

DICTAMEN

DE LA

COMISIÓN INVESTIGADORA

DEL

PRECIO DEL PAN



MADRID
IMPRENTA MUNICIPAL

1914

AYUNTAMIENTO DE MADRID

DICTAMEN

DE LA

COMISIÓN INVESTIGADORA

DEL

PRECIO DEL PAN



MADRID
IMPRENTA MUNICIPAL

1914

Constitución y funcionamiento de la Comisión.

SEÑORES DE LA COMISIÓN

Alvarez Arranz (Presidente).—Sanchez Anido.—Escobar.—Vallejo.—Diez González.—Asensio.—G. Quejido.

Ponentes de este dictamen.

Sres. Alvarez Arranz.—Escobar.—Asensio.

La labor que nos fuera impuesta ha llegado a su fin.

Y al reflejar en este nuestro dictamen las impresiones que recogieramos, los juicios que el estudio del problema del precio del pan nos inspirara, queremos empezar haciendo la salvedad que impone el carácter de la Comisión, la finalidad que persiguiera en relación con las causas que su nombramiento motivara. No somos una Comisión ejecutiva que venga a resolver aquel problema de tanto tiempo planteado; somos Comisión investigadora, de carácter informativo, que entenderá haber cumplido su misión si a la resolución de la cuestión debatida consigue aportar fielmente datos por una parte y por otra, la impresión recibida de la industria, no a través de cálculos, teorías y suposiciones, sino en el mismo terreno donde se desenvuelve y desarrolla.

Es probable, casi seguro, que hasta ahora no se haya llegado al estudio de la cuestión a que nos habremos de referir en la forma y condiciones en que la Comisión lo hiciera. Lo decimos porque no significa mérito alguno para ésta, porque obedece exclusivamente a que, nombra la a requerimientos del Sindicato de la Panadería, se ha podido permitir hacer comprobaciones e investigaciones, que de otra suerte no hubieran podido realizarse, las cuales no podían eludir los fabricantes, sirviendo para orientarnos, no por referencias ni datos de segunda mano, sino por la vida de la discutida industria, por la sensación personal que nos produjera.

¿Cómo nació esta Comisión? ¿Cómo fué designada? Digámoslo, para que al mismo tiempo que queda establecida la personalidad que circunstancialmente y de momento podemos ostentar, refresquemos el recuerdo de lo que siendo pasado debe estar tan presente, que es el punto de arranque de lo últimamente acaecido.

El reparto de pan a domicilio, que, según antigua costumbre, se venía haciendo, fué suprimido por los fabricantes en el mes de abril último. Los repartidores, desposeídos de su medio de vida, protestaron ruidosa y airadamente, entre la simpatía del vecindario, que se veía también privado de un servicio al que se hallaba cómodamente habituado. Los fabricantes razonaban su actitud diciendo que el premio que daban a los repartidores venía a mermar sus beneficios, si no llegaba hasta representar una pérdida en el negocio que explotaban.

Pretendió el Alcalde algo que velando por los intereses del público debía intentar: que el beneficio que para el fabricante suponía la supresión del reparto llegase al consumidor.

Tan generosos propósitos se estrellaron ante la actitud de los fabricantes, quienes abiertamente se negaron a toda baja en el precio del pan, dando lugar al conflicto que por entonces estallara y que quedara sin resolver, que se mantuviera en pie para volver a presentarse con todos sus caracteres de molestia para el vecindario en el momento que menos se esperase.

Antes de que el conflicto del mes de abril se presentara con los tonos de su período más álgido, los fabricantes de pan, pretendiendo justificar o explicar su actitud, solicitaron del Sr. Alcalde Presidente el nombramiento de una Comisión compuesta de representantes de distintos Centros para que investigara el precio del pan y emitiera informe acerca de la crisis por que atravesaba la industria

panificadora. En el mismo escrito precisaban ya las entidades que debían designar sus representaciones, como el Círculo de la Unión Mercantil e Industrial, Cámara de Comercio, Cámara de la Industria, Casa del Pueblo y un Profesor de la Escuela de Comercio con carácter de Contable, las cuales, en unión de los Concejales que fueran designados por el Sr. Alcalde, harían ese estudio.

Requeridas las entidades aludidas, nombraron a D. Antonio G. Escobar, D. Pedro Díez González, D. Antonio Gómez Vallejo, D. Antonio García Quejido y don Ramón Asensio Bourgón, y la Alcaldía, a D. José Sánchez Anido y D. José Alvarez Arranz como Concejales y Teniente Alcalde, respectivamente, y además al Sr. Alvarez Arranz como Presidente de la Comisión dictaminadora.

No debía la Comisión funcionar en momentos de anormalidad, y por eso no inició sus tareas hasta que aquellas circunstancias pasaron.

El Sr. Alcalde ofreció a la Comisión para su funcionamiento en debidas condiciones, todos los elementos de la Casa municipal, sus empleados, sus laboratorios, sus oficinas, delegando en ella su autoridad moral al objeto para que se había constituido, en la confianza de la imparcialidad absoluta de los que aceptaban cargo tan honroso como delicado, en pro de los intereses generales de Madrid, cuyas fuerzas vivas representan.

Constituída la Comisión en 5 de mayo, planteóse a sí misma una cuestión. ¿Cuál era el alcance de la misión que le estaba encomendada? ¿Habría de limitarse a decir si el estado actual de la industria panadera era de esplendor o ruina, o por el contrario extendía su investigación a las causas del estado actual, aportando a la resolución del problema sus juicios e impresiones?

No hubo la menor duda; la cuestión apenas planteada quedó resuelta. La Comisión entendiera que no cumplía con los deberes que su carácter la trazaba de haberse detenido en la presentación de números y cifras, sin ahondar en las causas que los produjeran y sin exponer aquellas impresiones que naturalmente el estudio de la cuestión había de sugerirle.

Comenzó su labor recabando relación de las fábricas de pan para hacer una división de éstas, atendidas las clases que elaboraban y la producción que tenían.

Excluida de la investigación la fábrica de la Compañía Madrileña de Panificación, que no solamente no se avino a ella, sino que se negó a aceptar la que se le propusiera, la Comisión redactó un cuestionario comprensivo de todos los extremos que necesitaba averiguar, en los cuales pudiera considerarse que se asentaba la industria: capital, trabajo, primeras materias, gastos generales y especiales, etc., etcétera. La Comisión no despreció elemento alguno, ni detalle, por insignificante que fuera, que pudiera servirle de elemento de juicio.

Aun así, no quiso empezar el estudio que se propusiera sin que en esta primera parte fuera ilustrada por los propios fabricantes. Citó a los Presidentes del Sindicato de la Panadería y de «La Campiña Triguera», dióles a conocer el programa de cuestiones, escuchó sus observaciones, adicionando las que hicieran, y entonces, convencida la Comisión de que tenía planteada la cuestión en sus términos verdaderos, penetrada de que no escaparía a su investigación nada que pudiera influir en el problema debatido, obtenido el asentimiento de los aludidos representantes, quienes se mostraron conformes con el cuestionario base del estudio y base en definitiva de las conclusiones a que había de llegarse, empezó a recorrer el camino que la conduciría al momento en que nos encontramos. Los Presidentes del Sindicato y de «La Campiña», en prueba de su conformidad, suscribieron el acta de la reunión que celebró la Comisión el día 27 de mayo último,

El estudio de la cuestión así planteada no podía ser todavía el más completo ni abarcar todos los elementos necesarios para impresionar con precisión y exactitud; al estudio teórico, había de corresponder un estudio en la práctica, en la vida y desarrollo de la misma industria de la panadería.

Se acordó la visita a las fábricas, y en la imposibilidad de hacerla extensiva a todas las establecidas, por el mucho tiempo que hubiera sido necesario y por la inutilidad que supondría, ya que las fábricas similares o análogas habían de ofrecer lógicamente los mismos datos y resultados, eligió una de cada uno de los grupos formados, de grande, media y pequeña elaboración, de pan candéal, de pan francés y de pan de Viena, de las de dos y tres de estas elaboraciones, de las que pertenecen al Sindicato y de las que no forman parte de él, llegando a visitar 16 de ellas, a todas las cuales se les anunció previamente la visita y se les envió el cuestionario, para indagar cuanto afectaba a cada una. La Comisión tiene en su poder las actas levantadas en cada fábrica, con la garantía de la firma del fabricante.

Además de estas visitas, la Comisión presenció, una por una, todas las operaciones de la elaboración en cuatro fábricas, desde el peso de las primeras materias hasta el recuento del pan obtenido. Vivimos la vida de la industria y de la producción veinte y veintidós horas en cada una de ellas, acompañados por funcionarios del Laboratorio municipal, cuyo auxilio requerimos.

Al mismo tiempo anunciamos en la prensa diaria de mayor circulación una información pública queríamos, recoger cuantos datos se nos pudieran proporcionar, oír todas las observaciones que se nos quisieran hacer, escuchar las quejas del vecindario y las indicaciones, tanto de los proveedores de primeras materias, como de los que habitualmente se dedican a las operaciones de la industria. Y lo decimos con sentimiento, nos produce cierto pesar recordarlo: ninguna entidad, ni una sola persona, ha acudido a nuestro amplio requerimiento, para mayor esclarecimiento del asunto.

