

# Dziennik ustaw państwa

dla

królestw i krajów w Radzie państwa reprezentowanych.

Część LII. — Wydana i rozesłana dnia 21. lipca 1899.

**Treść:** № 126. Rozporządzenie zawierające przepis wykonawczy do części VII. (lit. a), cesarskiego rozporządzenia z dnia 17. lipca 1899. o używaniu bez opłaty podatku cukru buraczanego i wódki do wyrobów, zawierających w sobie cukier i alkohol, a wywożonych za linię cłową.

## 126.

### Rozporządzenie Ministerstwa skarbu z dnia 20. lipca 1899,

celem wykonania cesarskiego rozporządzenia z dnia 17. lipca 1899, Dz. u. p. Nr. 120, zmieniającego ustawy o podatkach pośrednich pozostających w ścisłym związku z produkcją przemysłową, tudzież austriacko-węgierską taryfę cłową.

#### Część VII (lit. a).

**Używanie bez opłaty podatku cukru buraczanego i wódki do wyrobów, zawierających w sobie cukier i alkohol a wywożonych za linię cłową.**

Celem wykonania postanowień zawartych w VII. części (lit. a), cesarskiego rozporządzenia z dnia 17. lipca 1899, Dz. u. p. Nr. 120, a dotyczących wolnego od opłaty użycia cukru z buraków i wódki do fabrykatów zawierających cukier i alkohol przeznaczonych do wywozu poza linię cłową, wydaje się w porozumieniu z królewsko-węgierskiemu Ministerstwem skarbu na podstawie IX. części powyższego cesarskiego rozporządzenia następujące przepisy:

#### §. 1.

##### Pozwolenie.

Przedsiębiorstwa przemysłowe, które zamierzają pobierać bez opłaty cukier o rodzaju określonym w §. 1, l. 1 ustawy o podatku od cukru, względnie

dnie wódkę do wytwarzania fabrykatów zawierających cukier lub alkohol celem wywozu ich poza linię cłową, potrzebują na to pozwolenia Ministerstwa skarbu.

Pozwolenia udziela się na pisemną prośbę z zastrzeżeniem każdorazowego odwołania na pewien oznaczony przeciąg czasu i co do oznaczonej rocznej ilości cukru względnie alkoholu tylko tym przedsiębiorstwom przemysłowym, co do których można przewidywać, iż spotrzebowują rocznie co najmniej 25 cetnarów metrycznych cukru do wyrobu eksportowych towarów cukrowych, względnie 5 cetnarów metrycznych cukru do wyrobu likierów, lub co najmniej 10 hektolitrów alkoholu do wyrobu fabrykatów zawierających alkohol przeznaczonych do eksportu.

Do fabrykatów zawierających cukier zalicza się aż do dalszego zarządzenia:

- A. Czekolady i inne towary zawierające kakao.
- B. Wyroby cukiernicze, a mianowicie:
  - a) karmelki (bonbony, voltjes);
  - b) dragées (nasiona i ziarna o powłoce z cukru z dodatkiem mąki);
  - c) cukierki z rafinady (cukier z dodatkiem olejków eterycznych lub farb);
  - d) towary z pianki (mieszanki cukru ze środkiem połączenia, jak białko, prócz tego z przymieszką smaku lub środków leczniczych);
  - e) bonbony deserowe (pomadki itp. z cukru i nadziewki marmelad, owoców itp.);
  - f) masa marcypanowa i fabrykaty z marcypanu (mieszanka cukru z migdałami tłuczonymi);
  - g) kakes i podobne towary pieczone;
  - h) ocukrowane owoce południowe i swojskie, w glazurze lub kahdyzowane, owoce przyrządzone w rozczynach z cukru (marmelady, pasty, kompoty, galarety).

C. Płyny zawierające cukier i alkohol, jak słodzone spirytusy (likiery), soki owocowe zadane alkoholem i przyrządzone z cukrem (syropy owocowe) i wódki owocowe.

D. Płynna rafinada cukrowa i

E. Syrop z cukru inwertowego znajdujący się w handlu jako cukier owocowy, syrop miodowy itp.

F. Kondenzowane mleko i mączka dla dzieci.

Do fabrykatów zawierających alkohol należą esencje, etery, perfumerye i preparaty farmaceutyczne itp.

Od otrzymania pozwolenia wyklucza się osoby, które ukarano za przemytnictwo lub za ciężkie przekroczenie przepisów skarbowych o opodatkowaniu wódki i cukru lub też za oszustwo, dalej osoby, do których majątku otwarto konkurs, tudzież te, których w postępowaniu z powodu otwarcia konkursu nie uwolniono od zarzuconego im ewentualnie czynu karygodnego, wreszcie osoby, którym odebrano udzielone pozwolenie z powodu nadużycia.

Wykluczenie gaśnie po upływie trzechletniego okresu czasu, licząc od dnia wykonania kary na wolności, względnie od dnia uiszczenia grzywny, względnie od dnia cofnięcia pozwolenia.

O pozwolenie należy wnieść podanie opatrzone wiza właściwej izby handlowej i przemysłowej do właściwej władzy pierwszej instancji.

W podaniu należy oprócz nazwiska i miejsca zamieszkania proszącego, jakoteż rodzaju ruchu przemysłowego wymienić:

- a) W przybliżeniu oznaczoną roczną ilość cukru lub wódki, którą zamierza się pobierać od razu lub partjami bez opłaty podatku
- b) Oświadczenie, jakiego rodzaju cukier będzie się sprowadzać i używać w odnośnem przedsiębiorstwie przez czas trwania pozwolenia w ogóle do wytwarzania towarów cukier zawierających, zatem i towarów przeznaczonych dla obrębu cłowego (Inland), mianowicie czy będzie się przerabiać wyłącznie tylko sam cukier przydatny do spożycia lub sam cukier surowy albo też cukier surowy i cukier przydatny do spożycia.

Oświadczenie raz złożone obowiązuje na czas trwania pozwolenia pod jego utratą.

- c) Oświadczenie a zarazem zobowiązanie, że w przedsiębiorstwie nie będzie się przerabiać w ogóle miodu, cukier zaś ze skrobi będzie się używać tylko do wyrobu takich przedmiotów, których nie można wyrobić bez użycia takiego cukru, jak na przykład karmelków.

Użycie jednak barwików przysposobionych z cukru ze skrobi celem nadania barwy fabrykatom jest dozwolone.

d) Wyraźne oświadczenie proszącego, że poddaje się przepisom co do sposobu wykonywania kontroli już wydanym, jakoteż tym, które Ministerstwo skarbu wyda w każdym poszczególnym przypadku.

e) Przedsiębiorstwo, z którego zamierza się pobierać cukier lub wódkę wolne od opłaty konsumcyjnej. Źródło poboru można jednak zmienić każdego czasu donosząc o tem władzy skarbowej pierwszej instancji, również można na przód oznaczyć kilka źródeł poboru.

f) Rodzaj zabezpieczenia opłaty. Zabezpieczenie należy dostarczyć jeszcze przed rozpoczęciem poboru cukru, względnie wódki w takiej wysokości, aby pokrywało opłatę od ilości cukru pobranej z uwolnieniem od opłaty a znajdującą się w przedsiębiorstwie jako zapas, którego jeszcze nie wywieziono, względnie ilości wódki pobranej w ten sposób.

Zabezpieczenia należy dostarczyć w taki sam sposób, jaki jest przepisany pod względem kredytu opłaty a to co do opłaty konsumcyjnej od cukru w §. 23 II, l. 2 przepisu wykonawczego podatku od cukru, co do opłaty zaś konsumcyjnej od wódki w §. 32 przepisu wykonawczego o podatku od wódki. Gdy zabezpieczenia dostarczone tylko na oznaczony okres czasu, wtedy należy je odnowić we właściwym czasie.

Ministerstwo skarbu zastrzega sobie co do poszczególnych rodzajów ruchu przemysłowego w razie potrzeby zarządzić szczegółowe kontrole pożądane ze względu na ochronę dochodów skarbowych, względnie ruch poszczególnych przedsiębiorstw przez czas, w którym wyrabia się na eksport, podać na koszt stron stałemu urzędowemu dozrowi i przyznać ułatwienia dla wywozu wyrobionych fabrykatów.

Przedsiębiorstwa, z których pobiera się dla celów powyższych cukier lub wódkę z uwolnieniem od opłaty, podlegają urzędowej kontroli skarbowej i są zatem obowiązane swe księgi handlowe i przemysłowe, jakoteż zapiski przepisane szczegółowem zarządzeniem, prowadzić porządnie i dozwalać na każde żądanie organów skarbowych ich przeglądu, jakoteż wstępu do lokalów swych przemysłowych, fabrycznych i składowych w tym celu, aby te organy co do postępowania przemysłowego czyniły spostrzeżenia, brały próbki i w ogóle kontrolowały postępowanie przedsiębiorstwa pod względem przestrzegania przepisów skarbowych.

Przedsiębiorcy muszą posiadać przydatne do ważenia ocechowane wagi i ciężarki, tudzież inne instrumenta potrzebne do wykonywania kontroli i oddawać je na każde żądanie organom skarbowym do rozporządzenia.

W wykonywaniu kontroli jest władza skarbową uprawnioną ilekroć to uzna za stosowne, do pobierania każdym razem dwu próbek w ilościach po 200 gramów względnie 0·3 litra, ze składowych zapasów towarów, które zawierają cukier i alkohol i których gatunki wymieniono w spisie, jaki należy prowadzić według §. 6, lit. B, wyjątkowo można brać te próbki z colli przeznaczonych do wywozu i już opakowanych. Próbki pobrane mają służyć do zbadania, czy znajduje się w nich wymieniona w spisie najmniejsza zawartość cukru (saccharozy) lub alkoholu i czy daty zawarte w deklaracji zgadzają się z datami ksiąg przemysłowych.

Wynagrodzenia za próbki nie przyznaje zarząd skarbowy.

Próbki należy wziąć w obecności przedsiębiorcy, lub gdyby nie był obecnym, w obecności osoby pozostającej u niego w służbie napełnić do flaszek szklanych, których powinna dostarczyć strona, te szczelnie zakorkować i następnie opatrzyć tak pieczęcią urzędową, jakoteż pieczęcią strony. Na fiaskach zamkniętych w ten sposób, należy umieścić zabezpieczające winiety, a na tych uwidocznić dzień pobrania próbek, numer spisu, względnie deklaracji i podpis organu.

Jedną z tych flaszek oddaje się stronie do przechowania, drugą zaś odsyła się do władzy skarbowej pierwszej instancji w celu zarządzenia zbadania.

Gdyby zbadanie wykazało, że zawartość cukru (saccharozy), względnie alkoholu jest mniejszą od najniższej zawartości alkoholu podanej w spisie (§. 6, lit. B), a różnica przekraczała 5 od sta, względnie co do likierów, których zawartość alkoholu podano nie wyżej jak 200 gramów za liter, 10 od sta podanej w spisie zawartości alkoholu, wówczas powinna władza skarbową pierwszej instancji nie pobłażając wcale odjąć udzielone pozwolenie i donieść o tem Ministerstwu skarbu.

