

Helsingfors,
den 25 september 1940.

Till Bagerierna.

Beträffande reglementeringen av spannmål och spannmålsprodukter.

Folkförsörjningsministeriet har den 20 september 1940 utfärdat nytt beslut angående maximipris för spannmålsprodukter samt tillåtna brödsorter. Detta beslut träder i kraft den 30 september 1940.

I avseende på det förstnämnda beslutet ha följande förändringar gjorts: maximipriset för rågbröd har sänkts från 5 mark till 4 mark 50 penni och kaffebrödets maximipris från 15 mark till 14 mark; för rågbröd, vetematbröd, blandbröd och kaffebröd har vikten för torrt bröd 225 gr, vilket motsvarar 300 grams vikt för färskt bröd, avlägsnats, men i dess ställe har fastställts 150 grams vikt för torrt bröd, vilket motsvarar 200 grams vikt för färskt bröd; kaffebrödsdeg får innehålla 5 % fettämne av det använda mjölets vikt i stället för tidigare tillåtna 6 %; vid tillverkning av småbröd får användas 12 % sirap, men icke alls socker.

Bagerierna böra noggrant iakttaga dessa föreskrifter. Såvitt brott eller missbruk förekomma, bör folkförsörjningsnämnd vidtaga erforderliga åtgärder i ärendet.

Nedan förklaras närmare de bestämmelser, vilka röra bagerierna.

Kvaliteter hårt bröd och deras försäljningspris.

De kvaliteter hårt bröd, vilka få till avsalu tillverkas och försäljas äro:

knäckebröd,
vattenkringlor,
skorpor,
kex samt
småbröd.

Såsom maximipris, till vilka nämnda kvaliteter hårt bröd i minuthandeln få försäljas per kilogram äro följande:

knäckebröd:

styekevikt cirka 200 gram, 7 mark 75 penni;
tunnt knäckebröd (styekevikt cirka 125 gram)
8 mark 75 penni;
delikatessknäckebröd 10 mark 50 penni;

vattenkringlor:

små (styekevikt högst 25 gram) 15 mark och
stora (över 25 gram) 14 mark;

skorpor:

kaffeskorpor (tillverkade av kaffebrödsdeg)
20 mark;
veteskorpor (tillverkade av vetematbrödsdeg)
12 mark;
grahamskorpor (tillverkade av blandbrödsdeg)
9 mark 50 penni;
blandskorpor (tillverkade av blandbrödsdeg)
9 mark; och
rågskorpor (tillverkade av rågbrödsdeg) 7 mark
25 penni.

Av annan slags deg tillverkade eller annorlunda benämnda skorpor må icke försälas. Sålunda få icke benämningar såsom smörskorpa, kanelskorpa, franskbrödsskorpa, vaniljskorpa m. fl. användas.

småbröd och kex:

24 mark.

Därest knäckebröd, vattenkringlor, skorpor, kex och småbröd säljas i färdiga förpackningar, må till förenämnda maximipris läggas 25 penni per förpackning.

Olika kvaliteter färskt bröd och deras försäljningspris:

Kvaliteterna av och vikten på det färska bröd, vars tillverkning till försäljning är tillåten, varvid nämnda vikt med undantag för potatisbröd, motsvarar vikten av det mjöl, som använts för brödets tillverkning, samt maximiprisen för detsamma i minuthandeln äro följande:

Kvalitet:	Vikten på hårt bröd:	Vikten på färskt bröd:	Maximistyekepris i minuthandeln:	Maximipris per kg i minuthandeln:
rågbröd (hälkaka eller rund form eller längd)	150 gr	200 gr	—: 90	4: 50
	300 »	400 »	1: 80	
	450 »	600 »	2: 70	
	600 »	800 »	3: 60	
	1 200 »	1 600 »	7: 20	
potatisbröd (runt)		400 gr	1: 80	4: 50
		600 »	2: 70	
		800 »	3: 60	



Kvalitet:	Vikten på hårt bröd:	Vikten på färskt bröd:	Maximistyckepris i minuthandeln:	Maximipris per kg i minuthandeln:
vetematbröd (semla eller längd)	50 gr	66 2/3 gr	—: 55	7: 75
	150 »	200 »	1: 55	
	300 »	400 »	3: 10	
	450 »	600 »	4: 70	
blandbröd (rund form eller längd)	150 gr	200 gr	1: 20	6: —
	300 »	400 »	2: 40	
	450 »	600 »	3: 60	
grahambröd (längd)	150 gr	200 gr	1: 25	6: 25
	300 »	400 »	2: 50	
	450 »	600 »	3: 75	
kaffebröd (bulle, längd eller annan genom kavling framställd form)	25 gr	33 1/3 gr	—: 50	14: —
	50 »	66 2/3 »	—: 95	
	150 »	200 »	2: 80	
	300 »	400 »	5: 60	

Förutom förenämnda brödsorter få bakelser tillverkas till avsalu och i minuthandeln försäljas till ett pris av 1 mark 50 penni per styck. Vid försäljning eller servering av bakelser motsvarar en med stjärna försedd delkupong på köpkortet två bakelser.

