Zur Frage der Nachtarbeit in den Bäckereien.

Mitgeteilt von der **Sozialen Käuferliga** (Schweiz).

„L'emploi du pain blanc est une erreur hygiénique et économique, cette erreur a pour corollaire une injustice sociale."

Dr. E. Robert-Tissot,
La Chaux-de-Fonds.

Für die moderne Gewerbeverfassung ist die Grossindustrie tonangebend gewesen. Hier setzte die Entwicklung der Technik ein, hier wurden die Fesseln der alten Ordnungen gesprengt, hier musste aber auch zuerst die Arbeiterschutzgesetzgebung eingreifen, deren günstige Ergebnisse ein Marx schon 1867 für England hervorheben konnte. Demgegenüber weist das für den lokalen Markt arbeitende Bäckergewerbe noch heute viele Züge des alten Handwerks auf. Spät ist hier die Gewerbefreiheit eingedrungen, spät erst hat hier die Technik eingegriffen und ohne so durchgreifende Änderungen, wie etwa in der Textilindustrie, hervorzurufen. Auch der Arbeitsvertrag bewahrt hier vielfach heute noch patriarchalische Formen. Gleichwohl lassen die sozialen Verhältnisse im Bäckergewerbe wenig von der guten alten Zeit spüren. Im Gegenteil, wenn irgendwo von besonderen Berufsgefahren gesprochen werden kann, so zeigen sich diese bei Bäckergesellen und Lehrlingen namentlich in den grösseren Städten, und wenn man von einer physischen und moralischen Wiedergeburt reden kann, die den englischen Fabrikarbeitern die Schutzgesetze brachten, so bleibt eine solche Aufgabe in der Schweiz für die kleinere, aber keineswegs unbedeutende Schar der unter den Schattenseiten der jetzigen Bäckerarbeit leidenden in mancher Hinsicht noch zu erfüllen.

In den eine ähnliche Entwicklung aufweisenden Ländern sind die Verhältnisse in den Bäckereien eingehenden Untersuchungen unterzogen worden. In England führte eine parlamentarische Enquete zu Anfang der 60er Jahre zur Aufdeckung so trauriger Zustände, dass die Bäckereien 1863 der Gewerbeinspektion unterworfen und die Nachtarbeit Jugendlicher verboten

La question du travail de nuit dans la Boulangerie.

Examinée par la **Ligue Sociale d'Acheteurs** (Suisse).

„L'emploi du pain blanc est une erreur hygiénique et économique, cette erreur a pour corollaire une injustice sociale."

Dr. E. Robert-Tissot,
La Chaux-de-Fonds.

L'organisation moderne des métiers doit son impulsion directrice à la grande industrie. C'est là que la technique commença d'évoluer et que l'on rompit tout d'abord avec des routines anciennes. C'est là aussi que s'appliquèrent en premier lieu les lois protectrices des travailleurs, ces lois dont Marx, en 1867, pouvait déjà signaler les bons effets en Angleterre.

Cependant la boulangerie, ne travaillant que pour la consommation locale, conserve jusqu'à ce jour plusieurs des usages qui caractérisaient l'ancien ordre de choses. Dans ce métier, les restrictions corporatives disparurent tard; les progrès de la technique furent lents et n'introduisirent pas des changements considérables tels que ceux réalisés, par exemple, dans l'industrie textile. Le contrat de travail aussi conserve fréquemment des formes patriarcales. Ce n'est point toutefois qu'il y subsiste, au point de vue social, des conditions „du bon vieux temps". Au contraire, s'il peut être question quelque part de risques professionnels, c'est dans la boulangerie, dans celle des grandes villes, notamment, pour les ouvriers et pour les apprentis. Une renaissance physique et morale, telle qu'on la constate en Angleterre parmi les ouvriers de la grande industrie, renaissance que l'on attribue à la législation protectrice, devrait être rendue possible aux ouvriers du pain, classe moins nombreuse, assurément, mais considérable encore, de travailleurs actuellement victimes de conditions de travail surannées.

Dans les pays où s'inaugura le mouvement de réforme, le travail des boulangers fut l'objet d'études approfondies. L'enquête instituée en Angleterre par le Parlement en 1860 révéla un état de choses si déplorable que dès 1863 les boulangeries furent soumises à l'inspectorat des métiers, avec interdiction du travail de nuit pour tous les ouvriers non adultes. L'enquête

wurde. In Deutschland brachten die 90er Jahre eine Enquete, die zu der Bäckereiverordnung von 1896 führte, welche einen Maximalarbeitstag festsetzte. In Italien wurde die Frage eingehend studiert und 1908 die Nachtarbeit abgeschafft. In Frankreich hat die Käuferliga 1909 eine Enquete veranlasst, die dem Godartschen Gesetzentwurf [1]) über Beseitigung der Nachtarbeit die Grundlagen liefert. Neben einer Enquete der Käuferliga hat in Genf eine offizielle Enquete 1909 die Schäden der Nachtarbeit beleuchtet.

Obrigkeitliche Untersuchungen, bei denen unter sachverständiger Leitung in kontradiktorischem Verfahren wie bei einer Gerichtsverhandlung öffentlich alle Punkte klar gelegt werden, werden natürlich die sichersten Einsichten bringen. So ist man z. B. in England und Deutschland vorgegangen. Mit Recht gelten die englischen Blaubücher als sicherste Quelle für die Erkenntnis sozialer Zustände, aber auch in Deutschland ging man mit seinen Fragen so ins einzelne, dass die Bäcker erklärten, es schiene, als wollte die Kommission in wenig Tagen das Bäckerhandwerk möglichst gründlich erlernen, und die Bearbeitung dieser Enquete durch Oldenberg (Jahrbuch für Gesetzgebung, Verwaltung und Volkswirtschaft im Deutschen Reich 18, 3, 2) bietet noch heute sehr wertvolles Material. Auch in der Schweiz würde dieser Weg den Vorzug der vollständigsten Aufklärung bieten und den Beteiligten am klarsten bei allen Verschiedenheiten der lokalen Verhältnisse die Notwendigkeit einer gemeinsamen Regelung der Missstände und die Möglichkeit der technischen Durchführung solcher Reformen vor Augen führen. Immerhin dürften angesichts der Schwierigkeiten solcher Enquete und der Gleichartigkeit der Entwicklung hier und in den genauer beobachteten Ländern einfachere Formen der Erhebung genügen.

So hat der Bundesrat die Fabrikinspektoren mit einer Prüfung der Frage der Nachtarbeit in den Bäckereien beauftragt. Der Kanton Tessin hat im Jahre 1906 diese Nachtarbeit verboten. Sein Verbot gilt aber nicht für die dem eidgenössischen Fabrikgesetz unterstehenden Grossbetriebe, für die durch Verordnung von 1893 die Nachtarbeit erlaubt ist. Es handelt sich für den Bundesrat um die Frage, ob er unter dem Fabrikgesetz sozial rückständiger soll arbeiten lassen als der Kanton Tessin. Naturgemäss sind bei dem Aufrollen dieser Frage die Interessenten auf den Plan getreten. Bäckermeister und Bäckerarbeiter

[1]) Siehe zu diesem Zweck die Arbeit von M. Maurice Bouteloup, Dr. jur.: „Le travail de nuit dans la boulangerie". (Bibliothèque du Musée Social. Paris 1909.)

entreprise en Allemagne en 1890 aboutit à la Loi de 1896 sur le travail dans les boulangeries, qui fixe le maximum de durée du temps de travail. Après étude, également, l'Italie interdit le travail de nuit en 1908. En 1909, la Ligue Sociale d'Acheteurs institua une enquête en France à l'occasion d'un projet de Loi, abolissant le travail de nuit dans les boulangeries, déposé sur le bureau de la Chambre des députés par M. Justin Godart [1]).

Des enquêtes officielles bilatérales, conduites par des experts et de façon à ce que tous les points soient mis en lumière avec l'exactitude qu'on apporte à une instruction juridique, telle est assurément la méthode d'investigation qui fournit les données les plus sûres. C'est ainsi que l'on procéda en Angleterre et en Allemagne. Les livres bleus anglais passent à juste titre pour la meilleure source de renseignements sur tout ce qui se rapporte aux conditions sociales. Mais en Allemagne aussi l'étude fut approfondie et si minutieuse qu'il sembla, au dire des patrons boulangers, que la Commission d'enquête se fut proposé d'apprendre en quelques jours leur métier à fond. Les résultats de cette enquête, exposés par Oldenberg (Jahrbuch für Gesetzgebung, Verwaltung und Volkswirtschaft im Deutschen Reich, 18. 3, 2) constituent encore aujourd'hui des matériaux de valeur.

Ce serait également une enquête officielle qui fournirait en Suisse les informations les plus complètes, et qui démontrerait le plus clairement aux intéressés, malgré la différence des localités, la nécessité d'une réglementation uniforme ainsi que la possibilité d'améliorations dans la technique. Toutefois, vu la difficulté de semblables enquêtes, et vu la similitude qui existe entre les conditions du progrès en Suisse et dans les pays où ces enquêtes ont été faites, on pourrait peut-être se contenter de moyens plus simples d'investigation.

Le Conseil Fédéral a demandé aux Inspecteurs Fédéraux des fabriques un préavis sur la question du travail de nuit. Au Tessin, ce travail est interdit dans les boulangeries depuis 1906. Mais les établissements soumis à la Loi fédérale sur le travail dans les fabriques échappent à cette interdiction, en vertu de l'arrêté du 14 janvier 1893, qui autorise formellement le travail de nuit dans les boulangeries. Les autorités fédérales auront maintenant à examiner si, au point de vue social, la Confédération peut sanctionner des conditions de travail inférieures à celles qu'exige le Canton du Tessin.

[1]) Voir, à ce propos, l'ouvrage de M. Maurice Bouteloup, Dr en droit: „Le travail de nuit dans la boulangerie". (Bibliothèque du Musée Social. Paris 1909.)

haben ihren Standpunkt in Resolutionen und Eingaben vertreten. Da in dieser Angelegenheit die Stellung der Konsumenten von grosser Bedeutung ist, hat die soziale Käuferliga mit Recht sich der Aufgabe unterzogen, ihrerseits durch Umfragen Material zu sammeln und auf Grund desselben Stellung zu nehmen. Man richtete vor allem an eine Anzahl von Ärzten die Frage, ob sie vom hygienischen Standpunkt die Nachtarbeit für den Arbeiter nachteilig und den Konsumenten schädlich hielten. Den Befragten standen, wie sich versteht, zur Beantwortung dieser Fragen sehr verschiedene Möglichkeiten zur Verfügung. Manche mussten wegen Mangel an Zeit oder Mangel an besonderer Erfahrung ablehnen. Doch sind immerhin so zahlreiche und zum Teil ausführlich begründete Antworten eingegangen, dass dem Entgegenkommen der Befragten der grösste Dank gebührt und sich aus diesen Gutachten ein ziemlich klares Bild ergibt.

Wie auch von vielen Ärzten betont wurde, bildet die Nachtarbeit nur einen Teil der Probleme der Bäckerarbeit. Die Käuferliga suchte daher durch Verschickung eines Fragebogens von den Beteiligten, Meistern und Gesellen, weitere Auskunft über die Gewerbeverhältnisse zu erlangen. Sie hat auch hier Dank des Entgegenkommens beider Teile aus der ganzen Schweiz wertvolle Informationen sammeln können. Es ist also nicht richtig, wenn Dr. Hafner in den Publikationen des Schweizerischen Bäcker- und Konditorenverbandes, Heft 3, S. 24, behauptet, die Käuferliga habe die Fachkreise nicht begrüsst. Im Gegenteil, der Vertreter der Käuferliga in Zürich hat ihn selbst um Informationen gebeten, wurde aber von ihm abgewiesen, mit dem Bemerken, die Bäckermeister wollten selbst eine Enquete vornehmen. Von dieser Seite schien man also die Bedeutung einer von uninteressierter Seite ausgehenden Untersuchung nicht zu würdigen. Dagegen fand Herr Sereff, der als Mitglied des sozial-ökonomischen Seminars der Universität sich dieser Untersuchung unterzog, bei dem Verband der Lebens- und Genussmittelarbeiter grösseres Entgegenkommen. Sie beauftragten ihn sogar mit der Durchführung der von ihnen selbst geplanten Enquete. Die Ergebnisse dieser Untersuchung werden demnächst als selbständige Arbeit erscheinen. Hier soll versucht werden, die Antworten, die der Käuferliga aus Ärztekreisen über die Nachtarbeit zugingen, im wesentlichen wiederzugeben. Da in diesen Anworten selbst vielfach von den allgemeinen Verhältnissen des Bäckergewerbes die Rede ist, sollen diese zunächst besprochen werden. Dabei werden die Antworten des andern Fragebogens der

Dès que cette question se posa, les intéressés entrèrent naturellement en campagne. Les patrons boulangers, d'une part, de l'autre, les ouvriers firent entendre leurs voix par des résolutions et des pétitions. Toutefois, l'opinion des consommateurs étant ici un élément important du problème, la Ligue Sociale d'Acheteurs se crut appelée, elle aussi, à réunir des matériaux, afin de s'éclairer sur l'attitude à prendre vis-à-vis de la réforme proposée. Par une circulaire adressée à un grand nombre de médecins, la Ligue leur demanda si, au point de vue hygiénique, ils estimaient que la préparation nocturne du pain présentât des inconvénients pour les ouvriers ou pour les consommateurs. Tous les médecins interrogés n'étaient pas à même de répondre à ces questions. Quelques-uns se récusèrent en alléguant le manque de temps ou l'absence d'observations personnelles. Les réponses reçues furent cependant si nombreuses, et plusieurs si amplement motivées, qu'une sincère reconnaissance est due à tous ces correspondants, et qu'il se dégage de ces multiples déclarations une vue d'ensemble assez claire.

Plusieurs médecins font remarquer que la question du travail de nuit n'est pas la seule qui se pose à propos des boulangeries. C'est aussi pourquoi la Ligue Sociale d'Acheteurs crut devoir rédiger un questionnaire complet par le moyen duquel elle fit interroger des ouvriers et des patrons boulangers sur les conditions générales de leur métier. En ces occasions aussi, elle rencontra un accueil obligeant et pût enregistrer des informations utiles, recueillies dans la plupart des régions de la Suisse.

Il est donc inexact de prétendre, comme le fait le Dr Hafner dans les Publications de l'Association suisse des boulangers et pâtissiers (n° 3, page 24), que la Ligue Sociale d'Acheteurs a négligé de consulter les intéressés. Ce fut au Dr Hafner lui-même, au contraire, que s'adressa le représentant de cette Ligue à Zurich, dans le but de se renseigner ; mais il essuya un refus, sous prétexte que les patrons boulangers voulaient se livrer à une enquête pour leur propre compte. On semble avoir méconnu dans ce milieu la portée d'investigations entreprises en dehors de toute préoccupation intéressée. Par contre, un élève du Séminaire d'Economie Sociale de l'Université de Zurich, M. Sereff, s'étant proposé aussi l'étude de la question qui nous occupe, il reçut un meilleur accueil auprès des membres du Syndicat des Ouvriers de l'Alimentation, et fut même chargé de la poursuite de l'enquête que ce Syndicat allait inaugurer. Les résultats des recherches de M. Sereff seront prochainement publiés sous forme de mémoire. Ici nous nous proposons de résumer les réponses faites par les médecins suisses aux questions posées par la Ligue Sociale d'Acheteurs. Ces lettres

Liga, der die Auskünfte der Beteiligten enthält, mitbenutzt. Da die Antworten ganz von dem Belieben der Befragten abhingen, ist es klar, dass das Bild kein absolut vollständiges sein kann, es treten aber genügend charakteristische Züge hervor, um diese Zusammenstellung gleichwohl zu rechtfertigen. Ein einzelner, der die Frage systematisch behandelte, würde eine abgerundetere Darstellung geben können, dafür soll hier die Mehrzahl der Stimmen ihr eine grössere Vielseitigkeit sichern.

Die eingegangenen Antworten lassen vor allem die grosse Verschiedenheit der Bedingungen erkennen, unter denen in den einzelnen Teilen der Schweiz das Bäckergewerbe zu arbeiten hat. Während in den grossen Städten die Nachtarbeit zu den mannigfachsten Klagen Anlass gibt, wird uns aus Sitten berichtet, dass dort Nachtarbeit nicht vorkäme. Man finge um $4^1/_2$ oder $5^1/_2$ mit der Arbeit an. Nur eine Bäckerei, die die kleinen Brötchen für den Bahnhof liefere, finge um 3 Uhr morgens an. Ähnlich wird in Neuchâtel scharf zwischen Stadt und Land geschieden. Während z. B. aus Lugano und Winterthur die Tuberkulose als Berufskrankheit der Bäcker angegeben wird, weist man in Delémont auf den besonders guten Gesundheitszustand und das hohe Lebensalter der Bäcker hin. Hier widmen sich in 5 von 9 Bäckereien die Haussöhne dem Beruf, ähnlich ist es in Sitten, wo neben diesen Bäckersöhnen einheimische Gesellen vor allem in Betracht kommen, die im Hause ihrer Familie schlafen, während sonst die Unständigkeit als eine Eigentümlichkeit der Bäckergesellen z. B. in Basel erwähnt wird und *Dr. Ladame* für Genf eine geringe Lebensdauer der Bäcker konstatiert.

Fortschritte der Technik und der Hygiene lassen sich nicht verkennen. Namentlich von den französischen Ärzten wird die grosse Bedeutung der Knetmaschine hervorgehoben, deren Verbreitung ja auch vom Bäckerverband eifrig gefördert wird. *Dr. Morel*, Locarno, schildert, wie früher die Backstube gelegentlich zum Trocknen von Kinderwäsche benutzt wurde und wie der Geselle oft sein Bett über dem Backofen aufsuchen musste, während er die Sauberkeit moderner Bäckereien in Locarno lobt, in denen sich Teigknetmaschinen, elektrisches Licht, gute Ventilation und Waschgelegenheit vorfinden, wobei der Ofen von draussen durch einen besonderen Arbeiter geheizt wird. Leider sind solche Zustände jedoch noch keineswegs allgemein, und auf der andern Seite verschlechtern sich mit dem Vor-

faisant souvent allusion aux conditions générales du travail des boulangers, elles devront être citées en première ligne, mais nous utiliserons chemin faisant les données recueillies par le moyen de l'autre questionnaire de la L. S. A. Le tableau résultant de ces divers éléments ne peut prétendre à être complet, chacun des correspondants ayant répondu selon son bon vouloir en choisissant à son gré parmi les questions posées celles sur lesquelles il croyait pouvoir se prononcer. Cependant les traits essentiels sont assez distincts pour composer un aperçu d'ensemble, et si une enquête poursuivie par un seul enquêteur eût présenté plus d'unité, en revanche, la multiplicité des témoignages confère une portée plus étendue à celle dont nous allons exposer les résultats.

Ce qui ressort tout d'abord des lettres reçues, c'est la variété des conditions du travail des boulangers dans diverses localités de la Suisse. Tandis que dans les grandes villes on se plaint du travail de nuit, nous apprenons qu'à Sion le travail de nuit n'existe pas. Dans cette ville, le travail des boulangers commence à $4^1/_2$ h. ou à $5^1/_2$ h. du matin. Une seule boulangerie, celle qui fournit les petits pains au buffet de la gare, commence à 3 heures du matin. Dans le Canton de Neuchâtel, on observe de grandes différences entre les conditions du travail en ville et à la campagne. A Lugano et à Winterthour, on dénonce la tuberculose comme une maladie professionnelle des boulangers. A Delémont, par contre, on vante l'état sanitaire excellent des gens de ce métier, et on cite des exemples de leur longévité; ici, dans 5 boulangeries sur 9, les fils du patron choisissent le métier de leur père. Il en va de même à Sion, où, à côté de ces fils de patrons, on n'occupe guère que des ouvriers de l'endroit, qui habitent avec leurs familles, tandis qu'à Bâle, l'instabilité est citée comme un trait caractéristique de l'ouvrier boulanger, et qu'à Genève, le *Dr Ladame* constate qu'il ne devient pas souvent vieux.