W ten sposób należy też postąpić, jeżeli zbadanie wykaże obecność cukru ze skrobi w towarach zawierających cukier, co do których podano we wspomnianym spisie, iż nie zawierają przymieszki cukru skrobiowego.

Instrukcyę o postępowaniu, którego będzie należało przestrzegać przy badaniu próbek, zawiera dodatek.

Jeżeli z porównania deklaracji ze zapiskami okażą się różnice co do podania towarów na niekorzyść dochodu skarbowego, a tych różnic nie można w zupełności wyjaśnić, wówczas należy również odjąć bezwzględnie udzielone pozwolenie.

Władza skarbową jest nadto uprawnioną do przedsiębrania rewizyj w tych przedsiębiorstwach, ilekroć to uzna za wskazane.

Przedsiębiorca jest obowiązany urzędnikom skarbowym, którym porucza się rewizyę, pod każdym względem iść na rękę, co do wskazanych przez nich pozycyij kopiału (księgi zamówień) dozwalać im każdego czasu wejżenia do listów zamówień lub innych korespondencyj, tudzież do ksiąg przemysłowych odnoszących się do poboru cukru, względnie wódki, jakoteż do wyrobu i sprzedaży towarów zawierających cukier względnie wódkę.

Gdy wzbrania się tego wejżenia lub gdy podczas rewizyj okażą się niewyjaśnione różnice między zapiskami dotyczącymi interesu przedsiębiorstwa, a innymi zapiskami strony, a z tych różnic można wnosić na ukrócenie opłaty spożywczej lub na nienależne roszczenie prawa do bonifikacyi za wywóz cukru, wówczas należy stwierdzić zarzut przekroczenia skarbowego, a nadto powinna władza skarbową pierwszej instancji zarządzić odebranie udzielonego pozwolenia i donieść o tem równocześnie Ministerstwu skarbu.

W razie stwierdzenia nadużycia powinna władza skarbową pierwszej instancji odjąć udzielone pozwolenie niezależnie od skutków prawnych wynikających na mocy skarbowej ustawy karnej. Może być ono także odjęte, jeżeli jeden lub drugi z przepisanych tem rozporządzeniem lub specjalnie przepisanych obowiązków nie został wypełniony.

W razie odebrania pozwolenia z powodu nadużycia, lub z powodu niedopełnienia warunków przepisanych, jest obowiązany przedsiębiorca opłatę konsumcyjną od całej ilości cukru względnie alkoholu pobranej bez opłaty, o ile w chwili odebrania pozwolenia nie wywieziono jej już z zachowaniem przepisów za granicę we fabrykatkach zawierających cukier lub alkohol, uścić pod rygorem egzekucyji w przeciągu trzech dni licząc od dnia dokonanego przypisu.

## §. 2.

### Pobieranie cukru i wódki do użycia wolnego od opłaty.

Każde nieopodatkowane wyniesienie cukru, którego zamierza się użyć bez opłaty podatku do wytworzenia fabrykatów zawierających cukier, a przeznaczonych do eksportu z cukrowni względnie z wolnego składu na cukier, należy stosownie do zarządzeń §. 25 II przepisu wykonawczego o podatku od cukru z dnia 9. lipca 1888, Dz. u. p. Nr. 111, oznajmić z powołaniem się na odnośne pozwolenie (§. 1) i poddać czynności urzędowej.

Organ skarbowy, do którego przekazano cukier przeznaczony do użytku wolnego od opłaty, sprawdza po nadejściu przesyłki liczbę, znaki i numer

schowków, bada nałożone urzędowe zamknięcie i sprawdza wagę i jakość wyrobów cukrowych.

Przy tem mają być w ogólności analogicznie zastosowane przepisy punktu 7 regulaminu o wolnych składach na cukier z tym wyjątkiem, że urzędowa czynność dotycząca wniesienia tylko przez jeden organ skarbowy ma być dokonywana.

Co do wyprowadzenia i wprowadzenia z gorzelni, względnie z wolnego składu lub z rafinerji uznanej za skład wolny wódki potrzebnej do wyrobu fabrykatów zawierających alkohol, a przeznaczonych do eksportu, należy zastosować analogicznie postanowienia rozdziału II B dodatku A do przepisu wykonawczego do podatku od wódki l. 1, lit. e).

Po dopełnieniu czynności urzędowej dotyczącej wniesienia, należy odnośną przesyłkę cukru lub wódki wpisać do konta, które należy prowadzić według § 6, lit. A.

Cukier, względnie wódkę pobraną w ten sposób z uwolnieniem od opłaty, pozostawia się przedsiębiorcy z obowiązkiem wywiezienia poza linię cłową takiej samej ilości cukru w fabrykatach zawierających cukier, względnie takiej samej ilości alkoholu w fabrykatach zawierających alkohol najpóźniej w przeciągu 12 miesięcy licząc od dnia nadejścia cukru, względnie wódki pobranych bez opłaty, ewentualnie uiszczenia dodatkowo przypadającej od nich opłaty.

W razie sporządzenia fabrykatów wymagających dłuższego pozostawienia na składzie można prosić Ministerstwo skarbu o stosowne przedłużenie tego terminu.

W pozwoleniu postanawia się, czy i jakie cało wyrobu przyszuje się.

### §. 3

#### Oznajmienie wysyłek wywozowych.

O każdym zamierzonym wywozie poza linię cłową fabrykatów zawierających cukier lub alkohol, należy przedłożyć deklarację według załączonego wzoru Nr. I, względnie II, w dwu egzemplarzach organowi skarbowemu, któremu poruczono dozór przedsiębiorstwa (oddziałowi straży skarbowej, urzędowi cłowemu) we właściwym czasie tak, aby wspomniane organa mogły co do oznajmionej przesyłki dopełnić czynności urzędowej.

W deklaracji wywozu należy w szczególności wymienić:

- a) dzień i godzinę wysłania;
- b) ilość, gatunek, znaki i numeru schowków, względnie ilość colli;

c) co do każdego poszczególnego schowku lub collo z powołaniem się na bieżący numer spisu, który należy prowadzić według §. 6 B:

- aa) wagę brutto w stanie opakowania;
- bb) gatunek towaru i wagę netto w kilogramach, względnie ilość w litrach;
- cc) co do fabrykatów zawierających cukier najmniejszą zawartość cukru wyrażoną w odsetkach wagi netto, względnie w gramach cukru za liter płynu;
- dd) co do fabrykatów zawierających alkohol stopnie hektolitrowe (litry alkoholu) za liter ilości płynu.

Gdyby w tem samym collo były opakowane towary o różnej zawartości cukru lub alkoholu, wówczas musi się umieścić każdy gatunek towaru w oddzielnym opakowaniu i opatrzyć te opakowania numerami bieżącymi. Tak samo musi się zadeklarować ilość i najniższą zawartość oddzielnie dla każdego gatunku z powołaniem się na bieżące numera opakowań;

- d) urząd cłowy, przez który przesyłka ma wystąpić (§. 4, ostatni ustęp);
- e) numer bieżący księgi zamówień, względnie kopia, pod którym zapisano przesyłkę.

Gdy nie wysła się pod zamknięciem przetrzeni (wagonu, wozu itp.), wówczas poszczególne naczynia muszą być tak urządzone, aby nadawały się do nałożenia bezpiecznego urzędowego zamknięcia.

Blankiety na deklaracje będą wydawały przedsiębiorcom za zwrotem kosztów nakładu urzędy i organa wyznaczone przez krajową władzę skarbową.

Deklaracją zobowiązuje się wysyłający, że określona bliżej w niej przesyłkę w niezmienionej ilości i jakości w przepisany terminie i sposobie wywiezie poza linię cłową. Oznajmioną przesyłkę należy dostawić organowi (urzędowi), któremu poruczono dozór przedsiębiorstwa celem urzędowego zbadania.

Gdy przedsiębiorca życzy sobie, aby to zbadanie odbywało się w jego zakładzie przemysłowym, to powinien o tem wyraźnie nadmienić w podaniu o pozwolenie (§. 1) i zobowiązać się do ponoszenia nadwyżki kosztów wynikających z tego powodu dla zarządu skarbowego. Zbadania w zakładzie przemysłowym dozwala się tylko w miarę miejscowych i innych stosunków i tylko pod pewnymi oznaczonymi warunkami.

## §. 4.

**Dopełnienie czynności urzędowej co do przesyłki wywozowej.**

Organ skarbowy sprawujący czynności urzędu wysłania sprawdza dokładność wstawionych dat i zgodność deklaracji ze stanem przesyłki. bada stosownie do zarządzeń poniżej umieszczonych ilość i zawartość cukru, względnie alkoholu przesyłki, nakłada urzędowe zamknięcie na colli lub na środek transportowy i przekazuje przesyłkę do odnośnego urzędu występu celem potwierdzenia skutecznego wywozu.

Wywóz może nastąpić przez wszystkie te urzędy cłowe, które są upoważnione do odprawiania w wywozie cukru i wódki wywożonej poza linię cłową z rozszerzeniem prawa do bonifikacji za wywóz, względnie do restytucji opłaty.

**I. Zbadanie ilości.****1. Co do fabrykatów zawierających cukier.**

W ogóle należy przestrzegać tej zasady, że powinno się zbadać wagę brutto i netto co do każdego colli i co do każdego gatunku towarów cukrowych, jednak wśród pewnych oznaczonych warunków przyznaje się następujące ułatwienia:

a) Gdy wysyła się towary cukrowe tego samego gatunku w colli o równej w przybliżeniu wadze brutto, wówczas należy zbadać tylko ilość colli i wagę brutto całej przesyłki, co do wagi zaś netto, można się ograniczyć do próbek wrywkowych, na których wybór strona nie powinna mieć wpływu. Wystarczy, jeżeli z każdego 25 colli i z każdej możliwie pozostałej reszty poniżej 25 colli, jakoteż w przypadku, w którym znajduje się w ogóle mniej niż 25 colli, przeważy się netto po jednym collo.

Jeżeli poszczególne colli mieszczące towary cukrowe tego samego rodzaju mają różną wagę brutto, wówczas co do zbadania wagi netto można zadowolnić się w sposób wyżej wspomniany próbkami wrywkowymi, należy jednak za pomocą próbek wrywkowych nadto zbadać, czy deklaracje wagi brutto są prawdziwe.

Gdy co do próbek wrywkowych okażą się choćby tylko w jednym poszczególnym przypadku różnice między zbadaną a deklarowaną wagą brutto, względnie netto, wynoszące 2 od sta więcej lub mniej, wówczas należy przystąpić bezzwłocznie do zupełnego zbadania wagi brutto i netto każdego collo.

b) Gdy przesyłka mieści towary cukrowe różnego gatunku, w każdym collo jednak są zapakowane towary tylko jednego gatunku, to w tym

razie należy się zadowolnić wrywkowem zbadaniem wagi dopuszczonem pod lit. a) tylko wówczas, jeżeli strona przedkłada należącą do przesyłki oryginalną fakturę lub kopiał zawierający jej kopię i gdy stwierdzi się zupełną zgodność tych dokumentów z deklaracją i próbkami wrywkowemi co do wagi netto.

c) Gdy w tem samem collo wysyła się towary cukrowe różnego gatunku, to w tym razie po zbadaniu wagi brutto odnośnego collo można zadowolnić się wrywkowem oznaczeniem wagi netto towarów cukrowych mieszczących się w niem w oddzielnych opakowaniach opatrzonych numerami porządkowymi, tylko wówczas, jeżeli przedkłada się oryginalną fakturę lub kopiał zawierający jej kopię i jeżeli próbki wrywkowe wykażą zupełną zgodność faktury i deklaracji. Wystarczy, jeżeli z każdego dziesięciu pakietów i z możliwie pozostałej reszty dziesięciu pakietów, jakoteż w przypadku, w którym jest w ogóle mniej niż dziesięć pakietów, przeważy się netto po jednym pakiecie, na których wybór strona nie powinna mieć wpływu.

