DZIENNIK USTAW

RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ.

22 sierpnia № 84. Rok 1925.

TREŚĆ:

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA SKARBU:

Poz.: 579 — z dnia 3 sierpnia 1925 roku o urządzeniu i kontroli gorzelni 1237

Rozporządzenie Ministra Skarbu

z dnia 3 sierpnia 1925 r.

o urządzeniu i kontroli gorzelni.

Na podstawie art. 43, 44, 48, 74 i 99 ustawy z dn. 31 lipca 1924 r. o monopolu spirytusowym (Dz. U. R. P. Nr. 78 poz. 756) zarządza się, co następuje.

WSTĘP.

§ 1. Spirytus wolno pędzić tylko w gorzelniach koncesjonowanych i zgłoszonych władzy skarbowej.

Podział gorzelni.

§ 2. Gorzelnie dzielą się na: rolnicze i przemysłowe. Do tych ostatnich zaliczają się gorzelnie drożdżowe i owocowe.

Warunki otwarcia gorzelni.

§ 3. 1. Do wybudowania gorzelni nowej i odbudowy zniszczonej potrzebne jest zezwolenie Ministra Skarbu.

2. Celem uzyskania takiego zezwolenia przedsiębiorca składa odnośne podanie władzy skarbowej I instancji.

Formalności przy otwarciu gorzelni.

§ 4. 1. Po uzyskaniu koncesji, a najpóźniej na 15 dni przed rozpoczęciem budowy lub odbudowy, przedsiębiorca winien złożyć władzy skarbowej II instancji zatwierdzone przez władzę przemysłową plany budowli i urządzenia wewnętrznego w rzucie poziomym i przekrojach.

2. Władza skarbowa może zażądać uzupełnień i zmian, w porozumieniu z władzą przemysłową.

Wewnętrzne urządzenie gorzelni.

§ 5. 1. Sala aparatowa, t. j. lokal, w którym mieszczą się aparaty: odpędowe i kontrolno-mierniczy, winna być widna, czysta i posiadać posadzkę betonową lub ceglaną ze ściekiem i tak urządzona, by wszystkie części aparatu odpędowego, rury alkoholowe do pary i płynu, rury lutrynkowe, aparat kontrolny i odbieralnik były ze wszystkich stron łatwo dostępne i widoczne.

2. W tym celu gorzelnia winna posiadać wszelkie niezbędne, wygodne i bezpieczne urządzenia, jak naprzykład schody, galerje z poręczami i t. p.

Aparat odpędowy.

§ 6. Wszystkie części aparatu odpędowego, oziębialnik i rury, w których przepływa spirytus, luter i pary alkoholowe, mają być między sobą i z aparatem kontrolno-mierniczym pewnie i trwale połączone, muszą być tak szczelne, aby pary alkoholowe, spirytus i luter nie mogły uchodzić, oraz tak urządzone, żeby cała ilość odpędzonego spirytusu przepływała przez aparat kontrolno-mierniczy.

§ 7. Części aparatu odpędowego, podlegające urzędowemu zabezpieczeniu, mają być odpowiednio przygotowane do zabezpieczenia.

Urządzenia aparatów odpędowych.

§ 8. Budowa aparatu odpędowego i zabezpieczenie jego winny być takie, ażeby bez uszkodzenia zabezpieczeń nie można było z niego odprowadzić z obejściem aparatu kontrolno-mierniczego płynów i pary alkoholowej (lutru, flegmy, spirytusu) i aby mimo to regularny tok destylacji nie był zakłócany.

W szczególności:

a) Przy kotłach odpędowych drewnianych materjał, z którego są one zbudowane, ma być zdrowy, a złączenia pojedynczych części mają być trwale wykonane. W razie wątpliwości pod tym względem może władza skarbowa żądać osobnych zabezpieczeń obręczy, ściągających pojedyncze klepki.

Zabrania się używania kotłów drewnianych o sztukowanych pojedynczych klepkach.

Połączenie chełmu z górnem dnem kotła, jak również wszelkich rur z nim połączonych ma być wykonane na krezy i pierścienie, przez otwory których mają przechodzić śruby ściągające, nadające się do urzędowego zabezpieczenia.

Drewniane kotły odpędowe mogą być nazewnątrz pociągnięte i napuszczone takim tylko środkiem, któryby nie zakrywał naturalnego usłojenia drzewa.

Kotły drewniane nie mogą być ustawiane w gorzelniach nowowybudowanych lub odbudowanych, z wyjątkiem gorzelni owocowych.

W gorzelniach już istniejących kotły te można zachować aż do zużycia.

b) Aparaty odpędowe metalowe mają być sporządzone z całych blach łączonych na nity.

Nie dopuszcza się łatanych kotłów i kolumn metalowych z wyjątkiem kolumny zacierowej.

c) Aparaty odpędowe mogą posiadać tylko koniecznie potrzebne do odpędu otwory i rurowe połączenia dla zacieru, wody, pary i płynów alkoholowych.

Rury do pary i płynów alkoholowych mogą być w razie koniecznej potrzeby zaopatrzone w kurki, dające się otwierać wyłącznie w kierunku ruchu tej pary lub płynu. Kurki te mają być tak urządzone i zabezpieczone, by nie dawały możności odprowadzenia pary lub płynu alkoholowego z pominięciem aparatu kontrolnego.

Zarządzenie to nie stosuje się do samoczynnych wentylów bezpieczeństwa i wentylów powietrznych, gdy umieszczone są w górnej części kotła odpędowego lub rektyfikatora.

Zabrania się umieszczania i używania takich wentylów na rurach alkoholowych.

Do takich wentylów przy kotłach odpędowych dwudzielnych i takichże rektyfikatorach lub aparatach odpędowych, składających się z dwóch oddzielnych kotłów ustawionych na różnej wysokości, mają być stosowane wymagania § 13 (t. j. wylot wentyla niższego nie może być niżej od wylotu wentyla wyższego), z tem, że zabezpieczenia tych wylotów siatkami drucianemi, lub dziurkowanemi hełmami metalowemi należy ze względów bezpieczeństwa o ile możności unikać. W tych wypadkach wystarczy takie zabezpieczenie połączeń oddzielnych części wentyla i tego ostatniego ze ścianą kotła lub rektyfikatora, które uniemożliwi odjęcie lub rozebranie wentyla, a w szczególności — usunięcie zapadki jego z gniazda.

d) Wszystkie wzierniki aparatów odpędowych, otwory w kolumnach lutrynkowych (rektyfikacyjnych) przykrywane ślepemi kapslami lub grubościennemi szkłami, z wyjątkiem otworów kolumn zacierowych, mają być tak urządzone, by nadawały się do nałożenia zabezpieczeń urzędowych.

e) Przy aparatach dwukolumnowych mogą być ustawione probierze do badania zawartości alkoholu w wywarze i lutrynkach, składające się z małego oziębialnika, stągiewki do umieszczenia alkoholometra i niezbędnych połączeń. Oziębialnik probierza wywaru może być połączony z ostatnią albo przedostatnią dolną częścią kolumny zacierowej, a oziębialnik probierza lutrynku z ostatnią dolną częścią kolumny lutrynkowej. Rurki doprowadzające parę alkoholową do oziębialników probierzy nie mogą mieć średnicy większej nad 20 mm.

f) Aparaty odpędowe, w których wprost z zacieru otrzymuje się spirytus oczyszczony mogą za zezwoleniem władzy skarbowej II instancji posiadać oddzielacz fuzli, który wraz z naczyniem zbiorczem dla fuzli ma być przysposobiony do nałożenia zabezpieczeń urzędowych.

g) Rury służące do przepłukiwania kolumn: zacierowej (roboczej) i lutrynkowej (rektyfikacyjnej) przymocowane zwykle do górnych den kolumn, mają być zaopatrzone tuż przy wejściu do kolumn w dobrze działające wentyle wsteczne, nadające się do urzędowego zabezpieczenia.

h) Rury lutrynkowe aparatów odpędowych muszą być zamykane przepisowo zbudowanemi i dającemi się zabezpieczyć kurkami.

Rury lutrynkowe w kształcie litery „U" pomiędzy deflegmatorem i kolumną rektyfikacyjną nie mogą posiadać żadnych złączeń w części stale wypełnionej lutrem i winny być miedziane ciągnione (bez szwu).

i) Aparat odpędowy ciągły może posiadać na kolumnie zacierowej, regulatorze wywaru, kolumnie lutrynkowej manometry zwykłe lub rurowe. Manometry (ciśniomierze) te muszą mieć takie urządzenie, aby dawały się zabezpieczać przeciw rozbieraniu i odejmowaniu pojedynczych części.

Ponadto manometry rurowe na kolumnie lutrynkowej muszą być tak urządzone, by zbierający się w nich w nadmiarze płyn automatycznie spływał do kolumny. Wylot rury wskazującej ciśnienie ma być przykryty kapturem wykonanym według przepisu zawartego w par. 13 p. 2.

j) Przy aparatach odpędowych, składających się z 2-ch oddzielnych kotłów ustawionych w jednym lub różnych poziomach wówczas, kiedy lutrynki wracają do kotła (choćby jednego tylko), rura odprowadzająca wywar z jednego kotła do drugiego, lub do zbiornika wywaru musi być tak wysoko ponad dnem odnośnego kotła osadzona, względnie wylot jej wewnątrz kotła otoczony tak wysokim i zupełnie szczelnym pierścieniem sporządzonym z blachy miedzianej, ażeby w każdym z kotłów stale pozostawało co najmniej 5 proc. ilości zwykłej wywaru, względnie zacieru.

Ponadto tak kotły, jak i cała ich armatura i połączenia rurowe muszą być tak urządzone, by nadawały się do zabezpieczenia urzędowego wykluczającego dostęp do ich wnętrza bez uszkodzenia zabezpieczeń. Rury doprowadzające do kotłów parę żywą względnie zwrotną, muszą posiadać tuż przy ścianach kotłów wstecz działające wentyle nadające się do urzędowego zabezpieczenia.

k) Przesyłacz (montejus), t. j. przyrząd osadzony na przewodzie wywaru i służący do przenoszenia tego ostatniego zapomocą pary do naczyń wyżej położonych, np. brazerek albo zbiornika, podlega tylko wtedy zabezpieczeniu, jeżeli oprócz rury do wyciskania wywaru posiada drugą rurę do podgrzewania lub gotowania wywaru. W tym wypadku przesyłacz należy zabezpieczyć tak, jak aparat odpędowy. O ileby przesyłacz posiadał jeszcze rurę do zupełnego opróżnienia, to rura ta winna uchodzić wprost do kanału nieczystości. Rektyfikator, jako część aparatu odpędowego, w której podczas pędzenia zbiera się płyn alkoholowy, ma być tak urządzony i ustawiony, by nietylko przez stosowny właz nadający się do zabezpieczenia urzędowego, dostępny był do badania wewnętrznego, lecz żeby i dno jego można było w każdej chwili zbadać od strony zewnętrznej.

Objętość tej części jego, w której zbiera się luter, może wynosić najwyżej 10% objętości kotła odpędowego, z którym łączy go rura alkoholowa; przy 2-ch zaś kotłach odpędowych wspólnie pracujących — 10% objętości większego z nich.

m) Każda rura parowa, zasilająca rektyfikator lub kolumnę lutrynkową (rektyfikacyjną), ma posiadać wentyl działający wstecz i nadający się do urzędowego zabezpieczenia.

Władza skarbowa II instancji może w poszczególnych wypadkach zwalniać przedsiębiorców gorzelni już istniejących, dotąd nie przebudowanych, od ścisłego dotrzymania wymienionych wyżej warunków co do urządzenia gorzelni, o ile to da się pogodzić z wymogami kontroli.

Deflegmatory i oziębialniki.

§ 9. 1. Oziębialniki i deflegmatory winny być sporządzone z miedzi lub żelaza (drewniane są wzbronione) i spoczywać na nóżkach lub szynach (belkach żelaznych) w ten sposób, by dolne dna ich były widzialne.

2. Pozatem urządzenie oziębialników musi być tego rodzaju, by badanie ich zarówno wewnątrz, jak i zewnątrz nie było połączone z nadmiernemi trudnościami.

3. Oziębialniki i deflegmatory zbudowane w ten sposób, że para alkoholowa, względnie spirytus styka się bezpośrednio z zewnętrznemi ścianami ich, winny posiadać dodatkowe osłony (płaszcze) metalowe.

4. Osłony te mają okrywać oziębialniki i deflegmatory w ten sposób, by pomiędzy niemi i ścianami wymienionych części aparatu odpędowego była przestrzeń próżna co najmniej 3-centimetrowa. Od obowiązku zaopatrzenia deflegmatora we wspomnianą osłonę może zwolnić władza skarbowa II instancji.

5. Połączenie rur alkoholowych i wodnych z oziębialnikiem i umieszczonemi na nich w bliskości oziębialnika kurkami mają być tak urządzone, by nadawały się do urzędowego zabezpieczenia.

6. Również włazy do oziębialnika, kurki do wpuszczania i spuszczania wody, połączenia ścian z górnem i dolnem dnem, o ile nie są nitowane, muszą nadawać się do urzędowego zabezpieczenia.

Odprowadzenie lutrynków.

§ 10. 1. Urządzenia do odprowadzania lutrynków z rektyfikatora lub innych części aparatu odpędowego winny być tego rodzaju, aby wszelkie nadużycia były wykluczone.

2. Zasadniczo rura lutrynkowa ma być wprowadzona co najmniej na 30 cm. w zagłębienie kanałowe tak urządzone, by lutrynki mieszały się z nieczystościami lub też z osobną studzienką, dopuszczającą wsiąkanie lutrynków w ziemię.

3. W obu wymienionych wypadkach otwory kanałowe poza wpustem rury lutrynkowej, jak również otwór studzienki mają być tak urządzone i zabezpieczone, by czerpanie lutru było wykluczone.

4. Szczegółowe zarządzenia w tym kierunku może wydać władza skarbowa II instancji.

Rury alkoholowe.

§ 11. 1. Rury spirytusowe i lutrynkowe aparatu odpędowego winny być miedziane, lub mosiężne ciągnione (bez szwów).

2. Władza skarbowa I instancji może zezwolić na odstępstwa od powyższego wymagania w gorzelniach istniejących.

Stągiew.

§ 12. 1. Stągiew ma być zbudowana z blachy miedzianej lub mosiężnej i stanowić naczynie zamknięte, przykryte z góry kloszem z grubego szkła, niepękniętym.

Klosz ten winien spoczywać na brzegach miski stągwi, wygiętych w kształcie krezy, przyczem metalowy brzeg oprawy klosza wraz z krezą miski zaciskają się z góry i z dołu 2-ma pierścieniami zapo-

mocą śrub i nakrętek nadających się do urzędowego zabezpieczenia. Pierścień górny winien posiadać wygięty ku dołowi kołnierz, nakrywający krezy miski i oprawy klosza.

2. Stągiew może posiadać pod kloszem rurkę powietrzną, która winna łączyć się z takąż rurą umieszczoną na rurze doprowadzającej spirytus z oziębialnika do stągwi.

3. Wewnątrz stągwi mieści się cedzak (filtr), składający się z siatki drucianej obciągniętej tkaniną filtrującą, przymocowanej do rury z dzióbkiem.

W rurze tej umieszcza się alkoholomierz (po uprzedniem napełnieniu jej płynem spirytusowym, wzgl. wodą) i ciepłomierz, który przymocowuje się do rurki powietrznej w sposób umożliwiający odczytywanie jego wskazań przez okienko znajdujące się w ścianie szafki przykrywającej stągiew (§ 39).

4. Stągiew ma być połączona z oziębialnikiem w ten sposób, by odległość w kierunku pionowym pomiędzy brzegiem dolnym otworu znajdującego się w ścianie oziębialnika, a przeznaczonego do odprowadzania płynu spirytusowego i dolnym brzegiem dziobka rury przez którą płyn ten wylewa się do miski stągwi, wynosiła nie mniej jak 15 cm., ten zaś dziobek rury znajdował się na wysokości około 75 cm. nad poziomem postumentu aparatu kontrolno-mierniczego.

5. Z reguły oziębialnik, stągiew i aparat kontrolno-mierniczy winny być ustawione w jednej linji prostej.

6. Na wyjątki w gorzelniach istniejących zezwala władza skarbowa I instancji.

Rura powietrzna na rurze spirytusowej pomiędzy oziębialnikiem i stągwią.

§ 13. 1. Rura powietrzna umieszczona na rurze spirytusowej pomiędzy oziębialnikiem i stągwią musi by tak wysoka, ażeby swym wylotem górnym przewyższała poziom odpływu spirytusu z oziębialnika co najmniej o 50 cm.

2. Wylot rury ma być zakończony kapturem w kształcie dzwonu (hełmu) zamkniętym z dołu płytą z otworami o średnicy najwyżej 1,5 mm.

3. Wierzch kaptura nie może posiadać żadnych otworów, a rura powietrzna musi być pionowa i prosta.

Odbieralnik.

§ 14. 1. Odbieralnik ma być sporządzony z blachy żelaznej lub miedzianej i ustawiony w sposób dogodny do pomiarów i na takim poziomie, by spirytus z aparatu kontrolnego mógł do niego swobodnie spływać.

2. W odbieralniku ma się mieścić całkowity dzienny odpęd spirytusu; częściowe oddawanie do magazynu odpędu dziennego jest wzbronione.

3. Jeżeli warunki miejscowe nie pozwalają na ustawianie wysokiego odbieralnika, wówczas można ustawić dwa lub trzy mniejsze.

4. Odbieralnik winien mieć formę walca o średnicy takich wymiarów, aby 10 litrowe podziałki laski mierniczej były co najmniej 10 mm. Odbieralnik należy ustawić prostopadle i w ten sposób, aby dowolna zmiana jego położenia była wykluczoną.

5. O ile urządzenie gorzelni wymaga opuszczenia odbieralnika na pewną głębokość w ziemię, natenczas ścianki i dno dołu, w którym mieści się odbieralnik muszą być należycie zabezpieczone od dopływu wody gruntowej. Dół winien mieć takie wymiary, aby był wolny dostęp do zbadania stanu odbieralnika, jego ścianek i dna.

6. Odbieralnik winien posiadać w górnem dnie właz zamykany pokrywą na zawiasach, przystosowaną do urzędowego zabezpieczenia, oraz otwór do opuszczenia laski mierniczej, i otwór do nabierania próby. Prócz tego przez górne dno przechodzi w środku oś mieszadła odbieralnika, oraz z boku rura doprowadzająca spirytus z zegara do odbieralnika i rura ssąca od pompy odciągającej spirytus z odbieralnika do magazynu, o ile ta ostatnia nie jest przeprowadzona od dna nazewnątrz odbieralnika. Gdy rura ssąca jest zewnętrzną, wtedy winien być na niej kurek tuż przy dnie odbieralnika.

7. Rura doprowadzająca spirytus z aparatu kontrolnego, jak również rura połączona z pompą, o ile takowa przechodzi wewnątrz odbieralnika, mają dochodzić do samego prawie dna jego; przyczem pierwsza z tych rur, a właściwie część jej znajdująca się wewnątrz odbieralnika ma posiadać kilka lub kilkanaście otworów bocznych, zwłaszcza u góry (pod samem górnem dnem odbieralnika). Otwory te służą do odprowadzenia z rury powietrza w miarę napływu do odbieralnika płynu spirytusowego i ułatwiają spływanie jego z aparatu kontrolnego (zegara).

8. Obie wymienione rury mają być umocowane do odbieralnika śrubami i zabezpieczone w sposób wykluczający odłączenie ich bez uszkodzenia zabezpieczeń.

9. Celem możliwie dokładnego opróżnienia odbieralnika ma być urządzone w jego dnie, pod wylotem rury wewnętrznej połączonej z pompą zagłębienie w formie miseczki w ten sposób, by poziom wylotu wspomnianej rury, sięgającej prawie do dna miseczki był cokolwiek niżej od poziomu dna odbieralnika.

10. Każdy odbieralnik winien mieć rurkę, umocowaną w najniższej części dna z kurkiem do spuszczania pozostałości płynu w razie, gdy całkowite opróżnienie zapomocą pompy ssącej nie dało się uskutecznić.

11. Pokrywę włazu umocowuje się śrubami nadającemi się do zabezpieczenia. Otwór do opuszczania laski mierniczej zasłania się pokrywką, posiadającą urządzenie do zamykania na kłódkę; otworu tego nie zabezpiecza się. Przy otworze tym przymocowuje się na stałe przyrząd kierowniczy dla laski mierniczej, uniemożliwiający opuszczanie jej pod dowolnym kątem.

12. Otwór dla osi mieszadła ma się znajdować w samym środku pokrywy odbieralnika. Przez otwór ten przechodzi pionowo ustawiony drąg żelazny, którego dolny koniec mieści się w gniazdku, przymocowanem do dna odbieralnika, górny zaś zakończony jest rączką (kolbą). Wzdłuż osi tej wewnątrz odbieralnika przymocowuje się śrubami na różnych wysokościach szereg skrzydeł formy pochyłych wioseł, które przy ruchu wirowym dokładnie mieszają płyn spirytusowy.

13. W odbieralnikach niezbyt wysokich dopuszczalne są również mieszadła typów odmiennych, np. w postaci ruchomego żelaznego dziurkowanego krążka z umocowanym w środku prętem prostopadłym. Pręt ten przechodzi przez otwór w górnem dnie odbieralnika i nazewnątrz kończy się rączką.

14. Mieszadło takie wprowadza się w ruch w kierunku pionowym (z góry na dół i odwrotnie).

15. Połączenia rur spirytusowych z odbieralnikiem winny nadawać się do urzędowego zabezpieczenia.

Rurociągi.

§ 15. 1. Wszelkie rurociągi prowadzące parę alkoholową, spirytus i luter muszą być dostępne do badania i tak urządzone, by można je było ze wszystkich stron dokładnie obejrzeć.

2. W miejscach, gdzie rurociągi te przechodzą przez mur, posadzkę lub strop gorzelni, winny być otwory takiej szerokości, by łatwo było oglądać rurociągi. Otwory te można przykrywać lekkiemi pokrywami.

3. Rury alkoholowe i lutrynkowe zasadniczo winny być z miedzi lub mosiądzu, nie malowane i stale utrzymywane w należytym porządku, czystości i stanie błyszczącym.

Połączenia rurociągów.

§ 16. 1. Rurociąg, który podlega urzędowemu zabezpieczeniu, ma być tak zbudowany, aby pojedyncze części jego były połączone na gwint lub na krezy.

a) przy połączeniach na gwint jeden koniec rury ma być wkręcony w drugi w kierunku przepływu pary lub płynu.

W tym wypadku zakończenia części połączonych winny posiadać na zewnątrz nalutowane nasadki pierścieniowe, lub uszka z dziurkami do nakładania urzędowych zabezpieczeń.

b) Rury połączone zapomocą pierścieni na krezach winny mieć krezy takiej szerokości, by nie dało się wyciągać rur z pierścieni.

2. W tym wypadku pierścienie, ściągające krezy rur winny posiadać przynajmniej po trzy otwory dla śrub nadających się do urzędowego zabezpieczenia.

Lutowanie i nitowanie.

§ 17. 1. Zarówno stągiew, jak i rury alkoholowe i lutrynkowe wolno lutować tylko na twardo (mosiądzem).

2. O ile w istniejących gorzelniach znajdują się miejsca połączeń tych części aparatu odpędowego (ust. 1) lutowane na miękko (cyną), mogą czasowo pozostać w takim stanie w tym tylko wypadku, kiedy lutowanie jest wzmocnione nitami.

3. W razie całkowitej lub częściowej zamiany lub gruntownej naprawy aparatu odpędowego lutowanie wymienionych wyżej części na miękko pod żadnym warunkiem nie może pozostać.

4. Części aparatu odpędowego, w których zbiera się, lub przez które przepływa para alkoholowa, spirytus i luter, wolno łączyć zapomocą takich jedynie nitów, których główki są wypukłe i wyraźnie widoczne.

Magazyn spirytusowy.

§ 18. 1. Przy gorzelni winien być specjalny magazyn do przechowywania spirytusu.

2. W magazynie może być jeden lub kilka zbiorników żelaznych, dostępnych do oględzin i wymiaru. Zbiorniki winny stać na trwałych fundamentach murowanych.

3. Zbiorniki winny być możliwie wysokie o niewielkich stosunkowo powierzchniach przechowywanego w nich płynu spirytusowego, a to celem uniknięcia zbyt silnego parowania alkoholu z jednej strony, z drugiej zaś celem osiągnięcia możliwej dokładności przy badaniu ilości spirytusu podług wskazań laski mierniczej, względnie skali przy płynowskazie.

4. Szkiełko płynowskazu musi mieć średnicę nie mniejszą, jak 2 cm. Dolny koniec płynowskazu prócz kurka służącego do wpuszczania spirytusu do rurki ma posiadać kurek do spuszczania z niej płynu. Kurek górny zamykający płynowskaz ma być otwarty podczas wpuszczania płynu do rurki.

5. Przy zbiornikach, nieposiadających płynowskazów mają być urządzone wygodne i bezpieczne schody zakończone galeryjką na takiej wysokości, by można było opuszczać do zbiornika laskę mierniczą przez otwór zrobiony w górnej jego części i odczytywać wskazania laski.

6. Zarówno schody, jak i galeryjka, winny mieć mocne poręcze.

7. Nad otworem przeznaczonym do opuszczania laski mierniczej ma być przymocowany do górnego dna zbiornika przyrząd kierowniczy w ten sam sposób, jak przy odbieralnikach w gorzelniach.

8. Do czerpania spirytusu ze zbiornika do próby winno być sporządzone długie i wąskie naczynie metalowe z dnem obciążonem i niewielkim otworem u góry. Przy otworze winno być uszko, do którego przywiązuje się sznurek. Zamiast naczynia do czerpania spirytusu mogą być w bocznych ścianach zbiornika małe kurki do brania próbek z różnych warstw płynu.

9. Posiłkując się naczyniem opisanej formy, osiągamy możność równomiernego nabierania płynu spirytusowego ze wszystkich warstw, o ile opuszczamy je bez przerw do samego dna zbiornika (i również bez przerw wyciągamy do powierzchni płynu).

10. W naczyniu tem należy opuszczać do zbiornika ciepłomierz, celem zbadania ciepłoty spirytusu przy rewizji magazynu.

11. W magazynie ma być ustawiona potrzebna przy odprawie spirytusu dokładnie cechowana waga dziesiętna z odpowiednią ilością cechowanych odważników, oraz komplet miar litrowych również cechowanych (1 i 10 l.).

Jakim warunkom winna odpowiadać gorzelnia.

§ 19. Wszystkie gorzelnie zarówno istniejące, jak i te, które powstaną winny odpowiadać wymogom ustawy przemysłowej pod względem technicznym, zdrowotnym i bezpieczeństwa pracy.

WERYFIKACJA GORZELNI.