On ne peut contester les progrès de la technique. Les médecins des Cantons romands, en particulier, attribuent une grande importance à l'installation de pétrins mécaniques, innovation que l'Association des patrons boulangers préconise chaleureusement. Le *Dr Morel*, de Locarno, se plaît à décrire le fournil de jadis, qui parfois servait de séchoir pour la lessive des nourrissons, et où l'ouvrier faisait son lit sur le four. Par contraste, il vante la propreté des boulangeries modernes, leurs pétrins mécaniques, leur éclairage à l'électricité, leur excellente ventilation et leurs lavabos hygiéniques pour la toilette des ouvriers. Le four, dit-il, y est chauffé du dehors par un ouvrier ad hoc. Malheureusement de pareilles installations ne sont rien moins que générales, et d'autre part, les conditions empirent à mesure

dringen der Verkehrswirtschaft die übrigen Arbeitsbedingungen vielfach. Gerade für die grösseren Städte wie Basel, Bern, St. Gallen, Zürich, oder für Gegenden wachsenden Saisonbetriebes wie Oberwallis ergibt die Enquete des Bäckerverbandes selbst eine Zunahme der Nachtarbeit. Wir sehen, wie hier obrigkeitliche Massnahmen nötig erscheinen, um die Fortschritte der Technik gleichmässiger den Beteiligten zugute kommen zu lassen.

Backstube und Brotbereitung.

Steigen wir jetzt einmal in eine Backstube herab. Denn die Behauptung Dr. Hafners, dass bei uns Backöfen in Kellern allgemein nicht gebräuchlich wären, stimmt nach den Untersuchungen Sereffs, die durch den *Stadtarzt Dr. Müller* bestätigt werden, für Zürich nicht, ebensowenig z. B. für Neuchâtel, wo für die Stadt im Gegensatz zum Lande schlecht ventilierte, zu kleine und schlecht beleuchtete Kellerräume bezeugt werden. Die Nachtarbeit wird vielmehr von verschiedenen Seiten deswegen als nicht besonders schädlich für den Konsumenten bezeichnet, weil auch bei Tage die Backstube nicht besser beleuchtet wäre (Basel, Freiburg, Neuchâtel). Das Backen bedingt eine grosse Hitze des Arbeitsraumes. Zu dem Dampf tritt der Mehlstaub, um die Luft, die der Arbeiter einzuatmen hat, zu verderben. Diesen Gefahren kann durch ausreichende Ventilation und peinliche Sauberkeit entgegengearbeitet werden. Man sieht aber, wie gefährlich es für Arbeiter und Konsumenten werden kann, wenn den Geboten der Hygiene hier nicht nachgelebt wird. In der Tat wird von vielen Seiten eine hygienische Überwachung der Backräume für wichtiger gehalten als die Beseitigung der Nachtarbeit (so bes. *Dr. Morax,* Morges). Natürlich haben wir es hier mit einem Missstand zu tun, der keineswegs überall in gleichem Masse vorhanden ist. So wird aus Solothurn von einem Bäckermeister peinliche Sauberkeit bei regelmässiger mittäglicher Reinigung der Backstube gemeldet. Ebenso wird ihre Reinlichkeit in Delémont als sehr gut, in Porrentruy, Olten, Frauenfeld und Sitten als gut bezeichnet. Dagegen lässt sie in Aarau hier und da zu wünschen übrig, in St. Gallen, Winterthur und Locarno ist es verschieden, in Neuchâtel nicht überall gut, in Chur mangelhaft sauber, in Lugano unsauber.

Aus Basel schreibt *Dr. Grosheintz:*

„Leider ist die Unsauberkeit im Bäckerhandwerk immer noch eine so grosse und verbreitete, dass man mit voller Berechtigung Besserung in hygienischer Hinsicht verlangen muss . . . .

Wenn auch, dank der beim Backen erforderlichen Temperatur von 200—220 °, welche glücklicherweise

que la circulation augmente. Dans les grandes villes, comme Bâle, Berne, Saint-Gall, Zurich, et dans les localités comme le Haut-Valais, où se développe de plus en plus l'industrie „de saison", les patrons boulangers eux-mêmes, dans leur enquête, constatent que le travail de nuit augmente. On voit qu'il faudrait des prescriptions légales pour que les intéressés fussent mis à même de profiter partout également des progrès de la technique.

Le fournil et la préparation du pain.

Descendons maintenant l'escalier pour visiter un fournil. L'assertion du Dr Hafner, suivant laquelle il ne serait plus d'usage d'installer les fournils dans les souterrains, est contredite, en ce qui concerne Zurich, par les constatations de M. Sereff, et par le *Dr Müller, chef du service sanitaire de la ville.* A Neuchâtel aussi, on signale en ville, par contraste avec la campagne, des locaux souterrains, exigus, mal aérés et mal éclairés. Plusieurs médecins ne sauraient, disent-ils, voir un grand inconvénient au travail de nuit, les fournils n'étant pas mieux éclairés de jour (Bâle, Fribourg, Neuchâtel). Le four dégage une chaleur très forte. A la vapeur se mêle la poussière de farine, qui se répand dans l'air que l'ouvrier respire. On peut, à coup sûr, obvier à ces inconvénients par une ventilation suffisante et une minutieuse propreté, mais l'on voit quels dangers ils comportent pour l'ouvrier là où les prescriptions de l'hygiène sont négligées. Plusieurs médecins déclarent qu'une inspection des fournils serait, à leurs yeux, une réforme plus urgente que l'interdiction du travail de nuit *(Dr Morax, chef du Département sanitaire du canton de Vaud).* Il va sans dire que l'état des choses n'est pas partout également défectueux. Un patron boulanger de Soleure fait mention „d'une propreté parfaite, minutieusement entretenue par le nettoyage à fond du fournil, chaque jour à midi". A Delémont, les fournils sont déclarés „très propres", à Porrentruy, Olten, Frauenfeld, Sion, „propres"; à Aarau, leur propreté „laisse à désirer"; à St-Gall, Winterthour, Locarno, „c'est variable"; à Neuchâtel, „pas partout satisfaisant"; à Coire, „insuffisant"; à Lugano, on parle de „saleté".

Le *Dr Grosheintz,* de Bâle, écrit: „Leider ist die Unsauberkeit im Bäckerhandwerk immer noch eine so grosse und verbreitete, dass man mit voller Berechtigung Besserung in hygienischer Hinsicht verlangen muss . . . Wenn auch, dank der beim Backen erforderlichen Temperatur von 200—220°, welche glücklicherweise die eventuell enthaltenden pathogenen Mikroorganismen

die eventuell enthaltenden pathogenen Mikroorganismen zerstört, für die Gesundheit des Konsumenten kaum eine Gefahr zu befürchten ist, so sind doch ‚sterile' Insektenleichen und ein ‚aseptischer' Mäusedreck in hohem Masse unappetitlich und ekelerregend.

Vielfach aber dürfte — und dies ist hygienisch von grösster Wichtigkeit — nach der Herausnahme aus dem Ofen dem Brote eine sorgfältigere und reinlichere Behandlung zukommen."

Für Zürich wurde nur bei 4 berichtenden Betrieben tägliche gründliche Reinigung konstatiert, bei 14 wöchentliche, bei 4 monatliche, bei 2 wurde viermal im Jahr, bei einem dreimal gründlich gereinigt, während einige Angaben auf noch seltenere gründliche Reinigung schliessen liessen. Es wurde hervorgehoben, dass nach 12 und mehrstündiger Arbeitszeit naturgemäss der Arbeiter diesem Geschäft keine sehr grosse Neigung entgegenbringe.

Aus Neuchâtel schreibt *Dr. Humbert:*

„La malpropreté dans la fabrication du pain ne peut guère être augmentée par le pétrissage de nuit. Du reste, les principes de l'hygiène ne seront sauvegardés que lorsqu'on fabriquera le pain à la machine, et surtout lorsqu'on le distribuera aux clients dans un emballage."

Dr. Meyer-Fontainemelon verlangt deswegen:

„Les commissions de salubrité devraient inspecter régulièrement ces locaux et au besoin les faire changer."

Auch in Genf wird über die Backräume geklagt. Fast schlimmer scheint es dort aber um das Brotaustragen bestellt. *Dr. Güder* schreibt darüber:

„Il y aurait bien des réformes à introduire sur ce point. Tous les matins ne voit-on pas circuler à bicyclette des garçons boulangers portant sur leur dos une hotte d'où émerge une forêt de pains longs, hotte qui la plupart du temps n'est pas recouverte, quel que soit le temps qu'il fasse. La boue projetée par la bicyclette, la pluie peuvent très bien retomber sur le pain; le livreur n'en a aucun souci! En outre, arrivé chez le client, le garçon pose sa hotte devant la porte, pendant qu'il monte les étages pour livrer sa marchandise; passe un chien qui flaire la hotte et qui sans scrupule lève la patte contre l'objet de son mépris ....

Je crois que ce ne serait pas excessif, d'exiger de tous les boulangers qu'ils mettent leurs pains dans une feuille de papier de soie (ou autre, mais immaculée) avant de le livrer au client."

In sarkastischer Weise fasst *Dr. Borel*-Neuchâtel seine Eindrücke zusammen:

„Les ongles en deuil, l'éternuement dans la pâte, la toux du phtisique avec ses postillons néfastes, les corps jamais baignés, voilà des réalités, qui m'ont empêché de poursuivre toute enquête ....

zerstört, für die Gesundheit des Konsumenten kaum eine Gefahr zu befürchten ist, so sind doch ‚sterile' Insektenleichen und ein ‚aseptischer' Mäusedreck in hohem Masse unappetitlich und ekelerregend. Vielfach aber dürfte — und dies ist hygienisch von grösster Wichtigkeit — nach der Herausnahme aus dem Ofen dem Brote eine sorgfältigere und reinlichere Behandlung zukommen."

A Zurich, il fut constaté que le nettoyage à fond se fait tous les jours dans 4 boulangeries, une fois par semaine dans 14, dans 4, une fois par mois. Deux fournils sont nettoyés 4 fois par an, un, 3 fois, et quelques-uns plus rarement encore. On fit remarquer qu'après 11 heures de travail l'ouvrier n'a pas grand entrain pour cette besogne.

Le *Dr Humbert* écrit de Neuchâtel: „La malpropreté dans la fabrication du pain ne peut guère être augmentée par le pétrissage de nuit. Du reste, les principes de l'hygiène ne seront sauvegardés que lorsqu'on fabriquera le pain à la machine, et surtout lorsqu'on le distribuera aux clients dans un emballage."

Le *Dr Meyer* de Fontainemelon exprime le vœu suivant: „Les commissions de salubrité devraient inspecter régulièrement ces locaux et au besoin les faire changer."

A Genève aussi, on se plaint de l'état des fournils, mais encore davantage, semble-t-il, des usages établis pour le transport du pain. Le *Dr Guder* écrit à ce sujet: „Il y aurait bien des réformes à introduire sur ce point. Tous les matins ne voit-on pas circuler à bicyclette des garçons boulangers portant sur leur dos une hotte d'où émerge une forêt de pains longs, hotte qui la plupart du temps n'est pas recouverte, quel que soit le temps qu'il fasse. La boue projetée par la bicyclette, la pluie peuvent très bien retomber sur le pain; le livreur n'en a aucun souci! En outre, arrivé chez le client, le garçon pose sa hotte devant la porte, pendant qu'il monte les étages pour livrer sa marchandise; passe un chien qui flaire la hotte et qui sans scrupule lève la patte contre l'objet de son mépris ... Je crois que ce ne serait pas excessif d'exiger de tous les boulangers qu'ils mettent leurs pains dans une feuille de papier de soie (ou autre, mais immaculée) avant de le livrer au client."

Le *Dr Borel* de Neuchâtel résume en termes humoristiques ses impressions, comme suit:

„Les ongles en deuil, l'éternuement dans la pâte, la toux du phtisique avec ses postillons néfastes, les corps jamais baignés, voilà des réalités qui m'ont empêché de pursuivre toute enquête ... Je pense que le

Je pense que le point le plus urgent pour l'hygiène c'est que le boulanger exige la propreté la plus élémentaire de son personnel, que l'ouvrier se lave non dans la pâte mais avant son travail, que l'ouvrier ait de bons yeux, que le local soit bien éclairé de jour comme de nuit."

Schlafräume, Lage der Gesellen.

Arbeit in ungünstigen Räumen muss ertragen werden in vielen Berufen, sie kann es, wenn für Erholung nachher gesorgt wird. Hier aber scheint es gerade bei den Bäckern vielfach zu fehlen. Von 91 Arbeitern wohnten in Zürich 61 in Mansarden, 5 oben an der Backstube, 2 gerade unter dem Dach, 1 „im Himmel". Die im Winter sehr kalten, im Sommer sehr heissen Schlafräume sollen dort weiter oft von Staub und Unordnung starren. Der Geselle selbst ist zu ermüdet, um Ordnung zu schaffen, und die es ihm besorgen sollten, kommen oft nicht dazu.

Die Bäckergesellen wohnen zumeist bei ihren Meistern. Der Kost- und Logiszwang ist je nach den Verhältnissen verschieden zu beurteilen. An kleineren Orten erscheint dies Verhältnis als das gegebene. Es würde dem Gesellen schwer fallen, eine andere Wohnung zu finden. So wird aus Sitten berichtet, die Fremden schliefen beim Meister, die Einheimischen in ihrer Familie, und das wären die meisten, einige wären verheiratet. Sauberkeit der Schlafräume wird hervorgehoben in Solothurn, Porrentruy, Olten, Delémont und Frauenfeld. Wir verstehen es, dass unter diesen Umständen die Gesellen selbst das alte Verhältnis beibehalten möchten.

Ganz anders stellt sich die Sache in den grösseren Städten. Hier wird Kost- und Logiszwang von den Arbeitern als eine Beschränkung der persönlichen Freiheit empfunden. Es wird von den Meistern darauf hingewiesen, dass die auswärts wohnenden Gesellen sich nicht pünktlich zur Arbeit einfinden würden. Selbst aus Delémont heisst es: „Dehors personne ne les réveillerait." In andern Berufen, z. B. bei den Eisenbahnern wird man diesen Einwurf nicht hören, bei den heutigen billigen Weckuhren scheint er auch kaum begründet. Tatsächlich bedeutet das Wohnen beim Bäcker aber heute vielfach verlängerte Arbeitsbereitschaft. Die Verschiedenheiten in der Angabe der Arbeitszeit mögen sich zum Teil dadurch erklären, dass der Meister häusliche und Nebenarbeiten, wie Holzspalten, Mehlholen, nicht zur Arbeitszeit rechnet, während der Geselle eine Bereitschaftszeit, in der er nicht frei über seine Musse verfügen kann, leicht zur Arbeitszeit schlagen wird. In den Städten berechnet sich der Meister den

point le plus urgent pour l'hygiène, c'est que le boulanger exige la propreté la plus élémentaire de son personnel, que l'ouvrier se lave non dans la pâte, mais avant son travail, que l'ouvrier ait de bons yeux, que le local soit bien éclairé de jour comme de nuit."

Logement et conditions d'existence des ouvriers.

Il y a bien d'autres métiers où l'on est obligé de travailler dans des locaux malsains. Cela n'est pas intolérable, lorsqu'on a le moyen de se reposer ensuite comme il convient. Mais c'est précisément ce qui fait défaut très souvent aux boulangers. A Zurich, sur 91 ouvriers, 61 logeaient dans des mansardes, 5 au-dessus du fournil, 2 immédiatement sous le toit, un „im Himmel". Ces réduits, très froids l'hiver, sont en outre, paraît-il, d'une saleté et d'un désordre repoussants. L'ouvrier est trop fatigué pour y faire de l'ordre, et ceux à qui ce travail incombe n'y parviennent souvent pas.

L'ouvrier boulanger loge et mange, d'ordinaire, chez son patron. Cet usage est apprécié diversement, selon les cas. Dans les petites localités, cela semble tout naturel; l'ouvrier trouverait difficilement à se loger ailleurs. On écrit de Sion que les hommes étrangers y demeurent chez leurs patrons, les hommes de l'endroit dans leurs familles (c'est le plus grand nombre). Quelques-uns sont mariés. On mentionne à Soleure, à Porrentruy, à Olten, à Delémont la propreté des chambres d'ouvriers. On conçoit que dans de telles conditions, ceux-ci désirent eux-mêmes le maintien de cet usage. Toute autre est la situation dans les grandes villes. Là, ces conditions forcées sont regardées par les ouvriers comme un empiètement sur leur liberté individuelle. Les patrons allèguent que si l'ouvrier logeait ailleurs, il ne serait pas ponctuel le matin. De Delémont, on écrit: „Dehors, personne ne le réveillerait". D'autres ouvriers pourtant, le personnel des chemins de fer, par exemple, ne donnent pas lieu à cette remarque, qui semble peu fondée, du reste, aujourd'hui où les horloges à réveil sont à bon marché. Il est incontestable que souvent l'ouvrier qui demeure chez son patron est, de par ce fait, astreint plus longtemps à son service. La diversité des témoignages touchant la durée du travail peut provenir en partie du fait que le patron ne tient pas compte de certaines besognes accessoires ou domestiques, telles que fendre du bois, aller chercher la farine, tandis que l'ouvrier compte comme temps de travail tout le temps où il n'a pas la libre disposition de lui-même. Dans les villes, le maître boulanger bénéficie du paiement en nature. Grâce à ce régime, il n'a pas besoin d'autant d'argent comptant, son ménage agrandi

Vorzug der Naturallöhnung. Er braucht weniger Bargeld, sein erweiterter Hausstand macht ihn zu einem grösseren Konsumenten, der dadurch seine Lieferanten als Kunden festhält, und den Gesellen gegenüber übernimmt er sozusagen die Aufgaben einer Pension. Freilich fällt damit auch auf den Meister die Veranwortung über Beschaffenheit von Kost und Logis.

In Zürich ist man mit der Kost im ganzen zufrieden, nicht dagegen in Basel, Genf und Payerne. In Aarau wird ähnlich wie in Zürich über Mangel an heizbaren Schlafzimmern geklagt. In Lugano, Neuchâtel, St. Gallen und Winterthur werden die Verhältnisse als verschieden dargestellt, in Locarno als ungenügend, in Chur als mangelhaft und in Payerne über Unsauberkeit geklagt.

Eine Bewegung, wie sie in Berlin, Hamburg, Frankfurt und München zur Aufhebung von Kost- und Logiszwang geführt hat, wäre heute in der Schweiz kaum an den grösseren Plätzen aussichtsreich. Nur die Grossbetriebe geben in Zürich statt Kost und Logis eine Vergütung. Die Folgen des Auswärtswohnens sind, dass hier die Gesellen heiraten können und zumeist verheiratet sind (von 48 in Zürich 31). Das Ledigbleiben der meisten (96 von 100) der beim Meister in Kost und Logis Wohnenden hat die traurige Folge, dass hier einer minderwertigen Prostitution und übeln venerischen Krankheiten die Tür geöffnet wird. Die Art des Berufes bringt bei den Bäckern ähnlich wie bei den Kellnern eine besonders starke Versuchung mit sich.

