

Przedpłata:  
w ekspedycji 0,75 zł  
na pocztę 0,88 zł  
Oređownik Urzęd.  
wychodzi  
w sobotę.

# OREĐOWNIK

## Powiatu Leszczyńskiego.

Ogłoszenia:  
przyjmuje się  
za opłatą 10 gr  
za wiersz mm.  
4-linowy.

Administracja: „Drukarnia Leszczyńska“ Spółdzielnia z odp. ogr. w Lesznie, ul. Wolności nr. 21. — Telefon 61.

### Rozporządzenie Ministra Spraw Wewnętrznych

z dnia 29. października 1929 r.  
wydane w porozumieniu z Ministrem Przemysłu i  
Handlu o dozorcze nad wyrobem i obiegiem mąki  
i wyrobów mącznych.

(Dz. U. R. P. nr. 78 poz. 582).

Na podstawie art. 8 pkt. a, b, c, d, e, g. rozporządzenia Prezydenta Rzeczypospolitej z dnia 22 marca 1928 r. o dozorcze nad artykułami żywności i przedmiotami użytku (Dz. U. R. P. Nr. 36, poz. 313) zarządza się co następuje:

#### Rozdział I.

#### Postanowienia ogólne.

##### § 1.

Przepisom niniejszego rozporządzenia podlegają:

- 1) mąka przeznaczona do spożycia przez ludzi;
- 2) wyroby mączne:
  - a) pieczywo (chleb, bulki itp.),
  - b) wyroby z ciasta (makarony itp.),
  - c) wyroby cukiernicze, (ciasta, ciastka, pączki, pierniki itp.);
- 3) miejsca wyrobu, przechowywania, sprzedaży mąki i wyrobów mącznych oraz przewóz mąki i wyrobów mącznych;
- 4) handel uliczny pieczywem i wyrobami cukierniczymi;
- 5) naczynia i przyrządy używane przy wyrobie i sprzedaży mąki i wyrobów mącznych.

##### § 2.

1) Pod nazwą „mąka“ rozumie się produkt, otrzymany z ziarn zbożowych przez zmielenie.

2) Pod nazwą „pieczywo“ rozumie się produkty, wytworzone z mąki z dodatkiem odpowiednich domieszek (woda, drożdże, zaczyny, sól, tłuszcz, jaja i t. d.) i poddane procesowi pieczenia.

3) Pod nazwą „wyroby z ciasta“ rozumie się produkty wytworzone z mąki, z dodatkiem wody (względnie jaj i soli) i poddane procesowi suszenia.

4) Pod nazwą „wyroby cukiernicze“ rozumie się produkty o smaku przeważnie słodkim, wytworzone z mąki, z dodatkiem, poza wyszczególnionymi w ustępie 2 materiałami, innych materiałów odpowiednio do rodzaju wyrobów (proszki do pieczenia, mleko, miód, mak, owoce, przyprawy korzenne i t. p.) i poddane procesowi pieczenia lub smarzenia.

##### § 3.

Pieczywo, wyroby z ciasta oraz wyroby cukiernicze powinny być sporządzone z materiałów nienaganych, co do jakości, w szczególności:

1) mąka, używana do tych celów, powinna być przed użyciem do wypieku dokładnie przesiana przez odpowiednie sito;

2) woda do rozczywania ciasta, do zwilżania pieczywa i t. p. powinna być bezwzględnie czysta i odpowiadać warunkom, wymagany dla dobrej wody do picia dla ludzi;

3) drożdże, zaczyny powinny mieć własności prawidłowe, proszki do pieczenia nie mogą zawierać substancyj, szkodliwych dla zdrowia (kwas szczawowy, sole glinu, siarczany, nierozpuszczalne fosforany i t. p.);

4) sól powinna być gatunku, właściwego do spożycia dla ludzi, niedopuszczalna do tych celów jest sól tak zwana bydłęca i wszelka skażona;

5) masło, tłuszcze, barwniki powinny odpowiadać obowiązującym przepisom;

6) środki zapachowe, oraz wszelkie inne domieszki powinny być całkowicie nieszkodliwe dla zdrowia i mieć własności prawidłowe.

##### § 4.

1) Pieczywo powinno być dobrze wyrośnięte, dobrze wypieczone, pulchne, na przekroju porowate, bez zakalca, bez pustych przestrzeni pomiędzy skórką a ośrodkiem, pieczywo nie może zawierać ciał obcych, niewyrobionych części ciasta, nieroztartej soli, grudek mąki.

2) Pieczywo wagi pół kg. i więcej, powinno być oznaczone nazwą, odpowiadającą rodzajowi mąki, z której zostało wytworzone, uwidocznioną na kartkach z firmą i adresem wytwórni. O ile pieczywo jest wypiekane z mieszanin mąki różnego rodzaju, powinno to być uwidocznione na tych kartkach. Kartki te należy umieszczać na bochenkach przed wstawieniem ciasta do pieca. Nalepianie kartek tych po wypieku jest wzbronione.

3) Chleb powinien być wypiekany w bochenkach wagi pół, 1,2 kg. Ubytek na wadze wynosić może w chlebie świeżym najwyżej 3 proc., w czerstwym najwyżej 5 proc.

