

Estudios de la Comisión creada por Real orden de 31 de diciembre de 1919, para entender en el régimen a que ha de sujetarse la fabricación y venta de pan en Madrid, y propuesta de soluciones elevadas al Excmo. Sr. Ministro de Abastecimientos, en 3 de febrero de 1920.

Y

Moción del Alcalde Presidente Excmo. Sr. Conde de Limpas, referente a implantación de tahona reguladora y fábrica de harinas y proyecto facultativo del Ingeniero municipal. Sr. Barbón.



# AYUNTAMIENTO DE MADRID

---

Estudios de la Comisión creada por Real orden de 31 de diciembre de 1919, para entender en el régimen a que ha de sujetarse la fabricación y venta de pan en Madrid, y propuesta de soluciones elevadas al Excmo. Sr. Ministro de Abastecimientos, en 3 de febrero de 1920.

Y

Moción del Alcalde Presidente Excmo. Sr. Conde de Limpas, referente a implantación de tahona reguladora y fábrica de harinas y proyecto facultativo del Ingeniero municipal, Sr. Barbón.



MADRID  
IMPRESA MUNICIPAL

1922

SECRETARIA DE AYUNTAMIENTO DE MADRID

El Sr. D. ...

En virtud de lo dispuesto en el ...



SECRETARIA DE AYUNTAMIENTO DE MADRID

1913

# ÍNDICE

---

Págs.

Real orden del Ministerio de Abastecimientos, de 31 de diciembre de 1919, creando una Comisión para estudiar el régimen de fabricación y venta de pan en Madrid.....	7
Designación de la Junta .....	10
Antecedentes facilitados por el referido Ministerio como preparación para el estudio del problema.....	13
Copia del escrito formulado al Excmo. Sr. Ministro de la Gobernación por la representación obrera.....	17
Información del Gremio de fabricantes de pan.....	21
Solicitud de prórroga del plazo concedido a la Comisión para dictaminar.....	23
Real orden otorgando la ampliación del plazo.....	25
Ampliación al informe del Sindicato de la Panadería... ..	27
Estatutos y reglamento del mencionado Sindicato.....	31
Informe de la Compañía Madrileña de Panificación... ..	45
Informe de las Sociedades panaderas.....	51
Informe de la representación de la clase obrera.....	59
Informe de un fabricante de pan.....	67
Informe de un Ingeniero industrial.....	69
Propuestas que formula y eleva la Comisión al excelentísimo Sr. Ministro de Abastecimientos.....	77
Moción presentada al Excmo. Ayuntamiento, por el Alcalde Presidente Sr. Conde de Limpias, proponiendo la instalación de tahona reguladora y fábrica de harinas.....	87
Proyecto facultativo del Ingeniero municipal señor Barbón .....	89
Instancia que eleva la Alcaldía al Excmo. Sr. Ministro de la Gobernación, solicitando auxilio del Gobierno de S. M., para la implantación de la referida tahona reguladora y fábrica de harinas.....	117



## ESTUDIOS

de la Comisión creada por Real orden de 31 de diciembre de 1919.  
para entender en el régimen a que ha de ajustarse la fabricación y  
venta de pan en Madrid, y propuesta de soluciones elevadas al  
Excmo. Sr. Ministro de Abastecimientos, en 3 de febrero de 1920.



**Real orden del Ministerio de Abastecimientos creando una Comisión encargada de proponer el régimen a que ha de ajustarse la fabricación y venta del pan en Madrid.**

*Ilmo. Sr.:*

En virtud de autorización concedida por Real orden de 25 de noviembre último, y aclaraciones que con posterioridad se dictaron, el Gobernador civil de esta provincia, ante la necesidad de evitar la falta de pan en esta Corte, interin se solucionaban las diferencias surgidas entre patronos y obreros, procedió a la incautación de las fábricas de panificación y tahonas enclavadas en el término municipal de Madrid y algunos limítrofes.

Esta medida debe, conforme a la ley de Subsistencias, limitarse en extensión y tiempo imprescindible para arbitrar una solución armónica que deje a salvo los intereses fundamentales de los propietarios y las legítimas aspiraciones de los obreros, permitiendo al Estado disminuir su forzada intervención.

El Real decreto de 14 de agosto del corriente año encomienda a los Municipios lo referente a la fabricación y precio del pan; pero ante la imposibilidad de llevar a cabo la municipalización de este servicio, no puede este Ministerio desligarse de toda actuación en un problema que atañe a la alimentación, especialmente de las clases menos pudientes, y por ello se encargó, con el concurso del Ministro de la Gobernación y la asistencia de las Autoridades gubernativas, de examinar las diversas soluciones propuestas para poner término a la incautación.

Prescindiendo de aquellas que pretenden resolver el asunto mediante la subida del precio del pan, para buscar ingresos con que satisfacer los nuevos salarios, y de las que encomien-

dan al Estado el abono de las diferencias de jornales, las soluciones presentadas pueden reducirse a dos:

Se refiere *la primera a la transformación de la industria del pan en esta Corte*, que se declara servicio público, *creando una entidad subrogataria integrada por todos los actuales fabricantes, sobre la base de las cuatro Sociedades Anónimas que venían dedicándose en Madrid a la fabricación del pan*, procurando su abaratamiento mediante el cierre paulatino de los establecimientos en que la elaboración se realiza en condiciones deficientes, tanto desde el punto de vista de la higiene, como de la organización económica del trabajo.

En *la otra solución*, que arranca también de *considerar este servicio como público*, se propone que, *indemnizándose por el Estado a los actuales industriales, se encargue de la fabricación y venta del pan un patronato autónomo*, compuesto de elementos técnicos y representantes de las Sociedades de obreros panaderos, con intervención de los consumidores, previo el compromiso contraído por las Sociedades obreras de formalizar un contrato de trabajo, revisable cada dos años.

La transcendencia de estas dos fórmulas, que envuelven cuestiones cuyo desentrañamiento exige detenido estudio, obliga al Gobierno a buscar en el Instituto de Reformas Sociales el concurso de elementos capacitados que puedan, informando en breve plazo, preparar una disposición definitiva. Mientras tanto, es de notoria urgencia resolver la situación creada por el régimen transitorio de la incautación, atenuando los efectos de ésta, y, al propio tiempo que se descongestiona al Poder público de la administración y dirección de *las 164 tahonas* que fueron objeto de aquella medida, procurar que llegue a establecerse la indispensable armonía entre los elementos que integran la producción; por ello, sin prejuzgar la solución definitiva del asunto, se dispone que se confíe a los propietarios la administración de dichos establecimientos en las mismas condiciones que lo hacían anteriormente, prestando al Estado su concurso con un auxilio, cuya limitación se garantiza mediante la intervención de los obreros que trabajan en cada una de las tahonas y fábricas en cuestión.

El solventar las dificultades surgidas durante la incautación para el abono de los gastos causados por la misma, pago de primeras materias, energía, etc., así como cuanto se relacione con la aplicación de la presente disposición, se en-

comienda al Gobernador civil de la provincia, que ha venido con notorio celo y acierto dirigiendo la fabricación del pan y procurando, con el aumento obtenido en la venta del mismo limitar los sacrificios del Tesoro público al mínimum posible.

En su virtud,

S. M. el REY (q. D. g.), de acuerdo con el Consejo de Ministros y a propuesta del de Abastecimientos, se ha servido disponer lo siguiente:

Primero. Se crea una Comisión para que en plazo improrrogable de un mes, y teniendo a la vista las diferentes soluciones presentadas al Gobierno sobre el particular, proponga al Ministerio de Abastecimientos el régimen a que en lo sucesivo ha de ajustarse la fabricación y venta del pan en Madrid.

Segundo. Dicha Comisión será presidida por el Alcalde Presidente del Excmo. Ayuntamiento de esta Corte, formando parte de ella, como Vocales, dos patronos y dos obreros que designe de su seno el Instituto de Reformas Sociales, un representante del Ministerio de la Gobernación y otro del de Abastecimientos, actuando en concepto de Secretario el Vocal que elija la Comisión.

Tercero. Ínterin se presenta y resuelve la propuesta de que trata el apartado primero, y a partir del día 1 de enero próximo, volverán a encargarse de la administración y funcionamiento de las tahonas y fábricas de panificación sus dueños o representantes, quedando de cuenta del Ministerio de Abastecimientos el abonar durante el precitado lapso la diferencia entre los jornales que regían antes del 25 de noviembre último, y los que ahora se satisfacen en virtud del acuerdo suscripto en dicha fecha entre el Gobernador civil de Madrid y los representantes de las Sociedades de obreros panaderos.

Cuarto. La mencionada Autoridad gubernativa, a quien seguirá encomendada la ejecución de este servicio, adoptará las medidas necesarias para que se lleve a cabo, precisamente, en el día señalado, cuidando de abonar la susodicha diferencia de jornales y el valor, a precio de coste, del medio kilogramo de pan diario por persona, acordado en el convenio, mediante la presentación de las nóminas correspondientes, que han de llevar la conformidad del obrero que en representación de sus demás compañeros designe los de las respectivas tahonas y fábricas de pan.

A tal efecto, el Gobernador dispondrá de los fondos que, procedentes de las liquidaciones practicadas a dichos establecimientos, se hallan en su poder, pudiendo solicitar con la debida antelación las cantidades que conceptúe indispensables al referido objeto, si entendiéndose no fuesen suficientes las sumas de que dispone, y debiendo, asimismo, rendir las correspondientes cuentas justificadas a este Ministerio con independencia de las que remita como consecuencia de la incautación o intervención realizadas en cumplimiento de lo dispuesto en la Real orden de 25 de noviembre próximo pasado.

Quinto. Las dudas que pudieran suscitarse tanto por las liquidaciones comprensivas, desde el 25 de noviembre próximo pasado, hasta el día de hoy, así como por la aplicación de la presente Real orden, serán resueltas por este departamento ministerial, previo informe del Gobernador civil de la provincia de Madrid; y

Sexto. Por el Ministerio de Hacienda se facilitarán los fondos que sean necesarios a la finalidad de que se trata, con cargo al capítulo V, artículo único, sección 13, de los vigentes presupuestos generales del Estado.

De Real orden lo participo a V. I. para su conocimiento y efectos consiguientes.

Dios guarde a V. I. muchos años.

Madrid, 31 de diciembre de 1919.—Terán.

Señor Subsecretario de este Ministerio.

---

Como consecuencias de la presente Real orden fue designada la siguiente Comisión:

PRESIDENTE

Excmo. Sr. Alcalde.

VOCALES

D. Carlos Martín Alvarez, patrono, Instituto de Reformas Sociales.

D. Pedro Pablo de Alarcón, id., id. id.

D. Santiago Pérez, obrero, Instituto de Reformas Sociales.

D. Eduardo Alvarez, id., id. id.

D. Miguel Fernández Jiménez.—En representación del Ministerio de la Gobernación.

D. José Corraz Larre.—Idem del Ministerio de Abastecimientos.

VOCAL SECRETARIO

D. Miguel Fernández Jiménez.

---



## **Antecedentes facilitados por el Ministerio de Abastecimientos, como preparación para el estudio del problema.**

Es de todo punto indispensable que el problema del pan en Madrid necesita una urgente solución.

No puede el Estado permanecer más tiempo inactivo ante problema de tal importancia, y faltaría al más elemental deber si dejase de plantear la cuestión en los términos verdaderos que se encuentra colocada ante el conflicto creado por las peticiones obreras, que han dado por consecuencia la disposición gubernativa de la incautación de las tahonas.

Y considerando que la incautación de las tahonas en Madrid por el Estado, motivada por razones de urgente interés público, no puede ni debe tener el carácter de definitiva, sino que, por el contrario, ha de durar solamente el tiempo necesario para llegar a la normalidad en el abasto de la población;

Considerando, que es aspiración constante normalizar en las grandes ciudades los servicios que afectan a los artículos de primera y absoluta necesidad para el vecindario, como es el pan, base principal de la alimentación de las clases pobres;

Considerando, que la industria de la panificación se desenvuelve en Madrid en un ambiente de falta de higiene, no solo con relación al pan elaborado, sino también a los obreros que lo elaboran, que el número de fábricas existentes, dada la producción total es excesivo, determinando, en lugar de los beneficios de la libre concurrencia, una falta de desenvolvimiento de dicha industria por mantenerse limitada la producción en cada una de aquéllas, dando por resultado continuos conflictos que se plantean porque toda mejora de los obreros ha de ser forzosamente a costa del encarecimiento del pan elaborado;

Considerando, que en el actual estado de la industria el margen diferencial de cuatro céntimos que hoy existe en el kilogramo de pan y el de la harina, no puede soportar el aumento en los jornales concedidos a los obreros, y habría que-

elevant el precio del pan al consumidor o que por el Estado se indemnice a la industria panificadora en la misma proporción de los aumentos de gastos que con las nuevas tarifas tendría que soportar, y como esta solución, en todo caso, no podrá tener más carácter que el de transitorio, y la subida del precio que es, a todas luces, inconveniente; hay, pues, que buscar el remedio en una transformación de la industria que mejorando la condición de la producción económica, los gastos de fabricación y venta y permita, sin elevar el precio del pan, a que se satisfagan las concesiones ya hechas a los obreros.

Inspirándose en este criterio el Ministro que suscribe, dictó la Real orden de 28 del pasado, invitando al Ayuntamiento de Madrid para que acordase la municipalización del pan. No habiendo estimado el Municipio de esta capital conveniente aceptar la municipalización, y no pudiendo el Poder público dejar que se prolongue la interinidad actual, entiende que es su deber abocar así la solución de este problema, que, tratándose de la capital del reino, no puede estimarse como exclusivamente municipal, y, por consiguiente, procede dictar aquellas resoluciones de carácter gubernativo que, transformando el actual estado de cosas, permita la constitución de un organismo que en forma definitiva resuelva el transitorio estado de la fabricación y venta del pan en Madrid.

#### PARTE DISPOSITIVA

Primero. Se declara servicio público la fabricación y venta del pan con destino al consumo de esta capital.

Segundo. Este servicio que comprende la fabricación y venta del pan, se adjudicará por este Ministerio, a la entidad que se comprometa a constituir las Sociedades Anónimas, que actualmente se dedican en Madrid a la fabricación del pan, salvo las que rehusen participar en ella.

En la nueva entidad subrogatoria de este servicio, deberán ser admitidos los fabricantes individuales que vienen dedicados a esta industria, que así lo pretendan antes de la constitución de dicho organismo.

La adjudicación se hará previas las siguientes condiciones:

a) Fabricación de pan candeal en piezas de un kilogramo y de 500 gramos en cantidad proporcional suficiente para que

en unión de las demás clases de pan elaboradas, se provea al consumo de Madrid; cuyas piezas se expenderán al público con un margen de cuatro céntimos, sobre el precio del kilogramo de harina, quedando las piezas menores de 500 gramos libres de precio y peso.

b) Instalación de un número de despachos para la venta del pan no menor de 20 en cada uno de los diez distritos de Madrid.

c) Clausura inmediata o sucesiva de las actuales tahonas que a juicio de la Sociedad sean innecesarias, declarando caducadas el Ayuntamiento las licencias respectivas de venta. Bajo ningún concepto ni pretexto podrán ser renovadas en lo sucesivo.

d) Creación de aquellas fábricas que el Estado y la entidad subrogatoria crean necesarios para el abastecimiento de la población dotadas de todos los servicios de maquinaria moderna y construídas en forma que tenga las condiciones higiénicas que señalan las Ordenanzas Municipales. La producción de estas fábricas habrá de ser la necesaria para el abastecimiento de Madrid, en unión de las que queden en explotación y que con arreglo a las bases expuestas deben quedar abiertas.

e) En el caso de que alguno o algunos de los actuales industriales panaderos no les conviniese pertenecer a la Sociedad adjudicataria, se les expropiará por el Estado, su tahona o fábrica indemnizándoles en forma legal.

f) Desde el momento en que se perfeccionen los contratos con la entidad, esta será la única que pueda fabricar y expender el pan en todo el término municipal de Madrid.

g) El plazo durante el que se concede esta exclusiva de fabricación y venta de pan en Madrid, es de veinticinco años a cuya terminación podrá el Estado o el Ayuntamiento administrar o municipalizar los servicios por gestión directa si conviniese a sus intereses, previa tasación y pago de todas las fabricas y elementos de la Sociedad adjudicataria.

h) La Sociedad adjudicataria concederá una participación a sus obreros en los beneficios líquidos de un 10 por 100 de los mismos, y tendrán un representante en el Consejo de Administración del organismo subrogatorio al solo efecto de la fiscalización de los beneficios sociales.

i) El Estado nombrará un Delegado de la Dirección general de Administración local, que en su nombre interven-

ga directamente en el régimen y administración de la industria, fiscalizando el cumplimiento de cuantas obligaciones adquiriera por virtud de la adjudicación, la entidad subrogatoria.

j) No se dará curso en las oficinas del Ayuntamiento de Madrid, a ninguna solicitud de nueva licencia de construcción y apertura de local destinado a la fabricación y venta de pan que no sea pedida por la entidad adjudicataria.

k) Quedarán excluidos, y por consiguiente, en libertad de fabricar pan, los establecimientos militares pertenecientes al ramo de guerra, con destino a las fuerzas armadas.

l) Podrá el Estado en todo tiempo por motivo de huelga, *lock-out* u otros que amenacen con suspender o perturbar el abastecimiento de pan para Madrid, incautarse temporalmente de las fábricas, despachos y cuantos elementos industriales posea la entidad adjudicataria, cesando en el momento que pase la anormalidad, y siendo, como consecuencia de esta interinidad, todos los gastos de cuenta del Estado.

m) Regulado el precio del kilogramo de pan y formas indicadas en el apartado a, solamente el aumento justificado de los elementos de fabricación, podrán ser causas del encarecimiento del producto elaborado, y únicamente en la proporción correspondiente:

n) Si el Gobierno acordase por las circunstancias o anomalías extraordinarias la fabricación de una sola clase de pan, con arreglo a sus disposiciones, la entidad subrogativa, se sujetará a ellas, estableciendo el precio regulador que se le señale o dejará a disposición del Gobierno todos los elementos industriales y locales de que disponga, para que por su cuenta y cargo, se procure el suministro de pan, no computándose el tiempo que dure la anomalía por el plazo de subrogación fijado.

o) La entidad adjudicataria disfrutará de la excepción de toda clase de impuestos y arbitrios municipales, creados o que en lo sucesivo puedan crearse; del impuesto de licencia de construcción de nuevas fabricas o apertura de local para la venta, y tendrán derecho a que por el Municipio de Madrid, se les facilite un departamento en cada uno de los mercados municipales para la venta del pan.

**Copia del escrito formulado al Excmo. Sr. Ministro  
de la Gobernación por la representación obrera.**

*Excmo. Sr.:*

En nombre y representación de las Sociedades de obreros en pan candeal, pan francés, pan de viena, dependientes de tahonas y repartidores de pan de Madrid, Sociedades que solucionaron la anterior huelga de panaderos firmando unas bases con la representación del anterior Gobierno y que en su afán de dar facilidades para que el pueblo de Madrid esté surtido de tan preciado artículo ha colaborado con la Autoridad gubernativa en la normalización de dicho servicio, llegando después de fabricar y expender el pan en todas las tahonas de Madrid hasta la administración por delegación del Excmo. Sr. Gobernador civil de 97 fábricas, que en su casi totalidad liquidaban con pérdida diaria, y que nosotros hemos hecho que estas mismas tahonas liqueden diariamente con superávit considerable.

Por todos estos hechos y como conocedores, por ser profesionales de la industria, nos permitimos exponer a V. E. *nuestro parecer sobre las diferentes soluciones que se proponen*, como asimismo la solución que nosotros consideramos más definitiva y más en armonía con los intereses del pueblo de Madrid.

Según nuestras noticias, es una de las soluciones que se proponen la agrupación de los actuales fabricantes en una gran Sociedad Industrial, que obteniendo la monopolización de la fabricación y venta del pan, se compromete a transformar la industria, a abaratar el artículo, y hasta conceder mayores ventajas a los obreros.

Nosotros tenemos el convencimiento de que esta solución sería desastrosa para el vecindario madrileño, porque le haría víctima del afán natural en toda entidad industrial de aprovechar el privilegio en beneficio propio, dejando en completo

olvido los intereses del consumidor, sin que puedan ponerle freno ni garantías que esta entidad ofrezca, ni fiscalizaciones que se impongan, pues dice la experiencia, que nunca faltan medios para dar carácter legal a determinaciones que no tienen otra finalidad que burlar los compromisos contraídos.

A esta solución se opondrán las Sociedades que representamos con todas sus fuerzas y si éstas no fueran suficientes para impedirlo, jamás la aceptaríamos sin la previa confección de un contrato de trabajo en el que entre otras bases que se puntualizarían, habría de establecerse la intervención directa de las Sociedades que representamos en la dirección y administración de la industria, como garantía de nuestros intereses y de los del vecindario.

Es otra de las soluciones que se proponen, el que se devuelvan las tahonas a los fabricantes, compensándoles del aumento en los jornales, con un mayor margen entre el precio de la harina y el precio del pan que se haría efectivo, o aumentando el precio del pan o abonando el Gobierno a los fabricantes una cantidad por saco de harina.

Creemos nosotros que esto sería a más de injusto de una consecuencia moral poco edificante, después de la incautación y de la experiencia hecha por el Gobierno civil.

Esta experiencia dice, que habiéndose hecho cargo de la industria inopinadamente, sin preparación, mandando como Delegados administradores a señores que eran completamente profanos en la industria y con la enemiga y obstrucción de los fabricantes, si bien en los primeros momentos por los motivos antes apuntados se llegaron a perder, según manifestaciones del Excmo. Sr. Gobernador, más de 300.000 pesetas, una vez que se ha ido normalizando la administración, aunque no del todo, en unos quince días se ha llegado a enjugar este déficit. Y si es cierto que el Gobierno en la actualidad no paga los gastos de alquiler de locales, contribución y flúido, no es menos cierto que se pueden disminuir los gastos, y perfeccionando la administración, aumentar los ingresos. A más de que en la actualidad cada tahona tiene 17'50 pesetas de gastos por dietas de Delegados y Auxiliares, que antes no tenían. Lo que dice claramente que no es necesario nuevo aumento en el precio del pan, ni dar más compensaciones a los industriales, pues si la industria carece de algo, es de buena dirección y administración.

Todas estas razones, a más de otras que no exponemos

por la premura del tiempo, nos hacen a nosotros considerar que esta cuestión debe resolverse definitivamente y de manera que el pueblo de Madrid esté a cubierto de las cuestiones que puedan surgir entre el capital y el trabajo y de la especulación industrial.

Que la fabricación y venta del pan, no debe ser motivo de explotación, y sí, considerarse como servicio público.

Que la solución lógica hubiera sido la municipalización, para lo cual creemos era de una orientación acertada la Real orden publicada por el Excmo. Sr. Ministro de la Gobernación, anterior, encargando al Ayuntamiento dicha municipalización.

Mas no habiéndola aceptado éste, por razones que no son del caso enumerar, entendemos nosotros que la incautación debe ser definitiva, indemnizándose por el Estado a los fabricantes en lo que sea justo.

Que debe crearse un patronato al que se encargue de la fabricación y venta del pan, entregándole las tahonas, una vez incautadas definitivamente y dándole los medios pecuniarios para hacer frente a los gastos necesarios para empezar a fabricar.

Este patronato se desenvolvería con completa autonomía, con responsabilidad y teniendo su actuación la fiscalización necesaria.

El precio del pan en las piezas de kilogramo y medio kilogramo no debe ser otro que el de coste, incluyendo el tanto por ciento necesario para la reintegración al Estado del capital que anticipe para la expropiación y el necesario para ir sustituyendo las actuales fábricas por otras que reúnan las condiciones necesarias de higiene, etc., etc., para la buena marcha de la industria. Entendiendo nosotros que con todo ello nunca podría exceder el precio del kilogramo de pan, del que cuesta el kilogramo de harina.

Este patronato, además de los elementos que el Gobierno crea, deben formarlos para tener en todo momento garantía de la rectitud de su funcionamiento, estimamos nosotros que sería conveniente lo integraran, Ingenieros industriales, peritos mercantiles, representación de las Sociedades de obreros panaderos y de organismos que den la sensación de que está representado el vecindario.