§ 20. Przedsiębiorca pragnący uruchomić gorzelnię po raz pierwszy (po wybudowaniu lub przebudowaniu) winien co najmniej na 14 dni przed projektowanym terminem rozpoczęcia ruchu przedstawić władzy skarbowej I instancji odnośne podanie wraz z następującemi załącznikami (w 2-ch egzemplarzach):

a) oznajmienie, w którem należy wymienić imię i nazwisko przedsiębiorcy, pełnomocnego i odpowiedzialnego kierownika gorzelni, gdy takowego mianuje, oraz imię i nazwisko technika-gorzelanego (art. 47 ust.).

Oznajmienie ma zawierać pisemne zobowiązanie zarówno kierownika, jak i gorzelanego (względnie jednej osoby, czynności te pełniącej), że włożone na nich obowiązki przyjmują i czynności swoje będą wykonywali zgodnie z przepisami i wskazówkami władz skarbowych;

b) dokładny spis wszystkich pomieszczeń fabrycznych i bezpośrednio z niemi połączonych lokalów;

c) spis wszystkich przyrządów i naczyń, przeznaczonych do wyrobu i przechowywania spirytusu;

d) szczegółowy opis aparatu odpędowego wraz z rysunkami, uwidoczniającemi wygląd jego zewnętrzny i wewnętrzne urządzenie poszczególnych części;

e) [illegible] technicznego postępowania.

§ 21. Po zbadaniu i sprawdzeniu wymienionych dokumentów, władza skarbowa I instancji zarządza weryfikację przedsiębiorstwa.

§ 22. Weryfikację gorzelni przeprowadza naczelnik urzędu lub jego zastępca wspólnie z inspektorem kontroli skarbowej i potrzebną liczbą funkcjonarjuszów skarbowych, przyczem przynajmniej jeden z członków komisji winien posiadać upoważnienie izby skarbowej do otwierania aparatów kontrolnych (zegarów).

§ 23. Przed terminem wyznaczonym na weryfikację przedsiębiorca ma poczynić wszelkie niezbędne przygotowania w gorzelni, by organa skarbowe zaraz po przybyciu na miejsce mogły przystąpić do pracy.

§ 24. Do czynności weryfikacyjnych należą:

1) oględziny i sprawdzenie z opisem pomieszczeń, przyrządów i naczyń fabrycznych,
2) przemiar naczyń,
3) badanie i zabezpieczenie aparatu odpędowego,
4) ustawienie, wyregulowanie, połączenie z aparatem odpędowym i zabezpieczenie aparatu kontrolnego,
5) sporządzenie protokółów weryfikacyjnych.

Oględziny pomieszczeń i naczyń.

§ 25. Wszystkie pomieszczenia fabryczne oraz lokale bezpośrednio z nimi połączone należy obejrzeć, zbadać ich przeznaczenie, sprawdzić podług opisu i planu sytuacyjnego, zażądać umieszczenia odpowiednich napisów (szyldów), określających przeznaczenie każdego z pomieszczeń (np. „gorzelnia", „sala aparatowa", „słodownia", „kancelarja kontroli skarbowej" itd.). Należy również obejrzeć wszystkie przyrządy i naczynia fabryczne i dopilnować, by były oznaczone numerami kolejnemi zgodnie z opisem i planem wewnętrznego urządzenia gorzelni.

Przemiar naczyń.

§ 26. Przemiar naczyń gorzelniczych zasadniczo uskutecznia się w obecności 2-ch organów skarbowych.

Sposób przemiaru naczyń jest dwojaki: geometryczny i wodny.

Przemiarowi podlegają następujące naczynia: parnik, kadzie fermentacyjne i drożdżowe, odbieralnik i zbiorniki spirytusowe w magazynie. Te ostatnie zasadniczo mierzą się dwojakim sposobem.

Przemiar parnika.

§ 27. Parnik mierzy się geometrycznie sposobem wskazanym w załączniku A.

Przemiar kadzi fermentacyjnych.

§ 28. Kadzie fermentacyjne i drożdżowe należy zmierzyć geometrycznie podług wzorów podanych w załączniku. Kadzie fermentacyjne, których kształt nasuwałby trudności przy rachunkowem stwierdzeniu zawartego w nich zacieru należy przemierzyć także wodą w sposób ustalony w § 29 naczyniami 5-o litrowemi. Do każdej kadzi fermentacyjnej należy sporządzić laskę mierniczą.

Przemiar odbieralnika.

§ 29. 1. Odbieralnik należy wymierzyć wyłącznie wodą, miarą pięcio, lub dziesięciolitrową.

2. Przed rozpoczęciem wymiaru należy zbadać wnętrze odbieralnika, celem ustalenia: a) czy jest on zupełnie próżny, b) czy rura doprowadzająca spirytus z aparatu kontrolnego jest należycie umocowana i odpowiada warunkom wymienionym w § 14 niniejszego rozporządzenia, c) czy należycie umocowano rurę, połączoną z pompą, d) czy mieszadło odpowiada swemu przeznaczeniu, czy jest dobrze obsadzone, posiada swobodę ruchu wirowego i czy należycie jest zabezpieczone od wyjmowania, e) czy pompa dokładnie opróżnia odbieralnik. W tym celu należy zrobić próbę, t. j. wlać kilka litrów wody i uruchomić pompę.

3. Wymiar odbieralnika uskutecznia się w następujący sposób: zupełnie suchą i czystą miarę legalizowaną napełnia się dokładnie wodą, którą wlewa się do odbieralnika, poczem opuszcza się do samego dna jego laskę mierniczą, na której oznacza się kreską głębokość jej zanurzenia w płynie.

Napełnia się miarę powtórnie itd.

Czynność tę powtarza się aż do zupełnego napełnienia odbieralnika.

Przy opróżnieniu naczynia mierniczego należy baczyć, by cała ilość wody z niego trafiła do odbie-

ralnika, tj. możliwie dokładnie ściekła z naczynia i nie przelała się nazewnątrz.

W tym celu po wylaniu wody naczynie to należy trzymać w pozycji odwróconej (do góry dnem) dotąd, aż płyn zupełnie ścieknie.

Wymiar należy robić przy otwartym włazie, przez który bada się powierzchnię płynu w odbieralniku.

Laskę mierniczą można opuszczać dopiero wówczas kiedy płyn przestanie falować i powierzchnia jego wyrówna się.

4. Po ukończeniu wymiaru, kreski zrobione na lasce mierniczej należy utrwalić (naciąć nożem lub dłutem) i wypisać nad niemi farbą olejną (lub wypalić) cyfry odpowiadające ilości zmierzonego płynu; na miejscu zaś wolnem od kresek wypisać numer odbieralnika i cyfrę jego pojemności.

5. Celem uniemożliwienia podrobienia lub przerobienia laski mierniczej należy:

a) zmierzyć jej długość od dolnego końca do ostatniej kreski górnej w milimetrach i wpisać ją do protokółu o wymiarze.

b) w miejscu najgłębszego zanurzenia laski, tj. na poziomie otworu odbieralnika, przeznaczonego do jej opuszczenia, przybić do laski poprzeczną listewkę i tę zabezpieczyć plombą w ten sposób, by przesunięcie listewki bez uszkodzenia plomby było niemożliwe,

c) sporządzić dokładny rysunek laski mierniczej i poszczególnych podziałek.

Próba rury odprowadzającej spirytus z aparatu kontrolnego do odbieralnika.

§ 30. 1. Po połączeniu odbieralnika z aparatem kontrolnym należy koniecznie zbadać, czy rura doprowadzająca spirytus z aparatu kontrolnego do odbieralnika działa prawidłowo, tj. czy koryto zegara dość szybko opróżnia się przy wylewaniu się płynu z bębna.

2. W tym celu należy przepuścić pewną ilość wody przez bęben aparatu kontrolnego celem ustalenia, czy wszystek płyn spływa do odbieralnika, czy też część jego za pośrednictwem syfona odchodzi do zbiornika przelewowego. W tym ostatnim wypadku rurę, o której mowa należy odłączyć, zbadać i przyczynę nieprawidłowego działania usunąć.

Przemiar geometryczny i wodą.

§ 31. 1. Przemiar geometryczny naczyń należy przeprowadzić zależnie od kształtu ich według wzorów podanych w załączniku A.

2. Naczynia przeznaczone do przechowania spirytusu należy przemierzyć wodą, przez odlewanie jej.

W tym celu naczynie dokładnie napełnia się wodą i poziom jej oznacza się kreską na skali płynowskazu lub na lasce mierniczej, przyczem należy uwzględniać menisk (poziom) dolny wody w rurce płynowskazu.

Następnie spuszcza się ostrożnie wodę do podstawionego pojemnika i po każdorazowem napełnieniu jego znaczy się na lasce mierniczej, względnie skali płynowskazu poziom płynu pozostającego w zbiorniku.

Czynność tę powtarza się tak długo, dopóki powierzchnia płynu jest w płynowskazie widoczna.

Ostatni widoczny w płynowskazie poziom wody oznacza się na skali, względnie lasce mierniczej cyfrą „0".

Wodę pozostałą w zbiorniku poniżej kreski „0" należy spuścić do podstawionego naczynia, resztę jej wymieść do tegoż naczynia z zagłębień dna zwilżoną miotłą lub szczotką i zmierzyć legalizowanemi miarami litrowemi.

Ilość tę dodaje się każdorazowo do wskazań laski mierniczej, względnie skali płynowskazu.

Kreski na skali i lasce mierniczej powyżej zera należy oznaczyć cyframi odpowiadającemi ilościom płynu w zbiorniku.

P r z y k ł a d: Do przemiaru użyto naczynia o pojemności 50 litrów, a ilość płynu znajdującego się w zbiorniku poniżej kreski „0" na skali wynosi 15 litrów.

Wówczas pierwszą kreskę nad zerem należy oznaczyć cyfrą „50" i będzie ona odpowiadać 65 litrom płynu w zbiorniku (50+15), drugą kreskę nad zerem — cyfrą „100", trzecią — cyfrą „150" itd.

Części litra: 0,5 i wyżej przyjmuje się za litr, mniejsze odrzuca się.

3. Do przemiaru zbiorników należy używać naczyń 50-cio lub 100 litrowych.

Do przemiaru zbiorników można używać naczyń pomocniczych uprzednio dokładnie wymierzonych miarami legalizowanemi.

Skale i laski miernicze należy urzędownie zabezpieczyć.

Skalę należy zabezpieczyć w sposób wykluczający ich przesuwanie lub odejmowanie od zbiornika.

Sposób zabezpieczenia lasek mierniczych określają postanowienia § 29.

4. Po dokonaniu przemiaru zbiornika należy stwierdzić jego położenie w sposób, jaki uzna komisja weryfikacyjna za najodpowiedniejszy.

5. Wynik przemiaru wodą zbiornika należy porównać z wymiarem geometrycznym.

Jeżeli różnica wymiarów przekracza 5% i nie daje się usprawiedliwić, wówczas przemiar wodą należy powtórzyć, a wynik tego drugiego przemiaru jest miarodajny.

Badania aparatu odpędowego.

§ 32. Komisja weryfikacyjna ma dokładnie zbadać wszystkie części aparatu odpędowego wewnątrz i zewnątrz, celem stwierdzenia:

a) czy urządzenie jego odpowiada warunkom zawartym w §§ 8-17 niniejszego rozporządzenia i

b) czy niema w nim jakichkolwiek urządzeń umożliwiających potajemne odbieranie pary lub płynu alkoholowego z pominięciem aparatu kontrolnego.

ZABEZPIECZENIE GORZELNI.

Zabezpieczenie zapomocą plomb.

§ 33. Urządzenie gorzelni zabezpiecza się urzędownie zapomocą plomb ołowianych i szpagatu, a w miejscach zbyt gorących — drutu palonego.

Ogólne zasady zabezpieczenia.

§ 34. 1. Szpagat, względnie drut przeciąga się przez dziurki w śrubie i znajdującej się na niej nakrętce, poczem końce jego przesuwa się przez otworki w plombie i zawiązuje na węzeł w ten sposób, by plomba znalazła się możliwie blisko śruby, lub nakrętki. Końce szpagatu należy obciąć przy samym węźle, plombę zsunąć tak, by węzeł zupełnie schował się w jej zagłębieniu, poczem ścisnąć ją plombownicą w ten sposób, by znaki na niej (orzeł, Nr., względnie napis) były zupełnie wyraźne. Szpagat, na którym wisi plomba ma być możliwie krótki, niepoplątany i bez żadnych węzłów tak, by można było stwierdzić czy nie jest zerwany, lub zeszyty.

2. Dziurki w śrubach winny być wywiercone możliwie blisko nakrętek, — w przeciwnym razie pod nakrętki (lub na te ostatnie) należy nakładać dodatkowe obrączki metalowe, celem zmniejszenia odległości pomiędzy dziurkami.

Zabezpieczenie aparatu odpędowego.

§ 35. 1. Zabezpieczenie aparatu odpędowego ma na celu uniemożliwienie odprowadzania pary alkoholowej i płynu spirytusowego z pominięciem aparatu kontrolno-mierniczego.

Zatem zabezpieczyć należy wszystkie części składowe i wszystkie przewody rurowe aparatu odpędowego, które prowadzą, lub mogą prowadzić parę alkoholową i płyny alkoholowe. Kolumny zacierowe nie podlegają zabezpieczeniu urzędowemu.

2. W szczególności należy zabezpieczyć części wymienione w § 8, a nadto wszystkie krezowe i mufowe połączenia rur, oraz połączenia tych ostatnich z odnośnemi częściami aparatu odpędowego. Wszystkie krezy rur z wyjątkiem krez krytych należy zaopatrzyć w osłony (mufy) i te również zabezpieczyć.

W takie same osłony należy zaopatrzyć krezowe połączenia górnego i dolnego dna oziębialnika z jego ścianami bocznemi.

Zabezpieczenie kurków.

§ 36. 1. Zabezpieczenie kurka przeciw rozluźnieniu może być dwojakie, a mianowicie:

a) przeciąga się sznurek przez dziurkę w wystającym poza nakrętkę końcu trzpienia śruby i dziurkę w nakrętce i na końcach sznurka nakłada się plombę w ten sposób, by nawet częściowe odkręcanie nakrętki bez uszkodzenia sznurka było wykluczone i

b) przez otwór w trzpieniu śruby tuż za dociągniętą nakrętką przesuwa się pręcik żelazny, posiadający na obu końcach dziurki, przez które przeciąga się sznurek i na końcach jego nakłada się plombę.

2. Kurki, których trzpień jest przyciskany i uszczelniany w oprawie zapomocą śruby przechodzącej przez podkładkę i wkręconej w trzpień kurka, zabezpiecza się w następujący sposób: po dociągnięciu rzeczonej śruby na dolny koniec oprawy kurka nakręca się metalową kapslę ochronną (zakrywającą główkę śruby) i tę ostatnią zabezpiecza się w sposób uniemożliwiający jej odkręcenie bez uszkodzenia zabezpieczenia.

3. Kurki, których oprawa jest zamknięta dnem stałem (stanowiącem jedną nierozłączną całość z oprawą), a trzpień zaciska i uszczelnia dławik zapomocą śrub, należy zabezpieczać w taki sam sposób, jak i krezowe połączenia rur (§ 34).

§ 37. 1. Osłony (mufy, rury wierzchnie i płaszcze) mają być tak urządzone i zabezpieczone, by nie można było od zewnątrz dostać się do okrytych niemi części aparatu odpędowego bez uszkodzenia zabezpieczeń. Osłony te mają być sporządzone z blachy miedzianej lub cynkowej (i od strony wewnętrznej pokryte białą farbą olejną).

2. Rury spirytusowe pomiędzy oziębialnikiem i stągwią, następnie pomiędzy tą ostatnią a aparatem kontrolno-mierniczym, mają być całkowicie przykryte osłonami metalowemi, szczelnie przylegającemi do ścian oziębialnika, szafki filtra i cynkowego płaszcza aparatu kontrolnego.

3. Osłony te winny mieć kształt całkowitych rur przymocowanych do ścian szafki stągwi od środka śrubami w ten sposób, by nie można było dowolnie przesuwać ich bez uszkodzenia nałożonych na śruby zabezpieczeń.

4. W tych wypadkach, kiedy rury spirytusowe, o których tu mowa, są wygięte, wobec czego nie można zastosować osłon całkowitych, należy sporządzić osłonę składaną z 2-ch części. Części te muszą dokładnie do siebie pasować i prócz tego na linji zetknięcia posiadać wygięte pod kątem prostym brzegi (kołnierze), które należy ściskać umyślnie przystosowanemi klamrami blaszanemi. Przez dziurki wywiercone w klamrach i kołnierzach osłon przeciąga się sznurek i na końcach jego nakłada się plomby.

§ 38. Wszystkie podlegające zabezpieczeniu części aparatu odpędowego i jego uzbrojenia winny być zabezpieczone z zachowaniem t. zw. systemu podwójnego zabezpieczenia. System ten polega na tem, że każde oddzielne miejsce, przez które może być pośredni lub bezpośredni dostęp do pary alkoholowej lub płynu spirytusowego, winno być zabezpieczone co najmniej dwoma plombami odciśniętemi różnemi plombownicami 2-ch urzędników, najstarszych z pośród członków danej komisji. W szczególności zatem każde krezowe połączenie rur, każda osłona na takiem połączeniu itp. winny posiadać powyższe podwójne zabezpieczenie. O ile na pewnej części aparatu nakłada się więcej niż dwie plomby, jeżeli liczba plomb jest parzysta, to odciski oskuteczniają wymienieni wyżej dwaj urzędnicy równocześnie, a jeżeli liczba plomb jest nieparzysta, starszy z urzędników odciska o jedną plombę więcej od młodszego. Podwójne zabezpieczenie ma być nało-

żone w ten sposób, żeby po zdjęciu plomby jednego urzędnika dostęp do danego miejsca zabezpieczała w zupełności plomba drugiego urzędnika.

Zabezpieczenie stągwi.

§ 39. 1. Na połączeniach rur spirytusowych pomiędzy oziębialnikiem i stągwią, tą ostatnią a aparatem kontrolnym, jak również na połączeniu ze stągwią rury powietrznej (oddechowej) winny być krezy kryte.

2. Powietrznik z piłką gumową winien być wśrubowany w obsadę i zabezpieczony plombą starszego urzędnika w sposób wykluczający rozkręcenie powietrznika bez uszkodzenia zabezpieczenia.

3. Wszystkie inne połączenia należy zabezpieczyć w sposób przewidziany w § 34.

4. Klosza szklanego nie należy przymocowywać hermetycznie do stągwi; natomiast oprawę siatki drucianej osłoniętej uprzednio wełnianą tkaniną (cedzak) należy przy użyciu uszczelnienia gumowego lub koncpnego szczelnie przymocować do miski stągwi śrubkami w tym celu, by wszystek płyn spirytusowy przeciekał przez tkaninę wełnianą cedzaka, zanim dostanie się do aparatu kontrolnego. Na pierścieniach klosza szklanego nakłada się 2 odmienne plomby, na końcach zaś sznurka, przeciągniętego przez dziurki w nakrętkach śrub ściągających pierścienie — 1 plombę starszego urzędnika.

5. Stągiew przykrywa się szafką drewnianą, której ściany, wierzch i dno winny być szczelnie pomalowane od strony wewnętrznej białą farbą olejną i nazewnątrz lakierowane.

Ruchome ściany boczne winny posiadać okienka na przestrzał mniej więcej na wysokości szklanego klosza stągwi z umocowanemi od środka szybami.

Obsada ścian winna być taka, by przesuwanie ich w jakimkolwiek kierunku po nałożeniu zabezpieczeń było niemożliwe.

Ruchome ściany szafki drewnianej mają być umocowane zapomocą prętów żelaznych, przesuniętych przez ściany.

Pręty te winny posiadać na jednym końcu kanciaste główki stałe, na drugim zaś śruby z nakrętkami, które po przesunięciu przez ściany szafki należy wkręcić na śruby i zabezpieczyć w sposób przewidziany w § 34.

6. Jeżeli budowa szafki, służącej do przykrycia stągwi jest odmienna od wyżej opisanej, wówczas sposób zabezpieczenia szafki należy do budowy jej dostosować, bacząc, by nie było dostępu do stągwi bez uszkodzenia zabezpieczeń nałożonych na szafkę.

Zbiornik przelewowy przy aparacie „Siemensa".

§ 40. 1. Jeżeli przy aparacie mierniczym systemu „Siemensa" niema rury, prowadzącej przez podmurowanie do ziemi, któraby mógł uchodzić spirytus przy zalaniu, należy ustawić zbiornik t. zw. „przelewowy" sporządzony z blachy miedzianej lub żelaznej i przeznaczony do zlewu spirytusu z aparatu kontrolnego w razie jego zalania.

2. Budowa zbiornika tego może być dowolna; chodzi tylko o to, by dostęp do wnętrza jego bez uszkodzenia nałożonych zabezpieczeń urzędowych był wykluczony.

Uprawnienie władzy sk. II inst. w dziedzinie zabezpieczenia gorzelni.

§ 41. Władza skarbowa II instancji może zarządzić w razie potrzeby jeszcze inne zabezpieczenia aparatu odpędowego nieprzewidziane w rozporządzeniu niniejszem.

Ustawienie i zabezpieczenie aparatu kontrolnego.

§ 42. Aparat kontrolno-mierniczy należy ustawić na postumencie, rozebrać, oczyścić, złożyć, wytarować, połączyć ze stągwią i odbieralnikiem, przykryć i zabezpieczyć według zasad podanych w osobnej instrukcji.

Władza skarbowa II instancji może zwolnić przedsiębiorstwo gorzelni owocowej od obowiązku ustawienia aparatu kontrolno-mierniczego, a zezwolić na przyjmowanie odpędu według urzędownie zabezpieczonego odbieralnika.

Uprawnienia do otwierania aparatów mierniczych.

§ 43. Otwierać i przygotowywać do pracy aparaty kontrolno-miernicze systemu Siemensa mogą tylko urzędnicy upoważnieni do tego przez władzę skarbową II instancji.

Protokół weryfikacyjny.

§ 44. 1. O dokonaniu każdej z wymienionych wyżej czynności, połączonych z przygotowaniem do ruchu gorzelni, a więc: o zbadaniu i zabezpieczeniu aparatu odpędowego, o wymiarze parnika, kadzi fermentacyjnych i drożdżowych, odbieralnika i zbiorników spirytusowych, o ustawieniu względnie otwarciu, wytarowaniu i połączeniu z aparatem odpędowym aparatu kontrolnego, ustawieniu stągwi i zbiornika przelewowego, organa skarbowe sporządzają oddzielne protokóły w 2-ch egzemplarzach według ustanowionych wzorów (wzory Nr. Nr. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7) i dołączają do nich plany i opisy gorzelni i aparatu odpędowego, krótki opis postępowania technicznego i przewidziane w § 20 niniejszego rozporządzenia oznajmienia.

2. Nadto sporządzić należy również w 2-ch egzemplarzach dokładny spis nałożonych zabezpieczeń (wzór Nr. 8).

3. Wszystkie wymienione wyżej protokóły z poszczególnych czynności, spis zabezpieczeń urzędowych, oraz wszystkie załączniki przedstawione przez przedsiębiorcę gorzelni przy podaniu o weryfikację, a sprawdzone na miejscu przez komisję, dołącza się do ogólnego protokółu weryfikacyjnego, sporządzonego również w 2-ch egzemplarzach według ustanowionego wzoru Nr. 1 — zszywa się w porządku chronologicznym, a końce sznurów przypieczętowuje się urzędową pieczęcią do okładek zeszytów.

4. Jeden z tych zeszytów, po zatwierdzeniu go przez władzę skarbową II instancji, dołącza się do dokumentów urzędowych gorzelni i oddaje pod opiekę jej odpowiedzialnego kierownika, drugi zaś przesyła się urzędowi akcyz i monopoli.

5. Przed zatwierdzeniem protokółu pierwszej weryfikacji przez władzę II instancji nie wolno uruchomić gorzelni.

Opieczętowanie aparatu odpędowego.

§ 45. Po ukończeniu weryfikacji gorzelni, należy do czasu uruchomienia opieczętować wentyle parowe przy aparacie odpędowym w sposób wykluczający produkcję spirytusu; w księdze zaś produkcyjnej (§ 82 i nast.) opisać treściwie dokonane czynności weryfikacyjne i zabezpieczenie aparatu.

Obowiązki przedsiębiorcy przed weryfikacją gorzelni.

§ 46. Podanie o przeprowadzenie weryfikacji corocznej ma przedsiębiorca gorzelni złożyć władzy skarbowej I instancji. W podaniu należy wymienić wszelkie zamierzone zmiany w urządzeniu, przyrządach, naczyniach gorzelni i dołączyć spisy, opisy, względnie rysunki tych części i urządzenia gorzelni, które mają być zmienione.

Termin przemiaru zbiorników spirytusowych.

§ 47. Weryfikację coroczną przeprowadza się według wskazówek §§ 21-45, z wyjątkiem przemiaru kadzi fermentacyjnych i zbiorników spirytusowych wodą, który uskutecznić należy zasadniczo co 5 lat, a nadto wówczas, kiedy kadzie lub zbiorniki zmieniono, przerobiono, lub też położenie ich uległo zmianie, oraz w razie potrzeby zatwierdzania protokółu weryfikacyjnego przez władze II instancji.

URUCHOMIENIE GORZELNI.

Obowiązki przedsiębiorcy.

§ 48. Przed uruchomieniem gorzelni urzędowo zbadanej i zabezpieczonej przedsiębiorca winien:

wykupić patenty: przemysłowy i akcyzowy, złożyć inspektorowi kontroli skarbowej 2 egzemplarze zgłoszenia o zamierzonej produkcji spirytusu według załączonego wzoru Nr. 9.

Wysokość kaucji składanej przez dzierżawcę gorzelni.

§ 49. 1. Jeżeli gorzelnia jest w dzierżawie, wówczas władza skarbowa II instancji może żądać od dzierżawcy odpowiedniej kaucji, lub poręczenia.

2. Wysokość zabezpieczenia winna równać się należytości monopolowej (§ 1 rozporządz. Min. Sk. z d. 10.III 25. Dz. U. R. P. Nr. 31 poz. 218) od ilości alkoholu, jaka może być wyrobiona w gorzelni w ciągu 14 dni.

3. Przypuszczalny wydatek alkoholu oblicza się podług następującego klucza:

a) 100 kg. przeciętnych ziemniaków daje około 10 litr.
b) 100 kg. słodu zielonego daje około 21 „
c) 100 kg. produktów mącznych daje około 30 litr.
d) 100 kg. melasu daje około 25 „

Obowiązki przedsiębiorcy przy uruchomieniu gorzelni.

§ 50. Do zgłoszenia o zamierzonej produkcji spirytusu przedsiębiorca winien dołączyć:

a) pokwitowanie kasy skarbowej na uiszczoną opłatę patentową,
b) kwit na wpłacony dodatek komunalny do patentu,
c) kwit na wpłaconą kaucję (jeżeli gorzelnia pozostaje w dzierżawie).

