

## 317

## UCHWAŁA RADY PAŃSTWA

z dnia 14 lutego 1953 r.

nr 0/34.

Za siedmioletnią nienaganną i nieprzerwaną pracę  
w górnictwie pod ziemią odznaczony zostaje

Krzemień Wilhelm s. Jakuba.

SREBRNYM KRZYŻEM ZASŁUGI

Przewodniczący Rady Państwa: A. Zawadzki  
Sekretarz Rady Państwa: M. Rybicki

## 318

## ZARZĄDZENIE MINISTRA HANDLU WEWNĘTRZNEGO

z dnia 20 lutego 1953 r.

w sprawie określenia rodzajów, gatunków oraz norm zużycia surowców do wypieku pieczywa (receptury)  
i norm wydajności wypieku.

Na podstawie § 3 rozporządzenia Ministrów Handlu  
Wewnętrznego oraz Zdrowia z dnia 2 maja 1951 r. w spra-  
wie wypieku i obrotu pieczywem (Dz. U. Nr 32, poz. 252)  
zarządza się, co następuje:

§ 1. Zezwala się na wypiek i dopuszcza do obrotu  
pieczywo, którego rodzaje i gatunki oraz normy zużycia  
surowców (receptury) i normy wydajności wypieku usta-  
lone są w załączniku do niniejszego zarządzenia.

§ 2. Traci moc zarządzenie Ministra Handlu Wew-  
nętrznego z dnia 25 marca 1952 r. w sprawie określenia  
rodzajów, gatunków oraz norm zużycia surowców do wy-  
pieku pieczywa (receptury) i norm wydajności wypieku  
(Monitor Polski Nr A-38, poz. 558).

§ 3. Zarządzenie wchodzi w życie siódmego dnia  
po ogłoszeniu.

Minister Handlu Wewnętrznego: w z. S. Milecki

Załącznik do zarządzenia Ministra  
Handlu Wewnętrznego z dnia 20 lu-  
tego 1953 r. (poz. 318).

RODZAJE, GATUNKI I NORMY ZUŻYCIA SUROWCÓW DO WYPIEKU PIECZYWA ORAZ NORMY  
WYDAJNOŚCI WYPIEKU

## I. Pieczywo żytnie.

## 1. Chleb żytni 60%.

A. Opis: wypiekany w różnych kształtach, odrabiany na deskach,  
w koszykach lub w formach, na kwasie, z dodatkiem soli.

## B. Receptura:

1) mąka żytnia 60%	100	kg
2) sól	1,5	„
3) otręby (do posypywania desek i koszyków)	0,7	„
4) olej jadalny (do smarowania form)	0,25	„

## C. Wydajność minimalna:

1) chleb odrabiany na deskach
2) „ „ w koszykach
3) „ „ w formach

Wydajność pieczywa przy wadze jednostkowej		
1 kg	2 kg	3 kg
135	136	137
137	138	140
138	139	140

**2. Chleb żytni 82%.**Wydajność pieczywa  
przy wadze jednostkowej

1 kg	2 kg	3 kg
------	------	------

A. Opis: wypiekany w różnych kształtach, odrabiany na deskach, w koszykach lub w formach, na kwasie, z dodatkiem soli.

**B. Receptura:**

1) mąka żytnia 82%	100	kg
2) sól	1,5	"
3) otręby (do posypywania desek i koszyków)	0,7	"
4) olej jadalny (do smarowania form)	0,25	"

**C. Wydajność minimalna:**

1) chleb odrabiany na deskach	140	141	142
2) " " w koszykach	141,5	142	143
3) " " w formach	143	144	145,5

**3. Chleb żytni razowy.**

A. Opis: wypiekany w różnych kształtach, odrabiany na deskach, w koszykach lub w formach, na kwasie, z dodatkiem soli.

**B. Receptura:**

1) mąka żytnia 97%	100	kg
2) sól	1,5	"
3) otręby (do posypywania desek i koszyków)	0,7	"
4) olej jadalny (do smarowania form)	0,25	"

**C. Wydajność minimalna:**

1) chleb obrabiany na deskach	144	146	146,5
2) " " w koszykach	144,5	146,5	147
3) " " w formach	146	147	148

**4. Chleb żytni starogardzki.**

A. Opis: wypiekany w formach z mąki żytniej razowej specjalnej produkcji Centralnego Zarządu Przemysłu Młynarskiego w Starogardzie, na kwasie.

