrero, mediante un turno, en cada panadería ó en cada horno, y cada obrero no podrá usar de esta autorización durante más de seis días cada dos semanas.

Las concesiones se harán previo informe favorable del funcionario sanitario, y, en el caso previsto en el párrafo b), en la medida que fije este funcionario, de conformidad con experiencias

hechas por él, oído el parecer de la representación obrera de la localidad. Contra las concesiones podrá interponerse recurso ante el Ministerio de Agricultura, Industria y Comercio, el cual resolverá, oído el parecer del Comité permanente del Trabajo;

VI. Que se concedan derogaciones á la prohibición del trabajo nocturno en la víspera del 1.º de Mayo, y con ocasión de ferias, festividades especiales, inmigraciones temporales, que habrán de determinarse por las Autoridades municipales, á instancias de los industriales, ó bien de los obreros, oído el parecer de unos y de otros.

Las derogaciones deberán estar limitadas á un espacio de tiempo no superior á una semana. Para plazos mayores se concederán por el Ministerio de Agricultura, Industria y Comercio, oído el parecer del Comité permanente del Trabajo;

VII. Que, con una modificación legislativa, la reventa del pan y de los pasteles se comprenda entre aquellas que, según la Ley de 7 de Julio de 1907, está permitido el descanso semanal por turno, y que se conceda en la nueva Ley una prórroga de dos horas, á lo sumo, en la duración del trabajo los sábados á los obreros panaderos;

VIII. Que las multas por infracciones de la nueva Ley se impongan lo mismo á los industriales que á los obreros, salvo en el caso en que éstos se hayan visto obligados por aquéllos á infringir la Ley, y, en este caso, se duplique la multa impuesta al patrono.»

Tales fueron los resultados de la información practicada por el Comité permanente del Trabajo (1).

El Ministro de Agricultura, Industria y Comercio, al presentar el 28 de Noviembre de 1907 á la Cámara de Diputados un proyecto de Ley, inspirado, á la vez que en la información cuyo extracto antecede, en el estudio de la legislación extranjera, se expresaba en estos términos:

«Del resultado de las informaciones practicadas se deduce de una manera indudable que el principio de la abolición del trabajo nocturno en la industria de la panificación y en la industria de la pastelería podría implantarse con entera tranquilidad, y que las excepciones que habían de determinarse eran variables, según las localidades. Sobre estos dos principios se funda el pro-

(1) Véase la publicación antes citada de la Oficina del Trabajo de Roma.

yecto de Ley que tengo el honor de someter á vuestro examen, y cuyas disposiciones generales voy á exponer.

El art. 1.º establece, ante todo, el principio de la prohibición del trabajo nocturno para la fabricación del pan y de los pasteles durante las horas comprendidas entre las nueve de la noche y las cuatro de la mañana. Se observa al punto que con esto se resuelve, de conformidad con los deseos de los interesados, con la práctica establecida en las disposiciones municipales y con la lógica misma de las cosas, la cuestión de si las pastelerías han de estar sujetas al mismo trato que las panaderías. Y digo que esta solución está de acuerdo con la lógica misma de las cosas, puesto que sería absurdo tratar de diverso modo dos trabajos que se desenvuelven en las mismas condiciones, y á veces en los mismos locales, por cuenta del mismo patrono.

En cuanto al horario establecido, responde á los deseos resultantes de la información, comprendiéndose entre las cuatro de la mañana y las nueve de la noche las demás horas pedidas por patronos y por obreros para comienzo y terminación del trabajo, y responde además á la gran mayoría de los horarios establecidos en las Ordenanzas municipales ó en convenios particulares. Tan solamente cuatro Ayuntamientos tienen una hora de comienzo del trabajo anterior á las cuatro, y no más de treinta y cinco disponen de un horario que pasa de las nueve de la noche. Estas consideraciones bastan para demostrar que los límites del trabajo nocturno fijados en el proyecto de Ley no pueden de ninguna manera perjudicar á las necesidades de la industria. Por otra parte, no hay que creer que se aspira con esto á determinar un horario, puesto que el legislador no podría autorizar un número de horas como el comprendido entre las cuatro de la mañana y las nueve de la noche. Lo que se pretende es establecer los límites del descanso nocturno, dejando amplia libertad para la determinación concreta del horario, el cual puede ajustarse á los planes más diversos dentro de las diez y siete horas del día durante las cuales se permite el trabajo. Aun con los horarios más largos que ha revelado la información (doce ó catorce horas), queda siempre amplio margen para el descanso y para los aumentos de producción exigidos por circunstancias imprevisitas.

En el art. 1.º se definen también las operaciones que constituyen los varios estados de la producción del pan, y se declara, para evitar erróneas interpretaciones, que la Ley se aplicará tam-

bién á aquellos casos en que la preparación de la masa se efectúa en casa de un industrial y la cochura en la casa de otro. No parece que este artículo pueda dar lugar á discusión.

Finalmente, el mismo artículo resuelve también la cuestión de los procedimientos necesarios para hacer frente á las dificultades que se derivan de la prohibición del trabajo nocturno combinado con el descanso festivo y semanal que debe concederse á los obreros. En otro lugar se exponen las dos soluciones propuestas por los obreros, es, á saber: modificación de la Ley de Descanso dominical en el sentido de que la reventa del pan se clasifique entre las industrias para las cuales no es obligatorio, ni en parte ni en totalidad, el descanso dominical, y que sólo están obligadas á la concesión del descanso semanal por turno, ó concesión de un aumento de horas de trabajo en la noche del sábado al domingo.

La primera de estas soluciones la defendían tan sólo los patronos de Milán, mientras que la segunda estaba apoyada por la gran mayoría de los interesados.

Ahora preciso es tener en cuenta que el deseo de los patronos milaneses no parecía lo bastante justificado por la generalidad de los casos ni por las especiales condiciones de la ciudad con respecto á la cual se expresaba. En general, no se comprende por qué no es posible conceder al personal de producción el descanso semanal por turno, y al personal dedicado á la venta el descanso de medio día en domingo, con descanso compensador en el curso de la semana. En la hipótesis de que los dos personales sean distintos, no puede haber lugar á dificultades; pero aun tratándose del mismo personal que atiende á ambas operaciones, claro es que es posible dejar en libertad á una parte cuando la venta no se verifica, para evitar de este modo un perjuicio grande á los gastos de explotación. Y, aun demostrándose que todo el personal debe permanecer en el establecimiento durante la mañana del domingo, con objeto de fabricar el pan que ha de venderse en las primeras horas de la mañana del lunes, no se comprende cuál es la dificultad que opone á esto la supresión del trabajo nocturno. Las consecuencias que lamentan los patronos de Milán serían consecuencias tan sólo de la Ley de Descanso dominical, la cual, por otra parte, no les pone en condiciones distintas que á los demás patronos. El único hecho nuevo que se deducirá, como efecto de la supresión del trabajo nocturno, consistirá en la duda de si será posible que, terminando el tra-

bajo á las nueve de la noche del sábado, y reanudándolo á las cuatro de la mañana del domingo, se fabrique todo el pan necesario para el consumo del domingo, puesto que las panaderías sólo permanecen abiertas cinco horas, y no después de las doce del día.....

Finalmente, es de notar que no se han establecido variaciones de horario según las estaciones, ya sea porque estas variaciones fueron pedidas por una minoría de los interesados, mientras que el horario único obtuvo la mayoría de los sufragios, ya sea porque ninguna razón técnica justificaba un comienzo posterior del trabajo durante el invierno. Ciertamente es que los obreros disfrutarían de mayores comodidades si el trabajo comenzase en invierno después de las cuatro, pero no puede perderse de vista que precisamente en invierno es cuando mayor es el consumo, y que todas las dificultades que se oponen á la reforma tienen en invierno su mayor valor.

Los artículos 2.º, 3.º y 4.º del proyecto de Ley tratan de las excepciones con respecto al refresco de las levaduras y al caldeamiento de los hornos. Como lo ha demostrado la información, se trata de cuestiones locales íntimamente unidas al método empleado para la producción, á la calidad del pan producido, á la temperatura y á la clase de hornos. Por esto ha parecido indispensable dejar á las Autoridades locales la determinación de las exenciones. Así, se establece:

1.º Que las exenciones sólo puedan concederse en vista de las especiales condiciones locales de la industria ó de la calidad del pan que se consume en el Ayuntamiento;

2.º Que consistan en una anticipación del trabajo que no exceda de dos horas;

3.º Que sólo puedan concederse en los meses de verano y á un solo obrero por establecimiento, en lo relativo al refresco de las levaduras, en tanto que para el caldeamiento de los hornos no se establece ninguna limitación respecto á las estaciones, y se consiente un número de obreros, variable por cada establecimiento, hasta un máximo de un obrero por cada horno;

4.º Que los operarios adscritos á tales operaciones no puedan ser ocupados en tales anticipos de trabajo durante más de seis días cada dos semanas, disposición excelente esta última que existe ya en la Ley del Cantón del Tessino y que sirve para que el exceso de trabajo resultante de la concesión se reparta entre todo el personal;

5.º Que las concesiones se hagan por acuerdo del Ayuntamiento, oído el parecer del funcionario de Sanidad y el de los patronos y obreros;

6.º Finalmente, que contra estos acuerdos pueda interponerse recurso ante el Ministro de Agricultura, Industria y Comercio, el cual, para resolver, deberá oír el parecer del Comité permanente del Trabajo.....

El mismo principio ha servido de guía al formular el art. 5.º, referente á las excepciones que dependen del aumento de consumo, á consecuencia de circunstancias extraordinarias, puesto que también en este punto ha revelado la información notables diferencias de Municipio á Municipio. Por esta causa, la determinación de estas circunstancias se ha dejado al arbitrio de las Autoridades municipales, las cuales resolverán á petición de los interesados y oído el parecer de los mismos. Acogiendo, esto no obstante, la oportuna indicación de Monza, se establece que, cuando las excepciones excedan de una semana, deberán ser autorizadas por el Ministerio de Agricultura, Industria y Comercio, oído el parecer de la Comisión permanente del Trabajo.....

El art. 6.º trata de la inspección, y no es cosa de detenerse en él.

En el art. 7.º, que establece las penalidades, se han reproducido las disposiciones del proyecto de Ley del Sr. Bertesi, acogiendo, sin embargo, el deseo de aquellas representaciones obreras que pedían que se castigase también á los obreros que trabajasen voluntariamente en las horas no autorizadas. En efecto: parece justo exigir á los obreros que respeten una Ley que quiere protegerles, é impedir, al mismo tiempo, que los patronos abusen de su autoridad para obligarles á cometer actos ilegales.....» (1).

La Ley fué aprobada y se promulgó el 22 de Marzo de 1908. Cuáles han sido sus resultados, más adelante se expondrán con el detenimiento que merece este asunto.

d) *Finlandia.*

Hará próximamente quince años que se inició en Finlandia la lucha contra el trabajo nocturno en la panadería. En 1897 se presentó al Landtag una proposición de Ley que dió lugar á una información; en 1899 presentó al Senado el Ministro de In-

(1) Véase la publicación citada.

dustria un proyecto de Ley suprimiendo el trabajo nocturno y en domingo; en 1904 se publicaron los datos de la información acerca de la situación de los obreros, y; finalmente, en 22 de Mayo de 1908 quedó aprobada la Ley vigente sobre trabajo en las tahonas. Conviene advertir que desde 1905, y merced á un acuerdo entre patronos y obreros, había quedado suprimido el trabajo nocturno, el cual apenas se utilizaba fuera de las grandes poblaciones. La Ley de 4 de Junio (22 de Mayo) de 1908 autoriza el trabajo en las panaderías durante el tiempo comprendido entre las seis de la mañana y las nueve de la noche, debiendo suspenderse á las seis de la tarde en sábado ó víspera de fiesta. El trabajo nocturno sólo puede verificarse, cuando así lo exigen circunstancias particulares, por espacio de diez días al año, y mediante autorización de la autoridad municipal. Además, los obreros sólo pueden trabajar cuarenta y ocho horas por semana, y nunca durante más de diez al día. Ahora bien: fuera de estos límites, pueden trabajar á horas extraordinarias, siempre que su número no exceda de ciento al año y que el salario devengado por esta causa se mejore en un 50 por 100. Los obreros, salvo acuerdo especial, no están obligados á trabajar de noche y á ejecutar trabajos suplementarios.

* * *

Estas son las cuatro Leyes vigentes acerca de la supresión del trabajo nocturno en las tahonas.

III

LOS RESULTADOS DE LA LEY EN ITALIA

Se acaba de ver el origen, las transformaciones y el estado actual de la legislación que prohíbe el trabajo nocturno en la panadería. Conviene examinar ahora los resultados producidos por esta legislación en el país del cual se poseen datos más completos: que es Italia. Al estudiar el Consejo Superior del Trabajo, de Francia, el problema que nos ocupa, encargó á M. Rivet, que se encontraba en Italia practicando una información acerca de las Cooperativas de consumo y de crédito, que le facilitase

pormenores relativos á los resultados de la Ley de 1908. A continuación se traduce lo más saliente de su informe:

«Numerosas dificultades—dice—se oponen en Italia á la perfecta aplicación de la Ley suprimiendo el trabajo nocturno.

En primer lugar, dada la resistencia de los patronos panaderos al cumplimiento de la Ley, sería preciso un Cuerpo de Inspectores del trabajo perfectamente organizado, el cual no existe.

Hay Inspectores del trabajo celosos y prácticos, pero su número es escaso; y se hallan repartidos no más que en cuatro circunscripciones. Así ocurre que un Inspector, secundado por tres adjuntos, tiene á su cargo el Piamonte, la Liguria y la provincia de Massa-Carrara.

Finalmente, la Inspección sólo está organizada en tres cuartas partes del Reino. Claro es que la Policía puede intervenir para asegurar el cumplimiento de la Ley; pero la Policía cree sólo debe hacerlo á petición del Inspector del trabajo..... Por lo tanto, los funcionarios de Sanidad quedan encargados de velar por que la Ley se cumpla en cada Municipio, auxiliados por la Policía municipal.

Ofrece este sistema grandes inconvenientes. Por ejemplo: nos ha sido dado comprobar si en los Municipios de Villin-penta y de Nosedole, cerca de Mantua, la Ley se cumplía; pero sabemos que en otros Municipios, el funcionario de Sanidad no hace nada para impedir el trabajo nocturno, ya sea que no le interese, ya sea que tema exponerse á disgustos. Por otra parte, es preciso contar con la mala voluntad del Alcalde, que no siempre está dispuesto á facilitar la investigación de las infracciones..... Es evidente que este sistema de fiscalización deja bastante que desear. No deja de ofrecer interés el hecho de que los Tribunales procedan con gran indulgencia en sus fallos.

En una palabra: en toda la Italia Meridional, la Ley deja de cumplirse. No sólo no hay Inspección del trabajo, sino que otra razón más grave se opone al cumplimiento de la misma: la manera de caldear los hornos. Estos, que son enormes, se calientan con estiércol, y el olor es tan nauseabundo y tan fuerte, que el pan sólo puede cocerse de noche, cuando todas las casas están cerradas.

La Ley, por lo tanto, no se aplica en todas partes, y no debe sorprender. No se trata de una Ley que pueda cumplirse de la noche á la mañana, por la sola voluntad del legislador. La industria panadera se halla demasiado difundida y ha sido hasta

hoy demasiado rutinaria. Era lógico esperar que los panaderos se opusieran á ella con toda la fuerza de su inercia.....

En los primeros tiempos, los panaderos atacaban el principio mismo de la Ley. Después han renunciado á sostener que era imposible hacer pan con el trabajo diurno. Sus reclamaciones son de carácter secundario y están mal fundadas.....»

M. Rivet expone á continuación los resultados obtenidos con la aplicación de la Ley en los siguientes términos:

«La Ley no ha dejado de causar algunas molestias á los consumidores exigentes que necesitaban temprano el pan fresco; su aplicación, seguramente, ha contrariado á los panaderos, deseosos de complacer, como antes, á su clientela; pero sería contrario á la verdad negar los felices resultados que se han conseguido en el transcurso de tres años. Tentados estamos por decir que la Ley ha revolucionado la industria de la panadería, haciéndola que realice inesperados progresos.»

M. Rivet añade que estos progresos consisten en el empleo de máquinas para amasar el pan, en el de Cámaras refrigerantes para conservar la masa, en el trabajo con levaduras ya preparadas y en la disminución del tamaño de los panes.

«En resumen, el resultado obtenido con la aplicación de la Ley es excelente. En Italia, la industria de la panificación ha realizado grandes progresos: progresos gigantescos, diríamos, si no temiésemos incurrir en exageraciones.

Los consumidores no tienen por qué quejarse. Tienen pan fabricado en condiciones mucho más higiénicas que antes. Esta sola consideración debería bastar para que fuesen partidarios de la Ley. Por otra parte, resulta de una información que acaba de practicar seriamente la Oficina del Trabajo que hay pan en cantidad suficiente á las ocho y media de la mañana.»

IV

EL MOVIMIENTO Á FAVOR DE LA SUPRESIÓN DEL TRABAJO NOCTURNO DE LOS PANADEROS EN OTROS PAÍSES

Acción internacional.

En Alemania se reunió, en 1907, el primer Congreso internacional de obreros panaderos, convocado por la Unión de pana-

deros y oficios similares de Alemania. Entre las cuestiones incluidas en su programa figuraban la duración de la jornada, el descanso semanal y la lucha contra el trabajo nocturno. Como en aquellos momentos estaba tratándose en Italia de la supresión de este último, el Congreso dió lugar á un cambio de impresiones de sumo interés. Los Delegados italianos sostenían que la prohibición de trabajar de noche debía ser la base para la unión de los obreros panaderos, el objetivo que debían perseguir y el punto de partida de otras muchas reformas. Los Delegados alemanes aseguraban que, para lograr esa reivindicación, era preciso ante todo constituir un organismo sindical poderoso, para lo cual se requiere una labor lenta de educación y de preparación. Y alegaban, en apoyo de estas razones, que los obreros panaderos de Alemania, Austria, Dinamarca y Suecia se habían puesto de acuerdo para suprimir, en primer término, la manutención por cuenta de los patronos y en casa de éstos, con el fin de recabar alguna mayor independencia económica, y para conseguir después un salario mínimo, la rebaja de la jornada de trabajo y el descanso semanal. Habiendo triunfado en el Congreso el criterio de los alemanes, la Asamblea aprobó una moción concebida en estos términos:

«La industria panadera es, en todos los países, excepción hecha de algunos establecimientos, una de las más atrasadas. El progreso técnico no llega hasta ella sino muy lentamente, y los establecimientos se instalan en condiciones contrarias en absoluto á las exigencias sanitarias más moderadas. Las condiciones de salario y de trabajo de los obreros y obreras corresponden en un todo á ese atraso de la industria. Es, en verdad, contrario á la civilización ver la fuerza del trabajo explotada por tiempo ilimitado, en jornadas, que llegan, en multitud de casos, á diez y seis y diez y ocho horas al día. Esta explotación desenfrenada se agrava con el trabajo nocturno, que induce á prolongar la jornada de trabajo, y unida á la situación antihigiénica de los hornos, perjudica notablemente la salud de los trabajadores, abrevia su vida, ofende la moral, estorba la cultura intelectual y contraria ó impide completamente la vida de familia. El trabajo nocturno es tanto más censurable cuanto que no responde á ninguna necesidad imperiosa de la población, sino que procede de la concurrencia entre los patronos. Á esto se añade el hecho monstruoso de que, salvo en alguno que otro Estado, la semana de trabajo consta de siete días ó siete noches. Teniendo en cuenta esta

triste situación, el Congreso acuerda y constituye en deber de las organizaciones de los distintos países:

Exigir de la legislación de estos países, por medio de activa propaganda entre los obreros interesados y entre el público consumidor, y con auxilio de los Sindicatos de las demás profesiones:

1.º La supresión completa del alojamiento y manutención en casa del patrono y la fijación de un salario mínimo suficiente;

2.º La fijación de la semana de trabajo, compuesta de seis días para cada obrero ú obrera; las organizaciones de los distintos países quedan en libertad de exigir el descanso completo en domingo ó un día de descanso en sustitución de éste. Los obreros no pueden renunciar individualmente al día de descanso; en este caso se les asimilará á los rompehuelgas;

3.º La limitación de la jornada de trabajo, fijándola en diez horas al día, á lo sumo, comprendido un descanso de una hora, por lo menos; en todos los establecimientos donde trabajen varias tandas de obreros, ocho horas al día, con descanso de media hora y cambio semanal de tandas;

4.º La supresión del trabajo nocturno, sin excepción, para las mujeres y para los menores de diez y ocho años; prohibición del trabajo nocturno habitual para los adultos. El trabajo nocturno deberá pagarse más caro que el trabajo diurno;

5.º La supresión de las disposiciones que exceptúan á los panaderos de la protección legal de los trabajadores;

6.º La publicación de disposiciones severas, concernientes á la instalación de los establecimientos en interés de los obreros y del público consumidor;

7.º La inspección de las panaderías y pastelerías por los Inspectores del trabajo, y nombramiento de personas de confianza, elegidas por la organización obrera.

El Congreso internacional instituye en deber de las organizaciones de los distintos países el convencer, por medio de enérgica propaganda, á los obreros y obreras de la necesidad de la agrupación sindical y de la conveniencia de adiestrarse en la lucha de clases.

La lucha económica debe encaminarse—sin perjuicio de que por la vía legislativa se realicen otras reformas—, en primer término, contra la habitación y la comida en casa del patrono. A este efecto, precisa establecer un salario mínimo suficiente. La disminución de la jornada de trabajo y la lucha por el descanso

semanal son nuestras principales reivindicaciones inmediatas.»

Estas conclusiones se aprobaron, como ya se ha dicho, por unanimidad, y deben considerarse como punto de partida de la campaña á favor de la supresión del trabajo nocturno, no solamente en Alemania, sino en los demás países, puesto que el Congreso era internacional.

Alemania.

En 1893 se procedió á una información acerca del trabajo en la panadería. Su resultado fué la orden de 4 de Marzo de 1896. En 1899, un proceso sensacional en Wurzburg reveló el pésimo estado en que se hallaban las tahonas, y contestando á una interpelación de Bebel, el Ministro del Interior prometió al Reichstag estudiar la manera de que en esos establecimientos se observasen escrupulosamente las reglas higiénicas. En 1900 presentó el Gobierno prusiano un proyecto que no se aprobó. En 1906 se llegó á un acuerdo entre los Gobiernos confederados acerca de la disposición é higiene de los locales, y se dictaron en este sentido las órdenes oportunas en casi todos los Estados alemanes. Estas órdenes se referían á las dimensiones de los locales, á la ventilación de éstos y á la confección del pan; pero no afectaban al trabajo nocturno, ni á la jornada de trabajo.

El Congreso de panaderos y pasteleros reunido en Stuttgart en 1907 votó la moción de que se da cuenta al principio de este capítulo. Con posterioridad, otros Congresos nacionales han pedido la supresión del trabajo nocturno.

En 1909 se solicitó del Reichstag la derogación ó modificación de la Ordenanza de 1896 sobre duración de la jornada de trabajo en las panaderías. El 28 de Abril de aquel año se puso esta proposición en la orden del día. En Junio siguiente se pidió un suplemento de información.

Austria.

El 12 de Marzo de 1910 se reunió en Viena la Comisión nombrada por el Consejo del Trabajo con el fin de estudiar el problema de la reglamentación de la jornada de trabajo en las tahonas, según deseo expresado por la Comisión de política social

de la Cámara de Diputados. El Jefe de Sección, Doctor Mataja, que presidió la reunión, manifestó que se habían presentado al Parlamento dos proposiciones de Ley referentes á la panadería, relativa la una á los locales y la otra á la jornada de trabajo. En vista de ello procedía adquirir nuevos datos acerca de la situación de los obreros en esa industria, que permitieran al Consejo del Trabajo y al Consejo industrial emitir informe, y, á este efecto, se acordó abrir una información, en la cual tomaran parte los patronos y los obreros de las distintas regiones de la Monarquía austro-húngara.

En los días 14, 15 y 16 de Junio se procedió á la información oral, tomando parte en ella los Ministerios interesados, el Presidente y Vicepresidente de la Comisión social de la Cámara de Diputados, el Presidente de la Comisión nombrada por el Consejo del Trabajo, numerosos Vocales de este último, y, como peritos, 28 patronos y 25 obreros de las distintas regiones y cuatro representantes de fábricas de pan.

En Junio de 1912, el Gobierno ha presentado á las Cámaras un proyecto de Ley fijando en once horas la jornada de trabajo en las panaderías que empleen más de siete obreros, y en diez horas las de aquellas que empleen mayor número. Esta jornada se rebaja á ocho horas para los obreros que trabajan de noche tres veces por semana.

Bélgica.

En Bélgica, el problema de la supresión del trabajo nocturno en la panadería ha sido y es objeto de estudios y de informaciones.

El movimiento se inició en los Sindicatos cristianos de obreros panaderos. La propáganda fué activísima, y en la misma colaboraron católicos y socialistas. El ponente del presupuesto del Ministerio de Industria y Trabajo insertó en su Memoria los párrafos siguientes:

«Los Sindicatos cristianos de obreros panaderos se han dirigido á la Cámara; otros Sindicatos han apelado á la opinión pública para obtener, mediante la reglamentación legal del trabajo en las panaderías y en las fábricas de pan, la supresión del trabajo nocturno y la prohibición del trabajo en domingo, salvo en circunstancias excepcionales. Los interesados se fundan para

ello en el perjuicio que causa á su salud la práctica continuada del oficio, en el derecho que tienen al descanso en domingo, y denuncian la insuficiencia de la fiscalización ejercida por los Inspectores del trabajo.

La Sección Central, sorprendida del gran número de quejas que se presentan, ruega al Sr. Ministro de Industria y Trabajo que tenga á bien abrir una información acerca de la industria panadera, de la manera como se ejerce, de los perjuicios que ocasiona á los obreros y de los medios de suprimir los abusos cuya existencia quede demostrada. Esta información la practicarían funcionarios designados por el Ministro. Independientemente de las visitas á los hornos de cocer el pan, á los talleres y á las viviendas, la Comisión deberá oír á los patronos y á los obreros, y, entre estos últimos, muy especialmente á los obreros asociados.

El resultado de la información habrá de publicarse al mismo tiempo que el proyecto de presupuesto de Industria y Trabajo correspondiente á 1911.» Con objeto de poder llevar á cabo la información se destinaron 1.000 francos con cargo al presupuesto del Ministerio del Trabajo.

De una información practicada por el Sindicato de la industria de panificación se deduce que la gran mayoría de los patronos de Bruselas se oponen á la supresión del trabajo nocturno, y que lo mismo ocurre en los grandes centros, fundándose en las exigencias de la clientela, y que, en cambio, los obreros son partidarios de que se suprima el trabajo nocturno. Según los datos contenidos en el libro publicado por el Ministerio francés del Trabajo acerca de este asunto, la reforma sólo podría llevarse á cabo en Bélgica con la condición de que la Ley prohibiera, no solamente que *se haga trabajar de noche*, sino que *se trabaje de noche*.

El 12 de Marzo del corriente año, M. Verhaegen, en unión de otros Diputados, presentó á la Cámara de Representantes una proposición de Ley sobre trabajo nocturno y descanso semanal en las panaderías y pastelerías, que reproduce, modificándola en algunos de sus extremos, una proposición de Ley presentada en Febrero de 1912 y que caducó por haber sido disueltas las Cámaras.

Esta proposición de Ley prohíbe que los obreros trabajen en las panaderías y pastelerías durante más de seis días cada semana, y dispone que el día de descanso sea el domingo; prohibiendo también que se trabaje en estos establecimientos durante el

tiempo comprendido entre las nueve de la noche y las cinco de la mañana. Sin embargo, los obreros que fabriquen productos pequeños destinados al consumo inmediato podrán trabajar los domingos y fiestas locales desde las dos de la mañana, con la condición de que no se aumente la jornada habitual de trabajo. En este caso, deberá concedérseles el tiempo necesario para cumplir con sus deberes religiosos si así lo desean, y un día ó medio de descanso entre semana para reemplazar el descanso suprimido ó disminuído en domingo.

Dinamarca.

La Ley de 8 de Junio de 1912 fija en diez horas la jornada de trabajo de los menores de diez y ocho años empleados en las panaderías, y prohíbe el trabajo nocturno de los que no han cumplido diez y seis años y de las mujeres menores de diez y ocho años.

Francia.

En Francia, el movimiento á favor de la supresión del trabajo nocturno en la industria de panificación se inició en 1869. «En 1869, dice M. Cleuet en el *Rapport* hecho al Consejo Superior del Trabajo, en nombre de los Vocales obreros del mismo, un grupo de obreros panaderos de París fundó una Sociedad, cuyo objeto era el mismo que hoy perseguimos aquí. Estos obreros obtuvieron en 1871, á la vez que la supresión del trabajo nocturno, la supresión de las Oficinas de colocación. En el desbarajuste producido por sucesos de aquella época, esta medida no se aplicó, ni tampoco se mantuvo después de caída la *Commune*. Con posterioridad, los obreros agrupados en sus organizaciones sindicales no han dejado de promover tenaces campañas, con el fin de conseguir la prohibición del trabajo nocturno, primera y principal de sus reivindicaciones. En todas partes han celebrado reuniones y firmado peticiones. En todos sus Congresos, la Federación de la alimentación ha estudiado el problema. Los Delegados que han tomado parte en estos Congresos se han pronunciado, sin distinguos, por el trabajo diurno. Es público y notorio que los obreros panaderos reclaman la supresión

del trabajo nocturno. No creemos necesario aportar aquí una documentación excesiva acerca de este punto. Sin embargo, como el Congreso celebrado en Narbona en Abril de 1909 tuvo, desde este punto de vista, alguna importancia, reproducimos la moción que fué votada en el mismo:

«El Congreso, considerando que el trabajo nocturno es un obstáculo para el libre ejercicio de la alegría de vivir, que además no tiene ventaja alguna para la sociedad, se compromete á hacer efectiva propaganda para obtener el trabajo diurno;

Considerando que la agitación debe comenzar por los Poderes públicos, para lograr que se vote una Ley que consagre la prohibición del trabajo nocturno en la panadería, sin perjuicio de recurrir á todos los medios de acción de que se disponga, incluso la huelga general, con todas sus consecuencias, en caso de que nuestra reivindicación no fuese satisfecha en altas esferas ó no tuviese resultado en seis meses,

El Congreso, con objeto de hacer que la propaganda sea más intensa al efecto de conseguir la supresión del trabajo nocturno, acuerda publicar un manifiesto, que se fijará en toda Francia.»

Esta campaña no dejó de surtir efecto, pues además de haber llamado la atención de los Poderes públicos, dió resultados parciales. A consecuencia de la propaganda y de las huelgas comenzó á suprimirse el trabajo nocturno de los panaderos en algunas ciudades, y ciertas Cooperativas lo abolieron. Cada vez que estalla una huelga en la industria de la panificación, se plantea el problema del trabajo nocturno. La Liga Social de Compradores ha prestado su apoyo á los obreros panaderos. Los obreros de otras industrias han hecho siempre causa común con los panaderos. Estas campañas han hecho que el problema pase del dominio de la iniciativa privada al de las Asambleas políticas. Los Ayuntamientos de Agen, Carcasona, Nimes, Rennes y Tolón; los Consejos generales de la Gironda, Isère, Vaucluse y Somme han votado mociones en las cuales se pide la abolición del trabajo nocturno en las panaderías. Finalmente, la Comisión del Trabajo de la Cámara de Diputados ha aprobado la proposición de Ley de M. Godart. Ésta fué presentada el 24 de Febrero de 1909; pero el dictamen relativo á ella no se leyó hasta el 9 de Junio del mismo año. En esta proposición se prohibía el trabajo nocturno en la industria de la panificación, entendiéndose por tal el que se verifica entre nueve de la noche y cinco de la mañana, cualquiera que sea su género y esté relacionado con la

fabricación del pan. Quedaban encargados del cumplimiento de la Ley los Inspectores del Trabajo y los funcionarios de la policía judicial, y se imponían multas y privación del derecho á elegir representantes en los Consejos de *prud'hommes*, Tribunales de Comercio, Cámaras de Comercio y Consejo Superior del Trabajo á los patronos que faltasen á lo dispuesto en la Ley.

La campaña á favor de la supresión del trabajo nocturno en las tahonas continuó durante los años 1909 y 1910 con gran actividad. En *L'Echo de Paris* del 15 de Junio de 1909, el Conde A. de Mun dirigía á los lectores un ruego á favor de los panaderos que fabrican el pan de lujo. En Noviembre del mismo año el Arzobispo de París, en carta á los Comités parroquiales de su diócesis, encarecía la necesidad de suprimir el trabajo nocturno de los panaderos, renunciando á exigencias de poca monta. Después de describir el trabajo de los obreros panaderos, decía: «¿Hay en esto un mal inevitable, una de esas necesidades sociales que es preciso sufrir, aun deplorándolas? Las personas competentes no lo creen así. Después de estudiar el problema, declaran que es posible, á cambio de algún sacrificio, hacer que cese tan dolorosa servidumbre. Los patronos, que también la padecen, están dispuestos á consentir en ello con tal de que se les ayude. Los Juéces creen que es necesaria la intervención de la Ley; pero las Leyes son impotentes sin las costumbres, y he aquí por qué conviene preparar los espíritus á la supresión de tan escandalosos abusos. Generosos cristianos han publicado ya á este efecto elocuentes artículos. Varias Asociaciones católicas ó sociales han empezado, ó se proponen empezar, una campaña.

»Pido á todos los fieles de mi diócesis que se asocien á este movimiento, y os ruego á vosotros, que constituís el elemento más selecto de nuestras parroquias, que tengáis á bien secundarlo. Discípulos de Aquél que exclamó: *Misereor super turbam*, á nosotros nos toca estar en primera fila entre los que compadecen á los pobres que sufren, y que, no pudiendo aliviarlos del todo, tratan, por lo menos, de disminuir el número y la gravedad de esos sufrimientos. Si para permitir que nuestros obreros panaderos hagan vida normal es preciso sufrir alguna molestia é imponer alguna mortificación á la sensualidad, ¿podrán negarse á ello los cristianos?

»Mostrémonos dispuestos á hacer generosamente estos sacrificios, y apresuremos de este modo una reforma que reclaman á la par la Humanidad y la Religión.»

En términos parecidos se expresaron otras Autoridades eclesiásticas. Las Asociaciones católicas de París y de Provincias secundaron la campaña. En Diciembre de 1909, el Arzobispo de París presidió, en el *Hôtel des Sociétés Savantes*, un gran *meeting* organizado por la Asociación Católica, y en Febrero de 1910 el Arzobispo de Burdeos dirigía á la presidencia de otro *meeting* análogo una carta parecida á la del Arzobispo de París.

El Gobierno, sin embargo, antes de que las Cámaras siguieran tramitando la proposición Godart, creyó que debía someter el asunto al Consejo Superior del Trabajo, y la Comisión permanente de éste procedió entonces á una información, en la cual fueron oídos los representantes de los Sindicatos patronales y obreros que formaban parte del Consejo Superior del Trabajo, cierto número de obreros y de patronos panaderos y pasteleros, y el Diputado M. Justin Godart. La discusión general que siguió á esta información demostró que la diferencia de opiniones existente entre patronos y obreros exigía el nombramiento de dos ponentes. En cumplimiento de este acuerdo fueron nombrados con este carácter M. Cleuet, en nombre de los obreros, y M. Soulié, en nombre de los patronos.

M. Cleuet formulaba sus conclusiones del modo siguiente:

«Hemos tenido ocasión de demostrar que un movimiento importante de opinión pública secundaba los esfuerzos de los obreros panaderos, cuyo deseo unánime es conseguir que se prohíba el trabajo nocturno. Esta unión de dos fuerzas: la reivindicación obrera y la opinión pública, ha dado ya resultados parciales. Ciertamente es que los obreros que disfrutan de ellos son pocos; pero estos resultados llevan en sí la demostración de que el trabajo de día es posible. En Cooperativas grandes y pequeñas, los ensayos han tenido éxito, y, al presente, la supresión del trabajo nocturno es cosa definitivamente aceptada. En la Bellevilloise, en Puteaux, en Limoges, en Nîmes, en Brest, en Roubaix, es decir, en muchas localidades, puede comprobarse el funcionamiento del nuevo horario diurno. Y la mayor parte de estas Sociedades no son tiendas pequeñas que dispongan de una clientela poco importante y fácil, por consiguiente, de amoldar á cualquier cambio, sino que encontramos panaderías al por mayor, que cuecen muchos miles de kilos de pan al día. A raíz de algunas huelgas ó de una propaganda intensa, el trabajo diurno ha sido implantado en varias poblaciones, y si no se ha mantenido en todas, eso no prueba que sea inaplicable. La mejor demostración está

en los ensayos concluyentes que se han realizado con éxito por las grandes Cooperativas.

A decir verdad, en las ciudades donde empezó á aplicarse el trabajo diurno, esta reforma fué impuesta á patronos hostiles á la reforma. Todos los convenios que tenían por objeto fijar las condiciones en que el trabajo diurno había de sustituirse al nocturno los firmaron los patronos para poner término á una huelga. Nada tiene, pues, de extraño que la primera ocasión favorable la aprovecharan los patronos para no respetar los compromisos adquiridos. En primer lugar no se ha hecho nada por satisfacer la clientela. Es más: se ha hecho todo lo posible por discontentarla, con objeto de explotar este descontento contra el trabajo diurno. Sin embargo, no ha sido lo bastante fuerte para anular los convenios hechos, por más que las pequeñas infracciones reiteradas han acabado por cansar á los patronos de buena fe y por hacer que esos pactos resulten letra muerta. Pero no hay derecho á explotar esta situación contra el trabajo diurno. Las condiciones de la concurrencia se han falseado porque no se han respetado los convenios. Es todo lo que puede decirse. Á estas implantaciones del trabajo diurno les ha faltado el concurso de la Ley, sin el cual las experiencias más interesantes y más útiles están á merced de la testarudez y de la mala voluntad de un patrono.»

Y después de recordar lo que en el Extranjero se ha hecho para prohibir el trabajo nocturno en las tahonas, preguntaba M. Cleuet: «¿Dejaremos que nos adelante la legislación europea y llegaremos los últimos á poner término á una situación tan deplorable que conmueve la opinión internacional? Por todo lo expuesto pedimos al Consejo Superior del Trabajo que apruebe nuestras conclusiones, votando el texto que propone M. Godart, y que ha sido ya admitido por la Comisión del Trabajo de la Cámara de Diputados.»

El representante de los patronos, M. Soulé, se expresaba en estos términos:

«M. Godart dice con gran énfasis en su ponencia que los obreros desean unánimemente la aprobación de la Ley, y que en toda Francia esperan su libertad. Nada de lo dicho en la información aquí practicada confirma esta opinión. Leemos en esa ponencia que en 1869, la Cámara sindical de obreros panaderos se fundó para obtener la supresión del trabajo nocturno, y que triunfó en 1871, bajo la *Comuna*. La experiencia duró diez y ocho

días, desde el 3 hasta el 21 de Mayo, fecha en la cual se reanudó el trabajo nocturno.

M. J. Godart no puede aducir manifestación alguna de la voluntad de los obreros antes de 1900; treinta y un años después de aquella primera manifestación, un Congreso nacional de las Cámaras sindicales de obreros panaderos de Francia y sus colonias, al que concurrieron los Delegados de quince grandes poblaciones, se celebró en París en la Bolsa del Trabajo. Hubo perfecta unanimidad para pedir la supresión del trabajo nocturno; pero estamos lejos de ver ahí la opinión de toda Francia. Finalmente, los obreros panaderos de Narbona organizaron en 1909 un Congreso nacional, que se celebró del 15 al 18 de Abril, para el estudio de la prohibición del trabajo nocturno en la panadería: 53 organizaciones sindicales estaban representadas en ese Congreso, que dirigió al Sr. Ministro del Trabajo 44 peticiones emanadas de distintas ciudades y revestidas de 1.009 firmas de obreros panaderos, según dice M. Godart. Ahora bien: conviene recordar que hay en Francia 48.000 patronos panaderos que ocupan, por término medio, á dos obreros, lo cual representa una cifra de 100.000 obreros próximamente, cuyas dos terceras partes, es decir, 66.000 obreros, puede decirse que trabajan de noche, y, sin embargo, las peticiones no llevan más que 1.009 firmas. Estas cifras no serán, pues, las que nos hagan creer que los panaderos reclaman por unanimidad esta reforma. Algunos miembros de la Comisión han insistido repetidas veces en que los obreros panaderos sean convocados y contesten á sus preguntas. Ya hemos dicho que los panaderos asociados del Departamento del Sena se habían excusado; hemos oído solamente que los *compañeros panaderos del Deber* de la ciudad de París, que pertenecen á una Asociación mixta, no han querido facilitar ningún dato colectivo; solicitados para que expusieran su opinión personal, lo mismo que tres obreros panaderos oídos el otro día, no hemos conseguido más que opiniones divergentes, y á veces contradictorias.

Será, pues, preciso reconocer, como lo hacemos nosotros, que no hemos podido hallar en nuestra información la prueba de un sentimiento unánime de los obreros en favor del trabajo diurno.

Convenimos, sin embargo, en que el obrero panadero y el patrono que trabaja con él llevan una existencia que les aleja de la vida normal de muchos otros obreros.

No queremos sacar partido del argumento que hemos oído exponer, según el cual no son los panaderos los únicos que trabajan de noche. Reconocemos que los panaderos y los tipógrafos de los periódicos son los únicos que trabajan de noche durante todo el año, descontadas las semanas de licencia y el descanso semanal.

Si la profesión es penosa y cansada, no lo es más que otras muchas, y, con auxilio de la costumbre, se hace uno pronto á ella.

Si indagamos las razones que hasta ahora han podido hacer que los obreros acepten esta situación, hallaremos que una es el salario que se les paga.

En París los capataces ganan, por cada seis hornadas, 10 francos, y los ayudantes 9,60, con suministro gratuito de pan y 1 franco por jornada suplementaria.

