

11.

Nariadení správce moravského místodržitelství

ze dne 12. února 1919,

týkající se výroby a prodeje chleba a pečiva.

Na základě § 3. nariadení ministerstva pro zásobování lidu ze dne 7. ledna 1919, čís. 21 sb. z., se nariadenuje:

§ 1.

K živnostenské výrobě chleba buď použita mouka pšeničná chlebová, žitná, ječmená chlebová, ovesná chlebová anebo směs výše jmenovaných druhů mouky.

Výměra, v jaké se tyto druhy mouky mají k výrobě chleba použít, řídí se pokaždé dle přidělu mouky, který výrobcí chleba příslušnou rozdělovnou mouky udělen byl.

Pšeničné mouky na pečení a pšeničné mouky na vaření nesmí se použít k výrobě chleba.

Za výrobu po živnostensku provozovanou považuje se každá výroba k účelům úplatného přenechání osobám třetím.

§ 2.

Chléb smí se po živnostensku vyrábět jen v podobě bochníků. Tyto bochníky smějí být vyráběny jen z množství mouky 1200 g a váha bochníku z toho vyrobeného musí obnášet 1680 g.

Jako přípustná nejvyšší ztráta na váze následkem vysýchání chleba připouští se při bochníku ve váze 1680 g zmenšení váhy o 30 g.

Chléb smí vydán být spotřebitelům jen ve vychlazeném stavu a ne před uplynutím 24 hodin po upečení.

Pekari, obchodníci a jiní prodavači jsou povinni, prodávati chléb také v kusech, které váží 70 g anebo násobek těchto.

§ 3.

Přípustná nejvyšší cena za chléb obnáší pro město Brno se zřetelem na státní daň potravní 94 h za 1 kg, pro ostatní města a obce v zemi 92 h za 1 kg; vzhledem na to zaokrouhluje se cena bochníku ve váze 1680 g v městě Brně na 160 h a v ostatních městech na 156 h. Tato cena prodejní platí pro obchod v malém, t. j. při prodeji bezprostředně na spotřebitele.