Así planteamos la cuestión para estudiarla; en estos términos la hemos estudiado. Y a ello responden las impresiones que vamos a dejar consignadas en este dictamen.

Impresión de la industria.

La visita a la mayor parte de las fábricas que al azar elegimos entre los distintos grupos nos produjo un efecto deplorable. No podemos sustraernos al impulso de referir algo de lo mucho que vimos, un poco de lo que ante nuestra vista ocurriera, y que servirá para dar idea, aunque imperfecta, de la vida de la industria que examinamos.

Faltos los locales de condiciones de higiene, los obreros se hacinan en pequeñas estancias; las harinas se conservan en habitaciones reducidas, hasta en pasillos oscuros, y apilados los sacos formando altas trincheras, la falta de aireación y el exceso de peso ha de hacer que fermenten los colocados en las capas inferiores.

El operario a quien hemos visto llegar luciendo buen porte, limpio y cuidadoso en sus vestidos, se transforma a poco de entrar en la fábrica; es bien pronto aligerado de la mayor parte de su ropa, casi desnudo de medio cuerpo arriba. Su camisa, su calzado, hasta lo que sus pies cubriera, es depositado algunas veces en la cesta que luego cambia su contenido para transportar el pan, que va a ser nuestro primer alimento.

Entre tarea y tarea, sobre la mesa de heñir, se dispone la cena que repare las fuerzas en el trabajo perdidas, sirviendo de asiento de los portaviandas y de asiento también algunas veces de las propias personas.

Las sabanillas o maseras, sobre las que se coloca el pan en las tablas, se utilizan a modo de bufanda o manta cuando el obrero ha de salir a la puerta del taller o cuando descabeza el sueño en las artesas que se emplean para la elaboración. Se fuma sobre la artesa, se estornuda sobre la masa, y las mismas manos que distraen

el rato de ocio en el establecimiento próximo jugando al mus son las que dan forma al panecillo que comemos en el desayuno y en el almuerzo.

El agua, para amasar es de pozo, no siempre potable, habiendo presenciado en alguna parte cómo el agua del Lozoya, antes de ser empleada, marcha por el conducto que un tubo le proporciona para ir a parar a la cisterna, de donde será extraída para mezclarla con la masa.

Los 300 grados de calor del horno harán después a modo de Jordán, que borre tanta impureza y falta de higiene; pero el caso es que la elaboración se hace en tales condiciones, que es difícil, si no imposible, que la pluma consiga transmitir la impresión recibida, acierte a reflejar débilmente lo que los ojos vieron y los sentidos percibieran en unas cuantas noches de vigilia, que por bien empleadas diéramos a cambio de lo que nos ilustraron sobre algo, si no por completo desconocido, por lo menos que no se comprende con exactitud por referencias o noticias que pudieran ser suministradas.

Las operaciones de la fabricación son anticuadas; si nuestros antepasados volvieran a la vida de los días presentes, no quedarían, ciertamente, asombrados de los aires de progreso que hayan refrescado la industria de la panadería madrileña.

Las amasadoras que se usan no son las más perfectas. Los cilindros bregadores, pequeños, obligan al operario a recoger la masa a cada pasada, para arrojarla de nuevo a la presión. Ninguno hemos visto con mesa de va y viene, ni con regilla protectora de accidentes del trabajo.

Se corta la masa a mano con ausencia del panímetro, que no se usa porque tal vez no se conoce, teniendo luego que hacerse el peso pieza por pieza. Ni la masa se lleva mas que a hombros, ni la harina se transporta mas que sobre las espaldas del obrero, ni el pan luego se conduce en carretillas.

No hemos encontrado ni un pequeño laboratorio para ensayar las harinas, ni un solo aparato para su reconocimiento y clasificación. Sin duda se fía todo al fabricante de harinas o quizás al consumidor, que aceptará el pan que le den.

Los hornos son de construcción arcaica. En su mayor parte se caldean con leña, quemando aún la gavilla y la lumbrera, necesitando nuevos caldeos a cada hornada; no hemos visto los de suelo giratorio, ni hornos tubulares y muy pocos de calefacción continua.

El empleo del pirómetro es desconocido; el grado de calor es apreciado asomando la cabeza a la boca del horno o introduciendo la mano para percibir la temperatura.

¿Para qué seguir trazando las líneas del cuadro en que se desenvuelve la mayor parte de la vida de la industria panadera madrileña? Lo dicho es lo suficiente a nuestro propósito.

Y no se tome como censura lo dicho; no se nos atribuya aquello que no entra dentro de nuestros deseos e intenciones. No es nuestro ánimo, inútil es advertirlo, molestar ni censurar nada ni a nadie; pero considerábamos que no era posible sustraer al conocimiento de quien un mandato nos confiara el presentar el marco en que se encierra la industria panadera, esa industria que además viene desenvolviéndose de tiempo atrás en condiciones de la anormalidad que toda lucha supone, entre la hostilidad de patronos y obreros unas veces, de los obreros o de los patronos entre sí otras, con el público siempre.

Fabricación: datos y comentarios.

La total cantidad de pan producido por las 182 fábricas que lo elaboran es 215.479 kilogramos, en las tres clases, candeal, francés y francesilla y Viena. 171.

fábricas forman el Sindicato de la Panadería, con una producción de 174.239 kilogramos, y las restantes con 41.240. (Estados A y B.)

De las fábricas sometidas a nuestro estudio, ninguna en realidad merece ese nombre; la de mayor producción es de 4.100 kilos, y casi todas las demás oscilan entre los 550 y los 1.100. Como se ve, no puede ser más limitada la producción parcial. (Estado H.)

La única fábrica de Madrid que produce 14.000 kilos de candeal, 2.500 de francés y 2.000 de Viena no pudimos visitarla por habérsenos negado los datos que a ella se referían. La Comisión ha de hacer constar su contrariedad por no haber tenido términos de relacionar la producción en gran escala con la de la pequeña tahona.

Sin embargo, y respecto de la fábrica aludida, es bueno consignar aquí, ya que se trata de algo público y sabido, que reparte un tanto por ciento anual a las acciones que constituyen su capital y que además se halla arrendada a terceras personas, las cuales es lógico suponer que obtendrán también un beneficio a sus gestiones industriales.

El Sindicato de la Panadería, que representa el 80 por 100 de la producción total y el 94 por 100 de las fábricas, púsose a disposición de la Comisión investigadora. Recogidos cuantos datos y observaciones han expuesto los fabricantes, han sido cuidadosamente analizados para aplicarlos a la determinación del precio de coste de fabricación, eliminando los que por su índole pertenecen a la industria mercantil o comercio ejercido por el fabricante; problema ajeno al objeto de la Comisión.

Los datos se han agrupado por conceptos: harinas, obreros, gastos y dirección técnica y administrativa, cuyos totales se han formado, el primero, por el valor de la harina empleada, allí donde se obtuvo este dato; el correspondiente a obreros, por los jornales y además por el valor del pan que el obrero consume; el de los gastos, por los de sal, combustible, fuerza motriz y luz, conservación, entretenimiento y amortización de material, alquiler de casa, contribuciones y seguros, y el de dirección y administración, por los gastos de personal y otros a estos conceptos pertinentes.

Bastaría la suma de estos datos, conociendo el rendimiento del pan, para determinar su precio de coste; pero entendió la Comisión que era más evidente el resultado en la fábrica al comparar los gastos efectuados y los ingresos obtenidos, deducido el quebranto de moneda, referida la fabricación a la cantidad tipo de cien unidades.

Cada uno de los valores de que es función el precio de coste y su influencia puede apreciarse en el estado C; su comprensión será facilitada con el siguiente ejemplo:

Una fábrica de pan candeal emplea 1.827 kilogramos de harina, mezclando partes iguales de dos clases de ésta, de 43 y 44 pesetas los 100 kilogramos; y siendo su importe pesetas 794 con 75 céntimos; los jornales de obreros y pan que consumen, de 103'25; los de sal, combustible, fuerza, luz, conservación, amortización, etc., etc., de 31'60, y los de dirección y administración ascendiendo a otras 27'88, *resulta que los gastos ascienden a 957 pesetas con 48 céntimos.*

Con esa harina se obtuvieron 504 piezas de un kilogramo, 1.178 de medio y 4.870 de 200 gramos, o sean 2.067 kilos, que vendidos en fábrica a 40, 42 y 45 céntimos, respectivamente (estado E), representan 887 pesetas con 28 céntimos. Deducido el 1 por 100 del quebranto de moneda (8 pesetas 88 céntimos), y aumentado el ingreso por la venta de cisco y sacos en que fué transportada la harina (14 pesetas 16 céntimos), *resulta un ingreso líquido para el fabricante de 892 pesetas 56 céntimos, excediendo, por tanto, los gastos sobre los ingresos en 64 pesetas 92 céntimos.*

Como ofrecemos en los cuadros comparativos el estudio de los datos refiriéndonos en la fabricación al tipo de cien unidades, esas cantidades estarán repre-

sentadas por los valores siguientes: harina 38 pesetas 45 céntimos; obreros, 5; gastos de producción, 1'52, y dirección y administración, 1'35; o sea un total de gastos por 100 kilos de pan de 46 pesetas con 32 céntimos, y de ingresos, 43 pesetas 18 céntimos. *Exce ten los gastos en 3 pesetas 14 céntimos en los 100 kilos.* (Estado C.)

