

Deutsche Bäcker- und Konditoren-Zeitung

Organ des Zentralverbandes der Bäcker u. Konditoren, Lebküchler, Arbeiter u. Arbeiterinnen in der Zuckerwaren-, Schokoladen- u. Kekselindustrie

Verbandsmitglieder erhalten das Blatt unentgeltlich. Abonnement pro Quartal Mk. 2

Erscheint jeden Donnerstag Redaktionsschluss Montag morgen 10 Uhr

Insertionspreis pro dreizeiliger Petitzeile 50 Pfg., für die Zeilenstellen 30 Pfg.

Bäcker und Konditoren, heraus!

Seraus aus den Arbeitsstätten und hinein in die Versammlungen! Der Gesetzentwurf für das dauernde Nachtbrotverbot liegt vor, und in der allernächsten Zeit muß die endgültige Entscheidung, die des Reichstages, darüber fallen, wie in der Zukunft der Betrieb der deutschen Bäckerei und Konditorei gestaltet sein soll. Und dann, Kollegen und Kolleginnen, hat sich Euer Schicksal sicher auf lange, lange Jahre entschieden! Deshalb habt Ihr alle jetzt die heilige Pflicht, wenn Ihr gerufen werdet, in den Versammlungen und Zusammenkünften zu erscheinen — dort sollt Ihr zum letzten Male Eure Stimme erheben und sollt zum Ausdruck bringen, was Ihr zu dem vorgelegten Gesetzentwurf noch zu sagen habt!

Und es ist noch vieles zu sagen! Der Entwurf enthält leider nicht die von Euch geforderte Begrenzung der täglichen Arbeitszeit auf höchstens zehn Stunden, und er nimmt Euch auch wiederum das Recht auf die Sonntagruhe, die Ihr jetzt im Kriege bereits fast im ganzen Reiche besitzt. Das sind schwere Mängel des sonst so lange ersehnten und so freudig begrüßten Gesetzes. Es fehlt ferner für die Betriebe, die mit Doppelschichten arbeiten, eine Beschränkung der Arbeitszeit auf die gegenwärtig bereits bestehende Achtschicht, einschließlich der Essenspause. Bisher hattet Ihr in Betrieben mit Wechselschicht täglich acht Stunden und nicht länger zuzubringen, und es war nur allzu gerechtfertigt, daß Ihr es ablehntet, Euch die wenigen, obendrein meist unregelmäßig gewährten Minuten der Essenspause als Freizeit anrechnen zu lassen. Der Entwurf des neuen Gesetzes verjährt es aber nicht nur, diese wirkliche Achtschicht festzulegen — nein, er gibt auch noch den ausdrücklichen Anreiz, sie um eine halbe Stunde täglich zu verlängern! Hier droht also schwere Verschlechterung der

jetzigen, durch Euren Verband so schwer erkämpften Arbeitsbedingungen! Ihr werdet aber nach den ungeheuren Opfern, die Euch der Krieg auferlegte, nicht auch noch eine Verlängerung Eurer Arbeitsschichten in Großbetrieben auf Euch nehmen wollen — in den Großbetrieben, in welchen die Ausbeutung der Arbeitskraft so weitgehend ist als in den Kleinbetrieben! — Auch an einer im Bäcker- und Konditorgewerbe so dringend notwendigen Regelung der Lehrlingshaltung geht der Entwurf vorüber, und der Lehrlingschutz in den Kleinbetrieben liegt wieder nur in den Händen der Meister selbst.

Kollegen und Kolleginnen! Erhebt also Eure Stimme gegen alle Mängel des Entwurfs und erklärt von vornherein, daß Ihr Euch unter allen Umständen gegen Verschlechterungen der Arbeitsbedingungen wehren werdet. Tretet dafür ein, daß jetzt, bei dieser günstigen Gelegenheit, der Schutz der Arbeiterschaft in den Bäckereien und Konditoreien möglichst ausgebaut wird. Zu Eurem Wohle — zum Wohle des gesamten Gewerbes! Wenn Ihr in geschlossener Einigkeit Euch gegen die Mängel des Entwurfs wendet, wird der Reichstag Euch hören, und er wird auch solche Bestimmungen, die nur den Unternehmern zuliebe hineingekommen sind, beseitigen müssen! Vertretet Euren Willen mit Nachdruck! Kommt in geschlossenen Reihen zu den Versammlungen! Führt auch den letzten Berufskollegen Eurem Zentralverbande zu! Im Kampfe um eine bessere Zukunft muß jeder seinen Mann stellen, und unter dem dauernden Nachtbrotverbot darf es in den Betrieben der deutschen Bäckerei und Konditorei keinen unorganisierten Arbeiter mehr geben! Spannt alle Kräfte an — Ihr seid es auch Euren Kollegen im Felde schuldig!

Begründung des Gesetzes über die Arbeitszeit in Bäckereien und Konditoreien.

Die Arbeitsverhältnisse in den Bäckereien und Konditoreien haben schon wiederholt Anlaß zu Erörterungen und Beschwerden in den Volksvertretungen und in der Öffentlichkeit gegeben. Sie waren früher im allgemeinen wenig günstig, wie der Bericht der Kommission für Arbeiterstatistik vom 31. Juli 1891 über die im Jahre 1892 angeleiteten Erhebungen ergibt. Die Arbeitszeit war in der Regel sehr lang. Meistens wurde nicht nur an den Werktagen, sondern auch an den Sonn- und Festtagen regelmäßig gearbeitet. Infolgedessen hatten die Bäckereiarbeiter weder einen wirklichen Ruhetag noch eine ausreichende Ruhezeit. Endlich wurde in der ganz überwiegenden Mehrzahl der Bäckereien und derjenigen Konditoreien, die auch Bäckereiwaren herstellen, regelmäßig während der Nacht oder doch während eines Teiles der Nacht gearbeitet, so daß die Arbeiter nur tagsüber schlafen konnten. Dazu kam noch, daß in manchen Bäckereien auch die hygienischen Verhältnisse zu wünschen übrig ließen.

Dies — besonders auch durch die Erhebungen der Kommission für Arbeiterstatistik in den Bäckereien aufgedeckt — Mißstände veranlaßten ein Eingreifen der Gesetzgebung in dieser Richtung.

A. Zunächst wurden — im Zusammenhange mit der allgemeinen Regelung der Sonntagruhe im Gewerbebetriebe — durch Verordnungen der höheren Verwaltungsbehörden auf Grund des § 105e der Gewerbeordnung übernehmende Vorschriften über die Sonntagsarbeit in den Bäckereien getroffen. Die Sonntagsarbeit wurde für eine Dauer von höchstens zehn Stunden zugelassen und an die Bedingung geknüpft, daß den Gesellen, Gehilfen usw. nach ihrer Freendigung eine ununterbrochene Ruhezeit von mindestens 14 Stunden in Bäckereien und 12 Stunden in Konditoreien gewährt wurde. Der Beginn dieser Ruhezeit war in Bäckereien frühestens von 12 Uhr nachts, spätestens von 5 Uhr morgens, in Konditoreien frühestens von 12 Uhr nachts, spätestens von 12 Uhr mittags zu rechnen. Ferner war jedem Arbeiter mindestens an jedem dritten Sonntag die zum Besuche des Gottesdienstes erforderliche Zeit freigegeben.

Diejenigen Arbeiter, welchen eine Ruhezeit von 14 beziehungsweise 12 Stunden zustand, durften während dieser Ruhezeit beschäftigt werden: in Bäckereien mit Arbeiten, die zur Vorbereitung der Wiederaufnahme der regelmäßigen Arbeit am nächsten Tage notwendig sind, sofern sie nach 6 Uhr abends stattfinden und nicht länger als eine Stunde dauern, in Konditoreien mit der Herstellung und dem Ausstrichen leicht verderblicher Waren, die unmittelbar vor dem Genusse hergestellt werden müssen (Eis, Cremes und dergleichen).