##### § 5.

1) Wyroby z ciasta (makarony, kluski, zacierki i t. p.) powinny być wytworzone z mąki pszennej. Wyroby te nie mogą być zepsute, stęchłe, spleśniałe, kwaśne.

2) Wyroby z ciasta, oznaczone jako „jajeczne“ lub na „jajkach“, powinny zawierać co najmniej 45 gr. substancji jajecznej (1 jajko) na kilogram mąki.

3) Na skrzyniach i paczkach, zawierających wyroby z ciasta, oraz na opakowaniu tych wyrobów powinna być umieszczona nazwa wytwórni, jej adres oraz data wyprodukowania wyrobu.

4) O ile wyroby będą sztucznie zabarwione, należy obok tej nazwy umieścić wyraźny, rzucający się w oczy napis „barwione“.

##### § 6.

Wyroby cukiernicze (ciasta, ciastka, pączki, pierniki, herbatniki i t. p.) których oznaczenie (np. strucla migdałowa, strucla makowa, piernik miodowy i t. p. (wskazuje, że w skład ich wchodzi czy to jaja, czy mleko, czy masło, czy miód lub t. p. powinny w istocie zawierać materiały oznaczone w nazwie. Przepisy § 5 ust. 1 zdanie drugie mają tu odpowiednie zastosowanie.

##### § 7.

Zabrania się:

1) wprowadzenia w obieg oraz używania do wyrobu pieczywa, wyrobów z ciasta i wyrobów cukierniczych mąki: zepsutej, gorzkiej, stęchłej, spleśniałej, kwaśnej, barwionej, sfalszowanej lub z domieszkami niedopuszczalnymi, zanieczyszczonej parazytami, piaskiem, plewami, kąkołem i t. p. oraz sporyszmem;

2) dodawania do mąki związków chemicznych: a) w celu poprawy złego wyglądu lub podniesienia stopnia wypiekalności mąki, b) w celu zwiększenia wagi mąki;

3) bielenia mąki z pomocą: kwasu siarkowego, kwasu azotowego, chloru, wprowadzanie w obieg i stosowanie do wyrobów mącznych mąki bielonej jest dopuszczalne jedynie przy stosowaniu metod

bielenia, gwarantujących całkowicie nieszkodliwość tej mąki dla zdrowia, i pod warunkiem uwidocznienia sposobu bielenia mąki na jej opakowaniu;

4) posypywania desek i form do ciasta zmiotkami mącznymi oraz sproszkowanymi związkami chemicznymi.

#### § 8.

Zabrania się wprowadzania w obieg:

1) pieczywa zanieczyszczonego, z ośrodkiem lepkim, spleśniałym, ciągnącym się w nitki (obecność bacilli mesenterici).

2) chleba z zawartością wilgoci powyżej 42 proc. i wykazującego kwasowość, powyżej 8 proc.

#### § 9.

1) Wszystkie pomieszczenia wytwórni pieczywa, wyrobów z ciasta i wyrobów cukierniczych powinny być utrzymywane w dokładnej czystości. W szczególności: ściany, powinny być bielone lub malowane jasną farbą olejną. Podłogi powinny być myte codziennie po skończonej pracy, zamiatanie na sucho jest niedopuszczalne. Śmiecie, zmiotki mączne i inne odpadki powinny być codziennie usuwane.

2) We wszystkich pomieszczeniach powinny być spluwaczki wodne, codziennie opróżniane i myte. W izbie do rozczyniania ciasta powinna być umywalnia z wodą bieżącą, mydło, ręcznik i szczotka do mycia rąk.

3) Wszystkie pomieszczenia powinny być dokładnie przewietrzone przynajmniej raz na dzień.

4) Lampy przy oświetleniu naftowym powinny być umieszczone tak, by nie powodowały zanieczyszczeń.

5) Lokal powinien być wolny od myszy, szczurów, robaclwa itp. W razie ich pojawienia się należy je wytepić szybko i radykalnie z zastosowaniem wszelkich ostrożności przy używaniu środków, szkodliwych dla zdrowia ludzkiego.

#### § 10.

1) Do czynności, związanych z wyrobem, pakowaniem, przewozem i sprzedażą mąki i wyrobów mącznych nie mogą być dopuszczone osoby, dotknięte ostrą chorobą zakaźną lub gruźlicą w postaci niebezpiecznej dla otoczenia, chorobą skórną zaraźliwą lub wzbudzającą wstręt oraz osoby, stykające się z zakaźnie chorymi.

2) W razie wystąpienia choroby zakaźnej oraz stwierdzenia lub uzasadnionego podejrzenia o nosicielstwo zarazków u osób, zatrudnionych czynnościami przy mące i wyrobach mącznych, właściciel przedsiębiorstwa jest obowiązany usunąć te osoby od pełnienia powierzonych im czynności.

3) Pracownicy przed rozpoczęciem pracy winni obmyć się pod natryskiem (§ 18 ust. b), względnie umyć ręce, oczyścić paznokcie i przebrać się w białe fartuchy, białe czapki i pantofle, a podczas pracy przestrzegać wzorowej czystości.

### Rozdział 2.

Wytwórnice mąki oraz jej przewóz i sprzedaż.

