

Rok 1901.

Dziennik ustaw państwa

dla

królestw i krajów w Radzie państwa reprezentowanych.

Cześć LXXVI. — Wydana i rozesłana dnia 1. listopada 1901.

Treść: (M 169 i 170.) 169. Rozporządzenie, dotyczące się stosowania postanowień ustawy o podatku od cukru do niektórych towarów, pojawiających się w handlu pod niewłaściwą nazwą „dekstryny“. — 170. Rozporządzenie, dotyczące się zmiany, a względnie uzupełnienia niektórych postanowień Abecadłowego spisu towarów taryfy cłowej.

169.

Rozporządzenie Ministerstwa skarbu z dnia 25. października 1901,

dotyczące się stosowania postanowień ustawy o podatku od cukru do niektórych towarów, pojawiających się w handlu pod niewłaściwą nazwą „dekstryny“.

W porozumieniu z królewsko węgierskim Ministerstwem skarbu oświadcza się, że towary, które w handlu deklarowane bywają pod nazwą „dekstryny“, mogąca w błąd wprowadzić, np. brylantyny itd., mimo to, że co do swego składu nie są „dekstrynami“, lecz cukrem skrobiowym, podlegają postanowieniom §. 1, l. 2 ustawy o podatku od cukru.

Towary, o których mowa powyżej, należy uważać za cukier skrobiowy w takim razie, jeżeli przy badaniu ich roztworem Fehlinga pokaże się, że zawierają więcej jak 15 procentów substancji odtleniającej, obliczonej jako dekstroza.

Ile cukru zawierają w sobie towary tego rodzaju, badać należy w taki sam sposób, jaki przepisany jest w ogłoszonym jednocześnie rozporządzeniu ministeryalnym z dnia 25. października 1901, dotyczącem zmiany, a względnie uzupełnienia niektórych postanowień Abecadłowego spisu towarów taryfy cłowej.

Böhm r. w.

170.

Rozporządzenie Ministerstw skarbu i handlu z dnia 25. października 1901,

dotyczące się zmiany a względnie uzupełnienia niektórych postanowień Abecadłowego spisu towarów taryfy cłowej.

W porozumieniu z interesowanymi królewsko węgierskimi Ministerstwami zmienia się postanowienia Abecadłowego spisu towarów taryfy cłowej, a względnie uzupełnia się je jak następuje:

Po wyrazie „Pugilaresy“ wstawić należy nowy wyraz:

Brylantyny, „ob. uwagę 3 pod wyrazem Wytwory chemiczne“.

Przy wyrazach „Dekstryna“, „Leiogomme“, „Gomelina“, „Przetwory krochmalu“, „Syrop“, tudzież przy uwadze 2 do wyrazu „Cukier“ umieścić należy następujący dopisek:

„ob. uwagę 3 do wyr. „Wytwory chemiczne“.

Uwaga 3 pod wyrazem „Wytwory chemiczne, farby, leki i perfumy“ brzmić ma, jak następuje:

„3. Gumy skrobiowe (dekstryna, leiogomme) Nr. 327 są to przetwory skrobi, powstające przez gotowanie jej z kwasami lub prażenie na rozgrzanych płytach albo w bębnoch. Od skrobi można

je odróżnić na pierwszy rzut oka, zmieszawszy je z wodą, gdyż w takim razie stają się lepkiemi.

Guma skrobiowa pojawia się w postaci proszków białawo-żółtego albo brunatnawego koloru, nie różniących się częstokroć niczem od mąki skrobiowej, albo też w żółtych a niekiedy nawet brunatnych gruzelkach o przełamie muszlowym, mających podobieństwo do gumy arabskiej, wreszcie w stanie półpłynnym (właściwym pastom) lub płynnym, i to pod rozmaitemi nazwami (najlepsza dekstryna, starsza dekstryna, dekstryna brunatna, skrobia na ciemno przypalona, skrobia na jasno przypalona, gomelina, brylantyna itd.).

Wytwory te uważać jednak należy za dekstrynę (Nr. 327) tylko w takim razie, jeżeli przy badaniu ich roztworem Fehlinga pokaże się, że zawierają mniej jak 15 procentów substancji odtleniającej, obliczonej jako dekstroza. Z wytworami, w których rzeczona substancja tę granicę przekracza, postępować należy w myśl postanowień uwagi 2 pod wyrazem „Cukier“.