Creemos que hay otra razón más convincente todavía: las legítimas exigencias de la clientela, de quien dependen obreros y patronos, y á quien es preciso servir como lo desea, so pena de verla desaparecer, y con ella la ganancia del patrono y del obrero. De esta necesidad de satisfacer á los consumidores proviene el fracaso de todas las tentativas hechas en Provincias para implantar el trabajo diurno.

En Brest, en 1904, se firmó un convenio entre patronos y obreros para suprimir el trabajo nocturno; ante la hostilidad de la clientela, y un mes después, los obreros se ofrecieron espontáneamente á reanudar el trabajo nocturno.

En Cognac se hizo un pacto, en 1909, para suprimir el trabajo nocturno; ante las reclamaciones de la clientela, y ocho días después de firmado, los obreros entraron á las doce de la noche en la tahona y se pusieron á trabajar, sin pensar en prolongar el ensayo.

En La Rochelle, en 1910, se firmó un convenio entre patronos y obreros; pero no habiéndose adherido á él todos los primeros, los trabajadores reanudaron el trabajo nocturno y abandonaron el Sindicato que habían formado, y que quedó disuelto de este modo.

En Nantes, en 1905, después de quince días de huelga, más de la mitad de los obreros reanudaron el trabajo nocturno, previa intervención del Ayuntamiento.

En Saint-Nazaire, en 1910, se firmó un contrato colectivo entre patronos y obreros, con el fin de implantar el trabajo diurno.

A consecuencia de reclamaciones de la clientela, algunos panaderos primero y otros después, no queriendo que sus establecimientos desapareciesen por falta de clientes, reanudaron el trabajo nocturno, que sus obreros aceptaron, por no perder el trabajo.....

Es de notarse que una poderosa Asociación cooperativa, que alimenta á más de la cuarta parte de la población, restableció el trabajo nocturno, con el consentimiento tácito de los obreros. Sin embargo, en 1910, la Cooperativa, al construir cuatro hornos nuevos, reanudó el trabajo de día. Los obreros de la Cooperativa comienzan á trabajar á las tres de la mañana, y eso se considera trabajo diurno. Los patronos, en sus establecimientos, empiezan el trabajo á las doce de la noche, á la una y aun á las dos de la mañana; á eso se llama trabajo nocturno. En la Cooperativa, lo mismo que en los establecimientos patronales, el trabajo termina á las once de la mañana.

Queda, púes, probado que el obstáculo principal á toda modificación de las condiciones del trabajo en la panadería es el consumidor. Todos los ensayos hechos que acabamos de indicar lo demuestran palpablemente, y la afirmación contenida en el informe de M. Godart de que «los consumidores están dispuestos á aceptar la Ley, la cual será un beneficio para todos», no es de tal naturaleza que modifique nuestra opinión.

La Comisión no ha oído al consumidor; pero lo mismo los adversarios que los defensores del trabajo diurno han demostrado que la preocupación de atender á la clientela se oponía á toda modificación del trabajo actual. Por lo demás, M. Godart sólo se funda, para justificar su afirmación, en el parecer de la Liga Social de Compradores, en el de las Juventudes Católicas y en el de otras Asociaciones fundadas con un fin humanitario, que respetamos, pero que no representan número suficiente de consumidores para que pueda afirmarse que constituyen la unanimidad, cuando realmente no son más que una minoría.

Mejor prueba de lo que aquí decimos es la consulta de las entidades electivas á que alude M. Godart.

Vemos que son favorables á la reforma cuatro Consejos generales, cuatro Consejos municipales y un Consejo de distrito. La modestia de estas cifras presta un mal servicio á los que pretenden que los consumidores están dispuestos á aceptar la Ley propuesta.

No hemos podido hasta ahora, á pesar de nuestra buena vo-

luntad, repasando los datos que nos han sido facilitados, y consultando la información aquí practicada; no hemos podido, repetimos, hallar rastro alguno de la unanimidad de los obreros y de los consumidores para aceptar la reforma que se propone.»

M. Soulé termina su ponencia, después de aducir numerosas razones de carácter técnico contra el proyecto Godart, diciendo que los patronos se oponen terminantemente á una Ley contraria á la libertad individual y á los intereses comunes de obreros y patronos, y que contiene principios cuyo rigor la hará inaplicable.

Después de atento estudio, en Diciembre de 1911, el Consejo Superior del Trabajo se pronunció á favor de la supresión, formulando las siguientes conclusiones:

«Que las Leyes de 1848, 1892 y 1893 sean aplicables á la industria de la panadería y pastelería; que durante el período de transición que fije el Parlamento queden exentos los patronos panaderos de las cargas que pesan sobre el instrumental mecánico empleado en sus hornos, y que se den facilidades para la adquisición de este instrumental, y que, al efecto de facilitar la difusión de la maquinaria perfeccionada en general y la adquisición de amasadoras mecánicas, se suspenda durante los cinco primeros años siguientes á la adquisición el pase á la patente de la clase superior.»

Gran Bretaña.

En este país, la industria de panificación ha sido objeto ya de informaciones y de medidas legislativas. La *Bakehouse Regulation Act* de 1863 fué producto de la información que se practicó poco antes, á raíz de sensacionales revelaciones acerca del estado de las panaderías, y las disposiciones higiénicas vigentes con respecto á la fabricación del pan se dictaron después de los estudios que llevó á cabo en 1892 la *Royal Commission on Labour*. Sin embargo, estas Leyes se refieren á la higiene de las tahonas. Por lo que respecta á la jornada de trabajo, se aplican á los obreros panaderos las disposiciones de la Ley de fábricas, entre las cuales está la prohibición del trabajo nocturno á favor de los menores de diez y ocho años.

En época reciente se inició también en Inglaterra una campaña encaminada á obtener la supresión del trabajo nocturno en

la panadería; y en 1907, el Congreso de las *Trade-Unions* inglesas, reunido en Bath del 2 al 7 de Septiembre, votó la siguiente moción:

«El Congreso condena el trabajo nocturno en las panaderías y encarga á su Comité parlamentario que secunde á la Unión de panaderos en la presentación de una proposición á la Cámara de los Comunes con el fin de conseguir una primera lectura, y á ser posible, la aprobación definitiva de la proposición.»

En Febrero de 1911, el Diputado Mr. Wilkie presentó á la Cámara de los Comunes una proposición de la Ley implantando la jornada de ocho horas en las tahonas.

Holanda.

El proyecto presentado por el Gobierno suprimiendo el trabajo nocturno en las tahonas fué rechazado por la segunda Cámara de los Estados generales en 5 de Junio de 1912.

CAPÍTULO III

Razonamiento de las bases para un proyecto de Ley prohibiendo el trabajo nocturno en la industria de la panificación.

I

Punto de vista general del problema.

La prohibición del trabajo nocturno en la fabricación del pan es un problema de mayor gravedad é importancia que el que se presenta frente á otras industrias. No se trata de la mera regulación de la jornada de trabajo, es decir, de establecer ó señalar el número de horas durante el cual han de emplear su actividad los obreros de uno ó de varios oficios, ó de fijar las horas de descanso obligatorias para los de determinadas profesiones. Se trata ahora de algo más: de una verdadera subversión de la jornada, es decir, de que el trabajo, que por costumbre inmemorial viene realizándose de noche, se efectúe por el día, trastrocando así la manera de ser de la industria panaria, y afectando esto no sólo á los interesados de primer grado, patronos y obreros, sino asimismo al público, en subordinación al consumo de un artículo de primera necesidad.

Lo arduo y complejo de la cuestión lo expresan con gran acierto y notable exactitud las siguientes consideraciones del informe de la Sección 2.ª técnico-administrativa:

«En el problema que se somete á resolución del Instituto intervienen variados y antagónicos intereses no fáciles de compatecer: es preciso tener en cuenta los deseos justos del elemento obrero, que pretende mejorar su situación sustituyendo el

trabajo de noche, sin duda penoso y molesto, por el efectuado de día, ó, cuando menos, á partir de las primeras horas de la mañana. No deben olvidarse tampoco los hábitos y la conveniencia de los consumidores de todas clases, que necesitan disponer de pan fresco y en buenas condiciones en el momento de proceder al desayuno, de salir para el trabajo ó de prepararse para las tareas cotidianas. Es indispensable no olvidar el derecho de no pocos fabricantes que han organizado su industria en grande sobre la base de una producción continua para atender á las exigencias del público, y, contando con la aquiescencia del personal que en sus trabajos utilizan, piden que se respete su libertad de operar en esas condiciones, pues de cambiarse radicalmente éstas, la primera consecuencia sería su ruina inmediata ó inevitable; y, por último, es igualmente indispensable no olvidar las circunstancias de localidad tan variables, tan diversas y que tanta influencia ejercen en esta clase de cuestiones. Compadecer todos estos intereses es un problema cuyas dificultades de solución á nadie puede ocultarse.»

Y á lo difícil y complicado del problema se agrega su extensión, ya que, por los datos aportados á la información practicada por la Sección 3.ª, «el trabajo en la panadería en nuestro país es francamente nocturno, no sólo por el aumento constante del número de pueblos en que se comienza la labor en las horas próximas á la noche, que es de 124, en las horas que van desde las 14 á las 22, sino atendida su importancia, puesto que 52 de ellos pertenecen á los grupos de 20.000 á 40.000, de 40.000 á 100.000 y de más de 100.000 almas».

II

Punto de vista obrero.

Nadie habrá que niegue, en el orden teórico, la justicia de la supresión del trabajo nocturno en la panadería é industrias similares.

Para convencerse de lo justo de tal medida bastará una consideración simple, vulgar, rudimentaria, si se quiere, pero concluyente y decisiva: el día se ha hecho para trabajar, y la noche, para el descanso..

En principio debe ser rechazado todo trabajo nocturno, puesto que representa una inversión del orden natural del empleo de la actividad humana en relación al tiempo. Mientras no sea indispensable en absoluto trabajar de noche, debe procurarse que se efectúe durante el día, y en este sentido se orienta la legislación social, especialmente la referente al trabajo de mujeres y niños.

Dispuesta la naturaleza humana para el trabajo durante el día, no hay que esforzarse en considerar que toda infracción á esa regla primordial ha de redundar en perjuicio de la salud del obrero dedicado constantemente al trabajo nocturno.

Y si esto es exacto en general, lo es mucho más con respecto al trabajo de la fabricación del pan, realizado casi siempre en malas condiciones higiénicas, por lo insalubre de los locales y la índole del trabajo mismo. «Como la labor se hace de noche, y por tanto, con luz artificial, parece ésta encubridora—dicen los obreros que informaron ante el Instituto—de locales bajos, á veces sótanos de condiciones deplorables de higiene. La luz del día —añaden—sería un medio de poner de relieve las cualidades antihigiénicas de esos centros de trabajo y un obstáculo á su utilización».

Todos los informantes obreros abogaron por su abolición, basándola en la deletérea influencia que la labor de noche tenía en la salud física, intelectual y moral del trabajador, por causa del exceso de fatiga que determina el trabajo en las horas naturales del sueño en habitaciones infectas; en la imposibilidad de gozar de la acción tonificadora de la luz del sol, ora en la faena, ora en el descanso; en la privación de los beneficios de la instrucción, que generalmente adquieren los obreros por la noche, después del trabajo diurno, y como consecuencia, en la irritabilidad del carácter que produce la falta de descanso en momentos propicios y en la ausencia de gustos delicados que la incultura determina, y hasta en el mismo interés de los patronos, que así obtendrían los efectos ventajosos de la regularidad en las tareas. Los obreros insistieron, sobre todo, en lo referente á la tuberculosis, enfermedad que castiga acentuadamente su profesión.

Conviene notar que dos patronos, uno de ellos Presidente del Sindicato Nacional de la Panadería, aunque habló sólo en su propio nombre, declararon deseable y posible la supresión de la jornada nocturna.

En el mismo sentido de desear y conceptuar hacedera la abo-

lición del trabajo nocturno se manifiestan entidades de carácter tan diverso como las Sociedades obreras panaderas de Madrid, la Casa de los Sindicatos católicos de esta misma población, la Federación de Obreros panaderos de España y el Museo Social de Barcelona.

Si acudimos al Extranjero, tendremos ocasión de escuchar las mismas opiniones favorables á la supresión (1).

«El trabajo, cansado y agobiante en sí mismo, resulta más penoso porque se ejecuta de noche; la alimentación y el *surmenage* que de todo ello resulta convierten al panadero en candidato á todas las enfermedades, á todas las depresiones del organismo.» Así se expresaba Cleuet, Vocal obrero, en su informe ante el Consejo Superior del Trabajo.

Godart, Diputado francés, en la exposición de motivos de la proposición de Ley prohibiendo el trabajo nocturno en la panadería hace resaltar los efectos perjudiciales del mismo, desde el punto de vista físico y moral.

Afirma cómo siendo el trabajo nocturno más penoso que el efectuado durante el día, da un rendimiento inferior en calidad y cantidad al segundo; cómo la naturaleza impone que el hombre descanse por la noche, resintiéndose inmediatamente su salud al infringir dicha regla; cómo las fuerzas humanas se restauran por la alimentación y el sueño, y como si la primera no se realiza bien por la noche, el dormir durante el día no es suficiente, aminorando así la resistencia orgánica de los panaderos, predispuestos de este modo á toda clase de enfermedades, y especialmente á la tuberculosis.

Y por lo que afecta al orden moral, el mencionado Diputado francés recuerda cómo millares de hombres pasan su existencia de noche, imposibilitados de la vida de familia, al revés de los demás obreros.

Se suele hacer un argumento en contra de la prohibición del trabajo nocturno de los obreros panaderos, alegando que hay otros muchos oficios y profesiones en que se trabaja también de noche, tales como tipógrafos, electricistas, empleados de ferrocarriles, y si no se pide la supresión para estos, no hay razón para solicitarla respecto á los panaderos.

El Conde de Mun ha refutado con acierto este modo de argu-

(1) Como ampliación de estas consideraciones, puede leerse lo expuesto en el capítulo precedente.

mentar: «Toda reglamentación del trabajo—dice—sugiere objeciones. Las que traen causa de las demás industrias en que es inevitable el trabajo nocturno, como, por ejemplo, los caminos de hierro y los periódicos, no me parecen muy interesantes, más bien se prestan á broma, no siendo propiamente un argumento, ó de estimarlo tal, lo es común á todas las reformas sociales.»

Y reforzando la refutación Godart, manifiesta que, en efecto, otros obreros trabajan de noche, pero, en general, sin la continuidad que los panaderos, puesto que, tanto en los ferrocarriles como en las fábricas de fuego continuo, el trabajo es alternativo de día y de noche, con descansos largos y horarios cortos de trabajo, á diferencia de los panaderos, que trabajan todas las noches y permanecen en las tahonas durante doce ó catorce horas.

Parécenos que el mejor argumento con que se puede cerrar este aspecto del asunto es el resultado de la información tocante á la pregunta (8.ª) de si la supresión del trabajo nocturno afectaría favorablemente á la salud del obrero. El 68 por 100 de los informantes coinciden en reconocer lo beneficioso de la supresión sobre la salud de los panaderos, siendo de observar que, entre las contestaciones en tal sentido, las remitidas por entidades patronales, Alcaldes, Juntas locales é Inspectores, suman 185, casi exactamente el doble de los obreros, que parecen los más interesados en la cuestión.

III

Punto de vista del público.

Mirando el problema con relación al obrero panadero, nadie habrá, en efecto, que deje de ser partidario de la abolición del trabajo nocturno, porque todos han de sentir en su conciencia la noción de lo justo de tal medida, encaminada á proteger á esa gran masa de trabajadores dedicada á una de las ocupaciones más perentorias de la sociedad.

Ahora bien: si la medida se concretara á la simple alteración de los términos en que se halla colocada la producción del pan y afectara sólo á los interesados de primer grado en ella, esto es, á patronos y obreros, tal dificultad podría desde luego darse, en

hipótesis, por vencida, gracias á la propia bondad de la medida. Pero no: según antes se ha dicho, el problema rebasa el límite del interés industrial privado, trascendiendo al general, al público de todas clases y categorías, acostumbrado á determinados gustos, los cuales es arriesgado y difícil violentar, y habida cuenta además de que la actitud favorable ó adversa de los consumidores podrá repercutir á su vez sobre la industria, tonificándola ó deprimiéndola.

Aquí entran en juego en el problema, no ya los intereses creados, sino los gustos adquiridos, elementos ambos de que no se puede prescindir en el estudio de aquél.

Cuando desde tanto tiempo se viene trabajando por la noche en la fabricación del pan, induce esto á creer, someramente pensando, que obedece á algo que es inherente, consustancial, á tal industria, algo fatal é inevitable en la misma. Y, desde luego, en pro de tal presunción se ofrece este razonamiento: Para comer el pan de día en determinadas condiciones hay que hacerlo de noche; ó en otros términos: Si se puede comer el pan de día es porque se hace de noche.

El motivo ó porqué del trabajo nocturno radica, ó parece radicar, así, en la necesidad del consumo diurno del pan. Porque si no fuera por tal imperiosa exigencia, hubiera cabido ya el cambio de la jornada, ó mejor dicho, ésta hubiera sido siempre diurna.

Este parece ser, por tanto, el nudo de la cuestión, ó, por lo menos, uno de sus principales obstáculos, y por lo mismo debe abordarse con resolución.

¿Es verdad que el consumo diurno del pan requiere ineludiblemente su fabricación por la noche? Para que el público consuma el pan sin menoscabo de los gustos á que está acostumbrado, ¿es menester que las cosas sigan en el mismo estado, siendo imposible la menor alteración en las horas de fabricar el pan, porque su primera consecuencia sería la frustración de tales gustos, y como efecto de esta primera consecuencia, la disminución del consumo, con grave detrimento de los intereses de la industria?

No es fácil la respuesta en este punto, por las opiniones encontradas de las partes á las que afecta la reforma. Los patronos suelen, en general, sostener la necesidad del *statu quo*; los obreros afirman lo contrario, siendo esta dualidad de criterios la enseñanza que se obtiene de las discusiones é informaciones prac-

ticadas sobre el particular, tanto en España como en el Extranjero.

Así, por ejemplo: los patronos de Málaga dicen que la supresión del trabajo nocturno obligaría al consumidor á desayunarse y almorzar con pan del día anterior; los de Oviedo no se oponen al cambio de horario, siempre que se respeten las exigencias del consumidor de tener á su disposición en todo momento pan recién fabricado; los de Madrid, que informaron ante el Instituto, hubieron de afirmar que el trabajo nocturno está impuesto por las necesidades del consumo y que el público sería el primer perjudicado con la supresión, porque no dispondría de pan tierno á tiempo, especialmente el de la mañana, tan necesario á niños, enfermos y á los obreros mismos; que el pan francés moriría con la transformación del horario, porque es un pan que sólo se emplea en desayunos, no habiendo venta después de las nueve de la mañana y no pudiendo estar cocido dicho pan hasta más de las once; los de Baleares reproducen la misma razón de la necesidad de disponer de pan fresco, especialmente de las llamadas ensaimadas, en las primeras horas de la mañana, para los desayunos, y los de Vizcaya afirman que la serie de operaciones que constituyen la panificación exigen, para su total desarrollo, un período mínimo de seis horas, debiendo empezar el trabajo á las diez de la noche.

Opinan, en síntesis, los patronos que «suprimido el trabajo nocturno, y teniendo en cuenta el tiempo necesario para la preparación de las levaduras, fermentaciones y amasado, la primera hornada de pan, empezando el trabajo de cuatro á cinco de la mañana, no podrá obtenerse lo menos hasta después de la una de la tarde, y es de observar además que, al empezar la venta, hay que disponer de varias hornadas, es decir, de suficiente cantidad de pan para distribuir á los despachos, y ha de contarse con el tiempo necesario para el reparto, que no es poco, si la distribución ha de hacerse á muchos puntos y á grandes distancias».

Y añaden además que «hay exposición de que el público coma pan mediano, pesado, sin las condiciones de fermentación y coadura y las cualidades que aquél demanda, porque el panadero, en su afán de vender pronto pan tierno, acelerará las operaciones de fermentación, amasado y cocción, con perjuicio de la calidad del producto. Y si, para evitar todos estos inconvenientes, se vende por la mañana pan de la víspera, el consumidor

tendrá que resignarse á comer pan duro, y el patrono resultará, á la postre, perjudicado, porque la venta disminuirá, aparte de que el pan pierde de peso después de muchas horas de cocido».

Es de advertir, sin embargo, que en la información pueden leerse opiniones de dos patronos favorables á la supresión del trabajo nocturno.

Aseguran los obreros de Madrid—en pugna con lo alegado por los patronos—que la supresión del trabajo nocturno no impediría que se comiera pan suficientemente tierno, porque hoy mismo, que se cuece á las dos de la mañana, está apilado varias horas antes de la venta, y el que consume el público por la tarde y por la noche lleva más de doce horas cocido.

Frente á estas encontradas opiniones, en las que puede acaso influir en algo el interés particular ó el espíritu de clase, se halla el informe de la Sección 2.ª, que estudia la cuestión desde un punto de vista estrictamente técnico y con serena imparcialidad.

En él consta demostrado que con trabajo bien organizado, utilizando material y procedimientos modernos, sería posible limitar el tiempo máximo indispensable para una hornada de pan candeal á cinco horas como máximo, y que bastan diez y ocho horas para elaborar cuatro hornadas de pan candeal ó tres de francés y de Viena.

Afirmase también en el mismo informe que el pan que lleva siete horas de elaborado antes de consumido no supone inconveniente ni demérito para el producto, sino, muy al contrario, respeto á la buena higiene, por ser sabido que el pan demasiado reciente es indigesto, conviniendo que permanezca algún tiempo al aire antes de ser ingerido. En corroboración de esto, la Sección 2.ª técnico-administrativa señala el caso de que un panecillo de pan candeal, de la hornada de las cinco de la mañana, se mantiene suficientemente tierno de seis á nueve de la noche, es decir, trece á diez y seis horas después de cocido, y recoge también la importantísima observación de que en la actualidad, con el trabajo nocturno, el pan candeal que se vende en las primeras horas del día, hasta las nueve y aun las diez de la mañana, procede de la última hornada del día anterior, llevando unas doce horas retirado del horno.

En armonía con estas consideraciones, la Sección 2.ª, para solucionar el problema del pan tierno, indica las horas en que cabría suspenderlo por la noche, en los términos que constan en su informe y se reproducen, sintetizados, en la base 1.ª

IV

Punto de vista de la industria.

Aunque el elemento principal de divergencia en la materia es el concerniente al consumidor, no dejan de alegarse otras objeciones relacionadas con la industria misma.

Una de ellas, la más elemental, es la referente á las dificultades de orden técnico (operaciones necesarias para la panificación y tiempo necesario á las mismas), refiriéndonos, por su carácter especial, al informe de la Sección 2.^a

Otra, concierne á la carestía del pan, debido á la necesidad de aumentar el personal y el material, para compensar la pérdida de tiempo; todo lo cual supondría aumento de gastos, representativo á su vez de subida del precio. Á esto opone en su informe la Sección 2.^a la posibilidad de evitar el aumento, mediante la supresión de intermediarios, y del servicio á domicilio, y el establecimiento de la venta al peso, en vez de por piezas.

Se cita, á este propósito, el ejemplo de Italia, donde el pan subió de precio después de la reforma. Bouteloup (*Le travail de nuit dans la boulangerie*) manifiesta que el aumento puede ser debido en algo á la supresión del trabajo, ya que la panadería italiana hubo de experimentar las consecuencias de la aplicación simultánea de dos reformas de importancia: la supresión del trabajo de noche y el descanso dominical. Pero, como hace notar el mismo autor, se trataba de un encarecimiento general, afectante no sólo á Italia, sino á las principales naciones de Europa, motivado por la disminución de la producción del trigo, el proteccionismo aduanero exagerado y la constitución de *trust* de cereales y de la fabricación de harinas.

También se señala como objeción la disminución de beneficios que determinaría la supresión de determinadas clases de pan que acostumbran á comprar los obreros por la mañana (informe del Sindicato de la Panadería de París y de la Unión de Sindicatos de la Panadería francesa), coincidiendo con la información sentada por los patronos en el Congreso de Milán de que la industria ha sufrido perjuicios porque no ha sido posible obtener un producto igual al que se obtenía con el sistema de trabajo anterior á la supresión del nocturno.

V

Conclusión general.

En vista de las consideraciones sentadas precedentemente, la Sección se inclina al mismo criterio de la Sección 2.^a técnico-administrativa, en virtud del cual, afirmando la Ley el principio de la supresión de noche, en parte, del trabajo, formula la aplicación del principio de un modo flexible y prudencial: flexible, por tener en cuenta las diversas condiciones en que la industria se desenvuelve en España; con prudente criterio, en cuanto ha de revelarse en una primera aplicación del principio dentro de términos limitados, con señalamiento de plazos largos, para lograr, en definitiva, la más amplia supresión posible del trabajo nocturno.

Y en esta misma idea abunda la Sección 2.^a, cuando dice que «la variedad de procedimientos, de opiniones, de intereses, de costumbres, exige en esta Ley, tal vez más que en otras, grande flexibilidad para su acomodación. El estado de la industria panadera; la preponderancia de la pequeña industria, y aun del taller de familia; la conveniencia de que la Ley, lejos de ser un freno al desarrollo industrial panario, sea un motivo de progreso; las conveniencias del público, aliadas á las justas aspiraciones del elemento obrero, aconsejan de modo tal que, en lo posible, se compadezcan todos los intereses, no cerrando la puerta á progresivas reformas, antes bien, procurando alcanzar, de modo gradual, las conveniencias de todos».

VI

Prohibición del trabajo nocturno.

(BASE I.^a)

Siendo dicha prohibición el objeto del presente proyecto de Ley, natural es que figure en la primera base en calidad de regla inicial del contexto del mismo.

Como regla general se prohíbe, pues, *todo trabajo*, es decir, todas, cualesquiera que sean, sin distinción alguna entre ellas, las operaciones relativas á la fabricación del pan. La idea básica es precisamente esa: la de no excluir operación alguna, para evitar que, al amparo de una excepción en tal sentido, se frustre el propósito de la Ley.

De la información resulta haberse pedido por los patronos de algunas localidades que se permita un anticipo de la hora de comenzar el trabajo, para la realización de determinadas operaciones de la fabricación, tales como la levadura y el refresco, y reconoce asimismo la Sección que algunas legislaciones establecen excepciones en este sentido. Así, la Ley italiana (art. 2.º) permite que, por condiciones de la industria, de la localidad y de la calidad del pan, en los meses de verano se adelante en dos horas el refresco de la levadura, y la noruega (art. 2.º) consiente también que se comiencen á preparar una hora antes de la fijada en general ciertas y determinadas operaciones (secar bizcochos ordinarios y bizcochos de mar, preparación de levaduras y calentamiento de hornos).

El proyecto se aparta de semejante criterio, porque, como opina muy bien la Sección 2.ª en su informe, esta concesión sería peligrosa, en cuanto dificultaría la inspección y pudiera servir de base á infracción de Ley, siendo preferible—como sostiene la misma Sección—que se cuente con todas las contingencias al fijar las horas límites, y no conceder anticipaciones ni prolongaciones de trabajo.

Por otra parte, la Ley española señala un *minimum* de prohibición del trabajo nocturno — seis horas —, mientras que las legislaciones prohibitivas extranjeras (Finlandia, Italia, Noruega y Tessino, y proyectos de Austria y de Francia) establecen de siete á diez horas, constituyendo aquél un límite irreductible é infranqueable.

Debe, por tanto, procurarse mantener la pureza del principio prohibitivo, porque la experiencia indica que este se resquebraja cuando se admiten, no ya tanto excepciones propiamente dichas, basadas en una causa justificada, sino alteraciones, desviaciones ó modificaciones de la norma general, por las cuales suele acaecer y sobrevenir la anulación de ella.

El indicado número de seis horas, durante el que se prohíbe el trabajo nocturno, es el determinado por la Sección 2.ª técnico-administrativa: período de absoluta prohibición, reducido, es

cierto, como medio de conseguir la mayor facilidad de la aprobación del proyecto, pero ampliable sucesivamente, en los términos que determina la base adicional 2.ª

Por lo que respecta á la clase de establecimientos, la prohibición comprende todos los de fabricación del pan, cualquiera que sea su índole y denominación (fábricas, hornos ó tahonas), ya que, como queda dicho, el fin del proyecto es impedir que se haga el pan durante determinadas horas.

El precepto prohibitivo se aplica, por extensión, tanto á la fabricación del pan, allí donde constituya un agregado ó complemento de otra industria principal (fondas, hoteles y posadas), como á la de toda clase de artículos similares (bollería, confitería, pastelería y repostería). Abonan la extensión dos razones: una, la de analogía ó semejanza, ya que las consideraciones que aconsejan la supresión del trabajo nocturno, respecto al pan, son pertinentes de igual modo á la fabricación de bizcochos, bollos, dulces, pasteles, etc., y otra la corroboración del precepto por algunas Leyes extranjeras (la italiana y del Tessino).

Una última observación: como quiera que la industria de la panadería está exenta del descanso dominical, rigiéndose por el semanal (*Reales órdenes de 24 de Mayo de 1907 y de 15 de Junio de 1908*), no se señala naturalmente referencia alguna al trabajo en domingo ni al del sábado, aunque se haya indicado algo sobre esto en la información, rigiendo la base para todos los días de la semana.

VII

Jornada de trabajo.

(BASE 2.ª)

En realidad, no era necesaria esta base en su parte esencial, porque refiriéndose la base primera á la supresión del trabajo nocturno durante las horas en ella establecidas, la jornada de trabajo ha de corresponder forzosamente á las horas del día restantes.

Ya lo dice, con notoria claridad, el informe de la Sección 2.ª: «Los límites diurnos del trabajo permitido no prejuzgan nada

respecto á la duración de la jornada de trabajo. El principio y fin de ésta, los descansos, en número y duración, serán los que se acuerden entre patronos y obreros en cada caso, con arreglo á las necesidades y naturaleza del pan que se produzca, costumbres de las localidades y demás circunstancias influyentes en la industria.»

Algunas legislaciones extranjeras, á la vez que la prohibición del trabajo nocturno, regulan la jornada. Así, la Ley finlandesa establece la jornada de diez horas; la noruega, la de doce, comprendiendo los descansos, y la del Tessino, la de once.

No aborda la Sección este punto, por orientarse sólo el proyecto hacia la prohibición del trabajo de noche; mas estima, sin embargo, pertinente sentar alguna afirmación para ahuyentar cualquiera duda que sobre el particular pudiera ofrecerse. La razón que le mueve principalmente á ello es que las condiciones técnicas de la industria no permiten, en la mayoría de los pueblos de España, una división humana de la jornada, ni conceder un descanso suficiente por la noche. Así que se impone, por lo menos, la determinación de que la jornada de trabajo se realizará necesariamente aparte ó con exclusión del tiempo establecido en la base 1.ª, es decir, que en la jornada no podrán computarse las horas prohibidas en ésta ni parte de ellas, sino que habrá de estarse á lo que pacten los patronos y los obreros fuera de las mismas.

En primer término, pues, la afirmación de que la jornada será la que hayan pactado patronos y obreros. Pero la Sección cree conveniente aplicar el criterio mantenido en el proyecto del contrato de trabajo, aprobado por el Instituto de Reformas Sociales y pendiente de discusión en las Cortes, en lo relativo á considerar nulo el contrato en que se estipule una jornada inhumana por lo manifestamente excesiva.

Este precepto, por su carácter notoriamente humanitario, se justifica por sí solo, y sería redundante insistir en razonarlo, por cuanto figura en la categoría de norma aceptada por el Instituto. Además, esto parece anunciar la posibilidad de que, cuestiones que hasta ahora se han ventilado en el terreno de la huelga, se conviertan en materia propia de los Tribunales industriales, cumpliéndose así uno de los principales fines de las Leyes sociales, cual es el de procurar la decisión, en el campo del derecho, de los conflictos industriales.

VIII

Excepciones.

(BASE 3.ª)

Esta base es acaso la más importante, porque siempre lo es lo que se refiere á la determinación de la parte que se merma ó cercena del principio fundamental en que se inspira una Ley.

La Sección, para determinar las excepciones, se ha basado principalmente en el informe de la Sección 2.ª técnico-administrativa, y además en algunos antecedentes de legislación extranjera.

En primer término, ha de decir que ha procedido por eliminación ó selección.

Pensó en un principio sentar una excepción respecto á lo que pudiera denominarse «tahonas de familia», es decir, aquellas en que sólo trabajasen el dueño y un número reducido de personas, bien de su familia propiamente, bien extraños. Pensó en ello con la limitación de referirse la excepción á poblaciones cuyo vecindario no pasase de un determinado límite, y siempre también que en la población de referencia no hubiese tahona alguna, horno ó fábrica sujeta á la regla general.

A pesar de las garantías con que la Sección proyectaba introducir la excepción, se decidió al fin por omitirla, fiel á su criterio de no admitir más excepciones que las estrictamente impuestas por una imperiosa necesidad, para no desvirtuar la pureza del principio capital de la Ley, en armonía asimismo con el espíritu de la información de la repetida Sección 2.ª

Por el mismo motivo no llegó tampoco á incluir otra excepción de la anterior, en cierto modo afín, sugerida por un dato resultante del informe del Inspector del trabajo de Castellón.

Manifiesta dicho Inspector que es costumbre en la localidad que la mayoría de las familias labradoras lleven el pan á amasar, durante el día, á los hornos de las panaderías, infringiendo de aquí que si los panaderos hicieran sus hornadas de día, los particulares tendrían que cocer de noche, con grave alteración de dicha costumbre.

El hecho influyó, de primera impresión, en el ánimo de la Sección; pero luego, ante la consideración de tratarse de un caso puramente local y ante el temor también de que, generalizando la excepción, se convirtiera en un modo de barrenar la Ley, al degenerar en ficción en muchas partes, desistió de toda idea de dar entrada á dicho caso.

El informe de la Sección 2.^a pone también de manifiesto la opinión generalizada de no ser preciso introducir modificación alguna, por causa de las estaciones, en las horas de empezar y terminar las faenas de la fabricación del pan, procediendo así no plantear tal excepción en el proyecto. Á mayor abundamiento, abona tal criterio la circunstancia, hecha ya notar en la base 1.^a, de lo corto del plazo de supresión del trabajo nocturno, concretado á un minimum que no admite ya más reducciones.

Por las mismas razones tampoco admitió excepciones respecto al pan de lujo, como se solicitaba en la información, ni tocante á la fabricación continua, pues como se dice con acierto en el informe de la misma Sección 2.^a, la grande industria puede, dentro del número de horas permitido por la Ley, trabajar sin interrupción, mediante equipos ó turnos de obreros.

Desechados, por tanto, esos aspectos especiales de la fabricación del pan, que pudieran constituir materia de excepción, la Sección se concretó á las que figuran en el proyecto que somete á la ilustrada consideración del Pleno:

1.^o *Período anual.* — Por razón de ferias, fiestas civiles ó religiosas, existen en todas localidades determinados días del año en que la afluencia de población requiere una labor extraordinaria, y la necesidad, por tanto, de trabajar de noche.

Como dice muy bien el Inspector de Huesca, en épocas de fiestas ó aglomeración de población es necesario aumentar las horas de trabajo, pues no siempre se puede aumentar el número de obreros, ni los locales permiten hacer mayor trabajo, como no sea en horas extraordinarias.

Esta circunstancia la observa también, con carácter general, la Sección 3.^a, en las respuestas á la pregunta 4.^a de su interrogatorio, encaminada á conocer las variaciones existentes en el volumen de la jornada ordinaria y el motivo que las determinaba, al efecto de posibles excepciones de las reglas generales de la organización del trabajo, relativamente á su duración cotidiana.

Observa la citada Sección las alteraciones, y, como es natural, el aumento de la producción que originan periódicamente las ferias y fiestas por la concentración de gentes en las poblaciones, y la disminución del consumo, debida á la emigración veraniega, sobre todo en los grandes centros de población, así como la minoración del mismo en los días calurosos del verano; advirtiendo la misma Sección que de los datos recogidos en los cuadros anteriores, en una buena parte de las poblaciones de España se siente la necesidad de realizar jornadas extraordinarias en las circunstancias referidas, con la particularidad, digna de aprecio, de que esto sucede en las ciudades de mayor número de habitantes principalmente.

La Sección, como norma común ó general, y para evitar el tener que establecer una para cada localidad, señala un período, término ó plazo en cada año, como máximo, para aplicarlo, en los días de referencia, en cada pueblo ó localidad.

Ahora bien: para que el uso lícito de la facultad concedida por la Ley no se convierta en abuso, se adiciona la limitación de que la autorización para trabajar por esta causa no pueda exceder de seis días, esto es, de una semana de trabajo.

2.º *Trabajos de reparación.* — Al lado de la excepción anterior, constante, por decirlo así, se incluyen otras contingentes ó de índole eventual. Una de ellas será cuando la maquinaria, los hornos, el material de fabricación ó el local dedicado á la industria requiriesen reparación y hubiese que dedicar para ello las horas del día, caso en el que podrá trabajarse de noche, si lo permitiesen los elementos de fabricación.

3.º *Interés general ó necesidad pública.* — Es esta otra excepción eventual, refiriéndose á todos aquellos casos en que un motivo de interés público, ó una necesidad de carácter social, impongan asimismo, de modo forzoso, el apremio de tener que trabajar de noche, siendo un caso típico el de suministro de pan á fuerza armada con motivo de maniobras ó movilización.

IX

Procedimiento para las excepciones.

(BASE 4.ª)

Sienta la Sección la misma norma aceptada ya por el Pleno, para igual caso, en el proyecto de Ley sobre jornada mercantil, con el aditamento del párrafo 2.º En efecto: en casos apremiantes, de urgencia notoria, relativos á reparación de maquinaria, etcétera, ó á motivos de interés público, la misma fuerza de los casos impone un medio más expeditivo y rápido que el acudir á la Junta de Reformas Sociales. Un hundimiento, que deba ser reparado con premura, la presencia de un Cuerpo de ejército, en época de maniobras, ó por otra causa: En todos estos casos que se presenten de improviso, repentinamente, bastará con acudir á la Autoridad municipal para que sancione la excepción, sin perjuicio de que luego lo comunique á la Junta local, como antecedente para lo futuro.

X

Inspección.

(BASE 5.ª)

Se encarga, en término preferente, á los que desempeñan esta misión especial respecto á todas las Leyes sociales: á los funcionarios que constituyen la Inspección del Instituto de Reformas Sociales.

Como coadyuvantes de la función inspectora se comprenden las Juntas locales de Reformas Sociales, las Autoridades gubernativas y las municipales y los Agentes de unas y otras, subordinadas sus atribuciones en la materia á lo que en su día disponga el Reglamento que se dicte para la ejecución de la Ley. La Sección 2.ª se muestra partidaria de esta extensión de la función inspectiva á dichas Autoridades.

Dispone el art. 41 del Reglamento vigente de Inspección que las visitas del Inspector á los centros de trabajo podrán tener lugar á todas las horas del día, y por la noche, «durante las de trabajo». Como quiera que el proyecto de que ahora se trata tiene por especial objeto la prohibición de la fabricación del pan durante la noche, pudiera la Inspección encontrar algún obstáculo en el tenor literal del precepto reglamentario, y de aquí que la Sección haya creído oportuno establecer expresamente en el proyecto la facultad de inspeccionar por la noche. Armoniza este criterio con el de la Sección 2.ª técnico-administrativa, la cual considera preciso que la Ley conceda amplitud á los Inspectores en lo relativo á las visitas.

XI

Sanciones.

(BASE 7.ª)

Es reproducción exacta del art. 16 del proyecto regulando la jornada mercantil y del 3.º de la Ley, denominada «de la silla», de 27 de Febrero de 1912, salvo el máximum de la multa, que en ésta llega á 250 pesetas. Ha guiado á la Sección en esto un criterio unitario, es decir, el de sentar una norma común á la sanción contra las infracciones de las Leyes sociales, para facilitar en lo posible su efectividad.

Al estudiar las diversas Leyes extranjeras sobre la materia, se encontró la Sección, en la mayoría de ellas, con preceptos que aplican la sanción á los obreros.

Italia, por ejemplo, en el art. 7.º de la Ley de 22 de Marzo de 1908, después de imponer en el párrafo 1.º una multa á los patronos de 50 liras por cada una de las personas empleadas, hasta un máximum de 1.000 liras, en el párrafo 2.º impone hasta 30 á los obreros que trabajen contra lo dispuesto en la Ley, excepto cuando resulte que la infracción es debida á coacción por parte del patrono. El art. 5.º de la Ley noruega de 24 de Abril de 1905 declara incursos en multa á los patronos y obreros que trabajen fuera de las horas permitidas, é igual criterio establece el art. 9.º del decreto del Tessino de 3 de Julio de 1906.

Respecto á la Ley italiana, es de advertir que fueron las mismas representaciones obreras de Milán, Florencia, Monza y Venecia las que pidieron que se castigase también á los obreros infractores, si bien con la eximente que figura en dicha Ley; y el Ministro de Agricultura y Comercio, en la exposición de motivos del proyecto, fundamentaba la sanción diciendo que «parecía justo exigir á los obreros el respeto á una Ley que quiere protegerles é impedir al mismo tiempo que los patronos abusen de su autoridad para obligarles á cometer actos ilegales».

La Sección ha vacilado en adoptar un criterio sobre este particular, por la carencia de precedentes en nuestra legislación, y lo, al parecer, radical del principio. En contra de la aceptación de la norma de las Leyes mencionadas asaltaba á la Sección el temor de que pudiera tal vez convertirse en un arma de patronos ó de Autoridades contra obreros ó entre obreros de diversas tendencias. En pro encontraba la Sección estas dos razones: una, el principio de igualdad de la pena; otra, la más influyente, la de conceptuarla un elemento capital de defensa de la Ley, puesto que, en el caso de que algún patrono tratase de eludir el cumplimiento de la Ley, es de suponer que los obreros se resistirán á ello, ante la amenaza de la multa.