Przepisanego pod c) postępowania należy co do każdego collo także wówczas przestrzegać, jeżeli przesyłka składała się z kilku colli, w których wysyła się towary cukrowe różnego gatunku.

Bezpośrednie opakowania towarów cukrowych, jak papier, staniol itd. należy przy przeważaniach netto wliczać w ogóle do wagi netto tylko wówczas, jeżeli w ten sposób postępuje się względem nabywcy towaru, o czem można się przekonać ze spisu, który należy prowadzić według §. 6, B.

Władza skarbowa pierwszej instancji może na prośbę pozwolić przedsiębiorcy na zbadanie wagi netto przed zapakowaniem względnie na zapakowanie do skrzyń przeznaczonych ku temu pod urzędowym dozorem, w którym to przypadku przy urzędowym odprawieniu przesyłki wolno zadowolnić się przeważaniem brutto.

Gdy chodzi o towary cukrowe, które jak na przykład czekolady wyrabia się z reguły w pewnej formie o równej wadze netto i opakuje się w ten sam sposób, wówczas można ustalić wagę netto raz na zawsze i wydać na to certyfikat, do którego należy dołączyć urzędownie oznaczony wzór odnośnego fabrykatu.

Gdy takie towary dostawia się celom wywozu, wówczas bez ponownego przeważania można łatwo sprawdzić ich wagę netto przez pomnożenie ilości paczek wagą normalną.

Co do likierów sprawdza się ilość litrów już z powodu czynności urzędowej, przy wywozie której należy dopełnić na podstawie rozdziału II B, l. 2 dodatku A. przepisu wykonawczego o podatku od wódki, zatem dla niniejszego celu ponownego zbadania ilości zaniechać należy.

## 2. Co do fabrykatów zawierających alkohol.

Gdy wysyła się w beczkach fabrykaty zawierające alkohol, wówczas należy sprawdzić ilość według znaku cechowniczego lub zapomocą laski mierniczej Matievicscha.

Gdy dopełnienie czynności urzędowej odbywa się w zakładzie przemysłowym, wówczas organ skarbowy może sprawdzić pojemność beczek lub innych naczyń także przed ich napełnieniem i zabezpieczyć się co do ich tożsamości odpowiedniemi oznaczeniami. W innych przypadkach musi się sprawdzić ilość albo rzeczywiście, albo też za pomocą dostarczonych naczyń próbnych o równej wielkości i jakości, tudzież o znanej pojemności.

Gdy wysyła się we fiaskach, dzbanach lub podobnych naczyniach o równej wielkości i tym samym kształcie, wówczas należy sprawdzić tylko zawartość jednego z tych naczyń i na podstawie sprawdzonej w ten sposób ilości płynu w jednym naczyniu i liczby naczyń obliczyć łączną ilość płynu.

To sprawdzenie co do naczyń, zamkniętych w sposób używany w handlu, uprości się znacznie, jeżeli przedsiębiorca dostarczy próżnych naczyń próbnych, których pojemność stwierdzono poprzednio urzędownie.

Po zapakowaniu należy także przy płynach zawierających alkohol zawsze sprawdzać wagę brutto całej przesyłki.

Gdy przy wrywkowym sprawdzeniu wagi brutto lub netto, względnie przy stwierdzeniu ilości litrów okażą się choćby tylko w jednym przypadku różnice między wywodem stwierdzonych spostrzeżeń i deklaracją, które są ponad 2 procent większe lub mniejsze, wówczas należy przystąpić do zbadania zupełnego wagi netto i brutto, względnie i ilości litrów przesyłki. Gdyby różnice osiągały 5 od sta, należy stwierdzić zarzut przekroczenia skarbowego.

## II. Zbadanie gatunku, jakoteż zawartości cukru i alkoholu w towarze.

Przy zupełnem lub wrywkowym odważeniu towarów cukrowych, względnie przy oznaczeniu ilości litrów należy także sprawdzić daty deklaracji co do gatunku towaru.

Gdy towary przeznaczone do wysłania dostawia się celem dopełnienia czynności urzędowej w oddzielnych wewnętrznych opakowaniach, wów-

czas należy zaniechać otwarcia bezpośrednich opakowań, jeżeli już według wyniku oględzin nie zachodzą żadne wątpliwości co do prawdziwości deklaracji.

W razie zachodzących wątpliwości wolno jednak organowi skarbowemu poczynić każdego czasu wrywkowe próbki.

Nie należy badać podanej najmniejszej zawartości cukru, względnie alkoholu w towarach przeznaczonych do wysłania, względnie nie należy brać wzorów, jeżeli strona prowadzi porządnie przepisane zapiski i jeżeli co do jej zarządu przedsiębiorstwem nie zachodzą żadne wątpliwości.

Gdy dopełniono wszystkich przepisanych warunków, względnie wyjaśniono różnice, lub stwierdzone usterki usunięto, wówczas należy wywód spostrzeżeń po wciągnięciu go do rejestru wywozu, jako też numer bieżący tego rejestru wywozu wpisać do obu egzemplarzy deklaracji, nałożyć urzędowe zamknięcie na colli, względnie na środek przewozowy i w obu egzemplarzach deklaracji po wysłuchaniu wysyłającego uwidocznienie stosownie wymierzony termin, w ciągu którego przesyłka powinna wystąpić za granicę.

Jeden egzemplarz deklaracji (unikat), który ma towarzyszyć przesyłce, należy doręczyć stronie, zaś drugi egzemplarz (duplikat) przesłać polecony jako wolną od opłaty posyłkę urzędową bezpośrednio do tego urzędu cłowego, przez który ma przesyłka wystąpić.

Podczas przewozu przesyłki drogą do urzędu występu należy przestrzegać przepisów o transporcie przekazanych nieocelonych towarów wchodowych.

Odesłany przez urząd wysłania potwierdzony unikat deklaracji wywozowej, należy wpisać do odnośnych kolumn rejestru wywozu i dołączyć do tego rejestru.

Jeżeli w przeciągu 14 dni po upływie terminu wyznaczonego przez urząd wysłania nie nadejdzie potwierdzony unikat, wówczas powinien urząd wysłania zawiadomić o tem stronę i tę okoliczność uwidocznienie w Conto odnośnej pozycji wywozu celem wyłączenia jej z obrachunku. Wśród danych okoliczności należy zarazem stwierdzić zarzut przekroczenia skarbowego.

## §. 5.

### Dopełnienie urzędowej czynności przez urząd wystąpienia.

Urząd wystąpienia, do którego nadejdzie przekazana przesyłka, porównuje unikat deklaracji przedłożony przez stronę z nadesłanym mu duplikatem i sprawdza, czy zamknięcie urzędowe nałożone na środku transportowym, względnie na colli jest nienaruszone.

Gdy zamknięcie urzędowe na środku transportowym, którym nadejdzie przesyłka jest nienaruszone, wówczas urząd wystąpienia nie będzie jej ponownie badać, jeżeli w innym kierunku nie zachodzą żadne uzasadnione wątpliwości.

Gdy stwierdzono, że zamknięcie nałożone na colli jest nienaruszone, powinien urząd występu stwierdzić tylko ilość i gatunek schowków jakoteż i wagę brutto całej przesyłki i porównać z datami wywozu spostrzeżeń urzędu wysłania.

Gdy nie okaże się żaden zarzut, wówczas urząd wystąpienia wpisuje do obu egzemplarzy wywód spostrzeżeń i numer bieżący rejestru notowań, poczem unikat deklaracji opatrzonej potwierdzeniem występu odsyła do urzędu wysłania polecony jako wolną od opłaty posyłkę urzędową

W razie stwierdzenia, że zamknięcie urzędowe jest naruszonem, lub że brakuje części przesyłki, albo, że przesyłka co do gatunku towaru nie zgadza się z deklaracją, lub że waga brutto całej przesyłki o 2 od sta jest mniejszą od stwierdzonej przez urząd wysłania, wówczas należy przystąpić do zupełnego zbadania wagi brutto i netto, względnie wagi brutto i ilości płynu przesyłki w sposób przepisany dla urzędu wysłania i udzielić potwierdzenia występu tylko co do tych towarów, które rzeczywiście wywozi się.

Gdyby zachodziły wątpliwości co do prawdziwego zadeklarowania zawartości cukru lub alkoholu w towarze, wówczas należy wziąć odpowiednie próbki i przesłać właściwej władzy pierwszej instancji, która powinna wydać zarządzenie potrzebne celem ich zbadania.

We wszystkich tych przypadkach należy spisać opis czynu, co do znalezionych braków.

Co do wykazania występu przesyłki poza linię cłową, należy postępować w sposób przepisany dla występu towarów przewozowych.

## §. 6.

### Zapiski.

#### A. Konto.

Na każde wolne od opłaty pobranie cukru, względnie wódki, jakoteż fabrykatu zawierającego cukier i alkohol, wywożone w przeciągu wyznaczonego terminu, ma dotyczące przedsiębiorstwo prowadzić oddzielne konto według załączonego wzoru

Wzór Nr. III. Nr. III.

Druki tego konta w zeszytach paginowanych i parafowanych, których nici są opieczętowane pieczęcią urzędową, należy pobierać za zwrot kosztów nakładu u organu skarbowego wyznaczonego w tym celu przez władzę skarbową pierwszej

instancji. Przed wydaniem druku powinien ten organ wpisać na nim nazwisko i siedzibę przedsiębiorcy, tudzież numer bieżący konta.

Do tego konta należy zapisywać, jako przychód pobraną każdorazem naraz bez opłaty ilość cukru, względnie wódki, natomiast jako rozchód każdą przesyłkę, co do której rości się prawo do uwolnienia od opłaty jej zawartości cukru lub wódki ze wskazaniem na ilość cukru, względnie wódki zapisaną jako przychód i z powołaniem się na odnośną deklarację wywozu.

Gdy dozwolono calo (zanik), to należy go wpisać również jako rozchód.

Przychód należy wpisywać do konta zaraz po dopełnieniu czynności urzędowej co do cukru lub wódki pobranych bez opłaty, rozchód zaś najpóźniej przed upływem dnia wysłania. Wszystkie te wpisy powinien przedsiębiorca, względnie osoba pozostająca u niego w służbie, którą ku temu ustanowi, własnoręcznie podpisywać.

Zaniechanie wpisu we właściwym czasie, jakoteż każdy nieprawdziwy wpis, podpada karze według ustawy karnej o przekroczeniach skarbowych, niezależnie od innych szkodliwych następstw z powodu nadużycia pozwolenia.

