

05  
AYUNTAMIENTO DE MADRID

236

ANTECEDENTES RELATIVOS

AL

# ESTUDIO DE LA ELABORACIÓN

VENTA Y REGULACIÓN DEL PAN



MADRID

Imprenta Municipal.

1917

AYUNTAMIENTO DE MADRID



ANTECEDENTES RELATIVOS

AL

# ESTUDIO DE LA ELABORACIÓN

VENTA Y REGULACIÓN DEL PAN



MADRID

Imprenta Municipal.

1917



Datos y presupuesto para estudio por la Comisión de Policía urbana de la instalación de una tahona reguladora, sobre la base de la fabricación del pan necesario para los Asilos de San Bernardino, Casas de Socorro, Depósito de mendigos y una pequeña parte para su venta en los mercados.

### Punto de emplazamiento.

El punto donde debiera instalarse, a ser posible, la tahona reguladora, es el primer Asilo de San Bernardino, con objeto de que pudiera servir de Escuela-taller para la fabricación del pan, utilizando los asilados, con lo que, a la vez que el Ayuntamiento proporcionaba el aprendizaje de este oficio a aquéllos, obtenía un beneficio en la fabricación.

De no ser así, deberá hacerse en terrenos propiedad del Ayuntamiento, en el punto más céntrico posible o en la parte alta de Madrid, en punto de fácil acceso para el acarreo de harinas, y desde donde el transporte del pan a los mercados o puestos de Madrid, en caso de huelga, se pueda verificar con el menor gasto posible de fuerza animal, es decir, sin tener necesidad de subir grandes pendientes.

### Construcción e instalación.

La construcción del edificio se sujetará al proyecto y planos que deberán formularse por el Arquitecto municipal correspondiente, con todos los adelantos modernos y las dependencias necesarias para el objeto a que se destina.

Para la instalación se adjunta un presupuesto que se contrae a la de dos hornos de cok precisos para el funcionamiento de la tahona reguladora, pues deberá tenerse en cuenta la conveniencia del mayor espacio posible para la instalación de dos o más giratorios semejantes a los del Hospicio de esta Corte, con los que en momentos de huelga pudiera atenderse a la fabricación de 30 o 40.000 kilos de pan que, según noticias, pueden cocer aquéllos.

### Cantidad de pan a fabricar.

Teniendo en cuenta lo anteriormente expuesto, los dos hornos de cok a que se refiere el presupuesto adjunto se destinarán a la fabricación constante de 2.500 kilos diarios de pan para distribuir en esta forma:

Consumo diario en el primer Asilo.....	<i>Kilos</i>	120
Idem íd. en el Depósito de mendigos.....		220
Idem íd. en los Asilos segundo y tercero.....		261
Idem íd. en Casas de Socorro.....		250
<i>Total</i> .....		851
<i>Hasta</i> .....		2.500
RESTAN.....		1.649

que pueden destinarse a la venta en dos puestos del Ayuntamiento en los mercados de la Cebada y Mostenses.



### Gastos de fabricación.

Harinas.....	Kilos	2.150
en las debidas proporciones de		
(45) 75 por 100 panadería.....	}	Promedio, 40'60 pesetas 100 kilos.
(44) 75 por 100.....		
(33) 25 por 100 ordinaria.....		
		<i>Importan 872'90 pesetas.</i>

	Pesetas.
Leña.....	18
Sal y agua.....	2'50
Flúido para el motor.....	5'50
Manutención y herraje de dos caballerías.....	3
Luz.....	2
Imprevistos.....	1'50
	<hr/>
	905'40

### Personal de elaboración.

	Pesetas.
Dos oficiales de pala, a 6 pesetas.....	12
Cuatro ídem de masa, a 4'25 ídem.....	17
Dos ayudantes, a 3'50 ídem.....	7
Cuatro ídem, chicos, a 2'75 ídem.....	11
Dos maquinistas, a 3 ídem.....	6
Dos cisqueros, a 2'75 ídem.....	5'50
Dos muchachos, a 2'75 ídem.....	5'50
Dos dependientes para despacho, a 2'50 ídem.....	5
	<hr/>
	974'40

En los jornales de este personal podrá obtenerse notable economía siempre que puedan destinarse al servicio de oficiales, cisqueros, etc., asilados de San Bernardino, cuyos jornales serán más reducidos, pero se fijan los que corresponden para sacar el precio regulador del pan.

### Importe del pan fabricado.

Dos mil quinientos kilogramos, cuyo importe para el Ayuntamiento es de 974'40 pesetas, resultan a 0'39 pesetas kilogramo, sin contar, como es consiguiente, con el gasto de 0'01 pesetas por kilogramo, que puede calcularse como gasto de casa y contribución y el interés correspondiente al capital empleado en la instalación y construcción como beneficio industrial.

### Presupuesto para la instalación de tahona reguladora con todos sus enseres y efectos, según los últimos adelantos que en la actualidad se usan en Madrid para la fabricación.

	Pesetas.
2 hornos de cok, a 3.000 pesetas uno.....	6.000
2 amasadoras mecánicas, a 1.200 íd. una.....	2.400

	<u>Pesetas.</u>
2 refinadoras, a 500 pesetas una.....	1.000
1 motor de cinco caballos de fuerza.....	1.400
Instalación del motor, correas y accesorios.....	500
6 estufas para apagar el cisco, a 50 pesetas una.....	300
1 artesa grande de cinco metros de largo.....	450
2 clavijales para el pan de 15 tableros..	600
2 tableros de mármol de 12 pies por 3 de ancho.....	500
10 banquillos, a 15 pesetas uno.....	150
72 maseras, a 3'50 ídem.....	362
40 espuestas para pan, a 4'50 ídem.....	180
2 horquillas, a 7'50 ídem.....	15
8 cubetas para agua, a 6 ídem.....	48
10 barrederos, a 4'50 ídem.....	45
4 raederas de la artesa, a 6 ídem.....	24
2 cuchillos de artesa.....	15
2 tirabrasas, a 20 ídem.....	40
2 llantas, a 5 ídem.....	10
2 palones grandes, a 15 ídem.....	30
2 ídem pequeños, a 12'50 ídem.....	25
2 palas estrechas grandes, a 12'50 ídem.....	25
2 ídem íd. chicas, a 11 ídem.....	22
2 ídem especiales para panes grandes.....	30
4 cuezos grandes, a 25 pesetas uno.....	100
4 ídem medianos, a 17'50 ídem.....	70
4 ídem chicos, a 15 ídem.....	60
2 pesos para masa, a 45 ídem.....	90
2 palas para la brasa, a 10 ídem.....	20
	<hr/>
TOTAL.....	14.511
	<hr/>

Importa este presupuesto las figuradas catorce mil quinientas once pesetas.  
 Madrid, 29 de julio de 1904.





## Memoria formulada por el Arquitecto municipal D. Pablo Aranda, para el establecimiento de una tahona reguladora por cuenta del Excmo. Ayuntamiento.

EXCMO. SEÑOR ALCALDE:

Encargado por V. E. del estudio preliminar para la creación de una tahona reguladora por cuenta del Municipio con el fin de evitar en lo sucesivo los conflictos a que pudieran dar lugar los abusos de los fabricantes de pan o las huelgas de los operarios, he comenzado por el estudio de los tratados y manuales que se ocupan de la materia para adoptar un criterio fundado que me sirviera de base para el proyecto de construcción correspondiente.

Los libros consultados se ocupan principalmente de la fabricación panaria, y en ninguno he visto tratado el punto que se desea resolver ni siquiera los datos para la construcción o disposición de una tahona; reduciéndose los elementos aprovechables a la enumeración de las diversas clases de hornos considerados desde el punto de vista de la fabricación y del rendimiento de cada sistema.

Prescindo, por tanto, de toda clase de razonamientos referentes a la discusión de la idea principal, limitando mi tarea a la parte que directamente me compete, ofreciendo las siguientes observaciones y el adjunto croquis como una solución a discutir de lo que pudiera ser un edificio destinado a los fines que se persiguen.

Para ello he tomado por base los datos adquiridos sobre las diversas clases y sistemas de hornos, que son el elemento esencial y característico del proyecto que se estudia, y he adquirido el convencimiento de que el sistema que mejor se adapta a las costumbres y habilidad de los operarios, es el antiguo y sencillo horno de caldeo directo porque el combustible se quema en el interior. Existen otros muchos sistemas notablemente perfeccionados que tienen el hogar exterior pero cuyos humos penetran en la cámara de cocción (hornos fumífagos), otros que se caldean por fuera sin que penetren los humos en el interior (hornos extratermos), los que se caldean con aire caliente (hornos aerotermos) o por medio del vapor de agua (hornos hidrotermos).

El Comisario de Guerra Sr. Amorós, de cuyo tratado de Industrias artológicas está tomada la anterior clasificación, al comentar los diversos sistemas, manifiesta que no hay horno que al decir de sus inventores o explotadores no sea el más perfecto y el de superioridad más universalmente reconocida; pues, es lo cierto, que si todos ellos tienen ventajas parciales innegables y representan progresos evidentes sobre el primitivo, algo tiene éste que le hace subsistir a pesar de la competencia de tan formidables competidores y en la economía de su construcción sobre todo, en sencillez y fácil manejo. Así debe ser indudablemente pues en las numerosas tahonas que, por razón de mi cargo he tenido que reconocer, sólo he visto el horno ordinario y al visitar la instalada en el Hospicio de Madrid, dotada de hornos giratorios me enteraron de que en la práctica prescindían del mecanismo en que se funda su perfeccionamiento y los usan como si fueran de plaza fija.

No obstante lo expuesto, el que suscribe, no pretende que si se establece la tahona municipal, se adopte el sistema antiguo y ordinario pues tratándose de crear un establecimiento modelo ha de contener todos los perfeccionamientos conocidos, y principalmente ha de llegar en el momento oportuno el máximo de rendimiento para lo que no sirve el horno primitivo que tiene su verdadero lugar en la pequeña industria de limitada producción, pero se han expuesto las anteriores consideraciones para dar idea del estado actual de la cuestión y como base indispensable de ulterior estudio, estimando por ahora lo más acertado, dejar la elección del sistema de hornos que mejor convenga para las personas más competentes en la materia y aun mejor para los que hayan de dirigir después su entretenimiento y manipulación.

Pero siendo indispensable fijar un tipo como punto de partida para el estudio del proyecto y calcular la extensión y desarrollo que pueda dársele, supongamos más aceptable el sistema de hornos extratermos de suelo giratorio. Estos son continuos y capaces de rendir de 14 a 20 hornadas al día, según los autores consultados, pudiéndose calcular según los mismos, en 120 kilogramos de pan el producto de cada hornada.

Relacionando estos datos con el terreno disponible para construir el edificio con arreglo al plan desarrollado en el adjunto croquis, pueden disponerse dos series de ocho hornos cada una y calcularse su rendimiento en la siguiente forma:

El trabajo normal y corriente puede reducirse al mínimo de hornadas que se cita, o sea 14, y suponiendo que trabajan la mitad de los hornos resultará la producción normal diaria de 13.440 kilogramos. En caso de necesidad suponiendo aumentado al máximo el número de hornadas, o sea a 20, y trabajando los 16 hornos, la producción diaria sería de 34.400 kilogramos.

Tómense estos datos como un avance aproximado, solamente, resultado de un cálculo prudencial tomando el promedio de las cifras nada numerosas ni muy precisas por cierto, que aparecen en los tratados, pero admítanse siquiera como hipótesis para esbozar el proyecto.

El terreno que propongo para emplazar la construcción es el que queda disponible en Vallehermoso, sobrante del ocupado por el Asido provisional de San Bernardino y el destinado a escuelas públicas. Se puede disponer de bastante terreno, y tiene buenas condiciones por estar en uno de los sitios más elevados de la población, y por lo tanto, bien aireado e iluminado y se dispone de alcantarilla general por la calle de Fernández de los Ríos.

He tomado un solar con fachadas a las calles de Vallehermo y Fernández de los Ríos y otros interiores formando un rectángulo, prescindiendo del chaflán, de 63 por 32 metros que comprende una superficie de 2.016 metros cuadrados, equivalente a 25.966 pies cuadrados. A los dos lados de un extenso patio se dispone una serie de hornos con sus portales, y a los lados grandes crujías para el amasado y refinado, instalación de motores y transmisiones. En los otros dos lados del patio, se instalan la oficina, portería con habitación, retretes, urinarios y dos piezas para vestuario de los obreros, donde habrá duchas y baños para antes y después del trabajo; al otro lado del patio leñeras o depósito de combustibles.

Los cuerpos de edificios de los hornos, tienen sólo planta baja, y los demás, dos plantas completas, pudiendo destinar los superiores a almacén de harinas y también a habitaciones de obreros u otro destino que se necesite, pues en la nave de un solo lado puede almacenarse 720.000 kilogramos de harina.

En la distribución trazada en el croquis adjunto, se ha pretendido reunir la mayor sencillez con una amplitud tal vez exagerada, pero así se podrá adoptar



otra disposición dentro de las mismas líneas generales como se expone a continuación. Para la explicada se tomó como tipo un horno de producción moderada, pero también citan los autores otros más perfeccionados a los que asignan un rendimiento de 3.000 kilogramos de pan en la jornada ordinaria de doce horas que puede duplicarse en casos de necesidad, empleando doble personal; por lo tanto, cuatro hornos en trabajo normal podrán producir 12.000 kilogramos y los ocho hornos en trabajo permanente 43.000 kilogramos. Si estos datos son ciertos, bastará una de las partes del edificio para obtener el rendimiento que se considera necesario, y la otra parte se podrá destinar a fábrica de harinas, que en las tahonas de esta importancia parece que es complemento importante y acaso indispensable, tanto para asegurar la existencia de la primera materia, como por el beneficio que se obtiene en la molienda, circunstancia de mayor importancia en el caso que se trata de resolver, porque evitaría los perjuicios que causan los acaparadores.

Como se vé, el problema es más vasto y digno de detenido estudio hasta que se llegue a la redacción de un programa que pueda servir al que suscribe para la formación del proyecto definitivo. El croquis presentado sólo puede tomarse como una ligera idea de lo que podrá hacerse, debiendo advertir que faltan locales para cocheras y cuadras que serán indispensables, pero se ha prescindido de ellos, porque existiendo sitio suficiente para construirlos aparte y no presentando dificultad de ninguna clase, se consideran como cuestión resuelta en cualquier momento.

Respecto a presupuesto, es aventurado cuanto se diga, pero como avance de relativa aproximación, puede calcularse en 350.000 pesetas el coste de la obra, representada en el croquis, suponiendo una construcción sólida y sencilla de fábricas de ladrillo, suelos y armadura de hierro, etc., sin comprender los hornos.

También podría estudiarse una construcción por los nuevos procedimientos del cemento armado, pues en esta clase de edificios, es de ventajosa aplicación dicho sistema.

Es cuanto puedo exponer a V. E., en cumplimiento del encargo recibido.

Madrid, 23 de septiembre de 1904.—El Arquitecto, *Pablo Aranda*.





Acuerdo del Ayuntamiento, a propuesta de la Comisión de Policía urbana, para el establecimiento de un horno regulador de pan en los Asilos de San Bernardino, para surtir éstos, las Casas de Socorro y destinar una parte para la venta pública.

EXCMO. SEÑOR:

El Gobierno y el Municipio han venido preocupándose constantemente del problema de las subsistencias, pero su magnitud y complejidad ha dado lugar a que la adopción de las medidas que hubieran de acordarse para solucionar aquél, no hayan sido todo lo rápidos que su urgencia reclama y se hayan visto precisados a dictar resoluciones parciales y con carácter provisional.

Entre estas, se encuentra el Real decreto de 28 de marzo último, por el que se dispone en su art. 1.º que el Ayuntamiento establecerá un servicio de panificación a los fines siguientes:

A Fijar una tarifa reguladora del precio del pan.

B Surtir de este artículo a los establecimientos dependientes del Municipio y a los de la Provincia y del Estado, mediante los convenios que podieran celebrarse.

C Sacar a la venta pública una cantidad determinada de pan, especialmente del ordinario vendido al peso.

El articulado siguiente del citado Real decreto, se refiere a los medios que el Ayuntamiento adoptará para realizar lo mandado en el primer artículo ya dicho; desprendiéndose de todo ello, así como de la exposición que antecede a esta Real disposición, que el servicio municipal de panificación que se ordena crear ha de ser de tal importancia, se ha de implantar en condiciones tales, que en momentos determinados pueda impedir el alza artificial del pan, elaborando la cantidad suficiente para abastecer a la población.

A este fin el Real decreto dispone la adquisición por el Ayuntamiento del trigo necesario para este servicio, la construcción de un molino harinero y la de un horno regulador para la elaboración; ordenando asimismo el nombramiento de un Director técnico de la fabricación de harinas, otro Director técnico de la fabricación de pan y un Administrador general de este servicio.

La Comisión que suscribe, ha examinado detenidamente estas disposiciones, y no sólo las ha estudiado, sino que una Subcomisión de la misma ha visitado determinadas fábricas de harinas; ha visitado también la fábrica de la Compañía Madrileña de Panificación y el horno de elaboración de pan para el Hospicio de Madrid, adquiriendo y comprobando datos y presenciando las diversas operaciones que en ella se realizan, forma de su instalación y cuantos antecedentes creyó necesarios como medio de ilustración para proponer en el cometido que se la ha confiado.

De este estudio la Comisión, con harto sentimiento, ha deducido que esta forma, tal como ha sido ordenada, ofrece grandísimas dificultades para su realización, sino la imposibilidad de llevarla a cabo sin grave perjuicio de los intereses municipales.

En los momentos difíciles a que el Real decreto aludido se refiere, Madrid necesita para su abastecimiento unos 250.000 kilogramos de pan.

Las dos fábricas más importantes que existen en esta Corte, una de ellas la Madrileña de Panificación, con 14 hornos, puede producir hasta 50.000 kilogramos de dicho artículo, de suerte, que una fábrica montada por el Municipio, en igualdad de condiciones, quizás diera la misma producción; mas para el resto, hasta la cifra necesaria, sería preciso acudir a la fabricación fuera de Madrid, excepción



hecha del que elaborasen las factorías militares, que con gran esfuerzo y ordenando el traslado a Madrid de los soldados panaderos de distintas regiones, ha conseguido, en casos precisos, facilitar al Municipio 6.000 kilos diarios de pan.

De aquí se deduce, que por lo menos y suponiendo en los casos que fuese preciso, como en los ya ocurridos, el Ayuntamiento pudiera contar con algunos fabricantes de pan que no se adhirieran a la huelga, cuando esta se produjera, que por lo menos, para elaborar en cantidad suficiente para abastecer la población, necesitaría el establecimiento de dos fábricas como las ya mencionadas.

Pues bien; estas dos fábricas de elaboración de pan, el molino o fábrica de harinas mandado establecer y el almacenamiento de trigo necesario para aquella elaboración, claro es que representa una cantidad de mucha importancia para el Erario municipal, cantidad que el Ayuntamiento habría de anticipar y cuyo reintegro sería de muy difícil realización, en la forma que se prescribe, o sea con un tanto por ciento mensual o anual, tomado de las ganancias que la industria proporcione:

¿Y si no hubiera tales ganancias? Si la elaboración se hiciera en pequeña escala, para los establecimientos de Beneficencia principalmente y una pequeña parte para el público, los beneficios serían pequeños (suponiéndolos) y si se hiciera en gran escala, en momentos difíciles, la necesidad de atender con precipitación al abastecimiento del vecindario, dedicando personal (que aun dado el más apto posible y suponiendo que éste quisiera prestar servicio), habría de encontrar dificultades para producir en gran escala, encarecería bastante el precio de producción, ya encarecido por el sostenimiento de dos Directores técnicos de fabricación y un Administrador general. Esto aparte de que, como en otras ocasiones ha sucedido, el Ayuntamiento habría de atender también a los gastos necesarios para el transporte a distintos puestos de la población y su venta.

Por todas estas razones y otras más que no se ocultan al ilustrado juicio de V. E., la Comisión entiende que el Ayuntamiento debe sí intentar algo en el sentido en que se inspira el Real decreto mencionado; pero que, por el momento, ese algo ha de limitarse a una esfera mucho más modesta que la pretendida en aquél, a cuyo fin podría V. E. acordar en principio el establecimiento de un horno regulador en los Asilos de San Bernardino o en otro local apropiado del Municipio, para la elaboración del pan necesario en dichos establecimientos y Casas de Socorro y destinar una parte a la venta pública, designando para este servicio, que pudiera ser escuela-taller de dicho establecimiento, los acogidos en el mismo, con carácter provisional, hasta tanto se vieran sus resultados y personal dependiente del Municipio; formándose el presupuesto para su instalación y funcionamiento, y, una vez hecho, habilitándose por la Comisión de Hacienda el oportuno crédito para ello.

Tal es el dictamen que esta Comisión somete al ilustrado criterio de V. E., quien si se sirve prestarle su aprobación, deberá asimismo acordar se traslade al excelentísimo Sr. Ministro de la Gobernación, a los efectos correspondientes.

Madrid, 23 de diciembre de 1905.—*A. de Blas Pedro Díez*.—Con rúbrica.

---

Madrid, 29 de diciembre de 1905.—En su Ayuntamiento.—Sesión pública ordinaria.—Como propone la Comisión.—El Secretario del Excmo. Ayuntamiento, *Francisco Ruano*.

---

Diciembre 29.—Cúmplase lo acordado por el Excmo. Ayuntamiento.—*Vincenti*.

## Proposición del Sr. Santillán y otros Sres. Concejales, interesando se estudien los medios para el establecimiento de una tahona y tablajería reguladoras.

AL EXCMO. AYUNTAMIENTO:

El injustificado aumento en el precio del pan que han tratado de llevar a cabo los tahoneros recientemente, obliga al Excmo. Ayuntamiento, no sólo por el deber que le incumbe de velar por los intereses del vecindario, sino también en debido acatamiento a disposiciones de la Superioridad, a preocuparse de lo que, principiando por un abuso incalificable de los fabricantes de pan, lleva tras sí un problema hoy de imposible solución por faltar al Ayuntamiento la preparación debida para hacer frente y resolver como corresponde a esos actos, no de solidaridad, sino de escandalosa confabulación para un fin de intolerable lucro que realizan los tahoneros al amparo, ciertamente, de la falta de condiciones en la Administración para suplirlos en el abastecimiento de pan.

Deber es del Ayuntamiento proceder con toda celeridad al establecimiento de una tahona reguladora, único medio señalado por la Superioridad para municipalizar el servicio de abastecimiento de pan, quitando para siempre la odiosa especulación de que es objeto el vecindario por los tahoneros, sin tasa ni medida, tanto en el precio como en el peso y calidad del artículo.

