

BIGLER ZEITUNG

Offizielles Organ
des Verbandes der Bäcker und Berufsgenossen Deutschlands
(Sitz Hamburg 23), Maxstraße 6.

Offizielles Organ
der Zentral-Kranken- und Sterbe-Kasse der Bäcker und Berufsgenossen Deutschlands
(Sitz Dresden), Liliengasse 12.

Verbandsmitglieder! Sorgt überall für schnelle, korrekte und wahrheitsgetreue Ausfüllung der Fragebogen aus allen Bäckereien der betr. Orte! Wo noch Fragebogen fehlen, schreibe man uns sofort und wir werden noch welche senden. Wenn alle Mitglieder prompt ihre Pflicht erfüllen, kommt auch ein vollständiges und zuverlässiges Material zusammen!

Der Verbandsvorstand.

Die Wissenschaft über unsere Berufsverhältnisse, insbesondere über die Nacharbeit.

Wir haben versucht, die geäußerten Ansichten von Ärzten und anderen Gelehrten der Wissenschaft über die Verhältnisse im Bäckergewerbe und besonders ihre Meinung über die Schädlichkeit regelmäßiger Nacharbeit für Geist und Körper der Bäckerarbeiter zu sammeln und geben diese Gutachten in folgendem unseren Lesern bekannt:

Dr. Broers van Heekeren in Gravenhage (Holland) spricht sich in dem Blatte „Het Vaderland“ folgendermaßen aus: „Ich habe mehrmals mit Personen über die Frage: Abschaffung der Nacharbeit gesprochen und zu meiner großen Verwunderung entdeckt, daß leider viele nicht begreifen wollen, daß der Nacharbeiter tagsüber in einer kleinen Wohnung, meistens mit vielen kleinen Kindern, keinen erquickenden Schlaf finden kann. Man braucht auch nur den gezwungenen Tagsschlaf anzusehen, um sich zu überzeugen, daß er Schaden an seiner Gesundheit leidet. Ich nenne es ein Unglück, daß man noch so viele Menschen antrifft, die nicht helfen, ein lange bestehendes Uebel zu beseitigen. Glauben sie mir als Mediziner, daß die Abschaffung der Nacharbeit ein gesundes Geschlecht und kräftige Bürger schaffen wird. Die Kraft eines Staates besteht in einem gesunden Volke, deshalb müssen wir für Abschaffung der Nacharbeit sorgen und dürfen nicht dulden, daß dies ärgerliche Uebel bestehen bleibt!“

Professor Dr. Hirt sagt in seiner Abhandlung „Krankheiten des Arbeiters“ im I. Teil auf Seite 213:

„Die Arbeit der Bäckergehilfen ist eine der schwersten und mühevollsten, weil diese unter Einflüssen, die die Gesundheit schädigen, verrichtet werden muß. Und zwar ist die Arbeit nicht allein mühevoll, weil sie eine kolossale Anspannung aller Kräfte erfordert und das unermesslich lange Stehen beim erhitzten Eisen sehr ermattend wirkt, sondern hauptsächlich deshalb, weil sie durch krankhafte Anforderungen der Menschen gezwungen sind, ihre Arbeit stets des Nachts zu verrichten und demnach von einem regelmäßigen Schlaf keine Rede ist, wodurch ihre Gesundheit in schimmelter Weise benachteiligt wird.“

Zu den schädlichen Einflüssen gehört ferner der Mehlstaub, der von den Bäckern unaufhörlich eingeatmet wird. Dieser Staub ist der Gesundheit nicht so gefährlich als der, der durch die Mäuler eingeatmet wird, doch aber ist dessen Einfluß bei den Bäckern schneller bemerkbar, was seine Hauptursache in der entbehrten Nachtruhe und langer Arbeitszeit findet. Hauptsächlich bei den jungen Leuten ist der Rückgang der Gesundheit aus dieser Ursache schneller bemerkbar!“

Schon Dr. Ramazzini (gestorben 1714) urteilte über die Arbeit der Bäcker folgendermaßen:

„Die Bäcker führen in der Regel die umgekehrte Lebensweise als andere Menschen, weil sie nachts arbeiten und am Tage schlafen. Diese Arbeitsweise ist Ursache verschiedener Krankheiten. Die Personen, welche die Mehlsäcke tragen und ausschütten müssen, können nicht verhindern, daß sie den in der Luft herumliegenden Mehlstaub mit einatmen. Dieser Mehlstaub vermengt sich mit dem Speichel im Mund und setzt sich dann als Teig im

Salze fest, ferner im Magen und den Luftröhren, wodurch diese Arbeiter sehr schnell beginnen, zu husten und heiser zu werden, wodurch eine schlechte Atmung entsteht. Auch die Augen leiden sehr viel unter diesem Staub, wovon trübende Augen die Folge sind.“

Das fortwährende und übermenschlich lange Stehen bei der Arbeit verursacht fast immer Krampfadern und geschwollene Beine, worunter die Bäcker sehr viel zu leiden haben. Das durch die große Hitze in den Arbeitsräumen verursachte Bedürfnis, regelmäßig viel kaltes Getränk zu sich zu nehmen, dazu das halb- oder ganznackende Umherlaufen bald in großer Hitze und bald in kalter Zugluft verursacht fast immer Erkältung, Rheumatismus und verschiedene Brustkrankheiten.

Beinahe alle Bäckergehilfen sind bleich und mager und von schwächerer Gesundheit als die Arbeiter in anderen Berufen. Dies ist hauptsächlich der großen Kraftanstrengung bei der Arbeit zuzuschreiben und nicht zum mindesten der unregelmäßigen Lebensweise, was ich oben schon anführte, wodurch die Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten stark vermindert wird.

In der Regel sterben infolge ihrer ungesunden Arbeits- und unregelmäßigen Lebensweise die Bäcker schon zwischen 40 und 50 Jahren. Bei Ausbruch einer Epidemie werden diese Arbeiter schneller und in größerer Anzahl weggerafft, als die Arbeiter anderer Berufe. Als z. B. im Jahre 1720 Marseille durch die Pest heimgesucht wurde, starben an dieser Seuche alle Bäcker und die Nachbarküchen jahren sich zu eifrigsten Vorkehrungen nach dieser Richtung veranlaßt.“

Dr. A. Galfort gibt folgendes Urteil über die Bäcker ab: „Als schädliche Arbeiten und Ursachen von Krankheiten und Gebrechen mögen angeführt werden: Das Tragen schwerer Mehlsäcke auf dem Rücken, das Mehlmischen, die Anspannung der Armgelenke beim Kneten des Teiges, die Nacharbeit, der Aufenthalt vor dem Feuer der Ofen und ferner das anhaltende Stehen bei der Arbeit.“

Infolge dieser Umstände treten leicht Verkrümmungen des Nackgrats ein, ferner Brüche beim Heben schwerer Lasten, schlechte Augen, chronischer Hautausschlag, Lungenkrankheiten durch das Einatmen von Mehlstaub, Augenkrankheiten durch fortwährendes Arbeiten bei künstlichem Licht, sowie durch den Einfluß von Feuerdampf und Kohlendampf; Rheumatismus und Leberkrankheiten durch fortwährende Hitze und dadurch verursachtes kaltes Trinken, und zum Schluß Nachttaube, die ihren Ursprung im langen Stehen bei schwerer Arbeit haben.“

Professor Crisemann sagte auf dem internationalen Kongress für Arbeiterversicherung in Zürich:

„Der Schlaf am Tage ist schädlich. Die nächtliche Arbeit ist deshalb auch höchst nachteilig, weil der schlechte Einfluß der Werkstellen desto schädlichere Wirkungen auf den Organismus der Arbeiter ausübt, je weniger geistig und körperlich gestärkt sie diesem Einfluß gegenüberstehen.“

Das Reichsgesundheitsamt des deutschen Reiches gab im Jahre 1894 folgendes Gutachten über die Verhältnisse im Bäckergewerbe:

„Von den gesundheitsschädlichen Einflüssen der Bäckertätigkeit sind schließlich noch zwei zu erwähnen, welche sich um so mehr geltend machen, je länger die tägliche Arbeitszeit währt, nämlich die Nacharbeit und das anhaltende Stehen. Der in der Nacht entzogene Schlaf kann allerdings am Tage nachgeholt werden, doch bedarf der Körper am Tage, um dieselbe Frische wie nach ausreichendem Nachtschlaf zu erlangen, einer längeren Ruhezeit, da der Schlaf am Tage infolge des Tageslärms und Tageslichts, im Sommer auch infolge der höheren Luftwärme, nicht so tief ist, als in der Nacht. Wird dem Körper die erforderliche Ruhezeit nicht gewährt, so vermindert sich seine Widerstandsfähigkeit gegen Erkrankungen mancherlei Art, zumal wenn es sich noch um in der Entwicklung begriffene jugendliche Personen handelt, die eines längeren Schlafes als Erwachsene bedürfen.“

Der gesundheitsschädigende Einfluß der Nacharbeit und des anhaltenden Stehens wird sich dadurch vermindern

lassen, daß eine ausreichende Ruhe- und Erholungszeit den Gesellen und vorzugsweise den noch in der körperlichen Entwicklung begriffenen Lehrlingen gewährt wird, daß also ein gewisses, im allgemeinen nicht zu überschreitendes Maximum der täglichen Arbeitszeit festgesetzt wird.“

Das preussische Ministerium erließ im Okt. 1900 ein Rundschreiben an die ihm unterstellten Behörden, worin die Einleitung sagt:

„Nach den aus verschiedenen Bezirken vorliegenden amtlichen Ermittlungen, die neuerdings durch gerichtliche Feststellungen bestätigt worden sind, kann nicht wohl bezweifelt werden, daß in vielen Bäckereien erhebliche Mängel hinsichtlich der Einrichtung und Beschaffenheit der Arbeitsräume und hinsichtlich der Regelung des Betriebes herrschen. Die Arbeitsräume liegen vielfach im Keller und gewähren zu wenig Licht und Luft, die Temperatur in ihnen ist häufig zu hoch, die Sauberkeit in den Backräumen, die Wasch- und Sitzgelegenheit für die Arbeiter lassen vielfach zu wünschen übrig. Daneben bestehen auch hinsichtlich der Unterbringung der Gehilfen und Lehrlinge bei den Arbeitgebern nach den vorliegenden Ermittlungen an zahlreichen Orten äußerst bedenkliche Mängel in gesundheitlicher und sittlicher Beziehung.“

In dem Fabrikinspektionsbericht aus Unter-Elsass vom Jahre 1900 heißt es auf Seite 11: „Die große Mehrzahl der Bäckermeister und ihrer Frauen in Stadt und Land und erst recht die große Mehrzahl der Bäckergehilfen würden es mit Freuden begrüßen, wenn der Bundesrat die Nacharbeit in den Bäckereien verbieten wollte. Jetzt sei der Meister schwer belagert und ohne jede Nachtruhe, infolgedessen übellaunig, krankhaft oder kränzlich und außer Stande, seinen Familien- und Bürgerpflichten zu genügen. Wie eine Bäckerfrau es ausdrückte: Die Kinder werden nicht erzogen, sondern verprügelt, weil der Mann unruhig, nervös, abgezwängt, schlafbedürftig ist und für jede Störung seines Tageschlafes Frau und Kinder häßeln müssen. Dabei werde nachts schlechter gearbeitet und weniger geleistet als am Tage. Das Nachverbot werde, sobald man sich darauf eingerichtet habe, bessere Geschäftsleistungen und Ergebnisse vor allem aber gesündere Lebens- und Familienzustände herbeiführen und es ermöglichen, allmählich einen wirklich guten und leistungsfähigen Gesellenstand zu schaffen. Wenn jetzt unter den Gesellen viele unbefriedigende und unzufriedene seien, könne man es ihnen nicht anrechnen, sondern nur die Nacharbeit dafür verantwortlich machen. Die vereinselten Meister, welche nur Tagesarbeit anwenden, schätzen sich glücklich, daß sie die Nacharbeit los sind. Die Gesellen waren überall derselben Meinung. Nach Ansicht der Mehrzahl der Meister und Gesellen steht technisch gar nichts den Verbote entgegen. Die Behauptung, daß das Morgenbrötchen unter dem Nacharbeitsverbot nicht frisch gelassen werden könne, sei falsch. Jetzt schon kämen in den meisten ihrer Brötchenware gerühmten Nachbäckereien die Brötchen in der Zeit zwischen 12 und 1 Uhr nachts aus dem Ofen; sie blieben also 7-8 Stunden liegen, ehe sie zum Verzehr kämen. Beim Nacharbeitsverbot kämen sie um 9 oder 10 Uhr abends aus dem Ofen und ihre Ausverweilung und Frische werden nicht beeinträchtigt, wenn sie, ordentlich verwahrt, die zwei bis drei Stunden länger auf den Verzehr warten müßten.“

Der Gewerbeinspektor fügt dann hinzu: „Nach den vergleichenden Versuchen, welche ich mit der Brötchenware von Tag- und Nachbäckern angestellt habe, kann ich diesen Angaben nur beitreten.“ Wir auch!