Si esta fuera la solución con el fin de evitar toda huelga, que inevitablemente ocasiona trastornos al vecindario, las

Sociedades que representamos se comprometen a confeccionar un contrato de trabajo que sería revisado cada dos años. Y si en esa revisión hubiera algún punto que no se llegara a un acuerdo entre la representación del patronato y la representación obrera, sea el litigio sometido a un Tribunal arbitral que muy bien pudiera ser la Junta local o el Instituto de Reformas Sociales, teniendo su fallo carácter ejecutivo.

Esta es, a grandes rasgos, la idea que tenemos nosotros de la situación que exponemos a V. E.

Viva V. E. muchos años.

Madrid, 28 de diciembre de 1919.—Por las Sociedades supradichas, Rafael Henche.

Excmo. Sr. Ministro de la Gobernación.

## Información del Gremio de fabricantes de pan

---

A LA COMISIÓN ENCARGADA DE INFORMAR SOBRE LA SOLUCIÓN  
DEL PROBLEMA DEL PAN EN MADRID

*Excmo. Sr.:*

El gremio de fabricantes de pan de Madrid, reunido en junta general extraordinaria para deliberar sobre la conveniencia de la transformación de la industria sobre la base de la concesión de un monopolio a cambio de constituirse en forma que permitiera aceptar las mejoras solicitadas por nuestros obreros, ha acordado:

Primero. Rechazar por unanimidad cualquier solución que tienda a disminuir o a privar a la industria de su libertad, base de la competencia y por tanto del abaratamiento de la vida. Esto por razón de principio, y además, por razón de oportunidad, significar a V. E. la imposibilidad de transformar súbitamente la organización industrial de todo un gremio que vive al amparo de derechos adquiridos.

Segundo. Que a pesar del mandato imperativo de la Real orden de 31 de diciembre último, este gremio, muy a su pesar, no encuentra solución que proponer a V. E. que no tenga por base la compensación del encarecimiento de la mano de obra por la congruente elevación del producto elaborado en la forma que el Gobierno considere menos perjudicial a los intereses del Estado y del vecindario de Madrid, haciéndolos compatibles si hubiere medio para ello.

Solo resta llamar la atención de V. E. sobre la constante y pertinaz elevación del precio de las primeras materias, que en todo caso, aun en el de transformación de la industria traería siempre el alza del producto elaborado.

Dios guarde a V. E. muchos años.

Madrid, 14 de enero de 1920.—Dimas Cuervo.

1911

## Petición de prórroga del plazo concedido a la Comisión para emitir dictamen.

---

EXCMO. SR. MINISTRO DE ABASTECIMIENTOS

*Excmo. Sr.:*

Tan pronto como esta Alcaldía tuvo conocimiento de la Real orden de 31 de diciembre próximo pasado, interesó de V. E., con fecha 3 del corriente, se dignara manifestar el nombre de los Vocales designados y sus domicilios para proceder a la constitución inmediata de esa Comisión.

Una vez que fueron nombrados por las distintas entidades que representan, se convocaron oportunamente, y con fecha 13 del actual, quedó constituida dicha Comisión, por hallarse integrada en las condiciones que establece la disposición segunda de la mencionada Real orden.

Al celebrar su segunda reunión con fecha 19, y al tratar del plazo improrrogable de un mes concedido en el primer apartado de dicha soberana disposición para proponer el régimen a que en lo sucesivo ha de ajustarse la fabricación y venta de pan en Madrid, se acordó elevar consulta a V. E. respecto a si dicho plazo ha de empezar a contarse desde la fecha de la promulgación de la susodicha Real orden o desde la en que esta Comisión se constituyó, pues entiende la mayoría que convendría para dictaminar, que el plazo finalizase al mes de su constitución, toda vez que siendo el asunto que se la encomienda de una importancia extraordinaria, requiere la mayor información posible para realizar el estudio de problema de tanta transcendencia para el abastecimiento de artículo tan indispensable para el consumo de esta población.

Madrid, 21 de enero de 1920.—Luis Garrido.



## Real orden ampliando el plazo.

*Excmo. Sr.:*

Visto el escrito presentado por V. E. en solicitud de que se declare que el plazo de un mes concedido a esa Comisión para emitir informe, se entienda que empieza a contarse desde la fecha en que aquélla fué constituida.

Resultando, que dicha petición se funda en que dada la importancia extraordinaria del dictamen exigido, se requiere llevar a cabo una amplia información, a fin de realizar debidamente el estudio de problema de tanta importancia como es el de la fabricación y abastecimiento de pan destinado al vecindario de esta Corte;

Resultando del examen de los oportunos antecedentes, que en el mismo día en que tuvo noticias este Ministerio de los nombramientos de Vocales que el Instituto de Reformas Sociales y el Ministerio de la Gobernación designaron en cumplimiento de lo dispuesto en la Real orden de 31 de diciembre último, lo puso en conocimiento de V. E. así como la designación, a igual efecto, del representante de este departamento ministerial hecha el día 2, y cuya Real orden de nombramiento se insertó en la *Gaceta* del siguiente día 3, y que esa Comisión quedó constituida en 13 del mes de la fecha.

Considerando, que desde el momento que en el apartado primero de la Real orden de 31 de diciembre próximo pasado, se dispuso que ese organismo, en el plazo improrrogable de un mes, había de proponer el régimen a que en lo sucesivo ha de ajustarse la fabricación y venta del pan en Madrid, la recta interpretación de tal precepto no puede ser otra que la de que el plazo en cuestión empiece a contarse, no desde la fecha en que se publicó en la *Gaceta* la soberana disposición de referencia, sino desde el día en que constituida en forma, pudiera iniciar sus trabajos, en el indicado sentido; y

Considerando, que con tanta más razón procede aceptar la interpretación indicada, ya que dadas las circunstancias que

concurren en todos los señores que integran la Comisión, debe tenerse la seguridad de que no han de perdonar medio alguno para dar fin a su cometido dentro del término más breve posible, y a ser factible, menor del señalado como máximo, su majestad el Rey (q. D. g.), de conformidad con lo propuesto por V. E. se ha servido disponer:

Primero. Que se declare que en el plazo improrrogable de un mes, señalado a esa Comisión para emitir dictamen, se entienda que empieza a contarse desde el día en que la misma se constituyó; y

Segundo. Que se excite el reconocido celo de los señores que forman el organismo de que se trata, para que procuren que ese plazo máximo improrrogable de un mes, quede reducido al lapso más breve posible, en atención a la importancia excepcional que reviste para el consumo de Madrid, el que cuanto antes quede solucionado en la forma más armónica posible entre todos los intereses que juegan en la cuestión, el problema de que queda hecho mérito.

De Real orden lo digo a V. E. para su conocimiento y efectos correspondientes.

Dios guarde a V. E. muchos años.

Madrid, 24 de enero de 1920.—Terán.

Sr. Alcalde Presidente de la Comisión designada para proponer el régimen a que en lo sucesivo ha de ajustarse la fabricación y venta del pan en Madrid.

## **Ampliación al informe del Sindicato de la Panadería.**

*Excmo. Sr.:*

D. Dimas Cuervo, Presidente del Sindicato de la Panadería, según acredita con la certificación que acompaña en representación de los fabricantes asociados y en contestación al atento oficio de 20 de los corrientes, acude a la información ofrecida, reproduce el escrito dirigido a V. E., y lo amplía en los siguientes términos:

Primero. El Sindicato de la Panadería de Madrid es una Sociedad civil legalmente autorizada, según acredita con la certificación de la Dirección general de Seguridad y el Reglamento de régimen interior que presento; pero como no tiene fin mercantil alguno carece de balance y Memoria anual.

Segundo. Los fabricantes de pan que componen esta Sociedad que son todos los de Madrid con excepción de las Sociedades Anónimas, rechazan en los momentos actuales su transformación en industria asociada bajo la denominación de servicio público, entregado por el Gobierno a una entidad subrogatoria por las siguientes razones:

a) Porque no sería aceptada ni aun por los que la pretenden más que sobre la base de monopolio, que es contrario a todo buen principio económico de competencia y altamente perjudicial a los intereses del vecindario.

b) Porque el abastecimiento de pan de una gran capital como negocio industrial lujosamente administrado, mediante Gerencias, Consejos de Administración, servicios de reparto, oficinas burocráticas, etc., etc., sería ruinoso, como lo ha sido para la «Panificadora Popular Madrileña» y la conocida vulgarmente con el nombre de Panificadora Romanones.

c) Porque no abarataría el precio del pan y si artificioosamente se lograba en los primeros momentos, prevaliéndose del monopolio se elevaría en cuanto encareciese las primeras materias o la mano de obra con la agravación de que faltando

la libertad industrial no sería dique de la codicia la libre competencia.

d) Porque es inútil pensar en la transformación súbita de la costumbre del pueblo a base de la supresión de fábricas y despachos de venta que en el suministro de pan como en el de otros artículos, llenan la necesidad de acercar el producto al consumidor cada vez más sentida por el aumento rápido y excesivo de la población de Madrid.

f) Porque en todo caso el reparto a domicilio no se suprimiría, antes bien se aumentaría gravando la industria en términos que no permitiría otorgar beneficio al vecindario en el precio y en cambio facilitaría como facilita hoy el fraude en el peso.

Tercero. Este gremio como todos tendría siempre que acatar una disposición legislativa sancionada por las Cortes y el Rey, en virtud de la cual se decidiera la expropiación de nuestra industria por causa de utilidad pública con el expreso propósito de organizar el servicio de fabricación dirigido por un patronato autónomo compuesto de elementos técnicos y *representantes de las Sociedades obreras con intervención del consumidor* y con la garantía de un contrato de trabajo revisable cada dos años.

No queremos molestar la atención de V. E., comentando esta solución; basta decir que el actual conflicto ha sido planteado y la huelga ha estallado a pesar de la vigencia de un contrato de trabajo prorrogado por la tácita.

¿Qué contrato de trabajo garantizaría el servicio público mientras la ley de Huelgas no fuera modificada?

Rechazada la primera solución y dejando al recto criterio de la Comisión el examen de la segunda, hemos de terminar este informe haciendo notar solamente que las mejoras solicitadas por los obreros y concedidas por el Gobierno gravan la industria por término medio de fabricación en 28 pesetas diarias, gravamen que unido a los que se derivan de la supresión del trabajo nocturno, de la jornada de ocho horas, de la que no hemos sido exceptuados, de la anterior elevación de jornales concedida durante el año último, y sobre todo de la elevación de precio de las primeras materias, cuya tasa es una ficción a causa de la escasez, imposibilitan mantener el actual precio del pan como lo han imposibilitado en otras provincias de España y en ciudades del extranjero después de la guerra, París, por ejemplo, ha elevado el precio del pan a 95

céntimos kilogramo. Únicamente a cambio de defraudaciones inmoralmente consentidas como la que determinó la última disposición del Gobierno civil, con motivo de la incautación respecto a la inspección y repeso de pan, se puede sostener la ficción de que la industria es lucrativa a pesar de los nuevos gravámenes; urge, desde luego, acabar para siempre *con el sistema de transacciones inconfesables entre la industria panadera y la representación del Gobierno* que han sido la causa única del descrédito e impopularidad de los panaderos de Madrid y para ello pedimos precio justo y vigilancia e inspección enérgica para el fraude con castigos simultáneos del patrono y del obrero que han de estar necesariamente confundidos para defraudar.

No se nos oculta que estas transacciones han estado determinadas casi siempre por la imposibilidad de acostumbrar al vecindario en esta como en otras ciudades a frecuentes oscilaciones del precio del pan que no suelen ser recibidas por la opinión con la misma indiferencia que si se tratara de otros artículos de consumo; pero las circunstancias obligan hoy a aceptar estas oscilaciones siempre que estén justificadas y será una gran equivocación la de aplicar remedios transitorios que no tengan como fundamento decir a la opinión la verdad.

Dios guarde a V. E. muchos años.

Madrid, 22 de enero de 1920.—Dimas Cuervo.

Excmo. Sr. Presidente y señores de la Comisión encargada de proponer el régimen a que ha de ajustarse la fabricación y venta de pan en Madrid.

---



**Estatutos y Reglamento de la Sociedad de Fabricantes de pan, titulada «Sindicato de la Panadería de Madrid».**

**ESTATUTOS**

**CAPÍTULO PRIMERO**

Se declara modificada en esta Corte una Sociedad titulada «Sindicato de la Panadería de Madrid», cuyos Estatutos y Reglamento fueron aprobados el 30 de julio de 1898.

Artículo 1.º Esta Asociación gremial tiene por objeto:

1.º Estudiar todas las cuestiones de carácter general para los asociados, y la defensa constante y decidida de los intereses de los mismos.

2.º Procurar el mayor desarrollo posible a la industria de la panificación.

3.º Perseguir para la Asociación los mayores prestigios y la consideración pública a que tiene derecho toda industria honrada.

Art. 2.º Sólo los fabricantes de pan establecidos en esta Corte y en los pueblos inmediatos a ella, tendrán derecho a pertenecer a esta Asociación, y los que hayan ingresado en la misma hasta la fecha en que quedaron aprobados los primitivos Estatutos, tienen el carácter de socios fundadores.

Los que deseen pertenecer a la Sociedad, solicitarán previamente su ingreso del presidente y éste dará cuenta de ello a la Junta directiva para que ésta decrete la admisión o no admisión del solicitante.

Art. 3.º Para pertenecer a esta Asociación se requiere:

1.º Obligarse a observar y cumplir estrictamente los preceptos de estos Estatutos y Reglamento porque se rige esta Asociación y los acuerdos que adopten la Junta general de asociados y la Directiva de la misma.

2.º También se obligarán los asociados a pagar las cuotas de entrada y mensual que fije la Directiva de la Asociación

la cual dará cuenta a la general de la misma de los acuerdos que tome en tal concepto.

Art. 4.º La Sociedad estará regida y administrada por una Junta directiva que se compondrá de cinco individuos asociados, a saber: un presidente, un vicepresidente, un tesorero, un contador y un secretario, que serán nombrados por elección directa de la Junta general.

También tendrán como auxiliares diez individuos, que serán los presidentes de distrito que hayan elegido los asociados pertenecientes a cada uno de ellos, reunidos en Junta de distrito.

Art. 5.º Además de la elección de presidente de distrito, designarán cada uno de ellos otro asociado como suplente del cargo de presidente, para que lo desempeñe en ausencias y enfermedades de éste, los que lo desempeñarán con las mismas facultades y atribuciones que se confieren a los auxiliares de la Directiva.

Art. 6.º La Junta directiva tendrá la más alta y genuina representación del Sindicato de la Panadería de Madrid, con las facultades más amplias y discrecionales que corresponden a su elevada misión.

Art. 7.º El Reglamento establecerá las obligaciones, facultades y atribuciones de la Junta directiva y de cuantos funcionarios dependan de la Asociación.

## CAPÍTULO II

### De los fondos de la Asociación.

Art. 8.º Estos se constituirán:

- 1.º Con el importe de las cuotas de entrada.
- 2.º Con el de las cuotas mensuales.
- 3.º Con el de las ordinarias y extraordinarias que aporten los asociados con previo acuerdo de la Junta general y a los fines de engrandecimiento de la Sociedad.
- 4.º Con el de las multas impuestas.
- 5.º Con las cuotas de los socios abastecedores.

Art. 9.º Estos Estatutos sólo podrán ser modificados o reformados en Junta general, a propuesta de la Junta directiva de la Sociedad, dentro de las leyes del Estado y del Código civil vigente.

## REGLAMENTO

### CAPÍTULO PRIMERO

#### De la Sociedad en general.

Artículo 1.º La Junta directiva o una Comisión de su seno, al efecto designada, estudiará constantemente todas las cuestiones de carácter general que afecten a la industria panadera, sometiendo el resultado de su estudio, en primer término, a la Directiva, y luego ésta a la deliberación y acuerdo de la Junta general.

Art. 2.º Dicha Junta tendrá a su cargo la defensa de los asuntos que afecten en particular a los asociados, y en general al gremio, bien se relacione con la industria o con los intereses morales y materiales del mismo en sus relaciones e intervención de las autoridades locales de esta Corte.

Art. 3.º Cualquier asunto que hubiese de dar lugar a procedimientos judiciales o administrativos, antes de proceder a resolución alguna por parte de la Junta directiva, será previamente sometido por ésta a consulta de uno o varios letrados, para que en vista de lo que informen o dictaminen, pueda acordar lo que considere más oportuno y de mejor acierto.

Los gastos que originen en asuntos de expedientes o litigios que la Junta directiva promueva en bien de los intereses de la colectividad, se abonarán con cargo a los fondos de la misma, aun cuando los procedimientos hubieren de seguirse a nombre y en representación de la entidad o al de uno de sus asociados.

Art. 4.º Es también obligación de la Directiva procurar, con el mayor empeño, el desarrollo y engrandecimiento de la industria de la panificación, y el perseguir y conservar con el más exquisito celo la consideración pública y los prestigios a que tiene derecho como cualquier otra industria.

Art. 5.º La Junta directiva, a fin de hacer efectivo lo establecido en el artículo anterior, observará las siguientes reglas:

1.<sup>a</sup> Podrá ejercitar la referida Junta directiva de la Sociedad toda clase de acciones necesarias para llevar en forma ante los Tribunales y autoridades competentes a todo industrial fabricante que cometa cualquier infracción del referido capítulo III de dichas Ordenanzas.

2.<sup>a</sup> Para lo prescrito en la regla anterior, excitará el celo de las autoridades para que, con todo rigor y sin excusa ni pretexto de ninguna especie, se cumplan y ejecuten los preceptos y acuerdos referentes a lo que se prescribe en la misma.

3.<sup>a</sup> En ningún caso podrá el presidente tomar disposición contra ningún asociado, si no es con el concurso y acuerdo de la Junta directiva.

Art. 6.<sup>o</sup> La renovación de la Junta directiva se verificará cada dos años en la Junta general ordinaria del mes de enero, por elección directa y por papeleta de los que a ella concurren; y la elección de presidente o representación de distrito, se verificará dentro del mismo mes por elección, también directa, de los asociados del mismo.

## CAPÍTULO II

### Obligaciones y derechos de los asociados.

Art. 7.<sup>o</sup> Todo asociado tiene la obligación de fabricar pan en la forma que determinan las Ordenanzas municipales y expedirlo con el peso que corresponda; y el que intencionadamente contraviniera a este precepto, será amonestado por la Junta directiva a la primera vez, apercibido a la segunda, y, caso de reincidencia, la Junta general, a propuesta de la Directiva, tomará sus medidas, ejerciendo cuantas acciones procedan contra el causante de dicha falta, por los daños y perjuicios que hubiera originado al gremio en general.

Art. 8.<sup>o</sup> A los efectos de lo dispuesto en el artículo 229 de las Ordenanzas municipales en su párrafo último, los asociados fabricantes, confeccionarán barras de pan largas, para cortar de ellas la porción necesaria para completar el peso.

Art. 9.<sup>o</sup> En todo cuanto se refiere a las obligaciones del asociado para la fabricación y venta del pan, éstos se atenderán estrictamente a todo cuanto se dispone en el referido capítulo III de las expresadas Ordenanzas municipales.

Art. 10. Los fabricantes de pan, socios de esta entidad,

quedan igualmente obligados a no surtir de este artículo a ningún expendedor que no esté provisto de la correspondiente licencia del Ayuntamiento y demás requisitos que marcan las Ordenanzas municipales. Tampoco podrán surtir de pan al expendedor que no haya satisfecho por completo las cuentas que tuviere pendientes con otro fabricante que le hubiese provisto del artículo. A este objeto, se observarán las reglas siguientes:

1.<sup>a</sup> Se confeccionarán unas cartillas, las que se numerarán y serán registradas en un libro por el señor secretario, firmadas por éste, y con el V.<sup>o</sup> B.<sup>o</sup> del presidente y sello de la Sociedad de Fabricantes de Pan, en la que se harán constar el nombre y apellido y calle del expendedor, y la cual obrará en poder del fabricante que le surta de pan; y cuando aquél le acorte el pan, o éste se vea precisado a no surtirle, devolverá al Centro la indicada cartilla dentro del mismo día, en la cual anotará la causa o razón por qué dejó de surtirle el pan, estampando la firma y la fecha el fabricación.

2.<sup>a</sup> Cuando un expendedor fuese a encargar pan de nuevo a un fabricante, éste viene obligado a dar conocimiento al presidente dentro de las veinticuatro horas, recogiendo la cartilla que entregó el fabricante que dejó de surtirle pan; o, si es nuevo, solicitar una nueva, pues de no hacerlo así incurrirá en falta.

3.<sup>a</sup> Todo fabricante que diese pan a un expendedor sin la correspondiente cartilla del mismo por más de veinticuatro horas, incurrirá asimismo en falta.

4.<sup>a</sup> Igualmente incurrirá en falta todo fabricante que, recibiendo aviso por escrito del presidente para que deje de surtir de pan a un expendedor, no lo verificase en el plazo improrrogable de veinticuatro horas.

5.<sup>a</sup> El fabricante firmará el sobre o talón en el que se le notifique estos acuerdos; los que servirán de comprobantes a los efectos oportunos, conformándose el fabricante de antemano a ello.

6.<sup>a</sup> Toda falta concerniente a este artículo y a los demás que se citan, será castigada con multa de 10 a 100 pesetas por cada vez que incurra o desobedeciere.

7.<sup>a</sup> De todo cuanto resuelva el presidente referente a este artículo, dará cuenta detallada a sus compañeros de Junta directiva en la primera que se celebre, lo que aprobarán o desaprobarán por mayoría de votos.

Art. 11. Todo asociado se obliga asimismo:

1.º A desempeñar cualquier clase de cargos o comisiones para que se le designe por el presidente o Junta directiva.

2.º A asistir con puntualidad a las Juntas o reuniones para que sea citado.

3.º A pagar las cuotas ordinarias y extraordinarias que se acuerden por la Junta general. Las ordinarias serán las que deban satisfacerse por derecho de entrada y cuota mensual, y las extraordinarias, las que sean necesarias para ejercer acciones encaminadas a dignificar y sostener el buen nombre y reputación del gremio en general de cualquier género que sean las que se ejerzan.

Art. 12. A todos los asociados se les reconocen los siguientes derechos:

1.º De emitir libremente su opinión particular y colectivamente en las discusiones de los asuntos que se sometan a la deliberación de la Junta general y dar su voto en las mismas en los asuntos de que éstas traten.

2.º Elevar exposiciones y dirigir ruegos y reclamaciones a las Juntas generales y Directiva, pero deberán verificarlo por escrito cuando a juicio de las mismas merezcan los asuntos de que hubiere de tratarse previo y detenido estudio.

3.º A ser electores y elegibles para los cargos de la Junta directiva.

### CAPÍTULO III

#### De las Juntas generales.

Art. 13. Las juntas generales serán ordinarias y extraordinarias.

Las ordinarias se celebrarán dentro del mes de enero de cada año, y las extraordinarias, cuando la Junta directiva lo estime oportuno y conveniente o lo soliciten treinta asociados.

En este último caso, la junta tendrá lugar dentro de los ocho días siguientes a la presentación de la instancia.

Art. 14. En la junta general ordinaria se tratará de los asuntos de la orden del día que acuerde previamente la Junta directiva además de los siguientes:

1.º Lectura y aprobación del acta de la sesión anterior, así hubiere sido ordinaria o extraordinaria.

2.º Lectura de la Memoria de los trabajos y gestiones realizados por la Junta directiva en bien de los intereses generales del Sindicato o del gremio de la panadería.

3.º Lectura del balance general correspondiente al movimiento de fondos del año anterior.

4.º Renovación de los cargos vacantes de la Junta directiva.

5.º Propositiones de la Junta directiva y de los asociados.

6.º Preguntas e interpelaciones de los mismos.

Art. 15. En estas juntas no podrán discutirse otros asuntos que los señalados en la orden del día.

Art. 16. En cualquier discusión sólo podrán establecerse tres turnos en pro y tres en contra, pudiendo hacer uso de la palabra para rectificar tan sólo una vez.

Art. 17. Los asuntos se declararán suficientemente discutidos cuando así lo estime el presidente, de acuerdo con los demás que constituyan la Mesa. Esta la compondrán el presidente, el vicepresidente, el contador, el tesorero y el secretario.

Art. 18. Las proposiciones de cualquier asociado serán autorizadas para su lectura por tres asociados más; sin dicho requisito no procederá su discusión.

Terminada la lectura de una proposición cualquiera, podrá pronunciarse un discurso en pro y otro en contra, con derecho a rectificar una sola vez, y si no se toma en consideración, quedará terminada toda discusión sobre la misma.