Wenn in Konditoreien Arbeiter noch nach 12 Uhr mittags beschäftigt wurden, so mußten sie an einem der nächsten sechs Werktage von mittags 12 Uhr ab von jeder Arbeit freigelassen werden.

Für Gemeinden, in denen die Bäder ortsnah an Sonn- und Festtagen für ihre Kunden das Ausbaden der von diesen bereiteten Kuchen oder das Braten von Fleisch besorgen, konnte von der untern Verwaltungsbehörde gestattet werden, daß in jedem Betrieb ein über 16 Jahre alter Arbeiter mit jenen Arbeiten während höchstens drei Vormittagsstunden über die Zeit von zehn Stunden hinaus beschäftigt wird.

Für Betriebe, in denen sowohl Bäckereiwaren als Konditoreiwaren hergestellt werden, war die Beschäftigung solcher Arbeiter, welche an Sonn- und Festtagen ausschließlich mit der Herstellung von Konditoreiwaren beschäftigt werden, nach den Bestimmungen für Konditoreien, die Beschäftigung der übrigen Arbeiter nach den Bestimmungen für Bäckereien zu regeln.

Als Bäckereiware war dasjenige Badwerk zu behandeln, welches hauptsächlich unter Verwendung von Hefe oder Sauerteig ohne Beimischung von Zucker zum Teige hergestellt wird. Indessen konnten die höheren Verwaltungsbehörden für ihren Bezirk oder einzelne Teile desselben darüber Bestimmungen treffen, ob abweichend hiervon eine Ware ortsnah zu den Bäckereiwaren zu rechnen ist.

Diese Bestimmungen galten für alle Bäckereien und Konditoreien, in denen gewerbliche Arbeiter (Gesellen, Gehilfen, Lehrlinge oder andere Arbeiter) beschäftigt werden.

B. Der Bundesrat bestimmte auf Grund des § 120e Absatz 3 (jetzt § 120 f) der Gewerbeordnung — Bekanntmachung des Reichslandtags, betreffend den Betrieb der

Bäckereien und Konditoreien vom 4. März 1896 (Reichs-Gesetzblatt Seite 55) —, daß der Betrieb von Bäckereien und solchen Konditoreien, in denen neben den Konditoreiwaren auch Bäckereiwaren hergestellt werden, sofern in ihnen zur Nachtzeit zwischen 8 1/2 Uhr abends und 2 1/2 Uhr morgens Gehilfen oder Lehrlinge beschäftigt werden, folgenden Beschränkungen unterliegt:

1. Die Arbeitsschicht jedes Gehilfen darf die Dauer von zwölf Stunden oder, falls die Arbeit durch eine Pause von mindestens einer Stunde ununterbrochen wird, einschließlich dieser Pause die Dauer von dreizehn Stunden nicht überschreiten. Die Zahl der Arbeitsschichten darf für jeden Gehilfen wöchentlich nicht mehr als sieben betragen.

Außerhalb der zulässigen Arbeitsschichten dürfen die Gehilfen nur zu gelegentlichen Dienstleistungen und höchstens eine halbe Stunde lang bei der Herstellung des Vorteiges (Gefülltes, Sauerteiges), im übrigen aber nicht bei der Herstellung von Waren herbeigeholt werden. Ertrifft sich die Arbeitsschicht tatsächlich über eine längere als die im Absatz 1 bezeichnete Dauer, so dürfen die Gehilfen während des an der zulässigen Dauer der Arbeitsschicht fehlenden Zeitraumes auch mit andern als gelegentlichen Dienstleistungen beschäftigt werden.

Zwischen je zwei Arbeitsschichten muß den Gehilfen eine ununterbrochene Ruhe von mindestens acht Stunden gewährt werden.

2. Auf die Beschäftigung von Lehrlingen finden die vorstehenden Bestimmungen mit der Maßgabe Anwendung, daß die zulässige Dauer der Arbeitsschicht im ersten Lehrjahre zwei Stunden, im zweiten Lehrjahre eine Stunde weniger beträgt als die für die Beschäftigung von Gehilfen zulässige Dauer der Arbeitsschicht, und daß die nach Ziffer 1 Absatz 3 zu gewährenden ununterbrochene Ruhezeit sich um eben diese Zeiträume verlängert.

3. Ueber die unter den Ziffern 1 und 2 festgesetzte Dauer dürfen Gehilfen und Lehrlinge beschäftigt werden:

a) an denjenigen Tagen, an welchen zur Befriedigung eines bei Neuen oder sonstigen besonderen Gelegenheiten hervortretenden Bedürfnisses die

untere Verwaltungsbehörde Ueberarbeit für zulässig erklärt hat;

b) außerdem an jährlich zwanzig der Bestimmung des Arbeitgebers überlassenen Tagen. Hierbei kommt jeder Tag in Berechnung, an dem auch nur ein Gehilfe oder Lehrling über die unter den Ziffern 1 und 2 festgesetzte Dauer beschäftigt worden ist.

Auch an solchen Tagen, mit Ausnahme des Tages vor dem Weihnachts-, Oster- und Pfingstfest, muß zwischen den Arbeitstagen den Gehilfen eine ununterbrochene Ruhe von mindestens acht Stunden, den Lehrlingen eine solche von mindestens zehn Stunden im ersten Lehrjahr, mindestens neun Stunden im zweiten Lehrjahr gewährt werden.

Die untere Verwaltungsbehörde darf die Ueberarbeit (a) für höchstens zwanzig Tage im Jahre gestatten.

A. Der Arbeitgeber hat dafür zu sorgen, daß an einer in die Augen fallenden Stelle der Betriebsstätte ausgehängt ist:

- a) eine mit dem polizeilichen Stempel versehene Kalendertafel, auf der jeder Tag, an dem Ueberarbeit auf Grund der Bestimmung unter Ziffer 3b stattgefunden hat, noch am Tage der Ueberarbeit mittels Durchlöcherung oder Durchstreichung mit Tinte kenntlich zu machen ist; eine Tafel, welche in deutlicher Schrift den Wortlaut dieser Bestimmungen (I bis V) wiedergibt.

B. An Sonn- und Feiertagen darf die Beschäftigung von Gehilfen und Lehrlingen auf Grund des § 105c der Gewerbeordnung und der in den §§ 105e und 105f am angeführten Orte vorgesehenen Ausnahmegenehmigungen nur insoweit erfolgen, als dies mit den Bestimmungen unter den Ziffern 1 bis 3 vereinbar ist.

In Betrieben, in denen den Gehilfen und Lehrlingen für den Sonntag eine mindestens vierundzwanzigstündige, höchstens am Sonntag abend um 10 Uhr beginnende Ruhezeit gewährt wird, dürfen die an den zwei vorhergehenden Werktagen endigenden Schichten um je zwei Stunden über die unter den Ziffern 1 und 2 bestimmte Dauer hinaus verlängert werden. Jedoch muß auch dann zwischen je zwei Arbeitstagen der Gehilfen eine ununterbrochene Ruhezeit von mindestens acht Stunden, den Lehrlingen eine solche von mindestens zehn Stunden im ersten Lehrjahr, mindestens neun Stunden im zweiten Lehrjahr gelassen werden.