Alles das, was der Herr Gewerbeinspektor hier als schädliche Folgen der Nacharbeit für den Bäckermeister anführt, tritt in noch weit höherem Maße beim Gesellen in Erscheinung. Der Meister wird in den meisten Fällen wenigstens einen Teil der Nacht schlafen können, die Arbeiten, die er verrichtet, sind abgelesen davon, daß es die schwersten sicher nicht sind, freiwillig, selbstanverleget, in den allermeisten Fällen wird sie in der Beaufsichtigung der Gesellen bestehen. In den meisten Fällen wird es beim Meister nur Mangel an Schlaf sein, was bei den Gesellen noch die Veranschlagung an Arbeitskraft und die bei weitem

Arbeitsgesuche um rund 20 000 geringer als im Oktober, andererseits war die Zahl der offenen Stellen um 38 000 geringer, diejenige der Vermittlungen um rund 26 000. Insgesamt wurden bei den berichtenden Arbeitsnachweisen rund 170 000 Arbeitsgesuche, 106 000 offene Stellen und 83 000 Stellenbefehlungen gebucht. Das „Reichsarbeitsblatt“ betont wiederholt, daß diese Zahlen kein genaues Bild der wirklichen Lage geben und aus verschiedenen Gründen mit Vorsicht aufzunehmen sind, also gewissermaßen nur Annäherungswerte darstellen. Wie sich für unsere Branche das Verhältnis gestaltete, zeigte die Uebersicht des „Reichsarbeitsblattes“, welche die Ergebnisse der Nacharbeitsnachweise der gleichen Branche zusammenstellt. Danach zeigten die Nachweise der Bäcker gegen den Vormonat eine Abnahme der Arbeitsgesuche um 1584, eine Abnahme der offenen Stellen um 1880 und eine Abnahme der besetzten Stellen um 1834. Bei den einzelnen Arbeitsnachweisen wurden gebucht:

Arbeitsnachweis	Arbeits- suchende	offene Stellen	besetzte Stellen
Bäckermeister Ostpreußen	83	46	46
Bäckerinnung „Concordia“, Berlin	169	113	113
„ Germania I, Berlin	418	250	250
„ Germania II, Berlin	309	253	253
Verband der Bäcker, Berlin	61	37	37
Gewerbnähriger Nachweis, Berlin	356	105	105
Bäckerinnung Frankfurt a. O.	59	18	18
„ Potsdam	31	20	19
„ Stettin	112	47	47
„ Breslau	254	181	181
„ Halle a. S.	64	50	50
„ Kiel	30	17	17
„ Hannover	113	60	60
„ Dortmund	26	2	11
„ Frankfurt a. M.	60	60	16
„ Elberfeld	58	56	56
„ München	509	167	156
„ Nürnberg	53	23	10
„ Chemnitz	140	77	77
„ Dresden	135	124	124
„ Leipzig	315	165	165
Gewerbeverein der Bäcker, Leipzig	107	63	63
Bäckerinnung Stuttgart	92	38	34
„ Freiburg	20	4	4
„ Heidelberg	40	20	20
„ Mannheim	—	—	—
„ Mainz	54	36	36
„ Lübeck	37	18	18
„ Hamburg	290	111	111
„ Kolmar i. El.	29	16	16

Ein Blick auf die Ziffern der Nachweise zeigt uns, daß die Zahl der Arbeitssuchenden fast überall eine erhebliche war. Zum Teil ist es den Arbeitslosen noch gelungen, in verwandten Berufen, wie Pfisterluchereien, Cafes- und anderen Fabriken Arbeit zu finden, vertriebene Nachweise berichten jedoch von einem starken Andrang Stellen-suchender. Im Vergleich zum Vormonat ist überall eine Abnahme der offenen Stellen eingetreten, die teilweise, so in Berlin, Breslau, München, Chemnitz, Dresden, Hamburg, sehr bedeutend ist. Zusammenfassend läßt sich das Ergebnis für unseren Beruf dahin, soweit die Ziffern der Arbeitsnachweise und Anzeigenlisten einen Schluß auf die Entwicklung des Beschäftigungsgrades zulassen, dieser kein guter genannt werden kann.

Das Färben von Back- und Zuckerverwaren.

Von Dr. Hans Braun, Berlin.

(Nachdruck verboten.)

„... Safran macht den Kuchen gelb“ hört man die Kinder auf der Straße beim Spielen sagen. Im kindlichen Spiel und in Sprichwörtern und Gewohnheiten

„Verschiedenes“.

„Verschiedenes“, das war immer mein Lieblingsthema in den Versammlungen! O du herrliche Zeit, wohin bist du geschwunden, wo unsere Zeitung noch voll war von Versammlungsprotokollen, in denen zu lesen stand, daß in der und jener Versammlung zur Tagesordnung gestanden hatte: „1. Protokollprüfung; 2. Aufnahme neuer Mitglieder und 3. Verschiedenes“. Dann hieß es gewöhnlich: „Das Protokoll konnte nicht verlesen werden, weil der Schriftführer nicht da war. Es folgte die Aufnahme neuer Mitglieder. Da aber keine Nichtmitglieder erschienen waren, konnte der Punkt schnell erledigt werden und wir kamen zum Punkt „Verschiedenes“. Ja, das war ein Schmaus für mich, dann die bandwurmartigen Anhängsel der Versammlungsberichte, die den Verlauf der „Verschiedenes“-Verhandlungen brachten. Jetzt scheint man aber in unserem Verbande dem alten lieben Ausdruck „Verschiedenes“ Nachgeschworen zu haben, wie unser Redakteur den Versammlungsberichten und das ist gut so. Das alte heißt, es ändern sich die Zeiten — und wenn man an der Stelle des alten was Besseres bekommt, dann braucht man ihm keine Träne nachzuweinen. Wenn auch die langen Bandwürmer von Versammlungsberichten aus unserer Bäckerzeitung verschwunden sind und an deren Stelle bloß noch einige kurze Notizen über Versammlungen erscheinen, denen man es anieht, daß der Klausurist des Redakteurs böse in denselben gewirtschaftet hat, so könnte doch noch mancher Versammlungsbericht was Besseres Platz machen, das unsere Mitglieder so notwendig brauchen. Aber was heißt mich das! Halt, ich erinnere mich der schönen Zeiten, als ich noch in Hamburg als Grobbäcker arbeitete. Zwar gehörte ich nicht zu den „geborenen Grobbäckern“, sondern ich war bloß ein nachgemachter, wie's heute schon so viele dort gibt, daß man nur noch einen „geborenen“ dazwischen herausfinden kann.

Wenn da in der Versammlung unser Vorsitzender sagte: „Nun kommen wir zum Punkt „Verschiedenes“, da entstand ein Gemurmel, aus dem man deutlich die Worte vernahmte konnte „Groggemengtes“. Das war also die landläufige Bezeichnung für „Verschiedenes“. Nun wird jeder Dritte fragen, was ist das, „Groggemengtes“. Ei, das ist ein Hamburger Spezialgebäck, wo Grogbroststeig mit Sandtortenmasse zusammen verrieben wird und das gibt dann ein sehr beliebtes Brot und die das herstellen, die nennt man „Beerfonditor“ (Bierfonditor). So ungefähr, wie dieses Gebäck zusammengeleckt ist, so sah dann auch bei uns in der Versammlung das „Groggemengte“ oder „Verschiedenes“ aus und genau so hörten sich die „volkswirt-

offenbart sich aber eines Volkes Gesinnung, Meinung und Denkart. Also ein Kuchen muß gefärbt werden, damit er schön gelb ausseht. Nach dieser Methode haben unsere Großeltern und Väter den Kuchen gebacken und vermuthlich auch die Bäcker früherer Zeiten. Ich will hier nicht entscheiden, in welchem Maße das Färben von Kuchen oder Backwaren überhaupt nach dem Gesetz zulässig ist. Ich möchte nur von vornherein betonen, daß es keineswegs Absicht der Bäcker und Konditoren sein kann, durch Gelbfärben von Backwaren einen hohen Eigehalt vorzuspiegeln. Vor einhundert, zwei- oder dreihundert Jahren sind die Eier viel billiger gewesen als heute und man kann wohl auch sagen, daß jede Familie etwas Geflügelzucht trieb; und doch farbte man auch damals schon den Kuchen mit Safran. Ein schönes Gebäck ist eben nicht nur für den Magen, sondern auch für das Auge. Die Tafelfreuden bestehen auch in ästhetischen Genüssen. „Will sich Mund und Nase haben, muß das Auge auch was haben.“

Die heutige Welt, wenigstens diejenige, die über Recht und Unrecht zu entscheiden hat, denkt allerdings häufig ganz anders. Hatte doch ganz kürzlich ein Richter den ganzen Kaufmannsstand schwer beleidigt, weil er den Handel mit gefälschtem Penangpfeffer für eine Betrügerei erklärte. Aus vielen richterlichen Urteilen geht hervor, daß die heilige Justitia hinsichtlich der Herstellung von Nahrungs- und Genussmitteln die Ansprüche des Volkes nicht berücksichtigt. Daß der Staat aber die Anwendung giftiger Farbstoffe verbietet, ist nicht mehr wie recht und billig.

Das Gesetz verbietet bei Herstellung von Nahrungsmitteln, Genussmitteln und Gebrauchsgegenständen die Anwendung von Farben, welche Antimon, Arsen, Baryt, Blei, Cadmium, Brom, Kupferquecksilber, Uran, Zink und Zinn und von organischen Pigmenten Gummitgutt, Corallin und Bitrinsäure enthalten. Die aufgeführten Stoffe können im Körper sehr leicht Veränderungen hervorrufen, die häufig den Tod zur Folge haben. Aber trotzdem gibt es Verbindungen jener Metalle, deren Ungiftigkeit auch vom Gesetz anerkannt wird. Das giftige Quecksilber z. B. geht mit dem Schwefel eine Verbindung ein, die sich auch in der Natur findet und als Zinnober bekannt ist. Zinnober ist nur durch die stärksten Agentien zu zerlegen und wird von organischen Säuren überhaupt nicht angegriffen. Den menschlichen Körper passiert Zinnober ohne sich zu verändern; er ist demnach ein ungiftiger Farbstoff.

Während lösliche Barytverbindungen z. B. Chlorbarium, salpetersaurer Baryt usw. auf die menschliche Gesundheit recht nachteilige Wirkungen ausüben, ist schwefelsaures Barium absolut ungefährlich. Es löst sich auch durch Kochen nicht in den stärksten Säuren, nicht in Kalil- oder Natronlauge, und in Soda nur unter ganz bestimmten Bedingungen. Ähnlich verhält es sich mit Chromfarben.

Ueber das Färben von Kuchen und Torten wird augenblicklich nicht so viel disputiert wie über das Färben von Teigwaren, also solchen Produkten, die in der Regel aus Weizenmehl unter Zusatz von Wasser, mit oder ohne Ei, hergestellt werden, um dann als Nudeln oder Macaroni in den Handel zu kommen. In der Teigwarenbranche macht man einen Unterschied zwischen Wasser- und Eierware. Beide Produkte werden gefärbt — genau wie unsere Großmütter ihre Kuchen gefärbt haben. Der Richter, der immer noch das Ei als ausreichenden Farbstoff betrachtet, muß zu ganz falschen Schlüssen kommen. Wenn, so folgert er, die gelbe Farbe von Teigwaren von ihrem gröberen oder geringeren Gehalt an Eiern herrührt, so darf sogenannte Wasserware (ohne Ei) nicht gelb in den Handel kommen. Am liebsten möchte er das Färben als Heberverletzung des Publikums und als unredliche Handlung bestrafen. Ich möchte aber einmal die Hausfrau fragen, was sie lieber auf den Tisch bringt, ein Nudelgericht mit schöner gelber Farbe oder eine Schüssel voll einer grauen, das Auge unangenehm berührenden Masse.

„Verschiedenes“ an, über die Geheimrat Suppe referierte. — Aber daß ich lange her und seitdem in Hamburg den Nudeln gefehlt habe, machen unsere dortigen Grobbäcker auch kein „Groggemengtes“ mehr in den Versammlungen, denn sonst würde unser Redakteur uns auch diese köstliche Speise nicht entziehen und wenigstens diese Versammlungsberichte in die Zeitung bringen!