Ante este dualismo de razones, la Sección ha considerado oportuno dejar íntegra la cuestión al criterio del Pleno.

XII

Vigencia de la Ley.

(BASE 8.ª)

Se ha apartado la Sección del criterio mantenido en otras Leyes. Generalmente se ha señalado un período de tiempo para entrar en vigor la Ley, anunciándose la publicación posterior del Reglamento correspondiente á la misma. Esto, sobre todo en Leyes de carácter social, ofrece dos inconvenientes: uno, el que suele demorarse la publicación del Reglamento, y otro, el que la Ley empieza á regir con muchas dificultades de aplicación. A tratar de salvar ambos obstáculos tiende la novedad introducida por la Sección.

XIII

Trabajo de mujeres y niños.

(BASE ADICIONAL 1.ª)

Tanto la Ley general sobre trabajo de mujeres y niños de 1900 como la prohibitiva del trabajo industrial nocturno de la mujer de 1912, son aplicables, por su propia naturaleza, á las tahonas, hornos y fábricas de pan. Se consigna, no obstante, una base adicional para ratificar la aplicación.

XIV

Ampliación gradual de la prohibición del trabajo nocturno.

(BASE ADICIONAL 2.ª)

El proyecto que se presenta al Pleno sienta el mínimo de la prohibición del trabajo nocturno, puesto que la reduce á seis horas, siendo así que en otras legislaciones se llega hasta diez.

Ahora bien: por esta misma circunstancia, tal mínimo debe tomarse como punto de partida para irlo ampliando con la debida medida, en gradación, durante un período ó plazo prudencial.

El primer elemento del proceso de extensión del descanso nocturno ha de ser una información de patronos y obreros, que deberá practicarse al año y medio de regir la Ley. Si el resultado de la información fuere favorable, entonces, desde los dos años de la vigencia de la Ley, se ampliará en una hora la prohibición; si fuere adverso, se esperará otros dos años para implantar el descanso de siete horas. Y como término último de la gradación, á los cinco años de la vigencia de la Ley, la prohibición del trabajo nocturno alcanzará su grado máximo, llegando hasta ocho horas.

Madrid 23 de Junio de 1913.—El Jefe de la Sección 1.ª, *Adolfo G. Posada.*

APÉNDICE PRIMERO

Varios informes especiales.

I

Informes de inspectores del trabajo.

1. Informe del Inspector regional de la 1.^a región, Sr. Vélaz de Medrano.
2. Informe del Inspector regional de la 6.^a región, Excmo. Sr. General Ramos.
3. Informe del Inspector provincial de Sevilla, en la 5.^a región, Sr. Hernando.
4. Informe del Inspector provincial de Castellón, en la 6.^a región, señor Barceló.

1.

Informe del Inspector del trabajo de la 1.^a región.

Ilmo. Sr.: Con atenta circular de V. I. de fecha 30 de Julio último recibieron el que suscribe y los Inspectores provinciales de Madrid los adjuntos cuestionarios, relativos á la «Información acerca de las condiciones del trabajo en la panadería», que, para mayor concisión, informa sólo el exponente, ya que la industria no admite numerosas divisiones y la modificación radica principalmente en las clases de pan elaborado y como consecuencia de la importancia de la localidad.

Tres clases de pan se conocen en la actualidad, agrupadas en dos categorías: pan de Viena, francés y candeal, denominadas las dos primeras pan de lujo, y la tercera, que se subdivide á su vez en dos variedades: pan fino ó de primera y pan de segunda ú ordinario. Esta clasificación descansa en la diferente levadura que se emplea, en la elaboración del pan, de fermentación rápida en la primera clase, menos rápida en la segunda y lenta en la tercera.

Como cuestión previa, estima procedente esta Inspección dar á cono-

cer las diferentes operaciones necesarias para producir el pan de las tres clases dichas, y después el horario que se observa en las tahonas de Madrid.

Pan de Viena.—En este pan, la levadura se importa del Extranjero diariamente, ya hecha, y con ella se prepara la masa para una hornada, tardando en fermentar, ó en estar á punto de amasado, de treinta á cuarenta minutos en verano y de cuarenta á cincuenta en invierno, transcurridos los cuales se procede al amasado. Esta última operación dura de doce á quince minutos en todo tiempo, y seguidamente se hace el moldeado, en el que se emplean, por hornada, de cincuenta á sesenta minutos; terminado el moldeado, puede empezarse la cocción del primer pan moldeado. La cocción necesita de veinte á treinta minutos en todo tiempo.

Una cuadrilla es completa cuando la forman un oficial y ayudante de pala, un oficial de masa y tres aprendices (estos aprendices son oficiales-aprendices), y á dicha cuadrilla de seis obreros se le atribuye una labor equivalente á 3.800 piezas de 10 céntimos, según contrato público celebrado entre patronos y obreros.

Cuando una industria necesita elaborar cuatro hornadas, emplea dos cuadrillas de seis obreros, por término medio, cada una, y la duración de la jornada para cada cuadrilla es en invierno de trece horas, con descanso de dos horas el oficial de pala y de una hora ú hora y media los oficiales-aprendices de masa.

La duración de la jornada de trabajo para hacer una hornada de pan de Viena es de tres horas y media.

El precio de un paquete de levadura rápida, de medio kilo de peso, es, para los fabricantes, de 1 peseta, y para el público, de 1,50, y se pueden producir 560 barras, con peso de 62 kilos.

El horario establecido en las tahonas de pan de Viena de Madrid es el siguiente:

- 21 horas. Entran el oficial de masa á prepararla y el ayudante de pala á caldear el horno.
22. Entran los ayudantes de masa (tres) para amasar la primera hornada ó tarea.

En esta hora, el horno está ya caldeado.

23. Entra el oficial de pala y empieza el moldeado por todos los obreros. Á la media hora de comenzar el moldeado (23,30), empieza la cocción de la primera hornada por el oficial de pala y ayudante.
24. Continúa el moldeado y cocción de la primera hornada.
 1. Termina el moldeado de la primera hornada y continúa la cocción de esta hornada hasta las tres.
 3. Termina la cocción de la primera hornada (tres aprendices bañan y dan azúcar).

Empieza el preparado de la segunda hornada ó tarea.

4. Termina el bañado y azucarado y da comienzo el amasado de la segunda hornada y nueva calefacción del horno.
 5. Descanso por haber terminado el amasado de la segunda hornada y estar caldeándose el horno.
 - 5,30. Empieza el moldeado de la masa de la segunda hornada por toda la cuadrilla.
 6. Empieza la cocción de la segunda hornada y continúa el moldeado de la misma.
 7. Continúa el cocido y moldeado de la segunda hornada.
 8. Termina el moldeado de la segunda hornada y continúa el cocido de esa hornada, que prosigue hasta las ocho y treinta, hora en la que el oficial de masa prepara la de la tercera hornada, descansando todos los demás obreros.
 - 8,30. Se caldea el horno por el ayudante de pala.
 9. Empieza el amasado de la tercera hornada por tres oficiales-aprendices de masa, y descansan los demás obreros.
 - 9,30. Empieza el moldeado de la tercera hornada por todos los obreros, menos el oficial de pala.
- Termina el amasado de la tercera hornada.
10. Continúa el moldeado de la tercera hornada, y empieza el oficial de pala á cocer la tercera hornada, continuando el moldeado hasta las diez y treinta.
 11. Limpieza, y continúa el cocido de tercera la hornada hasta las once y treinta, en que termina, y con él todas las operaciones.

*
* *

El trabajo se contrata y paga computando á cada obrero 400 barras de 10 céntimos. Cada 1.000 barras exigen la cooperación de tres obreros, y perciben de jornal:

El oficial de pala, 6,50 pesetas.

El oficial de masa, 5,25.

El oficial-aprendiz, 3,75.

Este grupo es el menor, y el mayor está constituido por:

Un oficial de pala, con jornal de 8 pesetas.

Un oficial de masa, con jornal de 6.

Tres ayudantes de masa, con jornal de 5, 4 y 3,50.

Un ayudante de horno, con jornal de 3,50.

Un auxiliar de horno, con jornal de 3,50.

La labor exigida á este grupo es de 5.200 barras, á 10 céntimos una.

En algunas de las tahonas de pan de Viena existen dos turnos: uno de noche, que entra á las veintiuna y sale al siguiente día, á las siete y treinta, y otro de día, que entra á las siete y sale á las diez y seis.

*
* *

El pan francés.—Se elabora empezando por hacer el *cucharón*, operación que consiste en aprovechar la masa fermentada, dejada expreso en la última hornada ó tarea, procediendo en primer término á refrescar la masa, agregando levadura fresca á la masa dejada de la última hornada. El tiempo necesario para que se dé la levadura, ó sea que ésta se halle á punto de amasado, es de cuarenta y cinco á sesenta minutos, y los obreros que la preparan son un oficial de masa y un ayudante. Esto hecho, hay que esperar dos horas y media en verano y tres en invierno para que fermente el *cucharón* y pueda hacerse con él la levadura de la primera hornada; pasado ese tiempo, se toma todo el *cucharón*, y mezclado con harina y agua en cantidad, se hace la levadura de la primera hornada ó tarea. Esta levadura emplea en hacerse, en todo tiempo, de cuarenta y cinco á sesenta minutos. De la levadura se deja una parte para el amasado de la segunda hornada, y con el resto se hace el amasado de la primera hornada, operación que exige en todo tiempo de dos á dos y media horas, como promedio. De la masa destinada á la primera hornada se toma una parte que, mezclada con la levadura antes separada, sirve para el amasado de la segunda hornada, y otra parte que servirá para levadura de la tercera hornada.

La cocción de una tarea ú hornada media de 25 á 30 cajas (una caja contiene de 52 á 54 panecillos de 10 céntimos) dura en todo tiempo dos horas y media.

El personal necesario para la elaboración de dos ó tres hornadas es: un maestro de pala; un maestro de masa, con tres oficiales-ayudantes, y dos auxiliares. Para hacer cuatro hornadas aumenta el personal con un oficial-ayudante de masa y un auxiliar.

La cuadrilla de cinco obreros emplea, para hacer una hornada, de diez á doce horas.

La cuadrilla de siete obreros emplea, para hacer dos hornadas, de diez á doce horas.

Para hacer más de dos hornadas al día se necesitan de ocho á nueve obreros.

Para hacer cuatro hornadas al día, de nueve á diez.

El horario, en las tahonas de pan francés, es el siguiente:

- 8 horas. Empieza la jornada con el apartado de levadura de la última hornada del día anterior; este apartado se prolonga hasta las quince, en que comienza á hacerse el *cucharón*, que exige una hora, y el trabajo de un oficial y un ayudante.
9. Nada, ni en diez, once, doce, trece y catorce.
15. Empieza á hacerse el *cucharón*, para el que se emplea una hora.
16. Termina de hacerse el *cucharón*.
17. Nada.
18. Nada.

19. Empieza hacerse la levadura, operación que dura una hora, trabajando el oficial de masa y un ayudante.
20. Termina de hacerse la levadura y empieza el amasado de la primera hornada, ocupando el oficial de masa y dos ayudantes.
21. Amasado de la primera hornada.
22. Continúa el amasado de la primera hornada.
23. Termina el amasado de la primera hornada y empieza el plegado y estirado de la primera hornada.
24. Continúa el plegado y estirado de la primera hornada y empieza la calefacción del horno.
 1. Continúa la calefacción del horno y empieza la segunda hornada con el apartado de la levadura de la primera hornada.
 - 2 y 2,30. Empieza la cocción de la primera hornada y continúa el amasado de la segunda.
 - 3, 4, 5 y 5,30. Continúa la cocción de la primera hornada y empieza el plegado y estirado de la segunda hornada.
 - 5,30. Termina la cocción de la primera hornada, y se procede á la calefacción del horno para hacer la segunda hornada.
 6. Empieza la cocción de la segunda hornada, ocupando un oficial de pala, otro de masa y un ayudante de horno que transporta las cajas. Repartido del pan de la primera hornada y parte de la segunda, y continúa la cocción de la segunda hornada.
 7. Continúa la cocción de la segunda hornada y el repartido y empieza el amasado de la tercera hornada.
 8. Termina la cocción de la segunda hornada y continúa el repartido y amasado de la segunda hornada.
 9. Termina el repartido de la primera y segunda hornada y empieza el plegado y estirado de la tercera hornada.
 10. Calefacción del horno y fermentación de la masa.
 11. Cocción de la tercera hornada, repartido de la misma y empieza el amasado de la cuarta hornada.
 12. Continúa el amasado de la cuarta hornada y concluye el repartido de la tercera.
 13. Plegado y estirado de la cuarta hornada.
 14. Empieza la calefacción del horno, y descanso hasta que se dé el pan para empezar la cocción.
 15. Esperando á que se dé el pan para empezar la cocción.
 16. Empieza la cocción de la cuarta hornada.
 - 16,30. Comienza á sacarse el pan cocido y empieza el reparto.
 17. Continúa la cocción de la cuarta hornada y repartido.
 18. Termina el cocido y repartido de la cuarta hornada, y con ello la jornada.

Nota. — Por *repartido* se entiende la distribución del pan cocido á los puestos de venta, y comprende el contado y encestado.

* * *

Pan candeal. — En épocas anteriores se empezaba el trabajo por hacerse el *refresco*, operación que consistía en vivificar ó acidificar la levadura de la última hornada con levadura nueva, con el fin de tener levadura á *punto*; esta operación se hacía á las ocho, y á las catorce se hacía y hace el *cucharón*, invirtiendo dos obreros (un oficial de masa y un ayudante) de cincuenta á sesenta minutos. Hecho el *cucharón*, que no es más que levadura en fermentación (en algunas casas ya no se hace *cucharón*), descansan los obreros hasta las diez y ocho, hora en que se hace la levadura por el mismo oficial del *cucharón* y un ayudante distinto, empleando en hacer la levadura esos dos obreros, de cuarenta y cinco á cincuenta minutos, pasados los cuales hay que esperar una hora en verano y dos en invierno para que se dé la levadura y esté á punto de poder empezar el amasado.

De esta primera levadura se toma y separa cantidad suficiente para preparar la levadura de la segunda hornada.

Hecha la levadura y á punto de amasado, se procede á éste, que tarda, con el refinado, partido, pesado y moldeado, de una á una hora y cuarto; moldeada la masa, hay que esperar una hora y media en invierno y una hora en verano para empezar la cocción, que tarda una hora por hornada. Da comienzo la cocción de la primera hornada á las veintidós ó veintidós y treinta.

La segunda hornada empieza con la preparación de la levadura (sin necesidad de *refresco* ni de *cucharón* por no haberse debilitado el fermento), y coincide con las veintiuna horas los inviernos y veintidós en verano, y transcurrida una hora en verano y hora y media en invierno, empieza el amasado, que tarda, con el refinado, partido, pesado y moldeado, una hora y hora y cuarto. Moldeada la masa, hay que esperar cinco cuartos de hora en invierno y cuarenta y cinco minutos en verano para empezar la cocción.

El horario en las tahonas de pan candeal es el siguiente:

8. Empieza el refresco.

9, 10, 11 y 12. Nada.

13 y 14. Se hace el *cucharón*.

15, 16 y 17. Nada.

18 á 18,30. Se empieza á hacer la levadura, y hecha, se separa una cantidad para la de la segunda hornada.

18,30 á 19. Haciendo la levadura.

20. Nada.

21. Se hace el amasado de la primera hornada, y se separa la levadura para la segunda hornada.

22. Se termina el amasado de la primera hornada y se hace el refinado, partido, pesado y moldeado.

23. Calefacción del horno y preparado de la masa para la tercera y cuarta hornadas por un segundo oficial de masa.

24. Cocido de la primera hornada, y amasado, refinado, partido, pesado y moldeado de la segunda hornada.
1. Termina la cocción de la primera hornada, y el amasado, estirado, partido, pesado y moldeado de la segunda hornada. Á partir de esta hora descansan todos los obreros menos el oficial y ayudante de pala, y los dos ayudantes de masa que hacen la levadura de la tercera hornada.
2. Descanso. Segunda calefacción de horno por el ayudante de pala.
- 2,30 á 3. Cocción de la segunda hornada.
3. Amasado, refinado, etc., de la tercera hornada.
4. Descanso.
- 4,30 á 5. Cocción de la tercera hornada.
- 5 á 6. Traslado del pan de las tres hornadas del obrador al despacho para empezar el reparto; éste lo hacen los mismos obreros, excepto los tres oficiales de masa y pala (dos de masa y uno de pala).
7. Termina el reparto y empieza el amasado de la cuarta hornada.
8. Continúa el amasado, partido, pesado y moldeado de la cuarta hornada.
- 8,30. Termina el moldeado de la cuarta hornada.
9. Descanso.
10. Cocido de parte de la cuarta tarea, que se llama *flama* (bizcochadas, colones, roscas, rajados, trenzas y otras).
11. Reparto de la *flama*, y cocción del resto del pan moldeado de la cuarta hornada que se dejó de la *flama*, y se llama pan bajo.
12. Reparto del pan bajo.

Aquí termina, en realidad, la jornada completa de pan candeal que empezó á las ocho del día anterior.



La serie de operaciones y descansos que se puntualizan no obedecen, según los obreros, más que á la rutina mantenida durante muchos años, sin que haya razón técnica que abone esta rutina. Solamente la razón económica debiera influir en el ánimo de los patronos para mantener este horario, evitándose con él comprar levaduras rápidas, que ya se emplean en Vitoria, y aparatos ingeniosos para conservar la levadura, que evitarían el refrescado y *cucharón* con los paros forzosos, para que las levaduras adquieran el punto de masa.

Aun sin necesidad de levaduras rápidas y aparatos para conservarlas, en Don Benito, Castuera, Almendralejo y Cabeza del Buey se ha sumido, entre otras localidades, el trabajo nocturno de la panadería.

La duración de la jornada, para hacer una hornada completa de pan candeal, es, en la actualidad, de ocho horas, y la de Viena y francés, de tres y media horas á cuatro.

De emplearse procedimientos y material moderno, podría reducirse la jornada del pan candeal, para una hornada, á cuatro y media horas, y aun á cuatro, resultando que, al suprimirse el trabajo nocturno, la única contrariedad la sufriría el consumidor, que no podría tener pan fresco hasta las ocho de la mañana empezando el trabajo á las cuatro.

Adjunto tengo el honor de remitir, como complemento de lo expuesto, 15 cuestionarios contestados de la «Información acerca de las condiciones del trabajo en la panadería»; de ellos, corresponden: uno, á Talavera de la Reina; uno, á Castuera; uno, á Alcalá de Henares; uno, á Getafe; uno, á Vallecas; uno, al Puente de Vallecas, y nueve, á Madrid, contándose, entre estos últimos, panaderías de pan de Viena, francés y candeal.

Con lo expuesto cree él que suscribe haber cumplimentado su orden de 30 de Julio.

Dios guarde á V. I. muchos años. Madrid 5 de Octubre de 1912. — El Inspector regional, *Rafael Vélaz*. — Ilmo. Sr. Presidente del Instituto de Reformas Sociales.

2.

Informe del Inspector del trabajo de la 6.^a región.

Informe que acompaña á los cuestionarios contestados en las provincias de Murcia, Albacete y Cuenca, relativos á las condiciones de trabajo en la panadería, cumpliendo lo preceptuado por el Ilustrísimo Sr. Presidente del Instituto, en circular de 30 de Julio último, acerca de la información dispuesta por Real orden de 25 de Junio anterior.

Condensando cuanto se indica en los cuestionarios contestados, y el resultado de nuestras observaciones al visitar y puntualizar detalles del régimen actual del trabajo, se deduce lo siguiente:

Régimen del trabajo.

Todas las operaciones se subordinan al objeto de poner á la venta pan tierno desde las 6 á las 8 de la mañana, según las estaciones, variando en los detalles por el número de hornadas que en cada obrador se preparan, relacionadas con la venta respectiva en cantidad y calidad, es decir, según que prepondere en la clientela el pan de primera, segunda ó tercera, y si confeccionan ó no artículos especiales, como bollos de diversas clases para el desayuno.

Al elaborar, como en general ocurre, las diversas clases, subdividen el trabajo en términos de que los primeros amasijos, los del pan en piezas grandes de primera y segunda, que exigen mayor tiempo de cocción, salgan del horno de las 23 á las 24, para seguir con nuevos caldeos la del pan, en piezas menudas, que dura menos, resultando así que, al ponerlo á la venta por la mañana, lleva también menos tiempo de cocido. El pan de tercera clase es el último que se amasa y cuece, preparando las operaciones para terminar á las nueve de la mañana, por término medio. Dentro de este régimen general existen las diferencias antes indicadas, que resultan de la cantidad y calidad de la materia elaborada, habiendo hornos en los que predomina el pan de tercera ó moreno; otros en que sucede lo contrario, y todo ello con la variante de la cantidad respectiva, que determina el número de operarios de cada clase y las horas que necesitan trabajar, dependientes á la vez de que se amase á mano ó á máquina.

Duración media de las diversas operaciones.

Las operaciones á realizar se subdividen de la manera siguiente:

Primera creciente: exige 30 á 45 minutos á máquina, y {
1 hora á 1 y 15 minutos á brazo..... } Aprendices ó
Ha de terminarse en 4 horas en verano y 6 en invierno... } ayudantes,
antes de utilizarla.

Segunda creciente ó doble: exige 30 minutos á máquina y {
1 hora á brazo } Aprendices ó
inmediatamente antes de empezar á amasar. } ayudantes
ú oficial,

Colocación en ta- { Se va sucesiva y progre- 4 á 5 horas en {
blas y heñido.. } sivamente dándole for- verano, y 8 {
 } ma hasta llegar á la que, á 9 en in- {
 } debe tener para meter- } Oficiales y
 } la en el horno..... } ayudantes,

antes de empezar la colocación en el horno.

Caldeo del horno, 1 á 2 horas; si es antiguo, de leña.

Está á la temperatura necesaria, que se sostiene si es de carbón y cocción continua.

Cocción y extracción, de 30 minutos á 1 y 1 y 1/2 horas.

Variedades del régimen del trabajo, según la producción.

De este cuadro resulta la variedad de horas y organización, dentro del régimen fundamental del trabajo nocturno, entre límites que fijan, de

una parte, alguno que otro establecimiento que termina el trabajo á las 12 de la noche, y los en que se relacionan todas las operaciones para diversos amasijos, desde las 8 ó nueve de la mañana, para obtener pan cocido desde las 12 ó 1 de la madrugada hasta las 8 ó 9 á 10 de la mañana. También hay alguno en que se adiciona un amasijo diurno para poner á la venta pan tierno de 5 á 6 de la tarde.

Para terminar á las 12 de la noche el trabajo es necesario dejar hecha la creciente, lo cual efectúan al terminar la tarea anterior, empezando á amasar en invierno de 7 á 8 de la mañana, á poner en tabla y heñir próximamente de 10 á 11, y á poner en el horno de las 21 á las 22. En verano se retrasa el principio del trabajo hasta 2 horas. Resulta, pues, que el maestro trabaja de 6 á 7 ú 8 horas, desde las 17 ó 18 á las 24.

El oficial y ayudante, desde las 7 ú 8 hasta las 19 á 20 ó 21; de 10 á 12 horas, con los descansos que la marcha de la masa consiente.

El aprendiz trabaja también unas 12 horas, puesto que sirve de auxiliar en todas estas operaciones.

Los hornos en que se limita la operación á una ó dos tareas, que terminan entre 6 y 7 de la mañana, necesitan preparar la primera creciente entre 10 y 12 para empezar á amasar de las 18 á las 20; á poner en tabla de las 19 á 21, y la cocción, próximamente á las 4 de la madrugada, bajando:

El maestro, desde las 23 ó las 24 hasta las 7,7 á 8 horas, pues el establecimiento suele estar cerrado, circunstancia que también le obliga á entrar antes.

Ayudante y oficial, desde las 18 ó 19 hasta las 7; de 11 á 12 ó 13 horas, con los descansos que consiente la masa.

Aprendiz, lo mismo.

En verano se retrasa la hora de empezar el amasijo.

Para poner pan á la venta por la tarde, de las 17 á las 18, se ha de empezar á amasar de 6 á 7 de la mañana, resultando que el maestro trabaja desde las 13 ó 14 á las 17 ó 18, descansando para volver al trabajo á la última hora de la noche.

En los hornos donde hay la duplicidad de trabajo que resulta de los casos indicados se ocupan diversos operarios de día, ó bien, y es lo más general, realizan el trabajo extraordinario el patrono y alguno de su familia.

Este régimen de trabajo determina, ó es consecuencia más bien lo primero, los periodos del día en que resulta mayor la venta de las diversas clases de pan que se elabora.

El de primera, regalo, bollos para el desayuno, de 7 á 9 y 10, y de 17 á 18 y 19.

Las demás clases, de 8 á 12 y de 18 á 20, relacionándose con las horas de comer de las personas de diversa condición social que respectivamente consumen aquellas clases.

Periodos extraordinarios.

Los periodos extraordinarios son pocos: sólo ferias, procesiones ó algún otro, de dos ó tres días, en que se acumulan forasteros, y entonces hay alguna hora más de trabajo para hacer mayor número de amasijos, y de más cantidad de harina cada uno, aumentando en todo caso, y no es lo común, el número de operarios, pues como se ha dicho, en la mayoría de los hornos, los mismos patronos, y algún pariente inmediato, trabajan como tales operarios en estos casos extraordinarios.

Descanso.

El descanso semanal á que la Ley obliga viene á determinar un aumento de trabajo todos los sábados en algunas localidades en que, como Murcia, Cartagena, La Unión, la mayoría de los hornos han adoptado el sistema del descanso en domingo. Esta prescripción legal viene originando una serie de cuestiones entre patronos y obreros y no pocas denuncias é infracciones respecto de su cumplimiento, que proceden de la falta de inteligencia entre ambas clases, quizás por no existir número bastante de obreros con todas las garantías necesarias que, respecto de aptitud, aseo, esmero, etc., se exigen, con razón, por los patronos, pues no puede olvidarse la índole delicada de esta industria. La circunstancia mencionada de coincidir en muchos hornos la condición de obrero con la de patrono, el estímulo de mayor ganancia (siete jornales en vez de seis por semana) de una gran parte de los obreros que trabajan, han dado ocasión á denuncias (explicables en algún caso por lo primero, no justificadas en otro, aunque explicadas también por la mayor confianza del patrono en determinados operarios) y á la aplicación consiguiente de multas. El obrero se inquieta y denuncia las infracciones, estimulado por aspiración tan legítima como la de trabajar para obtener un jornal con que atender á las necesidades de su vida. El patrono alega su desconfianza en las aptitudes de gran número de obreros de los que no tienen ocupación fija en los obradores existentes, y además se queja de su falta de formalidad, manifestando que esos obreros, que habian de relevar á los que podríamos llamar de plantilla, ó faltan ó van borrachos y haraposos y sucios, ó dejan la tarea sin terminarla, ó estropean ó ensucian la masa, originándoles grandes perjuicios y el descrédito consiguiente. Por otra parte, los egoísmos individuales de otros obreros pueden ocasionar el que uno que descansa por su turno en un establecimiento trabaje en otro, habiendo el patrono cumplido la Ley, aunque resulte burlada en cuanto se espera de sus efectos, puesto que ni el obrero ha descansado ni ha dejado ese día una vacante á otro para que devengue jornal.

Divergencia tan extremada entre ambas clases ha determinado en Cartagena un acuerdo de casi todos los patronos (48 ó 50 que hay) de no trabajar en domingo, expendiendo el lunes pan del día anterior. En Murcia y La Unión parece están de acuerdo obreros y patronos en este procedimiento.

Este régimen especial determina un aumento de trabajo en la mayoría de los hornos, que se realiza, en unos, gratificando á los obreros con una parte ó con doble del jornal, y en otras, realizando el trabajo extraordinario los patronos con obreros de su familia.

En algún horno se pone pan tierno á la venta el lunes, de las 18 á las 19.

Término medio de jornales.

El término medio de los jornales más comunes es el siguiente:

Maestros	3,25 á 3,75	pesetas.
Oficiales.....	2,75 á 3,50	—
Ayudantes.....	2,00 á 3,00	—
Aprendiz.....	1,25 á 2,50	—

Situación de hornos y obradores.

En unos establecimientos, horno y obrador ocupan un local solo; en otros, los más, se utilizan dos contiguos, estando á su vez, por lo general, unos y otros á continuación de la tienda en que se despacha el pan; algunos, pocos, hay en que horno y obrador están en edificio y calle diferentes de la tienda. El depósito de harinas viene ocupando, en algunos establecimientos, parte del obrador mismo; en otros, hay además un local contiguo; las leñas también están en pequeño departamento interior, contiguo al obrador y horno. Todos resultan, pues, establecidos en la planta baja de los respectivos edificios, y como en la mayoría de éstos la altura de los techos es menor de la necesaria para el horno y el espacio hueco indispensable entre su trasdós y el techo contiguo para evitar incendios, han tenido que formar una especie de trinchera delante de la base del horno, que así resulta semisubterráneo, toda vez que, poco más ó menos, ha de coincidir el suelo con el del piso bajo, quedando por tal motivo el operario embutido en un pozo, y sometido, durante su trabajo, á todas las molestias que se derivan de la exposición en tan limitado espacio, á los efectos de la temperatura elevada, propia de la boca del horno. Además de esto, son pocos los establecimientos que tienen luz y ventilación directas; muchos sólo reciben una y otra de la calle por el intermedio de la tienda. Va lentamente modificándose todo esto con la adopción de amasadoras mecánicas, pues aunque se han situado en algunos obradores, sin

variación alguna en el local, en otros se han colocado en departamento independiente, señalándose además el principio de una división de la industria en dos grupos: uno, la antigua, pequeña, en que todo está en un local, y dedicada, por una parte, á la elaboración del pan barato, y, además, á la cocción del que se amasa en las casas, y otra, la más en grande, con hornos continuos y amasadoras mecánicas, y disposición y organización adecuadas para producir pan de todas clases á diversas horas.

Descanso del operario.

En las condiciones que actualmente ofrecen locales y organización resulta que el obrero no puede salir del horno desde que, á las 9 ó 10 de la noche, se cierran las tiendas hasta que se abren, á las 6 ó 7 de la mañana, y por ello, aunque las tareas respectivas consientan descansos que les permiten dormir una ó dos horas, han de hacerlo en el obrador, de cualquier manera y aprovechando lo que allí encuentran.

Tiempo que media entre la salida del horno y el consumo.

Se deduce de cuanto antecede:

- 1.º Que sólo para el desayuno se consumen pan ó bollos de una á dos horas después de salir del horno en general.
- 2.º Que el pan que se consume al mediodía, de las 12 á las 14, ha salido del horno de 6 á ocho horas antes.
- 3.º Que el consumido en la comida de la noche, de las 19 á las 21, lleva, por consiguiente 13 ó 14 horas fuera del horno, exceptuando los pocos consumidores que lo adquieren por la tarde en dos ó tres establecimientos en que se hace esta elaboración especial.

Supresión de trabajo nocturno: Régimen de trabajo.

La dificultad de orden, digámoslo así, técnico que puede oponerse consiste en la preparación de la levadura ó primera creciente, que exige, tal y como se ha visto que ahora se realiza, un periodo anterior de 1 hora, próximamente, de trabajo, que ha de ejecutarse de 4 á 6 antes de empezar el doble ó refresco y el amasado subsiguiente.

Aseguran los obreros, y creemos que están en lo cierto, que esto podría obviarse conservando la masa que ha de utilizarse para levadura en el siguiente amasijo, en cámaras apropiadas, fuera del contacto del aire, como se realiza en otras partes por medio del aparato Bellois. Todo se reduce á que la última operación á realizar en la jornada diurna fuese la de preparar la primera creciente ó levadura, que habria de conservar-

se durante unas 12 horas próximamente, en vez de 6, como ahora sucede. Y aunque no fuera esto así, queda reducida esta sencilla operación á una tarea de media á una hora de un operario entre 11 y 12 de la noche, pues transcurrirían 6 horas, hasta las 6 de la mañana siguiente, para empezar la labor diurna.

Ya se ha visto el régimen adoptado en los hornos que ponen á la venta, entre las 17 y 19, pan tierno; desde que empieza el doble hasta la salida del horno, son necesarias:

Empleando máquina.....	{	Verano. ...	7 á 8 horas.
	{	Invierno. ...	10 á 12.
Amasado á brazo	{	Verano. ...	8 y 1/2 á 9 y 1/2.
	{	Invierno. ...	11 y 1/2 á 13 y 1/2.

Resulta que en verano podría empezarse la jornada más tarde que en invierno, que es la estación en que todas las conveniencias higiénicas exigirían que diera comienzo aquélla más tarde. De todas maneras es indudable que, dando principio entre 5 y 6 de la mañana, podría ponerse á la venta pan tierno entre 5 y 6 ó 7 de la tarde, y, por consiguiente, con sólo una hora de anticipación á la de la comida de la noche.

Suponiendo, pues, adoptado este régimen, y comparándolo con el del trabajo nocturno, resultaría que en la comida de la noche se consumiría pan verdaderamente tierno, puesto que sólo habría 1 ó 2 horas desde que salió del horno, en vez de las 13 á 15 que tiene el que ahora se expende. En la comida del mediodía, en cambio, las horas de intervalo serían unas 18, 5 á 6 más que en la actual de la noche, y para el desayuno pasarían unas 10 ó 12 horas.

Ha de notarse que los bollos y demás elaboración especial suele hacerse con las mismas 10 ó 12 horas de anticipación, quedando sólo la diferencia en contra respecto de la comida del mediodía, en cambio de la ventaja evidente con relación á la de la noche, y, en general, para el régimen diurno, de que en una de las dos comidas principales del día se tiene pan tierno, mientras que ahora no lo hay en ninguna.

No aparece, pues, por este concepto un perjuicio saliente para el consumidor, que obligue á desechar el procedimiento, si éste hubiera de imponerse, atendiendo aspiraciones legítimas del obrero.

Éstas, con efecto, son unánimes y fundadas; responden á un orden de conveniencias higiénicas que deben satisfacerse, á no existir otras que, por su importancia, merezcan preferente atención. Los patronos alegan que, al estar los obradores organizados en la forma que se ha indicado, resultan temperaturas más apropiadas las de la noche, por estar más frescas en verano y más templadas en invierno. Es indudable que así ha de suceder, si no se introducen las pequeñas variaciones que sean convenientes en los obradores existentes, lo cual podría realizarse, con no mucho gasto, en beneficio de la higiene del obrero, ya que, realmente,

la mayor parte de los obradores no responden á tal orden de conveniencias que las Leyes exigen, y cuyo cumplimiento no se impone bruscamente, por tratarse de régimen y organización tan general, que sería preciso reconstituir cuanto se relaciona con esta industria, ocasionando grandes perjuicios.

No se expone, ni hay, pues, motivo ni razón fundamental que obligue á desatender aspiración tan justa como es la de sustituir en esta industria al trabajo nocturno por el diurno.

Un argumento que si no se aduce en los cuestionarios contestados, se invoca por los patronos al tratar de esta cuestión, es el de la libertad de trabajo y producción, comparando la industria panadera con otras en las que se trabaja día y noche, sin otros motivos que los de producir en las 24 horas mayor cantidad de materia elaborada que ha de lanzarse á los mercados.

Parece razonable el argumento: aun podría aceptarse, y quizás al continuar la evolución iniciada en el régimen de trabajo de esta industria, que antes hemos apuntado, este aspecto podría resolver el problema planteado en término de que se reconociera la libertad de trabajo con toda equidad y amplitud, puesto que tendrían cabida unos obreros en el diurno y otros en el nocturno, dentro de la normalidad y conveniencias recíprocas á que daría lugar un nuevo régimen que determinara las horas de los relevos, la duración de la jornada, la de los descansos y el importe en cada caso de los jornales. Quedaría de hecho por tal modo cambiada para esta numerosa colectividad la de los panaderos, la condición de vivir trabajando constantemente de noche, puesto que turnarían en las tareas nocturnas y diurnas, resultando que la mitad de los días laborables tendrían la noche libre para descansar, sirviendo esto para reparar las energías y desgastes que sufre el organismo en ese trabajo continuo de la noche.

Ateniéndonos á los términos del problema planteado, esto es, á la sustitución de la jornada nocturna por la diurna, resulta:

1.º Que no hay motivo técnico ni económico que haga necesario el trabajo nocturno, puesto que la preparación de la levadura puede realizarse empleando alguno de los procedimientos, el del aparato Bellois ú otros de los conocidos, que permiten dejar hecha, al terminar la jornada, la preparación necesaria para los amasijos de la siguiente.

2.º Que sin perjuicio para el consumidor ni para los patronos, y con beneficio para los obreros, puede realizarse la sustitución de que se trata.

3.º Que la jornada diurna podría empezar de las 5 á las 6, para terminar de las 18 á las 19, descansando los obreros dos ó tres veces, bien por turnos ó en la forma que se conviniera, dependientes de las conveniencias del trabajo, pudiendo salir del obrador, condición imposible hoy de cumplir, por estar aquél cerrado por la noche.

4.º Que reorganizando trabajo y elementos sin grandes gastos pue-

de llegarse, dentro de la jornada diurna, á escalonar la producción de tal modo que sucesivamente se realicen varias elaboraciones, como se hace hoy en algunos establecimientos.

5.º Que en todo caso, y previo contrato especial entre patronos y obreros, á fin de normalizar turnos y jornales, podría establecerse ampliación de jornada hasta las 22 ó 23, dando facilidades con esto para todos los aumentos y conveniencias de la producción y del consumo.

6.º Que al suprimir el trabajo nocturno, sólo en casos muy especiales y extraordinarios podría realizarse, mediante acuerdo de las Autoridades, y sólo en turno relacionado con el diurno, de manera que constituyese una jornada independiente y suplementaria.

Es cuanto tenemos el honor de informar, cumpliendo lo ordenado.

Cartagena 12 de Noviembre de 1912. — El Inspector regional, *Francisco Ramos*.

3.

Informe del Inspector provincial del trabajo de Sevilla.

Excmo. Sr.: En cumplimiento de la orden de V. E., tengo el honor de remitirle adjuntos siete cuestionarios relativos á la información acerca de las condiciones del trabajo en la panadería, contestados por las dos Sociedades obreras de panaderos existentes en Sevilla y las entidades más importantes que se dedican á la fabricación del pan, y expresarle á continuación, siguiendo el orden del cuestionario, el parecer de esta Inspección, fundado en las observaciones hechas en las 63 panaderías de Sevilla que he visitado:

1.^a El trabajo se realiza en todas las panaderías durante la noche, y en la mayor parte de ellas de día y de noche, empezando el trabajo nocturno á hora distinta en cada panadería, de 6 de la tarde á 10 y 1/2 de la noche, y de 7 á 12 de la mañana el diurno.

2.^a El trabajo de noche termina de 4 á 9 de la mañana, y el de día de 4 á 7 de la tarde.

La hora de empezar el trabajo de noche se retrasa en el verano un par de horas, adelantándose el de día en igual proporción.

Generalmente, en los hornos que trabajan de día y noche, los operarios de día preparan la levadura para los de la noche, y éstos para aquéllos.

El pan blanco francés y catalán se trabaja solamente durante la noche, y el preparado de la levadura se verifica de 4 á 6 de la tarde por el personal que ha de confeccionarlo de noche.

3.^a Generalmente descansan los operarios, durante el fermentado de la masa, un par de horas, que algunos dedican á dormir, verificándolo, según la época, cerca del horno en invierno y en los patios en verano.

4.^a No existe variación en la hora del comienzo y fin del trabajo por disminución de producción; la disminución de producción en Sevilla alcanza una tercera parte en verano.

5.^a Nunca se ha suprimido ó limitado el trabajo nocturno, si bien es aspiración antigua de los operarios el que así se realice.

6.^a La venta del pan en Sevilla empieza á las 4 y 1/2 en verano y á las 6 y 1/2 en invierno, terminando de 11 á 12, advirtiéndose mayor venta de pan fino de 9 á 11 de la mañana y de 4 á 6 de la tarde, y de pan ordinario, desde que empieza hasta las 10 de la mañana.

7.^a No hay motivo técnico que haga necesario el trabajo de noche más que para el preparado de la levadura, en los casos muy contados de utilizarse ésta á todo punto, cosa rarísima en Sevilla, donde generalmente no se utiliza como fermento más que masa de operaciones realizadas anteriormente 6 ú 8 horas.

Si hay motivos económicos que se oponen al trabajo de noche, como son la exigencia del consumidor, que acepta más fácilmente comer pan caliente de mala clase, si está recién hecho. También es motivo á tener en cuenta el que, estando las panaderías organizadas al trabajo de noche y día, no serían suficientes las que existen en la actualidad.

Los patronos en pequeño, que sufren el perjuicio de los grandes industriales que trabajan de noche y día, consideran beneficioso para todos la supresión del trabajo nocturno.

8.^a Es indudable que la supresión del trabajo nocturno afectaría favorablemente á la salud del obrero.

En Sevilla, como en ninguna parte, el obrero panadero abusa del alcohol, distinguiéndose en este abuso de los demás obreros de otros oficios, debido, sin duda, á que le incita á ello la sed que produce el estar sometido en su trabajo á calores ardientes. No descansa por estos vicios lo debida durante el día, lo que le obliga á realizar el trabajo de noche en constante lucha con el sueño, ocasionándole esto gran cantidad de accidentes del trabajo que hacen en los artefactos mecánicos que utilizan, por sencillos y poco peligrosos que sean.

Efecto de este desordenado trabajo, se ven precisados algunos obreros á faltar á él, siendo suplidos por otros poco aseados á consecuencia de la necesidad que sufren, con gran perjuicio de la higiene necesaria en la industria que nos ocupa y de los obreros que constantemente están empleados en ella.

Además, sufren los efectos de todo trabajo nocturno y las consecuencias de las transgresiones de la temperatura más violenta durante la noche, en la que la más baja que reina obliga, para favorecer la fermentación del pan y el preparado de los hornos, á evitar la ventilación necesaria en todo taller.