Como se vé, cada 100 kilogramos de harina han producido 113 kilos y 140 gramos de pan.

Los datos obtenidos los vamos a estudiar respecto a las tres clases de pan, y al establecerlos en el estado C, no quiere decir que los aceptemos, sino que los ofrecemos en la forma que se han obtenido; debiendo ser discutidos y comprobados para que adquieran toda la fuerza, todo el valor que un dato estadístico de esta naturaleza ha de tener para servir de punto fundamental de un juicio.

Para hacer esta comprobación volvamos al ejemplo.

Examinando la elaboración en el ejemplo que propusimos, obtendremos con 1.827 kilogramos de harina y el 2 por 100 de sal, o sea 36 kilos más, y el 40 por 100 de agua, próximamente 700, que formarán un total de masa de 2.563 kilogramos de peso, distribuidos en el pan producido del siguiente modo: 504 piezas de un kilo, 1.178 de medio y 4.870 de 200 gramos, habiendo puesto, respectivamente, para cada una 1.160, 600 y 250 gramos de masa. Resulta que la masa empleada, al quedar en condiciones para ser cocida, ha disminuído en un 2 por 100 próximamente, consistente la pequeña diferencia en el peso del agua y en las pérdidas de harinas y masas en la elaboración. Total del peso de la masa empleada, 2.508 kilos con 940 gramos.

Con esta masa se han conseguido 2.067 kilos de pan; por tanto, el producido de 100 kilos de harina ha sido de 113'14 de pan, rendimiento muy inferior a 133 que, como vamos a ver, se puede obtener.

En efecto; la cantidad de masa que hay que pesar para que resulte el pan justo depende de varias circunstancias, entre ellas su forma y volumen. La práctica es la que enseña las mermas por la evaporación y por la cocción; pero aproximadamente puede decirse que necesita la masa dura 1 kilogramo 150 gramos; la masa regular; 1 kilogramo 180, y la masa blanda, 1 kilogramo 210, para producir un kilogramo de pan.

Esto en los panes de kilo, pues el fraccionamiento para panes pequeños obliga a poner más masa, ya que la superficie de evaporación es relativamente mayor: evapora cada centímetro cuadrado de superficie dos decigramos de agua, aproximadamente.

Y pudiendo calcularse el rendimiento de las harinas de primera, en la amasadura, en la proporción de 100 kilos de harina, 50 de agua y 2 de sal, o sea un total de 152 kilos de masa, hace falta 1.150 gramos en crudo para obtener 1.000 gramos de pan cocido en piezas de kilo, y resulta un rendimiento o producido de 133, dato que no nos han dado en ninguna tahona.

¿Por qué no obtienen este resultado?

La formación de la masa correspondiente a los 1.827 kilos de harina del ejemplo puede haber dado una menor producción porque, elaborada con el 40 por 100 de agua, siendo principio admitido que las harinas de trigos duros, como las empleadas en el pan candeal, admiten el agua en proporción de 50 a 70 por 100 del peso de harina, aquella masa pudo ser formada con los mismos kilos de harina y sal, y en vez de 700 de agua con 900, que darían un peso total de 2.763 kilos de masa. Así, el producido de pan se convertiría de 2.067 kilos en 2.270, ó sea un producido posible de 124'30 por 100 de harina.

Y aun en el caso de aumentar el peso de masa para las piezas, se tendría el resultado siguiente: 504 piezas de un kilogramo, con 1.175 gramos de masa; 1.178 de medio, con 610, y 5.483 de 200 gramos, con 265, nos dan 2.189 kilogramos de pan. Es decir, 119 kilos con 800 gramos de pan por cada 100 de harina; producido siempre superior al de 113'14 que nos proporcionaron los fabricantes,

Resulta evidente que la manera de ser elaborada la masa influye en la producción.

Pero hay más: los pesos de masa puestos en los tres casos analizados son excesivos para obtener el peso legal en cada pieza. Sabido es que las autoridades tienen una tolerancia, conceden un margen de defecto en el peso, que asciende a 30 y 35 gramos por kilo en el pan candéal, y hasta 75 y 80 en el francés; de donde resulta un peso para el público que oscila entre 965 y 1.000 gramos. Y si para obtener 1.000 gramos de pan fué necesario 1.160 de masa, para obtener pan de peso legal, comprendido entre 965 y 1.000 gramos, bastará un peso de masa de 1.150 para las piezas de un kilogramo; de 590, para las de medio, y de 250 gramos, para los panecillos; en total, un producido de pan, sin incurrir en fraude, de 504 piezas de un kilogramo a 1.150 gramos de masa; 1.178 de medio, a 590, y 5.955 de 200 gramos, a 250, que suponen 2.284 kilos, o sea la proporción de 125 de pan por 100 de harina; rendimiento muy superior al de los datos de las fábricas, a pesar de haber llegado alguna de éstas a dar 119'98, como consta en el estado C.

Admitiendo que el producido no sea, ni el primero obtenido (113), ni este último (125), sino una cantidad media, (118, por ejemplo), resultaría que la pérdida, 64 pesetas 92 céntimos, llegaría a quedar de momento en 27'46 pesetas, por el importe de los 88 kilos de pan obtenidos de más.

Esta pérdida todavía se reduce en la elaboración de 1.827 kilos de harina, al rebajarse los gastos 31'60 y 27'88, dados por los fabricantes, que consideramos excesivos, en un 10 por 100, con lo cual se convertirían en 28'35 y 25'10, respectivamente. Ascendiendo el total de gastos por todos conceptos a 951'45 pesetas, y los ingresos, por mayor producido de pan, a 930'02 pesetas, la pérdida estaría representada por 21, 43; es decir, la tercera parte de lo que pretenden los fabricantes con sus datos. (Estado D).

Vemos, pues, que la pérdida tiende a anularse.

Hablemos ahora del pan francés. Sin entrar en la cuestión de si puede o no pesarse esta clase de pan—los fabricantes aseguran que no—, quiere aquí la Comisión dejar consignada la conveniencia de que se obligase a emplear el panómetro, que, si no determinaría el peso, sí la cantidad, y constituiría norma fija para saber lo que el público debe percibir.

Los datos que la Comisión ha obtenido no se ajustan a una producción normal o preconizada, pues el rendimiento que figura en el estado C, es evidentemente inferior a lo que puede alcanzarse, siempre superior a 125 kilogramos de pan, y siendo para el consumidor más elevado el precio en el pan francés que en el pan candéal—la equivalencia del kilogramo de pan francés se vende en fábrica a 45 céntimos—, como los gastos son próximamente los mismos en una que en otra elaboración, las diferencias que aparecen en contra del fabricante pueden ser anuladas y aun transformarse en beneficios. teniendo en cuenta, además, que cada 1.000 kilos de pan, en la forma que venimos haciendo el estudio, se convierten en venta para el fabricante en 1.075 a 1.080 por la tolerancia en el peso, y como estos 75 u 80 kilos representan 33 pesetas al venderlos, y vendremos a reafirmar más y más nuestra opinión.

Del pan de Viena poco hemos de decir, porque no ofrece la menor duda. De los mismos datos de los fabricantes, sin someterlos al más ligero estudio, aceptándolos en los términos que nos los dan, resulta un beneficio de 94'5 pesetas por 100 kilos.

En resumen: para concluir de fijar las ideas formaremos un total con el valor de la harina y de los jornales en el pan candéal, que, deducido del precio a que el fabricante vende el pan, dará una diferencia para gastos de producción. Tomando el precio de la harina que figura en el estado I, 43 pesetas los 100 kilos, el valor de la contenida en 100 kilos de pan, 36'44 pesetas, más 5'10 de jornales, hacen 41'54 pesetas y como el fabricante vende en 42'33 pesetas los 100 kilos de pan candéal,

tenemos una diferencia de 81 céntimos para los gastos de fabricación, evidentemente inferior a la que arrojan los datos de las fábricas.

Respecto al pan francés, admitido el rendimiento de 125 a 130 kilogramos de pan por 100 de harina, siendo el precio de la harina 44 pesetas los 100 kilos, daría este resultado: 100 kilos de harina convertidos en 125 de pan, como se paga por harina y jornales 40'30 pesetas y se venden en 45 pesetas, la diferencia que existe de 4'70 pesetas se aproxima a los gastos de fabricación, y hasta es probable que se convierta en beneficio teniendo en cuenta el margen de defecto en el peso.

En cuanto al pan de Viena, rindiendo 130 kilos las harinas; pagándose por éstas y jornales 38'85, a razón de 44 pesetas los 100 kilos, como se vende el pan (100 kilos) en 67'50 pesetas, la diferencia de 28'65 pesetas da un respetable margen para cubrir gastos y obtener utilidades.