Art. 19. Para poder celebrarse las juntas generales ordinarias, será preciso que se convoquen con tres días de anticipación a la fecha en que deban celebrarse, y para las extraordinarias es indispensable que la citación se haga con dos días antes del en que han de tener efecto.

En caso excepcional o de urgencia, la Junta podrá citar dentro de las veinticuatro horas siguientes a su declaración.

Art. 20. Para que pueda celebrarse Junta general, será necesaria la asistencia de la mitad más uno de los asociados. Si no hubiera número suficiente, se citará en segunda convocatoria, siendo los acuerdos de la Junta definitivos con el número de socios que concurran.

Las representaciones se conferirán por escrito dirigido al señor Presidente, sin que ningún asociado pueda ostentar la representación más que de otro compañero.

Art. 21. El asociado que sin causa justificada falte a una

Junta general ordinaria o extraordinaria a que hubiere sido citado en la forma que determina el artículo 19, incurrirá en multa, que satisfará en la siguiente forma:

El que falte a pasar lista de asistencia, *una peseta*.

El que concurra después de aprobarse el acta, *dos pesetas*, y

El que falte a la Junta, *tres pesetas*, que se harán efectivas mediante recibo en el acto o en el siguiente día.

Art. 22. Las votaciones en estas Juntas generales podrán ser ordinarias, por el procedimiento de levantados y sentados, por aclamación, secretas y nominativas.

Las secretas serán por bolas blancas y negras, y las nominales dando cada asociado el nombre desde su asiento, y para que se verifique en esta forma será necesario que lo soliciten cinco asociados.

Art. 23. Se pierden los derechos de asociado establecidos en el artículo 12:

1.º Por propia voluntad, comunicada en carta al señor Presidente antes del día primero del mes en que haya de ser baja, pero sólo cuando cese en la industria.

2.º Por incumplimiento de los acuerdos que tomen las Juntas generales o Directivas.

3.º Por alterar el orden después de haber sido llamado al mismo tres veces, y que esos apercibimientos sean repetidos en otra Junta, o se hayan promovido escándalos que perjudiquen el buen nombre de la Asociación.

4.º La pérdida de los derechos de asociado lleva aparejada la baja o expulsión, con pérdida de lo que tuviere puesto en la Sociedad en concepto de cuota de ingreso.

## CAPÍTULO IV

### De la Junta directiva.

#### FACULTADES, DERECHOS, ATRIBUCIONES Y DEBERES DE LA MISMA

Art. 24. Además de las facultades que se prescriben en el artículo 6.º de los Estatutos, le corresponde a la Junta directiva:

1.º Observar y hacer cumplir a todos los asociados, y a

cuantos dependan de la Sociedad, las disposiciones de los Estatutos, las del presente Reglamento y demás acuerdos que por la Asociación y esta Junta se adopten.

2.º Podrá nombrar y separar, cuando lo juzgue conveniente, un letrado asesor de la Junta y cuantos subalternos o dependientes crea necesarios para el servicio de la Sociedad.

3.º Resolver con carácter arbitral cuantas cuestiones someta a su juicio cualquier asociado.

4.º En todos los asuntos que afecten a los intereses de la Sociedad, tomará acuerdos para la defensa de los mismos.

5.º Adoptará igualmente las determinaciones que tengan por objeto contribuir al mayor desarrollo de la Sociedad y al prestigio de sus asociados.

6.º Discutirá y resolverá sobre los asuntos de carácter general que no se hallen previstos en el presente Reglamento.

7.º Convocar a Juntas generales extraordinarias, cuando a su juicio lo exijan asuntos de importancia y de conveniencia para los intereses del gremio o de la Asociación.

8.º En la discusión de los asuntos de la Junta directiva, se seguirán iguales procedimientos que los establecidos para las juntas generales.

Art. 25. La Junta directiva celebrará una sesión ordinaria dentro de los ocho primeros días de cada mes, y extraordinarias cuando lo disponga el presidente o a petición de tres miembros de la misma; de los acuerdos que se tomen, tomará razón el Secretario para formar el acta, que se transcribirá al libro correspondiente y que firmará con el V.º B.º del presidente que actúe.

Art. 26. También se transcribirán al expresado libro de actas, en el cual se harán constar, los acuerdos que se tomen en las juntas generales de la Asociación.

Art. 27. Los cargos de la Junta directiva serán honoríficos, gratuitos y obligatorios para todos los asociados, y la falta de asistencia a las mismas juntas, siendo repetida por tercera vez, se entenderá como que renuncia espontáneamente a su desempeño, pero dejando a favor de la masa común cuantos intereses hubiesen puesto en ella por cualquier concepto.

Art. 28. El miembro de la Junta directiva que falte a cualquier reunión para la que previamente hubiera sido citado, satisfará *tres pesetas* de multa, y, si concurriendo, hubiera llegado con media hora de retraso, satisfará por igual concepto *dos pesetas*.

Se exceptúan los casos de ausencia o enfermedad, debiendo, para no incurrir en falta, ponerlo en conocimiento del señor presidente.

Art. 29. Los cargos todos de la Junta, se desempeñarán durante el tiempo que determina el artículo 6.º del Reglamento; serán reelegibles e irrenunciables, pero quedando a juicio de la Junta relevarles o no de esa obligación si entendiera ser o no admisibles las excusas o motivos que se aleguen.

Art. 30. En cualquier tiempo podrá la Junta directiva fijar o señalar las cuotas ordinarias de entrada y mensuales a que se refiere el artículo 8.º, del capítulo II, de los Estatutos, y alterarlas o modificarlas cuando lo considere conveniente a los intereses de la Sociedad.

Art. 31. La cuota mensual ordinaria que se establezca se referirá a los socios que tengan en funciones un solo horno; pero si excediese de este número satisfará además por cada horno que aumentase el      por 100 del importe de la referida cuota mensual.

#### Del Presidente.

Art. 32. Corresponden al presidente las siguientes facultades y atribuciones:

1.ª Como representante legal de la Sociedad, recaerá en él la personalidad jurídica de la Asociación, llevando la firma a nombre de la misma.

2.ª En tal concepto conferirá poderes a un procurador para pleitos en asuntos judiciales y extrajudiciales.

Para los asuntos administrativos bastará, si no puede ejercitar su acción personalmente, que la delegue en cualquier otro miembro de la Junta directiva.

3.ª Otorgará por sí propio toda clase de documentación pública o privada, por corresponderle a la más elevada representación de su cargo, y entablará ante las autoridades de cualquier carácter orden y dignidad que fueren, cuando lo considere preciso, cuantas gestiones interesen a la Asociación.

4.ª Será ordenador de pagos en los que acuerde la Junta general o Directiva, con excepción de los que se consideren gastos menores que, podrá autorizarlos por sí, no siendo mayores de quince pesetas.

5.ª El voto del presidente se considera de calidad, y por consecuencia, será decisivo en los casos de empate.

6.<sup>a</sup> Presidirá las Juntas generales y las de la Directiva, y dirigirá sus discusiones.

#### **Del Vicepresidente.**

Art. 33. El vicepresidente reemplazará al presidente en caso de ausencia o enfermedad de éste, o por cualquier otro motivo, correspondiéndole las facultades, atribuciones y deberes del mismo cuando ejerza este cargo.

#### **Del Tesorero.**

Art. 34. El tesorero realizará los ingresos y pagos de la Asociación, firmando los recibos de aquéllos con el contador de la Sociedad, dando cuenta a la Junta directiva, en su sesión ordinaria, del estado de ingresos y gastos correspondientes al mes anterior, y guardará en su poder los documentos que se refieran a pagos que hubieren sido satisfechos, siempre que se hallen provistos del V.<sup>o</sup> B.<sup>o</sup> del presidente.

#### **Del Contador.**

Art. 35. Tendrá a su cargo la contabilidad de la Asociación, anotando en sus libros con minuciosidad, claridad y precisión el importe de los ingresos y gastos que se hubieren realizado, formando los estados de situación económica que se presenten en las Juntas directivas y generales.

#### **Del Secretario.**

Art. 36. Corresponde al secretario redactar toda clase de documentación social, extender y certificar de los acuerdos que se tomen en las sesiones de las Juntas generales y Directivas, extender la orden del día que disponga el presidente, para hacer objeto de discusión los asuntos a que se refiera. Redactar las comunicaciones o solicitudes que hubieren de dirigirse a toda clase de autoridades y socios, después de haber sido sancionados los asuntos que las interesen por la Junta directiva o la General, y, por último, dar cuenta al presidente de cuanto se relacione con la marcha de los asuntos de la Sociedad que se hallen en trámite de resolución.

## CAPÍTULO V

### De las Juntas de distrito.

Art. 37. Estas Juntas de distrito se formarán por todos los industriales asociados cuyos establecimientos de fabricación de pan, de que sean dueños, se hallen enclavados en cada uno de los respectivos distritos.

Art. 38. Para la representación de cada una de dichas Juntas, se nombrarán de entre los asociados y por elección de los mismos: uno, para que ejerza el cargo de presidente; otro, para el de vicepresidente, y otro, para desempeñar el cargo de secretario.

Art. 39. Los asociados de cada distrito recibirán cuenta y razón de todos los acuerdos que tome la Junta directiva de la Sociedad por conducto del presidente del distrito o de cualquiera que ostente su representación.

Art. 40. La representación de cada distrito tendrá la obligación de desempeñar cuantos encargos y comisiones le encomiende la Junta directiva de la Sociedad.

Art. 41. En las reuniones que celebren estas Juntas de distrito, se observará los mismos procedimientos que rijan para las Generales y Directivas.

## CAPÍTULO ADICIONAL

### DISPOSICIONES GENERALES

Toda disposición tomada por la Junta directiva en contra de un asociado, habrá que dar cuenta en la primera Junta general, la que aprobará o desaprobará en definitiva. (Artículo 23, párrafos 2.º y 3.º del Reglamento.)

El socio renuncia todos sus derechos a litigar en lo que concierne a los artículos de los presentes Estatutos y Reglamento, conformándose con el fallo de la Directiva, o, en todo caso, podrá llevarlo a la primera Junta general, cuyo fallo será definitivo e inapelable.

Si por incumplimiento del presente Reglamento el presi-

dente tuviese que llevar a los Tribunales a un asociado, éste renuncia su fuero, aviniéndose a asistir al Tribunal que aquél le citara.

La Sociedad podra disolverse cuando lo acuerden las cuatro quintas partes de los socios, y los fondos que tuviere serán entregados a los establecimientos de Beneficencia, o en su defecto, al Excmo. Sr. Alcalde Presidente del Ayuntamiento de Madrid, para los efectos indicados, siempre que éstos no excedan de 1.000 pesetas, si rebasaran esta cifra, se atenderá a lo que se acuerde en el acto de la disolución.

Madrid, a 12 de agosto de 1912.—V.º B.º, el presidente, *Victoriano Méndez*.—El Secretario, *Francisco Paradela*.

Presentado por duplicado en este Gobierno civil hoy día de la fecha.—Madrid, 21 de agosto de 1912.—El Gobernador, P. D., *José Aranguren*.

Hay un sello que dice «Gobierno civil de la provincia de Madrid».



## Informe de la «Compañía Madrileña de Panificación»

### *A la Comisión:*

La Sociedad Arrendataria de la «Compañía Madrileña de Panificación», al acudir a la invitación que se le ha hecho para que pueda informar por escrito ante esta Comisión, creada por Real orden de 31 de diciembre último, para emitir un dictamen que asesore al Gobierno sobre cuál es el medio más adecuado de resolver el problema que se ha creado con motivo de la elevación de jornales a los obreros de la industria panadera, concedida por el Gobierno civil de la provincia, en pacto solemne celebrado con los representantes de las entidades obreras que integran el ramo de fabricación de pan, se propone hacerlo con la mayor concisión; pero también con la mayor claridad.

Cree la entidad que represento, que ahora debe resolverse definitivamente este llamado problema del pan, problema que con distintas modalidades, según las circunstancias, viene constituyendo periódicamente, la actualidad, desde hace muchísimos años y que, sin embargo, no se ha resuelto nunca porque cuando ha llegado su oportunidad, quienes tenían la obligación de hacerlo, lo han soslayado, han buscado un arbitrio para salir de la dificultad del momento, y no sólo han dejado el problema en pie, sino que generalmente lo han empeorado.

Esta es una de las muchas razones que tiene esta Sociedad para ser completamente opuesta a la elevación del precio del pan.

Si para desechar esta fórmula no fuera suficiente el que habiendo otras que no implican este aumento, es misión obligada del gobernante dar de lado a aquella que va a encarecer la vida en artículo de tan necesario e indispensable consumo, sería razón bastante la de que el aumento en unos cuantos céntimos en el precio del pan, dará de momento el margen necesario a los fabricantes para que éstos abonen al personal obrero las mejoras de jornal que le han sido concedidas; pero

dejará completamente en pie el llamado problema del pan que en una u otra forma, con un motivo o con otro, se reproducirá en plazo brevísimo, probablemente de muy pocas semanas.

Porque no se trata de una industria cuya vida normal se haya visto de repente interrumpida por un suceso extraño e imprevisto, que una vez resuelto permite que se reanude la marcha ordenada de la misma. La industria de la panificación en Madrid, lo mismo ahora que antes de haberse concedido a los obreros las mejoras que son causa ocasional del conflicto presente, viene atravesando un período de crisis muy agudo, crisis nacida de que su organización es tan imperfecta y su constitución tan débil, que lejos de tener energías para resistir a cuantos la agobian, vive por el contrario completamente a merced de ellos.

Actuando bajo la presión de fuerzas poderosas, nacidas en unos casos de una férrea organización, como es la de las Sociedades obreras, en otros de una potencialidad económica grande, como la de los harineros, los fabricantes de pan, una gran parte de ellos por lo menos, creen que encerrados en sus casas, conservando una salvaje independencia, pueden luchar y luchar con ventaja, con todos esos elementos de que están siendo víctimas uno y otro día.

Este es el verdadero problema del pan en Madrid. En Madrid se puede producir con mayor economía reduciendo el número de tahonas y hornos; en Madrid se puede vender el pan con menor gasto para los fabricantes y con mayor rendimiento para los que se dedican a este menester, reduciendo y modificando las condiciones en que hoy se verifica; pero nada de esto lo pueden hacer los fabricantes por sí solos, entre otras razones porque les falta voluntad para acometer la empresa a la que sólo irán cuando les sea impuesta.

Por eso, la entidad a quien represento, entiende que la solución del problema de que está conociendo esta Comisión no se encuentra en el aumento del precio del pan, aumento que por otra parte, ya de antemano desecha el Gobierno en el preámbulo de la Real orden de 31 de diciembre, sino en una obligada transformación de la industria, impuesta a los actuales fabricantes, en la que éstos encontrarán la redención para sus males, aunque ahora muchos de ellos no lo reconozcan y con la que se resolverá, en beneficio del consumidor, no sólo la cuestión de momento de la subida de jornales, sino

todas las demás que están latentes, constituyendo una continua amenaza para la marcha normal de esta industria.

La supresión del trabajo nocturno y la jornada de ocho horas, impone a los pequeños fabricantes, que son la mayoría, sacrificios superiores al margen diferencial del negocio, a los que, sin embargo, se ven obligados a hacer frente, porque de otro modo no pueden tener terminada su fabricación a hora oportuna.

Los seguros a la vejez y las demás reformas sociales que se avecinan, suponen gastos que esta industria no puede soportar, si inmediatamente no los descarga en el consumidor mediante una nueva subida del precio del pan, pero que pueden ser conllevados en una industria transformada.

No puede continuar por más tiempo el régimen actual de tahonas, la mayoría de las cuales están pidiendo a voces que se las cierre cuanto antes, en nombre de la higiene y del decoro público. Los obreros protestan y con razón de las malas condiciones de los locales, inmundos, infectos con aire viciado, en que se ven obligados a trabajar, y más vale correr un velo y no pensar siquiera en los obreros durmiendo sobre los sacos de harina dispuestos para el amasijo, comiendo sobre la mesa en que se moldea el pan, trabajando en locales que no tienen la capacidad necesaria para que cada hombre disponga de la cantidad de aire respirable que necesita..... Si el pueblo de Madrid viera por sus propios ojos donde se elabora la mayoría del pan que come, no consentiría que continuase esta situación un momento más.

Vea, pues, la Comisión, como estoy asistido de toda la razón cuando he afirmado que el problema del pan no se resuelve con elevar su precio, y cuenta que a todo lo que dejo dicho habría mucho más que añadir, porque no he hablado, por ejemplo, de lo que está ocurriendo todos los días, porque no pasa uno siquiera en que no haya un cierto número de fabricantes, que faltos de harina, o elaboren mucho menos de lo que deben, con una pérdida segura o si encuentran harina, la paguen a un precio que excede en ocho o diez pesetas al de la tasa, con un resultado económico deplorable.

Pretender resolver el problema del pan, dejando en pie esta organización, arcaica, viciosa antihigiénica, antieconómica, sería una verdadera monstruosidad.

La entidad que represento, está completamente de acuerdo con el proyecto sometido a la Comisión y que fué redacta-

do siendo Ministro de la Gobernación el Sr. Burgos y Mazo, por lo cual no se cree obligada a puntualizar cada uno de los extremos de dicho proyecto, aunque no quiero dejar de llamar la atención sobre la importancia que tiene el que en él se establezca, que el organismo industrial que habrá de formarse o crearse, dará una participación en los beneficios de la Sociedad al elemento obrero, que también estará representado en el Consejo de Administración de la Sociedad.

Esta armonía que se deberá establecer entre obreros y patronos, unidos en un interés común, no es la menor de las ventajas que tiene este proyecto, el cual mirado también desde el punto de vista de la acción del Gobierno, es de una importancia y necesidad extraordinaria, porque dada la anormalidad con que hoy se verifican los fenómenos de producción y consumo, anormalidad que hay que esperar sea de larga duración, porque no se vislumbra el plazo dentro del cual queden reguladas en todos sus aspectos las economías mundiales, el Gobierno debe crear, fomentar y contribuir en la medida de sus fuerzas a la existencia de organismos robustos que no exijan una acción gubernamental tan intensa y continuada en la vida de las industrias.

Más claro: Lleva el Gobierno más de un año abasteciendo de harinas a Madrid con notorio quebranto de los intereses del Estado. A este régimen no se le ve el fin, pero no cabe duda que el día que exista una Sociedad única de panificación en Madrid, se transformará radicalmente, la actuación de las Autoridades en esta materia y desaparecerá el actual suministro de harinas hecho por el Gobierno, con todos sus inconvenientes y quebrantos, y bastará que preste su auxilio a la nueva Sociedad, cuando por ésta sea requerido, para que la mantenga en el ejercicio de sus derechos al comprar sus primeras materias en las condiciones establecidas por las disposiciones legales en vigor.

La sola objeción que puede hacerse a este proyecto, es la de la invocación a la libertad de la industria y aunque eso de la libertad ha quedado un tanto maltrecho en estos tiempos en que el bien público ha impuesto trabas, tasas y restricciones de todo género, bueno es hacer constar sin embargo, que el régimen actual no es de libertad más que en apariencia, porque la realidad es otra muy distinta y la realidad es, que los fabricantes están, por la manera de hallarse organizada la industria, en manos del intermediario, el revendedor, del que

son víctimas y de quien en absoluto dependen, sin que la concurrencia, que es el beneficio obligado de la libertad industrial, llegue ni favorezca al consumidor.

Por el contrario, los peligros que en general entraña toda exclusividad, no existirán aquí, puesto que la Sociedad que se constituya habrá de actuar dentro de los límites que se le marcan en el proyecto sometido a informe de la Comisión o sea dentro del límite de cuatro céntimos, como margen diferencial entre el precio del kilogramo de pan y el del kilogramo de harina.

Hay otra solución sometida al estudio de esa Comisión. Me refiero a la presentada por las entidades socialistas. No voy a entrar en el examen de la misma, puesto que su tendencia la excluye del comentario. La aceptación de esa propuesta, sería un ensayo hecho por el Gobierno del régimen socialista mediante la expropiación del capital, y eso no creo que entre ni en el criterio ni en la norma de conducta de nuestros Gobiernos, muy liberales y muy demócratas, pero no socialistas.

Aparte de eso, hay que hacer con respecto a dicho proyecto, la consideración de la enorme injusticia que envolvería para los fabricantes de pan, el que después de un largo período de años, todos los de la guerra, en que han llevado una vida azarosa, difícilísima, en constante pérdida, al término de él, se les expropie su industria quitándoles hasta la esperanza de poderse resarcir en el transcurso del tiempo, de los enormes perjuicios y quebrantos sufridos.

En resumen: Hay necesidad absoluta de abordar el problema del pan por la situación creada con motivo de la elevación de los jornales a la clase trabajadora y porque la industria de la panificación viene atravesando una profundísima crisis, que solamente podrá dominar modificando las condiciones en que se desarrolla.

Que la solución no está en la subida del precio, queda demostrado cumplidamente.

Que tampoco puede pretenderse para que esa subida no la sufra el público, que la pague el Estado, lo creo igualmente indudable. Si la Real orden de 31 de diciembre no rechazara de antemano esta solución, bastaría para no tomarla en cuenta, el que auxilios de esta naturaleza, son susceptibles de pedirse y aun de obtenerse cuando se trata de situaciones transitorias y pasajeras, circunstancias que no concurren en el problema del pan.

No queda, pues, otra solución que la contenida en el proyecto redactado por el Sr. Burgos y Mazo. Satisface las aspiraciones de la industria, atiende a los legítimos deseos de la clase obrera y defiende los intereses del consumidor, por lo que si esa solución la hace suya la Comisión, y la acepta el Gobierno, habrá éste resuelto completamente el problema y su actuación en este sentido constituirá un verdadero acierto.

Este es el juicio que del problema del pan tiene formado la Sociedad que represento, juicio sereno, reflexivo y madurado por una larga experiencia que se puede concretar en las siguientes palabras: De ningún modo subir el precio del pan; nada que signifique mantener el *statu quo* de la industria; antes que eso, incluso la solución socialista, aun envolviendo ésta como envuelve, un enorme perjuicio para los industriales dedicados a la fabricación del pan.

Madrid 23 de enero de 1920.—Sociedad arrendataria de la Compañía Madrileña de Panificación, El Consejero Delegado, Francisco Romero.

---

## Informes de las Sociedades panaderas.

EXCMO. SR. PRESIDENTE DE LA COMISIÓN DESIGNADA POR LA REAL ORDEN DE 31 DE DICIEMBRE ÚLTIMO, PROMULGADA POR EL EXCMO. SR. MINISTRO DE ABASTECIMIENTOS, PARA ESTUDIAR Y PROPONER A DICHO CENTRO, EL RÉGIMEN A QUE EN LO SUCESIVO HA DE AJUSTARSE LA FABRICACIÓN Y VENTA DE PAN EN MADRID.

*Excmo. Sr.:*

Es un hecho evidente que desde la concesión por Real decreto de 7 de marzo de 1918, de cuatro céntimos de margen diferencial, entre el precio del kilogramo de harina y el del pan regulado, ha sufrido la industria de la panificación constantes aumentos, en el valor de las materias, que a excepción de la harina, emplea en la fabricación del pan, cuanto en el de la mano de obra, entendiéndose por tal, los jornales que perciben desde los encargados de las tahonas y oficiales de pala y masa, hasta los obreros de cuadrilla baja y repartidores del artículo elaborado a las sucursales de las fábricas.

Han sufrido aumento en primer término, los alquileres de las tahonas, pues todos los propietarios de casas donde aquéllas se hallan instaladas han elevado el precio de su arrendamiento al terminarse el plazo del contrato, desde el 10 por 100 hasta el 50 por 100 en algunos casos; las gavillas de leña son cobradas desde el mes anterior a 90 céntimos la jara y una peseta el fresno, roble, etc., por unidad, en lugar de 66 y 84 céntimos, a que se nos facturaba antes; los descargadores de la harina, desde el carro en que se transporta la mercancía a los almacenes de las tahonas, nos cobran 35 céntimos por saco, en lugar de los seis y 10 céntimos que percibían antes por carga y descarga. Desde el día en que se verificó la desincautación los portes desde las fábricas de harinas a las de pan han sido cargados a los fabricantes, siendo así que siempre han sido de cuenta de los vendedores de la harina, suponién-

do esto un aumento de media peseta por saco; la sal, que nos costaba a 2'50 pesetas el quintal, ha subido hasta el precio de 4 pesetas, a contar desde mediados de 1918; nos han elevado en un 100 por 100 la mano de obra, los carpinteros que surten las fábricas, de palas, artesas, clavijales, etc., y lo mismo en las reformas y arreglos que realizan en dichos artefactos industriales; de igual suerte se ha encarecido más del duplo el valor de la maquinaria, las grasas y el correaje transmisor, y sobre todo el precio del servicio de arreglo y entretenimiento de motores, amasadoras y refinadoras, pues los mecánicos que realizan tales trabajos, nos han obligado a suscribir nuevos contratos con un aumento del 50 por 100; y por último son hechos notorios por haber intervenido en ellos el Gobierno de S. M. que los jornales de los obreros se han elevado 2'25 y 2'75 pesetas; por hombre a contar de la huelga del mes de marzo del año anterior, pues en aquel entonces sufrieron un aumento de 0'75 y 0'50 pesetas, y en la de noviembre próximo pasado de 1'50 y 2 pesetas respectivamente, además del valor del medio kilogramo de pan por obrero, que asciende a una suma de gran consideración.