9.^a La supresión del trabajo nocturno perjudicaría al consumidor, en el caso que las operaciones fueran violentadas, adquiriendo el pan una acidez perjudicial, ó cuando se empleen primeras materias de dudosa

calidad, que impiden que el pan esté en buenas condiciones de comerse, pasadas que sean unas horas de estar confeccionado.

10. Los operarios no están recluidos durante el trabajo nocturno.

11. Los obreros duermen un par de horas cerca del horno, en invierno, y en los patios, en verano, no utilizando habitaciones especiales para ello; estas habitaciones sólo las hay en contadas panaderías en Sevilla.

12. Los obradores están en pisos bajos, existiendo en dos panaderías dos pisos de hornos.

13. De suprimirse el trabajo nocturno, la hora más conveniente para empezar debe ser las 6 y las 12 de la mañana, por cuadrillas distintas que trabajen once horas.

14. La hora más conveniente de concluir el trabajo sería las 5 de la tarde para los que hayan empezado á las 6 de la mañana, y las 11 de la noche para los que hayan dado principio á las 12. En los domingos debe cesar el trabajo á las 2 de la tarde.

15. Durante la jornada habrá un descanso de un par de horas, cuando lo permitan las faenas.

16. En verano convendría adelantar una hora el comienzo del trabajo, aumentando el descanso de los operarios.

17. No convendría autorizar, por excepción, el trabajo nocturno en ninguna ocasión, salvo el caso de calamidades públicas, en que se haga imposible concurren al abastecimiento de la población los pueblos que ordinariamente lo verifican.

De las observaciones hechas en las panaderías donde se vende el pan por la mañana como tierno, sin protesta del público, el que se ha elaborado de 8 á 12 de la noche anterior, juntamente con el tiempo necesario para cada operación, que comprende la tercera parte de una jornada y las horas necesarias á la levadura para poderse emplear, han formado el juicio de esta Inspección expuesto en las contestaciones á las preguntas 13 y 14, principal objetivo del cuestionario, considerando al mismo tiempo, dadas las costumbres de la población, que no es prudente regularizar la jornada para dar principio en todos los hornos á una misma hora, á menos que se termine la elaboración para ciertas clases de pan antes de las 11 de la noche.

Dios guarde á V. E. muchos años. Sevilla 7 de Octubre de 1912.—El Inspector provincial, *Francisco Hernando*. — Excmo. Sr. Jefe de la Inspección Central. Madrid.

4.

Informe del Inspector provincial del trabajo de Castellón.

Ilmo. Sr.: Para contribuir á la información acerca de las condiciones del trabajo en la panadería dispuesta por Real orden de 25 de Junio

de 1912 y cumplimentar lo dispuesto en la circular de V. I. de 30 de Julio último, el Inspector que suscribe ha recabado contestaran al cuestionario redactado al efecto las entidades de esta capital más directamente interesadas en las industria de que se trata.

Hasta la fecha ha logrado obtener la contestación de la Sociedad de obreros panaderos de esta capital, no habiendo recibido aún la de la Sociedad patronal del mismo ramo, á pesar de las gestiones realizadas, por haberse constituido recientemente dicho organismo y no estar aún acostumbrado á esta clase de informaciones, que constituyen una novedad para la inmensa mayoría de la clase patronal en esta provincia.

Considerando el que suscribe que no debía retrasar más la contestación á la circular al principio citada, tiene el honor de remitir á V. I. la de la Sociedad obrera ya mencionada, juntamente con la formulada por el Vocal-Secretario de la Junta provincial de Reformas Sociales, Sr. Martínez Jiménez, que ha querido contribuir á la información, sin perjuicio de remitirle la de la Asociación patronal cuando le sea entregada.

De las investigaciones practicadas por el Inspector que suscribe resulta que en esta capital existen 52 panaderías, es decir, 52 establecimientos destinados á la elaboración y venta del pan, estando ocupados en dicha industria unos 80 obreros. De esto se deduce que la mayoría de los establecimientos son de muy poca importancia, efectuándose en ellos el trabajo por el patrono, auxiliado por uno ó dos operarios y algún aprendiz.

En todos ellos, sin distinción, se realiza el trabajo por la noche, durando la jornada, por término medio, desde la seis de la tarde hasta las seis de la mañana, con pequeñas variaciones en las horas de empezar y terminar el trabajo, según las estaciones del año, variaciones debidas á la influencia que la temperatura del ambiente ejerce en la mayor ó menor actividad con que se deben llevar á cabo las manipulaciones de la masa para que el producto obtenido tenga las debidas condiciones.

Todo el personal obrero ocupado en la industria de la panadería en esta localidad trabaja, por regla general, el mismo número de horas, estando sujeto, sin distinción de clases, á la jornada antes expresada, pues salvo la preparación de la levadura, que invierte en cada establecimiento un solo operario, y que se efectúa de dos á tres de la tarde en verano y de diez á once de la mañana en invierno, todas las demás operaciones se efectúan durante la noche, en las horas ya mencionadas.

Durante la jornada, y dadas las condiciones del trabajo, puede dedicarse una hora al descanso en invierno, mientras se espera á que la masa adquiera las debidas condiciones para la elaboración de los panes; en verano difícilmente puede disponerse de esta hora, puesto que, por la mayor temperatura del ambiente, todas las operaciones tienen que ser consecutivas. En la mayor parte de los establecimientos, dado el escaso número de operarios con que cuentan, no pueden éstos dedicar la hora de paro forzoso al sueño, por tener que estar atentos á la vigilancia de

la masa, á fin de ponerse á trabajar en el momento adecuado, pues de lo contrario, la masa se alteraría y se perdería todo el trabajo realizado y las materias invertidas en él.

Según ya se ha dicho, se realiza de noche el trabajo en todos los establecimientos de esta capital, sin distinción, y sin que, hasta la fecha, hayan intervenido para suprimirlo ó limitarlo las Autoridades, ni se haya adoptado acuerdo alguno respecto á este punto entre patronos y obreros.

No conoce el que suscribe razón alguna de carácter técnico que exija forzosamente el trabajo de noche en la industria de la panadería, pues aun la preparación de la levadura, que tiene que hacerse algunas horas antes del amasado, y que ahora se hace durante el día, que al invertir los términos del trabajo tendría que hacerse por la noche, podría evitarse, como se hace ya en algunos establecimientos de esta capital, conservando la masa que ha de servir para la levadura del amasijo siguiente en cámaras ó depósitos adecuados, preservada del contacto del aire.

El estar establecido el trabajo nocturno obedecerá, sin duda alguna, á la costumbre adquirida de que el pan tierno se entregue al consumo en las primeras horas de la mañana, no á motivos de carácter técnico, peculiares de la industria de la panadería.

Quizá algún patrono alegue, en defensa del sistema actual de trabajo nocturno, que, vendiéndose el pan al peso, si se saca del horno en las últimas horas de la tarde para no ponerlo á la venta hasta el día siguiente, perderá por desecación una parte de su peso; pero bien se comprende que esta razón pudiera alegarse para traducirla en aumento en el precio del pan por unidad de peso, pero no como justificación de la necesidad del trabajo nocturno.

En esta capital, por razones puramente locales, convendría en todo caso tener en cuenta, al estudiar la manera de suprimir el trabajo nocturno en la panadería, lo que indica el Sr. Martínez Jiménez en su contestación á la pregunta 7.^a del cuestionario, á saber: la costumbre de la mayor parte de las familias labradoras de esta capital de amasar el pan en casa y llevarlo á cocer á los hornos de las panaderías; esta cocción se realiza durante el día, y claro está que, si el trabajo del establecimiento tiene que hacerse durante el día, habrá que alterar la mencionada costumbre, cosa no siempre fácil en una población como la de Castellón, esencialmente agrícola; pero tampoco constituye lo expuesto un obstáculo insuperable para la supresión del trabajo nocturno.

Sin duda para conciliar estas necesidades de las familias labradoras con la conveniencia y bienestar de los obreros, propone el referido señor Martínez la adopción de un sistema mixto, empezándose el trabajo á las dos de la tarde, para terminarlo á las doce de la noche.

Si bien con esto ya obtendría alguna ventaja el obrero, no se llegaría al ideal de suprimir el trabajo nocturno, puesto que en algunas épocas del año el trabajo tendrá quizá que prolongarse hasta las dos de la ma-

drugada (por no ser suficiente la jornada de 10 horas), resultando en este caso muy poco favorecido el obrero con la reforma.

En opinión del que suscribe, de suprimirse el trabajo nocturno, debe ser de una manera completa, siendo preferible, para conciliar los intereses de todos, empezar la jornada en las primeras horas de la madrugada (á las 4 de la mañana, por ejemplo); para poder terminarla antes de la noche, que empezarla hacia la mitad del día para terminarla á hora muy avanzada de la noche.

En esta población, además de todos los inconvenientes que el trabajo nocturno lleva en sí, tiene otro de carácter local, debido á que la mayor parte de los hornos de cocer pan no están en el mismo edificio en que está el obrador, y resulta que los obreros, á las altas horas de la noche, tienen que trasladar al horno los panes ya elaborados, con las molestias y peligros que esto supone en las noches frías y lluviosas del invierno.

No cree el que suscribe que la supresión del trabajo nocturno fuese perjudicial para el consumidor; pero sí entiende que, tratándose de una medida que afectaría á todas las clases sociales, por ser el pan artículo de primera necesidad y de consumo general, convendría que las disposiciones que se dictaran tuvieran cierta elasticidad para permitir que la adaptación de las costumbres de cada localidad al nuevo estado que se crease pudiera efectuarse causando el menor perjuicio posible á las distintas clases sociales.

En cuanto á la autorización del trabajo nocturno como excepción, en determinadas ocasiones, por lo que á esta localidad se refiere, entiende el que suscribe que sólo en muy contados casos representaría la necesidad de tales excepciones (necesidad de efectuar algunas reparaciones en los hornos, exceso accidental de producción); pero si se autorizan éstas, será convenientísimo tomar toda clase de garantías para que se pueda adquirir la certeza de que la excepción está justificada en cada caso, y para que no pueda convertirse en pretexto para algunos patronos para falsear la Ley en perjuicio de los demás.

Es cuanto tengo el honor de someter á la consideración de V. I. como contestación á su circular al principio citada.

Dios guarde á V. I. muchos años. — Castellón 7 de Octubre de 1912. — El Inspector provincial, *Juan Barceló*. — Ilmo. Sr. Presidente del Instituto de Reformas Sociales.

II

Informes y manifestaciones de Corporaciones públicas, Asociaciones obreras y patronos.

Se insertan integros á continuación informes de Corporaciones públicas, Asociaciones obreras y patronos, por creer que las consideraciones que en ellos se exponen y las conclusiones que se establecen pueden tener cierta importancia en la información realizada:

1.

Cámara Oficial de Industria de la provincia de Madrid.

Esta Cámara Oficial de Industria de la provincia de Madrid, antes de proceder al estudio del cuestionario que en 25 del pasado Septiembre le fué trasladado por la de Comercio, al objeto de cooperar á la información abierta por el Instituto de Reformas Sociales acerca de las condiciones del trabajo de la panadería, creyó oportuno practicar una investigación particular entre los elementos patronales y los obreros de tan importante industria.

Ardua ha sido la labor, por resultar completamente antitéticos los intereses de una y otra parte, y, por tanto, opuestos en absoluto los razonamientos en que respectivamente fundamentan sus manifestaciones.

De nuestra información resulta que, mientras los obreros panaderos son decididos partidarios de la supresión del trabajo nocturno, los fabricantes declaran de un modo categórico que no aceptan la reforma que se intenta.

Afirman los últimos que es materialmente imposible la supresión del trabajo de noche, entre otras razones, por las siguientes:

Porque comenzando la labor en los talleres en las últimas horas de la madrugada, como pretenden los obreros, no habría pan hasta las once ó las doce de la mañana;

Porque estando el vecindario madrileño acostumbrado, desde tiempo inmemorial, á emplear en el desayuno el pan llamado *francés*, se vería privado de poder alimentarse con él;

Porque, obedeciendo á idéntica causa, los propios obreros que, al dirigirse á fábricas, obras y talleres, en las primeras horas de la mañana, adquieren el pan imprescindible para su almuerzo, no podrán aprovisionarse de él, ó forzosamente les será preciso comerlo del día anterior;

Porque en el supuesto de que pudiesen adelantarse las operaciones de fabricación, empleando levaduras artificiales, que, como es sabido, se adquieren en el Extranjero, y por su composición especial, no es posible tenerlas en cantidades que pongan á seguro de una contingencia en el transporte, aparte de la falta de pericia de los actuales obreros (puesto que la elaboración del pan *candeal* y *francés* se hace con levaduras naturales), originaria muy importantes gastos, que aumentarían el coste de la producción, viéndose necesariamente el fabricante obligado á elevar el precio de la mercancía, lo cual originaría enorme protesta en el público;

Porque aun admitido que se pudiera obtener constantemente la levadura especial, que los operarios todos supieran trabajar con ella y que fuese admitida la elevación de precio, la fabricación tendría que hacerse precipitadamente, sin adquirir el pan el asiento necesario ni el temple de cochura preciso, lo cual redundaría en perjuicio de la salud del propio consumidor, como de seguro demostrarían los médicos, y, por último,

Porque, en realidad, no sería tal trabajo diurno el que comenzase, como los obreros solicitan, á las cinco de la mañana, hora en que, con la excepción de sesenta á ochenta días al año, puede comprenderse entre las de la noche, pues, para poder estar en la tahona oportunamente, precisaría al operario abandonar el lecho entre tres y media á cuatro, que en todo tiempo es de noche.

Para reforzar estos razonamientos, citan los fracasos de la reforma al ser implantada en varias naciones, y aun en algunas poblaciones de España, como, por ejemplo, Pamplona, donde no duró un mes.

Frente á estos argumentos están los de los obreros, que afirman puede, desde luego, acometerse la reforma:

Porque por medio de los adelantos modernos se pueden conservar y preparar las levaduras con la anticipación necesaria para empezar la jornada á la hora conveniente, á más de poderse emplear levaduras especiales, como se hace con el pan llamado *de Viena*;

Porque teniendo en cuenta lo anterior se pueden comenzar las tareas á las cinco de la madrugada, al objeto de que entre ocho y nueve haya todo el pan *candeal* y *francés* que se precise para el consumo del vecindario;

Porque, conforme á lo expuesto, el consumidor adquirirá el pan á toda hora en buenas condiciones, incluso el que á primera hora de la mañana compra el obrero, puesto que actualmente el que se pone á la venta al abrirse los despachos es, por regla general, el que se ha cocido á las seis de la tarde en las tahonas;

Porque desde el punto de vista económico sería también beneficioso

para patronos y obreros, puesto que el coste de las levaduras especiales, dado caso de que éstas se empleasen (aun cuando existen aparatos para conservar hasta cuarenta y ocho horas las levaduras naturales), se compensaría sobradamente:

A) Porque no existiría la pérdida de un minimum de un 3 por 100 en la harina cuando se realiza la operación del *refresco* de la masa, y

B) Porque el pan servido al público á poco de elaborarse no tiene el mismo peso que el fabricado en las primeras hornadas, que lleva siempre un aumento sobre aquél de 50 gramos, por término medio, pues el fabricante tiene en cuenta la merma por evaporación de la parte acuosa al enfriarse y sentarse la masa.

Ante tan opuestos criterios, esta Cámara se permite opinar que podría tomarse un término medio, esto es, que no con el carácter definitivo, sino por vía de ensayo, se estableciese un sistema que hermanase lo más posible ambas tendencias.

Al efecto podría intentarse comenzar las labores á las tres de la madrugada, turnándose previamente los obreros encargados de la preparación de las levaduras, para la conservación de las mismas, y al objeto de que no se originen nuevos gastos en la fabricación, que hiciesen elevar el precio de este artículo de imprescindible necesidad.

De este modo, y habiendo por los obreros unánime estímulo para realizar las operaciones de fabricación, con el fin de que no se aumente el coste de la producción, creemos que podría llegarse á un plausible acuerdo, sin perjuicio para patronos y obreros, y singularmente para el público consumidor.

Entendemos que en casos como el de que se trata es misión de esta Cámara procurar la armonía de intereses. Tal es, al menos, el deber que la Ley de su creación le impone, designándole el papel de árbitro en los conflictos que surjan entre patronos y obreros de las clases cuya representación y defensa le está encomendada.

Si á esta solución de concordia se llega, será grande la satisfacción que reciba esta Cámara Oficial de Industria de la provincia.

Dios guarde á V. E. muchos años.

Madrid 14 de Octubre de 1912.—El Secretario general, *Francisco Carvajal*.—El Presidente, *A. G. Vallejo*.

2.

Museo Social de Barcelona.

El Museo Social de Barcelona, que tiene, entre sus misiones, el estudio de los problemas que afectan á las clases populares y la acción para llevar á dichas clases á un nivel más elevado de vida, se cree obligado á

aportar su modesto esfuerzo á la obra benemérita que realiza el Instituto de Reformas Sociales, concurriendo á la información abierta referente á la supresión del trabajo nocturno en la panadería y manifestando su criterio, nacido de un estudio de la cuestión, después de haber interrogado á diversos elementos obreros y patronales.

No tratándose de un trabajo doctrinal, y atendiendo á la elevada cultura de la entidad á quien se dirige, no se detendrá nuestro informe en hacer notar la tendencia que se nota hacia la supresión de todo trabajo nocturno, ni á los males de toda suerte que este trabajo nocturno ocasiona, ni en enumerar las diversas Leyes de varios estados en que la supresión de dicho trabajo en la industria que nos ocupa ha venido á encontrar realidad, sino que ha de limitarse á resumir las diversas ventajas é inconvenientes que la reforma puede acarrear desde los puntos de vista del obrero, el patrono y el consumidor, para terminar afirmando las conclusiones que de este examen pueden sacarse.

*
* *

Desde el punto de vista de los obreros de los que más directamente están interesados en la reforma, no existe cuestión: la reforma se impone. Desde mucho tiempo, los obreros tahoneros han reclamado la supresión del trabajo durante la noche. Tanto en particular como en público, tanto individual como corporativamente, se han manifestado en el mismo sentido. Por lo que respecta á la región catalana, el Museo Social ha interrogado á diversos obreros de este oficio, y todos están conformes en afirmar que no hay ningún motivo técnico ni económico que haga indispensable el trabajo nocturno, y que la supresión acarrearía grandes beneficios á todos ellos, en especial por lo que hace referencia á su salud y vida familiar. No creen que con la reforma pueda venir un aumento en el gasto de producción, sino más bien una reducción en el capítulo de iluminación; tampoco creen que se origine un descenso en los salarios al pasar el trabajo de nocturno á diurno, antes bien, el mismo salario nominal creen les ha de representar mayor salario real si de día trabajan.

Una ligera exposición de la situación del oficio en Barcelona hará, por otra parte, comprender la necesidad que hay de ir á reglamentar las condiciones del trabajo, principalmente en lo referente á duración y distribución de la jornada de trabajo.

El número de obreros panaderos existentes en Barcelona pasa de 3.000, repartidos en cuatro categorías: encargado (*mestre de pala*), oficial (*cap de pastera*), medio oficial (*mitg*) y aprendiz (*cua*). Sus salarios mensuales respectivos son:

Encargados.....	150 pesetas.
Oficiales.....	40 á 45 —
Medios oficiales.....	30 á 35 —
Aprendices.....	15 á 20 —

Además, á las tres últimas categorías les dan comida en el horno, siendo debida esta organización de la remuneración á las condiciones técnicas de la producción del pan, que obliga á que los ratos de trabajo vayan espaciados por otros que se dedican al descanso en el mismo horno.

El número real de horas de trabajo varia algo, según los establecimientos, pues aunque, en general, se admite que rige en el oficio la jornada diez horas, el estar los obreros, en los ratos de descanso, en el local del horno, y la índole del trabajo, hace imposible empezar y acabar los periodos de trabajo á horas completamente fijas, todo lo que se traduce en una jornada superior á la fijada. Hay que advertir que no está implantado el descanso dominical.

Entre las operaciones de levadura, amasado y confección del pan y calefacción y cocción del mismo hay diversos descansos. En los hornos en que se hace más de una hornada, las operaciones se entremezclan, dando lugar á diversas organizaciones del trabajo, con varios periodos de trabajo y descanso; y, como resultado final, á un número de horas de descanso en el domicilio del obrero, notoriamente insuficiente. El mejoramiento de este último extremo sería quizá uno de los más importantes beneficios que obtendría el obrero de una Ley suprimiendo el trabajo nocturno.

En general, el efecto que produce esta organización es de que admite bastantes perfeccionamientos, como también los admiten las condiciones técnicas de la producción, conforme patentizó una reciente Exposición de maquinaria de panificación celebrada en Barcelona.

Claro es que, al estar situados los hornos en las casas particulares con las condiciones de reducido local y dificultades para la utilización de los motores, impide la introducción de muchos perfeccionamientos.

Exponen los patronos, para pronunciarse en contra de la supresión, que, dada la costumbre y necesidades de la clientela, deben practicarse durante la noche algunas de las operaciones de la panificación, sin exponer ni demostrar ningún motivo técnico ni económico que obligue á practicar las operaciones dichas en tal periodo del día.

De modo que, fuera de los intereses del consumidor y de los usos de la clientela exigente, que quiere comer el pan tierno á primeras horas del día, no hay nada que dificulte seriamente la interdicción.

En resumen, pues, la oposición patronal, aparte la inercia que se nota siempre que se trata de transformaciones en la organización industrial, está sólo fundada en razones que sólo al consumidor interesan.

Es, pues, el punto de vista del consumidor el único obstáculo que parece oponerse á la reforma. Este inconveniente es real: suprimiendo el trabajo nocturno no podrá comerse pan tierno en las primeras horas de la mañana; será pan que hará doce ó más horas que habrá salido del horno. Pero en la hora de la comida del mediodía ya hay medio de que se pueda consumir pan del día si, al fijar la Ley lo que se entiende por

trabajo nocturno, tiene en cuenta las condiciones técnicas de la producción del pan.

Esta molestia no sería nueva para los consumidores, pues en Barcelona, con motivo de algún intento de implantación del descanso dominical, durante algún tiempo en los lunes, ha faltado el pan tierno á primera hora de la mañana, y aun hoy, en muchas poblaciones de pequeña importancia, por la misma causa, tampoco en los lunes no se puede comer pan tierno hasta la comida del mediodía.

Sin pretender rebajar la importancia de esta molestia, justo es confesar que ni en un caso ni en otro se han levantado grandes protestas del público consumidor.

Todas estas consideraciones son las que el Museo Social de Barcelona se permite elevar al Instituto de Reformas Sociales para coadyuvar con su modesto informe á que las futuras resoluciones tengan en cuenta los hechos de nuestra realidad social.

Barcelona, Octubre 1912.

3.

Alcaldía Constitucional de Tarrasa.

Ilmo. Sr.: Cumpliendo lo ordenado por V. I. en circular de fecha 30 del pasado Julio, me cabe el honor de devolver al Instituto de la digna presidencia de V. I. los dos cuestionarios adjuntos, en los que los obreros panaderos en uno, y los patronos en otro, responden á la «Información acerca de las condiciones del trabajo en la panadería» en esta ciudad.

Se comprende que, respondiendo al interrogatorio cada entidad según su espíritu de clase, apenas haya dos preguntas en las que concuerden, y no ha de ser esta Alcaldía la que se interponga entre ambas para discernir cuál se aproxima y cuál se distancia de lo cierto, para lo cual, por otra parte, reconoce que le faltan los suficientes elementos de juicio; pero deseando también corresponder al encargo que V. I. se digna hacerle, se permite manifestar que la supresión, ó limitación, cuando menos, del trabajo nocturno en los obreros panaderos, fuera para éstos indiscutiblemente ventajoso por razones de higiene y salubridad; mas tampoco cabe duda alguna que los inconvenientes que alegan los patronos son exactos y atendibles, y por consecuencia, es parecer de esta Alcaldía que la solución de este problema debe buscarse, por quien proceda, en una fórmula que armonice una y otra conveniencias.

Dios guarde á V. I. muchos años.—Tarrasa 4 de Octubre de 1912.—El Alcalde, *J. Uclés Gómez*.—Ilmo. Sr. Presidente del Instituto de Reformas Sociales.

4.

Varias Sociedades de obreros panaderos de Madrid.

Las Sociedades de obreros en pan candeal, obreros en pan francés, obreros en pan de Viena y dependientes de panadería El Nuevo Gluten, todas de Madrid, han presentado el siguiente informe:

«Como verá el Instituto de Reformas Sociales, nos hemos concretado á contestar á las preguntas del cuestionario, sin argumentarlas; pero si queremos robustecerlas, si no todas, la mayoría, para ver si podemos orientar lo suficiente á tan respetada como útil institución para que, al confeccionar una Ley que ha de llenar millones de hogares de alegría y tranquilidad, que ha de arrancar á las garras de la anemia y tuberculosis millares de seres que caen víctimas de ellas en la flor de su existencia, y que, en último término, no perjudica á nada ni á nadie, sino que, por el contrario, ha de traer, si no muchos, algunos rendimientos á la industria, salga lo más perfecta posible; no nos extenderemos mucho al decir al Instituto que los talleres donde realizamos nuestras labores son focos de infección en su totalidad, y que el aire y el sol brillan por su ausencia, pues á poco que tocáramos este asunto parecería que exagerábamos la nota: medios tiene éi para informarse de la veracidad de nuestras afirmaciones.

Y vamos, con nuestra pobre y escasa inteligencia, á hacer algunas aclaraciones al cuestionario.

En el segundo párrafo de la segunda pregunta podemos asegurar que los patronos tienen un interés tal en que no se termine la tarea antes de la hora que indicamos, que hay casa donde á los obreros se les hace parar por espacio de dos y tres horas, sin que puedan retirarse, pues el patrono no lo consiente; por tanto, como indicamos en la segunda pregunta de la undécima del cuestionario, estos obreros tienen que estar tirados por el suelo, perdiendo el tiempo en el trabajo y ganándole en la pérdida de la salud.

¿Si ese Instituto girara una inspección general de cuatro á seis de la mañana por los talleres de esta industria, cuánto se lo agradeceríamos!

En el tercer párrafo de la segunda pregunta, que se refiere á las distintas operaciones que comprende este oficio, es inhumano que después de una faena que se realiza, tan ruda como es esta, tengan que empezar el preparado de levaduras, sin haber tenido tiempo para el descanso. ¿No es esto criminal, que pudiéndose evitar, como ya lo indicamos en la primera razón que exponemos en la séptima pregunta del cuestionario, no se evite? El Instituto puede contestar.

A la cuarta pregunta, como contestamos, no se nos consiente termi-

nar las tareas antes, esto es, que el patrono tiene recluido el personal sólo para que el pan esté caliente á las doce de la mañana, lo cual nos da la razón para demostrar que el pueblo prefiere el pan cocido de día al de la noche.

La sexta pregunta, en nuestras contestaciones, que son exactísimas, se ve la tendencia del pueblo á consumir el pan á las horas que él cree más aproximadas á su cocción, y por tanto, nosotros lo beneficiaremos, pues lo podrá adquirir tierno mañana y noche. Sobre existir algún motivo técnico ó económico, como se indica en la séptima pregunta, no se puede alegar más que el trabajo rutinario que se viene empleando por los obreros, obligados por los patronos, que no reparan en el gasto, tanto de fluído como de maquinaria, con tal de tener sus obreros recluidos en el taller noche y día; vea el Instituto si puede terminar con la esclavitud moderna que representa el abuso de los patronos de esta industria, á la vez que el beneficio económico (que ha de ser inmediato) llegue, si no íntegro, en parte, á este sufrido pueblo madrileño.

Á la octava pregunta no hubiéramos contestado más que con un sinnúmero de manifestaciones hechas por ciencias médicas, que, como ese Instituto no ignora, han aparecido en la prensa, por lo cual nosotros no las enumeramos.

La décima pregunta del cuestionario la contestamos con pena, pues después de terminar la tarea, cualquiera creerá que somos obreros libres; se equivoca: hay que repartir el pan elaborado, lo cual, si se retrasa un obrero, el patrono le amonesta, y muchas veces llega al despido; el perjuicio que esto irroga á los obreros se lo vamos á dejar decir al Dr. D. Antonio Díaz López en su

INFORME FACULTATIVO

«El que suscribe, Licenciado en Medicina y Cirugía, ex alumno interno y ex Jefe clínico del Hospital Provincial, con ejercicio en Madrid, calle de Alcalá, 118, y patente vigente núm. 830, expone: Que habiendo sido consultado por una Comisión de la Sociedad de obreros de pan francés y similares sobre los inconvenientes que ofrece para la salud de los mismos una carga de pan en la cabeza superior á 40 kilogramos, bajo el punto de vista higiénico, doy el siguiente informe, con sujeción á los conocimientos médicos actuales.

» *Tesis:* Un obrero dedicado á la fabricación de pan no puede transportar en la cabeza un peso superior á 40 kilogramos sin resentirse su salud, si dicho trabajo es muy pertinente y repetido; procuraré demostrar esta afirmación.

» No estando el hombre, en general, acostumbrado por el hábito (adquirido por herencia de sus antepasados) á transportar sobre la cabeza peso ninguno, no se encuentran los músculos del cuello suficientemente des-

arrollados para dicha función, y si solamente para sostener la cabeza en equilibrio sobre el cuerpo, toda vez que, hasta para el sombrero, se considera el más higiénico el que tenga menos peso, y del mismo modo, en los niños se aconseja por la higiene el no ponerlos nada en la cabeza y cortarles el pelo al rape para desembarazar dicho órgano de peso; todo esto nos induce á pensar que si objetos tan corrientes resultan perjudiciales para la salud, cuánto más no lo ha de ser el transportar peso de gran consideración á grandes distancias y sin descanso en la cabeza, pues por encerrar el cráneo el órgano más noble de la economía, cual es el cerebro, el que gobierna todas nuestras funciones, tanto sensitivas como motoras, es necesario, para que éstas se verifiquen con la debida normalidad, el conservar este órgano (centro del sistema nervioso) con la mayor delicadeza y esmero higiénico, pues esto es lo que ha de preservarle de sus gravísimas enfermedades, y sobre las que la Medicina tiene desgraciadamente escasos recursos curativos, como nos lo demuestra que la mayor parte de los enfermos de la cabeza terminan en el manicomio, si antes la muerte no puso fin á sus sufrimientos.

»Pasaremos ahora una ligera revista de las pésimas condiciones higiénicas en que trabajan estos obreros de la fabricación del pan: en su mayoría son por la noche, y á estas horas, como es bien sabido, el trabajo es más penoso, hasta el punto de que todos los seres de la creación las utilizan para el descanso y reposo, por faltar durante ellas los agentes atmosféricos estimulantes ó vivificadores, y esto es indiscutiblemente causa predisponente para gran número de enfermedades.

»La situación de los obradores de fabricación, en su mayoría en sótanos y plantas bajas, húmedos, mal ventilados ó con corrientes de aires perjudiciales, por encontrarse sometidos á temperaturas excesivas; el cambio brusco de temperaturas al pasar del obrador al patio; la atmósfera saturada de polvo de harina y partículas finísimas de carbonilla que tienen que respirar continuamente estos obreros, engendra una predisposición á las enfermedades del aparato respiratorio, y entre éstas principalmente la tuberculosis, la antracosis y la bronquitis crónica, etcétera; tanto es así que yo afirmo que el 95 por 100 de los obreros que se dedican á la fabricación de pan francés, siempre que lleven algún tiempo en el oficio, son catarrosos en sus diversos grados.

»Todo enfermo debilitado del aparato respiratorio verifica con dificultad su respiración, y con mayor motivo si ha de ir cargado con gran peso á mucha distancia y sin descansar, engendrando, á la larga ó á la corta, una tuberculosis pulmonar y el aniquilamiento del obrero.

»*Conclusiones:* Por todo lo anteriormente expuesto, considero que

»1.º Ningún obrero debe transportar sobre la cabeza peso superior á 40 kilogramos, y

»2.º Este peso de 40 kilogramos me parece excesivo, siempre que la distancia á recorrer sin descansar sea mayor de 250 metros.

»Madrid 6 de Mayo de 1911.—*Antonio Díaz López.*»

La contestación dada á la 12.^a pregunta indica si los obreros panaderos tenemos razón para que se preocupe, á quien corresponda, de nuestra situación, y como ya queda dicho, invitamos á ese Instituto á que se informe de nuestra afirmación.

Por todo lo expuesto, y si es necesaria alguna aclaración, información oral, advertencia ú observación, estamos dispuestos á hacerla hasta donde llegue nuestra pobre inteligencia.

Madrid 28 de Septiembre de 1912. — El Secretario, *Justo Oñoro*. — El Presidente, *Aproniano Bayón*.»

5.

Federación de obreros panaderos de España.

Al Instituto de Reformas Sociales: Secciones segunda y tercera.

INFORME FAVORABLE Á LA TRANSFORMACIÓN DEL TRABAJO DE LA INDUSTRIA DE LA PANADERÍA

Nos vemos precisados á cooperar á que la labor informadora de este Instituto acerca de la industria panadera sea lo más exacta posible, es decir, que sea la misma realidad quien hable de las malas condiciones en que en esta industria se trabaja, de lo penosa que es la labor que realizamos y, sobre todo, de lo injusta y antihumana que es la vida que se nos obliga á hacer á los obreros panaderos, sin que esto venga á satisfacer ninguna necesidad del pueblo ni de nadie.

No es nuestro propósito hacer un informe brillante y luminoso: nuestras obtusas inteligencias, la falta de instrucción y de tiempo para adquirirla, nos priva de dar brillantez á la exposición de nuestros justos y razonables deseos, deseos que son producto de la necesidad de que los obreros panaderos dejemos de hacer la vida que en la actualidad hacemos, en contra de la Naturaleza.

Queremos ser imparciales; seremos justos y ecuanímenes en la exposición de las razones que tenemos para pedir la transformación, para no dar lugar á dudas ni á vacilaciones de ninguna especie en la resolución de esta importante y humana cuestión.

Creemos nosotros que es una obligación de todo ciudadano, y, por tanto, del conjunto de los mismos, el estudiar todas las cosas que afecten al bien general y contribuir de esta manera á que éstas se resuelvan con arreglo á la justicia y equidad, evitando en lo posible que nadie sea sacrificado sin beneficio ninguno para la sociedad.

Lo mismo entendemos que todos aquellos trabajos que se realizan en horas intempestivas, con graves perjuicios de aquellos que los ejecutan,

sin que sea porque así lo exige el bien del pueblo, deben ser abolidos, aunque no sea más que por puro sentimiento de humanidad y por amor á la justicia.

En la industria panadera no hay razón técnica ni económica, fundamental ni esencial, que justifique la necesidad de que la elaboración del pan se haga de noche. Sólo la rutina, signo demostrativo de la ignorancia en que vive el pueblo español, demostración de nuestro atraso en materias científicas é higiénicas, puede disculpar, nunca justificar, que el pan sea elaborado de noche.

La industria panadera, en nuestra manera de ver y juzgar las cosas, es una de las industrias más delicadas, porque afecta directamente á la salud pública; por lo que abrigamos la creencia de que el pueblo, y en su representación las Autoridades competentes, la cuidarán y vigilarán con esmero y escrupulosidad, y, por desgracia, en nuestro país está en un estado de abandono tan vergonzoso y criminal como si al pueblo no le importara nada su bienestar y la conservación de la salud.

Los obreros, salvo raras excepciones, están en cuevas húmedas y antihigiénicas, sin ventilación de ninguna especie, realizándose las labores en una suciedad asquerosa y repugnante, sin que la ciencia industrial moderna haya influido en lo más mínimo en el perfeccionamiento, tanto de los talleres como de los aparatos mecánicos útiles y necesarios á la elaboración del pan, y todo esto, como verán los dignos funcionarios del Instituto, va en perjuicio de los obreros, en primer lugar, y de la industria, en segundo término.

Eloborando el pan en estas condiciones antihigiénicas é insanas, el pueblo pensará que en las tahonas habrá locales especiales, limpios y aseados, para tener en las condiciones debidas el pan el tiempo que tiene que estar aguardando la hora de la venta, para que esté preservado de toda clase de miasmas, que son producto de contagiosas enfermedades. No: el pan permanece en los mismos locales, en esportones y cestas muy sucias, en las que es frecuente ver durmiendo los gatos y los perros y los mismos obreros, que como la tarea es dura y pesada y no disponen de un local en condiciones para poder dar un rato de descanso al cuerpo en los intervalos que tienen de cochura á cochura, aprovechan cualquier rincón del taller para hacerlo, eligiendo para ello: unas veces, una cesta; otras, una de las tablas que se usan para la fermentación de los panes, y otras, la mayoría, un saco y el duro suelo del obrador.

Esto, demasiado sabemos nosotros que es sucio y antihigiénico, y que además daña considerablemente nuestra salud; pero no se nos dan otros medios para poder hacer estas operaciones en mejores condiciones, por lo que quedamos exentos de culpa.

En la mayoría de los talleres se tiene el pan varias horas, después de cocido, en la cocina del horno, por orden del patrón, para que conserve el calor, y salga, después de varias horas de su cocción, simulando ser reciente, á los mostradores, porque así tiene más aceptación entre el público.

En este tiempo, el pan coge polvo de la harina que los obreros están trabajando y ceniza de la que producen los hornillos de los hornos, que se va incrustando en sus cortezas y es vehiculo de muchas enfermedades que á la simple vista no se aprecian, pero que después, poco á poco, van saliendo.

En cuanto á la situación de los obreros, basta decir que están en los locales antes mencionados catorce y más horas reclusos sin ver la luz del sol, que da calor y vida al ser humano, respirando toda clase de malos olores y un ambiente malsano y corrompido, que contribuye á dañar considerablemente su salud.

En estas horas no tienen más descanso que el que requieren los intervalos que sean necesarios para el cumplimiento de las obligaciones de cochura á cochura, que oscila entre cuarenta y cinco ó sesenta minutos, cuyo descanso se hace en irregulares condiciones en los locales que antes hemos mencionado.

¡Es verdaderamente criminal esta situación para nosotros! Las inmediatas consecuencias son enfermedades como la tuberculosis, pesadilla agotadora de nuestra existencia, azote criminal de los trabajadores, pero, sobre todo, de aquellos á quienes se nos hace realizar nuestras labores en horas intempestivas de la noche, en contra de la Naturaleza; el reumatismo, que inutiliza nuestros remos en edad temprana para ganar el sustento para nosotros y nuestras familias, únicas rentas que tenemos los trabajadores para vivir, y otras muchas enfermedades y achaques que agotan en flor nuestras naturalezas, haciéndonos imposible la vida.

Es verdaderamente lastimoso que hombres de corta edad, en la plenitud de su vida, cuando podían dedicarse con mayores bríos y alegría á la producción y al sostenimiento de su familia, cumpliendo así una importantísima función social que nos está encomendada á todos los hombres, unos mueran agotados por el cansancio y la fatiga, victimas de la tisis, y otros queden completamente inútiles para dedicarse al trabajo por efecto de las malas condiciones en que se les hace prestar sus servicios y el exceso de labor que se les obliga á realizar, viéndolos luego, para mayor tormento, después de inútiles y cansados, acompañados de sus familias de puerta en puerta implorando una limosna para subvenir á las necesidades de la vida.

En estas circunstancias, entendemos nosotros que no es justo ni humano supeditar la vida de unos ciudadanos, por muy humildes que éstos sean, á caprichosas y rutinarias conveniencias ó costumbres patronales, y más en este caso, que no hay para ellos ningún perjuicio y sí bastantes beneficios económicos.

El trabajo de noche es pesado y agotador en extremo; la rudeza del oficio y el aturdimiento de la noche, el encierro en que se hace vivir al obrero, los malos olores que se le hacen respirar, son causa del atontamiento de sus inteligencias, por lo que es corriente ver á estos trabaja-

dores que, al salir de sus mal llamados talleres, además del mal color de sus caras, que nos indica su sufrimiento moral y material, se los ve que apenas si pueden articular palabra; su vista no está fija, porque como sale de estar tantas horas en la oscuridad, le daña el reflejo de la claridad del sol, mortificando considerablemente su existencia.

Además de estas razones, que justifican la conveniencia y la necesidad de transformar el trabajo en la industria de la panadería, hay otras de orden familiar y social que vamos á exponer modestamente.

El obrero panadero, en la actualidad, no puede constituir familia, y si la constituye, se ve forzado á no vivir con ella, por tener que irse al trabajo por la noche, cuando los suyos se reúnen para descansar de la cotidiana labor realizada durante el día y pasar con afabilidad y cariño familiar aquellas horas que el cumplimiento de sus respectivas obligaciones deja á los ciudadanos para que se dediquen á hacer feliz, honrada é inteligente á su familia, cosa que, además del ejercicio de un derecho, es el cumplimiento de un deber que tiene todo hombre honrado.

Es corriente oír decir á las mujeres de los obreros panaderos que ellas no tienen marido, y que sus hijos, aunque tienen padre reconocido, es como si no, porque éste no puede, como los demás, prodigar al pequeño las caricias paternas ni la educación necesaria para que mañana sea un hombre inteligente, digno y honrado.

Igualmente se oye á los obreros panaderos detestar de constituir familia, no por odio á la misma ni por malos sentimientos, sino por la sencilla razón de que, para no poder vivir con ella y hacerla sufrir el martirio de su constante ausencia, dicen que es mejor sufrirlo solos.

Esta es una obra antifamiliar, inmoral y antisocial, de la que no tiene culpa alguna el obrero panadero, sino el medio en que se ven obligados á vivir, lo cual es causa también de muchos males, porque el obrero que no tiene una familia que educar y cuidar, en su despreocupación, abandonado de todos, él se abandona á sí mismo y se deja llevar del vicio, que, por desgracia para todos, trae malas consecuencias.

En cuanto al orden social, es verdaderamente excepcional la situación de estos trabajadores.