Soppla! Wenn ich nur nicht den Reiß-mich-nieder-in-die-Glieder jetzt so schänderhaft hätte, so würde ich sofort meinen alten Kapitonschimmel fattelst und hinüberreiten nach der alten Hansestadt zur Konferenz unserer Gaugrafen! Muß das aber ein Numme in Hamburg sein, wenn der Papa und die Mama mit ihrem Penningmeister im Bunde in ihrer Mitte alle die Spezialitäten der deutschen Bäckerwelt vereinigt leben. Da ist die Spremeige in traurem Verein mit der Ederforelle, die Seejungfer und das Alimchen von Trässa, die Köliche Künigstrot und der Aepelweine und sogar das Mannimer Blomaul und auch das Münchner Weilchen fehlt nicht dabei! — Himmelherrgottschafament! Daß ich da nicht mit meinem Freund Schnüffel und dem anderen Freund mit dem langen Bleistift mit dazwischen sein kann. Wär das eine Freude, wenn ich mit dem Schnüffel abwechselnd unserem Tintenkußkollegen mit dem langen Bleistift — wenn er ihn nicht verloren hat, denn man liest gar nichts mehr von ihm — in die Feder diktieren könnten, wie sich unsere Gaugrafen in der Sitzung in den Haaren legen haben und wie der Papa á la Ballestreim seine Präsidentenglocke dazwischen warf, um die Streitähne auseinander zu bringen. Ich vermute schon stark, daß meine vorsichtigen Kollegen, die Grobbäcker, diese Konferenz noch extra mit auf ihre drei Tage vorher stattgefundenen Versammlung gesetzt haben, um jedem Gaugrafen eine Schildwache und Ehrenkompagnie zu stellen.

Bedauern tue ich nur im Geiste unsern Penningmeister, den sie auf der Konferenz jedenfalls eilig gelautet haben. Das sieht ja bald so aus, als wenn von den Gaugrafen die nordische Wasserfante gestürt werden sollte, wenn man die Versammlungsanzeigen in der Zeitung las! Na, ich hoffe, daß überall guter Erfolg sein wird oder schon gewesen ist. Hoffentlich haben sich die Gaugrafen von Hamburg als Anwesen den Winkmann mitgenommen, denn den können die Hamburger schon entbehren und haben dann an dem Knuff, der seine Lehrlinge so extrafein aus-übet, wie das nur einem Obermeister zukommt, immer noch genug!

Somit hätte ich aber heute nichts auf dem Herzen, bloß möchte ich noch dem „Münchner Weilchen“ roten, wenn er weiß, wo der Schnüffel wohnt, an dessen Frau zu bestellen, sie soll ihm mal mit dem Pantoffel auf seinen vorlauten Nasenrücken einen gehörigen verlesen, damit er mich nicht immer anempfehl. Gelegentlich gebe ich die dem „Weilchen“ wieder, damit ich ihm nichts schuldig bleibe. Und nachträglich noch allen viel Glück im neuen Jahre!

Ein siebler.

Teigwaren pflegt man fast stets mit Teerfarbstoffen zu färben, am meisten wird Naphtholgelb S (Dinitronaphthol-sulfosaures Natrium) benutzt. Der Farbstoff der Curcumawurzel findet selten Anwendung, ebenso Orlean, noch weniger aber Safran. Nun fragt man sich, weshalb werden Teigwaren nicht mit Safran gefärbt, wie es doch zu Großvaters Zeiten geschah. Die Antwort ist hierauf schnell gegeben. In den Zeiten seiner Gewinnung wird der Safran zu häufig verfälscht, man beschwert ihn mit Blei, mischt rote, getrocknete Blütenblätter dazwischen oder auch Fleischnasen. Wenn die Ausgiebigkeit von Safran in Bezug auf seinen Farbstoff auch eine sehr große ist, so wird sie aber bedeutend durch fremde Zusätze beeinträchtigt. — Ist die Ware deklarirt, so müßte dies dem Käufer voll und ganz genügen. Nach dem Grad der Gelbfärbung kann man nämlich, auch wenn kein Farbstoff verwendet ist, durchaus nicht auf den Eigehalt schließen; denn Eier färben verchieden stark und die Menge des zugelegten Eigelbs chemisch zu bestimmen ist mit Sicherheit bis heute noch nicht gelungen.

Zum Färben von Zuckerverwaren sind ebenfalls Teerfarbstoffe im Gebrauch, die unter den verschiedensten Bezeichnungen in den Handel gebracht werden. Selbstverständlich soll sich der Zuckerbäcker stets vergewissern, daß die gekauften Farbstoffe absolut gesundheitsunschädlich sind. Vielfach werden Teerfarbstoffe für ungefährlich gehalten, während sie bei näherer Prüfung vielleicht doch nicht so ganz gefahrlos sein dürften. Auf dem Fünften Internationalen Kongreß für angewandte Chemie, der im Sommer 1903 zu Berlin tagte, wurde in der nahrungsmittelchemischen Abteilung mehrfach dieses Thema berührt, und es wurde eine ganze Reihe von Farbstoffen namhaft gemacht, welche man zum Färben von Nahrungs- und Genussmitteln eigentlich nicht mehr benutzen sollte. Erscheint es da nicht überhaupt richtiger, von der Benutzung künstlicher Farbstoffe überhaupt abzusehen und stets nur ungiftige Pflanzenfarbstoffe anzuwenden, die doch in reichlicher Menge vorhanden sind? Ein schönes, saftiges Grün wird z. B. hergestellt, indem man Blätter — am besten hat sich Spinat und Gras bewährt — mit Alkohol extrahiert. Durch Zusatz von gelben Farbstoffen läßt sich der grüne Ton beliebig nuanzieren. Vor allen Dingen weise ich hier auf alkoholische Auszüge von Safran und von Curcumawurzel hin, sowie auf einen alkalischen Extrakt aus Orlean. Rote ausgiebige Farbstoffe kann man herstellen aus dem Saft von roten Rüben, aus Heidelbeeren, Preiselbeeren, aus Campeche- und Fernambuc-Holz, aus Sandelholz und ähnlichen Drogen. Durch Zusatz von Gelb kann man hier wiederum Abstufungen in den Nuancen erreichen. Violett liefern Auszüge von Malvenblättern. Ganz besonders muß man aber noch an Indigo und Carmin erinnern. Indigo wird durch Gährung aus einer ostindischen Pflanze gewonnen; es ist in Wasser unlöslich, leicht löslich dagegen in konzentrierter Schwefelsäure. Und diese Indigo-Schwefelsäure wird von Alkalien zu wasserlöslichen Salzen gebunden, welche unter der Bezeichnung Indigoamarin in den Handel kommen. Ähnlich verhält es sich auch mit dem Carmin. Carmin ist zwar kein pflanzlicher, aber ein ungeschädlicher tierischer Farbstoff, der aus befruchteten Weibchen einer bestimmten Schildlaus (Cochenille), die auf Kaktusarten leben, gewonnen wird. Carmin ist ein sehr ausgiebiger Farbstoff, den man fein verteilen kann, wenn man ihn z. B. mit etwas Zucker und Stärke verreibt, unter Zusatz einiger Tropfen Ammoniak. Die gefärbte Masse breitet man zum Trocknen weit aus, damit der Ammoniak wieder verdunstet.

Durch Mischen von Carmin und Indigoamarin lassen sich verschiedene violette Nuancen erzielen, durch Mischen von Indigo mit Curcuma dagegen wieder grüne. Als brauner Farbstoff ist eine wässrige Abkochung von Catechu zu erwähnen oder auch Carameil, verbrannter Zucker, der als Zuckertinktur im Handel zu haben ist.

Verschiedenes.

Die Getreideernte der Welt im Jahre 1903. In einer vom ungarischen Ackerbauministerium veröffentlichten Zusammenstellung wird die Getreideernte der Welt im Jahre 1903, verglichen mit derjenigen des Vorjahres, wie folgt, geschätzt:

Weizen	Roggen	Gerste	Hafers	Mais	Millionen dz:
Erste Ernte in Europa:					
1903	478.76	367.36	206.17	342.48	142.84
1902	499.44	405.99	209.12	340.17	115.51
Zweite Ernte in außereuropäischen Ländern:					
1903	343.86	17.17	58.12	167.82	577.47
1902	326.80	19.47	62.98	162.56	655.42

Das Gesamtergebnis dieser Schätzungen berechnet sich für das Jahr 1903 auf 2722 05 Millionen Doppelzentner gegen 2796 46 Millionen Doppelzentner im Jahre 1902, es ergibt sich somit für 1903 ein Minderertrag von 94 41 Millionen Doppelzentner, wovon 31,62 auf Europa und 62,79 auf die überseeischen Länder entfallen. Nur beim Hafer ist ein Mehrertrag von 7,57 Millionen Doppelzentner zu verzeichnen, während bei allen übrigen Getreidearten die Ernte des Jahres 1903 geringer ausgefallen ist als 1902, und zwar beim Weizen um 2,62, beim Roggen um 40,93, bei der Gerste um 7,81 und beim Mais um 50,62 Mill. Doppelzentner.

Ungarn hat in unmittelbarer Aufeinanderfolge zwei recht gute Ernten zu verzeichnen. Wenn die Weizenernte vielleicht auch um ca. 5 000 000 Meterzentner gegen jene des Vorjahres zurückbleibt, so wird diese reichlich durch die quantitativ und qualitativ gleich treffliche Maisernte wett gemacht. Es zeigt sich aber wieder, daß trotz der reichen Bestände des Vorjahres das Ausgebot an Weizen nicht drängend ist. Immer deutlicher tritt es hervor, daß man einerseits mit einer großen Konsumsteigerung in Oesterreich und Ungarn zu rechnen hat, und daß andererseits die leistungsfähigeren Kreditverhältnisse der ungarischen Landwirtschaft den Oekonomen nicht mehr nötigen, den größeren Teil der Ernte schon zum Herbst auf den Markt zu bringen. Dennoch ist ohne Zweifel in den ersten zwei Monaten nach der Campaigne schon sehr viel in den Konsum übergegangen. Man taxiert die Weizenernte auf ca. 41 Millionen Meterzentner. Nach Abzug des Saatgutes, der Deputate und des Viehfuttermittels der ungarischen Wirtschaften bleiben ca. 27 Millionen Meterzentner für den Verkauf übrig. Die ungarischen Mühlen arbeiten seit Beginn der Campaigne unaunterbrochen im Vollbetriebe. Das bedeutet einen bisherigen Consum von ca. 5 1/2 Millionen Meterzentnern; hierzu käme dann noch der Weizenexport nach Oesterreich, der ca. 1 1/2 Millionen Meterzentner beträgt, und der Weizenexport ins Ausland, der das bescheidene Quantum von 50 000 Zentnern erreichte. Hieraus geht hervor, daß noch fast der vierte Teil der ungarischen disponiblen Ernte

bereits in die Hände des Konjuns übergegangen ist. Der ganz unverhältnismäßig große Konsum der ungarischen Mühlen erklärt sich dadurch, daß der erheblichere Teil sowohl des Auslandsports als auch des Exports nach Oesterreich sich in Gestalt von Mehl und nicht von Weizen vollzieht, und zwar steigt der Mehltransport in ganz unverhältnismäßiger Weise gegenüber dem Weizenexport. So betrug der Mehltransport ins Ausland in den ersten neun Monaten des laufenden Jahres 609 000 Meterzentner, der Weizenexport nur 119 509 Meterzentner. Noch viel beachtlicher ist jedoch die fortwährende relative Steigerung des Mehlports nach Oesterreich zu Ungunsten des Weizenports. Während der Weizenexport in den ersten neun Monaten des Jahres 1903 3 490 962 Meterzentner umfaßte, stellte sich derselbe in Mehl auf 4 409 688 Meterzentner. Wenn auf der Basis von 75 Prozent das Mehlquantum in Weizen umgerechnet wird, so sind ca. 35 Proz. des Exports in Form von Weizen und 65 Proz. in Form von Mehl erfolgt. Die Steigerung des Mehlports in den ersten neun Monaten betrug jedoch nur 200 000 Meterzentner, gegen das Jahr 1902, also ca. 5 1/2 Prozent, hingegen die Steigerung des Mehlports 532 000 Meterzentner, also mehr als 13 Prozent. Dieses Verhältnis verschärft sich von Monat zu Monat. Die von den österreichischen Mühlen mit leidenschaftlicher Agitation erzeugte Abschaffung des Mehlverkehrs hat die Uebermacht der ungarischen Mühlen nur noch verstärkt.

Vom Weizenmarkt. Der „Statist“ schätzt die diesjährige Weizenenernte Argentiniens auf 17 1/2 Millionen, den für den Export zur Verfügung stehenden Ueberüberschuss auf 13 Millionen Quarters gegen 12 1/2 und 8 Millionen im Vorjahre und 12 1/2 und 9 1/2 Millionen, die bisher besten Resultate, im Jahre 1899. Argentinien dürfte also dem Weltmarkt um zirka 5 Millionen Quarters mehr als im Vorjahre liefern. Dagegen lasse die bisherige Erntebewegung in den Vereinigten Staaten annehmen, daß die diesjährige Weizenenernte hinter der amtlichen Schätzung von 660 Millionen Bushels (gegen 670 Millionen im Vorjahre) um zirka 10 Proz. zurückgeblieben ist. Die Situation des amerikanischen Weizenmarktes illustriert folgende Tabelle:

Umtliche Ernte-schätzung	Ablieferungen vom 1. Juli bis 31. Okt.	Export vom 1. Juli bis 31. Okt.	Export währ. der Kampagne
1903	660	92 1/2	55
1902	670	128	90
1901	750	123 1/2	106

Sowohl 1902 wie 1903 betragen die Exporte in den ersten vier Monaten zirka 45 Proz. des gesamten Jahresexports, und nimmt man diesen Schlüssel auch für das laufende Jahr an, so wird der amerikanische Export in der laufenden Saison nur 125 Millionen Bushels betragen und gegen das Vorjahr um zirka 80 Millionen zurückbleiben.