Zweierlei verhindert die Bäckerarbeiter selbst durch eine zielbewusste Organisation gegen die Missstände in Backstube und Schlafraum zu kämpfen. Das eine ist die Hoffnung, nach kurzer Zeit der Entbehrung selbständig zu werden, wie ein Basler Geselle dem dortigen Arbeitersekretär antwortete: „Lasst uns in Ruh! Der Geselle muss eben nicht schlafen, sondern arbeiten, weil er auch einmal Meister sein wird.“ Leider ist diese Hoffnnng für die Mehrzahl der Gesellen eine trügerische. Und wenn auch das Selbständigwerden im Bäckergewerbe noch verhältnismässig leichter ist als in andern Berufen, so ist die Lage eines Meisters, der sich mit Hülfe des Kredites eines Hauseigentümers, eines Mehlhändlers oder Maschinenfabrikanten selbständig gemacht hat, keineswegs immer beneidenswert. Nur wenige Berufsgenossen sind so kapitalkräftig, dass sie ihren Lieferanten und Kunden gegenüber wirklich eine selbständige Macht darstellen. Vielmehr mag vielerorten durch Übersetzung des Gewerbes eine ruinöse Konkurrenz hervorgerufen sein. Nichts ist also unangebrachter, als die Bäckermeister als solche auf eine Stufe mit den grossen Unternehmern zu stellen.

Für die Mehrzahl der Gesellen kommt ein zweites in Betracht. Die Lehrlinge und Gesellen rekrutieren

est client de sa propre boutique, et c'est un client de quelque importance. Ainsi le patron assume, vis-à-vis de ses ouvriers, le rôle de maître de pension, pour ainsi dire. Il assume par cela même aussi la responsabilité de ce qu'il fournit en fait de nourriture et de logement. A Zurich, on est en général content de la nourriture. Mais non pas à Bâle, à Genève, à Payerne. On se plaint à Aarau comme à Zurich des chambres dépourvues de tout moyen de chauffage. A Lugano, St-Gall, Winterthour, les conditions sont „diverses“; à Payerne, on mentionne la malpropreté.

Il ne faudrait pas attendre grand chose, dans les grandes villes suisses, d'un mouvement pour l'abolition du logement forcé chez le patron, tel qu'il s'en est produit à Berlin, à Hambourg, à Francfort. Ici les grandes boulangeries sont les seules qui, au lieu de la pension, allouent aux ouvriers des indemnités de logement. Par suite, les ouvriers peuvent se marier, et la plupart sont mariés, en effet (31, à Zurich, sur 48). Chez ceux qui logent dans la famille du patron (96 sur 100), le célibat a pour triste effet de favoriser la prostitution et d'exposer ainsi aux maladies vénériennes. Le métier lui-même implique par là une tentation, comme celui de garçon de café.

Deux causes empêchent l'ouvrier boulanger d'améliorer ses conditions d'existence par le moyen d'une organisation syndicale. En premier lieu, l'espoir d'échapper bientôt à cette vie de privation en s'établissant pour son compte. „Laisse-nous en paix!“ répondait un ouvrier de Bâle au secrétaire ouvrier: „dans notre métier, il ne faut pas penser à dormir, mais à bûcher pour devenir bientôt patron!“ Par malheur, cette espérance est le plus souvent trompeuse. Bien qu'il soit moins difficile de s'établir dans la boulangerie que dans d'autres métiers, ce n'est pas toujours une situation digne d'envie que celle d'un patron qui s'installe à crédit, moyennant avances du propriétaire, du négociant en farines et du fabricant de machines. Peu d'ouvriers boulangers possèdent le capital nécessaire pour s'assurer une certaine indépendance vis-à-vis des fournisseurs et des clients. On doit bien plutôt craindre, souvent, que l'encombrement du métier ne suscite de ruineuses concurrences. Rien ne serait donc moins fondé que d'assimiler les patrons boulangers, comme tels, aux propriétaires de grands établissements.

Ce qui est aussi à considérer, c'est que les ouvriers boulangers se recrutent pour la plupart à la

sich vielfach aus Bauernburschen, die in die Stadt ziehen, um ein scheinbar einfaches Gewerbe zu betreiben, bei dem sie immer satt zu essen haben. Wenn sie die Schwierigkeiten des Berufes gewahr werden, werden sie häufig den Meister wechseln, schliesslich den Beruf ganz aufgeben. Tatsächlich sind in Zürich 87 % der Gesellen unter 25 Jahren. Das Los der älteren ist ein trauriges. Sie haben ihre beste Kraft im Bäckergewerbe verbraucht und taugen jetzt nur für andere ungelernte Arbeit.

Wir verstehen, wie diese Elemente schwer zu organisieren sind. Anders steht es nur in den Grossbetrieben. So sind in Basel in den Privatbäckereien nur 12 % organisiert, im Konsumverein 98 %. Aus den meisten Plätzen wird das Fehlen von Organisationen gemeldet und in Locarno ausdrücklich die geringe Ständigkeit der Gesellen als Grund angeführt.

Wir müssen diese Verhältnisse vor Augen behalten, wenn wir die widersprechenden Urteile über den Gesundheitszustand der Bäcker verstehen wollen. Auf der einen Seite wird auf die besonderen Gefahren hingewiesen, die das lange Stehen, die grosse Hitze und das Einatmen des Mehlstaubes mit sich bringt.

Aus Colombier-Neuchâtel schreibt *Dr. Morin* von den „fatigues excessives imposées par la clientèle aux boulangers". Es wird verwiesen auf Anämie, die zu Nasbluten führt und zur Tuberkulose prädestiniert. (*Dr. Lasserre* und *Dr. Ladame*-Genf).

Die verminderte Resistenz brächte neben Tuberkulosegefahr leicht Bronchitis und Herzschwäche mit sich. Der Wechsel des Lokals führe leicht zu Rheumatismus und Erkältung. (Aarau und Chur.) Dazu kommen Hautkrankheiten. (Bern.) Die überhitzte Luft bringt einen Durst mit sich, der zu unrationellem Alkoholgenuss verleitet. (Sitten.) Aus Colombier wird berichtet, dass dort die Patrone oft den Gesellen vor Anfang der Morgenarbeit um 4 Uhr Wein geben. Die Frauenfelder sind im Humpenklub organisiert.

Demgegenüber wurde schon auf die günstigen Gesundheitsverhältnisse in andern Plätzen, besonders in Delémont, hingewiesen. Auch St. Gallen, Solothurn, Neuchâtel und Porrentruy wissen nichts von besonderen Krankheiten zu melden. Ja, die Statistik weist zum Teil für die Bäcker besonders günstige Verhältnisse auf, so die von *Dr. Morax* für Waadt aufgestellte. *Dr. Morin*-Colombier konstatiert, dass unter 900 Tuberkulösen des populären Sanatoriums von Leysin sich in den letzten 7 Jahren nur 5 Bäcker befanden. Auch *Dr. Tillert*-Genf zeigt, dass die Tuberkulose bei Bäckern

campagne, parmi les fils de cultivateurs et qu'ils se rendent à la ville dans l'idée d'y prendre un métier facile, où l'on ait toujours à manger. Lorsqu'ils se rendent compte des difficultés du métier choisi, ils changent de patron à plusieurs reprises, et enfin cherchent une autre occupation. A Zurich 87 % des ouvriers boulangers n'ont pas 25 ans. Les plus âgés ont un triste sort. Ayant gaspillé leurs forces dans la boulangerie, ils ne sont plus propres qu'à des besognes de journaliers où l'on peut se passer d'apprentissage.

On comprend que de tels éléments soient réfractaires à l'organisation. Il n'en est pas ainsi de ceux qui travaillent dans les grandes boulangeries. A Bâle, par exemple, parmi les hommes employés dans les boulangeries privées, 12 % seulement font partie d'un syndicat; parmi ceux qui travaillent à la boulangerie coopérative, 98 %. De toutes parts on nous signale l'absence d'organisation ouvrière. Un correspondant de Locarno l'attribue formellement à l'instabilité coutumière dans ce métier.

Il est nécessaire de tenir compte de ces faits pour comprendre les données contradictoires recueillies sur l'état sanitaire des ouvriers boulangers. D'une part, en effet, on insiste sur les inconvénients de la station prolongée, de la forte chaleur, de l'aspiration des poussières de farine. Le *Dr Morin,* de Colombier, parle des „fatigues excessives imposées aux boulangers par la clientèle". On constate l'anémie, cause de saignements de nez, et qui prédispose à la tuberculose. (*Dr Lasserre* et *Dr Ladame,* de Genève.) La résistance amoindrie de l'organisme aurait pour suites, non seulement la tuberculose, mais de fréquentes bronchites et de la faiblesse cardiaque. Les changements brusques de température, d'un local à l'autre, occasionneraient facilement le rhumatisme et les refroidissements. (Aarau et Coire.) En outre, on parle de maladies cutanées. (Berne.) La chaleur excessive produit la soif, et cela entraîne à l'abus de boissons alcooliques. (Sion.) On rapporte que les patrons de Colombier donnent souvent du vin le matin à 4 heures, avant de commencer le travail. A Frauenfeld, les ouvriers ont fondé un „Club du hanap".

D'autre part, nous avons les rapports favorables de Delémont (déjà mentionnés). A Saint-Gall, non plus qu'à Soleure, à Neuchâtel, ni à Porrentruy, nos correspondants n'ont de maladies spéciales à enregistrer. Les statistiques contiennent, même pour les boulangers, des chiffres particulièrement favorables, ainsi celle dressée pour le Canton de Vaud par le *Dr Morax.* Le *Dr Morin* (Colombier) constate que sur 900 cas de tuberculose traités au Sanatorium de Leysin pendant les sept dernières années, il ne se trouve que 5 boulangers. Le *Dr Tillert,* de Genève, démontre éga-

z. B. gegenüber Zigarrenarbeitern und Webern wenig vertreten ist, mit 7 auf 100 Krankheitsfälle gegen 36.9 und 25 dort. Er sagt, er selbst habe als Spezialist für Tuberkulose in 17 Jahren keinen Fall bei Bäckern behandelt. Auch die Krankenkassen weisen zum Teil sehr günstige Zahlen auf.

Man mag diese Daten gegenüber den erdrückenden ungünstigen Aussagen dadurch erklären, dass der Bäcker in seinem Berufe eben nur den Gefahren des Berufes ausgesetzt ist, denen er anfangs, weil meist Kräftige sich dem Berufe widmen, grösseren Widerstand entgegensetzen kann, während die durch den Beruf verminderte Widerstandsfähigkeit und die Keime zu den erwähnten Krankheiten oft erst später sich geltend machen, wenn der Betreffende seinen Beruf, wie das ja so häufig ist, gewechselt hat. So schreibt *Dr. Ladame*-Genf: „Ces gars sont forts et robustes, mais leur santé périclite au bout de peu de temps non à cause du travail de nuit, mais bien parce que faisant suite à la veille, ils ont le travail de livraison de jour, sans repos suffisant. Ils s'étiolent et deviennent candidats à la tuberculose, parce qu'ils ne peuvent donner à leur organisme en croissance le repos réparateur indispensable."

Arbeitszeit und Lohn, Sonntagsruhe und Lehrlingsgesetze.

In der Tat ist die lange Arbeitszeit eine Hauptklage der Bäckergesellen. Wir haben schon auf die Schwierigkeiten exakter Feststellungen auf diesem Gebiete hingewiesen. Es begegnen auch hier wieder die grössten Verschiedenheiten. So schwankt die Arbeitszeit in Zürich in den ersten 5 Nächten zwischen $8^1/_2$ bis 17 Stunden, der Durchschnitt beträgt $12^1/_2$ Stunden. In der Nacht von Freitag auf Samstag wird meist 1—2 Stunden mehr gearbeitet, am Samstag die Arbeit auf 9—10 Stunden eingeschränkt. Der Beginn schwankt zwischen 9 Uhr abends und 4 Uhr morgens, er findet zumeist um 1 Uhr nachts statt. Das Ende der Arbeitszeit ergibt sich zwischen 10 Uhr morgens und 4 Uhr nachmittags. Dann folgt am Nachmittag Schlaf, Abendbrot und wieder die Möglichkeit zu schlafen, bis die Arbeit wieder angeht.

Ähnlich liegen die Verhältnisse an andern Plätzen. In Aarau beträgt die Arbeitszeit an gewöhnlichen Tagen 10 Stunden, am Samstag 10—12 Stunden, man fängt dort mit dem Kleingebäck um 2 Uhr morgens, mit dem Grossgebäck um 4 Uhr an und endet mittags 12—2 Uhr. In Basel schwankte nach Grimm (Zur Lage der Arbeiter in den Bäckereien der Stadt Basel, 1907) die Arbeitszeit zwischen $8^1/_2$ und 16 Stunden; man begann zwischen

lement que la tuberculose est moins fréquente parmi les boulangers que, par exemple, parmi les ouvriers des fabriques de cigares et les tisserands: 7 sur 100 cas, pour les premiers; 36.9 et 25 % pour les seconds; lui-même, en sa qualité de spécialiste pour la tuberculose, n'a pas eu un seul boulanger à soigner depuis 17 ans. Certaines Caisses d'Assurance contre la maladie témoignent aussi dans le même sens.

On peut s'expliquer ces données contradictoires par le fait que le boulanger qui souffre des inconvénients de son métier leur oppose tout d'abord une grande résistance. Ce sont, en effet, des garçons robustes, en général, qui se font boulangers. Au contraire, plus tard, la moindre résistance de l'organisme, suite de ces mêmes inconvénients, se manifeste, mais alors un grand nombre de ces ouvriers ont changé de métier. „Ces gars sont forts et robustes", écrit le *Dr Ladame,* de Genève; „mais leur santé périclite au bout de peu de temps, non à cause du travail de nuit, mais bien parce que, faisant suite à la veille, ils ont le travail de livraison de jour, sans repos suffisant. Ils s'étiolent et deviennent candidats à la tuberculose, parce qu'ils ne peuvent donner à leur organisme en croissance le repos réparateur indispensable."

Durée du travail, Salaires, Repos hebdomadaire, Apprentissage.

C'est de la durée excessive du travail que les ouvriers se plaignent le plus. Il est difficile, nous l'avons dit, d'obtenir sur ce point des renseignements précis. Les conditions, ici encore, diffèrent considérablement. A Zurich, la durée du travail varie entre $8^1/_2$ et 17 heures par jour, les cinq premiers jours de la semaine; la moyenne est de $12^1/_2$ heures. Dans la nuit du vendredi au samedi, on travaille en général une à deux heures de plus. L'heure à laquelle on commence le travail varie aussi, depuis 9 heures du soir à 4 heures du matin; le plus fréquemment on commence à 1 heure après minuit. La besogne finit entre 10 heures du matin et 4 heures de l'après-midi. Alors vient le sommeil, le souper, puis de nouveau le sommeil, jusqu'au moment où l'ouvrage recommence. Ailleurs, il en est à peu près de même. A Aarau, le travail dure d'ordinaire 10 heures par jour; le samedi, 10 à 12 heures. On commence les petits pains à 2 heures du matin, les gros pains, à 4 heures, et l'on termine entre midi et 2 heures. A Bâle, selon Grimm („Zur Lage der Arbeiter in den Bäckereien der Stadt Basel", 1907), la durée du travail varie de $8^1/_2$ à 16 heures; il commence entre 7 heures du soir et 4 heures du matin. A Berne, on travaille de 8 à 16 heures par jour, en

7 Uhr abends und 4 Uhr nachts. In Bern wird zwischen 8 und 16 Stunden gearbeitet, gelegentlich bis zu 24 Stunden; man fängt gewöhnlich um 2 Uhr nachts an. In Chur arbeitet man 10—12 Stunden und fängt im Sommer um 1 Uhr, im Winter um 2 Uhr an. In Delémont wird gewöhnlich 12 Stunden gearbeitet, Samstag 14 Stunden, bei grossem Bedarf 15 Stunden, man fängt zwischen 3 und 4 Uhr an. In Frauenfeld wird 10—16 Stunden gearbeitet, gelegentlich 24 Stunden, man fängt um 5 Uhr an, nur in 3 Bäckereien schon um 3 Uhr. In St. Gallen beträgt die Arbeitszeit 15 bis 16 Stunden, man beginnt zwischen 2 und 3 Uhr. In Locarno arbeitet man 12 Stunden im Durchschnitt und fängt zwischen 10 und 2 Uhr nachts an, in Lugano 9—10½ Stunden bei Beginn zwischen 12 und 3 Uhr nachts, also unter Nichtbeachtung des Gesetzes über die Nachtruhe.

In Neuchâtel arbeitet man gewöhnlich 10 bis 12 Stunden, Samstag 18—19 Stunden, bei grosser Nachfrage 20—22 Stunden und fängt gewöhnlich um 3 Uhr an. In Olten arbeitet man 10—12 Stunden und fängt um 2 Uhr an. In Payerne wird 12—18 Stunden gearbeitet bei Beginn um 2—4 Uhr. In Porrentruy wird gewöhnlich 12 Stunden gearbeitet, Samstag 18 Stunden, bei grosser Hetze 20—22 Stunden. Man fängt zwischen 2½ und 3 Uhr an, Samstag um 1 Uhr. In Sitten arbeitet man 14 Stunden, am Samstag nicht länger, sondern nur intensiver. Mit Ausnahme einer Bäckerei, die um 3 Uhr einsetzt, beginnt man zwischen 4½ und 5½ Uhr. In Solothurn wird 12 Stunden gearbeitet, Samstag 13 Stunden, bei Beginn zwischen 3 und 4 Uhr. In Winterthur endlich beträgt die gewöhnliche Arbeitszeit 12—15 Stunden, Samstag 6—7 Stunden mehr, man fängt gewöhnlich um 2 Uhr nachts an.

Wir verstehen jetzt, weswegen verschiedene Ärzte auf Kürze der Arbeitszeit das grösste Gewicht legen (Genf, Neuchâtel). Die Gesetzgebung hat dem ja auch Rechnung getragen, indem in verschiedenen Kantonen die Sonntagsruhe vorgeschrieben ist. Allein diese ist zum Teil für die Bäcker beschränkt; so dürfen sie in Zürich nur zwischen 9 Uhr morgens und 8 Uhr abends nicht arbeiten, während das Feilhalten bis 1 Uhr und von 3½—6½ Uhr gestattet ist. Teils wird auch diese beschränkte Sonntagsruhe nicht gehalten. So konnten in Zürich 58 Arbeiter wohl ihre Arbeit bis 9 Uhr niederlegen, während 25 aus 35 Bäckereien nach 9 Uhr noch beschäftigt wurden. Ebenso wird in Basel und Genf über Nichtinnehaltung des Sonntagsgesetzes geklagt. Bern und St. Gallen scheinen keine entsprechenden Bestimmungen zu kennen. Nur aus Porrentruy wird Durchführung der Sonntagsruhe nach 9 Uhr morgens gemeldet. In Neuchâtel gewähren 12 von 30 Bäckern ihren Arbeitern 24stündige Sonntagsruhe, während die andern

certaines occasions jusqu'à 24 heures de suite; on commence d'habitude à 2 heures du matin. A Coire, durée du travail: 10 à 12 heures; commencement, l'hiver, à 2 heures, l'été, à une heure du matin. A Delémont, durée ordinaire: 12 heures; le samedi, 14; les jours de grande presse, 15; commencement entre 3 et 4 heures du matin. A Frauenfeld, la journée est de 10 à 16 heures, parfois de 24; on commence à 5 heures; dans trois boulangeries seulement, à 3 heures. A Saint-Gall, la journée est de 15 à 16 heures; on commence entre 2 et 3 heures. A Locarno, on travaille 12 heures en moyenne et l'on commence entre 10 heures du soir et 2 heures du matin. A Lugano, durée: 9 à 10½ heures par jour; commencement entre minuit et 3 heures, en contravention, par conséquent, avec la loi qui interdit le travail de nuit. A Neuchâtel, la journée dure ordinairement 10 à 12 heures, le samedi, 18 à 19, les jours de grande presse, 20 et 22 heures; on commence en général à 3 heures. A Olten, durée du travail: 10 à 12 heures; commencement à 2 heures. A Payerne, durée: 12 à 18 heures et commencement entre 2 et 4 heures. A Porrentruy, durée ordinaire: 12 heures; le samedi, 18 heures; les jours de presse 20 et 22; on commence entre 2½ et 3 heures, le samedi, à 1 heure. A Sion, on travaille 14 heures par jour; le samedi, le travail n'est pas prolongé, mais il est plus intensif. A l'exception d'une seule boulangerie qui commence à 3 heures, on commence entre 4½ et 5½ heures du matin. A Soleure, on travaille 12 heures, le samedi, 13, et l'on commence entre 3 et 4. Enfin à Winterthour, la durée usuelle du travail est de 12 à 15 heures, le samedi, 6 à 7 heures de plus, et l'on commence d'habitude à 2 heures du matin.