Obowiązki inspektora kontr. skarb. przed uruchomieniem gorzelni.

§ 51. Inspektor kontroli skarbowej po zbadaniu wniesionego zgłoszenia i załącznika (rozkładu zacierów) wypisuje na obu egzemplarzach zaświadczenie opatrzone pieczęcią urzędową, iż do rozpoczęcia produkcji niema przeszkód; poczem jeden egzemplarz wraz z załącznikiem zwraca przedsiębiorcy, drugi zaś przesyła władzy skarbowej I instancji.

Zmiana zgłoszenia.

§ 52. 1. Przedsiębiorca obowiązany jest do złożenia nowego zgłoszenia w następujących wypadkach:

a) przy przerwach ruchu trwających ponad 2 doby,
b) przy przejściu z 3-ch dobowej fermentacji na dwudobową i odwrotnie,
c) przy zwiększeniu ilości produkowanych dziennie zacierów,
d) przy zmianie używanych do przerobu surowców.

2. Natomiast zmniejszenie ilości produkowanych dziennie zacierów i przerwy ruchu, trwające do 2-ch dni, nie wymagają zmiany zgłoszenia. Obowiązkiem jednak przedsiębiorcy jest niezwłocznie donieść inspektorowi kontroli skarbowej o każdem z tych odstępstw od warunków posiadanego zgłoszenia, w księdze zaś produkcyjnej i na zgłoszeniu odpowiednio zaznaczyć.

Ograniczenie czasu robót.

§ 53. Ograniczenie czasu robót w gorzelni do godzin dziennych należy do właściwości władzy skarbowej I instancji.

Zdjęcie pieczęci z aparatu odpędowego przez organ skarbowy.

§ 54. Inspektor kontroli skarbowej winien udać się do gorzelni przed godziną wyznaczoną do rozpoczęcia odpędu, zdjąć pieczęcie z aparatu odpędowego, obejrzeć całe urządzenie gorzelni i sprawdzić ze spisem wszystkie nałożone przy weryfikacji zabezpieczenia urzędowe.

Zdjęcie pieczęci przez przedsiębiorcę.

§ 55. 1. W razie nieprzybycia do gorzelni organu skarbowego w terminie właściwym, przedsiębiorca ma prawo zdjąć pieczęcie urzędowe z aparatu odpędowego w obecności 2-ch świadków nie wcześniej jednak, jak po upływie godziny od oznajmionego momentu rozpoczęcia odpędu.

2. O zdjęciu pieczęci winien przedsiębiorca zaznaczyć w księdze produkcyjnej i donieść o tem organowi skarbowemu.

Dozorowanie pierwszego odpędu spirytusu.

§ 56. 1. Inspektor kontroli skarbowej winien osobiście dozorować pierwszy odpęd spirytusu od początku do końca.

2. W razie, gdyby w okręgu kontrolnym inspektora wypadły w jednym i tym samym dniu rozpoczęcie ruchu w kilku gorzelniach, wówczas inspektor kontroli skarbowej winien czynności swoje tak rozłożyć, by mógł pierwsze odpędy w tych gorzelniach choć częściowo skontrolować.

3. W razie koniecznej potrzeby inspektor może dozorowanie odpędu poruczyć swojemu zastępcy.

Kontrola gorzelni podczas pierwszego odpędu.

§ 57. Przy kontroli pierwszego odpędu należy zwrócić baczną uwagę: czy połączenia aparatu odpędowego są dostatecznie szczelne i czy nie uchodzi przez nie para alkoholowa lub płyn alkoholowy.

Obowiązki naczelnika urzędu w stosunku do gorzelni.

§ 58. Naczelnik urzędu akcyzowego winien od czasu do czasu, nie mniej jednak jak raz w ciągu kampanji zrewidować wszystkie znajdujące się na terenie jego okręgu gorzelnie podczas ruchu, zbadać celowość i stan zabezpieczeń urzędowych, sprawdzić, — czy roboty w gorzelni odbywają się zgodnie z oznajmieniami, sprawdzić działanie aparatów kontrolno-mierniczych zgodnie z wymogami instrukcji, o wyniku badania sporządzić zapisek podług wzoru podanego w tejże instrukcji i przesłać do władzy skarbowej II instancji. Ponadto naczelnik winien zrewidować magazyny spirytusowe, skontrolować księgi i dokumenty, jak również działalność służbową podwładnych organów dozorujących gorzelnię.

Obowiązki inspektora skarbowego w stosunku do gorzelni.

§ 59. 1. Inspektor kontroli skarbowej winien przynajmniej raz na miesiąc wykonać czynności powyższe.

2. Nadto winien od czasu do czasu sprawdzić, czy wyprodukowana według wskazań aparatu kontrolnego i odbieralnika ilość alkoholu odpowiada mniej więcej spodziewanemu normalnemu wydatkowi jego ze zgłoszonych i istotnie użytych do przerobu płodów surowych, obliczonemu podług klucza podanego w § 49.

3. W razie, gdy pomiędzy obliczoną w sposób powyższy wydajnością płodów surowych, a stwierdzoną zapomocą aparatu kontrolnego i odbieralnika ilością alkoholu zachodzi znaczna różnica (przekraczająca 10%) na niekorzyść Skarbu, należy przeprowadzić dochodzenie i postarać się wyśledzić, czy zapisy w książkach nie są fałszywe, lub też — czy spirytus nie odprowadza się z aparatu odpędowego potajemnie z pominięciem aparatu kontrolno-mierniczego.

4. W razie ustalenia nadużycia należy sporządzić protokół karny.

Używanie zacierów gorzelniczych.

§ 60. Zabrania się używania zacierów gorzelniczych w jakikolwiek inny sposób, jak do pędzenia spirytusu w gorzelni.

Obowiązki przedsiębiorcy przy zmianach w gorzelni.

§ 61. O każdej zamierzonej zmianie tak w postępowaniu technicznem jak i w naczyniach podczas ruchu gorzelni, przedsiębiorca, względnie kierownik gorzelni winien donieść inspektorowi kontroli skarbowej na piśmie w 2-ch egzemplarzach w terminie 3-ch dni przed zamierzoną zmianą.

Ruch gorzelni ma odpowiadać warunkom zgłoszenia.

§ 62. 1. Ruch gorzelni winien odbywać się ściśle według zgłoszenia zaświadczonego przez inspektora kontroli skarbowej.

2. Przekroczenie terminów przewidzianych w zgłoszeniach do 3-ch godzin jest dopuszczalne, musi być jednak w księdze produkcyjnej przez przedsiębiorcę, względnie kierownika gorzelni każdorazowo zaznaczone.

Określenie pojęcia ruchu gorzelni.

§ 63. Ruch gorzelni liczy się od chwili zatarcia płodów w kadzi zacierowej aż do chwili otrzymania spirytusu w odbieralniku, względnie zbiorniku.

PRZERWY RUCHU GORZELNI.

Podział przerw ruchu.

§ 64. Przerwy mogą być 2-ch rodzajów:

a) przewidziane, które przedsiębiorca winien wymienić w zgłoszeniu, jak np. z powodu świąt, czyszczenia kotła parowego i t. p.,

b) nadzwyczajne, jak np. uszkodzenie aparatu odpędowego, pomp, kadzi zacierowej, aparatu kontrolnego, brak produktów i t. p.

Przerwy przewidziane.

§ 65. 1. Przerwy pierwszej kategorji, jako objęte zgłoszeniem nie wymagają żadnych formalności.

2. Obowiązkiem organów kontroli skarbowej jest przy najbliższej rewizji gorzelni zbadać, — czy przerwa rzeczywiście zaszła, wymienić powód jej, a o wyniku badania nadmienić w księdze produkcyjnej.

Przerwy nieprzewidziane.

§ 66. 1. Przy przerwach nieprzewidzianych należy rozróżniać następujące wypadki:

a) Przeszkoda ruchu spowodowana została nieprawidłowem działaniem aparatu kontrolnego, lub takiem uszkodzeniem aparatu odpędowego, że dostęp do spirytusu lub jego pary stał się możliwy.

Wówczas ruch gorzelni należy natychmiast wstrzymać aż do chwili przybycia właściwego urzędnika kontroli skarbowej, a o przeszkodzie donieść władzy skarbowej I instancji sposobem przewidzianym w art. 46 ust. o monopolu spirytusowym i inspektorowi kontroli skarbowej, przy udziale którego powód przerwy może być usunięty.

W tym wypadku przedsiębiorca, lub kierownik gorzelni winien sporządzić protokół w 2-ch egzemplarzach (wzór Nr. 10), przy udziale członka policji państwowej, lub zarządu gminy (wójta, lub sołtysa) i co najmniej 2-ch świadków. W protokóle tym należy wymienić: dzień i godzinę sporządzenia tegoż, imiona, nazwiska i miejsce zamieszkania wszystkich obecnych przy sporządzaniu protokółu, powód przerwy, stan zabezpieczeń urzędowych i wskazania liczników aparatu kontrolnego w chwili przerwy.

Jeden egzemplarz protokółu, który stanowi uzupełnienie doniesienia, dołącza się do dokumentów gorzelni, 2-gi zaś przedsiębiorca, względnie kierownik winien przesłać inspektorowi kontroli skarbowej w ciągu 24 godzin, licząc od chwili zajścia przeszkody.

Przedstawiciel władzy administracyjnej, lub samorządowej, w obecności wszystkich osób biorących udział w sporządzeniu protokółu nakłada na wentyle parowe aparatu odpędowego pieczęcie urzędowe, które tam pozostają aż do chwili przybycia przedstawiciela władzy skarbowej.

Inspektor kontroli skarbowej po otrzymaniu protokółu, o którym wyżej mowa, wymienia na nim dzień i godzinę jego otrzymania, niezwłocznie udaje się do gorzelni, przeprowadza dochodzenie celem ustalenia faktu i przyczyny przerwy, bada stan gorzelni i zabezpieczeń urzędowych, zaznacza wskazania liczników aparatu kontrolnego, sprawdzając w ten sposób szczegóły podane w akcie z rzeczywistym stanem rzeczy i o wynikach badania i dochodzenia sporządza protokół, a krótką treść jego wpisuje do księgi produkcyjnej.

Jeden egzemplarz protokółu pozostaje przy dokumentach gorzelni, drugi zaś inspektor kontroli skarbowej niezwłocznie przesyła władzy skarbowej I instancji, która o zaszłej przeszkodzie i jej usunięciu donosi władzy skarbowej II instancji.

b) Przerwa nastąpiła wskutek nieprawidłowego działania lub takiego uszkodzenia aparatu odpędowego, którego usunięcie nie wymaga zdjęcia zabezpieczeń, broniących dostępu do płynu spirytusowego, lub jego pary.

W tym wypadku produkcja zacierów może się odbywać w dalszym ciągu (o ile jest to możliwe ze względu na stan naczyń fermentacyjnych) bez natychmiastowego udziału organów skarbowych.

Przedsiębiorca jednak winien nie później, jak w terminie przewidzianym w zgłoszeniu do rozpoczęcia pierwszego z kolei zacieru, który ma być opuszczony, zrobić odnośną wzmiankę o przerwie w księdze produkcyjnej, a odpis tejże niezwłocznie przesłać inspektorowi kontroli skarbowej.

Inspektor po otrzymaniu odpisu i odnotowaniu na nim daty i godziny otrzymania winien przy najbliższej rewizji gorzelni przeprowadzić dochodzenie celem ustalenia samego faktu i przyczyny przerwy, zrobić odnośną wzmiankę zarówno na odpisie, jak i w księdze produkcyjnej i odpis niezwłocznie przesłać władzy skarbowej I instancji.

c) Przerwę ruchu wywołało uszkodzenie parnika, kadzi zacierowej i t. p., wskutek czego dalsze sporządzanie zacierów stało się niemożliwe.

Wówczas przedsiębiorca może odpędzić zaciery gotowe zwykłym trybem, winien jednak zastosować się do wymagań przytoczonych w ustępie pod b), które zresztą obowiązują go we wszystkich wypadkach przerw poza wymienionemi w ustępie pod a).

Ruch gorzelni pod stałym dozorem kontroli skarbowej.

§ 67. 1. Jeżeli zajdzie taka przerwa w normalnem działaniu aparatu kontrolnego, która wymaga wyłączenia jego, wówczas ruch gorzelni może się odbywać tylko pod stałym dozorem kontroli skarbowej i to nie dłużej, jak w ciągu 14 dni od dnia wyłączenia aparatu kontrolnego. Po upływie tego terminu, jeżeli aparat kontrolny nie zostanie ustawiony, lub przystosowany do ruchu, należy ruch gorzelni wstrzymać aż do ustawienia aparatu kontrolnego, lub przystosowania go do ruchu.

2. W czasie trwania stałego dozoru organ skarbowy bada dzienne odpędy spirytusu podług odbieralnika, a wyniki badań wpisuje do ksiąg gorzelni, potwierdzając wpisy swym podpisem.

Zniszczenie zacierów.

§ 68. W razie przerw ruchu uniemożliwiających odpędzanie zacierów gotowych, zaciery te można zniszczyć lecz tylko w obecności inspektora kontroli skarbowej i przedsiębiorcy, lub kierownika gorzelni, o czem spisuje się stosowny protokół w 2-ch egzemplarzach, z których jeden dołącza się do do-

kumentów księgi produkcyjnej, drugi przesyła się władzy skarbowej I instancji.

UKOŃCZENIE RUCHU GORZELNI.

Ukończenie ruchu przed upływem terminu zgłoszenia.

§ 69. 1. Ukończenie ruchu gorzelni przed upływem terminu przewidzianego w zgłoszeniu zalicza się do przerw ruchu nieprzewidzianych.

2. Wówczas zarówno przedsiębiorca, jak i organa skarbowe, mają zastosować się do wymagań § 6c p. b.

Opieczętowanie aparatu odpędowego.

§ 70. Po ukończeniu ruchu gorzelni organ skarbowy winien niezwłocznie, a najpóźniej do 3-ch dni opieczętować aparat odpędowy w sposób uniemożliwiający dalsze pędzenie spirytusu, zrobić o tem wzmiankę w księdze produkcyjnej, oraz spisać protokół według wzoru Nr. 11.

Obowiązki kontroli skarbowej po ukończeniu ruchu gorzelni.

§ 71. W ciągu 14 dni po ukończeniu ruchu gorzelni naczelnik urzędu akcyzowego lub jego zastępca, względnie inspektor kontroli skarbowej łącznie z drugim funkcjonarjuszem skarbowym mają otworzyć aparat kontrolny, zgodnie z przepisami odnośnej instrukcji, odłączyć go od aparatu odpędowego i zabezpieczyć w sposób w instrukcji tej przewidziany.

2. Pozatem obowiązkiem ich jest zdjąć plomby z aparatu odpędowego i zbadać go celem ustalenia, czy nie zaszło odprowadzenie spirytusu, względnie jego pary z pominięciem aparatu kontrolnego.

3. Stągiew również należy odłączyć od oziębialnika, otworzyć i rozebrać. Znaleziony w stągwi płyn spirytusowy, podobnie jak spirytus wybrany z aparatu kontrolnego, należy oddać do magazynu gorzelni i wpisać na przychód do księgi magazynowej. Wszystkie części składowe stągwi należy ułożyć w szafce, tę ostatnią zamknąć i przepisowo zabezpieczyć.

4. Należy również otworzyć zbiornik przelewowy, przeznaczony do spirytusu z aparatu kontrolnego w razie jego zalania, znaleziony w nim spirytus zapisać na przychód i oddać do magazynu, a zbiornik ponownie zabezpieczyć.

Protokół karny o zalaniu aparatu kontrolnego.

§ 72. W razie znalezienia spirytusu w zbiorniku przelewowym organ skarbowy przeprowadza dochodzenie protokólarne celem wyjaśnienia przyczyn zalania aparatu kontrolnego i przedstawia go władzy skarbowej I instancji do dalszego zarządzenia.

Sporządzenie protokółu o wyłączeniu aparatu kontrolnego.

§ 73. O odłączeniu aparatu kontrolnego i stągwi od aparatu odpędowego organa skarbowe sporządzają protokół w 2-ch egzemplarzach według ustanowionego wzoru. Jeden egzemplarz protokółu dołącza się do dokumentów gorzelni, drugi przesyła się władzy skarbowej I instancji.

Przedsiębiorca winien usunąć wszelkie niedokładności i braki w gorzelni.

§ 74. 1. O wszelkich zauważonych w gorzelni usterkach i brakach organa skarbowe zawiadamiają przedsiębiorcę względnie odpowiedzialnego jej kierownika przez wpisanie do księgi rozporządzeń (§§ 82 i 99) z wezwaniem do usunięcia tychże w określonym terminie, a najpóźniej przed ponowną weryfikacją gorzelni.

2. Niezastosowanie się do tego wezwania może spowodować odmówienie zezwolenia na rozpoczęcie ruchu gorzelni na następną kampanję.

Obowiązki kontroli skarbowej w stosunku do aparatów kontrolnych innych systemów jak Siemensa.

§ 75. Co do ustawienia, przygotowania do ruchu, kontroli, wyłączania, demontowania i remontowania aparatów kontrolnych innych systemów, jak Siemensa, znajdujących się w gorzelniach w okresie przejściowym, mają nadal zastosowanie przepisy dotychczasowe z tą tylko zmianą, że do wykonywania czynności kontroli wyższej upoważnia władza skarbowa II instancji według własnego uznania odpowiednich urzędników kontroli skarbowej oraz z ograniczeniem przewidzianem w § 87 rozp. Ministra Skarbu z 10.III.25 (Dz. U. R. P. Nr. 31 poz. 218).

W b. dzielnicy pruskiej i na G. Śląsku w okresie przejściowym obowiązują dotychczasowe przepisy w stosunku do gorzelń nie posiadających aparatów kontrolnych.

§ 76. Dotychczasowe przepisy obowiązujące na obszarze b. dzielnicy pruskiej i górnośląskiej części województwa śląskiego, dotyczące urządzenia magazynów spirytusowych przy gorzelniach nie posiadających w okresie przejściowym aparatów kontrolno-mierniczych, przepisy dotyczące urzędowego zabezpieczenia tych magazynów, terminów odprawy spirytusu z takich gorzelni i upoważnienia urzędników skarbowych do tej odprawy, sposobu postępowania przy rozpoczęciu i ukończeniu ruchu takich gorzelni, wreszcie przepisy dotyczące urządzenia i użycia sztucznych kłódek urzędowych, pozostają w mocy na czas przejściowy aż do chwili ustawienia aparatów kontrolno-mierniczych w tych gorzelniach.

ODDZIAŁY REKTYFIKACYJNE PRZY GORZELNIACH.

Zabezpieczenie oddziału rektyfikacyjnego przy gorzelni.

§ 77. 1. Za zezwoleniem Ministra Skarbu może gorzelnia posiadać oddzielny aparat rektyfikacyjny, celem oczyszczania spirytusu własnej produkcji. Urządzenie takie nazywa się oddziałem rektyfikacyjnym przy gorzelni.

2. Gorzelnie drożdżowe, przerabiające melas i filtrowane bezłuskowe zaciery nie mogą takiego zezwolenia w przyszłości otrzymać.

§ 78. 1. Aparat rektyfikacyjny oddziału rektyfikacyjnego ma być tak zbudowany i zabezpieczony, aby nie nadawał się do odpędzania zacierów i otrzymywania spirytusu z obejściem aparatu kontrolno-mierniczego.

2. Urządzenie oddziału rektyfikacyjnego podlega następującym przepisom:

a) aparat odpędowy nie może być w żaden sposób połączony z aparatem rektyfikacyjnym. Rura parowa, zasilająca aparat rektyfikacyjny, ma wprost wychodzić ze zbiornika pary (hełmu) kotła parowego i być w całej długości między aparatem rektyfikacyjnym i tym zbiornikiem na złączeniach zabezpieczona;

b) rura służąca do zasilania aparatu rektyfikacyjnego surowym spirytusem i rura wodna służąca do rozcieńczania tego spirytusu przed rektyfikacją muszą mieć tuż przed ujściem do aparatu rektyfikacyjnego wstawione, stale i niewzruszalnie w nich pomieszczone wstawki z blachy lub siatki miedzianej pobielonej cyną o otworach, względnie oczkach, nie szerszych, jak na półtora (1,5) mm. Wstawki te mają zasłaniać całe światło tych rur. W taką wstawkę ma być zaopatrzona także rura wodna, służąca do płukania kolumny rektyfikacyjnej, a to tuż przed swem ujściem do aparatu rektyfikacyjnego. Rury te w całej długości na złączeniach i kurkach mają być urzędownie zabezpieczone;

c) innych rur zasilających, jak wyżej wymienione nie może posiadać aparat rektyfikacyjny;

d) aparat rektyfikacyjny wolno napełniać surowym spirytusem tylko z odbieralnika pozostającego pod zamknięciem urzędowem, lub ze zbiorników składowych. W tym ostatnim wypadku wolno napełniać aparat rektyfikacyjny surowym spirytusem tylko z jednego zbiornika, który na włazie i swem uzbrojeniu ma być tak urzędownie zabezpieczony, aby nie można było dostawać się do niego z zewnątrz, a reszta zbiorników musi być tak urządzona, aby spirytus z nich, zanim się dostanie do aparatu rektyfikacyjnego musiał przepływać przez ten zabezpieczony zbiornik;

e) ta część aparatu rektyfikacyjnego, która służy do przyjmowania spirytusu surowego ma być zaopatrzona w mały kurek do próbek, a rura spustowa pozostałości po rektyfikacji ma być zaopatrzona w wentyl wsteczny. Tak kurek probierczy, jak i wentyl wsteczny na rurze spustowej mają być urzędownie zabezpieczone;

f) cały aparat rektyfikacyjny i wszelkie jego części mają być na złączeniach ze sobą tak urzędownie zabezpieczone plombami, aby bez naruszenia tych plomb nie można było ich od siebie rozłączać i rozbierać. Urzędowemu zabezpieczeniu podlega część aparatu rektyfikacyjnego, służąca do przyjęcia spirytusu surowego, jej właz i otwory wziernikowe tak na tej części jak i na kolumnie rektyfikacyjnej. Przykrywanie mufami zabezpieczonych złączeń jest zbyteczne. Zabezpieczenie kondensatorów, deflegmatorów i oziębiacza jest zbędne.

Książki w oddziałach rektyfikacyjnych w gorzelni.

§ 79. Gorzelnia posiadająca oddział rektyfikacyjny ma prowadzić prócz książek produkcyjnej i magazynowej, wymienionych w § 82 i nast. także książkę rektyfikacyjną według wzoru przewidzianego dla samoistnych rektyfikacji.

§ 80. Przepisy dotyczące rektyfikacji samoistnych stosują się odpowiednio do oddziałów rektyfikacyjnych przy gorzelniach.

Kataster gorzelni.

§ 81. 1. Władza skarbowa I instancji ma prowadzić wykaz gorzelń.

Do wykazu wciąga się wszystkie gorzelnie, znajdujące się w okręgu tej władzy.

2. Wykaz winien zawierać następujące dane:

a) nazwy miejscowości (wsi, miasta), w której znajduje się gorzelnia, powiatu politycznego, okręgu kontroli skarbowej, najbliższej stacji kolejowej, pocztowej i telegraficznej,

b) imię i nazwisko właściciela gorzelni, przedsiębiorcy i ewentualnego dzierżawcy, pełnomocnika i kierownika technicznego,

c) charakter gorzelni (rolnicza, drożdżowa itp.),

d) datę wybudowania i urządzenia gorzelni,

e) wysokość zasadniczego, jak również dodatkowego prawa odpędu,

f) obszar pól, łąk i pastwisk (przy gorzelniach rolniczych),

g) sposób użycia wywarów (przy gorzelniach przemysłowych),

h) produkcję spirytusu w każdej kampanji,

i) kontyngent roczny dostawy spirytusu,

j) zarządzenia urzędowe, dotyczące ułatwień i ulg przyznanych gorzelni.

KSIĘGI GORZELNICZE.

Książki i druki gorzelnicze.

§ 82. 1. W gorzelni mają być prowadzone następujące księgi:

a) księga produkcyjna (wzór Nr. 12),
b) „ magazynowa (wzór Nr. 13),
c) „ rozporządzeń władz skarbowych,
d) „ rewizyjna (wzór Nr. 14),
e) „ robotników (wzór Nr. 15),

f) zeszyt świadectw przewozowych,

g) dziennik aparatu kontrolno-mierniczego.

2. Ponadto gorzelnia winna posiadać dostateczny zapas potrzebnych druków urzędowych.

3. Księgi gorzelnicze mają być poświadczone w sposób przewidziany w § 16 rozporządzenia wykonawczego z dnia 10 marca 1925 r. (Dz. U. R. P. Nr. 31 poz. 218) przez władzę skarbową I instancji.

Prowadzenie ksiąg.

§ 83. Księgi: produkcyjną, magazynową i robotników ma prowadzić przedsiębiorca gorzelni, lub odpowiedzialny jej kierownik, pozostałe zaś — organa kontroli skarbowej dozorujące przedsiębiorstwo. Wszelkie wpisy do ksiąg kontrolnych, prowadzonych przez przedsiębiorstwo, a dokonywanych przez organa skarbowe, ma podpisywać także przedsiębiorca, lub odpowiedzialny kierownik gorzelni.

Księga produkcyjna.

§ 84. 1. Zakładając księgę produkcyjną, organa skarbowe, które przeprowadzają weryfikację gorzelni, wpisują przez całą szerokość księgi krótką treść dokonanych czynności (§ 45) i wpis ten stwierdzają własnoręcznemi podpisami.

2. W treści wpisu należy w szczególności zaznaczyć: rodzaj i numery naczyń przemierzonych, wskazania liczników aparatu kontrolno-mierniczego (słowami i cyframi), ilość i znaki (numery) nałożonych plomb i podać sposób zabezpieczenia (opieczętowania) aparatu odpędowego przed puszczeniem jego w ruch (§ 45).

§ 85. 1. Przedsiębiorca gorzelni, lub jej kierownik wpisuje do odnośnych rubryk księgi produkcyjnej datę wpłacenia do kasy skarbowej opłaty patentowej zasadniczej i dodatkowej i wpłacone kwoty, daty sporządzenia zacierów, ilość użytych każdodziennie płodów do przerobu, Nr. Nr. kadzi fermentacyjnych, do których spuszczają się codziennie zaciery, ilość hl. zacieru i zawartość w nim cukru, ilość hl. i zawartość cukru w zacierze stałym, zawartość każdodzienną skrobi w ziemniakach, względnie cukru w melasie, każdodzienne wskazania liczników aparatu kontrolno-mierniczego przed rozpoczęciem odpędu dziennego i po ukończeniu jego (w postaci ułamka), wykazaną przez aparat kontrolny podczas odpędu dziennego ilość płynu spirytusowego i zawartość w nim alkoholu, ilość spirytusu znalezionego w odbieralniku, moc jego i ogólną zawartość alkoholu, w końcu — różnicę pomiędzy ilością alkoholu rzeczywistą i wykazaną przez aparat kontrolny.

