

Pro nešetření těchto předpisů stihá se jak prodavač, tak i kupec.

Prodejna jest povinna ústřížky výkazních lístků, resp. hromadné neb denní poukazy shromažďovati a před tím než se jí vydá nový příděl mlýnských výrobků, musí je odvésti/spotřádané dle týdnů, resp. druhů v balíčcích, na nichž jest uvedeno množství zboží na ně vydaného, místu, jež určí okresní hospodářský úřad po případě obec. Pro následující období může býti dotčené prodejně přiděleno jen tolik mlýnských výrobků, na kolik odvedla příslušných výkazních lístků (poukazů). Blíží předpisy vydá okresní hospodářský úřad, případně obec.

Výroba a prodej chleba, pečiva a cukrářských výrobků. Chléb.

§ 15.

Chléb smí se po živnostensku vyráběti zpravidla jen z mouky chlebové (pšeničné, žitné, ječné) neb ze směsi těchto druhů. Poměr, v jakém se mají mísiti jednotlivé druhy mouky, řídí se dle pohotových zásob, resp. dle přídelů.

Okresní hospodářské úřady mohou v mimorádných případech povolití použití mouky vařivé neb mouky k pečení případně jiných druhů (náhražkové mouky) k výrobě chleba, není-li možno potřebu chlebové mouky v okrese kryti, opatřením potřebného přídelu chlebové mouky od obilního ústavu, pokud tím nevzchází státu žádné finanční břímě. Jinak dlužno si vyžádati prostřednictvím zemské politické správy svolení ministerstva pro zásobování lidu, v případech neodkladných přímo od tohoto ministerstva.

§ 16.

Chléb smí se až na další vyráběti po živnostensku výhradně ve tvaru okrouhlých bočnicků ve váze 1 kg 75 dkg, z 1 kg 25 dkg mouky.

Tuto předepsanou váhu musí míti chléb bezprostředně po upečení. Do prodeje smí přijíti chléb jen vychladlý. Ztráta na váze vzniklá vysušením předpokládá se pro bočník chleba v normální váze normálně vypečený 33 g denně.

§ 17.

V každé prodejně chleba musí býti po ruce pro kupující váha, aby mohli zjistiti váhu koupeného chleba.

Nemá-li bočník chleba předepsané váhy 1 kg 75 dkg po přípustné srážce v předcházejícím paragrafu uvedené následkem vysušení, jest prodavač chleba povinen, nahraditi kupujícímu scházející množství in natura ve skrojících chleba.