On comprend maintenant que plusieurs médecins réclament avant tout un temps de travail moins long. (Genève, Neuchâtel.) Plusieurs cantons ont tenu compte de ce besoin en promulguant des lois sur le repos hebdomadaire. Mais ces lois admettent des dérogations partielles, précisément en ce qui concerne les boulangers. A Zurich, par exemple, il leur est bien interdit de travailler le dimanche, depuis 9 heures du matin jusqu'à 8 heures du soir, mais ils sont autorisés à vendre jusqu'à 1½ heure, et de 3½ à 6½ heures. Encore ce repos écourté n'est-il pas partout observé. Ainsi 58 ouvriers cessent bien, à Zurich, le travail à 9 heures le dimanche, mais dans 25 boulangeries sur 35, on continue à travailler après ce moment. A Bâle et à Genève, on se plaint aussi de fréquentes transgressions de la loi. Berne et Saint-Gall semblent ne pas connaître la prescription dont il s'agit. De Porrentruy seulement, on nous écrit que la loi prescrivant le repos depuis 9 heures du matin, est bien appli-

erklären, bei der Sonntagsarbeit bleiben zu müssen, da sie sonst ihre Kunden verlieren würden. In Sitten wird Sonntagsruhe als wichtigste aber wegen des samstäglichen Marktes mit seinem starken Konsum schwer durchzuführende Reform bezeichnet. Unter langer Sonntagsarbeit leidet auch der Konditorberuf. So wird aus Zürich von 17 stündiger Sonntagsarbeit von 3 Uhr morgens bis 8 Uhr abends berichtet.

In Deutschland und Frankreich ist in vielen Städten und Regierungsbezirken die 36 stündige Ruhezeit eingeführt, ihre Festlegung für das ganze deutsche Reich wird erstrebt. Soll die Sonntagsruhe dem Bäcker zugute kommen, so muss sie sich eben nicht nur auf den Tag, sondern ebensogut auf die Nacht erstrecken, in der der Bäcker arbeitet.

Dass die übermässige Länge der Arbeitszeit mit der Rückständigkeit der Produktivität des Gewerbes zusammenhängt, zeigt sich darin, dass gerade in den Bäckereien, die am längsten arbeiten lassen, die Löhne besonders niedrig sind. In den bessern Bäckereien werden höhere Löhne gezahlt bei kürzerer Arbeitszeit. So betrug nach Sereff der durchschnittliche Lohn in Zürich bei wöchentlicher Auszahlung Fr. 1. 89, bei monatlicher Fr. 2. 06. Bei 97 Stunden wöchentlicher Arbeitszeit betrug der Lohn im Monat Fr. 50—55, bei 59 Stunden Fr. 60—100; in den Grossbetrieben wurden bei einer geringeren Arbeitszeit als 60 Stunden Fr. 160 Lohn verdient. Die Naturalverpflegung wird auf Fr. 70 bis 80 im Monat geschätzt, während die Arbeiter der Grossbetriebe dafür Fr. 90—100 Entschädigung erhielten. Über besonders ungünstige Lohnverhältnisse wird in Chur geklagt.

Einen starken Übelstand weist das Bäckergewerbe dort auf, wo eine übergrosse Anzahl von Lehrlingen durch die Meister eingestellt werden, bei denen weniger das pädagogische Moment als die Benutzung billiger Arbeitskräfte in Frage kommt. Im günstigen Falle, wenn sie später selbständig werden können, führt diese Überzahl der Lehrlinge zu einer Übersetzung des Gewerbes. Im ungünstigen Falle, wenn sie nachher das Gewerbe verlassen, haben wir es hier mit der Verstärkung einer für andere Berufe wenig geeigneten, dafür ungelernten Arbeiterschicht zu tun. Solche Missstände sind besonders in Deutschland zutage getreten. An sich kann das Bäckergewerbe, das vor allem körperliche Anstrengung erfordert, leicht gelernt werden, der Lehrling kann bald zum Gesellen aufrücken. Wir finden daher bezeichnenderweise in England, in Paris, aber auch in Frankfurt wenig Lehrlinge.

quée. A Neuchâtel, sur 30 boulangeries, 12 accordent à leurs ouvriers 24 heures de repos le dimanche; les autres déclarent ne pas vouloir interrompre le travail ce jour-là, de crainte de perdre leur clientèle. Notre correspondant de Sion envisagerait, dit-il, le repos du dimanche comme la réforme la plus désirable, mais il la croit difficile à réaliser, à cause du marché du samedi, qui occasionne une forte consommation. Les pâtissiers et confiseurs souffrent aussi du travail du dimanche. On en cite, à Zurich, qui travaillent 17 heures ce jour-là, de 3 heures du matin à 8 heures du soir.

Plusieurs villes et districts d'Allemagne et de France ont introduit un repos hebdomadaire de 36 heures consécutives. On s'efforce aujourd'hui d'obtenir l'extension de cette réforme à tout l'empire allemand. Si l'on veut, en effet, que les boulangers bénéficient du repos du dimanche, il faut que ce repos comprenne non seulement le jour, mais la nuit.

On pourrait croire qu'il existe une relation entre la durée excessive du travail et une mauvaise marche des affaires, si l'on observe que ce sont précisément les boulangeries où l'on travaille le plus longtemps qui paient à leurs ouvriers les moins bons salaires. Dans les meilleurs établissements, pour un temps de travail plus court, l'ouvrier est payé davantage. La moyenne des salaires pour les ouvriers payés à la semaine, est, d'après Sereff, fr. 1.89 par jour; pour ceux qui sont payés au mois: fr. 2. 06. Pour 97 heures de travail par semaine, le salaire mensuel était de 50 à 55 fr.; pour 59 heures, de 60 à 100 fr. Les grandes boulangeries, pour moins de 60 heures par semaine, paient 160 fr. par mois. Les frais de l'entretien de l'ouvrier sont évalués à 70—80 fr. par mois; or dans les grandes boulangeries, il touche de ce chef 90 à 100 fr. d'indemnité. On mentionne des salaires particulièrement insuffisants à Coire.

L'usage d'employer un trop grand nombre d'apprentis doit être considéré comme un abus. En effet, lorsqu'il en est ainsi, le but pédagogique entre moins en ligne de compte que l'utilisation d'un travail peu coûteux. Dans les cas favorables, c'est-à-dire lorsque ces jeunes gens finissent par s'établir pour leur propre compte, leur trop grand nombre occasionne un encombrement du métier. Dans le cas contraire, lors qu'ils se dégoûtent de ce métier et y renoncent, ils vont grossir les rangs d'une classe d'ouvriers dépourvus de qualification professionnelle et mal préparés pour d'autres travaux.

Im allgemeinen liegen diese Verhältnisse in der Schweiz nicht ungünstig. Die Entwicklung zum Grossbetriebe haben wir am deutlichsten in Lugano, wo auf 18 Bäckereien 50 Arbeiter und 2 Lehrlinge zum Austragen entfallen. In Aarau kommen auf 18 Bäckereien 18 Gesellen und 5 Lehrlinge, in Basel bilden die Lehrlinge 20 %, in Bern 30 %, in Zürich 22 % der Arbeiterschaft. Ungünstig steht es dagegen in Neuchâtel, wo 30 Bäckereien 25 Gesellen und 20 Lehrlinge beschäftigen. Es wird auch hinzugefügt, dass die Bäcker gern junge Leute anstellen und häufig wechseln, um weniger bezahlen zu brauchen.

Gerade der jugendliche Körper braucht zu seiner Entwicklung ausreichende Ruhezeit. Es haben dem verschiedene kantonale Gesetzgebungen Rechnung getragen, indem sie durch Lehrlingsgesetze die Arbeitszeit der Jugendlichen einschränkten. So gestattet in Zürich das Gesetz von 1906 bis zu 16 Jahren nur eine 10stündige Arbeitszeit. Tatsächlich ist aber der Durchschnitt der Arbeitszeit der Lehrlinge, wie aus den Erhebungen Sereffs hervorgeht, 12 Stunden. Ja, die Arbeitszeit der Lehrlinge ist oft eine längere als die der Gesellen. 13—15stündige Arbeitszeit kommt vor. Wo der Geselle am Sonntag um 10 Uhr fertig ist, ist es der Lehrling erst um 12 Uhr. Dazu kommt, dass die Arbeit des Lehrlings, nach der Hitze des Backraums das Austragen des Brotes bei wechselnder Witterung, besondere Gefahren birgt.

Dabei steht der Lohn in keinem Verhältnis zur Arbeitszeit. Viele bekommen ausser Kost und Logis keinen Lohn, manche ein Taschengeld von 50 Cts. die Woche, einige der 14—19 Jahre alten Lehrlinge in Zürich Fr. 4 die Woche. Bei dem zu geringen Schlaf sehen die Lehrlinge matt und blass aus. Wenn sie krank werden, trägt der Meister nicht immer die Kosten. Ein Zürcher Lehrling, der 50 Cts. die Woche erhielt, bekam von der langen Arbeitszeit schlimme Füsse. Das Spital musste er selbst bezahlen. Ein andrer, der über die geringe, ihm zum Schlaf zur Verfügung stehende Zeit klagte, bat: „Sagen Sie nichts dem Meister, sonst wird er mich hauen.“

Eine Durchführung der Lehrlingsgesetze, eine striktere Fassung und bessere Durchführung der Sonntagsgesetze wäre daher dringend zu wünschen. Es liegt diese Aufgabe vorläufig im Arbeitsgebiet der Kantone. Doch könnte auch der Bund hier eingreifen. Wenn die authentische Interpretation des Fabrikgesetzes von 1891 auch solche Betriebe mit weniger als 11 Ar-

L'état des choses en Suisse, à ce point de vue, est assez satisfaisant. C'est à Lugano que les boulangeries tendent le plus évidemment à se transformer en grands établissements. Pour 18 boulangeries, on y compte 58 ouvriers et 2 apprentis, porteurs de pain. A Aarau, pour 18 boulangeries, il y a 18 ouvriers et 5 apprentis. A Bâle, ces derniers forment le 20 %, à Berne, le 30 %, à Zurich, le 22 % de l'ensemble des ouvriers. A Neuchâtel, la proportion est plus élevée: on indique 30 boulangeries, 25 ouvriers et 20 apprentis; on ajoute que les patrons embauchent volontiers de jeunes gens et en changent souvent, par calcul d'économie.

L'organisme jeune exige, pour achever son développement, des alternances de repos suffisantes. Plusieurs des législations cantonales ont tenu compte de ce besoin dans leurs prescriptions relatives à l'apprentissage, prescriptions qui limitent la durée du travail pour les hommes n'ayant pas atteint l'âge adulte. A Zurich, par exemple, la loi interdit de faire travailler plus de 10 heures par jour les jeunes gens de moins de 16 ans. Dans la pratique cependant, la moyenne est, pour les apprentis, 12 heures, d'après l'enquête de Sereff. Parfois même la journée de l'apprenti est plus longue que celle de l'ouvrier; il arrive qu'elle se prolonge jusqu'à 13 et 15 heures. Ainsi lorsque l'ouvrier est libre, le dimanche, à 10 heures du matin, l'apprenti ne l'est quelquefois qu'à midi. En outre, ce garçon qui, sortant du fournil surchauffé, doit porter par tous les temps le pain à domicile, encourt de ce fait des risques particuliers.

Enfin son gain n'est nullement proportionné à la durée de son travail. Nombreux sont ceux qui ne touchent aucune rétribution quelconque, sauf la nourriture et le logement. Plusieurs reçoivent 50 centimes d'argent de poche par semaine; quelques-uns, âgés de 14 à 19 ans, sont payés à Zurich 4 fr. par semaine. Par suite de la privation de sommeil, ces jeunes gens sont pâles et sans entrain. En cas de maladie, ce n'est pas toujours le patron qui paie les soins nécessaires. Un apprenti de Zurich, qui touchait 50 centimes par semaine, eut les pieds malades par l'effet de la station trop prolongée; il dut payer de sa bourse les frais d'hôpital. Un autre se plaignait du peu de temps qu'il avait pour dormir. „Mais ne dites rien au patron,“ suppliait-il, „je pourrais être battu.“

Il serait donc vivement à désirer que les lois sur l'apprentissage fussent mieux observées, et que les lois sur le repos hebdomadaire fussent revisées dans le sens d'une plus grande rigueur. C'est aux cantons qu'il appartient d'accomplir ces réformes, mais la législation fédérale pourrait aussi y contribuer „L'interprétation authentique“ de 1891 permet de sou-

beitern dem Fabrikgesetze unterstellt, „welche aussergewöhnliche Gefahren für Gesundheit und Leben bieten", so könnte man nach dem Gesagten die Bäckereien sehr gut unter diesen Begriff fassen. In Deutschland hat man aus diesem Grunde für die Bäckereien den hygienischen Maximalarbeitstag 1896 eingeführt, obgleich das deutsche Recht, anders als das schweizerische, im übrigen für erwachsene männliche Arbeiter keine Arbeitszeitbeschränkung kennt. Jedenfalls steht nach dem Gewerbeartikel seit 1908 die Kompetenz des Bundes fest.

Die Nachtarbeit.

Die Nachtarbeit in den Bäckereien ist erst eine Erscheinung der neueren Zeit. Im Mittelalter war wegen ungenügender Beleuchtungsmöglichkeit die Nachtarbeit von selbst ausgeschlossen. In der Neuzeit führte vor allem die Bereitung der kleinen Frühstücksbrötchen zu immer weiterem Vorschieben des Arbeitsbeginns. Allerdings erwähnt *Dr. Ramazzini*, Prof. in Modena, dann in Padua, schon 1700 in seinem Buche „de morbis artificum" die Gefahren der Nachtarbeit für die Bäcker. In Paris soll diese Nachtarbeit erst unter Ludwig XVI., in England seit 1824 aufgekommen sein. Wir erwähnten schon, dass sie in der Schweiz auf dem Lande noch heute vielfach unbekannt ist. 1893 schrieb ein Schweizer Bäckermeister nach Wien, „sie wollten gar nicht glauben, dass es möglich wäre, auch zur Nachtzeit zu schaffen". So mag es auch heute noch manchen Landbäcker geben, der sich wundert, dass es eine Frage der Nachtarbeit in seinem Berufe gibt. Ähnlich liegen die Verhältnisse übrigens in Deutschland. In Schottland wird bei Tage gebacken, ebenso in Irland und England gegendweise. Dagegen nimmt, wie aus der Untersuchung des Bäckerverbandes hervorgeht, in den grossen Städten und in den Kurorten der Schweiz die Nachtarbeit zu. Es ergibt sich die Frage nach der Bedeutung dieser Nachtarbeit, nach den Schäden, mit denen sie für Arbeiter und Konsumenten etwa verbunden ist, nach der Möglichkeit ihrer Aufhebung.

Ganz anders ist die Nachtarbeit in den Grossbetrieben zu beurteilen. Hier werden die grossen Brote hergestellt, bei denen es nicht so sehr auf unmittelbare Frische ankommt. Hier spielt die Rücksicht auf die maschinelle Anlage die Hauptrolle. Der Ofen kann bei kontinuierlichem Betriebe unter Schichtwechsel der Arbeiter besser ausgenutzt werden. Wir sehen, dass hier die Nachtarbeit für die Arbeiter etwas ganz anderes bedeutet als bei der Brötchenbereitung in den kleinen Bäckereien. Die Arbeitszeit kann eine kürzere, 8 bis 9 stündige, sein und braucht nur abwechselnd des Nachts

mettre à la loi des fabriques des établissements occupant moins de 11 ouvriers, „lorsque le travail y est accompagné de risques pour la santé ou pour la vie". Nous avons démontré que les boulangeries pourraient fort bien être comprises dans cette définition. C'est pour cette raison qu'en Allemagne la loi de 1896 fixe une durée maximale à la journée de travail des boulangers, bien que la législation allemande, différente de la législation suisse sur ce point, ne limite nulle part ailleurs la durée du travail des hommes adultes.

En tout cas, l'article constitutionnel de 1908 donne à la Confédération le droit de légiférer sur les métiers.

Le travail de nuit.

Dans la boulangerie, le travail de nuit est de date récente. Au moyen-âge, l'insuffisance de l'éclairage en excluait la possibilité. C'est, de nos jours, la préparation des petits pains pour le déjeuner qui fit commencer la journée à une heure de plus en plus matinale. Cependant le *Dr Ramazzini,* professeur à Modène et ensuite à Padoue, signale déjà en 1700 les dangers du travail de nuit pour les boulangers. (Voir son livre: „De morbis artificum"). A Paris, cet usage aurait été introduit sous Louis XVI; en Angleterre, il daterait de 1824. Nous constations plus haut qu'il est encore inconnu en Suisse à la campagne. Un patron boulanger suisse écrivait, en 1893, à un correspondant à Vienne: „Ils ne voulaient pas même croire ici qu'il fût possible de travailler aussi de nuit." Plus d'un boulanger de village s'étonnerait peut-être qu'on parlât d'une question de travail de nuit dans son métier. A cet égard, les conditions sont les mêmes en Allemagne. En Ecosse, en Irlande, et dans certaines localités de l'Angleterre, on cuit le pain pendant le jour. Par contre, il ressort de l'enquête de l'Association patronale des boulangers que le travail de nuit augmente dans les grandes villes suisses et dans les stations d'étrangers. On doit donc se demander quelle est la portée de ce travail, quels inconvénients il implique pour l'ouvrier et pour le consommateur, et s'il serait possible de l'abolir.

Le travail de nuit n'est pas identique dans les grandes boulangeries et dans les petites. Dans les premières se fabrique le gros pain, que l'on ne tient pas à consommer à peine sorti du four. En revanche, il s'agit ici de tirer le meilleur parti possible des machines. Le plus avantageux est de travailler à feu continu, avec plusieurs équipes d'ouvriers qui se relaient. Ce n'est pas, on le voit, le même travail de nuit que celui des petites boulangeries où l'on fabrique les petits pains. La durée du travail peut être réduite à 8 ou 9 heures et le travail de nuit peut être imposé aux

abgeleistet zu werden. Der Arbeiter geniesst, wenn er wieder zur Tagschicht kommt, seine Nachtruhe. Immerhin ist es bedauerlich, wenn auch genossenschaftliche Bäckereien aus diesen Gründen von einer Aufhebung der Nachtarbeit nicht viel wissen wollen. Die Beseitigung der Nachtarbeit müsste im Bäckergewerbe einheitlich durchgeführt werden. Eine Ausnahme für die allerdings andersartigen Verhältnisse der Grossbetriebe zuzulassen, erscheint schon aus dem Grunde nicht angebracht, weil die Kleinbetriebe sowieso unter der Konkurrenz der Grossbetriebe leiden. Immerhin ist der Vergleich der Backöfen mit den Hochöfen unangebracht. Bei diesen ist ein Ausgehen in der Tat mit unverhältnismässigen Kosten verbunden, den Backofen lässt man sowieso jeden Tag einmal erkalten. Beim Zürcher Lebensmittelverein wird beispielsweise heute in zwei Schichten gearbeitet, von 8 Uhr abends bis 6 Uhr morgens und von 6 Uhr morgens bis 4 Uhr nachmittags. Von 4—8 Uhr abends ist eine Pause, die sich bei der vorgesehenen Beschränkung der Arbeitszeit auf 8 Stunden, wo bei jeder Schicht 1 Stunde Pause hinzuzurechnen ist, auf 6 Stunden verlängern würde. Man sieht nicht ein, warum diese Pause statt am Abend nicht nachts etwa zwischen 9 und 3 stattfinden kann.

