

Helsingissä,

25 p:nä syyskuuta 1940.

Leipomoille.

Koskee viljan ja viljatuotteiden säännöstelyä.

Kansanhuoltoministeriö on 20 päivänä syyskuuta 1940 antanut uuden päätöksen viljatuotteiden ylimmistä hinnoista ja sallituista leipälaaduista. Tämä päätös tulee voimaan 30 päivänä syyskuuta 1940.

Siinä on m. m. seuraavat muutokset ensin mainittuun päätökseen nähden: ruisleivän ylin kilohinta on alennettu 5 markasta 4 markkaan 50 penniin ja kahvileivän 15 markasta 14 markkaan; ruisleivässä, vehnäruokaleivässä, sekaleivässä ja kahvileivässä kuivan leivän paino 225 gr, jota vastaa 300 gramman tuoreen leivän paino, on poistettu, mutta tilalle on vahvistettu 150 gramman kuivan leivän paino, jota vastaa 200 gramman tuoreen leivän paino; kahvileipätaikina saa sisältää 5 % rasva-ainetta käytettyjen jauhojen painosta aikaisemmin sallitun 6 % sijasta; pikkuleivän valmistukseen saadaan käyttää 12 % siirappia, mutta ei sokeria ollenkaan.

Leipomoiden on näitä tarkoin noudatettava. Sikäli kuin rikkomuksia tai väärinkäytöksiä esiintyy, kansanhuoltolautakunnan tulee ryhtyä asian vaatimiin toimenpiteisiin.

Alla on selostus leipomoita koskevista määräyksistä.

Kuivaleipälajit ja niiden myyntihinnat.

Kuivaleipälajit, joita saadaan valmistaa myyntiä varten ja myydä, ovat:

näkkileipä,
vesirinkelit,
korput,
keksit, sekä
pikkuleivät.

Ylimmät kilohinnat, joilla mainittuja kuivaleipälajeja saadaan vähittäiskaupassa myydä, ovat seuraavat:

näkkileipä:

kappalepaino noin 200 grammaa, 7 markkaa 75 penniä;

ohut näkkileipä (kappalepaino noin 125 grammaa) 8 markkaa 75 penniä; ja

herkkunäkkileipä, 10 markkaa 50 penniä;

vesirinkelit:

pienet (kappalepaino enintään 25 grammaa)

15 markkaa ja suuret (kappalepaino yli 25 grammaa) 14 markkaa;

korput:

kahvikorppu (valmistettu kahvileipätaikinasta) 20 markkaa;

vehnäkorppu (valmistettu vehnäruokaleipätaikinasta) 12 markkaa;

grahamkorppu (valmistettu grahamleipätaikinasta) 9 markkaa 50 penniä;

sekakorppu (valmistettu sekaleipätaikinasta) 9 markkaa; ja

ruiskorppu (valmistettu ruisleipätaikinasta) 7 markkaa 25 penniä.

Muunlaisesta taikinasta valmistettuja tai muunimisiä korppuja ei saada myydä. Niinpä ei saa käyttää sellaisia nimityksiä kuin voikorppu, kanelikorppu, ranskankorppu, vaniljakorppu yms. *pikkuleipä ja keksit:*

24 markkaa.

Jos näkkileipä, vesirinkelit, korput, keksit ja pikkuleivät myydään valmiissa pakkauksissa, saadaan edellä mainittuihin ylimpiin hintoihin lisätä 25 penniä pakkausta kohden.

Tuoreleipälajit ja niiden myyntihinnat.

Myyntiä varten valmistettavaksi sallitun tuoreen leivän lajit ja painot, jotka, perunaleipää lukuun ottamatta, vastaavat leipään käytettyjen jauhojen painoa, sekä ylimmät hinnat vähittäiskaupassa ovat seuraavat:

L a j i:	Kuivan leivän paino:	Tuoreen leivän paino:	Ylin kappale-hinta vähittäiskaupassa:	Ylin kilohinta vähittäiskaupassa:
ruisleipä (reikäleipä taikka pyöreä muoto tai pitko)	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	

