

Chambre des Représentants.

SÉANCE DU 10 MARS 1914.

PROPOSITION DE LOI RELATIVE AU DÉBIT DU PAIN (1).

RAPPORT

FAIT, AU NOM DE LA SECTION CENTRALE (2), PAR M. RAMAËKERS.

MESSIEURS,

L'auteur du projet, notre honorable ami M. de Ponthière, s'exprima comme suit dans la séance du 12 février 1913 :

« Diverses communes, s'autorisant d'un arrêté royal du 25 janvier 1826, ont soumis le débit du pain, vendu ou colporté sur leur territoire, à des règlements qui varient de commune à commune.

» Il importait, en effet, de garantir le consommateur et de le mettre à l'abri des fraudes possibles de la part du débitant.

» Or, l'arrêté du 25 janvier 1826 a été diversement interprété par les tribunaux; de plus, à ce premier défaut se joint le grave inconvénient de la variété des règlements communaux; le débitant, lorsqu'il passe d'une commune dans une autre, est exposé, en effet, à violer un règlement auquel il a cru, au contraire, se conformer.

» Les intéressés réclament l'uniformité dans cette réglementation. Aussi avons-nous l'honneur de soumettre à la Chambre des représentants la proposition ci-dessous formulée, avec la confiance que la Chambre n'hésitera pas à l'adopter dans un délai aussi rapproché que possible. »

(1) Proposition de loi, n° 142 (session de 1912-1913).

(2) La Section centrale, présidée par M. NERINCX, était composée de MM. DU BUS DE WARNAFFE, DE MENTEN DE HORNE, MAES, DE LALIEUX, RAMAËKERS et COLAERT.

Le but que les signataires du projet se proposent d'atteindre est double :

1° Rendre uniforme les règlements communaux qui se sont occupés ou qui s'occuperont dans la suite de la matière;

2° Garantir le consommateur et le mettre à l'abri des fraudes éventuelles de la part du débitant.

La question est complexe. Les boulangers, en général, aussi bien les grandes boulangeries industrielles que les boulangeries plus modestes, sont nettement hostiles à toute réglementation ou législation ayant pour but de soumettre le débit du pain à des règles quelconques. Liberté complète pour le débitant comme pour le consommateur; libre concurrence pour les boulangeries, libre choix pour le consommateur entre les fournisseurs qui se disputent sa clientèle. Telle est la note générale du côté de la boulangerie. Les boulangers, en effet, ne paraissent pas vouloir admettre que l'état actuel leur est souvent préjudiciable.

Cependant, ainsi que l'expose M. de Ponthière, le débitant, en passant d'une commune dans une autre, qui ont réglementé toutes les deux, est exposé à violer un règlement auquel au contraire il avait cru se conformer. D'où souvent des difficultés et des procès onéreux pour le boulanger.

Les intéressés, côté boulangers, affirment qu'il serait contraire aux intérêts des consommateurs d'imposer le débit du pain *au poids* plutôt qu'à la pièce. Et des rapports très savants ont été élaborés pour démontrer qu'il serait même impossible de déterminer le poids du pain sans s'exposer à faire débiter du pain de qualité inférieure et nuisible à la santé.

Au deuxième Congrès de l'Alimentation, tenu à Liège le 5 octobre 1911, cette question fut présentée dans les termes suivants :

« De tout temps, au nom de l'intérêt général, les pouvoirs publics, s'autorisant d'un vieil adage, ont tenté d'obtenir que le pain mis en vente fût d'un poids déterminé.

» Notre région n'échappa pas à la règle générale, et depuis bientôt sept siècles, suivant les changements politiques auxquels elle fut soumise, la boulangerie fut l'objet de réglementations diverses dont l'objectif était de protéger l'acheteur trompé sur le poids de la marchandise mise en vente.

» La première réglementation imposée à Liège date du 3 juin 1208. Parmi les privilèges accordés aux bourgeois de notre bonne ville, par Philippe II, empereur d'Allemagne, figure celui-ci : « Dans la cité de Liège, le pain ne doit pas être vendu autrement que quatre pour un denier, à moins que le muid d'épeautre ne s'achète dix sous ou un prix plus élevé. »

» Depuis cette époque, la réglementation de la vente au poids fut successivement imposée et abandonnée; un demi-siècle ne se passa pas sans qu'on y revint.

» Il est intéressant de remarquer, sans vouloir anticiper sur les conclusions de notre travail, qu'il semble résulter de ces reprises et de ces aban-

dons successifs que le succès n'avait guère répondu aux intentions des auteurs de la réglementation, ou plutôt que les difficultés d'application avaient montré combien elles étaient pratiquement irréalisables.

» La première difficulté qui dut frapper les boulangers, aussi bien que les agents de l'autorité appelés à les surveiller, dut être celle d'obtenir des pains d'un poids uniforme. Aussi, dès 1316 ⁽¹⁾, à la suite d'expériences officielles, est-il établi que les boulangers ne peuvent garantir le poids uniforme de leurs produits, quoiqu'on eût pris, au cours de ces expériences, les précautions les plus minutieuses pour éviter les erreurs.

» Ces expériences établirent, en outre, que même en accordant certaine tolérance, toute garantie est illusoire.

» Comment dès lors édicter des peines en vertu de textes manquant eux-mêmes de précision?

» En 1751, Louvrex, l'éminent jurisconsulte liégeois étudiant la même question, ajoute encore ce commentaire : « Quand le pain pèserait une once ou deux de moins que le poids fixé, on n'y prend pas garde, parce que la chaleur du four peut causer cette différence de poids. »

» Nonobstant cette tolérance, le 25 mai 1801, le maire Séllys prend un nouvel arrêté et le 9 juillet 1805, le maire Bailly rappelle l'arrêté de Séllys en y ajoutant toutes les prescriptions de l'ancien régime.

» Il y a deux cent vingt-cinq ans, les boulangers de notre bonne ville de Liège ne pouvaient livrer le pain à domicile. En effet, un édit de Maximilien de Bavière, datant du 20 mai 1686, leur défend « de vendre par la ville et aller d'une maison à l'autre de bourgeois, comme il s'est vu ci-devant, au grand préjudice et intérêt des pauvres petits compagnons boulangers ».

» Aujourd'hui, les exigences du commerce ont modifié tout cela, la remise à domicile est devenue la règle, et même certaines boulangeries industrielles se font une réclame de la nombreuse cavalerie qu'elles attachent à cet important service.

» Certes, la remise à domicile est un progrès dont nous reconnaissons volontiers les avantages. Si nous nous y arrêtons quelques instants, c'est qu'elle a pour les boulangers des conséquences sur lesquelles nous aurons à revenir ultérieurement.

» Sans nous attarder davantage aux enseignements de l'histoire, jetons un coup d'œil sur le travail actuel en boulangerie, et voyons qu'elles sont les précautions que l'on prend d'habitude pour assurer au pain un poids déterminé, la cuisson étant achevée.

» En général, pour un pain de qualité courante, la pâte ayant reçu la quantité d'eau convenable est divisée et on donne au pâton un poids supérieur d'un dixième au poids qu'il est censé devoir posséder après la cuisson.

(1) Compte rendu des travaux du deuxième Congrès international pour la répression des fraudes. Paris, 1902, p. 277.

