

588.

ROZPORZĄDZENIE

Ministra Skarbu

celem wykonania ustawy z dnia 16 lipca 1920 r. (Dz. Ust. R. P. № 70, poz. 469), o podwyższeniu podatku domowo-klasowego na obszarach byłego zaboru austriacko-węgierskiego.

§ 1. Wobec postanowień powyższej ustawy mają zastosowanie, począwszy od roku 1920, następujące stawki podatku domowo-klasowego:

Dla domu		którego budowę rozpoczęto	
z ilością części mieszkalnych	w klasie	przed dniem 1 stycz- nia 1912 r.	po dniu 31 grudnia 1911 r. po myśli § 3, usta- wy z dnia 28 grudnia 1911 r. (Dz. p. p. № 242)
		Stawka podatku domowo-klasowego	
		Marek polskich	
40—36	I	3.080	2.772
35—30	II	2.520	2.268
29—28	III	2.100	1.890
27—25	IV	1.750	1.575
24—22	V	1.400	1.260
21—19	VI	1.050	945
18—15	VII	700	630
14—10	VIII	420	336
9— 8	IX	280	224
7	X	210	168
6	XI	140	112
5	XII	77	62
4	XIII	69	55
3	XIV	24	19
2	XV	19	15
1	XVI	13	10
		6	5
Przy budynkach obejmujących po- nad 40 części mieszkalnych należy do stawki taryfy klasy najwyższej za każ- dą część mieszkalną ponad tę ilość doliczyć		70	63

§ 2. Celem przeprowadzenia wymiaru względnie sprostowania podatku domowo-klasowego za rok 1920 według powyższej taryfy wyda Dyrekcja Skarbu we Lwowie szczegółowe zarządzenie.

§ 3. Postanowienie § 3 ustawy z dnia 23 stycznia 1914 r. (Dz. p. p. № 14), nie znajduje zastosowania wobec art. 4 ustawy z dnia 14 lipca 1920 r. (Dz. Ust. R. P. № 61, poz. 389), również odnośnie do podatku domowo-klasowego.

Warszawa, dnia 4 września 1920 r.

Minister Skarbu:
w z. *Rybarski*

589.

ROZPORZĄDZENIE

Ministra Apropowizacji

w sprawie podawania potraw mięsnych w restauracjach w Warszawie w porze od 7-ej do 10-ej wieczór.

Na zasadzie art. 2 i 3 ustawy z dn. 2 lipca 1920 r. (Dz. Ust. № 67, poz. 449) i rozporządzenia Rady Obrony Państwa z dn. 6 sierpnia 1920 r. (Dz. Ust. № 73 poz. 500) zarządzam:

Art. 1. W restauracjach, garkuchniach, jadłodajniach, barach, bufetach publicznych i klubowych, mleczarniach, kawiarniach i hotelach, w których podawane są w godzinach od 7-ej do 10-ej wieczorem potrawy mięsne gorące, winna być umieszczona w cenniku i podawana jedna z następujących potraw:

Pieczeń cielecą,
" barania,
" wieprzowa,
" wołowa,
Golonka z grochem.
Nóżki cielece smażone.
Ragout baranie.

Art. 2. W restauracjach I i II kategorii dania powyższe winny być wagi nie mniej jak 150 gr. mięsa niesiekanego, bez kości w stanie gotowym, w restauracjach III kategorii o wadze 100 gr. mięsa, z dodaniem odpowiedniej ilości jarzyn.

Art. 3. Dania mogą być podawane kolejno z wyżej wymienionego spisu, przyczem jedno z tych dań nie może być częściej podawane niż co 4-ty dzień.

Art. 4. Cena za wymienione dania nie może przekraczać:

Dla restauracji I kategor. (t. j. I rz. z wyższemi kosztami admin.)	Mk. 30
Dla restauracji II kategor. (t. j. I rz. z niższemi kosztami admin.)	Mk. 27
Dla restauracji III kategor. (t. j. drugorzędnych)	Mk. 20

Do ceny tej nie wolno doliczać żadnych dodatków, rozumie się ona wraz z usługą.