L a j i:	Kuivan leivän paino:	Tuoreen leivän paino:	Ylin kappale-hinta vähittäis-kaupassa:	Ylin kilohinta vähittäis-kaupassa:
perunaleipä (pyöreä)		400 gr 600 » 800 »	1: 80 2: 70 3: 60	4: 50
vehnäruokaleipä (sämpylä tai pitko)	.50 gr 150 » 300 » 450 »	66 $\frac{2}{3}$ gr 200 » 400 » 600 »	—: 55 1: 55 3: 10 4: 70	7: 75
sekaleipä (pyöreä muoto tai pitko)	150 gr 300 » 450 »	200 gr 400 » 600 »	1: 20 2: 40 3: 60	6: —
grahamleipä (pitko)	150 gr 300 » 450 »	200 gr 400 » 600 »	1: 25 2: 50 3: 75	6: 25
kahvileipä (pulla, pitko tai jokin muu kaulaamalla valmistettu muoto)	25 gr 50 » 150 » 300 »	33 $\frac{1}{3}$ gr 66 $\frac{2}{3}$ » 200 » 400 »	—: 50 —: 95 2: 80 5: 60	14: —

Edellä mainittujen leipälaatujen lisäksi saadaan myyntiä varten valmistaa ja vähittäiskaupassa myydä leivoksia hintaan 1 marka 50 penniä kappaleelta. Leivoksia myytäessä tai tarjoiltaessa vastaa ostokortin tähdellä merkitty osakupunki kahta leivosta.

Muunlaisen tuoreen leivän valmistus myyntiä varten ja myynti on kielletty.

Edellä mainittuja tuoreleipälajeja saadaan myydä kokonaisina tai puolikkaina.

Tuoreen leivän painolla tarkoitetaan leivän painoa 2 tuntia paistamisen jälkeen. Saman leipälaadun yksikköjen painot saavat vaihdella enintään 5 prosenttia vahvistetun painomäärän yli tai alle kuitenkin niin, että niiden keskipaino ei ole alle vahvistetun painomäärän.

Hinnat ruokaloissa ja ravintoloissa.

Leipäannosten ylimmiksi hinnoiksi jäljempänä mainituissa ravitsemisliikkeissä on vahvistettu:

	Ruokat		II lk ravintolat		I lk ravintolat
	Kun palvelusraha veloitetaan	Kun palvelusraha ei veloiteta	Kun palvelusraha veloitetaan	Kun palvelusraha ei veloiteta	Kun palvelusraha veloitetaan
Ruokaleipä	—: 50	—: 75	—: 75	1: —	1: —
Kahvileipä	1: 25	1: 50	1: 50	1: 75	2: —
Leivos	1: 75	2: —	2: —	2: 25	3: —

Leipäannokseen katsotaan kuuluvan noin 66 $\frac{2}{3}$ grammaa tuoretta leipää tai noin 50 grammaa kuivaa leipää.

Kahvi- ja ruokaleipäannoksina sekä jälkiruoan yhteydessä saadaan tarjoilla ainoastaan sellaisia leipälaatuja, joiden valmistus myyntiä varten ja myynti on sallittu.

Taikinat.

Näkkileipä on valmistettava ilman rasvanlisäystä täysjyvä-ruisjauhosta. Sitä saadaan valmistaa hiivalla tai hapattamalla nostatettuna taikka jäätaikinasta.

Ruisleipä on valmistettava täysjyvä-ruisjauhosta taikka sekajauhosta, jonka kokoonpanon kansanhuoltoministeriö tarvittaessa määrää, joko happamana taikka happamattomana.

Perunaleipä on valmistettava niinkuin ruisleipä, mutta tulee sen sisältää kolmannes taikinaan käytettyjen jauhojen painosta keitettyä ja muhennettua perunaa.

Vehnäruokaleipä on valmistettava yksinomaan vehnäjauhosta. Taikina on tehtävä veteen, ja saa se sisältää sokeria enintään 1.5 % käytettyjen jauhojen painosta eli 30 gr taikinaan käytettävää nestelitriaa kohden, sekä tarpeellisen määrän suolaa ja hiivaa. Taikinaan ei saa käyttää rasva-ainetta.