Wer hat zuerst das Brot gebacken? Wer das Brot erfinden hat, weiß man nicht, doch läßt sich nachweisen, daß schon die alten Ägypter und Arier das Brot gekannt haben, wenn auch das, was man damals Brot nannte, uns Kindern einer anderen Zeit nicht als solches erscheint. Denn es bestand aus einer Mischung von Mehl, Öl und Gewürz und war ein Gebilde unentbehrlicher Beigabe aller täglichen Mahlzeiten. Die alten Griechen sind die eigentlichen Erzeuger des Brotes, wie wir es heute kennen und bereiten. Die Sage erzählt, ein Sklave habe aus Vergeltung den Rest eines angerührten Weizenmehlteiges in einem irdenen Gefäß etliche Tage stehen lassen und dann, als er ihn entfernen wollte und dabei überrascht wurde, schnell und aus Furcht vor Strafe ein frisches Mehl dazugeschüttet. Wie wurde ihm, als der ganze Teig beim Vermischen geheimnisvoll sich hob und gärte. Sein Herr und seine Gäste gerieten vor Staunen schier außer sich über das lockere Brot, das aus dem „verdorbenen Teig“ hervorgegangen war. So war das erste rechte Brot entdeckt und ganz Athen war von demselben so begeistert, daß bald eigene Brotmacher sich dort niederließen, die Brotforten sich vermehrten und das Brot von Athen für das beste von ganz Griechenland galt. Von dort gelangte die Kunst zu den Römern.

Literarisches.

Criminell unterm Belagerungsstand. Die erste Auflage der unter diesem Titel im Kommissionärsverlage der Buchhandlung Vorwärts erschienenen Broschüre ist bereits vergriffen. Die Schrift enthält eine Darstellung der Ursachen und der Geschichte der Auslieferung von G. Schöpslin; einen Artikel: „Der Streit als Kamenkammer“ von J. Wehring; ein Bild aus dem Straßleben: „Wir halten aus“ von G. Rosenow; ein Gedicht von Clara Müller: „Den Ausgeworfenen“ und ein Schlußgedicht von M. Lavan. Die Darstellung ist unterlegt durch charakteristische Illustrationen, die nach in Criminell unterm Belagerungsstand aufgenommenen Photographien gezeichnet sind. Der Einzelpreis ist 15 S. Bei Pariebezugs Rabatt. Der Ueberüberschuss aus dem Verkauf der Broschüre wird den Ausgeworfenen überwiesen. Bestellungen werden umgehend erbeten und sind zu richten an die Buchhandlung Vorwärts, Berlin SW., Lindenstraße 69.

„Der jugendliche Arbeiter“ (Redaktion: Wien XIII/3, Fochbaurstraße 2.) Von dieser Zeitschrift der arbeitenden Jugend Oesterreichs ist in den letzten Jahrgang, 12 Seiten stark, erschienen. Aus dem Inhalt heben wir hervor: Leitartikel: „1904“ — Jugendlige Arbeiterbewegung: „Unter Jugendbund in Eisenbach“ — Revue: „Die Neuwahlsachen einer Unglücklichen“ — Von Jean Paul — Die Gewerkschaftsbewegung: „Vom Handwerkers und Gewerkschaftsmitglied“ — Sozialismus: „Streik und Religion“ — Belegstücke: „Bahnbrechende Entdeckungen im Mittelalter“ — Naturkunde: „Die Welt des Größten“ — Von Prof. E. Adler — Biographien: Josef Schüller. Von G. Bariel. (Illustriert.) — Gedichte. — Allerlei. — Jahresabonnement 1.20 Kronen.

Quittung.

Vom 28. Dezember bis 3. Januar gingen bei der Hauptkasse folgende Beträge ein:
 Für Monat Dezember: Mitgliedschaft Jimenu 22.75 M., Karlsruhe 44.15 M., Kiel 169.35 M., Lübeck 117.90 M., Weismars 14.70 M., Elmshorn 5.75 M.
 Für November: Domstadt 39.85 M.
 Neubesand: Gelle 15.45 M.
 Von Einzelmitgliedern der Hauptkasse: G. M., Elmshorn, 2.50 M.; S. J., Kiel, 10.— M.; S. J., Untergrumbach, 2.40 M.; S. J., Reichmannsdorf, 5.— M.; G. S., Wülzburg, 4.— M.
 Für Annahme: Mitgliedschaft Hamburg 15.45 M., Kiel 2.— M.

Für Kalender: Mitgliedschaft Karlsruhe 3.— M., Wamben 2.50 M., Weiskensfeld 1.— M., Celle 2.50 M., W. M., Duisburg 1.— M., S. J., Apolda — 50 M.
 Der Hauptkassierer: Dr. Friedmann.

Anzeigen.

Die besten Glückwünsche zu ihrer Verlobung unserem Kollegen Otto Meiner nebst Braut.
 M. 1.20] Die Mitgliedschaft Pomburg v. d. O.

Mitgliedschaft Wiesbaden.

Unserem werten Kollegen zur Nachricht, daß sich unser Fremdenverkehr bei dem Gastwirt Jakob Krupp, „Deutsches Haus“, Hochstraße 22, vis-à-vis dem Walthalla-Café, befindet. Haltestelle der elektrischen Bahnen. Zugang vom Michaelsberg und Mauritiusstraße.

Logis inkl. Kaffee 60 Pfg., Mittagessen von 50 Pfg. an, Abendessen 80 Pfg. Sämtliche Fachzeitschriften liegen aus. Ausgabe der „Deutschen Bäckerzeitung“.
 M. 4.50] Der Vorstand der Mitgliedschaft Wiesbaden.

Mitgliedschaft Köln a. Rh.

Mittwoch, 13. Januar, Nachmittags präzise 3 Uhr, **Ordentliche General-Versammlung** im Verbandslokal Schaafenstr. 45.

Tagesordnung: 1. Jahres- und Kassenbericht. 2. Vorstandsbericht. 3. Unsere Aufgabe im neuen Jahr. Referent: Kollege Kasing.
 Es ist Pflicht eines jeden Kollegen, pünktlich zu erscheinen; die Mitgliedsbücher sind zur Kontrolle mitzubringen.
 M. 2.80] Der Vorstand.

Vater Jahn,

Leipzig-Leutzsch, Lindenauerstrasse 34, empfiehlt seine freundlichen Lokalitäten allen Kollegen. Restaurant, Gesellschaftszimmer, Garten, Saal und Kegelbahn.
 M. 3.—] **E. Schinnerling.**

Bäcker-Einkaufsquelle

Grösste Auswahl in neuen und getragenen Herrenkleidern, sowie Anfertigung nach Mass zu bekannt billigsten und reellsten Preisen.

J. H. Bloch,

München, Brunnstr. 3/0, vis-à-vis „Kreuzbräu“.

Allen Münchner Bäckergehülfen empfehlen ihre freundliche Gastwirtschaft mit ausgezeichnete Küche zu jeder Tageszeit.
Max und Marie Saller,
 Restaurant zum „Bierchäffler“, München-Nu, Lilienstr. 50.
 M. 2.40]

Zentralverkehr der Bäcker Süddeutschlands

im Gasthof „Zum römischen König“, Holzstr. 3, Stuttgart.
 M. 1.20] Carl Saffka, Besitzer.

Tanz-Lehr-Institut für Bäcker

Hamburg-St. Pauli, Thalstraße 45, part.
 Honorar mäßig. Erfolg garantiert!
 Privat-Unterricht zu jeder gewünschten Tageszeit gänzlich ungeniert! Kein öffentliches Lokal. Ungenierter Eingang durch den Garten.
 M. 3.—] **J. J. Grünberg, Tanzlehrer.**

Zur Anfertigung von Herren-Anzügen nach Maß

mit elegantem Schnitt und Sitz in jeder Preislage empfiehlt sich allen Münchener Bäckergehülfen
 M. 2.10] **Gg. Prem, Schneidermstr., Geierstr. 12, III.**

Sämtliche Münchner Bäckergehülfen

treffen sich jeden Sonntag, Mittwoch und Freitag zum gemütlichen Tarock oder Billard-Partie im **Café Wittelsbach,** Herzog Wilhelmstr. 32.
 M. 2.30]

Mitgliedschaft Breslau.

Bieder haben wir die traurige Pflicht, von dem Ableben eines guten Kollegen zu berichten. Im Alter von 22 Jahren starb vor einigen Tagen als ein Opfer der Proletariatskrankheit Kollege **Josef Kunze.**
 Leicht sei ihm die Erde nach seinem langen, schweren Leiden!
 M. 2.30] **Die Ortsverwaltung.**

Versammlungs-Anzeiger.

