

BÄCKERZEITUNG

Offizielles Organ
des Verbandes der Bäcker und Berufsgenossen Deutschlands
(Sitz Hamburg 23), Marktstraße 27.

Offizielles Organ
der Zentral-Kranken- und Sterbe-Kasse der Bäcker u. Berufsgenossen Deutschlands
(Sitz Dresden), Allienstraße 12.
Erscheint jede Woche Sonnabends. — Postzeitungsliste Nr. 1787a.

Bäckereiverhältnisse in Dresden.

Von unserer Mitgliedschaft Dresden sind mittels Fragebogen die Verhältnisse in den dortigen Bäckereien von den in denselben beschäftigten Kollegen erfragt worden.

Der Gauvorstand hat die Ergebnisse dieser Umfrage zusammengestellt und unterbreitet sie in folgendem Auszug der Öffentlichkeit:

Es sind vorhanden 501 Bäckereien. Beschäftigt sind insgesamt 900 Bäckergehilfen und 600 Lehrlinge. Die Statistik umfaßt 198 Bäckereibetriebe mit 362 Gesellen und 102 Lehrlingen, 4 Ladenmädchen, 12 Kutschern, 4 Konditoren und 2 Volontären.

Von den Backräumen befinden sich im Keller 116, Parterre 48, Hofparterre 32, Hof 1. Treppe 1, Hof Keller 1. Die Licht- und Luftzufuhr in den Backräumen ist in 142 Betrieben als annähernd genügend bezeichnet, in 56 hingegen vollständig ungenügend, oftmals als dunkel und feucht, in welchen den ganzen Tag Licht gebrannt werden muß.

Technische Hilfsmittel in Gestalt von Teigheilmaschinen, Mandelreibemaschinen und Mehlsiebmaschinen, alle mit Handbetrieb, sind in 151 Bäckereien, Maschinen mit Kraftbetrieb in 3 Bäckereien vorhanden.

In 114 Bäckereien sind Spudnäpfe vorhanden, während in 84 solche gänzlich fehlen. Eine trockene Reinigung der Arbeitsräume erfolgt in allen Bäckereien, weil diese von den Gehilfen besorgt wird. In 85 Betrieben erfolgt wöchentlich eine feuchte Reinigung, in 61 derselben wird niemals feucht gereinigt, während in den übrigen 42 die Reinigung innerhalb 4 Wochen bis zu einem Jahr einmal erfolgt.

Die Gefäße wurden in 125 Betrieben annähernd genügend gereinigt, mit Ausnahme der Backtröge, Trögel und Backtücher, die in 52 Betrieben überhaupt nicht gereinigt wurden. In 50 Betrieben wurden die Gefäße in Zeiträumen von 4 Wochen bis zu 1 1/4 Jahren einmal gereinigt. In Bezug auf die Verabfolgung von Handtüchern ist zu bemerken, daß in der großen Mehrzahl solche in genügender Weise verabfolgt werden.

Mehlkasten sind in 69 Betrieben vorhanden, aber nur in 17 sind dieselben verdeckt und in 11 Betrieben wird das Mehl vor dem Gebrauch nicht einmal gesiebt.

Die Pissvoirs und Klosetts sind in 11 Fällen des Nachts verschlossen. Einmal befindet sich dasselbe neben dem Eschschrank, einmal neben der Mehlkammer, einmal neben der Backstube und in einem Falle bildet es sogar den Eingang zum Logis der Gesellen.

Die Bundesratsverordnung vom 4. März 1896 hängt in 192 Bäckereien aus. In 6 Fällen fehlt dieselbe ganz. In 55 Betrieben wird dieselbe übertreten durch Ueberzeitarbeit.

Ungeziefer war in den Arbeitsräumen in großer Zahl vorhanden und zwar Mäuse in 22, Schwaben in 44, Ratten in 11, Heimchen in 11, Katten in 3 und Schnecken in 2 Betrieben, in 1 Falle Kellertwanzen und in 1 Falle sogar ein Kaninchenstall.