Podemos, pues, afirmar, sin temor a ser desmentidos, y con la garantía del importe de la subida de todos los artículos y servicios relacionados, que el margen de cuatro céntimos concedido a la industria panificadora de esta capital, entre el precio del kilogramo de harina y el del pan regulado, ha sido consumido con mucho exceso y que hoy nos encontramos en mucha peor situación que el día en que se dictó el Real decreto mencionado.

Y si lo consignado es cierto y le consta, no solamente al Gobierno de S. M., sino también a la Comisión a quien tenemos el honor de dirigirnos ¿cómo es posible resolver el problema actual de la industria panificadora sin elevar el margen diferencial anteriormente establecido?

Todos los productos, a contar de la fecha del tan repetido Real decreto, han experimentado una terrible elevación en sus anteriores precios. Las patatas, artículo de primera necesidad; el bacalao, que antes constituía el principal alimento del obrero y hoy constituye un artículo de lujo; las verduras, los huevos, el aceite, arroz, lentejas, judías, azúcar, en fin, todos, absolutamente todos los artículos de comer, han experimentado importante elevación en sus precios, llegando en muchos de ellos hasta el duplo y el triple, y de la misma suerte se han

encarecido los artículos del vestir y los destinados a la calefacción.

¿Hay, por lo tanto, razón alguna para oponerse sistemáticamente a la elevación del precio del pan? ¿Es posible lógicamente sostener que ha de continuar vendiéndose este artículo con el mismo margen concedido en el año 1918, si está plenamente demostrado y justificado que con posterioridad han sufrido aumentos considerables los artículos empleados en su elaboración, los servicios indispensables para el desarrollo de la industria, y sobre todo, el valor de la mano de obra? En otro caso, sería forzoso admitir que el margen concedido a los fabricantes de pan en 1918, fué una verdadera injusticia; y si aquél se concedió después de estudiar detenidamente la situación de la industria, es indudable que ésta no puede desarrollarse normalmente, si después del encarecimiento de todos los elementos que integran la elaboración, no se aumenta aquél en la debida proporción y cuya cuantía no nos atrevemos a puntualizar, dado el exorbitante aumento de los elementos relacionados.

Creemos, pues, señores de la Comisión, que una vez estudiado con el detenimiento preciso, la situación actual de la industria panadera, a cuyo efecto ofrecemos nuestras fábricas para que en ellas puedan hacerse los estudios prácticos necesarios, se verá en la necesidad de proponer al Gobierno de S. M. obrando justicieramente, la elevación proporcional del margen concedido al kilogramo de pan regulado, en relación con el del kilogramo de harina que se emplea en su fabricación.

Para demostrar matemáticamente, la imposibilidad en que se halla la industria panificadora de continuar elaborando el artículo regulado con sólo los cuatro céntimos que hoy tiene de margen diferencial, presentamos a continuación el detalle demostrativo de la actual situación económica de tres de las Sociedades Anónimas, *relacionándolas únicamente* con el aumento sufrido *en uno solo* de los elementos que integran los gastos de fabricación, o sea en el de la mano de obra.

«La Campiña Triguera» que fabricando en el ejercicio de 1918 (el del 1919 aun no está liquidado) 7.083.385 kilogramos de pan, obtuvo 99.500 pesetas de utilidades, que representa *un céntimo y cuarenta milésimas de céntimo en kilogramo de pan elaborado, incluido el de lujo*. Según puede comprobarse con las nóminas decenales de jornales, satisfacía diariamente

por dicho concepto la suma de 936 pesetas; el aumento sufrido por su elevación desde 25 de noviembre anterior asciende a 362 pesetas diarias, que hacen al año 132.130 pesetas, y el medio kilogramo de pan 21.498'50; con la diferencia del aumento de jornales y el valor del medio kilogramo de pan consumirá en el presente ejercicio todas las utilidades del año 1918, y además tendrá un déficit de 54.128 pesetas imposible de enjugar en modo alguno, puesto que, además gravarán sobre los gastos de fabricación todos los aumentos anteriormente relacionados.

«La Nueva Panera Industrial» que fabricó 5.967.482 kilogramos de pan, en el ejercicio de 1918, obtuvo una ganancia de 43.365'48 pesetas, que representa 720 milésimas de céntimo en kilogramo de pan elaborado, incluido asimismo el de lujo; le importaban diariamente los jornales que satisfacía a sus obreros 1.333'75; ahora ascenderán con el aumento concedido a 1.785 pesetas diarias, más 76'25 del medio kilogramo de pan, que hacen al año 192.422'40 y liquidará por tanto con el déficit abrumador de 149.056'92, cuya consecuencia será la suspensión de pagos primero y en definitiva la quiebra de la Sociedad.

Y por último, «La Unión Panificadora» que fabricó en el repetido año 3.650.625 kilogramos de pan y obtuvo una utilidad de 5.822 pesetas, gastando en jornales diariamente 714'80, tendrá ahora que pagar 1.032'16 o sea una diferencia de 268'18, que hacen al año 97.878'40, cantidad infinitamente superior no sólo a la obtenida en el año 1918 sino a cuantas ha conseguido en los cinco años que lleva ejerciendo la industria de panificación. La consecuencia inmediata del aumento de jornales sin obtener la compensación en el del pan será la quiebra social.

Los números más claramente que las palabras convencerán a la Comisión informadora, de la imposibilidad en que se halla la industria de poder vivir normalmente, y desarrollarse con un modesto margen de ganancia, teniendo que satisfacer la autorizada diferencia de jornales, y el aumento de los demás elementos que integran la fabricación del pan, si no se le conceden a la vez los demás medios de poder atender a dichas necesidades, medios que a nuestro juicio, se reducen a aumentar en la cantidad debida y después de hechos los estudios necesarios, al margen diferencial entre el kilogramo de harina y el de pan regulado.

Ahora bien: entre los dos procedimientos que indica el

preámbulo de la Real orden de 31 de diciembre último, que pueden aplicarse para la solución del problema sometido al estudio de la Comisión, se refiere uno de ellos a la socialización de la industria, entregándosela a un patronato, constituido por obreros panaderos, consumidores y técnicos.

Los firmantes, sin entrar a examinar tal solución, cuya tendencia la excluye de todo comentario, así como la posibilidad de su aceptación en los actuales momentos por el Gobierno de S. M., se contraen únicamente a hacer constar que representaría, por lo que se refiere a los fabricantes de pan, una verdadera injusticia, puesto que la compensación a que tienen derecho por las pérdidas sufridas durante los difíciles años de la guerra europea y en los cuales sólo han tenido pérdidas en sus intereses, se traduciría en una verdadera confiscación de su industria, despojándole de la misma, quitándoles toda esperanza de resarcirse de los perjuicios sufridos, y del único medio de vida con que cuentan para su subsistencia.

Por lo expuesto consideran las entidades que suscriben, que de no aceptarse, como sería lógico y razonable, el aumento del tan expresado margen diferencial entre el kilogramo de harina y el del pan regulado y antes de llegar a socializar la industria, entienden que procedería la racional transformación de la misma, previa la declaración por el Gobierno de S. M. de ser la fabricación y venta del pan en Madrid un servicio público, *otorgándole la concesión de la exclusiva del mismo a una entidad subrogataria constituida a base de las Sociedades Anónimas que actualmente se dedican en Madrid a la elaboración y venta de dicho artículo*, y a la cual pudieran pertenecer cuantos fabricantes industriales quisieran adherirse y lo solicitaran antes del día en que se otorgara la escritura de concesión. Dicha entidad se prestarían a constituir la los que suscriben en unión de los fabricantes que se adhieran, conservando todas las fábricas modelos que actualmente existen y las tahonas de dichas Sociedades Anónimas y todas las demás que reúnan condiciones higiénicas y tengan el máximo de capacidad productiva, reconcentrando la fabricación en el menor número de hornos posibles, clausurándose los restantes y organizando al propio tiempo la venta del pan, reduciendo los despachos al número de 500 o 600 para todo Madrid, y en los cuales prestarían sus servicios los actuales accionistas de las Sociedades Anónimas que

hoy expenden el pan en puesto fijo o a domicilio, así como los fabricantes y familias.

Con las economías que se produjeran por las clausuras de tahonas y puestos, reduciéndose en gran cantidad los gastos de alquileres, luz, contribución y comisión por venta, podría, seguramente, sostenerse el actual margen diferencial, y sin subir el precio del pan regulado, hacer frente al aumento que en sus valores han tenido los elementos de fabricación reseñados y a las mejoras que en sus jornales obtuvo últimamente la clase trabajadora de esta industria.

Además, la entidad subrogataria se obligaría:

a) A fabricar pan candeal en piezas de un kilogramo y de 500 gramos, en cantidad, proporcional suficiente para que en unión de las demás clases de pan elaboradas, se provea al consumo de Madrid, cuyas piezas se expenderían al público con el actual margen de cuatro céntimos sobre el kilogramo de harina, y quedando las menores de 500 gramos, libres de peso y precio como hoy están.

b) A adquirir para su clausura todas las tahonas que no reúnan condiciones higiénicas y cuya fabricación no exceda de 1.000 a 2.000 kilogramos de pan.

c) A reformar aquellas tahonas que sea preciso continúen funcionando para surtir de pan a esta capital, con la promesa de clausurarlas asimismo, una vez que haya construido fábricas de mayor producción y con todas las condiciones higiénicas marcadas en las Ordenanzas municipales.

d) A admitir en su seno a todos los fabricantes que se adhieran al nuevo régimen, abonándoles el valor de su industria en acciones de la nueva entidad, si llegan a un acuerdo en su valoración, o, en otro caso, a satisfacerles en metálico, y previa tasación pericial contradictoria sancionada en último recurso por la Alcaldía Presidencia o el Ministerio de Abastecimientos, el valor de su industria con el 20 por 100 de aumento por derechos de afección.

e) A concertar con las Sociedades de obreros panaderos que promovieron la última huelga un contrato de trabajo, y en el cual se haría constar una participación en los beneficios industriales que forzosamente habrían de dedicar dichas Sociedades obreras a fines benéficos y mutualistas.

Para desarrollar tal proyecto, sería indispensable la concesión del servicio público referido por un minimum de veinticinco años, en cuyo tiempo la entidad subrogataria procu-

raría enjugar todo el capital empleado, revertiendo la industria al finalizar el plazo al Municipio de esta Corte, previa su adquisición.

Es de advertir que el margen diferencial se refiere únicamente al pan regulado, y que si en alguna ocasión el Gobierno o el Municipio dispusiera la fabricación del pan único, podría la Sociedad convenir el precio de su expendición o dejar la explotación de la industria al Estado o al Municipio, hasta que volviera a su normal desarrollo, no contándose el tiempo que durara tal anomalía para el plazo de la concesión.

Asimismo sería objeto de nueva regulación el precio ahora marcado si llegara el caso de que aumentaran el valor de las primeras materias, el de la mano de obra y demás elementos que integran la fabricación.

Quedarían autorizados para seguir elaborando el pan necesario a sus atenciones los establecimientos militares, pertenecientes al ramo de Guerra y con destino a las fuerzas armadas.

Y por último, la entidad concesionaria, que admitiría la intervención y fiscalización del Estado a los efectos del cumplimiento de las obligaciones que contrajese, disfrutaría de la exención total de impuestos y arbitrios municipales creados o que en lo sucesivo se creasen, y del pago de licencias de construcción de nuevas fábricas, reforma de las actuales y apertura de puestos para la venta, facilitándosele, además, gratuitamente un departamento en cada uno de los mercados de esta capital para instalar puestos de pan.

Con las anteriores bases fundamentales, y sin perjuicio de que su caso obtengan el debido desarrollo, las Sociedades Anónimas que suscriben esta información y los fabricantes adheridos, aceptarían la subrogación del servicio público de fabricación y venta del pan en esta capital, procediendo, en el plazo de dos meses desde que obtengan tal concesión, a reorganizar el régimen actual y el servicio en la forma indicada.

Por «La Campiña Triguera» (S. A.), el Presidente, Lorenzo Fernández.—Por «La Nueva Panera Industrial» (Sociedad Anónima), el Presidente, José Carballeira.—Por «La Unión Panificadora» (S. A.), el Presidente, José María Blanco.—Por «Viena-Sol» (S. A.), el Presidente y Vicepresidente, José y Pascual Martín.—Por «Viena-Capellanes», Folgueira.



## Informe de la representación de la clase obrera.

Requeridas por la Comisión nombrada por el Gobierno para el estudio del problema del pan en Madrid, las Sociedades de Obreros de Pan Candeal, de Pan Francés, de Dependientes de Tahonas y Repartidores de Tahona, de Pan de Viena, acudimos gustosas a suministrar las informaciones que se nos pide, no sólo porque se trata de un asunto que toca muy de cerca a nuestros asociados, sino porque creemos que con nuestra intervención favorecemos los intereses del vecindario de Madrid, expuesto a sufrir grandes e irreparables daños, si prosperan los propósitos de los tahoneros, nuestros patronos.

Aunque no sería impertinente historiar las fases del conflicto del pan en Madrid, nos abstenemos de hacerlo, con el fin de no distraer la atención de la Comisión con cuestiones extrañas a las que van a ser objeto de sus deliberaciones.

Los antecedentes «inmediatos», son los siguientes:

Los obreros panaderos, obligados por el creciente encarecimiento de la vida y estimulados por el deseo de procurarse una existencia digna de seres humanos, reclamamos el pasado mes de noviembre, determinadas mejoras en el salario. Los patronos se negaron a concederlas, escudándose en la situación de la industria. Y propusieron que, a cambio de conceder los aumentos de salario pedidos, se les consintiera subir el precio del pan. Nosotros, los obreros, no quisimos prestar nuestra aquiescencia a esa fórmula, que a más de echar sobre el consumidor el aumento de jornal, proporcionaba a los patronos un margen de beneficio superior al que tenían a la sazón. Tras varios días de huelga, el Gobierno se incautó de las tahonas, y luego, al mes se las ha devuelto a los fabricantes, designando al propio tiempo la Comisión que demandará este informe.

En puridad de verdad, las cuestiones planteadas son dos: una, la de si el aumento de salario obtenido por nosotros puede ser *tolerado* por la industria; otra, la de si debe ser modificado el régimen de fabricación y abasto de pan en Madrid.

Ahora bien, como las dos cuestiones se presentan confundidas y como por otra parte entendemos que el conflicto del pan no se solucionará en nuestra ciudad, en tanto no se transforme radicalmente el sistema de producción, informaremos, cual si se tratara de una sola cuestión.

Para resolver el problema planteado, formulan los patronos dos propuestas.

Primera. Que se les conceda el monopolio de la fabricación, a cambio de ciertas garantías—más supuestas que reales—sobre el precio del pan y los salarios.

Segunda. Que el margen de ganancia que se les concede en kilogramo de harina, que hoy es de cuatro céntimos, se eleve a ocho o diez.

Examinemos las dos propuestas.

La del monopolio la formulan, unos descaradamente, otros más cautos, en forma solapada. Éstos no emplean la palabra monopolio. Hablan de «municipalización subrogada», en su opinión, el Ayuntamiento debe acordar la municipalización, pero... entregándoles a ellos el servicio. Buscan un negocio semejante al que se ha hecho con la supuesta municipalización del servicio de entierros.

La propuesta del monopolio no cuenta con el asentimiento unánime de los tahoneros. Y entre los que abogan por esa solución se dibujan dos grupos. El más influyente—y por lo tanto, el más peligroso—lo forman importantes patronos de la industria asociados a una casa bancaria de Madrid que ya ha hecho presa en varios servicios y obras municipales o que guardan relación con el Municipio—servicio de luz eléctrica, obras de la Gran Vía, etc., etc.—El otro grupo lo constituyen únicamente tahoneros.

Las Sociedades obreras que suscriben el presente documento rechazan en absoluto esta solución. El monopolio, sea directo o disfrazado de municipalización, corra a cargo de uno u otro grupo, lo juzgan inadmisibles.

Combatimos el monopolio los obreros panaderos con el doble carácter de vecinos de Madrid y de operarios de la industria panadera.

Como vecinos lo impugnamos porque se cometería la mayor de las inmundicias si se entregara a la codicia de una empresa particular la fabricación del pan, que es la base del alimento de las familias necesitadas en Madrid.

La creación del monopolio cerraría el paso a las Coopera-

tivas y a las panaderías municipales reguladoras—medios utilizables para abaratar el pan—y levantaría un formidable obstáculo para llegar a la municipalización directa—la verdadera—que es, a nuestro juicio la solución de este magno problema del pan en Madrid.

Como obreros de la industria rechazamos igualmente el monopolio porque, aun cuando de momento sus iniciadores nos ofrecen pública y, sobre todo oficiosamente, grandes ventajas, el conocimiento que tenemos de la naturaleza moral de los que pretenden constituirlo y el afán del lucro—propio de toda empresa privada—provocaría luchas más tenaces y frecuentes que las que al presente tenemos. Mas, para evitar que acerca de este extremo no se entablen debates, haremos constar que no aceptaríamos el monopolio, aunque nos conviniera como obreros, estando convencidos como estamos de que al vencidario le originaría daños incalculables.

La segunda solución que proponen los patronos, es, como ya hemos dicho, que se les conceda un margen diferencial de ganancia de cuatro o seis céntimos en kilogramo de harina que elaboren sobre los cuatro que en la actualidad disfrutan. Es axiomático en la industria panadera que el precio del pan debe ser el de la harina en el punto de fabricación.

En Madrid no se siguió esa norma. Se proclamó en diversas ocasiones, pero jamás el precio del pan fué el de la harina. Es más, el Ayuntamiento la vulneró siempre que los tahoneros quisieron; en 1898, eximió de peso el pan francés; en 1907 y en 1914, decretó también la libertad de peso del pan candeal llamado de forma. Estas exenciones permiten al tahonero vender el pan al precio que le conviene, sin tener en cuenta el de las harinas.

Sin embargo, los tahoneros, no satisfechos con lo obtenido en las indicadas fechas, lograron en 1916, que se les concediera un margen de cuatro céntimos para el pan candeal sujeto a peso, que es el que se vende en piezas de medio kilogramo en adelante. Es decir, obtuvieron permiso para vender el pan cuatro céntimos más caro que la harina. Ahora pretenden que la autorización sea de ocho o diez céntimos.

A esta solución nos oponemos igualmente los obreros porque estamos seguros de que la industria deja utilidades bastantes. Esta seguridad nace de nuestra experiencia del oficio y de nuestros estudios acerca de la industria. Esta seguridad la teníamos antes de acordarse la incautación, pero si hubie-

semos tenido alguna duda, el tiempo que hemos administrado —o para expresarnos con más exactitud, interviniendo en la administración— la hubiera disipado.

Adjuntamos a este informe una relación detallada de los gastos, ingresos y utilidades habidas en 38 tahonas, de las que hemos intervenido durante la incautación. A pesar de que en ese período pesaron sobre ellas gastos muy superiores a los normales, a pesar de que en algunas hubo en los primeros días filtraciones no imputables a los obreros, rindieron, como puede comprobarse por la relación, una utilidad líquida que se acerca a 46.500 pesetas. Y obsérvese que estuvieron contados días, bajo la administración de los delegados de nuestra clase. De este grupo de 38 tahonas, resulta que tuvieron una ganancia superior:

A 250 pesetas, una; a 150, dos; a 100, cuatro; a 80, seis; a 60, cuatro; a 50, tres; a 40, seis, y a 20, siete.

Ninguna de las tahonas comprendidas en la relación perdió. Y eso que entre ellas había algunas que no fabricaban 500 kilogramos de pan al día.

Los resultados que recogemos son aplicables a las demás fábricas de pan; salvo dos o tres, en todas se liquidó con ganancia. En los primeros días de la incautación la administración la llevaron los patronos y agentes del Gobierno. En esos días, según manifestaciones del Gobernador, se perdieron 350 000 pesetas. Ante el fracaso que se venía encima, las autoridades nos entregaron algunas tahonas, unas 60. Por efecto de nuestra intervención se ha enjugado el *déficit* y se han ganado alrededor de 45.000 pesetas.

Existen otros hechos que corroboran nuestros juicios acerca de la situación de la industria panadera en Madrid; citaremos dos: hace años se constituyó una fábrica de pan por acciones, «La Campiña Triguera», las acciones eran de 50 pesetas, se venden a 750 con un 1.500 por 100 de prima después de repartir 30 y 35 pesetas anuales de dividendo por acción. La Sociedad de «Unión Panificadora» ha visto en pocos años que sus acciones también de 50 pesetas valen hoy a 204 veces más. ¿Hay muchos negocios en Madrid que hayan producido tanto?

No sería completo nuestro informe si nos limitáramos a rebatir las soluciones de los patronos. Para completarlo es menester que expongamos la solución nuestra; incidentalmente la hemos indicado antes: es la municipalización, pero sin subrogaciones de las que proponen los tahoneros y sus financieros.

Abonan la municipalización, en primer término, razones de orden ético y de conveniencia general; no es moral que la fabricación de un artículo como el pan, que es base de la nutrición del vecindario, y la fijación de su precio, esté a merced de las combinaciones de industriales y mercaderes que anteponen su interés personal al de la comunidad. El pan, como el agua, la enseñanza, la luz y cuanto es indispensable para la existencia, no debe ser entregado a la especulación; entregarlo es cometer un delito de lesa humanidad.

Apoyan también la municipalización motivos de orden económico. En la información realizada por el Ayuntamiento de Madrid el año 1913 acerca de la situación de la industria panadera, se reconoce que las tahonas no reúnen las condiciones que la higiene prescribe; se afirma que los hornos son de sistemas primitivos, que no se conoce el uso del pirómetro ni del panímetro; en resumen, se declara que en Madrid se fabrica el pan casi lo mismo que hace un siglo. Sobran tahonas, pues para fabricar 300.000 kilogramos de pan hay 164 establecimientos, y sobran expendedorías: hay unas 1.300. Una tercera parte de las tahonas fabrican menos de 1.000 kilogramos diarios, y solo una veintena produce por encima de 1.500. Estos datos por sí solos revelan la defectuosa constitución de la industria panadera en nuestra ciudad. Se argüirá que cómo siendo ello así los industriales gozan de vida próspera en su mayor parte. Sencillamente, porque los fabricantes se han confabulado para fijar al pan un precio que resulte remunerador, incluso para el industrial que peor montada tiene la industria. Gracias a este concierto los industriales que debían desaparecer viven, y los otros obtienen fabulosas ganancias sin molestarse en transformar la maquinaria ni en modernizar la industria.

La municipalización, sobre satisfacer los imperativos morales a que antes nos referíamos, permitirá que la industria panadera se perfeccione y se ponga en breve plazo a la altura que se halla en Italia, Bélgica y Alemania. Al municipalizar esta industria se la centraliza, lo cual permite reducir extraordinariamente el número de tahonas y expendedorías, lo que a su vez determina cuantiosas economías de alquileres, luz, combustibles, transportes, administración, etc., etc., con estas economías se logran recursos sobrados para abonar las indemnizaciones a los actuales tahoneros y para montar grandes panificadoras y una fábrica de harinas. Así se llegará a

la transformación de la industria en provecho del vecindario y de los obreros y a más de percibir un salario remunerador tendremos la satisfacción de que nuestra labor, en vez de aprovechar como al presente sucede, a un grupo de individuos, beneficiará a toda la colectividad.

La bondad del sistema municipalista esta avalorada por experiencias repetidas, realizadas en ciudades extranjeras particularmente en Italia. Los casos de las ciudades de Palermo, Piacenza y Reggio-Emili son elocuentes. El de Catania, donde el precio del pan bajó al municipalizarse el servicio en un 50 por 100 es universalmente conocido.