Die Vorschriften der Bekanntmachung fanden keine Anwendung auf Bäckereien und solche Konditoreien, in denen auch Süßwaren hergestellt werden, sofern in ihnen:

- a) zur Nachtzeit zwischen 8 1/2 Uhr abends und 5 1/2 Uhr morgens Gehilfen oder Lehrlinge nicht beschäftigt wurden;
- b) eine Beschäftigung von Gehilfen oder Lehrlingen zur Nachtzeit lediglich in einzelnen Fällen zur Verfertigung eines bei hohen oder sonstigen besonderen Gelegenheiten hervortretenden Bedürfnisses mit Genehmigung der unteren Verwaltungsbehörde, die für höchstens 20 Nächte im Jahre erteilt werden kann, stattfand;
- c) regelmäßig nicht mehr als dreimal wöchentlich gearbeitet wurde.

Sie fanden ferner keine Anwendung auf diejenigen Gehilfen und Lehrlinge, die zur Nachtzeit überhaupt nicht oder doch nur mit der Herstellung oder Gewinnung leicht verderblicher Waren, Eis, Cremes und dergleichen beschäftigt wurden.

C. Im Jahre 1906 wurden durch überstaatliche Konferenzordnungen der zuständigen Landesbehörden einseitige Verfügungen über die Einrichtung und den Betrieb der Bäckereien getroffen.

Wenn auch durch diese verschiedenen Maßnahmen eine Besserung der Verhältnisse erreicht wurde, so blieben doch Sonntagarbeit und Nachtarbeit nach wie vor zugelassen, wobei die zur Dauer von 10 Stunden, letztere ohne jede Einschränkung. In weitem Umfang die Nachtarbeit und Sonntagarbeit geübt worden, ließ sich mit ziemlicher Sicherheit aus den Erhebungen der Kommission für Arbeiterstatistik ersehen. Danach waren unter den 3347 Bäckereien mit 10 000 beschäftigten Hilfskräften, über welche nahezu Angaben vorliegen, allein 451 gewerbliche Bäckereien, das heißt solche Bäckereien, die in der hergebrachten und durch das Vorliegen des Auslasses nach festem Gebot an Morgen frühzeitig Brot eines oder weniger großer Sorten der Nacht zu Hilfe nehmen. In 426 von diesen Bäckereien beschäftigten Bäckereiarbeiter die Arbeit schon vor Mitternacht und nach der ganzen Nacht in Anspruch. Dagegen waren nur 221 Tagbäckereien vorhanden, das heißt solche, deren Arbeiter ganz oder zum allergrößten Teil in die Tagesschichten, bis 11 Uhr morgens bis 5 1/2 Uhr abends, fällt. Außerdem waren noch 476 Bäckereien vorhanden.

In den 451 gewerblichen Bäckereien wurden 10 079 Hilfskräfte, in den 221 Tagbäckereien dagegen nur 65 Hilfskräfte beschäftigt. Daraus ergibt sich, daß im Jahre 1906 etwa 1/3 vom Hundert der Bäckereiarbeiter, Gehilfen, Lehrlinge usw. in Bäckereien beschäftigt waren, in denen regelmäßig keine Nachtarbeit stattfand. Der Rest der zum Nachtarbeitsdienst aller Bäckereiarbeiter zum Teil der gewerblichen Bäckereien gegenüber den Tagbäckereien noch zuzurechnen; denn der Restdienst von solchen Frühmütsgebäcks ist häufig geübt. Dies wird aber ganz überwiegend in der Nachtarbeit hergestellt. Man geht daher davon aus, wenn man annimmt, daß die zum Nachtarbeitsdienst noch zuzurechnen sind, dann nach den Er-

1 Vergleich der Erhebungen über die Beschäftigung in den Bäckereien mit den Erhebungen über die Beschäftigung in den Tagbäckereien, Berlin 1906, gedruckt in der Zeitschrift von E. Klotz, Seite 15, 21 und 22.

Werbt Mitglieder!

Der Verband soll bei Entscheidung der zukünftigen Berufsverhältnisse mitsprechen können!

Schulungen der Kommission für Arbeiterstatistik ruhte im Jahre 1892 nur in 6,3 vom Hundert der besprochenen Bäckereien der Betrieb vor den Sonntagen oder an den Sonntagen, vollständig.

Inzwischen hat aber, soweit sich aus den Berichten der Gewerbeaufsichtsbeamten und den Verhandlungen mit den Arbeitgebern und Arbeitnehmern erkennen läßt, eine Verlingerung der Sonntagsarbeit, abgesehen davon, daß sie auf höchstens 10 Stunden beschränkt worden ist, kaum stattgefunden.

Die Bäckereiarbeiter haben dabei auch nicht aufgehört, in Versammlungen, in der Presse und in Eingaben immer wieder die Beseitigung der Nachtarbeit und eine weitere Einschränkung der Sonntagsarbeit zu verlangen. Sie führten dabei aus, daß sie durch die ständige Nachtarbeit zu einem ganz unnatürlichen Leben gezwungen seien; darunter leide ihre Gesundheit und ihr Familienleben schwer. Aber auch die Allgemeinheit habe ein großes Interesse an der Abschaffung der Nachtarbeit; denn diese leiste zweifellos der Unsauberkeit usw. Vorschub. Eine durchgreifende Beseitigung der Nachtarbeit sei aber nur durch ein geschicktes Verbot der Nachtarbeit zu erreichen. Die einem solchen Verbot entgegenstehenden Schwierigkeiten würden sehr überschätzt. Jedenfalls könnten sie nicht den Ausschlag geben gegenüber dem mit der Nachtarbeit untrennbar verbundenen schweren Nachteil und Mängeln für die Bäckereiarbeiter und für die Verbraucher der Backwaren.

Für die weitere Einschränkung oder die gänzliche Beseitigung der Sonntagsarbeit wurde geltend gemacht, daß es den Bäckereiarbeitern kaum möglich sei, die Kirche zu besuchen oder sich an irgendwelchen Feiern oder Veranstaltungen zu beteiligen, wenn sie in der vorhergehenden Nacht bis 8 Uhr vormittags an den Sonn- und Feiertagen schwer gearbeitet hätten. Sie hätten infolge der ständigen ausgedehnten Sonntagsarbeit überhaupt keinen richtigen Erholungs- oder Ruhetag. Die Sonntagsarbeit könne aber sehr wohl entbehrlich werden; denn sie sei, wie die Kommission für Arbeiterstatistik schon festgestellt habe, in einzelnen Städten bereits beseitigt, ohne daß sich daraus Nachteile für das Gewerbe und die Verbraucher ergeben hätten.

Demgegenüber wurde von den Vertretern der Arbeitgeber behauptet, durch ein Verbot der Nachtarbeit und ebenso durch eine weitere Beschränkung der Sonntagsarbeit werde die Herstellung eines guten, schmackhaften und allen Anforderungen entsprechenden Frühmütsgebäcks außerordentlich erschwert werden; denn der Verlauf der Gärung des Vorteiges und des Teiges hänge unter anderem von der Witzung ab, es werde kaum möglich sein, sie immer so zu leiten und zu regeln, daß der Teig zu einer bestimmten Zeit die für die Erzielung von gutem Backwerk notwendige Reife erreicht hätte. Wenn daher die Nachtarbeit unterjagt werde, so werde es den Bäckern nicht immer möglich sein, rechtzeitig morgens Brotbacken zu leisten. Dadurch werde aber der Absatz des Frühmütsgebäcks stark zurückgehen; denn die Verbraucher seien daran gewöhnt, dieses ganz frisch zu genießen. Wenn sie es nicht mehr regelmäßig frisch bekommen, würden sie sich andere Bäckereierzeugnisse, zum Beispiel gebackenes Brot oder Kastenbrot, zuwenden. Die Herstellung und der Absatz des Frühmütsgebäcks würde aber zugleich die wirtschaftliche Grundlage der meisten kleinen und mittleren Bäckereien; denn dabei werde noch etwas Verdienst, während bei dem gewöhnlichen Brot infolge des Wettbewerbs der Großbetriebe nichts verdient werde. Ein Verbot der Nachtarbeit, deren Nachteile auch von den Arbeitgebern nicht verkannt würden, werde daher die Kleineren und mittleren Betriebe zugunsten der Großbetriebe schädigen.