#### B. Wykaz zawartości cukru, względnie wódki w artykułach eksportu.

Każdy przedsiębiorca, któremu dozwolono wolnego od opłaty poboru cukru lub wódki celem wytwarzania fabrykatów zawierających cukier lub alkohol, a przeznaczonych do wywozu, powinien prowadzić wykaz wszystkich w swem przedsiębiorstwie wyrabianych fabrykatów zawierających cukier lub alkohol, w którym musi być uwidocznione:

- a) oznaczenie gatunku towaru według cennika ze wskazaniem na bieżący numer cennika (numer fabrykacji);
- b) w sposób dowodny najmniejsza zawartość cukru (saccharozy) włącznie inwertowego znajdująca się w każdym towarze, a wyrażona co do towarów cukrowych w odsetkach wagi netto, co do likierów zaś w gramach za każdy liter płynu, a co do płynów alkoholowych, zawarta w nich ilość alkoholu w odsetkach ilości płynu. (Obacz także §. 4, l. 1, lit. c.)

W razie używania cukru ze skrobii (§. 1, lit. c), po punkcie F), należy oprócz zawartości saccharozy podać także w odsetkach wagi netto zawartość cukru ze skrobii. Do cukru ze skrobii nie zalicza się jednak sporządzonego zeń barwiku używanego do farbowania fabrykatów;

c) zwykle używany sposób, tudzież wagę bezpośrednich opakowań fabrykatów.

Ministerstwo skarbu zastrzega sobie zarządzić co do poszczególnych fabrykatów możliwe dalsze w interesie dochodów skarbu wskazane zapiski fabrykacyi poszczególnych gatunków towarów.

C. Księga komisyjna (zamówień), względnie kopiał.

Każdy przedsiębiorca, któremu pozwolono na wolny od opłaty pobór cukru lub wódki do wytwarzania fabrykatów zawierających cukier lub alkohol, powinien prowadzić osobną księgę komisyjną nadchodzących zamówień dla zagranicy cłowej, jakoteż wysytek skutecznie w skutek tych zamówień za granicę. Zamiast księgi komisyjnej można w tym celu prowadzić kopiał faktur wystawionych. Formę i sposób prowadzenia tych zapisków przemysłowych pozostawia się uznaniu przedsiębiorcy jednak w tych zapiskach musi być uwidocznione:

- a) bieżący numer wpisu;
- b) dzień wysłania;
- c) nazwisko i siedzibę odbiorcy;
- d) ilość i gatunek, jakoteż znaki i numera colli, stanowiących przesyłkę;
- e) oddzielnie co do każdego poszczególnego gatunku fabrykatów zawierających cukier lub alkohol, numer bieżący cennika (numer fabrykacyi), jakoteż wagę towaru w kilogramach, względnie litrach.

Te wpisy musi się skutecznie zawsze przed dopełnieniem czynności urzędowej co do przesyłki, w przeciwnym razie należy odmówić dopełnienia tej czynności.

Po dopełnieniu czynności urzędowej co do przesyłki, należy dodatkowo uwidocznić w księdze komisyjnej, względnie w kopiał kolorowym ołówkiem przy odnośnej pozycji także numer odnośnej deklaracyi wywozu.

D. Zapiski co do zużytego cukru ze skrobi.

Jeżeli do wyrobu towarów zawierających cukier, o ile to jest w ogóle dozwolone, używa się cukru ze skrobi, to należy w odnośnym lokalu fabrykacyi prowadzić osobny zapisek, w którym musi być uwidoczniiony stosunek mieszania cukru z buraków i cukru ze skrobi dla każdego artykułu eksportowego.

Organom skarbowym przysługuje prawo przekonywania się każdego czasu o rzetelnem prowadzeniu tego zapisku, nawet przez wejście do ksiąg fabrykacyi.

§. 7.

### Obrachunek.

Po wyczerpaniu pobranej ilości wódki lub cukru, wpisanej jako przychód do konta (§. 6 A), w każdym razie jednak najpóźniej po upływie ustanowionego w §. 2 dwunastomiesięcznego terminu, powinien kierownik właściwego nadzoru straży skarbowej, względnie organ technicznej kontroli skarbowej wyznaczony przez władzę skarbową pierwszej instancyi, zamknąć to konto i przeprowadzić obrachunek z przedsiębiorstwem.

W tym celu należy przedewszystkiem obliczyć ilość cukru, względnie alkoholu, którą według deklaracyi wywozu opatrzonej przepisaniem potwierdzeniem występu wywieziono w fabrykatach zawierających cukier lub alkohol poza linię cłową i sprawdzić przynajmniej wyrzykowo prawdziwość tych deklaracyi przez porównanie z wpisami w księdze zamówień, względnie w kopiał, ewentualnie z wpisami w innych księgach przemysłowych.

Gdyby się okazały różnice w jakimkolwiek kierunku, wówczas należy stronę wezwać do ich wyjaśnienia, a gdy to nie będzie zupełnie zadowalniające, odnośną pozycję wyłączyć na razie z obrachunku.

Pozycyc uznane za rzetelne należy zesumować i z ilością wpisaną na przychód porównać.

Gdy z porównania wywiezionej poza linię cłową ilości cukru lub alkoholu, do której dolicza się w danym razie przyznane cało (zanik) z ilością wpisaną na przychód okaże się, że ostatnia ilość jest większą, wówczas przedsiębiorca jest obowiązany opłatę odpowiadającą tej różnicy w przeciągu ośmiu dni pod rygorem przymusowego ściągnięcia uiścić we wskazanym mu urzędzie percepcyjnym. Przepis następuje zapomocą urzędowego orzeczenia.

Także w razie odjęcia pozwolenia należy przeprowadzić taki sam obrachunek.

Po skutecznym obrachunku należy konto ściągnąć.

Gdy chodzi o przedsiębiorstwo, któremu dozwolono na wolny od opłaty pobór cukru, wówczas powinna władza skarbową obliczyć także bonifikację wywozową od ilości cukru, którą wywieziono do wódnie za granicę i zaasygnować ją do wypłaty stronie, jeżeli nie stwierdzono żadnego zarzutu, w skutek którego musianooby odjąć pozwolenie.

Gdy w przedsiębiorstwie podczas kampanii, na którą opiewało pozwolenie używano, a mianowicie nie tylko do wytwarzania artykułów eksportowych, lecz także do wyrobu towarów przeznaczonych dla obszaru państwa (Inland) wyłącznie tylko cukru o polaryzacyi wyższej niż 99.3 od sta (cukier do spożycia), wówczas należy obliczać bonifikację wywozową w wysokości 4 K 60 h za 100 kilogra-



mów cukru wywiezionego dowodnie za granicę w towarach cukier zawierających, we wszystkich zaś innych przypadkach zatem, gdy przerabiano cukier spożywczy i cukier surowy, lub jedynie sam cukier surowy tylko w wysokości 3 K 20 h za 100 kilogramów.

Kwotę bonifikacji, którą według powyższych stóp należy zaasygnować, oblicza się mnożąc ilość cukru (saccharozy) wywiezionego według konta w towarach cukrowych przez odnośną stopę bonifikacji wywozowej.

Wypłatę można przekazać tylko c. k. głównej Kasie krajowej, c. k. krajowej kasie skarbowej, c. k. krajowemu Urzędowi wypłat, c. k. Urzędowi podatkowemu lub c. k. głównemu urzędowi cłowemu.

Asygnatę należy wystosować według załączonego wzoru Nr. IV. i o niej zawiadomić odnośną kasę, przytaczając w tem zawiadomieniu istotne daty asygnacji. Wzór Nr. IV.

Co do wypłaty należy zastosowywać się do postanowień rozdziału VIII. dodatku A, przepisu wykonawczego o podatku od cukru z roku 1888, Dz. u. p. Nr. 111.

Co do wliczenia w maksymalną sumę bonifikacji wywozowych, ustanowioną w §. 3 ustawy o podatku od cukru, jest ważną chwilą przekazania do wypłaty.

**Kaizl w. r.**



**Wzór Nr. I**

(do §. 3 p. w.)

Kraj: . . . . . Okręg skarbowy: . . . . .  
 Powiat kontroli: . . . . .

1. Oddano dnia . . . . .
2. Zapisano w rejestrze wywozu pod bieżącym Nr. . . . .
3. Sprawdzono i porównano deklarację z jej  $\frac{\text{unikatem.}}{\text{duplikatem.}}$

. . . . .  
 Organ skarbowy.

**Deklaracya.****(Unikat — duplikat.)**

N. N. (Nazwisko, zatrudnienie) . . . . . w . . . . .  
 N. K. . . . . oznajmia  $\frac{\text{c. k. oddziałowi straży skarbowej}}{\text{c. k. urzędowi cłowemu}}$  w . . . . . na  
 podstawie pozwolenia c. k. Ministerstwa skarbu z dnia . . . . . l. . . . .  
 wewnątrz wpisaną przesyłkę fabrykatów zawierających cukier celem wywozu za linię cłową przez  
 $\frac{\text{c. k.}}{\text{król. węgierski}}$  . . . . . Urząd cłowy w . . . . . do . . . . .

Przesyłkę należy dostawić wyżej wymienio-  
 nemu urzędowi do dnia . . . . .  
 celem odprawienia wywozu.

C. k.  $\frac{\text{Oddział straży skarbowej.}}{\text{Urząd cłowy.}}$

Dnia . . . . .

. . . . .  
 Podpis organu skarbowego.

Niniejszą deklaracją zobowiązuje się pod-  
 pisany wywieść przez linię cłową przesyłkę  
 oznaczoną szczegółowo na następnej stronie  
 w niezmienionej ilości i jakości w przepisany  
 czasie i sposobie.

Dnia . . . . .

. . . . .  
 Podpis strony.





## Załatwienie.

1. Oddano dnia . . . . .
  2. Zapisano w rejestrze dla notatek pod bieżącym Nr. . . . .
  3. Wynik urzędowego zbadania co do:
    - a) urzędowych zamknięć . . . . .
    - b) ilości i gatunku naczyń (Colli) . . . . .
    - c) wagi brutto całej przesyłki . . . . .
    - d) możliwego zbadania wagi brutto i netto poszczególnych naczyń (Colli) i ilości cukru zawartej rzeczywiście w przesyłce w kilogramach;
  4. Wykazanie występu przez linię cłową:
    - a) w granicznym urzędzie cłowym: Powyższa przesyłka ma wystąpić pod konwojem . . . . .  
 . . . . . dnia . . . . . 18 . . . ;  
 wystąpiła dnia . . . . . 18 . . .  
 . . . . .
    - b) w głównym urzędzie cłowym wewnątrz obrębu cłowego:
      - α) Powyższą przesyłkę składającą się z . . . . . naczyń, przekazano pod zamknięciem przestrzeni ładunkowej  $\frac{\text{wagonu kolei żelaznej}}{\text{lokalu na okręcie}}$  znak . . . . . numer . . . . . po nałożeniu nań . . . . . pieczęci, kartą opowiedczą Nr. . . . . z dnia . . . . .  
 . . . . . 18 . . . celem wystąpienia przez  $\frac{\text{c. k.}}{\text{król. węg.}}$  . . . . . urząd cłowy w . . . . . do . . . . .
      - β) Przesyłka wystąpiła według bieżącego Nr. . . . . zapisku wystąpienia po zdjęciu . . . . . urzędowego zamknięcia do . . . . .
- $\frac{\text{C. k.}}{\text{Król. węg.}}$  . . . . . urząd w . . . . .
- Dnia . . . . . 18 . . .