Para completar el análisis de los datos de los fabricantes, se presentan en el estado G, formado con arreglo a los datos de los demás cuadros, los valores del pan, a los precios de venta al público y en fábrica, y al de coste.

La comparación de los resultados da una pérdida diaria para la industria en general de 5.545'63 pesetas en el pan candeal, que hemos visto deberá ser reducida por lo menos a su tercera parte; de 929'79 pesetas en el francés, que seguramente no existe, dados el escaso e increíble rendimiento que nos presentan y el exceso con que los gastos han figurado, y una utilidad de 1.667'74 pesetas en el pan de Viena, también con escaso rendimiento y exageración de gastos.

Finalmente, el público paga 108.729'50 pesetas por el pan que dicen cuesta elaborar mucho menos de 102.175'56 pesetas.

Para completar nuestro estudio, pasaremos a presentar algunas de las causas que, a nuestro juicio, determinan el encarecimiento del pan.

Influyen en el precio del pan:

1.º — El Sindicato de la Panadería.

La Asociación gremial de los fabricantes de pan de Madrid y los pueblos inmediatos, constituida en 1898, fué modificada en 12 de agosto de 1912, fecha de sus Estatutos y Reglamento. Se halla regida y administrada por una Junta Directiva compuesta de cinco miembros, elegidos por la Junta general, y de los diez Presidentes de las Juntas de distrito, nombrados por ésta, como auxiliares.

Los fines del Sindicato son:

Estudiar todas las cuestiones de carácter general que afecten a esta industria y la defensa constante y decidida de los intereses de los asociados y del gremio; procurar el mayor desarrollo posible a la industria de la panificación; perseguir para la Asociación los mayores prestigios y la consideración pública a que tiene derecho toda industria honrada.

Para llevarlos a efecto, el Reglamento contiene las obligaciones y derechos de los asociados, y los preceptos por los cuales se regulan el funcionamiento de la Asociación, sus Juntas general, directiva y de distrito y el desempeño de sus cargos.

Nada puede decirse respecto al cumplimiento de las obligaciones que el artículo 7.º, de acuerdo con las Ordenanzas municipales, impone al asociado respecto a la fabricación y peso del pan por ser desconocida la influencia producida por la intervención del Sindicato; pero lo cierto es que a pesar de los rigurosos preceptos del artículo citado las Autoridades municipales encuentran con frecuencia faltas de las en él consignadas.

Del examen de los Estatutos y Reglamento resulta que no contienen más preceptos relacionados con la industria que el mencionado y el señalado con el número 10, que trata de las relaciones del fabricante con el vendedor, de cuyo espíritu puede deducirse que la Asociación de fabricantes no obedeció a la necesidad de procurar el progreso y mejora de la industria panadera, estudiando sus adelantos para perfeccionarla, sino que más bien parece haber tenido origen en la necesidad de defender sus intereses de los daños que les causaban expendedores morosos y malos pagadores y al mismo tiempo puede presumirse que fué creada como fuerza que equilibrara la relación entre los patronos y la colectividad obrera.

Consideramos que el Sindicato influye eficazmente en la carestía del artículo.

En la parte industrial, influye porque, uniendo a sus asociados, anula toda concurrencia y sostiene el atraso en los medios de producir. Y destruída la competencia, el industrial, ni entabla la lucha de precios para la venta de su producto, ni mejora las condiciones de éste, ni progresa en su fabricación para aumentarla, ni aun para obtenerla con menores gastos.

Influye también en la producción porque, al querer favorecer a todos sus asociados, limita la fabricación en cada horno, impidiendo que se desarrolle en condiciones remuneradoras, ya que han de cargar sobre un exiguo producido todos los gastos generales del establecimiento, que no aumentarían con elaboración grande, con la que permitiera la instalación fabril del panadero. (Estado H.)

Y recuérdese, para que se juzgue de la influencia que el Sindicato ha de tener sobre el precio del pan en Madrid, que siendo el consumo total de 215.000 kilos, él solamente representa más de 174.000 de producción.

2.º — El Capital.

No necesita la industria panificadora un gran capital para su instalación perfecta. Prueba de ello: una Sociedad con 50.000 pesetas consiguió instalar siete fábricas, que si no pueden considerarse como modelo, algunas tampoco han de ser catalogadas entre las peor montadas en Madrid.

A pesar de ello, en pocas fábricas se ha empleado el capital necesario. De aquí surge un factor importante que encarece la mercancía, pues faltan los elementos debidos para comprar primeras materias y para producir bien.

Además, resulta que las necesidades normales de la vida familiar del fabricante han de ser superiores a lo que supone el interés del exiguo capital empleado, en relación con el beneficio obtenido por la industria.

Y esa falta de capital hace también que no pueda comprar las harinas en tiempo conveniente y de baja o en cantidades grandes, ni pagando al contado para obtener el descuento de Caja, que ahora queda en beneficio del fabricante, reflejándose en último caso en perjuicio del consumidor, que viene a cubrir estas deficiencias pagando más de lo que en otras circunstancias pagaría.

3.º — Los contratos de trabajo.

Las relaciones entre los fabricantes pertenecientes al Sindicato de la Panadería y las Sociedades obreras están reguladas por los contratos de 7 de noviembre de 1913, con los panaderos candealistas; de 22 de noviembre de 1913, con los de pan de Viena, y de 2 de enero de 1914, con los de pan francés. Establecen los pactos la obligación de no contratar trabajo con otras entidades que no sean los contratantes.

El primer contrato limita la producción de pan candeal a 110 kilogramos por obrero y establece un máximo de fabricación de 1.100 kilogramos por horno, con sujeción a seis grupos de hombres y jornales que perciben: hasta 550 kilos (5 hombres), 22'50 pesetas; desde 551 hasta 660 kilos (6 hombres), 26'75 pesetas; de 661 a 770 kilos (7 hombres), 30'75 pesetas; de 771 a 880 kilos (8 hombres), 35'25 pesetas; desde 881 a 1.000 (9 hombres), 39'75 pesetas, y de 1.001 a 1.100 (10 hombres), 44'25 pesetas.

En caso de exceder la fabricación de 1.100 kilos, los obreros perciben 15 céntimos por cada kilo de más. (Estado J.)

A estos jornales hay que agregar el importe del pan que el obrero consume, que puede calcularse en 0'50 pesetas por obrero.

Según la cuarta condición del contrato, el obrero tiene la obligación de reparar, lo cual determina el aumento de hombres que se nota en los distintos grupos y que también se deduce del contenido de la 16.^a condición, pues libre el personal de aquella obligación, subsiste íntegra la cuadrilla en cada grupo, concediendo una bonificación de 50 kilos o panes en la fabricación y libertad al patrono de que para los vehículos del reparto se pueda servir de personal no asociado.

Las diferencias de salario en la misma categoría, que puede verse en el estado J, y que oscila, por ejemplo, en el oficial de pala entre 5'50 a 7'25 pesetas, no tienen otra explicación que el aumento de trabajo, lo cual demuestra que el espíritu que informó el contrato y la regulación del salario no fué la mayor o menor idoneidad para el oficio, ni el esfuerzo que el desempeño de éste represente, como se evidencia en la 9.^a condición, que obliga al obrero a desempeñar dentro de su categoría cualquiera plaza a la que la Sociedad obrera le destine, aunque aquella sea de la de peores condiciones.

El obrero por este contrato dispone de la gestión, destinando el personal de fabricación y regulando el reparto como al personal conviene, no como el patrón o director de la fábrica entienda que es mejor para los intereses de su industria.

Recogeremos aquí algunos datos comparativos referentes al año 1912, época anterior al contrato de trabajo, y a 11 de noviembre último, fecha en que se hallaba en vigor el que ahora rige, para ver las diferencias de salarios y de producción. En 1912, una cuadrilla de 10 hombres cobraba 39'25 pesetas y producía 1.240 kilos de pan; ahora la misma cuadrilla cobra 44'25 pesetas, o sea un aumento de 5 pesetas diarias, para no producir más que 1.100 kilos, 140 kilos menos que antes. (Estado K).

Disminuída la producción y aumentados los salarios, la influencia del contrato en el aumento del precio de coste del pan no puede ser más directa y eficaz.

El contrato de trabajo con los obreros de pan francés, en el fondo, no difiere del anterior. Establece tres grupos de trabajo: hasta 480 kilos de pan (6 hombres) cobran 31 pesetas; hasta 720 (7 hombres), 38 pesetas, y hasta 920 (8 hombres), 42'25 pesetas. (Estado J.) Tienen también derecho a pan.

El aumento de fabricación respecto a las cantidades asignadas a cada grupo obliga a aumentar los salarios, con arreglo a los tipos establecidos en el contrato.

Tienen, como los candealistas, la obligación de repartir con una pequeña modificación, consignada en la condición 18.^a que establece la forma de reparto en determinados casos.

En la fabricación de francesillas, las condiciones son en líneas generales las mismas, salvo los salarios o jornales, que son algo menores. La escasa fabricación de esta clase de pan evita que se detalle.