Durch die Einschränkung oder die Beseitigung der Sonntagsarbeit werde der Absatz von Kuchen und Feingebäck, die besonders an den Sonn- und Feiertagen verkauft würden, stark beeinträchtigt und damit der Verdienst der Bäckereimeister noch weiter geschmälert werden.

Endlich wurde von einigen Stellen noch hervorgehoben, das Verbot der Nachtarbeit werde mittelbar dazu führen, daß die verhältnismäßig zahlreichen Ausruher der Frühmütsgebäcks ihren Erwerb verlieren würden.

Die Bäckereiarbeiter machen diese Bedenken zu entkräften, indem sie darauf hinweisen, daß im Ausland bereits mehrfach die Nachtarbeit und die Sonntagsarbeit im Bäckereigewerbe durch besondere Gesetze eingeschränkt oder unterjagt worden sei.

Das trifft zu, und ein Hinweis auf die ausländische Gesetzgebung erhebt sich auch insoweit berechtigt, als die Arbeitsverhältnisse für die Herstellung des Brotes und der sonstigen Backwaren in allen Ländern so ziemlich gleich sind.

In Norwegen ist durch Gesetz vom 17. Juli 1885 — vorbehaltlich gewisser Ausnahmen — die Beschäftigung der Gehilfen und Lehrlinge während der Zeit von 6 Uhr abends bis 8 Uhr morgens verboten worden. Durch das Gesetz vom 24. April 1906 Nr. 14 zur Beschränkung der Arbeitsdauer in Bäckereien ist nach § 1 an den Sonn- und Feiertagen das Backen des Brotes von 6 Uhr des Vorabends bis Mitternacht des Sonn- oder Feiertags unterjagt. Doch ist gestattet, vor Mitternacht die Säuerung des Teiges und die Feuerung der Leien vorzunehmen. Die Bäckereimeister selbst dürfen an den Vorabenden bis 5 Uhr arbeiten. Durch § 2 in jeder Ferientage, die das Bäckereihandwerk ausübt, unterjagt, an gewöhnlichen Tagen von 8 Uhr abends bis 6 Uhr morgens die in ihrer Bäckerei beschäftigten Arbeiter mit irgendeiner anderen Arbeit als mit dem Trocknen

2 Siehe den Bericht der Kommission Seite 16.
3 Bulletin des Internationalen Arbeitsamtes, Jahrgang 1907 Seite 297.

der gewöhnlichen Brotbacken und der Schiffsbrotbacken, mit der Säuerung des Teiges und mit der Feuerung der Leien zu beschäftigen. An den Sonn- und Feiertagen ist das Backen des Brotes von 6 Uhr des Vorabends bis Mitternacht des Sonn- und Feiertags unterjagt, jedoch ist gestattet vor Mitternacht die Säuerung des Teiges sowie die Feuerung der Leien vorzunehmen.

In Schweden ist seit 30 Jahren die Arbeitszeit in Bäckereien auf die Zeit von 5 bis 6 Uhr morgens bis 3 Uhr nachmittags eingeschränkt worden.

In Italien wurde durch Gesetz Nr. 105 vom 22. März 1908 verboten, in den gewerblichen Betrieben zur Erzeugung von Brot und Zuckerbäckereiwaren — mit Ausnahme des Sonntags, an dem die Arbeit bis 11 Uhr abends ausgedehnt werden darf — in der Zeit zwischen 9 Uhr abends und 4 Uhr morgens zu arbeiten oder arbeiten zu lassen. Das Verbot umfaßt alle Arbeiten zur Herstellung des Sauerteigs, das Heizen der Leien, das Anmachen des Teiges und die Bereitung und das Backen des Brotes und der Zuckerwaren, auch dann, wenn diese Arbeiten in getrennten gewerblichen Betrieben vorgenommen werden.

Im Kanton Tessin ist durch Artikel 5 des Gesetzes, betreffend die Arbeit in Brot- und Feinbäckereien, vom 19. Juli 1908 bestimmt, daß jeder Arbeiter das Recht auf Gewährung eines wöchentlichen Ruhetages hat. Dieser Ruhetag muß mindestens einmal im Monat auf einen Feiertag fallen. Durch Artikel 6 ist die Nachtarbeit verboten. Als Nachtarbeit gilt vom 1. Oktober bis 31. März die Arbeit von 9 Uhr abends bis 4 Uhr morgens, vom 1. April bis 30. September die Arbeit von 9 Uhr abends bis 3 Uhr morgens.

In Finnland wird durch das Gesetz Nr. 83, betreffend die Arbeit in Bäckereien, vom 4. Juni (22. Mai) 1908 bestimmt, daß in Bäckereien, in welchen die Herstellung zum Verkauf erfolgt, vorbehaltlich gewisser Ausnahmen, nur an den Werktagen und im Zeitraum von 24 Stunden nur zwischen 6 Uhr morgens und 9 Uhr abends gebacken werden darf. Am Tage vor einem Sonn- und Feiertag muß die Arbeit um 6 Uhr nachmittags aufhören.

In Griechenland ist durch königliche Verordnung vom 14./27. September 1912 Artikel 3 die Nachtarbeit verboten worden.

Im Kanton Zürich hat der Regierungsrat am 15. Juli 1914 dem Kantonsrat einen Gesetzentwurf vorgelegt, demzufolge die Arbeit im Bäckereigewerbe in der Zeit vom 1. April bis 30. September frühestens um 3 Uhr morgens, in der Zeit vom 1. Oktober bis 31. März um 4 Uhr morgens beginnen darf. Ferner dürfen die Gehilfen und Lehrlinge in Bäckereien an Werktagen zu nicht mehr als zehn Stunden Arbeit, das Austragen von Bäckereiwaren eingerechnet, angehalten werden.

Die Spanische Regierung hat am 6. November 1914 den Cortes einen Gesetzentwurf vorgelegt, in dem bestimmt wird, daß in Bäckereien und Brauereien, bei der Biererzeugung in Gastwirtschaften, Hotels und Gasthäusern sowie bei der Erzeugung von Zuckerbäckereiwaren, Pastetenbäckereien und ähnlichen Waren jede Nachtarbeit durch sechs aufeinanderfolgende Stunden zwischen 9 Uhr abends und 5 Uhr früh verboten wird.

In Ungarn hat das Ministerium auf Grund der für den Kriegsfall erlassenen Ausnahmegesetzbestimmungen am 24. Juni 1916 alle zur Herstellung von Brotkräften und sonstigen Bäckereien erforderlichen Arbeitsverrichtungen zwischen 6 Uhr abends und 6 Uhr früh verboten. Das Verbot erstreckt sich auch auf Gastwirtschaften, Schankwirtschaften, Kaffeehäuser, Kaffeehäfen, Labanfstellen usw.

Endlich hat der Schweizerische Bundesrat am 2. Februar und am 18. Juni 1917 als Kriegsmassnahme einen Beschluß erlassen, wodurch in sämtlichen Bäckereien und Konditoreien, einschließlich der Nebenbetriebe, wie Hotel- und Imbissbäckereien, die Ausführung aller auf die Herstellung von Backwaren jeder Art bezüglichen Arbeiten zwischen 7 Uhr abends und 4 Uhr früh (bisher 11 Uhr abends und 7 Uhr früh) verboten worden ist.