**B. Receptura:**

1) mąka żytnia starogardzka	100	kg
2) sól	1,5	"
3) olej jadalny (do smarowania form)	0,25	"

**C. Wydajność minimalna:**

146

**5. Chleb żytni kujawski z dodatkiem łuski pszennej.**

A. Opis: wypiekany w różnych kształtach, odrabiany w koszykach lub w formach, na kwasie, z dodatkiem łuski pszennej specjalnej, drożdży, soli i cukru.

**B. Receptura:**

1) mąka żytnia 60%	80	kg
2) łuska pszenna specjalna	20	"

3) drożdże	0,3 kg
4) cukier	2 "
5) sól	1,5 "
6) mąka ziemniaczana (do smarowania bochenków)	0,1 "
7) olej jadalny (do smarowania form)	0,25 "
8) otręby (do posypywania koszyczków)	0,7 "

Wydajność pieczywa przy wadze jednostkowej	
1 kg	

## C. Wydajność minimalna:

1) chleb odrabiany w koszyczkach	140
2) " " w formach	142

## 6. Chleb żytni lubelski.

A. Opis: wypiekany w różnych kształtach, odrabiany na deskach lub w koszyczkach, na kwasie, z dodatkiem drożdży i soli.

## B. Receptura:

1) mąka żytnia 45%	100 kg
2) sól	1,5 "
3) otręby (do posypywania desek i koszyczków)	0,7 "
4) drożdże	0,5 "

## C. Wydajność minimalna:

1) chleb odrabiany na deskach	129	130
2) " " w koszyczkach	131	132

Wydajność pieczywa przy wadze jednostkowej	
0,5 kg	1 kg

## 7. Chleb amatorski słodko-kwaśny.

A. Opis: wypiekany z mąki żytniej 82%, o różnych kształtach, w formach, na kwasie, z dodatkiem drożdży.

## B. Receptura:

1) mąka żytnia 82%	100 kg
2) drożdże	0,3 "
3) sól	2 "
4) melasa	5 "
5) kminek	1 "
6) mąka ziemniaczana (do smarowania bochenków)	0,1 "
7) olej jadalny (do smarowania form)	0,25 "

Wydajność pieczywa przy wadze jednostkowej	
1 kg	2 kg

## C. Wydajność minimalna:

146	147
-----	-----

## 8. Chleb żytni sitkowy.

A. Opis: wypiekany w różnych kształtach, odrabiany na deskach, w koszyczkach lub w formach, na kwasie, z dodatkiem drożdży i soli.

## B. Receptura:

1) mąka żytnia II gatunku (45—72)	100 kg
2) sól	1,5 "

3) otręby (do posypywania desek i koszyczków)	0,7 kg	Wydajność pieczywa	
4) olej jadalny (do smarowania form)	0,25 m	przy wadze jednostkowej	
5) drożdże	0,5 m	1 kg	2 kg

## C. Wydajność minimalna:

1) chleb odrabiany na deskach	140	141
2) " " w koszyczkach	142	143
3) " " w formach	144	145

## 9. Chleby żytnie z dodatkiem mąki ziemniaczanej spożywczej lub płatków ziemniaczanych.

A. Opis: jak wyżej w poz. 1, 2 i 3, z dodatkiem mąki ziemniaczanej spożywczej lub płatków ziemniaczanych i drożdży.

## B. Receptura:

1) mąka żytnia 60% lub 82% lub 97%	97 kg
2) mąka ziemniaczana lub płatki ziemniaczane	3 m
3) sól	1,3 m
4) drożdże	0,3 m
5) otręby (do posypywania desek i koszyczków)	0,7 m
6) olej jadalny (do smarowania form)	0,25 m

## C. Wydajność minimalna:

1) chleb odrabiany na deskach		
a) 60%	135	136
b) 82%	140	141
c) razowy	144	146
2) chleb odrabiany w koszyczkach		
a) 60%	137	139
b) 82%	142	143
c) razowy	145	147
3) chleb odrabiany w formach		
a) 60%	140	141
b) 82%	144	145
c) razowy	146	147

## II. Pieczywo pszenne zwykłe.

## I. Chleb pszenno domowy.

A. Opis: wypiekany w formach z mąki pszennej razowej, z dodatkiem dojrzałego kwasu (3 kg), na drożdżach oraz z dodatkiem cukru i margaryny.

