

## Rozporządzenie Ministra Aprowizacji

z dnia 22 kwietnia 1921 r.

### w sprawie oszczędności spożycia.

Na podstawie art. 3 ustawy z dnia 2 lipca 1920 r. o zwalczaniu lichwy wojennej (Dz. Ust. R. P. № 67, poz. 449), 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. № 114, poz. 754), rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 17 lutego 1921 r. 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. № 18, poz. 103) i rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 21 lutego 1921 r. w przedmiocie przekazania Ministrowi Aprowizacji prawa do wydawania rozporządzeń w zakresie ustalania i ujawniania cen oraz ograniczenia konsumpcji i sprzedaży (Dz. Ust. R. P. № 21, poz. 114), zarządza się co następuje:

#### Pieczыwo.

§ 1. Wypiekami pieczywa w celach dalszej odsprzedaży lub zamiany na mąkę mogą się zajmować jedynie te zakłady przemysłowe, które posiadając uprawnienie przemysłowe, uzyskają na to osobne zezwolenie władzy administracyjnej I-ej instancji.

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

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

§ 4. W zakładach ze spożyciem na miejscu wolno podawać pieczywo tylko na zamówienia konsumenta.

### Ciasta.

§ 5. Zakazuje się wypieku, podawania i sprzedaży ciast (ciastek) we wszelkiej formie i pod wszelkimi postaciami z wyjątkiem: pierników, pierożków (rogalików) i krokietów kakaowych. W skład krokietów wchodzić może kakao, czekolada, masy owocowe, a jako środki słodzące: miód sztuczny i sacharyna.

Na wypiek pierożków i krokietów zezwala się tylko cukierniom i kawiarniom, które muszą posiadać również bułki i podawać je spożywcóm na zamówienie.

### Cukier.

§ 6. Używanie cukru do wyrobu lodów, wypieku pieczywa, słodzenia i wyrobu omletów i legumin, jest zabronione.

### Mleko, śmietana, masło.

§ 7. 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 godziny 8-ej do 11-ej rano i od godz. 7-ej do 10-ej wieczorem.

Ograniczenie to nie stosuje się do bufetów i restauracji kolejowych. Na podawanie mleka zsiadłego i jaj zezwala się bez ograniczenia godzin.

§ 8. Podawanie i spożywanie śmietany i kremów w zakładach ze spożyciem na miejscu jest wzbronione.

Używanie śmietany jako zaprawy do zup i potraw jest dozwolone.

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

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

§ 11. W zakładach ze spożyciem na miejscu masło wolno podawać tylko na zamówienie konsumenta.

§ 12. Używanie masła, wyrobionego z mleka lub śmietany, do ciast, czekoladek i cukierków, jest zakazane.

§ 13. Używanie masła, wyrobionego z mleka lub śmietany, w przedsiębiorstwach przemysłowych do fabrykacji mydła i na cele techniczne jest zakazane.

### Mięso i potrawy mięsne.

§ 14. Zakazuje się sprzedaży, tak w miejscach sprzedaży detalicznej, jak i w handlu domokrażnym, mięsa i wędlin we środy przez cały dzień, zaś w piątki do godziny 3-ej po południu.

Podawanie i spożywanie w zakładach ze spożyciem na miejscu w środy i piątki, mięsa, wędlin pod wszelkimi postaciami, jest zakazane.

Sprzedaż, podawanie i spożywanie drobiu, dziczyzny i ryb są dozwolone.

W dni bezmięsne sprzedaż słoniny, sadła i smalcu jest dozwolona.

§ 15. W zakładach ze spożyciem na miejscu powinny być podawane obiady od godz. 1-ej do 5-ej po południu, a kolacje od godz. 7-ej do 11-ej wieczorem. Od godz. 5-ej do 7-ej po południu jest wzbronione wydawanie obiadów i potraw wszelkiego rodzaju.

Przepis ten nie stosuje się do restauracji kolejowych.

§ 16. obiady mogą się składać co najwyżej z rosolu lub zupy, jednego mięsa, ryby, jarzyn, kompotu i czarnej kawy, a co najmniej z 2-chań t. j. z zupy i jednego mięsa lub ryby z jarzyną.

Obiad z 2-chań musi być wymieniony w cenniku i podawany.

§ 17. W porze obiadowej i w porze kolacyjnej wydawanie potraw na porcje jest dozwolone z tem ograniczeniem, że jednej osobie wolno podawać tylko jedno danie mięsne, przyczem potrawy z drobiu, ryb i jarzyn mogą być podawane bez ograniczenia.

Po godzinie 11-ej wieczorem podawanie potraw jest wzbronione.

§ 18. Waga samego mięsa lub ryby w daniu obiadowem lub porcjowem, w stanie gotowym, bez kości, nie może wynosić mniej niż 100 gr.

§ 19. Z dań mięsnych podczas obiadu może być sporządzone nie więcej niż pięć potraw do wyboru konsumenta, z których jedno co najwyżej może być z mięsa siekanego.

§ 20. Umieszczanie na bufetach restauracyjnych jakichkolwiek przekąsek i kanapek, jakoteż podawanie ich przy bufecie, jest zakazane.

Przepis ten nie dotyczy restauracji kolejowych.

§ 21. Przekąski nie mogą być sporządzane na chlebie lub bułce. W skład przekąsek nie może wchodzić mięso lub wędliny. Przepisy tego paragrafu nie dotyczą restauracji kolejowych.

§ 22. Podawanie przekąsek w porze obiadowej i kolacyjnej dozwolone jest tylko wprost z kuchni i jedynie na zamówienie.

Przepis ten nie dotyczy restauracji kolejowych.

§ 23. 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 obrotów.

#### Artykuły spożywcze zagraniczne.

§ 24. Zakazuje się podawania w zakładach ze spożyciem na miejscu:

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

#### Przepisy ogólne.

§ 25. Restauracje winny umieszczać ceny obiadów i wszelkich potraw w cennikach, przyczem cenniki powinny znajdować się na stołach, i na każde żądanie być okazywane gościom.

Do ceny powinna być doliczona usługa.

§ 26. W cenniku powinien być umieszczony widoczny napis tej treści: „Za przekroczenie paragrafów 8, 14, 17 i 24 rozporządzenia o oszczędności spożycia, ulega karze również i konsument”.

§ 27. Przekroczenie przepisów i zakazów niniejszego rozporządzenia będzie karane na podstawie art. 4 ustawy z dnia 2 lipca 1920 r. o zwalczaniu lichwy wojennej (Dz. Ust. R. P. № 67, poz. 449), grzywną do miliona (1.000.000) marek i aresztem do 6-ciu miesięcy, lub jedną z tych kar, oraz konfiskatą towarów, będących przedmiotem przekroczenia, przez władze administracyjne I-ej instancji, a w obrębie miast: Warszawy, Lublina, Łodzi, Lwowa i Krakowa, przez Okręgowe Urzędy walki z lichwą.

§ 28. Rozporządzenie to wchodzi w życie z dniem ogłoszenia.  
Równocześnie traci moc obowiązującą rozporządzenie Ministra Apropwizacji z dnia 22 lutego 1921 r. w sprawie ograniczenia spożycia (Dz. Ust. R. P. № 21, poz. 121).<sup>+</sup>

Minister Apropwizacji:

*Grodziecki*