El contrato con los obreros de pan de Viena tiene con los anteriores la diferencia esencial de establecer aisladamente los grupos de obreros para la elaboración

y los de repartidores para los despachos y la clientela al por mayor; pero regulando siempre el trabajo de ambos. Los grupos de elaboración y sus salarios son: hasta 1.650 barras (3 hombres) cobran 17'25 pesetas; hasta 2.300 (4 hombres), 22 pesetas; hasta 3.300 (5 hombres), 27'50 pesetas; hasta 4.300 (6 hombres), 33'25 pesetas; hasta 5.400 (7 hombres), 38'75 pesetas, y hasta 6.400 (8 hombres), 45'75 pesetas. Los operarios tienen un sobresalario, dentro de cada grupo, cuando pasan de un límite convenido. (Estado J).

La producción de 6.400 barras es la máxima para cada horno.

El reparto se regula así: de 351 a 600 barras, 4'25 pesetas de jornal; de 601 a 800, 4'75; de 801 a 1.000, 5'50, y de 1.001 a 1.200, máximo, 6 pesetas. (Estado J.)

Los que repartan cuatro masas o cochuras tendrán un aumento de 0'50 pesetas, sobre el jornal de cada grupo. Unos y otros, los que elaboran y reparten, tienen derecho a cuatro barras de pan.

Pueden no considerarse excesivos los salarios que perciben los obreros por las condiciones antihigiénicas en que realizan su labor, por lo rudo de ésta y por hacer el mayor trabajo de noche. La vida moderna y su desenvolvimiento ha ido dignificando el trabajo normal, y podría entenderse que no es mucho que un obrero de esta industria perciba mensualmente entre 127 y 285 pesetas, aun no siendo éste el tipo normal y corriente en la generalidad de las industrias, y resultando estos salarios muy superiores a los sueldos que corresponden a los que trabajan como funcionarios públicos o empleados particulares.

Pero las obligaciones que impone este contrato, aceptado por los patronos, que sabían que el consumidor al fin pagaría lo que ellos no quisieron o no pudieron discutir o defender, influye de tal modo en la elevación del coste del producto, que éste no ha sufrido aumento tan considerable ni en épocas en que las primeras materias tenían los mismos precios que ahora, cuando todavía no regía.

El número de obreros que constituyen la cuadrilla obligatoria es excesivo, dándose el caso de que elaborando un grupo cien kilos nada más, sobre el grupo anterior, sube el precio de los jornales de los que constituyen la tanda y ésta aumenta en un operario. Nosotros hemos visto cuadrillas de diez individuos cuyo trabajo podrían desempeñarlo cinco solamente, y es que la mitad de ellos, que ayudaban o auxiliaban a los verdaderos oficiales o mozos, no ejercían su función hasta que, elaborado el pan, salían a hacer su reparto, involucrando así la fabricación con la expendición, la fase industrial con la mercantil.

El obrero panadero es inteligente y honrado para su patrón, hasta el extremo de que por la solidaridad con el dueño, aprovechada por éste, puede decirse que la elaboración la lleva aquél, sin más dirección el obrero que el obrero mismo, habituado a las operaciones de la casa, conocedor de sus necesidades, de su venta y de su consumo. Con arreglo a ellas dispone la tarea, la lleva a cabo, la ejecuta y la termina a su antojo, que al fin es lo conveniente para el establecimiento; pero que acusa un abandono en la dirección o gerencia y una falta de interés en quien a la postre busca el remedio al mal, que se proporciona por la suma de todos los factores que venimos investigando y exponiendo, en la elevación del precio de su mercancía, seguro de que por ser de primera necesidad y no tener concurrencia que afine más que él, el consumidor cubrirá con el precio que le exigen las deficiencias en la instalación y marcha de un negocio.

Tanto el patrón como el obrero parece que aun viven en tiempos remotos. No se cuida de éste con el esmero y solicitud que requiere su preparación técnica y profesional, de su educación y cultura, para que, transformado en elemento consciente, contribuya al progreso de la industria, sin ser en ella un elemento atrasado, acaso perturbador, que, aferrado a añejos procedimientos o tradiciones, no permita una evolución progresiva, el adelanto positivo en su propio beneficio y en beneficio de la sociedad.

4.º — Las harinas.

Al hablar del estado de la industria de la panadería es forzoso referirse a las harinas, ya que por ser éstas primera materia, casi única, han de pesar considerablemente en el resultado del negocio, atendida la calidad, rendimiento, pureza y precio de las mismas.

Ya hemos hecho notar la carencia de adecuados laboratorios en las tahonas; lo cual nos induce a creer que el panadero no reconoce las harinas que adquiere y por tanto no puede rechazar aquellas que recarguen su industria, bien por el poco rendimiento o por su elevado coste en relación con la utilidad.

La harina de primera clase es la que se consume en Madrid más principalmente; tiene un valor alimenticio considerable. El pan en cuya elaboración debe ser blanco y esponjado, blanco por proceder aquélla de trigos limpios y de buena calidad y esponjado si el amasijo se ha llevado a cabo con acierto.

El reconocimiento haría escoger al tahonero las harinas que reuniesen esas condiciones, que por su pureza, por estar desprovistas de salvados e involturadas con el mayor celo y conservadas en perfectas condiciones de aireación, traerían como consecuencia mayor rendimiento.

Las mismas harinas procedentes de iguales trigos duros producen mayor cantidad de pan según el tiempo transcurrido desde la molturación; su coeficiente de producido va en aumento hasta los cinco meses, en que ha desecado por completo el agua procedente de la humedad de los trigos y se han desarrollado las propiedades panificadoras de la harina.

Los precios de este artículo en el mercado podrían regularse, no sólo por el que tienen los trigos transportados a las fábricas de harina, sino por la calidad de las mismas, que reconocidas por los tahoneros las rechazarían si no fueran remuneradoras o impondrían descuentos en su precio, si tuvieran argumentos que oponer a la oferta de los fabricantes.

Por eso la falta de dirección técnica que se observa en las tahonas es motivo también del encarecimiento del pan.

Si las harinas procedieran de molinos montados a la antigua, con muelas, cosa difícil, todavía podría decirse que por la vista, por el tacto y aun por el olfato conocían su calidad y clasificación; pero las obtenidas con molienda por cilindros, es absolutamente imposible reconocerlas por una simple inspección, ya que con ese sistema las harinas inferiores tienen el aspecto de las finas y de primeras clases.

Las falsificaciones de la harina pueden ser muchas, y aunque afortunadamente a medida que aumenta el fraude se perfeccionan más los medios de análisis, como en general las fábricas de pan no disponen de aparatos ni de personas con conocimientos y práctica de su manejo, puede darse el caso de que se esté elaborando pan que sin ser nocivo cuente con menos valor nutritivo y sobre todo, con relación al asunto precio que venimos estudiando, de menos rendimiento.

Las tarifas de ferrocarriles para los trigos que llegan hasta Madrid son tan elevadas que, aun teniendo este grano precios ventajosos en los centros productores, resulta recargado al entrar en las fábricas enclavadas en nuestra región, y si a esto se añade que esos productos son motivo de acaparamientos por los que a su explotación se dedican, es inútil esperar bajas en la fabricación de harinas, que el tahonero adquiere sin discutir razonadamente su valor.

Trigos y harinas encarnan un verdadero problema aparte, que requeriría un estudio especial para el cual no estamos capacitados, y que exigiría, además, tiempo y elementos de que no disponemos.

Lo apuntado basta para dejar sentado lo que desde luego se comprende: la influencia del precio y utilidad de las harinas en la producción del pan.

5.º — El combustible.

Aunque en menor proporción, el combustible empleado ordinariamente en los hornos de nuestras tahonas puede modificar y modifica el precio del artículo elaborado.

Las leñas que se emplean son transportadas desde el punto de procedencia en carretas, que invierten veinticuatro o treinta y seis horas, lo cual, unido al tiempo que han de estar almacenadas para su completa desecación, hace que el combustible resulte a un precio que influye también en el coste definitivo del pan cocido.

Los hornos de calefacción directa, o sea los de leña, que son los generalmente instalados, necesitan gran cantidad de combustible blando y duro, y conocido el poder calorífico de las leñas no es aventurado asegurar que se consumen dos kilogramos por cada veinte de masa, mientras que en los hornos continuos o de calefacción por carbón bastarían dos kilogramos por cada cien de pasta a cocer. Esto, unido a que en los hornos de calefacción directa es necesario caldearlos de nuevo a cada hornada, produce el inconveniente de que sobre el mayor gasto de leña tiene el del tiempo que se pierde en la carga, en el caldeo, en el apartado de las brasas y en la limpieza del suelo.

Estos hornos, además de ser antieconómicos, tienen el inconveniente de que, como se caldean por la boca, los obreros que trabajan frente a ella sufren sus efectos penosos y poco higiénicos.

Los hornos modernos de calefacción continua evitarían tales perjuicios y, sobre todo, abaratarían los gastos de fabricación, por el menor precio y cantidad de los combustibles minerales que emplean y la economía de tiempo que suponen haciendo las hornadas sucesivas.