Von den über die Schäden der Nachtarbeit für die Bäcker befragten Ärzten hat eine Minderheit verneinend geantwortet. Es sind dies z. B. in Zürich 7 gegen 17, in Basel 2 gegen 6, in Bern 1 gegen 7, in Genf 6 gegen 18. Bei einigen findet sich nur ein einfaches nein, bei andern hingegen eine interessante Motivierung. Bezeichnenderweise halten in Zürich nur die ausserhalb der Stadt beschäftigten Ärzte die Nachtarbeit für unschädlich. Wir wissen, dass sie dort in der Tat geringere Bedeutung hat. Wenn aber ein *Dr. Meyer* aus Zollikon meint, es handle sich bei dieser Frage „um eine frauenhaft übertriebene Humanitätsduselei, mit der unser Geschlecht so sehr verweichlicht wird“, so übersieht er, dass dort, wo die Nachtarbeit in ihren Schattenseiten auftritt, sie die Bäcker zu Menschen besonders geringer Widerstandsfähigkeit macht. Gerade für junge Leute ist die Nachtruhe wichtig, wie ein Bäckermeister aus Thalwil zugibt. Es handelt sich also keineswegs um Verweichlichung besonders starker Gesellen, sondern darum, einer heute unter ungünstigen Arbeitsbedingungen schaffenden Schicht normale Leistungsfähigkeit zu gewähren.

équipes à tour de rôle. L'ouvrier se repose durant des alternances, et n'est pas privé de sommeil lorsqu'il fait partie de l'équipe de jour. Il est cependant regrettable que les boulangeries coopératives se croient par là justifiées à opter contre l'abolition du travail de nuit. Cette réforme, en effet, devrait forcément s'appliquer à toutes les boulangeries sans distinction. Quelque différente que soit l'organisation du travail dans les grands établissements, une exception en leur faveur serait peu équitable, les petites boulangeries souffrant déjà beaucoup de leur concurrence. On ne saurait, du reste, assimiler les fours de boulangeries aux hauts-fourneaux. Dans les usines à feu continu, il est très onéreux de laisser le feu s'éteindre; les fours des boulangers, au contraire, se refroidissent une fois par jour, quelle que soit l'organisation du travail. A Zurich, par exemple, à la Boulangerie Coopérative du Syndicat de l'Alimentation, on travaille maintenant avec deux équipes d'ouvriers, l'une de 8 heures du soir à 6 heures du matin, l'autre de 6 heures du matin à 4 heures après-midi. Le soir, de 4 heures à 8 heures, il y a une interruption du travail, qui sera prolongée de 2 heures lors de l'introduction projetée de la journée de huit heures. Chaque équipe, outre la pause d'une heure au milieu du temps de travail, bénéficiera ainsi d'une heure de loisir de plus. On ne voit pas pourquoi cette interruption du travail n'aurait pas lieu pendant la nuit, au lieu d'avoir lieu le soir.

Parmi les médecins consultés sur les inconvénients du travail de nuit, un petit nombre déclare que ces inconvénients n'existent pas. A Zurich, 7 médecins sont de cet avis, contre 17 d'avis contraire; à Bâle, 2 contre 6; à Berne, 1 contre 7; à Genève, 6 contre 18. Quelques-uns répondent par un simple „non“ à la question posée; d'autres motivent leur opinion par des raisons intéressantes. Remarquons qu'à Zurich, les médecins qui pratiquent à la campagne sont les seuls qui tiennent le travail de nuit pour inoffensif. Nous savons qu'en fait, hors des villes, cet usage est peu fréquent. Mais lorsqu'un médecin de Zollikon, le *Dr Meyer*, émet l'avis que la question posée trahit „une de ces toquades féminines d'humanité exagérée, qui tendent à débiliter la génération d'aujourd'hui“, cet honorable correspondant perd de vue que c'est précisément le travail de nuit, là où ses abus se manifestent, qui fait des ouvriers boulangers une classe d'hommes débiles et de moindre résistance physique. „Pour les jeunes gens en particulier, le sommeil de nuit est important“, concède un patron de Thalwil. Il ne s'agit donc point du tout d'amollir des garçons vigoureux, mais bien de procurer à une classe d'ouvriers, qui peine aujourd'hui dans des conditions défavorables, une capacité de travail normale.

Sehr viele halten die Nachtarbeit für unschädlich, wenn bei Tage ausreichend geschlafen würde. Ein Basler Arzt meint, für ganz gesunde Menschen bringe regelmässige Nachtarbeit bei richtiger Ruhezeit während des Tages kaum Nachteile mit sich. *Dr. Taillens*-Lausanne hält 1—2 Wochen Nachtarbeit, abwechselnd mit 1—2 Wochen Tagesarbeit für ungefährlich, Dr. Tratt drei Monat Nachtarbeit von zwölfen. Es wird hier besonders auf Krankenwärter verwiesen; doch ist zu sagen, dass diese ja nur bestimmte Nächte wachen dürfen, und dann bei Tage ausreichenden Schlaf erhalten. So verlangt *Dr. Cordès*-Genf, dass der Nachtarbeiter eine um ein Drittel bis zur Hälfte längere Ruhe geniesse als der Tagarbeiter. *Dr. Guerdjikoff*-Genf, verlangt, dass Jugendliche nicht nachts arbeiten sollen; Erwachsene könnten ein Drittel ihrer Arbeitszeit, also etwa von 9 Stunden 3 auf die Nacht verlegen. Wie steht es aber mit der Erholung der Bäcker am Tage, mit den wohlgelüfteten Schlafzimmern, der genügenden Ruhezeit, der genügenden Ernährung, den „promenades ou courses du jour", die *Dr. Blanchard*-Genf, verlangt? Hierüber wird uns von den die Schädlichkeit der Nachtarbeit bejahenden Ärzten näheres mitgeteilt.

So schreibt *Dr. Chassot*-Carouge-Genf: „il faudrait pour 7 heures de sommeil que ces personnes ne se mêlent pas à la société, à ses besoins et à ses agréments. Et j'estime que ce contact avec la société, qui doit être un besoin pour l'homme, ne peut se faire que le jour et au détriment du sommeil".

Aus Basel bezeugen *Dr. Gisler* und *Dr. Rütimeyer*, dass die Bäcker vielfach an Verdauungsstörungen nervöser und nicht nervöser Art erkranken, die auf die widernatürliche Art und Zeit der Ernährung zurückzuführen seien; „sie müssen meist mit vollem Magen schlafen. Der Schlaf am Tage ist nie so ausgiebig und ruhig wie der der Nacht, daher das Ausruhen unvollkommen und ungenügend." Auch *Dr. Bing*-Basel und *Dr. Lüscher*-Bern bezeugen die grosse Nervosität der Bäcker, die durch die Nachtarbeit hervorgerufen würde. Kein Beruf werde aus Gesundheitsrücksichten so oft verlassen wie der der Bäcker.

Aus Neuenburg erklären Bäcker und Bäckergehülfen, die Nachtarbeit wäre nicht nur für das Gewerbe nötig, sie hätte auch den Vorzug, dass sie in den Sommermonaten kühler wäre. Demgegenüber wird hervorgehoben, dass die Backstube nachts besonders heiss und schwierig zu lüften sei (*Dr. Thomas*-Genf)

Beaucoup de médecins tiennent le travail de nuit pour inoffensif, lorsqu'on peut dormir suffisamment dans la journée. Un Docteur de Bâle émet l'avis que lorsque le repos diurne est assez prolongé, le travail nocturne habituel n'a guère d'inconvénient. Le *Dr Taillens* de Lausanne estime qu'une à deux semaines de travail de nuit, alternant avec une ou deux semaines de travail de jour, seraient sans danger. Le *Dr de Traz* autoriserait trois mois de travail de nuit sur douze. On fait allusion aux infirmiers: cependant il faut remarquer à ce propos que ces garde-malades ne veillent jamais toutes les nuits, et que lorsqu'ils veillent, ils ont dans la journée le temps de sommeil nécessaire. Le *Dr Cordès*, de Genève, réclame pour l'ouvrier qui travaille de nuit, un temps de repos plus long que celui dont on a besoin après le travail de jour. Ce temps, à son avis, devrait être prolongé d'un tiers ou de la moitié. Le *Dr Guerdijkoff*, de Genève, demande qu'on ne fasse pas travailler les jeunes gens la nuit; les adultes, pensent-ils, pourraient effectuer de nuit le tiers de leur temps de travail, par exemple 3 heures sur 9.

Quels sont, toutefois, les moyens de repos des boulangers pendant le jour? Qu'en est-il des dortoirs aérés, de l'alimentation suffisante, des „promenades ou courses du jour", sur lesquels insiste le *Dr Blanchard* (Genève)?

Nous trouvons des renseignements sur ces points dans les lettres des médecins qui se prononcent contre le travail de nuit. Le *Dr Chassot* (Carouge, Genève) nous écrit:

„Il faudrait, pour 7 heures de sommeil, que ces personnes ne se mêlent pas à la société, à ses besoins ni à ses agréments. Et j'estime que ce contact avec la société, qui doit être un besoin pour l'homme, ne peut se faire que de jour, au détriment du sommeil".

Les *Drs Gisler* et *Rutimeyer*, de Bâle, ont constaté que les boulangers souffrent souvent de troubles gastriques, d'origine nerveuse ou autre, attribuables à leurs conditions anormales d'existence. „Ils doivent toujours dormir pendant la digestion." „Le sommeil de jour n'est jamais si profond ni si tranquille que celui de nuit, et pour cette raison il restaure moins."

Le *Dr Bing* (Bâle) et le *Dr Lüscher* (Berne) signalent la nervosité des boulangers, causée par le travail de nuit. Personne ne change de métier aussi souvent pour cause de santé que les boulangers. A Neuchâtel, des patrons et des ouvriers déclarent que le travail de nuit n'est pas seulement attribuable aux exigences du métier, mais qu'il a l'avantage de procurer la fraîcheur pendant l'été. Ailleurs on constate, au contraire (*Dr Thomas*, de Genève) que c'est la nuit que les fournils sont le plus étouffants, parce que la ventilation y est difficile. On fait aussi remarquer que le sommeil

und dass die Ruhe gerade in die heisse Zeit des Tages fiele, wo sich die ungünstige Lage der Schlafräume besonders geltend mache. *Dr. Mende*-Zürich weist weiter darauf hin, dass die Verunreinigung der Luft durch oft schlechte Beleuchtung (Gas, Petroleum) schlecht auf die Arbeiter wirke und besonders ihre Atmungsorgane schwäche; fortgesetzte Nachtarbeit wirke nachgewiesenermassen schlecht auf die Augen.

Die Urteile der die Schäden der Nachtarbeit bejahenden Ärzte lassen sich dahin zusammenfassen, dass sie vor allem auf die bei dem Lärm des Tages unvollkommene Ruhe hinweisen. Der Bäcker, der mit seinen Mitmenschen verkehren wolle, könne auch am Tage nicht schlafen. Übermüdung des Nervensystems wird aus Chur, St. Gallen *(Dr. Zollikofer)* und Solothurn *(Dr. Walker)*, als Folge der Nachtarbeit hingestellt. Die Gefahren, die der Bäckerberuf an sich mitbringe, würden durch die Nachtarbeit verschärft. Die verminderte Widerstandsfähigkeit des Organismus erhöhe die Disposition zu Erkrankungen der Atmungsorgane und zu Tuberkulose. Anämie, Gefahr des Alkoholismus würden dadurch begünstigt. *Dr. Mende*-Zürich fügt hinzu, dies gelte ganz besonders für Personen unter 25 Jahren. In seiner Praxis habe er in keinem Gewerbe soviel blutarme und tuberkulose Lehrlinge gesehen wie in der Bäckerei. *Dr. Borsotti*-Chiasso hebt hervor, dass die Bäcker einen Gegensatz zu der übrigen schlafenden Menschheit empfänden, ihr Ehrgeiz werde nicht wie bei Tagesarbeit wach erhalten, sie kämen vielmehr leichter auf schlechte Gedanken. Es ist vor allem die regelmässige Nachtarbeit, die also schädlich ist. „Le travail habituel nocturne est déprimant pour l'organisme," sagt *Prof. Dind*-Lausanne, „Le travail de jour est un bienfait; le travail de nuit est un supplice", *Dr. Roux*-Lausanne.

Es gibt indessen mancherlei schädigende Arbeit, die ertragen werden muss. So halten die Bäckergehülfen selbst in Aarau, Basel und Neuenburg die Nachtarbeit für teilweise nötig mit Rücksicht auf die Kundschaft. Die Basler und Neuenburger legen daher auf eine eingehende Regelung der Sonntagsruhe mehr Gewicht als auf Abschaffung der Nachtarbeit. Die kleinen Frühstücksbrötchen sind, so kann man wohl sagen, die Hauptveranlassung zur Nachtarbeit. Es fragt sich nun: sind die frischen Morgenbrötchen für die Nahrung notwendig oder auch nur zuträglich? und weiter, wenn man auf diese Brötchen nicht verzichten will, kann man sie nicht auch ohne Nachtarbeit herstellen?

Zur ersten Frage äussert sich *Dr. Seiler*-Bern: „Ich glaube, das Publikum kann sich schon gewöhnen, erst mittags frisches Brot zu haben, ist doch altge-

de jour tombe sur les heures les plus chaudes de l'après-midi, et que cet inconvénient est aggravé par la situation défavorable des chambres d'ouvriers. Le *Dr Mende,* de Zurich, observe encore que l'air souvent vicié par de mauvais moyens d'éclairage (gas, pétrole), affaiblit les organes respiratoires, et que le travail nocturne habituel est mauvais pour les yeux.

Les médecins qui condamnent le travail de nuit au point de vue hygiénique insistent principalement sur le fait que de jour, le sommeil est moins réparateur, à cause du bruit. Ils y voient une cause de surmenage du système nerveux. (*Dr Zollikofer,* de Saint-Gall; *Dr Walker*, de Soleure); „Les inconvénients inhérents au métier de boulanger sont aggravés par le travail de nuit." „La résistance amoindrie de l'organisme accentue la prédisposition aux maladies de l'appareil respiratoire et à la tuberculose." „L'anémie en est une suite." „Ce genre de vie encourage à l'alcoolisme." Le *Dr Mende* (Zurich) n'a vu dans aucun métier autant de cas d'anémie que chez les boulangers. Le *Dr Borsotti*, de Chiasso, a observé que les ouvriers boulangers ressentent péniblement le contraste entre leurs conditions d'existence et celles des autres hommes, qui dorment la nuit. Dans ces conditions spéciales, leur point d'honneur est, dit-il, moins stimulé, et ils cèdent plus facilement aux suggestions mauvaises.

C'est le travail de nuit *habituel* qui est déclaré nocif. „Le travail nocturne habituel," écrit le *Professeur Dind,* de Lausanne, „est déprimant pour l'organisme." „Le travail de jour est un bienfait; le travail de nuit est un supplice" dit le *Dr Roux,* de Lausanne.

Il y a, cependant, mainte besogne malsaine qui n'en doit pas moins être accomplie. Nous voyons des ouvriers boulangers à Aarau, Bâle et Neuchâtel déclarer qu'ils tiennent eux-mêmes le travail de nuit pour nécessaire jusqu'à un certain point, par égard pour la clientèle. Ceux de Bâle et de Neuchâtel, en conséquence, insistent davantage sur une réglementation plus sévère du repos hebdomadaire.

On peut affirmer que les petits pains frais pour le déjeûner sont les principaux coupables du travail de nuit. Il s'agit donc maintenant de savoir: 1° si ces petits pains sont un aliment nécessaire, ou du moins un aliment sain; 2° si, en admettant qu'on ne veuille pas y renoncer, l'on ne pourrait pas cuire ces petits pains sans travailler de nuit.

Le *Dr Seiler,* de Berne, répond à la première de ces questions comme suit: „Je crois que le public s'habituerait à n'avoir son pain frais qu'à midi; le

backenes Brot für den Magen viel gesünder". *Dr. Steiger* weist darauf hin, dass alsdann auch nicht mehr die Ruhe der Hausbewohner durch den nächtlichen Lärm des Teigklopfens und jetzt des Motors gestört zu werden brauchte. *Dr. Chassot*-Genf erklärt: „C'est un fait incontestable qu'il est préférable de ne pas manger le pain au sortir du four". *Dr. Martin*-Genf spricht von „indigestions", die sich aus dem „abus" von Brot ergaben, „quand il était trop frais, encore chaud". So hatte auch *Dr. Gautier*-Genf in der Kommission des Grossen Rates das zu frische und heisse Brot für schädlich erklärt. Von vielen Seiten, z. B. *Dr. Fetscherin*-Bern, *Dr. Brehm*-Neuchâtel, wird hervorgehoben, dass die Nachtarbeit deswegen für den Konsumenten besonderen Nachteil bringe, weil sie weniger kontrolliert und bei der Übermüdung der Arbeitenden weniger sorgfältig sei: „la négligence ou la malpropreté se rencontrent plus souvent la nuit". Wenn auch die Backhitze die meisten Mikroben töte, könnten doch bei der inmitten des Brotes geringeren Hitze manche Bazillen übrig bleiben. „Le pain rassis étant plus sain, parce qu'il doit être mastiqué davantage". Auf die inmitten des Brotes vielleicht noch übrig bleibenden Mikroben macht besonders *Dr. Lasserre* (Grand-Saconnex Genf) aufmerksam: „il est absolument nécessaire de mettre l'ouvrier boulanger dans les meilleures conditions hygiéniques possibles, lui permettant d'éviter l'atteinte des maladies transmissibles". *Dr. Trachsel* schreibt aus Le Locle:

„Le travail habituel de nuit, tel qu'il est en usage dans la plupart des boulangeries, n'est pas une nécessité; il est causé exclusivement par la gourmandise de beaucoup de consommateurs trouvant de leur goût le pain et les petits pains frais. A vrai dire, ce goût, qui se comprend, est plutôt antihygiénique et nuisible pour plusieurs."

Der gleichen Meinung ist *Dr. Keller*-Rheinfelden: „Das frische Brot kann für die Gesundheit nie so zuträglich sein wie solches, das wenigstens 12—24 Stunden alt ist".