On compte que le passage au four, évaporant ce dixième d'eau, amènera le pain au poids voulu.

» Malheureusement, cette base n'est qu'approximative, et les facteurs qui contribuent à la modifier sont pratiquement très nombreux.

» Comme influence première, il importe de signaler le pouvoir absorbant à l'égard de l'eau de la farine employée; celui-ci varie de 35 à 65 %, et même, en tenant compte des aptitudes spéciales d'une bonne farine, au point de vue de la proportion d'eau qu'elle retient, il faut admettre que la proportion d'eau éliminée par la cuisson varie avec la proportion d'eau absorbée.

» La température et l'humidité ambiantes ont également une influence.

» Tout le monde sait que la chaleur n'agit que progressivement sur la pâte mise au four, et encore cette action est-elle très inégale. Tandis qu'une partie de l'amidon se solubilise et se transforme partiellement et imparfaitement en empois pour donner la mie, la température au centre du pàton atteint, sans la dépasser, la température de 100° C. Le pain cuit et, pendant cette cuisson, la perte en eau s'effectue presque exclusivement au détriment de la croûte, la mie n'en perdant presque pas.

» Cette croûte se forme donc en perdant des proportions variables d'humidité. Au boulanger connaissant son métier de maintenir dans cette croûte l'humidité qui doit lui laisser l'extensibilité indispensable aux mouvements des parties internes du pàton, comme aussi le degré de siccité nécessaire à l'obtention des caractères extérieurs que le client méticuleux exige d'un produit irréprochable.

» Un four dont la température est élevée formera avec la pâte une croûte durcissant du coup et devenant par le fait même imperméable au départ de la vapeur d'eau. Cette cuisson rapide donne un pain aqueux retenant beaucoup d'eau. Le pain semble trop cuit, c'est le contraire qui est arrivé.

» La pâte exposée à une température relativement basse cuit lentement. La fermentation acide est prolongée et l'évaporation de l'eau exagérée. Cette fois, la croûte du pain est épaisse et dure. La mie est compacte et renferme relativement plus d'eau, elle est aussi plus indigeste.

» La notion du temps nécessaire et de la température appropriée à une bonne cuisson est une donnée que le boulanger acquiert par une longue pratique. Ici, toute théorie est inutile, les aptitudes professionnelles priment tout et cela quel que soit le système de four employé.

» Si nous insistons sur ces faits, c'est pour faire ressortir que le boulanger peut à volonté obtenir deux résultats différents avec la même pâte.

» Ou bien, ne s'inquiétant pas du poids final du pain, il conduira la cuisson de manière à obtenir, avant tout, un produit irréprochable; ou bien, maintenu dans les limites d'une réglementation, il n'aura d'autre but que de cuire son pain en y laissant une proportion d'eau strictement suffisante pour ne pas atteindre le minimum de poids imposé par cette réglementation.

» Dans les deux cas, la quantité de matières nutritives mise au four est

la même : les résultats seuls diffèrent. Le consommateur peu exigeant se contentera d'un pain relativement cuit, l'hygiéniste n'y trouvera pas son compte.

» En somme, si, dans l'intérêt général, il est utile d'attirer l'attention du consommateur sur la question du poids du pain, il est aussi nécessaire de lui faire comprendre que le pain pesé dans les conditions normales avant la cuisson et qui aurait à un moment donné perdu une partie de son poids n'aurait pas perdu sa valeur alimentaire, la diminution de poids provenant de la volatilisation d'une certaine quantité d'eau.

» Le consommateur qui désire s'alimenter de pain bien cuit est-il trompé? Non, d'abord parce qu'il a un meilleur aliment, plus sain pour la même quantité de farine; ensuite parce que la fabrication de cet aliment a exigé plus de soins, plus de temps que l'autre. (Or, le temps, c'est de l'argent et on en trouve la preuve lorsque le boulanger doit payer son personnel.)

» En général, le public a une tendance à mettre sur un même pied la boulangerie du petit patron et les usines de panification qui journellement produisent de grandes quantités de pain. C'est une erreur, parce que le matériel étant différent, les produits doivent aussi différer.

» Dans les petites boulangeries, les pains ne sont pas enfournés tous en même temps; les premiers mis au four restent donc plus longtemps que les derniers sous l'action de la chaleur et il s'ensuit que ceux-là sont plus cuits et, partant, plus légers que les autres. On constate aussi une différence de poids entre les pains d'une même fournée lorsque la chaleur est inégale, ce qui arrive assez fréquemment. L'expérience de M. Gaultier de Claubry a prouvé que ces écarts peuvent aller jusque 234 grammes par pain ⁽¹⁾.

» Dans les grandes boulangeries, au contraire, en général, tous les pains sont enfournés en même temps. La chaleur du four nécessaire à la cuisson est réglée par un pyromètre et la durée du séjour au four limitée au temps absolument nécessaire est établie une fois pour toutes. Les opérations sont pour ainsi dire mécaniques et l'habileté professionnelle ne joue qu'un rôle secondaire.

» Permettez-moi de citer à l'appui de ce que j'écris les appréciations de quelques autorités.

» M. Fontenelle, dans l'*Encyclopédie Roret*, dit : « Degré de cuisson du pain. Dans les grandes manutentions, comme dans celles des hôpitaux, des prisons, de la guerre, le pain est cuit d'une manière uniforme et généralement peu; mais dans les boulangeries particulières, le public exige souvent des pains plus cuits et des différences énormes existent entre les divers degrés de cuisson. »

» Mais, il faut bien le dire, ces boulangeries industrielles sont appelées

⁽¹⁾ Compte rendu des travaux du deuxième Congrès international pour la répression des fraudes. Paris, 1912, p. 277.

à desservir une clientèle peu exigeante et qui très souvent, de parti pris, accepte sans discussion la marchandise telle qu'on la lui livre.

» D'après M. Barral, les teneurs en eau du pain varient de 34.16 à 46 %.

» Aux faits consignés par ces observateurs, d'une compétence indiscutable, on pourrait objecter que les farines employées par eux diffèrent de celles travaillées actuellement. C'est pour rencontrer cette objection que, d'accord avec des boulangers membres de notre Union, nous avons instauré une série d'essais.

» D'autres expériences ont porté sur la perte de poids de la pâte pendant la cuisson et pendant un séjour plus ou moins prolongé au four.

	Poids initial : 1 kilogramme 100 grammes.			
	Après 20 minutes de cuisson.	Après 30 minutes de cuisson.	Après 40 minutes de cuisson.	Après 55 minutes de cuisson.
1 ^{er} expérimentateur	1.054	1.028	1.008	0.960
2 ^e id.	1.050	1.030	1.020	»
3 ^e id.	1.050	1.020	1.000	0.960
4 ^e id.	1.040	0.980	0.944	0.938
5 ^e id.	1.050	1.000	0.988	0.930

» D'expérience personnelle, 1 kilogramme 100 grammes de pâte a donné, après une cuisson de 20 minutes, un pain pesant 1 kilogramme 50 grammes, c'est-à-dire qu'il pèserait 50 grammes de plus que le poids réglementaire. Inutile d'insister sur la qualité de ce pain, bien que cependant il fût livrable à une clientèle peu exigeante.