## B. Receptura:

1) mąka pszenna 97%	100 kg
2) drożdże	1 m

3) cukier	4 kg	Wydajność pieczywa przy wadze jednostkowej 1 kg
4) margaryna	2 "	
5) sól	1,5 "	
6) mąka ziemniaczana (do smarowania bochenków)	0,1 "	
7) kwas mlekowy spożywczy (w razie potrzeby)	0,4 "	
8) olej jadalny (do smarowania form)	0,25 "	

C. Wydajność minimalna: 148

### 2. Chleb pszenny Grahama.

A. Opis: wypiekany w formach z mąki pszennej razowej specjalnej produkcji młyna Centralnego Zarządu Przemysłu Młynarskiego w Starogardzie, na drożdżach, z dodatkiem soli.

B. Receptura:

1) mąka pszenna Grahama	100 kg
2) drożdże	1 "
3) sól	1,5 "
4) olej jadalny (do smarowania form)	0,25 "
5) kwas mlekowy spożywczy (w razie potrzeby)	0,4 "

C. Wydajność minimalna: 145

### 3. Chleb pszenny razowy z mąki 97%.

A. Opis: wypiekany na deskach i w formach z mąki pszennej 97%, na drożdżach.

B. Receptura:

1) mąka pszenna 97%	100 kg
2) drożdże	1 "
3) sól	1,5 "
4) mąka ziemniaczana (do smarowania bochenków)	0,1 "
5) olej jadalny (do smarowania form)	0,25 "
6) otręby (do posypywania desek)	0,7 "

C. Wydajność minimalna:

1) chleb odrabiany na deskach	142
2) „ „ w formach	145

### 4. Chleb białostocki.

A. Opis: wypiekany z mąki pszennej pośledniej, odrabiany na deskach, w koszyczkach lub w formach, na drożdżach.

B. Receptura:

1) mąka pszenna poślednia (50—72)	100 kg
2) drożdże	1 "
3) sól	2 "

- 4) olej jadalny (do smarowania form) 0,25 kg  
 5) otręby (do posypywania desek lub koszyczków) 0,7 "

## C. Wydajność minimalna:

- 1) chleb odrabiany na deskach  
 2) " " w koszyczkach  
 3) " " w formach

Wydajność pieczywa przy wadze jednostkowej	
1 kg	2 kg
129	132
130	133
131,5	134

**5. Drobne pieczywo pszenne zwykle: montówki wodne, kajzerki, rogałe, obwarzanki, mularki, parki, paryskie, krakowskie, języki, struclę wodne.**

A. Opis: wypiekane z mąki pszennej 72%, na drożdżach, z dodatkiem cukru i soli

## B. Receptura:

- 1) mąka pszenna 72% 98 kg  
 2) drożdże 1,5 "  
 3) cukier 1 "  
 4) sól 1,5 "  
 5) mak, kminek lub czarnuszka 1 "  
 6) mąka żytnia 60% (do odrabiania) 2 "

## C. Wydajność minimalna:

Wydajność pieczywa przy wadze jednostkowej		
45 g	90 g	400 g
125	127	130

**6. Bułki pszenne domowe.**

A. Opis: wypiekane z mąki pszennej 97% z dodatkiem 3 kg dojrzałego kwasu oraz z dodatkiem margaryny, cukru i soli, na drożdżach.