#### § 11.

1) Pomieszczenia, w których odbywa się przebieg ziarna na mąkę (młyny) powinny być utrzymywane w czystości, w szczególności zabezpieczone przed pasorzytami, molami mącznymi oraz przed szkodnikami, jak myszy, szczury.

2) Składy mąki powinny być suche, przewiewne, należycie przewietrzone, utrzymywane w czystości, wolne od pasorzytów, owadów oraz zwierząt, mogących mąkę zanieczyścić lub zakazić. Worki z mąką powinny być umieszczane na legarach (podstawach).

#### § 12.

Mąka przeznaczona do obiegu, powinna być ładowana do worków czystych, oczyszczonych w młynach. Przewożona na wozach, utrzymywanych w czystości i zabezpieczona w czasie transportu przed wilgocią. Worki powinny być opatrzone plombą i etykietą z napisem nazwy młyna, gatunku mąki oraz ustalonego typu względnie procentowości przemiału mąki.

#### § 13.

Zabrania się siadania i leżenia na workach z mąką oraz przewożenia na wozach z workami mąki osób chorych, zwierząt, szmat, odpadków i wszelkich materiałów, mogących mąkę zanieczyścić, zakazić lub nadać jej nienormalny zapach.

#### § 14.

W handlu detalicznym mąka powinna być umieszczona z dala od wszelkich artykułów żywności, wydzielających woń specyficzną (śledzie, sery itp.) Nabieranie mąki powinno odbywać się z pomocą specjalnych szufl. Torebki do mąki powinny być zrobione z papieru czystego; używanie do tego celu makulatury jest wzbronione.

### Rozdział 3.

Wytwórnice wyrobów mącznych.

#### § 15.

1) Wytwórnice pieczywa (piekarnie) w osiedlach, mających na całym obszarze urządzenia wodociągowe i kanalizacyjne, mogą się mieścić tylko w lokalach, połączonych z siecią wodociągową i kanalizacyjną.

2) W osiedlach, mających urządzenia wodociągowe i kanalizacyjne nie na całym obszarze, lub nie mających tych urządzeń, wytwórnice te mogą się mieścić tylko w lokalach, zaopatrzonych w wodę, uznaną za zdatną do picia i w miejscowe urządzenia do usuwania nieczystości.

3) Woda używana do wyrobu pieczywa w wytwórnicach nieskanalizowanych, musi być badana nie rzadziej, niż raz na rok.

#### § 16.

1) Wytwórnice pieczywa nie mogą mieścić się w suterrenach. Wytwórnice mieszczące się w lokalach skanalizowanych muszą być położone w odległości co najmniej 5 metrów od stajen, obór, chlewów, gnojowisk, śmietników i ustępów ogólnych; w lokalach nieskanalizowanych — w odległości co najmniej 10 metrów od tych miejsc.

2) O ile na danej nieruchomości lokal, przeznaczony na wytwórnice pieczywa, przylega do ustępu, położonego na nieruchomości sąsiedniej, lokal ten powinien być izolowany z pomocą dodatkowej ściany izolacyjnej wewnętrznej odległej od istniejącej ściany co najmniej 30 cm.

#### § 17.

1) Lokal wytwórnice pieczywa powinien składać się z pomieszczeń na:

- rozcyniania ciasta,
- wypiek chleba (bułek),
- skład mąki,
- skład pieczywa,
- ubieralnię,
- natryski.

2) Ponadto w piekarniach, powinno być przewidziane oddzielne pomieszczenie dla chłodzenia przed wypiekiem wyrobów z mąki pszennej.

3) Zabrania się wynoszenia na podwórze ciasta wyrobionego w celu chłodzenia.

#### § 18.

1) Wysokość pomieszczeń wytwórnice pieczywa powinna wynosić co najmniej 3 m. Izby powinny być tak obszerne, aby na każdego zatrudnionego pracownika przypadło co najmniej 4 mtr. kw. powierzchni.

2) Stosunek powierzchni świetlnej do powierzchni podłogi powinien wynosić co najmniej 1:10.

3) Podłogi powinny być z trwałego, nieprzepuszczalnego materiału, szczelne i gładkie.

4) Ściany izb powinny być bielone i opatrzone do wysokości co najmniej 2 metrów jasną lamperją olejną, względnie z materiału, dającego się łatwo myć.

5) Okna, otwierane w porze letniej, należy zabezpieczyć przed owadami gęstymi, trwałymi siatkami.

6) Natryski z wodą ciepłą powinny być urządzone w każdej wytwórnice, zatrudniającej 5 i więcej pracowników.

### § 19.

1) Wytwórnice pieczywa w osiedlach, zaopatrzone w energię elektryczną, muszą mieć odpowiednie urządzenia mechaniczne do przesiewania mąki, mieszania i zagniatania ciasta.

2) W osiedlach, liczących powyżej 25.000 mieszkańców, stawianie pieców o bezpośrednim opalaniu na trzonie jest wzbronione.

### § 20.

1) Rozczynianie ciasta i wypiek chleba (bulek) mogą odbywać się w jednym, dostatecznie obszernym pomieszczeniu, miestykającym się z ubieralnią ani ustępem.