» D'autres essais nous ont démontré que 1 kilogramme 100 grammes de pâte, après un séjour de 30 minutes dans le four chauffé à une température de 250° à 300°, contient encore 46 % d'eau. La même quantité de pâte, laissée au four pendant 50 minutes, donnerait un pain ne contenant plus que 30 % d'eau.

» Comme on le voit, il y a une relation directe entre la durée du séjour de la pâte au four et la quantité d'eau qui s'est échappée du pain, *alors même que la cuisson de la pâte est achevée.*

» Si un changement s'est produit dans la composition du pain, il a porté sur la teneur en eau.

» Les expériences que nous avons entreprises portent en outre sur un point intéressant, celui de la perte de poids que le pain subit à partir de l'instant où il vient d'être défourné.

	Perte de poids après le défournement.							
	Poids initial : 1 kilogramme 100 grammes.							
	Après 6 heures.				Après 24 heures.			
	Cuisson de 20 minutes.	Cuisson de 30 minutes.	Cuisson de 40 minutes.	Cuisson de 55 minutes.	Cuisson de 20 minutes.	Cuisson de 30 minutes.	Cuisson de 40 minutes.	Cuisson de 55 minutes.
1 ^{er} expérimentateur . . .	0 040	0 026	0.022	0.014	0.060	0.044	0.030	0.026
2 ^e id.	0 050	0.040	0.050	»	0 082	0.075	0.072	»
3 ^e id.	0.030	0.030	0.020	0.010	0.045	0.042	0.030	0.018
4 ^e id.	0.024	0.038	0.004	0.008	0.072	0.038	0 018	»
5 ^e id.	0 050	0.034	0.030	0.014	0 002	0 046	0.034	»

» Dans les expériences ci-dessus, le pain perd de son poids à partir de l'instant qu'il est retiré du four. Mais la pratique a démontré qu'il n'en n'est pas toujours ainsi et que le pain peut aussi augmenter de poids, comme c'est le cas lorsque l'atmosphère est humide ou la température relativement basse. D'autre part, le pain exposé à un courant d'air ou conservé dans une atmosphère privée d'humidité perdra de son poids d'une façon très marquée.

» Une question se pose dès lors : pour l'application des règlements, combien de temps faut-il peser le pain après son défournement ? Le client qui reçoit son pain au sortir du four devra-t-il se déclarer satisfait lorsqu'il recevra un pain pesant exactement le poids réglementaire ?

» Traitera-t-on sur le même pied le petit boulanger qui porte à domicile le pain dans un panier où il se refroidit en cours de route, ou qui expose ses produits dans son magasin, en attendant le client, et les boulangeries industrielles qui transportent leurs produits dans des voitures fermées, où les pains serrés les uns contre les autres sont maintenus jusqu'au moment du débit à un degré sensiblement constant ?

» Au deuxième Congrès international pour la répression des fraudes, tenu à Paris du 17 au 24 octobre 1909, à la suite du rapport présenté par M. Mience, président du syndicat général de la Boulangerie française — rapport qui a été établi après consultation des 160 syndicats français — les assistants ont été tous d'avis de reconnaître que c'est une hérésie scientifique de dire que la forme du pain est indicative de son poids et le vœu suivant a été adopté à l'unanimité.

» En raison de l'impossibilité reconnue par des expériences officielles scientifiquement contrôlées de donner un poids exact au pain, la forme de celui-ci ne doit jamais être considérée comme indicative de son poids, et, par voie de conséquence, l'indication frauduleuse tendant à faire croire à

l'acheteur à un pesage antérieur exact ne peut résulter de l'usage attribuant à la forme des pains un poids déterminé, ni de la dénomination de poids donnée au pain.

» En ce qui concerne le poids du pain, le consommateur ne doit-il pas savoir que personne mieux que lui ne peut protéger sa bourse et, partant, devrait être seul juge d'apprécier s'il est mal ou bien servi ? Il n'est pas difficile de connaître le poids d'un pain. Le client, s'il n'a pas chez lui le moyen de s'assurer de l'honnêteté de son fournisseur, peut, quand il le juge à propos, peser son pain chez son épicier ou chez tout autre commerçant de son voisinage. En cas de malhonnêteté, le consommateur se fournira ailleurs.

» Certes, le public doit être protégé. Incapable le plus souvent de distinguer par lui-même le produit falsifié du produit pur, il appartient dans ce cas aux pouvoirs publics de se substituer à lui et d'édicter, dans un but d'intérêt général, des lois et des règlements protecteurs.

» Comme toutes les autres denrées, nous demandons que le pain soit rigoureusement surveillé, au point de vue de sa falsification, mais en ce qui concerne son poids, nous estimons qu'aucune intervention de l'autorité n'est nécessaire et que la compétence du public suffit pour lui faire accepter ou refuser un pain qu'il jugerait ne pas avoir un poids suffisant au même titre que pour son volume qu'il estimerait convenable ou non.

» Tout le monde peut apprécier les caractères extérieurs d'un pain. Au boulanger d'attirer le public en lui offrant le maximum de qualités : poids élevé, cuisson parfaite, etc. Si l'on veut imposer un minimum de poids, pour être logique, il faut aussi fixer une limite maximum en humidité, et cette limite, qui oserait la fixer ?

» C'est par une fiction de l'esprit que le pain dit d'un kilogramme doit peser 1,000 grammes. Dans la pratique, ce poids ne peut ni ne doit être atteint exactement. »

*
* *

L'on veut donc bien accorder au consommateur, pour s'assurer de l'honnêteté de son fournisseur, le droit de faire peser son pain chez son épicier ou chez tout autre commerçant de son voisinage. Et pourquoi dès lors lui refuseriez-vous de s'assurer que son boulanger est un honnête homme en demandant que celui-ci tienne lui-même une balance à sa disposition ?

« En cas de malhonnêteté, le consommateur se fournira ailleurs », disent encore les boulangers. Ils admettent donc que des cas de malhonnêteté à l'égard du consommateur peuvent se présenter. Pourquoi alors essaieraient-ils de s'opposer que la loi intervienne pour protéger le consommateur ?

Il est difficile, dites-vous, de fixer exactement le poids qu'aura un volume donné de pâte après avoir passé par le four, et, selon vous, ce serait « une fiction de l'esprit que le pain dit d'un kilogramme doit peser 1,000 grammes ». Dans la pratique, ce poids ne pourrait, selon vous, être atteint et même il ne *devrait* pas être atteint exactement !

Qui veut trop prouver ne prouve rien !

Nous sommes d'accord pour dire que le poids exact de 1,000 grammes ne peut pas être atteint exactement. Aussi la Section centrale propose-t-elle d'augmenter la tolérance du poids prévu par l'auteur du projet.

De 3 % du poids total, cette tolérance sera portée à 5 %. Il ressort des expériences mêmes, dont il est fait mention dans le rapport que nous venons de citer que cette tolérance est suffisante et qu'elle concorde avec la pratique.

Nous disons plus haut que non seulement les boulangeries industrielles modernes, mais également les petits boulangers, isolés ou groupés en unions professionnelles ou fédérations, sont généralement hostiles à toute réglementation. Nous croyons avoir démontré qu'ils se trompent en disant que cette réglementation est impossible en pratique.

