

121.

Rozporządzenie Ministra Aprowizacji

z dnia 22 lutego 1921 r.

w sprawie ograniczenia spożycia.

Na podstawie art. 3 ustawy z dnia 2 lipca 1920 r. o zwalczaniu lichwy wojennej (Dz. Ust. R. P. w 1920 r. Nr 67 poz. 449) oraz rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 25 listopada 1920 r. w przedmiocie przekazania Ministrowi Aprowizacji prawa do wydawania zarządzeń w zakresie regulacji i ograniczenia sprzedaży oraz spożycia nabiału i mięsa (Dz. Ust. R. P. z 1920 r. Nr 114 poz. 754), rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 17 lutego 1921 w przedmiocie przekazania Ministrowi Aprowizacji prawa do wydawania zarządzeń w zakresie regulacji wypieku chleba, tudzież regulacji i ograniczenia sprzedaży oraz spożycia chleba i cukru (Dz. Ust. R. P. z 1921 r. Nr 18 poz. 103 i rozp. Rady Ministrów z dnia 21 lutego 1921 r. w sprawie przekazania Ministrowi Aprowizacji prawa do wydawania rozporządzeń w zakresie ustalania i ujawniania cen oraz ograniczania konsumpcji i sprzedaży (Dz. Ust. R. P. z 1921 Nr. 21 poz. 114) zarządza się co następuje:

§ 1. Wypiekem pieczywa pozakontyngentowego w celach dalszej odsprzedaży lub zamiany na mąkę mogą się zajmować jedynie te zakłady przemysłowe, które uzyskają na to osobne zezwolenie władzy administracyjnej I-ej instancji, a w m. Warszawie — Komisarza Ministerstwa Aprowizacji przez magistracie m. st. Warszawy.

§ 2. Zakładom wypiekającym chleb kontyngentowy, zezwolenia na wypiek pieczywa pozakontyngentowego mogą udzielić tylko wyjątkowo władze administracyjne II-ej instancji na wniosek Komisji Aprowizacyjnej, przedstawiony przez władze administracyjne I-ej instancji, zaś w mieście Warszawie — Ministerstwo Aprowizacji na wniosek Komisarza Ministerstwa Aprowizacji przy magistracie m. st. Warszawy.

Od odmownej decyzji władz, wymienionych w § 1 i 2 w powyższych sprawach, niema odwołania.

§ 3. Pieczywo może być wypiekane, jako:

- a) chleb żytni razowy, b) chleb żytni pytlowy, c) chleb pszenny,
- d) bułki pszenne.

§ 4. Chleb powinien być wypiekany w formie bochenków o wadze dokładnej 500 gr., 1 kg. lub 2 kg.; bułki — o wadze, nie mniejszej, niż 40 gr. Na bochenkach powinna być umieszczona etykieta z nazwiskiem i adresem piekarni, która pieczywo wypiekała.

§ 5. Wypiek chleba z mąki o przemiele ponad 90% jest zakazany.

§ 6. Mąka, używana do wypieku, powinna być przesiewana.

§ 7. Zakazuje się przy wypieku używania domieszki do mąki otrębów, łuski i wszelkich ubocznych odpadków młynarskich.

§ 8. Zakazuje się wypieku i sprzedaży pieczywa, które zawiera domieszki:

- a) jaj lub jakichkolwiek przetworów z jaj,
- b) mleka, masła lub innych tłuszczów,

c) cukru, melasy, syropów, miodu i innych składników słodzących. Tem samym jest zakazana sprzedaż ciast we wszelkiej formie i pod wszelką postacią.

§ 9. Ceny pieczywa powinny być ujawnione w miejscach sprzedaży detalicznej i umieszczone w cenniku, a pieczywo sprzedawane wszystkim zgłaszającym się konsumentom aż do wyczerpania.

§ 10. Sprzedaż detaliczna, względnie podawanie chleba może się odbywać nie wcześniej, jak w 12 godzin po wypieku; bułek—w 4 godziny po zupełnem ostudzeniu.

§ 11. Do obiadów i kolacji, oraz dań porcyjnych w zakładach ze spożyciem na miejscu wolno podawać każdej osobie jeden kawałek chleba lub bułkę o wadze 40 gr., lecz tylko na zamówienie. Do śniadań i podwieczorków w kawiarniach, herbaciarniach, mleczarniach i cukierniach wolno podawać chleb i bułki tylko na zamówienie i to w ilościach, nie przekraczających 120 gr. na osobę. Pozostawianie na stole bułek, lub chleba jest zakazane.