Die angeführten Gesetze beweisen zwar, daß in den betreffenden Ländern die Nachtarbeit und zum Teil auch die Sonntagsarbeit in den Bäckereien entbehrlich werden konnte, sie geben aber keinen sicheren Anhalt dafür, daß auch in Deutschland die Nachtarbeit und die Sonntagsarbeit in den Bäckereien usw. ohne große Schwierigkeiten beseitigt werden konnte. Es ist von keiner Seite bestritten worden, daß Brot und andere Backwaren ohne Nachtarbeit hergestellt werden können. Diese ist überhaupt erst allmählich — besonders im Laufe der beiden letzten Jahrhunderte — eingeführt worden. Die Nachtarbeit hängt auch weniger von dem Arbeitsverfahren als von den Gewohnheiten und Ansprüchen der Bevölkerung an die Backwaren ab. In Deutschland ist sie zuerst in den Großstädten und dann allmählich auch in den kleineren Orten eingeführt, sobald sich eine größere Nachfrage nach frischem Weißbrot zum Frühstück geltend machte. Im Laufe der Zeit hat sich dann scheinbar die deutsche Bevölkerung in noch höherem Umfang als die Bevölkerung der meisten anderen Länder daran gewöhnt, jeden Morgen zum Frühstück frisches Weißbrot zu genießen. Es war deshalb zu befürchten, daß gesetzliche Maßnahmen, welche dessen Herstellung erschweren oder unmöglich machen, große Ummälzungen im Bäckereigewerbe und allgemeine Unzufriedenheit im Gefolge haben würden.

4 Bericht der Kommission für Arbeiterstatistik vom 31. Juli 1899 Seite 3.
5 Bulletin des Internationalen Arbeitsamtes, Jahrgang 1908 Seite 202.
6 Bulletin des Internationalen Arbeitsamtes, Jahrgang 1909 Seite 61.
7 Bulletin des Internationalen Arbeitsamtes, Jahrgang 1908 Seite 290.
8 Bulletin des Internationalen Arbeitsamtes, Jahrgang 1913 S. 161.
9 Soziale Rundschau, XVI. Jahrgang, Heft 6/7, I. S. 94.
10 Soziale Rundschau, XVII. Jahrgang, Heft 5/6, I. S. 110.
11 Soziale Rundschau, XVIII. Jahrgang, Heft 6 bis 8, I. S. 166.

Zum Entwurf des Gesetzes über die Arbeitszeit in Bäckereien und Konditoreien

finden sich in der Fachpresse bisher noch wenig Auslassungen. Die meisten der uns vorliegenden Blätter haben bisher nur den Wortlaut des Gesetzesentwurfes gebracht. Das Organ des Innungsverbandes Germania, die „Güterliche Bäcker- und Konditor-Zeitung“, schweigt sich gleichfalls noch aus, aber wir finden im Bericht über die Sitzung des geschäftsführenden Vorstandes am 17. September die Mitteilung, daß dem Vorstand der Entwurf zugegangen ist und daß beschlossen wird, „Abänderungen in den §§ 1, 4 und 6 zu beantragen und diese in einer Eingabe an den Reichstag zum Ausdruck zu bringen“.

Nach welcher Richtung die Anträge des geschäftsführenden Vorstandes des Germaniaverbandes gehen werden, ist unklar zu erraten; seine Stellung zu den einzelnen Punkten des Entwurfs ergibt sich ja aus den früheren Beratungen und Gutachtungen zur Genüge. Im § 1 gefällt ihm offensichtlich nicht die unterschiedliche Behandlung der Betriebe in bezug auf die Ruhezeit; in § 4 möchte man wahrscheinlich noch eine größere Ausdehnung der Sonntagsarbeit festlegen wissen, und in § 6 sollen jedenfalls die Strafbestimmungen gemildert werden. Man sieht, es sind dieselben Paragraphen, deren Fassung auch uns selber änderungsbedürftig erschienen sind — allerdings zum Teil in entgegengesetzter Richtung als der Innungsleitung. Näher können wir uns mit der Stellung der Innungen natürlich erst befassen, wenn sie klarer zutage tritt. Aber man kann doch schon erkennen, daß auch die Meister sich unverzüglich an die Arbeit machen wollen, und es muß dies für unsere Kollegenschaft eine Mahnung sein, nun sofort in allen Bezirken Stellung zu dem Entwurf zu nehmen! **Vorwärts, organisiert im ganzen Lande! Versammlungen und Zusammenkünfte, in denen ihr Gut, gründlich zu dem Entwurf ausspricht!**

Die „Soziale Praxis“ sagt zum Entwurf des Nachtbrotverbots

Sozialpolitisch bedeutet dieser Entwurf einen erheblichen Fortschritt. Er erfüllt Wünsche, die wir seit Jahrzehnten — leider lange vergeblich — bekreuzt haben.

Die Aufhebung der Nachtarbeit bedeutet einen Mißstand, der das Leben der Bäcker in einer Weise ungünstig gestaltet, von der man sich außerhalb des Bäckergewerbes nur selten eine Vorstellung macht, und der wesentlich dazu beitrug, daß bei der Herstellung der Waren vielfach den Anforderungen, die an ein sauberes und gesundes Nahrungsmittel zu stellen sind, keineswegs die gebotene Rücksicht zuteil wurde. Die Einschränkung der Sonntagsarbeit im Bäcker- und Konditorgewerbe ist kaum minder wichtig; denn gerade hier wurde in Friedenszeiten Sonntagsarbeit noch weit über das Bedürfnis hinaus geübt, während ihre möglichst weitgehende Beseitigung allen am Herzen liegen muß, die erkennen, daß die Stärkung der sittlichen Kräfte unseres Volkes jetzt noch mehr als schon vor dem Kriege eine gebieterische Notwendigkeit bildet.

Den Bedenken, die früher auch von beachtenswerten Seiten gegen diese Maßnahme erhoben wurden, kann eine Berechtigung nicht zuerkannt werden. Die Erfahrung im Anfang des Jahres 1915 hat gezeigt, daß es zahlreichen Bäckern möglich war, bei gewissenhafter Einhaltung der zwölfstündigen wöchentlichen Betriebsruhe schon binnen einer Stunde nach deren Ende frühes einwandfreies Frühstücksgebäck verkaufsfertig herzustellen. Mit Hilfe eines inzwischen in der Berliner Versuchsanstalt für Getreideverarbeitung ausgearbeiteten und erprobten Nachtbrotverfahrens, bei dem das Gebäck schon abends geformt, seine eigentliche Forderung in der Nacht bewirkt und die Ware morgens beim Betriebsbeginn nur noch in den Ofen gehoben und ausgebacken wird, ist es sogar möglich, 30 Minuten nach dem Ende der Betriebsruhe frühes Brotchen zum Verkauf zu stellen. Auch bei einem Betriebsstillstand bis 6 Uhr morgens wird daher schon vor 7 Uhr frühes Frühstücksgebäck geliefert werden können.

Sonntags erscheinen ebenfalls die vorgezeichneten vier Arbeitstunden von 5 bis 9 Uhr vormittags vollkommen ausreichend, um alle die Waren fertigzustellen, auf deren Absatz an den Sonntagen ein wesentlicher Teil des Ertrages der Konditoreien beruht, und die an den Sonntagen erhalten zu können, der Bevölkerung wichtig ist. Denn die Mehrheit der guten Konditorwaren muß keineswegs erst kurz vor dem Genuß angefertigt werden; sie kann vielmehr schon am Tage vorher vollständig oder wenigstens soweit fertig hergestellt werden, daß sie am Sonntag nur noch wenig Arbeit erfordert.