Co się tyczy badania, ile procentów cukru te wytwory zawierają, obacz osobną instrukcję.

Rozporządzenie niniejsze nabywa mocy obowiązującej niezwłocznie.

Böhm r. w.

Call r. w.

Instrukcja.

tycząca się badania ilości cukru, zawartego w dekstrynach.

Odnosnie do uwagi 3 pod wyrazem „Wytwory chemiczne“, zawartym w Abecadlowym spisie towarów taryfy cłowej, wydaje się dla urzędów cłowych w porozumieniu z interesowanemi ces. król. i król. weg. Ministerstwami następujący poniżej przepis co do sposobu postępowania, według jakiego badane być mają dekstryny przywożone z zagranicy, który jednak stosować należy z zasady tylko do dekstryn, nadchodzących w stanie płynnym albo półpłynnym lub w formie pasty.

W miseczce porcelanowej, zawierającej w sobie około 300 cm^3 , odważa się 40 g próbki, która ma być zbadana; tę próbkę polewa się następnie wodą, tak aby naczynie było napełnione do połowy, a mieszając ją małą łyżeczką, ogrzewa się tak długo, dopóki dekstryna całkiem się nie rozpuści. Woda nie koniecznie musi kipieć, a powinna być tylko gorąca.

Ten płyn gorący wlewa się przez szklany lejek do kolby miarowej, zawierającej w sobie pół litra. Nalawszy następnie jeszcze raz wody do miseczki i znowu ją nieco ogrzewszy, wlewa się ten roztwór do płynu, znajdującego się już w kolbie. Aby miseczkę zupełnie oczyścić, wymywa się ją jeszcze po raz trzeci świeżą wodą.

Następnie wstawia się tę kolbę jeszcze nie całkiem pełną w zimną wodę, w której zostawia się ją tak długo, dopóki płyn w niej zawarty nie ochłódnie; gdy to nastąpi, dolewa się do flaszki wody aż po znaczek odpowiadający objętości pół litra, a wyjąwszy z niej lejek i zatkawszy zatyczką, zakłóca się płyn należycie. Zakłócać należy w ten sposób, aby kolba kilkakrotnie była zwrócona szyjką na dół.

Skoro tylko ten roztwór dekstryny sporządzony zostanie, wlewa się go do cylindra miarowego, opatrzonego znaczkami, odpowiadającymi objętości 25, 55 i 85 cm^3 , a zawierającego w sobie około 90 cm^3 , i to aż po znaczek 25 cm^3 ; następnie dodaje się aż po znaczek 55 cm^3 roztworu miedzi, dostarczanego przez ekonomat c. k. Krajowej Dyrekcji skarbu w Wiedniu we flaszkach litrowych, opatrzonych pieczęcią c. k. Doświadczalni rolniczo-chemicznej, a w końcu aż po znaczek 85 cm^3 roztworu soli Seigneta (bezbarwnej), dostarczanej również przez rzeczony ekonomat i zamkniętej w sposób powyżej wskazany, poczem tę mieszaninę należycie się zakłóca, a wlawszy ją do czystej miseczki porcelanowej, która tymczasem wyschła, ogrzewa się szybko zapomocą płomienia spirytusowego lub gazowego tak długo, dopóki nie zakipi. Gdy to nastąpi, zostawia się miseczkę jeszcze przez dwie minuty nad płomieniem, poczem takowy się usuwa.

Skoro w miseczce pokaże się czerwony osad, który się przy tem utworzył, uważa się na to, czy płyn jest jeszcze wyraźnie zabarwiony na niebiesko, czy nie. Gdy zabarwienie to jest wyraźne, jest to znakiem, że w dekstrynie zawiera się mniej jak 15 procentów substancji odtleniającej, obliczonej jako dekstroza. W razie przeciwnym, to znaczy, gdy płyn ten zabarwiony jest już na żółto albo zielonawo, tudzież we wszystkich innych przypadkach, w których z innych powodów nasuwają się wątpliwości, rozstrzyga wynik badania, zarządzonego na urzędowo wziętej próbce przez c. k. Doświadczalnię rolniczo-chemiczną w Wiedniu, czy dotyczący artykuł można odprawić jako dekstrynę N. T. 327, czy nie.