Die Arbeitszeit an Wochentagen beträgt in 2 Betrieben 17, 2: 16, 3: 15, 21: 14, 30: 13, 94: 12, 29: 11, 10: 10, 5: 9, 2: 8, 1: 7, 1: 5 Stunden. An Sonntagen in 1 Betrieb 17, in 2 Betrieben 16, 4: 15, 12: 14, 23: 13, 48: 12, 42: 11, 19: 10, 22: 9, 12: 8, 6: 7, 2: 6 Stunden. An Wochentagen wird Ueberarbeit in 58 Betrieben oder 30 pSt. gezahlt. An Sonntagen in 42 Betrieben oder 22 pSt.

Unterbrochen wird die Arbeitszeit durch eine Pause von 10 Minuten bis zu einer Stunde in 105 Bäckereien; dieselbe wird zugebracht in 72 Fällen in der Backstube, auf dem Backofen oder auf dem Backtröge; in 13 Fällen auf dem Mehlboden, in 14 Fällen im Bett, in je einem Falle auf dem Hofe, dem Gärtkasten, den Treppentritten und in 3 Fällen auf dem Erdboden.

Die Löhne betragen in 12 Fällen 6, 12: 6.50, 45: 7, 12: 7.50, 60: 8, 22: 8.50, 38: 9, 10: 9.50, 44: 10, 15: 11, 30: 12, 6: 13, 5: 14, 8: 15, 4: 16, 6: 18.50, 6: 20.50, 5: 22.50, 5: 24.50, 1: 27, 1: 30 M. 18 Lehrlinge erhalten eine wöchentliche Vergütung von 25 M bis zu 1.50 M. Ueberstunden werden nur in 3 Fällen bezahlt.

Die Kost wird in 70 Bäckereien als gut bezeichnet, in 77 als annähernd genügend, in 45 als schlecht und ungenügend. In 6 Betrieben sind die Gesellen außer Kost und Logis.

Eingenommen werden die Mahlzeiten in 64 Fällen in der Küche, in 63 in der Backstube, in 33 in der Wohnung des Meisters, in einzelnen Fällen in der Schlafstube der Gesellen, im Korridor und im Hofe; auch einige Speisezimmer sind angegeben.

Frühstück giebt es nur in ganz vereinzelt Bäckereien. An Stelle des Abendbrods tritt meistens eine Geldentschädigung in Höhe von 8 bis zu 20 M. In 28 Bäckereien giebt es des Nachts nichts zu essen, in den übrigen giebt es Kaffee nebst Gebäck.

Die Schlafräume befinden sich in 55 Bäckereien im Parterre, in 16 im Keller, die übrigen in höher gelegenen Etagen bis hinauf unterm Dach. Spudnäpfe stehen in denselben in 9 Fällen zur Verfügung. Nachgeschirre nirgends.

Die Betten stehen in 2 Fällen übereinander und werden in 6 Bäckereien überhaupt nicht gemacht. In 24 Betrieben werden die Betten über 6 Wochen bis zu einem viertel Jahr und noch darüber hinaus nicht überzogen. In den übrigen Fällen bis zu 6 Wochen, also genügend. In 32 Fällen wird die Bettwäsche beim Wechseln der Gesellen nicht erneuert.

Die Reinigung des Schlafräumens erfolgt in 140 Fällen täglich trocken, in 8 Fällen nie, in den übrigen Fällen selten. In 38 Bäckereien werden die Schlafräume feucht nie gereinigt, genügend in 58 Fällen in dem Zeitraum von 8-14 Tagen, in den übrigen 102 Schlafräumen erfolgt die Reinigung feucht nur in einem Zeitraum von 6 Wochen bis zu einem Jahre. Nur 4 Fälle sind bekannt, wo dieselben täglich feucht gewischt werden.