## B. Receptura:

- 1) mąka pszenna 97% 98 kg  
 2) drożdże 1 "  
 3) cukier 2 "  
 4) margaryna 4 "  
 5) sól 1,5 "  
 6) mąka ziemniaczana (do smarowania) 0,1 "  
 7) mąka żytnia 60% (do odrabiania) 2 "

## C. Wydajność minimalna:

Wydajność pieczywa przy wadze jednostkowej	
100 g	200 g
130	132

**7. Bułki pszenne białostockie.**

A. Opis: wypiekane z mąki pszennej pośledniej, na drożdżach, o kształcie okrągłym lub podługowatym.

## B. Receptura:

- 1) mąka pszenna poślednia (50—72) 100 kg  
 2) drożdże 1,3 "  
 3) sól 2 "

## C. Wydajność minimalna:

Wydajność pieczywa przy wadze jednostkowej	
50 g	100 g
122	125

**8. Chały zwykle posypane makiem.**

A. Opis: wypiekane z mąki pszennej 72%, na drożdżach, posypane z wierzchu makiem, z dodatkiem cukru, margaryny i soli.

## B. Receptura:

1) mąka pszenna 72%	100	kg
2) drożdże	2	"
3) cukier	10	"
4) margaryna	4	"
5) sól	1,5	"
6) mak	1	"
7) olej jadalny (do smarowania form)	0,25	"

Wydajność pieczywa przy wadze jednostkowej		
200 g	500 g	1000 g

## C. Wydajność minimalna:

132	134	136
-----	-----	-----

## 9. Chały zwykle smarowane jajkiem.

A. Opis: wypiekane z mąki pszennej 72%, na drożdżach, z dodatkiem cukru, margaryny i soli, smarowane po wierzchu jajkiem.

## B. Receptura:

1) mąka pszenna 72%	100	kg
2) drożdże	2	"
3) cukier	10	"
4) margaryna	4	"
5) sól	1,5	"
6) jaja (do smarowania)	50	sztuk
7) olej jadalny (do smarowania form)	0,25	kg

## C. Wydajność minimalna:

132	134	136
-----	-----	-----

## 10. Chały zdobne.

A. Opis: wypiekane z mąki pszennej 50%, na drożdżach, lukrowane, z dodatkiem cukru, jaj i margaryny.

## B. Receptura:

1) mąka pszenna 50%	100	kg
2) drożdże	3	"
3) sól	1,5	"
4) cukier	20	"
5) margaryna	7	"
6) jaja (do środka)	50	sztuk
7) jaja (do smarowania)	60	"
8) olej jadalny (do smarowania blach)	0,25	kg

## C. Wydajność minimalna:

155	157	159
-----	-----	-----

## III. Pieczywo pszenne wyborowe.

## 1. Bułki maślane, rogaliki kruche, bułki królewskie.

A. Opis: wypiekane z mąki pszennej 72% i 50% w stosunku 80 : 20, na drożdżach, z dodatkiem mleka, margaryny, cukru i soli.

## B. Receptura:

1) mąka pszenna 72%	80	kg
2) " " 50%	20	"
3) drożdże	2	"
4) cukier	15	"
5) margaryna	12	"
6) mleko odtłuszczone	20	l
7) sól	1,5	kg

Wydajność pieczywa przy wadze jednostkowej	
50 g	100 g

## C. Wydajność minimalna:

149	150
-----	-----

2. Bułki pszenne o wadze 50 g i 100 g: warszawianki maszynowe i ręczne, rogale, obwarzanki, bułki francuskie, bułki karlsbadzkie, bułki poznańskie, małgorzatkł, montowe, czubajki, plecionki, solanki.

Wydajność pieczywa przy wadze jednostkowej		
50 g	100 g	400 g

A. Opis: wypiekane z mąki pszennej 72% i 50% w stosunku 85 : 15, na drożdżach, z dodatkiem cukru, margaryny i soli.

B. Receptura:

1) mąka pszenna 72%	83	kg
2) " " 50%	15	"
3) drożdże	1	"
4) cukier	3	"
5) margaryna	1	"
6) sól	1,5	"
7) mąka żytnia 60% (do odrabiania)	2	"
8) mak	1	"

C. Wydajność minimalna:

125      126      —

### 3. Solanki o wadze 50 g i 100 g.

A. Opis: wypiekane z mąki pszennej 72%, na drożdżach, posypane solą i kminkiem.

B. Receptura:

1) mąka pszenna 72%	98	kg
2) drożdże	1	"
3) cukier	2	"
4) sól	1,2	"
5) sól do posypywania (kryształ)	2	"
6) kminek	1	"
7) mąka żytnia (do odrabiania)	2	"