2) Drewniane dzieże (bajty) do rozczyniania ciasta, stoły, deski i łopaty do pieczywa powinny być sporządzone z drzewa niesmolistego, heblowane, gładkie, bez szczelin i szpar, spajane (nieklejone). Dzieże metalowe powinny być należycie ocynowane. Pobiała wewnętrzna nie może zawierać zanieczyszczeń ponad 1 proc. W szczególności dzieże (bajty) powinny być tak urządzone, aby wraz z tylną swą deską mogły być odsuwane od ścian. Deski do pieczywa powinny być ustawiane na wzniesieniu, łopaty zaś układane na drągach lub kółkach.

3) Kotle do grzania wody, używanej do rozczyniania ciasta, powinny być dokładnie ocynowane. Kotle te muszą mieć kran, umieszczony nad urządzeniem, do odprowadzania wody do kanału lub do ścieków. Studzienka (lesza) powinna być również połączona z kanałem lub ściekiem.

4) W pomieszczeniu do rozczyniania ciasta powinna znajdować się skrzynia z przykryciem, przeznaczona na mąkę oraz skrzynia wyłożona blachą cynkową, a przeznaczona na odpadki.

### § 21.

1) Pomieszczenia na skład mąki i skład pieczywa powinny być suche, widne, należycie przewietrzane, skład pieczywa nie może mieścić się w suterenie.

2) Mąkę, cukier oraz inne surowce w opakowaniu workowym należy umieszczać na drewnianych heblowanych legarach (podstawach), a pieczywo na półkach z drzewa niesmolistego.

3) Zabrania się ustawiania worków z mąką oraz układania pieczywa na podłogę.

### § 22.

Ubieralnia powinna znajdować się w tym samym lokalu, co wytwórnia. W ubieralni powinny być: umywalnia z bieżącą wodą, czystymi ręcznikami i mydłem, szafa do ubrań pracowników i oddzielna szafa do fartuchów, czapek, pantofli oraz ławki lub krzesła.

### § 23.

Lokal wytwórni pieczywa nie może łączyć się bezpośrednio z mieszkaniem lub służyć za miejsce zamieszkania, wypoczynku, lub noclegu oraz na miejsce sprzedaży pieczywa.

### § 24.

Zabrania się:

1) przesiadywać na stołach, sprzętach przeznaczonych do wyrobu pieczywa lub na workach z mąką.

2) mieć przy pracy obnażone ciało, prócz ramion,

3) słuwać na podłogę,

4) palić tytoń,

5) chodzić do ustępu w fartuchach piekarniarnych,

6) wpuszczać do wytwórni zwierzęta domowe,

7) wpuszczać do wytwórni osoby obce w czasie trwania pracy.

### § 25.

1) Wytwórnice, produkujące wyroby z ciasta, powinny być zaopatrzone w mechaniczne urządzenia do wyrobu tych produktów oraz podlegają przepisom, zawartym w §§ 15, 16, 18, 20, 21, 22, 23 i 24 tego rozporządzenia.

2) Wytwórnice te powinny się składać co najmniej z 2-ch izb i pomieszczenia na ubieralnię.

### § 26.

Wytwórnice wyrobów cukierniczych powinny odpowiadać przepisom dla wytwórni pieczywa, z tym jednakże, że w wytwórniach cukierniczych skład mąki może być łączony ze składem pieczywa w jednym pomieszczeniu, o ile nie mieści się on w suterenie. Ponadto wytwórnice wyrobów cukierniczych, zatrudniające nie więcej, niż 2-ch pracowników, mogą być zwolnione przez wojewódzkie władze administracji ogólnej od obowiązku wprowadzenia mechanicznych urządzeń do przesiewania mąki, mieszania i zagniatania ciasta.

### § 27.

Wszelkie naczynia i przyrządy, używane do wyrobu produktów, wymienionych w § 1 pkt. 2, powinny być utrzymywane stale w dokładnej czystości. Dzieże drewniane (bajty) należy codziennie po ukończeniu przygotowania ciasta, dokładnie oczyszczać przez skrobanie i mycie wrzącą wodą, dzieże metalowe przez mycie wrzącą wodą, deski i łopaty należy codziennie po ukończeniu pracy dokładnie oczyszczać ze starego ciasta przez skrobanie. Kotle, kubelki do wody, formy do ciasta, blachy itp. nie mogą być używane do żadnych innych celów i powinny być codziennie oczyszczane. Studzienki (lesze) lub zastępujące je naczynia żelazne należy również codziennie oczyszczać i myć.

### Rozdział 4.

Przewóz i sprzedaż wyrobów mącznych.

### § 28.

1) Wozy, kosze i wszelkie inne przyrządy do rozwożenia i roznoszenia pieczywa i wyrobów cukierniczych powinny mieć przykrywy, zabezpieczające produkty te od zanieczyszczenia, być utrzymane w czystości i nieużywane do żadnych innych celów.

2) Zabrania się:

a) przenosić w rękach pieczywo z wozów i koszy do miejsc sprzedaży,

b) stawiać kosze względnie inne przyrządy bezpośrednio na ziemi lub na podłodze.