Lo propio acontece con las carnes para el consumo de Madrid, artículo, cuyo precio es tan elevado y tan desproporcionado a otras capitales de provincias y aún del extranjero, que bien puede decirse que sólo puede ser consumido por las clases acomodadas.

Como remedio de este grave mal, y, para procurar una alimentación reparadora para las clases menos pudientes y pobres, está asimismo dispuesto el establecimiento de tablajerías reguladoras y de una mondonguería en que la Administración, mirando el servicio, no como un negocio mercantil, sino bajo el aspecto del deber más elemental que le está confiado, de procurar por el bienestar del pueblo, pueda ofrecer a los vecinos carnes de buena calidad a precios reducidos, apartado el mercantilismo que las encarece.

Reducido el presupuesto municipal al límite de lo más indispensable y ordinario, es evidente que, para llenar los expresados fines de buena administración, son precisos elementos extraordinarios que sólo pueden obtenerse demandándolos del Estado, y como existe la circunstancia de que por la ley de 29 de diciembre de 1903 se dispuso que se reanudase y ultimase la liquidación general de débitos pendientes entre el Estado y el Ayuntamiento, y que a cuenta del saldo que resultase se entregara, como ha tenido lugar 2.000.000 de pesetas; reanudada y próxima a su terminación, ninguna dificultad puede existir para reclamar del Estado que, como anticipo a cuenta del saldo que pueda resultar, o reintegrable en caso, al Tesoro, se entregue al Ayuntamiento la suma necesaria para llevar a efecto la implantación de los servicios municipalizados de que se ha hecho mérito.

En su virtud, los Concejales que suscriben, tienen el honor de proponer al excelentísimo Ayuntamiento, se sirva adoptar los siguientes acuerdos:

1.º Que con toda urgencia y con vista de las disposiciones legales dictadas sobre el particular, se estudien y redacten por los funcionarios técnicos y administrativos a que corresponda, el establecimiento de tahona y tablajería reguladoras, y de una mondonguería, comprendiendo todos los gastos hasta colocar los servicios en situación de funcionar.

2.º Que determinada que sea la cantidad total de estos gastos, se solicite del excelentísimo Sr. Ministro de la Gobernación, recabe de los Poderes públicos el anticipo al Ayuntamiento a cuenta del saldo de la liquidación con la Hacienda pública, o en otro caso, reintegrable al Tesoro nacional, de la suma, equivalente al importe de dichos gastos.

Casas Consistoriales de Madrid, a 8 de febrero de 1907.—*Ignacio de Santillán.*—*Luis Casanueva.*—*E. Barranco.*—Todos con rúbrica.

---

Madrid, 8 de febrero de 1907.—En su Ayuntamiento.—Sesión pública ordinaria.  
Dada lectura de la anterior proposición, se acordó tomarla en consideración y que pase a la Comisión correspondiente.—El Secretario del Excmo. Ayuntamiento, *Francisco Ruano.*



## Proposición del Sr. Gurich y otros Sres. Concejales, relativa al establecimiento de una tahona reguladora en los Asilos de San Bernardino.

AL EXCMO. AYUNTAMIENTO:

Persistentemente y desde hace muchísimo tiempo, se viene hablando de la imprescindible necesidad del abaratamiento de las subsistencias, y, sobre todo, de lo más preciso y necesario, por ser la base de la alimentación de la clase menesterosa, *el pan*, pero hecho práctico hasta ahora, ninguno se ha llevado a cabo.

El Municipio está comprometido y obligado a hacer algo en este asunto, no sólo para favorecer a sus administrados, sino porque desde luego le reportaría al mismo beneficios de consideración.

No somos de los que creen que de momento debiera instalarse y establecer una gran panadería, pero sí una, aunque pequeña, en los Asilos de San Bernardino para la Beneficencia municipal, que fuera suficiente, y que, en caso de necesidad pudiera ampliarse para hacer frente a los compromisos que suelen aparecer de cuando en cuando a causa de las huelgas, sirviendo al propio tiempo de reguladora del verdadero precio de tan necesario artículo.

A tal objeto, y después de haber hecho un pequeño estudio asesorados de personas competentes, los Concejales que suscriben, tienen el honor de proponer la siguiente moción para establecer una tahona reguladora que bastará con disponer del capítulo correspondiente, de un capital relativamente pequeño, comparado con el gasto que resulta cada vez que se ha originado hacer frente a alguna de aquellas referidas huelgas, el que será empleado como sigue:

	Pesetas.
Gastos fijos.....	Maquinaria..... 10.450
	Motor..... 2.100
	Accesorios y obras..... 4.680
	Utiles e imprevistos..... 1.070
Variables por meses...	Carbón para horno y fluido eléctrico... 500
	Alquiler de edificio, si fuera preciso.... 300
	Personal..... 1.000
	Compra de harinas..... 5.000
	TOTAL..... 25.000

Con una amasadora, sistema moderno, se elaboran lo menos 250 kilogramos de pan cada media hora, y por tanto, en diez horas, 5.000 kilogramos; de modo, que la panadería de que se trata, puede elaborar al día de 250 kilogramos a 5.000, en trabajo ordinario, y en caso preciso llegar a 10.000 kilogramos sólo con la maqui

naria que se propone, y, haciendo unos pequeños aumentos, se elevaría a cuanto fuere necesario.

Como no se trata de competencia para perjudicar a los industriales que se dedican a este negocio, el precio del pan en kilogramo se regularía por períodos de tiempo determinado, semanal, quincenal o mensual, según dispusiera la Superioridad y según los datos de coste en el período anterior, con su aumento de tanto por ciento determinado, como recompensa legal del beneficio industrial.

Casas Consistoriales de Madrid, a 1 de febrero de 1910.—*José María Gurich.*—*Juan Trasserra.*—*José María de la Torre.*—*Rafael de Reynot.*—Todos con rúbrica.



Madrid, 5 de febrero de 1910.—En su Ayuntamiento.—Sesión pública ordinaria.

Dada cuenta de la anterior proposición, se acordó tomarla en consideración y que pase a la Comisión correspondiente.—El Secretario del Excmo. Ayuntamiento, *Francisco Ruano.*





# Informe del Ingeniero Inspector industrial Sr. Colomina, acompañando memoria, planos y presupuesto de instalación de una panadería mecánica en el Asilo de Nuestra Señora de la Paloma.

EXCMO. SEÑOR:

En cumplimiento de su anterior decreto y después de haber elegido el local en el Asilo de la Paloma de acuerdo con el Director del mismo, tengo el gusto de acompañarle planos, memoria y presupuesto de instalación, que asciende a 19.902'75 pesetas. En dicho presupuesto no figuran los gastos de entretenimiento por compra de harinas y carbón que pueden calcularse en unas 5.500 pesetas, ya que los gastos de personal, que ascenderían en todo caso a 200 pesetas mensuales, pueden omitirse si se emplea a los asilados para las operaciones de la tahona.

No obstante, V. E. resolverá lo que estime más oportuno.

Madrid, 7 de julio de 1910.—El Ingeniero Inspector industrial, *Emilio Colomina*.

## Memoria emitida por dicho técnico.

La panadería mecánica que se proyecta establecer en el Asilo de la Paloma, se ajusta a las necesidades de este establecimiento, permitiendo el número de hornos y máquinas cierta elasticidad de producción, por si en cualquier ocasión fuera preciso forzar el trabajo en épocas extraordinarias aumentando la elaboración a límites bastante más grandes que los ordinarios.

Puede la instalación proyectarse en caso necesario, y trabajando continuamente sobrepasar una producción diaria de 10.000 kilogramos de pan.

Debiendo ajustarnos al edificio y sótanos indicados de antemano, ha creído esta Inspección de Industrias, que la mejor manera de disponer los elementos de la panadería era poner los hornos en la sala grande, y la maquinaria con el motor aislado en lugar especial, en la sala pequeña, que por ser la de entrada, permite más fácil maniobra, y no molesta con tan elevada temperatura.

La disposición adoptada para las máquinas es la más despejada, permitiendo, no sólo el movimiento del personal técnico, sino el de los alumnos que se dediquen a este oficio, que podrán seguir perfectamente las diferentes maniobras de la panificación.

De la sala de hornos se puede proyectar un montacargas que vaya subiendo el pan cocido a la sala superior vecina al comedor del Asilo.

Las harinas se depositarán en la sala superior o la sala de máquinas, con lo que fácilmente caerán en el taller de elaboración.

El presupuesto y enumeración de los elementos es el siguiente:

1.º	Dos hornos de suelo fijo continuos de cok, de cuatro metros de diámetro con sus hierros, material refractario, hornilla, pisómetros y chimeneas.....	5.500
2.º	Un electromotor de doce caballos, con reostato, cuadro indicador de mármol, etc.....	2.000
3.º	Transmisión general con cojinetes de bronce, palomillas, etc....	1.200
4.º	Una amasadora de hélices inversas para una elaboración de 150 a 350 kilogramos de pasta por operación.....	3.900
5.º	Un juego de cilindros maceradores o refinadores de seis cilindros.	1.000
6.º	Dos calderas de hierro colado para instalarse sobre la hornilla de los hornos.....	600
7.º	Dos pulverizadores o vaporizadores para la humedad del horno..	250
8.º	Dos carritos con ruedas revestidas de goma para transporte de pasta y pan cocido.....	250
9.º	Otros dos para el transporte de pan moldeado y dispuesto para la fermentación.....	400
10.	Una carretilla para el transporte de la harina en sacos.....	25
11.	Una mesa de heñir con tablero de mármol y pies de fundición...	450
12.	Una balanza.....	80
13.	Una báscula.....	300
14.	Obras de albañilería, carpintería y cantería.....	1.000
15.	Montaje de toda la instalación.....	2.000
	<b>TOTAL.....</b>	<b>18.955</b>
	Más un 5 por 100 de imprevistos.....	947'75
	<b>TOTAL GENERAL.....</b>	<b>19.902'75</b>

Asciede el total del presupuesto de imprevistos a diez y nueve mil novecientas dos pesetas setenta y cinco céntimos.

Los precios han sido los fijados como tipo medio de los actuales en esta clase de fabricación, que permite cierto margen para que el Ayuntamiento escoja la casa constructora de mejor material, dada la índole de la instalación.

Madrid, 7 de julio de 1910.—El Ingeniero Inspector Industrial, *Emilio Colomina*.



## Acuerdo del Excmo. Ayuntamiento a propuesta de la Comisión 8.<sup>a</sup> para instalación de una tahona reguladora en el nuevo Asilo de la Paloma.

EXCMO. SEÑOR:

La instalación de una tahona municipal reguladora del precio del pan ha sido más de una vez asunto que ha ocupado al Concejo en sus deliberaciones. Y ha merecido la atención, porque consecuencia inmediata de su creación serían tres hechos plausibles: uno, contener demasías y egoísmos de quienes, acaso sin justificación, elevan el precio del artículo de primera necesidad; otro, afrontar los peligros de una huelga, abasteciendo a Madrid, y, por último, abaratar en lo posible la mercancía. Quedaron siempre en proyectos tan buenos propósitos, sin que ni la necesidad ni las ventajas se impusieran efectiva ni prácticamente.

La iniciativa meritoria de varios Sres. Concejales volvió sobre el tema nuevamente, dando como resultado el proyecto que hoy somete esta Comisión a la aprobación de V. E.

Se trata, pues, de instalar una tahona reguladora en el nuevo Asilo de la Paloma, que facilitaría el pan para dicho establecimiento y para los demás de la Beneficencia municipal. Y con la ventaja de la economía en el precio se conseguiría algo más: la bondad del artículo y la enseñanza práctica para los acogidos del benéfico establecimiento.

La producción diaria sería de 5.000 kilogramos, que podría alcanzar a 10.000, caso de llegarse a un trabajo continuado.

El presupuesto de la instalación asciende a 19.902'75, con más 5.500 para compra de harinas y combustible y 2.400 para gastos de personal; es decir, que con la suma total de 27.802'75 pesetas se iniciaría y desarrollaría una importante mejora.

Y por estimar que su misma defensa está en la enunciación del propósito, no argumenta su propuesta esta Comisión, segura como está de que V. E. ha de encontrar digno de su sanción este dictamen.

Los proyectos, presupuestos y planos formados por los técnicos municipales merecen asimismo la aprobación de los que suscriben, y seguramente la de V. E. Si así lo hiciera V. E., se abriría en su oportunidad un concurso público para la adquisición de los materiales y maquinarias indispensables para la instalación y funcionamiento de la tahona.

Por último, el gasto de 27.802'75 pesetas necesario para el desenvolvimiento de esta mejora se incluirá, si el Concejo lo acuerda, en el presupuesto para 1911.

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

Madrid, 19 de julio de 1910.—*Andrés Aragón.*—*Joaquín Dicenta.*—*Manuel Ramos.*—*Julio P. Guerra.*—*Facundo Dorado.*—*José María Gurich.*—Rubricados.

Madrid, 29 de julio de 1910.—En su Ayuntamiento.—Sesión pública ordinaria.—Como propone la Comisión.—El Secretario del Excmo. Ayuntamiento, *Francisco Ruano.*

29 julio.—Cúmplase lo acordado por el Excmo. Ayuntamiento.—*Francos.*

NOTA.—Al discutirse el presupuesto en la Junta municipal, se acordó eliminar este crédito.





Dictamen encomendado por la Alcaldía Presidencia al Director del Laboratorio municipal,  
D. César Chicote, relativo a la regulación en el precio del pan.

EXCMO. SEÑOR:

El precio legal del pan ha sido siempre motivo de constante preocupación; pero, a pesar de ello, problema social de tanta importancia no ha sido resuelto en forma práctica y eficaz, debido, no solamente a las serias dificultades que ofrece de por sí, sino a que su solución acaso se haya buscado por derroteros equivocados, que, como es lógico, no podían facilitarla.

No está en nuestro propósito historiar lo sucedido anteriormente, pues se trata de hechos cercanos que, bien puede afirmarse, no han sido ni desconocidos ni olvidados por nadie.

Sólo diremos que los acuerdos inspirados en una plausible energía, han sido tan numerosos como las transigencias impuestas por la realidad, y como los proyectos redentores que jamás pasaron de la categoría de buenos propósitos.

Entre ellos, bien merece citarse el tan seductor de la tahona municipal, si escasamente realizable en poblaciones pequeñas, impracticable en absoluto en los grandes centros urbanos.

Así, pues, unas veces abrigando ilusorios proyectos, otras transigiendo, y las más evidenciando una imposibilidad absoluta de resolver el problema favorablemente para los intereses del vecindario, han ido trascurriendo los años hasta el de 1907 en que por primera vez fué tratado el asunto con sujeción a un pensamiento bien orientado,

En este año, el Alcalde Presidente Sr. D. Joaquín Sánchez de Toca, concibió un proyecto verdaderamente práctico y rápido para fijar el precio del pan de familia, no el de lujo, en evitación de que fuera vendido a coste inmotivadamente elevado.

En aquel proyecto, que fué aprobado y ha venido rigiendo desde 1907, se establecían las siguientes bases que debían observarse para los convenios que se hicieran con las tahonas o fábricas sometidas al precio regulador del pan, que se fijaría mensualmente por la Alcaldía Presidencia.

**Condiciones de las tahonas o fábricas convenidas.**

- I. Local e instalación convenientes.
- II. Posesión de elementos necesarios para una producción mínima de 5 000 kilos de pan diarios.

- III. Existencia de maquinaria para amasado mecánico.
- IV. Empleo de harinas de primera.
- V. Empleo de aguas puras.
- VI. Elaboración perfecta.
- VII. Establecimiento de expendedorías convenientemente distribuídas a razón de dos, como minimum, por cada 5.000 kilos de producción.
- VIII. Colocación en las tahonas, fábricas y expendedorías de carteles procedentes de la Alcaldía, anunciando el precio regulador acordado por la misma.

### Clase de pan elaborado por las fábricas convenidas.

- I. Panes de uno, dos y tres quilos.
- II. Barras de dos kilos para venta fraccionada al peso.

### Concesiones ofrecidas por el Ayuntamiento a las fábricas convenidas.

- I. Repeso e inspección del pan, hecho exclusivamente en las tahonas o fábricas.
- II. Autorización para expender el pan de lujo a razón de 200 gramos de peso.
- III. Concesión gratuita de un puesto a cada una de las fábricas o tahonas convenidas, en los mercados municipales.
- IV. Exención condicional de arbitrios municipales por licencia de apertura, pintura de muestras, etc., a las expendedorías que se establezcan.
- V. Autorización a las mismas para expender además, bollos, leche esterilizada en botellas, vinagre embotellado y sal de cocina en paquetes.
- VI. Concesión de suministro, alternando mensualmente las fábricas y por turno riguroso, del pan necesario a los establecimientos municipales de caridad y de beneficencia.

Una aclaración debemos hacer sobre la base segunda; ella establece que el pan de lujo tenga 200 gramos de peso, y comprendíase como tal pan de lujo al que con forma y denominación variada, bien sea candeal, francés o Viena, se lleva a las mesas de las clases sociales que comen menos y lo pueden pagar a precio más elevado; pan que seguramente no debe tenerse como artículo de primera necesidad, ni en ninguna parte es considerado como tal.

De manera que el pan que se regulaba por aquel proyecto había de ser *el candeal en panes de uno, dos y tres kilos o en barras de dos kilos para venta fraccionada al peso.*

Para fijar automáticamente el precio del pan regulado se tenían en cuenta los gastos de la harina, los de la elaboración, así como los de reparto y venta, de modo que el coste del pan se establecía de la siguiente manera:

Coste de la harina en plaza para un kilo de pan: X.

Gastos de elaboración para un kilo de pan: 0'04 pesetas.

Idem de reparto y venta de id. id.: 0'03 id.

Precio del kilo de pan = 0'07 pesetas más X.

Calculando que en la práctica los 100 kilos de harina dan un rendimiento de 118 kilos de pan bien elaborado y de buena calidad, serán necesarios 82 de harina

para la fabricación de 100 kilos de pan en dichas condiciones; y suponiendo que el precio de la harina de primera calidad, en plaza, sea el de 36 pesetas los 100 kilos, el de la cantidad necesaria para hacer cada kilo de pan sería 0'2952; prácticamente 0'30 pesetas, para poder apreciar en su valor las 52 diezmilésimas.

En resumen; se propuso y acordó más tarde, en vista de estos datos, que el precio regulador del pan se fijase sobre la base de que un kilo de pan de primera calidad debía de valer, no más, sino exactamente, lo que un kilo de harina de trigo, asimismo de primera calidad.

Con este procedimiento de regulación se resarcía a los tahoneros y fabricantes del coste de elaboración del pan sometido a ella, y se les concedía en aquella época una ganancia lícita. Y además, se hizo una concesión de verdadera importancia, que era la reducción del peso de las piezas que en kilo había de tener el no sometido a regulación que en lugar de ser cuatro de 250 gramos, pasaron a ser cinco de 200. De modo que si el pan regulado se vendía a 0'40 el kilo, como cada pieza de 200 gramos lo era a 0'10 el precio real y efectivo del pan candeal, el de lujo era y es el de 0'50 pesetas kilo.

Este sistema de regulación se sigue en algunas capitales; en París, por ejemplo. Pero allí rige sólo para el pan de dos kilos vendido al peso, y el precio de la harina se fija por la cifra media de los precios que ha tenido en una quincena toda clase de harinas, incluso las más selectas y las más corrientes.

Para abreviar, sólo diré sobre aquella tentativa, que las bases establecidas no han sido nunca cumplidas con la deseable exactitud, y que la Junta que se creó para asesorar mensualmente a la Alcaldía Presidencia hace ya tiempo que no funciona, porque harineros y fabricantes de pan han adoptado el acuerdo unánime de no concurrir a las sesiones de la misma.

Posteriormente, deseando la Junta de Subsistencias acometer este problema, encomendó, en enero de 1913, al entonces Vocal de la misma Sr. Vizconde de Eza, estudiase la manera de llegar fácilmente a su resolución, que no puede ser otra que la de proporcionar al vecindario, esencialmente al pobre o de escasos recursos, pan candeal bien elaborado, con buenas harinas de trigo y en su precio justo; es decir, a un precio tan legal y fijado tan seriamente como pueda estarlo el del oro en mercado.

El Sr. Vizconde de Eza presentó un trabajo tan perfecto como debía esperarse de su competencia no improvisada: la circunstancia beneficiosa para el pueblo de Madrid de ser hoy el Sr. Vizconde de Eza Alcalde Presidente, claro es que coarta mi libertad en estos momentos para hacer el elogio que aquel trabajo merece. Más tarde, pero precisamente al año justo de aquella reunión, la Junta de Subsistencias, al volver a ocuparse del pan regulado, me encomienda la redacción de un dictamen sobre la base del estudio hecho por el Sr. Vizconde de Eza, poniéndome con ello en grave aprieto, pues al aceptarle íntegro, yo así lo hago, acaso se estime como obligada conducta lo que es seguramente consecuencia de opinión arraigada. Obedeciendo a mi criterio creo, pues, que procede aceptar las conclusiones establecidas en aquel trabajo, que son las siguientes:

Primera. El Ayuntamiento de Madrid autorizando la fabricación de todo clase de pan sin más sujeciones que las de higiene, fiscalización y policía municipal, impone la fabricación de una clase de pan llamado «pan regulado», que habrá de venderse al precio que se determine por la Alcaldía Presidencia y bajo especial y severa inspección del Laboratorio municipal, como garantía de sus condiciones higiénicas.

El precio deberá ser regulado con sujeción a la siguiente escala:

PRECIO DEL TRIGO EN LOS MERCADOS REGULADORES		PRECIO DEL KILO DE PAN en Madrid.
C I E N   K I L O S	F A N E G A	
<i>Pesetas.</i>	<i>Pesetas.</i>	
22'00	9'50	27'4
23'12	10'00	28'7
24'28	10'50	30'0
25'44	11'00	31'3
26'59	11'50	32'6
27'75	12'00	33'9
28'92	12'50	35'2
30'06	13'00	36'5
31'22	13'50	37'8
32'37	14'00	39'1
33'53	14'50	40'4
34'69	15'00	41'7

Segunda. El Ayuntamiento propondrá un convenio a los fabricantes de pan en Madrid, en virtud del cual, se comprometerán a elaborar una clase de pan en las necesarias condiciones de bondad, ajustado al precio, conforme se establece en la base anterior, y a ponerlo al alcance del público en todo el término municipal.

Tercera. Dicho pan se venderá en piezas, al peso y por fracciones.