C. Wydajność minimalna:

124      125      —

### 4. Szwedki o wadze 50 g, 100 g i 400 g.

A. Opis: wypiekane z mąki pszennej 72% i 50% oraz żytniej 60%, na drożdżach, z dodatkiem kminku.

B. Receptura:

1) mąka pszenna 72%	57	kg
2) " " 50%	11	"
3) " żytnia 60%	22	"
4) drożdże	1	"
5) sól	1,5	"
6) cukier	2	"
7) kminek	1	"

C. Wydajność minimalna:

127      128      131

### 5. Grahamki o wadze 50 g i 100 g.

A. Opis: wypiekane z mąki pszennej 97% specjalnej produkcji młyna Centralnego Zarządu Przemysłu Młynarskiego w Starogardzie i z mąki pszennej 72% w stosunku 80 : 20, na drożdżach, z dodatkiem cukru i soli.

B. Receptura:

1) mąka pszenna Grahama	80	kg
2) " " 72%	20	"
3) drożdże	1,5	"
4) cukier	3	"
5) sól	1,5	"

C. Wydajność minimalna:

125      126      —



**6. Obwarzanki (bajgle) o wadze 50 g i 100 g.**

Wydajność pieczywa przy wadze jednostkowej	
50 g	100 g

A. Opis: wypiekane z mąki pszennej 72<sup>o</sup>/<sub>o</sub> i mąki żytniej 60<sup>o</sup>/<sub>o</sub> w stosunku 78 : 22, na drożdżach, z dodatkiem cukru, oleju i soli.

127	128
-----	-----

**B. Receptura:**

1) mąka pszenna 72 <sup>o</sup> / <sub>o</sub>	78	kg
2) " " żytnia 60 <sup>o</sup> / <sub>o</sub>	22	"
3) drożdże	1,5	"
4) cukier	6	"
5) olej jadalny	2	"
6) sól	0,45	"

**C. Wydajność minimalna:**

127	128
-----	-----

**7. Bulki pszenne z kminkiem o wadze 50 g i 100 g.**

A. Opis: wypiekane z mąki pszennej 72<sup>o</sup>/<sub>o</sub>, na drożdżach, z dodatkiem cukru, kminku i soli.

**B. Receptura:**

1) mąka pszenna 72 <sup>o</sup> / <sub>o</sub>	98	kg
2) drożdże	1,5	"
3) cukier	5	"
4) mąka żytnia 60 <sup>o</sup> / <sub>o</sub> (do odrabiania)	2	"
5) kminek	0,5	"
6) sól	1,5	"

**C. Wydajność minimalna:**

127	128
-----	-----

**IV. Pieczywo półcukiernicze.****1. Bulki maślane przekładane makiem o wadze 50 g i 100 g.**

A. Opis: wypiekane z mąki pszennej 72<sup>o</sup>/<sub>o</sub> i 50<sup>o</sup>/<sub>o</sub> w stosunku 80 : 20, na drożdżach, na sposób półfrancuski, przekładane makiem.

**B. Receptura:**

1) mąka pszenna 72 <sup>o</sup> / <sub>o</sub>	80	kg
2) " " " 50 <sup>o</sup> / <sub>o</sub>	20	"
3) drożdże	2	"
4) mleko odtłuszczone	30	l
5) cukier	19	kg
6) margaryna	6	"
7) mak	7	"
8) sól •	0,5	"
9) esencja migdałowa	0,03	"
10) wanilina	0,01	"
11) esencja rumowa	0,03	"
12) przyprawy korzenne	0,05	"
13) syrop ziemniaczany	0,4	"
14) żółcień jajowy	0,08	"

**C. Wydajność minimalna:**

156	157
-----	-----

**2. Bulki maślane przekładane marmeladą o wadze 50 g i 100 g.**

A. Opis: wypiekane z mąki pszennej 72<sup>o</sup>/<sub>o</sub> i 50<sup>o</sup>/<sub>o</sub> w stosunku 80 : 20, na drożdżach, na sposób półfrancuski, w formie podkówki i półrogali, przekładane marmeladą.