2. W ostatniej rubryce księgi produkcyjnej wpisuje się Nr. i datę zgłoszenia ruchu i krótką jego treść.

Sposób prowadzenia księgi produkcyjnej przy aparatach kontrolnych innych systesów niż system Siemensa.

§ 86. 1. W gorzelniach, posiadających aparaty kontrolno-miernicze innych systemów, niż system Siemensa, prowadzi się księgę produkcyjną według ustanowionego wzoru z pominięciem rubryk 17, 19, 24 i 25.

2. Rubryki te wypełnia kontrola skarbowa przy perjodycznem obliczeniu produkcji.

3. Pouczenie o obliczaniu spodziewanej wydajności alkoholu zacierów gorzelnianych zawiera załącznik B. Obliczenie to wykonywają w razie potrzeby wyżsi urzędnicy akcyzowi.

Sposób prowadzenia księgi produkcyjnej bez aparatów kontrolnych.

§ 87. 1. W gorzelniach nie posiadających aparatów kontrolno-mierniczych, prowadzi się księgę produkcyjną według przepisanego wzoru, przyczem wypełnia się rubryki od 1-ej do 15-ej włącznie i 26-a.

2. Organa kontroli skarbowej przy każdej odprawie spirytusu, która jest zarazem obliczeniem produkcji (§ 76) wypełniają rubryki od 20 do 23 włącznie.

Sposób prowadzenia księgi magazynowej.

§ 88. 1. Zakładając księgę magazynową z początkiem kampanji, inspektor kontroli skarbowej winien wpisać słowami i cyframi w odnośnych rubrykach pozostałość spirytusu i należytości monopolowej (w nadpłacie, względnie w niedoborze) na 1 września i stwierdzić to własnoręcznym podpisem.

2. Przedsiębiorca, względnie kierownik gorzelni wpisuje codziennie w odnośnej rubryce przychodu otrzymaną z aparatu odpędowego ilość alkoholu, według odbieralnika — w rubrykach zaś rozchodu pod odpowiedniemi datami — ilości wydanego alkoholu prowadzi rubrykę ogólnego (sumarycznego) rozchodu.

3. Należytość monopolową za spirytus rozchodowany wciąga przedsiębiorca do odnośnej rubryki tylko wówczas, kiedy ta należytość ma być uiszczona.

4. Kwoty uiszczonej należytości, nazwę odnośnej kasy i daty uiszczenia, względnie przekazania, jak również daty wciągnięcia ich do księgi przedsiębiorca wpisuje do właściwych rubryk.

5. W razie odpisania należytości monopolowej okoliczność tę należy uwidocznić w rubryce „uwaga".

Nadwyżki w transportach spirytusu.

§ 89. W razie stwierdzenia nadwyżek przy odbiorze transportów spirytusu wysłanych z gorzelni w porównaniu z ilością odprawioną — wpisuje się takowe po nadejściu i sprawdzeniu wtórników (duplikatów) świadectw przewozowych — dodatkowo na rozchód w księdze magazynowej w miejscu odprawy.

Zestawienie miesięczne i roczne w księgach gorzelniczych.

§ 90. 1. Po ukończeniu każdego miesiąca przedsiębiorca lub kierownik gorzelni robi zarówno w księdze produkcyjnej, jak i magazynowej zesta-

wienia miesięczne, tj. dodaje liczby w odnośnych rubrykach za odnośny miesiąc łącznie z wynikami zamknięć za miesiąc poprzedni i wypisuje sumy ogólne.

Pozycje przychodu alkoholu w obu tych księgach (tj. w rubryce 23 w księdze produkcyjnej i 3 — w księdze magazynowej) powinny być zgodne.

2. Rubryki przychodu, rozchodu i pozostałości alkoholu, jak również rubryki należnej, wpłaconej i pozostającej w nadpłacie, względnie niedoborze, należytości monopolowej należy również bilansować w księdze magazynowej.

3. Po ukończeniu ruchu gorzelni przedsiębiorca, lub kierownik jej sporządza w księdze produkcyjnej zestawienie za cały czas ruchu gorzelni, w księdze zaś magazynowej w pierwszych dniach września zestawienie za całą kampanję.

Odpowiedzialność kierownika ruchu gorzelni za prowadzenie ksiąg i prowadzenie odpędu.

§ 91. Kierownik ruchu gorzelni odpowiada:

1) za zgodność wciągniętych do ksiąg urzędowych danych z rzeczywistym stanem rzeczy, jako też za zgodność odpisów ksiąg z oryginałami, przyczem wyniki codziennych odpędów należy wpisywać do ksiąg produkcyjnej i magazynowej bezwzględnie tego samego dnia,

2) za prawidłowość prowadzenia odpędu.

Nieprawidłowe prowadzenie odpędu następuje:

a) w razie zalania zegara zacierem lub spirytusem wskutek braku należytego dozoru nad aparatem odpędowym,

b) w razie podniesienia się rtęci maksymalnego termometru w zbiorniku zegara do $+35^0$ R. lub u licznika zegara do $+30^0$ R

Księga magazynowa w gorzelni pracującej bez aparatu kontrolnego.

§ 92. W gorzelniach nie posiadających aparatów kontrolno-mierniczych, zapisów do księgi magazynowej dokonywają organa kontroli skarbowej przy odprawie, wpisując równocześnie na przychód i rozchód ilość odprawionego alkoholu.

Obowiązki kontroli skarbowej przy rewizji ksiąg.

§ 93. 1. Przy rewizji gorzelni organ skarbowy winien sprawdzić dane cyfrowe ksiąg produkcyjnej i magazynowej, pozycje przychodu alkoholu w księdze magazynowej sprawdzić z odnośnemi pozycjami księgi produkcyjnej, pozycje rozchodu porównać z odcinkami świadectw przywozowych, kwoty zaś uiszczonej należytości z kwitami, sprawdzić zestawienie i cyfry „do przeniesienia" i „z przeniesienia" podsumować odnośne rubryki obu ksiąg i wynik obrachunku i rewizji wpisać przez całą ich szerokość atramentem, stwierdzając zapis swym podpisem.

2. Po ukończeniu kampanji inspektor kontroli skarbowej sprawdza obrachunek za kampanję, stwierdza go swym podpisem i przenosi pozostałości alkoholu i należytości monopolowej do nowej księgi magazynowej w sposób przewidziany w § 84.

Zapis organu skarbowego w księdze produkcyjnej przy rewizji gorzelni.

§ 94. W księdze produkcyjnej organ skarbowy winien wpisać dzień i godzinę przybycia, opisać stan gorzelni (czynna lub nieczynna), stan zabezpieczeń urzędowych, zmiany dokonane w zabezpieczeniach, stan naczyń fabrycznych i wskazanie liczników aparatu kontrolnego w chwili przybycia i opuszczenia gorzelni, oraz cały przebieg czynności rewizyjnych.

Organ skarbowy wpisuje do księgi produkcyjnej wynik badania pracy aparatu kontrolnego Siemensa.

§ 95. W razie przeprowadzenia badania pracy aparatu kontrolnego systemu Siemensa w zapisie rewizyjnym należy zaznaczyć wyniki badania w tej mniej więcej formie:

Po uprzedniem opróżnieniu i opieczętowaniu odbieralnika przy wskazaniach liczników aparatu kontrolnego: spirytusu — 002750 i alkoholu — 002502 zbadano podczas odpędu działanie jego z następującym wynikiem:

Po ukończeniu odpędu liczniki zatrzymały się na cyfrach spirytusu — 003700 i alkoholu — 003357, z czego wynika, że podczas badania przez aparat przeszło 950 litrów płynu (3700—2750), o zawartości alkoholu 855^0 l. (3357 — 2502) przy średniej mocy $90^0 = \frac{855 \times 100}{950}$.

W odbieralniku znaleziono 950 litrów spirytusu mocy 90.1 (90.1+12^0 R.) przy ciepłocie w zbiorniku+12^0 R., czyli $855{,}95^0$ hl. tj. o $0{,}95^0$ hl. więcej, niż wskazał aparat kontrolny. Błąd aparatu wynosi 0,11% — $\frac{0.95 \times 100}{855}$.

Sposób obliczenia produkcji przy aparatach kontrolnych innych systemów.

§ 96. W okresie przejściowym w gorzelniach posiadających aparaty kontrolno-miernicze innych systemów niż system Siemensa, organa skarbowe wpisują do ksiąg gorzelni wyniki czynności służbowych przy tych aparatach według dotychczasowych przepisów z tą tylko zmianą, że znosi się t. zw. „przeciętną moc" spirytusu, jaki ma być wypędzony, a za podstawę przy obliczaniu produkcji przyjmuje się rzeczywistą stopniowość próbek kontroli zwykłej.

Zapis w księdze produkcyjnej po ukończeniu ruchu gorzelni.

§ 97. 1. Po ukończeniu ruchu gorzelni organa skarbowe sprawdzają zestawienie ogólne (za cały czas ruchu) w księdze produkcyjnej, wpisują czynności dokonane przy zdjęciu zabezpieczeń z aparatu odpędowego, otwarciu, badaniu i wyłączeniu aparatu kontrolnego systemu Siemensa, przyczem wskazania liczników mają być obowiązkowo wpisane słowami i cyframi.

2. Wpis rewizyjny winien zawierać wzmiankę o ilości spirytusu wybranego z aparatu kontrolnego, stągwi i zbiornika przelewowego i oddanego do magazynu, względnie przedsiębiorcy, jeżeli do zalania aparatu i stągwi przy weryfikacji gorzelni wypożyczono spirytus z magazynu.

Odpisy ksiąg: produkcyjnej i magazynowej.

§ 98. 1. Przedsiębiorca, względnie kierownik gorzelni winien równocześnie z prowadzeniem księgi produkcyjnej i magazynowej sporządzać wierne odpisy ich.

2. Po ukończeniu każdego miesiąca możliwie w pierwszych dniach następnego organ skarbowy winien porównać odpisy ksiąg z oryginałami i zgodność ksiąg z odpisami stwierdzić na tych ostatnich swoim podpisem.

3. Zaświadczone w ten sposób odpisy przedsiębiorca niezwłocznie przesyła władzy skarbowej II instancji. Ta ostatnia sprawdza odpisy cyfrowo, w razie potrzeby zarządza sprostowanie zapisów w księgach gorzelni i sporządza odnośne wykazy i sprawozdania.

4. W razie nieprzybycia organu skarbowego w ciągu pierwszych 5-ciu dni po upływie miesiąca obrachunkowego kierownik gorzelni przesyła władzy skarbowej II instancji odpisy, co do zgodności z księgami przez siebie zaświadczone.

§ 99. 1. Do księgi rozporządzeń, znajdującej się w gorzelni organa skarbowe wpisują zarządzenia władz skarbowych dotyczące produkcji, wywozu i dostawy spirytusu, urządzenia i zabezpieczenia gorzelni itp. zarówno o charakterze ogólnym, jak i lokalnym.

2. Z treścią tych rozporządzeń przedsiębiorca, względnie kierownik gorzelni winien się zaznajomić, stwierdzając to swoim podpisem, i do nich się zastosować.

Zapisy w księdze rewizyjnej.

§ 100. Do księgi rewizyjnej organa skarbowe wpisują przebieg dokonanych rewizyj magazynów spirytusowych gorzelni.

Księga robotników.

§ 101. Do księgi robotników przedsiębiorca, względnie kierownik gorzelni wpisuje: imiona i nazwiska robotników gorzelniczych, daty ich przyjęcia, względnie zwolnienia, miejsce stałego zamieszkania i przynależność państwową.

Inspektor kontroli skarbowej winien od czasu do czasu sprawdzić stan osobowy robotników podług księgi i wynik sprawdzenia w księdze odnotować.

Obrachunki.

§ 102. Obrachunki w gorzelniach są dwojakie:

a) niespodziewane,

b) roczne.

Obrachunki niespodziewane.

§ 103. Obrachunki niespodziewane winny być dokonywane przez inspektora kontroli skarbowej przynajmniej raz na miesiąc w terminach dowolnych.

Sposób sporządzania obrachunku.

§ 104. 1. Do przeprowadzenia obrachunku należy przedewszystkiem ustalenie przychodu od początku kampanji, względnie od ostatniego obrachunku. W tym celu należy podsumować wszystkie pozycje przychodu i nadwyżki zapisane w księdze magazynowej i od tej sumy ogólnej odjąć sumę wszystkich pozycyj rozchodu wraz z ubytkami poprzednich rewizyj.

Różnica sum powyższych da zapas książkowy.

Następnie należy ustalić rzeczywisty zapas alkoholu w gorzelni.

Celem ustalenia zapasu alkoholu należy określić ilość spirytusu i temperaturę płynu w każdym zbiorniku oddzielnie, z każdego wziąć oddzielną próbkę i odstopniować.

Ilość spirytusu znaleziona w każdym poszczególnym zbiorniku zredukowana do ciepłoty normalnej (+ 12° R.), pomnożona przez jego moc (stopniowość w procentach) i podzielona przez 100 — da ilość litrów alkoholu zawartego w każdym zbiorniku, suma zaś tych poszczególnych ilości — da zapas jego rzeczywisty.

Ustalony w sposób powyższy zapas rzeczywisty należy porównać z zapasem książkowym.

Jeżeli zapas książkowy jest większy od rzeczywistego, wówczas różnica stanowi ubytek; w przeciwnym zaś razie — nadwyżkę.

Nadwyżkę wpisuje się do odnośnej rubryki przychodu, ubytek do odnośnej rubryki rozchodu księgi magazynowej. O ile ujawniona nadwyżka nie przekracza 1% od określonego przy rewizji ogólnego przychodu, jest potrącalna przy ostatecznem rozliczeniu w końcu kampanji; jeżeli zaś przekracza 1% od ogólnego przychodu, staje się niepotrącalną. Pod ogólnym przychodem w danym razie należy rozumieć zapas rzeczywisty określony przy poprzedniej rewizji wraz z przychodem zapisanym po tej rewizji. Czy stwierdzona nadwyżka jest potrącalna lub też niepotrącalna należy o tem zaznaczyć w książce magazynowej.

O ile ujawniony ubytek nie przekracza dozwolonego zaniku, zapisuje się na rozchód bez opłaty; jeżeli stwierdzony ubytek jest większy od dozwolonego zaniku, lecz nie przekracza podwójnej normy tegoż, to część ubytku w wysokości dozwolonego zaniku zapisuje się na rozchód bez opłaty, a pozostała część ubytku również zapisuje się na rozchód z zaznaczeniem, że jako potrącalna pozostaje na rachunku do ostatecznego rozliczenia w końcu kampanji.

2. W wypadku, kiedy ubytek rzeczywisty wynosi więcej niż podwójny dozwolony zanik, należy część ubytku w wysokości dozwolonego zaniku zapisać na rozchód bez opłaty, a za pozostałą część ubytku, jako niepotrącalną w końcu kampanji żądać pod rygorem przymusowego ściągnięcia wpłacenia do

kasy skarbowej w przeciągu 8 dni od daty obrachunku, opłaty według ceny sprzedaży, wyznaczonej za spirytus do fabrykacyj wódek gatunkowych.

Sposób przeprowadzania i wpisania obrachunku z przykładami.

§ 105. Obrachunek omawiany w § 104 należy przeprowadzić cyfrowo w księdze magazynowej, a wynik jego wpisać słowami i cyframi przez całą szerokość księgi. W gorzelniach z oddziałami rektyfikacyjnemi, oczyszczającemi spirytus tylko własnej miejscowej produkcji, należy brać do obrachunku ubytków magazynowych cały zapas spirytusu (łącznie) w stanie surowym, jako też i w gatunkach rektyfikatu, a przy rozliczeniu ubytków powstałych przy magazynowaniu i oczyszczaniu łączyć określone ilości dozwolonych zaników składowych i rektyfikacyjnych.

Przykłady rewizyj magazynów w przedsiębiorstwach celem ustalenia faktycznego ich stanu i rozliczenia ujawnionych ubytków i nadwyżek:

a) Rewizja dnia 25/I 1925 r.

pozostało z poprzedniej kampanji	165 lit. 100°
otrzymano	40.795 lit.
Razem	40.960 lit.
Rozchód	4.740 „
Zapas książkowy	36.220 lit.
rzeczywisty	36.040 „
Ubytek	180 lit.

Obliczenie dopuszczalnych zaników:

Pozostawało z poprzedniej kampanji (roku)	165 lit. 100°
Od początku kampanji po dzień dzisiejszy otrzymano według wskazań aparatu kontr. miern . .	40.800 lit. 100°
Razem	40.965 lit.

Od tej ilości, licząc 1%, dopuszczalny zanik składowy wynosi 409 lit. Ponieważ ujawniony ubytek 180 stanowi mniej niż dopuszczalny zanik normalny, zapisuje się na rozchód całkowity ubytek 180 lit. bez opłaty.

b) Rewizja dnia 14 lutego 1925 r.

Pozostawało na 25/I 25.	36040 lit. 100°
Otrzymano	62326 „
Razem	98366 lit.
Rozchód	20300 „
Zapas książkowy	78.066 lit.
„ rzeczywisty	77.052 „
Ubytek	1.014 lit.

Obliczenie dopuszczalnych zaników:

Pozostawało z poprzedniej kampanji	165 lit.
Od początku kampanji po dzień dzisiejszy otrzymano według wskazań aparatu mierniczego (zegara)	103.100 „
Razem	103.265 lit.

Od tej ilości, licząc 1%, dopuszczalny zanik składowy wynosi 1.032 litr.

Ponieważ przy poprzednich rewizjach wykorzystano przy rozliczeniu ubytków	180 litr.
pozostaje do rozliczenia niewykorzystanych zaników	852 litr.

Wobec tego, że skonstatowany ubytek wynosi więcej niż dopuszczalny zanik normalny, lecz nie przekracza podwójnego dopuszczalnego zaniku normalnego (852×2=1704), zapisuje się na rozchód 1014 litrow, z których 852 litry bez opłaty, a przypadającą opłatę za pozostałe 162 litry pozostawia się na rachunku aż do ostatecznego rozliczenia w końcu kampanji.

c) Rewizja 20/III 1925 r.

Pozostawało na 14/II 1925 r.	77052 litr.
Otrzymano	70120 „
razem w przychodzie	147172 litr.
rozchód	47072 „
zapas książkowy	100100 litr.
rzeczywisty	100295 „
nadwyżka	195 litr.

które zapisują się na przychód w książce magazynowej (składowej) jako nadwyżka potrącalna, nie przewyższająca 1% od określonego przy niniejszej rewizji przychodu (147172 litr.) tj. 1471 litr.

d) Rewizja 6/IV 1925 r.

Pozostawało na 20/III 1925 r.	100295 litr.
Otrzymano	20205 „
razem w przychodzie	120500 litr.
rozchód	10000 „
zapas książkowy	110500 litr.
„ rzeczywisty	109480 „
ubytek	1020 litr.

Obliczenie dopuszczalnych zaników:

1) składowy

pozostawało spirytusu z poprzedniej kampanji	165 litr.
Od początku kampanji po dzień dzisiejszy otrzymano według wskazań aparatu mierniczego (zegara)	123.300 „
razem	123.465 litr.

Od tej ilości, licząc 1%, dopuszczalny zanik składowy wynosi 1.234 litr.

2) rektyfikacyjny $1^1/_2$% od 20000 litr. surówki, wziętej do oczyszczenia . . . 300 litr.

razem dopuszczalny zanik wynosi . . . . . 1.534 litr.

Ponieważ przy poprzednich rewizjach wykorzystano przy rozliczeniu ubytków 1.032 litr.

pozostaje do rozliczenia niewykorzystanych zaników 502 litr.

Wobec tego, że skonstatowany ubytek 1020 litrów wynosi więcej niż podwójny dopuszczalny zanik normalny (502×2= 1004), zapisuje się na rozchód 1020 litrów, z których 502 litry bez opłaty, a za pozostałe 518 litrów opłata w takiej to kwocie winna być wpłacona do kasy skarbowej w przeciągu ośmiu dni.

e) Rewizja 17/V 1925 r.

Pozostawało na dzień 6/IV 1925 r.	109480 litr.
Otrzymano	———
razem w przychodzie	109480
rozchód	9480
zapas książkowy	100000
„ rzeczywisty	101200
nadwyżka	1200

które zapisują się na przychód w książce magazynowej (składowej) jako nadwyżka niepotrącalna przy ostatecznym obrachunku za rok (kampanję), ponieważ stanowi więcej niż 1% od określonego przy niniejszej rewizji przychodu (109480) tj. 1094 litr.

f) Rewizja 22/VI 1925 r.

Pozostało na dz. 17/V 1925 r.	101200 litr.
Otrzymano	———
razem w przychodzie	101200 litr.
rozchód	101000 „
zapas książkowy	200 litr.
„ rzeczywisty	——
ubytek	200 litr.

Obliczenie dopuszczalnych zaników:

1) Składowy:

Pozostało spirytusu z poprzedniej kampanji	165 litr.
Otrzymano według wskazań aparatu mierniczego . . .	123300 „
razem	123465 litr.
Od tej ilości, licząc 1%, dopuszczalny zanik składowy wynosi	1234 litr.

2) Rektyfikacyjny 1 ½ % od 20000 litr. surówki, wziętej do oczyszczenia 300 „

razem dopuszczalne zaniki wynoszą . . .	1534 litr.
Ponieważ przy poprzednich rewizjach wykorzystano przy rozliczeniu ubytków	1534 „
pozostaje do rozliczenia niewykorzystanych zaników	———

Wobec tego, że niewykorzystanych zaników normalnych nie pozostało, przeto skonstatowany ubytek 200 litrów zapisuje się na rozchód, a przypadająca za tę ilość opłata w kwocie takiej to winna być wpłacona do kasy skarbowej w przeciągu ośmiu dni.

Wyrównanie produkcji ze wskazaniem licznika alkoholu aparatu Siemensa.

§ 106. 1. W gorzelniach posiadających aparaty kontrolno-miernicze systemu Siemensa przedsiębiorca lub odpowiedzialny kierownik ruchu gorzelni przy ostatnim miesięcznym obrachunku produkcji w końcu kampanji porównywa ilość wyprodukowanego za całą kampanję alkoholu, zapisaną na przychód w księgach: produkcyjnej i magazynowej ze wskazaniem licznika alkoholu aparatu kontrolno-mierniczego i w wypadku, gdy wskazania licznika alkoholu są większe od ilości zapisanej na przychód według odbieralnika, różnicę wpisuje na przychód w rubryce 23 księgi produkcyjnej i w rubryce 3 księgi magazynowej.

2. Inspektor kontroli skarbowej przy rewizjach gorzelń sprawdza prawidłowość wszystkich wpisów i baczy, aby ewentualne w końcu kampanji wyrównanie produkcji ze wskazaniem licznika alkoholu aparatu kontrolno-mierniczego było ściśle przeprowadzone.

Wyrównanie produkcji przy innych aparatach kontrolnych.

§ 107. Przy aparatach kontrolno-mierniczych innych systemów wyrównanie to następuje w ten sposób, że uwzględnia się wskazania liczników i próbek stwierdzone przy każdym z obrachunków w ciągu kampanji.

Obrachunek roczny.

§ 108. Po zupełnem opróżnieniu magazynu spirytusowego, a najpóźniej w pierwszych dniach września ma inspektor kontroli skarbowej przeprowadzić obrachunek roczny za cały okres produkcji (kampanji).

Sposób przeprowadzenia obrachunku rocznego.

§ 109. 1. W gorzelniach, posiadających aparaty kontrolno-miernicze, po ewentualnem wyrównaniu produkcji alkoholu w sposób podany w § 106 względnie 107 przy dokonaniu ostatniej w kampanji rewizji magazynu ustala się ubytek magazynowy, względnie nadwyżkę (różnica między zapasem książkowym i rzeczywistym) według zapisów książkowych.

2. Natomiast dozwolony zanik składowy zależny od produkcji określa się według wskazań aparatu kontrolno-mierniczego, a więc przy aparacie systemu Siemensa — wskazania licznika alkoholu, przy aparatach innych systemów wskazanie licznika objętościowego i każdorazowe odstopniowanie próbek przy obrachunkach perjodycznych, przyczem do

określonej w ten sposób produkcji należy dodać pozostałość z poprzedniej kampanji i od sumy tej obliczyć 1%.

3. Porównując pozostałość książkową z zapasem rzeczywistym oblicza się ubytek względnie nadwyżkę i zgodnie z wymogami § 104:

a) w razie ujawnienia nadwyżki zapisuje się ją na przychód,

b) w razie ujawnienia ubytku zapisuje się go na rozchód.

4. Po dokonaniu ostatniej w kampanji rewizji magazynu należy sporządzić ostateczne rozliczenie ubytków za ubiegłą kampanję.

Wszystkie ujawnione w ciągu kampanji i wpisane do książki magazynowej potrącalne nadwyżki, jako też pozostawione na rachunku aż do ostatecznego rozliczenia w końcu kampanji ubytki należy oddzielnie zsumować i otrzymane w ten sposób sumy porównać.

5. Ten ostateczny wynik porównania da nadwyżkę lub ubytek, w zależności od tego, która z sum porównywanych okaże się większą.

Jeżeli pozostawione do ostatecznego rozliczenia w końcu kampanji ubytki przewyższają potrącalne nadwyżki, przedsiębiorca winien z reguły uiścić za tę różnicę cenę sprzedażną spirytusu, wyznaczonego do fabrykacji wódek gatunkowych w ciągu 8-iu dni od daty obrachunku pod rygorem przymusowego ściągnięcia.

6. Jeżeli natomiast potrącalne nadwyżki przewyższają ubytki pozostawione do ostatecznego rozliczenia w końcu kampanji, wtedy opłata za tę różnicę podlega zwrotowi.

Przykład i ostateczne rozliczenie ubytków za kampanję:

OSTATECZNE ROZLICZENIE UBYTKÓW ZA KAMPANJĘ.

DATA REWIZJI	REZULTATY DOKONANYCH REWIZYJ							
	Skonstatowano ubytków	Obliczono dopuszcz. zaników	Zapisano na rozchód ubytków			Zostało niewykorzystanych dopuszczalnych zaników	Skonstatowano nadwyżki	
			bez opłaty w granicach dopuszczalnych zaników	z naliczeniem opłaty			potrącalnej	niepotrącalnej
				pozostawionej na r-ku do końca kamp.	płatnej w przeciągu 8 dni			
1925 r.								
a) 25.I	180	409	180	—	—	229	—	—
b) 14.II	1014	623	852	162	—	—	—	—
c) 20.III	—	—	—	—	—	—	195	—
d) 6.IV	1020	502	502	—	518	—	—	—
e) 17.V	—	—	—	—	—	—	—	1200
f) 22 VI	200	—	—	—	200	—	—	—
Razem	2414	1534	1534	162	718	229	195	1200
			2414					

Wobec tego, że ogólna ilość nadwyżek potrącalnych wynosi 195 litr.
a odpisano ubytków, za które opłata pozostawiona na rachunku do ostatecznego rozliczenia 162 „

przeto pozostaje do zwrotu opłata za . . . . 33 litry.