Cuarta. La regulación del precio del pan se determinará mensualmente por la Alcaldía de Madrid, con sujeción a la escala establecida en la base primera, aceptándose como precios reguladores del trigo el promedio de los que en el mes haya alcanzado en los mercados de Valladolid, Salamanca, Zamora, Palencia y Burgos, que son los reconocidos oficialmente como reguladores.

Quinta. A todos los fabricantes de pan que firmen el presente convenio, se les otorgará las condiciones estipuladas para las fábricas convenidas en el de 1907.

Sexta. Todos los fabricantes de pan que no acepten esta forma de regulación, tendrán la obligación inexcusable de dar a cada pieza de pan su peso determinado, sometiéndolas al repeso cuando las autoridades lo dispongan. Asimismo, la Alcaldía Presidencia acordará, en cada caso concreto, las penalidades que juzgue pertinentes, imponiéndose en el de elaboración defectuosa del pan o falta de peso el decomiso del mismo, y a la segunda falta de esta índole, en el transcurso de un trimestre, la clausura de la fábrica.

Séptima. El Ayuntamiento gestionará, por mediación del Gobierno de S. M., la obtención de las Compañías de ferrocarriles, de tarifas especiales para la cantidad de trigos o harinas que se juzgue necesario traer a Madrid, a fin de asegurar la elaboración de la cantidad de pan preciso de la clase regulada, debiendo hacerse el cálculo de la cantidad aproximada a que pueda ascender el trigo o harina que haya de importarse, basado en el consumo de pan que se juzgue aproximado dado el número de habitantes que le adquieran, por las grandes ventajas que en la calidad y en la economía ha de reportarles. Una vez conseguida esta tarifa especial, se rebajará el precio del pan en proporción de la disminución que en su coste represente la rebaja ferroviaria alcanzada.

Octava. El Ayuntamiento de Madrid estimulará la realización de convenios entre los fabricantes de pan y los de harinas, sobre bases públicas, para el suministro a los primeros de la cantidad de harina necesaria para la elaboración del pan regulado, debiendo llevarse a cabo los expresados convenios, bien con los harineros de Madrid o de otras poblaciones, a fin de que, a cambio de la seguridad de un



mercado continuo y extenso, puedan esos harineros hacer concesiones en los precios que repercutan en una disminución del asignado al kilogramo de pan.

Novena. El Ayuntamiento designará una Comisión permanente para velar por el cumplimiento de estas bases.

La escala gradual a que se refiere la base primera, tiene el siguiente fundamento:

Estimándose que actualmente todo gasto de fabricación y ganancia lícita del fabricante está compredida en un 30 por 100 de aumento sobre el coste del trigo, independientemente del que supone la molturación, tendremos que existe posibilidad de formar una escala gradual, establecida de la manera que se indica.

Por cada aumento de 50 céntimos en el precio de cada fanega de trigo, el kilo de pan debe aumentar en un céntimo y tres milésimas, equivaliendo cada fanega de 94 libras, a 43, 240 kilos.

Permítaseme para mayor claridad poner el siguiente ejemplo:

Una fanega de trigo produce 81 por 100 de harina o sea 35 kilos de harina.

Siendo 9'50 pesetas el precio de la fanega y calculando que cada fanega tiene un sobreprecio de 1'00 peseta por molturación, la fanega resultará realmente en  $9'50 + 1'00 = 10'50$  pesetas.

En estas condiciones el precio del kilo de harina será de  $\frac{10'50}{9'50} = 0'30$  pesetas.

Pero como para hacer 100 kilos de pan se necesitan 82 de harina ¿cuál será el precio del kilo de pan?

Será  $82 \times 0'30 = \frac{24'60}{100}$  pesetas = 0'246. Agregando a este precio el 30 por 100 del precio de la fanega de trigo por todo gasto de elaboración y venta ¿a cómo saldrá el kilo de pan?

Gasto de elaboración =  $9'50 \times 0'30 = \frac{2'85}{100}$  pesetas = 0'0285.

*Precio líquido del kilo de pan:*  $0'246 + 0'0285 = 27'4$  de pesetas.

Para que pueda formarse con exactitud idea de los beneficios de este sistema de regulación, creo conveniente establecer la siguiente escala del precio de la harina.

Pesetas.

Si 35 kilos de harina cuestan 10'50 (precio de la fanega de trigo 9'50, más una peseta de derechos de molturación), el kilo de harina costará .....	0'30
Idem íd., 11'00 íd. íd. ....	0'31
Idem íd., 11'50 íd. íd. ....	0'32
Idem íd., 12'00 íd. íd. ....	0'34
Idem íd., 12'50 íd. íd. ....	0'35
Idem íd., 13'00 íd. íd. ....	0'37
Idem íd., 13'50 íd. íd. ....	0'38
Idem íd., 14'00 íd. íd. ....	0'40
Idem íd., 14'50 íd. íd. ....	0'41
Idem íd., 15'00 íd. íd. ....	0'42
Idem íd., 15'50 íd. íd. ....	0'44
Idem íd., 16'00 íd. íd. ....	0'45

De ella dedúcese que, comparando con el sistema antiguo el precio de kilo de pan equivalente a precio de kilo de harina, existe una positiva ventaja para el consumidor.

Posteriormente, en 28 de enero, ha sido presentado a la Alcaldía Presidencia un escrito por el Sr. Presidente del Sindicato de la Panadería, que en conclusión propone:

1.º Los fabricantes de pan se comprometen a elaborar piezas conformadas de pan candeal de primera calidad, de un kilogramo que venderán todas las tahonas, entendiéndose por tales las fábricas, cuatro céntimos más barato que toda otra clase de pan candeal aunque sea también de primera calidad.

2.º El precio que se fija por la Alcaldía Presidencia al pan de un kilogramo a que se refiere el párrafo anterior, será el regulador de cualquier cantidad de pan que de 200 gramos en adelante se expenda al público, siempre que se corte de la pieza conformada del pan de kilogramo, obligándose el expendedor, en este caso, a que el trozo de pan se expenda envuelto convenientemente en papel de seda u otro de condiciones higiénicas y mediante el peso exacto que el mismo expendedor comprobará en el acto de la venta.

3.º Todas las demás piezas de pan candeal, francés o de Viena, cualquiera que sea su conformación y volumen, se considerarán como pan de lujo, estarán exentas de peso y llevarán únicamente como garantía de su elaboración el sello del fabricante.

4.º Se prohibirá en las Ordenanzas municipales por antihigiénico, el reparto de pan a domicilio, como está prohibido en la mayor parte de las provincias de España.

Por nuestra parte, hemos de manifestar que, estudiada esta proposición y los razonamientos que la preceden, creemos debe aceptarse la primera y segunda parte de la misma, pero siempre que el precio esté sometido a la regulación por la Alcaldía Presidencia y se trate de pan irreprochable bajo el aspecto higiénico. No opinando lo mismo respecto de la tercera porque es imposible conceder esa libertad en el precio y en el peso que se desea.

Además, el pan habría de venderse al precio regulador, no sólo en las tahonas y fábricas, sino en las expendedorías de toda clase.

En cuanto se refiere a la cuarta proposición, es cierto que el ponente ha repetido muchas veces, que el reparto resulta antihigiénico; pero al explicar el por qué, se comprenderá que modificando las condiciones en que hoy se hace, no tiene inconveniente en aceptarle. Es decir, que si el pan se lleva, cada pieza, envuelta convenientemente en un papel limpio no usado para que no se manosee, sometido previamente a la aprobación del Laboratorio, y todo él en un depósito decoroso desprovisto de esos trapos que actualmente utilizan para cubrir las banastas y que después del reparto emplean para servicios que es preferible no reseñar, el reparto debe o puede tolerarse a condición también de que en las tahonas o fábricas el mismo pan se venda directamente al público con la bonificación en el precio equivalente a la prima que se concede al repartidor que lo lleva a domicilio. Si los panaderos desean de buena fe, y así hay que creerlo, acabar con el reparto a domicilio, ahí tienen una fórmula para llegarlo a conseguir, sin solicitar de la Alcaldía medidas acaso arbitrarias, y que el vecindario podría tal vez no aceptarlas, haciéndolas ilusorias desde el mismo momento en que fueran dictadas.

Es cuanto el que suscribe tiene el honor de someter a la consideración de la Junta, que resolverá, como siempre, lo más acertado.

Madrid, 26 de enero de 1914.—*César Chicote.*

Moción presentada al Excmo. Ayuntamiento por el Excmo. Sr. Vizconde de Eza, proponiendo, de acuerdo con el dictamen del Laboratorio municipal, varias disposiciones relacionadas con la elaboración, venta y regulación del pan.

EXCMO SEÑOR:

La Junta reguladora de Subsistencias que esta Alcaldía preside, se ha enterado con satisfacción del dictamen que precede, autorizado por la firma de persona tan competente como el Director Jefe del Laboratorio químico municipal D. César Chicote. Y viendo que en este trabajo se trata de mano maestra cuantas cuestiones pueden suscitarse relacionadas con la elaboración, venta y regulación del precio del pan, la Junta ha dado a las mismas su unánime y entusiasta aprobación, acordando sean sometidas a la deliberación del Excmo. Ayuntamiento las conclusiones que formula y que se hallan redactadas en los siguientes términos:

Primera. El Ayuntamiento de Madrid autorizando la fabricación de toda clase de pan, sin más sujeciones que las de higiene, fiscalización y policía municipal, impone la fabricación de una clase de pan llamado «pan regulado», que habrá de venderse al precio que se determine por la Alcaldía Presidencia y bajo especial y severa inspección del Laboratorio municipal, como garantía de sus condiciones higiénicas.

El precio deberá ser regulado con sujeción a la siguiente escala:

PRECIO DEL TRIGO EN LOS MERCADOS REGULADORES		PRECIO DEL KILO DE PAN en Madrid.
CIEN KILOS	F ANEGA	
<i>Pesetas.</i>	<i>Pesetas.</i>	<i>Céntimos.</i>
22	9'50	27'4
32'12	10	28'7
24'28	10'50	30
25'44	11	31'3
26'59	11'50	32'6
27'75	12	33'9
28'92	12'50	35'2
30'06	13	36'5
31'22	13'50	37'8
32'37	14	39'1
33'53	14'50	40'4
34'69	15	41'7

Segunda. El Ayuntamiento propondrá un convenio a los fabricantes de pan de Madrid, en virtud del cual, se comprometerán a elaborar una clase de pan en las necesarias condiciones de bondad, ajustado al precio, conforme se establece en la base anterior, y a ponerlo al alcance del público en todo el término municipal.



Tercera. Dicho pan se venderá en piezas, al peso y por fracciones.

Cuarta. La regulación del precio del pan, se determinará mensualmente por la Alcaldía de Madrid, con sujeción a la escala establecida en la base primera, aceptándose como precios reguladores del trigo al promedio de los que en el mes haya alcanzado en los mercados de Valladolid, Salamanca, Zamora, Palencia y Burgos, que son los reconocidos oficialmente como reguladores.

Quinta. A todos los fabricantes de pan que firmen el presente convenio se les otorgará las condiciones estipuladas para las fábricas convenidas en el de 1907.

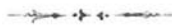
Sexta. Todos los fabricantes de pan que no acepten esta forma de regulación tendrán la obligación, inexcusable en dar a cada pieza de pan su peso determinado, sometiéndolas al repeso cuando las autoridades lo dispongan. Asimismo, la Alcaldía Presidencia acordará en cada caso concreto, las penalidades que juzgue pertinentes, imponiéndose en el de elaboración defectuosa del pan o falta de peso el decomiso del mismo y a la segunda falta de esta índole, en el transcurso de un trimestre, la clausura de la fábrica.

Séptima. El Ayuntamiento gestionará por mediación del Gobierno de S. M., la obtención de las Compañías de ferrocarriles, de tarifas especiales para la cantidad de trigos o harinas que se juzgue necesaria traer a Madrid, a fin de asegurar la elaboración de la cantidad de pan preciso de la clase regulada; debiendo hacerse el cálculo de la cantidad aproximada a que pueda ascender el trigo o harina que haya de importarse, basado en el consumo de pan que se juzgue aproximado, dado el número de habitantes que le adquieren, por las grandes ventajas que en la calidad y en la economía ha de reportarles. Una vez conseguida esta tarifa especial, se rebajará el precio del pan, en proporción de la disminución que en su coste represente la rebaja ferroviaria alcanzada.

Octava. El Ayuntamiento de Madrid estimulará la realización de convenios entre los fabricantes de pan y los de harinas, sobre bases públicas, para el suministro a los primeros de la cantidad de harina necesaria para la elaboración del pan regulado, debiendo llevarse a cabo los expresados convenios, bien con los harineros de Madrid o de otras poblaciones, a fin de que, a cambio de la seguridad de un mercado continuo y extenso, puedan esos harineros hacer concesiones en los precios que repercutan en una disminución del asignado al kilogramo de pan.

E identificada con el parecer de esta Junta, la Alcaldía Presidencia se complace en cumplir aquel acuerdo presentándola en toda su integridad a la Excm. Corporación municipal, para que, después de meditada discusión, adopte la resolución que estime más acertada.

Casas Consistoriales, 31 de enero de 1914. — *Eza.*



Moción presentada al Excmo. Ayuntamiento por el Alcalde Presidente Sr. Vizconde de Eza, sobre creación de una tahona municipal para surtir a los establecimientos benéficos y que sirva de reguladora del precio del pan.

EXCMO. SEÑOR:

El problema relativo al precio y peso del pan se halla constantemente a la orden del día en esta capital, y es de los asuntos que más preocupan la atención del Concejo. Entre los distintos aspectos que aquél ofrece, es muy singular el de que por las condiciones especiales en que se halla establecida la industria de la fabricación de panadería, viene observándose que por parte de los industriales se formulan en el transcurso del tiempo distintas pretensiones de cambio de peso de las piezas, de unidad de alteración de preceptos de ordenanzas, de variación de las condiciones y elementos que intervienen en la venta, cuya finalidad siempre converge a la defensa o aumento del precio, obligando a la Alcaldía y al Ayuntamiento a conservar siempre fija su atención en esta especialidad del abasto público, velando por la economía de los precios.

Es cada vez más urgente llegar a soluciones definitivas para asegurar de una vez la normalidad en el mercado del más importante de los artículos de primera necesidad para la subsistencia pública, pero no es menos cierto que por la complejidad del asunto y por la excesiva cuantía de los recursos pecuniarios que exigían determinadas reformas, como asimismo por la falta de medios legales para intervenir directamente en la fijación de precios y fabricación, no se ha acudido sino a paliativos y remedios poco permanentes y eficaces.

Adviértese como una de las primeras dificultades la falta de preparación y de datos exactos de la fabricación y venta que se siente en la Administración municipal, y estos elementos de realidad, de hecho, no podrán ponerse si el Ayuntamiento no forma propósito firme de entrar en la entraña de la dificultad, en el interior del problema, en el conocimiento del negocio fabril y comercial, primero como ensayo y como elemento de defensa después, quizá para organizar y establecer directa o indirectamente las normas o bases del abasto público del pan. Y aun sin llegar a conclusiones, faltas por hoy de estudio en este sentido, es indispensable plantear el estudio de compulsas de datos de la fabricación, y para ello urge la organización de establecimientos reguladores, que seguramente no se limitarán según el deseo de esta Alcaldía a este solo artículo, más que por ahora es imperioso instalar con relación a la panadería, y que en primer momento más que a regular el precio del mercado servirán para regular el costo de la producción a fin de que el público conozca el precio que debe fijarse al consumo y sirva de base exacta a los trabajos de Juntas reguladoras y de preparación para la organización definitiva.

Difícil sería de momento una fabricación reguladora para el consumo público, pues si los resultados fueran satisfactorios requeriría por las necesidades de la población una organización importantísima si hubiera de satisfacer su misión reguladora de nuestra capital; por esto la tahona debe limitarse por ahora a un esta-

blecimiento modelo que tenga dos bases obligadas, la limitación de la producción en la cuantía que baste a una organización fácilmente remunerativa y a las solas necesidades del consumo en dependencias de la Administración pública, más los Asilos de Beneficencia del Ayuntamiento, de la Provincia o del Estado.

Con lo primero debe tenderse a obtener un exacto y compensador precio tipo de la producción, y con lo segundo siempre se beneficiará el gasto de adquisición de este artículo en los establecimientos de asistencia pública, resultando indudable del concierto de la competencia y de una acertada dirección, y de la economía de determinados gastos que no pesan sobre la Administración pública, y cuya exención no podrá invocarse como base de competencia lesiva desde el momento en que la producción no ha de entregarse al público mercado.

Claro es que la intervención del establecimiento regulador en la venta pública no se rechaza, sino que se demora para en su oportunidad, después de la organización de esta primera fábrica modelo.

No se oculta a esta Alcaldía la necesidad de asegurar una buena dirección y administración de la regulación, y por ello estima que se debe cuidar con esmero de su mecanismo directivo, huyendo, en primer término, de que pueda asimilarse al régimen de oficina; lejos de eso y ya que no se pueda entregar su dirección y explotación, por subasta, al menos en su primera etapa, convendrá que el Director tenga la responsabilidad y la independencia análoga a lo que tendría en un establecimiento industrial privado, propuesta de la dependencia y libertad de fabricación, único medio de que haya estímulo y esperanza de positivo resultado.

Esto podría conseguirse una vez asegurado en lo posible la elección por medio de garantías de estabilidad y convenios con el Director, de estímulos y participación en los beneficios.

La Alcaldía estima que sí importa garantizar el riesgo en una empresa de esta naturaleza, nueva en la Administración municipal de Madrid, no sólo bajo el aspecto de que no sea costosa y lesiva para los intereses del Erario, sino bajo el punto de vista de evitar un fracaso en el resultado de la fabricación reguladora, estos temores no deben entorpecer, no, ni impedir el ensayo, pues los problemas municipales han entrado en todas las administraciones progresivas en nuevo camino de municipalización y de intervención para distintas finalidades, y el vecindario exige resoluciones que únicamente pueden procurarse con ensayos y con procedimientos que además de disposiciones preceptivas, dispongan como auxiliares de conocimientos fabriles e industriales en su caso, y señaladamente para los asuntos de abastos.

En este asunto por cierto, no es de ahora, sino en muchas ocasiones, el haberse planteado en la discusión del Excmo. Ayuntamiento la necesidad de la instalación de una reguladora, y en la esfera legal el Real decreto de 28 de marzo de 1905, hasta hoy incumplido, encomienda al Ayuntamiento el establecimiento de este organismo.

En consecuencia de lo expuesto, tengo la honra de proponer a V. E., los siguientes acuerdos:

1.º Se procederá a la instalación de una fábrica de pan, por cuenta del Ayuntamiento y a título de ensayo, con objeto de llegar a determinar de un modo práctico y constante el resultado de la fabricación del pan y el precio tipo que pueda fijarse a la producción, base para determinar el de la venta pública.

2.º La fabricación de esta tahona se destinará al servicio de los establecimientos de Beneficencia del Municipio, de la Provincia y del Estado, cual son entre otros:

Las Escuelas de Nuestra Señora de la Paloma.

Casas de Socorro.

Colegio de San Ildefonso.

Asilos de mendicidad.

Asilo de Santa Cristina.

Cantinas escolares.

Asistencia domiciliaria.

Hospicio.

Asilo de las Mercedes.

Hospital Provincial.

Hospital de San Juan de Dios.

Colegios e internados de la Beneficencia general.

Establecimientos análogos relacionados directa o indirectamente con el Municipio.

El precio para el suministro, se determinará por convenio en cada caso, y será siempre inferior al precio del mercado.

3.º La instalación de la fábrica panadera se hará sobre la base de una producción por ahora aproximada de 13.000 kilos.

Servirá de base el proyecto estudiado por el Ingeniero municipal Sr. Colomina, destinando las siguientes cantidades.

	<u>Pesetas.</u>
Para maquinaria y accesorios .....	20.000
Para construcción de edificios .....	40.000
Personal y primeras materias para emprender la fabricación .....	15.000

Además se dedicarán a los gastos de la reguladora las consignaciones que en el presupuesto municipal se señalan, para adquisición de pan a los establecimientos benéficos y los ingresos por pago de suministro a las dependencias ajenas al Ayuntamiento.

El edificio se construirá en los terrenos que el Ayuntamiento posee en el barrio de Vallehermoso, destinados a Asilo de San Bernardino.

4.º Estará al frente de la reguladora un Director nombrado por la Alcaldía Presidencia, previo concurso.

El Director tendrá un compromiso de contrato por cinco años, recibiendo como retribución de su trabajo, una participación en los beneficios que se obtengan, como diferencia en el precio de coste y el de venta del artículo.

Además tendrá una retribución de seguro de 5.000 pesetas anuales.

Será atribución del Director el nombramiento y despedida del personal, dentro de las plantillas previamente aprobadas por la Alcaldía Presidencia.

Los pedidos de harina y los de materiales, serán propuestos por el Director y autorizados por la Alcaldía Presidencia.

La Alcaldía podrá delegar estas facultades en la Junta reguladora del precio del pan.

5.º Se solicitará del Excmo. Sr. Gobernador la oportuna excepción de subasta para la realización de los gastos necesarios.

6.º El Ayuntamiento aceptará en las condiciones que se estipule el concurso que pueda ofrecerse para la realización de la tahona reguladora por Centro o Sociedad de carácter productor que tienda a realizar igual finalidad que la que se desea con fines puramente sociales.

7.º Con vista de los resultados del ensayo, la Alcaldía Presidencia, oyendo a la Junta reguladora del pan, formulará un estudio para la organización del abasto de pan en Madrid, bien sea sobre la base de concierto regulado con los fabricantes o en otra forma que se estime más conveniente para los intereses del vecindario, y para regularizar con carácter permanente la venta pública de este artículo.

Dios guarde a V. E. muchos años.—Madrid, 27 de abril de 1914.—*El Vizconde de Eza.*





# Dictamen de la Comisión investigadora del precio del pan, nombrada en 21 de abril de 1914 por decreto de la Alcaldía Presidencia.

## Constitución y funcionamiento de la Comisión.

### SEÑORES DE LA COMISIÓN

Alvarez Arranz (Presidente).—Sánchez Anido.—Escobar.—Vallejo.—Díez González.—Asensio.—G. Quejido.

### Ponentes de este dictamen.

Señores Alvarez Arranz.—Escobar.—Asensio.