## Wzór Nr. II

(do §. 3 p. w.)

Kraj: . . . . .

Okręg skarbowy: . . . . .

Powiat kontroli: . . . . .

1. Oddano dnia . . . . .

2. Zapisano do rejestru wywozu pod bież. Nr. . . . .

3. Sprawdzono i porównano deklarację z jej  $\frac{\text{unikatem}}{\text{duplikatem}}$ :

Organ skarbowy.

## Deklaracya.

(Unikat — duplikat.)

N. N. (nazwisko, zatrudnienie) . . . . . w . . . . . Nr. k. . . . .

oznajmia  $\frac{\text{c. k. oddziałowi straży skarbowej}}{\text{c. k. urzędowi cłowemu}}$  w . . . . . na podstawie zezwolenia

c. k. Ministerstwa skarbu z dnia . . . . . l. . . . . opisaną wewnątrz przesyłkę

celem wywozu za linię cłową przez  $\frac{\text{c. k.}}{\text{król. węg.}}$  urząd cłowy w . . . . .

do . . . . .

Przesyłkę należy dostawić wyżej wymie-  
nionemu urzędowi do dnia . . . . .  
celem odprawienia wywozu.Niniejszą deklaracją zobowiązuje się podpi-  
sany wywieść przez linię cłową przesyłkę opisaną  
na następnej stronie w niezmnienionej ilości i jako-  
ści i w przepisany czasie i sposobie.C. k.  $\frac{\text{oddział straży skarbowej}}{\text{urząd cłowy}}$ 

dnia . . . . .

dnia . . . . .

Podpis organu skarbowego.

Podpis strony.





II. Wywód urzędowy

Ilość	Rodzaj	Znaki i numera	Zbadana waga brutto		Zbadana ilość płynu		Gatunek towaru	Łączna ilość alkoholu zawar- tego w przesyłce w sto- pniach hektolitrowych	Sposób przewiezienia					
			poszczególnych na- czyń (Colli)	całej przesyłki	co do każdego naczynia (Colli), ewentualnie co do każdego opakowania	całej przesyłki			pod zamknięciem ładunku			pod zamknię- cciem Colli		
									numera naczyn (Colli)	numer i znak wago- nu kolei żelaznej lub lokalu na okręcie	ilość i rodzaj zam- knięć	numera naczyn Colli	ilość i rodzaj zam- knięć	
naczyn	w kilogramach		w litrach		17	18	19	20	21	22	23	24		
12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24		

## Załatwienie.

1. Oddano dnia . . . . .
2. Zapisano w rejestrze notatek pod bież. Nr. . . . .
3. Wynik urzędowego zbadania co do:
  - a) urzędowych zamknięć: . . . . .
  - b) ilości i gatunku naczyń (Colli): . . . . .
  - c) wagi brutto całej przesyłki: . . . . .
  - d) możliwego zbadania ilości płynów w poszczególnych naczyniach (Colli) i ilości alkoholu zawartej rzeczywiście w przesyłce w stopniach hektolitrowych alkoholu: . . . . .
4. Wykazanie występu przez linię cłową:
  - a) w granicznym urzędzie cłowym: Powyższa przesyłka ma wystąpić pod konwojem . . . . .  
 . . . . . dnia . . . . . 18 . . . . ;  
 wystąpiła dnia . . . . . 18 . . . . .  
 . . . . .
  - b) w głównym urzędzie cłowym wewnątrz obrębu cłowego:
    - α) Powyższą przesyłkę składającą się z . . . . naczyń, przekazano pod zamknięciem przestrzeni ładunkowej  $\frac{\text{wagonu kolei żelaznej}}{\text{lokalu na okręcie}}$  znak . . . . numer . . . . po nałożeniu nań . . . pieczęci kartą opowiedczą Nr. . . . z dnia . . . . .  
 18 . . . celem wystąpienia przez  $\frac{\text{c. k.}}{\text{król. węg.}}$  . . . . urząd cłowy w . . . . .  
 do . . . . .
    - β) Przesyłka wystąpiła według bież. Nr. . . . . zapisku wystąpienia dnia . . . . .  
 . . . . . 18 . . . po zdjęciu . . . . . urzędowego zamknięcia do . . . . .

$\frac{\text{C. k.}}{\text{Król. węg.}}$  . . . . . w . . . . .

Dnia . . . . . 18 . . . . .

**Wzór Nr. III**

(do §. 6 p. w.)

Kraj: . . . . .

Okręg skarbowy: . . . . .

Powiat kontroli: . . . . .

**Conto Nr. ....**

N. N. . . . . w . . . . . Nr. k. . . . .

obejmujące te przesyłki fabrykatów zawierających  $\frac{\text{cukier}}{\text{alkohol}}$ , które z roszczeniem prawa do uwolnieniaod opłaty spożywczej od  $\frac{\text{cukru}}{\text{alkoholu}}$  w nich zawartego wywieziono przez linię cłową.

. . . . arkuszy.

Z . . . . załącznikami.

Na podstawie pozwolenia c. k. Ministerstwa skarbu z dnia . . . . . l. . . . .

 $\frac{\text{pobrał podpisany}}{\text{pobrała podpisana}}$  dnia dzisiejszego z  $\frac{\text{cukrowni}}{\text{gorzelnii}}$  . . . . . w . . . . .  
 $\frac{\text{wolnego składu}}$ Nr. k. . . . według oznajmienia z dnia . . . . . Nr. . . . .  $\frac{\text{kilogramów netto cukru}}{\text{stopni hektolitrowych alkoholu}}$ 

wolne od opłaty z obowiązkiem wywiezienia przez linię cłową najpóźniej do . . . . .

równej ilości fabrykatów zawierających  $\frac{\text{cukier}}{\text{alkohol}}$ , ewentualnie dodatkowego uiszczenia opłaty konsumcyjnej.

. . . . ., dnia . . . . .

. . . . .


Podpis strony.



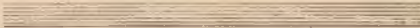
## Wzór Nr. IV

(do §. 7 p. w.)

Nr. . . . .

Zł. 

## Przekaz.

Po otrzymaniu tutejszego zawiadomienia wypłaci c. k. . . . .  
 w . . . . . N. N. . . . . w . . . . .  
 Nr. k. . . . . lub na zlecenie . . . . . kwotę   
 jako bonifikację za wywóz cukru  $\frac{\text{pierwszej}}{\text{drugiej}}$  klasy wywiezionego według obrachunku przeprowadzonego  
 co do Conto Nr. . . . . przez (nazwisko i charakter służbowy organu skarbowego) przez linię cłową  
 w fabrykatch cukier zawierających.

C. k. Dyrekcyja okręgu skarbowego w . . . . .

dnia . . . . .

**Uwaga.** Kwotę, na którą opiewa przekaz, wypłaci się ostatniemu dzierżycielowi przekazu (zyrataryuszowi) i nie ręczy się za tożsamość podpisów zyrataryuszy.

Załączka.**I n s t r u k c y a****do oznaczenia zawartości cukru trzcinowego w wyrobach zawierających cukier**

(ulożona przez P. Fryderyka Strohmara we Wiedniu, Dyrektora chem. techn. stacyi doświadczalnej centralnego związku dla przemysłu cukrowniczego).

**I. Badanie cukierków co do zawartości cukru skrobiowego.**

Najpierw oznacza się bezpośrednią polaryzację w następujący sposób; z próbki o ile możliwości dokładnie sproszkowanej i wymieszanej rozpuszcza się 13·024 g w wodzie destylowanej w kolbce kalibrowanej na 100 cc<sup>3</sup>, zadaje się kilku kroplami cukru ołowiowego z małą domieszką ałunu, potem dopełnia się destylowaną wodą do marki, zakłóca się silnie i przesącza przez suchy sączek składany. Odsączony roztwór polaryzuje się w rurce 200-milimetrowej. Odczytane stopnie, pomnożone przez 2, podają bezpośrednią polaryzację.

Następnie z próbki możliwie dokładnie rozrtaej i wymieszanej rozpuszcza się 26·048 g w wodzie do 100 cc<sup>3</sup>, z tego roztworu odmierza się 50 cc<sup>3</sup>, które w kolbce kalibrowanej na 100 cc<sup>3</sup> zadaje się 25 cc<sup>3</sup> destylowanej wody i 5 cc<sup>3</sup> kwasu solnego o ciężarze gatnkowym 1·19.

Ten roztwór ogrzewa się w kąpeli wodnej, zagrzanej do temperatury około 70° C. przez 2—3 minuty do temperatury 67—70° C.; potem dalej utrzymuje się kolbkę przez 5 minut możliwie przy 69° C. mieszając ciągle zawartość tejże, poczem ochładza się szybko do 20° C.\*). Następnie dopełnia się do 100 cc<sup>3</sup> i odbarwia się przez dodanie 0·5 do 1 g, a przy roztworach bardzo ciemno zabarwionych 2—3 g węgla kostnego, lub z krwi, wymytego kwasem solnym i wysuszonego. Siła ab-

\*) Dla kontrolowania temperatury wprowadza się dokładny termometr aż do płynu, osadzając go w szyjce kolbki zapomocą korka lekko nasadzonego. Rozumie się samo przez się, że przed dopełnieniem należy termometr splukać wodą destylowaną wprost do kolbki.

sorbeyjna węgla dla cukru przemienionego musi być znana, aby według tego można było poprawić odczytaną liczbę na polarymetrze.

Odbarwiony roztwór polaryzuje się w 200 mm rurce polaryzacyjnej; jeżeli przytem okaże się skręcalność na lewo, która pomnożona przez 2 wynosi 28 lub mniej, na 100 stopni polaryzacyi, to wtedy należy przyjąć obecność cukru skrobiowego.

**II. Badanie cukierków wyrabianych bez dodatku cukru skrobiowego i miodu.**

Próbka musi być dobrze utarta i wymieszana; z jedną częścią tejże przeprowadza się próbę dla stwierdzenia, czy się rozpuszcza w wodzie (ewentualnie przy pomocy ogrzewania) bez pozostawiania znacniejszego osadu, któryby mógł wpływać na objętość roztworu.