Besonders eingehend äussert sich hierzu *Dr. Robert-Tissot*-La Chaux-de-Fonds:

„Le pain blanc est moins nutritif, moins tonique, moins minéralisant, a moins bon goût que le pain complet. Le pain blanc prend très vite un goût peu agréable; il veut donc être consommé très frais. De là l'obligation de le faire de nuit. Le pain complet, économique et agréable au goût, reste tel pendant plusieurs jours. Il est donc possible de le préparer 24 heures à l'avance, c'est-à-dire de jour, sans qu'il perde ses bonnes qualités. L'emploi du pain blanc est une erreur hygiénique et économique; cette erreur a pour corollaire une injustice sociale; l'organisme humain est

pain rassis est beaucoup plus sain pour l'estomac." Le *Dr Steiger* observe que si le travail se faisait de jour, le repos des autres locataires cesserait d'être troublé par le bruit nocturne du pétrin et du moteur mécanique. „C'est un fait incontestable," écrit le *Dr Chassot,* de Genève, „qu'il est préférable de ne pas manger le pain à sa sortie du four." Le *Dr Martin,* également de Genève, parle „d'indigestions causées par l'abus de pain encore chaud." Devant la Commission du Grand Conseil de Genève, le *Dr Gautier* déclara aussi que le pain trop frais et encore chaud et malsain. De plusieurs côtés (*Dr Fetcherin,* de Berne et *Dr Brehm,* de Neuchâtel) on affirme que le travail de nuit a des inconvénients pour le consommateur, parce qu'il est moins bien contrôlé, et que la fatigue dispose l'ouvrier à mettre moins de soin à ce qu'il fait. „La négligence et la malpropreté se rencontrent plus souvent la nuit." Bien que la chaleur du four tue la plupart des microbes, la partie centrale du pain, qui n'atteint pas au même degré de cuisson, peut laisser subsister des bacilles. Le *Dr Lasserre* (Grand-Saconnex, Genève) attire particulièrement l'attention sur ce fait. „Il est, dit-il, „absolument nécessaire de mettre l'ouvrier boulanger dans les meilleures conditions hygiéniques possibles, pour lui permettre d'éviter l'atteinte des maladies transmissibles." „Le pain rassis est plus sain, parce qu'il doit être mastiqué davantage." Le *Dr Trachsel* écrit du Locle:

„Le travail habituel de nuit, tel qu'il est en usage dans la plupart des boulangeries, n'est pas une nécessité; il est causé exclusivement par la gourmandise de beaucoup de consommateurs trouvant de leur goût le pain et les petits pains frais. A vrai dire, ce goût, qui se comprend, est plutôt antihygiénique et nuisible pour plusieurs." Le *Dr Keller,* de Rheinfelden, est du même avis: „Das frische Brot, écrit-il, kann für die Gesundheit nie so zuträglich sein wie solches, das wenigstens 12—24 Stunden alt ist." Le *Dr Tissot,* de La Chaux-de-Fonds, expose cette opinion avec plus de détails encore: „Le pain blanc est moins nutritif, moins tonique, moins minéralisant, il a moins bon goût que le pain complet. Le pain blanc prend très vite un goût désagréable; il veut donc être consommé très frais. De là l'obligation de le cuire de nuit. Le pain complet, économique et agréable au goût, reste tel pendant plusieurs jours. Il est donc possible de le préparer 24 heures à l'avance, c'est-à-dire de jour, sans qu'il perde ses bonnes qualités. L'emploi du pain blanc est une erreur hygiénique ; cette erreur a pour corollaire une injustice sociale; l'organisme humain est fait pour travailler de jour et se reposer la nuit." Le *Dr Mende,* de Zurich, tient aussi le pain frais pour très

fait pour travailler de jour et se reposer la nuit.“ *Dr. Mende*-Zürich erklärt das frische Brot als im höchsten Grade schädlich für die Verdauungsorgane und meint: „Schliesslich ist die Nachtarbeit absolut nicht notwendig, da die Idee, warmes Brot zu bekommen, dadurch illusorisch wird, dass dasselbe durch den Transport erkaltet“.

Von ärztlicher Seite sollte diese Aufklärung über die zu frischen Brötchen eifrig weiter getrieben werden. Eine Änderung des Geschmacks des Publikums stellt sich als eine wichtige Grundbedingung der Reform dar. Allein der Bäcker muss sich nach dem richten, wofür seine Kunden ihn bezahlen. Deswegen ist die Aufhebung der Nachtarbeit leichter durchzuführen in Ländern, die wie Norwegen vor allem Roggenbrot essen oder wo man, wie in Italien, erst um Mittag frisches Brot haben will. Mag auch der Konsum von zu viel frischem Brot unhygienisch sein, der Bäcker verdient daran; so meint *Dr. Nœgeli*-Genf: „toute bonne ménagère sait qu'on mange moins de pain rassis que de pain frais; donc perte sèche pour le boulanger, auquel on veut faire du bien“.

Liesse sich nun aber nicht frisches Morgenbrot ohne Nachtarbeit liefern? Es ergeben sich hier zwei Möglichkeiten, die eine, das Brot am Abend vorzubereiten, die andere, in den Morgenstunden die Arbeit zu erledigen. Zu der ersten Möglichkeit äussert sich in sehr bemerkenswerter Weise ein Bericht der Fabrikinspektion des Unterelsass von 1900. Es heisst da Seite 11:

„Die grosse Mehrzahl der Bäckermeister und ihrer Frauen in Stadt und Land und erst recht die grosse Mehrzahl der Bäckergesellen würden es mit Freuden begrüssen, wenn der Bundesrat die Nachtarbeit in den Bäckereien verbieten wollte. Jetzt sei der Meister schwer geplagt und ohne jede Nachtruhe, infolgedessen übellaunig, krankhaft oder kränklich und ausserstande, seinen Familien- und Bürgerpflichten zu genügen. Wie eine Bäckerfrau es ausdrückte: „Die Kinder werden nicht erzogen, sondern verprügelt, weil der Mann unruhig, nervös, abgespannt, schlafbedürftig ist, und für jede Störung seines Tagesschlafes Frau und Kinder büssen müssen. Dabei werde nachts schlechter gearbeitet und weniger geleistet als am Tage. Das Nachtverbot werde, sobald man sich darauf eingerichtet habe, bessere Geschäftsleistungen und Ergebnisse, vor allem aber gesundere 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 Nachtarbeit dafür verantwortlich machen. Die vereinzelten Meister,

nuisible à la digestion. Il ajoute: „Schliesslich ist die Nachtarbeit absolut nicht notwendig, da die Idee, warmes Brot zu bekommen, dadurch illusorisch wird, dass dasselbe durch den Transport erkaltet.“

Les médecins devraient éclairer largement le public sur les inconvénients du pain trop frais. S'il se produisait une modification dans le goût général des consommateurs, ce serait une importante contribution à la réforme des conditions du travail. Le boulanger est obligé de s'adapter aux exigences de sa clientèle. Aussi l'abolition du travail de nuit présente-t-elle moins de difficulté dans les pays où, comme en Norvège, on mange du pain de seigle, ou comme en Italie, où l'on ne demande le pain frais que pour midi. Que la consommation de trop de pain frais soit ou non hygiénique, le boulanger n'en fait pas moins son profit. C'est bien ce que dit le *Dr Nœgeli*, de Genève: „Toute bonne ménagère sait qu'on mange moins de pain rassis que de pain frais; donc perte sèche pour le boulanger, auquel on veut faire du bien.“

Ne pourrait-on pas toutefois livrer le pain frais le matin sans travailler la nuit? Deux possibilités se présentent: préparer le pain d'avance, le soir, ou le cuire le matin. En faveur du premier de ces procédés, nous trouvons un témoignage remarquable dans un rapport de l'Inspection des Fabriques de l'Alsace, qui date de 1900. Nous lisons à la page 11:

„La grande majorité des patrons boulangers et de leurs femmes, soit en ville, soit à la campagne, et un plus grand nombre encore d'ouvriers, verraient avec plaisir le gouvernement interdire le travail de nuit dans leur métier. Actuellement, le patron est harcelé et privé de tout repos la nuit, ce qui l'aigrit, l'indispose, altère sa santé, l'empêche de remplir ses devoirs de père de famille et de citoyen. Une femme de boulanger disait: „Die Kinder werden nicht erzogen, sondern verprügelt, weil der Mann unruhig, nervös, abgespannt, schlafbedürftig ist, und für jede Störung seines Tagesschlafes Frau und Kinder büssen müssen; dabei werde Nachts schlechter gearbeitet und weniger geleistet als am Tage. Das Nachtverbot werde, sobald man sich darauf eingerichtet habe, bessere Geschäftsleistungen und Ergebnisse, vor allem aber gesundere Lebens- und Familienzustände herbeiführen und es ermöglichen, 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 Nachtarbeit dafür verantwortlich machen. Die vereinzelten Meister,

wortlich machen. Die vereinzelten Meister, welche nur Tagesarbeit anwenden, schätzen sich glücklich, dass sie die Nachtarbeit los sind. „Die Gesellen waren überall derselben Meinung. Nach Ansicht der Mehrzahl der Meister und Gesellen steht technisch gar nichts dem Verbot entgegen. Die Behauptung, dass das Morgenbrötchen unter dem Nachtarbeitsverbot nicht frisch geliefert werden könne, sei falsch. Jetzt schon kämen in den wegen ihrer Brötchenware gerühmten Nachtbäckereien die Brötchen in der Zeit zwischen 12 und 1 Uhr nachts aus dem Ofen; sie blieben also 7 bis 8 Stunden liegen, ehe sie zum Verzehr kämen. Beim Nachtarbeitsverbot kämen sie um 9 oder 10 Uhr abends aus dem Ofen und ihre Knusperigkeit und Frische würden nicht beeinträchtigt, wenn sie, ordentlich verwahrt, die 2—3 Stunden länger auf den Verkehr warten müssten."

Aus Paris wird berichtet, dass dort die Brötchen am Nachmittag gebacken würden. Man nehme sie aus dem Ofen, ehe sie ganz ausgebacken wären und decke sie mit einem Sacke zu. Am morgen kämen die Brötchen nochmals 3—4 Minuten in den Ofen und wären dann fertig.

Das Aufwärmen der Brötchen macht sie tatsächlich ebenso angenehm, wie wenn sie frisch wären. In der Gesellschaft für Wohlfahrtseinrichtungen zu Frankfurt hat man Kostproben gemacht, bei denen man den Konsumenten nicht sagte, was sie vor sich hatten. Da wurde ein 15 Stunden altes Brötchen, das 2 Minuten aufgefrischt war, für bedeutend frischer erklärt als nur 2 Stunden altes anderes Brot. In den italienischen Hotels kann man die gleiche Probe machen. Das frisch aufgewärmte Brot des vorigen Tages lässt hier das Verbot der Nachtarbeit durchaus verschmerzen.

Ebenso schreibt aus Porrentruy *Dr. Viatte*: „Pour faciliter la réforme, on pourrait acheter les petits pains la veille à 5 heures; ils seraient tout aussi bons. Ce sont eux qui obligent de travailler la nuit. Si les petits pains sont finis à 5 heures du soir, ils sont excellents le lendemain. Le pain ordinaire, fait la veille, est meilleur que celui du jour. Pour maintenir les petits pains frais plus longtemps, on peut y introduire du diamalte, qui est très sain, et on l'emploie dans l'armée".

Wann aber wird das frische Brot verlangt? Der Zürcher Lebensmittelverein erklärt 9 Uhr als seine Hauptabsatzzeit, wenn die Arbeiter ihr „z'Nüni" verzehren. In Lugano musste um 8 Uhr geliefert sein. Untersuchungen in Genf haben ergeben, dass bei einem Arbeitsanfang um 3 Uhr die Brötchen um 7 Uhr fertig

welche nur Tagesarbeit anwenden, schätzen sich glücklich, dass sie die Nachtarbeit los sind." Telle était aussi partout l'opinion des ouvriers. Rien dans la technique, affirment la plupart des gens du métier, patrons et ouvriers, ne s'oppose à cette réforme. Il serait faux de prétendre qu'elle rendrait impossible la livraison des petits pains frais le matin. Aujourd'hui, dans des boulangeries renommées pour leurs petits pains et qui les font de nuit, ces petits pains sortent du four entre minuit et une heure. Ils ne sont donc consommés qu'après 7 ou 8 heures de délai. Si le travail de nuit était interdit, on les sortirait du four à 9 ou 10 heures du soir, et, conservés convenablement, ils seraient encore frais et croquant après un délai de 2 ou 3 heures de plus."

On nous assure qu'à Paris, les petits pains sont souvent cuits l'après-midi. On les sort du four avant la cuisson complète, et on les recouvre d'un sac. Le matin, on les remet au four pour 3 ou 4 minutes, et ils sont alors prêts à être consommés.

Il est de fait qu'en réchauffant des petits pains, on les rend aussi agréables à manger que tout frais. On a fait à Francfort des expériences concluantes à cet égard, à l'Association nommée: „Gesellschaft für Wohlfahrtseinrichtungen". On présenta aux consommateurs plusieurs pains, cuits à des heures différentes, et on leur fit deviner lesquels étaient les plus frais. Ils désignèrent unanimement comme le plus frais un petit pain cuit depuis 15 heures et qui avait été réchauffé pendant 10 minutes. Ce pain leur parut plus frais qu'un autre, sorti du four deux heures avant l'expertise.

On peut contrôler cette expérience dans les hôtels d'Italie; grâce à l'habitude de réchauffer le pain de la veille, on y prend parfaitement son parti de l'interdiction du travail de nuit.

Le *Dr Viatte,* de Porrentruy, nous écrit: „Pour faciliter la réforme, on pourrait acheter les petits pains la veille à 5 heures; ils seraient tout aussi bons. Ce sont eux qui obligent de travailler la nuit. Si les petits pains sont finis à 5 heures du soir, ils sont excellents le lendemain. Le pain ordinaire, fait la veille, est meilleur que celui du jour. Pour maintenir les petits pains frais plus longtemps, on peut y introduire du diamalte, qui est très sain et qu'on emploie dans l'armée."

Mais à quelle heure exactement réclame-t-on le pain frais? Au dire du Syndicat Zurichois de l'Alimentation, c'est à 9 heures, au moment où les ouvriers prennent leur second déjeuner. A Lugano, c'est à 8 heures qu'il faut faire la livraison. Or, des expériences faites à Genève ont prouvé qu'en commençant

sein können. Ja, in Mailand, wo die Nachtarbeit verboten ist, können die Brötchen gleichwohl um ½7 Uhr frisch geliefert werden. Man könnte sich also sehr gut nach einem Verbot der Nachtarbeit einrichten.

Die schweizerischen Bäckermeister protestieren zwar gegen den Versuch einer Aufhebung der Nachtarbeit, allein aus der Arbeit Dr. Hafners (Publikationen des schweizerischen Bäcker- und Konditorenverbandes, 3) geht hervor, dass ihr Widerspruch kein prinzipieller ist. Er sagt S. 25: „Der Meister hat gar kein Interesse an der Nachtarbeit. Der Meister, der ebenfalls Nachtarbeit verrichtet, kommt für sich selber zu wenig zur Ruhe, weil er in der Freizeit des Arbeiters die kaufmännischen Angelegenheiten zu besorgen, Geschäftsgänge und Kundenbesuche zu machen hat, etc.

Der Hauptfaktor aber ist der Wille des Konsumenten .... Nach diesem muss sich der Bäckermeister mit der Fertigerstellung der Arbeit richten, will er nicht seine Kunden, besonders für das Kleinbrot verlieren.“

Ebenso hatten die Bäckermeister vor der Kommission des Grossen Rates in Genf erklärt, dass nur das Verlangen der Kundschaft besonders nach kleinen Brötchen sie zur Nachtarbeit zwänge. (Siehe den *Bericht de Morsier* vom 16. Februar 1910, worin im Namen der Mehrheit der Kommission das Verbot der Nachtarbeit postuliert wird.)

Wir sahen, dass der Kunde auf das Kleinbrot gar nicht zu verzichten braucht, er muss sich nur an eine etwas andere Aufmachung und andere Zeiten gewöhnen. Wäre dergleichen durch Gesetz vorgeschrieben, so würde sich das Publikum ebensogut daran gewöhnen, wie z. B. in Italien, dessen Fremdenindustrie doch unter dem Verbot keineswegs gelitten hat. Mit Recht hebt Oldenberg hervor, das Publikum werde sich mit einer einschneidenden Massnahme, wie Aufhebung der Nachtarbeit, deren Bedeutung für die Arbeiter es erfasse, leichter einverstanden erklären, als mit kleinlichen Eingriffen. „Zachte chirurgijns“, sagt der Holländer, „machen stinkende wonden.“

Die Agitation gegen die Nachtarbeit in Italien, Frankreich und Holland erklärt Dr. Hafner für berechtigt. Aber mit einem Einschränken resp. Fallenlassen der Vormitternachtsarbeit wäre den berechtigten Interessen der Meister und Arbeiter gedient gewesen (S. 17). Eine regelmässige Nachtarbeit bestehe bei uns gar nicht (S. 24), die Schweiz kenne nur (Saisonzeit und Saisonorte teilweise ausgenommen) Nachmitternachtsarbeit.

Nun ist es, wie wir wiederholt betonten, richtig, dass vielerorts die Nachtarbeit nicht vorkommt. Solche Bäckereien würden durch das Verbot nicht betroffen.

le travail à 3 heures du matin, les petits pains peuvent être prêts à 7 heures. A Milan, où le travail de nuit est interdit, on livre les petits paíns à 6½ heures. On pourrait donc très bien être prêt à temps, sous le régime de l'interdiction.

Les patrons boulangers suisses se prononcent contre l'abolition du travail de nuit. Cependant le travail du Dr Hafner („Publikationen des Schweiz. Bäcker- und Konditorenverbandes“, 3) montre qu'ils ne lui font pas une opposition de principe. „Der Meister“, écrit le Dr Hafner (page 25), „hat gar kein Interesse an der Nachtarbeit... Der Meister, der ebenfalls Nachtarbeit verrichtet, kommt für sich selbst zu wenig zur Ruhe, weil er in der Freizeit des Arbeiters die kaufmännischen Angelegenheiten zu besorgen, Geschäftsgänge und Kundenbesuche zu machen hat etc.“ „Der Hauptfaktor aber ist der Wille des Konsumenten ... Nach diesem muss sich der Bäckermeister mit der Fertigstellung der Arbeit richten, will er nicht seine Kunden, besonders für das Kleinbrot, verlieren.“

Les patrons boulangers déclarèrent devant la Commission du Grand Conseil de Genève que l'exigence de leur clientèle, particulièrement pour les petits pains, les obligeait à travailler de nuit. (Voir le *Rapport de Morsier* du 16 février 1910, qui au nom de la majorité de cette commission, conclut à l'interdiction du travail de nuit.)

Nous avons montré que l'acheteur n'aurait nul besoin de renoncer à ses petits pains; il suffirait qu'il consentit à des procédés un peu différent de cuisson et à d'autres heures de livraison. Si ces changements étaient imposés en suite de prescriptions légales, le public s'y accoutumerait tout aussi bien en Suisse qu'en Italie, où l'industrie des étrangers n'a souffert en aucune façon de l'interdiction du travail de nuit. Oldenberg le remarque fort justement: le public prend plus facilement son parti d'une réforme radicale, telle que l'interdiction du travail de nuit, que de petites mesures restrictives. „Zachte chirurgijns“, dit un proverbe hollandais, „machen stinkende Wonden“.

Le Dr Hafner déclare justifié en Italie, en France et en Hollande le mouvement d'opinion contre le travail de nuit. Mais (page 17) il affirme qu'on donnerait pleine satisfaction aux intérêts des patrons et des ouvriers en se bornant à limiter le travail avant minuit, ou en y renonçant complétement. Le travail de nuit régulier proprement dit n'existerait pas, à l'en croire, en Suisse (page 24), mais seulement le travail d'après minuit, excepté pendant la „saison“ dans les stations d'étrangers. En effet, nous l'avons constaté à plusieurs reprises, dans beaucoup de localités le travail de nuit n'existe pas. Les boulangers de ces localités ne seraient

Es diente nur dazu, einen bestehenden günstigen Zustand vor möglicher Verschlechterung zu bewahren. Leider kommt aber anderswo, wie z. B. in Zürich nicht nur Nachtarbeit, sondern auch vormitternächtliche Nachtarbeit vor. Hiergegen können sich die Bäcker selbst nicht wehren, die Konkurrenz wird sie vielmehr zwingen, in den grossen Städten die Nachtarbeit weiter zu steigern, wenn nicht die Behörde eingreift.