En España no sabemos que se haya municipalizado la fabricación del pan en ninguna ciudad de importancia. No obstante está el caso de la tahona municipal de Pamplona conocida por el «Vínculo de Pamplona» que enseña cómo cuando un Municipio estando administrado honradamente puede meter en cintura a los tahoneros.

Una objeción sería se hace a la municipalización en Madrid. Es la que el Ayuntamiento carece de moralidad y de capacidad para acometer esa empresa. La objeción tendría fundamento si la municipalización exigiera que se entregara la fabricación del pan al mecanismo municipal tal como funciona ahora. Y ello no es necesario ni mucho menos. La municipalización habría de estar a cargo de un Consejo formado:

- a) Por delegado de los técnicos.
- b) Idem del Ayuntamiento.
- c) Idem de los consumidores que los designarán directamente y en forma que estén representados todos los grandes grupos sociales.
- d) Idem de los obreros panaderos y demás operarios que intervengan en la fabricación.

Este Consejo comprará los géneros, venderá el pan, nombrará el personal, organizará la producción, etc., etc. Al Ayuntamiento se le reservará la alta fiscalización. Por consiguiente la administración será independiente del Concejo. Este procedimiento de administración independiente en servicios de esta índole no es nuevo; se practica en los ferrocarriles del Estado de Suiza, Bélgica y Alemania; en ciertas instituciones de crédito municipal de Bélgica; se seguía antes de la guerra en las minas de La Sarre, en Alemania. Lo que pudo hacerse en otros países con éxito, no hay razón para que no pueda aplicarse también en España.

Que por negarse el Ayuntamiento o por otras causas no puede llegarse a la municipalización, sustituyase creando un organismo que llene sus fines.

Es lo que tenemos que informar a la Comisión atendiendo su amable requerimiento. Celebraremos haber acertado y contribuido a documentarla para sus trabajos.

Madrid, 23 de enero de 1920.—Rafael Henche.—Cristóbal Graña.—Juan Caldeiro.—Antolín Rodríguez.—José Zuche.

**ESTADO DEMOSTRATIVO DE LOS INGRESOS Y GASTOS HABIDOS DURANTE LA INCAUTACIÓN VERIFICADA POR EL GOBIERNO CIVIL DE LAS FÁBRICAS DE PAN Y ADMINISTRADAS POR DELEGACIÓN DE LAS SOCIEDADES DE «OBREROS EN PAN CANDEAL», «PAN FRANCÉS», «PAN DE VIENA», «NUEVO GLUTEN» Y «REPARTIDORES DE PAN DE MADRID», DOMICILIADAS EN LA CALLE DE PIA-MONTE, NÚMERO 2 (CASA DEL PUEBLO)**

Número de orden.....	TAHONAS	Especialidades.	Días de la incautación...	INGRESOS	GASTOS	BENEFICIO total.
				Pesetas.	Pesetas.	Pesetas.
1	San Joaquín, 7.....	V. C.	21	19.321	17.508	1.813
2	San Pedro, 5.....	C.	18	13.731'05	12.648	1.083'05
3	Alonso Heredia, 12...	C.	17	13.225'90	12.648	577'90
4	Cebada, 5.....	C.	20	17.419'74	16.517'83	901'91
5	Bravo Murillo, 148...	C.	21	32.500'78	31.153'35	1.347'43
6	San Lucas, 11.....	V. C.	21	18.931'35	17.980	951'35
7	Orfila, 3.....	V.	19	6.834'31	5.580	1.254'31
8	Cava Alta, 23.....	C.	22	15.850'33	15.101'91	748'42
9	Agustín Durán, 7.....	V.	15	6.371'35	6.014	357'35
10	Paloma, 39.....	V. C.	18	27.164'25	25.792	1.372'25
11	Toledo, 116.....	V. F. C.	18	21.503'70	20.522	981'70
12	San Vicente, 20.....	V. F. C.	21	55.355'75	52.510'26	2.845'49
13	Mesón de Paredes, 81.	V. F. C.	21	42.333'48	39.928	2.405'48
14	Trinidad, 8.....	V. C.	20	33.377'40	30.157'57	3.179'83
15	Barco, 4.....	F.	8	*	*	329'58
16	Madera, 32.....	V. F. C.	18	48.027	46.632	2.395
17	Eloy Gonzalo, 20.....	C.	21	15.526'73	14.921'20	605'53
18	Carranza, 6.....	F. C.	12	14.302'20	13.779'25	522'95
19	Lagasca, 58.....	V. F. C.	18	46.084'87	41.304'50	4.780'37
20	Los Madrazo, 8.....	V.	16	8.145'08	6.727	1.418'08
21	Esperanza, 4.....	V. F. C.	18	44.737'89	42.680'39	2.057'50
22	Hermosilla, 75.....	F. C.	18	17.597'19	16.120	1.477'19
23	Segovia, 23.....	F. C.	22	20.773'53	18.972	1.801'53
24	Rafael Calvo, 7.....	C.	16	15.284'45	14.769'25	515'20
25	Leganitos, 4.....	F. C.	20	21.308'50	20.188	1.120'50
26	Fúcar, 23.....	C.	8	*	*	341
27	Puerta de Moros, 4...	C.	22	13.603'11	13.025'75	577'36
28	Manzanares, 9.....	C.	15	5.664'65	5.588'20	78'45
29	Zurita, 29.....	F.	8	2.684'95	2.480	168'95
<i>Suma y sigue.....</i>				597.624'54	560.286'46	37.338'08

Número de orden.....	TAHONAS	Especialidades.	Días de la Incautación.....	INGRESOS	GASTOS	BENEFICIO
				—	—	total.
				Pesetas.	Pesetas.	Pesetas.
Sumas anteriores.....				597.624'54	560.288'46	37.338'08
30	Amaniel, 29.....	F. C.	23	16.647'40	15.748	899'40
31	Esgrima, 13.....	C.	21	18.758'20	17.011'48	1.746'72
32	Ilustración, 4.....	C.	14	10.245'20	9.424	821'20
33	Pizarro, 22.....	F.	21	13.756'01	11.941'20	1.814'81
34	Santa María, 20.....	C.	20	14.897	14.045'25	851'75
35	Maldonadas, 3.....	F. C.	18	24.138'08	21.414'62	2.723'46
36	Calatrava, 37.....	C.	20	10.681'90	10.478	203'40
37	San Bernabé, 5.....	F.	9	3.918'04	3.769'60	148'44
38	Olmo, 20.....	F.	14	5.032'80	5.022	10'80
39	Espíritu Santo, 2.....	V. C.	21	17.515'43	16.019'45	1.495'98
40	San Bernardino, 20.....	C.	8	7.078'40	6.820	258'40
41	Velarde, 2ª.....	F. C.	17	31.956'30	29.841'50	2.114'80
42	Plaza de Herradores, número 11.....	F.	11	4.639'45	4.030	609'45
SUMAS.....				776.888'75	725.851'56	51.037'19

NOTA. Por no alterar las sumas, se omiten 670'58 pesetas de beneficios obtenidos en las fábricas señaladas con los números de orden 15 y 26, por tanto, la cantidad total de beneficio en las 42 tahonas señaladas, es de 51.707'77.

Otra. Se entiende por beneficio la diferencia, descontados los gastos que por explotación de la industria se han verificado del importe de la harina.

Madrid 24 de enero de 1920.—Rafael Henche.—Juan Caldeiro.

## Informe de un fabricante.

EXCMO. SR. ALCALDE PRESIDENTE DEL AYUNTAMIENTO  
DE MADRID

*Excmo. Sr.:*

Adjunto a V. E. solución que los fabricantes de pan pueden dar sobre el resultado de la continuación por éstos en la industria, aviniéndose el Gobierno a conceder que el precio de tasa de la harina sea durante un año a 60 pesetas en igual de 62, dedicando los tahoneros esta diferencia a la indemnización a los revendedores perjudicados por la supresión de la reventa por una Real orden en la forma siguiente:

Calculado en mil despachos de pan a 1.000 pesetas, son .....	1 000.000
Mas mil carreras particulares a 375 ídem, son..	375.000
TOTAL.....	<u>1.375.000</u>

Indemnizando esta cantidad a los perjudicados, con la prohibición de la reventa por una Real orden, desde luego se puede dar el aumento que piden los obreros sin subir el pan y sin necesidad de municipalizarlo ni de cederlo a una entidad, que equivaldría a un monopolio en el artículo de primera necesidad que todos sabemos que se presta al abuso, mientras en manos de particulares, individualmente la competencia al que lo ha de hacer mejor. Con sólo el Gobierno conceder el que durante un año la tasa de harina, en igual de ser a 62 pesetas, fuese a 60; en este caso podían los fabricantes indemnizar a los revendedores dicha cantidad o sea 1.000 pesetas por despacho y 375 por carrera, que no pertenezcan a tahonas los primeros, ni a puestos particulares los segundos. Entendiéndose que la indemnización a los revendedores ha de ser al contado o a plazos, a empezar el primero a raíz de la publicación de la Real orden y a pesar de la entrega de las 1.000 pesetas por despacho, quedarían dueños de su tienda para traspasarla o

dedicarla a otro artículo. Y respecto a la transformación de las tahonas a mayor fabricación, con arreglo a las Ordenanzas, sería a medida que se denunciase una, ya por ruinosa, ya por falta de higiene, aunque resultase más lenta; pues hay que tener en cuenta que no se puede precipitar dicha transformación, porque pocos dueños de fincas quieren dedicarlas a esta industria, porque le sacan mejor renta para viviendas y menos peligrosas, ya de un incendio ya de un asalto por la índole del artículo.

La indemnización por los fabricantes correspondería próximamente a 5.000 pesetas por horno y con este esfuerzo quedarían menos intereses lesionados del consumidor, del industrial, del revendedor y del obrero panadero.

Como los partidarios de la Sociedad comanditaria no estarán conformes acaso con esta forma de indemnización a los revendedores, como éstos son una minoría, estando conforme el Gobierno, podría éste dar la concesión de 59 pesetas en igual de 62 a los conformes y encargarse éstos de la indemnización completa a los revendedores, y que los no conformes siguiesen pagando la harina a 62, pues resultaría proporcional la misma cuenta para los conformes, y al Estado también.

Madrid, 27 de enero de 1920. — Bartolomé Rodríguez Montero.

## Informe de un Ingeniero industrial sobre el problema del pan en Madrid y la necesidad de municipalizar su industria.

Para la resolución de este tan importante asunto hay que partir necesariamente de la base de no elevar el precio actual, sino hacerlo bajar todo lo más posible; no solamente porque el precio del pan sea el regulador de los precios de los otros comestibles, es que además, por su elevado valor alimenticio, el pan constituye el preferido alimento de las clases no pudientes; el pan de buena calidad tiene una composición aproximada de:

Hidratos de carbono...	500	gramos	con	2.000	calorías.
Albuminoides . . . . .	80	íd.	íd.	310	íd.
Grasas . . . . .	10	íd.	íd.	90	íd.
Agua . . . . .	400	íd.			
Sales minerales . . . . .	10	íd.			
TOTAL . . . .	1.000	íd.	íd.	2.400	íd.

o sea, que un kilogramo de pan representa el valor alimenticio de una ración mínima, en calorías y en albuminoides y grasas.

En España, el consumo de pan por habitante y día, no llega a 500 gramos, mientras que en Francia ha pasado de los 900 gramos; y esto solo es debido a la diferencia de precios de este artículo en ambos países.

Por ser el pan tan imprescindible en la alimentación humana, su industria no puede ser objeto de una desmedida especulación; por tanto hay que estudiar los medios que permitan el abastecimiento de pan barato y de buena calidad.

Pero el problema del pan no se reduce a esto; se presentan otras cuestiones muy importantes y que hoy están demasiado descuidadas: tales son las referentes a las condiciones de higiene de su fabricación, la utilización de harinas de otros cereales que el trigo; y la cuestión de beneficio de los fabricantes, y jornales que deben darse a los obreros empleados

en esta industria. De todas estas cuestiones nos ocuparemos en el presente informe, por considerarlas de una importancia extrema.

*Cuestiones higiénicas relativas a la industria panadera.*  
En Madrid, el pan se elabora, en casi todas las tahonas, en locales subterráneos tan húmedos y faltos de ventilación que ponen en grave peligro la salud de los obreros y la de los consumidores; la luz del día no llega a estos sótanos sino indirectamente, no cumpliéndose, ni con mucho, lo legislado para industrias alimenticias.

La panadería necesita un exagerado esmero en lo que a higiene toca; en efecto, casi todas las enfermedades contagiosas pueden ser propagadas por el pan: las bacterias patógenas no son destruidas por los fermentos aunque aquéllas estén en menor proporción y en medio ambiente sea favorable para el desarrollo de la fermentación; en estas fermentaciones alcohólicas no se cumple lo que Effront llama *ley de los más fuertes*, sino que puede darse el caso de que las bacterias perjudiciales lleguen a impedir la fermentación alcohólica. Es más, ni la cocción del pan puede asegurarnos la destrucción de ciertas bacterias y mucho menos, de sus esporos, que resisten elevadas temperaturas; aunque en el horno la temperatura pase de 250 grados, en el interior de los panes no llega nunca a 70 grados, de suerte, que un cultivo de bacterias tuberculosas colocado en el centro de un pan algo grueso, conserva su virulencia después de la cocción; y esta propiedad no es solamente para el bacilo de Kock, sino que igualmente sucede con los del tífus, carbunco y casi todas las demás bacterias patógenas.

Por tanto, no siendo suficiente la cocción del pan, hay que recurrir a hacer estériles los elementos que entran en su fabricación: las aguas deben ser hervidas a presión (120 grados) pues sólo a esta temperatura mueren todas las bacterias resistiendo únicamente el bacterium subtilis (microbio del heno), pero éste es inofensivo para los animales.

Las harinas también deben emplearse de una pureza que no deje lugar a dudas; lo mejor que puede hacerse con ellas, sería la ozonización, pues el ozono además de su gran poder antiséptico tiene la propiedad de ser un buen decolorante.

Los locales destinados a la panadería, deben ser amplios y bien ventilados; la marcha de la fabricación exige que la temperatura en ellos sea de 20 a 25 grados, para que el des-

arrollo de las fermentaciones sea normal, y que no se establezcan corrientes de aire que acortecen la pasta; precisa pues una gran capacidad de los referidos locales, pues mientras se verifica el trabajo, no debe entrar aire del exterior.

Algunas de las enfermedades, tuberculosis, por ejemplo, que sufran los obreros, puede fácilmente propagarse a la masa del pan, es necesario hacer cumplir lo que la Sanidad pública exige para los obreros panaderos, no permitiéndose trabajar en las tahonas a obreros que no estén autorizados mediante un reconocimiento médico.

*Utilización de otras harinas que la de trigo.*—La escasez de trigo en nuestro mercado obliga, en plazo no lejano, a emplear en panadería harinas de otros cereales, que como el centeno, tengan una composición análoga a la de trigo, sin que las condiciones alimenticias o de asimilación queden perjudicadas.

Claro está, que el mejor pan sería el fabricado con harina de trigo llamado «flor»; pero hoy por el pronto, las circunstancias precisan el empleo de harina de centeno.

Empleando harinas de trigo (de un 80 por 100) para las levaduras primera y segunda, y mezclas a partes iguales de harinas de trigo y de centeno para las levaduras saladas, se obtiene un pan de buena calidad.

Esta harina de centeno, siempre que en la molturación de su grano no se pase de un rendimiento del 70 por 100, si bien es menos rica en albuminoides contiene algo más de dextrina, y aunque esto no compensa a aquéllo la diferencia es tan pequeña, que no debe tenerse en cuenta.

Por otra parte, habiéndose cotizado el centeno siempre algo más barato que el trigo, se hallaría alguna ventaja en el precio del pan fabricado con la mezcla de ambas harinas.

Lo que no debe aceptarse es, que en la molturación se pase del 80 por 100 para el trigo y del 70 por 100 para el centeno; es opinión muy generalizada, pero errónea, de que el pan integral es más nutritivo porque contiene más fosfatos que el de harina de flor, pero como esta diferencia en fosfatos no llega a 50 centigramos por kilogramo, y además el pan integral tiene alguna cantidad de celulosa, hay que desechar la molturación del más del 80, pues es preferible atender más a las facilidades de asimilación que a la riqueza de principios alimenticios en todo comestible.

*Beneficio de los patronos y jornales de los obreros.*—

Como queda dicho al principio, esta industria no puede ser objeto de una desmedida especulación. Hoy, en Madrid, la mayoría de las tahonas, tienen una producción inferior a 2.000 kilogramos de pan diarios; esta tan pequeña producción, unida a que se emplean procedimientos de fabricación muy rutinarios que exigen una excesiva mano de obra, no permiten que los patronos tengan algún beneficio sin dar el pan falto de peso.

Estas tahonas tiene que desaparecer, pues en parte, son la causa del encarecimiento del pan; para ello es suficiente una inspección sanitaria y cerrar los locales que no reúnan las condiciones de salubridad e higiene prescritas por los reglamentos sobre industrias alimenticias.

Debe fijarse también la atención en lo que se refiere a los salarios de los obreros panaderos; una huelga de panaderos, aunque sea injusta, será siempre ganada por ellos, por la razón de que en una población de alguna importancia, no se dispone de obreros en número suficiente para sustituir a los huelguistas, y como no es posible pasar dos días sin pan, hay que transigir con todas las condiciones que impongan. Además de no ser justo el que los obreros de una industria disfruten un jornal mucho más elevado que los de otra, que tengan un trabajo mayor, pero menos necesario, no hay que sacrificar los intereses generales a los particulares de una colectividad.

*Municipalización de la industria panadera.*—Para el mejor cumplimiento de lo anteriormente expuesto, se deduce la necesidad de que los Municipios intervengan directamente en esta industria

Las funciones del Municipio, han de ser de inspección, de administración y de producción.

De inspección, para evitar que la fabricación se haga en otras condiciones que las que la salud pública exija.

De administración, para evitar que el pan se venda falto de peso.

De producción, para poder establecer los precios de venta y reglamentar la utilización de harinas, fijar jornales de los obreros, beneficio de los patronos, etc.

El Municipio ha de disponer de una tahona que sirviendo de tipo, regule las condiciones de vida que han de regir en establecimientos de esta índole.

En Madrid, puede disponerse de una tahona reguladora por cada distrito; esta tahona debe ser de una producción media, es decir, que no fabrique tan pequeña cantidad que

no la permita una marcha independiente de toda subvención, ni que sea de tan gran producción que pueda perjudicar a los demás fabricantes.

Un tipo de tahona reguladora de fabricación mínima pudiera ser el siguiente: Fabricación de 2.000 kilogramos diarios empleando harinas de trigo y de centeno en la relación 2 a 1.

El procedimiento mejor de elaboración sería de este modo:

Se dispone de 200 kilogramos de masa de la elaboración anterior, que han de servir para la primera levadura o cucharón.

	Kilogramos.
Levadura.....	200
Agua.....	70
Harina de trigo.....	154
TOTAL.....	<u>424</u>

Esta levadura se dejará fermentar y suponiendo que por las pérdidas queda reducida a 420 kilogramos, con ellos se hará la segunda levadura añadiendo agua y harina de trigo en las siguientes proporciones:

	Kilogramos.
Levadura.....	420
Agua.....	120
Harina de trigo.....	264
TOTAL.....	<u>804</u>

Estos 804 kilogramos de levadura, son los que han de servir para hacer las cuatro levaduras saladas o de todo punto:

	Kilogramos.
Levadura.....	200
Agua.....	140
Sal.....	10
Mezclas de harinas.....	300
TOTAL.....	<u>650</u>

En estas masas se emplearán las mezclas a partes iguales

de harinas de trigo y centeno, y como cada masa da 650 kilogramos, las cuatro darán  $650 \times 4 = 2.600$  kilogramos de masa, de los cuales hay que separar 200 kilogramos para levadura madre del día siguiente, quedando  $2.600 - 200 = 2.400$  kilogramos.

Las pérdidas en una buena cocción con horno no muy fuerte para masas cortadas en panes de medio y de un kilogramo, no son nunca superiores al 17 por 100, por tanto resulta:  $2.400 \times 0.17 = 400$  kilogramos, y  $2.400 - 400 = 2.000$  kilogramos de pan.

Estos 2.000 kilogramos, pueden venderse a 0.62 pesetas el kilogramo, resultando una cantidad de  $2.000 \times 0.62 = 1.240$  pesetas.

Vamos a considerar los gastos:

	Pesetas.
Se necesitan 1.020 kilogramos de harina de trigo que a 0.62 pesetas, son.....	632.40
Id. id. 600 kilogramos de harina de centeno, que a 0.60 pesetas, son.....	360
TOTAL.....	<u>992.40</u>
Se gastan además:	
40 kilogramos de sal.....	5
Leña, 30 gavillas de fresno.....	30
Consumo de energía eléctrica para motor y alumbrado.....	15
TOTAL.....	<u>50</u>
Alquiler del local....	10
Amortización, reparación de maquinaria, etc.....	<u>5</u>
<i>Personal:</i>	
Dos oficiales de pala.....	22
Dos oficiales de masa.....	16
Un maquinista.....	6.75
Un oficial de pesc.....	7
Cuatro cuadrilleros.....	24
Dos aprendices.....	10
	<u>85.75</u>
Despacho.....	6.25
TOTAL.....	<u>92</u>

Se toma como producción 160 kilogramos de pan por hombre, que es la correspondiente a una fabricación que utilice maquinaria moderna.

	Pesetas.
Importan los ingresos.....	1.240
Importan los gastos.....	1.150
QUEDAN DE BENEFICIO.....	90

Como el capital empleado en esta industria no llega a 12.000 pesetas, y no existen riesgos de ningún género por tener asegurada la venta mientras se dé el peso exacto, el beneficio obtenido puede considerarse como suficiente.

En fabricaciones superiores a los 5.000 kilogramos diarios, pudiera llegarse con una buena administración, a venderse el pan hecho con estas mezclas de trigo y centeno, a un precio de 0'60 pesetas el kilogramo, porque los gastos de combustible, mano de obra, energía, local, etc., no aumenta proporcionalmente a la producción.

Este pan popular en que las harinas de trigo y centeno están en proporción doble de la primera que de la segunda, es de buenas condiciones alimenticias, y solo se distingue del pan de trigo, en que aquél tiene un color algo más oscuro y el gusto varía sin llegar a ser desagradable; el color de la harina de centeno puede hacerse desaparecer mediante su ozonización, que además, según hemos dicho anteriormente, es necesaria para la esterilización de la misma.

Una vez establecidas estas tahonas reguladoras, pudiera estudiarse en ellas con gran facilidad todas las cuestiones que relacionadas con la panadería parecen hoy de tan difícil solución, pues en realidad no son tan grandes las dificultades del abastecimiento de pan cuando se procede con la buena voluntad necesaria en la administración.

Madrid, enero de 1920. —El Ingeniero industrial, Pedro Calvo.



**Propuesta que formula y eleva la Comisión al  
Excmo. Sr. Ministro de Abastecimientos.**

*Excmo. Sr.:*

Cumpliendo el encargo que nos fué conferido por Real orden de 31 de diciembre último, para proponer a V. E. el régimen a que en lo sucesivo ha de ajustarse la fabricación y venta del pan en Madrid, a fin de poner término a los frecuentes y complicados conflictos que se originan en materia tan grave, esta Comisión ha procurado, en el corto plazo que se la ha concedido, estudiar con el mayor interés y celo hasta donde era posible, no sólo todos los antecedentes de este difícilísimo problema, sino el estado actual de la industria de la panadería en esta Corte, informándose para ello directamente de los elementos patronales y obreros que la integran.

Como resultado de ese estudio y de esa información, surgieron desde luego en el seno de la Comisión dos soluciones como únicas que podían resolver este problema.

Una de ellas, formulada por los señores Vocales representantes de la clase obrera, y que se inserta como voto particular al final de este dictamen, otra la municipalización de la fabricación y venta del pan en Madrid, solución que no fué aceptada por los demás señores de la Comisión, no sólo por disparidad de criterio en cuanto a su esencia, sino porque, las reiteradas negativas del Ayuntamiento de Madrid, bien reciente la última a aceptar dicha municipalización quitaba toda oportunidad a semejante propuesta, entendiéndose que no podía llevarse a la práctica inmediatamente.