Ils se trompent encore en prêtant aux auteurs du projet l'intention de vouloir porter atteinte à leur liberté professionnelle ou commerciale ou en affirmant que la réglementation du débit du pain léserait des intérêts respectables soit du côté du débitant, soit du côté du consommateur. Du reste, il dépendra des administrations communales de réglementer, ou de ne pas réglementer en cette matière. Le vote du projet n'innovera donc pas et la loi interviendra seulement pour obtenir une réglementation uniforme, désirable pour tout le monde, et pour garantir le consommateur contre les fraudes de débiteurs indécents.

Si le projet rencontre de l'opposition du côté de la boulangerie non coopérative, il a eu des sorts divers en sections. Des coopérateurs l'ont combattu, des non-coopérateurs l'ont défendu chaleureusement.

Examen en sections.

1^{re} SECTION. — Un membre croit nécessaire d'unifier les règlements concernant le débit de pain.

Un autre membre croit qu'il ne faut pas trop réglementer.

Un autre membre encore croit que, précisément pour faire disparaître la réglementation à outrance, il serait utile de créer l'obligation du pesage à la réquisition des acheteurs. Actuellement il y a des fraudes nombreuses dans ce commerce de la part des coopérateurs!

Rejeté par six voix contre trois et deux abstentions.

2^e SECTION. — Le projet est admis avec des réserves.

3^e SECTION.⁷ — Accepté à l'unanimité, à condition de réglementer d'une façon pratique tous ces différents points !

4^e SECTION. — Voté par onze voix contre deux abstentions. Un membre a proposé de porter le pourcentage de la tolérance du poids de 3 % à 5 %. (La Commission centrale a adopté cette manière de voir et le projet a été amendé dans le sens indiqué.)

5^e SECTION. — Un membre fait observer qu'il y a lieu de laisser le

commerce libre et qu'il n'y a pas lieu de réglementer la vente du pain plutôt que celles d'autres denrées.

Des membres s'abstiendront en attendant l'avis du Gouvernement, le projet étant d'ordre spécial.

Rejeté par une voix contre une et cinq abstentions.

6^e SECTION. — Un membre combat la proposition; le projet favorise le boulanger peu consciencieux qui ne cuira pas suffisamment son pain pour atteindre le poids. Un autre membre appuie.

Des avis divers sont exprimés. Plusieurs membres estiment que la tolérance du poids doit être supérieure à 3 %.

Rejeté par trois voix contre trois et cinq abstentions.

Examen en Section centrale.

La Section centrale s'est réunie trois fois. Après discussion approfondie de la question, elle adopta le projet à l'unanimité des membres présents, sous réserve que la loi ne sera appliquée que dans les communes qui ont déjà réglementé ou qui voudront réglementer dans la suite le débit du pain.

La Section centrale propose en conséquence d'amender le texte du projet tel qu'il figure ci-après en annexe.

Le Rapporteur,
JEAN RAMAEKERS.

Le Président,
E. NERINCX.

Texte proposé par la Commission. Tekst door de Commissie voorgesteld.

ARTICLE PREMIER.

Les communes qui ont réglementé ou qui régleront le débit du pain mettront leurs règlements communaux en concordance avec les dispositions suivantes, dont elles ne pourront pas s'écarter :

La voiture ou la boutique de tout débitant de pain doit être pourvue d'une balance réglementaire et des poids nécessaires. A toute réquisition d'un acheteur, le poids du pain de ménage, ainsi que le pain pour chevaux, est vérifié.

Le prix par kilogramme de ces pains est indiqué sur un écriteau placé dans un endroit apparent de la vitrine ou de la voiture.

Les pains ne peuvent être livrés que s'ils pèsent, à 5 % près, un demi-kilogramme ou le multiple d'un demi-kilogramme.

ART. 2.

Les contraventions aux dispositions ci-dessus sont punies d'une amende de 1 à 20 francs. En cas de récidive, le paragraphe premier de l'article 562 du Code pénal pourra être appliqué.

ART. 3.

Est abrogé l'arrêté royal du 25 janvier 1826.

EERSTE ARTIKEL.

De gemeenten, die den verkoop in 't klein van brood hebben geregeld of regelen, moeten hare gemeentereglementen in overeenstemming brengen met onderstaande bepalingen, waarvan zij niet mogen afwijken :

Het rijtuig of de winkel van elken verkooper in 't klein van brood moet voorzien zijn van eene balans en van de noodige gewichten, aan de wettelijke voorschriften beantwoordende. Telkens als een kooper het eischt, wordt het gewicht van het tafelbrood, alsmede dit van het paardenbrood, gekeurd.

De prijs der brooden, per kilogram, is aangegeven op een bord dat, op zichtbare wijze, vóór het winkelraam of op het voertuig is geplaatst.

Die brooden mogen alleen worden geleverd wanneer zij, op 5 t. h. na, een half kilogram of het veelvoud van een half kilogram wegen.

ART. 2.

Overtreding van bovenstaande bepalingen wordt gestraft met eene boete van 1 tot 20 frank. Ingeval van herhaling, kan het eerste lid van artikel 562 van het Strafwetboek worden toegepast.

ART. 3.

Het koninklijk besluit van 25 Januari 1826 wordt ingetrokken.

(11)

Kamer der Volksvertegenwoordigers.

VERGADERING VAN 10 MAART 1914.

Wetsvoorstel betreffende den verkoop in 't klein van brood ⁽¹⁾.

VERSLAG

NAMENS DE MIDDENAFDEELING ⁽²⁾ UITGEBRACHT DOOR
DEN HEER RAMAEKERS.

MIJNE HEEREN,

Onze achtbare vriend, de heer de Ponthière, die het voorstel indiene, zegde in de vergadering van 12 Februari 1913 :

« Steunende op een koninklijk besluit van 25 Januari 1826, hebben verscheidene gemeenten het verkoopen in 't klein of rondventen van brood, op haar grondgebied, onderworpen aan verordeningen verschillende van gemeente tot gemeente.

» Het was trouwens noodig den verbruiker te vrijwaren tegen mogelijk bedrog vanwege den verkooper.

» Welnu, het besluit van 25 Januari 1826 werd verschillend uitgelegd door de rechtbanken. Overigens gaat dit eerste gebrek gepaard met het groot bezwaar van de verscheidenheid der gemeentereglementen; wanneer de verkooper van de eene gemeente naar de andere overgaat, is hij inderdaad er aan blootgesteld, eene verordening te overtreden waarnaar hij zich integendeel dacht te gedragen.

» De belanghebbenden verlangen eenheid in deze verordeningen. Ook hebben wij de eer, aan de Kamer der Volksvertegenwoordigers het navolgend voorstel te onderwerpen; tevens koesteren wij het vertrouwen dat de Kamer niet zal aarzelen, het zoohaast mogelijk goed te keuren. »

(1) Wetsvoorstel, n° 142 (zittingsjaar 1912-1913).

(2) De Middenafdeeling, voorgezeten door den heer NERINX, bestond uit de heeren DU BUS DE WARNAFFE, DE MENTEN, DE HORNE, MAES, DE LALIEUX, RAMAEKERS en COLAERT.

De onderteekenaars van het voorstel beoogen een dubbel doel

1° Eenheid te brengen in de gemeentelijke verordeningen die de zaak betreffen of zullen betreffen ;

2° Den verbruiker te waarborgen tegen [mogelijk bedrog van den verkooper.