Sposób wpisania obrachunku rocznego.

§ 110. Obrachunek roczny należy uwidocznić w księdze magazynowej w sposób podany w § 105 i stwierdzić podpisami organów skarbowych i przedsiębiorcy, względnie kierownika gorzelni.

KONTROLA PRODUKCJI DROŻDŻY.

Postanowienia ogólne.

§ 111. Wyrób drożdży prasowanych odbywać

się może wyłącznie w urządzonych na ten cel wytwórniach, drożdżowniach pędzących spirytus (w gorzelniach drożdżowo-spirytusowych) i specjalnych zakładach nieprzerabiających zacierów i odpadków drożdżowych na spirytus (w drożdżowniach nie pędzących spirytusu).

§ 112. Wytwórnie drożdży prasowanych pod względem technicznego urządzenia, weryfikacji, uruchomienia, jako też wypęd spirytusu w nich podlegają wszelkim przepisom o urządzeniu i kontroli gorzelń z uwzględnieniem poniższych specjalnych przepisów, dotyczących wyrobu drożdży prasowanych.

Drożdżownie bez wypędu spirytusu. Zakaz ustawiania aparatów destylacyjnych.

§ 113. W drożdżowniach, w których nie pędzi się spirytusu, nie wolno ustawiać przyrządów destylacyjnych i takie drożdżownie nie mogą mieć żadnego połączenia z gorzelniami lub oddziałami rektyfikacyjnemi gorzelni.

Czas fermentacji.

§ 114. W gorzelniach drożdżowych ma się zastosować nie dłuższą jak czterdziesto ośmio, w drożdżowniach zaś nie pędzących spirytusu nie dłuższą, jak dwudziesto cztero godzinną fermentację. Czas ten liczy się od chwili zadania zacierów drożdżami do ukończenia fermentacji głównej.

Rok obrachunkowy.

§ 115. Rok obrachunkowy (kampanja) dla drożdżowni rozpoczyna się dnia 1 września jednego roku, a kończy się 31 sierpnia następnego roku.

Ilość produktów przeznaczonych na wyrób drożdży.

§ 116. Do zacierów drożdżowych w gorzelniach nie można używać w ciągu doby mniej, jak 800 kg., w drożdżowniach zaś nie pędzących spirytusu mniej jak 150 kg. produktów przeznaczonych na wyrób drożdży.

Odpadki i pozostałości z wytwarzania drożdży.

§ 117. 1. Pianę, pozostającą po płukaniu i odcedzeniu drożdży, jako też odpadki i pozostałości z wytwarzania drożdży, wolno używać do zacierów spirytusowych.

2. Drożdżownie nie pędzące spirytusu, obowiązane są zgłosić, w jaki sposób zużywać będą odpadki i pozostałości przy wyrobie drożdży.

Jeżeli te odpadki będą wywożone, wówczas każdą ich przesyłkę należy zaksiążkować w książce obrachunkowej z podaniem ilości wywiezionych odpadków, imienia i nazwiska nabywcy i miejscowości, do której je wysłano.

3. W razie gdy odpadki takie będą niszczone, jako nienadające się do użytku, wówczas zniszczenie ich musi się odbywać w obecności organów skarbowych, kontrolujących drożdżownię, które mają spisać o tem protokół i dołączyć go do odnośnej pozycji rozchodu książki obrachunkowej.

Postanowienia szczegółowe. Zgłoszenia uruchomić się mającej drożdżowni.

§ 118. Zgłaszanie nowych wytwórni drożdży prasowanych, oraz takich, które mają być z gruntu przebudowane lub na nowo urządzone, jak również oznajmienie zamierzonego uruchomienia istniejących wytwórni, wnoszenie próśb o ich weryfikację, potrzebnych do tego planów sytuacyjnych, rysunków, aparatów odpędowych, opisów lokalności wytwórni, jej urządzeń, opisu technicznego postępowania, podania kierownika ruchu i tegoż zastępcy, odbywać się ma według postanowień § 20, ustępy lit. a, b, c, d, niniejszego rozporządzenia. Postanowienie § 48 ma tu odpowiednie zastosowanie.

Weryfikacja.

§ 119. 1. Weryfikacja, zatwierdzenie protokółu weryfikacyjnego i zezwolenie na uruchomienie wytwórni drożdży prasowanych ma się odbywać analogicznie do postanowień § 20 niniejszego rozporządzenia z tem, że w zezwoleniu na uruchomienie władza skarbowa I instancji podaje urząd skarbowy, do którego przedsiębiorca wnosić ma oznajmienie ruchu i wszelkie doniesienia o zmianach w urządzeniu wytwórni, tudzież kasę skarbową, w której pobierać należy oznaczoną ilość opasek podatkowych (banderoli) i uwiadamia o tem odnośny inspektorat kontroli skarbowej.

Oznaczenie wytwórni.

2. Wytwórnię drożdży prasowanych ma przedsiębiorca natychmiast po dokonanej weryfikacji oznaczyć nazewnątrz widocznym napisem.

Książka poborowa opasek podatkowych.

§ 120. 1. Kasa skarbowa wciąga do przedłożonej przez przedsiębiorcę, względnie kierownika ruchu poświadczonej przez urząd skarbowy książki poborowej ilość i wartość zamówionych i wydanych opasek podatkowych (banderoli) do oklejania drożdży prasowanych i wpis ten stwierdza podpisem i pieczęcią urzędową.

2. Przedsiębiorca, względnie kierownik ruchu wytwórni drożdży prasowanych, winien w miarę zapotrzebowania opasek podatkowych przestemplować je pieczęcią firmową wytwórni, wciągnąć ich ilość do książki obrachunkowej, a następnie przechować te opaski w wytwórni w takim porządku, aby je można było w każdej chwili łatwo i prędko przeliczyć.

3. Opaski podatkowe do oklejania drożdży prasowanych wydaje się pod kontrolą organu skarbowego codziennie w potrzebnej ilości. Opasek podatkowych, przestemplowanych lub uszkodzonych w czasie używania, nie wymienia się na nowe.

Opłata patentowa.

§ 121. Przed rozpoczęciem ruchu, a następnie na każdą kampanję przedsiębiorca wytwórni drożdży ma wpłacić do kasy skarbowej opłatę paten-

tową w wysokości oznaczonej w ustępie 1, względnie 2 załącznika do art. 78 i 85 ustawy o państwowym monopolu spirytusowym.

Przedsiębiorca lub kierownik ruchu wytwórni obowiązany jest najmniej na 3 dni przed dniem rozpoczęcia ruchu przedłożyć organowi skarbowemu, wyznaczonemu do przyjmowania zgłoszeń oznajmienie ruchu w 2-ch egzemplarzach (§ 48) według wzoru Nr. 18 załączając do jednego z nich potwierdzenie kasy skarbowej na zapłaconą opłatę patentową.

Oznajmienie ruchu bez wypędu spirytusu.

2. Oznajmienie ruchu wytwórni drożdży prasowanych ma zawierać następujące dane: 1) ilość i jakość produktów, przeznaczonych na zaciery, 2) ilość zacierów jakie mają być zrobione i ilość hl. każdego zacieru, 3) w których dniach i w jakich godzinach będą robione zaciery, 4) czas, w którym zaciery będą poddane fermentacji, 5) ilość drożdży jakie mają być wyrobione, 6) w jakich godzinach będzie się odbywało formowanie i ważenie wyprasowanych drożdży i 7) ewentualnie w jaki sposób mają być użyte odpadki przy wyrobie drożdży.

Oznajmienie ruchu z wypędem spirytusu.

3. Oznajmienie ruchu wytwórni drożdży prasowanych, połączonej z odpędem spirytusu, powinno zawierać oprócz danych wymaganych dla oznajmienia wypędu spirytusu w gorzelniach, nadto czas, w którym będzie się odbywać wyrób drożdży i godziny, w których wyprasowane drożdże będą formowane i ważone.

Odważanie i formowanie drożdży.

§ 122. Drożdże prasowane po wyjściu z pod prasy powinny być odważone, a waga ich wciągnięta do książki obrachunkowej po ewentualnem dodaniu skrobi i następnie sformowane w cegiełki (płytki) 100-gramowe, lub 500-gramowe. Nadwaga na wyschnięcie może wynosić 5 proc. wagi cegiełek.

Opakowanie.

§ 123. 1. W oddziale formowania i odważania drożdży prasowanych ma być ustawiona należycie legalizowana waga z legalizowanemi odważnikami do sprawdzania wagi cegiełek drożdżowych.

2. Formowanie drożdży do czasu opakowania i samo opakowanie ma odbywać się w osobnem pomieszczeniu na ten cel przeznaczonem.

3. Do opakowania cegiełek drożdży prasowanych wolno używać tylko takiego papieru wierzchniego, który nadaje się do naklejania banderoli; w szczególności nie wolno używać w tym celu papieru błyszczącego lub parafinowanego.

4. Na opakowaniu cegiełek drożdżowych ma być uwidoczniona firma i siedziba przedsiębiorstwa.

5. Drożdże prasowane, które po odważeniu i zaciągnięciu do księgi obrachunkowej nie zostaną tego samego dnia wydane do formowania w cegiełki, mają być dla kontroli przechowane, aż do czasu formowania ich, w osobnem pomieszczeniu w naczyniach na ten cel przeznaczonych i oznaczonych co do ich tary.

Banderolowanie drożdży.

§ 124. 1. Na opakowane cegiełki (płytki) drożdżowe należy nałożyć opaski podatkowe przez całą długość cegiełki starannie i trwale w ten sposób, aby bez uszkodzenia opaski nie można było wyjąć drożdży z opakowania. Cegiełki te mają być zaopatrzone opaskami podatkowemi odpowiednio do swej wagi.

2. Dopiero po zaopatrzeniu w opaski podatkowe (banderole) wolno wydawać drożdże prasowane z wytwórni i wprowadzać je w handel.

Niszczenie drożdży niezdatnych do użycia.

§ 125. 1. Jeżeli wyprodukowane drożdże okażą się niezdatnemi do użycia, wówczas mogą być w obecności 2-ch organów skarbowych, z których jeden ma być inspektorem kontroli skarbowej, lub tegoż zastępcą, zniszczone po poprzedniem sprawdzeniu przez nich ilości wagi i przyczyny niezdatności drożdży do użycia.

2. Organa te spisują protokół zniszczenia drożdży w trzech egzemplarzach, protokół ten podpisuje również przedsiębiorca wytwórni, względnie kierownik ruchu i 2-ch świadków. Jeden egzemplarz protokółu dołączyć należy do książki obrachunkowej, drugi przesłać natychmiast władzy skarbowej I instancji, a trzeci do władzy skarbowej II instancji.

Zakaz przerabiania i przeformowania drożdży po wypuszczeniu z wytwórni. Wyjątek w składowniach wytwórni.

§ 126. Przerabianie i przeformowanie drożdży prasowanych poza wytwórnią jest wzbronione, jak również wydawanie drożdży nieformowanych poza wytwórnię. Minister Skarbu może jednak zezwolić wytwórniom drożdży prasowanych na urządzenie w miejscu większego zbytu drożdży osobnych składowni pod własną wytwórni firmą, w którychby magazynowano drożdże w wytwórni wyprodukowane, formowano je w cegiełki i banderolowano, pod następującemi warunkami:

1. Składownia musi być wzięta pod stałą kontrolę skarbową (§ 134).

2. Wywóz nieformowanych drożdży z wytwórni do składowni ma się odbywać w naczyniach drewnianych, przedtem urzędownie starowanych, pod urzędowem zamknięciem naczyń.

3. Każdy taki wywóz ma przedsiębiorca wytwórni, względnie kierownik ruchu oznajmić organowi kontroli skarbowej, dozorującemu wytwórnię pismem sporządzonem w 2-ch egzemplarzach według wzoru Nr. 16. Organ ten sprawdza wagę przesyłki, załatwia obydwa egzemplarze oznajmienia, zabez-

piecza naczynia z drożdżami zapomocą plomb i przesyła wtórnik oznajmienia organowi skarbowemu, dozorującemu składownię, oznajmienie zaś oddaje przedsiębiorstwu, jako dokument przekazujący posyłkę. Poczem w książce obrachunkowej w osobnej kolumnie rozchodu wpisuje się ilość wywiezionych drożdży.

4. Organ skarbowy, dozorujący składownię, po nadejściu posyłki sprawdza wagę, potwierdza odbiór na oznajmieniu i wtórniku tegoż i odsyła oznajmienie organowi skarbowemu dozorującemu fabrykę, który potwierdzone oznajmienie dołącza do odnośnej pozycji rozchodu w książce obrachunkowej.

5. Kierownik składowni ma zapisać na przychód sprawdzoną w posyłce ilość drożdży w książce obrachunkowej składowni i dołączyć do odnośnej pozycji wtórnik oznajmienia, poczem formowanie drożdży w cegiełki i banderolowanie ich ma się odbyć w ten sam sposób, jak wytwórni drożdży prasowanych.

6. Przedsiębiorca wytwórni ma do 8-miu dni uiścić we właściwej kasie skarbowej podatek za ewentualne, stwierdzone ubytki pomiędzy wytwórnią, a swoją składownią, który zaraz po odebraniu drożdży przypisuje się mu do zapłaty.

7. Książkę obrachunkową składowni po dokonanym rocznym obrachunku (§ 133) wraz z jej załącznikami dołącza się do książki obrachunkowej wytwórni i wraz z nią przedkłada do sprawdzenia władzy skarbowej II instancji.

8. Koszty dozoru skarbowego składowni opłaca wytwórnia.

Pobieranie podatku wewnętrznego od drożdży sprowadzonych z zagranicy.

§ 127. Pobieranie podatku wewnętrznego od drożdży prasowanych sprowadzonych z zagranicy ma się odbywać według następujących zasad:

1. Drożdże prasowane mogą być przywożone z zagranicy wyłącznie przez urzędy celne I klasy, kolejowe.

2. Drożdże muszą być sformowane w cegiełki (płytki) 100-gramowe lub 500-gramowe. Nadwaga na wyschnięcie może wynosić 5 proc. wagi dozwolonej normy wagowej.

3. Obanderolowanie drożdży zagranicznych pod nadzorem organów kontroli celnej ma odbyć się po rewizji celnej, lecz przed wypuszczeniem towaru z urzędu celnego.

4. Opaski podatkowe (banderole), nabyte w kasie urzędu celnego należy nałożyć na opakowane cegiełki w sposób przepisany w § 124 niniejszego rozporządzenia. Opaski należy przed użyciem ostemplować znakiem urzędu celnego.

5. Drożdże mogą być wydane przez urząd celny odbiorcy, względnie osobie upoważnionej do rozporządzenia towarem, dopiero po obanderolowaniu.

Wywóz drożdży poza obszar celny Państwa z uwolnieniem lub za zwrotem podatku.

§ 128. 1. Kto chce wywozić drożdże prasowane do W. M. Gdańska lub poza obszar celny Państwa z uwolnieniem, lub za zwrotem podatku, musi na to uzyskać pozwolenie właściwej władzy skarbowej II instancji. Wywóz drożdży prasowanych, za obszar celny może nastąpić albo w stanie formowanym (bez banderoli) lub nieformowanym, w naczyniach lub w skrzyniach nadających się do nałożenia na nich zamknięć urzędowych. Do Gdańska wywozi się drożdże w trybie postępowania przekazowego (art. 207 umowy polsko-gdańskiej). (Dz. U. R. P. r. 1922, Nr. 16, poz. 139).

2. Pozwolenia takiego pierwszy raz na wniesioną pisemną prośbę udziela się na przeciąg roku obrachunkowego z zastrzeżeniem każdoczesnego cofnięcia go, bez podania powodu. Pozwolenie to może być przedłużone na następny rok obrachunkowy przez władzę skarbową II instancji, gdy warunki pozwolenia się nie zmieniły i nie zachodzą żadne inne wątpliwości co do osoby ubiegającej się o przedłużenie pozwolenia. Od pozwolenia wyklucza się uznanych prawomocnie za winnych zbrodni, występku lub przekroczenia, pochodzących z chęci zysku, przemytnictwa, lub defraudacji podatku, następnie tych, co do których majątku zgłoszono upadłość, lub którzy wstrzymali lub zawiesili wypłaty, jako też tych, którym raz udzielone pozwolenie na wywóz drożdży zagranicę, wskutek nadużycia odebrano.

Wykluczenie z powodu ukarania gaśnie z upływem trzech lat od dnia odbycia kary więzienia lub aresztu, albo też zapłacenia grzywny. W wypadkach zasługujących na uwzględnienie, może Minister Skarbu czasokres ten skrócić.

3. W prośbie prócz nazwiska i imienia, względnie firmy ubiegającej się o pozwolenie na wywóz drożdży za granicę celną Państwa należy podać: a) ilość drożdży, które w roku obrachunkowym przypuszczalnie wywiezione zostaną, b) wyraźne oświadczenie petenta, że poddaje się wszelkim zarządzeniom kontrolnym wydanym i tym, które w przyszłości wydane będą, c) rodzaj zabezpieczenia podatku od drożdży. Zabezpieczenie to należy złożyć jeszcze przed rozpoczęciem wywożenia drożdży za granicę celną Państwa w sposób przepisany przy innych podatkach spożywczych w wysokości przypadającego podatku od każdorazowej wysyłki drożdży zagranicę. Zabezpieczenie to zwalnia się po nadejściu oznajmienia (§ 129) potwierdzonego przez urząd celny, że posyłka wystąpiła za granicę Państwa, poczem może ona służyć za zabezpieczenie podatku wewnętrznego dla nowej posyłki drożdży.

Izba skarbowa może w pewnych wypadkach zwolnić przesyłkę od zabezpieczenia według swego uznania.

Oznajmienie wywozu drożdży za granicę

§ 129. 1. Przedsiębiorca wytwórni drożdży prasowanych, względnie kierownik ruchu lub kupiec

eksporter złoży o zamierzonym wywozie odnośnemu inspektorowi kontroli skarbowej oznajmienie w 3-ch egzemplarzach według wzoru Nr. 17, a prócz tego wywożący drożdże ma przedłożyć dowód złożenia zabezpieczenia podatku (§ 128 ust. 3 lit. c), względnie zaświadczenie władzy skarbowej I instancji, że zabezpieczenie to jest wolne i do jakiej kwoty.

2. Inspektor kontroli skarbowej, lub tegoż zastępca, po otrzymaniu oznajmienia przystępuje wraz z drugim organem skarbowym do odprawy drożdży. Przed urzędową odprawą drożdży przeznaczonych na wywóz zagranicę nie wolno ich pakować do naczyń lub skrzyń.

3. Odprawa takich drożdży może się odbywać tylko w naczyniach lub w skrzyniach starowanych w obecności odprawiających je organów skarbowych, w ich obecności napełnionych drożdżami i razem z opakowaniem odważonych na legalizowanej wadze. Prócz tego należy stwierdzić, że drożdże wywożone są zupełnie zdatne do użycia.

4. Naczynia lub skrzynie z drożdżami należy po odprawie urzędownie zabezpieczyć plombami i przekazać właściwemu, kolejowemu urzędowi celnemu I klasy, wyznaczając przytem termin dostawy do tego urzędu. Wyniki odprawy, ilość i rodzaj zabezpieczeń poszczególnych naczyń i skrzyń, tudzież termin dostawy zaznacza inspektor w obu egzemplarzach oznajmienia, powołując się w nich w „Uwadze" na odnośne rozporządzenie władzy skarbowej, względnie do jakiej kwoty zabezpieczenie jest jeszcze wolne. Ilość drożdży odprawionych z wytwórni zagranicę wciąga się w osobną kolumnę rozchodu książki obrachunkowej odnośnej wytwórni. Wypełnione w powyższy sposób oznajmienie odsyła się urzędownie do właściwego urzędu celnego, wtórnik zaś oznajmienia odsyła się przełożonej władzy skarbowej I instancji. Trzeci egzemplarz oznajmienia pozostaje w miejscu wywozu.

5. Wysyłający ma dostawić przesyłkę z nienaruszonemi zabezpieczeniami wraz z oznajmieniem do urzędu celnego w wyznaczonym terminie.

6. Urząd celny dokonywa odprawy celnej, sprawdzając stan zabezpieczeń, całość naczyń i skrzyń, ich liczbę i zgodność dostawionej przesyłki z otrzymanem oznajmieniem. W razie powziętych wątpliwości co do stanu przesyłki może urząd celny zarządzić ściślejszą rewizję przesyłki według swego uznania. Przejście granicy stwierdza urząd na oznajmieniu.

7. Na wywóz drożdży prasowanych prowadzi urząd celny rejestr wywozu według wzoru ustalonego przez władze celne II instancji.

8. Urząd celny odsyła niezwłocznie po zaświadczeniu przejścia posyłki przez granicę celną, oznajmienie wywozu drożdży do właściwej władzy skarbowej I instancji.

9. W razie nieotrzymania w ciągu jednego miesiąca od dnia odprawy, oznajmienia z poświadczeniem przejścia granicy, dotycząca władza skarbowa I instancji zarządza natychmiastowe opodatkowanie przesyłki zapomocą urzędowego orzeczenia. Podatek ten winien wysyłający drożdże opłacić w odnośnej kasie skarbowej do dni ośmiu pod rygorem przymusowego ściągnięcia i wykazać się kwitem przed inspektorem kontroli skarbowej, który skreśla odnośną posyłkę w kolumnie 17 książki obrachunkowej wytwórni (§ 130) i wpisuje ją w kolumnie 21, dołączając kwit na opłacony podatek.

10. W razie zaś nadejścia oznajmienia z poświadczeniem przejścia posyłki przez granicę w terminie, władza skarbowa I instancji zwalnia złożone przez wysyłającego zabezpieczenie do wysokości kwoty podatku od wysłanych drożdży i zawiadamia o tem odnośny inspektorat kontroli skarbowej.

Książki w drożdżowniach.

§ 130. W każdej wytwórni drożdży prasowanych należy prowadzić książkę obrachunkową wedle załączonego wzoru (wzór 19), książkę na pobór banderoli (§ 120), księgę robotników zajętych w wytwórni (§ 82 ust. lit. e) i rachunek opasek podatkowych (banderoli). Wpisy do książki obrachunkowej wciągać należy codziennie i nie wolno ich odkładać na dzień następny.

2. Do obrachunku opasek podatkowych wciągać należy ilość nabytych i codziennie rozchodowanych opasek podatkowych.

3. Za należyte prowadzenie powyższych ksiąg odpowiada kierownik ruchu, względnie przedsiębiorca wytwórni drożdży prasowanych.

4. Z końcem każdego miesiąca ma kierownik wytwórni przeprowadzić zamknięcie księgi obrachunkowej, a odpis księgi obrachunkowej za odnośny miesiąc wraz z odpisem zamknięcia po zaświadczeniu ich przez organ skarbowy, przedłożyć do dnia 5-go następnego miesiąca władzy skarbowej II instancji.

§ 131. Postanowienia §§ 93 i 103 niniejszego rozporządzenia mają odpowiednie zastosowanie odnośnie do drożdżowni.

Szczegółowy wykaz obrotu drożdży i uzyskanego podatku

§ 132. Władza skarbowa II instancji sporządza na podstawie sprawdzonych obrachunków i odpisów książki obrachunkowej szczegółowy wykaz obrotu drożdży i uzyskanych z tego tytułu w swoim okręgu opłat skarbowych i przedłoży go Ministerstwu Skarbu w końcu miesiąca następnego po obrachunkowym.

Roczny obrachunek z drożdżownią.

§ 133. Po ukończeniu kampanji należy przeprowadzić roczny obrachunek, zestawić i przenieść remanenta ze starej do nowej książki obrachunkowej. W starej książce obrachunkowej należy drożdże, jakie otrzymano z produktów zatartych przed 1 września odnośnej kampanji, wciągnąć na przychód do tej

książki i dopiero wyprowadzony z niej ogólny remanent przenieść do nowej książki. Rezultaty formowania drożdży, uzyskanych z powyższych zacierów, w osobne cegiełki i oklejania ich opaskami podatkowemi po 1 września należy wpisać do nowej książki obrachunkowej.

Zamknięcie starych książek i otwarcie nowych poświadczy inspektor kontroli skarbowej.

Zamkniętą książkę obrachunkową wraz z załącznikami należy przedłożyć w drodze służbowej władzy skarbowej II instancji, która zużytkuje z tej książki dane do sporządzenia swego wykazu za odnośną kampanję.

Stały dozór wytwórni drożdży.

§ 134. Wytwórnia drożdży prasowanych pozostaje pod stałą kontrolą organu kontroli skarbowej. Dla umieszczenia tego organu winien przedsiębiorca dostarczyć bezpłatnie pokoju umeblowanego z kuchnią, opałem i oświetleniem. Dostarczony na ten cel lokal, należy uwidocznić w opisie lokali przedsiębiorstwa.

Kontrola przez władze skarbowe I i II instancji.

§ 135. 1. Niezależnie od stałego dozoru, organa władz skarbowych I i II instancji kontrolują wytwórnię drożdży. W szczególności inspektorzy konsroli skarbowej mają co najmniej raz na miesiąc, rewizorzy akcyzowi przynajmniej raz w ciągu kampanji kontrolować wytwórnie drożdży prasowanych.

2. Organa kontrolujące mają sprawdzać i czuwać nad tem, czy wytwarzanie drożdży odbywa się zgodnie z przepisami i oznajmieniami ruchu, czy waga, opakowanie i sposób oklejania drożdży opaskami podatkowemi odpowiadają przepisanym wymaganiom i czy nie wydaje się drożdży z wytwórni bez opakowania i obanderolowania.

3. Obliczenia obrotu drożdżowni i skontrolowania wytwarzania należy dokonywać przez porównanie rzeczywistej ilości wyrobionych i zważonych drożdży z ilością drożdży obanderolowanych z uwzględnieniem wywozu zagranicę oraz strat i braków przy wytwarzaniu. Straty i braki mogą pochodzić: a) z 5% dozwolonej nadwagi, b) ze strat pochodzących z naturalnego wysychania drożdży podczas przechowywania ich w wytwórni przed formowaniem, c) ze strat przy formowaniu i ważeniu, d) ze strat, pochodzących skutkiem zniszczenia zepsutych drożdży, e) z ilości drożdży użytych we własnej wytwórni do zadawania drożdżami zacierów.

WYTWÓRNIE WYŻSZYCH ALKOHOLI.

Zabezpieczenie wytwórni, wytwarzających wyższe alkohole (alkohol propylowy, butylowy, amylowy).

§ 136. Wytwórnie produkujące ze specjalnie przygotowanych zacierów specjalnemi metodami fermentacyjnemi wyższe alkohole pod względem technicznego urządzenia, weryfikacji, zabezpieczenia aparatów odpędowych, uruchomienia, jako też odpędu tych alkoholi podlegają przepisom o urządzeniu i kontroli gorzelni zwykłych z następującemi odmianami.