- Altena. General-Vers. der Mitgliedschaft Sonntag, den 21. Januar, Nachm. 2 1/2 Uhr, bei Fels, gr. Bergstr. 136 (Die Sektionsverf. fallen aus.)
- Altenburg. Mitgl.-Vers. Donnerstag, 14. Januar, im „Schnarzen Abter“, Pöschelgasse.
- Bad Meichenhall. Mitgl.-Vers. Mittwoch, 13. Januar, Nachm. 3 Uhr, in der „Blauen Traube“.
- Bergedorf. Mitgl.-Vers. Sonntag, 10. Januar, Nachm. 3 1/2 Uhr, bei W. Stille, Sachsenstraße.
- Brandenburg. General-Vers. Sonntag, 10. Jan., Nachm. 3 1/2 Uhr, im Gewerkschaftshaus, Wollenweberstr. 3.
- Braunschweig. Mitgl.-Vers. Mittwoch, 20. Januar, im Gewerkschaftshaus, Werder 32.
- Cassel. Zusammenkunft jeden Donnerstag. Mitglieder-Vers. jed. erst. Dienstag im Monat im Hotel Blume, Schwannengasse, bei der alten Rheinbrücke.
- Berlin. Diskutierstunde jeden Donnerstag, Nachm. 3 Uhr, im „Rosenthaler Hof“, Rosenthalerstr. 11—12.
- Berlin. Mitgl.-Vers. Dienstag, 19. Januar, Nachm. 3 Uhr, im „Rosenthaler Hof“, Rosenthalerstr. 11—12.
- Berlin. (Bezirk Norden.) Vers. Dienstag, 12. Januar, Nachm. 3 1/2 Uhr, bei Mitbrodt, Wüllerstr. 7. (Ref.: Kollege Gebhardt.)
- Bremerhaven. Mitgl.-Vers. Donnerstag, 14. Januar, Abends 8 Uhr, bei Schröder, Am Hafen 83.
- Breslau. General-Vers. Dienstag, 12. Januar, Nachm. 3 1/2 Uhr, im „Gewerkschaftshaus“.
- Breslau. Jeden Dienstag Nachmittags 3 1/2 Uhr Diskutierstunde im „Gewerkschaftshaus“.
- Bremen. Mitgl.-Vers. Sonntag, 10. Januar, Nachm. 3 1/2 Uhr, bei Wekel, Angarichorstraße 12.
- Chemnitz. General-Vers. Sonntag, 10. Januar, Nachm. 3 Uhr, in Stadt Meissen, Ruchlitzerstr. 8.
- Chur (Schweiz). Vers. alle 14 Tage Dienstags im Restaurant „Helvetia“.
- Cassel. Jeden Sonntag 3 Uhr, Diskutierstunde bei Markfeller, Wellerstraße 28.
- Cassel. Mitgl.-Vers. Donnerstag, 14. Jan., bei Riemen-schneider, Schäfergasse 14.
- Düsseldorf. General-Vers. Sonntag, 10. Jan., Nachm. 2 1/2 Uhr, bei Herrn Pass, Breitestr.
- Düsseldorf. Jeden Mittwoch, Abends 7 Uhr, Diskutierstunde im Verkehrslokal bei Pass, Breitestr. 15.
- Dortmund. Mitgl.-Vers. Sonntag, 10. Januar, Nachm. 4 Uhr, bei Deul, Zimmerstraße.
- Dresden. General-Vers. Donnerstag, 14. Januar, Nachm. 4 Uhr, im „Volkshaus“, Risenbergstr. 2.
- Elmshorn. Deffentl. Vers. Sonntag, 17. Januar, Nachmittags 3 Uhr, im Verkehrslokal. (Referent: Friedmann-Hamburg.)
- Essen a. d. Ruhr. Deffentl. Vers. Sonntag, 17. Januar, Vorm. 10 Uhr, in „Stadt Berlin“, Limbederstr. 31.
- Elberfeld. General-Vers. Sonntag, 10. Januar, Nachm. 2 1/2 Uhr, im Volkshaus, Hochstr. 82.
- Flensburg. Mitgl.-Vers. Dienstag, 19. Januar, Nachm. 3 Uhr, in „Hohelust“, Schleswigerstr. 28.
- Forst i. L. General-Vers. Sonntag, 10. Januar, Nachmittags 3 Uhr, bei Mielke, Bahnhofstraße.
- Fürth i. O. Jeden Dienstag Zusammenkunft, jeden letzten Donnerstag Mitgl.-Vers. im „Saalbau“.
- Gelsenkirchen. Deffentl. Vers. Sonntag, 17. Januar, Nachm. 4 Uhr, bei G. Urlaub, Hochumerstr. 58.
- Hamburg. (Weißbäcker.) Mitgl.-Vers. Donnerstag, den 14. Januar, Nachm. 4 1/2 Uhr, in der „Lefsihgasse“, Gänsmarkt 35.
- Hamburg. (Grob Bäcker.) Diskutierstunde jeden Sonnabend, Abends 8 1/2 Uhr, Teilsfeld 21.
- Hamburg v. d. O. Mitgl.-Vers. Mittwoch, 13. Januar, Abends 8 Uhr, im „Bährischen Hof“.
- Höchst a. M. Deffentl. Vers. Mittwoch, den 13. Jan., Nachm. 3 Uhr, im „Bogel-Rod“, Humboldtstr. 3.
- Ilmenau. Zusammenkunft Donnerstag, 14. Januar, Nachm. 3 Uhr, im Centralhotel.
- Königsbrunn. Deffentl. Vers. Dienstag, 12. Januar, bei Wiese, Menzelstr.
- Köln a. Rh. Diskutierstunde Freitag, 15. Jan., Nachm. 4 Uhr, bei R. Haas, Schaafenstr. 45.
- Köln a. Rh. Deffentl. Vers. Dienstag, 19. Jan., Nachmittags 3 Uhr, im „Edegarten“, Antwerperstr. 6.
- Leipzig. Generalvers. Sonntag, 17. Januar, Nachm. 2 Uhr, in der „Flora“, Windmühlenstr. 14—16.
- Ludwigshafen. Mitgl.-Vers. Donnerstag, 21. Januar, bei Diebler, Wredestr. 33.
- Ludwigshafen. Diskutierstunde Dienstag, 12. Januar, bei Diebler, Wredestr. 33.
- Lübeck. General-Vers. Sonntag, 10. Januar, im Vereinshaus, Johannesstr. 50.
- Lüneburg. Mitgl.-Vers. Donnerstag, 14. Jan., Nachm. 4 1/2 Uhr, in der Lambertierbierhalle.
- Mannheim. Deffentl. Vers. Donnerstag, 14. Januar, Nachm. 3 Uhr, in der Centralhalle, Q. 2, 16. (Ref.: Stadtverordneter Klein.)
- Magdeburg. Mitgl.-Vers. Dienstag, 12. Januar, im „Dreikaiserbund“, gr. Storchstr.
- München. General-Vers. Mittwoch, den 20. Januar, Nachm. 3 Uhr, im „Kreuzbräu“, Brunnstr.
- Plauen i. Vogtl. Deffentl. Vers. Mittwoch, 20. Jan., Nachm. 3 Uhr, im „Eckertal“.
- Plauen i. Vogtl. General-Vers. Sonntag, 24. Jan., Nachm. 2 Uhr, im Schillergarten.
- Pl. Grund. General-Vers. Sonntag, 17. Januar, Nachmittags 3 Uhr, im „Deutschen Haus“, in Postchappel.
- Rosenheim. Mitgl.-Vers. Dienstag, 12. Januar, im „Frühlingsgarten“.
- St. Johann-Saarbrücken. General-Vers. Sonntag, den 17. Januar, Nachm. 3 Uhr, im Kaiseraal, Hafenstr. 9.
- Spandan. Jeden ersten Donnerstag im Monat Zusammenkunft bei Böhle, Neumeisterstr. 5.
- Schwerin i. M. Mitgl.-Vers. Dienstag, 19. Januar, bei W. Wulf, Apothekerstr.
- Solingen. General-Vers. Samstag, 16. Jan., Abends 8 Uhr, bei Gierlich, Hochstr. 13.
- Wülzburg. Diskutierstunde jeden Dienstag, Nachm. 4 Uhr, in der „Blauen Glocke“.
- Wiesbaden. Mitgl.-Vers. Donnerstag, 21. Jan., Nachm. 2 Uhr, im „Anter“, Heleneustraße 5.
- Zürich. Vers. jeden 1. Donnerstags im Monat im Verkehrslokal „Rothhaus“, Marktgaße, Zürich I. Reiseunterstützung bei Gager, Dienerstr. 29, Zürich III.

Für die Redaktion verantwortlich: D. Allmann, Hamburg, Markstraße 6. — Verlag von D. Allmann, Hamburg. Druck von Fr. Meyer, Hamburg-Cübel, Friedenstr. 4.

Bäckerbewegung im Auslande.

Triester Bäckereiverhältnisse.

Es wird den Bäckern anderer Städte und Länder gewiß von Interesse sein zu erfahren, wie sich die Triester Bäcker befinden. Die Lage der Triester Bäckerarbeiter ist wohl ähnlich der der Bäckerarbeiter anderer Städte in Oesterreich, sie ist aber nicht die gleiche. Hier in Triest brauchen die Bäckerarbeiter um die Anschaffung von Mehl und Logis nicht kämpfen, weil diese schon längst besorgt sind. Kein einziger Gehülfe (Lavorant) hat bei dem Meister Mehl und Logis, ebenso sind auch die Lehrlinge, mit wenigen Ausnahmen, mit 6, 8, 10, 12 Kr. per Woche bezahlt, gerade so wie ein junger Fabrikarbeiter. Die Triester Bäckerarbeiter sind daher moderne Lohnarbeiter. Hier kommt der Arbeiter in die Bäckerei zur Arbeit und sobald er fertig ist, schaut er so schnell wie möglich hinauszukommen, um nach Hause oder in ein nächstes Café oder Wirthshaus zu eilen.

Warum diese Eile, um so schnell als möglich aus der Bäckerei zu kommen? Weil die Triester Bäckereien lauter fensterlose Läden sind und finstere, schmutzige Kauerhöhlen darstellen. Die Backstube ist nirgends für sich selbst, denn in ihr ist auch der Backofen (forno), der mit Mehl versehen ist und mit Steinkohle geheizt wird. Ein An- und Auskleideraum existiert fast nirgends. Man muß die Schuhe stehend anziehen, weil nirgends eine Sitzgelegenheit vorhanden ist. Ueberhaupt sind hier so vielerlei unangenehme Zustände, daß sie kaum zu beschreiben sind. Die Aborte sind meist neben der Backstube, so daß der Gestank in die Bäckerei dringt. Die Mehlstruben werden nie und nirgends gereinigt, die Tücher nirgends gewaschen. Der ganze Speck und Schmutz klebt den Bäckereien seit deren Bestehen an. Und was noch charakteristischer ist, in keiner einzigen Bäckerei findet man ein Handtuch. Wenn man darnach fragt, so verweist der Mitarbeiter auf einen angehängten Sack, dessen sich die Arbeitenden nach dem Waschen bedienen. Die und da bringt ein Arbeiter selbst ein Handtuch vom Hause mit, aber daß in irgend einer Bäckerei der Meister selbst ein Handtuch zur Verfügung stellen möchte, das ist hier ganz unbekannt. Wenn man an so derlei Dinge, wie Keiligkeit der Bäckerei, Waschen der Teig- oder Handtücher, erinnert, wird man mit großen Augen angeschaut. Man sagt einfach, das gibts hier in Triest nicht, denn der Arbeiter ist vollkommen bezahlt, er hat für das Handtuch selbst zu sorgen, er muß es selbst mitbringen, wenn er eines haben wollte, vom Herrn (padron) könne man das nicht verlangen. Das sind idyllische Zustände, die zu beseitigen nicht so leicht ist.

Die Arbeiter werden zumeist in fünf Kategorien geteilt. Helfer (fornador), Mäcker (pastador), Schwarzmischer und Vizis. Lehrlinge werden als grison oder mulo bezeichnet. Aber welche großer Unterschied zwischen einem Wiener oder Grazer und einem Triester Helfer. Die Geräte wie Schüsseln (pale) existieren wohl auch hier, sonst findet man aber weder ein Streichgitter noch ein Wüchel zum Streichen, denn beim Streichen bedient man sich hier in Triest nur der Bürsten, die man auch dem europäischen Mobus zum Schuhputzen braucht. Und beim Herberichten wird statt eines Wisches ein an einer schweren Stange angebrachter Fegen gebrauch, dessen Anwendung eine ziemliche Geschicklichkeit erfordert.

Ein gut bezahlter Mäcker und Helfer bedeutet hier so viel als den größten Blagemann, der sich anständig auszeichnen muß. Der Lohn ist sehr verschieden. Die Vizis verdienen zwischen 14, 16, 18, 20 Kr. per Woche. Mäcker von 16—24 Kr. und Helfer von 20—34 Kr. per Woche. Natürlich ohne Mehl und Logis. Die Abschaffung der Mehl- und Logis geschah aber nicht so sehr durch die Arbeiter, sondern die Meister selbst haben dies zumeist bewirkt, und zwar aus Gründen, die den sozialen und baulichen Verhältnissen entsprungen sind. Wie lange schon Mehl und Logis abgeschafft ist, wissen nicht einmal die älteren Kollegen mehr genau. Vor ein paar Jahren haben die Arbeiter noch Kaffee in der Früh bekommen und ein Kilo Brot. Jetzt ist auch der Frühkaffee verschwunden, nur das Kilo Brot bekommen noch diejenigen, die es so vereinbaren, sonst nicht!

Die gleichen Verhältnisse existieren auch in Pola, Görz und Triest. Selbst in kleineren Ortschaften, wo nur eine Bäckerei existiert, ist im Küstenland Mehl und Logis besorgt, mit sehr wenigen Ausnahmen. Das patriarchalische Verhältnis besteht hier nicht mehr, aber die Arbeiter sind sehr liebedienlich. Der Meister schickt Gehülfen um Salz, Zucker, Schmalz in die Verkaufsläden, also auch als Laufburschen werden hier oft Gehülfen verwendet. Die Arbeitszeit ist seit dem letzten Streik etwas geändert. Früher mußten die Bäckerarbeiter Tag und Nacht arbeiten, jetzt sind aber in denjenigen größeren Bäckereien, wo früher 16, 18 bis 20 und noch mehr Stunden täglich gearbeitet wurde, Tag- und Nachtpartien eingetreten. Die einen arbeiten bei Tag, die anderen bei der Nacht, ohne Schichtwechsel am Sonntag. Auch das Lehrlingswesen ist hier ein anderes wie in deutschen Gegenden, da die Lehrlinge, wie gesagt, nur Lohnarbeiter sind, wie die Gehülfen; sie beziehen nur den Lohn, und zwar meistens das erste Jahr 6—8 Kr., das zweite Jahr 8—10 Kr., das dritte Jahr von 10—12 Kr., die und da auch 14 Kr. per Woche. Verwendet werden sie für alle möglichen Arbeiten, oft als Lakine. Es wird hier auch nicht so genau geachtet, wenn es einem Lehrling bei einem Arbeitgeber nicht paßt, so geht er zu einem anderen, arbeitet dort einige Monate, dann kann er schon, ohne daß er vorherzusagen freigesprochen werden wäre, als Lavorant arbeiten. Lavorant bedeutet so viel als Arbeiter oder Gehülfe.

Die Triester Bäckerarbeiter reklamieren sich meistens aus dem Küstenlande und leiden keine Anderlandischen, also Angereisten. Sie halten an dem Brauche fest, daß nur ein Triestiner in Triest arbeiten darf, alle anderen, die nach Triest kommen, können nur schwer eine Arbeit bekommen. Arbeitsvermittlung bestand bisher keine; sobald ein Gehülfe wo die Arbeit kündigt, wird von Unterläufern ein Küstenländer gesucht, der dann für die Vermittlung eine reichliche Bezahlung muß. Diesem Zustand ein Ende zu machen und ordentliche Verhältnisse durchzuführen, ist die Aufgabe der modernen Organisation. Es ist kein Wunder, daß einige immer arbeiten, nie arbeitslos werden, andere hingegen jahrelang ohne eine stabile Arbeit sind und im Glend verkommen. Gleiches Recht auf Arbeit für alle. Niemand soll mit Geld, mit Bezahlung die Arbeit erkaufen, niemand deswegen im Nachteil sein, und dies ist möglich durch eine geschlossene Organisation, die die Arbeiter als Brüder vereint. Unrichtig ist der Vorgang einzelner, die nur schauen, durch Verachtlichung und Verleumdung anderer sich an bessere Stellen durchzudrängen, um so auf

schlane Weise besser bezahlt zu werden oder nie arbeitslos zu sein. Wie oft rächt sich dieser Vorgang durch Einbettelei, die die Löhne niederdriekt, die Arbeitsverhältnisse verschlechtert. Darum ist es heiligste Pflicht, die Arbeitsvermittlung vom Verein zu leiten, gerecht und unparteiisch gegen jedermann. Die Organisation ist berufen, durchzuführen, was recht und billig ist, und es steht zu erwarten, daß alle diejenigen, die eine gerechte Arbeitsvermittlung anerkennen, der Organisation beitreten werden.

