

Som Svar paa den ærede Magistrats Opfordring af 23de f. M. til undertegnede Bestyrelse for Københavns Bagerlav om at udtale os i Anledning af en „den høie Regjering og Rigsdag“ tilstillet Anmodning om at lobbefæstme, at Hvedebrød skal kunne kjøbes hos enhver Bager efter Vægt, samt at der skal ske Angivelse om Hvede- eller Rugmelets Blandingsforhold, saavel som om, hvorvidt Brødet er bagt i Vand eller Mælk, fremkommer Følgende med Tak til den ærede Magistrat, fordi den ærede Magistrat giver Bestyrelsen Leilighed til at meddele den Overbevisning, som Bagerne ved indvunden 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 Rds. 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.

(Sidstfævne meddeltes det ærede Udvalg i et Svar paa Udvalgets Henvendelse til Bagerlavet i Februar d. N. Stykke 3 i det ærede Udvalgs Andragende: De Forsøg der til forskjellige Tider . . . kan let forståas som om Afslaget blev givet umotiveret.)

Hovedgrunden til at Salg af Franskbrød efter Vægt og i større Former aldrig vil faae varig Betydning hos os er, at Franskbrødet deler Vren af at være en Hovedbrødsort med Rugmelbrød, Tvebakker og Smørbrød (Wienerbrød, Boller, Thebrød og alle Sorter haarde Rager).

Da Publikum vil have friskbagt Franskbrød flere Gange daglig og samtidig kjøber de fornævnte Brødsorter, kan Franskbrød i større Stykker ikke faae praktisk Betydning, da Indkjøbene vilde blive for store og Brødet som Følge deraf for gammelt, inden det var oppist.

Den overvejede Del af Franskbrødsorterne, nemlig til en Pris af 8 Øre og derunder, forhandles efter Tilgiftsberegning, det vilde ogsaa være en stor Anstødssten mod Salg efter Vægt.

I Midten af Halvfjerdserne, 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 anført, bage Franskbrød flere Gange daglig; for 15 Aar siden var dette kun Tilfældet for 3 eller 4 Bageriers Bedkommende.

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

At forhandle de nu forekommende Franskbrødsorter efter Vægt er en Umulighed og har vel iøvrigt heller aldrig været paataent af Andragendets Understrivere eller de Herrer's Meningsfæller. Mangfoldige Omstændigheder saasom Melets ubestemmelige Evne til at gaa i Forbindelse med Mælken, Brødets forskjellige Størrelser og Former (langt og glat, rundt og ternet, kort trykket ned paa Midten), Dvørens ulige Bageevne og mange andre Omstændigheder gjør det for det Første umuligt at beregne, hvilken Vægt Brød, der kommer ud af en Vægt Deig, dernæst umuligt at beregne, hvad alle disse uligestore og uensformede Franskbrød skulde koste pr. Bund.

Forhandlingen af Franskbrød efter Vægt vilde overhovedt blive meget uordentlig og vilkaarlig. Bageren maa have 6 à 8 pCt. mere for 1 Rds. Franskbrød delt i to Brød end for 1 Rds. i et Brød, da en Vægt Deig svinder mere, naar det bages i to Stykker end i et.