Gegenüber diesen Fortschritten tritt die Frage in den Vordergrund, ob der Entwurf auch in allen Einzelheiten glücklich ist. Allerdings hätten wir z. B. gewünscht, daß ausdrücklich dem in der Verhandlung vom 15. September 1915 von Arbeitern und Unternehmern gestellten Verlangen, die Befugnis, ausnahmsweise Nacht- oder Sonntagsarbeit zu erlauben, schon im Reichsgesetz den dazu am meisten berechtigten Gewerbeaufsichtsbereichen übertragen und daß darin die Möglichkeit, das Sertellen und Ausstragen leicht verderblicher Konditorwaren an den Sonntagen über die reichlich dafür freigegebenen vier Stunden noch in zwei weiteren Stunden zu gestatten, nicht vorgegeben worden wäre.

Aber diese Ausstellungen sind nicht wesentlich. Wir begrüßen den Entwurf mit Freuden und hoffen, daß ihm der Reichstag baldigst zustimmen wird.

Erhöhung der Brotrotation am 1. Oktober

Der Staatssekretär des Kriegsernährungsamtes hat angeordnet, daß vom 1. Oktober ab wieder eine zehnprozentige Streckung des Brotes mit Kartoffeln erfolgt. Zu diesem Zweck werden den Kartoffelerzeugern, soweit sie freiwillig Selbstversorger in Brotgetreide sind, die erforderlichen Kartoffelmengen belassen. Ferner werden denjenigen Kommunalverbänden, denen im Wirtschaftsjahr 1917 Kartoffeln zur Brotstreckung zugewiesen waren, die zur Streckung benötigten Reichskartoffelmengen mit 20 % möglichst auf den Kopf ihrer Brotverforgungs-

berechtigten Bevölkerung für die Zeit vom 1. Oktober 1918 bis zum 30. Juni 1919 von der Reichskartoffelstelle besonders zugewiesen. Den übrigen Kommunalverbänden sollen durch die Trodenkartoffel-Verwertungs-Gesellschaft (Zeka) von einem noch zu bestimmenden Zeitpunkt ab Trodenkartoffel-erzeugnisse zum Zwecke einer zehnprozentigen Brotstreckung geliefert werden; bis zu diesem Zeitpunkt wird ihnen als Ersatz für die fehlenden Streckungsmittel eine Menge von 20 g Mehl auf den Kopf und den Tag zugewiesen werden. — Demgemäß erhöht sich die Rotation vom 1. Oktober ab einschließlich der Streckungsmittel auf 220 g, so daß die Brotrotation wieder die alte Höhe erreicht.

Brotpreiserhöhung in Breslau und die Gesellenlöhne

Am 13. September nahmen die Breslauer Bäcker-Gesellen in einer Versammlung zu obiger Tagesordnung Stellung. Kollege Woske schilderte die abnormen Zustände, die sich auf dem Wirtschaftsgebiet entwickelt haben. Die Preise für Lebens- und Bedarfsgegenstände sind ins Unermessliche gestiegen, und es ist kaum möglich, daß bei den jetzigen Löhnen ein in unserem Beruf Beschäftigter sich über Wasser halten kann. Auf der andern Seite ist es aber zu betonen, daß der Brotpreis um 20 pZt. erhöht ist und die Arbeiter im Beruf einen wesentlichen Mehrerwerb zu verzeichnen haben. Die Kollegen sind also gezwungen, auf Grund der allgemeinen Teuerung an die Arbeitgeber heranzutreten, damit auch die Löhne wesentlich erhöht werden. Nachdem die freie Aussprache einstimmig hierüber erlassen hatte, wurde beschlossen, folgende Forderungen der Innung zu unterbreiten:

Der Mindestlohn für die Woche beträgt für Tjen-arbeiter M 50, für Tafelarbeiter M 45, für eben Ausgelernte bis nach einem Jahre M 40.

Für alle jetzt bestehenden Löhne werden M 5 sofortige Lohnzulage gefordert. Wo durch diese Zulage der Mindestlohn nicht erreicht ist, soll er bis zum Mindestlohn erhöht werden. Größere leistungsfähige Betriebe werden verpflichtet, höhere Mindestlöhne zu zahlen. Wo die bisherigen Löhne die Mindestsätze übersteigen, dürfen keine Lohnkürzungen vorgenommen werden.

Die Arbeitszeit darf in allen Betrieben höchstens zehn Stunden betragen. Wo mehr als drei Gesellen beschäftigt werden, darf die Arbeitszeit acht Stunden nicht überschreiten.

Betriebe ohne Gesellen sollen nicht mehr als einen Lehrling beschäftigen. Bei Beschäftigung eines Gesellen dürfen zwei Lehrlinge beschäftigt werden.

Folgende Entschlieung wurde einstimmig angenommen: Die am Freitag, 13. September, in den Unionssälen zu Breslau versammelten Bäcker-Gesellen beauftragen die Leitung des Verbandes der Bäcker und Konditoren, Verhandlungen mit dem Vorstande der Breslauer Bäckerinnung anzubahnen und im Falle der Unzugänglichkeit jedes Mittel in Anwendung zu bringen, welches unter den heutigen Verhältnissen zur Verfügung steht. Die Versammelten verpflichten sich ihrerseits, dafür Sorge zu tragen, daß alle in den Breslauer Bäckereien beschäftigten Personen Mitglieder des Verbandes der Bäcker und Konditoren sind.

Die Breslauer Bäcker-Gesellen erwarten, daß ihren Forderungen von Seiten der Bäckerinnung volles Verständnis entgegengebracht wird.

Lohnbewegung in Halle a. d. S.

Am 19. September fand im Bäcker-Innungshaus eine Versammlung statt, die sich mit der in Aussicht gestellten härteren Zusammenlegung der Bäckereien und den höchsten Lohnverhältnissen bei den Bäckereimestern besonders beschäftigte. Das Referat hatte Bezirksleiter G. Streblor übernommen. Hierzu lag folgende Entschlieung, die die gemachten Ausführungen des Referenten kurz wiedergibt und die auch einstimmig angenommen wurde, vor:

Die heute, am 19. September, im Bäcker-Innungshaus zu Halle a. d. S. tagende, vom Vorstand der Bäcker und Konditoren einberufene Versammlung ist noch immer daran fest, daß, wenn weitere Betriebszusammenlegungen notwendig sind, um eine Arbeitslosenvermeidung zu erzielen, dann nur in der schonendsten Weise vorgegangen werden darf.

Auf keinen Fall darf einzelnen Betrieben auf Kosten der in Frage kommenden noch mehr Sonntagsarbeit geordnet werden. Vielmehr ist zu erstreben, daß auch in Halle a. d. S. die Sonntagsarbeit abgeschafft wird.

Die Versammlung verlangt, daß zu den Beratungen über Betriebszusammenlegungen auf Grund eines Rundschreibens des Reichswirtschaftsamtes an sämtliche Bundesregierungen die hiesige Organisationsleitung des Verbandes der Bäcker und Konditoren mit hinzugezogen wird, um die Interessen der in den Bäckereien Beschäftigten wahrnehmen zu können.

Des weiteren wird die Organisationsleitung beauftragt, mit der hiesigen Bäckerinnung in Verbindung zu treten, um eine Aufbesserung des Mindestlohnes herbeizuführen.