C u k i e r.

§ 12. W zakładach ze spożyciem na miejscu używanie cukru do słodzenia napoi zimnych i gorących, wyrobu lodów, wypieku pieczywa, słodzenia i wyrobu omletów i legumin jest wzbronione.

Mleko, masło, sery, śmietana,

§ 13. Podawanie do kawy i herbaty mleka łącznie lub osobno, przyrządzanie i podawanie czekolady i kakao na mleku, lub też podawanie oraz spożywanie mleka oddzielnie w zakładach ze spożyciem na miejscu jest dozwolone tylko od godz. 8—10 rano i od godz. 7—9 wieczorem. Ograniczenie to nie stosuje się do bufetów i restauracji kolejowych.

§ 14. Podawanie, sprzedawanie i spożywanie śmietanki i kremów w zakładach ze spożyciem na miejscu jest wzbronione.

§ 15. Używanie mleka do wyrobu pieczywa, czekolady, czekoladek, lodów, cukrów i cukierków jest wzbronione.

§ 16. Przetwarzanie mleka nieodtłuszczonego i śmietany w przedsiębiorstwach przemysłowych jest zakazane, z wyjątkiem wyrobu masła.

§ 17. Dawanie mleka nieodtłuszczonego zwierzętom, wyłączając cielęta, jest wzbronione.

§ 18. Masło nie może zawierać mniej, niż 80% tłuszczu własnego.

§ 19. W zakładach ze spożyciem na miejscu od godz. 8—10 rano i 7—9 wieczór masło porcyjne może być podawane wyłącznie do pieczywa w kawałkach o wadze 15 gr. nie więcej ponad 2 kawałki na osobę i tylko na zamówienie. Pozostawianie masła na stołach w lokalach ze spożyciem na miejscu jest zakazane.

§ 20. Używanie masła krowiego do wyrobu ciast, czekoladek, cukierków jest zakazane.

§ 21. Używanie masła krowiego w przedsiębiorstwach przemysłowych do wyrobu mydła i na cele techniczne jest zakazane.

§ 22. Przemysłowy wyrób, sprzedaż i podawanie do spożycia serów jest dozwolone tylko z mleka odtłuszczonego.

Zakazuje się przemysłowego wyrobu i sprzedaży t. zw. serów tłustych i półtłustych.

Mięso i potrawy mięsne.

§ 23. Zakazuje się wszelkiej sprzedaży tak w miejscach sprzedaży hurtowej i detalicznej, jak i w handlu domokrażnym, oraz spożywania w zakładach ze spożyciem na miejscu w środy i piątki — mięsa we wszelkiej formie, surowej, gotowanej i wędzonej, z wyjątkiem drobiu i dziczyzny. Sprzedaż, podawanie i spożywanie ryb jest dozwolone.

§ 24. Zakazuje się wyrobu i sprzedaży wędlin wędzonych i solonych, z wyjątkiem kielbasy zwyczajnej, kiszki kaszanej i pasztetowej, serdelków i salcesonu.

§ 25. W zakładach ze spożyciem na miejscu powinny być podawane obiady od godz. 1—5 pp., kolacje od godz. 7—11 wiecz. Od godziny 5—7 jest wzbronione wydawanie obiadów i potraw wszelkiego rodzaju. Przepis ten nie stosuje się do restauracji kolejowych.

§ 26. 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 lub ryby z jarzyną. Obiad z dwóch dań musi być wymieniony w cenniku i podawany. W zakładach ze spożyciem na miejscu może być podawany jednej osobie tylko jeden obiad.

§ 27. W porze obiadowej wydawanie potraw na porcje jest wzbronione. W porze kolacyjnej wolno podawać jednej osobie najwyżej dwa dania, z których tylko jedno może być mięsne lub rybne. Zimne mięsa są uważane za dania w znaczeniu powyższem. Po godzinie 11-ej wieczorem podawanie potraw jest wzbronione.

§ 28. Waga samego mięsa lub ryby w daniu obiadowem lub porcjowem w stanie gotowym bez kości nie może wynosić mniej, niż 100 gr., a więcej niż 150 gr. Waga musi być podana w cenniku.

§ 29. Zakazane jest sporządzanie i podawanie w zakładach ze spożyciem na miejscu:

- a) potraw smażonych, z rusztu i rożna, z wyjątkiem kotletów wieprzowych, smażonych na tłuszczu wieprzowym,
- b) ziemniaków smażonych — wogóle,
- c) wszystkich potraw z cielęciny i prosiąt.

