

Forhandlingen af Franskbrød efter Vægt vilde overhovedet blive meget uordentlig og vilkaarlig, Bagerne maa have 6 à 8 pCt. mere for 1 Pd. Franskbrød delt i 2 Brød en for 1 Pd. i et Brød, da en Vægt Deig svinder mere, naar det bages i 2 Stykker, end i et. En Vægt Franskbrød, som kjøbes varmt, holder ikke Vægt, naar Franskbrødet bliver koldt. En anden Ulempe vilde fremkomme ved Kjøbet af til Exempel 37 Kvint Franskbrød til 20 Ore pr. Pund. Hvorledes skulde i dette Tilfælde Betalingen 7,4 erlægges? De  $\frac{4}{10}$  Ore er 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 afsæie smaa Deigstykker med en nøiagtig Beregning af, hvorm meget han kan levere sine Kunder til en bestemt Pris pr. Stykke.

Kjøbenhavns Bagere have Erfaring for, at Publikum besøger Bagerbutikkerne lagt oftere daglig nu end før og som Følge deraf kjøber for smaa Beløb ad Gangen. Aar for Aar bliver af det samme Quantum Franskbrødsdeig saavel Antallet af forskjellige Former som hver Forms Stykketal forøgede, Omstændigheder, som bestemt tale imod storformet Franskbrød efter Vægt.

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

Hvad de to andre Spørgsmaal i Andragendet angaar, skal jeg oplyse, at Franskbrødet ikke bages af Vand, men at vi 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 ville spise. Blanding med andre Mælkforter finder kun Sted i Sigterugmelsbrød; da Blandinger foregaa med fint Hvedemel, for at give disse Brødsforter et lettere og smukkere Udseende, og da Hvedemel er dyrere og indeholder større Næringsværdi end Rugmel, er denne Blanding til Publikums Fordel. Blanding med simpelt Hvede- eller Rugmel vilde gjøre Brødet usælgeligt.

Hvis den ærede Magistrat ønsker yderligere Oplysninger om de paagjældende Forhold, anmoder jeg om at blive tilfagt til en mundtlig Konference.

Kjøbenhavn, den 4de Mai 1888.

Erhødigst

Baldemar Gøtje,

f. L. Aldermænd for Bagerlavet.

Til

Kjøbenhavns Magistrats 1ste Afdeling.