Verzürzen würde es die Versammlung, wenn die hiesige Innung ihre Vereinnlichung bekunden würde, das Lohn- und Arbeitsverhältnis in den Kleinbetrieben mit dem Verband hinsichtlich wieder zu stellen.

Der Obermeister der Bäckerinnung, Herr Sumner, erklärte sich mit den Ausführungen des Kollegen Streblor im großen und ganzen einverstanden. Die Lohnverhältnisse seien nun mal schon solche, daß sie ein Daud-in-Hand-Arbeiten aller Berufsangehörigen erfordern. Auch sei er kein Gegner einer Lohnaufbesserung, auch nicht eines späteren Tarifabschlusses. Vom Kollegen Woske als Versammlungsleiter wurde noch mitgeteilt, daß noch immer keine Antwort auf das Schreiben an den Magistrat in welchem von uns die Hinzuziehung zu den Beratungen über Betriebszusammenlegungen gefordert wurde, eingegangen sei. Nach einer kurzen Aussprache, an welcher sich unter andern die Kollegen Deberford und Scholz beteiligten, fand die Versammlung ihr Ende. Ein großer Teil der Mitglieder, die in getrockneten Betrieben arbeiten, hatte es vorgezogen, die Versammlung zu schwänzen. Wohl deshalb, weil es sich

nicht direkt um ihre Interessen handelte, so daß diese Versammlung beinahe schlechter besucht war als sonst die regelmäßigen Mitgliederversammlungen. Mag dieser Hinweis genügen, daß es nicht wieder vorkommt. — Anschließend an die Versammlung fand eine Betriebsbesprechung mit den Beschäftigten in der „Schneefabrik“ statt, welche andern Tages den Erfolg zeigte, daß durch Verhandlung mit der Firma die Löhne wesentlich M 5 und die Hilfsarbeiter und Arbeiterinnen M 3 bis M 5 Lohnzulage erhielten. Der Ueberstundenlohn wurde um 10 % erhöht. Die Löhne für Bäcker sind demnach M 47 bis M 54, für die Ueberstunden werden M 1 und 90 % gezahlt. Zugleich wurde noch die Verlängerung des Tarifes, der sich in allen seinen andern Teilen ganz an den Genossenschaftstarif anlehnt, auf ein Jahr beschlossen. Nicht ganz abnehmend verhielt sich der Firmeneinhaber, Herr Klepzig, gegen eine Verkürzung der Arbeitszeit. Es wurde aber im Einverständnis beider Teile bis auf weiteres Abstand davon genommen, da ja voraussichtlich in nicht allzulanger Zeit auf Grund des in Aussicht stehenden Gesetzes eine Uenderung der Betriebs- und Arbeitszeit wird eintreten müssen. Zugewiesen wird wieder, daß, wenn die teuren Verhältnisse weiter anhalten, eine nochmalige Lohnaufbesserung innerhalb der Tarifdauer in Aussicht steht. — Wenn diese Zeiten die Kollegen bei den Bäckereimestern hier in die Hände bekommen, werden sie einsehen müssen, daß durch die Zugehörigkeit zur Organisation auch ihr Arbeitsverhältnis ein besseres sein könnte. Str.

Unsere Mehlstreckungsmittel im Kriege

Hätte die Regierung bei Ausbruch des Krieges geahnt, daß das größte Völkerverhängnis aller Zeiten jahrelang dauern würde, so wäre sie sicher schon zeitiger zur Nationalisierung des Brotes und auch zur Streckung des Brotgetreides beziehungsweise des Mehles geschritten. Diesbezügliche Anregungen von Seiten der sozialdemokratischen Fraktion im Reichstage glaubte man aber als übertrieben oder mindestens als vorfrüh einschätzen zu dürfen. Es war weiter ein unverständlicher und in seinen Folgen nicht wieder gut zu machender Fehler, daß man verabsäumte, das wichtigste Nahrungsmittel für Meer und Volk in seiner Bewirtschaftung überall sofort unter staatliche und zugleich natürlich auch sachmännliche Aufsicht zu stellen. Ich sage „sachmännliche Aufsicht“, weil es nur einem Sachmann unter Affizienz staatlicher Hilfe möglich gewesen wäre, ungeheure Mengen Getreide vor dem Verderben zu bewahren. Es gab eine Zeit, da den Landwirten der Preis für Getreide noch nicht hoch genug war; sie hielten mit der Abgabe zurück in der Hoffnung, noch höhere Preise zu erzielen. Es war eine Periode, in der man sagte, es seien keine Äckner mehr da, obgleich sie noch reichlich vorhanden waren. Als dann von der Reichsgetreidestelle der Lonnpreis für einen wenige Wochen späteren Termin herabgesetzt wurde, da war auf einmal ja viel Korn da, daß die industriellen Anlagen gar nicht imstande waren, sie in jeder Beziehung zu bewältigen. So lag Getreide auf den Wasserstraßen in Käbren wochenlang, je monatelang, bis es auswurde. Das Mehl stand in Säcken im heißen Sommer tumhoch übereinander, wurde heiß, muffig und hart, mußte in den Mühlen nochmals durchgemahlen, um dann als verderbliches, nicht mehr brauchbares Produkt in den Bäckereien verarbeitet zu werden.

So ging die anfängliche Verwahrlosung mit der späteren Sorglosigkeit und Gleichgültigkeit in der Bewirtschaftung Hand in Hand. Es schloß an Arbeitskräften? Nur die Sicherstellung eines so wichtigen Volksnahrungsmittels müssen Arbeitskräfte da sein, und sie waren auch da!

Als man doch endlich erkannte, daß etwas getan werden müsse, verbot man zunächst das Baden und Feilhalten von Kuchen und Weißgebäck und griff dann zur Streckung des Mehles durch andere pflanzliche Stoffe.

Man griff zuerst zur Kartoffel und deren Präparate, wie Kartoffelmehlmehl und Kloden. Als eigentliche Vermittel waren diese Erzeugnisse durchaus nicht anzuzurechnen, da man schon zu allen Zeiten in vielen Gegenden Deutschlands Kartoffeln dem Brot zusetzte. Hauptächlich in solchen Bezirken war dies der Fall, in denen mehr Weizen als Roggenmehl zur Broterzeugung Verwendung fand. Und zwar dies aus dem Grunde, weil Roggenbrot von harter Art ein schwereres Produkt ist als Weizenbrot. Man beugnete dem schnellen Austrocknen des Weizenbrotes mit einem Zusatz von Kartoffeln. Wohl kann auch dem Roggenbrot Kartoffel zugesetzt werden, in größeren Mengen aber nur in Verbindung mit Weizenmehl oder Schrot, jedoch von dem Konsumenten ein leichteres Brot beliebt ist, was wohl in den meisten Bezirken Deutschlands, mit Ausnahme von Norddeutschland und Westfalen, der Fall sein wird. Mit dem Zusatz von Kartoffeln in geeigneter Menge hat man nie auch in Halle in Nr. 35 unserer Zeitung sagt, keine schlechten Erfahrungen gemacht. Bedingung in eine maßvolle Führung als gewöhnlich und ein Teig mittelfest.

Als man dann Ende 1916 erkannte, daß die Kartoffel-ernie nicht so wie gehofft ausgefallen war, griff man zu andern pflanzlichen Stoffen. Es kam zuerst das Gerstenmehl. Gerstenmehl verleiht dem Brot einen angenehmen Geschmack, hat aber wenig Kleber. Führung nicht zu warm, Teig unter mittel. Das Brot bleibt etwas klein und trocknet leicht aus.

Sodann gab es Weizenmehl und Weizenkleie. Mit diesem Zusatz läßt sich, wie ja nicht hervorgehoben zu werden braucht, am besten arbeiten.