„Jeder Bäckermeister", so sagt der Bäckersyndikus Ertelt, der etwas von seinem Stand hält, „wird es aufs Tiefste beklagen, wenn in einem Betriebe Unsauberkeit herrscht, und er wird mit einem strengen Vorgehen gegen solche Meister, die sich gegen die Standesehre verstossen, immer einverstanden sein." Wir wissen aber, dass solche Missstände nur durch obrigkeitliche Inspektion wirksam bekämpft werden können. Ebenso klagen viele Meister über die Nachtarbeit, die auch nur bei einheitlicher Regelung abgeschafft werden kann.

Der Kanton Tessin hat 1906 die Aufhebung der Nachtarbeit versucht Er hat damit eine Zeitlang Erfolg gehabt. Seit aber der Bund die Nachtarbeit der Grossbetriebe sanktionierte, wird das Gesetz auch für die kleineren nicht mehr beobachtet. Es zeigt sich hier die Notwendigkeit einer einheitlichen Regelung durch den Bund. Bei einer nur kantonalen Regelung könnten sich im Nachbarkanton Betriebe mit ungünstigeren sozialen Zuständen unliebsam geltend machen. In Genf hat sich die Durchführung des Sonntagsgesetzes deswegen als schwierig erwiesen, weil über die nahe Grenze die frischen Brötchen hereinkamen. In diesem Kampf zwischen dem „pain rassis national contre un pain étranger mais frais" stünde aber dem Bundesrat, und ihm besser als den Kantonen, die Möglichkeit von Ausführungsbestimmungen eines seiner Gesetze zur Verfügung. Handelspolitische Verwicklungen sind bei einer geschickten Fassung so wenig wie bei dem Lebensmittelgesetz zu fürchten. Bei Verbot der Nachtarbeit könnten auch die kantonalen Sonntagsruhe- und Lehrlingsgesetze besser kontrolliert werden.

Wir sehen, die Neuberatung des Fabrikgesetzes gibt dem Bunde wohl Veranlassung, sich eingehender mit den Bäckereien zu befassen. Es handelt sich hier um mancherlei Missstände, die die Bäcker selbst im Interesse ihres Standes beseitigt sehen müssten, deren Aufhebung dem Publikum zugute kommen, vor allem aber den Arbeitern vielfach erst den ihnen gebührenden Anteil an Kultur und Geselligkeit geben würde. Aus Turin wird berichtet, die Abschaffung der Nachtarbeit habe die Klasse der Bäckerarbeiter geradezu umgewandelt. Erst jetzt hätten sie erfolgreich an abendlichen Fortbildungskursen teilnehmen können, viele hätten eine Familie gegründet. Neben der Aufhebung der Nachtpas atteints par l'interdiction. Cette prescription légale n'aurait là pour effet que d'assurer la continuation d'un bon état de choses. Malheureusement, il n'en est point ainsi partout. A Zurich, par exemple, il y a non seulement le travail d'après minuit, mais celui d'avant minuit. Les boulangers ne peuvent pas s'y soustraire. La concurrence les forcera, bien plutôt, à s'y livrer de plus en plus si l'autorité n'intervient pas.

„Jeder Bäckermeister", dit Ertell, président d'un syndicat patronal de boulangers, „der etwas von seinem Stand hält, wird es aufs tiefste beklagen, wenn in einem Betriebe Unsauberkeit herrscht, und er wird mit einem strengen Vorgehen gegen solche Meister, die sich gegen die Standesehre verstossen, immer einverstanden sein." Or nous savons que seule l'inspection officielle peut avoir raison de ces abus.

Il y a aussi des patrons qui gémissent du travail de nuit, mais cet usage ne saurait être aboli que par une interdiction générale.

Le canton du Tessin s'est proposé cette réforme en 1906. Il l'a maintenue pendant quelque temps. Mais depuis que l'autorité fédérale sanctionne le travail de nuit dans les grandes boulangeries, les petites ont cessé d'observer la loi. Cela démontre la nécessité d'une réglementation fédérale uniforme. Une loi cantonale laisse libre carrière à la concurrence des boulangeries situées au-delà des frontières du canton. C'est là, par exemple, ce qui crée de grandes difficultés à Genève.

Dans la lutte qui peut surgir entre le „pain rassis national et le pain frais étranger", la Confédération disposerait, pour assurer l'application de ses lois, de moyens qui font défaut aux législations cantonales et une loi bien faite ne susciterait pas davantage de complications internationales que n'en a fait surgir la loi sur les denrées alimentaires. A la faveur d'une interdiction du travail de nuit, les cantons seraient aussi en mesure de mieux contrôler l'observation de leurs lois sur l'apprentissage et sur le repos hebdomadaire.

La revision de la loi sur le travail dans les fabriques fournit aux Chambres fédérales l'occasion d'étudier de plus près les conditions présentes du travail des boulangers. Il y règne des abus que les patrons eux-mêmes, dans l'intérêt de leur métier, voudraient voir cesser; la réforme de ces abus serait à l'avantage du consommateur, et permettrait aux ouvriers de participer à la vie sociale et aux progrès de la culture, auxquels ils ont droit. A Turin, on constate que l'abolition du travail de nuit a transformé les ouvriers boulangers. Depuis lors, ils prennent part le soir aux cours complémentaires, et plusieurs ont fondé des familles. Le travail de nuit aboli, il y aurait encore à prescrire l'inspection sanitaire des

arbeit kommt, wie *Dr. Christiani, der Leiter der städtischen Hygiene in Genf*, und *Dr. Müller, der Züricher Stadtarzt,* hervorheben, die hygienische Inspektion der Back- und Schlafräume in Betracht. Eine Beschränkung der Arbeitszeit, wie sie Sonntagsgesetze und Lehrlingsgesetze anbahnen, könnte verallgemeinert werden.

Möge die Schweiz auf diesem Gebiete sozialer Fürsorge nicht zurückbleiben, die Missstände, wo sie zu Tage treten, energisch bekämpfen und damit die guten Verhältnisse, die ja glücklicherweise auch vorkommen, vor dem Verfall bewahren!

Zürich, den 16. Dezember 1910.

H. Sieveking.

fournils et des chambres d'ouvriers, que réclament le *Dr Christiani,* chef du bureau sanitaire de la ville de Genève, et le *Dr Muller,* médecin en chef de la ville de Zurich. Les lois sur l'apprentissage et le repos hebdomadaire pourraient être complétées par des prescriptions fixant un maximum de durée à la journée de travail.

Puisse la Suisse, bien loin de rester en arrière dans cette voie de progrès social, entrer résolument en lutte contre les abus, là où ces abus se manifestent, afin d'assurer le maintien des conditions bonnes qui fort heureusement se rencontrent aussi, et de les préserver de déchéance.

Zurich, 16 décembre 1910.

H. Sieveking,
Professeur d'Economie sociale à l'université de Zurich.

Rundschreiben der Sozialen Käufer-Liga der Schweiz an eine Anzahl Schweizer Ärzte:

Soziale Käufer-Liga der Schweiz.

Zweck: Bei dem Käufer das Verantwortlichkeitsgefühl für die Arbeitsverhältnisse wachzurufen, den Arbeitgeber anspornen, die Lage der Arbeiter zu heben.

Sehr geehrter Herr!

In einigen Nachbarländern ist der Versuch gemacht worden, die Nachtarbeit der Bäcker gesetzlich zu regeln und diese Frage beschäftigt zurzeit auch in der Schweiz die öffentliche Meinung. Im Hinblick auf die Revision des eidgenössischen Fabrikgesetzes hat das eidgenössische Industriedepartement die interessierten Kreise aufgefordert, Stellung zu der Frage zu nehmen und daraufhin sind, sowohl von seiten der Arbeiter als der Arbeitgeber, diesbezügliche Erhebungen gemacht und auch die Konsumbäckereien um ihre Ansicht befragt worden. Bis jetzt gehen aber die Meinungen über die Notwendigkeit einer Reform dieser Verhältnisse stark auseinander.

Da die Soziale Käufer-Liga es sich zur Aufgabe macht, Arbeitgebern und Arbeitern eines jeden Industriezweiges an die Hand zu gehen, sobald es sich um wünschbare Reformen der Arbeitsverhältnisse handelt, muss sie sich auch mit dieser Frage abgeben und möchte vorerst die hygienische Bedeutung der Nachtarbeit der Bäcker sowohl für die Arbeiter als auch für die Brotkonsumenten klarlegen. Um zu einem zuverlässigen Urteil über die eventuell schädlichen Wirkungen regelmässiger Nachtarbeit zu gelangen, glauben wir keinen bessern Weg einschlagen zu können, als uns an eine Anzahl von Ärzten und Hygienikern unseres Landes zu wenden, mit der Bitte, uns ihre Ansicht über die zwei folgenden Punkte mitteilen zu wollen.

1. Bietet die regelmässige Nachtarbeit, wie sie in den meisten unserer Bäckereien durchgeführt wird, Nachteile für die Gesundheit der Arbeiter? Und welcher Art sind diese Nachteile?

2. Halten Sie dafür, dass die nächtliche Zubereitung des Brotes durch grössere Nachlässigkeit und Unsauberkeit bei der Arbeit für die Gesundheit des Konsumenten gewisse Gefahren mit sich bringen kann?

Wir würden Ihnen, hochgeehrter Herr, sehr zu Dank verpflichtet sein, wenn Sie uns Ihre Ansicht über diese beiden Punkte mitteilen wollten.

Da, wie schon gesagt, die Wünsche und Meinungen der Interessenten in Sachen keineswegs übereinstimmen, ist die wissenschaftliche Beleuchtung der Frage unbedingt notwendig, um denen, die das Beste wollen, die Stellungnahme den verschiedenen Reformvorschlägen gegenüber zu erleichtern. So würden die Mitglieder unserer Liga, sowie ein weiteres Publikum, sicher auf Ihre Meinung grosses Gewicht legen.

In der Hoffnung, dass Sie uns im Laufe des Monats Oktober mit einer Antwort beehren werden, zeichnen mit dem Ausdruck vorzüglicher Hochachtung

Zürich, den 30. September 1910.

Im Auftrag
des Zentralbureau der Sozialen Käufer-Liga der Schweiz [1]),
für die Sektion Zürich:

Dr. *Schmid*, Präsident. *C. Ragaz*, Sekretärin.

Für die Antwort liegt ein adressierter Briefumschlag bei.

---

[1]) In einigen Kantonen ist diese Anfrage durch den Vorstand der betreffenden Sektion versandt worden.

Circulaire adressée par la Ligue Sociale d'Acheteurs à un certain nombre de médecins suisses:

Ligue Sociale d'Acheteurs.
Bureau Central.

Programme: Développer chez les acheteurs le sentiment de leur responsabilité sociale. Aider les fournisseurs à rechercher et à réaliser les améliorations désirables dans les conditions du travail.

Berne, 30 septembre 1910.

Monsieur,

La question du travail nocturne dans les boulangeries, soulevée dans plusieurs pays voisins par des projets de lois, préoccupe aussi en Suisse l'opinion publique. Le Département Fédéral de l'Industrie, en vue de la revision de la Loi Fédérale sur le travail dans les Fabriques, a invité les milieux intéressés à faire connaître leurs vues sur ce sujet. Des enquêtes ont été entreprises par les patrons boulangers, d'une part, et par les ouvriers, de l'autre. Les boulangeries coopératives ont été consultées. Jusqu'ici les opinions restent divergentes quant à la nécessité d'une réforme.

La Ligue Sociale d'Acheteurs, qui s'est donné pour tâche d'aider les fournisseurs, dans toutes les branches d'industrie, à accomplir les réformes désirables dans les conditions du travail, devait à son tour mettre cette question à l'étude, en se plaçant au point de vue de l'hygiène, tant de celle des travailleurs que de celle des consommateurs de pain.

Pour nous éclairer sur les inconvénients du travail de nuit à ces deux points de vue, nous ne croyons pouvoir mieux faire que de nous adresser à quelques médecins et hygiénistes de notre pays, en leur demandant de bien vouloir nous faire connaître leur opinion sur les deux questions suivantes:

1. Le travail habituel de nuit, tel qu'il est en usage dans la plupart des boulangeries, a-t-il des inconvénients pour la santé des ouvriers, et lesquels?

2. Les risques que font courir aux consommateurs la négligence ou la malpropreté dans la préparation du pain, sont-ils, selon vous, aggravés du fait que cet aliment est fabriqué la nuit?

Nous vous serions vivement reconnaisants, Monsieur, si vous consentiez à nous donner votre avis sur ces deux points. Au moment où les opinions et les vœux des intéressés sont en conflit, les lumières de la science sont absolument nécessaires pour déterminer l'attitude des gens de bonne volonté vis-à-vis de propositions de réforme. Votre opinion sera certainement d'un grand poids au sein de notre Ligue et dans le public.

Dans l'espoir que vous voudrez bien nous donner une réponse avant la fin d'Octobre, nous vous prions, Monsieur, d'agréer l'hommage de notre très haute considération.

Le Bureau Central de la L. S. A.:

E. Pieczynska, prés.
H.-Jean Brunhes, vice-prés.
H. de Mülinen, „ „
F. Schmid, secrétaire.
Frank Filliol, secrétaire.

Annexe:
Une enveloppe pour la réponse.

Antworten der Herren Amtsärzte[1]).

Réponses des médecins occupant des postes officiels [1]).

Antwort des Herrn Dr. Müller, Stadtarzt der Stadt Zürich.

Zürich, den 19. Oktober 1910.

An die Soziale Käufer-Liga der Schweiz.

Bei der Beantwortung ihres Schreibens vom 30. September a. c. muss ich einleitend bemerken, dass die Gefährdung der Bäcker und eventuell der Konsumenten nicht ausschliesslich der Nachtarbeit zur Last zu legen ist, sondern dass noch eine ganze Reihe von Übelständen mitwirken.

Der Betrieb der Bäckerei zeigt an sehr vielen Arbeitsstellen noch Verhältnisse, die fast wie Relicte sich im Vergleich zu den Zuständen in andern Gewerben ausnehmen. Die Arbeitszeit ist eine sehr lange, wie ich erfahre bis 12 Stunden; die Gehülfen und Lehrlinge wohnen und essen beim Meister, dazu kommt die Nachtarbeit. Überall, wo wir ein derartiges Zusammentreffen konstatieren, beobachten wir auch eine ganze Reihe von Verhältnissen, welche das jeweilige Gewerbe als ein wenig entwickeltes charakterisieren. Ich verweise auf einen Vortrag von Emmerich in der 27. Versammlung des deutschen Vereins für öffentliche Gesundheitspflege in München, wo er sagte:

„Auch heute noch, 40 Jahre seitdem Pettenkofer die Hygiene begründet, herrschen im Kleingewerbe, insbesondere aber in den Bäckereien noch ganz grauenhafte mittelalterliche Zustände in des Wortes voller Bedeutung."

Vielleicht mag dieser Ausspruch für zürcherische Verhältnisse etwas chargiert erscheinen; es mag das Lebensmittelgesetz einiges gebessert haben, aber dass noch viel gebessert werden sollte, zeigt einem ein Gang durch unsere Stadt, wobei wir entdecken, dass zahlreiche Backräume im Keller eingerichtet sind.

Die Arbeitsräume sind enorm überhitzt, es wurden Temperaturen von 35—40° C, hoher Kohlensäuregehalt der Luft (Emmerich fand in München 2.4 %) festgestellt, dazu kommt die Sättigung der Luft mit Wasserdampf, recht oft ganz ungenügende Ventilationsmöglichkeit, nicht selten niedrige Arbeitsräume (2 m).

An gewissen Orten schlafen die Gesellen neben oder über dem Backraum, an andern Orten im Dachgeschoss; meist sind die Schlafräume mit zuviel Leuten belegt, es mag Fälle geben, wo nicht auf jeden Mann ein Bett kommt, wenigstens hat man das anderwärts nachgewiesen.

Derartige Wohn- und Arbeitsverhältnisse machen die Blutarmut, das häufige Vorkommen tuberkulöser Erkrankungen der Atmungsorgane verständlich (nach Berechnungen Dr. Schulers ist die Lungentuberkulose unter den

[1]) Die Antworten der andern Herren Ärzte werden in dem nächsten „Bulletin der Sozialen Käuferliga" erscheinen.

[1]) *Les réponses des autres médecins seront publiées dans le prochain numéro du „Bulletin der Sozialen Käuferliga der Schweiz".*

Bäckern häufiger als unter den Müllern). Auch zu mannigfachen Infektionskrankheiten sind die Bäcker disponiert (Ursache: Wärmestauung, Überanstrengung, starker Temperaturwechsel). Nervöse Störungen infolge chronischer Kohlensäureintoxikation, grosser Hitze, Nachtarbeit etc. Dass Bäcker häufig an Kopfkongestionen und Kopfschmerz leiden, ist bekannt.

Bezüglich der Verbreitung der venerischen Krankheiten unter den Bäckern ist eine Mitteilung aus der Münchner Klinik interessant; in den Jahren 1903—1905 wurden 168 Bäcker behandelt, davon 74 wegen Gonorrhoe und 28 wegen Syphilis; im selben Zeitraum machten die Bäcker unter den poliklinisch Behandelten 2 %, unter den wegen Gonorrhoe Behandelten aber 6 % aus. Dass Leute, denen das Gründen einer eigenen Existenz so schwer wird, leicht Prostitution benutzen, ist eine allgemeine Beobachtung.

Während dermassen die ungünstigen Arbeitsbedingungen allgemein die Bäcker beeinflussen, kommt als wesentlich erschwerendes Moment die Nachtarbeit dazu.

Der Bäcker arbeitet zu einer Zeit, die in andern Berufen der Erholung, eventuell kulturellen Zwecken gewidmet ist; er schläft zu einer Zeit, in der ringsum alles an der Arbeit ist; sein Schlaf fällt in eine sehr geräuschvolle Zeit, und es ist selbstverständlich, dass er da nicht so erquickend sein kann, als wenn völlige Ruhe herrscht. Dazu kommt, dass er im Sommer von der Kühle der Nacht, die ja zur Erholung so wichtig ist, nichts profitiert, die oft ungünstige Lage des Schlafraumes und dessen Übersetzung. Das unter solchen Umständen zahlreiche Bäcker nervöse Anomalien bekommen, dass unter ihnen kulturelle Bestrebungen wenig günstigen Boden finden, dafür der Alkoholismus sich leichter einnisten kann, liegt auf der Hand.

Wir müssen ganz entschieden erklären, dass die Nachtarbeit in nachteiliger Art die Arbeiter beeinflusst und zwar besonders, wenn es sich um langdauernde Arbeit in hygienisch ungenügenden Räumen handelt, wenn endlich auch noch der Tagesschlaf der Ruhe und günstiger Wohnverhältnisse entbehrt.

Ihre zweite Frage ist mit den vorstehenden Ausführungen ebenfalls erledigt. Wo die Gesundheit des Körpers und der Seele leidet, ist es auch sehr wahrscheinlich, dass die Arbeitsprodukte leiden. Besondere Untersuchungen über die Gefährdung der Konsumenten sind uns nicht bekannt, lassen sich aber theoretisch sehr wohl verstehen; ich verweise auf den Ausspruch Dr. Schulers betreffend die Tuberkulose und die Münchner Beobachtung betreffend die venerischen Krankheiten.

Kurz möchte ich noch darauf hinweisen, dass nicht selten Kinder am frühen Morgen zum Vertragen des Brotes gebraucht werden; das kann nur durch Verkürzung der Nachtruhe derselben geschehen. Man vergesse doch diese ja nicht.