No pueden establecer corrientes de sociabilidad con nadie que sea de fuera de su oficio; no pueden ir á los Centros de cultura, aunque ese sea su deseo, á consecuencia de tener que dedicarse al trabajo en aquellas horas en que los demás se dedican á distracciones familiares y á educar y cultivar su inteligencia.

Se tiene á los obreros panaderos por hombres imposibles de regenerar, y todos, salvo raras excepciones, suelen pintar á estos sufridos trabajadores como hombres salvajes, brutos y pendencieros, aficionados á la navaja, al palo y á la borrachera: un ser depravado, sin conciencia ni sentimientos humanos.

Nosotros no hemos de negar nuestros defectos: los tenemos en mayor ó menor cantidad, es verdad. Pero ¿es que acaso en las demás profesio-

nes no hay hombres de estas condiciones, y no sólo entre los obreros, sino también en las demás clases sociales? Esto es producto del medio en que se vive: puede haber, según la naturaleza de las profesiones, más ó menos hombres de estas condiciones; pero la culpa de su ignorancia no es de ellos, sino de aquellos que no los educaron y encauzaron por el camino que á todos convenia.

El obrero panadero, antes que hombre, ha sido niño, y si entonces no se le educó como es debido, de él no es la culpa, porque después, acaso antes de llegar á hombre, ha tenido que entregarse al trabajo para ganar el sustento para la vida de él y de los suyos, y ya no ha tenido tiempo ni medios de proporcionarse él lo que los que tenían la obligación de dárselo no han podido ó no han querido hacerlo.

Luego, incorporado al taller, realizando la ruda y pesada labor entre tinieblas, sin serle posible ver la luz del día, apartado del mundo de los vivos, puede decirse, tomó como único centro de recreo la taberna, en donde, por su ignorancia y falta de experiencia de la vida, creia encontrar un paliativo á su desesperante sufrimiento, y, por desgracia, lo que encontró fué el veneno en forma de liquido que, aprovechándose de que encontraba el terreno abonado en aquellos cuerpos débiles y cansados de trabajar en contra de la Naturaleza, destruía á pasos agigantados su organismo.

Unas cosas ayudan á las otras, y esto es lo mismo: los trabajadores que á este oficio se dedican mueren el 90 por 100 tísicos; esto está comprobado en una declaración rotunda del Dr. Sr. Queraltó, y además con los casos que á diario estamos presenciando nosotros, que vemos que casi la totalidad de nuestros compañeros mueren relativamente jóvenes á consecuencia de esta enfermedad.

Esto es necesario evitarlo; y la única forma de hacerlo es transformando el trabajo, haciendo, velando por el cumplimiento de la Ley de la Naturaleza, por la salubridad é higiene públicas, por la razón y por la moral y, si se quiere, por el relativo bienestar de una clase de la sociedad, que éste se realice de día, ya que esto no perjudica á nadie.

La ciencia médica viene trabajando incansablemente, estudiando la manera de hacer que desaparezcan ciertas enfermedades contagiosas que matan de una manera rápida á un sin fin de seres humanos. Una de las que más preocupa su atención es la tuberculosis; y nosotros, profanos en estas materias, hemos tenido ocasión de leer en folletos y artículos de crítica científica acerca de esta cuestión que la Ciencia era impotente para curar y exterminar dicha enfermedad, porque ésta tiene su principal factor, casi el único, en el exceso de trabajo y en las malas condiciones de salubridad en que éste se realiza; en la escasez de alimentos y en las malas condiciones de los mismos; en el hacinamiento en que se ve obligado á vivir el trabajador, y otras muchas causas que es de necesidad que desaparezcan. De lo contrario, estamos avocados á una degeneración rápida y criminal de nuestra raza. Mientras tanto, la Ciencia, se-

gún sus declaraciones, no es nada más que un paliativo á dicha enfermedad, que podrá hacer que el tuberculoso viva más ó menos tiempo, según su naturaleza, siendo el contagio de los que no lo son.

Es público y notorio que esta enfermedad es contagiosa. Es también una verdad, que penetra en la inteligencia más oscura, que los engendros de los tuberculosos llevan la enfermedad en la masa de la sangre, y que esto contribuye en grado superlativo á la depauperación de la raza humana.

Si esto es cierto, cuantos medios conozcamos que puedan evitar tan terrible mal, es deber de la sociedad, por conveniencia propia, en primer lugar, y en defensa de la razón y de la justicia después, ponerlos en práctica, con objeto de evitar tan terrible mal.

Es cierto, ciertísimo, que el pan puede muy bien ser el vehículo del microbio tuberculoso, porque si la mayoría de los obreros panaderos padecen y mueren de esta enfermedad, y ni por humanidad se les retira de la elaboración del pan cuando están enfermos, y ellos tampoco lo hacen porque no pueden, so pena de morirse de hambre en la calle, porque no tienen otro medio de vivir que el trabajo, dándose casos de salir de las tahonas para los hospitales ú otros sitios y morirse á los ocho ó quince días, el pan elaborado por estos obreros, así como el depositado en los locales y cestos en donde los enfermos hicieron su descanso, tiene que coger forzosamente algo insano, porque el ambiente en donde está también es insano.

Ciertamente que una sociedad que se llama culta y vive en estas condiciones, sacrificando, sin ninguna causa que lo justifique, su propia existencia, obligando á dignos y honrados ciudadanos, por rutina nada más, á realizar sus labores en contra de la Naturaleza, obligándoles además á arrastrar una vida lánguida y miserable, no sabemos si es digna de lástima ó de execración.

Lo que si creemos es que no se deben hacer más trabajos de noche que aquellos necesarios é imprescindibles para la vida normal de los pueblos, y éstos reglamentados y retribuidos equitativa, justa y razonablemente, según las necesidades de la vida y en consonancia con las exigencias de la Naturaleza, nuestro único creador.

Nosotros no tenemos ninguna autoridad para ello; si no, haríamos una modesta y bien intencionada indicación al Instituto de Reformas Sociales, con el deseo de ver claro, muy claro, en esta cuestión, y seria ella que el Instituto, con su autoridad, pidiera la opinión científica de los ilustres Sres. Doctores Queraltó, Villegas, Verdes Montenegro y el Sr. Chicote, dignísimo Jefe del Laboratorio Municipal madrileño, y otros tantos, que nosotros no recordamos, que podrian ilustrar mucho á la opinión en esta parte, acaso la más esencial en esta trascendental cuestión.

Creemos que por el razonamiento que hemos hecho se comprenderá claramente la injusticia de la transformación; pero, además, diremos que esto no es nada nuevo, porque en Italia está hecha hace varios años la

transformación, con gran contento de todo el mundo: de los de arriba, de los de abajo y de los de en medio, y con resultados positivos y beneficios para todos; en la Cámara francesa hay un proyecto de Ley en el mismo sentido, y con dictamen favorable de la Comisión correspondiente á la transformación; lo mismo sucede en Portugal y en la República Argentina.

¿Acaso lo que se puede hacer en estos pueblos, en la modificación de las perniciosas y rutinarias costumbres, no se puede también llevar á efecto en el nuestro? ¿Seremos nosotros incapaces de distinguir lo bueno de lo malo y aceptar lo mejor, aunque esto se haya conocido después?

Nosotros creemos que lo que se hace en todos esos países, si es bueno para ellos, lo es también para nosotros.

No se nos oculta á nosotros que los primeros días habria algunas dificultades, más que por los defectos de la elaboración (que en este caso pondremos nosotros de nuestra parte cuanto nos sea posible, aun perdiendo, si necesario fuera, de nuestro derecho, para que no las haya), por la pequeña modificación en las costumbres, dificultades que á los pocos días de práctica desaparecerian, porque allanados todos los obstáculos, adaptados todos á la nueva forma de producir el pan, nos pareceria á todos lo más sencillo del mundo, y todos maldeciríamos con verdadera unanimidad del pasado, por las energías y las vidas sacrificadas en holocausto de la inercia en que en la actualidad nos encontramos sumergidos.

No hay ninguna transformación en la vida, sea ésta del orden que sea, que al implantarla sea ya una cosa perfecta, y, sin embargo, la aceptamos, porque es el progreso humano y la conveniencia social quien nos la impone; y si así no lo hiciéramos, demostraríamos nuestra incapacidad para proporcionarnos medios de vida cómodos y prácticos que nos hagan más humano y alegre el porvenir.

La rutina jamás ha proporcionado ningún beneficio á la Humanidad: sólo la Ciencia, madre de todos los progresos, va haciendo más alegre, más fácil y digna la vida del hombre; en esta Ciencia, reparadora de injusticias, y en la clara inteligencia de los hombres modernos confiamos nosotros para que el buen sentido se imponga y el trabajo de día se implante pronto en nuestro país, como justa reparación á las injusticias cometidas en el pasado.

¿Quién, que piense razonablemente, no desea el bienestar de sus semejantes? Creemos que nadie, porque pensar lo contrario sería ver en los demás instintos perversos, que nosotros no tenemos, y no es justo suponer en los demás intenciones malsanas cuando uno no las tiene.

Demostración de la factibilidad de la transformación.

Vamos ahora á demostrar de una manera clara que se puede hacer la transformación sin perjuicio para nadie y con beneficios para todos.

En la actualidad, en todas las poblaciones de España se cuecen las

primeras masas—démosles su propio nombre, para que todo el mundo lo entienda—á las doce de la noche, ó lo más tarde á la una de la mañana, poniéndose á la venta á las siete; la fuerza de la venta es de las nueve á la una de la tarde, pues por la mañana temprano el consumo es escaso.

Como fácilmente se puede apreciar, el pan se cuece, en la actualidad, siete y más horas antes de empezar el consumo del mismo en las primeras horas del día. Todo este tiempo permanece en los locales y esportones antes mencionados, en las condiciones de insalubridad y falta de higiene que más arriba dejamos también estampado, sin ninguna necesidad y con grave perjuicio de la salud pública.

Nosotros, hecha la transformación, nos comprometemos á dar pan convenientemente perfeccionado, en las condiciones debidas y necesarias al buen gusto del público, á la hora que éste lo necesita, sin que tenga que permanecer estas horas en las asquerosas y repugnantes condiciones antes dichas, con lo que el consumidor iría ganando bastante en la limpieza y el aseo del artículo, y el patrono, lo mismo.

Después, las demás masas van seguidas á estas, y las últimas, generalmente, en todas partes están cocidas á las once de la mañana; y ya este pan es el que se consume durante todo el día, salvo raras excepciones, y en muy pocas poblaciones, que suelen hacer una masa por la tarde, y esto en el pan francés y de Viena.

Creemos que, en estas condiciones, eso del pan caliente es una pura ficción, un engaño; además, que sería conveniente hacer comprender al público que el pan caliente es indigesto é insano.

Elaborado el pan de día, tendremos el mismo resultado que en las masas de la mañana, es decir, que el pan podrá salir de la boca del horno sin ser depositado en parte alguna de los despachos, con lo cual el público obtiene ventajas, que son las de tener el pan, durante todo el día, en buenas condiciones, á su disposición, consumiéndole como sea su gusto y propia voluntad: frío ó caliente, como quiera.

En la actualidad, como queda demostrado, no sucede eso, sino todo lo contrario, es decir, que el pan que se consume durante la tarde está cocido en la mañana.

Para que la transformación produjera más y más prácticos beneficios sería conveniente y de segura finalidad el aceptar como única levadura la química, que se viene usando para el pan llamado de Viena y otras clases, en las que viene dando especialísimos resultados, y además el pan elaborado en esta forma es más sano y más digestivo.

El pan elaborado con la levadura natural, que en la actualidad se viene empleando, produce muchas indigestiones, que son la causa de graves enfermedades y hasta de muertes, lo que con la química no sucede; cómase el pan caliente ó frío, lo mismo da.

Esto evitaria muchísimo trabajo á los obreros y el pan tendría mejor vista y gusto, con lo cual todos ganábamos bastante.

Por si alguien saliera diciendo que no es práctica esta forma de ela-

boración, adelantamos la afirmación de que se probó y se demostró hasta la saciedad que esta forma de elaboración es más práctica y conveniente que la otra, y además que nosotros, que somos los responsables del trabajo, estamos dispuestos á usarla y á demostrar una vez más sus buenos resultados.

Demostrada la factibilidad de la transformación, con grandes beneficios para todos, réstanos hacer algunas afirmaciones que consideramos necesarias para que nadie pueda vacilar:

1.^a Que además de lo ya dicho, que beneficia considerablemente á la industria, aunque los que no la conozcan no encuentren, á la simple vista, estas ventajas, hay otras materiales, como el gasto de la luz, cuando las fábricas reúnan las condiciones de salubridad é higiene necesarias, es decir, que en ellas penetre el aire y la luz, cosa útil y necesaria para la mejor marcha de la misma y para la conservación de la salud de los obreros;

2.^a Que el patrón podrá, sin imponerse ningún sacrificio, vigilar la marcha del trabajo, en lo que indiscutiblemente obtiene beneficios;

3.^a Que trabajando de día los obreros van á realizar su labor en mejores condiciones, porque los ratos que en la actualidad dedican á embrutecerse en la taberna, por no tener otro medio de distracción, los dedicarán después á su instrucción, como lo hacen los demás trabajadores, á su descanso y al bienestar de su familia, con lo que se harán más dignos y más conscientes de sus derechos y deberes.

Todos sabemos que el hombre, cuanto más culto, más aptitudes tiene también para el trabajo, realizando éste con más limpieza y aseo, que en esta industria es muy necesario. Además, el trabajo realizado de día es menos pesado y más agradable, sirviendo hasta de distracción, é, indiscutiblemente, esto favorece á obreros y patronos;

4.^o Que hecha la transformación por necesidades de la misma industria, ésta ha de modernizarse rápidamente, con lo que todos iremos ganando, incorporándose á las corrientes modernas industriales, llegando á un perfeccionamiento útil y necesario para que los talleres dejen de ser lo que en la actualidad son: cuevas antihigiénicas, ó, mejor dicho, sepulcro de muchos trabajadores, que, encerrados en esos talleres malsanos, sufren las fatales consecuencias del envenenado ambiente en que se les hace pasar la mayor parte de su vida.

Para los obreros panaderos podemos decir que el día que se nos conceda trabajar de día, ese es nuestro resurgimiento á la vida, base de nuestra regeneración y de la de nuestras familias.

Es humano, razonable y justo nuestro deseo.

Nosotros no queremos imponer á nadie nuestra manera de pensar: queremos que sea la razón quien se imponga, porque así el triunfo de la justicia es seguro.

Hemos dicho otras veces, y ahora lo repetimos: queremos acercarnos en lo posible á las corrientes modernas; jamás fué nuestra intención,



aunque otra cosa sea el concepto que de nosotros se tiene, el perturbar la paz pública; no queremos perjuicios para nadie, pero tampoco queremos que se nos causen á nosotros, obligándonos á llevar una vida de animales, y sin que se nos tengan las consideraciones á que como hombres nos creemos acreedores.

Humanidad y justicia pedimos para nosotros y nuestras familias, porque entendemos que si nosotros tenemos para con el público contraído el deber de servirle en condiciones, él tiene para con nosotros otro tan sagrado como el nuestro, que es el de considerarnos como cosa propia y darnos facilidades para que nosotros cumplamos nuestro cometido en aquellas condiciones que aconseja el sentimiento de solidaridad humana.

Dispensen los dignos señores funcionarios del Instituto las imperfecciones de este comunicado: está hecho con la tosquedad nuestra, con los defectos de nuestras obtusas inteligencias; pero es el pensar y el sentir general de nuestra clase, es fiel reflejo de los sufrimientos y penalidades que padece el obrero panadero, es la verdad, dicha bruscamente, sin adornos literarios de ninguna clase, porque nosotros de eso no entendemos una palabra.

¡¡Humanidad!! ¡¡Justicia!!

Madrid 15 de Octubre de 1912. — Por el Comité: el Secretario, *Justo Oñoro*; el Presidente, *Francisco Lozano*.

6.

Informe de la Casa de los Sindicatos de obreros católicos de Madrid sobre el trabajo nocturno en las tahonas, pastelerías, etc.

En contestación á la invitación atenta de ese Instituto á la Casa de los Sindicatos de Madrid para que informe sobre la supresión del trabajo nocturno de los panaderos, tengo el honor de comunicar á V. E. el parecer de esta entidad, que es el siguiente:

Los sociales-católicos condenamos todo trabajo nocturno por antinatural, malsano, inmoral y embrutecedor; cambia el orden de la vida, siempre se efectúa en medios perjudiciales, trastorna el hogar, favorece el vicio y no deja tiempo para la educación.

Comprendemos que siempre habrá necesidad de trabajos nocturnos: los de vigilancia, asistencia á enfermos, comunicaciones, etc.; pero aun éstos los queremos ordenados del modo más humanitario posible.

Los otros trabajos de noche, impuestos por el espíritu de lucro, para comodidad ó por capricho, con tanto daño para los hombres, que pueden realizarse sólo de día, sin menoscabo de los servicios sociales y de las ganancias justas, debe prohibirlos terminantemente la Autoridad, que

ha de amparar al débil de toda inicua explotación y ha de defender á la sociedad de lo que pueda perturbar su moralidad y su salud.

Si no pueden tolerarse las fábricas á fuego continuo, mucho menos se explica que se impongan las penalidades del trabajo nocturno á algunos hombres sólo porque los demás tengan el gusto de leer las noticias frescas al tiempo de tomar el chocolate, ó, como pasa en las tahonas, sin motivo alguno, puesto que se ha demostrado en Italia que, trabajando sólo de día, se puede servir el pan tierno á las seis de la mañana. La necesidad aguza el ingenio.

Ocupándonos concretamente del trabajo nocturno de las tahonas y pastelerías á que se contrae esta información, mejor que nadie saben los señores del Instituto que causan espanto los datos de las distintas encuestas practicadas sobre las condiciones del trabajo nocturno de los panaderos, y sus consecuencias para la moral y la salud.

Sólo el antecedente de que el medio en que ese trabajo se realiza es el más á propósito para adquirir todo género de enfermedades contagiosas, especialmente la tuberculosis, y que el calor de la cocción es ineficaz para destruir los gérmenes que de aquéllas puede llevar el pan, sería bastante motivo para que el legislador se decidiese á redimir del trabajo nocturno á los mineros blancos. Pero hay otros de piedad para la dureza del esfuerzo, para el abandono y opresión en que se encuentran las almas.

Mejor que nosotros saben los señores del Instituto que, en más ó en menos, se han ocupado todos los Gobiernos del trabajo nocturno de los panaderos, y que puede reducirse á seis tipos la legislación sobre esta materia:

El anglosajón, que lo prohíbe á las mujeres y á los niños, y los domingos, á los adultos;

El austrohúngaro, que obliga á alternar el trabajo de día y de noche;

El norteamericano, que fija horas semanales;

El australiano, que fija horas semanales y diarias;

El alemán, que fija horas cotidianas de trabajo y reposo;

El noruego, suizo, holandés é italiano, que prohíben el trabajo de noche. Este es nuestro tipo.

Conformes en que la Ley que prohiba el trabajo nocturno de los panaderos no entre en vigor hasta después de un plazo en que pueda organizarse la industria según el nuevo método.

Este plazo, en las legislaciones extranjeras, es de seis meses.

Todas ellas vienen á entender por trabajo nocturno el realizado de nueve de la noche á cuatro, cinco ó seis de la mañana. Los italianos distinguen épocas: de Octubre á Marzo, es de nueve á cuatro, y de Abril á Septiembre, de nueve á tres. Este tipo nos gusta más.

Hay que tener presente que alguna legislación fija la jornada de día en diez horas, una de reposo.

Unas legislaciones permiten trabajo nocturno á un número limitado

de obreros para preparar levadura y calentar hornos, pero cada uno no podrá trabajar más de seis noches en quincena; otras consienten anticipación de horas á este efecto, pero cada obrero no podrá trabajar en este anticipo más que una semana sobre dos ó tres. Nos gusta más este sistema.

Los italianos, teniendo presente el descanso dominical, los sábados permiten trabajar hasta las once. Eso nos parece bien, extendiéndolo á las vísperas de días feriados.

Comprendemos que, con la debida autorización, en algunas épocas se permita trabajar de noche: en tiempo de ferias, por la aglomeración de gente; durante los fuertes calores; pero sólo en vista de una gran necesidad.

Suponemos que á la Ley suprimiendo el trabajo nocturno de los panaderos se unirán las disposiciones que garanticen la higiene en las tahonas y regulen el trabajo diurno, organizando á este efecto territorialmente la corporación profesional.

La supresión del trabajo nocturno de los panaderos es, pues, un bien evidente y posible que debe hacerse. En otras partes ya lo han hecho. Ni la industria ni los consumidores se han de perjudicar por ello. Está experimentado.

En algunas partes, después de la transformación industrial consiguiente, se ha notado una pequeña alza de precios; pero profundizando en el fenómeno, se ha venido á conciuir que ese alza estaba iniciada antes de la transformación, en virtud del régimen de Aduanas y los manejos de los especuladores. Pero aun en el supuesto de que la transformación la motivase, ¿no valdría ese sacrificio la vida de nuestros hermanos? ¿Sería comprar cara la salud de la sociedad?

En estos términos dejo emitida la modesta opinión de la entidad obrera católica Casa de los Sindicatos obreros católicos de Madrid. — El Presidente, *José Díez*.

7.

Obreros panaderos de Bilbao.

Excmo. Sr. Presidente del Consejo de Ministros: Ciudadanos reunidos en el día de la fecha en magna Asamblea, acuerdan, unánimes, solicitar de esa Presidencia la pronta promulgación de una Ley prohibiendo el trabajo nocturno, transformándolo en diurno, en la industria de panificación, como asimismo el exacto cumplimiento de la Ley del Descanso semanal, hoy infringida por la negligencia de las Autoridades, que no imponen las multas á que se han hecho acreedores, á pesar de hallarse comprobadas todas cuantas denuncias se han presentado.

Viva S. E. muchos años. Bilbao 21 de Julio de 1912.—La Mesa: el Secretario, *Francisco Iradier*; el Presidente, *Vicente Díez*.

8.

Sociedad de obreros panaderos de Sevilla.

Sr. Director del Instituto de Reformas Sociales. —Madrid.—Respetable señor: Recibido su telegrama de hoy, contesto gustoso, en nombre de la Sociedad, que esta región, por unanimidad, ha acordado no trabajar de noche.

Aprovecho gustoso esta ocasión para ofrecirme de usted afectísimo seguro servidor, q. b. s. m., *José Galindo*.

Sevilla 20 de Septiembre de 1912.

9.

Informe del Sr. Artiach, patrono panadero de Bilbao.

Intentar variar la legislación para *tratar* de favorecer á una sola profesión, llevando el desequilibrio á la industria y el malestar y descontento á todos los ciudadanos, paréceme es muy fuerte cosa para ponerla en práctica, y demostrar sus inconvenientes es á lo que tiende mi información.

Las Leyes que tengan por fin tratar sobre cuestiones sociales deben, para poder existir, estar hechas en interés de todos en general, y estar basadas en las costumbres y hábitos sociales de donde ellas adquieren su fuerza y razón de ser; pero si no se quiere tener en cuenta la antigüedad y tenacidad de estas costumbres y se prefiere cambiarlas á seguir-las, débese proceder en forma que las costumbres y hábitos se modifiquen gradualmente por Leyes y Reglamentos sucesivos. De esta manera el pueblo se va paulatinamente acostumbrando al nuevo estado de cosas, y concluye por hacer suya la idea del legislador, asumiendo sus consecuencias sin quejas ni lamentaciones.

Según lo que de público se dice, y por las Sociedades de resistencia *urbi et orbe* se propala, en la pretendida reforma del trabajo, convirtiéndolo de nocturno en diurno, no se tienen en cuenta estas reglas fundamentales, y se quiere, atendiendo sólo las reclamaciones de una parte de la masa obrera, ponerla de momento, ó en muy breve plazo de tiempo, en vigor, desatendiendo las justas peticiones y casi unánimes observaciones del elemento patronal, que ven que, de implantar la reforma como se dice, la más grande anarquía en breve imperará en la industria panadera, que conducirá á la ruina de la mayor parte de los industriales hoy establecidos, sin beneficio para nadie, ni aun para los obreros mismos

que hoy piden su implantación, y con notable perjuicio para el pueblo en general, que verá se le sirve en lo futuro clases deficientes, y en cambio, y como compensación, se le exigirá un gran aumento en su precio.

Además sucederá que, una vez promulgada esta Ley, cual con otras de la misma categoría acontece (descanso dominical ó semanal, verbigracia), se pretenderá por las Sociedades de resistencia llevarla á la práctica á rajatabla en las poblaciones de importancia, donde estas Asociaciones cuentan con adeptos organizados, y serán letra muerta en pequeñas poblaciones, villas y aldeas donde este elemento de organización carezca, y redundará, por lo tanto, única y exclusivamente en perjuicio del industrial de las primeras.

Y ¿qué diremos si al legislar se tiene en cuenta, como en cuenta se ha tenido al hacerlo en la Ley del Descanso dominical ó semanal, la libertad de todo ciudadano de hacer en su casa lo que mejor le venga en gana, libertad, sin duda, sagrada, como todas las libertades bien entendidas lo son, y al amparo de ella, los panaderos, con sus familias, hacen el pan cuando mejor les convenga, bien sea de día como de noche? ¿Qué horizontes, entonces, el industrial que hoy con operarios á sueldo trabaja, vislumbra para el porvenir?

Porque no hay duda: el público quiere el pan fresco y bien acondicionado, y de esta manera sólo puede presentarlo aquel que de noche trabaja, pues si factible fuera el hacerlo de día, tiempo hace que la reforma estaría implantada.

Se pretende por la Sociedad de resistencia que en las panaderías la jornada empiece á las cinco de la mañana, sin fundar su petición en ninguna razón técnica que demostrara que, de iniciarse los trabajos á la hora indicada, las labores habian de hacerse en forma de que el público no habia de sufrir perjuicios, y sólo tal vez demostrando en su apoyo inexactas cifras de mortalidad para demostrar lo perjudicial de su trabajo para la salubridad del obrero; y yo, en mi informe, he de demostrar que ni esto que como argumento en favor de su pretensión se aduce es exacto, ni práctica ni técnicamente es posible introducir la implantación de la pretendida reforma en el trabajo de las panaderías.

No es tan viejo el hecho que no pueda por todos ser recordado: al implantarse la Ley del Descanso dominical en las panaderías, todos podéis recordar la serie de disgustos que no sólo entre el elemento patronal y obrero produjo, y que dió lugar á que unos y otros unidos solicitasen del Ministro de la Gobernación, por mediación del Alcalde de Madrid, su modificación en forma de que el descanso, por lo que á la industria panadera afecta, debiera hacerse en la forma establecida en el caso 1.º del artículo 2.º de la Ley de 3 de Marzo de 1904 y núm. 1.º del art. 7.º del Reglamento de 19 de Abril de 1905, ó sea semanal, sino el descontento general que en el público produjo el verse los lunes, por la mañana, sin la cantidad de pan fresco necesario para su desayuno. ¿La causa? El que las labores en las panaderías debían, por necesidad, empezarse después

de las doce de la noche del domingo. Ahora bien: si empezando las labores á las doce de la noche no había pan en condiciones para el desayuno á la mañana, de empezarse el trabajo, como se pretende, á las cinco de la misma, ¿á qué hora se serviría el pan al público?

Ó la Ciencia en la panadería ha adelantado en tal forma que por modernos procedimientos químicos y mecánicos puede producirse ahora en tres horas lo que antes no podía hacerlo en ocho, ó el público quedará sin pan fresco para su desayuno y almuerzo, y tendríamos las reclamaciones y disgustos anteriores, pero elevados á la enésima potencia.

Que los adelantos actuales en nuestra industria no permiten tales milagros lo saben tan bien los obreros como nosotros los patronos, y como lo sabría cualquiera que la pequeña molestia se tomara de visitar nuestras panaderías, las más modernas, donde trabajamos con el más moderno utillaje, y viese que, á pesar de los pesares y de nuestra buena voluntad, no está en nuestras manos el que la fermentación deje de ser fermentación, y, como tal, sujeta ésta á sus químicas combinaciones, á sus temperaturas, etc., etc., que hacen que dentro de una norma prudente no pueda violentársela, si con fruto ha de trabajarse y al público lo que justamente reclama ha de dársele.

No: desgraciadamente, no estamos en condiciones, aun cuando los más modernos procedimientos mecánicos y químicos empleemos, de hacer el pan de la calidad que el público exige en el pequeño lapso de tiempo que los obreros pretenden, y naturalmente que somos los patronos los primeros en lamentarlo, pues es indudable que, de verificarse el trabajo de día, es decir, de ser viable la modificación del trabajo, ¿qué duda cabe que los patronos seríamos los primeros favorecidos?

¿No podríamos inspeccionar el trabajo más constante y asiduamente de día que de noche, ahorrándonos encargados, y seguramente, por la eficacia de nuestra inspección, obteniendo un mayor rendimiento de trabajo por obrero; y, por lo tanto, un menor costo en la elaboración, que redundaría en provecho nuestro, y á la larga, en el del público?

¿No significaría una economía de importancia en el gasto de luz?

¿No sería indudablemente el trabajo más esmerado, por la mayor vigilancia? Pues si esto es verdad, estando todas las ventajas de nuestra parte, ¿habíamos de oponernos?

Locos ó negados fuéramos para hacer tal; y esto, si posible es individualmente, no lo es colectivamente.

¿En qué se fundaban, aparte del descontento público, patronos y obreros para oponerse á que continuara rigiendo el descanso dominical en la forma que se pretendía? Veamos los resultados de la Real orden de 24 de Mayo de 1907, y veremos, entre otros, el siguiente Resultando segundo: «Que en el ramo de panadería nunca puede terminarse el trabajo á la hora prefijada, siete de la mañana, pues basta un cambio atmosférico para que se retrase una masa dos ó tres horas, habiendo determinados obreros, como son los oficiales de masa, que forzosamente tienen que tra-

bajar la jornada completa á fin de preparar la levadura, lo cual indica que, aunque fuera posible suspender los trabajos á la hora preceptuada, resultaría que descansasen unos obreros y otros no, es decir, que según la temperatura y condiciones de la masa, puede retrasarse la fermentación dos ó tres horas, y que, según dicen patronos y obreros, hay determinados de éstos que tienen que preparar levadura, y, por lo tanto, que trabajar la jornada completa.

De manera que, por testimonio de obreros y patronos ante el Alcalde de Madrid, se sostiene que una fermentación puede retrasarse, según el medio ambiente, dos ó tres horas, y de que es necesario el trabajo constante de un obrero para la preparación de levaduras.

Y por lo que al público atañe, que no hay pan fresco para todos, por la mañana, para el desayuno, empezando el trabajo en las panaderías después de las doce del día anterior.

En la provincia de Vizcaya, entre las diversas clases de pan que existen, hay una llamada gallofa ó fot, que es la que precisamente para el desayuno se emplea, y de la que gran consumo hacen, tanto los obreros como las otras clases sociales: sabido es que la hora del desayuno, según la clase social del individuo, varía entre las cinco de la mañana, hora en que el obrero, que por tranvía ó ferrocarril á sus ocupaciones va, toma su copita con un pedazo de fot, y la de las ocho á las nueve, en que los niños van á la escuela y los mayores á sus escritorios ú oficina se dirigen.

¿Sabéis cuántas horas son necesarias para la preparación de esta clase de pan? ¡Veintiocho! ¿Cómo?

Tomando el pie á las nueve de la noche; refrescando este pie á las tres de la mañana por primera vez; por segunda, á las nueve de la misma, para preparar la levadura á las dos de la tarde; hacer la masa á las cinco de la misma, tornearla y entablarla á las siete y llevarla al torno á la una de la madrugada.

De tener que suprimir el trabajo nocturno, ¿cuándo se hacen todas estas operaciones? Se me argüirá que puede suprimirse esta clase de pan.

Si al tratar del pan francés, que se consume también por la mañana, sustituyendo en parte al fot; estampo cifras, veremos que, al igual que con el fot, nos encontramos con que tampoco horas hábiles para su confección tenemos. ¿También lo suprimimos?

Si pasamos al llamado pan de lujo español, idem id. id. ¿Lo suprimimos?

Con el pan familiar nos sucede lo mismo. ¿Qué hacemos con él?

Ó se me dirá, como ya aquí se ha dicho, que empleando fermentos químicos, tal como diafarina, diamalt, etc., etc., y levadura de Viena ó Paris, pueden suprimirse estas rutinarias costumbres de hacer el pan con pie, refrescos, cucharones, recados, etc., etc., y otros diversos nombres, con los cuales, en las diversas regiones, se denominan las operaciones preliminares y necesarias para la panaría fermentación.

¿Es verdad esta afirmación?

Vamos á verlo.

Afortunada ó desgraciadamente, conozco todos estos productos, pues aunque rutinario, me gusta probar de todo.

¿Qué son esos fermentos químicos á que se refiere uno de los señores, y que él cita?

Diamalt, diafarina, derivados de la malta. ¿Y para qué sirven? Para coadyuvar á la fermentación, y de ninguna manera para provocarla, pues obran como derivados de la malta que son, completando la transformación del almidón en materia soluble, azúcar, para, á su vez, convertirlo en alcohol, que se evapora, y ácido carbónico; por consiguiente, descartaremos estos coadyuvantes, que, como tal, de utilidad son, pero no son levaduras, y, por lo tanto, para provocar la fermentación no valen.

Segunda proposición: empleemos la levadura de Viena ó Paris.

Ésta, sí, es un fermento, y corrientemente lo empleamos en ciertas clases de pan; pero ¿es aplicable á otras? En manera alguna: repetidos ensayos, nosotros, hombres rutinarios, hemos hecho con la pasta de pan español, pan sobado, y hasta la hora presente no hemos podido obtener un satisfactorio resultado.

¿Empleáramos el fot? Ya no sería fot: perdería todas sus características actuales, que tan apreciable le hacen en todas las clases sociales, para convertirse en pan vienés, más ó menos perfeccionado.

Pan que cuantas veces hemos intentado introducir en sustitución del otro ha sido por el consumidor constante, tenaz y casi únicamente rechazado.

Convencidos de que no se pueden conservar las actuales levaduras en la forma que llevamos la fermentación, ni podemos emplear fermentos químicos, como nos dice uno, por no ser tales los indicados, ni la levadura de Viena ó Paris, si el pan ha de ser lo que es hoy, fot, francés, español, ¿qué haremos?

¿Se nos autoriza á efectuar las operaciones de refrescos, cucharones, recados y levaduras como necesarias y excepcionales?

Pues aun así nos es indispensable el trabajo nocturno. ¿La prueba?

La tenemos en lo que anteriormente hemos dicho al enumerar las operaciones necesarias en el fot.

Dado que tenemos ya preparada la levadura, procedamos á hacer la masa: ¿tiempo para esta operación? Según la cantidad de masa; pongamos otra hora.....; ya tenemos dos. Una vez entablado el fot, que es natural que lo dejemos levantar (fermentar), ¿qué tiempo nos hace falta? Seis horas, y van ocho. ¿Hornear? Pongamos otra hora, para que no parezca demasiado, pues hace falta más: bueno, pues tenemos que en la operación hemos tardado nueve horas; por lo tanto, si el pan debe estar en los despachos, para que el obrero lo pueda comer ó comprarlo cuando va al trabajo, á las cinco de la mañana, ¿á qué hora tenemos, por necesidad, que empezar el trabajo, añadiendo naturalmente la hora cumplida que hace falta para su reparto?

¡Á las siete de la noche!

Y lo que decimos del fot lo diremos, con ligeras variantes, del pan francés.

En los cálculos precedentes he tomado por base de reparto el del interior de la población, y cuando, como con nosotros acontece, tenemos necesidad de transportar el producto elaborado á grandes distancias, ¿á qué hora debemos empezar el trabajo? Á las seis, como minimum, hora en que empezamos, según al contestar á la pregunta primera del cuestionario decimos.

En todos los cálculos que hasta ahora he oído se ha tratado de establecer la hora de entrada, calculando con exagerada parquedad el tiempo que media desde que el pan se empieza á elaborar hasta que del horno sale, y no se ha tenido en cuenta, ni el servicio exterior que indico arriba, ni tampoco, y es muy importante, que para cuando la venta empieza haya que contar con algunas hornadas de existencia, pues no es posible repartir á 200 despachos, como nos ocurre á nosotros, sin contar con una importante cantidad existente; de manera que á las galanas cuentas que aquí se han hecho hay necesidad de añadir algunas horas más.

De implantarse esta reforma, tendríamos, por necesidad, los panaderos que dejar grandes existencias de pan de un día para otro, y, por lo tanto, la mayoría del elemento obrero veríase precisado á comer pan seco, por ser el pan grande el del obrero, el que mejor se presta á ello, y, como consecuencia natural, consumiría menos, pues todos por experiencia sabemos, y principalmente los panaderos, que hay familias que, por ser escaso su jornal ó numerosa su prole, guardan ó hacen guardar al panadero el pan de un día para otro, con el fin de consumir menos.

De ser esto así, como evidentemente lo es, ¿no disminuiría el consumo del pan de una manera notable, y, por consecuencia, el de harinas y trigos? Si á la crisis que la reforma, indudablemente, á la panadería acarreará unimos la que como consecuencia lógica del menor consumo á la fabricación de harinas y producción de trigos afectará, ¿qué es lo que ha de suceder?

La fabricación de harinas, desde la pérdida de las Colonias, atraviesa una aguda crisis, que hace que anualmente se cierren numerosas fábricas, y si, en vez de fomentar el consumo, tendemos á restringirlo, es natural que la crisis aumente, y las reclamaciones pidiendo, bien baratura de transportes, admisiones temporales, bonos de importación, etc., etc., crezcan, y el número de artefactos parados aumente.

Si de la fabricación de harinas pasamos á la de agricultura, ¿qué hemos de decir?

Todos sabemos el malestar que, como consecuencia de dos nada más que regulares cosechas obtenidas sucesivamente en los años 10 y 11 por los agricultores españoles, reinó entre los mismos, por haber tenido, por carencia de consumo, que vender su trigo al precio de 38 y hasta 36 reales fanega, precio muy por debajo del que como remunerador (44 reales)

fué establecido, y que la serie de *meetings* que se celebraron para pedir con urgencia al Gobierno medidas que resolvieran aquella situación á tan bajos precios un dique pusieron.

Si esto acontecia con una cosecha regular y un consumo normal, ¿qué es lo que habia de suceder con un consumo restringido en un 12 y medio por 100, cantidad evidentemente inferior á la realidad, y que la estampo para que se vea que quiero más bien pecar de corto que de largo?

No soy yo quien las consecuencias deba deducir: basta que las causas y efectos indique, para que inteligencias más poderosas y personas más dotadas de ellas profundicen y vean adónde una cuestión baladi, en apariencia, puede llevar á la agricultura, á la industria y al público en general.

Si, como acabo de demostrar, es materialmente imposible prescindir del trabajo nocturno, ¿no nos hemos de oponer con todas nuestras fuerzas y por todos los medios á su implantación? ¿No tenemos derecho á la existencia?... Pues defendámosla, y probemos que no es por rutina, no, sino por necesidad y por conveniencia pública, por lo que á la palestra venimos.

Se nos dice por el elemento obrero que por rutinarios nos oponemos á la reforma: ¿es cierto esto? Implantado éste ya en todas partes, ¿no se trabaja en todas ellas libre ó embozadamente (por las muchas excepciones admitidas allí donde una Ley existe), lo mismo que nosotros de noche? ¿No tienen todas ellas operaciones previas, como pies, refrescos, etc., etc.? ¿No trabajan, en general, á mano? ¿No existen panaderías en sotabancos? ¿No hacen los mismos operarios el reparto después de elaborado el producto?

Cuestiones son estas muy fáciles de contestar; y, como expuestas por nuestra parte, interesadas parecer pudiesen, consúltese con ellas mismas, pues no han de faltar organismos que contestar puedan, y se verá que, con muy pequeñas excepciones, en todas partes la panadería en igual forma se desenvuelve como lo hace aquí.

¿Que de trabajarse de día grandes ventajas habríamos los industriales de obtener?

¿Quién lo pone en duda! ¿Habríamos de ser tan romos de inteligencia para no verlo?

Vemos, sí, las ventajas, así como los inconvenientes; y convencidos, después de maduro examen, de que éstos no sólo son mayores, sino insuperables, á la realidad nos atenemos, y á la modificación, y por todos los medios nos hemos de oponer, ya que imposible hace la continuación de nuestra industria.

¿Que hay poblaciones, y aun regiones, en las cuales los patronos no ven inconveniente en la reforma? ¡Qué duda cabe! Pero examínense las clases de pan que en las mismas se confecciona, compárense con aquéllas las que confeccionamos los que nos oponemos, y veráse qué diferencia entre unas y otras existe.

También en nuestras aldeas, aun por algunos caseros, pan para ocho días en una hornada se cuece, pan que, según ellos dicen, se conserva mejor y es más saludable y nutritivo que el fino de las poblaciones; pero no deben estar muy seguros de la afirmación cuando ya la costumbre va desapareciendo, y en las cercanías de las grandes poblaciones, ni uno solo cuece su pan, pues prefiere el fabricado por los panaderos, y de éste lo exige tierno, del día, blanco y esponjoso.

En el caso de que el trabajo nocturno sé suprimiese, no se podría conseguir que el pan se hiciese en las actuales condiciones de fermentación y cochura, pues aun suponiendo que el necesario trabajo de refrescar los pies y preparación de levadura, como tal, permitido fuere, el natural afán de satisfacer las justas demandas del público, que exige pan fresco y coruscante desde las primeras horas de la mañana, hará que el panadero, en su afán de complacerle y no ser por otro sobrepasado, acelere todas las operaciones y produzca pan deficiente y malsano, pues todos sabemos que, sujeta la fermentación á los agentes atmosféricos, de forzarla sólo deficiencias encontraremos.

El consumidor sufrirá no sólo por la mala calidad del producto fabricado, sino que pagará el pan más caro, por cuanto han de necesariamente aumentar los gastos de elaboración, por no ser evidentemente posible trabajar el mismo número de horas de día que de noche, so pena de dejar un gran remanente de pan seco para expendirlo al día siguiente, y no arriendo la ganancia al que tal pretenda, pues verá restringirse su elaboración de notable manera.