- a) Jeżeli znaczniejszy osad nie pozostaje, wtedy rozpuszcza się 26·048 g z próbki w 70—80 cc<sup>3</sup> destylowanej wody w kolbce kalibrowanej na 100 cc<sup>3</sup>, klaruje się cukrem ołowiowym, a ewentualnie także ałunem, poczem przy temperaturze normalnej (17·5 C.) dopełnia się do 100 cc<sup>3</sup> i po zakłóceniu odsącza przez suchy sączek. Odsącz bada się polarymetrycznie w sposób podany niżej pod b.
- b) jeżeli jednak przy rozpuszczaniu próbki w wodzie pozostaje znaczniejszy osad nierozpuszczalny, wtedy przeprowadza się oznaczenie w następujący sposób: Z próbki zalewa się 26·048 g w małej zlewce około 70 cc<sup>3</sup> wrzącej destylowanej wody i ogrzewa przez 15 minut w kąpeli wodnej, potem odsącza się przez suchy sączek (nieskładany), przyczem całą po-

zostało należy możliwie starannie zebrać na sączek. Odsącz zbiera się do kolbki kalibrowanej na 200 cc<sup>3</sup>. Pozostałość przemywa się gorącą wodą tak długo, aż objętość odsączu wynosi około 190 cc<sup>3</sup>; potem ochładza się szybko i sprowadza plyn do temperatury normalnej, klaruje za pomocą cukru ołowiowego i alunu, dopełnia do marki i po ponownem zakłóceniu znowu się przesącza przez suchy sączek (nie składany).

Odsącze otrzymane w wypadku *a* i *b* polaryzuje się w rurce 200 mm. W wypadku *a* otrzymuje się bezpośrednią polaryzację, w wypadku *b* należy dla otrzymania tejże podwoić odczytaną liczbę.

Nakoniec w wypadku *a* odbiera się 20 cc<sup>3</sup>, zaś w wypadku *b* 30 cc<sup>3</sup> odsączu do probierki, uwalnia się od ołowiu przez wyklócenie ze suchym siarkanem sodowym, odsącza przez małeńki sączek i bada się odczynnikami Soldainego na cukier przemieniony (inwertowany).

Jeżeli ostatni nie znajduje się w znaczniejszych ilościach, to bezpośrednia polaryzacja podaje zawartość cukru trzeźnowego (sucharozy w próbie).

- c) Gdy zostanie stwierdzona obecność cukru przemienionego, wtedy zawartość cukru trzeźnowego oznacza się w następujący sposób:

Gdy próbka przy rozpuszczaniu w wodzie pozostawia znaczniejszy osad nierozpuszczony, wtedy zalewa się 34·73 g z tejże 90—100 cc<sup>3</sup> wrzącej destylowanej wody w małej zlewce i ogrzewa przez 15 minut w kąpeli wodnej, a potem odsącza się przez suchy sączek (nie składany), przyczem należy całą pozostałość możliwie starannie zbierać na sączek. Odsącz chwytą się do kolbki kalibrowanej na 200 cc<sup>3</sup>. Pozostałość przemywa się gorącą wodą tak długo, aż odsącz dosięga prawie marki, potem ochładza się i sprowadza plyn do temperatury normalnej, dopełnia dokładnie do 200 cc<sup>3</sup> i po silnem zakłóceniu przesącza się przez suchy sączek (składany). Z odsączu odmierza się dokładnie 75 cc<sup>3</sup> i wlewa do kolbki kalibrowanej na 100 cc<sup>3</sup>. Następnie dodaje się 5 cc<sup>3</sup> kwasu solnego o ciężarze gatunkowym 1·19 i ogrzewa w kąpeli wodnej do 67—70° C. Przy tej temperaturze (67—70° C.) utrzymuje się zawartość kolbki jeszcze ściśle przez 5 minut, ciągle przytem mieszając. Ponieważ podgrzanie początkowe może zająć 2½ do 5 minut czasu, więc przeprowadzenie tej czynności będzie wymagać w całości 7½ do 10 minut czasu,

a w każdym razie powinna być ona do 10 minut ukończona. Po dopełnieniu do znaku 100 cc<sup>3</sup> i po silnem wyklóceniu, rozcieńcza się 50 cc<sup>3</sup> tego płynu do 1 litra (1000 cc<sup>3</sup>), następnie odbiera się z tego 25 cc<sup>3</sup> (co odpowiada 0·1628 g substancji) do kolbki stożkowej (Erlenmeyer'sche-Kochflasche) i dodaje, dla zobojętnienia kwasu solnego, 25 cc<sup>3</sup> roztworu węglanu sodowego. Ten ostatni roztwór sporządza się przez rozpuszczenie 1·7 g bezwodnego węglanu sodowego w 1 litrze wody. Dalej zadaje się badany roztwór 50 cc<sup>3</sup> płynu Fehlinga, ogrzewa do zawrzenia i utrzymuje się dokładnie przez trzy minuty we wrzeniu. Początkowe podgrzewanie płynu powinno być przeprowadzone możliwie szybko zapomocą palnika potrójnego i przy użyciu siatki drucianej z nałożonym wycinkiem papy asbestowej powinno zajmować 3½ do 4 minut. Skoro tylko plyn silnie zawrze, zamienia się palnik potrójny na pojedynczy; po gotowaniu dodaje się do kolby, natychmiast po usunięciu jej z nad płomienia, 100 cc<sup>3</sup> zimnej wody destylowanej i niezawierającej powietrza (wygotowanej przedtem) poczem zawartość kolby przesącza się natychmiast przez odważony filter asbestowy Soxhlet'a, zapomocą silnie działającej ssącej pompy wodnej. Asbest należy przedtem zwilżyć nieco wodą. Po odsączeniu płynu, splukują się osad najstosowniej zimną wodą przy pomocy piórka 100—150 cc<sup>3</sup> wrzącej wody na filter i przemywa się dokładnie, ale dopiero wtedy, gdy osad został splukany. W czasie odsączania i przemywania wskazanem jest, nasadzić wolno lejek o krótkiej szyjce na filter asbestowy, jakoteż zważać na to przez cały czas odsączania, aby plyn nigdy nie był z rurki filtrowej zupełnie odciągnięty. Po ukończeniu przemywania wodą, przemywa się jeszcze około 20 cc<sup>3</sup> absolutnego alkoholu, a potem około 30 cc<sup>3</sup> eteru\*). Potem wkłada się filter asbestowy do suszarki, ogrzanej do 130—200° C. Gdy już jest wysuszony, ogrzewa się nad palnikiem do słabego żaru tę część rurki filtrowej, gdzie znajduje się zebrana miedz na asbescie, dalej po ochłodzeniu, łączy się rurki filtrową zapomocą korka i rurki kauczukowej z szlaską przemywającą aparatu do wywiązywania wodoru, zawierającą kwas siarkowy i chromowy jako plyn przemywający i redukuje się tlenek miedzi przez powolne ogrzewanie w strumieniu wodoru. Gdy już redukcya jest ukończona, do czego wystarcza kilka minut, pozostawia się w strumieniu

\*) Przed temi ostatniemi przemywaniami należy odsączony gorący plyn usunąć, aby uniknąć ewentualnego wyrzucenia filtru asbestowego przezparą alkoholu i eteru.

wodoru do ochłodzenia. Ochłodzoną rurkę wkłada się do eksykatora i po kwadransie odważa.

Z ilości miedzi, znalezionej przez odważania, oznacza się zawartość cukru trzcinowego, bezpośrednio w procentach zapomocą tablicy I, dołączonej do tej instrukcji.

Tablica I.

Ale to oznaczenie cukru będzie tylko wtedy dokładne, jeżeli odsącz od wydzielonej miedzi jest jeszcze zabarwiony wyraźnie na niebiesko, lub gdy wykazuje wyraźną reakcję na miedź. W przeciwnym razie należy oznaczenie powtórzyć, a mianowicie z odpowiednio mniejszą ilością roztworu cukrowego, zatem z 20 lub 15  $cc^3$  badanego roztworu cukrowego, sporządzonego w powyższy sposób i rozcieńczonego do 1 litra. W tym wypadku należy użyć do zobojętnienia również tylko 20, względnie 15  $cc^3$  powyższego roztworu węgla sodowego, a oprócz tego należy, obok 50  $cc^3$  płynu Fehlinga, dodać bezwarunkowo 10, względnie 20  $cc^3$  destylowanej wody, zresztą jednak postępować dokładnie jak powyżej podane. Zawartość cukru odczytuje się w tym wypadku nie według tablicy I. lecz według tablicy II., również do tej instrukcji dołączonej.

Tablica II.

Przykład: Gdyby użyto 20  $cc^3$  roztworu, a znaleziona przez odważania ilość miedzi wynosiła 220 miligramów, to te 220 miligramów miedzi odpowiadają według tablicy II. = 112·2 miligramów cukru trzcinowego. Ponieważ 20  $cc^3$  badanego płynu odpowiada

$$0\cdot13024\ g\ \left(\frac{20 \times 0\cdot1628}{25}\right)$$

substancji z próbki, zatem zawartość cukru wynosi:

$$\frac{0\cdot1122 \times 100}{0\cdot13024} = 86\cdot1\%.$$

- d) Jeżeli próbka przy rozpuszczaniu w wodzie nie pozostawia znaczniejszego osadu, rozpuszcza się z niej 13·024 g wprost w 75  $cc^3$  wody, zadaje się 5  $cc^3$  kwasu solnego o ciężarze gat. 1·19, a dalej przemienia się cukier w sposób opisany pod c) i również jak pod c) oznacza się potem zawartość cukru.

### III. Badanie czekolady i wyrobów czekoladowych.

- a) 26·048 g dobrze rozartej i należyście wymięszanej próbki zwiłża się w małej zlewce zapo-

mocą 92—95% alkoholu potem zalewa się 40  $cc^3$  wrzącej wody i ogrzewa przez kwadrans w kąpeli wodnej. Potem całą zawartość zlewki przesącza się przez sączek nieskładany. Na zamoczenie odsączu można niezważać bez szkody dla dalszego oznaczenia zawartości cukru. Odsącz odbiera się do kolbki kalibrowanej na 200  $cc^3$ . Pozostałość na sączku wymywa się gorącą wodą tak długo, aż odsącz zajmie objętość około 170 do 180  $cc^3$ . Potem się ochładza, zadaje 10  $cc^3$  cukru ołowiowego, pozostawia na kwadrans do odstania, dalej zadaje się kilku kroplami roztworu alunu, dopełnia się przy temperaturze normalnej (17·5° C.) do marki, zakłóca silnie i odsącza przez suchy sączek składany. Część odsączu podaje się polaryzacyi w rurce 200 mm; odczytane stopnie, pomnożone przez 2, podają polaryzację bezpośrednią (P).

Inna część odczaczu bada się na cukier przemieniony zapomocą roztworu Soldaini'ego, w sposób przepisany przy badaniu cukierków; jeżeli ten cukier tu się nie znajduje, to bezpośrednia polaryzacja podaje zawartość cukru w zbadanej próbec.