Sekaleipä on valmistettava käyttämällä puoleksi täysjyvä-ruisjauhoa ja puoleksi vehnä- ja hiivaleipäjauhoa taikka käyttämällä sekajauhoa, jonka kokoonpanon kansanhuoltoministeriö tarvittaessa määrää. Sekaleipään käytettävän jauhosekoituksen suhteen ei kansanhuoltoministeriö ole antanut mitään tarkempia ohjeita leipomoille, vaan saavat leipomot käyttää sellaisia jauhosekoituksia, kuin ne jauhovarastonsa huomioonottaen pitävät sopivana. Taikina saadaan imellyttää joko lämmöllä tai käyttämällä siirappia, kuitenkin enintään 6.5 % käytettyjen jauhojen painosta eli 100 gr siirappia taikinaan käytettävää nestelitriaa kohden. Taikina on tehtävä ve-

teen ja saadaan siihen käyttää tarpeellinen määrä mausteita, suolaa ja hiivaa. Rasva-ainetta ei taikinaan saa käyttää.

Grahamleipä on valmistettava täysjyvävehnä-jauhosta. Taikina on tehtävä veteen, ja saa se sisältää lestyä vehnäjauhoa enintään 25 % jauhojen kokonaispainosta sekä tarpeellisen määrän suolaa ja hiivaa. Rasva-ainetta ei taikinaan saa käyttää.

Kahvileipä on valmistettava vehnäjauhosta. Taikina saa sisältää 8 % sokeria ja 5 % rasva-ainetta laskettuna käytettyjen jauhojen painosta eli 150 gr sokeria ja 90 gr rasva-ainetta taikinaan käytettävää nestelitraa kohden, sekä tarpeellisen määrän mausteita, suolaa ja hiivaa. Kaulaamalla valmistettu kahvileipä ei saa myöskään sisältää enempää sokeria eikä rasva-ainetta kuin kahvileipätaikina. Täytteen käyttö ja leivän koristelu on kielletty. Nesteaineena saadaan käyttää yksinomaan vettä ja munaa.

Vesirinkelit on valmistettava vehnäjauhosta. Taikinaan saadaan lisätä enintään 1.5 % sokeria ja 2.5 % rasva-ainetta vehnäjauhojen painosta sekä tarpeellinen määrä mausteita, suolaa ja hiivaa. Sokerin määrä on 15 gr ja rasva-aineen määrä 25 gr jauhokiloa kohden.

Korppuja saadaan valmistaa ainoastaan niistä taikinoista, joista kahvi- ja ruokaleipä valmistetaan sekä myös korputtamalla myymättä jäänyttä leipää.

Keksitehtaat saavat valmistaa keksejä, jotka sisältävät enintään 8 % sokeria ja 6 % rasvaa käytettyjen jauhojen painosta.

Pikkuleivän valmistukseen saadaan käyttää 12 % siirappia ja 6 % rasvaa käytettyjen jauhojen painosta. Tästä massasta voitaneen valmistaa esim. vanilja- ja palmurinkeliä, viipaleita, puikkoja sekä vesirinkeliyypistä pientä kahvileipää. Myöskin voidaan käyttää murusia, hienonnettua mantelia, kookoshiutaleita sekä muita näihin verrattavia aineksia jauhojen lisänä. Nämä ainekset saadaan huomioonottaa jauhojen painona. Näin saadaan mureahkoa pikkuleipää. Mausteita saadaan käyttää.

Leivoksia saadaan valmistaa ainoastaan käytämällä perusmassana sellaista sokerikakkumassaa, jossa on 1 paino-osa sokeria, 2 paino-osaa vehnäjauhoa ja 4 paino-osaa munaa. Rasva-ainetta ei leivostaikinaan saa käyttää. *Leivosten täytteenä ja koristeluun saadaan käyttää ainoastaan hilloja, marmelaadeja, hedelmiä sekä näihin verrattavia hedelmävalmisteita.* Leivosmassana ei siis sallita voitaikinaa, santataikinaa, tuulihattu- tai mantelimassaa eikä muita yhdistelmiä eikä koristeluna eikä täytteenä saa käyttää vaahdokkeita (kreemiä) eikä vaahdokejäljittelyjä, sokeria, suklaata eikä kuorrutuksia. Valmiit vaahdokejauheet y. m. voidaan käyttää hillojen mausteena, mutta tämmöisen hedelmävalmisteen pitää

sisältää suuremman osan hilloa tai hedelmää. *Kaakkujen valmistus on kielletty.*

Mustikka- y. m. marjoista valmistetut tuotteet voidaan sopivimmin valmistaa leivoksina käytämällä pohjana ja päällystyksen samanlaista sokerikakkumassaa kuin leivoksien valmistukseen on määrätty. Myyntihinta saa näin valmistettuna olla sama kuin leivoksilla.