La otra, suscripta por todos los demás señores de la Comisión y en la que salvando su voto han colaborado noblemente los señores Vocales de la representación obrera, es la que tenemos el honor de ofrecer inspirada como la Real orden de constitución de esta Comisión en el deseo de encontrar una solución armónica que deje a salvo los intereses fundamentales de los actuales propietarios y las legítimas

aspiraciones de los obreros, permitiendo al Estado cesar en su forzada intervención.

No pretendemos haber tenido el acierto de ofrecer como resultado de nuestra labor una solución indiscutible al problema que se nos confiere, pues las dificultades de diverso orden que envuelven y que seguramente conoce la Superioridad hubiera requerido más reposado estudio y mayor copia de datos; pero sí creemos tenga la suficiente eficacia para que desaparezcan los inconvenientes mayores que hasta ahora tenía el problema del pan en Madrid y como consecuencia que se aminoren y reduzcan los riesgos de nuevos conflictos.

Entiende la Comisión que la fabricación y venta de pan de viena y pan francés debe quedar libre por completo por ser su consumo considerado por todos como de lujo y no estar sujeto a peso por las disposiciones vigentes en la actualidad, por lo que no constituye problema de ninguna clase.

Se reduce pues el problema, a la fabricación y venta de pan candeal en sus distintas formas, y a él se refiere la propuesta que reducida a las bases esenciales que podrán desarrollarse y concretarse en la forma que mejor proceda, es la siguiente:

#### PROPUESTA

Se sacará a concurso público la fabricación y venta de pan candeal para el completo suministro de Madrid, con sujeción a las condiciones siguientes:

1.<sup>a</sup> El concesionario tendrá la exclusiva para la fabricación y venta del pan candeal en el término municipal de Madrid, quedando libre la fabricación y venta de pan de viena y francés o sea el llamado de lujo.

2.<sup>a</sup> En la fabricación del pan se emplearán aguas puras, harinas de primera y maquinaria para amasado mecánico, siguiéndose después en la manipulación y cocción los procedimientos más adecuados para una perfecta elaboración.

3.<sup>a</sup> Los locales donde se fabrique el pan reunirán las necesarias condiciones higiénicas determinadas por las Ordenanzas municipales.

Los que en la actualidad no reúnan dichas condiciones, sólo podrán utilizarse por el concesionario durante el plazo máximo de dos años.

4.<sup>a</sup> No se admitirán proposiciones que fijen como precio de venta al público más de 0'66 pesetas por kilogramo.

Si en lo sucesivo variase el coste de alguno o algunos de los elementos que integran la producción, la Comisión a que hace referencia la base 10.<sup>a</sup> propondrá si procede o no la modificación del precio del pan y en caso afirmativo la variación que ha de tener, elevando su propuesta al Ayuntamiento, que en el plazo de quince días tendrá que resolver, quedando firme la propuesta si el Ayuntamiento no resolviese en el término señalado. Contra los acuerdos del Ayuntamiento procederá el recurso de alzada ante el Excmo. Sr. Gobernador civil de la provincia.

5.<sup>a</sup> El Ayuntamiento determinará:

Primero. La cantidad de pan que se ha de elaborar diariamente en cada una de las épocas del año, así como la proporción en que han de fabricarse las piezas de kilogramo, y medio kilogramo y fracciones menores; las cuales se expendrán al precio que les corresponda por su peso a razón de 0'66 pesetas el kilogramo.

Segundo. El número de despachos que han de establecerse como mínimum en cada uno de los distritos de Madrid.

Tercero. Las condiciones en que han de hacerse los repesos, esto es, el momento de la fabricación en que han de tener lugar, y

Cuarto. Las multas que hayan de imponerse por fraudes.

6.<sup>a</sup> El concesionario expropiará por su cuenta las tahonas y fábricas que funcionan en la actualidad y que en virtud de la concesión no puedan seguir elaborando.

7.<sup>a</sup> El suministro de pan candeal y su venta se adjudicará al concesionario por un plazo de veinte años.

8.<sup>a</sup> El concesionario depositará una fianza de..... pesetas, para responder del cumplimiento del contrato.

9.<sup>a</sup> El concesionario entregará trimestralmente la cantidad de..... pesetas para atender a los gastos que origine la inspección.

10.<sup>a</sup> La fabricación y venta de pan candeal en Madrid, estará intervenida e inspeccionada por una Junta de carácter social de la que necesariamente forme parte el Alcalde o Concejal en quien delegue, un Vocal técnico, un Médico o higienista, un obrero del ramo de la panadería, y un consumidor, así como representantes de entidades del comercio. A esta Junta tendrá derecho de asistencia con voz, pero sin

voto, el concesionario. Los Vocales de esta Junta tendrán derecho a percibir dietas o indemnizaciones con cargo a la cantidad que el concesionario entregue para este concepto y del importe de las multas que se le impongan.

11.ª El concesionario disfrutara de la excepción total de impuestos y arbitrios municipales, creados o que en lo sucesivo se creasen, y del pago de licencia de construcción de nuevas fábricas, reforma de las actuales y apertura de puestos para la venta, facilitándosele además gratuitamente un departamento en cada uno de los mercados de esta capital, para instalar puestos de pan.

NOTA. A estas condiciones habrá que agregar algunas otras, por ejemplo, para prever el caso de rescisión del contrato en los diversos casos que puedan ocurrir, y para fijar el espacio de tiempo que ha de mediar entre la fecha de adjudicación del concurso y la del comienzo del suministro de pan por el concesionario.

Los conceptos para determinar cuál sea el mejor postor pueden ser:

- 1.º El que acepte una relación entre el kilogramo de pan y el de harina más ventajosa de la que se anuncia en el concurso.
- 2.º El que suscriba un contrato por menor número de años.
- 3.º El que ofrezca un contrato de trabajo más beneficioso a los obreros.
- 4.º El que ofrezca mayor número de puestos de pan.
- 5.º El que ofrezca mayor fianza.

Madrid, 13 de febrero de 1920.—Luis Garrido.—Carlos Martín Alvarez.—Pedro Pablo de Alarcón.—José Corral y Larre.—M. Fernández Jiménez.

La otra solución que conforme se indica en el preámbulo de la anterior propuesta ha sido formulada por la representación de la clase obrera, y que figura como VOTO PARTICULAR al precedente dictamen, es la siguiente.

*Excmo. Sr.:*

Los que suscriben, representantes de la clase trabajadora en el Instituto de Reformas Sociales, y miembros de la Comisión encargada de proponer el régimen a que ha de ajustarse la fabricación y venta del pan en Madrid, someten a la consideración de V. E. el presente dictamen, como resultado de un meditado estudio del problema, y teniendo presente los antecedentes e informes que se nos ha facilitado.

Dictamen que quizás parezca atrevido, mas esperamos

del reconocido buen juicio de V. E. que después de estudiarlo y reflexionar sobre él, sacará el convencimiento de que no se puede dar otra solución.

De la lectura de la Real orden de 31 de diciembre, lógicamente se deduce que de las soluciones a discutir está descartada la subida del precio del pan, y no insistiría esta ponencia en combatir dicha solución, de no haberlo pedido en su informe el 90 por 100 de los fabricantes de pan. No creemos sea necesario esforzarse para demostrar que no podía proponerse esto después de los razonamientos expuestos en los informes, no ya de los obreros que pudieran creerse apasionados, sino en el que suscribe en nombre de la Compañía Madrileña de Panificación D. Francisco Romero. En él se justifica, no solamente la falta de razón para elevar el precio, sino que con una gran claridad se demuestra que con ello no se soluciona el permanente conflicto del pan, coincidimos con dicho informe en que hay que resolver definitivamente el problema, y en que la solución no será posible en tanto que la industria no sufra una radical transformación que la ponga en condiciones de afrontar (sin necesidad de aumentar el precio del artículo) los grandes gastos que supone la implantación de las diferentes leyes de carácter social que imponen las necesidades modernas.

Sabido es que por no tener medios la industria para hacer frente a la transformación del trabajo de nocturno en diurno, surgió un conflicto el verano anterior, al ponerse en ejecución la Real orden que lo establece; a pesar de que el buen juicio de los obreros les hizo optar por dar principio a los trabajos a las dos y a las tres de la madrugada (cuando la Real orden daba margen para haberlo hecho a las cinco), poniendo un dique a la justa y sentida aspiración de trabajar completamente de día.

Y si se reconoce la justicia de trabajar de día. ¿Qué razón se opondrá el día no tan lejano en que los obreros quieran disfrutar de los beneficios íntegros de la Real orden sino se han puesto los medios necesarios para que la industria pueda hacer frente a las transformaciones? Sin olvidar que se impone el seguro al paro y a la vejez.

Sin embargo, no podemos estar conformes tampoco con la resolución que se propone en dicho informe, y hemos de combatirla con argumento también de la clase patronal, para lo cual rogamos fije su atención en el informe que en nombre del Sindicato de la Panadería suscribe D. Dimas Cuervo.

Nosotros apelamos al buen juicio de V. E. para que se digne reflexionar en la situación que quedaría el pueblo de Madrid ante una empresa que explotara el monopolio en una industria como la del pan, donde lejos de la competencia se pudiera dar satisfacción al afán de lucro. No creemos, en modo alguno, que S. E. contraiga la responsabilidad de proponer sea entregado el pueblo a una empresa que no promete otra cosa que no subir el precio inmediatamente, puesto que establece que «será objeto de nueva regulación el precio actual, si llegara el caso de que aumentara el precio de las primeras materias o la mano de obra y demás elementos que integran la industria». Y esto, a cambio «del monopolio por veinticinco años para resarcirse el capital empleado, revertiendo luego la industria al Ayuntamiento, previa su adquisición». Disfrute de exención total de impuestos y arbitrios municipales que existen y se creen, licencias de construcción, reforma y apertura gratis, y un departamento en cada uno de los Mercados. No creemos que pase desapercibido para su ilustrado criterio la actitud que entre sí están colocados los fabricantes, de un lado la generalidad que no solamente sostienen una solución inaceptable, sino que se muestra irreductible a aceptar la de la otra parte.

Y enfrente de todo esto, es a la solución unánime de las Sociedades de obreros panaderos, a la que no se ha hecho otra objeción sino que es socialista, ni otro reparo que el de que dejaría a los patronos sin una industria en la que ellos dicen que se arruinan.

Nosotros sostenemos que no hay otra solución para este problema y que no debe la Superioridad vacilar en sustentarla ante el temor de la expropiación, puesto que no siendo posible la subida del pan, cualquier solución que se adopte tiene que ser sobre la base de arrancar la industria de las manos de los actuales fabricantes, y si sería lógico y justo expropiar a 150 señores en beneficio del pueblo de Madrid, no lo sería hacerlo para entregar la industria a otros para que siguieran explotándola, y menos sacrificar al pueblo para beneficiar a 150 ciudadanos.

Insistimos en que la fabricación y venta del pan debe declararse servicio público, y ser municipalizado, prestándose el servicio directamente por el Ayuntamiento, el cual nombrará un Consejo compuesto por técnicos, representantes del Ayuntamiento, delegados de los obreros panaderos y delega-

dos de los consumidores, nombrados por éstos en forma que estén representados todos los grandes grupos sociales.

Debe funcionar este Consejo con entera independencia del Ayuntamiento, el cual tendrá la facultad fiscalizadora. La compra de géneros, la venta del pan, el nombramiento de personal, la organización del trabajo y cuanto afecte a la marcha del negocio será privativo del Consejo referido.

No debe acometerse esta empresa sin acometerse al mismo tiempo la fundamental que es la fabricación de harinas, para lo cual el Ayuntamiento compraría una fábrica de harinas que se regirá y administrará igualmente que las fábricas de pan y que servirá para regular el precio y librar al Ayuntamiento de la codicia de los fabricantes de este artículo.

Con la industria municipalizada se podría desde el primer momento cerrar algunas fábricas que son un atentado a la salud pública, con lo que se obtendría positivas economías, regulando la venta, cosa que se podría hacer inmediatamente, se obtendría una gran economía, puesto que seguramente se habrá dado cuenta V. E. (y si no puede examinar las liquidaciones diarias de las tahonas), de que el 80 por 100 del pan, no se vende directamente por el fabricante, sino por el intermediario (el revendedor), con un margen que en muchos casos, en el pan del pueblo, que es el que menos margen tiene, se dan hasta cinco céntimos en pan.

Existen en Madrid, calculando por bajo, 1.300 despachos de pan, y nosotros afirmamos que con 500 puede estar Madrid admirablemente servido, y concentrando la venta y haciéndose ésta directamente, seguramente no recargará la mercancía ni dos céntimos, en lugar de los seis que hoy se recarga.

Nosotros decimos: si hay una entidad que obteniendo el privilegio y otras facilidades que está en la facultad de conceder el Ayuntamiento, se compromete a resolver el problema y a reintegrarse del capital invertido en veinticinco años. ¿Es aventurado afirmar que la industria en manos de los intereses del consumidor puede en quince o veinte años a lo sumo haber reintegrado el capital invertido y haber sustituido completamente las fábricas actuales?

Nosotros afirmamos que con la solución que proponemos a V. E., pueden venderse las piezas de kilogramo, y medio kilogramo al precio del kilogramo de harina, y con la garantía que reporta el pan de fracción y el de lujo, puede rein-

tegrarse completamente el capital invertido y transformarse la industria con quince años. De aceptarse esta solución hay una cuestión que parecerá difícil y es la manera de hallar el dinero para la expropiación y el necesario para empezar la explotación, nosotros vemos dos fórmulas:

Primera. Un empréstito municipal al que garantizará el interés el Estado, entendemos que esto es de fácil realización.

Segunda. Tratándose del interés público, no creemos que cometería extralimitación el Gobierno si adelantara la cantidad necesaria, porque a más de ser en concepto de anticipo, nunca más justificado el apoyo que en este caso, que tan grandemente beneficia al vecindario, y más cuando hay la seguridad del reembolso.

Lo mismo que se está anticipando una considerable cantidad de millones a la Prensa, y que se está en estos momentos gastando una gran cantidad de dinero comprando las harinas a mayor precio del que se les da a los tahoneros, puede y debe el Gobierno contribuir a dar a este conflicto una solución definitiva.

No creemos al proponer esta solución, que el Ayuntamiento se niegue a llevarla a efecto; es más, creemos que moralmente no puede negarse, más si tal caso llegara, entendemos que no por eso debe dejar de acometerse empresa que tantos beneficios reportaría al vecindario, y que debe sustituirse por un organismo que cumpla sus fines, rodeándole de los medios necesarios para que dentro de una completa autonomía en su funcionamiento, reporte la garantía necesaria para tener la seguridad de su acertada gestión.

Creemos haber cumplido con nuestro deber, al exponer a la consideración de V. E. la única solución que honradamente creemos tiene el problema planteado.

Madrid, 13 de febrero de 1920.— *Eduardo Alvarez.*— *Santiago Pérez.*

## MOCIÓN

del Alcalde Presidente Excmo. Sr. Conde de Limpías, referente a implantación de tahona reguladora y fábrica de harinas y proyecto facultativo del Ingeniero municipal Sr. Barbón.



## Moción de la Alcaldía Presidencia proponiendo la instalación de tahona reguladora y fábrica de pan

AL EXCMO. AYUNTAMIENTO

*Excmo. Sr.:*

De los estudios realizados con motivo de las últimas huelgas acaecidas, ha podido apreciarse que las causas de que adolece la fabricación y venta de pan, es de la forma desorganizada en que se desenvuelve la industria, pues existen muchas tahonas completamente innecesarias por su pequeña producción que influyen notablemente en el encarecimiento del producto.

No solamente ha sido advertida esta causa por la Alcaldía Presidencia, sino también por el Excmo. Ayuntamiento toda vez que ha procurado buscar el medio de solucionarla de una manera radical con la propuesta de municipalización del servicio, impidiendo su realización dificultades de orden legal y económico, aparte de que para acometer tal empresa el Ayuntamiento no se halla suficientemente preparado, y como tampoco se ha llegado a la socialización y concentración de la industria, esta Alcaldía en su constante propósito de intervenir la fabricación, persistente en el establecimiento de la tahona reguladora, y estimando que podían conseguirse mayores ventajas en beneficio del consumidor al desaparecer la serie de intermediarios que por todos conceptos existen entre los fabricantes de harina y los de panificación, a más de las utilidades que resultasen de la molturación directa del producto consideró conveniente ampliar la propuesta con una fábrica de harinas, toda vez que en el mismo edificio de la Compañía Popular, se halla establecido este servicio, encomendando su estudio técnico al Ingeniero municipal Sr. Barbón.

Ahora bien, como al proceder a la construcción de nueva planta de los referidos servicios supone una cantidad de

relativa importancia que no se halla el Erario municipal en condiciones de afrontar y por otra parte no podría de momento establecer este servicio, estima de necesidad el arrendamiento de los locales destinados a este objeto en la «Panificadora Popular Madrileña».

De resultar este procedimiento en la práctica beneficioso para los intereses del vecindario, podría continuar estableciéndose estas instalaciones en los sitios de mayor núcleo de población.

En atención a las consideraciones expuestas esta Alcaldía tiene el honor de proponer al Excmo. Ayuntamiento:

1.º La aprobación del proyecto formulado por el Ingeniero municipal para el establecimiento de una tahona reguladora y fábrica de harinas con arreglo al presupuesto que se acompaña representativo de 750.000 pesetas, necesarias para el funcionamiento normal de las fábricas de harina y de pan.

2.º Estimando que la implantación de este servicio tendría que realizarse en locales adecuados al efecto, y no existiendo en la actualidad otro que el de la «Compañía Popular Madrileña de Panificación», se autorice a la Alcaldía para realizar las gestiones que sean precisas para su arrendamiento.

3.º Que para sufragar estas atenciones puesto que el Erario municipal no se halla en condiciones de afrontarlas, se interese del Gobierno el correspondiente auxilio.

V. E., no obstante, resolverá lo que mejor estime.

Madrid, 19 de julio de 1921.—El Conde de Limpias.

**Informe técnico referente a la fábrica de la «Panificación Popular Madrileña», formulado por el Ingeniero industrial, D. Agustín Barbón.**

*Fábricas.*—Esta Sociedad, domiciliada en Madrid en la glorieta de Santa María de la Cabeza, es propietaria de una fábrica de harinas y una fábrica de pan, instaladas en el sitio mencionado de esta Corte.

En el plano de conjunto están representadas a escalas de 1 por 1.000, las posiciones relativas de los edificios, con indicación de la vía apartadero, derivada para el servicio de las fábricas de la vía general de circunvalación.

*Fábrica de harinas.*—Está instalada con toda la maquinaria necesaria para poder fabricar hasta 4.000 kilogramos de harina por día.

Los edificios se han construido con la amplitud necesaria para poder instalar la maquinaria precisa para duplicar esta producción.

La instalación está proyectada y ejecutada por la Casa «Daverio Henrici y Compañía», y reúne todas las buenas condiciones que pueden exigirse a esta clase de instalaciones, consecuencia natural de la competencia y del crédito que tiene en esta especialidad la casa constructora.

Actualmente la «Panificadora Popular», tiene arrendados los bienes sociales y la fábrica de harinas está funcionando.

*Fábrica de pan.*—Como indica el plano de conjunto, está situada al lado de la de harinas y fué construída con posterioridad a ésta. Tiene tres talleres: para pan candeal, para pan francés y para pan de viena.

La instalación correspondiente a cada uno de estos talleres es la siguiente:

*Sección de pan candeal.*—Siete amasadoras, modelo «La Moderna Ideal», con capacidad para amasar de cada vez 550 kilogramos de masa. Las amasadoras están accionadas por

motores eléctricos de corriente alterna de 220 voltios y 8 HP de fuerza efectiva cada uno.

Tres refinadoras o laminadoras de masa, a trabajo continuo y automático, con capacidad para pastones de 25 a 40 kilogramos de masa de cada vez. Dichas refinadoras funcionan a la transmisión accionadas por los mismos motores de las amasadoras.

Quince hornos giratorios, modelo «Simpson», de calefacción indirecta, marca S<sub>2</sub> de 3'50 metros de diámetro o 9'62 metros cuadrados de superficie de plataforma, capaces de cocer 180 kilogramos de pan por hora, dotados de vaporizadores, linternas, termómetros, etc.

Dos montacargas eléctricos: uno para elevar el pan elaborado a la sala de empaque y distribución, y otro para bajar y subir las masas a la cámara frigorífica. Estos montacargas están dispuestos para una sobrecarga de 250 kilogramos, dotados de un motor de corriente alterna, de 220 voltios y 4 HP de fuerza y freno electromagnético, que funciona en cuanto falta la corriente.

*Sección de pan francés.*—Cinco amasadoras, modelo «La Imperial», con capacidad para amasar 600 kilogramos de pasta de cada vez, dispuestas, como las anteriores, para funcionar a la transmisión, accionadas por motores eléctricos de las mismas características que los que se dejan descritos en la sección anterior.

Tres hornos dobles, de la Casa «Baker», de Londres, de los llamados de vapor, con un campo de cocción de 3'65 metros por 3'65. Están dotados de termómetros indicadores, vaporizadores, linternas, etc.

Dos montacargas eléctricos, de las mismas condiciones y con los mismos fines de los que se dejan reseñados en la sección de pan candeal.

*Sección de pan de viena.*—Cuatro amasadoras, modelo «Vienara», con capacidad para amasar de cada vez de 200 a 300 kilogramos de masa, movidas en la misma forma y con idénticos motores que las indicadas anteriormente.

Dos hornos dobles, de la Casa «Baker», de Londres, de los llamados de tubos de vapor, exactamente iguales a los expresados en la sección de pan francés.

Dos montacargas eléctricos, iguales también a los que se dejan descritos.

En los planos, puede apreciarse la disposición general de

la planta de todo el edificio, con indicación de la instalación correspondiente a cada uno de los talleres descriptos.

Al contrario de lo que ocurre en la fábrica de harinas, en la fábrica de pan no se aprecia que el proyecto y ejecución de la instalación haya estado encomendado a persona especializada en esta clase de trabajos, pues no puede considerarse como una instalación modelo, ni mucho menos.

En efecto; los informes y estudios que sirvieron de base para la adopción de la maquinaria y hornos, son de lo más superficiales que puede imaginarse y sin carácter técnico de ninguna clase, y asombra ver la facilidad con que se acordó la forma de llevar a cabo la instalación, sin tener todos los elementos de juicio necesarios para estar convencidos de la eficacia de la misma.

Las principales deficiencias que se aprecian, son las siguientes:

*Instalación.*—Se aprecia en seguida que la cantidad de material instalado es superior a la amplitud del local, lo que originará, sin duda alguna, entorpecimientos en el desarrollo de la marcha normal de la fabricación, y traerá como consecuencia una disminución en el rendimiento que podrían proporcionar esos mismos aparatos debidamente instalados.

*Saneamiento.*—Debido a insuficiencia de diámetro de la atarjea de la fábrica, cuando llueve de una manera persistente o torrencial se inunda parte de las salas.

Actualmente hay grandes charcos de agua en el centro de los locales y debajo de los ascensores.

Durante el tiempo en que estuvo la Administración Militar, se les estropeó por este motivo, parte de la harina que tenían dispuesta para amasar; según nos informa la Sociedad, va a ejecutar las obras necesarias para corregir este defecto.

*Instalación eléctrica.*—Debido a la humedad, falta de funcionamiento y conservación que requieren los motores eléctricos, éstos se encuentran en mal estado y precisan todos una limpieza, engrase y repaso a fondo, además de las reparaciones necesarias en algunos de ellos.

Faltan, además, dos motores del taller de pan candeal.

*Aparatos* —También necesitan de un repaso general y de reparaciones en sus órganos para transmitir el movimiento, por tener roto o desgastados los dientes de los piñones y de las ruedas dentadas.

*Hornos.*—Por la índole especial de estos elementos de fa-

bricación, que no precisan una conservación tan cuidadosa como la de los aparatos y motores, son los que se encuentran en mejores condiciones.

Sin embargo, como algunos están sin estrenar o muy poco usados, y los hay de diferentes modelos, únicamente podrían apreciarse sus condiciones de funcionamiento con un ensayo práctico.

*Material auxiliar.*—Existe material auxiliar de clavijales, tableros, cuencos y cestos, que debe repararse en gran parte; pero falta el de palas, palines, paños, etc.

*Resumen.*—En las condiciones en que hoy se encuentra la fábrica, es necesario un plazo de ocho a diez días para efectuar las imprescindibles operaciones de las indicadas, que permitan comenzar a trabajar.

