

Som Svar paa den ærede Magistrats Opfordring af 17de f. M. til Under- tegnede om at udtale mig i Anledning af en „den høie Regjering og Rigsdagen“ til- stillet Anmodning om at lobbefæste, at Hvedebrød skal kunne kjøbes hos enhver Bager efter Vægt, samt, at der skal ske Angivelse om Hvede- eller Rugmelets Blan- dingsforhold, saavel som om, hvorvidt Brødet er bagt i Vand eller Mælk, fremkom- mer Følgende, med Tak til den ærede Magistrat, fordi den ærede Magistrat giver mig Anledning til at meddele den Overbevisning, som Bagerne ved indvundet Erfaring ere komne til i denne Sag.

Det er flere Gange forsøgt at indføre Hvedebrødets Salg efter Vægt, sidste Gang i 1873, da 1 og 2 Pds. Franskbrød forhandlede hos alle Bagerne her i Byen. Publikum var strax meget tilfreds dermed, men efter kort Tids Forløb forlangte Kunderne selv igjen Franskbrødet i de oprindelige Former og Størrelser. (Sidst- skrevne meddelte jeg det ærede Udvalg i et Svar paa Udvalgets Henvendelse til Ba- gerlavet i Februar d. A., Stykke 3, i det ærede Udvalgs Andragende til den høie Regjering og Rigsdagen: De Forsøg der til forskjellige Tider o. s. v. kan let for- staaes, som om Afslaget blev givet ubegrundet.)

Hovedgrunden til, at Salg af Franskbrød efter Vægt og i større Former aldrig vil faae større Betydning hos os, er, at Franskbrødet deler Wren af at være en Hovedbrødsfort med Tvebakter, Rugmelbrød og Smørbrød (Wienerbrød, Voller, Thebrød, alle Sorter haarde Kager etc.)

Da Publikum vil have fristbaagt Franskbrød flere Gange daglig, og samtidig kjøber de fornævnte Brødsforter, kan Franskbrød i større Stykker ikke faae praktisk Betydning, da Indkjøbene vilde blive for store og Brødet, som Følge deraf, for gam- melt, inden det var opspist.

Den overveiende Del af Franskbrødsforterne, nemlig til en Pris af 8 Ore og derunder, forhandles efter Tilgiftsberegning; det vilde ogsaa være en stor An- stødssten mod Salg efter Vægt. Det danske Folk har en meget fin Smag for Brød, men storforinet Franskbrød kan ikke faae den Velsmag som smaaformet Franskbrød, da det er Skorpens Egenstaber, som hovedsagelig bestemmer Hvedebrødets Velsmag i Mod- sætning til Rugmelbrødet, hvis Krumme bestemmer Smagen, som en naturlig Følge af, at Rugmel har mere Smag end Hvedemel.

I Midten af Halvfjerdsjerne, da Forsøget paa at forhandle Franskbrød efter Vægt i større Form fuldstændig strandede, stod Franskbrødsbageriet ikke nær saa høit her i Byen som nu; for at tilfredsstille Publikums stigende Fordringer, maa Bagerne nu, som ovenfor bemærket, bage Franskbrød flere Gange daglig. For 15 Aar siden var dette kun Tilfældet for 3 eller 4 Bageriers Vedkommende.

Som Følge deraf er Franskbrødet langt mere smaaformet nu end dengang, og Udgiften til at tjene Kunderne ved at bage storformet Brød mindre nu end for 15 Aar siden.

At forhandle de nu forekommende Franskbrødsforter efter Vægt er en Umul- lighed og har vel isvrigt heller aldrig været paataentt af Andragendets Underskriverer eller de Herrers Meningsfæller. Mangfoldige Omstændigheder, saasom Melets ube- stemmelige Evne til at gaa i Forbindelse med Mælken, Brødets forskjellige Størrelser og Former (langt og glat, rundt og ternet, kort og trykket ned paa Midten). End- videre Dvnenes ulige Bageevne og mange andre Omstændigheder gjør det for det Første umuligt at beregne, hvilken Vægt Brød der kommer ud af en Vægt Deig og dernæst umuligt at beregne, hvad alle disse ulige store og uensformede Franskbrød skalde koste pr. Pund.