Como lógica consecuencia de la restricción de las elaboraciones en las actuales panaderías, crearánse nuevas; y como inevitable secuela, el aumento de coste en la elaboración, que indudablemente el público, á la postre, lo sufragará, y tenderemos, por lo tanto, á multiplicar los pequeños obradores é impedir que la panadería sea industrializada como hoy empieza á serlo y de desear fuese, pues sabemos que la industrialización en grande el producto abarata, al par que la pequeña desmembración lo encarece.

Y no solamente encarecerá el artículo fabricado, por el menor rendimiento del obrero en el trabajo y por la multiplicación de pequeños obradores, sino que, aun en mayor escala, hará la modificación aumentar el costo del pan familiar, por la disminución que indudablemente tiene que producirse en el consumo del pan pequeño ó de lujo, y por ser evidente que no sirviéndose éste por la mañana temprano para el desayuno, como seguramente no puede servirse, de variar las horas de la fabricación, el público, obligado á comerlo seco, lo dejará: el obrero, para comer del pan familiar, y el pudiente lo sustituirá con productos de repostería.

Sucede hoy, y ha sucedido, cuando menos, en nuestra región, y natural es que el fenómeno se reproduzca allí donde la industria panadera sea lo que debiera ser y á lo que todos debemos tender: una gran industria, por su producción vasta y económica, que, verdaderamente democratiza-

da la producción, el producto bueno y saneado que el industrial obtiene en las clases de lujo sirve para que el proletario coma el pan en condiciones más económicas y de bondad, por estar el panadero interesado en aumentar su producción para economizar gastos en su elaboración y saber que esto sólo se tiene abaratando el producto.

Así ha sucedido en Vizcaya, que, debido á los adelantos en su industria acumulados por los panaderos, han conseguido abaratar en tal forma su producción, que han logrado por completo desterrar de las clases aldeanas la costumbre de cocer el pan en su casa con harina de todo trigo ó de hacer talos ó boronas con harina de maiz, con indudable beneficio de la salud pública, de la fabricación y de la producción agrícola triguera.

Que en lo que digo sólo me atengo á la estricta verdad, fácil es de demostrar: á la disposición de quien guste comprobar puedo poner datos que, con la claridad meridiana de los hechos consumados, prueban que, debido á las causas indicadas, en Vizcaya, donde apenas se produce trigo para la molturación de sus necesidades para quince días, y, por lo tanto, tenemos que importar la primera materia, bien sea harina ó trigo, del interior de Castilla, aumentando naturalmente su coste con los costos de transporte inherentes, se vende el pan familiar, por término medio, mucho más barato que en el resto de las regiones españolas, á pesar de ser muchas de ellas grandes productoras de la primera materia, trigo.

¿Podríamos hacer este milagro de suprimirnos parte de la elaboración del pan de lujo que hoy hacemos, y de restringirnos, en general, la elaboración, por consecuencia del menor consumo, y de la creación de nuevas panaderías?

Indudablemente, no, y tendríamos que, por tratar de beneficiar en parte, y sólo en parte, á una clase obrera determinada, la panadería, saldrían notablemente perjudicadas todas las clases obreras en general, por la natural elevación del precio del pan y la disminución del consumo (de evidente perjuicio para los obreros y productores agrícolas).

¿Conviene, por otra parte, la reforma á los obreros? Creemos que no, pues al disminuir las horas de trabajo, éste, necesariamente, ha de ser más intenso, y, por otra parte, indudable es que con mayor comodidad y sosiego habrá de trabajar éste en las suaves y templadas noches de verano que en los calurosos días estivales; y así vemos que en el primitivo proyecto de Ley presentado por los Sres. Godart, Bender, Dumont, Fort y Collard, en 1909, á la Cámara de Diputados francesa, se autorizaba el trabajo nocturno en las panaderías en épocas calurosas y con ocasión de ferias y fiestas populares.

Al tratar de suprimir el trabajo nocturno parece ser que se parte de la base de que este trabajo es perjudicial al obrero panadero.

¿Es realmente perjudicial? Creemos que no, si atendemos á la forma en que este trabajo se verifica en la mayor parte de las panaderías de

nuestra región, donde, por lo general, el obrero trabaja en amplios locales, con gran aereación, y donde la temperatura no es tan alta que no pueda con toda comodidad ser soportada.

Si desde el punto de vista de la temperatura fuese el trabajo insano, ¿qué diríamos entonces de aquellos obreros que, por necesidades de la industria, laminan el candente tocho de acero, los encargados de sangrar los altos hornos, los pudeladores, los fundidores, los vidrieros, etc., etc., y tantos otros que en este momento no recuerdo, y que están con temperatura de fuego por un lado y expuestos á la temperatura fria ambiente por otro?

El más penoso de los trabajos que en las panaderías se ejecuta actualmente es el enhornado del pan; pero si lo comparamos con el que á efecto llevan los obreros arriba mencionados, ¿qué significa?...

Las operaciones que eran más penosas, que son las de preparación de refrescos y levaduras y el amasado de la pasta, se verifican ahora en máquinas mezcladoras, amasadoras y sobadoras, quedando hoy día, y como único trabajo para el obrero panadero, aparte el hornado, de que hemos hecho mención más arriba, el torneó y moldeo de la pasta, operaciones estas que, por lo que afecta á las pastas blandas, llamadas Viena, francés y riche, tan pequeño muscular esfuerzo requieren, que á cabo llevarse pueden por débiles mujeres.

Si, como hemos visto, en general, y por lo que á la moderna industria concierne, el trabajo no es penoso por la temperatura á que el obrero sometido está en el obrador, si es fatigoso por la fuerza muscular que necesaria es para llevar á cabo su cometido, ¿qué inconveniente existe para que en lo sucesivo el trabajo en las mismas condiciones de hoy se haga? ¿Que es nocturno, y que la noche para descansar se ha hecho? Pues digan lo mismo los cocineros, cocheros, mineros, tipógrafos, porteros, serenos, empleados en Correos, Telégrafos, Teléfonos, ferrocarril, etc., etc., y tantos otros que de momento no menciono, y que, por las necesidades y exigencias públicas, de noche trabajan, y concediéndoles también su petición, veremos la vida retrotraída á las primitivas edades.

Se ha dicho repetidamente por unos que, según el Dr. Verdes Montenegro, todos los obreros panaderos mueren de tuberculosis, y que apenas llega alguno á rebasar el octavo lustro. Ya otro ha sido más generoso que sus compañeros, y no atribuía al citado doctor como coeficiente de mortalidad á consecuencia de la tuberculosis entre los obreros panaderos más que un 50 por 100; pero, en cambio, nos dijo otro, el primer día, que eran tales las condiciones antihigiénicas en que trabajaban, que le cabía la duda de si el bacilo de Koch había sido engendrado en las panaderías..... ¿Sería por generación espontánea, sin duda!

Yo, señores, creo que para defender un deseo no hace falta forzar en tal manera el argumento. No, no hay nada de eso: muchos operarios panaderos voy conociendo; ante vosotros han formado también algunos, y entre ellos algún patrono que como obrero trabaja, y, seguramente

de *viso*, habréis podido juzgar de que argumento tal en *meetings* podrá surtir efecto, pero entre personas doctas de todo valor carece.

Uno de los informantes, en apoyo de la insalubridad del trabajo nocturno, nos ha dicho que, en la manifestación del día 1.º de Mayo había personas que, al ver en derredor de la enseña de los obreros panaderos caras pálidas y atribuyendo á falta de salud palidez tal, se compadecía de ellos y renegaba de un oficio en que el obrero prematura víctima había de ser. Esto, dicho también con la convincente elocuencia con que el aludido tiene la fortuna de exornar sus brillantes elucubraciones, indudablemente hace su efecto; hasta á mí, que conozco la materia, me llegó un momento á enternecer; ahora que, pasada la primera impresión y analizando el hecho, me dije: Si todos los aquí presentes ahora y una vez terminado este acto, en lugar de irnos tranquilos á nuestras casas á descansar, nos fuésemos á un café, por comfortable que fuese, y mulidos y blandamente sentados estuviéramos, al salir, allá á las once de la mañana, hora en que creo se celebraba la manifestación, ¿qué cara tendríamos?

¿No aparecerían nuestros rostros descoloridos y ojerosos?

¿Que en esta industria, cual en otras acontece, hay defectos que corregir? Corrijanse en buena hora; obliguese á que los edificios tengan la luz y aereación necesaria y que reunan todas las condiciones que la moderna higiene exige; anímese, ayúdese y no se le pongan trabas al industrial celoso de su mejoramiento, para que introducir pueda en su panadería los medios mecánicos de que hoy la industria dispone, y de esta manera, si el operario es probo y cuidadoso de su salud y al cuerpo el necesario descanso da, veráse que, aun cuando de día lo haga, longevidad alcanzará, cual otros á quienes he conocido y conozco alcanzaron. Huelga que recoja la manifestación de uno de los obreros aquí informantes, que decía «que posible es que, tanto como las malas condiciones en que el obrero panadero trabaja, influya en que el número de obreros afectados de tuberculosis sea tan grande en esta industria los excesos alcohólicos á que algunos se entregan, para olvidar de alguna manera su triste condición», pues ya demostrado queda con lo ya anteriormente mencionado que las condiciones del trabajo en las modernas panaderías pueden perfectamente ser conllevadas.

No, no es la industria panadera insalubre para el obrero cuando en los talleres se atiende á la higiene, cual obligatorio debiera ser, pues hemos demostrado, y la práctica puede demostrar á quien desee molestarse, acercándose á nuestros obradores, que en ellos no existen altas temperaturas ni el trabajo del obrero requiere gran esfuerzo muscular, y aun más convincentemente demuestra que nuestros obreros no son unos parias, como ellos demostrar pretenden, el hecho evidente y cierto que para ingresar en la Sociedad de resistencia de obreros panaderos de Madrid, y aun para que á un patrono le concedan permiso para enseñar á un pinche, aun cuando hijo suyo fuere, debe satisfacer por cuota de

entrada en la Sociedad la cantidad de *doscientas cincuenta pesetas*, cuota que en muchos aristocráticos clubs y casinos no se paga para su ingreso en los mismos.

¿No demuestra este hecho solo que los panaderos madrileños son los niños mimados de la fortuna? ¿Hay alguna Sociedad obrera en España, y fuera de ella, donde tal exorbitante suma se exija para su ingreso en la misma? De ser el trabajo duro é insano, ¿habría tantos insensatos que, por prematuramente morir, como ellos sostienen, víctimas de la tuberculosis, pagasen cuota tan alta?

No, no y mil veces no; no se trata aquí, con la pretendida modificación, de evitar ó hacer más llevaderas las funestas consecuencias que el ejercicio de la profesión dicen acarrea en el operario: de lo que se trata simplemente es de evitar el reparto de pan en Madrid, que se verifica por la llamada cuadrilla baja; de esto sólo se trata, y de aquí se infiere que sólo á los panaderos de esta villa y corte se les haya ocurrido el pedir tan peregrina modificación, idea empero que, una vez engendrada, ha sido, como es natural, dada la solidaridad que entre todas las Sociedades de resistencia existe, por los demás obreros panaderos del resto de España prohibida.

Es la cuenta que ellos se echan, y damos ya que las circunstancias á ello propicias son la supresión del trabajo nocturno, y con ello, como consecuencia natural, desaparecerá el reparto de la cuadrilla baja. ¿Que después, en la práctica, la modificación no resulta? Trabajaremos de noche, pues ello sin cuidado nos tiene; pero nos negaremos á nuevamente encargarnos del reparto, y de esta manera habremos conseguido el objeto que nos proponíamos.

Esta es simplemente la martingala que los obreros se traen. No es España, como siempre, la primera que discorra en este asunto: lo hicieron antes Suiza, Francia, Noruega, Italia, etc., etc., y en todas ellas con resultados negativos.

El cantón de Tessino de la Federación Hevéltica acordó esta Ley; pero le dió tan funestos resultados, que puede decirse que ya no existe, no habiendo otro sólo departamento de la Confederación que le haya imitado.

En Francia se debate este asunto hace tiempo. El año 1909, los Diputados Sres. Gordat, Bender, Dument, Fort y Colland presentaron á la Cámara una proposición de Ley en este sentido; pero terminó la legislatura sin que se discutiera, habiendo perdido aquélla su estado parlamentario.

Más tarde, el mismo Sr. Godart ha vuelto á reproducirla modificada; pero son tantos y tan valiosos los fundamentos de protesta que presentan la casi totalidad de las Cámaras de Comercio y tan concluyente el fracaso de los obreros de Saint-Nazaire, que, después de haber promovido una huelga para recabar de sus patronos la concesión de esa reforma, han tenido, en vista de sus desengaños y á los cuatro meses de implantada, que recurrir de nuevo á los patronos para volver al trabajo noctur-

no, que no es aventurado suponer esta segunda proposición del Sr. Godart sufrirá la misma triste suerte que la primera.

En Noruega fué votada en 1885 una Ley prohibitiva del trabajo nocturno; mas á pesar de que la clase de pan de centeno que allí se consume se presta mejor á deducirlo seco, tuvieron necesidad de reformarla en 1894, 97, 99 y 906, hasta el extremo de que no es hoy más que una sombra de aquélla, habiendo quedado reducida á una simple reglamentación de las horas de trabajo.

En Italia, donde está promulgada hace algunos años, tratan ya de modificarla, pues aparte de la ciudad de Milán, en cuya población se esfuerzan los obreros por mantenerla, en el resto de la nación puede decirse que no existe, en vista de las derogaciones é infracciones consentidas.

En el departamento de Ginebra, el Consejo Federal, en sesión celebrada el 10 de Marzo de 1910, votó el aplazamiento indefinido de la Ley; y á este fin, un diario de aquella localidad del 11 de dicho mes da la noticia con un sabroso comentario. Dice así:

«El Consejo Federal ha descartado ayer, por 50 votos contra 36, el malhadado proyecto de Ley prohibiendo el trabajo de noche en las panaderías.

»El punto de vista liberal ha triunfado de la tiranía socialista.»

En Holanda, M. Talma, Ministro, en 1911, de Agricultura, Trabajo é Industria, en vista de la repugnancia, poco disimulada, que observó en la segunda Cámara, se vió obligado á retirar su proyecto de Ley sobre la supresión del trabajo de noche en las panaderías.

En Alemania, lo mismo que en Bélgica, Austria é Inglaterra, esta cuestión ha sido resueltamente descartada, y en esta última nación, Mr. Kirkland, Profesor en Jefe de la Escuela de Panadería de Londres, emitía así su opinión.

«Este proyecto de supresión del trabajo de noche en las panaderías es tan irreflexivo, que nos cuesta trabajo creer que un Ministro que se dé cuenta de la importancia de esta industria pueda proponer semejante Ley. Aun en Australia, donde los obreros están sólidamente sindicados y el Gobierno en perfecta comunidad de ideas con ellos, convienen en que no es procedente reclamar la supresión del trabajo nocturno en las panaderías.

»La naturaleza del producto, la pérdida en calidad que sobreviene en algunas horas, son el origen del trabajo nocturno, y mientras el público pida pan fresco por las mañanas, el trabajo de noche será inevitable.»

Y aquí, en España, donde la base principal del alimento del obrero es el pan, huelga decir el clamoreo y las protestas que habria de levantar una Ley que les obligara á comerlo seco y en malas condiciones de fermentación y cochura.

Nadie la aceptaría mejor que los patronos, si viera en ella posibilidad de dar cumplimiento á las exigencias del consumidor, pues dicho se está que su inspección y vigilancia sería más eficaz; mas comprende que desgraciadamente es imposible.

Y terminaré, pues veo he abusado con exceso de vuestra exquisita amabilidad, extendiéndome más de lo que en un principio me propuse, diciendo:

¿Qué pecado original hemos los pobres panaderos cometido para que aquí, y fuera de aquí, seamos la cabeza del turco de las iras populares y no populares.

Contra nosotros se concitan los ánimos de las Autoridades locales para que nos repesen el pan con mayor frecuencia y nos multen sin piedad si creen que delinquimos, contra nosotros se lanzan los más deprimidos epítetos y los mayores absurdos, cayendo profanos y no profanos en el disparate de suponernos mixtificadores del pan con yeso ó con otro mineral más ó menos insoluble, y contra nosotros, por fin, se pretende, á lo que se ve, una medida de excepción completamente impracticable é injusta.

Por todo lo aquí expuesto confío yo en que este Instituto, inspirándose en un espíritu de estricta justicia, admitirá como razonables mis observaciones, y de acuerdo con ellas emitirá su dictamen.

Madrid 18 de Octubre de 1912.

10.

Sr. González, patrono panadero de Alberique.

«Excmo. Sr. D. Gumersindo de Azcárate: Con ocasión de haber leído algunos escritos en periódicos en los que se decía que los obreros panaderos desean trabajar de día, en vez de ser de noche, como es costumbre en España y otras naciones, no puedo menos de manifestarle á usted, como Presidente de la Junta local de Reformas Sociales y como fabricante de pan de Alberique (Valencia), mi parecer en esta reforma que me parece será pronto Ley.

Puede trabajarse de día y cocerse el pan á la puesta del sol, hasta que se concluyan las hornadas, según la importancia de la fábrica y necesidad de cada localidad.

Yo pongo por base que en los pueblos rurales se debe cocer al anochecer, cociendo primero el pan de familia y después el pan de lujo y panecillos, y que pueden concluir de nueve á once de la noche; de esta manera se puede tener pan tierno para cenar, y los panecillos, bien conservados, estarán bien para el siguiente día, como igualmente el de lujo y de familia.

Y de ninguna manera se debe consentir el descanso dominical, ni dejar de fabricar ni un solo día.

Veo lo más interesante en esta reforma la cocción, que debe verificarse de noche, antes de las once, y no por la tarde, como piensan algunos; me refiero en esto á los pueblos rurales.

Si cree que para alguna cosa le puede ser útil, puede de esta tomar algún dato.

Espero me dispense por lo mal escrita que está la presente y por mi atrevimiento de molestarle, pero soy un patrono entusiasta.

De usted su afectísimo seguro servidor, q. b. s. m., *Ramón González*.
Alberique 19 de Febrero de 1912.

11.

Sr. del Rio, patrono panadero de Madrid.

Excmo. Sr. Presidente del Instituto de Reformas Sociales.

Muy respetable señor: Adjunto tengo el honor de remitirle todos los adelantos que pueden presentar los obreros panaderos sobre el asunto de la fabricación del pan en Madrid, y así vengan todos los panaderos del mundo no lo han de adelantar más:

Primero. El pan llamado candeal, empezando á las cinco de la mañana, el tiempo se distribuye como sigue: quince minutos en desnudarse y sacar el agua, treinta en hacer la levadura, diez en taparle, ochenta en tomar fermentación, treinta en sacarlo de la máquina y amasarlo, noventa en hacer las piezas, setenta en tomar el punto, treinta en meterle al horno, sesenta en cocerse, quince en contarle al vendedor, veinte el vendedor á los puestos, veinte para estar en los puestos ó despachos, que suman un determinado tiempo de siete horas, por cuyo motivo no habría pan al público hasta las doce del día, advirtiéndole que en el citado tiempo omito dos fermentaciones, que son las llamadas refresco y cucharón.

Segundo. El llamado pan de Viena necesita el tiempo siguiente: quince minutos en desnudarse el obrero y sacar agua, veinte en prepararlo, sesenta en tomar fermentación, veinte en amasarlo, quince descanso de pasta, ciento cuarenta en hacer las formas de pan, cuarenta cocerle, y después de sacarle, veinte en acabar de contarle. Suman cinco horas; así es que la primera masa no se podrá poner á la venta hasta las diez de la mañana, y ha de ser una masa solamente de unos 150 kilos de harina. Si alguno presenta más adelanto, me dará por vencido; no siendo así, es incierto todo cuanto propongan los obreros panaderos, pues la práctica es la que ha de dar la razón á este fabricante.

Tercero. El pan llamado francés: dicho pan considérese suprimido,

puesto que el público lo consume para los desayunos, y cuando estuviera cocido, ya se habría olvidado el nombre de largo y no haría falta.

Madrid 18 de Octubre de 1912.—*Simón del Río.*

12.

Sr. Fernández, patrono panadero de Madrid.

Excmo. Sr.: Acabo de informar ante el Pleno del Instituto, que V. S. tan dignamente preside, y por el respeto que sus respetabilísimas personalidades me merecen, he dado á mi información menos extensión de la debida, haciendo omisión del extremo más importante que mi Sociedad me encargó que hiciera constar.

Por ser la fabricación de pan francés de una naturaleza tan delicada, y por no haber podido realizar, hasta la presente, los necesarios ensayos para poder señalar la hora de dar comienzo á las labores, solicitamos una excepción en la Ley que nos permita, en el improrrogable plazo de treinta días, realizar los necesarios estudios para que la transformación no origine perjuicio alguno á la industria ni al consumo público.

Este plazo debe obligarnos á patronos y obreros á realizar dichos estudios, pues los obreros carecemos de medios para hacerlos sin la anuencia de los patronos.

Dios guarde á V. S. muchos años para emplearlos en buenas obras.
Madrid 18 de Octubre de 1912.—*Manuel Fernández.*

APÉNDICE SEGUNDO

Legislación extranjera.

I

Leyes que prohíben el trabajo nocturno en la panadería.

FINLANDIA

Ley de 4 de Junio-22 de Mayo de 1908 sobre trabajo en las panaderías.

Artículo 1.º En las panaderías donde se fabrique pan para la venta queda autorizado el trabajo, salvo las excepciones previstas en el artículo siguiente, tan sólo en días laborables, desde las seis de la mañana hasta las nueve de la noche, por día de veinticuatro horas; en vispera de domingos ó fiestas, el trabajo deberá suspenderse á las seis de la tarde.

Art. 2.º Cuando lo exijan circunstancias especiales, la Corporación ó la Autoridad municipal tendrá derecho á autorizar, previa petición, el trabajo nocturno durante diez días laborables, á lo sumo, cada año. En tales casos se concederá para cada vez una autorización escrita, que indique la noche durante la cual deberá ejecutarse el trabajo.

Art. 3.º En las panaderías podrán ocuparse los obreros durante cuarenta y ocho horas, á lo sumo, por semana, y nunca durante más de diez horas al día.

Fuera de estos límites podrán trabajar los obreros en horas suplementarias, siempre que no excedan de ciento al año, ni de diez por semana. Á este efecto se llevará un registro especial, que se exhibirá al Inspector del trabajo que lo reclame.

El salario debido por estas horas suplementarias se aumentará, á lo menos, en un 50 por 100.

Además de las disposiciones contenidas en la presente Ley, se aplicarán á la jornada de trabajo de los niños, de los obreros jóvenes y de las mujeres, las contenidas en las Ordenanzas especiales existentes ó en las que se dicten en lo porvenir.

Art. 4.º Los obreros no estarán obligados á realizar—á menos de un acuerdo especial—trabajos nocturnos ó suplementarios, conforme á los artículos 2.º y 3.º

Art. 5.º El salario deberá abonarse en metálico, y no en forma de alojamiento ó de otras ventajas.

Art. 6.º Las infracciones á la presente Ley por los panaderos ó sus representantes serán castigadas con una multa de 10 á 700 marcos.

Art. 7.º La presente Ley se aplicará igualmente á las panaderías y á las pastelerías existentes en los hoteles, posadas y confiterías; no lo será á los establecimientos que no estén obligados á hacer la declaración prescrita por la Ley industrial.

Art. 8.º Las prescripciones higiénicas aplicables á la industria de la panadería se dictarán por medio de Ordenanzas administrativas.

Art. 9.º De conformidad con las prescripciones especiales que ulteriormente se dicten, quedarán encargados de velar por el cumplimiento de la presente Ley los Inspectores del trabajo.

Art. 10. En todos los establecimientos cuidará el patrono de que se fije un ejemplar impreso de la presente Ley.

ITALIA

Ley de 22 de Marzo de 1908 prohibiendo el trabajo nocturno en las panaderías.

Artículo 1.º Queda prohibido trabajar ó hacer trabajar en los establecimientos industriales dedicados á la fabricación de pan y en las pastelerías durante las horas comprendidas entre las nueve de la noche y las cuatro de la mañana, excepto los sábados, en que el trabajo podrá continuar hasta las once de la noche.

La prohibición se aplicará á las operaciones de preparación de levaduras, calentamiento de los hornos, amasijo, confección y cochura del pan y de los pasteles, aun cuando éstas se verifiquen separadamente en casa de distintos patronos.

Art. 2.º Cuando las condiciones especiales de la industria y de la localidad y la calidad del pan así lo exijan, la Corporación municipal podrá autorizar que se anticipen las operaciones del refresco de las levaduras dos horas, á lo sumo, en los meses de Junio, Julio, Agosto y Septiembre. Á este trabajo quedará adscrito un solo obrero en cada establecimiento, y este mismo obrero no podrá ejecutarlo durante más de seis días cada dos semanas.

Art. 3.º Las concesiones se harán previo informe del funcionario de Sanidad municipal, después de practicar las oportunas experiencias bajo su dirección, y oído el parecer de los patronos y de los obreros, con arreglo á las normas que establezca el Reglamento.

Contra los acuerdos de la Corporación municipal podrá interponerse

recurso ante el Ministro de Agricultura, Industria y Comercio, el cual resolverá oído el parecer del Comité permanente del Trabajo.

El recurso tendrá efecto suspensivo.

Art. 4.º Cuando concurren las condiciones previstas en el art. 2.º, el Consejo municipal podrá autorizar que se anticipe la operación del calentamiento de los hornos, en la forma que determine el funcionario de Sanidad, y en todo caso limitada aquélla á un operario por cada horno.

Se aplicarán á estas autorizaciones las normas de duración y de turno y las reglas de procedimiento establecidas en los artículos anteriores.

Art. 5.º El Concejo podrá acordar, á instancia de los patronos ó de los obreros y oídas ambas partes, excepciones á la prohibición del trabajo nocturno, cuya duración no exceda de una semana, con ocasión de ferias, festividades especiales, inmigraciones temporales, ó cuando así lo exijan motivos de interés público.

Las excepciones cuya duración exceda de una semana las concederá el Ministro de Agricultura, Industria y Comercio con arreglo á las normas establecidas en el Reglamento, oído el parecer del Comité permanente del Trabajo.

Art. 6.º La obligación de velar por el cumplimiento de la presente Ley se confiará á los Inspectores de la industria y del trabajo y á las Oficinas municipales de Higiene, con el concurso de los Agentes de la Policía judicial y de las Oficinas de Policía municipal.

Los encargados de la inspección tendrán libre acceso á las tahonas, y comprobarán las infracciones de la Ley y del Reglamento.

Las actas relativas á estas infracciones se tramitarán á la Autoridad judicial competente. Copia de ellas se remitirá á las Prefecturas locales y á las Autoridades municipales, para su conocimiento.

Art. 7.º El industrial en cuya tahona se infrinja la Ley ó el Reglamento será castigado con una multa máxima de 50 liras por cada una de las personas empleadas en el trabajo y á las cuales se refiera la infracción, sin que pueda exceder de 1.000 liras el total de las multas.

Serán castigados con multas hasta de 30 liras los obreros á quienes se halle trabajando contra lo prescrito en la Ley. Esto no obstante, quedarán exentos de pena cuando resulte que la infracción se ha debido á coacción por parte del patrono.

Las cantidades procedentes de las multas se abonarán á la Caja Nacional de Previsión para la invalidez y la ancianidad de los obreros, creada por la Ley de 17 de Julio de 1898.

Art. 8.º En el plazo máximo de dos meses, á partir de la promulgación de la presente Ley, se dictarán por medio de un Reglamento, á propuesta del Ministro de Agricultura, Industria y Comercio, y oído el parecer del Comité permanente de la Oficina del Trabajo y el del Consejo de Estado, las normas conducentes á su cumplimiento.

La Ley entrará en vigor quince días después de publicado el Reglamento.

NORUEGA

Ley de 24 de Abril de 1905 limitando la duración del trabajo en las panaderías.

Artículo 1.º Queda prohibido cocer el pan en 17 de Mayo, los domingos y los demás días de fiesta, á partir de las seis de la tarde de la vispera y hasta las doce de la noche de aquellos días. Sin embargo, se permitirá preparar la pasta y calentar el horno antes de las doce de la noche.

Los patronos estarán autorizados para trabajar personalmente el sábado, y hasta las ocho de la noche las visperas de días festivos.

Art. 2.º Queda prohibido además á todo el que ejerza la profesión de panadero emplear, en los días laborables, desde las ocho de la noche hasta las seis de la mañana, á los obreros que trabajan en su panadería en cosa que no sea sacar bizcochos ordinarios y bizcochos de mar, preparación de levaduras y calentamiento de hornos. Los obreros empleados en estos trabajos podrán, al ejecutarlos, comenzar á preparar la masa, á partir de las cinco de la mañana.

Esto no obstante, no podrá emplearse, á este efecto, en cada panadería más que un hombre por cada horno utilizado para el trabajo de día (excepto los hornos de pastelería de bizcochos y otros similares); el número de obreros ocupados en esta forma no podrá exceder de tres por establecimiento. Los hornos dobles se contarán como uno solo.

Asimismo queda prohibida, á las personas que alquilen una panadería, la coadura de pan fuera de las horas que antes se fijan, ó sea entre ocho de la noche y seis de la mañana, cuando el arrendatario esté interesado en la industria.

La jornada de cada obrero no podrá exceder de doce horas al día, comprendidos los descansos, uno de los cuales durará, por lo menos, una hora al mediodía. En lugar de esta regulación del trabajo, podrán optar los patronos por la jornada de diez horas, comprendidos los descansos acostumbrados. Cuando se acuerde modificar el horario de trabajo, deberá ponerse en conocimiento de los obreros con veinticuatro horas, por lo menos, de anticipación. Ningún obrero podrá trabajar más de seis veces cada quince días en los trabajos nocturnos autorizados en el párrafo 1.º de este artículo.

Cuando el trabajo nocturno autorizado en el referido párrafo se ejecute por el personal empleado de día, se deducirá de la duración del trabajo diurno el doble del tiempo durante el cual este personal se ocupe de noche. Cuando el trabajo nocturno se ejecute por una persona que no trabaje al mismo tiempo de día, la duración del trabajo no podrá exceder de diez horas, comprendidos los descansos.

Art. 3.º La prohibición expresada en los artículos 1.º y 2.º no se aplicará:

a) Á las vísperas de los domingos y días festivos, á menos que dos de estos días se sigan, ni á la noche del 16 de Mayo cuando este día no sea de fiesta ó domingo. En estas noches, el trabajo podrá empezar á las dos y continuarse hasta las seis de la tarde siguiente;

b) Á la noche que precede los dos últimos días laborables anteriores á Navidad; á la noche que precede los otros domingos y días festivos que inmediatamente se sigan; á la noche que precede al sábado anterior al miércoles de Ceniza y á la noche que precede al lunes anterior al miércoles de Ceniza. Durante estas noches podrá empezar el trabajo á las diez y continuar hasta las seis de la tarde siguiente. Cuando la víspera de Navidad caiga en domingo, el trabajo podrá continuarse el sábado hasta las diez de la noche.

En los días mencionados, la jornada de cada obrero no podrá exceder de quince horas, comprendidos los descansos, de los cuales uno debe ser de una hora, por lo menos, á mediodía.

Sin embargo, los patronos podrán, en lugar de estas disposiciones, adoptar la jornada de trece horas, comprendidos los descansos de costumbre.

En cada localidad, la Autoridad municipal competente podrá además, mediante acuerdo, que deberá aprobar el Rey, conceder derogaciones á la prohibición contenida en el art. 2.º para aquellos períodos del año durante los cuales aumenta generalmente el trabajo en las localidades interesadas. Finalmente, el Jefe de Policía podrá conceder derogaciones con carácter transitorio cuando las circunstancias lo exijan imperiosamente y consientan en ello los obreros interesados. Sin embargo, estas derogaciones no podrán concederse para más de seis días de trabajo. El bailo, á petición de los interesados, podrá conceder derogaciones de mayor duración.

Art. 4.º Los menores de catorce años no podrán trabajar en las panaderías. Los obreros de catorce á diez y ocho años no podrán ser empleados en trabajos nocturnos autorizados por el primer párrafo del artículo 2.º ni más de doce horas al día, comprendidos los descansos, uno de los cuales será, por lo menos, de una hora al mediodía.

Art. 5.º Los patronos culpables de infracciones á la presente Ley serán castigados con multas. Incurrirán en las mismas penas los obreros que trabajen fuera de las horas fijadas en los artículos 1.º á 3.º

Art. 6.º La presente Ley se aplicará á las panaderías dependientes de hoteles, restaurantes y pastelerías.

Art. 7.º Cuando varias personas exploten juntas una panadería, sólo una de ellas se considerará como patrono en el sentido de la presente Ley; las demás se considerarán como obreros. La persona considerada como patrono deberá comunicar su nombre, sin pérdida de tiempo, á la

Autoridad de Policía; ésta hará que la declaración se anuncie en la panadería.

Art. 8.º Quedan derogadas la Ley de 6 de Agosto de 1897 sobre jornada de trabajo en las panaderías y la Ley complementaria de 20 de Mayo de 1899.

SUIZA (TESSINO).

Decreto de 3 de Julio de 1906 prohibiendo el trabajo nocturno en las panaderías y pastelerías.

Artículo 1.º Las personas que deseen abrir una panadería ó una pastelería deberán hacer la oportuna declaración ante la Autoridad municipal, expresando el lugar en donde piensan establecer aquélla.

La Autoridad municipal emitirá informe, y se concederá la autorización si el Consejo de Estado cree que los locales reúnen las condiciones necesarias de limpieza y seguridad.

Art. 2.º Las personas empleadas en las panaderías y pastelerías deberán estar sanas y observar en sus personas y en sus vestidos rigurosa limpieza.

Art. 3.º Los patronos que den habitación y comida á sus obreros deberán proporcionarles alojamiento en buenas condiciones.

Art. 4.º Los locales de trabajo, los alojamientos y los obreros mismos serán inspeccionados con frecuencia por los delegados del Ayuntamiento y por el médico designado á este efecto.

Art. 5.º El pago de los salarios se verificará cada quince días, cuando menos, en dinero contante y en moneda de curso legal.

Caso de pacto por escrito entre el patrono y el obrero, el pago de los salarios se verificará mensualmente.

Será obligatorio el seguro de los obreros contra los accidentes del trabajo.

Art. 6.º La duración del trabajo no podrá exceder de once horas por cada veinticuatro, repartiéndose las horas del trabajo según las necesidades del establecimiento.

Los obreros tendrán derecho á un día de descanso por semana. Este día de descanso deberá caer en domingo ó en día festivo una vez al mes, cuando menos.

Art. 7.º Queda prohibido el trabajo nocturno en la industria á que se refiere la presente Ley, considerándose como tal todo trabajo que se ejecute entre nueve de la noche y cuatro de la mañana:

1.º El sábado y la víspera de días festivos, el patrono podrá hacer que se trabaje entre seis de la tarde y seis de la mañana. En este caso, el obrero que haya trabajado de noche deberá descansar el domingo ó día

festivo siguiente, y no volverá al trabajo sino el lunes ó día laborable, por la mañana;

2.º En caso de absoluta necesidad, pero nunca para favorecer una especulación del patrono ni aumentar sus ganancias, el Ayuntamiento podrá autorizar el trabajo nocturno, con carácter temporal: en este caso, el obrero recibirá un suplemento de salario;

3.º El Consejo de Estado podrá autorizar el trabajo nocturno, con carácter permanente, cuando lo exija la calidad de los productos fabricados. Las horas de trabajo deberán fijarse entonces de manera que un mismo obrero no trabaje más de once horas cada veinticuatro; además trabajará alternativamente de día y noche, de cada dos semanas, una por lo menos.

Art. 8.º El Consejo de Estado dictará los Reglamentos necesarios para la aplicación de la presente Ley.

Art. 9.º El patrono ú obrero culpable de una infracción de la presente Ley y de los Reglamentos que á la misma se refieren será castigado con una multa que podrá elevarse á 50 francos, y duplicarse, en caso de reincidencia. El Consejo de Estado aplicará el procedimiento que establece la Ley de 16 de Enero de 1901 sobre infracciones.

Art. 10. El presente decreto entrará en vigor al expirar los plazos previstos para el *referéndum*.

Reglamento para la aplicación del decreto de 3 de Julio de 1906.

Artículo 1.º Los que se propongan abrir una panadería ó una pastelería deberán ponerlo en conocimiento de la Autoridad municipal, quince días antes, por lo menos, de la apertura del establecimiento, y solicitar la correspondiente autorización.

La Autoridad municipal concederá esta autorización tan luego como haya podido comprobar, por medio de sus funcionarios, que los locales donde ha de ejercitarse la industria reúnen las condiciones prescritas de solidez, limpieza y seguridad.

La Autoridad municipal deberá invitar á los establecimientos existentes á atenerse á las disposiciones del presente Reglamento.

Art. 2.º Los locales donde se conserven harinas, instrumentos y útiles de trabajo pertenecientes al establecimiento, ó donde se preparen el pan y los demás productos de la panificación, deberán estar secos, aireados y tener luz.

No podrán utilizarse como habitaciones ni como cuartos de dormir; no deberán contener ninguna clase de objetos ó materiales sucios, cuyo persistente olor pueda estropear la harina, el pan ó los productos de la panificación, ni tampoco sustancias que no entren en la confección de estos artículos.

Estos locales no podrán comunicar con lugares excusados, cuadras u otros sitios susceptibles de donde exhale emanaciones malsanas.

Los locales para el trabajo deberán estar contruidos y conservados en forma tal que evite el peligro de un incendio, debiendo estar contruidos los hornos según reglas técnicas.

Art. 3.º Cuando el trabajo se efectúe en locales en parte subterráneos, éstos deberán estar dispuestos de manera que se evite la humedad del suelo. Estos locales deberán hallarse á altura suficiente para disfrutar de luz y aire. El suelo deberá ser impermeable; podrá exigirse incluso que exista un espacio entre éste y la tierra.

Art. 4.º (Luz artificial, temperatura de los locales, ventilación de éstos.)

Art. 5.º (Prevención de accidentes cuando se empleen máquinas.)

Art. 6.º (Condiciones higiénicas que deben tener las habitaciones destinadas á los obreros.)

Art. 7.º (Estado de robustez en que deben hallarse los obreros.)

Art. 8.º El trabajo no podrá durar más de once horas; deberá haber descansos escalonados, según las necesidades de la industria; el trabajo se efectuará entre cuatro de la mañana y nueve de la noche, de manera que el obrero tenga por la noche un descanso no interrumpido de siete horas, por lo menos. El horario que se expondrá en el establecimiento dará á conocer el turno que se haya adoptado para el trabajo.

Queda prohibido éste en las panaderías y pastelerías entre nueve de la noche y cuatro de la mañana.

Art. 9.º Cuando el patrono suspenda el trabajo en domingos y dias festivos, estará autorizado para hacer que se trabaje en la noche del sábado y en la que precede á los dias de fiesta. En este caso, el trabajo se suspenderá á las seis de la mañana del domingo ó dia festivo, y no podrá reanudarse hasta después de las cuatro de la mañana del siguiente dia.

Art. 10. Los obreros tendrán derecho en todo caso á un dia de descanso por semana, fijado con arreglo al turno establecido y expuesto en los locales de trabajo.

En los establecimientos que ocupen gran número de obreros se procederá de manera que el dia de descanso de cada obrero sea una vez al mes, por lo menos, domingo ó dia festivo.

Art. 11. Caso de urgencia reconocida como cuando se trate de componer los hornos, máquinas ó útiles; en dia de fiesta civil ó religiosa, extraordinaria, que haga aumentar sensiblemente el consumo de pan, ó cuando las Autoridades civiles ó militares pidan cantidades inusitadas de pan, la Autoridad municipal podrá autorizar el trabajo nocturno con carácter temporal.

Art. 12. El Consejo de Estado podrá autorizar el trabajo nocturno con carácter permanente cuando la calidad de los productos fabricados lo exija, y esto con sujeción á las reglas fijadas en el art. 7.º de la Ley de 3 de Julio de 1906.

El trabajo nocturno podrá autorizarse en las siguientes condiciones:

- a) Se acreditará que, por razones técnicas, las mercancías que se desea fabricar de noche no pueden fabricarse de día;
- b) Deberán emplearse obreros que hayan cumplido veinte años de edad, con exclusión de las mujeres, cualquiera que sea su edad;
- c) Sólo se empleará el número de obreros necesario; el horario fijado para el trabajo nocturno deberá comunicarse á la Autoridad del Municipio donde funcione el establecimiento;
- d) Los obreros deberán consentir libremente en trabajar de noche;
- e) En ningún caso podrá trabajar un obrero más de once horas cada veinticuatro;
- f) Cada obrero trabajará alternativamente, de día ó de noche, una semana cada dos.

El Consejo de Estado podrá en cualquier tiempo, y á su voluntad, retirar la autorización concedida.

Art. 13. El pago de salarios se efectuará, por lo menos, cada quince días, en dinero contante y en moneda de curso legal. Podrá verificarse mensualmente cuando las partes así lo hayan acordado.

El patrono que dé á sus obreros alojamiento ó comida, ó ambas cosas á la vez, podrá descontar del salario el importe de ellas y retenerlo al efectuar el pago, ó bien fijar el salario teniendo en cuenta las ventajas que en especie ofrece á sus obreros.

Artículos 14 á 17. (Disposiciones relativas á la preparación del pan.)

Art. 18. Fuera de las visitas de inspección á las panaderías y pastelerías, las Autoridades municipales podrán, en el transcurso del año, visitar estos establecimientos sin previo aviso.

Estas Autoridades deberán comprobar, no solamente la calidad de la harina, la preparación del pan y la higiene de los obreros, sino también, y muy especialmente, velar por que se observe puntualmente el horario de servicio y el descanso nocturno.