Las reparaciones y sustitución de los elementos de los motores y aparatos que lo precisen, exigen un plazo que no puede fijarse, puesto que estamos determinando la importancia de cada una de dichas reparaciones y puesto que actualmente los talleres encargados de hacerlas no garantizan el plazo para su ejecución.

*Presupuesto.*—El importe aproximado de las reparaciones más necesarias, es el siguiente:

	Pesetas.
Instalación eléctrica.....	7.500
Aparatos.....	13.000
Hornos.....	12.000
Material auxiliar.....	3.000
Varios.....	2.500
TOTAL.....	38.000

*Instalación frigorífica.*—Debajo del patio que separa la fábrica de harinas de la de pan, existen unos locales, bastante espaciosos, donde se pensaba instalar una cámara frigorífica.

Esto era con objeto de evitar la jornada nocturna pues se tenía proyectado que la masa que se elaborase al final del día, se conservase sin fermentar en dichas cámaras, hasta el día siguiente a primera hora.

Está montado el compresor, el condensador y el refrigerante, y parte de las tuberías de circulación; pero no ha fun-

cionado nunca esta maquinaria, y como se encuentra en la parte más baja del edificio, que se inunda con frecuencia, debido a las deficiencias de saneamiento, que dejamos reseñadas, el estado de la parte de instalación que está montada es de lo más deplorable.

Se proyectaron estas cámaras con capacidad para 12.000 kilogramos de masa y la instalación fué contratada con una entidad de Milano.

No conocemos esta casa como una de las principales marcas de material frigorífico y es una muestra más de la ligereza con que se estudió el proyecto general de la panadería.

#### REFORMA DE LA INSTALACIÓN

Independientemente de las operaciones más importantes que precisan hacerse en los distintos elementos que integran la instalación de la panadería, estamos estudiando un proyecto de reforma de dicha instalación, para conseguir que el trabajo se desarrolle sin ningún obstáculo ni entorpecimiento y con el máximo rendimiento posible.

Para esto, lo primero que se precisa es variar el emplazamiento de las tuberías de amasadoras, con objeto de aprovechar el espacio que hoy ocupan para las demás operaciones de la fabricación.

Esto puede conseguirse con las dos soluciones siguientes:

Primera solución: Cubrir parte del patio existente entre la fábrica de harinas y la de pan, y en el espacio que así resulta como prolongación de los talleres de la panadería, instalar todas las baterías de amasadoras.

Segunda solución: Instalar dichas baterías de amasadoras en el piso superior al que actualmente ocupan.

La primera solución es la más cara; pero es la mejor, puesto que todo el taller de panadería continúa estando en una misma planta y el trabajo en la parte correspondiente a la preparación de la masa, se desarrollaría en buenas condiciones y esto sin mermar nada el espacio correspondiente a las otras dependencias.

Para facilitar el trabajo en los hornos del taller de pan candeal, se precisaría variar por completo su emplazamiento actual, con objeto de:

Aumentar la distancia entre el frente de los hornos de la batería posterior y el muro del edificio.

Aumentar la anchura del pasillo de servicio para los hogares y la del pasillo transversal que pone en comunicación el taller de pan candeal y el frente de los hornos de la batería posterior.

Aumentar la distancia entre los hornos y las puertas de entrada y montacargas.

Como para conseguir todo esto se precisaría eliminar algunos hornos y como la capacidad de la batería de amasadoras es superior a la capacidad total de las baterías de hornos (según se calcula al tratar de la explotación) esta eliminación traería como consecuencia una disminución en la producción, superior al aumento de rendimiento que se conseguiría con una mejor distribución de los elementos de producción.

Por esto, entendemos que de momento deben continuar instalados los hornos en la forma que están, sin perjuicio de que cuando se ponga en marcha este taller se aprecie durante el trabajo la influencia que tienen en el mismo las deficiencias anotadas y se estudie prácticamente el mejor medio de corregirlas.

#### EXPLOTACIÓN

*Pan candeal: Amasadoras.*—De las siete amasadoras que hay instaladas en este taller, una se dedicaría a la preparación de levaduras y las otras seis a la preparación de masas.

Según la casa constructora cada amasadora tiene una capacidad para amasar de cada vez 550 kilogramos de masa, por lo tanto entre todas:

$$550 \times 6 = 3.300 \text{ kilogramos de masa.}$$

Suponiendo que en ocho horas se hicieran 12 operarios la capacidad total de la batería sería de:

$$3.300 \text{ kilogramos} \times 12 = 39.600 \text{ kilogramos de masa.}$$

*Hornos.*—Según la casa constructora de los hornos

«Simpson», cada horno es capaz de cocer 180 kilogramos de pan por hora.

Los 15 hornos podrán pues cocer:

$$180 \times 15 = 2.700 \text{ kilogramos de pan.}$$

Y en las ocho horas:

$$2.700 \times 8 = 21.600 \text{ kilogramos de pan.}$$

Comparando la capacidad total de la batería de amasadoras para la producción de masa, con la capacidad total de las baterías de hornos para la producción de pan, se aprecia que aquéllas pueden servir ampliamente las cantidades que los hornos precisan.

*Pan francés: Amasadoras.*—De las cinco amasadoras que hay instaladas en este taller, una se dedicaría a la preparación de levaduras y cuatro en la preparación de masas.

Según la casa constructora cada amasadora es capaz de amasar 600 kilogramos de pasta de cada vez, o sea entre todas:

$$600 \times 4 = 2.400 \text{ kilogramos de pasta.}$$

Y en 12 operaciones durante la jornada:

$$2.400 \times 12 = 28.800 \text{ kilogramos de pasta.}$$

*Hornos.*—Cada horno doble de los instalados tiene un campo de acción de:

$$3'65 \times 3'65 = 13'32 \text{ metros cuadrados.}$$

Lo que le permite cocer, según indicación, 250 kilogramos de pan por hora.

Los tres hornos que hay instalados podrían, pues, cocer:

$$250 \times 3 = 750 \text{ kilogramos de pan.}$$

Y en ocho horas.

$$750 \times 8 = 6.000 \text{ kilogramos de pan.}$$

*Pan de viena: Amasadoras.*—Como cada amasadora es capaz para unos 250 kilogramos de masa por operación las tres amasadoras producirían:

$$250 \times 3 = 750 \text{ kilogramos de masa}$$

Y en 12 operaciones:

$$750 \times 12 = 9.000 \text{ kilogramos de masa.}$$

*Hornos.*—Los dos hornos de 250 kilogramos de producción de pan por hora cada uno, son capaces para:

$$250 \times 2 = 500 \text{ kilogramos de pan.}$$

Y en las ocho horas:

$$500 \times 8 = 4.000 \text{ kilogramos de pan.}$$

*Resumen.*—Capacidad de producción de pan de los hornos:

	Kilogramos.
Pan candeal.....	21.000
Idem francés.....	6.000
Idem de viena.....	4.000
TOTAL.....	31.000

*Capital circulante.*—Para la determinación del capital circulante necesario para la explotación de la panadería, debe tenerse en cuenta, que, como el cobro del importe del producto elaborado se verifica el mismo día de la fabricación de dicho producto, es una gran ventaja que tiene esta industria, el no necesitar un gran capital circulante en relación con el valor total de la fabricación.

Para la producción diaria indicada, de 20.000 kilogramos de pan candeal, 6.000 kilogramos de pan francés, y 4.000 kilogramos de pan de viena, el importe medio mensual de las partidas que deben considerarse sería el siguiente:

	Pesetas.
Primeras materias (harinas, sal, agua, levadura, manteca, azúcar, aceite, etc).....	470.000
Combustible (leña, carbones).....	11.000
Personal (jornales y sueldos).....	50.000
Pequeños materiales (grasas, algodones, matosis y jabón).....	1.000
Fuerza (energía eléctrica).....	4.000
Gastos generales (seguros, amortizaciones o arriendos).....	18.000
Varios (pan sobrante y devuelto, comisiones venta de pan).....	20.000
Transporte y distribución.....	20.000

Todos estos importes se han calculado globalmente y para dar una idea de la cantidad mensual que debe preverse para atender a los gastos que pueden originarse con el funcionamiento de la panadería.

El presupuesto de fabricación para la determinación del precio de resulta del kilogramo de pan de cada clase, es labor muy delicada, que exige más tiempo y un estudio práctico concienzudo análogo al desarrollado en el año 1914, tan admirablemente por el Sr. Alvarez Arranz y otros señores Concejales.

#### REPARTO Y DISTRIBUCIÓN DE PAN

Es esta sin duda alguna la cuestión más importante de todas las relaciones con el funcionamiento de la panadería municipal.

En efecto, la fábrica de harinas está inmejorablemente situada para su aprovisionamiento de trigo, pues según hemos indicado y se aprecia en el plano de conjunto, dispone de una vía apartadero propia, derivada de la vía general de circunvalación que limita los terrenos propiedad de la Panificadora.

Esta situación que es una gran ventaja para el funcionamiento de la fábrica de harinas, resulta un gran inconveniente para el funcionamiento de la fábrica de pan, pues encontrándose ésta en un extremo de la capital y en uno de los sitios más bajos de la ciudad, se comprende que los gastos de transporte y distribución de una cantidad elevada de pan, han de ser de cierta consideración, si se quiere que el pan esté a disposición de los vecinos de los distintos barrios, a las mismas horas en que lo pueden adquirir de los demás industriales, y si se quiere también reducir al mínimo las posibilidades de pan devuelto.

Todo esto suponiendo que tanto el transporte como el funcionamiento de las expendedorías de pan se verificasen con la perfección más absoluta y sin dar lugar a las dificultades con que tropezó la Panificadora, que según referencias, jamás pudo conseguir que las cantidades de pan salidas de fábrica coincidiesen con las recibidas por la expendedoría, ni que las liquidaciones de los importes de pan vendido por éstas, fuerán las correspondientes al pan recibido y devuelto, siendo este

gravísimo defecto una de las causas, si no la principal del fracaso de la explotación.

Entendemos, por lo tanto, que este es otro de los asuntos que, si se decide el establecimiento de la Panadería municipal, debe de estudiarse más concienzudamente para determinar por lo menos diez centros de distribución (uno por distrito) para que repartan a su vez a las expendedorías de cada barrio y esto en forma de que dicho producto puede estar a disposición del vecindario a su debido tiempo.

#### CONCLUSIONES

Como consecuencia de cuantos antecedentes y datos dejamos indicados, deducimos las siguientes conclusiones:

1.<sup>a</sup> Que las fábricas de harina y de pan propiedad de la Sociedad Anónima «Panificadora Popular Madrileña» pueden utilizarse para llevar a la práctica la idea que desde el año 1904 está el Excmo. Ayuntamiento, tratando de realizar para dotar a Madrid de una tahona reguladora que permita al Municipio conocer con exactitud las condiciones en que puede desarrollarse en esta Corte la industria panadera, y además le facilite el poder hacer frente a las dificultades de aprovisionamiento de pan para el vecindario, en los casos de paralización de la industria privada por huelgas u otras causas.

2.<sup>a</sup> Que para esto se precisa hacer reparaciones en los elementos de producción de la panadería, para ponerla en condiciones de funcionamiento, y más adelante realizar reformas en la instalación que faciliten el trabajo, y aumenten, en consecuencia, el rendimiento del mismo.

3.<sup>a</sup> Que la solución más conveniente sería el que, tanto la fábrica de harinas como la de pan, funcionasen por cuenta del Excmo. Ayuntamiento para conseguir así la máxima economía, y, por lo tanto, el menor precio del producto final.

4.<sup>a</sup> Que actualmente la fábrica de harinas está funcionando (la de pan está parada) por tener la Panificadora arrendados todos los bienes sociales por doce años a los Sres. Herreros y Compañía.

5.<sup>a</sup> Que no obstante este arriendo, la Panificadora acaba de presentarse al concurso abierto por el Ministerio de la

**Guerra para dotar de una fábrica de harinas a la Intendencia Militar.**

6.<sup>a</sup> Que en vista de estas gestiones y posible intervención de la Intendencia Militar en este asunto, y como un antecedente más de los ya muchos que existen sobre la cuestión del pan en Madrid, en este asunto incluimos como anejo copia de un estudio hecho por un técnico militar, referente a la instalación de las fábricas de la Panificadora como solución más a propósito para resolver este problema municipal.

7.<sup>a</sup> Que las fábricas están valoradas, según balance de la Sociedad en 31 de diciembre de 1917, en las siguientes cantidades:

	Pesetas.
Edificios.....	968.343'29
Apartadero.....	19.559'90
Maquinaria (fábrica de harinas).....	235.405'63
Útiles (íd. íd.).....	11.460'20
Maquinaria (fábrica de pan).....	420.458'03
Útiles (íd. íd.).....	16.057'20

8.<sup>a</sup> Que en todas las gestiones, tanto de compra como de arriendo que realice el Excmo. Ayuntamiento, se deben tener muy en cuenta y estudiar con todo cuidado la especial situación porque en estos momentos atraviesa, tanto la Panificadora como los arrendatarios actuales.

9.<sup>a</sup> Que puesto que la Panificadora ha ofrecido graciosamente al Excmo. Ayuntamiento la panadería para que pueda utilizarla durante un tiempo prudencial, sería oportuno estudiar si convendría ponerla en marcha durante un cierto tiempo (cuatro o seis meses) para determinar prácticamente con el menor riesgo y antes de adquirir compromiso alguno, si realmente era ventajoso para el Ayuntamiento el establecimiento de la tahona municipal, es decir, realizar un ensayo práctico antes de decidirse en definitiva, aprovechando la oportunidad de encontrar una panadería parada.

10.<sup>a</sup> Que la cantidad que debe preverse mensualmente para atender a los gastos que se originan, es globalmente de unas 600.000 pesetas.



## Notas para un estudio práctico sobre los procedimientos conducentes a la inmediata regularización del precio del pan en Madrid.

---

### FABRICACIÓN Y CONSUMO DE PAN EN MADRID

La producción actual de pan en Madrid, es muy próximamente de 220.000 kilogramos diarios entre las tres clases, candeal, francés y de viena, representando en este total unos 50.000 kilogramos el pan francés y 20.000 escasos el de viena, y pudiendo considerarse estas dos últimas clases como pan de lujo, ya que por su mayor precio sólo es consumido por los que viven con relativo desahogo, afectándoles poco la subida de unos céntimos en el kilo de dicho alimento.

El número de establecimientos donde se elabora el pan, es según los datos recogidos en el Municipio, 183. De éstos no hay más que uno que merezca el nombre de fábrica, siendo los demás tahonas en las que la cantidad de pan producido sólo en una pasa de 2.500 kilogramos diarios (4.100 kilogramos), en 16 excede de 1.000 sin llegar a 2.500 y en las 164 restantes no llega a los 1.000 kilogramos.

La fábrica aludida es la que posee la Sociedad Anónima «Compañía Madrileña de Panificación», que produce 14.000 kilogramos de pan candeal, 2.500 de francés y 2.000 de viena.

De todas estas tahonas, 171 forman el «Sindicato de Panadería»; 6 pertenecen a la «Campiña Triguera» y las restantes son de particulares no asociados.

Todas estas tahonas o fábricas de pan, adquieren la materia prima, que es la harina, en las fábricas de este producto que en Madrid y sus alrededores existen, las que disponen de

una capacidad de producción de 360.000 kilogramos diarios repartidos, como sigue:

	Kilogramos.
Fábrica «La Estrella» (Palazuelo).....	80.000
Idem «La Fama Industrial» (propiedad de 70 panaderos).....	80.000
Hijos de Lorenzale.....	60.000
Martínez y Compañía «La Campanilla».....	30.000
Vicente Torres.....	20.000
Albo y Rico.....	20.000
Gómez y Compañía (Pueblo Nuevo).....	20.000
Francisco Casaurrán (Carabanchel).....	10.000
Panificadora Popular Madrileña.....	40.000
TOTAL.....	360.000

y como con 100 kilogramos de harina se obtiene aproximadamente 118 de pan bien elaborado, resulta que Madrid tiene fábricas capaces de producir la harina suficiente para obtener

diariamente  $\frac{360.000 \times 118}{100} = 424.800$  kilogramos de pan,

cantidad que duplica el consumo de la Corte. En la provincia existen hasta 26 fábricas, en su mayoría de pequeña capacidad.

De todas las fábricas mencionadas sólo hay una (inaugurada hace dos años), la de la Sociedad «Cooperativa Panificadora Popular Madrileña», que es a la vez, fábrica de *harinas y de pan*, pero a pesar de disponer de 27 hornos que permiten una producción diaria de 35 a 40.000 kilogramos de pan, sólo se dedica hoy a la elaboración de harinas, no habiendo llegado a funcionar con normalidad la fabricación de pan ni encenderse siquiera la mayor parte de los hornos. Las causas de hecho tan extraordinario las indicaremos en las siguientes páginas, deduciendo de aquéllas los comentarios que a nuestro objeto convienen.

Con independencia de los citados elementos de producción (tahonas y fábricas de harinas) existen las instalaciones pertenecientes al ramo de guerra, que están a cargo del Cuerpo de Intendencia. Dichas instalaciones, que forman parte de el «Depósito de suministro» tienen capacidad para unos 14.000

kilogramos, destinados al consumo diario de la guarnición de Madrid y cantones (Leganés, Vicálvaro, El Pardo, Aranjuez) y al de las familias de Oficiales que lo solicitan, según disposición reciente, consumo no incluido en la cifra de 220.000 kilogramos que antes dimos para Madrid.

Agreguemos que todas las fábricas de harina de Madrid, adquieren el trigo de las provincias de Toledo, Ciudad Real, Cuenca, Guadalajara, y en parte pequeña de la de Zaragoza, El parque de suministros se abastece de la harina de las fábricas militares de Valladolid y Zaragoza, y adquiere el exceso que sobre lo que éstas le envían y necesita, de las fábricas de Madrid.

#### SOLUCIONES VIABLES PARA LLEGAR A LA REGULACIÓN DEL PRECIO DEL PAN

a) La más radical es construir una o varias fábricas, sumando una capacidad que diste poco del total consumo de pan de Madrid, por ejemplo, 200.000 kilogramos diarios, y es evidente que centralizada la producción en tan reducido número de instalaciones, y llevando a dichas fábricas los más modernos procedimientos de la panadería mecánica, debería obtenerse un precio de coste para el kilogramo de pan (si se cuidaba de no exagerar los gastos generales) bastante inferior al que resulta con las tahonas actuales, quedando, por consiguiente, la mayor parte de éstas condenadas a una muerte cierta.

b) Cabe, igualmente, establecer una sola fábrica que podemos llamar reguladora, dándole una capacidad de 30.000 a 40.000 kilogramos diarios, e ir ampliando esta capacidad a medida que las circunstancias lo exijan y medios disponibles lo permitan.

c) Es posible, por último, comenzar a manera de ensayo, con una solución más modesta, que podría consistir en lanzar al público una pequeña cantidad (5.000 kilogramos diarios, por ejemplo), de pan, obtenido en instalaciones semipermanentes, y por medios que asegurasen una economía en la producción, e ir forzando ésta de una manera progresiva y metódica.

Vamos a estudiar sucintamente las tres soluciones *a*, *b* y *c*, para deducir la que entendemos más práctica y adecuada a

las circunstancias del momento que exigen imperiosamente proceder con la mayor rapidez aunque esto se traduzca en algún sacrificio pecuniario, fácil de rescatar cuando se estableciese la normalidad en el mercado de trigos y harinas y en el funcionamiento del sistema *regulador* del precio del pan.

Construídas estas fábricas, atendiendo al negocio industrial, o sea, buscando con ellas la debida remuneración al capital, aunque éste se emplease nuevamente en el mejoramiento de la propia industria, es evidente que habría de montarse además de la fabricación del pan, la de las harinas, y construirse almacenes para éstas y los salvados, así como silos, cocherones para los vehículos empleados en los transportes y demás accesorios.

No es fácil valorar con exactitud lo que tan compleja instalación costaría, sin embargo, se puede llegar a cifras globales que den idea aproximada de dicho coste, utilizando en parte los presupuestos formulados por el Ingeniero de Caminos D. Bernardo Granda, a petición del Alcalde Sr. Prado y Palacio y que van anexos al informe que dicho señor elevó al Ministerio de la Gobernación, en 22 de octubre de 1915.

	Pesetas.
Según dichos documentos, una fábrica de harinas (maquinaria), para producir 100.000 kilogramos (moliendo 125.000 de trigo), en veinticuatro horas, costaría . . . . .	753.000
Panadería mecánica, para 100.000 kilogramos de pan . . . . .	282.000
Silos . . . . .	150.000
Parte mecánica de los silos con capacidad de 300 vagones . . . . .	43.000
Solar de 10.000 metros cuadrados . . . . .	250.000
Edificio de la fábrica de harinas . . . . .	450.000
Idem de la panadería . . . . .	110.000
Maquinaria para la producción de la fuerza necesaria (540 caballos) . . . . .	135.000
<b>TOTAL . . . . .</b>	<b>2.173.000</b>

Si se tiene en cuenta que dichos presupuestos que se presentaron en 1915, fueron redactados a base de los precios que para maquinaria y construcción regían antes de la guerra,

precios a los que no se volverá jamás a llegar, por el aumento de coste del trabajo y de la producción en general que las corrientes modernas imponen y se observa se ha prescindido en dichos presupuestos (por formarse de anteproyectos), de numerosos gastos accesorios, así como se supone un solar de 10.000 metros cuadrados, que es más que probable, resultará insuficiente, podremos en resumen afirmar que el coste de fábrica de harinas, panadería, silos y accesorios (incluyendo apartadero, vías, cocherones, etc.), para producir 100.000 kilogramos de pan, no bajaría hoy de 4 000 000 de pesetas, y por lo que tanto la producción de los 200.000 kilogramos diarios en dos grandes fábricas, oscilaría alrededor de 8.000.000 de pesetas, a cuya cantidad habría de agregarse 1.500.000 a 2.000.000 de pesetas, para capital circulante (adquisición de trigos, cobros pendientes, etc.), dando un total de 10.000.000 de pesetas, para la implantación del negocio en su totalidad.

Que no andan estas cifras muy lejos de la realidad, lo demuestra el que la «Panificadora Popular Madrileña», ha invertido 2.000.000 de pesetas, en su fábrica de harinas y panadería, con capacidad para 40 000 kilogramos de pan, levantada sobre un solar de 163.860 pies cuadrados (equivantes a 12.000 metros cuadrados, números redondos), y ha necesitado otras 800.000 pesetas de capital circulante, para poner en marcha tan sólo la fábrica de harinas.

Independientemente, de lo crecido del gasto inicial, es indudable que el procedimiento estudiado tendría como inconvenientes:

a) El necesitar para implantarse un plazo que, aun suponiendo se llevaran a cabo las obras con actividad no acostumbrada en las que corren a cargo del Estado, no bajaría de dos a tres años, siempre, que como es de esperar, mejoren las deplorables condiciones en que actualmente se verifican los transportes internacionales, toda vez que la maquinaria sería en su mayor parte extranjera.

b) El ser atentatorio al libre ejercicio de las industrias harinera y panadera, que con sobrada razón protestarían al someterla a una competencia con el Estado, imposible de sostener. El pretender salvar este inconveniente acudiendo a indemnizar fábricas y tahonas, sería meterse en un avispero de difícil salida, ya que no es tarea fácil, y en cambio sería muy costoso el contentar a los dueños de 132 tahonas.

Existiendo en Madrid fábricas de harinas con capacidad

productora muy suficiente al consumo local, podría simplificarse el problema limitando a la construcción de las panaderías mecánicas con la capacidad indicada, más en tales condiciones aumentaría mucho los riesgos de que el coste de producción del pan en esas fábricas del Estado, resultase superior al de la industria particular con todas sus deficiencias, ya que la ventaja está en la combinación de ambas fábricas (de harina y pan) y que aun entregando la explotación del negocio a una Comisaría Regia con atribuciones parecidas a la del Canal de Isabel II, sería inevitable (dados nuestros defectos al parecer incorregibles) el tener unos gastos generales desproporcionados con la magnitud de aquél, por el exceso de personal técnico y administrativo que es inherente a toda la administración pública.

SOLUCIÓN **B** FÁBRICA REGULADORA CON CAPACIDAD  
DE 30 A 40.000 KILOGRAMOS DE PAN DIARIOS

Los cálculos anteriores demuestran podría llegarse a poner en funcionamiento la fábrica de harinas y pan con la capacidad apuntada (30 a 40.000 kilogramos diarios) con un coste de 2 a 2'5 millones de pesetas a los que podremos agregar unas quinientas mil pesetas como capital circulante.