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

Y al reflejar en este nuestro dictamen las impresiones que recogieramos, los juicios que el estudio del problema del precio del pan nos inspirara, queremos empezar haciendo la salvedad que impone el carácter de la Comisión, la finalidad que persiguiera en relación con las causas que su nombramiento motivara. No somos una Comisión ejecutiva que venga a resolver aquel problema de tanto tiempo planteado;

somos Comisión investigadora de carácter informativo, que entenderá haber cumplido su misión si a la resolución de la cuestión debatida consigue aportar fielmente datos por una parte y por otra la impresión recibida de la industria, no a través de cálculos, teorías y suposiciones, sino en el mismo terreno donde se desenvuelve y desarrolla.

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

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

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

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

Tan generosos propósitos se estrellaron ante la actitud de los fabricantes, quienes abiertamente se negaron a toda baja en el precio del pan, dando lugar al

conflicto que por entonces estallara y que quedara sin resolver, que se mantuviera en pie para volver a presentarse con todos sus caracteres de molestia para el vecindario en el momento que menos se esperase.

Antes de que el conflicto del mes de abril se presentara con los tonos de su período más álgido, los fabricantes de pan, pretendiendo justificar o explicar su actitud, solicitaron del Sr. Alcalde Presidente el nombramiento de una Comisión compuesta de representantes de distintos Centros para que investigara el precio del pan y emitiera informe acerca de la crisis porque atravesaba la industria panificadora. En el mismo escrito precisaban ya las entidades que debían designar sus representaciones, como el Círculo de la Unión Mercantil e Industrial, Cámara de Comercio, Cámara de la Industria, Casa del Pueblo y un Profesor de la Escuela de Comercio con carácter de Contable, las cuales, en unión de los Concejales que fueran designados por el Sr. Alcalde, harían ese estudio.

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

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

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

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

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

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

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

Aun así, no quiso empezar el estudio que se propusiera sin que en esta primera parte fuera ilustrada por los propios fabricantes. Citó a los Presidentes del Sindicato de la Panadería y de «La Campiña Triguera», dióles a conocer el programa de cuestiones, escuchó sus observaciones, adicionando las que hicieron, y entonces, convencida la Comisión de que tenía planteada la cuestión en sus términos

verdaderos, penetrada de que no escaparía a su investigación nada que pudiera influir en el problema debatido, obtenido el asentimiento de los aludidos representantes, quienes se mostraron conformes con el cuestionario base del estudio y base en definitiva de las conclusiones a que había de llegarse, empezó a recorrer el camino que la conduciría al momento en que nos encontramos. Los Presidentes del Sindicato y de «La Campiña», en prueba de su conformidad, suscribieron el acta de la reunión que celebró la Comisión el día 27 de mayo último,

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

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

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

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

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

### **Impresión de la industria.**

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

Faltos los locales de condiciones de higiene, los obreros se hacían en pequeñas estancias; las harinas se conservan en habitaciones reducidas, hasta en pasillos oscuros, y apilados los sacos formando altas trincheras, la falta de aireación



y el exceso de peso ha de hacer que fermenten los colocados en las câpas inferiores.

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

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

Las sabanillas o maseras, sobre las que se coloca el pan en las tablas, se utilizan a modo de bufanda o manta cuando el obrero ha de salir a la puerta del taller o cuando descabeza el sueño en las artesas que se emplean para la elaboración. Se fuma sobre la artesa, se estornuda sobre la masa, y las mismas manos que distraen el rato de ocio en el establecimiento próximo jugando al mus son las que dan forma al panecillo que comemos en el desayuno y en el almuerzo.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **Fabricación: datos y comentarios.**

La total cantidad de pan producido por las 182 fábricas que lo elaboran es de 215.479 kilogramos, en las tres clases, candeal, francés y francesilla y de Viena; 171 fábricas forman el Sindicato de la Panadería, con una producción de 174.239 kilogramos, y las restantes con 41.240 (estados A y B).

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

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

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

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

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

Bastaría la suma de estos datos, conociendo el rendimiento del pan, para determinar su precio de coste; pero entendió la Comisión que era más evidente el resultado en la fábrica al comparar los gastos efectuados y los ingresos obtenidos, de-

ducido el quebranto de moneda, referida la fabricación a la cantidad tipo de cien unidades.

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

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

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

Como ofrecemos en los cuadros comparativos el estudio de los datos refiriéndonos en la fabricación al tipo de cien unidades, esas cantidades estarán representadas por los valores siguientes: harina, 38 pesetas 45 céntimos; obreros, 5; gastos de producción, 1'52, y dirección y administración, 1'35; o sea un total de gastos por 100 kilos de pan de 46 pesetas con 32 céntimos, y de ingresos, 43 pesetas 18 céntimos, *exceden los gastos en 3 pesetas 14 céntimos en los 100 kilos* (estado C).

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

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

Para hacer esta comprobación, volvamos al ejemplo.

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

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

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



masa regular, un kilogramo 180, y la masa blanda, un kilogramo 210, para producir un kilogramo de pan.

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

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

¿Porqué no obtienen este resultado?

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

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

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

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

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

Vemos, pues, que la pérdida tiende a anularse.

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

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

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

En resumen: para concluir de fijar las ideas, formaremos un total con el valor de la harina y de los jornales en el pan candeal, que, deducido del precio a que el fabricante vende el pan, dará una diferencia para gastos de producción. Tomando el precio de la harina que figura en el estado I, 43 pesetas los 100 kilos, el valor de la contenida en 100 kilos de pan, 36'44 pesetas, más 5'10 de jornales, hacen 41'54 pesetas, y como el fabricante vende en 42'33 pesetas los 100 kilos de pan candeal, tenemos una diferencia de 81 céntimos para los gastos de fabricación, evidentemente inferior a la que arrojan los datos de las fábricas.

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

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

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

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

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



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

## INFLUYEN EN EL PRECIO DEL PAN:

### I.º—El Sindicato de la Panadería.

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

Los fines del Sindicato son:

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

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

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

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

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

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

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

Y recuérdese, para que se juzgue de la influencia que el Sindicato ha de tener

sobre el precio del pan en Madrid, que siendo el consumo total de 215.000 kilos, él solamente representa más de 174.000 de producción.

## 2.º—El capital.

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

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

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

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

## 3.º—Los contratos de trabajo.

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

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

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

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

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

Las diferencias de salario en la misma categoría, que puede verse en el estado J, y que oscila, por ejemplo, en el oficial de pala entre 5'50 a 7'25 pesetas, no tienen otra explicación que el aumento de trabajo, lo cual demuestra que el espíritu que informó el contrato y la regulación del salario no fué la mayor o menor idoneidad para el oficio, ni el esfuerzo que el desempeño de éste represente, como se eviden-

cia en la 9.<sup>a</sup> condición, que obliga al obrero a desempeñar dentro de su categoría cualquiera plaza a la que la Sociedad obrera le destine, aunque aquélla sea de la de peores condiciones.

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

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

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

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

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

Tienen, como los candelistas, la obligación de repartir con una pequeña modificación, consignada en la condición 18.<sup>a</sup> que establece la forma de reparto en determinados casos.

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

El contrato con los obreros de pan de Viena tiene con los anteriores la diferencia esencial de establecer aisladamente los grupos de obreros para la elaboración y los de repartidores para los despachos y la clientela al por mayor; pero regulando siempre el trabajo de ambos. Los grupos de elaboración y sus salarios son: hasta 1.650 barras (3 hombres) cobran 17'25 pesetas; hasta 2.300 (4 hombres), 22 pesetas; hasta 3.300 (5 hombres), 27'50 pesetas; hasta 4.300 (6 hombres), 34'25 pesetas; hasta 5.400 (7 hombres), 38'75 pesetas, y hasta 6.400 (8 hombres), 45'75 pesetas. Los operarios tienen un sobresalario, dentro de cada grupo, cuando pasan de un límite convenido (estado J).

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

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

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

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



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

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

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

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

#### 4.º — Las harinas.

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

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

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

El reconocimiento haría escoger al tahonero las harinas que reuniesen esas condiciones, que por su pureza, por estar desprovistas de salvados e involturadas

con el mayor celo y conservadas en perfectas condiciones de aireación, traerían como consecuencia mayor rendimiento.

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

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

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

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

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

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

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

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

### 5.º—El combustible.

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

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

Los hornos de calefacción directa, o sea los de leña, que son los generalmente instalados, necesitan gran cantidad de combustible blando y duro, y conocido el poder calorífico de las leñas no es aventurado asegurar que se consumen dos kilo-



gramos por cada veinte de masa, mientras que en los hornos continuos o de calefacción por carbón bastarían dos kilogramos por cada cien de pasta a cocer. Esto, unido a que en los hornos de calefacción directa es necesario caldearlos de nuevo a cada hornada, produce el inconveniente de que sobre el mayor gasto de leña, tiene el del tiempo que se pierde en la carga, en el caldeo, en el apartado de las brasas y en la limpieza del suelo.

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

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

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

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

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

## CONCLUSIONES

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

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

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

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

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

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

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

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

---

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

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

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

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

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



## CUADROS ESTADÍSTICOS FORMADOS POR LA COMISIÓN CON LOS DATOS RECOGIDOS

### Estado A.

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

ENTIDADES	TAHONAS	CLASES DE PAN EN KILOGRAMOS			
		Candeal.	Francés.	Viena.	TOTALES
Sindicato de la Panadería.....	171	120.529	40.890	12.820	174.239
Campaña Triguera.....	6	11.570	4.600	1.850	19.020
Compañía Madrileña de Panificación..	1	14.000	2.500	2.000	18.500
Sociedad Cooperativa.....	1	»	400	»	400
Particulares.....	2	»	320	2 000	2 320
Unión Panificadora.....	1	1.000	1.000	»	2.000
<b>TOTALES.....</b>	<b>182</b>	<b>147.099</b>	<b>49.710</b>	<b>18.670</b>	<b>215.479</b>

### Estado B.

#### La fabricación, clasificada por tahonas, según las clases y cantidades de pan que elaboran.—Datos de las Tenencias de Alcaldía.

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

Estado C.

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

Fábrica.....	PAN CANDEAL										PAN DE VIENA						PAN FRANCÉS							
	1. <sup>a</sup>	2. <sup>a</sup>	3. <sup>a</sup>	4. <sup>a</sup>	5. <sup>a</sup>	6. <sup>a</sup>	7. <sup>a</sup>	8. <sup>a</sup>	9. <sup>a</sup>	10. <sup>a</sup>	11. <sup>a</sup>	12. <sup>a</sup>	Media total.	13. <sup>a</sup>	14. <sup>a</sup>	15. <sup>a</sup>	Media total.	16. <sup>a</sup>	17. <sup>a</sup>	18. <sup>a</sup>	19. <sup>a</sup>	20. <sup>a</sup>	21. <sup>a</sup>	Media total.
Grupo del contrato de trabajo a que pertenece...	2. <sup>o</sup>	5. <sup>o</sup>	5. <sup>o</sup>	5. <sup>o</sup>	7. <sup>o</sup>	1. <sup>o</sup>	2. <sup>o</sup>	4. <sup>o</sup>	»	»	7. <sup>o</sup>	5. <sup>o</sup>	»	»	1. <sup>o</sup>	4. <sup>o</sup>	»	1. <sup>o</sup>	2. <sup>o</sup>	3. <sup>o</sup>	»	2. <sup>o</sup>	»	»
Rendimiento o producido por cada 100 kilogramos de harina.....	116'64	116'90	115'42	119'98	117	115'30	113'60	113	117'75	113'14	»	»	115'87	115'62	»	138'11	126'86	106'93	116'84	121'98	115'81	»	119	116'11
<b>GASTOS</b>	Pesetas.	Pesetas.	Pesetas.	Pesetas.	Pesetas.	Pesetas.	Pesetas.	Pesetas.	Pesetas.	Pesetas.	Pesetas.	Pesetas.	Pesetas.	Pesetas.	Pesetas.	Pesetas.	Pesetas.	Pesetas.	Pesetas.	Pesetas.	Pesetas.	Pesetas.	Pesetas.	Pesetas.
Harina.....	36'52	37'62	37'26	36'06	37'18	35'53	37'32	38'03	36'56	38'45	(1) »	(1) »	37'05	37'62	(1) »	42'19	39'90	42'22	38'25	34'94	37'58	(1) »	36'21	37'84
Obreros.....	5'23	5'31	4'91	5'10	5'06	5'65	5'58	5'50	5'80	5	4'48	4'68	5'31	6'53	12'25	8'65	7'59	9'69	5'79	5'18	5	3'27	4'98	6'13
Fabricación.....	4'14	2'72	3'58	2'40	4'03	3'79	4'38	3'50	1'37	1'52	2'90	2'58	3'14	8'17	3'37	11'15	9'66	4'55	4'11	4'04	8'86	1'81	1'52	3'61
Dirección y administración	0'60	0'54	0'44	0'79	0'51	1'14	0'95	0'94	1'14	1'35	0'81	0'61	0'84	1'25	1	1'59	1'42	1'93	1	0'57	1'39	0'71	1'26	1'23
<b>TOTALES.....</b>	46'49	46'22	46'19	44'35	46'78	45'91	48'23	47'97	44'87	46'32	»	»	46'34	53'57	»	63'58	58'57	58'39	49'15	44'73	47'83	»	43'97	48'81
Ingresos por pan.....	42'73	42'38	44'07	41'31	42'26	41'70	43'06	43'05	42'28	43'18	36'73	38'38	42'60	59'97	63'36	76'07	68'02	44'34	44	44'55	44'96	44'56	43'97	44'36
	3'76	3'84	2'12	3'04	4'52	4'21	5'17	4'92	2'59	3'14	»	»	3'74	+ 6'40	»	+ 12'49	+ 9'45	14'05	5'15	0'18	2'87	»	»	4'45

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

Estado D.

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

GASTOS	PAN CANDEAL (1)					PAN DE VIENA (2)			PAN FRANCÉS (3)											
	VALORES medios obtenidos de los datos de las fábricas.	CON LOS MISMOS GASTOS		DISMINUYENDO LOS GASTOS		VALORES medios obtenidos de los datos de las fábricas.	CON LOS MISMOS GASTOS		VALORES medios obtenidos de los datos de las fábricas.	CON LOS MISMOS GASTOS				DISMINUYENDO LOS GASTOS						
		Rendimiento de 100 kilogramos de harina, 118 de pan.		Rendimiento de 100 kilogramos de harina, 118 de pan.			Rendimiento de 100 kilogramos de harina, 130 de pan.			Rendimiento de 100 kilogramos de harina, 135 de pan.		Rendimiento de 100 kilogramos de harina, 125 de pan.				Rendimiento de 100 kilogramos de harina, 130 de pan.				
	Precio de las harinas.		Precio de las harinas.		Precio de las harinas.		Precio de las harinas.		Precio de las harinas.				Precio de las harinas.							
PESETAS	PESETAS	PESETAS	PESETAS	PESETAS	PESETAS	PESETAS	PESETAS	PESETAS	PESETAS	PESETAS	PESETAS	PESETAS	PESETAS	PESETAS	PESETAS	PESETAS	PESETAS			
Harinas.....	37'05	36'43	36'85	36'43	36'85	39'90	33'85	31'61	43'50 pesetas 100 kilogramos.	43 pesetas 100 kilogramos.	44 pesetas 100 kilogramos.	45 pesetas 100 kilogramos.	43'50 pesetas 100 kilogramos.	44 pesetas 100 kilogramos.	44'50 pesetas 100 kilogramos.	45 pesetas 100 kilogramos.	43'50 pesetas 100 kilogramos.	44 pesetas 100 kilogramos.	44'50 pesetas 100 kilogramos.	45 pesetas 100 kilogramos.
Obreros.....	5'31	5'31	5'31	5'31	5'31	7'59	7'59	7'59	6'13	6'13	6'13	6'13	6'13	6'13	6'13	6'13	5'50	5'50	5'50	5'50
Gastos.....	3'98	3'98	3'98	3'60	3'60	11'08	11'08	11'08	4'84	4'84	4'84	4'84	4'84	4'84	4'84	4'84	4'50	4'50	4'50	4'50
<b>TOTALES.....</b>	46'34	45'72	46'14	45'34	45'76	58'57	52'52	53'28	49'51	50'24	48'81	41'36	45'77	46'17	46'57	46'97	44'80	45'20	45'60	46
Ingreso por pan...	42'60	42'57	42'57	42'57	42'57	68'02	67'50	67'50	67'50	67'50	67'50	67'50	44'55	44'55	44'55	44'55	44'55	44'55	44'55	44'55
Diferencias...	3'74	3'15	3'57	2'77	3'19	+ 9'45	+ 14'98	+ 14'22	+ 17'99	+ 17'26	4'45	1'22	1'62	2'02	2'42	0'25	0'65	1'05	1'45	1'45

(1). El valor de los 100 kilos de pan, o los ingresos por pan, es inferior al obtenido de los datos de los fabricantes, por estar gastan leña.

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

(3). Los ingresos calculados en los distintos supuestos son muy inferiores a los obtenidos de los datos de las fábricas. Los gastos de fabricación también están algo elevados.



**Estado E.**

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

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

Hay otros precios; pero el general es el fijado en el cuadro.

El fabricante, por no cobrar en calderilla o por reducir ésta, calcula el 1 por 100 de quebranto de moneda.

El precio de las piezas de 200 gramos es común al pan francés y candeal.

El precio del kilogramo de pan de Viena se calcula a razón de 15 barras por 2 kilogramos.

**Estado F.**

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

CLASES DE PAN	PRODUCCIÓN — Kilogramos.	PIEZAS DE			
		Un kilogramo.	Medio kilogramo.	200 gramos.	134 gramos.
Candeal. ....	147.099	74.549	73.550	188 875	»
Francés. ....	49.710	»	»	248 550	»
Viena. ....	18.670	»	»	»	140.025
<b>TOTAL</b> .....	<b>215.479</b>	<b>73.549</b>	<b>73.550</b>	<b>432.425</b>	<b>140.025</b>



Tres valores del pan producido.

NÚMERO de fábricas.	CLASE DE ELABORACIÓN	VALOR EN VENTA AL PÚBLICO			CANTIDAD	QUE COBRA EL FABRICANTE		COSTE DEL PAN SEGÚN DATOS DE LOS FABRICANTES			TOTAL		
		CANDEAL — PESETAS	FRANCÉS — PESETAS	VIENA — PESETAS		CANDEAL — PESETAS	FRANCÉS — PESETAS	VIENA — PESETAS	CANDEAL — PESETAS	FRANCÉS — PESETAS	VIENA — PESETAS	VENTA — PESETAS	FÁBRICA — PESETAS
98	Candeal.....	42.369'50	»	»	37.972'01	»	»	41.334'81	»	»	42.369'50	37.972'01	41.334'81
28	Francés.....	»	9.105	»	»	8.112'55	»	»	8.453'08	»	9.105	8.112'55	8.453'08
12	Viena.....	»	»	6.945	»	»	6.250'50	»	5.423'58	»	6.945	6.250'50	5.423'58
32	Candeal y francés.....	15.247'50	12.900	»	13.664'97	11.493'90	»	14.875'14	11.976'36	»	28.147'50	25.158'87	26.851'50
1	Francés y Viena.....	»	75	375	»	66'82	337'50	»	69'63	292'35	450	404'32	361'98
5	Candeal y Viena.....	2.755	»	3.562'50	2.469'06	»	3.206'25	2.867'72	»	2.782'07	6.317'50	5.675'31	5.469'79
6	Candeal, francés y Viena.....	9.500	2.775	3.120	8.514	2.472'52	2.808	9.268	2.576'31	2.436'51	15.395	13.794'52	14.280'82
182	TOTALES.....	69.872	24.855	14.002'50	62.620'01	22.145'79	12.602'25	68.165'67	23.075'38	10.934'51	108.729'50	97.368'08	102.175'56

NOTA. El coste del pan francés se ha calculado a 46'42 pesetas, precio medio que resulta para los 10 kilos, al ser excluida la 16.<sup>a</sup> fá

brica (estado C), porque dió datos exageradísimos y evidentemente erróneos.

Descomposición del número de fábricas de pan por las clases que elaboran con arreglo a los

grupos del contrato de trabajo, incluso las que no pertenecen al Sindicato de la Panadería.

Totales de fábricas por clases de pan elaborados.....	CLASES DE ELABORACIÓN	Totales de fábricas por elaboraciones.....	PAN CANDEAL						PAN FRANCÉS				PAN DE VIENA								
			Grupos de trabajo.						Grupos de trabajo.				Grupos de trabajo.								
			1.º—Hasta 500 kilogramos.....	2.º—De 501 a 600 kilogramos.....	3.º—De 601 a 770 kilogramos.....	4.º—De 771 a 880 kilogramos.....	5.º—De 881 a 1.000 kilogramos.....	6.º—De 1.000 a 1.100 kilogramos.....	Más de 1.100 kilogramos.....	1.º—De 600 mannos, o sean 730 kilogramos.	2.º—De 601 a 900 mannos, o sean 820 kilogramos.	3.º—De 900 a 1.150 mannos, o sean 920 kilogramos.	Más de 920 kilogramos.....	1.º—Hasta 1.650 barras, o sean 220 kilogramos.	2.º—Hasta 2.300 barras, o sean 330 kilogramos.	3.º—Hasta 3.300 barras, o sean 440 kilogramos.	4.º—Hasta 4.300 barras, o sean 570 kilogramos.	5.º—Hasta 5.400 barras, o sean 730 kilogramos.	6.º—Hasta 6.400 barras, o sean 850 kilogramos.	Más de 6.400 barras, o sean más de 850 kilogramos.....	
141	Candeal.....	98	8	7	10	20	26	22	5	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
67	Francés.....	28	»	»	»	»	»	»	»	6	14	3	5	»	»	»	»	»	»	»	»
24	Viena.....	12	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	2	1	4	3	»	»	»	2
	Candeal y francés.....	32	2	4	2	5	6	7	6	6	6	14	6	»	»	»	»	»	»	»	»
	Viena y francés.....	1	»	»	»	»	»	»	»	»	1	»	»	1	»	»	»	»	»	»	»
	Candeal y Viena.....	5	»	»	1	»	2	1	1	»	»	1	»	»	1	»	»	1	»	»	2
	Candeal, francés y Viena.....	6	»	»	»	»	»	»	6	»	»	1	5	»	1	»	»	1	»	»	4
232	Totales de fábricas por grupos.....	182	10	11	13	25	34	30	18	12	21	18	16	3	3	4	3	2	1	8	

Fábricas de máxima producción.