Kontrola wytwarzanych ilości.

§ 137. 1. W wytwórniach, produkujących wyższe alkohole, ilość wyprodukowaną nie kontroluje się zapomocą aparatów kontrolno-mierniczych w stopniach hektolitrowych, lecz tylko na objętość przy + 15° C.

2. W tym celu wspomniane wytwórnie muszą mieć magazyn na alkohole z ustawionemi naczyniami zbiorczemi odpowiadającemi wymogom §§ 18 i 31 niniejszego rozporządzenia, stale utrzymywany pod wspólnem zamknięciem przedsiębiorcy i dotyczącego inspektora kontroli skarbowej, który zamyka ten magazyn plombą lub specjalną kłódką, dostarczoną przez władzę skarbową. Rura, łącząca oziębialnik aparatu odpędowego ze stągwią (§ 12) i z naczyniem zbiorczem w magazynie, ma być w całej długości urzędownie zabezpieczona i przykryta rurą wierzchnią aż do naczynia zbiorczego.

3. W razie, gdy w magazynie znajduje się więcej zbiorników, to muszą być one tak urządzone, żeby po napełnieniu się jednego zbiornika nadwyżka spirytusu samoczynnie spływała do następnego zbiornika.

Odprawa wyższych alkoholi z wytwórni.

§ 138. 1. Odprawa wyższych alkoholi z wytwórni odbywa się w naczyniach (beczkach przewozowych) urzędownie ocechowanych, według znaku cechowniczego w litrach przy temperaturze normalnej, a nie na wagę, za poprzedniem oznajmieniem i za świadectwem przewozowem.

2. Prócz tego z każdego naczynia (beczki) należy przed odprawą z magazynu pobrać po dwie próbki najmniej półlitrowe do suchych i czystych flaszek szklanych, zatkać takowe szczelnie korkiem, opieczętować pieczęcią urzędową i przedsiębiorcy wytwórni, zaopatrzyć w etykiety z oznaczeniem odnośnej pozycji świadectwa przewozowego i jedną z nich przesłać na koszt przedsiębiorcy do skarbowej pracowni chemicznej, celem zbadania na zawartość alkoholu etylowego, drugą zaś przechować w odnośnym inspektoracie kontroli skarbowej do czasu nadejścia orzeczenia.

Opłata skarbowa od alkoholu etylowego, zawartego w odprawionych wyższych alkoholach.

§ 139. 1. Na wypadek, gdy się okaże, że odprawione z wytwórni wyższe alkohole zawierały więcej jak 20% objętościowych alkoholu etylowego, winien przedsiębiorca wytwórni od całej ilości zawartego w transporcie alkoholu etylowego opłacić w odnośnej kasie skarbowej opłatę skarbową w wysokości ceny spirytusu do wyrobu wódek gatunkowych w ciągu 8 dni po otrzymaniu nakazu płatniczego.

2. W razie, gdy odprawione wyższe alkohole zawierały do 20 procentów objętościowych alkoholu

etylowego, uważa się je za dostatecznie czyste wyższe alkohole i nie przypisuje się opłaty skarbowej od zawartego w nich alkoholu etylowego.

Książki w wytwórniach wyższych alkoholi.

§ 140. W wytwórniach wyższych alkoholi ma się prowadzić książkę produkcyjną w sposób przepisany § 86 i książkę magazynową w sposób przepisany § 92 niniejszego rozporządzenia. Przy obrachunku rocznym nie przyznaje się takim gorzelniom żadnego zaniku.

KONTROLA PRZYRZĄDÓW DESTYLACYJNYCH.

§ 141. Przyrządem destylacyjnym jest przyrząd umożliwiający zamienienie płynu w parę i naodwrót — pary w płyn.

§ 142. Od zgłoszenia posiadania i nabywania przyrządów destylacyjnych uwolnione są państwowe zakłady naukowe i doświadczalne, o ile przyrządy te służą jedynie do celów kontrolnych, naukowych i doświadczalnych.

§ 143. 1. Inspektorat kontroli skarbowej ma prowadzić dokładny spis wszystkich w jego okręgu znajdujących się przyrządów destylacyjnych z wyjątkiem przyrządów, wymienionych w § 142 nin. rozp. i art. 86 ustęp ostatni ustawy. W spisie tym mają być podane: numer porządkowy, imię i nazwisko, oraz zawód i miejsce zamieszkania posiadacza, cel posiadania przyrządu destylacyjnego, liczba dziennika podawczego, pod którą podano zgłoszenie posiadania, względnie wytworzenia lub nabycia przyrządu destylacyjnego i wydano odnośne poświadczenie, liczba dziennika podawczego, pod którą zgłoszono pozbycie aparatu destylacyjnego i wydano odnośne potwierdzenie, wreszcie imię i nazwisko, zawód i miejsce zamieszkania nabywcy.

2. Inspektor kontroli skarbowej ma, o ile inny przepis wykonawczy inaczej nie postanawia, raz na rok zbadać stan i sposób ewentualnego używania wszystkich przyrządów destylacyjnych, znajdujących się w jego okręgu. W czynności tej może się inspektor kontroli skarbowej dać zastąpić godnemu zaufania organowi kontroli skarbowej. Dokonanie tej czynności ma być uwidocznione w spisie przyrządów pod odnośną pozycją tego spisu.

§ 144. Sprowadzać przyrządy destylacyjne z zagranicy wolno tylko przez główne urzędy celne.

§ 145. Sprowadzający taki przyrząd ma w urzędzie celnym oprócz zwykłej deklaracji celnej złożyć w 2-ch egzemplarzach osobne oświadczenie, w którem ma podać swoje imię i nazwisko, zawód i miejsce zamieszkania, fabrykę z której pochodzi przyrząd destylacyjny, ilość, nazwę i rozmiary wszystkich jego części składowych, cel do którego przyrząd destylacyjny jest przeznaczony, wreszcie najbliższy organ kontroli skarbowej, miejsca zamierzonego ustawienia przyrządu destylacyjnego.

§ 146. 1. Urząd celny odprawiwszy przyrząd według przepisów celnych, ma opakowanie jego urzędownie zabezpieczyć zapomocą plomb i przekazać go do wskazanego organu kontroli skarbowej, dołączając do dokumentu przekazowego, przesłanego organowi kontroli skarbowej jeden egzemplarz oświadczenia sprowadzającego.

2. Organ kontroli skarbowej otrzymawszy dokument celny z oświadczeniem strony, bada stan nadejścia przesyłki i przeznaczenia przyrządu. Stwierdziwszy zgodność stanu przyrządu i dopuszczalność jego użycia zwalnia przyrząd z zamknięcia urzędowego, odsyła potwierdzony dokument przekazowy przekazującemu urzędowi celnemu i donosi o wszystkiem przełożonemu inspektorowi kontroli skarbowej. W razie nienadejścia przyrządu do miejsca przeznaczenia, lub nadejścia w stanie niezupełnym, wdraża organ skarbowy poszukiwanie, ewentualnie także dochodzenie karne.

§ 147. Rozporządzenie niniejsze wchodzi w życie z dniem 1 września 1925 r.

Minister Skarbu: *W. Grabski*

Przepisy o geometrycznym przemiarze naczyń w gorzelniach.

A. Ogólnie.

Geometryczny przemiar naczyń polega na tem, że na podstawie pomiaru pewnych wewnętrznych wymiarów oblicza się ich objętość. Geometryczny przemiar naczyń daje najczęściej tylko w przybliżeniu dokładną ich objętość, gdyż na oko regularnie zbudowane naczynia w rzeczywistości nie mogą być tak wykonane żeby przedstawiały bryłę matematyczną.

B. Branie wymiarów.

1) Wymiary należy brać wewnętrzne w centimetrach. Ułamków centimetra przy tem, gdy one wypadają niżej ½ cm., nie należy uwzględniać, ułamki zaś powyżej ½ cm. brać za cały centimetr. Średnicę naczyń i głębokości należy w kilku miejscach pomierzyć, wyniki dodać do siebie i podzielić przez ilość mierzeń. W ten sposób wyprowadzoną średnią z pomiarów, po zaokrągleniu ułamków centimetra w powyższy sposób, spożytkowuje się do właściwego obliczenia objętości.

2) Do pomiarów należy używać następujących przyrządów głównych i pomocniczych:

jednej (składanej) legalizowanej miary metrowej, o ile możności dwumetrowej,

jednej zwijanej taśmy mierniczej dziesięciometrowej, o ile możności o podziałce na centimetry,

jednej zwykłej łaty drewnianej, dłuższej jak 2 m.,

dwóch łat drewnianych o zaostrzonych końcach, do mierzenia wewnętrznych średnic i silnych nici lub cienkiego sznurka.

Do pomiarów, przy których nie wystarcza podwójny metr, używa się łat pomocniczych lub sznurka.

3) Do mierzenia średnic naczyń cylindrycznych należy używać dwóch sznurków, które rozpina się i wyciąga w ten sposób w poprzek naczynia, że obydwa sznurki w środku krzyżują się pod kątem prostym. Następnie metrem przyłożonym do tych sznurków mierzy się odstęp między punktami, gdzie końce naciągniętych sznurków przecinają się z wewnętrznemi krawędziami naczynia. Przy naczyniach o przekroju owalnym, lecz nie eliptycznym, w ten sposób mierzy się również największą i najmniejszą średnicę. Średnicę dna mierzy się w ten sam sposób, tj. zapomocą dwóch rozpiętych i naciągniętych sznurków w poprzek dna rozciągniętych w ten sposób, że w środku krzyżują się pod kątem prostym, lecz tu wygodniej użyć do pomiaru długości sznurka taśmy mierniczej, a nie metra. W ten sposób uzyskuje się cztery średnice, a, b, górne i c, d dolne (Fig. 1 tablicy), z których średnia $\frac{a+b+c+d}{4}$ daje średnią długość średnicy naczynia.

4) Do mierzenia największej średnicy u góry otwartych beczek używa się dwóch kawałków drewnianej łaty, z których każdy ma jeden koniec zaostrzony. Kawałki te powinny być nieco krótsze od mierzonej średnicy. Obydwa te kawałki składa się i przykłada w ten sposób jeden do drugiego, że stanowią one jedną prostą łatę. Następnie wewnątrz beczki zaznacza się ołówkiem dwa punkta, w których beczka ma największą średnicę. Przy normalnie zbudowanych beczkach wypadają one w połowie wysokości beczki. Poczem przystawia się jeden z zaostrzonych końców do jednego punktu, a drugi kawałek łaty tak rozsuwa, żeby jego zaostrzony koniec trafił i oparł się na drugim punkcie (Fig. 2 tablicy). W miejscu tedy gdzie niezaostrzone końce łaty są złożone robi się ołówkiem jedną lub dwie proste kreski w poprzek obydwu łat w miejscu złożenia ich. Po wyjęciu łat składa się je ponownie, tak, żeby kreski schodziły się z sobą i odmierza taśmą lub metrem odstęp między zaostrzonemi końcami łat.

5) Przy naczyniach czworościennych (o przekroju równoległobocznym) z zaokrąglonemi węgłami nasamprzód mierzy się, zapomocą rozpiętych sznurków, które winny biec równolegle do krawędzi ścian naczynia, wewnętrzny odstęp ścian, tj. ich długość a i szerokość b. Następnie przykłada się dwa kawałki łaty drewnianej w ten sposób do zewnętrznych ścian naczynia, w miejscu gdzie tworzą zaokrąglenie, że skrzyżują się one pod kątem prostym w punkcie A (Fig. 3 tablicy). Odstęp tego punktu od punktów zetknięcia się jednej lub drugiej łaty ze ścianami naczynia B. lub C. lub też średnia z tych odstępów jest promieniem krzywizny. W ten sposób wymierza się promień krzywizny u pozostałych trzech rogów naczynia, a średnia z nich stanowi średni promień krzywizny r., który podwójnie wzięty i przez siebie pomnożony daje powierzchnię kwadratu, od której należy odciągnąć powierzchnię koła tym promieniem r. opisaną, a otrzyma się powierzchnię czterech rogów, która dodana do powierzchni przekroju tego naczynia (do powierzchni dna) stanowiłaby powierzchnię dna takiego samego naczynia o niezaokrąglonych węgłach. Dlatego, gdy od takiej powierzchni a, b odciągniemy $(2\,r)^2 - r^2\pi$ otrzymamy powierzchnię dna naczynia o zaokrąglonych rogach. Wyrażenie $(2\,r)^2 - r^2\pi$ przy obliczeniach geometrycznych takich naczyń daje się sprowadzić do wyrażenia $4\,r^2 - 3.14\,r^2 = (4-3.14).\,r^2 = 0.86\,r^2$. Wzór więc na obliczenie powierzchni dna P. powyższych naczyń jest $P = a.\,b - 0.86.\,r^2$.

6) Do pomiaru wewnętrznej wysokości (głębokości) naczyń należy w poprzek naczynia rozpiąć i naciągnąć od krawędzi jednej ściany do krawędzi naprzeciwległej ściany szpagat w ten sposób, by przeszedł mniej więcej przez jego środek. Następnie metrem lub pośrednio zapomocą łaty należy pomierzyć najmniej w trzech miejscach w kierunku pionowym odstęp tego sznurka od dna naczynia. Przy naczyniach o dnach pochyłych, wklęsłych lub wypukłych takie pomiary wysokości wewnętrznej (głębokości) naczyń należy wykonać najmniej w pięciu w jednakowych odstępach jedno od drugiego wzdłuż sznurkach położonych miejscach (Fig. 4 tablicy). Tak w jednym, jak i w drugim wypadku średnią arytmetyczną z pomiarów H stawia się w obliczenie geometryczne jako wysokość wewnętrzną (głębokość) naczynia.

7) Przy beczkach drewnianych o wygiętych dęgach potrzebne do obliczenia ich objętości wymiary bierze się następująco:

a) Do pomiaru wewnętrznej długości (właściwie wysokości beczki) h. kładzie się ponad otwór szpuntowy zupełnie poziomo łatę drewnianą A. (Fig. 5 tablicy) tak długą, aby wystawała poza wątory beczki. Następnie do wątorów przykłada się łaty drewniane B. C. i na punktach zetknięcia się d, i e, z łatą A. robi się znaki ołówkiem. Długość d e, jak również odstęp od jednej i drugiej łaty do dna beczki f i g mierzy się metrem, a grubość den przyjmuje się, że nie różni się ona od grubości dęgi i. zmierzonej na wątorach. Wewnętrzną długość beczki h. znajduje się przez odjęcie od długości d. e. sumy $(f+g+2'i)$, tj. $h = de - (f - g - 2'\,i)$.

b) pomiar średnicy dna m n=d (Fig. 6 tablicy) wykonuje się zapomocą taśmy mierniczej z pomocą rozpiętego sznurka. Przy beczkach o owalnych dnach mierzy się największą i najmniejszą średnicę a średnią arytmetyczną z nich używa do obliczenia pojemności.

c) Do pomiaru wewnętrznej średnicy D. beczki (Fig. 6 tablicy) wkłada się prostopadle przez otwór szpuntowy łatę drewnianą aż stanie na naprzeciwległej ścianie beczki w miejscu k. Następnie wewnątrz otworu szpuntowego, na łacie w miejscu, gdzie krawędź wewnętrzna otworu szpuntowego styka się z ła-

tą robi się ołówkiem znak o, i po wyjęciu łaty odmierza metrem odstęp k. o. W wypadku, gdy szpunt jest niedostępny, mierzy się przy beczkach o przekroju kołowym największy obwód beczki U. wprost taśmą mierniczą lub z pomocą sznurka. Obwód dzieli się przez ludolfinę π i, odciągnąwszy od wyniku podwójną grubość dęgi 2'i, otrzymuje się wewnętrzną średnicę beczki w szpuncie D. według wzoru $D = \frac{U}{\pi} - 2.i$

C. Obliczenie objętości naczyń.

1) Obliczenie objętości naczyń ma się odbywać zapomocą następujących wzorów; przyczem wynik obliczenia należy podzielić zawsze przez 1000 a otrzymaną przez to objętość w litrach w ten sposób się zaokrągla, że poniżej 0.5 litra się nie uwzględnia, 0.5 litra zaś i powyżej przyjmuje się za cały litr.

2) We wzorach oznacza:

a.b. a' b' długości boków naczyń,
h. wysokość (głębokość) wewnętrzną,
d. d' lub D. D' zmierzone średnice,
0. objętość naczyń,
r, promień krzywizny rogów naczyń,
$\pi = 3'14$
d^2 d'd
$\sqrt{7414729}$ wyciągnięcie pierwiastka z liczby tj. znalezienie liczby, któraby pomnożona przez siebie dawała liczbę pod znakiem pierwiastkowym. Liczbą tą w powyższym przykładzie jest liczba 2723.

1. Naczynia o czworobocznym przekroju i o ścianach prostopadłych.

a) węgły prostokątne:

$0 = a' b' h$

b) węgły zaokrąglone:

$0 = (a' b - 0'86' r^2)' h$

2. 1) Objętość naczyń o czworobocznym przekroju i o ścianach nieco pochylonych oblicza się w ten sposób, że z wymiarów długości ścian wziętych w otworze naczynia a i b i z wymiarów tych długości wziętych przy dnie a' i b' oblicza się średnie arytmetyczne i zapomocą tych średnich oblicza się objętość jak przy naczyniach o prostopadłych ścianach według wzoru:

$$0 = \frac{(a + a').(b+b').h.-}{4}$$

2) Przy naczyniach o więcej pochylonych ścianach należy użyć wzoru:

$$0 = (a.b + \sqrt{ab.a'b'} + a'b')\frac{h}{3}$$

3. 1) Naczynia walcowate o przekroju koła i o prostopadłych ścianach według wzoru:

$$0 = \frac{d^2.\pi}{4}.h$$

4. 1) Naczynia walcowate o przekroju koła i o pochylonych ścianach oblicza się jak naczynia o średnicy t., która jest średnią arytmetyczną z średnicy w otworze naczynia d. i średnicy dna d' t. j.

$$t = \frac{d + d'}{2}$$

według wzoru:

$$0 = \frac{t^2.\pi.h}{4}$$

ważnego, gdy średnice w otworze i przy dnie nie bardzo się różnią.

2) W innych wypadkach należy użyć wzoru:

$$0 = \frac{h.\pi}{12}.(d^2 + d^2 + d.d').$$

5. Naczynia o przekroju koła o beczkowato wygiętych ścianach.

a) beczki u góry otwarte lub zamknięte tj. o jednym dnie lub o dwu dnach według wzoru:

$$0 = \frac{h.\pi}{12}.(2'D^2 + d^2)$$

W wypadku, gdy średnice den nie są równe, zamiast d w powyższym wzorze wstawia się średnią arytmetyczną z tych średnic $t = \frac{d + d'}{2}$.

b) pół beczki.

Naczynia o brzuchatych ścianach, których górna średnica jest największą, uważa się jako połowy beczek i ich objętość oblicza tak jak beczek według wzoru:

$$0 = \frac{h.\pi}{12}.(2.D^2 + d^2).$$

c) naczynia podobne do beczek

Objętość takich naczyń należy obliczać w ten sposób, że naczynie poniżej największej średnicy uważa się za półbeczkę jedną, powyżej zaś za drugą. Objętość każdej takiej półbeczki oblicza się osobno według wzoru pod a) względnie b). Suma tych objętości jest objętością całego naczynia.

6. Naczynia o przekroju eliptycznym i o prostopadłych ścianach oblicza się według wzoru:

$$0 = \frac{d.D.\pi.}{4}.h,$$

w którym D oznacza oś dużą elipsy, d zaś oś małą elipsy.

Załącznik B.

BADANIA SACHAROMETRYCZNE.

Sposób sprawdzania wydajności spirytusu na podstawie badań sacharometrycznych, polega na oznaczeniu zawartości cukru w zacierach: świeżym i dojrzałym.

Badania te dają wyniki bardzo dokładne i różnica, obliczonej na ich podstawie wydajności spirytusu od rzeczywistej, podług wskazań liczników zegara mierniczego i odbieralnika, bywa zwykle nieznaczna.

Przy wykonywaniu badań sacharometrycznych, należy kierować się poniższemi wskazówkami:

1) Do oznaczenia stopniowości sacharometrycz-

nej zacieru, używa się cukromierza Ballinga, który podaje w procentach zawartość cukru w brzeczce, zatem ilość gramów cukru znajdująca się w 100 gr. badanej cieczy

2) Brzeczkę dla badania należy brać po starannem wymieszaniu zacierów, tak, aby wszystkie warstwy płynu dokładnie się zmieszały. Próbę ze świeżego zacieru pobiera się po dolaniu już do niego drożdży. W razie dolania do zacieru, podczas jego fermentacji wody należy zawartość cukru słodkiej brzeczki odpowiednio zmniejszyć.

3) Badania przeprowadza się w zupełnie czystej klarowanej cieczy, wobec czego odebraną próbę należy odcedzić. Najodpowiedniejszy do cedzenia jest woreczek włóczkowy z bawełny, który winien być suchy i czysty. Woreczek ten najdogodniej umocować wewnątrz blaszanego naczynia, zaopatrzonego w wieczko i kranik dla odpuszczenia przesączu do próbnego cylindra.

4) Przy badaniu odfermentowanej (dojrzałej) brzeczki, należy ją uprzednio uwolnić od kwasu węglowego. Uskutecznia się to przez silne kłócenie próby w zamkniętem naczyniu i otwieranie go po każdem skłóceniu dla wypuszczenia kwasu.

5) Ciepłota badanej cieczy ma być ściśle 17,5° C.=14° R. Nowsze cukromierze, a przedewszystkiem Ballinga, zaopatrzone są w skalę redukcyjną, która zezwala na badanie cieczy w dowolnej ciepłocie.

6) Cylinder z cieczą ma być ustawiony pionowo, aby cukromierz po zanurzeniu nie dotykał ścianek cylindra. Zanurza się go ostrożnie, powoli, uważając, by nie zanurzyć go za głęboko.

7) Wskazania odczytuje się zawsze przy dolnym menisku cieczy, po zupełnem uspokojeniu się cukromierza.

8) Różnica wskazówek sacharometrycznych w zacierach słodkich i odfermentowanych (atenuacja) odpowiadać będzie ilości przerobionych na alkohol stopni cukromierza. Mnożąc ilość tę przez stały współczynnik wydajności alkoholu, który według wyliczeń Maerckera = 0,55 otrzymamy spodziewaną ilość alkoholu ze 100 litrów badanego zacieru.

9) Objętość zacieru oznacza się, odejmując od pojemności całej kadzi, według przemiaru jej części niezapełnionej. Jeżeli zacier znajduje się w kadzi niemierzonej wodą, należy do kubicznej pojemności kadzi dodać różnicę między przemiarem wodnym i geometrycznym kadzi największej, czyniąc następnie odpowiednią poprawkę przy końcowem obliczeniu objętości kadzi — badanej.

10) Ponieważ badania sacharometryczne przeprowadza się w brzeczce przecedzonej, przeto otrzymane wskazania stosują się nie do całego zacieru, a tylko do jego odfiltrowanej części. Na podstawie doświadczeń, stwierdzono, że w ziemniaczanym zacierze, części stałych, nierozpuszczalnych (łupin) znajduje się 3% całej objętości. Ilość powyższą należy przy obliczeniu uwzględnić.

Przykład I:

W kadzi fermentacyjnej Nr. 3 wysokość części niezapełnionej brzeczką wynosi 15 cm., cała głębokość kadzi 180 cm., pojemność jej podług wyliczenia geometrycznego 6150 litrów.

Największa, wodą przemierzona kadź Nr. 2 według przemiaru geometrycznego zawiera 6190 litrów, podług zaś wodnego przemiaru 6220 litrów, tj. o 30 litrów więcej, a zatem pojemność kadzi Nr. 3 podług wodnego przemiaru należy przyjąć 6150+30= 6180 litrów.

Objętość zaś, znajdującego się w niej zacieru będzie:

$$\frac{6180 \times (180 - 15)}{180} = 5665 \text{ litrów}$$

a części rozpuszczalnych (przesączu) 5665 — (5665× 0,03) = 5495 litr. Sacharometryczna próba świeżego zacieru wykazała 17½% cukru, przy badaniu zaś brzeczki dojrzałej nieodfermentowanego cukru pozostało 1½%, zatem ilość przerobionego na alkohol cukru (atenuacja) wynosi 16%.

Wobec tego spodziewana wydajność spirytusu z całego zacieru będzie 5495×0,55=483,56 stopni hektolitrowych, czyli litrów czystego alkoholu.

Przykład II.

Objętość dojrzałego zacieru 6100 litrów, wody dolano 500 litrów, zacier słodki zawierał 18,2% cukru, a dojrzały 1,7%.

Wobec powiększenia objętości zacieru przez dolanie 500 litrów wody, zawartość cukru w słodkiej brzeczce będzie mniejsza, a mianowicie:

$$\frac{18{,}2 \times (6100 - 500)}{6100} = 16{,}7\%$$

zatem cukru przerobiono:

$$16{,}7 - 1{,}7 = 15\%$$

Przyjmując 3% części nierozpuszczalnych zacieru, otrzymamy wszystkiego przesączu:

$$6100 - (6100 \times 0{,}03) = 5917 \text{ litr.}$$

czyli spodziewana wydajność spirytusu wyniesie:

$$5917 \times 15 \times 0{,}55 = 488{,}15 \text{ stopni}$$

hektolitrowych, względnie litrów czystego alkoholu.

Wyniki przeprowadzonych w gorzelniach badań winny organa skarbowe notować w księdze produkcyjnej.

TABLICA
do Załącznika A.

Fig. 1.

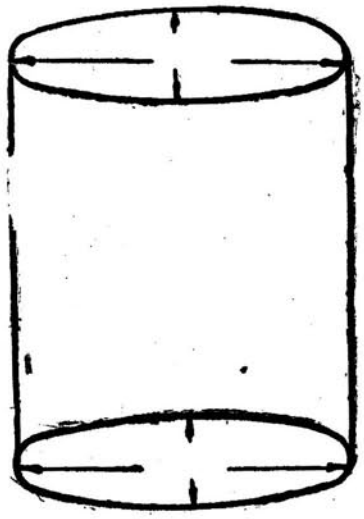


Fig. 2.

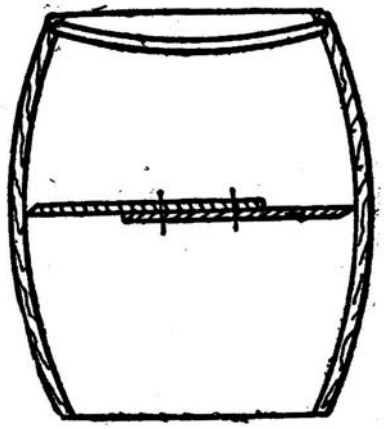


Fig. 3.