**B. Receptura:**

1) mąka pszenna 72%	80	kg
2) " " 50%	20	"
3) drożdże	2	"
4) mleko odtłuszczone	30	l
5) cukier	16	kg
6) margaryna	5	"
7) marmelada	12	"
8) sól	0,5	"
9) wanilina	0,01	"
10) esencja rumowa	0,03	"
11) syrop ziemniaczany	0,4	"
12) żółcień jajowy	0,03	"

Wydajność pieczywa przy wadze jednostkowej	
50 g	100 g

**C. Wydajność minimalna:**

149

150

**3. Bułki maślane o wadze 50 g i 100 g: bułki maślane półfrancuskie, bułki filipowskie, maglowniczkł, mikada, melony, pluszki, rozafi-czyki, precle, papatacze.**

**A. Opis:** wypiekane z mąki pszennej 72% i 50% w stosunku 80 : 20, na drożdżach.

**B. Receptura:**

1) mąka pszenna 72%	80	kg
2) " " 50%	20	"
3) drożdże	2	"
4) mleko odtłuszczone	30	l
5) cukier	15	kg
6) margaryna	10	"
7) sól	0,5	"
8) wanilina	0,01	"
9) esencja rumowa	0,03	"
10) żółcień jajowy	0,03	"
11) masa jajowa	2	"

**C. Wydajność minimalna:**

149

150

**4. Bułki drożdżowe z serem o wadze 50 g i 100 g.**

**A. Opis:** wypiekane z mąki pszennej 72% i 50% w stosunku 80 : 20, na drożdżach, przekładane serem.

**B. Receptura:**

1) mąka pszenna 72%	80	kg
2) " " 50%	20	"
3) drożdże	2	"
4) mleko odtłuszczone	30	l
5) cukier	17	kg
6) jaja (masa jajowa)	4	"
7) margaryna	4	"
8) ser	18	"
9) esencja rumowa	0,03	"
10) sól	0,5	"
11) wanilina	0,02	"
12) syrop ziemniaczany	0,4	"
13) żółcień jajowy (dozwolony do barwienia artykułów żywnościowych)	0,03	"

**C. Wydajność minimalna:**

157

158

## V. Pieczywo mieszane.

## 1. Chleb nałęczowski.

A. Opis: wypiekany z mąki żytniej 60% i pszennej 72% w stosunku 50 : 50, odrabiany na deskach i w koszyczkach, na drożdżach, z dodatkiem soli oraz maku, kminku lub czarnuszki.

## B. Receptura:

1) mąka żytnia 60%	50	kg
2) " pszena 72%	50	"
3) drożdże	1	"
4) sól	1,5	"
5) mak bądź kminek lub czarnuszka	1	"
6) otręby (do posypywania desek)	0,7	"

## C. Wydajność minimalna:

	Wydajność pieczywa przy wadze jednostkowej	
	1 kg	2 kg
1) chleb odrabiany na deskach	134	135
2) " " w koszyczkach	135	135

## 2. Chleb wiejski.

A. Opis: wypiekany z mąki żytniej 82% i mąki pszennej pszennej w stosunku 50 : 50, odrabiany na deskach, w koszyczkach lub w formach, na drożdżach.

## B. Receptura:

1) mąka żytnia 82%	50	kg
2) " pszena pszennej	50	"
3) drożdże	1	"
4) sól	2	"
5) kminek	1	"
6) otręby (do posypywania desek lub koszyczków)	0,7	"
7) olej jadalny (do smarowania form)	0,25	"

## C. Wydajność minimalna:

1) chleb odrabiany na deskach	138	139,5
2) " " w koszyczkach	139	140,5
3) " " w formach	141	142

## 3. Chleb łódzki.

A. Opis: wypiekany z mąki żytniej 60% i 82% oraz pszennej 72% w stosunku 25 : 50 : 25, odrabiany na deskach, w koszyczkach lub w formach, na kwasie, z dodatkiem drożdży i soli.

