

§ 2.

Chléb smí se po živnostensku péci pouze ve tvaru bochníků. Tyto bochníky smějí se vyráběti pouze z množství mouky ve váze 700 gramů nebo 1400 gramů aneb 2100 gramů.

Váha bochníku vyrobeného z hořejších množství mouky musí obnáseti nejméně:

při 700 g použité mouky	980 g
„ 1400 g „ „	1960 g
„ 2100 g „ „	2940 g

Tato váha se musí vyskytovat ještě 24 hodin po vyrobení.

Za živnostnickou platí každá výroba za účelem prodeje osobám jiným za plat.

Pekaři, obchodníci a ostatní prodáváci chleba jsou povinni vydávati kupujícím chléb také rozřezaný na kusy v každém žádaném množství, jež přiměřeno jest ústrižkům chlebových lístků.

§ 3.

Přípustná nejvyšší cena za chléb v maloobchodě, t. j. při bezprostředním prodeji spotřebiteli obnáší:

za 980 g	50 haléřů
„ 1960 g	100 „
„ 2940 g	146 „

Prodává-li se chléb rozřezaný na kusy, dlužno kusy odvážit a nesmí cena za 70 gramů přesahovati 4 haléře. Za polovici nebo čtvrt bochníka obnáší nejvyšší cena polovici, pokud se týče čtvrtinu ceny celého bochníku, při čemž se zlomky haléřů zaokrouhlí na celé haléře.

§ 4.

Chléb smí se spotřebitelům podávati pouze v úplně schladlém stavu, nikterak před uplynutím 24 hodin po ukončeném pečení.

§ 5.

Živnostenská výroba neslazených sucharů (vodních (sucharů), jakož i dietických druhů chleba (chléb Grahamův, Simonsův a pod.) jest dovolena pouze s povolením c. k. hospodářského úřadu.

Politický okresní úřad jest oprávněn učiniti oprávnění k prodeji odvislým od povolení jím uděleného.