Es folgte Maismehl. Es eignet sich nicht recht zur Brotbäckerei, da es absolut keinen Kleber besitzt. Zuletzt kam dann noch das Rohrübennmehl. Als ich davon hörte, mag ich wohl ein recht dummes Gesicht gemacht haben. Ich dachte es offen ein, denn so etwas hatte ich in meiner halb vierzigjährigen Praxis noch nicht gehört. „Rohrübennmehl?“ meinte ich zu meinem Geschäftsführer, „davon kann man nun möglich Brot backen.“ Das mußte ich, obgleich ich es noch nicht probiert hatte. Im Jahrbuch 1917 des Zentralverbandes der Bäcker und Konditoren steht auf Seite 33 geschrieben, daß der Bundesrat eine Verarbeitung von Rohrübennmehl als Zusatz zum Brot beschließend damit entzündigt habe, daß schon in Friedenszeiten in verschiedenen Gegenden Deutschlands Rohrübennmehl zum Brotbacken verwendet worden seien. Wir war davon nie etwas zu Ehren gekommen und jedenfalls vielen meiner Kollegen auch nicht.

In einer Unterredung, die ich in dieser Angelegenheit mit dem Vorsitzenden der Reichsrübenstelle für Trockenverwertung hatte, gab mir der Herr die Versicherung, die Sache ginge sehr gut, man könne ohne Bedenken bis zu 20 pSt. Kohlrüben verwenden.

Vorsichtigerweise nahmen wir zuerst nur 15 pSt. Kohlrüben, getrocknet und gemahlen. Aber, o Graus, das Brot wollte niemand schmecken. Kein Wunder, es roch wirklich nicht angenehm.

Der Zweck meiner Ausführungen sollte sein, die einzelnen Erzeugnisse zu charakterisieren und festzustellen, welche von den im Kriege verordneten Mitteln auch auf die Friedenszeit mit übernommen werden können.

Die Kohlrübe kann und wird es keinesfalls sein, auch Gersten- und Weizenmehl nicht, da diese dann wieder zu anderen Zwecken Verwendung finden.

Sehr richtig Heiser, Backmeister, Brandenburg a. d. O.

Verbandsnachrichten. Bekanntmachung des Verbandsvorstandes.

Quittung.

Vom 16. bis 21. September gingen bei der Hauptkasse des Verbandes folgende Beträge ein:

- Für Juli und August: Weisenfels M. 63,15, Garburg 137,55, Bad Reichenhall 55, Langermünde 29,18, ...

Von Einzelzahlern der Hauptkasse: H. M. (im Felde) M. 10, W. S.-Schwerin 4,50.

Für Abonnements und Annoncen: Weisenfels M. 3,50, Konsumbäcker „Vorwärts“ Dresden 15, D. Gm-

Für Protokolle vom Verbandstag: Weisenfels M. 4, Chemnitz 6, ...

Mit der Hauptkasse revidieren für August: Amberg, Danzig, Sonneberg und Halberstadt.

Abrechnung ohne Geld gesandt: Darmstadt, Schmell, Weiswasser und Habersleben.

Der Hauptkassierer, D. Freitag.

Aus den Bezirken.

Hamburg. Alle Verbandsmitglieder, die für den Bezirk ...

Sterbetafel.

Hannover. Louis Deutsch, 43 Jahre alt, gestorben.

Kriegsverluste des Verbandes.

Bezirk Breslau meldet als gefallen: Kurt Entrich am 28. August.

Josef Drehsler im Juli.

Bezirk Magdeburg meldet als gefallen: Karl Küllmer (Bernburg), 32 Jahre alt.

Artur Hoffmann (Bernburg), 32 Jahre alt.

Bezirk München. Karl Schröder (Traunstein), gefallen im August.

Ehre ihren Andenken!

Für die Redaktion verantwortlich: H. Weisler, Hamburg, ...

Verlag: J. J. Litzner, Hamburg. — Druck: Hamburger Buchdruckerei und Verlagsanstalt Buer & Co. in Hamburg.

Korrespondenzen.

Bäcker.

München. Leonhard Ebert. Einer der aus voller Überzeugung 28 Jahre die Fahne der Organisation vorangetragen, ist mit unserm Kollegen Ebert untrennbar verbunden.

Sozialpolitisches.

Widerrechtliche Zuschläge zu den Militärrenten. Das Militärverordnungsblatt veröffentlicht vor einiger Zeit die Grundzüge, nach welchen die von General Langemann von Erlangen in der Reichstagsitzung vom 22. Juli 1918 rüdmwirkend ab 1. Juli 1918 in Aussicht gestellten Teuerungszulagen bewilligt werden sollen.

Table with 2 columns: Zuschlag (bei 50 pSt. bis auschl. 60 pSt. Erwerbsunfähigkeit M. 120 jährl.) and Betrag (180, 240, 300, 360, 432).

Die Empfänger bedingter Renten sind mit dem halben Betrage der Zuschläge abzufinden.

Diese Regelung bedeutet für Tausende von Kriegsbeschädigten eine lärmere Enttäuschung, da sie sämtliche Rentenempfänger unter 50 pSt. Erwerbsbeschränkung unberücksichtigt läßt.

Eingegangene Bücher und Schriften.

Der Neue Welt-Kalender für das Jahr 1919 (Hamburger Buchdruckerei und Verlagsanstalt Buer & Co. in Hamburg) ist erschienen und enthält unter anderem: Kalenderium, Rückblick, Beachtenswerte Adressen, ...

Ernährungsmitteilverordnung vom 7. März 1918 nebst Ausführungsbestimmungen des Reichs und der wichtigsten Bundesstaaten. Verordnungen über Schleichhandel, Preistreiberei und ...

Jahrbuch 1917 des Deutschen Transportarbeiterverbandes. Herausgegeben vom Verbandsvorstand. Verlagsanstalt „Courier“, G. m. b. H., Berlin, Engelauer 21.

Spätestens am 28. September ist der 40. Wochenbeitrag für 1918 (29. Septbr. bis 5. Oktbr.) fällig.

Mitglieder- bzw. öffentliche Versammlungen.

- Sonntag, 29. September: Altcann: 2 Uhr, „Deutsches Haus“. — Rüstingen-Wilhelmshaven: Bei Buddenberg, Rüstingen I, Peterstr. 86. — Saarbrücken 3: 5 Uhr, Bleichstr. 6.

Anzeigen.

Zum Scheiden des Verbandsvorsitzenden Kollegen Viermeier aus München. Ich habe ihm die Zahlstelle München, in der er 15 Jahre als Angestellter der Organisation gewirkt, ...

Nachruf. Zwei weitere Opfer des Weltkrieges haben wir zu beklagen. Es seien die Kollegen: Karl Küllmer 32 Jahre alt, und Artur Hoffmann 32 Jahre alt.

Nachruf. Ein alter Kämpfer, unser langjähriges Mitglied Leonhard Ebert ist an den Folgen eines Schlaganfalles nach sechsmonatigem schweren Leiden gestorben.

Nachruf. Wir erhielten die traurige Nachricht, daß unser lieber Kollege Karl Schröder in der ersten Augusthälfte gefallen ist.

„Kuchenrutisch“ bestbewährtes Mittel zum Streichen der Bleche und Formen. Probefilo M. 7,50, von 5 kg an à M. 7. Sehr zu empfehlen! Liebing & Co., G. m. b. H., Leipzig-R. 5, Kohlgartenstraße 8. Telefon 2290.

Extrakte, Essenzen, Farben. Mandelextrakt à Kilo M. 65. Apfelsinenschalenextrakt " " 30. Himbeerextrakt " " 25. ...