Tillverkning till avsalu samt försäljning av annat slag av färskt bröd är förbjuden.

Ovannämnda färska brödsorter få försäljas hela eller delade på hälft.

Med vikt på färskt bröd avses brödets vikt 2 timmar efter gräddningen. Vikten på enheterna av samma brödsort få variera högst 5 % över eller under den fastställda viktmängden dock så, att deras medelvikt icke underskrider den fastställda viktmängden.

Prisen i matserveringar och restauranger:

Såsom maximipris för brödportioner i nedan nämnda förplägningsrörelser fastställas:

	Matsserveringar		II klass restauranger		I klass restauranger
	Då betjäningssavgift uppbäres	Då betjäningssavgift icke uppbäres	Då betjäningssavgift uppbäres	Då betjäningssavgift icke uppbäres	Då betjäningssavgift uppbäres
Matbröd	—: 50	—: 75	—: 75	1: —	1: —
Kaffebröd	1: 25	1: 50	1: 50	1: 75	2: —
Bakelse	1: 75	2: —	2: —	2: 25	3: —

Till brödportion anses höra cirka 66 2/3 gram färskt bröd eller cirka 50 gram hårt bröd.

Såsom kaffe- och matbrödportioner samt i samband med efterrätt må endast sådana brödsorter serveras, vilka få till avsalu tillverkas och försäljas.

Degarna.

Knäckebröd skall tillverkas av sammanmalet rågmjöl utan tillsats av fett. Detta får tillverkas av deg, som med jäst eller genom surning bragts att jäsa, eller av isdeg.

Rågbröd skall tillverkas av sammanmalet rågmjöl eller av blandmjöl, vars sammansättning vid behov fastställs av folkförsörjningsministeriet, antingen som surt eller osyrat.

Potatisbröd skall tillverkas såsom rågbröd, men detsamma bör innehålla till en tredjedel av det för degen använda mjölets vikt kokad och krossad potatis.

Vetematbröd skall tillverkas uteslutande av vetemjöl. Degen skall göras med vatten och får innehålla socker högst 1.5 % av det använda mjölets vikt eller 30 gr per i degen använd

vätskeliter, samt en nödig mängd salt och jäst. I degen får fettämne icke användas.

För *blandbröd* skall användas hälften sammanmalet rågmjöl och hälften vete- eller jästbrödsdjöl, eller användas blandmjöl, vars sammansättning vid behov fastställs av folkförsörjningsministeriet. Beträffande mjölblandningen för blandbröd har folkförsörjningsministeriet icke givit närmare instruktioner åt bagerierna, utan de få använda sådana mjölblandningar, som de med beaktande av sitt mjölförråd finna lämpliga. Degen får sötas antingen genom skällning eller användning av sirap, dock högst 6.5 % av det använda mjölets vikt eller 100 gr sirap per i degen använd vätskeliter. Degen skall göras med vatten, och till densamma får användas nödig mängd kryddor, salt och jäst. Fettämne får icke användas i degen.

Grahambröd skall tillverkas av sammanmalet vetemjöl. Degen skall göras med vatten, och den får innehålla siktat vetemjöl högst 25 % av mjölets totala vikt samt nödig mängd salt och jäst. Fettämne får icke användas i degen.

Kaffebröd skall tillverkas av vetemjöl. Degen får innehålla högst 8 % socker och 5 % fettämne

beräknat enligt det använda mjölets vikt eller 150 gr socker och 90 gr fettämne per vätskeliter i degen samt nödig mängd kryddor, salt och jäst. Kavlat kaffebröd får icke heller innehålla mera socker eller fettämnen än kaffebrödsdeg. Användning av fyllning och garnering av brödet är förbjuden. Såsom vätskeämne får utslutande användas vatten och ägg.