Nicht zu vergessen ist noch der Umstand, daß in Triest die Lehrlinge keine wie immer geartete Schule besuchen. Man stelle sich vor, wie so ein Nachwuchs aussehen muß. Schon von Haus aus herrscht schlechte, ungenügende Schulbildung; das wenig Erlernte wird vergessen, sobald so ein Lehrling unter erwachsene Leute in die Bäckerei tritt, denn da hört er wohl alle möglichen Witzsprüche- und Bordellgeschichten, Anständiges lernt er da blutwenig. Also auch hier wird die Organisation Hand ans Werk!... müssen als eine kulturfördernde Institution. Dabei ist noch zu bemerken, daß die Lehrlinge sehr oft bei der Krankenkasse nicht angemeldet sind, denn die Krankenkasse ist hier eine genossenschaftliche, die bis dato von den Meistern beherrscht wird; wie die Verwaltung aussieht, darüber wird noch die Organisation ein ernstes Wort reden müssen.

Zuerst haben wir den Ruhetag auszukämpfen, der bis jetzt in circa 60 Bäckereien eingeführt ist, und dann ziehen wir gegen die Finsternis in den Bäckereien und da gilt in erster Linie der Angriff der Triester Baubehörde, welche solche fensterlosen Betriebsräume zuließ. Man kann auch begierig sein, wie die Schulbehörde, der Landes-Schulrat und die Handels- und Gewerbekammer den bisherigen Nichtschulbesuch der Lehrlinge rechtfertigen und was sie für die Zukunft unternehmen werden. Auch der Gewerbeinspektor und die Sanitätskommission werden mit uns noch nähere Befanntschaft machen müssen.

Triest ist eine Großstadt, modern nach außen, im Innern herrschen aber recht asiatische Zustände, man möchte sagen: moderne Schweinereien. Viel ist hier zu beseitigen, und dies wird und muß geschehen zum Wohle und zur Gesundheit der Triester Bäckerarbeiter und der Bevölkerung.

Und schließlich die Organisation selbst. Sie macht Fortschritte, seitdem sie sich der Zentralorganisation angeschlossen hat, denn erstens wurde der Kampf um den Ruhetag aufgenommen mit dem 30. August. Bis dahin war der Ruhetag den Triester Bäckerarbeitern ein Märchen. Als sie aber den toten Buchstaben ins Leben zu rufen suchten, da machten die Meister mit Hilfe des Krankentassensekretärs alle möglichen Anstrengungen, um wirklich haben sie es so weit gebracht, daß die Statthalterei den Wünschen der Triester Bäckermeister nachgab und mit dem Erlaß vom 28. November die Alltägliche Sonntagsruhe anordnet unter Aufhebung der Ersatzruhetagsbestimmungen. Nun richtet sich der Kampf gegen die Sonntagsruheordnung und wir hoffen auch, durch Kampf zum Sieg zu gelangen.

Der Kampf der Triester Bäcker für die volle Sonntagsruhe. Nach dem österreichischen Sonntagsruhe-Gesetz muß allen Arbeitern und Angeestellten, die nicht eine volle Sonntagsruhe genießen, ein Ersatzruhetag in der Woche gegeben werden. Die k. k. Statthalterei von Triest hatte nun vor Weihnachten einen Erlaß herausgegeben, welcher eine Alltägliche Sonntagsruhe mit Wegfallen der Bestimmungen für die Ersatzruhe vorschrieb. Dieser rief unter den Bäckerarbeitern eine nie dagewesene Gegenbewegung hervor. Es fanden große Versammlungen statt, die von mehr als 1000 Personen besucht waren und die sich mit diesem Erlasse beschäftigten. Die sozialdemokratischen Vertreter versicherten den Bäckerarbeitern, ihnen in ihrem gerechten Kampfe beizustehen. Zum Schlusse wurde eine Resolution angenommen, in welcher gegen den neuen Erlaß energisch protestiert wird und die sofortige Aufhebung desselben, sowie die Durchführung des früheren Erlasses gefordert wird. Nach der Versammlung begab sich die Menge vor die Bäckerei des Genossenschaftsvorstandes, welcher wenig schmeichelhafte Zurufe zu hören bekam.

Die Bäckergehülfen von Dundee (Schottland) sind in eine Lohnbewegung eingetreten. Sie verlangen einen Lohnzuschlag von 2 Schilling pro Woche und eine Verkürzung der wöchentlichen Arbeitszeit um 6 Stunden. Der gegenwärtige Lohn beträgt 28—30 Schilling; die tägliche Arbeitszeit dauert 9 1/2 Stunden. Ueberstunden werden mit 75 % pro Stunde bezahlt. Die Bäckermeister haben die Forderungen der Gehülfen abgelehnt mit der Begründung, daß das Bäckereigewerbe, wie auch die anderen Gewerbe zur Zeit in einer sehr schlechten Lage sich befinden. Darauf hat der Verband der Bäckergehülfen unter seinen Mitgliedern, deren Zahl in Dundee über 400 beträgt, eine Urabstimmung vorgenommen über die Frage, ob evtl. in einen Streik eingetreten werden solle. Das Resultat war, daß 285 für den Streik, 71 gegen denselben stimmten. Nach diesem Beschluß hatte seitens der Bäckergehülfen in allen Werkstätten die achtstündige Mündigkeit zu erfolgen, die mit dem 26. Dezember abließ.

Späteren Nachrichten zufolge ist es im letzten Augenblick zu einer Einigung zwischen Unternehmern und Gehülfen gekommen und zwar gaben sich die Gehülfen mit einer vorläufigen Lohnerhöhung von 1 Schilling pro Woche zufrieden.

Frankreich. Der Kampf gegen die Privat-Stellenvermittlung. — Der Bäckerstreik aufgehoben. — Die Erklärungen Combes. — Verhaftung von Arbeiterführern. Der Streik der Pariser Bäckergehülfen ist am 29. Dezember aufgehoben worden. Die Wiederaufnahme der Arbeit nach vor dem Neujahrstage, das in Paris von größerer Bedeutung ist, als das Weihnachtsfest, geschah infolge einer Erklärung des Ministerpräsidenten Combes in der Kammer. Combes erklärte nämlich auf die Interpellation des Abgeordneten Constant, daß der Senat am Tage seines Wiederzusammentritts (am 12. Januar) sofort in die Beratung des Gesetzesentwurfes, betreffend die Aufhebung der privaten Stellenvermittlungsbüros eintreten werde. Der Berichterstatter der Senatskommission habe seinen Bericht fertig gestellt und derselbe sei dieser Tage gedruckt worden. Auf weiteres Befragen über die Stellung der Regierung erklärte der Ministerpräsident ferner, daß er und seine Kollegen, der Minister für Handel und Gewerbe in der Senatskommission sich bemüht hätten, diese für das von der Kammer angenommene Projekt (wonach die Privatstellenvermittlungsbüros sofort aufgehoben werden sollen) zu gewinnen. Das sei ihnen leider nicht gelungen.

jedoch werde die Minorität das Projekt der Kammer unterstützen. Die Streikenden beschloßen, eine Resolution, in welcher es heißt, daß die ministeriellen Erklärungen, welche die Regierung nicht mehr umgehen könne, die ihnen vorläufig genügen und daß sie deshalb in einen Waffenstillstand bis zum 12. Januar eingehen. Sollte, so heißt es weiter, das Versprechen nicht gehalten werden, so würde die Arbeiterschaft von neuem in die Bewegung eintreten.

Damit wäre wenigstens vorläufig der Friede geschlossen gewesen, da kommt eine neue Provokation; durch die Verhaftung der vier Mitglieder des Ausschusses der Konföderation du Travail: Voussquet, Pinon, Laporte und Beaujeu. Voussquet ist der Generalsekretär des Syndikats der Bäcker; er hatte die ganzen Nächte, vom Beginn des Streiks an, in der Arbeitsbörse verbracht und wurde von dort verhaftet. Die Verhaftung der drei anderen geschah in deren Wohnungen. Die vier sollen gemeinsam durch Banden Plünderung, Gewalttätigkeiten, Sachbeschädigung usw. begangen haben.

Aus unserem Verne.

Die Ueberlegenheit der Großbetriebe gegenüber den Kleinbäckereien gibt auch die „Güntherische Bäckerzeitung“ in einem Artikel jetzt unumwunden zu, denn sie schreibt:

Was hat der Großbetrieb vor dem handwerksmäßigen Bäckereibetrieb voraus?

- 1. Einkauf der Rohmaterialien in großen Posten gegen Klasse zu billigsten Preisen, unter höchstmöglichem Rabatt und in besten Qualitäten.
2. Erlaß von Arbeitskräften durch Maschinen. Größtmögliche Ausnutzung der modernen Technik bei Defen und Maschinen und dadurch bessere Ausbeute der Mehle und Erparnis an Feuerung. Ausnutzung aller guten Hülfsmittel.
3. Praktische Einrichtung der Bäckerei, wodurch manche Arbeit auf mechanischem Wege verrichtet werden kann und an Arbeitskräften gespart wird.
4. Scharfe Kalkulation und korrekte Buchführung.

Daß dem Blatte, das bisher stets noch heuchelte: „Die Gejellen können noch alle Meister werden, wenn sie nur wollen“, jetzt mal ein Seitenstücker aufgeht, ist erfreulich und diese Freude über solches Eingeständnis wird uns dadurch nicht abgeschwächt, daß das Blatt nun durch Buchführung, Diamant, durch Einkaufsgenossenschaften und die Benutzung der Elektrizität einen ständigen Versuch macht, den Kleinmeistern einen Fingerzeig zu geben, wie sie Leistungs- und konkurrenzfähiger gegenüber dem Großbetriebe werden könnten. Die ersten drei Mittel sind nicht im Stande, auch nur im geringsten die Kleinmeister wirtschaftlich zu stärken und zur Ausnutzung von Elektrizität und Maschinen fehlt ihnen eben die Hauptsache, das Kapital!

Einen Reinfall hat die Kölner Bäckerzwanngsinnung erleben müssen. Wie unseren Lesern bekannt, jammerten schon seit längerer Zeit die Bäckermeister von Köln und den anderen Städten dieses Bezirks über angeblich zu schnelles Vorgehen seitens der kontrollierenden Beamten gegen die Bäckermeister, deren Räume in keiner Weise zeitgemäßen Forderungen entsprechen. Die Kölner Innung, und auf deren Veranlassung auch die dortige Handwerkerkammer, haben sich nun beschwerdeführend an die Regierung zu Köln gewandt, wo man ihnen folgende Abfuhr zu teil werden ließ: „Die in der Eingabe der Bäcker-Innung zu Köln vom 28. Februar 1903 bezeichneten baulichen Anordnungen werden nur bei dem Um- oder Neubau an Bäckereianlagen gestellt; sie beruhen nicht auf allgemeinen gesetzlichen Bestimmungen, sondern werden in jedem Falle, in dem eine Bauverlaubnis nachgesucht wird, von der städtischen Polizeiverwaltung nach Anhörung des Gewerbeinspektors unter Berücksichtigung der besonderen Umstände des einzelnen Falles festgesetzt.“

Es wird daher nicht schablonenmäßig jede geplante sogenannte Kellerbäckerei abgelehnt, sondern für sie ebenso wie für jede Erdgeschosbäckerei nur festgesetzt, was im Interesse des Publikums und der in der Anlage beschäftigten Personen gefordert werden muß. Insbesondere wird dabei eine ausreichende Licht- und Lüftungsvorrichtungen, im übrigen werden aber auch die örtlichen Verhältnisse berücksichtigt, ob das Grundstück in der Altstadt oder Neustadt oder einem Vororte liegt, ferner ob es ein Eckgrundstück ist oder nicht.

Daß von den Gewerbeaufsichts- und Baupolizeibehörden bisher beobachtete Verfahren erscheint um so angemessener, als gerade in den letzten Jahren von den neuerrichteten Bäckereien über zwei Drittel in Kellern und nur der Rest im Erdgeschos angelegt worden ist.