	Elaboran más de 1.100 kilogramos y menos de 2.300.	2.500 kilogramos.	14.000 kilogramos.	TOTALES
Candeal.....	16	1	1	18
Francés.....	15	1	»	16
Viena.....	5	1	»	6
TOTALES.....	36	3	1	40

**Estado I.**

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

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

**Estado J.**

**Contratos de trabajo.—Pan candeal.**

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

**CUADRO DE JORNALES**

DENOMINACIONES	PRIMER GRUPO			SEGUNDO GRUPO			TERCER GRUPO		
	Obreros.	Jornales.	Totales.	Obreros.	Jornales.	Totales.	Obreros.	Jornales.	Totales.
		PTAS.	PTAS.		PTAS.	PTAS.		PTAS.	
Oficial de pala .....	1	5'50	5'50	1	6	6	1	6'25	6'25
Idem de masa .....	1	5'25	5'25	1	5'25	5'25	1	5'25	5'25
Aprendiz de peso.....	1	4	4	1	4	4	1	4	4
Maquinista.....	1	4	4	1	4	4	1	4	4
Cuadrilla baja.....	1	3'75	3'75	2	3'75	7'50	3	3'75	11'25
<b>TOTALES.....</b>	<b>5</b>		<b>22'50</b>	<b>6</b>		<b>26'75</b>	<b>7</b>		<b>30'75</b>

DENOMINACIONES	CUARTO GRUPO			QUINTO GRUPO			SEXTO GRUPO		
	Obreros.	Jornales.	Totales.	Obreros.	Jornales.	Totales.	Obreros.	Jornales.	Totales.
		PTAS.	PTAS.		PTAS.	PTAS.		PTAS.	
Oficial de pala .....	1	6'50	6'50	1	7	7	1	7'25	7'25
Idem de masa.....	2	4'75	9'50	2	4'75	9'50	2	5	10
Aprendiz de peso.....	1	4	4	1	4	4	1	4	4
Maquinista.....	1	4	4	2	4	8	2	4	8
Cuadrilla baja.....	3	3'75	11'25	3	3'75	11'25	4	3'75	15
<b>TOTALES.....</b>	<b>8</b>		<b>35'25</b>	<b>9</b>		<b>39'75</b>	<b>10</b>		<b>44'25</b>

**Estado I.**

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

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

**Estado J.**

**Contratos de trabajo.—Pan candeal.**

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

**CUADRO DE JORNALES**

DENOMINACIONES	PRIMER GRUPO			SEGUNDO GRUPO			TERCER GRUPO		
	Obreros.	Jornales.	Totales.	Obreros.	Jornales.	Totales.	Obreros.	Jornales.	Totales.
		PTAS.	PTAS.		PTAS.	PTAS.		PTAS.	
Oficial de pala .....	1	5'50	5'50	1	6	6	1	6'25	6'25
Idem de masa .....	1	5'25	5'25	1	5'25	5'25	1	5'25	5'25
Aprendiz de peso.....	1	4	4	1	4	4	1	4	4
Maquinista.....	1	4	4	1	4	4	1	4	4
Cuadrilla baja.....	1	3'75	3'75	2	3'75	7'50	3	3'75	11'25
<b>TOTALES.....</b>	<b>5</b>		<b>22'50</b>	<b>6</b>		<b>26'75</b>	<b>7</b>		<b>30'75</b>

DENOMINACIONES	CUARTO GRUPO			QUINTO GRUPO			SEXTO GRUPO		
	Obreros.	Jornales.	Totales.	Obreros.	Jornales.	Totales.	Obreros.	Jornales.	Totales.
		PTAS.	PTAS.		PTAS.	PTAS.		PTAS.	
Oficial de pala .....	1	6'50	6'50	1	7	7	1	7'25	7'25
Idem de masa .....	2	4'75	9'50	2	4'75	9'50	2	5	10
Aprendiz de peso.....	1	4	4	1	4	4	1	4	4
Maquinista.....	1	4	4	2	4	8	2	4	8
Cuadrilla baja.....	3	3'75	11'25	3	3'75	11'25	4	3'75	15
<b>TOTALES.....</b>	<b>8</b>		<b>35'25</b>	<b>9</b>		<b>39'75</b>	<b>10</b>		<b>44'25</b>

**Contratos de trabajo.—Pan francés.**

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

La mano es cuatro panecillos de 200 gramos cada uno.

**CUADRO DE JORNALES**

DENOMINACIONES	PRIMER GRUPO			SEGUNDO GRUPO			TERCER GRUPO		
	Obreros.	Jornales.	Totales.	Obreros.	Jornales.	Totales.	Obreros.	Jornales.	Totales.
		PTAS.	PTAS.		PTAS.	PTAS.		PTAS.	
Oficial de pala.....	1	6'75	6'75	1	7'50	7'50	1	8	8
Idem de masa.....	1	6'75	6'75	1	7'50	7'50	1	8	8
Aprendices.....	2	5	10	3	5	15	3	5	15
Ayudantes.....	2	3'75	7'50	2	4	8	3	3'75	11'25
<b>TOTALES.....</b>	<b>6</b>		<b>31</b>	<b>7</b>		<b>38</b>	<b>8</b>		<b>42'25</b>

**Francesillas.**

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

**CUADRO DE JORNALES**

DENOMINACIONES	PRIMER GRUPO			SEGUNDO GRUPO			TERCER GRUPO		
	Obreros.	Jornales.	Totales.	Obreros.	Jornales.	Totales.	Obreros.	Jornales.	Totales.
		PTAS.	PTAS.		PTAS.	PTAS.		PTAS.	
Oficial de pala.....	1	6'25	6'25	1	6'50	6'50	1	7	7
Aprendiz primero.....	1	4'75	4'75	1	4'75	4'75	1	4'75	4'75
Idem segundo.....	1	4'50	4'50	1	4'50	4'50	1	4'50	4'50
Ayudante.....	1	4	4	2	3'75	7'50	3	3'75	11'25
<b>TOTALES.....</b>	<b>4</b>		<b>19'50</b>	<b>5</b>		<b>23'25</b>	<b>6</b>		<b>27'50</b>



**Estado I.**

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

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

**Estado J.**

**Contratos de trabajo.—Pan candeal.**

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

**CUADRO DE JORNALES**

DENOMINACIONES	PRIMER GRUPO			SEGUNDO GRUPO			TERCER GRUPO		
	Obreros.	Jornales.	Totales.	Obreros.	Jornales.	Totales.	Obreros.	Jornales.	Totales.
		PTAS.	PTAS.		PTAS.	PTAS.		PTAS.	
Oficial de pala .....	1	5'50	5'50	1	6	6	1	6'25	6'25
Idem de masa .....	1	5'25	5'25	1	5'25	5'25	1	5'25	5'25
Aprendiz de peso.....	1	4	4	1	4	4	1	4	4
Maquinista.....	1	4	4	1	4	4	1	4	4
Cuadrilla baja.....	1	3'75	3'75	2	3'75	7'50	3	3'75	11'25
<b>TOTALES.....</b>	<b>5</b>		<b>22'50</b>	<b>6</b>		<b>26'75</b>	<b>7</b>		<b>30'75</b>
DENOMINACIONES	CUARTO GRUPO			QUINTO GRUPO			SEXTO GRUPO		
	Obreros.	Jornales.	Totales.	Obreros.	Jornales.	Totales.	Obreros.	Jornales.	Totales.
		PTAS.	PTAS.		PTAS.	PTAS.		PTAS.	
Oficial de pala .....	1	6'50	6'50	1	7	7	1	7'25	7'25
Idem de masa .....	2	4'75	9'50	2	4'75	9'50	2	5	10
Aprendiz de peso.....	1	4	4	1	4	4	1	4	4
Maquinista.....	1	4	4	2	4	8	2	4	8
Cuadrilla baja.....	3	3'75	11'25	3	3'75	11'25	4	3'75	15
<b>TOTALES.....</b>	<b>8</b>		<b>35'25</b>	<b>9</b>		<b>39'75</b>	<b>10</b>		<b>44'25</b>

### Contratos de trabajo.—Pan francés.

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

La mano es cuatro panecillos de 200 gramos cada uno.

#### CUADRO DE JORNALES

DENOMINACIONES	PRIMER GRUPO			SEGUNDO GRUPO			TERCER GRUPO		
	Obreros.	Jornales.	Totales.	Obreros.	Jornales.	Totales.	Obreros.	Jornales.	Totales.
		—	—		—	—		—	—
		PTAS.	PTAS.		PTAS.	PTAS.		PTAS.	PTAS.
Oficial de pala.....	1	6'75	6'75	1	7'50	7'50	1	8	8
Ídem de masa.....	1	6'75	6'75	1	7'50	7'50	1	8	8
Aprendices.....	2	5	10	3	5	15	3	5	15
Ayudantes.....	2	3'75	7'50	2	4	8	3	3'75	11'25
<b>TOTALES.....</b>	<b>6</b>		<b>31</b>	<b>7</b>		<b>38</b>	<b>8</b>		<b>42'25</b>

### Francesillas.

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

#### CUADRO DE JORNALES

DENOMINACIONES	PRIMER GRUPO			SEGUNDO GRUPO			TERCER GRUPO		
	Obreros.	Jornales.	Totales.	Obreros.	Jornales.	Totales.	Obreros.	Jornales.	Totales.
		—	—		—	—		—	—
		PTAS.	PTAS.		PTAS.	PTAS.		PTAS.	PTAS.
Oficial de pala.....	1	6'25	6'25	1	6'50	6'50	1	7	7
Aprendiz primero.....	1	4'75	4'75	1	4'75	4'75	1	4'75	4'75
Ídem segundo.....	1	4'50	4'50	1	4'50	4'50	1	4'50	4'50
Ayudante.....	1	4	4	2	3'75	7'50	3	3'75	11'25
<b>TOTALES.....</b>	<b>4</b>		<b>19'50</b>	<b>5</b>		<b>23'25</b>	<b>6</b>		<b>27'50</b>

### Contratos de trabajo.—Pan de Viena.

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

### Cuadro de jornales.—Salarios por la elaboración.

DENOMINACIONES	PRIMER GRUPO			SEGUNDO GRUPO			TERCER GRUPO		
	Obreros.	Jornales.	Totales.	Obreros.	Jornales.	Totales.	Obreros.	Jornales.	Totales.
		—	—		—	—		—	—
		PTAS.	PTAS.		PTAS.	PTAS.		PTAS.	PTAS.
Oficial de pala.....	1	7	7	1	7'50	7'50	1	8	8
Ídem de mano.....	1	5'75	5'75	1	6	6	1	6'25	6'25
Aprendiz de primera.....	»	»	»	»	»	»	1	4'75	4'75
Ídem de segunda.....	1	4'50	4'50	1	4'25	4'25	»	»	»
Ídem de tercera.....	»	»	»	»	»	»	1	4'25	4'25
Ayudante de horno.....	»	»	»	1	4'25	4'25	1	4'25	4'25
Auxiliar.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»
<b>TOTALES.....</b>	<b>3</b>		<b>17'25</b>	<b>4</b>		<b>22</b>	<b>5</b>		<b>27'50</b>

DENOMINACIONES	CUARTO GRUPO			QUINTO GRUPO			SEXTO GRUPO		
	Obreros.	Jornales.	Totales.	Obreros.	Jornales.	Totales.	Obreros.	Jornales.	Totales.
		—	—		—	—		—	—
		PTAS.	PTAS.		PTAS.	PTAS.		PTAS.	PTAS.
Oficial de pala.....	1	8'50	8'50	1	9	9	2	7'50	15
Ídem de mano.....	1	6'50	6'50	1	7	7	1	7'25	7'25
Aprendiz de primera.....	1	5	5	1	5'25	5'25	1	5'50	5'50
Ídem de segunda.....	1	4'50	4'50	1	4'75	4'75	1	5	5
Ídem de tercera.....	1	4'25	4'25	1	4'25	4'25	1	4'50	4'50
Ayudante de horno.....	1	4'50	4'50	1	4'50	4'50	1	4'50	4'50
Auxiliar.....	»	»	»	1	4	4	1	4	4
<b>TOTALES.....</b>	<b>6</b>		<b>33'25</b>	<b>7</b>		<b>38'75</b>	<b>8</b>		<b>45'75</b>

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

### Estado de trabajo y jornales de los repartidores.

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

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

Estado K.

Pan candeal.—Comparación de jornales actuales y los que regian con anterioridad al contrato del trabajo de 7 de noviembre de 1913.

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

### Contratos de trabajo.—Pan de Viena.

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

### Cuadro de jornales.—Salarios por la elaboración.

DENOMINACIONES	PRIMER GRUPO			SEGUNDO GRUPO			TERCER GRUPO		
	Obreros.	Jornales.	Totales.	Obreros.	Jornales.	Totales.	Obreros.	Jornales.	Totales.
		PTAS.	PTAS.		PTAS.	PTAS.		PTAS.	
Oficial de pala.....	1	7	7	1	7'50	7'50	1	8	8
Idem de mano.....	1	5'75	5'75	1	6	6	1	6'25	6'25
Aprendiz de primera.....	»	»	»	»	»	»	1	4'75	4'75
Idem de segunda.....	1	4'50	4'50	1	4'25	4'25	»	»	»
Idem de tercera.....	»	»	»	»	»	»	1	4'25	4'25
Ayudante de horno.....	»	»	»	1	4'25	4'25	1	4'25	4'25
Auxiliar.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»
<b>TOTALES.....</b>	<b>3</b>		<b>17'25</b>	<b>4</b>		<b>22</b>	<b>5</b>		<b>27'50</b>

DENOMINACIONES	CUARTO GRUPO			QUINTO GRUPO			SEXTO GRUPO		
	Obreros.	Jornales.	Totales.	Obreros.	Jornales.	Totales.	Obreros.	Jornales.	Totales.
		PTAS.	PTAS.		PTAS.	PTAS.		PTAS.	
Oficial de pala.....	1	8'50	8'50	1	9	9	2	7'50	15
Idem de mano.....	1	6'50	6'50	1	7	7	1	7'25	7'25
Aprendiz de primera.....	1	5	5	1	5'25	5'25	1	5'50	5'50
Idem de segunda.....	1	4'50	4'50	1	4'75	4'75	1	5	5
Idem de tercera.....	1	4'25	4'25	1	4'25	4'25	1	4'50	4'50
Ayudante de horno.....	1	4'50	4'50	1	4'50	4'50	1	4'50	4'50
Auxiliar.....	»	»	»	1	4	4	1	4	4
<b>TOTALES.....</b>	<b>6</b>		<b>33'25</b>	<b>7</b>		<b>38'75</b>	<b>8</b>		<b>45'75</b>

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

### Estado de trabajo y jornales de los repartidores.

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

NOTAS. El máximo de reparto es 1.300 barras.— Los obreros que repartan cuatro masas o coehuras tienen un aumento de 50 céntimos sobre el jornal de cada grupo.—Puede el patrón tener un repartidor para menor cantidad de 351 barras.—También tienen derecho a cuatro barras de pan por obrero.



Estado K.

Pan candeal.—Comparación de jornales actuales y los que regian con anterioridad al contrato del trabajo de 7 de noviembre de 1913.

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



## Voto particular formulado por el Sr. Llorente y otros Sres. Concejales, contra la reforma de las Ordenanzas municipales respecto a la elaboración y venta del pan, y proponiendo la creación de una Cooperativa panificadora extraña al Municipio.

EXCMO. SEÑOR:

Los Concejales que suscriben, desintiendo de la opinión reflejada en el dictamen que elevan las Comisiones 8.<sup>a</sup> y de Reforma de las Ordenanzas municipales, proponiendo la modificación de algunos artículos de las referidas Ordenanzas respecto a la elaboración y venta del pan, se hallan en el deber de formular contra el mismo, el presente voto particular por entender, a su juicio, que tales reformas no han de solucionar de una manera definitiva los medios que requiere problema de tanta magnitud.

Desde luego se aprecia en el dictamen que, como consecuencia de su estudio, emitió la Comisión Investigadora del precio del pan, que la industria panificadora de Madrid funciona en general sirviéndose de procedimientos anticuados y en pésimas condiciones higiénicas, tanto en lo que se refiere al pan que elabora, como en lo que respecta a los obreros que en la actualidad intervienen. La industria se puede decir, está mal instalada, mal organizada y mal dirigida, y no cuenta en la mayoría de las fábricas con el capital necesario para su buen funcionamiento.

La Asociación de los panaderos ocasiona las consecuencias que acabamos de señalar, y es además una de las causas más importantes de la carestía de este artículo de primera necesidad, acaso la más principal. La Asociación de los panaderos influye en la carestía del pan:

Primero. Porque secuestrando de hecho toda concurrencia impide la baja natural del precio y mantiene el atraso técnico y económico en los medios de producción.

Segundo. Porque siendo notoriamente excesivo el número de fábricas establecidas, la Asociación para favorecer a sus asociados tiene que limitar la producción en cada una, cargando por conveniencia los gastos generales de ella sobre una producción exigua, lo que forzosamente aumenta el precio del producto elaborado; y

Tercero. Porque lo escaso del capital empleado en la mayoría de las fábricas, obliga a obtener a costa del consumidor un muy crecido interés indispensable para atender a las necesidades de la familia del fabricante.

Será, por consiguiente, ineficaz para conseguir la rebaja del precio del pan en Madrid, toda medida que no dé por resultado inmediato la libre concurrencia en la fabricación de este artículo, libertándola del secuestro en que la tiene la Asociación de los panaderos. Las medidas artificiosas que se adopten respetando o consagrando este secuestro de la libre concurrencia por la Asociación de los panaderos, dará tal vez por resultado la baja del precio y la seguridad del peso debido en una clase determinada de pan, pero será seguramente a costa de los consumidores de las demás clases, y, por consiguiente, constituirá un injusto atentado a los intereses generales del vecindario.

Para conseguir esta libertad de concurrencia determinante de la baja del precio del pan, y de la mejora en los procedimientos de la fabricación, se impone la creación de una entidad que suprima todos los inconvenientes de la fabricación actual, organizando la industria con arreglo a los últimos adelantos y produciendo el pan de todas clases al precio más bajo posible.

Con la municipalización del pan o sea con el establecimiento de tahonas municipales, no cesaría de seguro el secuestro de la libre concurrencia. Sería una desdicha para el Ayuntamiento de Madrid la implantación de estos servicios, pues aparte de no conseguir la mejora de los procedimientos de fabricación particular, no se obtendría la baja general y real del precio del pan, o de conseguirse aparentemente, sería a muy cara costa del Erario municipal y de los intereses generales del vecindario madrileño. No hay para qué insistir en rebatir en serio este intento.

El respeto a los principios liberales que repugnan toda tasa, todo monopolio y toda restricción de la libertad industrial honradamente ejercida, señalan la única solución racional y posible de este asunto: el establecimiento de una Cooperativa popular de panificación, formada por acciones de poco dinero para que puedan constituirla todos los elementos sociales y con el propósito decidido de aplicar todos los beneficios industriales, descontando el pequeño interés corriente del capital empleado a la rebaja del precio del pan; es decir, una manifestación enérgica de la acción social que, haciendo un pequeño adelanto en metálico, se resuelva de una vez y para siempre el conseguir que el pan se coma en Madrid a su debido precio. El ejemplo de otras entidades análogas permite asegurar el éxito de la empresa.

Huelga decir, expuesto nuestro criterio de profundo respeto al principio de la libertad industrial, que la Cooperativa popular sería autónoma su organización, administración y funcionamiento, con absoluta independencia de la Administración municipal, pero sí puede el Ayuntamiento, si lo estima, ser el iniciador y el que convierta en realidad este proyecto que le ofrece la ocasión de resolver definitivamente con justicia y respeto a todos los intereses, y dependiendo los del vecindario madrileño del arduo problema del precio del pan, que tanto y con tanta razón le preocupa constantemente. Basta para ello con que el Ayuntamiento o los Concejales inviten al vecindario a inscribirse y a constituir libremente la Cooperativa dando los Concejales el ejemplo inscribiéndose por las cantidades que estimen conveniente y haciendo particularmente cuanto puedan por la realización de esta empresa, que estimamos salvadora.

Fundados en las anteriores consideraciones, los Concejales que suscriben, tienen el honor de proponer al Excmo. Ayuntamiento:

Primero. Que se rechace de plano el dictamen de las Comisiones 8.<sup>a</sup> y de Reforma de las Ordenanzas municipales que solicitan la modificación de algunos artículos de las Ordenanzas, respecto a la elaboración y venta del pan, y en su lugar, se adopte el criterio y las soluciones expuestas en esta propuesta, acerca de favorecer la libre concurrencia en la fabricación, idea que debe prevalecer ante la Comisión correspondiente y en las sesiones públicas del Ayuntamiento cuando se trate de resolver el problema del precio del pan en Madrid.

Segundo. Que sin perjuicio de exigir que se haga cumplir severamente con rigor y constancia lo dispuesto en las actuales Ordenanzas municipales respecto a la elaboración y venta del pan, el Ayuntamiento, bien como entidad, bien los Concejales como tales o como simples particulares, según más convenga, inviten al vecindario a la suscripción y formación inmediata de una Cooperativa popular de panificación formada por acciones de 25 pesetas, que funcionará libremente con absoluta independencia de toda Administración oficial, y destinada a la fabricación

de pan bien elaborado y vendido al precio más bajo posible. Los Concejales podrán tomar la iniciativa suscribiéndose cada uno por la cantidad que crea oportuno; y

Tercero. Que en el caso de que el Ayuntamiento como entidad o que algunos Concejales rechazasen esta petición, los que la acepten y se hallen conformes con este pensamiento, acometerán de por sí la empresa de invitar al vecindario para la formación de una Cooperativa, iniciando la suscripción para construirla.

---

Madrid, 29 de octubre de 1914.—*Emilio Niembro.*—*Eulogio Añón.*—*Nicomedes Guijarro.*—*Aniceto Llorente.*—Todos con rúbrica.

Madrid, 16 de noviembre de 1914.—En su Ayuntamiento.—Sesión pública extraordinaria.

Dada cuenta del precedente voto particular y manifestado por el Sr. Díaz Agero que en nombre de las Comisiones dictaminadoras no tenía inconveniente en aceptarla, toda vez que la Cooperativa sería absolutamente extraña a toda intervención municipal, previa discusión que consta en acta, fué aprobado en votación ordinaria.

El Secretario del Excmo. Ayuntamiento, *Francisco Ruano.*







Informe que eleva al Excmo. Sr. Ministro de la Gobernación el Alcalde Presidente del Ayuntamiento, Excmo. Sr. D. José del Prado y Palacio, referente al establecimiento de una fábrica de harinas, una panadería mecánica y silos para almacenar los trigos.

### Antecedentes.

La llamada cuestión del pan que tanto y tan hondamente preocupa a la opinión pública, no es, en realidad, como pudiera deducirse de su propio enunciado, un problema, sino un conjunto, un ramo, una verdadera integral de temas, de cuestiones, de relaciones, de causas, de efectos, de problemas; y la primera condición que estos problemas exigen para su estudio, es que fijemos bien, claramente, relacionadamente, precisamente, sus términos, para poder enjuiciar con la serena claridad indispensable a todo lo que es estudio analítico de un asunto.