Zum Schlusse möchte ich mir noch die Bemerkung gestatten, dass man nicht allein in Sachen der Nachtruhe, sondern auch betreffend der Verkürzung der Arbeitszeit und der Hygiene der Backräume und der Wohnverhältnisse der Bäckergesellen Verbesserungen zu erreichen suchen sollte.

Die Verhältnisse, wie sie tatsächlich bei uns zu Stadt und Land existieren, sollten einmal von objektiver Seite hygienisch und sozial studiert werden und wie mir scheint, wäre hier nicht nur für die Fabrikinspektoren, sondern auch für die kommunalen Ärzte ein wichtiges Arbeitsgebiet.

Dr. **Müller.**

Antwort des Herrn Dr. Kraft, Schularzt der Stadt Zürich:

An Frauen *C. Ragaz*, Sekretärin des Zentralbureaus der sozialen Käuferliga der Schweiz, Sektion *Zürich*.

Sie wünschen eine Meinungsäusserung über folgende Fragen:

1. Bietet die regelmässige Nachtarbeit, wie sie in den meisten unserer Bäckereien durchgeführt wird, Nachteile für die Gesundheit der Arbeiter und welcher Art sind diese Nachteile?
2. Halten Sie dafür, dass die nächtliche Zubereitung des Brotes durch grössere Nachlässigkeit und Unsauberkeit bei der Arbeit für die Gesundheit des Konsumenten gewisse Gefahren mit sich bringen kann?

Zu *Frage 1* habe ich folgende Bemerkungen zu machen:

Es ist eine physiologische Tatsache, dass jedes Körperorgan durch dauernde Tätigkeit ermüdet, und, um sich wieder die nötigen Spannkräfte anzueignen, der Ruhe bedarf. Auch das Herz, das anscheinend dauernd tätig ist, hat einen stets kurzdauernden Wechsel zwischen Arbeit und Ruhe aufzuweisen. Wie alle übrigen Organe, bedarf auch das Gehirn der Erholung, der Ruhe; die Einheit des Bewusstseins verbietet aber einen beständigen Wechsel zwischen Ruhe und Tätigkeit, deshalb tritt zum Zwecke der Erholung des Gehirns eine längere Pause ein, der *Schlaf*. Da jede menschliche Tätigkeit in mehr oder weniger hohem Grade mit zerebraler Tätigkeit verbunden ist, bedürfen alle Menschen des Schlafes. Das Schlafbedürfnis ist individuell verschieden. Für einen Erwachsenen rechnet man durchschnittlich acht Stunden Schlaf; für Kinder zehn bis elf Stunden, junge in der Lehre stehende Leute sollten immerhin mindestens neun Stunden schlafen können. Es ist experimentell bewiesen, dass der Entzug des Schlafes sehr schädigend wirkt, schädigender als Hunger. Die Stoffverluste durch *Hunger* werden *besser* ertragen, als ein *Mangel des Schlafes*. *Bunge* gibt an, dass ein hungernder Hund bis zu *50* % seines *Körpergewichtes* verliert, bevor er stirbt, während ein schlafloser Hund nur *5—13* % beim Tode verloren hat. Bei hungernden Tieren hat das *Gehirn* sein normales Gewicht bewahrt, das Gehirn wird auf Kosten anderer Organe ernährt; beim schlaflosen Tiere hat gerade das Gehirn am meisten gelitten. Die *Temperatur* schlafloser Tiere sinkt schon am zweiten Tage um 0.5 bis 0.9° C. und in der letzten Stunde des Lebens um 4 bis 5.8°, und die *Zahl der roten Blutkörperchen* sinkt von 5 Millionen auf 2 Millionen. Untersuchungen zeigen dementsprechend auch eine Abnahme des *Blutfarbstoffes bei Nachtarbeitern*. Auch für den Menschen trifft zu, dass er an Schlaflosig-

keit rascher zugrunde geht als am Hunger. Es darf als experimentell bewiesen angesehen werden und viel durch die Erfahrung bestätigt, dass der Entzug der physiologisch notwendigen Schlafzeit zu dauernden und schweren Schädigungen führen muss. Allerdings ist dieser Tatsache entgegenzuhalten, dass es durchaus gleichgültig sei, wann zeitlich das Schlafbedürfnis befriedigt werde, mit andern Worten, dass Nachtarbeit ohne weiteres geleistet werden könne, und zwar ohne Gesundheitsschädigung, wenn nur die Möglichkeit geboten sei, während der Tageszeit der Erholung in genügender Weise zu pflegen.

Allein es zeigt sich und ist ohne weiteres klar, dass die Tageszeit keine genügende Gewähr für einen normal langen und tiefen Schlaf bietet. Das Tageslicht, der Tageslärm, im Sommer die Tageshitze und andere Faktoren bilden schwere Hemmnisse für einen wirksamen Schlaf, die Ruhezeit kann also nicht ausgenützt werden. Das ist um so misslicher, weil die Arbeitszeit in Bäckereien ohnehin zu lang ist und oft zwölf und mehr Stunden beträgt. *Übermässig lange Arbeitszeit und Nachtarbeit wirken zusammen, um die Gesundheit der Bäckereiarbeiter zu untergraben.*

Die Folgen bleiben nicht aus: *Verdauungsstörungen, Anämie, Chlorose* und *Neurasthenie* sind Krankheitszustände, die bei Bäckern ausserordentlich häufig anzutreffen sind. Aber auch der Erkrankung an *Tuberkulose* sind die Bäcker in hohem Grade ausgesetzt.

Erfahrungsgemäss sind auch die Bäcker gezwungen, in verhältnismässig frühem Alter den Beruf aus Gesundheitsrücksichten aufzugeben. Der rasch konsumierende Einfluss des Bäckerberufs aber erhellt aus der Tatsache, dass bei der Ausmusterung in Deutschland die Bäcker nach Mass und Gewicht an letzter Stelle stehen. Da der Bäckereiberuf mit schwerer physischer Arbeit verbunden ist, schwächliche Elemente nicht etwa anlockt, ist der Schluss erlaubt, dass jugendliche Arbeitskräfte durch den Bäckerberuf rasch in der körperlichen Entwicklung gehemmt werden. Nicht zuletzt dürfte der Entzug der Nachtruhe und ungenügende Ausnutzung der Tageserholungszeit zu dem ungünstigen Resultate beitragen.

Die *Mortalitäts-* und *Morbiditätsstatistik* fällt vielfach zu günstig aus, weil, wie oben erwähnt, viele Bäcker frühzeitig den Beruf aufgeben und deshalb aus der Statistik ausfallen. Immerhin zeigen sich bei den Bäckern der Grossstädte im Vergleich mit andern Bevölkerungsgruppen ungünstige Verhältnisse, und gerade in Grossstädten ist die Nachtarbeit gebräuchlich und eine richtige Ausnutzung der Tageszeit zum Zwecke der Erholung fast unmöglich.

Was die *Morbidität* anbelangt, so mögen folgende Zahlen die Verhältnisse beleuchten:

	Zahl der Erkrankungen auf 100 Mitgl.	Zahl der Krankheitstage pro Mitglied
Berlin: Ortskrankenkasse der Bäcker: 1892 2671 Mitgl.	36.5	9.09
Deutsches Reich: Versicherte männl. Arbeiter 1888/1892	35.7	5.9 [1])

[1]) Betriebskassen 6.3; Innungskassen 4.5.

Nach der *Wiener-Statistik* kamen:

	1890—1893 bei der Bäckerkasse	1890—1893 Zucker-bäckerkasse	1890—1893 allen Innungskassen	1872-1892 der Allgem. Arbeit. K. K. m. Mitgl.
	%	%	%	%
Auf die Atmungsorgane .	33.8	25.6	30.6	23.02
„ „ Zirkulationsorgane	3.9	3.1	2.8	2.18

Bezüglich der *Mortalität* berechnete *Bertillon* (Paris) bei den Bäckern der Stadt eine höhere Sterblichkeit als bei der gesamten übrigen Bevölkerung. In Paris starben von 1885—1889 jährlich:

	Auf 1000 Lebende im Alter von 20—29	30—39	40—49	50—59
Bäcker	12.4	16.2	24.4	39.0
Von der männlichen Bevölkerung . .	11.1	14.9	21.2	31.2

Über die Beteiligung der Krankheiten der Atmungsorgane, resp. der Tuberkulose, an der Sterblichkeit der Bäcker orientieren folgende Zahlen:

Nach *Fox* starben 1890—1893 in *London* bei dem 4400 Kassenmitglieder zählenden Bäckergesellenverein auf 1000 Mitglieder 131 oder jährlich 10 %o. Die Krankheiten verteilen sich auf:

Schwindsucht zu	24.4 %	(32 Fälle)
Bronchitis und Lungenentzündung .	36.6 %	(48 „)
Erkrankungen der Atmungsorgane .	61.0 %	(80 Fälle)
Übrige Krankheiten	39.0 %	(51 „)

In Wien kommen über die Hälfte aller Todesfälle von Mitgliedern der Bäcker- und Zuckerbäcker-Innungskassen auf Tuberkulose, über zwei Drittel auf Erkrankungen der Respirationsorgane überhaupt.

Mit Bezug auf die *mittlere Lebensdauer* stellt der *englische* Kommissionsbericht 1862 für die *Bäckergesellen* fest, dass sie selten das 42. Jahr erreichen.

In der *Wiener* Innungskasse der *Bäcker* betrug das durchschnittliche Lebensalter der 1890—1893 verstorbenen (194) Mitglieder nur 35.1 Jahre, das der Zuckerbäcker 33.3 Jahre, das sämtlicher (3234) Verbandsmitglieder 36.6 Jahre, das der 1868—1890 verstorbenen (11,633) Mitglieder der allgemeinen Arbeiterkrankenkasse 40.51 Jahre.

Die Wiener Bäckerei- und Konditoreiarbeiter, soweit sie Kassenmitglieder sind, sterben durchschnittlich schon in den 30er Jahren, noch erheblich früher als die Arbeiter der Grossindustrie.

Wenn auch ohne weiteres klar ist, dass mehrere Ursachen den Gesundheitszustand der Bäcker in ungünstigem Sinne beeinflussen, so darf doch das Urteil dahin abgegeben werden, *dass die regelmässige Nachtarbeit erhebliche Nachteile für die Gesundheit der Arbeiter mit sich bringt. Welcher Art diese Nachteile sind, ist aus den vorstehenden Angaben ersichtlich.*

ad 2. Die zweite Frage dürfte schwieriger zu beantworten sein. Als allgemein bekannt darf vorausgesetzt werden, dass die Brotzubereitung sich unter ungünstigen und oft gesundheitswidrigen Verhältnissen vollzieht. Die

Arbeitsräume sind vielfach dunkel, schlecht gelüftet, überheizt, Reinlichkeit und Ordnung leiden Not, Waschgelegenheit fehlt, die Körperpflege ist durchaus mangelhaft. Mit Krankheiten behaftete Personen setzen die Arbeit fort. Selbstverständlich wird regelmässige Nachtarbeit dazu beitragen, dass die Arbeit mit grösserer Nachlässigkeit und Unsauberkeit vollzogen wird. Nachteile können sich aus dieser Tatsache ergeben, doch fehlen bestimmte Angaben darüber, welcher Art diese Nachteile seien, und wenn auch Schädigungen der Konsumenten erwiesen sein sollten, wird es immer schwer halten, mit Sicherheit zu behaupten, dass die Nachtarbeit ausschliesslich oder überhaupt an der Schädigung beteiligt sei. Immerhin ist soviel sicher, dass die Abschaffung der Nachtarbeit in Verbindung mit andern hygienischen Massnahmen den Bäckereibetrieb auch mit Rücksicht auf den Konsumenten von manchen Schädlichkeiten befreien wird, die unter den heutigen Verhältnissen eine gewisse Gefahr bieten. Es ist schon viel gewonnen, wenn man das Brot im Gedanken geniessen kann, dass die Zubereitung sich nicht unter ekelerregenden Umständen vollzogen habe. Mehr zu sagen dürfte unzulässig sein.

Ich ersuche Sie, von meinen Mitteilungen Kenntnis nehmen zu wollen.

Zürich, den 7. November 1910.

Dr. **A. Kraft**, Schularzt.

Réponse de M. le Dr Morax, Chef du Service sanitaire du canton de Vaud.

Morges, 23 octobre 1910.

Madame,

Je regrette de ne pas pouvoir répondre à vos questions d'une manière catégorique, car mes observations personnelles ne sont pas assez nombreuses pour me donner une opinion formelle. Je n'ai pas remarqué dans ma clientèle que les boulangers soient plus exposés à la maladie que d'autres travailleurs. Leur *mortalité* ne m'a *pas* paru très *élevée*. Est-il vrai que les mitrons soient facilement atteints de rhumatisme par suite de brusques transitions de température? La théorie du refroidissement rapide n'expliquerait pas cette prédisposition maintenant que l'on connaît l'origine infectieuse du rhumatisme.

On a cru aussi que les boulangers étaient atteints d'une manière plus spéciale de tuberculose pulmonaire, par suite des poussières de farine qu'ils aspiraient dans leurs bronches.

La statistique ne confirme pas cette présomption.

D'après les rapports du Dr Guillaume sur les causes de décès en Suisse de 1871 à 1890, sur dix mille boulangers il en meurt de tuberculose pulmonaire:

27.5 de 20 à 29 ans,
47.2 de 30 à 39 ans,
37.6 de 40 à 49 ans.

Dans mon étude sur la tuberculose à Lausanne, de 1895 à 1905, je n'ai relevé que 5 décès par phtisie chez les boulangers. Le nombre de boulangeries à Lausanne étant de 79, ayant chacune plusieurs ouvriers, on peut évaluer la mortalité tuberculeuse de 3 à 4 pour *mille* boulangers. Le Dr Hernove indique pour l'Allemagne une mortalité de 5.4 pour mille. Cette mortalité tuberculeuse est de beaucoup inférieure à celle qu'on observe dans d'autres professions, où cependant on ne travaille pas la nuit.

A priori, et au point de vue physiologique, le travail de nuit use plus l'économie que le travail de jour. Néanmoins nombre de petits patrons travaillant autant que leurs ouvriers n'ont jamais souffert de leur besogne nocturne. Les ouvriers sobres, ne faisant pas d'excès sexuels ou n'abusant pas de l'alcool, dormant pendant un nombre suffisant d'heures, sont aussi forts et jouissent d'une aussi bonne santé que des ouvriers de fabrique occupés le jour.

Le travail de nuit doit cependant être réglementé pour ne pas dépasser un nombre d'heures limité. Si une réforme s'impose dans les conditions du travail, c'est *l'amélioration des fournils*. Ces locaux sont la plupart du temps dans de mauvaises conditions d'hygiène. Ils sont trop petits, mal éclairés (le jour comme la nuit), mal aérés. Les règlements de construction doivent contenir des dispositions pour assurer un milieu de travail convenable, un renouvellement d'air facile et une lumière éclatante. Dans ces conditions, il n'y aura pas plus de négligence pendant la nuit que pendant le jour. La propreté sera facile à maintenir en tous temps.

L'établissement de pétrins mécaniques est un vrai progrès. Les mitrons n'ont plus à dépenser beaucoup de force musculaire. L'ancien pétrissage à bras, mêlant la sueur de l'ouvrier à la pâte, n'était cependant pas dangereux, car la cuisson stérilise tout. C'est dans la manutention après la sortie du four, dans la vente, dans les transports, que le pain se charge de germes morbides.

Je ne formule pas de conclusion et je me borne à ces quelques réflexions qui n'ont pour but que de vous témoigner l'intérêt que je porte à votre belle œuvre d'assainissement social.

Veuillez recevoir, Madame, mes plus respectueux sentiments,

J. M. Morax,
Chef du Service sanitaire du Canton de Vaud.

Réponse de M. le Dr Cristiani, chef du service d'hygiène du canton de Genève.

CANTON DE GENÈVE
SERVICE D'HYGIÈNE
11, rue Calvin, 11

Genève, le 14 novembre 1910.

Madame *E. Piczzinska*, Présidente du Bureau central de la Ligue sociale d'acheteurs, *Berne*.

Madame la Présidente.

Nous nous empressons de répondre à votre questionnaire concernant le travail de nuit dans les boulangeries; l'exemplaire de ce questionnaire que je viens de recevoir porte l'indication „duplicata“, mais le premier exemplaire ne m'était pas parvenu.

1re question. Le travail habituel de nuit, tel qu'il est en usage dans la plupart des boulangeries, a-t-il des inconvénients pour la santé des ouvriers, et lesquels?

Réponse: *Oui.*

Ce travail habituel de nuit présente les mêmes inconvénients que le travail nocturne en général, aggravés du fait qu'il s'agit ici d'une industrie assez insalubre, exercée souvent dans de mauvaises conditions quant aux locaux, à l'aération et à l'état de propreté.

2e question. Les risques que font courir aux consommateurs la négligence ou la malpropreté dans la préparation du pain, sont-ils, selon vous, aggravés du fait que cet aliment est fabriqué la nuit?

Réponse: *Oui.*

1° Parce que les travailleurs de nuit, surtout lorsqu'ils sont occupés dans une industrie insalubre, sont plus souvent malades que les travailleurs de jour;

2° parce que la malpropreté est moins visible la nuit;

3° parce que le contrôle y est moins aisé.

* * *

On pourrait, en tout cas, même si la réforme projetée n'aboutissait pas, atténuer quelques-unes de ces inconvénients:

1° par l'introduction du pétrin mécanique (propreté, diminution de la main-d'œuvre);

2° par des exigences légales plus grandes concernant l'hygiène des locaux;

3° par un éclairage artificiel plus intense, rendu obligatoire;

4° par l'exclusion des ouvriers atteints de certaines maladies.

Veuillez agréer, Monsieur le Président, l'assurance de notre considération distinguée.

H. Cristiani.

Zahl der Sterbefälle unter den 90- und 100jährigen Personen in der Schweiz während den 34 letzten Jahren.

Nombre de décès parmi les nonagénaires et centenaires en Suisse pendant les 34 dernières années.

Zeitraum *Périodes*	Zurückgelegte Altersjahre — *Années d'âge révolues*										Total der 90jährigen *Total des nonagénaires*	Total der 100jährigen *Total des centenaires*	Total	Jährlich auf 1,000,000 Einwohner *Sur un million d'habitants par an*
	Geschlecht *Sexe*	90—94	95—99	100	101	102	103	104	105	106				
1906—1909	m.	429	38	1	2	—	—	—	—	—	467	3	1126	
	f.	585	66	3	—	1	—	—	—	1	651	5		77.6
1901—1905	m.	487	55	3	—	—	—	—	—	—	542	4	1302	
	f.	674	78	2	—	2	—	1	—	—	752	4		76.0
1896—1900	m.	472	63	—	1	—	1	—	—	—	535	2	1188	
	f.	583	64	4	—	—	—	—	—	—	647	4		74.1
1891—1895	m.	452	51	2	—	—	1	—	—	—	503	3	1147	
	f.	574	64	2	1	—	—	—	—	—	638	3		
1886—1890	m.	458	37	—	—	—	—	—	—	—	495	—	1003	
	f.	465	42	—	1	—	—	—	—	—	507	1		65.4
1881—1885	m.	398	41	1	2	—	1	—	—	—	439	4	894	
	f.	410	36	1	2	2	—	—	—	—	446	5		
1886—1880	m.	392	47	—	1	—	1	—	—	—	439	2	900	64.2
	f.	387	71	1	—	—	—	—	—	—	458	1		
Total masculinum		3088	332	7	6	—	4	1	—	—	3420	18	7560	
Total femininum		3678	421	13	4	5	—	—	—	1	4099	23		