La disposición de los hornos en las tahonas que tienen más de uno no es siempre la más lógica, o sea en cámaras que, instalados uno a continuación de otro, formen una batería en que todo el calor sea aprovechado. Los hornos modernos, con calefacción bajo el suelo y cuyo calor actúa también sobre la bóveda, son los más económicos y limpios, y precisamente los que menos se usan en la industria madrileña. En ellos puede emplearse cualquier combustible, suprimen la molesta y penosa faena de barrer el suelo para cada hornada, producen una economía de un 50 por 100 en los gastos de calefacción; manteniendo constante la temperatura, dan una cocción regular y continua, fácil y rápida, limpieza absoluta del pan cocido, que sale exento de cenizas; economía de tiempo, pues pueden cocerse hasta 20 hornadas en las veinticuatro horas, y economía de jornales en las grandes tahonas, por el corto número de operarios que exige el servicio.

Otros extremos que afectan a la industria de la panadería podrían considerarse como influyendo en el precio del pan; pero su escasa importancia de parte de algunos de ellos, y el ser ajenos por completo otros a la industria misma, nos relevan de tratarlos.

Quédanos ya el establecer algo así a modo de conclusiones, que refleje nuestro pensamiento.

CONCLUSIONES

Primera. La fabricación de pan en Madrid abarca las tres clases: candeal, francés y Viena.

Por los datos recogidos y los estudios hechos resulta el precio de coste del pan candeal superior al de venta, no pudiendo asegurarse lo mismo respecto del pan francés.

Los precios del pan de Viena son motivo de grandes beneficios para el fabricante.

Segunda. Las diferencias en contra del industrial en el pan candeal no deberían existir ni vendrían en perjuicio del consumidor, que las sufre en definitiva, sin que pueda evitarlo, si la industria estuviera bien instalada, bien organizada y bien dirigida.

Se nota además en ella falta de capital necesario para estar montada en condiciones de debida producción y beneficios.

Tercera. La industria de la panadería se desenvuelve, en general, en un ambiente de falta de higiene en relación con el pan elaborado y con el obrero que le elabora.

Cuarta. El número de fábricas existentes, dada la producción total, es excesivo, determinando una falta de desarrollo de la industria por mantenerse limitada la producción en cada una.

Quinta. El contrato del trabajo vigente determina el encarecimiento del pan, lo mismo que el Sindicato de la Panadería.

Si hubiéramos de proponer remedios a los males que plantean el problema debatido, tal vez pensáramos en la creación de una entidad que obviara todos los inconvenientes de la fabricación actual, y que, montando la industria como sus necesidades reclama, produjera en condiciones de precio remunerador para el capital empleado y beneficioso para el público, que no son términos incompatibles y, por el contrario, resultarían armonizados en un estudio y en un desarrollo industrial de que ahora se carece; pero nuestra misión informativa e investigadora nos veda entrar a proponer soluciones, y menos a desarrollarlas y darlas vida.

Si hemos conseguido aportar algún dato atendible, si hemos proporcionado la base para un estudio serio y maduro de la cuestión a resolver, habremos llenado nuestra misión debidamente. Eso V. E. y quienes deban juzgarlo lo apreciarán.

Podremos habernos equivocado; pero nos queda la tranquilidad de conciencia de haber sido hombres serenos, imparciales y sinceros, que aportaron a la resolución de asunto de interés general lo que sabían, podían y debían aportar.

Y tenemos la seguridad de que si todos aportaran lo suyo, su esfuerzo, su inteligencia o su voluntad, lo que se presenta con caracteres de problema difícil sería cuestión resuelta, en términos que el pueblo de Madrid no podría nunca olvidar y siempre tendría que agradecer.

Madrid, 18 de julio de 1914.—*José Alvarez Arranz.*—*Antonio G. Escobar.*—*Ramón Asensio.*—*José Sánchez Anido.*—*Antonio Gómez Vallejo.*—*Pedro Díez González.*—*Antonio García Quejido.*

CUADROS ESTADÍSTICOS

formados por la Comisión con los datos recogidos.

Estado A.

Fabricación de pan en Madrid.—Datos de las Tenencias de Alcaldía.

ENTIDADES	TAHONAS	CLASES DE PAN, EN KILOGRAMOS			
		Candeal.	Francés.	Viena.	TOTALES
Sindicato de la Panadería.....	171	120.529	40.890	12.820	174.239
Campaña Triguera.....	6	11.570	4.600	1.850	18.020
Compañía Madrileña de Panificación.	1	14.000	2.500	2.000	18.500
Sociedad Cooperativa.....	1	»	400	»	400
Particulares.....	2	»	320	2.000	2.320
Unión panificadora.....	1	1.000	1.000	»	2.000
TOTALES.....	182	147.099	49.710	18.670	215.479

Estado B.

La fabricación, clasificada por tahonas, según las clases y cantidades de pan que elaboran.

Datos de las Tenencias de Alcaldía.

TAHONAS	CLASES DE PAN QUE ELABORAN	CANTIDADES EN KILOGRAMOS			
		Candeal.	Francés.	Viena.	TOTALES
98	Candeal.....	89.199	»	»	89.199
28	Francés.....	»	18.210	»	18.210
12	Viena.....	»	»	9.260	9.260
30	Candeal y francés.....	30.840	25.340	»	56.180
2	Candeal y francésillas.....	1.260	460	»	1.720
1	Francés y Viena.....	»	150	500	650
5	Candeal y Viena.....	5.800	»	4.750	10.550
6	Candeal, francés y Viena.....	20.000	5.550	4.160	29.710
182	TOTALES.....	147.099	49.710	18.670	215.479

Resultado de los datos obtenidos de los fabricantes de pan, referidos a 100 kilogramos de pan elaborados.

PAN CANDEAL

FÁBRICA	1. ^a	2. ^a	3. ^a	4. ^a	5. ^a	6. ^a	7. ^a	8. ^a	9. ^a	10. ^a	11. ^a	12. ^a	Media total.
Grupo del contrato de trabajo a que pertenece.....	2. ^o	5. ^o	5. ^o	5. ^o	7. ^o	1. ^o	2. ^o	4. ^o	»	»	7. ^o	5. ^o	»
Rendimiento o producido por 100 kilogramos de harina.....	116'64	116'90	115'42	119'98	117	115'30	113'60	113	117'75	113'14	»	»	115'87
<i>Gastos.</i>	Pesetas.	Pesetas.	Pesetas.	Pesetas.									
Harina.....	36'52	37'62	37'26	36'06	37'18	35'53	37'32	38'03	36'56	38'45	(1) »	(1) »	37'05
Obreros.....	5'23	5'34	4'91	5'10	5'06	5'65	5'58	5'50	5'80	5	4'48	4'68	5'31
Fabricación.....	4'14	2'72	3'58	2'40	4'03	3'79	4'38	3'50	1'37	1'52	2'90	2'58	3'14
Dirección y Administración.....	0'60	0'54	0'44	0'79	0'51	1'14	0'95	0'94	1'14	1'35	0'81	0'61	0'84
TOTALES.....	46'49	46'22	46'19	44'35	46'78	45'91	48'23	47'97	44'87	46'32	»	»	46'34
Ingresos por pan.....	42'73	42'38	44'07	41'31	42'26	41'70	43'06	43'05	42'28	43'18	36'73	38'38	42'60
	3'76	3'84	2'12	3'04	4'52	4'21	5'17	4'92	2'59	3'14	»	»	3'74

PAN DE VIENA

FÁBRICA	13. ^a	14. ^a	15. ^a	Media total.
Grupo del contrato de trabajo a que pertenece... ..	»	1. ^o	4. ^o	»
Rendimiento o producido por 100 kilogramos de harina.....	115'62	»	138 11	126'86
<i>Gastos.</i>	Pesetas.	Pesetas.	Pesetas.	Pesetas.
Harina.....	37'62	(1) »	42'19	39'90
Obreros.....	6'53	12'25	8'65	7'59
Fabricación.....	8'17	3'37	11'15	9'66
Dirección y Administración..	1'25	1	1'59	1'42
TOTALES.....	53'57	»	63'58	58'57
Ingresos por 100 kilogramos de pan.....	59'97	63'36	76'07	68'02
DIFERENCIAS.....	+ 6'40	»	+ 12'49	+ 9'45

PAN FRANCÉS

FÁBRICA	16. ^a	17. ^a	18. ^a	19. ^a	20. ^a	21. ^a	Media total.
Grupo del contrato de trabajo a que pertenece.....	1. ^o	2. ^o	3. ^o	»	2. ^o	»	»
Rendimiento o producido por 100 kilogramos de harina.....	106'93	116'84	121'98	115'81	»	119	116'11
<i>Gastos.</i>	Pesetas.	Pesetas.	Pesetas.	Pesetas.	Pesetas.	Pesetas.	Pesetas.
Harina.....	42'22	38'25	34'94	37'58	(1) »	36'21	37'84
Obreros.....	9'69	5'79	5'18	5	3'27	4'98	6'13
Fabricación.....	4'55	4'11	4'04	3'86	1'81	1'52	3'61
Dirección y Admón....	1'93	1	0'57	1'39	0'71	1'26	1'23
TOTALES.....	58'39	49'15	44'73	47'83	»	43'97	48'81
Ingresos por 100 kilogramos de pan.....	44'34	44	44'55	44'96	44'56	43'97	44'36
DIFERENCIAS...	14'05	5'15	0'18	2'87	»	»	4'45

(1) No dieron la cantidad de harina que emplean, ni datos de los cuales pueda deducirse.