Todo el mundo habla del problema del pan, de la cuestión del pan, del conflicto del pan, y en realidad, pocos, muy pocos, se han tomado, ni quieren tomarse, el trabajo de estudiarle a fondo para poder llegar con conocimiento de causa a una conclusión lógica y a una resolución acertada.

Ya hemos manifestado varias veces, unas al público por medio de la Prensa diaria, otras a muchos particulares por escrito y de palabra, que, hoy por hoy, hasta el momento presente, no hay en Madrid, en realidad, otros problemas del pan, que los de siempre, los que pudiéramos llamar *tradicionales*, y que no por serlo dejan de exigir, con perentoria urgencia ciertamente, eficaces y rápidos remedios. Pero problema extraordinario, problema nuevo, problema sensacional, problema palpitante, como se ha querido hacer creer y se ha logrado, a la mayoría de la Prensa y de la opinión pública—no con mala fe, sino por naturales erróneas influencias—ese, hoy por hoy, no existe, y vamos a demostrarlo inmediatamente.

¿Qué es lo que en resumen ha sucedido *hasta ahora* que haya podido servir de fundamento a tanta alarma, a tanta preocupación como, indudablemente, se ha provocado en gran parte del público por la constante propaganda de gran parte de la Prensa y las excitaciones de los mitins? Pues, ha sucedido, que los *pérfidos* panaderos y las Autoridades *encubridoras*, han ido subiéndolos unos, y permitiendo subir las otras, el precio del pan en los últimos meses; hoy en unos distritos, mañana en otros, desde 44 céntimos a que estaba, cuando la fanega de trigo costaba de 11'50 a 12 pesetas, hasta 50 céntimos de peseta el kilo de pan, hoy que su valor alcanza en gran parte de España el extraordinario precio de 16, 16'50 y hasta 17 pesetas fanega.

Pero vamos a cuentas con la indispensable lealtad para esclarecer las cuestiones y no involucrarlas. Haciéndose cargo solamente de los hechos y no de las causas que les determinaran, el hecho es que se venía vendiendo en Madrid por 44 céntimos, no los 1.000 gramos de pan, sino un pan que pesaba, en realidad, alrededor de 850 gramos; y por muy diversas razones, que tampoco queremos analizar—por-

que no sería práctico en un informe que va dirigido a resoluciones prácticas—es el hecho que el público toleraba ese precio con ese peso; y ahora, cuando el precio del trigo ha subido y sigue subiendo, y lo que es peor, seguirá subiendo, hemos caído en la cuenta de que el precio de 50 céntimos de peseta por kilo verdadero de pan, es realmente intolerable y causa y fundamento de una verdadera cruzada para que este estado de cosas no subsista.

Y yo pregunto: ¿Se ha alterado hasta ahora con esto el precio del pan? ¿Es que con esa alza ha cambiado en perjuicio del público el valor de la unidad peso? ¿Es que el gramo de pan vale hoy, pagando los 1.000 gramos a 50 céntimos, cosa diversa de lo que valía cuando, gustoso o resignado, el público venía pagando 44 céntimos por 850 gramos? Si en algo ha cambiado es en beneficio del mismo público, porque por una cuenta de proporción sencilla, al alcance de la más rudimentaria cultura, se deduce que si 850 gramos de pan se pagaban por 44 céntimos, 1.000 gramos de pan debían valer, no 50 céntimos, sino 54.

Esta es la realidad, y la realidad de las cosas podrá tratarse de alterar artificiosamente; pero ella tiene en sí tal fuerza inmanente que se impone a todo juicio sereno, a toda razón desapasionada.

¿Quiere esto decir que no deben preocupar, y preocupar hondamente, los problemas que integran esta gran cuestión como todas las de subsistencias, sobre todo habida cuenta de que los precios de los trigos van tomando alturas verdaderamente inquietantes, y que la situación general de los mercados del mundo, determinada por la conflagración europea, no son motivos sobrados para comprender que llegará un momento, no lejano por desgracia, en que, forzosamente, las harinas habrán de subir en relación con el precio extraordinario del trigo y el precio del pan habrá de subir en relación con el alza extraordinaria de las mismas harinas? Evidentemente que sí. Y siendo elemental deber de los gobiernos y de las autoridades todas prever, en este género de cuestiones más aún que en otras, por tratarse de asunto que tan de lleno influye sobre la vida social y la tranquilidad pública, es por lo que nos hemos dedicado al estudio de esta cuestión con toda la atención que en nuestro juicio merece; y desde el día mismo en que tomamos posesión de la Alcaldía Presidencia de Madrid, consagrado a ella el modesto fruto de nuestro estudio y toda la intensidad de atención de una voluntad resuelta en pro de los intereses públicos de Madrid, con tantas mayores esperanzas cuanto que creemos contar con la cooperación decidida de la opinión pública de un lado, y de su digna representación legal en este Ayuntamiento, sin distinción de colores ni de matices políticos.

---

Las harinas que se destinan en Madrid a la fabricación de pan proceden de trigos de La Sagra, de Zaragoza y de Castilla la Vieja, incluyendo entre los últimos algunos de Ciudad Real. Aproximadamente, la proporción en el consumo de estas harinas resulta ser el 50 por 100 de trigos de La Sagra, el 25 por 100 de Zaragoza y el 25 por 100 de trigos de Castilla.

Los trigos de La Sagra producen harina blanca y algo fuerte, son los mejores de España; los trigos de Zaragoza dan harinas de fuerza, que se utilizan en la fabricación del pan francés; y de los trigos de Castilla se obtienen harinas blancas.

No es igual el rendimiento en harina de estos trigos: los de La Sagra dan el 80 por 100, los de Zaragoza el 78 por 100 y los de Castilla el 76 por 100, prescindiendo de las terceras. Esta diferencia de rendimiento justifica la diferencia de precio de

los trigos, según su procedencia, teniendo sólo en cuenta el precio en el lugar de adquisición y sin la influencia de los gastos de transportes.

Los trigos de La Sagra se molturan en las fábricas de la región y en Madrid; lo mismo ocurre con los trigos de Castilla; por tanto, las harinas de trigos de La Sagra y de Castilla, se producen en Madrid y se importan. De Zaragoza no se traen trigos, sino solamente harinas.

Para la fabricación del pan en Madrid se utilizan únicamente harinas de primera; las segundas, obtenidas en las fábricas de Madrid, se venden en Extremadura para mezclarlas con las harinas del país. La harina de segunda que se obtiene en la molturación de trigos, varía del 10 por 100 en los trigos de La Sagra, al 12 por 100 en los de Castilla. Por tanto: de los trigos de La Sagra se obtiene el 70 por 100 de harina de primera y el 10 por 100 de harina de segunda; y de los de Castilla el 64 por 100 de harina de primera y el 12 por 100 de harina de segunda. No hay que ocuparse de los trigos de Zaragoza por no molturarse en Madrid.

La diferencia de precio de la harina de primera a la de segunda, varía de 2 a 4 pesetas en 100 kilogramos.

En la molturación de trigos, a más de harinas se obtienen salvados, y, como resultado de la limpia, quedan las aechaduras. El tanto por ciento de aechaduras varía con el estado de limpieza del trigo, oscilando del 2 al 5 por 100 del peso del trigo. De trigos con el 4 por 100 de aechaduras, que son a los que corresponden los rendimientos de harinas antes fijados, se obtienen el 18'2 por 100 de salvado si son de La Sagra, y el 22 por 100 si son de Castilla.

### Capacidad de molturación de la fábrica.

De 100 kilogramos de harina se obtienen 122 kilogramos de pan; por tanto, si se han de elaborar 100.000 kilogramos de pan, han de obtenerse de la fábrica de harinas 82.000 kilogramos de harina de primera.

Si se molturan trigos de La Sagra, como de 100 kilogramos de trigo se obtienen 70 kilogramos de harina de primera, han de poderse molturar en la fábrica 117.000 kilogramos de trigo en las veinticuatro horas.

Si se molturan trigos de Castilla, como 100 kilogramos de este trigo producen 64 kilogramos de harina de primera, en la fábrica han de poder molturarse 128.000 kilogramos de trigo en las veinticuatro horas.

Aun en el primer supuesto, por efecto de las paradas, averías y accidentes, hay pérdidas de tiempo; y por esta razón, conviene aumentar la capacidad de producción de la fábrica de harinas, que puede fijarse en la necesaria para molturar 125.000 kilogramos de trigos blandos en veinticuatro horas.

Un estudio más detenido de fabricación, teniendo en cuenta la conveniencia de la mezcla de trigos, variable de una cosecha a otra, y la limitación del mercado de trigos de La Sagra, aconsejará, indudablemente, el empleo de trigos de distintos orígenes; pero puede asegurarse que cualquiera que sea la mezcla de trigos que se adopte, la fábrica que se aconseja es capaz de producir la harina de primera necesaria para elaborar 100.000 kilogramos de pan al día.

### Silos.

La cantidad necesaria de trigo para la molturación diaria, la influencia que cualquier contingencia en los medios de transporte puede tener en disponer o no a tiempo del trigo necesario para la fabricación, y el enorme conflicto que se origi-



que no sería práctico en un informe que va dirigido a resoluciones prácticas—es el hecho que el público toleraba ese precio con ese peso; y ahora, cuando el precio del trigo ha subido y sigue subiendo, y lo que es peor, seguirá subiendo, hemos caído en la cuenta de que el precio de 50 céntimos de peseta por kilo verdadero de pan, es realmente intolerable y causa y fundamento de una verdadera cruzada para que este estado de cosas no subsista.

Y yo pregunto: ¿Se ha alterado hasta ahora con esto el precio del pan? ¿Es que con esa alza ha cambiado en perjuicio del público el valor de la unidad peso? ¿Es que el gramo de pan vale hoy, pagando los 1.000 gramos a 50 céntimos, cosa diversa de lo que valía cuando, gustoso o resignado, el público venía pagando 44 céntimos por 850 gramos? Si en algo ha cambiado es en beneficio del mismo público, porque por una cuenta de proporción sencilla, al alcance de la más rudimentaria cultura, se deduce que si 850 gramos de pan se pagaban por 44 céntimos, 1.000 gramos de pan debían valer, no 50 céntimos, sino 54.

Esta es la realidad, y la realidad de las cosas podrá tratarse de alterar artificiosamente; pero ella tiene en sí tal fuerza inmanente que se impone a todo juicio sereno, a toda razón desapasionada.

¿Quiere esto decir que no deben preocupar, y preocupar hondamente, los problemas que integran esta gran cuestión como todas las de subsistencias, sobre todo habida cuenta de que los precios de los trigos van tomando alturas verdaderamente inquietantes, y que la situación general de los mercados del mundo, determinada por la conflagración europea, no son motivos sobrados para comprender que llegará un momento, no lejano por desgracia, en que, forzosamente, las harinas habrán de subir en relación con el precio extraordinario del trigo y el precio del pan habrá de subir en relación con el alza extraordinaria de las mismas harinas? Evidentemente que sí. Y siendo elemental deber de los gobiernos y de las autoridades todas prever, en este género de cuestiones más aún que en otras, por tratarse de asunto que tan de lleno influye sobre la vida social y la tranquilidad pública, es por lo que nos hemos dedicado al estudio de esta cuestión con toda la atención que en nuestro juicio merece; y desde el día mismo en que tomamos posesión de la Alcaldía Presidencia de Madrid, consagrado a ella el modesto fruto de nuestro estudio y toda la intensidad de atención de una voluntad resuelta en pro de los intereses públicos de Madrid, con tantas mayores esperanzas cuanto que creemos contar con la cooperación decidida de la opinión pública de un lado, y de su digna representación legal en este Ayuntamiento, sin distinción de colores ni de matices políticos.

---

Las harinas que se destinan en Madrid a la fabricación de pan proceden de trigos de La Sagra, de Zaragoza y de Castilla la Vieja, incluyendo entre los últimos algunos de Ciudad Real. Aproximadamente, la proporción en el consumo de estas harinas resulta ser el 50 por 100 de trigos de La Sagra, el 25 por 100 de Zaragoza y el 25 por 100 de trigos de Castilla.

Los trigos de La Sagra producen harina blanca y algo fuerte, son los mejores de España; los trigos de Zaragoza dan harinas de fuerza, que se utilizan en la fabricación del pan francés; y de los trigos de Castilla se obtienen harinas blancas.

No es igual el rendimiento en harina de estos trigos: los de La Sagra dan el 80 por 100, los de Zaragoza el 78 por 100 y los de Castilla el 76 por 100, prescindiendo de las terceras. Esta diferencia de rendimiento justifica la diferencia de precio de



los trigos, según su procedencia, teniendo sólo en cuenta el precio en el lugar de adquisición y sin la influencia de los gastos de transportes.

Los trigos de La Sagra se molturan en las fábricas de la región y en Madrid; lo mismo ocurre con los trigos de Castilla; por tanto, las harinas de trigos de La Sagra y de Castilla, se producen en Madrid y se importan. De Zaragoza no se traen trigos, sino solamente harinas.

Para la fabricación del pan en Madrid se utilizan únicamente harinas de primera; las segundas, obtenidas en las fábricas de Madrid, se venden en Extremadura para mezclarlas con las harinas del país. La harina de segunda que se obtiene en la molturación de trigos, varía del 10 por 100 en los trigos de La Sagra, al 12 por 100 en los de Castilla. Por tanto: de los trigos de La Sagra se obtiene el 70 por 100 de harina de primera y el 10 por 100 de harina de segunda; y de los de Castilla el 64 por 100 de harina de primera y el 12 por 100 de harina de segunda. No hay que ocuparse de los trigos de Zaragoza por no molturarse en Madrid.

La diferencia de precio de la harina de primera a la de segunda, varía de 2 a 4 pesetas en 100 kilogramos.

En la molturación de trigos, a más de harinas se obtienen salvados, y, como resultado de la limpia, quedan las aechaduras. El tanto por ciento de aechaduras varía con el estado de limpieza del trigo, oscilando del 2 al 5 por 100 del peso del trigo. De trigos con el 4 por 100 de aechaduras, que son a los que corresponden los rendimientos de harinas antes fijados, se obtienen el 18'2 por 100 de salvado si son de La Sagra, y el 22 por 100 si son de Castilla.

### Capacidad de molturación de la fábrica.

De 100 kilogramos de harina se obtienen 122 kilogramos de pan; por tanto, si se han de elaborar 100.000 kilogramos de pan, han de obtenerse de la fábrica de harinas 82.000 kilogramos de harina de primera.

Si se molturan trigos de La Sagra, como de 100 kilogramos de trigo se obtienen 70 kilogramos de harina de primera, han de poderse molturar en la fábrica 117.000 kilogramos de trigo en las veinticuatro horas.

Si se molturan trigos de Castilla, como 100 kilogramos de este trigo producen 64 kilogramos de harina de primera, en la fábrica han de poder molturarse 128.000 kilogramos de trigo en las veinticuatro horas.

Aun en el primer supuesto, por efecto de las paradas, averías y accidentes, hay pérdidas de tiempo; y por esta razón, conviene aumentar la capacidad de producción de la fábrica de harinas, que puede fijarse en la necesaria para molturar 125.000 kilogramos de trigos blandos en veinticuatro horas.

Un estudio más detenido de fabricación, teniendo en cuenta la conveniencia de la mezcla de trigos, variable de una cosecha a otra, y la limitación del mercado de trigos de La Sagra, aconsejará, indudablemente, el empleo de trigos de distintos orígenes; pero puede asegurarse que cualquiera que sea la mezcla de trigos que se adopte, la fábrica que se aconseja es capaz de producir la harina de primera necesaria para elaborar 100.000 kilogramos de pan al día.

### Silos.

La cantidad necesaria de trigo para la molturación diaria, la influencia que cualquier contingencia en los medios de transporte puede tener en disponer o no a tiempo del trigo necesario para la fabricación, y el enorme conflicto que se origi-

naría por la falta de pan, aconsejan que en la misma fábrica se disponga de silos o depósitos para trigo.

Se proyectan silos con capacidad suficiente para 300 vagones, trigo necesario para la producción de harinas durante unos veinticinco días próximamente.

La construcción de estos silos debe ser de hormigón armado.

### **Panadería.**

Si se tiene en cuenta que la casi totalidad del pan se expende durante cuatro horas de la mañana, y se piensa en la necesidad de entregar 100.000 kilogramos de cualquier mercancía en cuatro horas, parece natural no llegar a tal aglomeración. Por esta razón se propone la construcción de dos panaderías de 50.000 kilogramos de producción de pan, cada una.

Esta panadería está proyectada para edificarse anexa a la fábrica de harinas, con la cual está en comunicación por medio de la rosca transportadora, que desde los depósitos de harinas en la fábrica conduce la harina en el departamento de las amasadoras.

La rosca está provista de trampillas y de mangas de tela emplazadas encima de cada una de las amasadoras, para poder dar la harina a una cualquiera de ellas.

Cada amasadora tiene un cubo sobre ruedas, dentro del cual se revuelve la levadura, y en donde se amasa luego la pasta.

Entre las amasadoras se encuentran los depósitos de mezcla y medición del agua, habiendo uno de ellos para cada dos máquinas.

Todos estos aparatos están instalados en un tablado de unos dos metros de altura; en primer lugar, para utilizar el calor que sube en la parte alta del techo, para los efectos de la fermentación, y luego, para poder echar desde allí la pasta amasada en el divisor de pasta que se halla en la planta baja, a fin de evitar tener que trasvasarla a mano.

Se da movimiento a estas máquinas desde una transmisión que va montada debajo del tablado y que está acoplada a las transmisiones de la fábrica.

La máquina divisora de pasta, divide ésta automáticamente en trozos de un mismo peso exacto, pasando de allí a una cinta transportadora de lona que los distribuye a lo largo de la mesa de formar, de donde los operarios los toman para darles forma.

Trabajando con masa algo espesa los panes pueden formarse a máquina, no debiendo la masa en este caso, tener una proporción mayor de 50 litros de agua por 100 kilos de harina.

Los operarios trabajan a los dos lados de la mesa y dan forma a los trozos que van colocando en las carretillas que las conduce a la cámara de fermentación, de donde una vez efectuada aquélla, se transportan en las bocas de los hornos.

### **Datos que se acompañan.**

A esta nota se unen el anteproyecto de la fábrica de harinas, silos, almacenes de harinas y salvados.

Se unen también los presupuestos de máquinas para la limpia, para la fábrica de harinas, propiamente dicha, de sus accesorios y del montaje.

También se acompaña el presupuesto para la instalación de la panadería mecánica, y el presupuesto de la parte mecánica para los silos.

Aunque en el plano de la fábrica de harinas se representa una máquina de va-

por para la producción de la fuerza necesaria para el accionamiento de todas las instalaciones, debe estudiarse con atención si es preferible utilizar la energía eléctrica de que se dispone en Madrid.

Los proyectos técnicos de la instalación han sido formulados bondadosamente a instancias de esta Alcaldía, por el Ingeniero de Caminos, Canales y Puertos, D. Bernardo de Granda, verdadera honra de la Escuela especial y queridísimo amigo mío.

### Coste de la instalación.

Aproximadamente, y por exceso, el coste de estas instalaciones será el siguiente:

	<u>Pesetas.</u>
Solar de 10.000 metros cuadrados.....	250.000
Edificio de la fábrica de harinas.....	450.000
Silos.....	150.000
Edificio de la panadería.....	110.000
Maquinaria y accesorios de la fábrica de harinas.....	753.000
Idem e íd. de la íd. de pan.....	282.000
Idem e íd. de los silos.....	43.000
Idem para la producción de la fuerza necesaria.....	185.000
<b>TOTAL.....</b>	<b><u>2.173.000</u></b>

### Fuerza necesaria.

Para el accionamiento de la fábrica de harinas es necesario disponer de 300 caballos; para el de la limpia de 100 caballos, para el de la panadería de 100 caballos y para el de la maquinaria de los silos de 40 caballos; en total, 540 caballos.

### Gastos de fabricación por cada 100 kilogramos de trigo en la fábrica de harinas.

Pueden fijarse los distintos gastos originados en la fabricación de harinas, por cada 100 kilogramos de trigo, en las siguientes cantidades:

	<u>Pesetas.</u>
Transportes (estando la fábrica unida por un ramal a la vía férrea)....	0'080
Seguro de incendios.....	0'055
Jornales.....	0'340
Contribución.....	0'021
Fuerza necesaria.....	0'355
Aceites para lubricación.....	0'016
Invalidez y seguro de obreros.....	0'013
Reparaciones.....	0'042
Amortización.....	0'310
Interés del dinero.....	0'174
Otros gastos.....	0'068
Gastos menores.....	0'067
<b>TOTAL.....</b>	<b><u>1'541</u></b>

Resulta, por tanto, la molturación de 100 kilogramos de trigo, habida cuenta de todos los gastos, a 1'55 pesetas.

### Coste de la fabricación por cada 100 kilogramos de pan.

El coste de fabricación en cada 100 kilogramos de pan, puede fijarse, teniendo en cuenta los siguientes gastos:

	Pesetas.
Seguro de incendios. ....	0'032
Jornales.....	1'840
Reparto de pan.....	1'778
Combustible.....	0'920
Amortización.....	0'242
Interés del dinero.....	0'376
Reparaciones.....	0'082
Invalidez y seguro de obreros.....	0'026
Contribución.....	0'021
Fuerza.....	0'206
Otros gastos.....	0'412
Gastos menores.....	0'065
<b>TOTAL.....</b>	<b>6'000</b>

Resultando, por consiguiente, que los gastos de fabricación de 100 kilogramos de pan, se elevan a 6 pesetas. ¡Y ahora cuestan los 100 kilos, 16 pesetas!! ¡12 de fabricación y 4 de reparto!!

### Coste del kilogramo de pan en piezas de 250 gramos.

Para obtener 100 kilogramos de pan, se necesitan 81'97 kilogramos de harina, que se obtienen de 117'1 kilogramos de trigo, resultando además 11'71 kilogramos de harina de segunda, y 21'11 kilogramos de salvados.

Supuesto el trigo a 36 pesetas los 100 kilogramos (hoy está el trigo en Madrid a 34'70 pesetas los 100 kilogramos, o sea, a 15'25 pesetas la fanega) los 117'1 kilogramos de trigo necesarios, costarán 42'16 pesetas; su molturación, 1'82 pesetas, y la elaboración, 6 pesetas; en total 49'98 pesetas.

