

lement zu Paris schon im J. 1380 und wiederholt 1567 und 1662, den Landbäckern, Backwaare nach Paris zu bringen, und darum ist dieser Gebrauch in den meisten großen und kleinen Städten Deutschlands und anderer Länder früher und neuerlich eingeführt. Wie sehr dies auf die städtischen Bäcker wirken muß, davon nur das neue Beispiel von Breslau, welches etwa 70000 Einwohner hat. Im J. 1822 wurden von den benachbarten Dörfern 1,593600 Pfd. Brot in die Stadt gebracht.

Vorzüglich aber hat die Polizei darauf zu sehn, daß gutes, gesundes Brot und zwar in hinreichender Menge besonders nach dem Bedarf der arbeitenden Klasse stets vorhanden sey. Falsches Gewicht und jeder Betrug in diesem Falle müssen stets streng geahndet werden!

Achtes Hauptstück.

Von den Eigenschaften, Nutzen und den verschiedenen Arten des Roggen- und Weizenbrotes.

1) Eigenschaften und Gebrauch des Brotes und der Semmel.

Die beiden Haupteigenschaften eines guten Brotes sind, daß es gesund und wohlschmeckend sey. Diese hängen nun ab von der Güte des Getreides, der Arbeit des Müllers und des Bäckers, oder von der Beschaffenheit des Mehles, dem Kneten des Teiges, den Zuthaten zu demselben, dem Backen und endlich von der Verwahrung des fertigen Brotes.

Da es das Hauptnahrungsmittel der