Art. 19. Las infracciones de las disposiciones relativas á la higiene en las panaderías y pastelerías, á la calidad del pan, de la harina y de los ingredientes empleados por los pasteleros, se juzgarán por las Autoridades municipales con sujeción á lo prescrito en el Código sanitario.

De las infracciones de la Ley de 3 de Julio de 1906, y especialmente contra la que hace referencia á la autorización para abrir panaderías y pastelerías, á la duración del trabajo, al descanso en días de fiesta y entre semana, al descanso nocturno, al pago de salarios y al seguro de los obreros, conocerá el Consejo de Estado. Estas infracciones podrán denunciarse al Consejo de Estado por la Autoridad municipal ó por cualquier ciudadano, castigándose, conforme á la Ley de 16 de Enero de 1901 sobre infracciones, con las multas que fija el art. 9.º de la Ley de 3 de Julio de 1906.

Art. 20. El presente Reglamento entrará en vigor una vez publicado en el *Diario oficial* y en el *Boletín oficial de las Leyes*.

II

Leyes y Reglamentos referentes al trabajo en las panaderías.

ALEMANIA

Ordenanza de 4 de Marzo de 1896, acerca del trabajo en las panaderías y pastelerías.

I

La explotación de panaderías, pastelerías y de confiterías, en las que, además de dulces, se preparen pasteles, queda sometida á las siguientes prescripciones, cuando trabajen en ellas obreros jóvenes entre ocho y media de la noche y cinco y media de la mañana:

1. La jornada de trabajo de cada obrero no deberá exceder de doce horas, ni de trece, comprendido el descanso, cuando se interrumpa con uno de una hora.

El total de jornadas de trabajo no deberá exceder de siete por semana para cada obrero.

Fuera de las jornadas de trabajo permitidas, no podrá emplearse á los obreros sino en trabajos ocasionales, y, á lo sumo, media hora en la preparación de levaduras, pero no en un trabajo de fabricación propiamente dicho.

Si la jornada de trabajo no llegase, de hecho, á la duración permitida en el párrafo 1.º, podrá emplearse á los obreros, en el tiempo que falte para completar esa duración, en otros trabajos que no sean ocasionales.

Entre cada dos jornadas ó periodos de trabajo deben tener los obreros un descanso no interrumpido de ocho horas, por lo menos.

2. Las disposiciones que anteceden se aplicarán al caso en que se empleen aprendices, con la diferencia de que la duración permitida del trabajo se rebajará en dos horas en el primer año de aprendizaje, en una hora en el segundo año, y de que la duración del descanso no interrumpido, prescrito en el párrafo 3.º del núm. 2, se aumentará en otro tanto.

3. Los obreros y aprendices podrán trabajar más de lo previsto en los números 2 y 3:

a) Los días en que, con ocasión de fiestas ú otras circunstancias excepcionales, permita la Autoridad administrativa el trabajo suplementario;

b) Veinte días al año, á elección del patrono, incluyéndose en ellos los días en que un solo obrero ó aprendiz haya trabajado más del tiempo previsto en los números 1 y 2.

Aun en estos días, excepto la vispera de Navidad, Pascua y Pentecostés, deberán tener los obreros, entre cada dos periodos de trabajo, un descanso no interrumpido de ocho horas, por lo menos, y los aprendices, un descanso de diez horas el primer año y de nueve el segundo.

Las Autoridades administrativas no podrán autorizar el trabajo suplementario durante más de veinte días al año.

4. El patrono deberá fijar, en sitio visible del local de trabajo:

a) Un calendario, sellado por la policía, en el que se señalen los días en que se ejecuta el trabajo suplementario;

b) Un cuadro que reproduzca el texto de las disposiciones de la presente Ordenanza (I á V).

5. Los domingos y días festivos no podrán trabajar los obreros y aprendices, en virtud del art. 105, c), de la Ley de fábricas y de las exenciones previstos en los artículos 105, e), y 105, f), sino en forma conciliable con las prescripciones contenidas en los números 1 á 3.

En los establecimientos dondê los obreros y aprendices disfruten, en domingo, de un descanso mínimo de veinticuatro horas, desde las diez de la noche del sábado, lo más tarde, los periodos de trabajo de los dos días laborables que anteceden podrán durar dos horas más de lo previsto en los números 1 y 2.

Sin embargo, aun en este caso deberá dejarse entre los periodos de trabajo un descanso no interrumpido de ocho horas, por lo menos, para los obreros; de diez horas para los aprendices el primer año, y de nueve el segundo.

II

Se considerarán como obreros y aprendices, desde el punto de vista de las disposiciones del párrafo 1.º, los individuos ocupados directamente en la confección de los productos; los menores de diez y seis años, que no hayan obtenido el título de obreros, se considerarán como aprendices, aun cuando no exista contrato de aprendizaje.

Las disposiciones relativas al empleo de obreros se aplicarán también á los trabajadores industriales empleados, en las panaderías y pastelerías-confiterías, en trabajos accesorios solamente (motores, alumbrado, etc.).

III

Las disposiciones del párrafo 1.º no se aplicarán á los obreros y aprendices que no trabajen de noche ó trabajen solamente en la fabricación ó preparación de productos de fácil alteración que deban fabricarse inmediatamente antes del consumo (helados, cremas, etc.).

IV

Las disposiciones del párrafo 1.º tampoco se aplicarán:

1.º Á los establecimientos donde no se cuece con regularidad más de tres veces por semana;

2.º Á los establecimientos donde sólo en casos aislados, con ocasión de fiestas ó de otras circunstancias excepcionales, que traen consigo mayores necesidades, y con autorización de la Autoridad administrativa, trabajan de noche obreros y aprendices.

La Autoridad administrativa inferior no deberá conceder esta autorización por plazo mayor de veinte noches al año.

V

Las disposiciones que anteceden entrarán en vigor el 1.º de Julio de 1896.

Las infracciones se castigarán, en virtud del art. 147, núm. 4.º, con multa que podrá elevarse á 300 marcos, y con prisión, en caso de insolvencia.

Circular de 10 de Octubre de 1906.

Fué dirigida en esta fecha, por los Ministros de Comercio é Industria, Instrucción pública é Interior, á los Jefes Superiores de Policía, encargándoles que dictasen medidas de salubridad é higiene aplicables á las panaderías. Los puntos principales de esta circular se refieren á la prohibición de tahonas subterráneas; á la obligación de que los locales tengan una capacidad minima de 15 metros cúbicos por persona y suficiente ventilación; á la prohibición de amasar el pan con los pies y de utilizar los locales donde se trabaja para fines que no sea fabricar pan y pasteles. Las multas pueden elevarse á 60 marcos por cada infracción.

En este sentido se han dictado Reglamentos de policía en la mayor parte de los Estados de Alemania.

ALEMANIA (BADEN).

Orden de 1.º de Octubre de 1906 acerca de la instalación y funcionamiento de las panaderías y pastelerías.

(Dicta disposiciones de carácter higiénico relativas á los locales dedicados á la fabricación del pan y á los obreros que en ellos trabajan, pero no alude á la duración de la jornada.)

AUSTRIA

Código industrial de 8 de Marzo de 1885.

Art. 74, a). Deberá concederse á los obreros entre las horas de trabajo los convenientes intervalos de descanso, cuya duración no podrá ser inferior á hora y media, y, en cuanto sea posible, atendiendo á la industria, deberá darse á mediodía un descanso de una hora.

Si la duración del trabajo, antes ó después de mediodía, no excede de cinco horas, el descanso, excepto la hora destinada á las comidas, podrá suprimirse.

En caso de trabajo nocturno, estas disposiciones deberán aplicarse de una manera análoga.

Art. 95. Los obreros jóvenes no podrán trabajar en trabajos industriales nocturnos, es decir, entre ocho de la noche y cinco de la mañana.

Sin embargo, el Ministro de Comercio, de acuerdo con el del Interior, está autorizado, con respecto á determinadas industrias, para reglamentar de distinto modo, mediante decreto, los límites antes expresados del trabajo nocturno, teniendo en cuenta las condiciones climatológicas y demás circunstancias importantes, y hasta para permitir el trabajo nocturno de los obreros jóvenes.

Orden del Ministro de Comercio, de acuerdo con el del Interior, dictada el 17 de Junio de 1898.

En virtud del art. 95 del Código industrial, se añade la siguiente disposición al art. 1.º, núm. 3, de la orden ministerial de 27 de Mayo de 1885:

4) *Panaderías.*—Los obreros varones menores de edad podrán trabajar en operaciones de mesa (*Tafelarbeiten*) entre ocho de la noche y cinco de la mañana, y durante un tiempo máximo de cuatro horas consecutivas, en las tahonas donde se fabrique pan blanco y que sólo hagan una hornada cada veinticuatro horas.

Los patronos deberán insertar en el Reglamento de trabajo, ó, según los casos, mandar poner en lugar visible de los talleres, el horario de los referidos obreros.

Esta orden entrará en vigor el día de su publicación.

HUNGRÍA

Ley XVII, de 1884, sobre la industria.

Art. 117. Se concederá á los obreros, por la mañana y por la tarde, un descanso de media hora, y al mediodía un descanso de una hora.

En las fábricas donde el trabajo no sufre interrupción, el patrono hará que se releven los obreros que trabajan de noche.

La jornada de trabajo no empezará antes de las cinco de la mañana ni se prolongará más allá de las nueve de la noche.

CANADÁ

Ley de 11 de Mayo de 1901 modificando la Ley de 1900 sobre tiendas y almacenes.

(Los artículos de esta Ley que hacen referencia al trabajo propiamente dicho y á la manera de realizarlo, son los siguientes):

Art. 8.º Ningún menor de diez y ocho años podrá trabajar en una panadería entre nueve de la noche y cinco de la mañana.

Art. 9.º Ningún menor de catorce años podrá trabajar en una panadería.

DINAMARCA

Ley 17, de 1906, sobre trabajo en panaderías y pastelerías.

Artículo 1.º La presente Ley se aplicará á todas las panaderías y pastelerías explotadas industrialmente, con expenduría de bebidas ó sin ella, y en las cuales trabajan personas que no sean la mujer del dueño y sus hijos menores de diez y ocho años. No caen, sin embargo, dentro de las prescripciones de esta Ley las personas exclusivamente empleadas en el porte de mercancías fabricadas en el establecimiento.

Art. 2.º Los dueños de tahonas y pastelerías sometidas á la presente Ley en virtud del párrafo 1.º del artículo anterior deberán declarar, por medio de formularios especiales, que la Inspección del Trabajo les facilitará á este efecto gratuitamente, en qué consiste el establecimiento, el número y la edad de los obreros ocupados en el mismo y la fuerza y clase de los motores mecánicos que emplea.

Art. 3.º Queda prohibido ocupar á los menores de doce años en los establecimientos sometidos á la presente Ley.

Los menores de doce años á quienes la Ley no obligue á asistir á

la escuela podrán trabajar en estos establecimientos, pero sólo durante seis horas por cada veinticuatro, con una interrupción de media hora después de cuatro horas y media de trabajo, y únicamente desde las seis de la mañana hasta las ocho de la noche. Tampoco podrán trabajar durante las horas en que deban asistir á la escuela, ni en la hora y media que precede al comienzo de las clases, ni en domingos ó días festivos de la Iglesia nacional.

Estas disposiciones se aplicarán igualmente á los niños ocupados en establecimientos sometidos á la presente Ley cuando entre ésta en vigor.

Art. 4.º, 4) Los obreros jóvenes no obligados á asistir á la escuela, pero que no hayan cumplido diez y seis años, no podrán ocuparse en las tahonas y pastelerías sometidas á la presente Ley durante más de seis horas cada veinticuatro, ni de noche, es decir, antes de las cuatro de la mañana y después de las seis de la tarde, á menos que hayan trabajado ya en el oficio durante un año, cuando menos, y que tengan más de quince años. Las obreras jóvenes no obligadas á asistir á la escuela, pero que no hayan cumplido todavía los diez y ocho años, no podrán trabajar en los expresados establecimientos antes de las seis de la mañana, ni después de las ocho de la noche, no pudiendo exceder de diez horas en cada veinticuatro la duración del trabajo. Esta duración se interrumpirá con media hora de descanso, por lo menos, después de cada período de cuatro horas y media de trabajo;

B) Las reglas siguientes se aplicarán á los obreros menores de diez y ocho años, así como á los mayores de quince y menores de diez y seis que, desde su salida de la escuela, se hayan ocupado en el oficio durante un año, por lo menos.

Si una parte del trabajo se ejecuta en el período comprendido entre ocho de la noche y cuatro de la mañana, la duración total del trabajo, contada á partir del comienzo del mismo, comprendidas las comidas y los descansos, excepto los mayores de dos horas, no podrá exceder de once horas, por cada veinticuatro, en los Ayuntamientos de Copenhague y Fredericksborg, y de doce en los demás Ayuntamientos. La duración efectiva del trabajo no podrá exceder de nueve horas y media, por cada veinticuatro, en los Municipios de Copenhague y Fredericksborg, ni de diez en los demás Municipios. En la duración total del trabajo se comprenden, para los Municipios de Copenhague y Fredericksborg, una hora y media, por lo menos, y para los demás Municipios, dos horas, por lo menos, para las comidas y los descansos. Estos últimos, convenientemente repartidos en el tiempo que dura el trabajo, deberán verificarse en dos veces, á lo menos, con un descanso no interrumpido de una hora, por lo menos, para la comida.

Deberá darse un descanso no interrumpido de ocho horas, por lo menos, ya sea inmediatamente antes del comienzo del trabajo nocturno y del trabajo nocturno unido al mismo, ya sea inmediatamente después de este trabajo.

Si los obreros menores sólo trabajan de día, la duración total y efectiva del trabajo podrá prolongarse, en los Municipios de Copenhague y Fredericksborg, media hora más, bajo reserva de la observancia de las reglas antes expresadas con respecto á las comidas y á los descansos. Sin embargo, cuando los obreros menores, en el transcurso de una semana, contada á partir del domingo, á las cuatro de la mañana, hayan trabajado más bien de noche, las reglas que anteceden, relativas al trabajo nocturno, se aplicarán al trabajo de estos obreros durante toda la semana de que se trata.

Un mes más, después de haber comenzado un obrero á trabajar de noche, el patrono debe declararlo así al Inspector fabril competente, remitiendo la partida de nacimiento y la certificación facultativa á que alude el art. 8.º;

C) Fuera de las horas fijadas en el presente párrafo, bajo las letras A) y B), las personas á que allí se hace referencia no podrán dedicarse á ningún trabajo relativo á la panadería ó pastelería, aun cuando no sea de panadería ó pastelería propiamente dicha.

El tiempo concedido para el descanso á los obreros menores deberá repartirse de manera que les permita tomar parte en las enseñanzas de Escuela de Comercio ó de Industria, conforme á las disposiciones de la Ley sobre aprendizaje.

Para los obreros menores que trabajen de noche deberán establecer los patronos un horario que indique el comienzo y la terminación del trabajo y la distribución de los descansos. El horario se fijará en los establecimientos sometidos á la presente Ley, en lugar fácilmente accesible á todos los trabajadores, y ser llevado al registro de trabajo á que hace referencia el párrafo 9.º Las derogaciones de este horario—incluso las prórrogas á que alude el art. 9.º de la Ley—deberán ser inscritas en cada caso por el patrono en el referido registro, debiendo indicarse así en los anuncios;

D) El Jefe de la Inspección del Trabajo y de las fábricas podrá autorizar excepciones á las reglas fijadas en el presente artículo, letra A), en lo relativo á las interrupciones del trabajo, cuando la distribución de éste, que proponga el patrono, resulte tan favorable para los obreros como las expresadas reglas. Esto no obstante, deberá elevarse un informe acerca de estas excepciones al Ministerio del Interior y al Consejo del Trabajo;

E) Los menores de quince años que, al ponerse en vigor esta Ley, trabajen de noche en las panaderías y pastelerías, podrán seguir trabajando en ellas, bajo reserva de la aplicación de las reglas fijadas en el presente artículo, letras B) y C).

Art. 5.º En los Municipios de Copenhague y Fredericksborg, los obreros ocupados en panaderías ó pastelerías deberán tener cada semana un descanso no interrumpido de veinticuatro horas, por lo menos.

En los establecimientos situados fuera de los Municipios de Copen-

hague y de Frederiksborg, los obreros á que hace referencia el párrafo anterior tendrán los domingos un descanso no interrumpido de diez y seis horas, por lo menos, á partir de mediodía. Para los obreros que se ocupen exclusivamente en la pastelería, este descanso comenzará el domingo á las dos de la tarde, excepto el de Carnaval, el que preceda á Navidad, el día de Navidad, si cayera en domingo, los días de Pascua y de Pentecostés.

Los obreros que, conforme á las disposiciones que anteceden, deban disfrutar de un descanso no interrumpido de veinticuatro horas, por lo menos, podrán, durante este tiempo, ocuparse tres horas, á lo sumo, en la preparación de levaduras, amasijo, limpieza de hornos, calentamiento de éstos ó de las calderas; sin embargo, sólo un hombre podrá emplearse para cada uno de los hornos, y este trabajo deberá verificarse á principio ó al final del descanso no interrumpido.

Los obreros que deban disfrutar de un descanso semanal no interrumpido de diez y seis horas, por lo menos, podrán ocuparse, en este tiempo, durante una hora, á lo sumo, en los citados trabajos á razón de un hombre por cada horno, y con la condición de que estos obreros tengan un descanso compensador en el curso de la semana. Estos trabajos deberán además verificarse, ya sea al principio, ya sea al final del descanso no interrumpido.

Art. 6.º Á propuesta del Consejo del Trabajo, podrá resolver el Ministro del Interior que las prescripciones de los párrafos 4.º y 5.º, relativos á las panaderías y pastelerías en los Municipios de Copenhague y Frederiksborg, se apliquen igualmente á las panaderías y pastelerías en los Municipios ó partes de Municipios dependientes del Consejo del distrito de Copenhague.

Además, el Ministro del Interior, á propuesta del Ayuntamiento interesado, y después de haber oído á las Asociaciones profesionales de patronos y de obreros panaderos y pasteleros existentes en el Municipio, podrá resolver que las prescripciones del artículo 5.º, párrafo 1, sobre el descanso no interrumpido, se hagan extensivas á los Ayuntamientos situados fuera de la jurisdicción del Consejo de distrito de Copenhague. Si no existieran en el Municipio Asociaciones profesionales, la mayoría de los patronos y de los obreros que ejercen estas profesiones deberá ser consultada.

Art. 7.º Esto no obstante, dando aviso de ello al Inspector fabril competente, podrán derogarse las disposiciones de los artículos 4.º y 5.º, cuando así convenga al patrono, con tal que se conceda al obrero entre semana un descanso compensador. Estas derogaciones sólo podrán verificarse quince veces al año, cuando lo exijan las circunstancias locales, fiestas, reuniones populares, etc. El aviso, para que tenga validez, será preciso enviarlo, lo más tarde, cuarenta y ocho horas después de la derogación.

Art. 8.º Los patronos que tomen á su servicio niños ú obreros meno-

res de edad, á los cuales se aplican las disposiciones restrictivas de la presente Ley, deberán comprobar su edad y el estado de su salud en el plazo de catorce días. Á este efecto, la edad del niño ó del obrero menor deberá acreditarse con la partida de nacimiento, y el patrono deberá hacer que lo reconozca el médico del distrito ú otro médico autorizado, para comprobar que el desarrollo físico ó el estado de salud del niño ó del obrero menor no le impiden el trabajo que debe realizar. Para apreciar el desarrollo físico deberá fijarse el médico en que la estatura, el peso y la anchura de pecho no sean inferiores á las normales en personas de la edad del niño. La certificación del médico deberá contener los datos necesarios acerca de este punto.

Los honorarios del reconocimiento médico y de la certificación serán de cuenta del patrono.

Art. 9.º En los establecimientos sometidos á la Ley deberá haber un libro en el cual pueda anotar sus advertencias el Inspector competente, con arreglo á la Ley de 1901 y á la de 1889. En los establecimientos sometidos, en virtud de la presente Ley, á la inspección, el patrono deberá llevar un registro, cuya forma determinará el Ministro del Interior, teniendo en cuenta la importancia del establecimiento.

Art. 10. Durante el trabajo y las comidas, cuando éstas se hacen en el lugar del trabajo, los obreros varones y hembras deberán estar separados, en cuanto lo permita la naturaleza del trabajo y del local. Corresponderá también al patrono velar por la moral y por la decencia en los locales del trabajo.

Art. 11. Ninguna obrera podrá ocuparse en trabajos reglamentados por la presente Ley durante las cuatro semanas que siguen al alumbramiento, á menos que acredite, mediante certificación facultativa, que el trabajo no puede perjudicar su salud ni la de su hijo.

Los auxilios que se conceden, con cargo á los fondos públicos, á las mujeres que por la razón expuesta no pueden reanudar el trabajo, no surtirán los efectos de los socorros de indigencia.

Art. 12. Oído el parecer del Consejo del Trabajo, el Ministro del Interior podrá reglamentar las condiciones que deben reunir las panaderías y pastelerías en lo concerniente á su capacidad, instalación, alumbrado, calefacción, ventilación, etc., así como al orden y á la limpieza de los locales donde se fabrican las mercancías y donde comen y descansan los obreros. Por lo que hace á las panaderías existentes, el Reglamento determinará en qué medida habrán de aplicárseles sus prescripciones, no pudiendo exigirse cambios que afecten á la totalidad de la construcción, á menos que el establecimiento sea objeto de una transformación esencial.

Al redactar este Reglamento deberán tenerse en cuenta las condiciones de trabajo propias de la panificación. Antes de ultimar el Reglamento, el Ministro del Interior pondrá á los Comités centrales de las Asociaciones profesionales en condiciones de emitir opinión con arreglo al art. 13 de la Ley.

Art. 13. Para la discusión de las cuestiones que afectan á los establecimientos á que hace referencia la presente Ley, se incorporarán al Consejo del Trabajo un patrono y un obrero del oficio, así como los correspondientes suplentes, elegidos por el Ministro del Interior. La Asociación general de la Corporación dinamarquesa de panaderos, así como la Federación de Obreros Panaderos y Pasteleros, tendrán derecho á presentar, para cada una de las plazas de adjuntos al Consejo: la primera, tres patronos; la segunda, tres obreros del oficio, debiendo elegir el Ministro entre estas personas.

Art. 14. En los establecimientos aludidos en la presente Ley se fijará un extracto de las disposiciones de la misma y otro del Reglamento y de las prescripciones especiales de cada establecimiento en lugar fácilmente accesible á todos los obreros, con el nombre y las señas de los funcionarios encargados de la inspección.

Art. 15. Los patronos que hagan trabajar á un obrero, faltando á lo dispuesto en la presente Ley, incurrirán en multa de 10 á 200 coronas por cada una de las personas empleadas ilegalmente. Esta multa se impondrá también por omisión de la declaración prevista en el art. 2.º, y por cualquier otra infracción á la Ley que no esté castigada con pena más severa con arreglo al derecho común. Sin embargo, la primera vez podrá no hacerse más que una amonestación.

Art. 16. En el caso en que haya trabajado un niño contra lo dispuesto en la presente Ley, los padres ó cualesquiera otras personas bajo cuya autoridad se encuentre incurrirán en una multa de 4 á 20 coronas, si se prueba que lo hizo con el consentimiento de ellos.

Art. 17. Los procedimientos incoados por infracciones á la presente Ley, cuyo castigo no pueda ser inferior á una multa, se considerarán de mera policía. Esto no obstante, no podrán sobreseerse sin anuencia de la Inspección del trabajo.

Art. 18. Todas las multas impuestas en virtud de las disposiciones que preceden se abonarán á la Caja de los Municipios interesados.

Art. 19. Las infracciones á lo dispuesto en el Reglamento, previsto por el art. 12, se castigarán con multa de 1 á 100 coronas, y se considerarán como cuestiones de mera policía, según lo prescrito en el art. 17 de la presente Ley. El importe de las multas se abonará á la Caja de los Ayuntamientos interesados.

Art. 20. (Aumento de personal en la Inspección del trabajo, por razón del cumplimiento de la presente Ley.)

Art. 21. La presente Ley, que no se aplicará á las islas Feroe, entrará en vigor tres meses después de su publicación en el *Boletín de las Leyes*, y derogará, á partir de esa fecha, toda legislación contraria á lo que en ella se dispone.

A partir de su vigencia, el art. 7.º, párrafo 1.º, de la Ley de 30 de Marzo de 1889 sobre aprendizaje se modificará en el sentido de que la duración del trabajo de los aprendices menores de diez y ocho años que

trabajen con patronos cuyas industrias se hallen sometidas á la presente Ley se ajustará, en lo sucesivo, á las disposiciones de esta última.

Art. 22. Las peticiones de revisión de la presente Ley deberán presentarse lo más tarde en la legislatura ordinaria del año 1910.

ESTADOS UNIDOS (MISSOURI).

Ley de 29 de Mayo de 1899 sobre higiene en las tahonas y duración del trabajo en las mismas.

Artículo 1.º Ningún obrero podrá ser obligado, autorizado ni admitido á trabajar en una tahona, pastelería, confitería ú otro establecimiento de este género, durante más de seis días á la semana, computándose ésta desde un momento preciso, en la tarde del domingo, al momento correspondiente del sábado de la misma semana. Podrá omitirse esta regla en domingo durante el tiempo necesario para la preparación de la levadura destinada al trabajo de la noche siguiente. Ningún obrero menor de diez y seis años podrá trabajar en una tahona entre nueve de la noche y cinco de la mañana.

Art. 2.º Todas las habitaciones y los edificios ocupados por tahonas, pastelerías ó confiterías deberán estar provistas de cañerías y tuberías que aseguren la limpieza de los locales.....

Art. 3.º (Conservación de la harina.)

Art. 4.º (Dormitorios: condiciones que deben reunir.)

Art. 5.º Ningún patrono podrá, á sabiendas, obligar, autorizar ó admitir al trabajo á un obrero que padezca tisis pulmonar, escrófula ó enfermedades contagiosas de la piel, y todos los que elaboren ó manipulen los productos de la panificación deberán observar, durante el trabajo, la limpieza necesaria.

Artículos 6.º y 7.º (Disposiciones penales: El Comisario del Trabajo, queda encargado de hacer cumplir la presente Ley.)

Art. 8.º En todas las tahonas ó confiterías deberá fijarse un ejemplar de la presente Ley.

ESTADOS UNIDOS (NUEVA YORK).

Ley de 13 de Mayo de 1897 relativa al trabajo.

Artículo 8.º—Panaderías y confiterías.

Art. 110. Horas de trabajo en las panaderías y confiterías:

Los obreros no podrán ser obligados ni autorizados á trabajar en una panadería, pastelería ó fábrica de dulces durante más de sesenta horas

por semana, ni más de diez al día, á no ser para que la jornada del último día de trabajo resulte más corta, ni durante mayor número de horas por semana que la suma del promedio de diez al día, con el fin de compensar aquellos en que el obrero no trabaje.

Art. 116. (Condiciones higiénicas que deben reunir los locales destinados á la fabricación del pan, etc.)

ESTADOS UNIDOS (PENNSYLVANIA).

Ley de 27 de Mayo de 1897 sobre las tahonas.

Contiene prescripciones análogas á las del Estado de Nueva York. Prohíbe que los obreros trabajen en las panaderías, pastelerías y confiterías durante más de seis días á la semana, la cual se contará desde las seis de la tarde del domingo y terminará el sábado á la misma hora. No podrán trabajar en esta industria los menores de diez y ocho años, desde las nueve de la noche hasta las cinco de la mañana.

Las disposiciones higiénicas de esta Ley son idénticas á las contenidas en la del Estado de Nueva York.

III

Proyectos y proposiciones de Ley suprimiendo el trabajo nocturno ó limitando la jornada.

AUSTRIA

Proyecto de Ley relativo á la jornada de trabajo, á la limitación del trabajo nocturno, al descanso dominical y á la reglamentación del trabajo en las panaderías.

Artículo 1.º La jornada de trabajo de los obreros de ambos sexos ocupados en la fabricación y venta del pan no podrá exceder de diez horas, durante el transcurso de las cuales, así como en los casos á que hacen referencia los artículos 2.º, 4.º y 6.º, deberá concederse un descanso de una hora, por lo menos.

Art. 2.º Cuando los obreros trabajen de noche durante más de seis horas, la jornada de trabajo sufrirá una disminución proporcional, á saber:

- a) Seis horas de trabajo nocturno: jornada de trabajo de diez horas;
- b) Siete horas de trabajo nocturno: jornada de trabajo de nueve horas y media;
- c) Ocho horas de trabajo nocturno: jornada de trabajo de nueve horas.

Todo espacio de tiempo mayor de un cuarto de hora, en que el trabajo nocturno exceda de seis ó siete horas, se contará como una hora entera.

Art. 3.º Se considerarán como horas de noche las comprendidas entre las nueve de la noche y las cinco de la mañana.

Art. 4.º En establecimientos provistos de máquinas, en los cuales trabajen 10 obreros, por lo menos, y en los establecimientos donde el trabajo se efectúe á brazo, que empleen, por lo menos, 15 obreros, sólo se podrá trabajar de noche, de cada dos semanas, una, y por tandas.

En las fábricas de pan que dispongan de máquinas, la jornada de trabajo no podrá exceder de ocho horas, y los obreros, divididos en tandas, sólo podrán trabajar de noche, de cada tres semanas, una.

Art. 5.º En los trabajos preparatorios y de calentamiento de los hornos sólo podrán emplearse los obreros indispensables. El tiempo empleado en estos trabajos se contará en la jornada de trabajo.

Art. 6.º En los trabajos nocturnos no podrán emplearse mujeres ni

menores de diez y ocho años, y, en general, la jornada de trabajo de estas personas no podrá exceder de ocho horas.

Art. 7.º Entre la terminación del trabajo diurno y el comienzo del mismo deberá mediar un descanso no interrumpido, cuya duración será, por cada veinticuatro horas, la resultante de descontar de éstas las que componen la jornada legal de trabajo.

Art. 8.º En vísperas de domingos y días festivos, la jornada de los que no trabajen por turno podrá durar dos horas más.

Sólo podrán consentirse otros aumentos de la jornada de trabajo durante diez días al año; no excederán de dos horas al día, y dependerá su autorización del consentimiento de la representación obrera y del informe de las autoridades industriales.

Art. 9.º Las horas extraordinarias de trabajo nocturno se pagarán á doble precio de las diurnas, y las extraordinarias de día, una mitad más que las ordinarias.

Art. 10. La semana de trabajo constará, para todos los obreros, de seis días, y si el descanso dominical no proporciona un día entero de reposo, deberá concederse entre semana un descanso suplementario, el cual no podrá coincidir con los descansos que debe haber entre dos periodos de trabajo.

En Nochebuena, Pascua y Pentecostés deberá concederse un descanso mínimo de treinta horas, que no podrá contarse como descanso suplementario.

Art. 11. Las prescripciones del art. 88, a), de la Ley industrial se aplicarán á las panaderías. En todas ellas deberá estar expuesto un cuadro en el que consten la jornada de trabajo, las interrupciones del mismo y el día de descanso de cada obrero; las horas extraordinarias se anotarán con toda claridad en un calendario.

Art. 12. Las infracciones de los artículos 1.º al 10 se castigarán con multa á los patronos de 100 á 2.000 coronas, ó con prisión de diez días á tres meses, y, en caso de reincidencia, sólo con esta última pena.

Entenderá en estos asuntos el Juzgado del distrito.

Art. 13. Esta Ley entrará en vigor el mismo día de su promulgación.

Art. 14. Los Ministros de Comercio, Justicia é Interior quedan encargados del cumplimiento de la presente Ley.

BÉLGICA

Proposición de Ley sobre el trabajo de noche y descanso semanal en las panaderías y pastelerías (Cámara de los Representantes, 12 de Marzo de 1913).

Artículo 1.º Queda prohibido emplear á los obreros en el trabajo de las panaderías y pastelerías más de seis días por semana.

El día de descanso semanal será el domingo.

Art. 2.º Queda prohibido igualmente emplear á los obreros en el trabajo de las panaderías y pastelerías durante las horas comprendidas entre las nueve de la noche y las cinco de la mañana.

Art. 3.º Sin embargo, los obreros dedicados á confeccionar los pequeños productos de la panadería y la pastelería que se destinan á ser consumidos inmediatamente, podrán ser empleados en el trabajo los domingos y días de fiesta legal ó local, desde las dos de la madrugada, bajo reserva de que no se aumente la jornada usual de trabajo.

Art. 4.º En este caso deberá concedérseles el tiempo necesario para que cumplan, si así lo desean, sus deberes religiosos, así como un día ó medio día de descanso durante la semana, con el fin de sustituir el descanso suprimido ó reducido el domingo.

Art. 5.º Los artículos 13 á 20 de la Ley de 17 de Junio de 1905, serán aplicables á la investigación, instrucción y represión de las infracciones de la presente.

Art. 6.º Esta Ley entrará en vigor seis meses despues de su publicación.

FRANCIA

Proposición de Ley presentada á la Cámara de Diputados por M. Justin Godart.

Artículo 1.º Queda prohibida la fabricación del pan durante la noche, es decir, entre nueve de la noche y cinco de la mañana.

Esta prohibición se aplicará á todos los trabajos que directa ó indirectamente concurren á la fabricación del pan.

Art. 2.º Los Ayuntamientos, oídos los Sindicatos obreros y patronales, ó, á falta de Sindicatos, previa una informaeión cerca de los interesados, y previo informe favorable del Inspector del trabajo, podrán autorizar el trabajo nocturno durante la Canícula, por medio de acuerdo que deberá renovarse cada quince días,

Art. 3.º Cuando la calidad del pan así lo exija, los Consejos municipales podrán autorizar la preparación de las levaduras á partir de las cuatro de la mañana. El obrero encargado de este trabajo no podrá ser obligado á ejecutarlo más que una semana cada quince días.

Art. 4.º En caso de extraordinario aumento de trabajo, como el que se presenta con ocasión de las ferias, fiestas votivas, etc., los Ayuntamientos podrán conceder autorización, oído el parecer del Inspector del trabajo, para trabajar durante la noche precedente al día de fiesta.

Art. 5.º Los establecimientos, cualquiera que sea su importancia y el número de obreros empleados en ellos, en los cuales se fabrique pan, estarán sometidos á las Leyes de 9 de Septiembre de 1848 y 2 de Noviem-

bre de 1892, modificadas ambas por las de 30 de Marzo de 1900 y 12 de Junio de 1893.

Los Inspectores del trabajo estarán encargados de asegurar el cumplimiento de la presente Ley. Los acuerdos tomados en virtud de los artículos 2.º, 3.º y 4.º deben serles transmitidos por los Alcaldes en el plazo más breve posible.

Art. 6.º Los patronos que infrinjan personalmente, ó mediante el empleo de obreros, las disposiciones de la presente Ley ó de los Reglamentos dictados para su cumplimiento, serán castigados de conformidad con los artículos 26, 27, 28 y 29 de la Ley de 2 de Noviembre de 1892. Las penas previstas por estos artículos les serán aplicables.

Caso de reincidencia, el infractor perderá además, durante cinco años, los derechos de elegibilidad al Consejo de *prud'hommes*, Tribunal de Comercio, Cámara de Comercio y Consejo Superior del Trabajo.

No podrá ser objeto, durante el mismo tiempo, de ninguna distinción honorífica.

Art. 7.º La presente Ley sólo entrará en vigor seis meses después de la fecha de su promulgación.

Durante los tres meses que precedan á la vigencia de la presente Ley, el *Diario oficial* la publicará el día 1.º de cada mes, con un aviso que recuerde su próximo cumplimiento.

Proposición de Ley presentada por M. Justin Godard (texto modificado por la Comisión).

Artículo 1.º Quedá prohibida la fabricación de pan y de pasteles durante la noche, es decir, entre nueve de la noche y cinco de la mañana.

Esta prohibición se aplicará á todos los trabajos que directa ó indirectamente contribuyen á la fabricación del pan y de pasteles.

Art. 2.º Los patronos que por sí, ó por medio de sus obreros, falten á las disposiciones de la presente Ley, serán castigados con arreglo á los artículos 26, 27, 28 y 29 de la Ley de 2 de Noviembre de 1892, siéndoles aplicables las penas previstas en estos artículos.

En caso de reincidencia, los infractores perderán durante cinco años el derecho á ser elegibles para el Consejo de *prud'hommes*, para el Tribunal de Comercio, para las Cámaras de Comercio y para el Consejo Superior del Trabajo.

No podrán ser objeto durante este tiempo de distinciones honoríficas.

Art. 3.º Los Inspectores del trabajo y los funcionarios de la Policía judicial quedan encargados de asegurar el cumplimiento de la presente Ley. Ésta entrará en vigor seis meses después de su promulgación.

GRAN BRETAÑA

Proposición de Ley, presentada por el Diputado Mr. Wilkie, limitando la jornada de trabajo en las panaderías.

El 28 de Febrero de 1911 fué presentada á la Cámara de los Comunes por Mr. Wilkie una proposición, cuyas líneas generales son las siguientes:

Ningún obrero podrá ser obligado ó autorizado á trabajar en un local donde se fabriquen pan, bizcochos, bollos ó pasteles, durante más de cuarenta y ocho horas por semana, ni más de ocho al día, salvo en casos de accidente ó de fuerza mayor.

Todos los obreros tendrán derecho á un descanso de una hora, el cual no podrá disfrutarse antes de la terminación de la tercera hora, ni después de terminada la cuarta hora de trabajo.

Éste podrá prolongarse, en la medida necesaria, en caso de accidentes ocurridos en la masa, en los hornos ó en las máquinas.

En caso de fuerza mayor, la jornada ó la semana de trabajo podrá prolongarse mediante autorización del Ministro del Interior. El procedimiento que deberá observarse será el ya establecido para las exenciones, en virtud de la Ley sobre fábricas y talleres.

A partir del 31 de Diciembre de 1911, los patronos panaderos deberán comunicar al Inspector-Jefe del trabajo el cuadro de las horas de trabajo realizadas en sus establecimientos. Este cuadro se expondrá igualmente en los locales donde se efectúa el trabajo. Las modificaciones que se introduzcan en dicho cuadro deberán ponerse en conocimiento del referido Inspector catorce días antes de ser aplicadas.

Cuando se trate de hacer frente á pedidos imprevistos, el trabajo podrá comenzar antes de la hora reglamentaria, con tal que el hecho se comunique veinticuatro horas antes al Inspector-Jefe del trabajo. Estas derogaciones sólo podrán concederse sesenta veces al año.

HOLANDA

Proyecto de Ley limitando la jornada de trabajo y el trabajo nocturno en la industria de panificación (1910).

Artículo 1.º La presente Ley entiende:

1) Por panaderías, los locales abiertos ó cerrados, anexos á un establecimiento en donde se fabrica pan, con excepción de aquellas habitaciones en las cuales se ejecutan trabajos que nada tienen que ver con la fabricación del pan;

2) Por trabajos de panificación, todos aquellos que se ejecutan en una panadería, con excepción de la custodia, limpieza, compostura de hornos ó de utensilios y conservación de edificios;

3) Por noche, el período de tiempo definido con mayor precisión en el artículo 8.º, y comprendido entre las ocho de la noche y las seis de la mañana.

Art. 2.º Queda prohibido el trabajo de panificación:

- a) En domingo;
- b) Por la noche;
- c) En los días siguientes á aquellos en que, según el art. 3.º, letras b) y c), se permite el trabajo de panificación durante las dos últimas horas de la noche.

Art. 3.º Queda permitido el trabajo de panificación:

- a) Los sábados, y en las condiciones previstas en el art. 5.º;
- b) Durante cinco días del año, y
- c) En otros días, cuando se hubiere obtenido para ello la autorización prevista en el art. 8.º

Art. 4.º En las panaderías cuyo propietario ó gerente pertenezca á la religión israelita, ó que se hallen bajo la inspección del rabino, regirán, en vez de las disposiciones de los artículos 2.º y 3.º, las contenidas en el presente, á saber:

El trabajo de panificación queda prohibido:

- a) Durante el sábado israelita;
- b) Por la noche.

Se permite el trabajo de panificación:

- a) En la noche que precede al sábado, desde las tres de la mañana hasta la terminación de aquella noche;
- b) En las condiciones del art. 5.º, durante la noche siguiente al sábado, ya sea entre el principio de esa noche y las dos de la mañana, ya sea desde las dos de la mañana hasta el final de aquella noche, quedando prohibido en el primer caso el trabajo de panificación durante las ocho horas siguientes;

c) Además, durante quince noches al año, y también durante cinco noches, en la forma indicada en la letra a); durante cuatro noches completas, y durante seis noches, en la forma expuesta en la letra b).

Las disposiciones de este artículo se aplicarán á aquellas panaderías cuyo propietario ó gerente eleve al Alcalde una solicitud expresando las razones á que hace referencia el párrafo 1.º, y sólo mientras duren estas circunstancias. La forma de la indicada solicitud la determinará el Ministro encargado del cumplimiento de la presente Ley. Cuando varias panaderías pertenezcan á la misma Empresa, la expresada solicitud servirá para todas ellas.

Art. 5.º El trabajo nocturno se permitirá en los casos b) y c) del artículo 3.º y b) y c) del art. 4.º, cuando el propietario ó gerente del establecimiento, con cuarenta y ocho horas de anticipación, por lo menos, así

lo comuniqué por escrito al Alcalde, bajo su firma y con la fecha del día, fijando en el local donde se ejecute el trabajo una copia de dicha comunicación. En ésta deberán expresarse los días y las horas durante los cuales ha de verificarse el trabajo.

El Ministro encargado del cumplimiento de la presente Ley redactará los formularios á que habrán de ajustarse dichos avisos.

Art. 6.º Fuera de lo dispuesto en los artículos 3.º y 4.º, el trabajo nocturno sólo podrá verificarse en las panaderías durante tres noches al año.