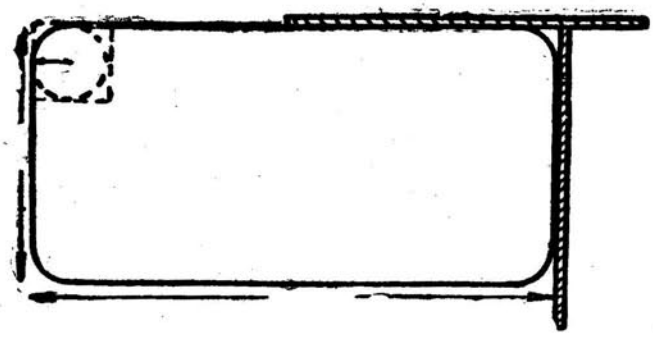


Fig. 4.

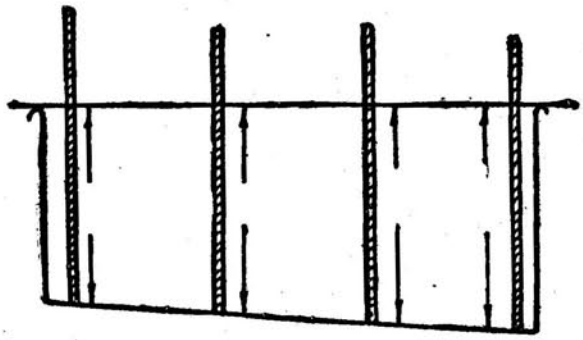


Fig. 5.

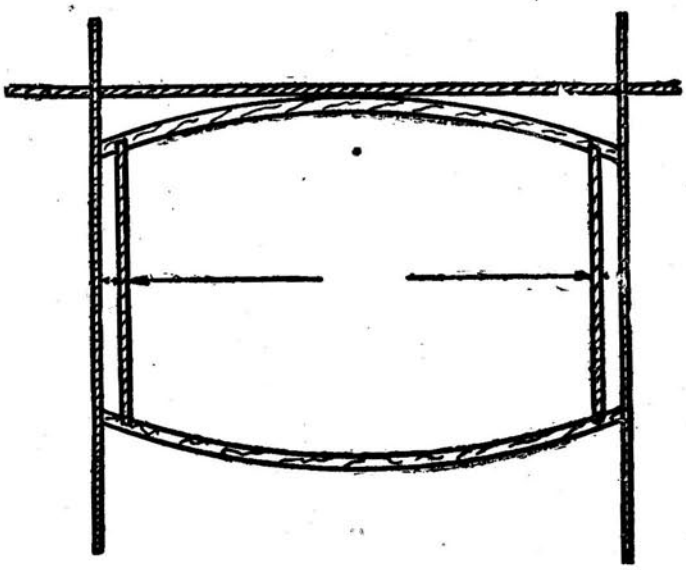
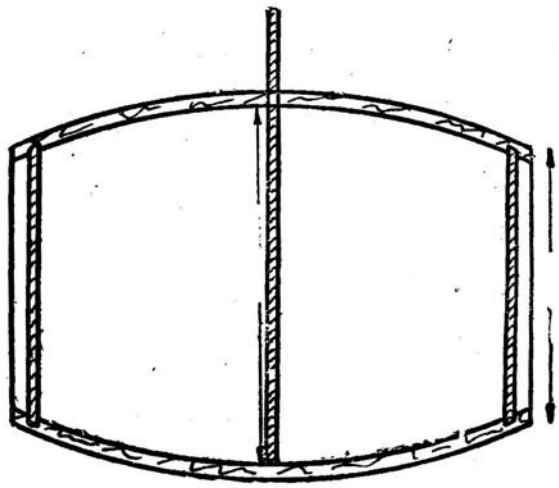
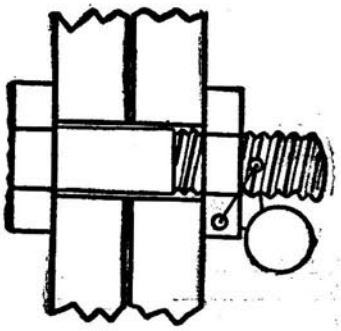


Fig. 6.



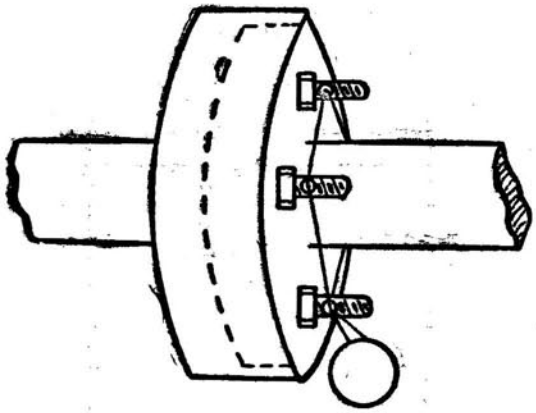
TABLICA
do § 34, 35 i 36.

Fig. 1.



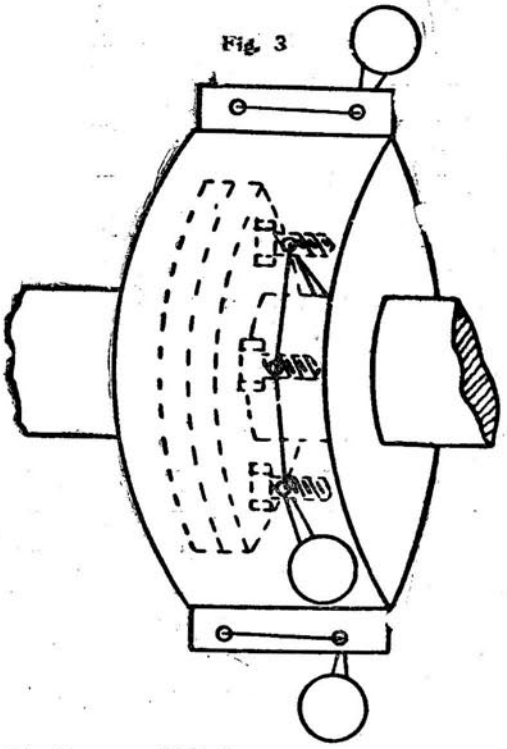
Zabezpieczenie śruby.

Fig. 2.



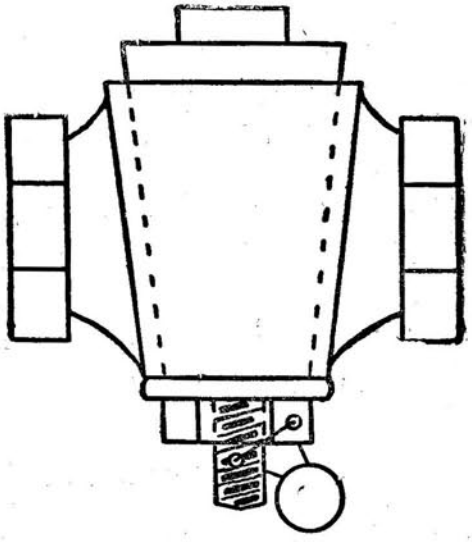
Zabezpieczenie krezy zamkniętej.

Fig. 3



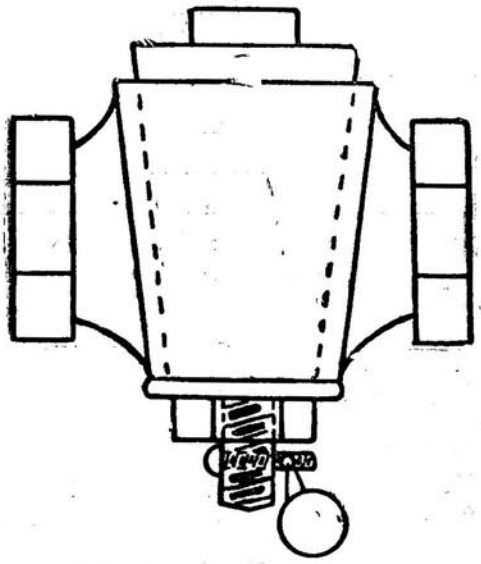
Zabezpieczenie krezy otwartej i osłony.

Fig. 4.



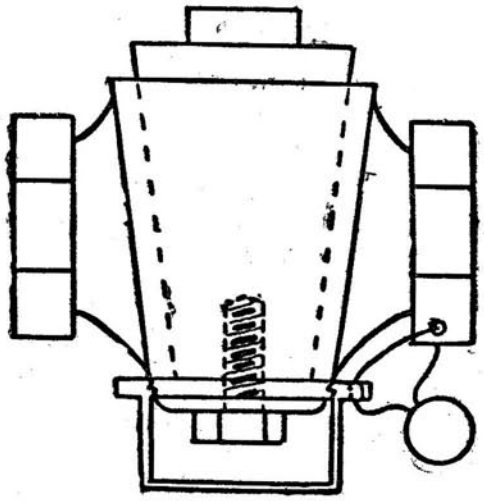
Zabezpieczenie kurka sposobem a).

Fig. 5.



Zabezpieczenie kurka sposobem (b).

Fig. 6.



Zabezpieczenie kurka kapsla.

Wzór Nr. 1 do § 44.

OGÓLNY PROTOKÓŁ O WERYFIKACJI

gorzelni w _____
będącej własnością _____
powiatu _____ na kampanję _____ r.
Dnia _____ 19____ r. inspektor kontroli skarbowej _____
_____ komisarz _____ i kontroler _____
w obecności kierownika gorzelni _____
oraz świadków: 1) mieszkańca wsi _____ pow. _____
_____ i 2) mieszkańca wsi _____ pow. _____
(imię i nazwisko)
_____ dokonali oględzin i sprawdzenia gorzelni, znajdującej się w _____
(imię i nazwisko)
_____ pow. _____ z następującym wynikiem:

1) stwierdzono, że rozkład pomieszczeń gorzelni oraz rodzaj i ilość przyrządów i naczyń odpowiada dołączonym do tego, potwierdzonym urzędownie szkicom, opisom (względnie spisom) i że w składzie pomieszczeń gorzelni oraz rodzaju i ilości przyrządów i naczyń nie zaszła żadna zmiana w porównaniu ze stanem z kampanji ubiegłej, opisanym w protokóle sprawdzenia z dnia _____ 19____ r. z wyjątkiem _____

2) w kampanji bieżącej będą w gorzelni używane przyrządy i naczynia wymienione w spisie z dnia _____ 19____ r.

3) pojemność kadzi fermentacyjnych i drożdżowych obliczone kubicznie, parnik zaś — ziemniakami, wyniki zaś przemiaru uwidoczniono w dołączonych protokółach z dni _____

4) odbieralnik spirytusu wymierzono nalewem wody, a wynik przemiaru podano w przylegającym protokóle z dnia _____

5) zbiornik przeznaczony do przechowania spirytusu w magazynie gorzelni przemierzono kubicznie, i wodą według załączonego protokółu z dnia _____

6) w urządzeniu i stanie aparatu odpędowego opisanym w protokóle z dnia _____ nie zaszły żadne zmiany, lub zaszły zmiany następujące _____

Aparat odpędowy wypróbowano wodą i parą, poczem zabezpieczono go plombami NN. _____ a miejsca zabezpieczone oraz ilości nałożonych plomb wymieniono szczegółowo w załączonym spisie zabezpieczeń.

Aparat kontrolno - mierniczy systemu Siemensa Nr. ____ wytarowano, połączono ze stągwią i aparatem odpędowym i zabezpieczono.

Protokół niniejszy sporządzono w 2 egzemplarzach, z których jeden dołączono do dokumentów gorzelni, a drugi przyjęto celem przedłożenia do urzędu akcyzowego.

Podpisy:

Wzór Nr. 2 do § 44.

PROTOKÓŁ

o przemiarze parnika Nr._____ w gorzelni _____

powiatu _____

będącej własnością _____

Przemiaru dokonano dnia_____ 19____r.

Przy przemiarze byli obecni:

Ze strony urzędu akcyzowego _____

_____

Ze strony przedsiębiorstwa _____

_____

Obecni stwierdzili, że parnik żelazny (drewniany) posiada kształt następujący:

a) część dolna — stożek ścięty,

b) „ środkowa — walec,

c) „ górna — stożek ścięty,

d) zakończenie górne — szyja — walec,

że jest zupełnie próżny i tak zbudowany, że dowolna zmiana jego pojemności jest niemożliwa.

Poszczególne wymiary parnika, podane w opisie naczyń i przyrządów, sprawdzono z rzeczywistością i stwierdzono, że takowe są zgodne (różnią się, a mianowicie) _____

_____

_____

_____

O przemiarze parnika sporządzono protokół w 2-ch egzemplarzach, z których jeden dołączony do dokumentów gorzelni, drugi zaś przyjęto celem przedłożenia urzędowi akcyzowemu.

Podpisy

Wzór Nr. 3 do § 44.

PROTOKÓŁ

o przemiarze kadzi fermentacyjnych w gorzelni ..... powiatu ..... będącej własnością .....

Wymiaru dokonano dnia ..... 192__ r.

Przy wymiarze byli obecni:

Ze strony urzędu skarbowego .....

.....

Ze strony przedsiębiorcy .....

.....

Obecni stwierdzili, że kadzie są próżne, dna i boki każdej z nich tak mocno zbudowane, że nie mogą być dowolnie przesunięte. Dna są poziome lub pochyłe, są równe lub wygięte .....

.....

Dalej zbadano kadzie pod względem ich kształtów i stanu krawędzi, przyczem stwierdzono, że kadzie mają kształt .....
na krawędziach nierówności niema. Stwierdzono, że krawędzie kadzi są w pozycji poziomej.
Następnie na krawędzi kadzi naciągnięto sztywno dwa sznurki, przecinające się pod kątem prostym w ten sposób, że każdy z nich dzielił powierzchnię kadzi na dwie równe części; końce sznurków zostały przymocowane do krawędzi kadzi.

Zmierzono cechowaną miarą długość sznurka między krawędziami kadzi i w ten sposób otrzymano górną jej długość, która wynosi ..... ctm.

W ten sam sposób określono na drugim sznurku górną szerokość kadzi ..... ctm.

Od punktu przecięcia sznurków t. j. w samym środku kadzi opuszczono pion, przy pomocy którego określono wysokość jej ..... ctm.

W ten sposób dokonano wymiaru pozostałych kadzi z następującym wynikiem:

	N. 1	N. 2	N. 3	N. 4	N. 5	N. 6	N. 7	N. 8	N. 9	N. 10	N. 11	N. 12
	w centymetrach											
Wewnętrzna górna długość . . .												
Wewnętrzna dolna długość . . .												
Wewnętrzna górna szerokość . . .												
Wewnętrzna dolna szerokość . . .												
Wysokość w środku												
Pojemność												

Ze względu na nieprawidłowość kształtu kadzi fermentacyjnych Nr. ..... nasuwającą trudności przy rachunkowem stwierdzeniu zawartego w nich zacieru, przemierzono je nalewem wody z wynikiem następującym:

.....

.....

.....

Do każdej kadzi sporządzono laski miernicze i oznaczono je numerami według kadzi, do których się odnoszą.

Następnie na stronie zewnętrznej każdej kadzi nałożono cechy urzędowe i oznaczono farbą olejną pojemność jej (z zaokrągleniem do dziesiątków litrów) i Nr. kolejny.

Protokół niniejszy sporządzono w 2 egzemplarzach, z których jeden dołączono do dokumentów gorzelni, drugi zaś przyjęto celem przedłożenia urzędowi akcyzowemu.

Podpisy:

Wzór Nr. 4 do § 44.

PROTOKÓŁ

o przemiarze kadzi drożdżowych w gorzelni _____

powiatu _____ będącej własnością _____

Dnia _____ 192__ r. inspektor kontroli skarbowej _____

_____ i _____

w obecności kierownika gorzelni _____

dokonali przemiaru kubicznego kadzi drożdżowych z następującym wynikiem:

	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 4	Nr. 5	Nr. 6	
	w centymetrach						
Wewnętrzna długość górna							
długość dolna							
Wewnętrzna szerokość górna . . .							
szerokość dolna . . .							
Głębokość w środku .							
Pojemność							

Następnie na stronie zewnętrznej każdej kadzi nałożono cechy urzędowe i oznaczono farbą olejną pojemność i Nr. kolejny kadzi.

Protokół niniejszy sporządzono w 2-ch egzemplarzach, z których jeden dołączono do dokumentów gorzelni, drugi zaś przyjęto celem przedłożenia urzędowi akcyzowemu.

Podpisy:

Wzór Nr. 5 do § 44.

PROTOKÓŁ

zbadania stanu aparatu odpędowego w gorzelni _____
powiatu _____ będącej własnością _____
Dnia _____ 192 r. _____
łącznie _____
w obecności _____
dokonali oględzin aparatu odpędowego systemu _____
_____
składającego się z następujących części _____
_____
_____
_____

Szczegółowy opis aparatu znajduje się w osobnym protokóle z dnia _____ 192__r., dołączonym do dokumentów gorzelni, i od dnia tego żadnych zmian w urządzeniu aparatu nie było (albo takie, a takie zmiany) _____
_____
_____
_____

Wyniki oględzin następujące:
Wszystkie rury, łączące robocze części aparatu, wykonane są z miedzi (lub żelaza) i wchodzą jedna w drugą w kierunku biegu pary lub płynu spirytusowego co najmniej na 20 m/m; wszelkie podłużne i poprzeczne miejsca spojenia rur spirytusowych są lutowane mosiądzem, a wszystkie odkryte krezy (pierścienie), łączące rury alkoholowe (do pary i płynu), są odpowiednio zabezpieczone. Aparat odpędowy stoi na wolnem miejscu i jest dostępny do zbadania i zabezpieczenia ze wszystkich stron

Wogóle ustawienie i urządzenie aparatu odpowiada warunkom wskazanym w rozporządzeniu wykonawczem do ust. z dnia 31 lipca 1924 roku. Odpływ lutrynków urządzony jest w następujący sposób:
_____
_____
_____

Wewnętrzne urządzenie oziębialnika zostało zbadane i takowe odpowiada swemu przeznaczeniu. Po zbadaniu wszystkie części aparatu odpędowego natychmiast połączono i wypróbowano parą i wodą.

Po zabezpieczeniu aparat odpędowy był połączony ze stągwią (filtrem) i aparatem kontrolno-mierniczym. Wszystkie zabezpieczenia odnotowano w oddzielnym spisie plomb.

Zachowanie w całości aparatu i zabezpieczeń, przyjął na swoją odpowiedzialność _____
_____
_____
i kierownik gorzelni _____

Protokół niniejszy spisano w 2-ch egzemplarzach, z których jeden pozostaje na miejscu, drugi zaś odebrano dla przedłożenia urzędowi akcyzowemu.

Podpisy:

Wzór Nr. 6 do § 44.

PROTOKÓŁ

o przemiarze odbieralnika w gorzelni w.....
będącej własnością.....powiat.....
dokonanym dnia.....192.....r.

Przy pomiarze byli obecni:
ze strony władzy skarbowej .....
.....
ze strony przedsiębiorstwa .....
.....

Stwierdzono, że odbieralnik zgodnie z opisem naczyń jest sporządzony z blachy.....
kształtu....., ustawiony w studni kanałowej w sposób, umożliwiający dokładne obejrzenie jego ściany zewnętrznej, o wymiarach głębokości..... średnicy.....
W wierzchniej części odbieralnika znajduje się właz, przykryty pokrywą i otwory:.....

1) dla rury doprowadzającej spirytus z aparatu kontrolnego,
2) dla laski mierniczej i do nabierania próbek spirytusu,
3) dla rury połączonej z pompą,
4) dla osi mieszadła.

Rura doprowadzająca spirytus i rura połączona z pompą są urządzone w sposób następujący
.....
.....
.....
.....

Mieszadło jest urządzone w następujący sposób:
.....
.....
.....

Następnie, przystąpiono do przemiaru zapomocą nalewu wody naczyniem o pojemności.....

Po zupełnem napełnieniu wodą w sposób przepisany stwierdzono, że pojemność odbieralnika wynosi.....

Rezultaty pomiaru uwidoczniono na lasce mierniczej, której długość t. j. odległość dolnego jej końca od ostatniej górnej kreski wynosi..... cm., a którą w sposób przepisany oznaczono i zabezpieczono.

Protokół niniejszy sporządza się w dwóch egzemplarzach, z których jeden dołącza się do dokumentów gorzelni, a drugi przedkłada się urzędowi akcyzowemu.

Na tem protokół zakończono i podpisano.

Ze strony przedsiębiorstwa:

Ze strony władzy skarbowej:

Wzór Nr. 7 do § 44.

PROTOKÓŁ

o przemiarze zbiornika Nr. ..... na spirytus w magazynie gorzelni w .....
..... będącej własnością .....
(powiat .....) dokonanym dnia ..... 192.... r.
w obecności:
ze strony władzy skarbowej .....
.....
ze strony przedsiębiorstwa .....
.....
Stwierdzono, że zbiornik Nr. ..... jest zgodnie z opisem naczyń sporządzony z .....
..... o kształcie .....
którego wymiary są następujące:

Wysokość (głębokość) ..... cm.,
szerokość ..... cm.,
długość ..... cm.,
średnica ..... cm.,
Objętość obliczona geometrycznie wynosi .....

Następnie, po stwierdzeniu, że płynowskaz i skala są należycie urządzone i umocowane, przystąpiono do przemiaru wodą. W tym celu napełniono wodą cały zbiornik aż po właz, a po napełnieniu zaczęto odlewać wodę kurkiem spustowym do naczynia legalizowanego (przemierzonego naczyniem legalizowanem) o pojemności: .....

Po każdym odlewie znaczono powierzchnię płynu na skali płynowskazu (na lasce mierniczej) przez zacięcie.

Ogółem dokonano w ten sposób odlewów ....., co stanowi łącznie ..... hl. wody. Ostatnią powierzchnię wody widoczną w płynowskazie oznaczono na skali (lasce mierniczej) cyfrą „O". Resztę wody wymierzono dokładnie i odmierzono na ..... litrów. Ilość tę należy do każdego odczytania płynu na skali (lasce mierniczej) dodać. Pojedyncze nacięcie kreski na płynowskazie i na lasce mierniczej oznaczono kolejno, idąc od pierwszego nacięcia ponad zerem w górę liczbami ..... Laskę mierniczą odmierzono i stwierdzono, że długość jej od dolnego do ostatniego górnego zacięcia wynosi ..... cm. poczem ją w sposób przepisany oznaczono i zabezpieczono.

Skalę płynowskazu ubezpieczono w sposób przepisany .....
plombami Nr. Nr. .....

W końcu celem utwierdzenia położenia zbiornika odmierzono .....
.....
.....

Protokół niniejszy sporządza się w dwóch egzemplarzach, z których jeden dołącza się do dokumentów gorzelni, a drugi przedkłada się urzędowi akcyzowemu.

Na tem protokół zakończono i podpisano.

Ze strony przedsiębiorstwa:

Ze strony władzy skarbowej:

Wzór Nr. 8.
d. § 44.

SPIS PLOMB

na aparatach _____ Nr. _____

powiat _____ ziemia _____

Kampanja 192____ — 192____

Nr. porządkowy	MIEJSCE NAŁOŻENIA PLOMB	Ilość plomb	Nr. Nr. plomb	Data nałożenia czy też zdjęcia plomb i podpisy	Ilość plomb	Nr. Nr. plomb	Data nałożenia czy też zdjęcia plomb i podpisy

Ilość plomb	Nr. Nr. plomb	Data nałożenia czy też zdjęcia plomb i podpisy		Ilość plomb	Nr. Nr. plomb	Data nałożenia czy też zdjęcia plomb i podpisy		Ilość plomb	Nr. Nr. plomb	Data nałożenia czy też zdjęcia plomb i podpisy

(strona pierwsza)

Wzór Nr. 9.

Otrzymał Inspektor Kontroli Skarbowej w_____
dnia _____ 192__ r.

DO

Inspektora Kontroli Skarbowej

w_____

Gorzelnia w_____ składa do zaświadczenia _____ z rzędu w kampanj bieżącej zgłoszenie swoje o zamierzonej produkcji.

Opłatę patentową zasadniczą uiszczono w kasie sk. w_____ dnia _____ 192__ r. z poz._____ w kwocie _____ zł.

Dodatkowa opłata patentowa została wpłacona za pokwitowaniami

kasy _____ dn._____ 192__ r. Nr._____ zł._____

" _____ dn._____ 192__ r. Nr._____ zł._____

Odpowiedzialny kierownik gorzelni:

(Strona druga, dalszy ciąg na odwrocie.)

Zaświad

Stosownie do poniższego zgłoszenia i na mocy w gorzelni_____Nr._____zgłoszonych robót za wyłączeniem_____przeszkód nie znajduję.

Inspektor kontroli skarbowej

ZGŁOSZENIE

W gorzelni_____ Nr._____ należącej do_____ dzierżawionej przez _____ znajdującej się w majątku_____ powiatu_____robione będą zaciery w czasie od _____ do_____192__r. tj. w ciągu _____ dni za wyłączeniem_____ kiedy zacierów nie będzie z powodu _____

W wymienionym okresie gorzelnia będzie czynną na następujących warunkach:

1) Zaciery robić będziemy po _____ razy na dobę, wobec czego zamierzamy zrobić ogółem _____ zacierów _____ przy _____ dobowej fermentacji.

	Porządek zacierów w ciągu dnia					Ogółem na wszystkie zaciery
	I	II	III	IV	V	
	centnarów metrycznych					
A. na zaciery.						
ziemniaków (lub pulpy)						
słodu zielonego						
ziarna lub mąki						
melasy						
. . . . .						
B. na drożdże.						
słodu zielonego						
i prócz tego gotowanego zacieru . . . . . litr						
Na początkowe drożdże w dn.						
słodu zielonego						

	I	II	III	IV	V
2) poszczególne roboty będą wykonane: o godz.					
a) nabijanie parnika kończyć się będzie					
b) parowanie ziemniaków rozpoczyna się					
c) ważenie i mielenie słodu rozpoczyna się . . .					
d) zacieranie rozpoczyna się					
e) spuszczanie do kadzi fermentacyjnych					
f) pędzenie spirytusu rozpoczyna się					
g) oddanie spirytusu do magazynu					

Odpowiedzialny kierownik gorzelni

Data:

czenie. *(Dalszy ciąg strony drugiej).*

istniejących przepisów zaświadczam, że do prowadzenia
w czasie od ..... do ..... 192...r.

Miejscowość..... data.....

ROZKŁAD

zacierów i kolejności użycia kadzi fermentacyjnych w gorzelni.....

Nr..... za czas od ..... do..... 192...r.

Nr. porz.	Data	Nr. Nr. użytych kadzi		Nr. porz.	Data	Nr. Nr. użytych kadzi	
		drożdżowych	fermentacyjnych			drożdżowych	fermentacyjnych

Otrzymano dnia.....192.....r. o godz.....