Gdy jednak cukier przemieniony jest obecny w znaczniejszej ilości, wtedy przeprowadza się oznaczenie w następujący sposób:

- b) dokładnie 100  $cc^3$  odsączu daje się do kolbki kalibrowanej na 100  $cc^3$  i zadaje 5  $cc^3$  zgęszczonego roztworu siarkanu sodowego, dalej dopełnia się destylowaną wodą aż do marki 110  $cc^3$ , zakłóca silnie i odsącza przez suchy sączek składany. Z odsączu odmierza się dokładnie 75  $cc^3$  i wlewa je do kolbki kalibrowanej na 100  $cc^3$ , potem zadaje się 15  $cc^3$  kwasu solnego o ciężarze gatunkowym 1·19. Następnie ogrzewa się w kąpeli wodnej, zagrzanej do temperatury około 73° C. przez 2—3 minut do 67—70° C. i dalej utrzymuje się kolbkę przez 5 minut możliwe przy 69° C., mieszając ciągle, poczem oziębia się szybko do 20° C.; dla kontroli temperatury należy używać termometru normalnego, lub też zwykłego, ale z normalnym porównanego. Termometer musi być zanurzony w płynie poddanym redukcji, i sięgać prawie aż do dna kolbki. Po ochłodzeniu i usunięciu termometru, dopełnia się do marki 100  $cc^3$ , wyklóca należyście i wreszcie polaryzuje. Polaryzację przeprowadza się w rurce 200 mm zaopatrzonej w płaszcz chłodzący, utrzymując stałą tempera-



około 20° C. Odczytane stopnie mnoży się przez 2·933 dla sprowadzenia ich do skręcalności, odpowiadającej ciężarowi normalnemu; tak otrzymuje się polaryzację inwersyjną (przemienioną) ( $J$ ).

Zawartość cukru oblicza się teraz podług następującego wzoru:

$$Z = \frac{100 S}{C - \frac{1}{2} t}, \text{ w którym } S = P + J,$$

jest zatem sumą polaryzacji bezpośredniej i przemienionej,  $t$  oznacza temperaturę przy której była przeprowadzona polaryzacja przemieniona, zaś  $C$  liczbę stałą, której wielkość zależy od ilości cukru, zawartej w przybliżeniu w 75 cc<sup>3</sup> roztworu próbki, użytych do przemiany cukru (inwersyi).

Tę ilość otrzymuje się, stosując przepisy rozcieńczania, podane w tem pouczeniu, jeżeli się bezpośrednią polaryzację ( $P$ ) pomnoży przez stałą współczynnik 0·08, a potem dla liczby w ten sposób otrzymanej, odszuka odpowiednią wartość dla  $C$  z poniższej tabliczki:\*)

dla ilości gramów cukru w 100 cc <sup>3</sup>	należy wstawić $C$
1	141·85
2	141·91
3	141·98
4	142·05
5	142·12
6	142·18
7	142·25
8	142·32
9	142·39
10	142·46
11	142·52
12	142·59
13	142·66
14	142·73
15	142·79
16	142·86
17	142·93
18	143·00
19	143·07
20	143·13

Przykład:

Gdyby przy badaniu jakiejś próbki czekolady według powyższego pouczenia odczytano przy polaryzacji pierwszego odsącza ( $a$ ) w rurce 200 mm 30 stopni na aparacie polaryzacyjnym, wtedy wynosiłaby polaryzacja bezpośrednia  $30 \times 2 = 60$ °.

\*) Z rozporządzeń wykonawczych o opodatkowaniu cukru w państwie niemieckiem z dnia 27. maja 1896.

Gdyby dalej jakościowe badanie wykazało nieobecność cukru przemienionego, wtedy byłaby bezpośrednia polaryzacja równa zawartości cukru w procentach na próbkę; zatem ta wynosiłaby tu 60%.

Gdyby jednak badanie roztworem Soldainiego wykazało obecność cukru przemienionego, wtedy trzeba by oznaczyć polaryzację przemienioną według podanych wskazówek. Gdyby przytem odczytanie polaryzacji roztworu przemienionego ( $b$ ) w rurce 200 mm przy 20·4° C. dało naprzykład 6°, wtedy polaryzacja wynosiłaby:  $J = 6^\circ \times 2·933 = 17·598$ , albo po zaokrągleniu do dwóch miejsc dziesiętnych = 17·60.

Stałą liczbę  $C$  oblicza się w następujący sposób: Bezpośrednia polaryzacja wynosi 60, zatem ilość płynu wzięta do przemiany zawiera w przybliżeniu  $60 \times 0·08 = 4·8$  g lub okrągło 5 gramów cukru. Tej ilości odpowiada w powyższej tablicy stała liczba  $C = 142·12$ , a zatem zawartość cukru oblicza się wzorem:

$$Z = \frac{100 S}{C - \frac{1}{2} t} = \frac{100 (60 + 17·60)}{142·12 - \frac{20·4}{2}} = \frac{100 \times 77·60}{142·12 - 10·2} = \frac{7760}{131·92} = 58·8 \%$$

#### IV. Zawartość cukru w owocach kandyzowanych.

Przy tych należy szczególnie zważać na sposób brania próbki.

Owoce rozkrawuje się nożem na płycie szklanej na drobno w odpowiednio znacznej ilości i stara się dokładnie wymieszać miększ owoców z zewnętrzną warstwą cukrową. Ziarnka należy rozgnieść osobno, a potem dać je na nowo do miększu owocowego. Gdy się już w ten sposób osiągnie masę jednorodną, wtedy odważa się z niej 26·048 g i wkłada bez tułki papierowej do aparatu ekstrakcyjnego Soxhleta, zaopatrzonego na dnie w delikatną siatkę drucianą, aby kawałeczki owoców nie dostawały się do rurki odpływowej. Aparat ekstrakcyjny łączy się z kolbą o szerokiej szyjce, mieszczącą około 250 cc<sup>3</sup>. Ostatnie resztki odważonej próbki splukuje się 92%owym alkoholem do aparatu ekstrakcyjnego i dolewa się dalej tego samego alkoholu tyle, aby przez odpływ lewarowy zaczął spływać (na dół) do kolby, do czego zwykle trzeba użyć około 150 cc<sup>3</sup> alkoholu (w całości). Następnie wyciąga (ekstrahuje) się na gorąco, gotując alkohol w kolbie, tak długo, aż odpływający do kolby wyciąg przestanie okazywać z alkoholowym roztworem

z-naftolu i ze zgęszczoym kwasem siarkowym reakcyę na cukier. Potem wymienia się aparat ekstrakcyjny, zawierający badaną próbkę z innym aparatem ekstrakcyjnym, próżnym, do którego oddestylowuje się alkohol z kolby. Resztę alkoholu, pozostającą potem jeszcze w kolbie odpędza się (po zdjęciu aparatu ekstrakcyjnego), ogrzewając kolbę na kąpeli wodnej tak długo, aż pozostający wyciąg będzie miał konsystencyę gęstego syropu. Pozostałość po odpędzeniu alkoholu rozpuszcza się w małej ilości wody destylowanej, przelewa do kolbki kalibrowanej na 100 cc<sup>3</sup> i spłukuje resztki wodą destylowaną również do tej ostatniej, potem ochłodziwszy do temperatury normalnej (17·5 stopni Cels.) dopełnia się wodą do marki 100 cc<sup>3</sup>. Z tego roztworu po wymieszaniu odbiera się 50 cc<sup>3</sup> do innej kolbki na 100 cc<sup>3</sup> i dodaje tamże 25 cc<sup>3</sup> wody i 5 cc<sup>3</sup> kwasu solnego o ciężarze gatunkowym 1·19. Potem podgrzewa się za pomocą kąpeli wodnej, posiadającej temperaturę około 75° C. w przeciągu 3—5 minut do temperatury 67 do 70° C. i utrzymuje się dalej zawartość kolbki przy tej samej temperaturze dokładnie przez 5 minut, mieszając ciągle. Potem ochładza się szybko do temperatury normalnej i dopełnia do marki. Z tego przemienionego roztworu odbiera się 57 cc<sup>3</sup> i rozcieńcza je do 1 litra. Z ostatniego (rozcieńczonego) roztworu zobjętnia 25 cc<sup>3</sup> (= 0·2628 g substancyi) w kolbie stożkowej 25 cc<sup>3</sup> roztworu węglanu sodowego, który się sporządza przez rozpuszczenie 1·7 g tej soli bezwodnej w 1 litrze wody. Po zadaniu 50 cc<sup>3</sup> płynu Fehling'a ogrzewa się, jakoteż oznacza dalej miedź, ściśle tak samo, jak podano przy wskazówkach do oznaczenia zawartości cukru w cukierkach, zawierających cukier przemieniony. Zawartość cukru odnajduje się potem wprost w odsetkach podług tablicy I.

Od znalezionej zawartości cukru należałoby jeszcze odjąć 6%, jako średnią zawartość cukru, znajdującą się już przeważnie w owocach użytych do kandyzowania.

## V. Badanie płynów wyskokowych, zawierających cukier (likieri itp.).

Najpierw należy oznaczyć ciężar gatunkowy za pomocą piknometru przy 17·5° C. Oznaczenie zawartości cukru przeprowadza się w następujący sposób:

- a) Z próbki odważa się 26·048 g, spłukuje bez strat do kolbki kalibrowanej na 100 cc<sup>3</sup>, zadaje kilku kroplami cukru ołowiowego (a jeżeli potrzeba także kilku kroplami alunu) dla wyklarowania, poczem dopełnia się przy 17·5° C. do marki 100 cc<sup>3</sup>, silnie zakłóca i odsącza przez suchy sączeł składany. Z odsączu odbiera się odpowiednią część dla polaryzacyi w rurce

200 mm. W ten sposób znajduje się polaryzacyę bezpośrednią.

Dalsze 20 cc<sup>3</sup> powyższego roztworu uwalnia się najpierw od ołowiu, przez wyklócenie w probierce ze suchym siarkanem sodowym i odsączenie przez mały sączeł do innej probierki. Ostatni odsączeł zadaje się w przybliżeniu taką samą objętością roztworu Soldaini'ego i ogrzewa się do zawrzenia. Jeżeli przytem nie następuje redukcya (wydzielenie miedzi), to w płynie badanym nie ma wcale ani cukru przemienionego, ani też cukru skrobiowego i bezpośrednia polaryzacya jest wtedy równą zawartości cukru trzcinowego w próbce, w odsetkach wagowych. Chcąc się dowiedzieć, ile cukru znajduje się w 100 cc<sup>3</sup> próbki, potrzeba pomnożyć bezpośrednią polaryzacyę przez ciężar gatunkowy.

- b) Jeżeli przy badaniu roztworem Soldaini'ego wystąpi zjawisko redukcji (wydzielenie miedzi), wtedy może to pochodzić od obecności cukru przemienionego, lub też skrobiowego. Dla zbadania dalej, czy w próbce jest zawarty cukier skrobiowy, znowu się odważa z próbki 26·048 g w małej miseczce porcelanowej i odpędza się potem alkohol przez odparowanie na kąpeli wodnej, aż do gęstego syropu. Pozostałość spłukuje się wodą destylowaną do kolbki, kalibrowanej na 100 cc<sup>3</sup>, w tej ostatniej dopełnia się wodą do marki 100 cc<sup>3</sup> i wyklóciwszy silnie, odsącza się przez suchy sączeł składany. Z odsączu odbiera się 50 cc<sup>3</sup> do innej kolbki, kalibrowanej na 100 cc<sup>3</sup>, gdzie dodaje się dalej 25 cc<sup>3</sup> destylowanej wody i 5 cc<sup>3</sup> kwasu solnego o ciężarze gatunkowym 1·19. Następnie przeprowadza się przemianę cukru ściśle tak samo, jak przy badaniu cukierków na zawartość cukru skrobiowego i tak samo jak tamże oznacza się polaryzacyę przemienionego roztworu w rurce 200 mm.

