

ROZPORZĄDZENIE.**Ministra Apropowizacji w przedmiocie ograniczeń spożycia
w zakładach publicznych.**

Na podstawie dekretu Naczelnika Państwa z dn. 11. I. 1919 r. (Dz. Praw № 7, poz. 109) art. 9 ustawy o obrocie ziemiopłodami z d. 18. XI. 1919 r. (Dz. Ustaw R. P. № 89 poz. 485), zarządza się co następuje:

Art. 1. Wszystkie zakłady ze spożyciem na miejscu (restauracje, pensjonaty, garnkuchnie, bary, bufety publiczne i klubowe, mleczarnie, kawiarnie, hotele,—również przy podawaniu potraw do pokoi,—cukiernie i t. p.) obowiązane są przestrzegać następujących ograniczeń co do niżej wymienionych artykułów pierwszej potrzeby, a piekarnie — ograniczeń, wymienionych pod A, a) i b).

A. Mąka i pieczywo.

- a) Wypiek białego pieczywa dozwolony jest w ramach istniejących przepisów, bez dodatku cukru i masła, jedynie w formie bułek o wadze nieprzekraczającej 40 gr. Waga i cena bułek sprzedawanych musi być oznaczona w sposób widoczny w miejscach sprzedaży pieczywa.
Rozporządzenie, zakazujące wypieku wszelkiego rodzaju ciast i ciasteczek, pianek, pasztecików, sucharków etc. z d. 7. IV 1919 r. i z dn. 25 września 1919 r. pozostaje nadal w mocy.
- b) sprzedaż detaliczna względnie podawanie bułek może się odbywać nie wcześniej, niż w 4 godziny po zupełnem ostudzeniu; chleb niekontyngensowy może być sprzedawany dopiero w 12 godzin po wypieku,
- c) do obiadów i kolacji oraz do dań porcyjowych w powyższych zakładach wolno jest podawać każdej osobie jeden kawałek chleba lub bułkę o wadze do 40 gr. i to tylko na zamówienie. Pozostawianie na stołach restauracyjnych bułek lub chleba jest zakazane. Cena na chleb i bułki podawana do potraw nie może przekraczać ceny nabycia z dodatkiem 15%.
- d) wyżej wymienionym zakładom nie wolno podejmować się wypieku pieczywa i ciast oraz ciasteczek, z mąki dostarczonej przez zamawiającego, jak też nie wolno im przyjmować gotowego ciasta do odpieczenia.

B. Cukier.

- a) Używanie cukru w celu słodzenia napoju zimnych i gorących, omletów i innych legumin jest wzbronione.

C. Mleko.

- a) Podawanie do kawy i herbaty mleka łącznie lub osobno lub przyrządzanie czekolady i kakao na mleku oraz spożywanie jest dozwolone tylko od godz. 6 do 10 rano i od godz. 6 i pół do 9-ej wieczorem.
Powyższe ograniczenie nie stosuje się do restauracji kolejowych, obowiązuje jednak w wagonach restauracyjnych,
- b) wyrób, podawanie, sprzedawanie i spożywanie śmietanki i kremów jest wzbronione.

D. Masło.

Masło porcjowe może być podawane w ~~kuchniach~~ o wadze 15 gr. do pieczywa od godz. 6 do 10 rano i od 6 i pół do 9 wieczór.

E. Potrawy.

- a) Wolno podawać obiady tylko od godz. 1 do 5 pp., kolacje od godz. 7 do 11 wieczór; od godz. 5 aż do 7 wzbronionem jest wydawanie obiadów i wszelkiego rodzaju potraw. Przepis ten nie stosuje się do restauracji kolejowych, obowiązuje jednak w wagonach restauracyjnych;
- b) obiady mogą się składać co najwyżej z zupy, jednego mięsa lub ryby, jarzyn, kompotu i czarnej kawy, a conajmniej z dwóch dań t. j. z zupy i jednego mięsa z jarzyną. Obiad z dwóch dań musi być umieszczony w cennikach i podawany;

Ze względu na stosunki lokalne organa Min. Aprowizacji i inst. mogą uregulować odmiennie przepisy co do obiadów;

- c) w porze obiadowej wydawanie potraw na porcje jest wzbronione. W porze kolacyjnej wolno podawać jednej osobie najwyżej dwa dania, z których jedno tylko może być mięsne lub rybne; zimne mięsa względnie wędliny porcjowe uważane są za dania. Po godzinie 11-ej wiecz. podawanie potraw jest wzbronione;
- d) spis potraw niedozwolonych do przyrządzania i podawania będzie dodatkowo ogłoszony;
- e) waga samego mięsa lub ryby w daniu obiadowem lub porcjowem w stanie gotowym nie może wynosić mniej jak 100 gr. a więcej niż 150 gr. Waga musi być podana w cenniku;
- f) kanapki mogą być sporządzane tylko na chlebie lub bułce o wadze 15 gr.; a) z wędlinami o wadze 20 gr.; b) z serem o wadze 20 gr.; c) z sałatkami. Kanapki z sałatkami mogą być sprzedawane w tym wypadku, jeżeli równocześnie wystawione są na sprzedaż kanapki wymienione pod a). W skład kanapek nie mogą wchodzić sardynki, oraz konserwy puszkowe. Potrawy porcjowe zimne lub gorące mogą być wydawane tylko wprost z kuchni na zamówienie; na bufetach restauracyjnych mogą być umieszczane jedynie kanapki.

F. N a p o j e.

Na każdej flaszcze wina, wódek lub likierów winna być umieszczona kartka z oznaczeniem ceny flaszki i cen w sprzedaży kieliszkowej ze wskazaniem wymiaru kieliszków.

Art. 2. Odbitka niniejszego rozporządzenia winna być umieszczona we wszystkich pokojach gościnnych zakładów wymienionych w art. 1.

Rozporządzenie powyższe obowiązuje na terytorjum Państwa Polskiego za wyłączeniem ziem byłego zaboru pruskiego po upływie dni 10 od dnia ogłoszenia w Dzienniku Ustaw Rzeczypospolitej Polskiej.

Art. 3. Przekroczenie powyższych zakazów i przepisów zarówno ze strony właścicieli zakładów, jak i personelu oraz konsumentów karaniem będzie w drodze administracyjnej aresztem od 14 dni do trzech miesięcy lub grzywną od 100 mk. do 50.000 marek.

Wykonanie niniejszego rozporządzenia poleca się Urzędowi walki z lichwą i spekulacją.

Warszawa, dnia 31 grudnia 1919 r.

Minister Apropowizacji:

St. Śliwiński