3) O ile kosze i inne przyrządy do rozwożenia i roznoszenia pieczywa i wyrobów cukierniczych są umieszczane w szczelnych, zamkniętych wozach, np. w specjalnych samochodach, wówczas przepis, dotyczący zaopatrzenia tych koszy i przyrządów w przykrywy nie jest wymagany.

### § 29.

1) Sklepy, w których odbywa się sprzedaż pieczywa oraz wyrobów cukierniczych, nie mogą mieścić się w suterenach i powinny być położone w odległości co najmniej 5 m. od ustępów ogólnych, od obór, stajen, chlewów, śmietników i gnojowisk, w nieruchomościach skanalizowanych i w odległości 10 m. w nieruchomościach nieskanalizowanych.

2) Ściany tych sklepów powinny być bielone, mieć dwumetrową jasną lamperję, olejną lub z marmuru, dającego się łatwo myć.

3) Stoły do sprzedaży, o ile nie mają wierzchołów marmurowych lub szklanych oraz półki na pieczywo lub wyroby cukiernicze powinny być z drzewa niesmolistego, gładkie bez szpar i szczelin.

4) Produkty, umieszczane na stołach, półkach i w oknach wystawowych, powinny być zabezpieczone przed dotykaniem ich rękami kupujących, przed owadami oraz przed wszelkimi zanieczyszczeniami (lady oszklonej). Wystawianie tych produktów w drzwiach sklepowych jest niedopuszczalne.

5) Wyroby cukiernicze deserowe, jak torty, ciasta tortowe, kremowe, z owocami itp., powinny być umieszczane w gablotkach, oszklonych lub pod kloszami na talerzach, podstawach szklanych, porcelanowych (fajansowych, lub metalowych z metali nieszkodliwych dla zdrowia).

6) Przy wyrobach cukierniczych powinien być umieszczony na widocznym miejscu wyraźny napis, wskazujący firmę wytwórni i jej adres.

7) Sklepy, w których sprzedaż pieczywa oraz wyrobów cukierniczych stanowi zasadniczą część przedsiębiorstwa, nie mogą sprzedawać takich pro-

duktów, których zapach może się udzielać pieczywu oraz wyrobom cukierniczym. Sklepy, w których sprzedają pieczywa i wyrobów cukierniczych stanowią dodatkową część przedsiębiorstwa, powinny mieć dla pieczywa oddzielne miejsca zdala od innych artykułów żywności.

8) Do pakowania pieczywa i wyrobów cukierniczych używać należy czystego papieru (torebek). Używanie do tego celu makulatury jest wzbronione.

9) Postanowienia § 9, § 10 ustęp 1 i 2 i § 27 zdanie pierwsze mają tu odpowiednie zastosowanie.

10) Osoby zajęte sprzedażą powinny nosić białe czyste fartuchy z rękawami, mieć czyste ręce i używać do wydawania wyrobów cukierniczych specjalnych szczypców lub łopatek.

#### § 30.

1) Sprzedaż pieczywa oraz wyrobów cukierniczych na ulicach, straganach, targach i rynkach dopuszczalna jest jedynie przy zastosowaniu specjalnych urządzeń, zabezpieczających te produkty od wszelkich zanieczyszczeń (gablotki, szafki, wózki oszklone). Urządzenia te należy utrzymywać w bezwzględnej czystości; postanowienia § 10 ust. 1 i 2 oraz § 29 ust. 10 mają tu odpowiednie zastosowanie.

2) Handel domokrajny wyrobami mącznymi jest wzbroniony.

### Rozdział 5.

#### Postanowienia końcowe.

#### § 31.

Przepisy niniejszego rozporządzenia, dotyczące poszczególnych miejsc wyrobu i sprzedaży pieczywa, wyrobów z ciasta i wyrobów cukierniczych, powinny być wywieszane na widocznym miejscu.

#### § 32.

Mąka, wyroby z ciasta i wyroby cukiernicze sprowadzane z zagranicy i przeznaczone do obrotu oraz wywożone zagranicę, powinny co do jakości opakowania i oznaczenia odpowiadać przepisom niniejszego rozporządzenia.

#### § 33.

Istniejące w chwili wejścia w życie niniejszego rozporządzenia wytwórnie i miejsca sprzedaży mąki i wyrobów mącznych powinny być doprowadzone do stanu, wymaganego niniejszym rozporządzeniem, do dnia 31. grudnia 1930 r., a w stosunku do postanowienia § 15 ust. 1 do dnia 30. czerwca 1931 r. W przeciwnym razie ulegną one zamknięciu.

#### § 34.

1) Wytwórnie pieczywa, wyrobów z ciasta i wyrobów cukierniczych istniejące w chwili wejścia w życie niniejszego rozporządzenia w pomieszczeniach suterennych, mogą pozostać w nich nadal, o ile odpowiadają wszystkim innym przepisom dla tych wytwórni, o czym w każdym poszczególnym przypadku decyduje wojewódzka władza administracji ogólnej.

2) Władza ta wyznaczać będzie terminy, do jakich wytwórnie pieczywa będą mogły być pozostawione w suterennach, termin ten jednak nie może być dłuższy nad 4 lata, licząc od chwili wejścia w życie rozporządzenia. W przypadku pozostawienia wytwórni w suterenie, powinna być urządzona wentylacja sztuczna, zastępująca otwieranie okien.