De quaestie is ingewikkeld. De bakkers in 't algemeen, zoowel de groote industriele bakkerijen als de mindere, zijn bepaald tegen iedere regeling of wet die ten doel heeft, voor den verkoop van brood om 't even welke regelen voor te schrijven. Volle vrijheid voor den verbruiker en voor den kleinhandelaar ; vrije mededinging voor de bakkerijen, vrije keuze voor den verbruiker onder de leveraars die hem tot klant trachten te winnen. Zóó luidt het aan den kant der bakkers. Trouwens schijnen de bakkers niet te willen aannemen dat de tegenwoordige toestand hen dikwijls schaadt.

Nochtans, zooals de heer de Ponthière zegt, wanneer de verkooper overgaat van de eene gemeente naar de andere — waarvan ieder een reglement maakte —, is hij er aan blootgesteld eene verordening te overtreden, waarnaar hij zich integendeel dacht te gedragen. Daaruit volgen dikwijls moeilijkheden en kostelijke processen voor den bakker.

De belanghebbenden, van de zijde der bakkers, zeggen dat het opleggen van den verkoop van brood *per gewicht* eerder dan *per stuk* nadeelig zou zijn voor de belangen der verbruikers. Zeer wetenschappelijke verslagen werden opgemaakt om te bewijzen dat het zelfs onmogelijk zou zijn, het gewicht van het brood te bepalen zonder er aan blootgesteld te zijn, brood van mindere kwaliteit of ongezonder brood te verkoopen.

Op het tweede Congres voor Voedingsmiddelen, gehouden te Luik den 5ⁿ October 1911, werd die zaak in de volgende bewoordingen te berde gebracht :

« Te allen tijde hebben de openbare machten, op grond van een oud spreekwoord, getracht te bekomen dat het te koop gestelde brood een vast bepaald gewicht hebbe.

» Onze streek kon aan den algemeenen regel niet ontsnappen en sedert bijna zeven eeuwen werd, volgens de wisselvalligheden der staatkunde, de bakkerij onderworpen aan verschillende regelen, die ten doel hadden den kooper te vrijwaren, die op het gewicht der te koop gestelde waar bedrogen werd.

» De eerste regeling, die te Luik werd opgelegd, dagteekent van 3 Juni 1208. Onder de voorrechten, aan de burgers onzer goede stede toegekend door Filips II, keizer van Duitschland, komt dit voor : « In de stede Luik mag het brood niet anders verkocht worden dan vier voor een denier, tenzij de mud spelt tien stuivers of meer kost ».

» Sedert dien tijd werd de regeling van den verkoop per gewicht achter-eenvolgens opgelegd en terzij gelaten ; geen halve eeuw ging voorbij of men kwam er toe terug.

» Van belang is het te doen opmerken, zonder bij voorbaat besluiten

uit ons werk te willen trekken, dat dit gestadig hernemen en verzaken schijnt te bewijzen dat het gevolg niet beantwoordde aan de inzichten van hen die de verordening maakten, of liever dat de moeilijkheden in de toepassing bewezen hadden hoe weinig zij praktisch toepasselijk waren.

» De eerste moeilijkheid, welke de bakkers, alsmede de beambten der openbare macht, die hen bewaken, moest treffen, was voorzeker brooden van gelijk gewicht te bekomen. Zoo wordt, van af 1316 ⁽¹⁾, tengevolge van officieele proefnemingen vastgesteld dat de bakkers het gelijk gewicht hunner producten niet kunnen waarborgen, alhoewel men, gedurende die proefnemingen, de stipste voorzorgen had genomen om de misslagen te vermijden.

» Daarenboven bewezen die proefnemingen dat, zelfs wanneer men zekere vrijheid laat, iedere waarborg een hersenschim is.

» Hoe zal men dan straffen uitvaardigen krachtens teksten die zelf onbepaald zijn ?

» In 1751 voegt Louvrex, de uitmuntende Luiksche rechtsgeleerde, er nog deze uitlegging aan toe : « Wanneer het brood een of twee onsen minder dan het bepaald gewichtz ou wegen, komt zulks niet in aanmerking, omdat dit verschil van gewicht kan veroorzaakt zijn door de hitte van den oven. »

» Ondanks die toegevendheid nam, op 25 Mei 1801, de meier Selys een nieuw besluit en den 9^{en} Juli 1805 herinnert de meier Bailly aan het besluit van Selys en voegt daarbij al de voorschriften van het vroeger regiem.

» Vóór tweehonderd vijf en twintig jaar mochten de bakkers onzer goede stede Luik het brood niet ten huize afleveren. Inderdaad, door een edict van Maximiliaan van Beieren, dd. 20 Mei 1686, wordt hun verboden « in de stad rond te venten en van het eene burgershuis naar het andere te loopen, zooals vroeger werd waargenomen, tot groot nadeel der kleine bakkersgezellen ».

« Thans is dat alles veranderd door de vereischten van den handel; het afleveren ten huize is het gewoon gebruik geworden en zelfs maken sommige industriele bakkerijen reklaam met de talrijke paarden, voor dien belangrijke dienst bestemd.

» Voorzeker is het afleveren ten huize een vooruitgang, waarvan wij volgaarne het voordeel erkennen. Wij blijven er wat bij stil, omdat het voor de bakkers gevolgen heeft, waarop wij later nog moeten terugkomen.

» Spreken wij niet langer over de lessen der geschiedenis; laat ons liever eenen oogopslag werpen op het tegenwoordig werk in de bakkerij en zien welke de gewone voorzorgen zijn om, na het bakken, aan het brood een bepaald gewicht te verzekeren.

(1) Verslag over de werkzaamheden van het Tweede Internationaal Congres voor het beteugelen van bedrog. Parijs, 1902, blz. 277.

« Over 't algemeen, voor een brood van gewone kwaliteit, wanneer aan het deeg de behoorlijke hoeveelheid water is toegevoegd, wordt het verdeeld en men geeft aan den deegklomp een gewicht, dat een tiende zwaarder is dan het gewicht welk geacht wordt te moeten hebben na het bakken. Men rekent erop, dat het verblijf in den oven, waar dat tiende gedeelte water verdampt wordt, het brood tot het vereischt gewicht zal brengen.

» Ongelukkig is deze grondslag slechts nagenoeg juist, en talrijk zijn de gegevens die hem, in de practijk, wijzigen.

» Als eerste invloed dient er gewezen op het opslorplingsvermogen door het gebezigde meel van het water; dit vermogen schommelt tusschen 35 en 65 t. h., en zelfs, rekening houdende met de bijzondere geschiktheid van eene goede meelsoort, ten opzichte van de verhouding water welke zij behoudt, moet men aannemen dat de verhouding water, verdampt door het bakken, verschilt naar de mate van het opgeslorpte water.

» De omringende warmte en vochtigheid oefenen mede invloed uit.

» Iedereen weet dat de warmte slechts geleidelijk werkt op het in den oven gebrachte deeg, en dan nog is deze werking zeer onregelmatig. Terwijl een gedeelte van het zetmeel oplosbaar wordt en gedeeltelijk en onvolkomen omgezet wordt in stijfselpap om de kruim te vormen, stijgt de warmtegraad in het midden van den deegklomp niet hooger dan 100° C. Het brood bakt en middelerwijl geschiedt het verlies aan water bijna uitsluitend ten nadeele van de korst, terwijl de kruim er bijna geen verliest.