§ 30. Z dań mięsnych podczas obiadu nie może być sporządzone więcej, niż trzy potrawy do wyboru konsumenta, z których jedna co najwyżej może być z mięsa siekanego i jedna pieczona z mięsa niesiekanego.

§ 31. Przekąski nie mogą być sporządzone na chlebie lub bułce. W skład przekąsek nie może wchodzić mięso i kielbasa.

Potrawy porcjowe zimne lub gorące mogą być wydawane tylko wprost z kuchni na zamówienia.

§ 32. Umieszczanie na bufetach restauracyjnych przekąsek i kanapek, jako też podawanie ich przy bufecie — jest zakazane.

§ 33. Restauracje są obowiązane wykazać cenę każdorazowo nabytych ilości mięsa w rachunku, zawierającym datę, nazwisko oraz adres sprzedającego. Rachunki muszą być opatrzone liczbą porządkową i wpisane do książki kontroli obrotu.

Artykuły spożywcze zagraniczne.

§ 34. Zakazuje się podawania i sprzedaży w zakładach ze spożyciem na miejscu:

- 1) cukierków, czekolady i marmolady — pochodzenia zagranicznego,
- 2) fig, rodzyneków, migdałów słodkich, daktyli, pomarańczy, owoców smażonych w cukrze, malagi, ananasów, bananów, orzechów zagranicznych,
- 3) wszelkich win musujących (szampańskich), oraz wódek, koniaków i likierów zagranicznych.

Artykuły, wyżej wymienione, nie mogą znajdować się w miejscach hurtowej lub detalicznej sprzedaży na składzie, ani w wystawach zakładów ze spożyciem na miejscu.

Przepisy ogólne.

§ 35. Restauracje powinny umieszczać ceny wszystkich potraw i obiadów w cennikach, przy czem cenniki powinny znajdować się na każdym stole i na każde żądanie być okazywane gościom.

§ 36. W cenniku obok nazwy powinna być umieszczona waga potraw mięsnych i rybnych w stanie gotowym. Do ceny powinna być doliczona usługa.

§ 37. Niniejsze rozporządzenie w wyciągach, dotyczących danego zakładu przemysłowego, wraz z sankcją karną z § 39 powinno być wywieszane w każdym lokalu zakładu przemysłowego na miejscu, widocznem i dostępnem dla konsumenta.

§ 38. Na każdym stole restauracyjnym powinna znajdować się karta z napisem:

„za przekroczenie rozporządzeń, ograniczających konsumpcję, ulega karze również konsument”.

§ 39. Przekroczenie przepisów i zakazów niniejszego rozporządzenia będzie karane na podstawie art. 4 ustawy z dnia 2 lipca 1920 r. o zwalczaniu lichwy wojennej grzywną do miliona marek i aresztem do 6-ciu miesięcy lub jedną z tych kar przez władze administracyjne I-ej instancji, a w obrębie miast: Warszawy, Lublina, Łodzi, Lwowa i Krakowa — przez Okręgowe Urzędy Walki z Lichwą.

§ 40. Rozporządzenie niniejsze wchodzi w życie z dniem ogłoszenia. Równocześnie trącą moc obowiązującą rozporządzenia:

1) Ministra Aprowizacji z dnia 7 kwietnia 1919 r. w przedmiocie wypieku i sprzedaży ciast deserowych i drożdżowych (Monitor Polski z 1919 № 80) i sorostowanie tego rozporządzenia (Monitor Polski № 83);

2) Ministra Aprowizacji z dnia 31 grudnia 1919 r. w przedmiocie ograniczeń spożycia w zakładach publicznych (Dz. Ust. R. P. r. 1920 № 4, poz. 21), oraz uzupełniające je rozporządzenie Ministra Aprowizacji z dnia 24 marca 1920 r. (Monitor Polski z r. 1920 № 95);

3) Ministra Aprowizacji z dnia 13 września 1919 r. w sprawie podawania potraw mięsnych w restauracjach w Warszawie w porze od godz. 7—10 wiecz. (Dz. Ust. R. P. r. 1920 № 89, poz. 589).

4) Ministra Aprowizacji z dnia 17 sierpnia 1920 r. w sprawie zmiany cen obiadów (Dz. Ust. R. P. r. 1920 № 79, poz. 536);

5) Ministra Aprowizacji z dnia 4 maja 1920 r. w przedmiocie zakazu wyrobu lodów (Dz. Ust. R. P. z r. 1920 № 38, poz. 227).

Minister Aprowizacji:

Grodziecki