Los 11'71 kilogramos de harina de segunda, cuando el trigo esté a 36 pesetas los 100 kilogramos, pueden venderse a razón de 44 pesetas los 100 kilogramos, obteniéndose 5'15 pesetas; los 21'11 kilogramos de salvados, pueden venderse a razón de 0'15 pesetas el kilogramo, lo que producirá 3'16 pesetas. En total, resultan de la venta de productos, 8'31 pesetas.

Teniendo en cuenta cuanto antecede, los 100 kilogramos de pan, cuando el trigo cueste a 36 pesetas los 100 kilogramos, pueden venderse a 40'67 pesetas, y, por tanto, resulta el kilogramo de pan a 0'407 pesetas.

### Resumen.

De lo anteriormente expuesto se deduce que, cuando el trigo cueste en Madrid a 36 pesetas por cada 100 kilogramos, precio al que hasta hoy, día de la fecha, no



hemos llegado, puede venderse el pan *bien pesado y bien cocido a cuarenta y un céntimos* el kilogramo.

Para conseguir esto, es necesario disponer de 3.500.000 pesetas: 2.173.000 pesetas para las instalaciones; 1.080.000 pesetas para la compra de trigos y 247.000 pesetas como capital flotante.

Debiendo advertirse que el capital invertido en la instalación, se amortiza en diez años y que al capital total puede abonársele un interés del 6 por 100 anual.

### **Habilitación del capital del primer establecimiento.**

Siendo el pan un artículo de general consumo y ante el grado de desarrollo que alcanzan en Madrid, las Sociedades cooperativas de consumo y las singularidades con que nuestra legislación las ha distinguido, tenemos en ellas una base firme y hasta una organización muy adecuadas para fundamentar toda la combinación financiera para crear el capital del primer establecimiento.

La base, pues, del organismo financiero para habilitar el capital necesario para las instalaciones (2.173.000 pesetas), debe buscarse y encontrarse en la cooperación. Y figurando a la cabeza como principales consumidores, por sus establecimientos de Beneficencia, el Ayuntamiento de Madrid, la Diputación provincial y las instituciones de Beneficencia pública dependientes del Estado o sometidas a la inspección del mismo, es natural que aquellas entidades no han de estar remisas en suscribir las aportaciones de que después se hablará.

Entendemos que para habilitar el capital de instalaciones o lo que es igual una garantía inmobiliaria de gran estima para la completa combinación financiera, podrían crearse 4.346 *acciones cooperadoras*, a suscribir por las mencionadas entidades y por todas las Sociedades cooperativas de consumo existentes en Madrid, en proporción al número de asociados.

El desembolso del capital repartido o suscrito, tendría lugar periódicamente y en plazos no superiores al 25 por 100; entregándose contra el metálico las acciones por capital equivalente.

Siendo la organización del capital esencialmente cooperadora se abrirá cuenta a cada entidad o sociedad, cargándose diariamente en cada cuenta las extracciones de pan realizadas para abonar trimestralmente la parte alícuota que corresponda en los excedentes del fondo total cooperativo, que se acreditará a cada cooperador con los primeros pagos de sus pedidos.

Conseguida la organización cooperativa, tendremos con ella para lograr el capital de 1.327.000 pesetas, para compras de trigos y capital de reserva inicial, dos elementos de gran valor financiero, a saber:

2.173.000 pesetas de garantía inmobiliaria con todas las condiciones para constituir crédito hipotecario, y lo que es más importante, un perfecto aseguramiento de venta de la producción, cosas ambas que bien estimadas, como sabe hacerlo la Banca madrileña, nos permitiría colocar el capital de 1.327.000 pesetas en Obligaciones al 6 por 100 de interés anual y amortizables en diez años.

La emisión de estas Obligaciones tendría, por consiguiente, la garantía de las pertenencias de la Cooperativa y hasta el aval del Excmo. Ayuntamiento.

Con tan sólidas garantías, puede decirse que las Obligaciones de la Cooperativa habrán de emitirse a la par de su valor nominal, y que aunque no cotizaría sobre la par, debido a su corto plazo de amortización, formarían un signo de buena y segura renta, y, por tanto, de gran valía para la cartera de un Banco o de un capitalista.

Casas Consistoriales de Madrid, a 22 de octubre de 1915.—*José del Prado y Palacio.*



**Presupuesto para una fábrica de harinas, para una producción de 125.000 kilogramos de trigo blando en veinticuatro horas, molienda automática.**

Máquinas para la limpia.

- Una báscula automática.
- Dos separadoras de trigo (monitores).
- Tres deschinadoras dobles.
- Una deschinadora doble.
- Una instalación de triarbejones, compuesta de 12 separadores de  $2.500 \times 600$  milímetros, para granos largos.
- Un separador de cizaña de  $2.500 \times 600$ .
- Una descascarilladora de trigo.
- Un separador de  $2.500 \times 600$  milímetros, para granos largos, de repaso.
- Doce separadores de  $2.500 \times 600$  milímetros, para granos redondos.
- Tres separadores de  $2.500 \times 600$  milímetros, para granos redondos, de repaso.
- Un separador de  $2.500 \times 600$  milímetros, para arbeja gruesa.
- Un clasificador de  $2.500 \times 600$  milímetros, para arbeja mediana y neguilla.
- Tres recolectores de polvos «Ciclón».
- Un aspirador de hierro de 900 milímetros para la aspiración general de la limpia.
- Cuatro columnas despuntadoras con cuádruple aspiración.
- Dos recolectores de polvo con 256 mangas cada uno.
- Dos lavadoras.
- Cuatro columnas centrífugas secadoras (dos para cada lavadora).
- Un rociador automático.
- Ocho depósitos de una cabida de 35.000 kilogramos cada uno, para trigo mojado, o sea cuatro depósitos divididos en dos partes.
- Un ventilador de hierro de 750 milímetros para ventilar los depósitos de trigo mojado.
- Cuatro distribuidores de trigo.
- Cuatro columnas satinadoras, con cuádruple aspiración.
- Dos recolectores de polvo.
- Dos aparatos magnéticos.
- Una báscula automática.
- Un cernedor usual de  $3.000 \times 800$  milímetros, para los polvos negros.
- Un cernedor usual de  $3.000 \times 800$  milímetros, para los polvos de las cuatro despuntadoras.
- Un cernedor usual de  $3.000 \times 800$  milímetros, para los polvos de las cuatro satinadoras.
- Un molino para remoler los despojos de la limpia.
- Un cernedor usual de  $3.000 \times 800$  milímetros para el mismo.
- Un indicador de velocidad.
- Un ascensor.

Derechos de Aduanas y gastos de transporte.

**Total, 125.725 pesetas.**

### Máquinas para la fábrica.

Siete trituradores de cuatro cilindros, de  $1.250 \times 250$  milímetros.

Cinco trituradores de cuatro cilindros, de  $1.000 \times 250$  milímetros.

Quince compresores de cuatro cilindros, de  $1.000 \times 250$  milímetros.

Once plansichters de seis canales.

Siete plansichters de ocho canales.

Seis sasores dobles.

Dos centrífugos de  $2.500 \times 800$  milímetros.

Dos centrífugos de  $3.000 \times 800$  milímetros.

Cuatro cernedores usuales de  $4.000 \times 900$  milímetros, para la clasificación de los salvados y cabezinhos.

Tres cepilladoras de salvados.

Dos desatadores.

Un desatador.

Cinco distribuidores.

Dos recolectores de polvos.

Cuatro recolectores de polvos.

Tres aspiradores de 750 milímetros.

Un mortasacos.

Una máquina combinada para pulir y estriar cilindros.

Un indicador de velocidad.

Enteladuras necesarias para los sasores y los cernedores.

Derechos de Aduanas y gastos de transporte.

### Piezas de recambio.

Ocho pares cilindros de recambio de  $1.250 \times 250$ , estriados.

Seis pares cilindros de recambio de  $1.000 \times 250$ , estriados.

Cuatro pares cilindros de recambio de  $1.000 \times 250$ , lisos.

Treinta y dos bastidores de recambio de tres canales.

Treinta bastidores de recambio de cuatro canales.

(Sin guías de cepillos y sin entelar.)

**Total, 361.335 pesetas.**

### Accesorios.

Transmisiones completas, con cojinetes de lubricación automática (sin la polea para los mandos principales de la fábrica y limpia).

Elevadores completos con cojinetes de lubricación automática, con sus correas interiores de algodón y vasos de chapa galvanizada para los de la limpia, y de hojalata fuerte para la fábrica.

Roscas de hierro completas, con sus cajas de madera, las de la limpia forradas de chapa y dos roscas aspiradoras; todos con sus cojinetes de lubricación automática.

Tubos de conducción de madera para los diferentes productos.

Tolvas de lujo para los molinos, con distribución automática de la mercancía, tubos de hierro y cristal, con anillos niquelados.

Suspensiones para las bocas de fundición con tapas de madera para las salidas de los plansichters.

Tubos de empaque de plancha y empacadores de fundición para los diferentes productos, con sus correspondientes llaves, con correas extrafuertes.

Correas de cuero de primera calidad para todos los mandos (sin las de los mandos principales de la fábrica y limpia).

Transportes de los accesorios.

**Total de los accesorios, 195.000 pesetas.**

### Montaje.

Maderas para el mismo y para los depósitos de trigo limpio, harinas y salvados. Herrajes, pintura y diversos.

Montaje completo y puesta en marcha.

**Importe total, 71.000 pesetas.**

## RESUMEN

	Pesetas.
Importe de las máquinas, según detalle .....	487.060
Idem de los accesorios, ídem íd.....	195.000
Idem del montaje, ídem id.....	71.000
<b>IMPORTE TOTAL.....</b>	<b>753.060</b>

### Anejo núm. 2.

## Presupuesto para la instalación de una panadería mecánica, para una producción de 100.000 kilos de pan en veinticuatro horas.

Diez y seis hornos, cada uno compuesto de:

Hogar completo: puertas de fuego, portaparrillas, placa hurgonera, parrillas, puertas de registro, recogedores de hollín, pasos de humo, tubería de calefacción para vapor con portatubos, marco del hogar con sus apoyos, cielos de plancha ondulada, trapas para las fosas, puertas correderas con goterón, placa frontal y escopeta, puerta trampa con escopeta, plataforma corredora, faroles pirómetro con tubo, relojes de comprobación, aparato para tufos, radiadores, canales colectores, tubos de inyección, válvulas, grifos de descarga y trampillas tuferas, hierros para adorno de cantos, aproximadamente 7'000 por horno, losetas de cemento, ladrillos refractarios, baldosín de revestimiento, aproximadamente de 1.400 kilos por horno.

Dos roscas de transporte con caja de hierro de 200 milímetros de diámetro de unos siete metros de largo, con tres boquillas de 300 milímetros, tres mangas de tela de un metro de largo y tres llaves.

Seis amasadoras, conteniendo 250 kilos.

Cuatro depósitos de mezcla y medición de agua.

Doce cubos para amasar, de reserva, con rodillos para las amasadoras.

Dos repartidoras de pasta.

Dos mesas de formar de 3'5 metros de largo con cinta transportadora.

Treinta y dos carretillas a estantes para los panes en fermentación.  
Treinta y dos carretillas a estantes para los panes hechos.  
Transmisiones y correas de mando (sin las del mando principal).  
Embalajes, gastos de transportes y derechos de Aduana.  
Montaje completo e instalación.  
**Importe total, 282,100 pesetas.**

**Anejo núm. 3.**

**Presupuesto de la parte mecánica para silos, para un contenido de 300 vagones de trigo.**

Una báscula automática.  
Dos separados de trigo.  
Dos recolectores de polvos «Ciclón».  
Un recolector de polvos «Ciclón».  
Un aspirador de hierro de 750 milímetros.  
Derechos de Aduana y gastos de transporte.

**Accesorios.**

Transmisiones completas, con cojinetes de lubricación automática (sin la polea del mando principal).

Dos elevadores sencillos, con poleas interiores  $750 \times 180$  milímetros, construcción especial para silos, con tensor, vasos de  $150 \times 150$  milímetros, tres por metro, con su polea de mando, eje prolongado y soporte separado. Largo total, 26 metros.

Cinco roscas sencillas de 180 milímetros con caja de madera, forrada interiormente de chapa, largo de la caja 13 metros, con soporte exterior.

Dos cintas transportadoras de 400 milímetros de ancho, para la distribución del trigo, sobre los silos y para su transporte debajo de silos, completas, con sus estaciones motriz y de llegada, carretillas, silletas, etc.

Tubería de conducción y aspiración.

Derechos de Aduana y gastos de transporte.

Total de los accesorios.

**Importe total, 42.840 pesetas.**



sonidos



Instancia que eleva al Excmo. Sr. Ministro de la Gobernación el Alcalde Presidente, Excmo. Sr. D. Joaquín Ruiz Giménez, sometiendo a su aprobación las bases del convenio para establecer de un modo eficaz y definitivo la regulación del precio del pan.

EXCMO. SEÑOR:

Deseosa la Alcaldía Presidencia de facilitar soluciones encaminadas a la resolución de los problemas que afectan a la fabricación y venta del pan en esta Capital, y muy especialmente en esta ocasión por lo que se relaciona con los medios para poder garantizar al público la exactitud en el peso de dicho artículo, hubo de reunir en la primera Casa Consistorial el día 29 del mes próximo pasado a la actual Junta reguladora del precio del pan, con asistencia de las representaciones de fabricantes, y después de discusión habida en dicha reunión, como asimismo por virtud de las gestiones practicadas por esta Alcaldía Presidencia, se ha llegado a la aceptación de unas bases para establecer de un modo eficaz y definitivo la regulación del precio del pan en la forma que se expresa en el siguiente

## CONVENIO

En la Villa y Corte de Madrid y sus Casas Consistoriales, el día siete de febrero de mil novecientos diez y seis, reunidos en el despacho oficial de la Alcaldía Presidencia el Excmo. Sr. D. Joaquín Ruiz Giménez, Alcalde Presidente del excelentísimo Ayuntamiento de Madrid y los Sres. D. Antonio Lalaurie, Vicepresidente del Sindicato de la Panadería de Madrid, en funciones de Presidente, por enfermedad de D. Victoriano Méndez, que ocupa este cargo; D. Francisco Romero, Gerente de la Compañía Madrileña de Panificación; D. Lorenzo Fernández Núñez, Presidente del Consejo de Administración de la Campiña Triguera; D. José María Blanco Folgueiras, Presidente del de La Unión Panificadora y D. Pedro López Ramos, que lo es de la Nueva Panera Industrial, con la representación que cada uno ostenta, como consecuencia y resultado de la amplia exposición verificada en la sesión celebrada el día veintinueve de enero último, por la Junta consultiva para la regulación del precio del pan, a la que asistieron otras varias representaciones; después de un meditado y detenido estudio y discusión en la que cada uno ha expuesto con toda extensión su pensamiento, y previas las consultas aclaratorias con sus comitentes que han estimado oportunas, guiados todos por el mejor deseo de llegar a una solución de armonía y concordia entre los fabricantes de pan y el público consumidor, pactan y firman por su libre voluntad un convenio encaminado a este fin, concebido en los términos siguientes:

1.º Se constituirá una Junta reguladora del precio del pan en Madrid, compuesta del Alcalde, de los Presidentes de las Cámaras de Comercio y de la Industria, del Círculo de la Unión Mercantil y de la Asociación de Agricultores de España; de un Ingeniero industrial, designado por la Escuela de su clase, y de seis Vocales;

dos, designados por las fábricas de pan; uno, por las sindicadas, y otro, por las Sociedades libres; dos, por los fabricantes de harinas; uno, por la Sociedad de los sindicados, y otro, por los fabricantes particulares; y dos obreros, designados: uno, por la Casa del Pueblo, y otro, por las Sociedades que no pertenezcan a dicha Casa y que estén legalmente constituídas.

Ejercerá las funciones de Secretario de la Junta, el Jefe del Negociado de abastos del Ayuntamiento.

2.º La Junta se reunirá precisamente el primer día hábil de cada mes, sin perjuicio de cualquier otra reunión extraordinaria que determine el Alcalde, con objeto de regular y fijar el precio del pan a que se refiere el párrafo primero del art. 229 de las Ordenanzas municipales, durante el transcurso de una regulación a otra, debiendo hacerse ésta, teniendo en cuenta el precio medio en el mes anterior, de las harinas que se hayan empleado por los fabricantes de pan, así como el promedio de los gastos de fabricación y el beneficio industrial que deberá reconocerse al fabricante. La Junta determinará si alguna clase y forma de las que sean objeto de regulación deben estimarse en algún caso como de lujo y de peso y precio libres.

3.º Para acordar válidamente la Junta, será indispensable la presentación de la mayoría de los que la componen y que los acuerdos se adopten por la mitad, más uno, de los que asistan a la reunión.

4.º El Alcalde, una vez tomado el acuerdo, lo publicará, siendo inmediatamente ejecutivo y obligatorio para todos los fabricantes y expendedores de pan, cuyas licencias quedarán anuladas, caso de no ajustarse estrictamente a los acuerdos de la Junta, si ésta así lo determinara; y

5.º Como complemento de las anteriores bases, y para darles la mayor eficacia legal, se elevarán al Gobierno de S. M. para que tengan la debida aprobación.

Este convenio se extiende y firma por sextuplicado, quedándose cada uno de los autorizantes con un ejemplar.—*Joaquín Ruiz Giménez.*—*Pedro López.*—*Francisco Romero.*—*Lorenzo Fernández.*—*Antonio Lalaurie.*—*José María Blanco Folgueiras.*—Rubricados.

---

Y en cumplimiento de los anteriores acuerdos y a los efectos consignados en la última de las expresadas bases, esta Alcaldía Presidencia tiene la honra de elevarlas a V. E. esperando se sirva prestarlas su superior aprobación para que, a la mayor brevedad, puedan implantarse con carácter ejecutivo.

Dios guarde a V. E. muchos años.

Madrid, 7 de marzo de 1916.—*Joaquín Ruiz Giménez.*

Excmo. Sr. Ministro de la Gobernación.

## Informe formulado por la Comisión constituida por los Sres. Palazuelos y otros, encargados de emitir ponencia, respecto a los gastos que integran la fabricación del pan en Madrid.

### SEÑORES DE LA JUNTA:

En la última reunión, celebrada el día 4 del actual, se nos designó para que hiciéramos un estudio o avance de todos los gastos que integran la fabricación del pan en Madrid, como medio, una vez conocidos estos datos por la Junta, pudiese ésta deliberar sobre los precios que actualmente debe tener el pan sujeto a regulación en esta plaza. Se le planteaba a esta Comisión, deseosa de cumplir con el mayor interés y celo y con toda lealtad, la misión que se le confiaba, el problema de examinar las diversas fábricas de pan que hay en Madrid, para poder apreciar sobre el terreno su funcionamiento y organización bajo el punto de vista económico a fin de llegar a la determinante de todos los gastos que la industria tiene en la actualidad; pero esta labor que nosotros dentro de nuestra insuficiencia, no hubiéramos podido llevar a cumplido efecto, en contados días, entendemos que con mayor acierto y más autoridad la realizó la Comisión investigadora, que, nombrada por el Excmo. Ayuntamiento de esta capital, emitió dictamen en 18 de julio de 1914. En ese dictamen, fruto de una ímproba tarea que se impusieron los señores que componían aquélla, están perfectamente reflejados todos los aspectos de la industria tal y como se desarrolla hoy en Madrid, y sacadas conclusiones sobre este importante asunto.

De todos son conocidos los señores que componían aquella Comisión, algunos de ellos, como el Sr. Díez González y el Sr. Gómez Vallejo, pertenecen a la Junta a que tenemos el honor de dirigirnos, y por consiguiente esta ponencia, ha creído que toda investigación que pudiera hacer en las fábricas de Madrid, resulta ya ampliamente desarrollada en el dictamen a que nos referimos, y al cual se atiene en un todo.

Y aceptada esta base fundamental y en el mismo orden de prelación que se sigue en los estados que aparecen en dicho dictamen, entiende la ponencia que para determinar los gastos que constituyen la fabricación del pan en Madrid, hay que subdividirlos en cuatro conceptos y partiendo del supuesto de una producción de 100 kilos de harina, a saber: 1.º El rendimiento o producido de pan de esos 100 kilos de harina. 2.º Valor de la harina. 3.º Gastos del personal obrero. 4.º Los de fabricación, dirección y administración.

*Rendimiento producido por 100 kilos de harina.*—Este rendimiento depende de la calidad de la misma y del mayor o menor fraccionamiento del pan que se obtenga de dichos 100 kilos. En el dictamen de la Comisión investigadora anota ésta los diversos rendimientos obtenidos en diez grupos de fabricación y obtiene un término medio de rendimiento de 115'87 por los 100 kilos de harina, o sea despreciando décimas, en números redondos 116 por 100. Aceptamos, pues, esta cifra para nuestros cálculos.

*Valor de la harina.*—Para determinar el valor actual de la harina en la plaza de

Madrid, nos hemos atendido a los informes suministrados por el Negociado de Abastos del Excmo. Ayuntamiento, y los recogidos por nosotros, que son aun más recientes.

Si bien en las bases dadas a la constitución de esta Junta se determina que ha de considerarse como primera materia la harina que utilizan los fabricantes en Madrid, nosotros entendemos, que es misión nuestra aportar aquí todos aquellos datos que hemos recogido acerca de precios, tanto de los trigos como de las harinas en los mercados reguladores, y transcribimos a continuación algunas cotizaciones de trigos nacionales y extranjeros, en fecha 1 del actual, que arrojan los siguientes precios por 100 kilos, sobre vagón estación Madrid:

Procedencia Barcelona, 43'35; Valladolid, 39'31; Arévalo, 39'31, y Madrid, 39'31 a 41'62.

En el extranjero:

Mercado de Londres, 46'63; de París, 31 (sujeto a tasa); de Nueva York, 26'62 y 27'33; de Chicago, 23'58 y 24'44, y de Buenos Aires, 18'37 y 18'92. precios estos últimos que, recargados con la carestía enorme que actualmente tienen los fletes, de unas 20 pesetas por cada 100 kilos hasta Barcelona, resultarían a un coste superior a los trigos indígenas.

Respecto a las harinas, los mercados reguladores de España arrojan a primeros del mes actual las siguientes cotizaciones:

Madrid, 50 a 51 pesetas los 100 kilos de las primeras marcas; Barcelona, 50 a 51 y 52'50; Valladolid, 47'50 y 48'50; Santander, 51 a 55'50, y Zaragoza, 51 a 52.

No hacemos aquí mención de las clases fuertes de harina procedentes de Barcelona y Zaragoza, que obtienen actualmente cotizaciones de 54 a 56 y 58 pesetas, porque no tienen aplicación en la industria de panificación de las clases que son objeto de esta regulación.