In mehreren Fällen haben die Bäckermeister Häuser erst angekauft, nachdem die Errichtung der Bäckerei im Keller genehmigt war. Allerdings wird die Neueinrichtung von Bäckereien nicht mehr in solchen Kellerräumen zugelassen, wie sie noch in der Altstadt bestehen, die vielfach der notwendigen Luft- und Lichtzufuhr gänzlich entbehren und sich im übrigen als Räume darstellen, die nicht mal den Anforderungen genügen, welche an Räume gestellt werden müssen, die schlecht hin nur dem Aufenthalt von Menschen dienen, geschweige denn an solche, in denen ein mit mancherlei Nachteilen verbundener Gewerbebetrieb geführt werden soll.

Die gute Instandhaltung der Fußböden und Wände, welche eine leichte Reinigung derselben ermöglicht, ist eine in gesundheitlichem Interesse zu stellende Forderung. Bei zahlreichen Revisionen hiesiger Bäckereien hat sich ergeben, daß in vielen Fällen der Fußboden und die Wände in einem Zustande waren, der eine sachgemäße Reinigung, wie sie der Betrieb eines Nahrungsmittelgewerbes verlangt, unmöglich machte.

Die aus Tonplatten von der angegebenen Beschaffenheit gebildeten Fußböden und Wände waren jedoch, wie die Beobachtung gezeigt hat, mit Leichtigkeit in dem angemessenen reinlichen Zustande zu erhalten.

Es ist aber den Bäckereibesitzern unbenommen, durch andere geeignete Mittel die durch die Forderung des Tonplattenbelags beabsichtigten Wirkungen zu erzielen. Dahingehende Anträge werden geprüft und zugelassen werden, wenn sie den Fortschritten der Technik und den Anforderungen der Hygiene genügen.

In Rattowis treibt ein Seelenverkäufer sein Wesen, der schon ein ganzes Jahr nicht gearbeitet hat, sondern die jungen Kollegen für eine ganze

Netze obersteffischer Meister verschachtelt, wofür er natürlich diesen armen Arbeitstollen auch noch den letzten Groschen abprecht. Als dieser „noble“ Mensch von einem Verbandsmitglied darauf aufmerksam gemacht wurde, wie verwerflich es von ihm sei, daß er sich noch dafür bezahlen lasse, Kollegen nach Stellungen zu schicken, wo sie 15-16 Stunden schuften müssen und doch stets schon nach einigen Tagen wieder davon laufen, erklärte er ganz gelassen: „Wer hat sich früher darum gekümmert, wie wir täglich 18 bis 20 Stunden schuften mühten und wir haben auch gelebt!“ — Aber wie die Kollegen unter solcher Ausbeutung gelebt haben und wie viel darunter geistig und körperlich zu Grunde gegangen sind, das sagt dieser „Edle“ nicht. — Zeit wird es, daß die Kollegen erwachen und sich dem Verbands angeschlossen, um solchen Seelenverkäufern bald ihr schmutziges Gewerbe zu vereiteln.

Vor dem Schöffengericht zu Homburg v. d. S. wurde am 16. Dezember der Redakteur unseres Blattes, Kollege Altmann, wegen angeblicher Verleumdung durch die Presse zu 40 M. Geldstrafe event. 4 Tagen Gefängnis und zweimaliger Publikation des Urteils in diesem Blatte verurteilt. — In der Nr. 31 dieses Blattes stand eine Notiz von Homburg, in der berichtet wurde, daß in der Bäckerei des Herrn Kall eine ekelhafte stinkende Flüssigkeit zum Waschen verwendet wurde. Der Wahrheitsbeweis in der Verhandlung wurde vollständig erbracht, insbesondere befandete der Amtsanwalt, daß die Flüssigkeit „verdorben gesunken“ habe. Trotzdem wurde K. wegen Verleumdung verurteilt und zwar nach der schriftlichen Begründung des Urteils wegen des Schlusssatzes betr. Notiz, die lautete: „Hoffentlich erhält eine solche ekelhafte Schmutzerei vor Gericht die wohlverdiente Strafe.“ — Gegen das vollständig unverständliche und unbaltbare Urteil ist Berufung an das Landgericht eingereicht worden. — Nach dem Urteile wäre es ja sogar verboten, eine nachgewiesene ekelhafte Schmutzerei öffentlich als solche zu kennzeichnen und solches Urteil wird das höhere Gericht auf keinen Fall gelten lassen können!

Aus Mainz. Folgender Vorfall wirft ein grelles Schlaglicht auf die überaus traurigen Verhältnisse im Mainzer Bäckergewerbe. Am Samstag meldete sich ein Bäckergehülfe, der einen Hautausschlag an beiden Armen hatte, bei dem Kassensarzt der Bäder-Znunnungskrankenkasse, Herrn Dr. Waas. Der Gehülfe bat, da er infolge des Ausschlags doch keinen Teig machen könne, um Ueberweisung ins Spital. Doch was meinte Herr Dr. Waas? Er sagte: „Jetzt vor Weihnachten wollen Sie ins Spital gehen wegen dem bishigen Ausschlag!“ Dann fragte er den Gehülfen, ob denn sein Meister eine andere Arbeitskraft für ihn hätte. Der Gehülfe erwiderte, der Meister möge sich doch einen suchen. Herr Dr. Waas verrieth dem Gehülfen aber nur eine Salbe zum Einreiben und sagte, „wenn er mit dem Teig fertig wäre, solle er nur immer die Hembärmel herunter machen. (!) Nach Weihnachten solle er wieder kommen. Nebenbei sei bemerkt, daß der Gehülfe schon im vorigen Jahre wegen derselben Hautkrankheit im Spital war. Als dies Herrn Dr. Waas gesagt wurde, meinte er: „Wegen dieser bishigen Ausschlag waren Sie so lange im Spital.“ — Der Gehülfe aber bestand darauf, ins Spital zu kommen, da er mit einer solch ekelhaften Hautkrankheit keine Badwaren anfertigen wollte. Endlich nach hartem Kampfe mit seinem Meister, dem Bäckermeister Pauli, der auch gleichzeitig Vorsitzender der Znunnungskrankenkasse ist, überwies die Kasse den Gehülfen dem Spital. — Wir können verstehen, daß vor den Feiertagen der Meister seine Gefelle notwendig braucht und möglichst sucht, dieselben zu behalten. Was wir aber nicht verstehen, das ist, daß in diesem Bestreben gar keine Rücksicht auf die Gesundheit des Gehülfen und des hunderttausenden Publikums genommen wird. Außerdem glauben wir, sagt Herr Dr. Waas seine Aufgabe als Kassensarzt der Znunnungskasse falsch auf, wenn er meint, er müsse verhindern, daß ein Geselle, der krank ist, vor Weihnachten ins Spital ginge und dadurch seinem Meister Angelegenheiten mache.

Seinen Feinigen entlaufen ist ein Bäckerlehrling in Salenze (D.-Schl.). Der arme Junge ist Raubentabbe und wurde von seinem Meister, noch mehr aber von dessen „holder Weiblichkeit“ systematisch mißhandelt. Derselbe verließ seine Lehre und ging zum Gewerbeinspektor, um diesem sein Leid vorzutragen. Er klagte über fast tägliche Uebertretung des Maximalarbeitstages, über die Mißhandlungen, welche er erdulden mußte, wegen mangelhafter Nahrung und zuletzt wegen unanständiger Leibwäsche und ungenügender Kleidung. Sechs Wochen hatte der Lehrling kein reines Hemd bekommen und es wimmelte förmlich von Insekten. Gegen diesen „menschenfremdlichen“ Bäckermeister ist jetzt Anzeige erhoben und wird ihm wohl das Gericht klar machen, daß er seinen Lehrling menschenwürdig zu behandeln hat, auch wenn dieser ein Raubentabbe ist.

Auch in Lübeck werden die Lehrlinge noch nach bewährtem Muster ausgebeutet. So sollten die Lehrlinge der Witwe Scheel, 41. Altersjahre, nachdem sie, da vor Weihnachten Ueberstunden erlaubt sind, 15-16 Stunden gearbeitet hatten, noch Proviant nach den Schüsseln bringen. Auf Anraten eines Gefellen verweigerten sie dieses. Der Gefelle bekam für die „Freiheit“ seinen Fremdzettel. — Ein arger Nebelstand im Bäckergewerbe ist das dem grauen Altertum entstammende Kost- und Logiswesen, dessen Beseitigung die organisierten Bäckereiarbeiter seit Jahren erstreben. Die Meister können es sich jedoch auch nicht denken, daß ihre Gefellen sich von den Fleischtöpfen der Meisterin hinarbeiten und das schöne harmonische Verhältnis stören wollen. Sieht man sich jedoch die Kost eines Bäckergesellen an, so wird man ihre Forderung begreiflich finden. So wurde vor kurzem in einer hiesigen Bäckerei die Vermählung der Tochter gefeiert. Um nun den Arbeitern von der Hochzeitsfeier etwas zu kommen zu lassen, bekamen sie ein paar Tage nach dem Feiern — die Knochen des Geflügels zum Mittagstisch. (!!) Man dachte jedenfalls, daß die Knochen, die sonst den Hunden vorgeworfen werden, hier für Bäckereiarbeiter gerade gut genug seien. In dieser Bäckerei, mit der ein Mitbewerber für Personäre verbunden ist, bezogen die Arbeiter die nicht unbegründete Vermutung, daß sie recht häufig mit den Ueberrichten vom Mittagstische der Personäre füttert nehmen müßten. — Unter diesen Umständen ist es nur zu erklärlich, daß sich die Meister mit Händen und Füßen gegen die Abschaffung des Kost- und Logiswesens sträuben. Wer sollte denn sonst wohl die Knochen abhuchen und die Ueberrichte der Personäre verzehren?

Mit allen erdenklichen Mitteln versucht man in Elberfeld die Aufnahme unserer Statistik zu verhindern. So wurden einem Kollegen circa 20 Fragebogen gestohlen, die derselbe nach der Znunnungskasse gebracht hatte und der Polizei übergeben. Der Bäckermeister und vielleicht wegen seiner Ausbeuterintentionen

nur neugewählte echt liberale Stadtverordnete Abendrotz gab seinem Gehülfen, der einen Fragebogen wahrheitsgetreu ausgefüllt hatte, extra einen halben Tag frei, damit derselbe alles daran setzen könne, den Bogen vom Kollegen Fischer wieder zu bekommen. Er wolle, so sagte Abendrotz ihm, dem Gesellen auch einmal helfen, wenn er in Not sei. — Also Furcht haben sie, diese Herren vor der Aufdeckung der Dredchben, aber ein anderes Mittel als das Vertuschen der Verhältnisse wollen sie nicht anwenden. Unsere rührigen Elberfelder Kollegen aber werden schon dafür sorgen, daß ihnen eventuell die Elberfelder Bevölkerung ein anderes Mittel an die Hand gibt.

Ein mißglückter Maßregelungsversuch einer Znunnungskasse in Regensburg. Am 20. Dezember hatte sich in Regensburg eine Versammlung mit der Frage der Zentralisation der Ortskrankenkassen zu beschäftigt. Nach dem Referat gestaltete sich die Diskussion sehr lebhaft. In der Versammlung war auch Herr Schreibnermeister Weicher, ein sehr frommer Mann, erschienen, der dem Diskussionsredner Ottenbacher, dem Vorsitzenden des Verbandes der Bäckergehülfen, gerne einen Strich gebrochen hätte. Ottenbacher wies u. A. darauf hin, daß die Krankenkassen auch der Bekämpfung der Krankheitsreger ihr Augenmerk zuwenden sollen, und bemerkte dazu, daß leider in einer Anzahl Bäckereien in dieser Beziehung viel zu wünschen übrig bleibe. Herr Weicher (Zentrumskandidat bei den letzten Gemeindevahlen) demüthigte nun Ottenbacher bei seinem Arbeitgeber, daß dieser über seine Bäckerei schimpfte, er würde einen solchen Sozialdemokraten nicht beschäftigen, in seiner Bäckerei sei ja die reinste Brutstätte der Sozialdemokratie. Der betreffende Bäckermeister interpellierte darauf den Gehülfen und so wurde der meisterliche Lügner und Verläumder entlarvt. Uebrigens sind gerade in dieser Bäckerei geordnete Verhältnisse, was von dem christlichen Weicher nicht behauptet werden kann, denn nachweislich hat dieser fromme Christ Schreibnergehülfen mit 1.50 M. pro Tag entlohnt.

