

En anden Ulempe vilde fremkomme ved Kjøbet af til Exempel 37 Kvint Franskbrød til 20 Ore pr. Pd. Hvorledes skulde i dette Tilfælde Betalingen 7,4 Ore erlægges? De  $\frac{1}{10}$  Ore ere jo i Virkeligheden ikke nogen stor Sum, men det er  $5\frac{1}{2}$  pCt. af Beløbet, dem kunde Bageren ikke miste, saa Kunden maatte betale 8 Ore for de 37 Kvint eller  $7\frac{1}{2}$  pCt. formeget.

Takket være vore udmærkede Deigdelingsmaskiner, som i de sidste Aar ere indførte i alle Kjøbenhavns Bagerier, kan Bageren nu afveie smaa Deigstykker med en nøiagtig Beregning af, hvormeget han kan levere sine Kunder til en bestemt Pris pr. Stykke.

Kjøbenhavns Bägere have Erfaring for, at Publikum nu besøger Bagerboutikerne langt oftere daglig end før og som Følge deraf kjøber for smaa Beløb ad Gangen. Aar for Aar bliver af det samme Kvantum Franskbrød saavel Antallet af Former, som hver Forms Stykketal forøgede, Omstændigheder, som bestemt tale imod storformet Franskbrød efter Bægt.

Disse Kjendsgjerninger have derfor overbevist os om, at Hvedebrødet bages og forhandles her i Byen paa den af Kunderne ønskede Maade, og Lovsbestyrelsen kan, skjøndt det ikke direkte vedkommer Sagen, oplyse den ærede Magistrat om, at mange Bägere, for at kunne opfylde Publikums i de sidste Aar stærkt stegne Fordringer til Brødets Bestaenhed og let tilgjængelige Forstæffelse, have bragt og maa bringe saa store Offre, at dette i Forbindelse med den overvældende Konkurrence gjør det umuligt for dem, at faae den Pris for Brødet, som er nødvendigt for Forretningens Udvikling og fremtidige Bestaen.

Hvad de to andre Spørgsmaal i Andragendet angaar, skal vi oplyse, at Franskbrød ikke bages af Vand, men at Bagerne tvertimod ofte benytte sød Mælk, Sukker eller Smør for at faae Franskbrødet saa fint og sælgeligt som muligt. Vand og Hvedemel giver ikke det Franskbrød, som Kjøbenhavnerne vil spise. Blanding med andre Mælkforter finder kun Sted i Sigterugmelbrød; da Blandingen foregaar med fint Hvedemel for at give disse Brødforter et lettere og smukkere Udseende, og da Hvedemel er dyrere og indeholder større Næringsværdi end Rugmel, er dette Blandingsforhold i enhver Henseende til Publikums Fordel. Blanding med simpelt Hvede- eller Rugmel vilde gjøre Brødet usælgeligt.

Paa „Danmarks Bägeres Fagmøde“ her i Byen i Mai d. A., hvor Spørgsmaalet om Hvedebrøds Salg efter Bægt blev meget indgaaende behandlet, førte Diskussionen om denne Sag til enstemmig Vedtagelse af følgende Resolution:

Danmarks Bägeres Fagmøde udtaler, at Hvedebrøds Salg efter Bægt efter de paa Mødet fremkomne Oplysninger maa anses som i sine Konsekvenser uheldigt baade for Konsumenter og Producenter, og derfor bestemt fraraades.

Kjøbenhavn den 1ste August 1888.

Erhødigst

Valdemar Gætje,  
Oldermand.

C. Sørgeusen,  
Bisidder.

Emil Borop,  
Bisidder.

B. C. Beste,  
Bisidder.

A. Hamann,  
Bisidder.

Til Kjøbenhavns Magistrats 1ste Afdeling.