Comparación de los datos obtenidos con los resultados que se podrían obtener por mayor rendimiento de las harinas y por esta causa y disminución de los gastos.

PAN CANDEAL

GASTOS	VALORES MEDIOS obtenidos de los datos de las fábricas. — PESETAS	CON LOS MISMOS GASTOS		DISMINUYENDO LOS GASTOS	
		Rendimiento de 100 kilogramos de harina, 118 de pan.		Rendimiento de 100 kilogramos de harina, 118 de pan.	
		Precio de las harinas.		Precio de las harinas.	
		43 pesetas 100 kilogramos.	43'80 pesetas 100 kilogramos.	43 pesetas 100 kilogramos.	43'80 pesetas 100 kilogramos.
		PESETAS	PESETAS	PESETAS	PESETAS
Harinas.....	37'05	36'43	36'85	36'43	36'85
Obreros.....	5'31	5'31	5'31	5'31	5'31
Gastos.....	3'98	3'98	3'98	3'60	3'60
TOTALES.....	46'34	45'72	46'14	45'34	45'76
Ingreso por pan...	42'60	42'57	42'57	42'57	42'57
Diferencias...	3'74	3'15	3'57	2'77	3'19

NOTA. El valor de los 100 kilos de pan, o los ingresos por pan, es inferior al obtenido de los datos de los fabricantes, por estar calculado exclusivamente sobre el pan, no teniéndose en cuenta otros pequeños ingresos, como el cisco vendido en las fábricas que gastan leña.

PAN DE VIENA

GASTOS	VALORES MEDIOS obtenidos de los datos de las fábricas. — PESETAS	CON LOS MISMOS GASTOS		DISMINUYENDO LOS GASTOS	
		Rendimiento de 100 kilogramos de harina, 130 de pan.		Rendimiento de 100 kilogramos de harina, 135 de pan.	
		Precio de las harinas.		Precio de las harinas.	
		44 pesetas 100 kilogramos.	45 pesetas 100 kilogramos.	44 pesetas 100 kilogramos.	45 pesetas 100 kilogramos.
		PESETAS	PESETAS	PESETAS	PESETAS
Harina.....	39'90	33'85	34'61	32'60	33'33
Obreros.....	7'59	7'59	7'59	7'59	7'59
Gastos.....	11'08	11'08	11'08	9'32	9'32
TOTALES.....	58'57	52'52	53'28	49'51	50'24
Ingresos.....	68'02	67'50	67'50	67'50	67'50
Diferencias...	+ 9'45	+ 14'98	+ 14'22	+ 17'99	+ 17'26

NOTA. Aun en los casos más desfavorables, siempre se obtiene un beneficio que representa el 25 por 100 de los gastos y el 20 por 100 de la venta.

PAN FRANCÉS

GASTOS	VALORES medios obtenidos de los datos de las fábricas. — PESETAS	CON LOS MISMOS GASTOS				DISMINUYENDO LOS GASTOS			
		Rendimiento de 100 kilogramos de harina, 125 de pan.				Rendimiento de 100 kilogramos de harina, 130 de pan.			
		Precio de las harinas.				Precio de las harinas.			
		43'50 pesetas 100 kilogramos.	44 pesetas 100 kilogramos.	44'50 pesetas 100 kilogramos.	45 pesetas 100 kilogramos.	43'50 pesetas 100 kilogramos.	44 pesetas 100 kilogramos.	44'50 pesetas 100 kilogramos.	45 pesetas 100 kilogramos.
		PESETAS	PESETAS	PESETAS	PESETAS	PESETAS	PESETAS	PESETAS	PESETAS
Harinas.....	37'84	34'80	35'20	35'60	36	34'80	35'20	35'60	36
Obreros.....	6'13	6'13	6'13	6'13	6'13	5'50	5'50	5'50	5'50
Gastos.....	4'84	4'84	4'84	4'84	4'84	4'50	4'50	4'50	4'50
TOTALES.....	48'81	45'77	46'17	46'57	46'97	44'80	45'20	45'60	46
Ingreso por pan.....	44'36	44'55	44'55	44'55	44'55	44'55	44'55	44'55	44'55
Diferencias...	4'45	1'22	1'62	2'02	2'42	0'25	0'65	1'05	1'45

NOTA. Los ingresos calculados en los distintos supuestos son muy inferiores a los obtenidos de los datos de las fábricas. Los jornales, en los datos de las fábricas, son evidentemente exagerados, porque una fábrica puso tal dato que exageró este resultado; lo calculo al rebajar aquél es lo que resulta del contrato del trabajo. Los gastos de fabricación también están algo elevados en los datos de las fábricas.

Estado E.

Precios de venta del pan en las expendedorías, al público y en la fábrica, reducidos a 100 kilogramos de pan.

PRECIOS DE VENTA	100 KILOGRAMOS DE PAN EN PIEZAS			
	De un kilogramo.	De medio kilogramo.	De 200 gramos.	DE VIENA 15 barras, 2 kilogramos.
	<i>Pesetas.</i>	<i>Pesetas.</i>	<i>Pesetas.</i>	<i>Pesetas.</i>
En las expendedorías.....	41	46	50	75
En las fábricas.....	39'60	41'58	44'55	67'50
<i>Diferencias.....</i>	4'40	4'42	5'45	7'50

Hay otros precios; pero el general es el fijado en el cuadro.
 El fabricante, por no cobrar en calderilla o por reducir ésta, calcula el 1 por 100 de quebranto de moneda.
 El precio de las piezas de 200 gramos es común al pan francés y candeal.
 El precio del kilogramo de pan de Viena se calcula a razón de 15 barras por 2 kilogramos.

Estado F.

Descomposición del pan producido en número de piezas, por clases.

CLASES DE PAN	PRODUCCIÓN — Kilogramos.	PIEZAS DE			
		Un kilogramo.	Medio kilogramo.	200 gramos.	134 gramos.
Candeal.....	147 099	73 549	73 550	183 875	»
Francés.....	49 710	»	»	248 550	»
Viena.....	18 670	»	»	»	140.025
TOTALES.....	215.479	73 549	73.550	432.425	140.025

Tres valores del pan producido.

Número de fábricas.	CLASE DE ELABORACIÓN	VALOR EN VENTA AL PÚBLICO			CANTIDAD QUE COBRA EL FABRICANTE			COSTE DEL PAN SEGÚN DATOS DE LOS FABRICANTES			TOTALES		
		CANDEAL	FRANCÉS	VIENA	CANDEAL	FRANCÉS	VIENA	CANDEAL	FRANCÉS	VIENA	VENTA	FÁBRICA	COSTE
		Pesetas	Pesetas.	Pesetas.	Pesetas.	Pesetas.	Pesetas.	Pesetas.	Pesetas.	Pesetas.	Pesetas.	Pesetas.	Pesetas.
98	Candeal.....	42.369'50	»	»	37.972'01	»	»	41.334'81	»	»	42.369'50	37.972'01	41.334'81
28	Francés.....	»	9.105	»	»	8.112'55	»	»	8.453'08	»	9.105	8.112'55	8.453'08
12	Viena.....	»	»	6.945	»	»	6.250'50	»	»	5.423'58	6.945	6.250'50	5.423'58
32	Candeal y francés.....	15.247'50	12.900	»	13.664'97	11.493'90	»	14.875'14	11.976'36	»	28.147'50	25.158'87	26.851'50
1	Francés y Viena.....	»	75	375	»	66'82	337'50	»	69'63	292'35	450	401'32	361'90
5	Candeal y Viena.....	2.755	»	3.562'50	2.469'06	»	3.206'25	2.867'72	»	2.782'07	6.317'50	5.675'31	5.469'79
6	Candeal, francés y Viena.....	9.500	2.775	3.120	8.514	2.472'52	2.808	9.268	2.576'31	2.436'51	15.395	13.794'52	14.280'82
182	TOTALES.....	69.872	24.855	14.002'50	62.620'04	22.145'79	12.602'25	68.165'67	23.075'38	10.934'51	108.729'50	97.368'08	102.175'56

NOTA. El coste del pan francés se ha calculado a 46'42 pesetas, precio medio que resulta para los 100 kilos, al ser excluida la 16.ª fábrica (cuadro C), porque dió datos exageradísimos y evidentemente erróneos.

Estado I.

Valor de la harina contenida en 100 kilogramos de pan, según algunos de sus precios,
y rendimientos.