## B. Receptura:

1) mąka żytnia 60%	25	kg
2) " " 82%	50	"
3) " pszena 72%	25	"
4) drożdże	0,3	"
5) sól	1,5	"
6) otręby (do posypywania desek lub koszyczków)	0,7	"
7) olej jadalny (do smarowania form)	0,25	"

## C. Wydajność minimalna:

1) chleb odrabiany na deskach	138	140
2) " " w koszyczkach	140	141
3) " " w formach	142	144

**4. Chleb lęczycki.**

**A. Opis:** wypiekany z mąki żytniej 60% i mąki pszennej 50% w bochenkach 700 g, na drożdżach.

Wydajność pieczywa przy wadze jednostkowej	
700 g	

**B. Receptura:**

1) mąka żytnia 60%	50	kg
2) " pszena 50%	50	"
3) drożdże	1,5	"
4) sól	2	"
5) kminek	1	"

**C. Wydajność minimalna (w stosunku do 100 kg mąki):**

1) chleb odrabiany na deskach	130
2) " " w koszyczkach	131

**5. Chleb żytni sandomierski,**

**A. Opis:** wypiekany w różnych kształtach, odrabiany w koszyczkach lub w formach, na kwasie, z dodatkiem drożdży i kminku oraz soli,

**B. Receptura:**

1) mąka żytnia 60%	70	kg
2) " pszena bułkowa	30	"
3) drożdże	1	"
4) kminek	1	"
5) sól	1,5	"
6) otręby (do posypywania koszyczków)	0,7	"
7) olej jadalny (do smarowania form)	0,25	"

Wydajność pieczywa przy wadze jednostkowej		
0,5 kg	1 kg	2 kg

**C. Wydajność minimalna:**

1) chleb odrabiany w koszyczkach	132	133	135
2) " " w formach	133	134	136

**6. Chleb poznański,**

**A. Opis:** wypiekany z mąki żytniej 82% i pszennej 97% w stosunku 50 : 50, odrabiany w koszyczkach lub w formach, na drożdżach, z dodatkiem melasy.

**B. Receptura:**

1) mąka żytnia 82%	50	kg
2) " pszena 97%	50	"
3) melasa	5	"
4) drożdże	2	"
5) sól	1,5	"
6) otręby (do posypywania koszyczków)	0,7	"
7) olej jadalny (do smarowania form)	0,25	"

**C. Wydajność minimalna:**

1) chleb odrabiany w koszyczkach	146	147	—
2) " " w formach	147	148	—

**7. Chleb pomorski.**

**A. Opis:** wypiekany z mąki żytniej 82% i pszennej 97% w stosunku 70 : 30, odrabiany w koszyczkach lub w formach, na drożdżach, z dodatkiem melasy.

**B. Receptura:**

1) mąka żytnia 82%	70	kg
2) " pszena 97%	30	"

3) melasa	5 kg
4) drożdże	2 "
5) sól	1,5 "
6) otręby (do posypywania koszyczków)	0,7 "
7) olej jadalny (do smarowania form)	0,25 "

Wydajność pieczywa	
przy wadze jednostkowej	
0,5 kg	1 kg

## C. Wydajność minimalna:

1) chleb odrabiany w koszyczkach	145	146
2) " " w formach	146	147

**8. Chleb mazowiecki.**

A. Opis: wypiekany z mąki żytniej 82% i pszennej 85% w stosunku 50 : 50, odrabiany w koszyczkach lub w formach, na drożdżach, z dodatkiem melasy.

## B. Receptura:

1) mąka żytnia 82%	50 kg
2) " pszenna 85%	50 "
3) melasa	4 "
4) drożdże	2 "
5) sól	1,5 "
6) otręby (do posypywania koszyczków)	0,7 "
7) olej jadalny (do smarowania form)	0,25 "

## C. Wydajność minimalna:

1) chleb odrabiany w koszyczkach	144	145
2) " " w formach	145	146

**9. Chleb olsztyński.**

A. Opis: wypiekany z mąki żytniej 82% i mąki pszennej 85% w stosunku 70 : 30, odrabiany w koszyczkach lub w formach, na drożdżach, z dodatkiem melasy.