» Deze korst vormt zich dus door het verlies van veranderlijke hoeveelheden vocht. De bakker, die zijn bedrijf kent, zal er dus moeten op bedacht zijn, in deze korst het noodige vocht te behouden welk zij noodig heeft om aan de binnengedeelten van den deegklomp de noodige uitzetting te laten en tevens den vereichten graad van droogte te geven, welken de nauwziende klant van een onberispelijk product verlangt.

» Een oven met hoogen warmtegraad zal aan het deeg dadelijk eene harde korst geven en daardoor zal deze ondoordringbaar worden voor de te verwijderen waterdampen. Dat snel bakken geeft een waterig brood, dat veel vocht inhoudt. Het brood schijnt te fel gebakken en het tegenovergestelde is waar.

» Het deeg, dat aan een betrekkelijk lagen warmtegraad is blootgesteld, bakt langzaam. De zure gisting wordt verlengd en de waterverdamping is overdreven. Ditmaal is de broodkorst dik en hard. De kruim is vast en behelst betrekkelijk meer water; zij is dan ook moeilijker te verteren.

» Het begrip van den noodigen baktijd en van den geschikten warmtegraad voor een goed baksel verkrijgt de bakker door eene lange praktijk. Hier is elke theorie overbodig, de beroepsbekwaamheid staat boven alles, welk ook het gebruikte ovenstelsel zij.

» Zoo wij op deze feiten aandringen, dan is het om te doen uitschijnen dat de bakker naar willekeur met hetzelfde deeg twee verschillende uitkomsten kan bekomen.

» Ofwel zal hij zich niet bekommeren over het eindgewicht van het brood, en dan zal hij het bakken zoodanig leiden om vooral een onberispelijk product te bekomen; ofwel houdt hij zich binnen de perken van eene vaste regeling, en dan zal hij er slechts toe streven, zijn brood te bakken op zulke wijze dat er eene streng noodige hoeveelheid water in blijft om niet beneden het minimum-gewicht, door deze regeling voorgeschreven, te gaan.

» In beide gevallen is de hoeveelheid in den oven gebrachte voedingsstoffen dezelfde : alleen de uitslagen verschillen. De weinig nauwziende verbruiker zal zich tevreden stellen met een brood dat nagenoeg gebakken is; de hygiënist zal er niet mede tevreden zijn.

» Kortom, zoo het — in 't algemeen belang — nuttig is de aandacht van den verbruiker te vestigen op het gewicht van het brood, is het ook noodig hem te doen begrijpen dat het brood, in normale voorwaarden gewogen vóór het bakken en dat, op een gegeven oogenblik, een gedeelte van zijn gewicht mocht verloren hebben, niets zou hebben verloren van zijne voedingswaarde, aangezien de vermindering in gewicht voortkومت van de verdamping van eene zekere hoeveelheid water.

» Is de verbruiker, die zich wil voeden met goed gebakken brood, bedrogen? Neen, vooreerst omdat hij, voor dezelfde hoeveelheid meel, een beter en gezonder voedsel heeft; vervolgens, omdat de bereiding van dit voedingsmiddel meer zorgen en meer tijd heeft gevraagd dan het andere. (Welnu, tijd is geld, en het bewijs daarvan blijkt klaar, wanneer de bakker zijn personeel moet betalen.)

» Over 't algemeen is het publiek geneigd, de kleine bakkerijen en de broodfabrieken, die dagelijks groote hoeveelheden brood voortbrengen, op ééne leest te schoeien. Dat is eene dwaling, omdat, het materieel verschillend zijnde, de producten ook moeten verschillen.

» In de kleine bakkerijen worden de brooden niet alle tegelijkertijd in den oven geschoten; de eerst ingeschoten brooden blijven er dus langer aan de werking van de warmte onderworpen dan de laatste en daaruit volgt dat de eerste meer gebakken zijn, dus, lichter dan de andere. Men stelt ook een verschil van gewicht vast tussehen de brooden van een zelfde baksel, wanneer de warmte ongelijk is; dat gebeurt nog al dikwijls. De proefneming van den heer Gaultier de Claubry heeft bewezen dat deze afwijkingen kunnen gaan tot 234 gram per brood ⁽¹⁾.

» Integendeel, in de groote bakkerijen worden, over 't algemeen, al de brooden tegelijkertijd in den oven geschoten. De warmte van den oven, die noodig is voor het bakken, wordt geregeld door een warmtegraadmeter en de duur van verblijf in den oven, tot den volstrekt noodigen tijd beperkt, wordt eens voor altijd vastgesteld. De verrichtingen worden er, om zoo

(1) Verslag van de werkzaamheden van het tweede internationaal Congres voor de betoelgeling van bedrog. Parijs, 1912, bl. 277.

te zeggen, op mechanische wijze gedreven en de beroepsvaardigheid speelt daarin slechts een bijkomende rol.

» Laat mij, tot staving van hetgeen ik schrijf, het oordeel van eenige gezaghebbende mannen aanhalen.

» In de « Encyclopédie Roret » zegt de heer Fontenelle : « Bakgraad van het brood. In de groote bakkerijen, zooals in die van de hospitalen, van de gevangenhuizen, van de kazernen, wordt het brood op eene eenvoudige wijze en gewoonlijk zeer weinig gebakken ; doch in de particuliere bakkerijen eischt het publiek dikwijls beter gebakken brood en er bestaan groote verschillen tusschen de onderscheidene bakgraden. »

» Doch, het dient wel gezegd dat deze fabrieksbakkerijen geroepen zijn om eene weinig nauwziende klandizie te bedienen die zeer dikwijls, willens en wetens, zonder opspraak de koopwaar aanneemt zooals zij haar geleverd wordt.

» Volgens den heer Barral schommelt het watergehalte van het brood tusschen 31.16 en 46 t. h.

» Tegen de feiten, door deze onbetwistbaar bevoegde onderzoekers aangestipt, kan men aanvoeren dat de meelsoorten, welke zij gebruiken, niet dezelfde waren als die welke thans verwerkt worden. Ten einde deze opwerping te beantwoorden hebben wij, in overeenstemming met de bakkers, leden van onze Vereeniging, eene reeks proeven genomen.

» Andere proefnemingen strekten er toe, het verlies van het gewicht van het deeg vast te stellen gedurende het bakken en gedurende een meer of min verlengd verblijf in den oven.

	Aanvankelijk gewicht : 1 kilogram 100 gram.			
	Na 20 minuten baktijd.	Na 30 minuten baktijd.	Na 40 minuten baktijd.	Na 55 minuten baktijd.
1 ^{ste} proefnemer	1.054	1.028	1.008	0.960
2 ^{de} id.	1.050	1.030	1.020	»
3 ^{de} id.	1.050	1.020	1.000	0.960
4 ^{de} id.	1.040	0.980	0.944	0.938
5 ^{de} id.	1.050	1.000	0.988	0.930

» Uit persoonlijke ondervinding is gebleken, dat 1 kilogram 100 gram deeg, na een baktijd van 20 minuten, een brood heeft opgeleverd van 1 kilogram 50 gram, dat het dus 50 gram meer zou wegen dan het reglementair gewicht. Onnoodig aan te dringen op de hoedanigheid van dit brood, hoewel het leverbaar was aan weinig nauwziende klanten.