Piirakoita tai niihin verrattavia tuotteita *lu- kuunottamatta rasva-aineessa keittämällä valmistettavia kuten munkkeja, joiden valmistus on kielletty* sekä viljatuotteita sisältävää valmista ruokaa saadaan myytäväksi valmistaa ja vähittäiskaupassa myydä sellaisina yksikköinä, joiden valmistukseen on käytetty viljatuotteita ostokorttien tähdellä merkittyjä osakuponkeja vastaan annettava määrä.

Myöskin voidaan valmistaa marjoista piirakkaa, jolloin kuori saa sisältää enintään 8 % sokeria ja 5 % rasvaa kuorenvalmistukseen käytettyjen jauhojen painosta.

Valmista ruokaa, jonka valmistukseen on käytetty viljatuotteita enintään 10 %, sekä *verivanukasta ja veriohukaisia* saadaan vähittäiskaupassa myydä vaatimatta ostokortin kuponkia.

Makkaratehtaat.

Makkaratehtaiden tarpeisiin leipomot voivat toimittaa korppujauhoa ainoastaan ostolupatodistusta vastaan. Siten saamansa ostolupatodistukset tulee leipomon toimittaa tilityksensä yhteydessä kansanhuoltolautakunnalle.

Maito.

Kuorimattoman maidon ja kerman käyttö taikinoihin on kielletty.

Sakkariini.

Sakkariinin käyttö leipomotuotteisiin on kielletty.

Sokeri, siirappi ja rasva-aineet.

Edellä on esitetty, paljonko leipomo saa käyttää sokeria, siirappia ja rasva-ainetta leipomotuotteisiin.

Sokerin ja siirapin sekä rasva-aineen saantia varten on leipomon kansanhuoltolautakunnalle ilmoitettava valmistukseen käytetyt taikinamäärät

nestelitroissa:

kahvileipä,
vehnäruokaleipää,
sekaleipä

kahvi-, vehnä- ja sekakorppu ja

leivokset (ilmoitettava massaan käytetty munamäärä), kukin taikinalaji erikseen;

jauhomäärä kiloissa:

vesirinkelit ja pikkuleipä.

Kansanhuoltolautakunnilla on oikeus vaatia leipomoilta myöskin muunlaisia selityksiä sokerin, siirapin ja rasva-aineen käytöstä.

<i>Esimerkki:</i>	leipomo on valmistanut 2. viikon aikana	<i>Leipomo on oikeutettu saamaan</i>
	934 litraa kahvileipätaikinaa,	
	200 „ kahvikorpputaikinaa,	
	629 „ kaulaamalla valmistettua kahvileipätaikinaa,	
yht. 1,763 litraa	taikinaa (johon saadaan käyttää 150 grammaa sokeria ja 90 grammaa rasva-ainetta nestelitraa kohden)	= 264 kg 450 gr sokeria 158 „ 700 „ rasva-ainetta
844 litraa	vehnäleipätaikinaa (johon saadaan käyttää sokeria 30 grammaa nestelitraa kohden)	= 25 „ 320 „ sokeria
309 litraa	munaa sokerikakkumassaa varten (johon saadaan käyttää 250 grammaa sokeria munalitraa kohden)	= 77 „ 250 „ sokeria
310 litraa	sekaleipätaikinaa (johon saadaan käyttää 100 grammaa siirappia nestelitraa kohden)	= 31 „ 000 „ siirappia
pikkuleipää,	johon on käytetty 100 kg jauhoja (siirappia saadaan käyttää 12 % ja rasva-ainetta 6 % jauhokiloa kohden)	= 12 „ 000 „ siirappia 6 „ 000 „ rasva-ainetta
vesirinkeliä,	johon on käytetty 200 kg jauhoja (sokeria saadaan käyttää 1.5 % ja rasva-ainetta 2.5 % jauhokiloa kohden)	= 3 „ 000 „ sokeria 5 „ 000 „ rasva-ainetta