## B. Receptura:

1) mąka żytnia 82%	70 kg
2) " pszenna 85%	5 "
3) melasa	5 "
4) drożdże	2 "
5) sól	1,5 "
6) otręby (do posypywania koszyczków)	0,7 "
7) olej jadalny (do smarowania form)	0,25 "

## C. Wydajność minimalna:

1) chleb odrabiany w koszyczkach	143	144
2) " " w formach	144	145

**10. Chleb podlaski.**

A. Opis: wypiekany z mąki żytniej 82% i mąki pszennej 72% w stosunku 80 : 20, z dodatkiem melasy i siodu, odrabiany w koszyczkach lub w formach.

## B. Receptura:

1) mąka żytnia 82%	80 kg
2) " pszenna 72%	20 "
3) melasa	5 "
4) sól	2 "
5) drożdże	2 "
6) sól	1,5 "
7) otręby (do posypywania koszyczków)	0,7 "
8) olej jadalny (do smarowania form)	0,25 "

## C. Wydajność minimalna:

- 1) chleb odrabiany w koszyczkach
- 2) " " w formach

Wydajność pieczywa przy wadze jednostkowej	
0,5 kg	1 kg
143	144
144	145

## 11. Chleb zakopiański.

A. Opis: wypiekany z mąki pszennej 50% i żytniej 60% w stosunku 45 : 55, z dodatkiem drożdży i mleka zsiadłego lub maślanki, w bochenkach 500 g i 700 g.

## B. Receptura:

- |                               |        |
|-------------------------------|--------|
| 1) mąka pszena 50%            | 45 kg  |
| 2) " żytnia 60%               | 55 "   |
| 3) drożdże                    | 2,5 "  |
| 4) mleko zsiadłe lub maślanka | 40 l   |
| 5) kminek                     | 1 kg   |
| 6) sól                        | 1,25 " |
| 7) czarnuszka                 | 0,25 " |

C. Wydajność minimalna (w stosunku do 100 kg mąki): 135.

## OD ADMINISTRACJI

Zawiadamia się, iż wpłaty za prenumeratę Dziennika Ustaw i Monitora Polskiego oraz za pojedyncze egzemplarze i ogłoszenia powinny być dokonywane na konto Administracji Wydawnictw U. R. M. w Narodowym Banku Polskim, Oddział VIII Miejski w Warszawie,

Nr 69-412-102

Konto w P. K. O. Nr I-4797/431 ulega zamknięciu  
z dniem 31 marca br.

Tłoczono z polecenia Prezesa Rady Ministrów.

Redakcja: Urząd Rady Ministrów — Biuro Prac Ustawodawczych Warszawa, ul. Krakowskie Przedmieście 46/48.  
Administracja: Administracja Wydawnictw Urzędu Rady Ministrów Warszawa, ul. Bracka 20a.

Reklamacje z powodu niedoręczenia poszczególnych numerów wnosić należy do Administracji Wydawnictw Urzędu Rady Ministrów (Warszawa, ul. Bracka 20a) w terminie 10 do 15 dni po otrzymaniu następnego kolejnego numeru.

Pojedyncze egzemplarze Monitora Polskiego nabywać można w Administracji Wydawnictw Urzędu Rady Ministrów, Warszawa, Bracka 20a, w punktach sprzedaży: w Warszawie: „Dom Książki”, Księgarnia Prawno-ekonomiczna, pl. 3 Krzyży 12, kiosk „Domu Książki” w gmachu Sądów, al. Gen. Świerczewskiego 127 w Łodzi przy ul. Nowotki 21 (Hipoteka), w kasach Sądów Wojewódzkich w: Białymstoku, Kielcach, Koszalinie, Rzeszowie, Stalinogrodzie, Wrocławiu i Zielonej Górze oraz w kasach Sądów Powiatowych w: Bydgoszczy, Bytomiu, Cieszynie, Częstochowie, Gdańsku, Gdyni, Gliwicach, Gnieźnie, Jeleniej Górze, Kaliszu, Krakowie, Lublinie, Nowym Sączu, Olsztynie, Opolu, Ostrowiu Wlkp., Poznaniu, Przemysłu, Raciborzu, Radomiu, Szczecinie, Tarnowie, Toruniu i Zamościu.