Reichstagsabgeordneter Hue (Redakteur der „Vergarbeiter-Zeitung“ schreibt uns: „Mit Erstaunen lese ich in Nr. 52 der „Bäckerzeitung“ von meinem Verhältnis zu Hourz. Er soll meine „rechte Hand“ sein bezw. sich als solche gerieren. Der mir völlig unbekanntem Einjender Kasting hätte es billiger haben können. Würde er an mich einige fragende Zeilen gerichtet haben, sofort erfuhr er, wie ich zu Hourz stehe; die „Bäckerzeitung“ war dann verschont von der „rechten Hand Hue's“. Hourz habe ich auf Altmanns Veranlassung auf dem Stuttgarter Gewerkschaftskongreß kennen gelernt und half ich ihm nach Kräften, dem Bäckerverband Mitglieder zuzuführen. Von einem vertraulichen Verhältnis zwischen uns beiden kann absolut keine Rede sein. Vielleicht sprach ich mit ihm innerhalb zwei Jahren 5 bis 6 Mal; zuletzt traf ich ihn vor Monaten zufällig auf der Eisenbahn. Daß er jetzt in Dortmund wohnt und von seinen angeblichen Taten und Gesprächen, erfahre ich erst aus Nr. 52 der „Bäckerzeitung“. Weder ist er meine „rechte Hand“ noch die „linke“; er ist lediglich ein mir oberflächlich bekannt gewordener Gewerkschaftskollege, wie ich deren hunderte und tausende besitze. Ob er schlecht oder gut ist, weiß ich nicht, da ich mit ihm keinen vertraulichen Verkehr hatte. Es ist mir auch gleichgültig, was Kasting mit Hourz hat. Nur bitte ich, mich aus einem Streit zu lassen, an dem ich weder direkt noch indirekt beteiligt bin! Wenn sich die beiden Leute nicht vertragen können, so geht mich das gar nichts an und wünsche ich darum auch nicht als Beteiligter genannt zu werden. Otto Hue.“

An m. d. Red. Wir hätten es auch für vernünftiger gehalten, wenn unser Gauleiter Kasting und die Dortmunder Mitglieder auf die alberne Prahlerei des Hourz nicht reagiert hätten. Uns erschien von vornherein die Prahlerei des Hourz nur als ein albernes Geschwätz, was wir durch die Redaktionsanmerkung zum Ausdruck brachten. Man lasse also in Zukunft solchen Mann, der seit einem halben Jahr unserem Verbands nicht mehr angehört (wegen referirender Beiträge gestrichen) ruhig schwätzen. Unsere Mitglieder in Dortmund sollten aber auch den Anfang nicht mehr begeben, solchen Mann noch an Mitgliederversammlungen teilnehmen zu lassen. Dort hat er nichts verloren.)

Zahlreiche geistreiche Erfindungen. Mitgeteilt vom Patentbureau O. Krüger & Co., Dresden-Altmarkt. Erteilte Patente: 148 972; Nudelsalzmaschine, Gebr. Taiber, Lorch, Württemberg. 188 973; Teigreißmaschine mit durch eine Kurbel bewegtem Reibblech, Josef Reiche, Hall, Tirol. Gebrauchsmuster: 213 942; Zwecks Abbildung durch Federn angeordnete Backofenschlebetür, Robert Moritz, Berlin, Ramlersstr. 21. 214 047; Durch Federn und Schließen der Backofenschlebetür selbständig entzündende und erlöschende elektrische Beleuchtungsampe, Hermann Georg Rübke, Glückstadt.

Versammlungs-Berichte.

Am 1. Januar tagte im „Rojenthalerhof“ in Berlin eine Konferenz der Gesellenausschüsse der Provinz Brandenburg. Außer den beiden Ausschüssen der Berliner Znunnungen waren vertreten die Gesellenausschüsse von Eberswalde, Fürstenwalde, Lübben, Noyawitz, Roßdam, Rixdorf, Spandau, Teltow. Kollege Heischold hielt das Referat über „Rechte und Pflichten der Gesellenausschüsse und deren Stellungnahme zu dem Zentralarbeitsnachweis“. In seinem Vortrag gab Redner bekannt, daß an etwa 50 Gesellenausschüsse Einladungen ergangen seien. Ferner, daß es in der Provinz eine Anzahl Znunnungen gäbe, die keine Gesellenausschüsse haben und daß bei einer Znunnung der jüngste Meister den Mitgesellenposten inne habe. Dann wies Redner an der Hand der Gewerbeordnung nach, daß den Gesellenausschüssen das Mitbestimmungsrecht zustehe beim Arbeitsnachweis, der Krankenkasse, der Gehaltskasse und der Herberge. Ja daß sie auch bei Znunnungsversammlungen, die diese Gegenstände behandeln, Zutritt haben müßten. In den Kommissionen für die Prüfung der Lehrlinge und des Lehrlingswesens und des Sprech- und Herbergswesens müssen sie, außer dem Vorsitzenden, mit den Meistern gleiche Stimmen haben. Auch ersuchte er die Anwesenden, gegen die Znunnungskrankenkassen zu stimmen, wegen der denselben anhaftenden Mängel. Unter großem Beifall sprach Redner über unsere Bemühungen über die Freimacht an den hohen Feiertagen. Dann erklärte er die Bedeutung des Zentralarbeitsnachweises und schlug vor, in einer Revolution dagegen Stellung zu nehmen, was auch geschah. Nachdem noch mehrere Kollegen gesprochen hatten, wurde auf Antrag Heischold zur Gründung einer Zentralkasse der Gesellenausschüsse geschritten. Dieselbe hat ihren Sitz in Berlin und besteht

aus den Mitgesellen der Germania, Concordia und der

Elberfelder. Am 2. Januar fand bei Weiger im „Reichshof“ eine gut besuchte öffentliche Versammlung unter dem Vorsitz des Kollegen Fischer statt. Der Kollege Anton Lautes hielt einen interessanten Vortrag. Weicher Beifall lobte den Redner für seine Ausführungen. In Punkt 2 sollte Kollege Samers-Düsseldorf über unsere Statistik referieren. In unserem größten Bedauern war aber der Kollege S. ausgeblieben, deshalb sprach zu diesem Punkt der Kollege Fischer. Derselbe erwähnte die Anwesenden, mitzuhaben an der Arbeit, um einmal den Herren mit Material dienen zu können, wenn sie wieder sagen: „Mißstände gibt es nicht!“ Der Redner erwähnt die Kollegen, die Fragebogen recht bald auszufüllen und so viel wie möglich auch Kollegen aus anderen Betrieben zu veranlassen, die Bogen zu benutzen. In der darauffolgenden Diskussion sprach zunächst Kollege Alt-Lüdinghausen. Derselbe führte den Kollegen „Den Frieden auf Erden“, der uns vor dem Weihnachtsfest durch übermäßig lange Arbeitszeit und all dem, was darum und daran hänge, gebracht wurde, vor Augen und gab den Anwesenden Beispiele von Weihnachtsgeschenken als wie wollene Hemden, bunte Taschentücher, Stöck mit silberner Kränze (zu 1.30 M.) und viele schöne Sachen mehr. Unter Beifall der Anwesenden gab der Redner noch die „gute Stube des Herrn Meisters“ in die wir zur Bekleiderung geführt werden, die uns aber sonst nur wie die Morgenröthe einer besseren Zeit durch die Wolken schimmert. Mit einem kräftigen Appell, alle Mann einzutreten in unsere Reihen, schloß auch dieser Redner seine Ausführungen. Mit dem Ritz von „Recht ist die Gerechtigkeit“ leitete Kollege Götte seine Ausführungen ein und erntete ebenfalls bei den Kollegen reichen Beifall. In der recht interessanten Diskussion sprachen noch die Kollegen Gebauer, Müller, Wochenmarkt und ein organisierter Wegger. Letzterer sang unser Lied in derselben Melodie. Gebauer gab einige Beispiele aus einer recht laubenden Uebe und erwähnte die 19 Paragraphen eines Kirchenfürsten, die die unberechtigten Forderungen der arbeitenden Klasse knebeln sollen. Seitens des Kollegen Alt war folgende Resolution eingegangen: „Die heutige Versammlung hat erkannt, daß bedeutende Mißstände in Elberfeld und Umgegend herrschen. Ferner hat dieselbe erkannt, daß die Beziehung der Ueberarbeit des Jahres in Form eines Weihnachtsgeschenktes eine von gemeiner Gewinnsucht inspirierte Vorenthaltung am Arbeitslohn ist. Sie wird in wahrheitsgemäßer Statistik die gesammelten Mißstände in die breite Öffentlichkeit bringen und durch Ausbau der Organisation ihre Lage energisch zu bessern suchen.“ Nachdem Kollege Fischer nochmals an die Anwesenden die Bitte richtete, an dem Ausbau zu helfen, um wenn im Jahre 1904 die Sonne zum letzten Male untergeht, wir auch stolz im Wuppertal auf unser Werk blicken können. Nach einem feurigen Schlußwort von Lautes wurde die Versammlung mit einem kräftigen Hoch auf den Verband geschlossen. Eine Sammlung für unsere Arbeitsbrüder in Crimmitschau ergab 8.25 M. Einige neue Streiter für unsere Sache ließen sich aufnehmen.

In Elmsborn, wo schon früher eine Mitgliedschaft bestanden hat, wurde in der am Sonntag, den 3. Januar im Lokale des Herrn Meier abgehaltenen Versammlung nach einem Referat des Kollegen D. Viesher-Damburg wieder eine Mitgliedschaft gegründet. Der Vorstand besteht aus den Kollegen W. Paap, Meier, C. Peters, Brodmann und D. Peters. Hoffentlich gelingt es diesen Kollegen, die Mitgliedschaft weiter auszubauen, damit sie dauernd dem Verbands erhalten bleibt.

In Rattowitz fand am 29. Dezember eine von 36 Kollegen besuchte öffentliche Versammlung unter dem Vorsitz von Kollegen Krämer statt. Arbeitersekretär Ciommer hielt einen mit Beifall aufgenommenen Vortrag über das Koalitionsrecht. Nach dem Vortrage ließen sich vier Kollegen in den Verband aufnehmen und es wurde auch eine Sammlung für die ausgeperrten Crimmitschauer veranstaltet. Kollege Krämer besprach noch die bisherigen Kämpfe und Streiks in unserem Verbands und führte den Kollegen den Kampf und Sieg gegen die Polizeischikanen in Elberfeld vor Augen, welchen die Gewerkschaften und vor allen Dingen unsere Zahlstelle durchzufechten hatten. Sodann wurden noch die Zustände in der Bäckerei Mainka in Rattowitz scharf kritisiert.

Am Sonntag den 3. Januar fand in Meinscheid im Lokale der Wwe. Thiel eine öffentliche Versammlung statt. Kollege Samers-Düsseldorf sprach über: „Welche Stellung nehmen wir Bäckergesellen in der menschlichen Gesellschaft ein?“ Fischer-Elberfeld sprach über „Die Unterstützungs-einrichtungen im deutschen Bäckerverband“. Die Versammlung war von circa 30 Kollegen (auch eine Anzahl Elberfelder hatten sich eingefunden) besucht. Nur ein unorganisierter Kollege war zugegen und ließ sich auch aufnehmen. Sämtliche Diskussionsredner sprachen im Sinne der Referenten. Nachdem ein Meinscheider Kollege sich dahin ausgesprochen, doch recht bald in Meinscheid eine Zahlstelle zu gründen, wurde Kollege Samers das Schlußwort erteilt. Derselbe erwähnte die Meinscheider Kollegen, vor der Hand von einer eigenen Zahlstelle Abstand zu nehmen und als eine Elberfelder Sektion zu bleiben. Alle waren, wie es der Zufall bewies, damit einverstanden. Nachdem der Vorsitzende C. Gebauer nochmals ganz besonders auf die Fragebogen aufmerksam gemacht wurde die Versammlung mit einem Hoch auf die gerechte Sache geschlossen. Man gedachte auch der Crimmitschauer. — Und nun ihr Meinscheider Kollegen, haltet fest zusammen. Laßt Euch nicht abhrecken! Vorwärts und durch, sei auch eure Lösung.

In Weifenfels fand am 3. Januar die Generalversammlung der Mitgliedschaft statt. Derselbe nahm den Geschäftsbericht, welcher in ausführlicher Weise von dem Kollegen Reymann gegeben wurde, mit Befriedigung entgegen. Der Bericht umfaßte die Zeit vom 21. März dem Tag der Konstituierung, bis zum 31. Dezember. Bekannt wurde, daß die Unterstützung des Vorstandes seitens der bei den Meistern beschäftigten Kollegen in der Agitation überhaupt in der Kleinarbeit, alles zu wünschen übrig läßt. Sinsu komme, daß der Vorsitzende in seiner Arbeitsstelle zu wenig abkommen könne und eine Verührung mit den indifferenten Kollegen nicht stattfinden. Den Kassenbericht gab Kollege Jadel; demselben wurde auf Antrag des Revisors Decharge erteilt. Bei der Neuwahl des Vorstandes machte Reymann den Vorschlag, die Posten nur einfach zu besetzen und schlug vor, Alce als Vorsitzenden, Kneiff als Kassierer und Jadel als Schriftführer; dieselben wurden auch gewählt. Außer diesen wurden der Revisor sowie zwei Kartellbesorgte gewählt. Bei „Verschiedenem“ wurde bekannt gegeben, daß 12 M. für die Crimmitschauer abgegangen sind. Ferner wurde die Taktik bei der aufzunehmenden Statistik besprochen. Die gutbesuchte Versammlung wurde hierauf geschlossen.