Wzór Nr 10 do § 66

PROTOKÓŁ

o przerwie ruchu w gorzelni znajdującej się.....
powiatu..... należącej do.....
Dnia.....192.....r. o godzinie.....kierownik gorzelni.....
wspólnie z wójtem gminy..... i dwoma świadkami: 1) mieszkańcem wsi ..... i 2) mieszkańcom wsi .....
(imię i nazwisko) (imię i nazwisko) (imię i nazwisko
dokonali oględzin gorzelni i skonstatowali, co następuje:

Parnik, kadź zacierowa, kadzie fermentacyjne NrNr..... próżne w kadziach za NrNr..... zaciery sporządzone dnia....., w kadziach NrNr..... zaciery z dnia.....i w kadziach NrNr..... zaciery z dnia....., kadzie drożdżowe NrNr.....z drożdżami z dnia....., odbieralnik próżny.

Liczniki aparatu kontrolnego wskazują:
spirytusu..... (i słowami) alkoholu..... (i słowami).

Zabezpieczenia na aparacie odpędowym, stągwi i aparacie kontrolnym nienaruszone i zgodne ze spisem, sporządzonym dnia.....192.....r.

Kierownik gorzelni oznajmił, że aparat kontrolno-mierniczy działa nieprawidłowo, a mianowicie ..... i że zachodzi konieczna potrzeba wstrzymania ruchu gorzelni celem wyregulowania aparatu kontrolnego.

Wobec powyższego zacier kolejny, który miał być sporządzony w dniu dzisiejszym o godzinie.....jak również i następne zaciery i drożdże nie będą sporządzane aż do chwili usunięcia przeszkody, nie będzie również odbywać się pędzenie spirytusu.

Ze względu na oznajmienie powyższe wójt gminy..... nałożył pieczęcie urzędowe na aparat odpędowy w sposób umożliwiający jego używanie.

Protokół niniejszy sporządzono w dwóch egzemplarzach, z których jeden pozostał w gorzelni, drugi zaś przyjął kierownik gorzelni celem niezwłocznego (w ciągu 24 godzin) przesłania inspektorowi kontroli skarbowej.

Kierownik gorzelni:

Wójt gminy:

Świadkowie:

Uwaga 1. Przedstawiciel władzy administracyjnej, względnie samorządowej przyjmuje udział w sporządzeniu protokółu o przerwie ruchu gorzelni tylko pod nieobecność organów kontroli skarbowej.

Uwaga 2. Inspektor kontroli skarbowej własnoręcznie robi adnotację o otrzymaniu protokółu, bezwłocznie udaje się do gorzelni, sprawdza okoliczności przytoczone w protokóle, przeprowadza dochodzenie o fakcie i powodach przerwy, spisuje treściwy protokół o przeprowadzonych czynnościach (na obu egzemplarzach protokółu o przerwie ruchu gorzelni), zdejmuje pieczęcie z aparatu odpędowego i przeprowadza osobiście badania pracy aparatu kontrolnego.

Uwaga 3. W razie stwierdzenia faktu nieprawidłowego działania aparatu kontrolnego inspektor posiadający upoważnienie do otwierania tegoż wzywa najbliższego funkcjonarjusza kontr. skarb. posiadającego plombownicę i łącznie z nim doprowadza aparat do porządku. W przeciwnym razie inspektor winien wezwać do tej czynności najbliższego urzędnika upoważnionego do otwierania aparatów kontrolnych, i do chwili jego przybycia pozostać w gorzelni i osobiście określać ilości wyprodukowanego codziennie alkoholu podług odbieralnika i takowe wpisywać do ksiąg gorzelni.

Wzór Nr. 11 do § 70.

PROTOKÓŁ

o opieczętowaniu naczyń w gorzelni w .....

będącej własnością p. .....

powiatu .....

Dnia ..... 192.... r. kontr. skarb. .....

w obecności .....

pieczętował urzędową pieczęcią następujące naczynia, z powodu ukończenia kampanji.

Parnik Nr. .....

.....

Odpędowy aparat .....

.....

Zachowanie w całości nałożonych zabezpieczeń pozostaje na odpowiedzialność przedsiębiorcy

..... Kontroli Skarbowej

Przedsiębiorca:

Kierownik ruchu gorzelni:

Wzór Nr. 12. (§ E. 82 i 87).

Izba Skarbowa .....

Urząd Akcyz i Monopoli .....

Okrąg Kontroli Skarbowej .....

Książka produkcyjna

gorzelni w .....

należącej do .....

za kampanję 192____/____r.

Objaśnienia i pouczenia.

I. W gorzelniach a) z aparatami kontrolno-mierniczemi systemu „Siemensa" z przepisanym odbieralnikiem zapisuje się do książki produkcyjnej codzienne wskazania liczników spirytusu i alkoholu przed odpędem i po odpędzie spirytusu w postaci ułamka ilości litrów płynu i alkoholu, jaka przeszła przez aparat kontrolny, oraz faktyczną ilość spirytusu, otrzymaną według odbieralnika.

Przy wpisywaniu przychodu, setne części litra alkoholu do 0,05 opuszcza się, a od 0,05 przyjmuje się za 0,1 litra.

b) z aparatami kontrolno-mierniczemi systemu „Siemensa" bez odbieralnika, kierownik gorzelni zapisuje codziennie do książki produkcyjnej, wskazania liczników spirytusu i alkoholu w sposób wyżej podany, oraz ilość litrów płynu i alkoholu, jaka przeszła przez aparat kontrolny.

c) z aparatami kontrolnemi innych systemów i przy posiadaniu odpowiednich odbieralników, kierownik gorzelni zapisuje codziennie do książki produkcyjnej dzienny odbiór według ilości wskazanej licznikiem aparatu kontrolnego i według ilości otrzymanej w odbieralniku.

d) w gorzelniach bez żadnych aparatów kontrolnych wyprodukowany spirytus przychoduje się w miarę dokonywanych odpraw.

II. Ostatniego dnia każdego miesiąca kierownik gorzelni zamyka książkę produkcyjną, sporządza odpis tej książki wraz z zamknięciami za odnośny okres ruchu i po stwierdzeniu zgodności tego odpisu na miejscu przez organ kontroli skarbowej przesyła go wprost do władzy skarbowej II instancji. Gdyby do pięciu dni po upływie miesiąca obrachunkowego organ skarbowy nie przybył do gorzelni celem potwierdzenia zgodności odpisu, winien kierownik odpis nieuzgodniony przesłać za własnym podpisem władzy skarbowej II instancji.

Przy zakończeniu ruchu gorzelni sporządza kierownik nadto roczne zamknięcie książki produkcyjnej i odpis tego zamknięcia wraz z odpisem książki zamknięcia za ostatni miesiąc po uzgodnieniu przez organ kontroli skarbowej, względnie po upływie dni (5) pięciu bez tego uzgodnienia odsyła do władzy skarbowej II instancji.

Dzień, miesiąc i rok	Wpłacono opłaty patentowej		UŻYTO PRODUKTÓW						Zacier świeży przeniesiono			Zacier zrały przeniesiony na aparat odpędowy		
	zasadniczej	dodatkowej	Słodu zielonego	Słodu suchego	ziemniaków	melasu	innych i jakich	zawartość skrobi w ziemniakach i cukru w melasie	Do kadzi ferment. Nr.	Ilość hl.	o zawartości cukru	Z kadzi ferment Nr.	Ilość hl.	O zawartości cukru
	Złotych		centnarów metrycznych											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
25 października 1924	100		1,50		49			18,8	1	48,80	18,6	—	—	—
26 " "	—		1,44		48			17	2	48 —	16,8	—	—	—
27 " "	—		1,55		51,5			17,9	3	52 —	17,6	—	—	—
28 " "	—		1,50		50			16,9	1	50 —	16,8	1	48,8	1,
29 " "	—		0,77		25,7			18	2	25 —	18,4	2	48	0,9
30 " "	—		0,76		25,6			17,8	3	26 —	17,8	3	52	0,8
31 " "	—		0,80		26,4			17,2	1	26,20	17,2	1	50	1
Razem: za październik 1924 r.	100		8,32		276,2			16,9 do 18,8		276,—	16,4		198,8	0,9
Razem za listopad 1924 r.			46,8		1568			17,8 do 18,4		1556 —	17,6		1523	0,6
Razem za grudzień 1924 r.			44,76		1492			17,9—18,4		1488 —	18,2		1288	0,8
Razem za styczeń 1925 rok			47,—		1568			18 —18,8		1558 —	18,1		1462	0,9
Razem za luty 1925 rok.			44,4		1468			17,9—18,6		1400 —	18,8		1806,2	0,8
Razem za marzec 1925 r.			7,74		158			18,2—17,8		156 —	18,2		156	0,9
Ogółem kampanja 1924/25 r.			199,02		6530,2			16,9—18,8		6434 —			6434	0,8

Przeciętna stopniowość według aparatu 63615 : 78310=81,23.

OTRZYMANO SPIRYTUSU										Wyszczególnienie deklaracji, na podstawie których jest gorzelnia czynną z podaniem terminów i ilości zadeklarowanych do przerobu produktów
Wskazanie liczników aparatu kontrolno-mierniczego systemu		Według aparatu kontrolno-mierniczego litrów		WEDŁUG ODBIERALNIKA						
				Litrów spirytusu	moc według I. tablicy	Ciepłota i ilość płynu z poprawką II tablica	Ogółem litrów 100% alkoholu	W porównaniu z aparatem kontr. mierniczym		
spirytusu	alkoholu	spiryt.	100% alkoholu					Więcej	Mniej	
16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
000.000	000.000					+ 7v 0,6				
000.620	000.490	620	490	615	79,1	618,69	489	—	1	
000.620	000.490					+16v 0,4				
001.200	000.970	580	480	585	82,6	582,66	481	1	—	
001.200	000.970					+ 4v 1,0				
001.840	001.485	640	515	630	80,4	636,2	511	—	4	
001.840	001.485					+ 4v 1,0				
002.460	001.985	620	500	610	80,6	616,1	497	—	3	
000.000	000.000									
002.460	001.985	2.460	1.985	2.430			1.978	1	8	

Kierownik gorzelni (podpis)

sprawdzono (Org. Kontr. skarb.)

002.460	001.985								
021.510	017.375	19.050	15.390	19.000			15.310		80
21,510	17.375								
40,110	32.375	18.600	15.000	18.630			15.036	36	
40.110	32.375								
59.910	47.735	19.400	15.360	19.780			15.285		75
59.910	47.735								
76.710	62.335	16.800	14.600	16.840			14.685	85	
76.710	62.335								
78.310	63.615	1.600	1.280	1.580			1.270		10
000.000	000.000	zapisuje się na przychód do wyrównania z zegarem za całą kampanję					51		51
078.310	063.615	78.310	63.615	78.260			63.615	122	173

przeciętna stopniowość według odbieralnika = 63.564:78.260=81,22

Kierownik gorzelni (podpis)

Sprawdzono (podpis Org. Kontr. skarb.)

(strona pierwsza)

Wzór Nr. 13 (§ E. 82 i 89)

Izba skarbowa .....
Urząd Akcyz i Monopoli .....
Okrąg kontroli Skarbowej .....

Książka magazynowa

gorzelni w .....
należącej do .....
za kampanje 192____/____r.

Objaśnienia i pouczenia:

1) Do książki magazynowej kierownik gorzelni zapisuje na przychód ilości spirytusu według zapisów w książce produkcyjnej.

2) W rozchodach zaokrągla się dziesiętne części litra 0,5 i wyżej do jednej całośc a do 0,5 odrzuca się.

Rubryka 9 rozchodu „do rektyfikacji" obejmuje rozchód nazewnątrz.

3) Ostatniego dnia każdego miesiąca kierownik gorzelni zamyka książkę magazynową, sporządza odpis tej książki wraz z zamknięciami za odnośny okres obrachunkowy i po stwierdzeniu zgodności tego odpisu na miejscu przez organ kontroli skarbowej przesyła go wprost do władzy skarbowej II instancji. Gdyby do 5 dni po upływie miesiąca obrachunkowego organ skarbowy nie przybył do gorzelni celem potwierdzenia zgodności odpisu, winien kierownik odpis nieuzgodniony przesłać za własnym podpisem władzy skarbowej II. instancji.

Po zakończeniu kampanji gorzelniczej sporządza kierownik nadto roczne zamknięcie książki magazynowej i odpis tego zamknięcia wraz z odpisem książki i zamknięcia za ostatni miesiąc po uzgodnieuiu przez organ kontroli skarbowej, względnie po upływie dni pięciu bez tego uzgodnienia odsyła do władzy skarbowej II instancji.

4) Przy zapisach książkowych i wszelkich obrachunkach należy mieć na uwadze, że normy zaników składowych, drogowych i rafinacyjnych są udzielane nie dla korzystania z ich oszczędności, lecz w celu zabezpieczenia strat naturalnych.

(Strona druga, dalszy ciąg na odwrocie).

Dzień, miesiąc i rok	PRZYCHÓD				ROZCHÓD											
	Pozycja	Otrzymano z gorzelni	Nadwyżka przy rewizji	Razem	Pozycja	Nr. świadectwa przewozowego	Komu, dokąd i na mocy jakiego dowodu wydano spirytus	Do rektyfikacji	Do octowni	Do denaturacji	Na inne potrzeby	Zagranicę	Ubytki magazynowe	Ubytki przy oczyszczaniu własnego spirytusu	Ubytki Razem
		litrów 100% alkoholu						litrów 100% alkoholu							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
Z przeniesienia															
Pozostało na 1/IX. 1925 r.	1	3.000		3.000											
28 października 1925	2	489		489											
29 „ „	3	481		481	1	1	D.P.M.S.Nr.	2.600							
30 „ „	4	511		511	2	2	„		865						
31 „ „	5	497		497											
W październiku							Obrachunek za miesiąc październik								
pozostawało na 1/IX.1925 r.		3.000		3.000											
wyprodukowano		1.978		1.978											
Razem w przychodzie . .		4.978		4.978											
rozchodowano i pozostaje															
							Obrachunek produkcji za kampanję								
Pozostawało na 1/IX.1925 r.		3.000		3.000											
w październiku		1.978		1.978				2.600	865						
w listopadzie		15.310		15.310				8.400		3.340		600	480		480
w grudniu		15.036	185	15.221				5.000							
w styczniu 1926 r. . . .		15.285		15.285				12.200	1.500			600	66		66
w lutym		14.685	118	14.803				14.600							
w marcu		1.270		1.270						1.000			260		260
zapisano na przychód do wyrównania z zegarem .		51		51											
w kwietniu								10.000					30		30
w maju								5.000					10		10
w czerwcu													5		5
w lipcu													8		8
w sierpniu													10		10
Ogółem za kampanje 1925/26 r.		66.615	303	66.918				57.800	2.365	4.340		1.200	869		869

KIEROWNIK GORZELNI

(Dalszy ciąg)

Ogółem	Pozostaje przy zamknięciu rachunkowem	przypada należności monopolowej: za ubytki płatne	za inny rozchód wrazie naliczenia na miejscu	po cenie za litr	Suma	Na poczet należności wpłacono na rachunek Dyr. P. Mon. Spir. za pokwitowaniem: P.K.O. lub Banku Polskiego	z dnia	Nr.	suma złotych	pozostaje przy zamknięciu rachunków: Zaległości	Nadpłaty	Uwagi
		litry 100%		złote						Złote		
17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29
2.600												
865												
3.465	1.513											
Kierownik gorzelni (podpis)					Sprawdzono podpis kontroli skarbowej.							
					Przykładowych obrachunków rozliczenia utrobytków gotowych w zapisów w § § 105 i 109 przepisów gorzelni.							
3.465	1.513											
12.820	4.003											
5.000	14.224											
14.366	15.143											
14.600	15.346											
1.260	15.407											
10.030	5,377											
5.010	367											
5	362											
8	354											
10	344											
66.574	344											

INSPEKTOR KONTROLI SKARBOWEJ.

Wzór Nr. 14 do § 82 i 100.

Książka Rewizyjna Magazynu

gorzelni w _____ w pow. _____

na kampanję 19_____/_____ r.

Data badania zapasów magazynowych	Nr. porządkowy zbiornika (naczynia)	Objętość zbiornika	Znaleziono płynu	Zanurzenie alkoholomierza w szklance	Temperatura w szklance	Moc podług tablicy I.	Temperatura w zbiorniku (naczyniu)	Volumen na każde 100 litr.	Rzeczywista ilość z poprawką litrów	Ilość stopni hektolitrowych (litrów)
		LITRÓW								

Wzór Nr. 15 do §§. 82 i 101.

Księga Robotników

gorzelni w _____ w pow. _____

na kampanję 19_____/_____r.

Nr. p.	Imię i nazwisko pracującego	Rodzaj roboty w gorzelni	Miejsce stałego zamieszkania	Przynależność państwowa	Data przyjęcia robotnika	Data zwolnienia robotnika	Adnotacja inspektora kontr. sk. o sprawdzeniu robotników

(Strona pierwsza)

Wzór Nr. 16 do § 126.

OKRĄG URZĘDU AKCYZ
I MONOPOLÓW.

OZNAJMIENIE
WYWOZU DROŻDŻY PRASOWANYCH

z wytwórni _____
do składowni _____

Dostawa do stałej kontroli skarbowej wytwórni _____
nastąpi dnia _____

OBOWIĄZUJĘ SIĘ DOSTAWIĆ W POWYŻSZYM TERMINIE NINIEJSZĄ POSYŁKĘ DROŻDŻY PRASOWANYCH w oznajmionej ilości i w oznajmionych naczyniach do wyżej wymienionej kontroli skarbowej mojej składowni drożdży z zachowaniem w całości nałożonych na naczyniach urzędowych zabezpieczeń. Nadto przyjmuję odpowiedzialność za przypadającą za te drożdże akcyzę aż do nadejścia dowodu dokonanego urzędowego odbioru tych drożdży w składowni.

(Data)

(podpis)

Termin dostarczenia dowodu wejścia posyłki do składowni upływa dnia _____

(Data)

(Podpis stałej kontroli wytwórni)

(Pieczęć urzędowa)

(*Strona druga*)

OZNAJMIENIE WYTWÓRNI

WYNIK ODBIORU SKŁADOWNI

Liczba porządkowa	Liczba naczyń, ich znaki i numery	Pojedyncz. naczyń			Sprawdzenie urzędowe									
		Tara	Brutto	Netto	Tara	Brutto	Netto	Ogółem drożdży prasow.	UWAGA	Tara	Brutto	Netto	Ogółem drożdży prasow.	UWAGA (O nałożonych zamknięciach)
		KILOGRAMÓW								KILOGRAMÓW				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15

Oznajmioną przesyłkę sprawdzono i przekazano dnia .....

Pieczęć i podpis stałej kontroli wytwórni)

Dostawioną posyłkę sprawdzono dnia .....

Za stwierdzony ubytek ____ kg. wystawiono urzędowe orzeczenie na kwotę _____

Poświadcza się dnia _____

(Pieczęć i podpis stałej kontroli składowni)

(Strona pierwsza).

Wzór Nr. 17 do § 129.

Okrąg Urzędu Akcyz
i Monopolów.

OZNAJMIENIE
WYWOZU DROŻDŻY PRASOWANYCH
po za obszar celny.

Dostawa do urzędu celnego w _____
nastąpi dnia _____

Obowiązuję się dostawić w powyższym terminie niniejszą posyłkę drożdży prasowanych w oznajmionej ilości i w oznajmionych naczyniach do wyżej wymienionego urzędu celnego z zachowaniem w całości nałożonych na naczyniach urzędowych zabezpieczeń. Nadto przjmuję odpowiedzialność za przypadającą za te drożdże akcyzę aż do nadejścia dowodu dokonanej urzędowej odprawy celnej.

(Data)

(Podpis)

Termin dostarczenia dowodu przejścia posyłki po za obszar celny upływa dnia.....

(Data)

(Podpis kontroli skarbowej)

(Pieczęć urzędowa)

(*Strona druga*)

OZNAJMIENIE WYWOŻĄCEGO

Wynik sprawdzenia posyłki w urzędzie celnym

Liczba porządkow.	Liczba naczyń, ich znaki i numera	Pojedynczych naczyń			Sprawdzenie urzędowe									
		Tara	Brutto	Netto	Tara	Brutto	Netto	Ogółem drożdży prasow.	Uwaga	Tara	Brutto	Netto	Ogółem drożdży prasowanych	Uwaga O nałożonych zamknięciach
		Kilogramów								Kilogramów				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15

Oznajmioną posyłkę sprawdzono i przekazano dnia _____

(Pieczęć i podpis kontroli skarbowej.

Dostawioną posyłkę sprawdzono i wysłano za granicę celną dnia _____

(Pieczęć i podpis urzędu celnego)

Za stwierdzony ubytek _____ kg. wystawiono urzędowe orzeczenie na kwotę _____

(Pieczęć i podpis urzędu akcyz i monopolów)

Wzór Nr. 18 do § 121.

ZGŁOSZENIE Nr. 1.

W drożdżowni i gorzelni należącej do Braci Szpilfegel i M. Szereszewskiego znajdującej się w _____ będą wyrabiane drożdże prasowane sposobem powietrznym od_____ _____ za wyjątkiem_____

Wyrób drożdży prasowanych będzie się odbywać w następujących warunkach:

1. Codziennie będą przygotowane_____ zaciery, a w ciągu_____dni_____zacierów.
2. Fermentacja będzie jednódobowa.
3. Pojemność kadzi fermentacyjnych dowolna.
4. Dla_____ zacieru będzie użyto codziennie_____ kg. różnych produktów. Wzajemny ich stosunek opisany w dołączonym planie robót. W ciągu_____dni roboczych użyto będzie_____kg. Dla każdego zacieru użyto będzie_____kg. drożdży zadatkowych.
5. Zaciery będą przygotowane w zaciernych kadziach Nr 1, 2, 3 w parniku Nr 1, 2 i w kadzi do gotowania melassy. Ważenie produktów będzie się odbywać najwcześnej o_____ godz. rano.
6. Zaciery będą fermentować w 5-u fermentacyjnych kadziach Nr 1, 2, 3, 4, 5 porządek użycia Nr. 1, 2, 3, 4, 5. Pojemność największej kadzi 76,467 litr. Kadzie do przygotowania drożdży zadatkowych Nr 1 i 2 będą użyte w miarę potrzeby.
7. Najwcześniejszy termin codziennego przygotowania zacierów_____godz. rano.
8. Fermentacja zacierów odbywać się będzie o godz._____ rano.
9. Odpęd spirytusu będzie się odbywać nazajutrz po fermentacji od godz._____ do godz._____ Przepompowanie spirytusu do składu o godz._____
10. Filtracja będzie się odbywać w kadzi Nr. 1, 2.
11. Drożdże będą zbierane w kadzi Nr 1, 2, brzeczka w kadzi Nr. 1, wirówki będą w użyciu.
12. Prasowanie drożdży będzie się odbywać codziennie od_____godz. rano do_____godz. wieczór.
13. Pakowanie drożdży będzie się odbywać codziennie od_____godz. rano do_____godz. wieczór.
14. Odpowiedzialnym kierownikiem w ciągu tego czasu będzie _____ _____

Data_____

Podpis

Do zgłoszenia Nr.....

PLAN ROBÓT

w drożdżowni i gorzelni

Braci Szpilfogel i M. Szereszewskiego w Henrykowie.

od dnia.....do dnia.....

Nr bieżący	Jakie produkty i w jakiej ilości będą użyte do przygotowania zacierów	Waga kg.	Kiedy zacier będzie przygotowany	Kiedy się będzie odbywać fermentacja	NrNr kadzi fermentacyjnych, do których przefiltrowano zaciery	Kiedy będzie odbywać się odpęd spirytusu
	Dla 1 zacieru . . .					
	Słodu zielonego. . .					
	Superfosfatu					
	Siarczan amonu . . .					
	Kiełków.					
	Melassy.					
	Słomy					

Zaświadczenie Nr 1.

Stosownie do niniejszego i na mocy istniejących przepisów zezwala się w drożdżowni i gorzelni B-ci Spilfolgel i M. Szereszewskiego w Henrykowie na przeprowadzenie robót od dnia 1-go września 1923 r. do dnia 6 września 1923 r. za wyjątkiem 2 września.

Data

(pieczęć)

Inspektor kontroli skarbowej

Wzór Nr. 19 do § 130.

(Strona pierwsza).

Książka Obrachunkowa

Drożdżowni (gorzelni) _____

za miesiąc _____

(strona druga)

Miesiąc i dzień	Użyto produktów w klg.						Nr. Nr. kadzi fermentacyjnych, do których spuszczono zaciery	Wydajność drożdży prasowanych według normy	Otrzymano drożdży prasowanych				ROZCHOD							
																Okleiono banderolami opakowanych drożdży				
	Słodu zielonego	Kwiatu słodowego	Melassy	Ziemniaków					Nr. Nr. kadzi fermentacyjn. z których zdjęto drożdże z dnia	z pod prasy	Dodano krochmalu przy prasowaniu	Ogółem	Użyto do zacierów	Zniszczono zepsutych drożdży i odpadków oraz straty przy fabrykacji	Wysłano bez okleienia banderolami	paczek 500 gram.	paczek 100 gram.	Ogólna waga obander. paczek	Zużyto banderoli na sumę	
								klg.		kilogramów			kilogramów			sztuk		klg.	Zł.	gr.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
Z przeniesienia																				

(dalszy ciąg)

Ogólny rozchód drożdży	Wykupiono banderoli					Pozostaje					Na podstawie jakiego dokumentu odbywa się fabrykacja drożdży
	Kiedy i za jakim Nr. kwitu kasy państwowej i jakiej	Do paczek 500 gram.	Do paczek 100 gram.	Na sumę		Drożdży nieobanderolowanych	Banderoli				
							Do paczek 500 gr.	Do paczek 100 gr.	Na sumę		
kilogr.		Sztuk		Zł.	gr.	kilogr.	Sztuk		Zł.	gr.	
21	22	23	24	25		26	27	28	29		30

Warszawa. Tłoczono w Drukarni Literackiej z polecenia Ministra Sprawiedliwości.

Konto czekowe Pocztowej Kasy Oszczędności № 30130. Cena 1 zł. 50 groszy.

OD ADMINISTRACJI: W celu ułatwienia pracy Redakcji i urzędom pocztowym uprasza się pp. prenumeratorów o wcześniejsze wpłacanie prenumeraty za IV kwartał w sumie 6 złotych. Wcześniejsze wpłacenie prenumeraty leży w interesie pp. prenumeratorów, gdyż nie spowoduje przerwy w wysyłaniu Dz. Ustaw.

PP. prenumeratorom zamiejscowym, którzy nie opłacą prenumeraty do dnia 20 września r. b., wysyłka Dz. Ustaw będzie bezwzględnie zatrzymana od dnia 1 października r. b. PP. prenumeratorzy miejscowi winni opłacić prenumeratę najpóźniej w dniu 28 — 30 września r. b. również w celu uniknięcia przerwy w wysyłaniu Dz. Ustaw.