Jos leipomon valmistus lisääntyy jakelukauteksi eikä annettu sokeri-, siirappi- ja rasvamäärä riitä jakelukaudeksi on leipomo oikeutettu saamaan uusia ostolupia ennen jakelukauden päättymistäkin ilmoittamalla valmistusmääränsä kansanhuoltolautakunnalle.

Jäteleipä.

Jäteleipää ei saa luovuttaa eläinten ruoaksi. Jäteleiväthän voidaan joko korputtaa tai käyttää muulla tavalla taikka myydä alempaan hintaan kuponkeja vastaan.

Jauhojen ostoluvat.

Leipomo saa ostaa jauhoja ainoastaan kansanhuoltolautakunnan antamaa ostolupaa vastaan.

Leipäkortin kupongit.

Valkoista vehnäleipää (vehnäruokaleipää, vehnäkorppuja, kahvileipää, kahvikorppuja, vesirinkeleitä, keksejä, pikkuleipää ja leivoksia saadaan myydä ainoastaan alleviivattuja ostokortin kokokuponkeja ja tähtikuponkeja vastaan). Edellämainittuja viljatuotteita ei saa ostaa viivattomilla kokokupongeilla. Grahamjauhoja, grahamleipää, sekaleipää, perunaleipää, graham- ja seka-korppuja saadaan ostaa millä kupongilla tahansa.

Leipomotuotteiden lähetykset.

Valmistamansa leipomotuotteet saa leipomo lähettää vähittäiskauppaa ja tarjoilua yleisölle harjoittaville liikkeille sekä erilaisille laitoksille niiden tarpeen mukaan vaatimatta niiltä ostolupia. Toimitettaessa laivoihin, kesäleireihin ja tilapäisiin myyntikojuihin y. m. s. tilapäistarkoituksiin on vaadittava ostolupa.

Tilitykset.

Leipomon on tilitettävä lähetyksensä kansanhuoltolautakunnalle jakelukaussittain, joka on nyt kalenterikuukausi, viimeistään kahden viikon kuluttua kuukauden päättymisestä.

Ilman ostolupaa toimitetut leipomotuotteet on tilitettävä KH-lomakkeella N:o J 44. Ostolupia ja kuponkeja vastaan myytyjä eriä ei saa merkitä tähän lomakkeeseen. Sensijaan on ostoluvat ja kupongit liitettävä lomakkeen J 44 mukaan, sikäli kuin leipomo on siis myynyt myös ostolupia tai kuponkeja vastaan.

Lomake J 44.

Sarakkeeseen 3 on merkittävä tuoreena toimitettujen leivonnaisten kilomäärät. Saraketta 4 ei leipomon tarvitse täyttää. Sarakkeeseen 5 on leipomon merkittävä toimitetun näkkileivän, korppujen, vesirinkeliä ja pikkuleivän määrät. Sarakkeeseen 7 (huomautuksia) merkitään lähetettyjen leivosten kappalemäärä. Sarakkeen 6 täyttää kansanhuoltolautakunta.

Silloin kun leipomo toimittaa tuotteitaan myös oman kunnan ulkopuolelle, on kuhunkin kuntaan lähetetyistä eristä laadittava ilmoitus lomakkeella J 44, jotka on lähetettävä asianomaisiin kansanhuoltolautakuntiin. Jäljennös näistä on toimitettava oman kunnan kansanhuoltolautakuntaan, jotta oman kunnan kansanhuoltolautakunnassa pidettävälle varastotilille voidaan tilin antanut-puolelle merkitä leipomon toimittamien leipomotuotteiden kokonaismäärä. Koska monimyymläisten liikkeiden tarkkailutili pidetään pääliikkeen kansanhuoltolautakunnassa kaikista myymälöistä, on myös leipomon tilitettävä tällaisen liikkeen sivumyymlöille toimitetut erät pääliikkeen kansanhuoltolautakunnalle.