Vattenkringlor skola tillverkas av vetemjöl. I degen får tillsättas högst 1.5 % socker och 2.5 % fettämne beräknat enligt vetemjölets vikt samt nödig mängd kryddor, salt och jäst. Sockermängden är 15 gr och fettmängden 25 gr per kilogram.

Skorpor få tillverkas endast av sådan deg, varav kaffe- och matbröd bakas samt även genom att till skorpor torka oförsäلت bröd.

Kexfabriker få tillverka kex, vilka innehålla högst 8 % socker och 6 % fettämne beräknat på det använda mjölets vikt.

För tillverkning av *småbröd* får användas 12 % sirap och 6 % fett beräknat på det använda mjölets vikt. Av denna massa kan t. ex. tillverkas vanilj- och palmkringlor, kungsskorpor, stänger ävensom små kaffebröd i stil med vattenkringlor. Smulor kunna även användas, likaså hackad mandel, kokosflingor samt andra med dessa jämförbara ämnen som tillskott till mjölet. Dessa ämnen få tagas i beaktande som mjölvikt. Sålunda erhålles möra småbröd. Kryddor få användas.

Bakelser få tillverkas endast vid användning av sådan sockerkaksmassa såsom grundmassa, i vilken ingår 1 viktdel socker, 2 viktdelar vetemjöl och 4 viktdelar ägg. Fettämne får icke användas i bakelsedeg. *Såsom fyllning eller garnering får användas blott sylt, marmelad, frukt samt därmed jämförbara frukttillverkningar.* Såsom bakelsemassa äro således smördeg, vintböjtelddeg eller mandelmassa, sandbakelsedeg, eller andra sammanställningar icke tillåtna, ej heller får såsom garnering eller fyllning användas smörkräm eller efterapningar av glasyr, socker, chokolad eller andra glaseringar. Färdiga krämpulver m. m. kunna användas till smaksättning av sylter, men dylik fruktprodukt måste till största delen innehålla sylt eller frukt. *Tillverkning av kakor är förbjuden.*

Av blåbär och andra bär framställda produkter kunna lämpligast tillverkas vid användning av samma sockerkaksmassa såsom grund och övre skikt som fastställt för tillverkning av bakelser. Vid detta tillverkningsätt är priset detsamma som för bakelser.

Tillverkning för avsalu och försäljning av produkter, vilka framställas genom kokning i fettämne, äro förbjudna.

Piråger eller därmed jämförbara produkter med undantag av i fettämne genom kokning förfärdigade såsom munkar, vilkas tillverkning är förbjuden, och färdig mat, som innehåller spannmålsprodukter, få till avsalu tillverkas och i minuthandeln försäljas i sådana enheter, vid vilkas framställning sådan mängd spannmålsprodukter använts, som erhålles mot med stjärna betecknade delkuponger på köpkorten.

Piråger kunna även förfärdigas av bär, varvid skalet får innehålla högst 8 % socker och 5 % fettämne, beräknat på vikten av det mjöl som använts för omhöljets framställning.

Färdigt tillredd mat, vid vars tillredning högst 10 % spannmålsprodukter använts, samt blodpalt och blodplättar få i minuthandeln säljas utan att köpkortskupong erfordras.

Korvfabriker.

För korvfabrikernas behov kunna bagerierna leverera skorpmjöl endast mot inköpsanvisningar. De sålunda erhållna inköpsanvisningarna skall bageriet i samband med sina redovisningar insända till folkförsörjningsnämnden.

Mjök.

Användning av oskummad mjök och grädde i degar är förbjuden.

Sackarin.

Användningen av sackarin i bageriprodukter är förbjuden.

Socket, sirap och fettämnen.

I det föregående har visats, huru mycket socker, sirap och fettämnen bageriet får använda för sina produkter.

För tilldelning av socker och sirap samt fettämne skall bageriet för folkförsörjningsnämnden uppgiva de vid produktionen använda degmängderna.

i vätskeliter:

kaffebröd,
vetebröd,
blandbröd,
kaffe- vete- och blandskorpor och
bakelser(varvid även den för massan använda mängden ägg skall uppgivas), varje slag av deg skilt för sig;

mjölmängden i kilo:

vattenkringlor och småbröd.

Folkförsörjningsnämnderna äga rätt att avfordra bagerier även andra förklaringar beträffande användningen av socker, sirap och fettämnen.