En Madrid, por las facturas que los fabricantes de pan han aportado a la Junta, en su totalidad no se utilizan más harinas que las de procedencia de esta misma plaza, de las diversas fábricas establecidas en su término, y cuyas cotizaciones en las primeras marcas, con ligeras variantes, vienen a ser las que hemos indicado antes, de 50 a 51 pesetas los 100 kilos.

No se nos oculta que aunque los fabricantes de pan sostienen que la casi totalidad de la harina que se consume en Madrid, es de la procedencia ya indicada, pueden emplearse, no obstante que su rendimiento y su calidad no sean de clase tan superior como las de este mercado a consecuencia de los trigos con que se elaboran, las que se fabrican en los mercados de Valladolid; en la actualidad se ajustan a la realidad las manifestaciones de los fabricantes de pan; periódico tan autorizado en estos asuntos como la *Revista Mercantil*, de Valladolid, que publica nota diaria de las expediciones por ferrocarril que salen de aquella plaza, da por nulo el envío de harinas a Madrid; esta ponencia entiende que a ello obliga el aspecto económico de la fabricación, pues como en la actualidad las cotizaciones de las primeras marcas de Valladolid son de 47'50 y 48'50 con el aumento de gasto de 2'35 pesetas por 100 kilos de arrastre del ferrocarril y acarreos a las fábricas, resultan las harinas de Castilla en Madrid a un precio similar a los de esta plaza, y claro está que siendo notoria la inferioridad de su clase, no tienen hoy aceptación.

Hemos fijado, pues, el precio de los 100 kilos de harina en 50'50 pesetas, término medio entre las dos primeras marcas que hoy se utilizan.

*Jornales.*—Para determinar los jornales, la Comisión investigadora a que nos venimos refiriendo, tomó por base el contrato de trabajo firmado en 7 de noviembre de 1913 entre la Sociedad de obreros panaderos candealistas de la Casa del Pue-



blo y el Sindicato de la Panadería de Madrid, y por este concepto indicaba un gasto de 5'31 pesetas por cada 100 kilos de harina elaborada. Ahora bien; como este contrato de trabajo ha sido modificado, en su cuadro de jornales y de jornada, por un acta firmada en 22 de junio de 1915 ante la primera Autoridad gubernativa de Madrid, hay que modificar también ese dato y ajustarlo a los cuadros que actualmente rigen y que detallamos a continuación:

Grupo de 1.080 kilos de pan.

	Pesetas.
1 Oficial de pala.....	7'25
2 Oficiales de masa.....	10'50
1 Aprendiz de peso.....	4
2 Maquinistas.....	8
2 Ayudantes.....	7'50
3 Repartidores.....	9
1 Vendedor.....	5'50
1 Mayordomo.....	4'50
1 Cobrador.....	4
TOTAL.....	60'25

Como a los 1.080 kilos de pan al rendimiento de 116 por 100 que hemos marcado, corresponden 931 kilos de harina, resulta que a los 100 kilos de harina elaborada, que producen 116 kilos de pan, corresponde, por el concepto de obreros, 6'47 pesetas.

*Fabricación, dirección y administración.*—Desde el año 1914 hasta la fecha, y por circunstancias de todos conocidas, han tenido enorme elevación de precios algunos de los elementos que son necesarios para la fabricación del pan, como por ejemplo, el carbón, la madera, etc., pero nosotros creemos que aunque en ello haya un pequeño sacrificio para dicha fabricación, deben aceptarse como datos a tener en cuenta hoy los mismos que arrojó en aquella fecha el citado dictamen, de 3'94 pesetas por los 100 kilos de elaboración y mencionados conceptos.

Además de los factores que hemos analizado, de harina, obreros, fabricación, dirección y administración, hay una partida que tener en cuenta, que es la de los gastos que ocasiona acercar la mercancía al consumidor, bien sea por medio del reparto a domicilio, bien sea valiéndose de sucursales o despachos de pan en los cuales el público lo adquiera.

De los datos que hemos recogido, una u otra forma de acercar el producto al consumidor, recarga en la misma suma la mercancía, los gastos de sucursales consisten en alquiler del establecimiento, contribución, luz y dependientes, o la comisión que se da al repartidor que por su cuenta y riesgo retira el pan de la fábrica y lo lleva a domicilio, están equiparados en kilo de pan. En una u otra forma entendemos que el producto se recarga por el gasto referido, en cuatro céntimos por kilo, puesto que por término medio la comisión de venta que rige actualmente es de tres céntimos en piezas de a kilo, de cuatro céntimos cuando el kilo es en libretas, y de cinco céntimos cuando el kilo es fraccionado en piezas de 200 gramos, resultando un promedio de cuatro céntimos el kilo.

En resumen, todas estas partidas reunidas, constituyen el siguiente capítulo de gastos:



	<u>Pesetas.</u>
Harina (100 kilos).....	50'50
Jornales.....	6'47
Fabricación, dirección y administración.....	3'98
Comisión y venta de 116 kilos de pan.....	4'64
	<hr/>
TOTAL.....	65'59
	<hr/>

*Ingresos.*—Para determinar el valor del producto de 100 kilos de harina o sea 116 kilos de pan, hemos tomado como término medio, que esos 116 kilos se dividen las en tres clases siguientes: 46 kilos en piezas de a kilo, 30 kilos en piezas de a medio kilo y 40 kilos en fracciones de 200 gramos. Y la razón de este cálculo está basada en que teniendo en la actualidad Madrid el mismo precio las piezas de a kilo, que el kilo fraccionado en cinco piezas, hay que suponer, lógicamente, que el mayor consumo sea de estas dos clases y que en cambio sea menor el del kilo en piezas de a medio kilo, que es el pan que tiene hoy mayor precio en Madrid.

Evalando, pues, esta producción en relación con los precios que tiene, arroja el siguiente cálculo:

	<u>Pesetas.</u>
46 piezas de a kilo, a 0'50.....	23
30 kilos en piezas de a medio kilo, a 0'52.....	15'60
40 kilos en piezas de a 200 gramos, 0'50 kilo.....	20
	<hr/>
TOTAL.....	58'60
	<hr/>

Diferencia entre los gastos y lo producido 6'99 pesetas en los 100 kilos de pan, o sea 00'699 en kilo de pan, sin que esta ponencia haya entrado a determinar el margen de utilidad a que tenga derecho esta industria.

Para terminar: hemos procurado aportar todos los datos que a nuestro alcance teníamos, siguiendo el camino trazado por la Comisión investigadora a que repetidamente hemos hecho referencia en este escrito, para determinar lo más aproximadamente posible a la verdad, en cifras, la diferencia entre los gastos y los ingresos.

No somos nosotros los llamados a indicar el remedio o solución que debe adoptarse para un problema que en tan críticas circunstancias se presenta y que necesita ser estudiado por la Junta con un grande espíritu de imparcialidad para resolverlo en justicia.

Madrid, 10 de abril de 1916.—*Demetrio Palazuelo.*—*Francisco Rahola.*—*Francisco Romero.*

1.080 kilos de pan, al rendimiento de 116 por 100, son 931 de harina (1.080:116=931).

Gastos de personal: 60'25 pesetas, entre 931 kilo (70'25 : 931 = 0'0647), o sea seis céntimos, cuarenta y siete en kilo de harina; en los 100 kilos, 6'47 pesetas.

Moción presentada al Excmo. Ayuntamiento por su Alcalde Presidente excelentísimo Sr. Duque de Almodóvar, sobre municipalización del servicio de abasto de pan.

AL EXCMO. AYUNTAMIENTO:

El problema del pan en Madrid, es un problema de constante actualidad. Sensible es reconocerlo, pero todo el esfuerzo de las Autoridades y todas las reclamaciones de la opinión pública han sido ineficaces, y, a lo sumo, han conseguido efímeros paliativos de un malestar ya crónico que infunde descrédito a las funciones directivas y desconfianza notoria al vecindario.

Desde 1902, fecha de las actuales Ordenanzas municipales, por no referirnos sino a tiempos de reciente recordación, cada vez que se han producido oscilaciones en los precios de la primera materia de fabricación o accidentes relativos a las condiciones de la mano de obra o a otras circunstancias que afectasen a esta industria, si han sido en sentido ocasional de aumento de gastos, el consumidor ha recibido el alza con abierta hostilidad, acudiendo los fabricantes a habilidosas variaciones del peso de las piezas, o si, por el contrario, se trataba de la necesidad de la baja de los precios, los tahoneros han resistido todo lo posible tan justificadas demandas.

Dentro del régimen de libertad en el precio, consagrado por nuestra legislación y por las Ordenanzas, y dentro del atraso y de la pobreza de la industria panadera, que se desarrollaba, y aún se muestra, en gran parte, en condiciones mezquinas, misérrimas y antihigiénicas, el proceder de muchos industriales, que arrastraban, casi siempre, a la totalidad, no era el más propio para inspirar garantías al vecindario; y, de otra parte, falta de elementos coercitivos y de recursos la Autoridad municipal para la modificación de los precios, parecía haberse convenido un elemento compensador en la exactitud del peso, con perjuicio enormísimo del público, y, cuando rigurosamente ejercido, ocasionaba su constante vigilancia desmayos y deficiencias, muchas veces objeto de apasionados debates.

Llegóse al fin, a la necesidad de la regulación artificial por falta de derecho, y más artificial por falta de eficaz sanción, y así los intentos realizados por convenios del Ayuntamiento con los fabricantes de pan, en 1907 y 1916, si rindieron circunstanciales ventajas, no han podido consolidarse como institución definitiva. Ha surgido la necesidad de concretar los gastos y rendimientos exactos de la fabricación, y, sobre la dificultad que para ello opone el interés del fabricante y la falta de *control* municipal, se ofrece la demostración de un tipo de tahonas, en gran número, de fabricación mínima y en casi primitivo repugnante estado de instalación, cuya desproporcionada suma de gastos tiene que soportar el vecindario sin justificación. En este estado de verdadera anormalidad, ha llegado el caso de que, al hacerse reciente información de la industria de fabricación panadera en esta capital, por concienzuda Comisión inspectora, en 18 de julio de 1914, ha tenido que reconocer que el estado de atraso de aquélla y las desfavorables condiciones en que funciona, conducen a una producción que excede sensiblemente en gastos de la equivalencia del kilo de pan al kilo de harina, que es la que debía servir de re-

guladora del precio del pan, como lo es en otros países, y de módulo normal, reproductivo o compensador para la industria.

En esta situación, ha llegado a establecerse, a virtud de las circunstancias extraordinarias actuales, por la ley de 11 de noviembre de 1916 y el reglamento de 23 de diciembre siguiente, la tasa de éste, como de otros artículos, y aunque la autoridad de este procedimiento adquiere ya definitiva sanción, no cabe desconocer, que ahora, como antes, son necesarias garantías positivas, dada la resistencia, la ocultación y aún el posible paro de los fabricantes.

Ante las dificultades que la continuidad de esta situación, de verdadero desprestigio, pudiera crear, el Ayuntamiento ha recurrido en ocasiones al estudio de fábricas reguladoras, que, aún siendo modesto recurso, ha sido imposible realizar por costoso; ha ensayado medidas de represalia dentro de cierto límite de los tahoneros, pero deficientes e ineficaces éstas, la Autoridad ha quedado, generalmente, vencida, por falta de recursos. Y como el problema debe alguna vez resolverse en definitiva, cueste lo que cueste, porque lo que afecta al primer artículo alimenticio es de absoluto derecho privativo de la representación legal del pueblo consumidor, hay que volver por sus fueros, y donde no llega la contemporalización, puede imponerse la intervención.

Es verdad que, en otros países, se ha impuesto regularmente la tasa, oficial u oficiosa, satisfactoriamente, colaborando a ello el progreso de la industria, la abundancia de recursos económicos, la normalidad de los mercados, y acaso la temperancia general de los industriales; pero cuando estas condiciones tradicionalmente faltan, es ineludible intervenir para realizar el progreso y asegurar el beneficio a que tiene derecho el vecindario. Para ello, la municipalización de la industria puede ser el único remedio satisfactorio, recurso que, por fortuna, autoriza a los Ayuntamientos el contenido del art. 72 de la ley Municipal, en armonía con el núm. 1.º, art. 84, de la Constitución y la moderna tendencia de nuestra administración.

Claro es que entre las distintas formas de la municipalización será menester escoger la que se halle en armonía con el estado de capacidad y recursos administrativos, pero siempre como preparación de positivo perfeccionamiento, y, para ello, la más adecuada de momento sería la de subrogar el abasto de pan candeal a los que ofreciesen en condiciones de mejor fabricación, no admitiendo fábricas que fueran menores de una producción de 5.000 kilos diarios, que ya permite un trabajo remunerador proporcional, y prefiriendo a los actuales fabricantes, a las cooperativas o mutualistas, otorgando a aquéllos y éstas los posibles beneficios dentro de la esfera municipal, y procurando recabar todos los posibles fuera de ella, con la obligación de aceptar un máximo de precio y una regulación fija mensual de kilo de harina por kilo de pan, en la que se computaría en baja todo beneficio extraordinario, y se estipularía el derecho de fabricación municipal directa con reivindicación en casos de paro de la fábrica.

Por este medio podrá el Ayuntamiento disponer de industria propia municipalizada, recabará el derecho de atender por sí misma al consumo de sus convecinos, mejorará los procedimientos mecánicos e higiénicos panificadores, gestionará toda clase de beneficios que cederán en su provecho directo, y a su exención de tributos, quizá en provisión de harinas y demás primeras materias con molturación a mínimo coste en fabricación propia, que simplificaría y abarataría la producción, todo lo cual al fin recaería en favor de sus derechos para el porvenir.

La Alcaldía no cree que una idea tan radical, un procedimiento tan desusado entre nosotros, pueda desarrollarse en forma completa en breve tiempo y por su

sola iniciativa. Cree, sí, que por este camino puede resolverse un gravísimo y peligroso problema de nuestro pueblo, y si merece la aceptación del Concejo, deberá estudiarse y formularse su reglamentación adecuada para su implantación, que seguramente el patriotismo del Ayuntamiento sabrá presentar un plan orgánico y completo.

Por ahora, y con el deseo de que sirva de base de estudio, el que suscribe, de acuerdo con las conclusiones fijadas por la Junta reguladora del precio del pan, creada por convenio entre la Alcaldía Presidencia y la representación de los tahoneros en 7 de febrero de 1916, y sancionada por Real decreto de 29 del mismo, y con lo anteriormente expuesto, estima que el Excmo. Ayuntamiento de Madrid, como solución práctica para que el precio del pan en esta capital no pueda exceder nunca de una tasa máxima, a base de reducción al mínimum de coste de las labores hasta ofrecer el artículo al consumo, debe deliberar y acordar respecto a las siguientes

## B A S E S

Primera. Se declara municipalizada la fabricación y venta del pan candeal de todas clases, tamaños y formas; y no conviniendo al Excmo. Ayuntamiento, por ahora, el ejercicio directo de aquella industria, le subrogará por tiempo mayor de veinte años, en las personas, Compañías o Sociedades que lo soliciten, como sometidas a las siguientes condiciones y al reglamento que se forme, convenios que se elevarán a escritura pública:

a) Fabricación de un mínimum de 5.000 kilogramos de pan candeal por los procedimientos mecánicos más modernos y en locales adecuados por su capacidad, ventilación y saneamiento.

b) Venta al detall del pan candeal en las siguientes formas, peso y precio máximo.

Pan con harina de flor superior, de 1.000 gramos, 0'51 pesetas; de 500 ídem, 0'26 pesetas, y de 200 ídem, 0'11 pesetas.

En barras de dos kilos, vendidas por fracciones y al peso, 0'47 pesetas kilogramo.

c) Reducción mensual de los anteriores precios en la cantidad que corresponda a la baja que tengan las harinas de primera clase en la plaza de Madrid durante el mes anterior, con relación al precio de 48 pesetas los 100 kilogramos, o sea, a la igualdad en precio del kilogramo de pan de primera con el de la harina, más 0'03, 0'04 y 0'07 pesetas, respectivamente, en kilogramo de pan por razón de reparto y fracción monetaria divisible, y la equivalencia de 100 kilogramos de pan por 82 kilogramos de harina, que forman las bases de la tasa máxima para el pan candeal de primera calidad, sometiéndose, en caso de disconformidad, con la tasa que fije la Alcaldía, a la que resuelva el Excmo. Ayuntamiento.

d) Establecer 40 despachos en Madrid por cada 5.000 kilogramos de fabricación de dichas clases de pan, a los precios de la tasa fijada, pudiendo hacer el reparto a domicilio sin aumento alguno por tal concepto.

e) A llevar la contabilidad en la forma prevenida por el Código de Comercio, dando copia del inventario al Excmo. Ayuntamiento, y cada seis meses relación de las alteraciones en el mismo.

f) A permitir al Excmo. Ayuntamiento, en caso de huelga de obreros o suspen-



sión de las labores por conveniencias del patrono, la ocupación de la fábrica para proseguir el trabajo.

Segunda. Para la subrogación del derecho del Excmo. Ayuntamiento a la fabricación y venta exclusiva en Madrid de las expresadas clases de pan, tendrán prioridad los actuales fabricantes, siguiendo a éstos en orden las Sociedades cooperativas o mutualistas, y, por último, las demás personas o Sociedades industriales de nuevo establecimiento, y siempre en orden a la mayor cantidad de producción y hasta cubrir la cantidad de 220.000 kilogramos de fabricación diaria.

Tercera. El Excmo. Ayuntamiento concederá exención durante el plazo de la subrogación, de toda clase de arbitrios e impuestos, siempre que no tengan carácter de obligación personal general, a las nuevas Sociedades o personas que sean admitidas para el ejercicio subrogado de la producción de dichas clases de pan, como asimismo a los actuales fabricantes de producción inferior a 5.000 kilogramos diarios, que bien personalmente o en sociedad soliciten la subrogación por hallarse conformes con las condiciones de la misma.

También gestionará de los poderes públicos la exención total o parcial de las contribuciones de urbana e industrial y comercio.

Cuarta. El Excmo. Ayuntamiento se reserva el derecho de municipalizar en cualquier tiempo la fabricación de las demás clases de pan para el consumo general, sin más excepción que la del elaborado por el ramo de Guerra con destino a las clases de tropa de tierra y de mar, y el que se fabrique por un particular o asociación, sin fines comerciales, cuyos productos quedan desde luego excluidos de la municipalización.

Quinta. Al término del plazo de la subrogación del derecho del Excmo. Ayuntamiento, se entenderán cancelados cuantos derechos pudieran corresponder a los fabricantes por razón del ejercicio de la industria y en libertad el Excmo. Ayuntamiento de realizar por sí la fabricación con carácter de exclusiva.

Sexta. Dentro de los treinta días siguientes a la definitiva sanción de las presentes bases, el Excmo. Ayuntamiento redactará el reglamento para la aplicación de las mismas.

Madrid, 17 de febrero de 1917.— *Almodóvar.*





# INDICE

	Páginas.
Datos y presupuesto para estudio por la Comisión de Policía urbana de la instalación de una tahona, sobre la base de fabricación del pan necesario para los Asilos de San Bernardino, Casas de Socorro, Depósito de mendigos y una pequeña parte para su venta en los mercados.	3
Memoria formulada por el Arquitecto municipal D. Pablo Aranda, para el establecimiento de una tahona reguladora por cuenta del Excmo. Ayuntamiento (23 de septiembre de 1904)...	7
Acuerdo del Ayuntamiento a propuesta de la Comisión de Policía urbana, para el establecimiento de un horno regulador de pan en los Asilos de San Bernardino para surtir a éstos, las Casas de Socorro y destinar una parte para la venta pública (23 de diciembre de 1905)...	11
Proposición del Sr. Santillán y otros Sres. Concejales, interesando se estudien los medios para el establecimiento de una tahona y tablajería reguladoras (8 de febrero de 1907).....	13
Proposición del Sr. Gurich y otros Sres. Concejales, relativa al establecimiento de una tahona reguladora en los Asilos de San Bernardino (1 de febrero de 1910).....	15
Informe del Ingeniero inspector industrial Sr. Colomina, acompañando memoria, planos y presupuesto de instalación de una panadería mecánica en el Asilo de Nuestra Señora de la Paloma (7 de julio de 1910) .....	17
Acuerdo del Excmo. Ayuntamiento a propuesta de la Comisión 8. <sup>a</sup> , para instalación de una tahona reguladora en el nuevo Asilo de la Paloma (29 de julio de 1910).....	19
Dictamen encomendado por la Alcaldía Presidencia al Director del Laboratorio municipal, don César Chicote, relativo a la regulación en el precio del pan (20 de enero de 1914).....	21
Moción presentada al Excmo. Ayuntamiento por el Excmo. Sr. Vizconde de Eza, proponiendo, de acuerdo con el dictamen del Laboratorio municipal, varias disposiciones relacionadas con la elaboración, venta y regulación del pan.....	27
Moción presentada al Excmo. Ayuntamiento por el Alcalde Presidente Sr. Vizconde de Eza, sobre creación de una tahona municipal para surtir a los establecimientos benéficos y que sirva de reguladora del precio del pan (27 de abril de 1914).....	29
Dictamen de la Comisión investigadora de los gastos de fabricación del pan, nombrada por decreto de la Alcaldía de 21 de abril de 1914.....	33
Voto particular formulado por el Sr. Llorente y otros Sres. Concejales, contra la reforma de las Ordenanzas municipales respecto a la elaboración y venta del pan, y proponiendo la creación de una Cooperativa panificadora extraña al Municipio (29 de octubre de 1914)...	61
Informe que eleva al Excmo. Sr. Ministro de la Gobernación el Alcalde Presidente del Ayuntamiento de Madrid, Excmo. Sr. D. José del Prado y Palacio, referente al establecimiento de una fábrica de harinas, una panadería mecánica y silos para almacenar los trigos (22 de octubre de 1915).....	65
Instancia que eleva al Excmo. Sr. Ministro de la Gobernación el Alcalde Presidente, excelentísimo Sr. D. Joaquín Ruiz Giménez, sometiendo a su aprobación las bases del convenio para establecer de un modo eficaz y definitivo la regulación del pan (7 de marzo de 1916)..	77
Informe formulado por la Comisión constituida por los Sres. Palazuelo y otros, encargada de emitir ponencia respecto a los gastos que integra la fabricación del pan en Madrid (10 de abril de 1916). .....	79
Moción presentada al Excmo. Ayuntamiento por su Alcalde Presidente Excmo. Sr. Duque de Almodóvar del Valle, sobre municipalización del servicio de abasto de pan (17 de febrero de 1917).....	83