

En anden Ulempe vilde fremkomme ved Kjøbet af til Exempel 37 Kvint Frankbrød til 20 Dre pr. Pd. Hvorledes skulde i dette Tilfælde Betalingen 7,4 Dre erlægges? De $\frac{1}{10}$ Dre 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 Dre for de 37 Kvint eller $7\frac{1}{2}$ pCt. for meget.

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

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

Disse Kjendsgjerninger have derfor overbevist os om, at Hvedebrødet bages og forhandles her i Byen paa den af Kunderne ønskede Maade, og Lavsbestyrelsen kan, skjøndt det ikke direkte vedkommer Sagen, oplyse den ærede Magistrat om, at mange Bagere, for at kunne opfylde Publikums i de sidste Aar stærkt stegne Fordringer til Brødens Bestaffenhed og let tilgængelige Forstaffelse, 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 Bestaaen.

Hvad de to andre Spørgsmaal i Andragendet angaar, skal vi oplyse, at Frankbrød ikke bages af Vand, men at Bagerne tværtimod ofte benytte jød Mælk, Sukker eller Smør for at faae Frankbrødet saa fint og sælgeligt som muligt. Vand og Hvedemel giver ikke det Frankbrød, som Kjøbenhavnerne vil piise. Blanding med andre Melsorter finder kun Sted i Sigterugmelsbrød; da Blandingen foregaar med fint Hvedemel for at give disse Brødsorter 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 Bageres 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 Bageres 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

Baldemar Gøtje,

Odermand.

C. Sørensen,
Bisidder.

Emil Borop,
Bisidder.

B. C. Beste,
Bisidder.

A. Samann,
Bisidder.

Til Kjøbenhavns Magistrats 1ste Afdeling.