Waschgeschirre steht in 73 Schlafstellen zur Verfügung, in 3 Fällen giebt's besondere Waschkammer und in 6 Fällen Badezimmer. In den übrigen 116 Betrieben erfolgt die Körperreinigung in den Backräumen.

Auch sind in verschiedenen Fällen die Schlafräume sowohl wie Kleiderschränke underschliefbar, daß die Gefahr des Bestohlenwerdens schon oft in die Wirklichkeit umgesetzt wurde. In 24 Betrieben sind gar keine Kleiderschränke da; Tische und Stühle fehlen in noch mehr als der Hälfte der Schlafstellen. Außerdem giebt es aber Ungeziefer in Massen, so z. B. in 13 Schlafstellen Wanzen, in 4 Fällen Mäuse und in 3 Fällen Schwaben.

Auch dienen die Schlafräume in 4 Fällen als Kumpelkammern und in 6 Betrieben hebt man darin das Rohmaterial auf. Heizbar sind in ganz Dresden nur 14 Wohn- und Schlafräume der Bäckergehilfen. Auch ist ein großer Theil derselben feucht und ungesund und weisen die Fragebogen noch manchen Mißstand in dieser Beziehung auf.

Besondere Bemerkungen auf den Fragebogen:

1. Die Backschüsseln sind mit Ma den total verseucht. Die Seitenwände des Backtroges sind derart vermodert, daß sich eine Unmenge Ma den und Ungeziefer darin aufhält. Beim Löschen der Teigkruste von dessen Wänden kommen dieselben event. mit in den Teig.

2. Behandlung von Seiten der Frau sehr schlecht. Ein Bäckergehilfe ist in ihren Augen nichts. Auch richtet sie das Mittagessen aus schlechteste. Besonders der Kaffee ist das reine Waschwasser. Jede bescheidene Frage erhält man stets grob und pöchtig zurück, da der Meister sehr wenig antworfend ist und man gezwungen ist, mit ihr zu hantieren.

3. Es wird alljährlich einmal feucht gereinigt. Lagerraum schmutzig und gleicht einem Schweinestall. Auch gebraucht der Meister außerdem die größten und schlechtesten Schimpfworte. Unterzeichneten ist so was im Leben noch nicht vorgekommen, als wie hier betreffs Unsauberkeit.

4. Die Handtücher werden erst gewechselt, wenn dieselben stinken. Die Kost wird mit Saufutter bezeichnet. Die Wurst, welche der Geselle zum Abendbrod bekommt, wird erst von den Kindern über Tag in der Stube herumgeschmiert.

5. Kinderwäsche wird in der Backstube getrocknet; auch werden die kleinen Kinder auf den Backtroge gesetzt.

6. Sämtliche Räume dumpfig und feucht. Die Trögeltücher werden nie gereinigt und stehen an den Wänden, wenn

man sie hinstellt. Viel Ungeziefer. Schlafraum unterm Dach. Der Mann dingt Lehrlinge und verspricht, sämtliche Sachen für dieselben zu schaffen, zieht es ihm aber dann in Katen von 5 M vom Abendbrod ab.

7. Betten werden nie gemacht. Die Dreierbrodpressen werden auf Säcke auf den Erdboden gelegt, jedoch ist zu wenig Platz dazu da. Zum Zusammenstoßen ist keine Zeit, sodas sich der Teig im Schmutz herumwälzt.

8. Die total verschmutzten Trögeltücher wurden erst auf wiederholtes Ersuchen des Gesellen gereinigt, ebenso die Deckel zum Zustoßen, von denen 2 Pfund Schmutz abgetragt wurden; auf diese Deckel wurden die Teigwaren gesetzt.

9. Wenn ein Geselle antritt, bekommt er Schwertzeug und zwar Messer, Gabel, Löffel und einen Trinkbecher. Für die Reinigung dieser Gegenstände hat er selbst zu sorgen. Verliert er etwas, so muß er mit den fünf Fingern essen.