De esta autorización no podrá hacerse uso en aquellas horas que coincidan con el domingo ó con el sábado israelita (en las panaderías á que alude el art. 4.º), y siempre á condición de que el propietario ó gerente del establecimiento remita con anterioridad al Alcalde un aviso escrito y firmado. Copia de este aviso se fijará en todos los locales donde se efectúen trabajos de panificación. El aviso indicará con toda precisión las horas en las cuales deba trabajarse, y estará concebido con arreglo á una fórmula redactada por el Ministro á cuyo cargo esté el cumplimiento de la presente Ley.

Art. 7.º Los Alcaldes tomarán nota de las solicitudes y avisos á que se hace referencia en los artículos 4.º, 5.º y 6.º, y remitirán los datos al Inspector del Trabajo.

Art. 8.º El Consejo de la Panadería estará facultado para determinar, dentro de su jurisdicción:

- a) Que la noche empiece á las ocho ó á las diez;
- b) El número de días durante los cuales podrá efectuarse el trabajo, según el art. 3.º, c), en las dos últimas horas de la noche, no pudiendo exceder de cinco el expresado número.

Cuando el Consejo de la Panadería no haya hecho uso de la facultad que le concede el párrafo a), se empezará á contar la noche á partir de las nueve.

Art. 9.º Las disposiciones de los artículos 2.º y 4.º no se aplicarán á los propietarios ó gerentes de establecimientos que, sin auxilio ajeno, efectúen trabajos, siempre que, el Consejo citado de la jurisdicción declare que no ve en ello perjuicio alguno para los intereses de los demás. Esta declaración será válida durante un año, y puede ser anulada por el Consejo que la hizo cuando se demuestre que trabajan en el establecimiento otras personas además del propietario ó gerente.

Art. 10. Los acuerdos tomados por el Consejo de la Panadería, con arreglo al art. 8.º, entrarán en vigor cuando su notificación se haya hecho en la forma prescrita por el Ministro encargado del cumplimiento de la presente Ley. De todos los acuerdos mencionados en el párrafo anterior, así como de las resoluciones aludidas en el art. 9.º, deberá remitir el Consejo copia al Alcalde y al Inspector del Trabajo.

Art. 11. La composición, jurisdicción, facultades y obligaciones de los Consejos de la Panadería, citados en la presente Ley, serán objeto de una Ley especial.

Art. 12. El propietario ó gerente de un establecimiento cuidará de que no se cometan en él infracciones á lo dispuesto en la presente Ley. La misma obligación tendrán los empleados que reciban este encargo del patrono ó gerente.

Se supondrá que el patrono ó gerente y los empleados han cumplido con sus deberes, cuando demuestren que han dado las instrucciones oportunas, que han facilitado los medios necesarios y que han tomado las medidas conducentes á evitar las infracciones.

Art. 13. Las personas ocupadas en un establecimiento, en el cual se ejecutan trabajos de panificación, están obligadas á facilitar informes á las personas que tengan á su cargo la comprobación de actos ilegales relacionados con la presente Ley.

Art. 14. Los Inspectores del trabajo desplegarán, bajo las órdenes del Ministro encargado de la presente Ley, toda la actividad necesaria para el cumplimiento de la misma.

Art. 15. Las infracciones á los artículos 12 y 13 se castigarán con prisión durante catorce días, á lo sumo, ó con multa que no exceda de 75 florines.

En caso de reincidencia en los siguientes años, la multa y los días de prisión podrán duplicarse.

Al infractor se le aplicará una pena especial por cada obrero y por cada día en el cual se hayan ejecutado trabajos de panificación contra lo dispuesto en esta Ley.

Art. 16. De la investigación de los hechos que castiga el art. 15 quedan encargadas, además de las personas nombradas en el Código penal, la guardia civil, los funcionarios de Policía y los de la Inspección del trabajo.

Art. 17. Los funcionarios mencionados en el artículo anterior tendrán acceso á todas las panaderías.

Los guardas rurales, los guardias civiles cuya categoría no llegue á oficial y los funcionarios de la Policía que no sean Comisarios ó Inspectores, necesitarán, cuando no tengan libre acceso por otras razones, de orden escrita del Alcalde ó del Juez para penetrar en las panaderías. Si á estos funcionarios se les negase la entrada, deberán procurársela á la fuerza.

En las panaderías que á la vez son habitaciones, ó que sólo tienen acceso por habitaciones, sólo podrán penetrar, contra la voluntad del habitante, exhibiendo una orden escrita del Alcalde ó del Juez. Se levantará acta de la violación del domicilio, entregándose una copia al dueño de éste dentro de las veinticuatro horas siguientes.

Art. 18. Los funcionarios mencionados en el art. 16 deberán guardar secreto acerca de los procedimientos industriales que lleguen á su conocimiento, por virtud de sus funciones, siempre que esto no sea contrario á esta ó á otra Ley.

El funcionario que falte á lo dispuesto en el párrafo anterior será cás-

tigado con prisión hasta seis meses ó con multa hasta 600 florines, con privación del empleo ó sin ella.

El que sea culpable de la violación del secreto profesional será castigado con prisión hasta tres meses ó multa hasta de 300 florines.

El castigo sólo se impondrá á petición del dueño ó gerente del establecimiento.

Art. 19. Se considerarán como infracciones todos los actos castigados por la presente Ley, con excepción de los enumerados en los párrafos 2.º y 3.º, que se considerarán como delitos.

Art. 20. Todos los documentos, solicitudes y autorizaciones que se hagan en virtud de la presente Ley estarán exentos de timbre y registro y se expedirán gratuitamente.

Los formularios para las declaraciones á que hace referencia el artículo 4.º, para los avisos aludidos en el art. 5.º y para las comunicaciones mencionadas en el art. 6.º, se facilitarán gratuitamente por las Autoridades municipales á los propietarios ó gerentes de los establecimientos de panificación.

Art. 21. Esta Ley se denominará Ley sobre panadería.

Art. 22. Esta Ley entrará en vigor el día que se determine, siempre que sea posterior en seis meses á la fecha de su promulgación.

Proyecto de Ley creando Consejos de la Panadería.

1) Composición de los Consejos:

Artículo 1.º En todas las provincias, así como en aquellas localidades que se determine, se creará un Consejo de la Panadería, cuyo domicilio se determinará en la orden de creación.

Art. 2.º El Consejo se compondrá:

- a) De un Presidente y de un sustituto;
- b) De un cierto número de Consejeros, con sus correspondientes sustitutos.

El número de individuos de cada Consejo se fijará en cada caso, y serán elegidos por mitad de entre los patronos y los obreros.

Por patronos se entenderá á los propietarios ó gerentes de establecimientos destinados á la fabricación del pan, y por obreros á las personas que, á cambio de una remuneración, trabajan en estos establecimientos.

Art. 3.º Los Consejos podrán tener un Secretario, nombrado por el Gobierno, con el sueldo que éste determine.

El Gobierno podrá separar libremente á estos funcionarios.

2) Nombramiento de los Consejeros y de sus suplentes:

Art. 4.º Los Presidentes de los Consejos de Panadería serán nombrados por el Gobierno de entre los funcionarios de la Inspección del Trabajo.

Art. 5.º Los Consejeros patronos y obreros, así como sus suplentes, serán nombrados por las Diputaciones provinciales.

Art. 6.º Podrán ser nombrados Consejeros y suplentes todos los ciudadanos holandeses que, disfrutando de sus derechos políticos, hayan cumplido los veinticinco años, hayan trabajado como patronos ó como obreros con seis meses de anterioridad en la jurisdicción del Consejo, y tengan su domicilio en esta misma jurisdicción.

No podrán ser nombrados:

1.º Los que, por virtud de sentencia firme, hubiesen perdido el derecho de sufragio, mientras dure esta incapacidad;

2.º Los quebrados, mientras dure esta situación;

3.º Los que hubieren perdido la libre disposición de sus bienes mientras dure esta situación;

4.º Los condenados á prisión por seis ó más meses, mientras no extingan la pena.

Art. 7.º Los patronos y obreros que, según el artículo anterior, son elegibles como Consejeros y suplentes, podrán designar á otros patronos y obreros para formular la dicha propuesta de Consejeros y suplentes. Estos Delegados elevarán la propuesta á la Diputación provincial.

Los patronos sólo podrán elegir patronos, y los obreros sólo podrán elegir obreros, al hacer la propuesta de Consejeros.

Artículos 8.º á 11 inclusive. (Listas de electores patronos y obreros, forma del nombramiento de los Consejeros, provisión de vacantes, etc.)

3) (Separación y sustitución de los individuos que forman los Consejos de la Panadería) (artículos 12 á 15).

4) Funcionamiento de los Consejos:

Art. 16. Los Consejos de la Panadería deberán informar á los Ministros y á las Administraciones provinciales y municipales acerca de todos los asuntos referentes al trabajo en la industria de panificación, y contribuir á que se cumplan los Reglamentos dictados acerca del mismo.

Art. 17. (Sustitución de los Consejeros por sus suplentes y del Presidente por su sustituto.)

Art. 18. Los Consejos se reunirán cuantas veces lo estime necesario el Presidente, así como cuando lo solicite por escrito la tercera parte de los individuos que los forman.

Artículos 19 á 25. (Funcionamiento de los Consejos, sesiones, etc.)

5) Disposiciones varias:

Artículos 26 á 31. (Dietas de los Consejeros, locales para su reunión, etcétera.)

6) Disposiciones penales:

Artículos 32 á 37. (Penas impuestas á los patronos, obreros y Consejeros de ambos grupos por faltas é infracciones á la presente Ley.)

APÉNDICE TERCERO

Bibliografía.

BIBLIOGRAFIA ⁽¹⁾

I. Tratados generales.

- * **Annuaire de Législation du Travail.** — Bruselas, 1897-1912.
- * **Conrad (J.).** *Handwörterbuch der Staatswissenschaften*; 8 vols. — Jena, 1909-1911.
- * **Elster** *Wörterbuch der Volkswirtschaft*; 2 vols. — Jena, 1911.
- * **Gide (Ch.).** *Cours d'Économie politique.* — Paris, 1911.
- * — *Économie sociale.* — Paris, 1912.
- * **Noseda (Prof. E.).** *Nuovo codice del lavoro. Manuale de legislazione sociale italiana.* — Milán, 1913.
- * **Philippovich (E. von).** *Grundriss der Politischen Oekonomie*; 3 vols. — Tübinga, 1905-1907.
- * **Pic (P.).** *Traité élémentaire de Législation industrielle: Les Lois ouvrières.* — Paris, 1912.
- * **Schmoller (G.).** *Grundriss der Allgemeinen Volkswirtschaftslehre*; 2 vols. — Leipzig, 1904-1908.
- * — *Principes d'économie politique*; 5 vols. — Paris, 1905-1908.

II. El problema social.

- Allmann (O.).** *Geschichte der deutschen Bäcker- und Konditorbewegung*; 2 vols. — Hamburgo, 1910.
- Arnold.** *Das Münchener Bäckergewerbe (Münchener volkswirtschaftliche Studien, herausgeg. von Brentano und Lotz).* — Stuttgart, 1895.
- Badtke (Walther).** *Zur entwicklung des deutschen Bäckereigewerbes.* — Jena, 1906.
- Barberet (J.).** *Le travail en France. Monographies professionnelles*; vol. 1.º: «Boulangers». — Paris, 1886.
- Bebel (A.).** *Zur Lage der Arbeiter in den Bäckereien.* — Stuttgart, 1890.

(1) Los libros señalados con un * se encuentran en la Biblioteca del Instituto.

Beitrag zur Lage der Bäckerei-arbeiter Berlins. Ortsverwaltung des Verbandes der Bäcker. — Berlin, 1900.

Benard (T. N.). *Les boulangeries coopératives, ou pas d'illusions.* — Paris, 1868.

* **Booth.** *Life and Labour of the people in London.* — Londres, 1903.

* **Bouteloup.** *Le travail de nuit dans la boulangerie.* — Paris, 1909.

Chambre syndicale des ouvriers boulangers de la Seine. *La Fraternelle: Assemblée d'ouverture de l'Ecole professionnelle.* — Paris, 1906.

Città di Torino. *Relazione della Commissione incaricata degli studi per l'abolizione del lavoro notturno dei pannattieri.* — Turin, 1902.

— *Memoria degli Esercenti Prestinai di Torino.* — Turin, 1905.

— *Gli operai panattieri e l'articolo 380 del Regolamento municipale d'Igiene a Torino.* — Turin, 1905.

— *Ordinanza e sentenza del Pretore urbano di Torino 16 sett. 1905.*

— *L'art 380 del Regolamento d'Igiene del Municipio di Torino.* — Turin, 1906.

Das Kommissionär. *Unwesen im Bäckergewerbe zu Berlin.* Ortsverwaltung des Bäckergewerbe. — Berlin, 1905.

Das Backergewerbe in der Entwicklung von Zwergbetrieben zu Grossbetrieben im das Ergebnis des Kampfes der Bäckerei-Arbeiter gegen das Kost und Logiswesen beim Arbeitgeber. *Verbands vorstand.* — Hamburgo, 1907.

Delamaxe. *Traité de la police.* — Amsterdam, 1729.

Der Bäckerstreik von Hamburg Altona Wandsbeck. *Welche Lehren ziehen wir aus diesem Kampfe?* — Hamburgo, 1898.

Die Jahresberichte der Kgl. Bayerischen Fabriken und Gewerbeinspectoren für das Jahr 1905.

Die Arbeits- und Wohnräume in Berliner Bäckereien. *Mit einem Anhang über den Arbeitswucher im Bäckergewerbe Berlin.* Agitations Kommission der Bäcker. — Berlin.

Die Arbeits- und Wohnräume in Berliner Bäckereien, veröffentlicht von der Agitations-Kommission der Bäckerei-Arbeiter. — Berlin, 1893.

Die Entwicklung des Verbandes der Bäcker und Berufsgenossen Deutschlands und die Lohnbewegungen und Streiks im Bäckergewerbe. — Hamburgo, 1900.

Die genossenschaftliche Brotproduction. *Zusammengestellt nach Unfragen unter den Arbeitern der Konsum- und Genossenschaftsbäckereien.* — Hamburgo-Eilbeck, 1903.

Die Lage der Bäckereiarbeiter Deutschlands: *Nach statistischen Erhebungen des Vorstandes des deutschen Bäckerverbandes im Januar 1904.* — Hamburgo, 1904.

Die Lage der Bäckereiarbeiter Deutschlands. *Nach statistischen Erhebungen des Deutschen Bäckerverbandes im Januar 1907.* — Hamburgo, 1907.

Die Münchener Bäcker Bewegung. *Die Entstehung der Organi-*

sation und ihre Entwicklung. — Munich, 1903.

Ein Notschrei der Bäckereiarbeiter Deutschlands Ergebnis der vom Verband der Bäcker und Verwufsgenossen Deutschlands aufgenommenen statistischen Erhebungen. Verbandsvorstand. — Hamburg, 1878.

Erhebung über die Arbeitszeit in Bäckereien und Konditoreien, veranstaltet im September 1892 Drucksachen der Kommission für Arbeitstatistik No. 1, 3 und 4. — Berlin, 1894.

Erster internationalen Kongress der Bäcker, Konditoren u. Verw. Berufsgenossen, abgehalten Stuttgart am 24. u. 25. August 1907. — Hamburg, 1907.

Fabian Tract No. 94 Municipal Bakeries 1900.

* **Gesetz betr. Kinderarbeit in gewerblichen Betrieben** vom 30. März 1903. Von Konrad Agahd und M. v. Schulz, Schriften der Gesellschaft für Soziale Reform. Heft 10. — Jena, G. Fischer, 1905.

* **Godart (J.)**. *Le travail de nuit dans les boulangeries: Rapport; Compte-rendu des discussions; Vœu adopté* (Association nationale française pour la protection légale des travailleurs, série 6). — Paris, 1910.

Goldschmidt (Conrad). *Bäcker- und Konsumvereine*. — Stuttgart und Berlin, 1910.

Grimm (Rob). *Zur Lage der Arbeiter in den Bäckereien der Stadt Basel*. — Berna, 1907.

Guy (Wm. A.). *The case of the Journeyment Bakers: a lecture on*

the evils of night work and long hours of labour. — London, 1848.

Hetzschold (Karl). *Die entblößte Schande der Gelben Gewerkschaft im Bäckergewerbe und ihre Väter und Ammen aus dem Innungslager*. — Hamburg, 1907.

Il lavoro notturno dei panatieri in Milano: risultato di un'inchiesta statistica e igienica (Pubbl. dell'Ufficio del Lavoro della Società Umanitaria, n° 14).

* **Inchiesta sul lavoro notturno dei fornai** (Pubbl. dell'Ufficio del Lavoro, serie B, n° 14). — Roma, 1906.

Jonge (G. d.). *Is afschaffing van nachtarbeit in het bakkers-bedrijf mogelijk?* — Amsterdam, 1898.

Käppler (H.). *Arbeitsverhältnisse der Müller Deutschlands*. — Altenburgo, 1891.

Lambert. *L'organisation de la boulangerie en France*. — Paris, 1900.

Lambrechts (Hector). *Quelques notes pour contribuer à l'éducation professionnelle des patrons boulangers*. — Hasselt, 1906.

* **Lexis**. *Gewerkvereine und Unternehmerverbände in Frankreich* (Schriften d. Verein für Socialpolitik. Bd. XVII). — Leipzig, 1879.

Lohn und Arbeitsverhältnisse der Bäckereiarbeiter Leipzigs. — Leipzig, 1904.

Lohn und Arbeitsverhältnisse der Bäckereiarbeiter Kiels und Umgegend. — Kiel, 1895.

* **Marx (K.)**. *Das Kapital*. Tomo I. — Hamburg, 1903.

Mience. *Proposition de Loi tendant à l'interdiction du travail de nuit de la boulangerie.*—Lille, 1911.

* **Ministère du Travail et de la Prévoyance sociale:** *Conseil Supérieur du Travail:* Session de 1911. Le travail de nuit dans la boulangerie. Rapport de M. Cleuet au nom des membres ouvriers de la Commission permanente. Rapport de M. L. Soulé au nom des membres patrons de la Commission permanente.—Paris, 1911.

* **Ministère du Travail.** *Annuaire statistique de la France pour 1906.*—Paris, 1907.

* **Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio.** *Abolizione del lavoro notturno nell'industria della panificazione: Legge 22 Marzo 1908, n° 105, e relazioni parlamentari al disegno di Legge presentato dal Ministro d'Agricoltura, Industria e Commercio, Cocco-Ortu, di concerto, col Presidente del Consiglio, Ministro dell'Interno, Giolitti.*—(Supplemento al «Bolletino dell'Ufficio del Lavoro».)—Roma, 1908.

Neuburg. *Zunftgerichtsbarkeit und. Zunftverfassung in der Zeit vom 13.-16. Jahrh.*—Jena, 1880.

Njmtzki (Dr.). *Die Ueberwindung der Getreidebrot-Krisis durch ländliche Bäckereigensenschaften.*—Berlin, 1907.

* **Picavet (M.).** *Le travail de nuit chez les boulangers.*—Reims, 1910.

I Congresso generale dei lavoratori prestinai d'Italia.—Brescia, 1888.

IV Congresso dei lavoratori panattieri e affini. Genova, 1902.—Milan, 1902.

V Congresso nazionale dei lavoratori dell'Arte bianca: Milano, 14-17 giugno 1906.—Milan, 1907.

VI Congresso nazionale della panificazione, tenuti in Milano nei giorni 19-22 Agosto 1906.—Milan, 1907.

Protokolle der Generalversammlungen des Verbandes der Bäcker.—Mainz, 1901.

Reichlin (Aug.). *Die Brotversorgung der Stadt Basel un besonderer Berücksichtigung des Bäckergewerbes.*—Aarau, 1912.

* **Rivet (H.).** *Boulangeries coopératives en France.*—Paris, 1904.

Rocquigny (V^{te} de). *Une enquête sur les boulangeries coopératives rurales.*—Paris, 1899.

Rohrscheidt (K. von). *Vom Zunftzwange zur Gewerbefreiheit.* Berlin, 1898.

Savaceno (S.). *La Leggi sul riposo settimanale e festivo e sull'abolizione del lavoro notturno dei fornai espiegate al popolo.* (Testo ufficiale, commento, circolari, sentenze, elenco delle industrie soggette o meno al riposo obbligatorio.—Catania, 1909.

Seidl. *Ergebn. d. statist. Erhebungen im Backereigewerbe.*—Munich, 1890.

Schmoller. *Zur Geschichte der deutschen Kleingewerbe im 19. Jahrhundert.*—Halle, 1870.

Schönberg. *Zur wirtschaftlichen Bedeutung des deutschen Zunftwesens im Mittelalter.* — Berlin, 1868.

Stenogr. *Protokoll der durch die Gewerkschaften Wiens einberufenen gewerblichen Enquete.* — Viena, 1892-93.

Teleky (L.). *Die Regierungs-*

vorlage eines Bäckerschutzgesetzes. Vortrag, gehalten in der Generalversammlung der österreichischen Vereinigung für gesetzlichen Arbeitsschutz. — Viena, 1912.

* **Untersuchungen** über die Lage des Handwerks in Deutschland (Schriften des Vereins für Sozialpolitik). 9 vols. — Leipzig, 1895-1897.

III. El problema sanitario.

Albrecht. *Handbuch der praktischen Gewerbehygiene.* — Berlin, 1896.

Arlidge. *The hygiene diseases and mortality of occup.* — Londres, 1892.

* **Bauer (Stephan).** *Gesundheitsgefährliche Industrien.* — Jena, 1903.

* **Becker (Dr. L.).** *Lehrbuch der ärztlichen Sachverständigen-Tätigkeit für die Unfall- und Invaliditäts-Versicherungs-gesetzgebung.* — Berlin, 1907.

Bericht d. allg. Arb. Krankenkasse im Wien. — 1893.

Chausende. *Mal des confiseurs.* Thèse. — Lyon, 1889.

Dammer. *Handbuch der öffentlichen Gesundheit. Artikel «Müllerei».* 1891.

Dietrich (Josef). *Der Kampf um den wöchentlichen Ruhetag im Bäcker und Konditor Gewerbe Deutschlands Verbandsvorstand.* — Hamburg, 1908.

Emmerich (Rudolf). *Das Bäckergewerbe vom hygienischen*

Standpunkt für den Beruf und die Konsumenten. Bericht über die 27. Versammlung des D. V. f. öffentliche Gesundheitspflege zu München. (Sonderabdruck aus der Deutschen Vierteljahrsschrift für öffentliche Gesundheitspflege; Bd. XXXV. Hef I.)

Hirt (Ludwig). *Die Staubinhalationskrankheiten.* — Breslau, 1871.

Klemperer. *Blutkrankheiten, Lehrbuch der inneren Medizin von V. Mering.* — Jena, 1895.

Layet. *Gewerbe-Pathologie und Gewerbe Hygiene.* — 1877.

Lesser. *Lehrbuch der Haut- und Geschlechtskrankheiten.* — Leipzig, 1892.

Lokale Statistik über sanitäre Verhältnisse in den Hamburg Altonaer Bäckereien. — Hamburg, 1904.

Neufville. *Lebensdauer u. Todesursachen 22 verschied. Stände u. Gewerbe.* — 1855.

Popper. *Lehrbuch der Arbeiterkrankheiten und Gewerbehygiene.* Stuttgart, 1882.

Ramazzini. *Abhandlung von den Krankheiten der Künstler und Handwerker, neu bearbeitet von S. Ackermann, Stendal bey Franzen u. Grosse.*—1780.

Spatz Rud. *Beiträge zur Mortalitätsstatistik der Gewerbekrankheiten.* Inaug. Dissert.—Nuremberga, 1887.

Seifert. *Die Gewerbekrankheiten der Nase und Mundrachenhöhle, Klinische Vorträge aus dem Gebiete der Otologie und Pharyngo-Rhinologie,* von Dr. Hang., 1. Bd., 7. Heft, G. Fischer.—Jena, 1895.

Varrentrapp. *Jahresber. über d. Verwalt. d. Medizinalwissens. von Frankfurt a. M.*—1860.

Waldo and Walsh. *Bread, Bakerhouses and bacteria.*—Londres, 1895.

Westergaard. *Lehre von der Mortalität und Morbidität; II Teil.* 1881.

* **Weyls** (Dr. Th.). *Handbuch der Arbeiterkrankheiten. Die Krankheiten der Bäcker,* von Dr. Epstein. Jena, 1908.

* **Zadek.** *Hygiene der Müller, Bäcker und Konditoren.*—Jena, 1896.

Ziegler. *Ueber die Wirkung der erhöhten Eigenwärme, Verhandlungen des Kongresses für innere Medizin, XIII Kongress zu München vom 2-5 April 1895.*—Wiesbaden, 1895.

IV. Articulos de revistas.

Aalberse. *Nacharbeit von bakkers (Kathol.-Soc. Weckbl).*—1908.

* **Amtliche Nachrichten des Reichsversicherungsamts.**—Berlin.

* **Arbeiterschutz und Soziale Kauferverbände.**—(Soziale Praxis, 1910-1911.)

Arbeiterschutz in den Bäckereien und Konditoreien im Großherzogtum Hessen.—(Deutsche Bäcker und Konditoren Zeitung. Hamburgo, 1909.)

Aulnis de Bourouill (J.). *De agitatie over den nachtarbeid der bakkersgezellen, in verband met de nitkomsten der beroepstelling van 1889.*—(De Economist, Jaarg. 47, 1898.)

Bäcker und Konditorenverhältnisse in Bayern, Baden und Württemberg.—(Deutsche Bäcker und Konditoren Zeitung. Hamburgo, 1909.)

Bäckereiverhältnisse in Posen.—(Deutsche Bäcker und Konditoren Zeitung. Hamburgo, 1909.)

* **Bäckerschutz in Auslande.**—(Soziale Praxis, 1911-1912.)

Beerensson (Adele). *Die Lage der Arbeiterinnen in den Berliner Schokoladen und Konfitürenfabriken.*—(Soziale Praxis, 1906-1907.)

Bertillon. *Morbidité et mortalité par professions.*—(Revue d'Hygiène, t. 13, 1891.)

* **Bouteloup (M.) et Descilleuls (A.).** *Le travail de nuit dans les boulangeries.* — (*Réforme Sociale*, 1910.)

* **Bouteloup.** *Le travail de nuit dans les boulangeries.* — (*Réforme Sociale*, 1910.)

* **Bulletin de l'Office international du Travail.** — Basilea, 1902-1913.

* **Das Verbot der Nacht Arbeit in den Bäckereien in Frankreich.** — (*Soziale Praxis*, 1911.)

Daszynski (Ignar). *Das Martyrium der Bäckereiarbeiter in Krakau* (Gewerkschaft, 1899).

Der Bankrott im Bäcker und Konditorengewerbe. — (*Deutsche Bäcker und Konditoren Zeitung*, Hamburgo, 1909.)

* **Der gesetzliche Arbeiterschutz in Bäckereien in Finnland.** — (*Soziale Praxis*, 1910-1911.)

Der Marimalarbeitstag der Bäcker. — (*Gewerkverein*, 1896.)

* **Der niederländdische Gesetzentwurf zur Unterdrückung der Nachtarbeit in den Bäckereien.** — (*Soziale Praxis*, 1910-1911.)

* **Der Schweizerische Arbeiterbund.** — (*Soziale Praxis*, 1910-1911.)

* **Die Abschaffung der Nachtarbeit in den Bäckereien in Frankreich.** — (*Soziale Praxis*, 1911-1912.)

* **Die Abschaffung der Nachtarbeit in der Konsumvereinsbäckerei in Pforzheim.** — (*Soziale Praxis*, 1910-1911.)

Die Arbeits und Wohnräume in Berliner Bäckereien. — (*Vorwärts*, 1893, N° 190.)

Die Ausführung der Beschlüsse der Reichskommission für Arbeiterstatistik. — (*Vorwärts*, 1893, N° 135.)

* **Die Bäckereiarbeiterbewegung.** — (*Soziale Praxis*, 1910-1911.)

Die Genossenschaftliche Selbsthilfe der Bäcker und die Konsumvereine. — (*Blätter f. Genossenschaftswesen* 1909.)

Die Lohnbewegungen in den Bäckereien und Konditoreien von München. — (*Deutsche Bäcker und Konditoren Zeitung*, Hamburgo, 1909.)

* **Die Misstände im Bäckergewerbe.** — (*Soziale Praxis*, 1910-1911.)

* **Die Tarifbewegung in Bäckergewerbe.** — (*Soziale Praxis*, 1910-1911.)

* **Die Zustände im Bäckergewerbe Englands.** — (*Soziale Praxis*, 1910-1911.)

* **Ein Bäckertarifvertrag mit Nacharbeitverbot.** — (*Soziale Praxis*, 1910-1911.)

Emmerich (Rud). *Das Bäckergewerbe vom hygienischen Standpunkte.* — (*Deutsche Vierteljahrsschr. f. öffentl. Gesundheitspflege*, 35. B.)

Font, en El Panadero Español. — Valencia.

Fox. *Industrial conditions and vital statistics of operative bakers.* — (*Economic Journ.*, Marzo 1884.)

* **Für das gesetzliche Verbot der Nachtarbeit in den Bäckereien Frankreichs.** — (*Soziale Praxis*, 1910-1911.)

* **Gich** (José Maria). *El trabajo nocturno de los obreros panaderos.* — (*Revista Social*, Febrero 1911.)

* **Gide** (Ch.). *Le consommateur au Conseil Supérieur du Travail.* — (*L'Emancipation*, 1911.)

Godart (J.). *Le travail de nuit dans la boulangerie et le rôle social du consommateur.* — (*Parlement et Opinion*, 1911.)

Glas (H.). *Aus der französischen Bäckerbewegung.* — (*Deutsche Bäcker und Konditoren Zeitung*, Hamburgo, 1909.)

Griffith (J. H.). *Overtime and night work.* — (*Banker's Magazine*, N. Y., 1911.)

Grunenberg. *Reform im Bäckergewerbe.* — (*Sociale Praxis*, 1905-1906.)

Hannover. *Die Krankh. d. Handwerker.* — (*Deutsche Klinik*, 1861. 5. Bd. 67.)

Hugo (C.). *Die Zustände in den englischen Bäckereien.* — (*Sozialdemokrat.*, 1.º Mayo 1894.)

Jürgensen (Chr.). *Der hygienische Bagesi*, Kopenhagen, 1895. — (*Hyg. Rdsch.*, 1896.)

* **La fabrication du pain dans les Coopératives.** — (*L'Emancipation*, 1911.)

Lankes (A.). *Das Bäcker und Konditorgewerbe.* — (*Die Neue Zeit*, 1909-1910.)

Lombard. *De l'influence des professions sur la durée de la vie.* — (*Ann. d'Hyg.*, 1835, v. 14.)

* **Lösser** (Fried.). *Die Nacharbeit in den Bäckereien.* — (*Soziale Praxis*, 1909-1910.)

* **Mattutat** (Hermann). *Nacharbeit und Ruhezeit im Bäckergewerbe.* — (*Sozialistische Monatshefte*, 1911.)

Mayer. *Ueber der Einfluss des Standes und Berufes auf die Lebensdauer.* (*Aerzt. Intelligenzblatt*, Sept. 1863, Munich. *Causatt's Jahresber.*, 7. Bd. 1864.)

Michels-Lindner (Gisela). *Boulangeries coopératives et municipales en Italie.* — (*L'Avenir Social*, 1905.)

— *De Volharding, Bäckergenossenschaft, Konsumverein und Krankenkasse in Haag.* — (*Schweiz. Blätter f. Wirtschafts und Soz. pol. Jhg.*, 15, 1907.)

Moeller. *Die Krankheiten und Unfälle im Bäckereigewerbe.* — (*Archiv für Unfallheilkunde*, red. v. Golebiewski, 1898.)

* **Oldenberg** (K.). *Der Maximalarbeitstag im Bäcker- und Konditoren Gewerbe.* — (*Schmoller's. Jahrb.*, 18., Bd., Heft. 3, 2, 1894.)

* **Platzhoft-Lejeune** (Ed.). *Die gesetzliche Beschränkung der Nacharbeit in den Bäckereien der Schweiz.* — (*Soziale Praxis*, 1909-1910.)

Rosenfeld. *Zur Gesundheitsstatistik der Berufe.* — (*Medizinische Reform*, Nr. 33, 1906.)

* **Sangro** (P.). *El trabajo industrial nocturno: El de las mujeres. El de los panaderos.* — (*España Social*, 1911.)

Savoie (A.). *Le travail de nuit dans les boulangeries.* — (*Vie Ouvrière*, 1911.)

Schmidt. *Ueber genossenschaftliche Brotproduktion.* — (*Sozialistische Monats-Hefte*, Jhg. 7, 1903.)

Schellenberg (H.). *Eine Gerstenprobe.* — (*Deutsche Landwirtschaft. Presse. Jun. 1872 - 9 Sept. 1903.*)

Schutz den Bäckerlehrlingen. — (*Der Jugendliche Arbeiter*, 1909, VIII, 1.)

* **Stieda (W.).** *Die Arbeitszeit im Bäckereie- und Konditoreigewerbe.* — (*Jahrbücher für Nationalökonomie*, III. F., Bd. V.)

Verviers (E.). *Bakkers-Nachtarbeit.* — (*Kathol.-Soc. Weekbl*, 1910.)

Von der Nachtarbeit im Bäckergewerbe. — (*Bäcker- und Konditor Zeitung*, 1911.)

Waldo (F. J.). *The Sanitation of places where food is stored and prepared; bakehouses.* — (*Journ. of the Sanitary Institut*, Abril, Londres, 1894.)

Wiedfeldt. *Müllerei- und Bäckereigenossenschaften in Deutschland und Frankreich.* — (*Handels Museum*, Bd. 13, 1898.)

Zur Lage der Arbeiter in den Bäckereien. — *Vorwärts*, n.º 223, 1890.

Zur frage der Nachtarbeit in den Bäckereien-Mitgeteilt von der Sozialen Käuferliga (Schweiz). — (*Ztschr. f. schweiz. Statistik*, 1911.)

INDICE

Páginas.

Antecedentes.....	1
-------------------	---

CAPÍTULO PRIMERO

INFORMACIÓN PRACTICADA POR EL INSTITUTO DE REFORMAS SOCIALES SOBRE EL TRABAJO NOCTURNO EN LA INDUSTRIA DE LA PANADERÍA

I. Cuestionario para la información.....	3
II. Resultados de la información.....	4
A. El trabajo en la panadería: Informe de la Sección 2. ^a técnico-administrativa.....	5
El problema de la supresión del trabajo nocturno en la panificación, operaciones de la panificación, su razón.....	5
Resultados de los cuestionarios en la parte técnica...	16
Datos suministrados por los Inspectores del Trabajo, referentes á la supresión del trabajo nocturno en la panadería.....	31
Información oral de obreros y patronos ante el Instituto.....	41
Observaciones de la Sección 2. ^a	42
Bases técnicas de la Ley.....	49
B. El trabajo en la panadería: Resultados de la información en la parte encomendada á la Sección 3. ^a técnico-administrativa.....	54
Detalle de las contestaciones recibidas al interrogatorio distribuido, clasificadas por provincias, municipios, y representación social de los informantes....	54
C. Información oral.....	93
Sección 3. ^a técnico-administrativa.....	93

	Páginas.
III. Varias notas	96
Congreso regional obrero de Valencia.....	98
V Congreso Nacional de la Federación de obreros panaderos de Madrid.....	98
Mitin de la Federación de Panaderos de Madrid (29 de Enero de 1911).....	99
Mitin de la misma Federación (25 Mayo 1913).....	100

CAPÍTULO II

MOVIMIENTO Á FAVOR DE LA PROHIBICIÓN DEL TRABAJO NOCTURNO EN LAS PANADERÍAS, Y LEYES QUE RIGEN ACERCA DE LA MATE- RIA EN LOS PRINCIPALES PAÍSES.

I. Caracteres del trabajo en la panadería.....	105
II. Reglamentación del trabajo en la industria de la panificación.	108
1. Leyes y Reglamentos generales	109
2. Leyes que suprimen el trabajo nocturno en la industria de panificación: su origen y desenvolvimiento.....	109
a) Noruega	110
b) Suiza: Cantón del Tessino.....	116
c) Italia.....	121
d) Finlandia	137
III. Los resultados de la Ley en Italia	138
IV. El movimiento á favor de la supresión del trabajo nocturno de los panaderos en otros países.....	140
Acción internacional.....	140
Alemania.....	143
Austria.....	143
Bélgica.....	144
Dinamarca.....	146
Francia.....	146
Grán Bretaña.....	154
Holanda.....	155

CAPÍTULO III

RAZONAMIENTO DE LAS BASES PARA UN PROYECTO DE LEY PRO- HIBIENDO EL TRABAJO NOCTURNO EN LA INDUSTRIA DE LA PANIFICACIÓN

I. Punto de vista general del problema.....	157
II. Punto de visto obrero.....	158

	Páginas.
III. Punto de vista del público.....	161
IV. Punto de vista de la industria.....	165
V. Conclusión general.....	166
VI. Prohibición del trabajo nocturno.....	166
VII. Jornada de trabajo.....	168
VIII. Excepciones.....	170
IX. Procedimiento para las excepciones.....	173
X. Inspección.....	173
XI. Sanciones.....	174
XII. Vigencia de la Ley.....	175
XIII. Trabajo de mujeres y niños.....	176
XIV. Ampliación gradual de la prohibición del trabajo nocturno..	176

APÉNDICE PRIMERO

VARIOS INFORMES ESPECIALES

I. Informes de Inspectores del trabajo.....	179
1. Informe del Inspector del trabajo de la 1. ^a región.....	179
2. Informe del Inspector del trabajo de la 6. ^a región.....	186
3. Informe del Inspector provincial del trabajo de Sevilla..	194
4. Informe del Inspector provincial del trabajo de Castellón.	196
II. Informes y manifestaciones de Corporaciones públicas, Asociaciones obreras y patronos.....	200
1. Cámara Oficial de Industria de la provincia de Madrid ..	200
2. Museo Social de Barcelona.....	202
3. Alcaldía Constitucional de Tarrasa.....	205
4. Varias Sociedades de obreros panaderos de Madrid.....	206
5. Federación de obreros panaderos de España.....	209
6. Informe de la Casa de los Sindicatos de obreros católicos de Madrid sobre el trabajo nocturno en las tahonas, pastelerías, etc.....	218
7. Obreros panaderos de Bilbao.....	220
8. Sociedad de obreros panaderos de Sevilla.....	221
9. Informe del Sr. Artiach, patrono panadero de Bilbao.....	221
10. Sr. González, patrono panadero de Alberique.....	234
11. Sr. del Río, patrono panadero de Madrid.....	235
12. Sr. Fernández, patrono panadero de Madrid.....	236

APÉNDICE SEGUNDO

LEGISLACIÓN EXTRANJERA

I. Leyes que prohíben el trabajo nocturno en la panadería.....	239
<i>Filandia:</i>	
Ley de 4 de Junio-22 de Mayo de 1908 sobre trabajo en las panaderías	239
<i>Italia:</i>	
Ley de 22 de Marzo de 1908 prohibiendo el trabajo nocturno en las panaderías.....	240
<i>Noruega:</i>	
Ley de 24 de Abril de 1905 limitando la duración del trabajo en las panaderías.....	242
<i>Suiza (Tessino):</i>	
Decreto de 3 de Julio de 1903 prohibiendo el trabajo nocturno en las panaderías y pastelerías.....	244
Reglamento para la aplicación del decreto de 3 de Julio de 1906	245
II. Leyes y Reglamentos referentes al trabajo en las panaderías.	248
<i>Alemania:</i>	
Ordenanza de 4 de Marzo de 1896 acerca del trabajo en las panaderías y pastelerías	248
Circular de 10 de Octubre de 1906	250
<i>Alemania (Baden):</i>	
Orden de 1.º de Octubre de 1906 acerca de la instalación y funcionamiento de las panaderías y pastelerías.....	250
<i>Austria:</i>	
Código industrial de 8 de Marzo de 1885	251
Orden del Ministro de Comercio, de acuerdo con el del Interior, dictada el 17 de Junio de 1898	251
<i>Hungría:</i>	
Ley XVII, de 1884, sobre la industria.....	252
<i>Canadá:</i>	
Ley de 11 de Mayo de 1911 modificando la Ley de 1900 sobre tiendas y almacenes.....	252
<i>Dinamarca:</i>	
Ley 17, de 1906, sobre trabajo en panaderías y pastelerías.	252
<i>Estados Unidos (Missouri):</i>	
Ley de 29 de Mayo de 1899 sobre higiene en las tahonas y duración del trabajo en las mismas.....	258

<i>Estados Unidos (Nueva York):</i>	
· Ley de 13 de Mayo de 1897 relativa al trabajo.....	258
<i>Estados Unidos (Pennsylvania):</i>	
Ley de 27 de Mayo de 1897 sobre las tahonas.....	259
III. Proyectos y proposiciones de Ley suprimiendo el trabajo nocturno y limitando la jornada.....	260
<i>Austria:</i>	
Proyecto de Ley relativo á la jornada de trabajo, á la limitación del trabajo nocturno, al descanso dominical y á la reglamentación del trabajo en las panaderías...	260
<i>Bélgica:</i>	
Proposición de Ley sobre el trabajo de noche y descanso semanal en las panaderías y pastelerías (Cámara de los Representantes, 12 de Marzo de 1913)	261
<i>Francia:</i>	
Proposición de Ley presentada á la Cámara de Diputados por M. Justin Godart.....	262
Proposición de Ley presentada por M. Justin Godard (texto modificado por la Comisión).....	263
<i>Gran Bretaña:</i>	
Proposición de Ley, presentada por el Diputado Mr. Wilkie, limitando la jornada de trabajo en las panaderías.	264
<i>Holanda:</i>	
Proyecto de Ley limitando la jornada de trabajo y el trabajo nocturno en la industria de panificación (1910) ...	264
Proyecto de Ley creando Consejos de la Panadería	268

APÉNDICE TERCERO

BIBLIOGRAFÍA

I. Tratados generales	273
II. El problema social	273
III. El problema sanitario.....	277
IV. Artículos de revistas.....	278