3) W stosunku do istniejących wytwórni wojewódzka władza administracji ogólnej uprawniona jest do czynienia ustępstw również co do postanowień dotyczących łączenia składu mąki i pieczywa w jednym pomieszczeniu oraz ubieralni i natrysków w drugim pomieszczeniu, pod warunkiem odgodnienia zupełnego natrysków, oraz co do postanowień przewidzianych w § 18 ust. 1.

#### § 35.

W wytwórniach, istniejących w chwili wejścia w życie niniejszego rozporządzenia, o terminie wprowadzenia mechanicznych urządzeń, wymienionych w § 19, decyduje w każdym poszczególnym przypadku wojewódzka władza administracji ogólnej w zależności od miejscowych warunków gospodarczych

i technicznych; termin ten jednak nie może być przedłużony poza 31 grudnia 1933 r.

#### § 36.

Winni naruszenia właściwych przepisów rozporządzenia Prezydenta Rzeczypospolitej z dnia 22. marca 1928 r. (Dz. U. R. P. Nr. 36, poz. 343) podlegają karom, przewidzianym w rozdziale III tego rozporządzenia.

#### § 37.

1) Rozporządzenie niniejsze wchodzi w życie dnia 24. listopada 1929 roku.

2) Jednocześnie traci moc obowiązującą rozporządzenia Ministra zdrowia Publicznego z dnia 26. lutego 1921 r. w przedmiocie urzędzenia i utrzymania piekarń i sklepów z pieczywem oraz wypieku chleba (Dz. U. R. P. Nr. 26, poz. 151) oraz z dnia 7 marca 1921 r. w przedmiocie używania domieszek do mąki i chleba (Dz. U. R. P. Nr. 29, poz. 167).

Minister Spraw Wewnętrznych: Sławoj Składkowski.  
Minister Przemysłu i Handlu: E. Kwiatkowski.

Powyższe rozporządzenie podaje do wiadomości i zastosowania.

Leszno, dnia 20-go 1930 r.

Starosta Powiatowy.

(—) Zerkteker.

### Rozporządzenie policyjne o zakazie urządzania tańców w lokalach publicznych.

Na zasadzie §§ 6, 12 i 15 ustawy o zarządzie policyjnym z dnia 11 marca 1850 r. (Zb. Ust. p. 215) oraz §§ 137 i 139 ustawy o ogólnym zarządzie kraju z dnia 30 lipca 1883 r. (Zbiór Ust. pr. 195) łącznie z § 11 rozporządzenia Rady Ministrów (z dnia 21 stycznia 1924 r. w przedmiocie zmiany w kwotach pieniężnych, określonych w przepisach karnych (Dz. U. R. P. Nr. 9 poz. 89), zarządzam za zgodą Wojewódzkiego Sądu Administracyjnego na obszar Województwa Poznańskiego, co następuje:

#### § 1.

Zakazuje się bezwzględnie urządzania tańców i zabaw tanecznych w lokalach publicznych t. j. w restauracjach, hotelach kawiarniach kabaretach i dancingach w wszystkich miastach, jakoteż w oberżach, gościńcach i t. p. lokalach na wsiach, na całym obszarze Województwa Poznańskiego, w czasie trwania Wielkiego Postu, tj. od Środy Popielcowej do Wielkiej Soboty włącznie.

#### § 2.

Winni przekroczenia przepisów niniejszego rozporządzenia podlegają grzywnie 60,— zł, wzgl. odpowiedzialnej karze aresztu.

#### § 3.

Rozporządzenie obowiązuje z chwilą ogłoszenia w publicznych gazetach.

Poznań, dnia 27 lutego 1926 r.

Wojewoda: Bniński.

L. dz. 6365/26. II.

Powyższe rozporządzenie przypominam ze względu na zbliżający się okres Wielkiego Postu i polecam wszelkie w nim zawarte postanowienia ściśle przestrzegać.

Leszno, dnia 24 lutego 1930 r.

STAROSTA POWIATOWY:

w z. Barski, Asesor.

Licz. dz. 1763/30-4-III.

### Unieważnienie tabliczki rowerowej.

Niniejszem unieważniam tabliczkę rejestracyjną do roweru Leszno 536, którą właścicielowi skradziono z rowerem.

STAROSTA POWIATOWY:

(—) Zenkter.

Leszno, dnia 26 lutego 1930 r.

Licz. dz. 2419/30-4-III.

### Przypomnienie przepisów dot. ruchu na drogach publicznych.

(Dokończenie).

#### Reflektory.

§ 105.

W miastach, położonych na obszarze tutejszego Województwa, wolno na ulicach, słabo oświetlonych używać reflektorów celem umożliwienia kierowcy samochodu rozpoznania drogi lub zauważenia przeszkód lub przedmiotów, znajdujących się na jezdni.

Rozporządzenia Miejskich Urzędów Policyjnych (w Poznaniu, Bydgoszczy, Gnieźnie i Inowrocławiu) podadzą do publicznej wiadomości spis ulic, na których stosowanie reflektorów jest dopuszczalne.