PRECIO DE LA HARINA por 100 kilogramos. Pesetas.	VALOR DE LA HARINA SEGÚN PRODUZCA					
	113 kilogramos.	115 kilogramos	118 kilogramos.	120 kilogramos.	125 kilogramos.	130 kilogramos.
	PESETAS	PESETAS	PESETAS	PESETAS	PESETAS	PESETAS
40	35'40	34'79	33'90	33'34	32	30'77
40'50	35'80	35'26	34'32	33'75	32'40	31'16
41	36'28	35'65	34'74	34'17	32'80	31'54
41'50	36'73	36'09	35'17	34'59	33'20	31'93
42	37'17	36'53	35'19	35	33'60	32'31
42'50	37'61	36'96	36'01	35'42	34	32'70
43	38'06	37'40	36'44	35'84	34'40	33'08
43'50	38'50	37'83	36'87	36'25	34'80	33'46
44	38'94	38'26	37'29	36'67	35'20	33'85
44'50	39'39	38'70	37'72	37'09	35'60	34'23
45	39'83	39'13	38'14	37'50	36	34'62

CONTRATOS DE TRABAJO

PAN CANDEAL

GRUPOS	ELABORACIÓN DE PAN	GRUPOS	ELABORACIÓN DE PAN
1.º	Menos de 550 kilogramos.	4.º	De 771 a 880 kilogramos.
2.º	De 551 a 660 ídem.	5.º	De 881 a 1.000 ídem.
3.º	De 661 a 770 ídem.	6.º	De 1.001 a 1.100 ídem.

CUADRO DE JORNALES

DENOMINACIONES	Primer grupo.			Segundo grupo.			Tercer grupo.			Cuarto grupo.			Quinto grupo.			Sexto grupo.		
	Obreros.	Jornales.	Totales.	Obreros.	Jornales.	Totales.	Obreros.	Jornales.	Totales.	Obreros.	Jornales.	Totales.	Obreros.	Jornales.	Totales.	Obreros.	Jornales.	Totales.
		— PTAS.	— PTAS.		— PTAS.	— PTAS.		— PTAS.	— PTAS.		— PTAS.	— PTAS.		— PTAS.	— PTAS.		— PTAS.	— PTAS.
Oficial de pala	1	5'50	5'50	1	6	6	1	6'25	6'25	1	6'50	6'50	1	7	7	1	7'25	7'25
Idem de masa	1	5'25	5'25	1	5'25	5'25	1	5'25	5'25	2	4'75	9'50	2	4'75	9'50	2	5	10
Aprendiz de peso	1	4	4	1	4	4	1	4	4	1	4	4	1	4	4	1	4	4
Maquinista	1	4	4	1	4	4	1	4	4	1	4	4	2	4	8	2	4	8
Cuadrilla baja	1	3'75	3'75	2	3'75	7'50	3	3'75	11'25	3	3'75	11'25	3	3'75	11'25	4	3'75	15
TOTALES.....	5		22'50	6		26'75	7		30'75	8		35'25	9		39'75	10		44'25

(Contratos de trabajo).

PAN FRANCÉS

GRUPOS	ELABORACIÓN DE PAN
1.º	De 1 a 600 manos, 480 kilogramos.
2.º	De 601 a 900 manos, 481 a 720 ídem.
3.º	De 901 a 1.150 manos, 721 a 920 ídem.

La mano es cuatro panecillos de 200 gramos cada uno.

CUADRO DE JORNALES

DENOMINACIONES	PRIMER GRUPO			SEGUNDO GRUPO			TERCER GRUPO		
	OBREROS	JORNALES	TOTALES	OBREROS	JORNALES	TOTALES	OBREROS	JORNALES	TOTALES
		Pesetas.	Pesetas.		Pesetas.	Pesetas.		Pesetas.	
Oficial de pala.....	1	6'75	6'75	1	7'50	7'50	1	8	8
Ídem de masa.....	1	6'75	6'75	1	7'50	7'50	1	8	8
Aprendices.....	2	5	10	3	5	15	3	5	15
Ayudantes.....	2	3'75	7'50	2	4	8	3	3'75	11'25
TOTALES..	6		31	7		38	8		42'25

FRANCESILLAS

GRUPOS	ELABORACIÓN DE PAN
1.º	De 1 a 300 manos.
2.º	De 301 a 450 ídem.
3.º	De 451 a 600 ídem.

CUADRO DE JORNALES

DENOMINACIONES	PRIMER GRUPO			SEGUNDO GRUPO			TERCER GRUPO		
	OBREROS	JORNALES	TOTALES	OBREROS	JORNALES	TOTALES	OBREROS	JORNALES	TOTALES
		Pesetas.	Pesetas.		Pesetas.	Pesetas.		Pesetas.	
Oficial de pala.....	1	6'25	6'25	1	6'50	6'50	1	7	7
Aprendiz primero....	1	4'75	4'75	1	4'75	4'75	1	4'75	4'75
Ídem segundo.....	1	4'50	4'50	1	4'50	4'50	1	4'50	4'50
Ayudante.....	1	4	4	2	3'75	7'50	3	3'75	11'25
TOTALES..	4		19'50	5		23'25	6		27'50

(Contratos de trabajo).

PAN DE VIENA

GRUPOS	ELABORACIÓN DE PAN	GRUPOS	ELABORACIÓN DE PAN
1.º	De 1 a 1.650 barras, hasta 220 kilogramos.	4.º	De 3.301 a 4.300 barras, 471 a 614 kilogramos.
2.º	De 1.651 a 2.300 ídem, 220 a 310 íd.	5.º	De 4.301 a 5.400 ídem, 614 a 771 íd.
3.º	De 2.301 a 3.300 ídem, 310 a 471 íd.	6.º	De 5.401 a 6.400 ídem, 711 a 914 íd.

CUADRO DE JORNALES

Salarios por la elaboración.

DENOMINACIONES	Primer grupo.			Segundo grupo.			Tercer grupo.			Cuarto grupo.			Quinto grupo.			Sexto grupo.		
	Obreros.	Jornales. — PTAS.	Totales. — PTAS.	Obreros.	Jornales. — PTAS.	Totales. — PTAS.	Obreros.	Jornales. — PTAS.	Totales. — PTAS.	Obreros.	Jornales. — PTAS.	Totales. — PTAS.	Obreros.	Jornales. — PTAS.	Totales. — PTAS.	Obreros.	Jornales. — PTAS.	Totales. — PTAS.
	Oficial de pala	1	7	7	1	7'50	7'50	1	8	8	1	8'50	8'50	1	9	9	2	7'50
Idem de mano	1	5'75	5'75	1	6	6	1	6'25	6'25	1	6'50	6'50	1	7	7	1	7'25	7'25
Aprendiz de primera	»	»	»	»	»	»	1	4'75	4'75	1	5	5	1	5'25	5'25	1	5'50	5'50
Idem de segunda	1	4'50	4'50	1	4'25	4'25	»	»	»	1	4'50	4'50	1	4'75	4'75	1	5	5
Idem de tercera	»	»	»	»	»	»	1	4'25	4'25	1	4'25	4'25	1	4'25	4'25	1	4'50	4'50
Ayudante de horno	»	»	»	1	4'25	4'25	1	4'25	4'25	1	4'50	4'50	1	4'50	4'50	1	4'50	4'50
Auxiliar	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	1	4	4	1	4	4
TOTALES	3		17'25	4		22	5		27'50	6		33'25	7		38'75	8		45'75

NOTAS. En el grupo 4.º se aumentan 25 céntimos a los aprendices segundo y tercero cuando la elaboración pasa de 4.100 barras. En el 5.º grupo se aumentan 25 céntimos desde 5.100 al oficial de pala y tres operarios. Cada operario tiene derecho a cuatro barras. No se puede fabricar más de 6.400 barras en un horno.

Estado de trabajo y jornales de los repartidores.

CANTIDADES DE PAN	JORNALES — Pesetas.	CANTIDADES DE PAN	JORNALES — Pesetas.
Reparto de 351 a 600 barras.	4'25	Reparto de 801 a 1.000 barras.	5'50
Idem de 601 a 800 íd.	4'75	Idem de 1.001 a 1.200 íd.	6

NOTAS. El máximo de reparto es 1.200 barras. Los obreros que reparten cuatro masas o cochuras tienen un aumento de 50 céntimos sobre el jornal de cada grupo. Puede el patrón tener un repartidor, para menor cantidad de 351 barras. También tienen derecho a cuatro barras de pan por obrero.

PAN CANDEAL

Comparación de jornales actuales y los que regian con anterioridad al contrato del trabajo de 7 de Noviembre de 1913.

DENOMINACIONES	AÑO 1913				AÑO 1914				AUMENTOS EN 1914	
	Obreros.	SALARIOS — Pesetas.	TOTALES — Pesetas.	PRODUCCIÓN — Kilogramos.	Obreros.	SALARIOS — Pesetas.	TOTALES — Pesetas.	PRODUCCIÓN — Kilogramos.	SALARIOS — Pesetas.	TOTALES — Pesetas.
Oficial de pala.....	1	7'25	7'25	1.240	1	7'25	7'25	1.100	»	»
Idem de masa.....	2	4'25	8'50		2	5	10		0'75	1'50
Aprendiz de peso.....	1	3'50	3'50		1	4	4		0'50	0'50
Maquinistas.....	2	3'50	7		2	4	8		0'50	1
Cuadrilla baja.....	4	3'25	13		4	3'75	15		0'50	2
TOTALES.....	10		39'25		10		44'25		5	