» Andere proefnemingen hebben ons bewezen dat 1 kilogram 100 gram

deeg, na een verblijf van 30 minuten in den oven verwarmd bij 250° tot 300°, nog 46 t. h. water bevat. Dezelfde hoeveelheid deeg, gedurende 50 minuten in den oven gelaten, zou een brood geven, dat nog slechts 30 t. h. water bevat.

» Men ziet het, er bestaat een rechtstreeksch verband tusschen den verblijfsduur van het deeg in den oven en de hoeveelheid water welke het brood afgeeft, *zelfs dan wanneer het bakken van het deeg is afge-loopen.*

» Zoo er eene verandering ontstond in de samenstelling van het brood, gebeurde die ten opzichte van het watergehalte.

» Daarenboven betroffen de door ons ondernomen proefnemingen een belangrijk punt, namelijk het verlies aan gewicht, door het brood ondergaan vanaf het oogenblik dat het uit den oven genomen wordt.

	Verlies van gewicht na het uit den oven halen.							
	Gewicht voor het bakken : 1 kilogram 100 gram.							
	Na 6 uren.				Na 24 uren.			
	Na 20 minuten bakken.	Na 30 minuten bakken.	Na 40 minuten bakken.	Na 55 minuten bakken.	Na 20 minuten bakken.	Na 30 minuten bakken.	Na 40 minuten bakken.	Na 55 minuten bakken.
1 ^{ste} proefnemer . . .	0.040	0.026	0.022	0.014	0.060	0.044	0.030	0.026
2 ^{de} id.	0.050	0.040	0.030	»	0.082	0.073	0.072	»
3 ^{de} id.	0.030	0.030	0.020	0.010	0.043	0.042	0.030	0.018
4 ^{de} id.	0.024	0.038	0.004	0.008	0.072	0.038	0.018	»
5 ^{de} id.	0.050	0.034	0.030	0.014	0.002	0.046	0.034	»

» In de aangehaalde proefnemingen verliest het brood van zijn gewicht te rekenen van het oogenblik dat het uit den oven wordt gehaald. Maar de praktijk heeft bewezen dat het niet altijd zóó is en dat het brood zelfs in gewicht kan toenemen, zooals het gebeurt wanneer de lucht vochtig is of de temperatuur betrekkelijk laag. Anderzijds zal het brood, aan een luchtstroom blootgesteld of bewaard in eene plaats waar de lucht vochtvrij is, aan gewicht verliezen op zeer merkelijke wijze.

» Daarop kan de volgende vraag worden gesteld : op welk oogenblik moet voor de toepassing van de reglementen het brood gewogen worden nadat het uit den oven is gehaald ? Moet de klant, die zijn brood ontvangt zoodra het uit den oven komt, zich tevreden verklaren wanneer hij een brood zal ontvangen, dat juist het voorgeschreven gewicht heeft ?

» Zal men op gelijken voet behandelen den kleinen bakker, die het

brood aan huis draagt in eene mand waarin het onderweg koud wordt, of die zijne waar in zijn winkel uitstelt in afwachting van de klanten, en de fabrieksbakkerijen die hunne waar vervoeren in gesloten wagens, waar de brooden, dicht opeengetast, bijna niets van hunne warmte verliezen tot op het oogenblik dat zij worden afgeleverd?

» Op het Tweede Internationaal Congres tot bestrijding van de vervalschingen, gehouden te Parijs van 17 tot 24 October 1909, naar aanleiding van het verslag ingediend door den heer Mience, voorzitter van het Algemeen Syndicaat der Fransche bakkers — verslag dat werd opgemaakt na raadpleging der 160 Fransche syndicaten —, waren de toehoorders het eens om te erkennen dat het eene wetenschappelijke ketterij is te zeggen dat de vorm van het brood het gewicht aanduidt, en de navolgende wensch werd met algemeene stemmen aangenomen:

» Wegens de onmogelijkheid, erkend door officieele proefnemingen onder wetenschappelijk toezicht, om aan het brood een juist gewicht te geven, moet de vorm van het brood nooit aangezien worden als het gewicht aangevend; als gevolg daarvan mag de bedrieglijke aanduiding om door den klant te doen gelooven aan een vroeger nauwkeurig wegen, niet voortspruiten uit het gebruik, waarbij aan den vorm der brooden een bepaald gewicht wordt gehecht, noch uit de benaming van het gewicht aan het brood gegeven.

» Wat het gewicht van het brood betreft, moet de verbruiker niet weten dat niemand beter dan hij zijne beurs kan beschermen en, bijgevolg, alleen moet oordeelen of hij goed of slecht bediend wordt? Het is niet moeilijk, het gewicht van het brood te kennen. Indien de klant bij hem thuis het middel niet aan de hand heeft om zich te vergewissen van de eerlijkheid van zijn leveraar, kan hij, zoo hij het noodig oordeelt, zijn brood wegen bij den kruidenier of bij om 't even welken winkelier uit de buurt. In geval van oneerlijkheid zal de verbruiker elders brood koopen.

» Het publiek moet ongetwijfeld beschermd worden. Daar hij meereendeels onbekwaam is zelf het vervalschte product van het onvervalschte te onderscheiden, is het de plicht van de openbare macht, zijne plaats in te nemen en, met het oog op het algemeen nut, beschermingswetten en beschermingsreglementen uit te vaardigen.

» Zooals voor alle andere waren vragen wij dat er streng toezicht worde gehouden op het brood om de vervalschingen te keer te gaan; maar wat het gewicht betreft, zijn wij van meening dat de tusschenkomst der overheid onnoodig is en dat het publiek genoegzaam bevoegd is om een brood te aanvaarden of te weigeren wanneer het oordeelt dat dit zijn vereischt gewicht niet heeft, en zoo eveneens voor zijn omvang die het publiek goed- of afkeurt.

» Iedereen kan oordeelen over de uiterlijke eigenschappen van een brood. De bakker moet het publiek weten aan te trekken door het maximum van die hoedanigheden: hoog gewicht, goed gebakken, enz. Wil men een minimum-gewicht opleggen, dan moet men, om logisch te zijn, ook eene

maximum-grens voor het vochtgehalte bepalen, en wie zou die grens durven vaststellen?

» Het is eenvoudig een verdictsel, dat het brood van een kilogram 1,000 gram moet wegen. In de praktijk kan of moet dit gewicht niet nauwkeurig worden bereikt. »

*
* *

Men wil dus aan den verbruiker, om zich te kunnen vergewissen van de eerlijkheid van zijn leveraar, het recht toekennen, zijn brood te laten wegen bij zijn kruidenier of bij om 't even welken winkelier uit de buurt. En waarom zoudt ge hem bijgevolg niet toestaan, na te gaan of zijn bakker een eerlijk man is door te vragen dat deze zelf eene weegschaal ter beschikking houdt?

« In geval van oneerlijkheid kan de verbruiker elders bestellen », zeggen nog de bakkers. Zij erkennen dus dat gevallen van oneerlijkheid ten opzichte van den verbruiker mogelijk zijn. Waarom zouden zij dan willen beletten dat de wet tusschenkomt om den verbruiker te beschermen?