<i>Exempel:</i> bageri har under 2 veckors tid tillverkat		<i>bageriet är berättigat att erhålla</i>
934 l kaffebrödsdeg,		
200 l kaffeskorpedeg,		
629 l genom kavling framställd kaffebrödsdeg		

sammanlagt 1,763 l deg (för vilken 150 gram socker och 90 gram fettämne per vätskeliter får användas)	=	264 kg 450 gr socker 158 ,, 700 ,, fettämne
844 l vetebrödsdeg (för vilken 30 gram socker per vätskeliter får användas)	=	25 ,, 320 ,, socker
309 l ägg för sockerkaksmassa (för vilken 250 gram socker per liter ägg får användas)	=	77 ,, 250 ,, socker
310 l blandbrödsdeg (för vilken 100 gram sirap per vätskeliter får användas)	=	31 ,, 000 ,, sirap
småbröd, för vilka använts 100 kg mjöl (12 % sirap och 6 % fettämnen får användas per kilo mjöl)	=	12 ,, 000 ,, sirap 6 ,, 000 ,, fettämne
vattenkringlor, för vilka använts 200 kg mjöl (socker får användas 1.5 % och fettämne 2.5 % per kilo mjöl)	=	3 ,, 000 ,, socker 5 ,, 000 ,, fettämne

Om bageriets produktion stiger under utdelningsperioden och den beviljade siraps- och fettmängden icke förslår för densamma, är bageriet berättigat att även före utdelningsperiodens utgång erhålla nya inköpsanvisningar genom att uppgiva sin produktionsmängd för folkförsörjningsnämnden.

Restbröd.

Restbröd får icke överlåtas till djurföda. Ty restbröd kan ju antingen skäras till skorpor eller användas på annat sätt eller till ett lägre pris säljas mot kuponger.

Inköpsanvisningar för mjöl.

Bageri får inköpa mjöl enbart mot av folkförsörjningsnämnden utfärdad inköpsanvisning.

Brödkortens kuponger.

Vitt vetebröd (vetematbröd), veteskorpor, kaffebröd, kaffeskorpor, vattenkringlor, kex, småbröd och bakelser få blott försäljas mot de helkuponger på köpkorten, vilka äro betecknade med ett tvärstreck samt mot stjärnkuponger. Förenämnda spannmålsprodukter få icke säljas mot ostreckade helkuponger. Grahammjöl, grahambröd, blandbröd, potatisbröd, graham- och blandkorpor få försäljas mot vilka kuponger som helst.

Utsändningen av bageriprodukter.

Tillverkade bageriprodukter får bageri sända till minutaffär eller sådan, som bedriver servering åt allmänheten, samt vissa inrättningar i enlighet med deras behov utan att av dem infordra inköpsanvisningar. Vid leverans till fartyg, sommarläger och tillfälliga försäljningstånd m. fl. sådana tillfälliga ändamål skall inköpsanvisning fordras.

Redovisningar.

Bageri skall redovisa sina leveranser för folkförsörjningsnämnden för varje utdelningsperiod, vilken nu utgöres av kalendermånad, senast inom två veckor efter månadens utgång.

Utan inköpsanvisning levererade bageriprodukter skola redovisas på FF-blankett N:q J 44. De mängder däremot, vilka sålts mot inköpsanvisningar och kuponger, få icke antecknas på densamma. Likväl skola inköpsanvisningar och kuponger bifogas blanketten J 44, i den mån bageri även sålt mot inköpsanvisningar eller kuponger.

Blankett J 44.

I kolumn 3 skall vikten av färskt bröd antecknas. Kolumn 4 behöver bageriet icke ifylla. I kolumn 5 skall bageri anteckna mängderna av levererat knäckebröd, skorpor, vattenkringlor och småbröd. I kolumn 7 (anmärkningar) antecknas stycketalet av levererade bakelser. Kolumnen 6 ifylles av folkförsörjningsnämnden.

Då bageri levererar sina produkter jämväl utom den egna kommunen, skall anmälan uppgöras på blankett J 44 över de till envar kommun sända mängderna, och dessa blanketter skola insändas till vederbörande folkförsörjningsnämnder. Avskrifter av desamma skola tillsändas folkförsörjningsnämnden i den egna kommunen, för att på det i folkförsörjningsnämnden i den egna kommunen förda lagerkontot på kredit sidan må kunna antecknas totalmängden av de bageriprodukter bageriet levererat. Enär för affärer med flere butiker kontrollkontot föres i centralaffärens folkförsörjningsnämnd för alla butiker, skall bageri även redovisa till dylik affärs filial levererade mängder för centralaffärens folkförsörjningsnämnd.