10. Zeitweise dringt durch die Backstübentwände stinkendes Wasser. Es ist deshalb an einer Stelle ein Senkloch angebracht, welches öfters ausgeschöpft werden muß.

11. Das Backgeräth wird überhaupt nie gereinigt. Die Pfanne steht seit dem 14. Juni (heut 31. Oktober) und stank so sehr, daß einem ganz übel wurde. Von den Forderungen keine Spur zu finden. Ungeziefer schrecklich: Schwaben, Gelmmen, Kellertwanzen, Mäuse und Schnecken, letztere kriechen an den Mehlsäcken und Zeigfässern überall herum. Die Trögeltücher stehen fast vor Schmutz. Kommt mal einer eine halbe Stunde zu spät nach Haus, dann giebt es kein Abendbrod.

12. Backraum sehr ungesund, feucht gereinigt wird nie. In der Backstube giebt es Schwaben, Mäuse und Kaninchen. Die Wohnung ist eine Bodenkammer mit vergittertem Fenster. Das Bett gleicht einer Holzspitze aus dem Zuchthaus. Kleiderschrank ist nicht da. In der Backstube befindet sich ein Ausguß, der einen sehr schlechten Geruch verbreitet. Der Meister verlangt von seinen Gesellen, bei der Arbeit eine Mütze zu tragen, was ihm selbst jedoch nicht hindert, bei Verteilung des Teiges die Zigarre zu rauchen. Der Lehrling hat am 5. September von 12 Uhr Nachts bis 4 Uhr Nachmittags arbeiten müssen, hat früh 1/2 8 Uhr Kaffee getrunken und um 4 Uhr Mittagessen bekommen und in der Zeit weiter nichts gegessen als 2 Bröckchen. Ueberhaupt wird alle Tage übergearbeitet.

14. Bäckerei im Keller, Licht ungenügend. Backtröge, Trögel, Tücher und Deckel werden nie gereinigt. Schlafstube feucht und ungesund.

15. Die Backtröge werden alle 14 Tage gereinigt. Die Trögel nie, die Tücher selten, der Schöpftopf ist von Kupfer, wird nie gereinigt und ist voll von Grünspan und Schmutz. Das Material lagert über der Backstube, wo sich auch der Abort befindet. Auch steht in dessen nächster Nähe der Eschschrank. Lehrlinge und Gesellen müssen Ueberarbeiten. Betten werden selten überzogen.

16. Backtröge und Tücher während 11 Monaten noch nicht gereinigt. Das Essen ist schlecht. Es wurde mir einmal ein Säufemagen mit sammt den Sandförmern und unverbautem Hafer vorgefetzt.

17. Die Reinlichkeit der Backräume, sowie der Gebrauchswerkzeuge läßt viel zu wünschen übrig. Erwähnt sei, daß von der Diebung der Backstube überhaupt nichts zu sehen war, weil eine fingerdicke Kruste dieselbe bedeckte, welche ich erst entfernte habe.

18. In der Backstube halten sich Kinder auf, die auch dieselbe verunreinigen, jedoch mit Mehl säcken wird der Unrath wieder aufgewischt. Der Meister ist krank und spuckt fortwährend in die Backstube. Auch Wäsche wird daselbst gewaschen, Windeln auf den Backtroge gelegt und die Kinder gebadet.

19. Backgeräth wird erst gereinigt, wenn es total schmutzig ist. An der Wasserpfanne ist der Deckel kaputt und fällt öfters hinein, infolgedessen der darauffliegende Schmutz auch mit. Gereinigt wird sie aber erst, wenn sie riecht wie eine Abortgrube. Handtücher werden gewechselt, wenn sie kleben. Der Handseger zum Mehl muß auch als Rehrbesen für die Backstube dienen.