#### Sygnaly dźwiękowe.

§ 106.

Jako dźwiękowy sygnał ostrzegawczy wolno jest kierowcom samochodów używać tylko ręcznych trąbek o niskim tonie, a na obszarze tutejszego Województwa także klaksonów, motocykliści zaś winni używać trąbek o wysokim tonie. Używanie innych sygnałów jak: gwizdek, syren, piszczałek lub dzwonek jest wzbronione.

Kierowcy pojazdów mechanicznych ratunkowych (sanitarnych, i straży pożarnej) mogą dla odróżnienia używać specjalnych sygnałów jak: dzwonek, gwizdek, syren, piszczałek itp.

Również wzbronione jest nadużywanie sygnału dźwiękowego, który należy stosować tylko dla niezbędnego ostrzeżenia osób pieszych lub powożących.

Sygnał ten dawać należy zawczasu, szczególnie przed zakrętami i skrzyżowaniami dróg oraz w miejscach gdzie droga nie jest widoczna na dłuższej przestrzeni, a b) gdy pojazd zbliża się do oddzielnie stojących budynków.

W chwili przejazdu obok wozów z końmi wolno, by nie płoszyć koni, dawać sygnały tylko w wyjątkowych wypadkach celem zapobieżenia nieszczęśliwemu wypadkowi.

#### Zatrzymywanie pojazdów mechanicznych i zmiana kierunku jazdy.

§ 107.

Przed zatrzymaniem pojazdu mechanicznego lub przed zmianą kierunku jazdy winien kierowca tego pojazdu dać sygnał a mianowicie: przed zatrzymaniem pojazdu mechanicznego wyciągnąć rękę w górę, a zmianę kierunku jazdy wskazać ręką w odnośnym kierunku.

Samochody kryte winny posiadać specjalny przyrząd mechaniczny celem zastąpienia sygnału dawanego ręką.

#### Dymienie silnika.

§ 108.

Wolny wydmuch tłumika winien być w miejscowościach zabudowanych zawsze szczelnie zamknięty.

Nie wolno wyjechać pojazdem mechanicznym na ulicę, jeżeli silnik dymi wskutek przeoliwienia.

### Kierowcy motocykli i samochodów.

§ 109.

Kierowcy samochodów, motocykli oraz rowerzyści winni ostrzegać zapomocą specjalnych sygnałów, inni powożący zapomocą głosu.

Jeżeli ostrzeżenie takie nie wystarczy, należy zwolnić bieg swego pojazdu lub zatrzymać go.

Zabrania się kierowcom pojazdów mechanicznych wskutek nieogłędnej lub lekkomyślnej jazdy obryzgiwać przechodniów błotem.

#### Oddalenie się kierowcy od pojazdu.

§ 110.

Dopóki maszyna lub silnik pracuje, kierowca nie powinien schodzić z pojazdu i nie ma prawa oddalać się. Przed oddaleniem się winien zaciśnąć hamulec i uniemożliwić puszczenie w ruch pojazdu przez osoby niepowołane.

#### Zakaz palenia tytoniu w samochodach.

§ 111.

Zabrania się osobom kierującym pojazdem mechanicznym, a w autobusach również pasażerom, palenia tytoniu podczas jazdy oraz postoju samochodu. W czasie postoju samochodu zakaz palenia obowiązuje kierowcę, a ile tenże znajduje się chwili postoju przy kierownicy.

#### Zakaz prowadzenia pojazdu przez kierowcę nietrzeźwego.

§ 112.

Prowadzenie pojazdu mechanicznego przez kierowcę nietrzeźwego jest surowo wzbronione. Za przestępstwo to przewidziana jest kara sądowa i utrata dyplomu szoferskiego.

#### D. Dorożki konne i samochodowe.

§ 114

Osobno również ureguje się sprawę uruchomienia dorożek konnych i samochodowych.

#### F. Ruch rowerów.

§ 116.

Każda osoba jeżdżąca na rowerze po drogach publicznych, winna posiadać imienną kartę rowerową, wydaną przez miejscową władzę policyjną na piśmie lub ustną prośbę tejże osoby.

Kartę tę należy podczas jazdy rowerem na drogach publicznych mieć przy sobie i okazywać na każde żądanie organów wymienionych w § 101, niniejszego rozporządzenia.

#### Rowery dopuszczone do ruchu po ulicach.

§ 117.

Do krążenia po ulicach dopuszcza się tylko rowery jedno- i dwuosobowe (tandemy), zaopatrzone w sprawnie działający hamulec, latarkę na przodzie o bezbarwnem świetle i dzwonek jako sygnał ostrzegawczy.

Używanie przez cyklistów innych sygnałów niż dzwonek jest wzbronione.

#### Tabliczki rejestracyjne na rowerach.

§ 118.

Rozporządzenie policyjne w przedmiocie tabliczek rejestracyjnych na rowerach z dnia 30. sierpnia 1927 r. licz. dz. 18147/27. II. (Dz. Urz. Woj. Pozn. nr. 43, poz. 563) reguluje sprawę tabliczek rejestracyjnych na rowerach.

#### Zakaz wypuszczania z rąk kierownicy podczas jazdy.

§ 119.