Jeżeli przytem okaże się w aparacie polaryzacyjnym skręcenie na lewo, które pomnożone przez 2 będzie wynosić 28 lub mniej w odniesieniu do 100 stopni polaryzacyi bezpośredniej, wtedy należy przyjąć obecność cukru skrobiowego, a rzeczywista zawartość cukru trzcinowego nie da się w tym wypadku dokładnie oznaczyć.

Gdy jednak obecność cukru skrobiowego nie da się wykazać, to redukcya przy badaniu roztworem Soldaini'ego musi pochodzić od obecności cukru przemienionego; wtedy oznacza się sumaryczną zawartość cukrów, wyrażoną przez cukier trzcinowy, a to w sposób następujący:

c) Z próbki odważa się 26·048 g w miseczce porcelanowej i odpędza się potem alkohol przez odparowanie na kąpeli wodnej, aż do gęstości syropu. Pozostałość spłukuje się wodą bez strat do kolbki kalibrowanej na 100 cc<sup>3</sup>. w tej ostatniej dopełnia się dalej przy temperaturze normalnej do marki 100 cc<sup>3</sup> i wyklóciwszy silnie odsącza się przez suchy sączek składany. Z odsączu odbiera się 50 cc<sup>3</sup> do innej kolbki, również kolibrowanej na 100 cc<sup>3</sup>, gdzie dodaje się 25 cc<sup>3</sup> wody destylowanej i 5 cc<sup>3</sup> kwasu solnego o ciężarze gatunkowym 1·19. Potem ogrzewa się kolbę do temperatury 67—70° C. na kąpeli wodnej o temperaturze 73—75° C. Przy tej temperaturze (67—70° C.) utrzymuje się dalej zawartość kolbki dokładnie przez 5 minut. Temperaturę należy kontrolować dokładnym termometrem, zanurzonym w płynie badanym.

Cała ta czynność, którą należy przeprowadzać ściśle tak samo jak przy analogicznem badaniu cukierków nie może trwać dłużej jak 10 minut, z wykluczeniem początkowego podgrzewania. Potem ochładza się, odbarwia, jeżeli potrzeba, małą ilością węgla z' krwi, a następnie dopełnia się do marki 100 cc<sup>3</sup> i silnie zakłóca. Z tego płynu dobrze wymieszanego odbiera się 50 cc<sup>3</sup> i rozcieńcza je do 1 litra. Z tego ostatniego płynu rozcieńczonego daje się 25 cc<sup>3</sup> do kolbki stożkowej i zadaje się tam dla zobojętnienia wolnego kwasu 25 cc<sup>3</sup> roztworu węglanu sodowego, otrzymanego przez rozpuszczenie 1·7 g bezwodnego węglanu sodowego do 1 litra, jakoteż 50 cc<sup>3</sup> płynu Fehling'a, a dalej postępuje się ściśle w ten sam sposób, jak podano przy badaniu cukierków pod II. c), i tak samo jak tam oznacza się zawartość cukru przy pomocy tablicy I.

W ten sposób znalazzoną zawartość cukru, należy pomnożyć przez ciężar gatunkowy, aby oznaczyć ilość cukru, zawartego w 100 cc<sup>3</sup> badanego płynu alkoholowego (likieru).

Przykład: Przy badaniu próbki Benedyktynki (Benedictiner-Liqueur) znaleziono:

Ciężar gatunkowy przy 17·5 C. = 1·06163.

Bezpośrednia polaryzacja 30·3.

Badanie płynu, użytego do bezpośredniej polaryzacji, odczynnikiem Soldani'ego wykazało wydzielanie miedzi, zatem należało przedewszystkiem zbadać na zawartość cukru skrobiowego.

Roztwór sporządzony podług b) okazał przy polaryzacji w rurce 200 cm skręcenie = 5·0. Zatem na 100° polaryzacji bezpośredniej oblicza się polaryzacja przemieniona:

$$\frac{5\cdot0 \times 2 \times 100}{30\cdot3} = - 33\cdot0.$$

Według tego cukier skrobiowy nie jest tu obecny, zatem wydzielanie miedzi, przy badaniu odczynnikiem Soldani'ego, pochodzi od obecności cukru przemienionego.

Dlatego część próbki cukru poddano dalej badaniu, według powyższych wskazówek pod c), przy czem znaleziono:

101 mm miedzi = 31·24% cukru trzcinowego podług tablicy I.

Ponieważ ciężar gatunkowy wynosi 1·06163, zatem:

w 100 cc<sup>3</sup> likieru znajduje się 31·24 × 1·0616 = 33·2 g cukru.

## Tablica I\*)

do obliczenia procentowej zawartości cukru trzcinowego, odpowiadającej zawartości cukru przemienionego, z ilości miedzi, znalezionej przy użyciu 0·1628 gramów substancji i przy gotowaniu przez 3 minuty.

Miedzi	Cukru trzcinowego	Miedzi	Cukru trzcinowego	Miedzi	Cukru trzcinowego	Miedzi	Cukru trzcinowego
miligramów	procent	miligramów	procent	miligramów	procent	miligramów	procent
79	24·57	126	38·87	173	53·63	220	68·87
80	24·87	127	39·18	174	53·95	221	69·20
81	25·17	128	39·49	175	54·27	222	69·53
82	25·47	129	39·80	176	54·59	223	69·87
83	25·78	130	40·11	177	54·91	224	70·20
84	26·08	131	40·42	178	55·23	225	70·53
85	26·38	132	40·73	179	55·55	226	70·86
86	26·68	133	41·04	180	55·87	227	71·19
87	26·98	134	41·35	181	56·19	228	71·53
88	27·29	135	41·66	182	56·51	229	71·86
89	27·59	136	41·98	183	56·83	230	72·19
90	27·89	137	42·29	184	57·15	231	72·52
91	28·19	138	42·60	185	57·47	232	72·85
92	28·50	139	42·91	186	57·79	233	73·18
93	28·80	140	43·22	187	58·11	234	73·51
94	29·10	141	43·53	188	58·43	235	73·85
95	29·40	142	43·85	189	58·75	236	74·18
96	29·71	143	44·16	190	59·07	237	74·51
97	30·02	144	44·48	191	59·39	238	74·84
98	30·32	145	44·79	192	59·72	239	75·17
99	30·63	146	45·10	193	60·04	240	75·50
100	30·93	147	45·42	194	60·36	241	75·83
101	31·24	148	45·73	195	60·69	242	76·17
102	31·54	149	46·05	196	61·01	243	76·51
103	31·85	150	46·36	197	61·33	244	76·84
104	32·15	151	46·68	198	61·65	245	77·18
105	32·45	152	46·99	199	61·98	246	77·51
106	32·76	153	47·30	200	62·30	247	77·85
107	33·06	154	47·62	201	62·63	248	78·18
108	33·36	155	47·93	202	62·95	249	78·52
109	33·67	156	48·25	203	63·28	250	78·85
110	33·97	157	48·56	204	63·60	251	79·19
111	34·27	158	48·88	205	63·93	252	79·53
112	34·58	159	49·19	206	64·26	253	79·88
113	34·88	160	49·50	207	64·58	254	80·22
114	35·19	161	49·82	208	64·91	255	80·56
115	35·49	162	50·13	209	65·23	256	80·90
116	35·80	163	50·45	210	65·56	257	81·24
117	36·10	164	50·76	211	65·89	258	81·59
118	36·41	165	51·08	212	66·22	259	81·93
119	36·71	166	51·40	213	66·55	260	82·27
120	37·01	167	51·72	214	66·88	261	82·61
121	37·32	168	52·04	215	67·21	262	82·95
122	37·63	169	52·35	216	67·55	263	83·30
123	37·94	170	52·67	217	67·88	264	83·64
124	38·25	171	52·99	218	68·21	265	83·98
125	38·56	172	53·31	219	68·54	266	84·32

\*) Z rozp. wykon. do ustawy o opodatkowaniu cukru w państwie niemieckiem z dnia 27. maja 1896.

## T a b l i c a II\*)

do obliczenia zawartości cukru trzcinowego, odpowiadającej zawartości cukru przemienionego, z ilości miedzi, znalezionej przy gotowaniu przez 3 minuty.

Miedzi	Cukru trzcinowego	Miedzi	Cukru trzcinowego	Miedzi	Cukru trzcinowego	Miedzi	Cukru trzcinowego
miligramów	miligramów	miligramów	miligramów	miligramów	miligramów	miligramów	miligramów
79	40·0	125	62·8	171	86·3	217	110·5
80	40·5	126	63·3	172	86·8	218	111·1
81	41·0	127	63·8	173	87·3	219	111·6
82	41·5	128	64·3	174	87·8	220	112·2
83	42·0	129	64·8	175	88·3	221	112·7
84	42·5	130	65·3	176	88·9	222	113·2
85	42·9	131	65·8	177	89·4	223	113·7
86	43·4	132	66·3	178	89·9	224	114·3
87	43·9	133	66·8	179	90·4	225	114·8
88	44·4	134	67·3	180	91·0	226	115·4
89	44·9	135	67·8	181	91·5	227	115·9
90	45·4	136	68·3	182	92·0	228	116·4
91	45·9	137	68·8	183	92·5	229	117·0
92	46·4	138	69·4	184	93·1	230	117·5
93	46·8	139	69·9	185	93·6	231	118·1
94	47·3	140	70·4	186	94·1	232	118·6
95	47·8	141	70·9	187	94·6	233	119·2
96	48·3	142	71·4	188	95·1	234	119·7
97	48·8	143	71·9	189	95·7	235	120·3
98	49·3	144	72·4	190	96·2	236	120·8
99	49·8	145	72·9	191	96·7	237	121·3
100	50·3	146	73·4	192	97·2	238	121·8
101	50·8	147	73·9	193	97·7	239	122·4
102	51·3	148	74·5	194	98·3	240	122·9
103	51·8	149	75·0	195	98·8	241	123·5
104	52·3	150	75·5	196	99·3	242	124·0
105	52·8	151	76·0	197	99·8	243	124·6
106	53·3	152	76·5	198	100·4	244	125·1
107	53·8	153	77·0	199	100·9	245	125·7
108	54·3	154	77·5	200	101·4	246	126·2
109	54·8	155	78·0	201	101·9	247	126·8
110	55·3	156	78·5	202	102·5	248	127·3
111	55·8	157	79·0	203	103·1	249	127·9
112	56·3	158	79·6	204	103·6	250	128·4
113	56·8	159	80·1	205	104·1	251	128·9
114	57·3	160	80·6	206	104·6	252	129·4
115	57·8	161	81·1	207	105·2	253	130·0
116	58·3	162	81·6	208	105·7	254	130·6
117	58·8	163	82·1	209	106·2	255	131·1
118	59·3	164	82·6	210	106·7	256	131·7
119	59·8	165	83·2	211	107·3	257	132·2
120	60·2	166	83·7	212	107·8	258	132·8
121	60·7	167	84·2	213	108·4	259	133·3
122	61·2	168	84·7	214	108·9	260	133·9
123	61·7	169	85·2	215	109·4		
124	62·2	170	85·7	216	109·9		

\*) Z rozp. wykon. do ustawy o opodatkowaniu cukru w państwie niemieckiem z dnia 27. maja 1896.

