

Tavaran laatu	Karjanomistajalle lihan vastaanottopäikällä	Kaupungeissa ja suuremmissa kulutuskeskuksissa	Maaseudulla
	1 kg:n hinta Smk.		
Raavaan liha.			
Elävä paino	1:30	—	—
Koko- ja puoliruhoina	2:70	2:90	—
Takapaisti ja selkärivi	—	3:60	3:10
Etupaisti (Lapalihat ja etuselkä) ..	—	3:40	3:—
Soppaliha	—	3:10	2:80
Kylkiä ja potka	—	3:—	2:70
Jauhettu liha ²⁾	—	3:—	2:70
Vasikan liha.			
Juottovasikka (20—50 kg).			
Koko- ja puoliruhoina	2:40	2:60	—
Paisti- ja kotlettiliha	—	3:20	2:80
Muut osat	—	2:75	2:40
Pikkuvasikat.			
Kokoruhoina	1:60	1:80	—
Vähittäin	—	2:—	1:70
Sianliha.			
Koko- ja puoliruhoina	4:70	5:—	—
Takakinkku ja kotlettiliha	—	5:60	5:—
Muut osat	—	5:30	4:70
Lampaanliha.			
Koko- ja puoliruhoina	3:20	3:40	—
Paisti- ja kotlettiliha	—	3:90	3:40
Muut osat	—	3:70	3:20
Hevoseliha.			
Koko- ja puoliruhoina	1:40	1:70	—
Takapaisti ja selkä	—	2:50	1:80
Muut osat	—	1:90	1:40
Poron liha.			
Tuoreena:			
Koko- ja puoliruhoina	—	3:10	3:10
Paisti tukuttain	—	4:30	4:30
» kappalettain	—	4:80	4:80
Selkä tukuttain	—	3:90	3:90
» kappalettain	—	4:40	4:40
Lapa tukuttain	—	3:40	3:40
» kappalettain	—	3:90	3:90
Kylki ja muut osat tukuttain	—	2:50	2:50
» » » » vähittäin	—	2:80	2:80
Savustettuna:			
Paisti tukuttain	—	6:10	6:10
» kappalettain	—	6:70	6:70
» paloteltuina	—	8:—	8:—
Selkä tukuttain	—	5:30	5:30
» kappalettain	—	5:80	5:80
Lapa tukuttain	—	5:10	5:10
» kappalettain	—	5:60	5:60
Kylki ja muut osat tukuttain	—	3:60	3:60
» » » » vähittäin	—	3:80	3:80

Rs.
antta
raja-
hinta-
leutteleo
N^o 46
jossa
on määr-
ätetty un-
det hinnat

¹⁾ Sen maidon hinta, jonka maidonviejät ja juustonvalmistajat ovat velvolliset hankkimaan vointarkastuslaitoksen määräyksestä, on 37 penniä litralta.

²⁾ Jos liha jauhetaan ostajan läsnäollessa, on sen hinta sama kuin sen lihan, mistä se on jauhettu.

Kaikki liha vähittäiskaupassa myydään luineen.

Palvaton, paistettu ja keitetty lihan hinta on 25 % kalliimpi kuin vastaavan tuoreen lihalaadun, paitsi lampaanlihaa, jonka hinta täten valmistettuna on 50 % kalliimpi. Leikkelyinä myytäessä tällaista lihaa on sen hinta 10 % kalliimpaa kuin muuten. Suolatun lihan hinta on sama kuin tuoreen.

Liikkeet ja elintarvelautakunnat, jotka jakavat ja ajavat lihan kulutuspaikoissa yleisille laitoksille ja vähittäiskauppiaille saavat työstään ottaa palkkiota korkeintaan 5 % ostohinnasta edellytyksellä, ettei vähittäisrajahintoja sen kautta ylitetä.

Helsingissä, Uudenmaan Lääninkonttorissa, Kesäkuun 22 päivänä 1917.

Kuvernöörinviran puolesta:

A. V. Helander.

J. A. Öster.
v. t.

Hintaluetteloja myydään Lääninkonttorissa, Helsinki Aleksanterinkatu 6.