Evidentemente una fábrica en estas condiciones podría llenar su cometido de *reguladora*, no constituyendo sin embargo amenaza de muerte para las propias fábricas y aun para las tahonas hoy existentes que funcionasen en regulares condiciones económicas (capacidad no inferior a 5.000 kilogramos) y se contentaran con un beneficio prudencial. Fabricando de ordinario de 15.000 a 20.000 kilogramos, por ejemplo, no perturbaría muy hondamente al mercado, permitiendo el desarrollo natural de la industria particular; en caso de confabulación abusiva por parte de estos industriales y se podría llegar la producción total de 40.000 kilogramos y hasta forzarla, obligando con ello a dichos industriales a ceder en su vil comercio con el hambre del pobre y si la práctica demostrase no ser suficiente esa producción para el logro del fin apetecido, siempre se estaba a tiempo de aumentar la capacidad de la propia fábrica o construir otras fábricas nuevas has-

ta llegar a la cifra de producción necesaria. Se satisfaría en resumen con un gasto relativamente módico el objeto perseguido sin que hubiera que pensar en indemnizaciones a los tahoneros ni cupiera a éstos alegar motivos fundados de queja.

El único inconveniente que encontramos a esta solución es que aun que aminorada con relación a la anterior subsistente el de no ser aplicable de momento, exigiendo transcurra un plazo que no bajaría de dos años, para adquirir los terrenos, construir los edificios y montar la maquinaria e instalaciones complementarias. Para obviarlo, podría apelarse a la solución que sigue, que encontramos altamente ventajosa no solo por que permitiría el funcionamiento de la fábrica reguladora en un plazo de días, sino también por que podría de paso practicarse una obra social, beneficiosa para una crecida representación de las clases humildes, y para el prestigio que debe el Estado procurar para todas las manifestaciones de la cooperación y del ahorro.

#### FORMA DE MEJORAR LA SOLUCIÓN B

#### ADQUISICIÓN POR EL ESTADO, DE LA FÁBRICA «PANIFICADORA POPULAR MADRILEÑA»

Es indudable que si en vez de esperar a que esté construída la fábrica reguladora a que en anteriores páginas aludimos, adquiriese o alquilase el Estado, una fábrica cuyas características se aproximen a las ya anunciadas (capacidad de 30 a 40.000 kilogramos de pan) y estuviera funcionando o en disposición de funcionar, se hubiera anulado el plazo de espera con ventaja inapreciable en estos momentos en que la carestía enorme de las subsistencias incita a las clases humildes a la desesperación y a la rebeldía, con grave peligro para la propiedad y el orden social. Pues bien; la fábrica de harinas y panadería mecánica que muy recientemente construyó en el paseo del Canal y glorieta de Santa María de la Cabeza, la Sociedad Cooperativa «Popular Panificadora Madrileña» (integrada por 13.800 accionistas, pertenecientes a las clases más modestas, que a ella llevaron sus ahorros en la esperanza de conseguir el abaratamiento del precio del pan) llena por completo las condiciones necesarias, tanto por su emplazamiento

to sobre la vía de circunvalación, solidez y amplitud de los edificios, terreno disponible y perfección de la maquinaria (especialmente de la destinada a molturación del trigo), como por su capacidad, que es de 40.000 kilogramos de harina y otros tantos de pan, que forzando un poco el trabajo puede llegar a 50.000.

Por insuficiencia de capital, por mala administración y por trabajos subterráneos coronados por el éxito que perseverantemente llevan a cabo los tahoneros, la Panificadora Popular, se encuentra en una situación muy poco halagadora para sus accionistas, que ni han logrado llegar a producir pan en cantidad suficiente para influir en el mercado ni percibirán un sólo céntimo de interés en doce años, plazo por el cual y para evitar fuera vendida la fábrica en pública subasta, fué arrendada hace pocos meses al fabricante de harinas Sr. Herreros y dos socios comanditarios.

El autor de estas líneas, ha podido comprobar personalmente existen en esta fábrica 17 hornos suministrados por la Casa «Petter» de Barcelona, capaces cada uno de cocer 230 kilogramos de pan por hornada y otros 10 hornos ingleses de parecida capacidad, siendo todos ellos de fondo giratorio y modelo que puede calificarse de moderno sin ser el más perfeccionado (como tal puede calificarse el tipo «Teleskócar» de doble bandaje móvil). con las amasadoras mecánicas y accesorios correspondientes, así como dos magníficas cámaras frigoríficas capaces de contener cada una de 15 a 20.000 raciones de pan; algunos de los citados hornos ni siquiera se han encendido. Cuenta también la fábrica con apartaderos y vías que permiten lleguen los vagones hasta el mismo departamento de donde recogen el trigo los elevadores y con dos grandes edificios destinados a cocheros, casi terminados, y en resumen la fábrica valdría perfectamente para el objeto que se viene aludiendo repetidas veces.

De no existir exigencias injustificadas, por parte de la Sociedad propietaria o de los arrendadores de la fábrica, es evidente que la adquisición de ésta por el Estado, resolvería el problema en términos muy favorables para ambas partes.

Por lo que a la Sociedad afecta, tenemos la firme seguridad de que serían dadas toda clase de facilidades, por los accionistas pues éstos solo persiguen el poder comer un pan con el peso debido y fabricado en las condiciones que la higiene reclama, en vez del que hoy le sirven los tahoneros (falto

de peso, amasado con agua y fabricado por procedimientos inmundos).

La Sociedad Panificadora se daría por muy satisfecha con que el actual contrato se subrogase al Estado, que tendría que satisfacer como pago del arriendo por los doce años que aquél estipula un millón de pesetas aproximadamente que es a lo que se elevan las deudas actuales.

La petición que por cesar en el contrato parece hacer el arrendatario, es sin duda muy exagerada (1.500.000 pesetas), pero puede confiarse se reduciría a sus justos términos.

Aun aceptando cifra tan alta a satisfacer en varios plazos, siempre resultaría que con una anualidad de 100 a 150 000 pesetas, que sobradamente daría como beneficio industrial la propia fábrica, podría hacerse el arrendamiento de la fábrica de harinas y panadería mecánica. Aun cabría la solución de obtener únicamente el derecho a explotar la panadería mecánica (hoy parada), con la condición *sine qua non*, de adquirir al precio que tenga en plaza, la totalidad de la harina que la fábrica produjese, toda vez que la razón que alega el arrendatario para tener parada la panadería, es el temor a que como represalia los tahoneros (que hoy son sus únicos clientes) dejasen de comprarle la citada harina.

#### EXPLOTACIÓN DE LA FÁBRICA Y FORMA DE ADQUIRIRLA

Suponiendo por un momento que la Panificadora popular estuviese ya alquilada por el Estado, para conseguir su explotación en condiciones favorables, habría que huir de todo ese aparato de Comisarías regias y copioso personal, encargando dicha explotación a un Comité Directivo del que formarían parte un representante del Ayuntamiento, otro de la Panificadora, un Jefe de Ingenieros y otro de Intendencia, presidiendo el Comité un General de prestigio, la materialidad de la explotación debería correr a cargo de la Intendencia, con obreros paisanos. Explota hoy este Cuerpo las fábricas de harinas de Peñaflores, Valladolid y Zaragoza, mediante alquiler de las mismas por los precios anuales respectivos de 32.000, 19.000 y 16.000 pesetas, no llegando la producción global de las tres fábricas a 9.000 kilogramos diarios de harina, cantidad insuficiente para las necesidades del Ejército, lo

que obliga a autorizar la compra por gestión directa de la harina que les falta a las Factorías y depósitos de suministro.

Bastaría, pues, cerrar la fábrica de Valladolid o la de Zaragoza (que por la limpia del Canal Imperial sólo trabaja nueve o diez meses al año), y trasladar a la de Madrid, ese personal técnico y administrativo, para que resultara altamente económica la explotación indicada, a la par que mejor atendidas las necesidades del Ejército.

En esta forma presentada la cuestión, ninguna dificultad podría encontrarse para obtener los fondos que la compra o el arriendo de la Panificadora Popular exigiese, toda vez que en presupuesto de guerra figura el crédito correspondiente a la ración de pan de la fuerza en revista, e igualmente en la anualidad que corresponde a la adquisición de material en cumplimiento de la ley de 20 de junio último, existe una partida de 4.000.000 de pesetas, para material de Intendencia con cargo a la cual podría llevarse la atención indicada.

Tendría por último, esta solución la ventaja enorme de evitar todo temor a intromisiones, boicotajes ni excesos de los tahoneros, que no caben más que muy parcialmente en los establecimientos militares, en los que mezclados con obreros paisanos trabajan individuos sujetos al servicio de las armas y la no despreciable de poderse aprovechar para el reparto del pan los elementos de tracción automóvil de que la Intendencia dispone.

Encomendada a la guerra la producción del pan, quedaría tan sólo al cuidado del Municipio el abasto, para cuyo servicio podría establecer los puestos reguladores en los mercados públicos y si fuera preciso en las Casas de Socorro, Tenencias de Alcaldía o dependencias municipales.

SOLUCIÓN C O DE ENSAYO (UNOS 5.000 KILOGRAMOS)  
AMPLIACIÓN DE LAS INSTALACIONES DEL PARQUE DE SUMINISTROS, PARA PODER DISPONER DE 5 A 10.000 KILOGRAMOS  
DE PAN

Al amparo de las instalaciones que están a cargo del parque de suministros, se podría, con el personal directivo de éste, construir y explotar una batería de hornos semipermanentes que proporcionasen alrededor de 5.000 kilogramos de pan.

La producción normal de este parque, es de 12 a 14.000 raciones de 630 gramos una, 1.500 raciones de Oficial de 0'50 kilogramos y 600 a 800 kilogramos de pan de hospital, fabricado con harina de flor en piezas de un cuarto de kilo, y forzando la producción puede llegar con sus elementos tipos a 20.000 raciones de tropa, 2.000 de Oficial y 600 a 800 kilogramos de pan de hospital:

Tiene como elementos productores:

Un horno sistema «Teleskocar» (que es el más perfeccionado que se conoce, que da 200 raciones por jornada, durante ésta de cuarenta a sesenta minutos; dos hornos tipo «Averly» (de Zaragoza, tres ídem íd. «Altimira» (de ídem), siendo el central de placa giratoria.

Uno ídem *ordinario* de calefacción por leña.

Y dispone además de unos 20 hornos de campaña, que se han utilizado en las últimas huelgas.

Autorizando al parque para admitir obreros paisanos (tiene hoy unos 20), podría llegarse como normal a las 20.000 raciones, disponiendo con eso de momento para el público de unos 3.000 kilogramos, cifra que fácilmente y con carácter provisional podría elevarse a 5.000 kilogramos, utilizando los citados hornos de campaña, hasta que se construyese la batería de hornos semipermanentes. Con muy escaso coste inicial se obtendría por lo tanto la cantidad de 5.000 kilogramos que se irían progresivamente forzando, hasta llegar a cifra más adecuada para establecer la regulación.

Esa batería de hornos que deberían ser semipermanentes, en espera de que se permita la exportación de los «Teleskocar», (que proceden de Canalt-Alemania) podría instalarse aprovechando dos buenos cuerpos de edificio de planta única casi terminados y que la Comandancia de Ingenieros construye con destino a taller de carpintería y hojalatería del establecimiento central de Intendencia en solar contiguo a la dependencia del parque del suministros, y que puede tener entrada independiente por el Pacífico. De este modo por un gasto que no pasaría de 100.000 pesetas, podría disponerse de una panadería mecánica para los 5.000 kilogramos diarios fácil de ir ampliando a medida que lo estimase oportuno, siendo reducidos los gastos generales de la explotación al correr ésta a cargo del citado personal del parque de suministros.

### CONCLUSIONES

1.<sup>a</sup> El Municipio madrileño, ha demostrado sobradamente que está incapacitado para resolver de un modo práctico el problema de la *regulación* del precio del pan, siendo muy lamentable que llegue en su apatía hasta el extremo de dejar incumplidas las Ordenanzas municipales en la parte referente a la higiene de las tahonas.

2.<sup>a</sup> En vista de la anterior conclusión, es absolutamente necesario que el Estado se subrogue las obligaciones del Municipio relativas a la regulación, dejando tan sólo a cargo de éste el abasto del pan, servicio que puede desempeñar fácilmente por disponer de puestos en los Mercados y múltiples edificios (Casas de Socorro, Tenencias de Alcaldía, etcétera, etc ) en los distintos barrios de la capital.

3.<sup>a</sup> Para conseguir la regulación del precio del pan evitando su alza injustificada puede seguirse los tres procedimientos siguientes:

a) Establecimiento de una o varias fábricas de harinas y panaderías mecánica con capacidad total de 200.000 kilogramos de pan al día en fábricas que no la tengan inferior a 50.000.

b) Instalación de una fábrica de harinas y pan, con capacidad de 30 a 40.000 kilogramos, o mejor con la adquisición o arriendo por el Estado de la que posee la «Panificadora Popular Madrileña», que puede llegar a producir 40.000 kilogramos de pan.

c) Construcción de una panadería mecánica capaz de producir de 5 a 10.000 raciones por día, ampliando las instalaciones del parque de suministros.

4.<sup>a</sup> Por el elevado coste (de 8 a 10.000.000 de pesetas), tiempo que se tardaría en establecer las fábricas (dos a tres años como mínimo) y ruina que supondría para la industria particular, a la que sería forzoso indemnizar, no parece razonable la solución a).

5.<sup>a</sup> Por su modestia e insuficiencia para resolver a satisfacción el problema planteado, sólo podría aceptarse como solución preparatoria la c).

6.<sup>a</sup> La solución b) es por todos conceptos la preferible, es-

pecialmente, si, como es de esperar, pudiera arrendarse en condiciones no muy onerosas la «Panificadora Popular Madrileña».

7.<sup>a</sup> En caso de llegarse al arriendo de la citada fábrica, sería de alta conveniencia, para reducir los gastos de explotación y asegurar su funcionamiento sin temor a represalias por parte de los tahoneros, la entrega de la misma al Cuerpo de Intendencia, que debería cerrar al efecto una de las fábricas de Zaragoza a Valladolid, trasladando a la Popular el personal técnico y administrativo de la mencionada fábrica, con lo que resultaría mejor atendido que lo está hoy el suministro de harina en el Ejército.

8.<sup>a</sup> Dentro del presupuesto, existen actualmente los créditos necesarios para explotar en la forma dicha la tantas veces citada fábrica, que podría entrar en funciones y llenar plenamente su cometido de *fábrica reguladora*, en plazo brevísimo, toda vez que posee los elementos necesarios para la puesta en marcha de la panadería mecánica, parada desde su construcción.

9.<sup>a</sup> Que ante las difíciles circunstancias porque atraviesa Madrid en estos momentos en cuanto a subsistencias, estaría justificadísimo que la Autoridad civil de la provincia obligase al arrendatario de la Popular a poner en marcha la panadería mecánica, y de no hacerlo así, se incautase de la misma, entregándola a la Intendencia para que de acuerdo con la Popular y con el Ayuntamiento por lo que respecta a la venta del pan, comenzase inmediatamente la producción de este artículo en dicha panadería, que puede considerarse como modelo por sus condiciones higiénicas.

BASES PARA UN PROYECTO DE REGULACIÓN DEL PRECIO DEL PAN EN MADRID, MEDIANTE EL ARRIENDO DE LA FÁBRICA DE LA «PANIFICADORA POPULAR MADRILEÑA»

Para llegar en plazo brevísimo a la regulación en el precio del pan en Madrid, se deberían adoptar por el Gobierno de S. M., los acuerdos contenidos en las bases siguientes:

Base primera. El Estado (ramo de Guerra), tomará en arrendamiento por el plazo de doce años (con opción a com-

pra), la fábrica de harinas y panadería mecánica, así como los edificios, terreno, vías, apartadero, y demás bienes que la Sociedad Cooperativa «Panificadora Popular Madrileña», posee en esta Corte, calle del Canal, 2, y glorieta de Santa María de la Cabeza.

Base segunda. La producción de esta fábrica, que en condiciones normales de trabajo puede elevarse a 40.000 kilogramos de pan (los que suponen la molturación aproximadamente de igual cantidad de trigo), se dedicarían:

1.º Al suministro de pan con su debido peso y precio de tasa, a los 13.800 asociados de dicha Cooperativa.

2.º A la venta al público en los Mercados, Tenencias de Alcaldía o establecimientos municipales que el Excmo. Ayuntamiento acuerde.

El exceso de harina que pudiera proporcionar la fábrica sobre la necesaria para la producción de pan, se destinaría a cubrir las necesidades del Ejército, en la misma forma y condiciones con que las fábricas militares de harinas aprovisionen actualmente a los parques de suministro.

Si la cantidad de pan producida por esta fábrica se viese resultaba insuficiente en la práctica, para conseguir el objeto apetecido (regulación del precio), podría forzarse la producción aprovechando los elementos fijos y móviles de que pudiese desprenderse el parque de suministros de esta Corte, mientras se llevase a cabo la aplicación de las instalaciones.

Base tercera. Para el exacto cumplimiento de la anterior base así como de cuantas incidencias pudieran derivarse de las cláusulas del contrato de arrendamiento, la fábrica estará regida por un Comité Directivo compuesto de:

Un representante del Excmo. Ayuntamiento.

Un representante de la Sociedad Panificadora.

Un Jefe de Ingenieros.

Un Jefe del Centro Técnico de Intendencia,

y presidido por el Excmo. Sr. General Gobernador Militar de la Plaza.

La explotación de la fábrica correría a cargo del Cuerpo de Intendencia, y para reducir lo posible los gastos de administración se haría coincidir su apertura con el cierre de la Fábrica Militar de Subsistencias de Zaragoza, sin que de ello resultara perjuicio para el servicio, toda vez que la producción global de las tres fábricas actuales (Peñaflor, Valladolid y Zaragoza) no llega a los 9.000 kilogramos diarios, cifra inferior

a la que podría proporcionar la fábrica de Madrid, aun después de cumplir su cometido fundamental.

Para la provisión de fondos, adquisición de primeras materias, rendición de cuentas y en general cuanto afectara al funcionamiento de la fábrica de Madrid, se seguiría idéntico procedimiento al que se aplica para los establecimientos militares, pudiéndose, igualmente que en estos sucede, efectuar el trabajo personal obrero civil en su mayor parte.

Base cuarta. Estando actualmente arrendada la Fábrica de la Popular Panificadora por el plazo de doce años, que ha empezado a contarse en noviembre del pasado año, precisaría para dar realidad a este proyecto, anular dicho contrato mediante la indemnización necesaria, y llegar a otro nuevo con la mencionada Sociedad Popular. De las negociaciones previas practicadas cerca del arrendatario D. Francisco Herrero, con dos socios y del Presidente de la Panificadora, se desprende podría llegar a dicho resultado en las condiciones siguientes:

*Con la Sociedad.*—Arrendamiento a base del pago por el Estado durante los doce años de duración de aquél, de los créditos particulares que contra la Panificadora existen, los cuales ascienden a unas 800.000 (ochocientas mil) más los intereses de parte de estas deudas al 5 y 6 por 100 (partida que supone 41.000 pesetas anuales), más la anualidad correspondiente por interés y amortización a un préstamo importante, 225.000 pesetas, hecho a la Sociedad a cincuenta años por el Banco Hipotecario; esta anualidad asciende a 14.000 pesetas anuales.

*Con el actual arrendatario.*—Abono de la parte ya satisfecha de las deudas citadas, reintegro de los gastos invertidos en pequeñas mejoras; abono de las facturas pendientes de cobro entre los tahoneros de Madrid y que resultarán incobrables por el cambio de régimen de la fábrica; abono de la indemnización antes aludida. Los gastos por mejoras no llegan a 50.000 pesetas, las partidas pendientes de pago 150.000 pesetas, de las que la tercera parte podrían resultar fallidas; por último, la indemnización se acercaría a las 500.000 pesetas, pudiendo tomarse por lo tanto, como suma total máxima por los conceptos indicados, 600.000 pesetas.

En resumen: Destinando 1.000.000 de pesetas para el pago inmediato de las 600.000 del arrendamiento y reducción de la mitad de la deuda social, quedaría cumplido el contrato sin

más que asignar para pago de intereses 35.000 pesetas anuales; anulación de la deuda (en diez años) 40.000 pesetas anuales, en total, 75.000 pesetas el primer año, cifra que iría reduciéndose en años sucesivos a medida que fuera pagándose dicha deuda, hasta llegar a las 14.000 pesetas que es la anualidad a satisfacer al Banco Hipotecario.

Dando el pan a su peso y al precio de tasa y aun con una mediana administración, puede asegurarse que el beneficio industrial de la fábrica, sería muy superior a dicha anualidad inicial de 75.000 pesetas, y por lo tanto, su sostenimiento por el Estado no tendría nada de lesivo, debiendo recordarse que solo por el alquiler de la fábrica de Peñafior que produce 3.000 kilogramos de harina (nada de pan), paga hoy el Estado 32.000 pesetas.

Base quinta. El capital necesario para la explotación de la fábrica, podría obtenerse sin dificultad alguna de los recursos en presupuesto (capítulo de subsistencias), toda vez que, consumiendo diariamente el Ejército en filas unos 65.000 kilogramos de pan, que son unos 50.000 de harina, y no produciendo más que 6.000 las dos fábricas de Valladolid y Peñafior, que habrían de subsistir (el resto lo adquieren los depósitos de suministro por gestión directa), tendría colocación segura cuanta harina se produjese en la fábrica de Madrid.

El millón de pesetas, del que sería conveniente disponer para los gastos e indemnizaciones a que se refiere la base anterior, podría igualmente obtenerse sin ninguna dificultad, utilizando la asignación de 4.000.000 de pesetas que para material de Intendencia figura en la anualidad, ya en curso del crédito concedido por la ley de 29 de junio de 1918.

**Instancia presentada al Excmo. Sr. Ministro de la  
Gobernación, solicitando la cooperación del Go-  
bierno, para la implantación de tahona y fábrica  
de harinas.**

EXCMO. SR. MINISTRO DE LA GOBERNACIÓN

*Excmo. Sr.:*

D. Ramón del Rivero Miranda, Conde de Limpias, Alcalde de Presidente del Excmo. Ayuntamiento de esta Corte, ante la superior autoridad de V. E. tiene el honor de exponer: Que en todo momento viene consagrandó su atención a cuanto se relaciona con el problema del pan, habiendo apreciado, de los estudios realizados con este motivo, que los defectos de que adolece la fabricación son debidos, principalmente, a la forma desorganizada en que la industria se desenvuelve, pues existen muchas tahonas, que por su pequeña producción influyen notablemente en el encarecimiento del producto.

Esta circunstancia no sólo ha sido advertida por esta Alcaldía, sino también por el Excmo. Ayuntamiento, toda vez que ha procurado buscar los medios de solucionarlo radicalmente con la propuesta de municipalización del servicio, dificultándolo razones de orden legal y económico, aparte de que para acometer tal empresa el Ayuntamiento no se halla suficientemente preparado, y como tampoco se ha llegado a la socialización y concentración de la industria, esta Alcaldía, en su constante propósito de intervenir la fabricación, elevó moción a la Excma. Corporación municipal proponiendo, no solamente el establecimiento de una tahona reguladora, sino ampliándola con una fábrica de harinas como medio de obtener mayores ventajas en beneficio del consumidor al eliminar la serie de intermediarios que existen entre la producción y el

consumo gravando el producto, siendo aprobada en sesión extraordinaria de 10 de agosto último el proyecto formulado por el técnico municipal para el establecimiento de una tahona reguladora y fábrica de harinas bajo un presupuesto de pesetas 750.000, que se estiman necesarias para el normal funcionamiento de estos servicios, quedando autorizada la Alcaldía para realizar las gestiones relativas al arrendamiento de los locales de la Compañía Popular Madrileña de Panificación, por no existir en la actualidad otros adecuados para su implantación, y que para sufragar estas atenciones se recabe del Gobierno el correspondiente auxilio, puesto que el Erario municipal no se halla en condiciones de afrontarlas.

En su consecuencia, esta Alcaldía, al tener el honor de comunicar a su superior Autoridad el mencionado acuerdo, se permite suplicar a V. E. se digne tomarlo en consideración y prestarle su valioso apoyo al objeto de que por el Gobierno de S. M. sean facilitados los recursos necesarios para la implantación de los mencionados servicios de suma conveniencia para los intereses del vecindario.

Madrid 17 de septiembre de 1921.—El Conde de Limpías.