W czasie jazdy na drogach publicznych nie wolno cyklistom wypuszczać z rąk kierownicy.

Cyklistom, jadącym na rowerach jednoosobowych nie wolno zabierać ze sobą osób dorosłych. Dzieci poniżej sześciu lat mogą być zabierane, jeżeli dla nich jest urządzone specjalne siedzenie.

#### Miejsce dla jazdy rowerem.

§ 120.

Jadący na rowerach po drogach bitych lub brukowanych mogą używać poboczy (burt) o ile to nie utrudnia ruchu pieszego, odbywającego się na tych poboczach. W obrębie miast i miejsc zamieszkałych zabrania się jeździć rowerem na chodnikach.

#### Rowery z wbudowanymi motorami.

§ 121.

Rowery z przystosowanymi silnikami napędowymi podlegają przepisom o ruchu samochodów i innych pojazdów mechanicznych.

#### G. Wózki ręczne lub ciągnięte przez psy.

Uwaga: Poniższe przepisy nie odnoszą się dla wózków dla dzieci, chorych i kalek.

§ 122.

Wózki ręczne lub ciągnięte przez psy, sanki, taczki, itp. winny krążyć tylko na jezdni. Wózki te powinny być zaopatrzone w latarnię, umieszczoną z lewego boku.

§ 123.

Kierowcom wózków ciągniętych przez psy itp. oraz wózków ręcznych i taczek ciągniętych dozwala się wszakże nosić latarnie w ręku, jeżeli nie można ich przywiązać do wozu lub do zwierząt pociagowych lub też dyszla. Przy wózkach i taczkach pchanych lub posuwanych musi latarnia znajdować się zawsze na przedzie wózka lub tp.

#### H. Zwierzęta.

##### Prowadzenie koni.

§ 124.

Dla koni wierzchowych nie wolno używać uzdy bez wędzidla. Jeźdcom, prowadzącym obok siebie konie, wolno tępować tylko stępa. Konie prowadzone należy trzymać krótko.

Osoby piesze, prowadzące konie, powinny je trzymać krótko za cugle, również należy krótko wiązać konie u wozu.

Ujeżdżanie i musztrowanie koni na ulicach jest wzbronione.

##### Ostre podkowy.

§ 125.

Podczas gołoleźdi powinny być konie zaopatrzone w ostre podkowy lub hacze (oczele).

##### Pętanie koni i bydła rogatego.

§ 126.

Większą ilość koni wolno prowadzić tylko stępa, po trzy sztuki obok siebie lub trzy pary jedna za drugą.

Także i bydło wolno prowadzić tylko mocno uwiązane po trzy sztuki obok siebie lub dwie jedna za drugą.

Każda taka partja składać się może najwyżej z piętnastu sztuk koni lub bydła wzgl. 40 sztuk owiec pod dozorem conajmniej dwóch poganiaczy.

Przepis powyższy dotyczy pędzenia bydła na pastwisko i z powrotem.

Przy przeprowadzeniu przez miasto powinno być bydło mocno powiązane za rogi. Stadniki powinny być prowadzone każdy przez dwóch silnych poganiaczy, i mieć zaslonę na oczach.

Miejski Urząd Policyjny może w miastach ze względu na bezpieczeństwo publiczne i warunki miejscowe uregulować rozporządzeniem policyjnym pędzenie bydła rogatego, transport świń, owiec, kóz i t. p. —

#### Bydło na ulicach.

§ 127.

Na drogach publicznych, ulicach i w miejscach publicznych miast i gmin wiejskich nie wolno pozostawiać jakiegokolwiek bydła bez dozoru.

#### Poganiacze bydła.

§ 128.

Transport cieląt i świń winien być dokonany na wozach.

Przy każdym transporcie bydła winna znajdować się dostateczna ilość należycie wprawionych poganiaczy. Osób niżej lat 16 nie wolno zatrudniać przy przeprowadzaniu bydła.

W miastach wolno prowadzić bydło tylko bocznymi ulicami.

#### Psy stróżujące.

§ 129.

Psy, używane do pilnowania budek, taczek lub wozów na ulicy, muszą być zaopatrzone w kagańce i trzymane na smyczy.

#### Część IV.

#### Zlecenia organów nadzorczych.

§ 130.

Wszelkie polecenia i wskazówki miejscowych władz policyjnych oraz osób do tego upoważnionych odnoszące się do utrzymania porządku publicznego, bezpieczeństwa i sprawności ruchu oraz ochrony osób i własności, winny być pod każdym względem przez publiczność dokładnie przestrzegane i niezwłocznie wykonane nawet wtedy, gdy są dane tylko zapomocą znaków lub specjalnych aparatów. To samo dotyczy zleceń dotyczących utrzymania czystości i zapobieżenia hałasom.

Leszno, dnia 27-go stycznia 1930 r.

Starosta Powiatowy: <sup>88</sup>

(—) Zenkteler.

Licz. dz. 1029/30.-4. III.

## Książeczki kontraktowe

z rachunkiem zasług i ordynacji

oraz wykazem pożyczek

ich spłat

poleca

**Drukarnia Leszczyńska Sp. z o. o.**

**Leszno, Wlkp. ulica Wolności nr. 21**