Het is moeilijk, zegt gij, het juiste gewicht te bepalen, dat een gegeven hoeveelheid deeg moet hebben, wanneer het uit den oven komt, en, volgens u, is het « een verdictsel, dat het brood van een kilogram 1,000 gram moet wegen ». In de praktijk zou men, volgens u, tot dit gewicht niet kunnen komen en men zou er zelfs niet nauwkeurig moeten toe komen!

Wie te veel bewijst, bewijst niets!

Wij zijn het eens om te zeggen dat het juiste gewicht van 1,000 gram niet nauwkeurig kan bereikt worden. Ook stelt de Middenafdeeling voor, de afwijking van het gewicht, door den steller van het ontwerp voorzien, te verhoogen.

Van 3 t. h. van het totaal gewicht zal die afwijking gebracht worden op 5 t. h. Het blijkt uit de proefnemingen zelf, vermeld in bovenstaand verslag, dat die afwijking voldoende is en met de praktijk overeenstemt.

Wij zegden hooger dat niet alleen de moderne fabrieksbakkerijen, maar ook de kleine bakkers, afzonderlijk of gegroeperd in vakvereenigingen of bonden, over 't algemeen aan alle regeling vijandig zijn. Wij meenen te hebben bewezen dat zij zich vergissen, wanneer zij zeggen dat die regeling in de praktijk onmogelijk is.

Zij vergissen zich eveneens, wanneer zij de onderteekenaars van het ontwerp het inzicht toeschrijven inbreuk te willen maken op de beroeps- of handels vrijheid, of wanneer zij beweren dat de regeling van den verkoop van het brood de belangen zou schenden het zij van den verkooper, het zij van den verbruiker. Overigens, het zal afhangen van de gemeentebesturen op dit gebied al dan niet eene regeling te treffen. De aanneming van het wetsvoorstel zal dus niets nieuws medebrengen en de wet zal enkel tusschenkomen om tot eene gelijke regeling te komen, waar iedereen naar verlangt, en om

den verbruiker te beschermen tegen de knoeierijen van onkiesche leveraars.

Zoo het wetsontwerp bestreden wordt door de niet-samenwerkende bakkerijen, in de afdeelingen werd het op verschillende wijze onthaald. Samenwerkers hebben het bestreden, niet-samenwerkers hebben het warm verdedigd.

Onderzoek in de afdeelingen.

EERSTE AFDEELING. — Een lid acht de eenmaking der reglementen betreffende den verkoop van het brood noodig.

Een ander lid meent dat men niet te veel moet regelen.

Een ander lid nog denkt dat het nuttig zou zijn, juist om alle willekeurige regeling te doen verdwijnen, het wegen op verzoek van den koper verplichtend te maken. Thans worden er in dien handel vele vervalschingen gepleegd door de samenwerkers!

Verworpen met zes stemmen tegen drie en twee onthoudingen.

2^{de} AFDEELING. — Het voorstel wordt aangenomen onder zeker voorbehoud.

3^{de} AFDEELING. — Aangenomen met algemeene stemmen, mits al die verschillende punten op practische wijze geregeld worden.

4^{de} AFDEELING. — Aangenomen met elf stemmen tegen twee onthoudingen. Een lid heeft voorgesteld, het percent van de afwijking van het gewicht te brengen van 3 t. h. op 5 t. h. (De Middenafdeeling heeft deze zienswijze aangenomen en het ontwerp werd in den aangegeven zin gewijzigd.)

5^{de} AFDEELING. — Een lid doet opmerken dat het noodig is den handel vrij te laten en dat het niet past den verkoop van brood, meer dan die van welke eetwaar ook, te regelen.

Daar het een ontwerp van bijzonderen aard betreft, verklaren sommige leden zich te onthouden in afwachting dat de Regeering hare zienswijze doet kennen.

Afgestemd met ééne stem tegen ééne en vijf onthoudingen.

6^{de} AFDEELING. — Het voorstel wordt door een lid bestreden; hij beweert dat het den weinig plichtmatigen bakker bevoordeelt, deze zal zijn brood niet genoegzaam bakken ten einde het vastgestelde gewicht te bereiken. Die zienswijze wordt door een ander lid gesteund.

Verschillende zienswijzen worden nog uitgedrukt. Verscheidene leden zijn van gevoelen dat de toegestane afwijking voor het gewicht boven 3 t. h. moet zijn.

Afgestemd met drie stemmen tegen drie en vijf onthoudingen.

Onderzoek in de Middenafdeeling.

De Middenafdeeling vergaderde driemaal. Na grondig de quaestie te hebben behandeld, nam zij het voorstel aan met eenparigheid van stemmen, onder voorbehoud dat de wet slechts zal worden toegepast in de gemeenten die den verkoop in 't klein van brood reeds hebben geregeld of in 't vervolg zullen willen regelen.

Bijgevolg stelt de Middenafdeeling voor, den tekst van het voorstel te wijzigen en hem te doen luiden zooals in de bijlage van dit verslag.

De Verslaggever,
JAN RAMAEKERS.

De Voorzitter,
E. NERINCX.

Texte proposé par la Commission. Tekst door de Commissie voorgesteld.

ARTICLE PREMIER.

Les communes qui ont réglementé ou qui réglementeront le débit du pain mettront leurs règlements communaux en concordance avec les dispositions suivantes, dont elles ne pourront pas s'écarter :

La voiture ou la boutique de tout débitant de pain doit être pourvue d'une balance réglementaire et des poids nécessaires. A toute réquisition d'un acheteur, le poids du pain de ménage, ainsi que le pain pour chevaux, est vérifié.

Le prix par kilogramme de ces pains est indiqué sur un écriteau placé dans un endroit apparent de la vitrine ou de la voiture.

Les pains ne peuvent être livrés que s'ils pèsent, à 5 % près, un demi-kilogramme ou le multiple d'un demi-kilogramme.

ART. 2.

Les contraventions aux dispositions ci-dessus sont punies d'une amende de 1 à 20 francs. En cas de récidive, le paragraphe premier de l'article 562 du Code pénal pourra être appliqué.

ART. 3.

Est abrogé l'arrêté royal du 25 janvier 1826.

EERSTE ARTIKEL.

De gemeenten, die den verkoop in 't klein van brood hebben geregeld of regelen, moeten hare gemeentereglementen in overeenstemming brengen met onderstaande bepalingen, waarvan zij niet mogen afwijken :

Het rijtuig of de winkel van elken verkooper in 't klein van brood moet voorzien zijn van eene balans en van de noodige gewichten, aan de wettelijke voorschriften beantwoordende. Telkens als een kooper het eischt, wordt het gewicht van het tafelbrood, alsmede dit van het paardenbrood, gekeurd.

De prijs dier brooden, per kilogram, is aangegeven op een bord dat, op zichtbare wijze, vóór het winkelraam of op het voertuig is geplaatst.

Die brooden mogen alleen worden geleverd wanneer zij, op 5 t. h. na, een half kilogram of het veelvoud van een half kilogram wegen.

ART. 2.

Overtreding van bovenstaande bepalingen wordt gestraft met eene boete van 1 tot 20 frank. Ingeval van herhaling, kan het eerste lid van artikel 562 van het Strafwetboek worden toegepast.

ART. 3.

Het koninklijk besluit van 25 Januari 1826 wordt ingetrokken.