

Dziennik ustaw państwa

dla

królestw i krajów w Radzie państwa reprezentowanych.

Część XV. — Wydana i rozesłana dnia 27. lutego 1906.

Treść: (№ 40 i 41.) 40. Rozporządzenie, dotyczące upoważnienia kilku komor cłowych do odprawiania posylek roślin z zagranicy nadchodzących. — 41. Rozporządzenie, dotyczące zmiany instrukcji do badania mleka zgęszczonego.

40.

Rozporządzenie Ministerstw rolnictwa, spraw wewnętrznych, skarbu, handlu i kolei żelaznych z dnia 20. lutego 1906,

dotyczące upoważnienia kilku komór cłowych do odprawiania posylek roślin z zagranicy nadchodzących.

W dodatku do rozporządzenia Ministerstw rolnictwa, spraw wewnętrznych, handlu i skarbu z dnia

15. lipca 1882, Dz. u. p. Nr. 107, wydanego w sprawie przestrzegania środków ostrożności w stosunkach z zagranicą dla zapobieżenia zanieśieniu mszycy winnej (*Phylloxera vastatrix*), upoważnia się komory cłowe, względnie biura cłowe, wymienione w podanej tu poniżej tabeli, do odprawiania posylek z zagranicy, zawierających przedmioty pod Nr. 2 dodatku do powyższego rozporządzenia (załączka C do § 18 rozporządzenia wykonawczego do nowej ustawy o taryfie cłowej, a, punkt IV) oznaczone, względnie podobnych posylek, nadchodzących z zagranicy pocztą, a to według przepisów, wydanych co do odprawiania takich posylek dla komór do tego upoważnionych.

W okręgu c. k. (krajowej) dyrekcji skarbu	Upoważnienie nie ogranicza się do posylek pocztą nadchodzących		Upoważnienie ogranicza się do posylek pocztą nadchodzących	
	Kategoria	N a z w a	Kategoria	N a z w a
	k o m o r y			
Wiedeń	—	—	Komora główna	Wiener-Neustadt Krems
Linc	Komora główna	Schärding Braunau nad Inem	Komora główna	Wels
Insbruk	Komora pomoc. Ekspozyt. cłowa	Ehrwald Pfronten-Steinach	Komora główna	Insbruk
Grac	—	—	Komora główna	Marybor

W okręgu c. k. (krajowej) dyrekcji skarbu	Upoważnienie nie ogranicza się do posyłek pocztą nadchodzących		Upoważnienie ogranicza się do posyłek pocztą nadchodzących	
	Kategoria	N a z w a	Kategoria	N a z w a
	k o m o r y			
Tryjest	Komora główna	Łużyn mały Pola	—	—
Zadar	Komora główna	Grużewo (Gravosa)	—	—
Praga	Komora główna Komora pomoc.	Žatec Heinersdorf Mittelsteine	Komora główna " " " " Komora pomoc. Komora główna	Budziejowice Karlsbad Krašlice (Graslitz) Brumów Kolin
Berno	—	—	Komora główna " " " " " "	Nowy Jiczyn Mor. Szumperk Iglawa Znojmo
Lwów	—	—	Komora główna " "	Stanisławów Kraków
Czerniowce	Komora główna " "	Czerniowce Nowosielica	Komora główna	Sereth

Bylandt wlr.
Buquoy wlr.

Kosel wlr.
Wrba wlr.

Auersperg wlr.

41.

Rozporządzenie Ministerstwa skarbu z dnia 23. lutego 1906,

dotyczące zmiany instrukcji do badania mleka zgęszczonego.

Za porozumieniem z królewsko węgierskiem Ministerstwem skarbu zmienione zostają przepisy instrukcji I (podane pod C, rozdział 2) do oznaczania drogą analizy ilości cukru trzcinowego w towarach cukier zawierających (załączka A do § 2 załączki A do § 20 reskryptu Ministerstwa skarbu z dnia 29. sierpnia 1903, Dz. u. p. Nr. 176) i mają opiewać na przyszłość, jak następuje:

Wykonanie analizy.

„5 g próbki rozтворя się w mniej więcej 200 cm^3 wody i zaprawia się 10 cm^3 roztworu siarczku miedzi (Nr. 1 roztworu Fehlinga), tudzież taką ilością ługu potasowego, aby płyn oddziaływał jeszcze kwaśno.

Następnie dolewa się aż do 250 cm^3 i oznacza się w 25 cm^3 płynu przesączonego cukier mleczny, gotując ten płyn przez cztery minuty z 50 cm^3 roz-

czynu Fehlinga i 75 cm^3 wody. Wydzielony tlenek miedzi przesącza się w rurce azbestowej i redukuje się go, przeliczając jednak odważoną miedź nie na cukier mleczny, lecz według tablicy II na cukier trzcinowy.

Dalszych 25 cm^3 przesączonego płynu zaprawia się w kolbce z 50 cm^3 wody i 5 cm^3 kwasu solnego o ciężarze gatunkowym 1.19, a następnie wstawia się kolbkę do kąpieli wodnej, ogrzanej mniej więcej do 70° C, rozgrzewa się ją w ciągu dwóch do trzech minut do 67—70° C i utrzymuje w tej temperaturze przez pięć minut. Po zainwertowaniu ochładza się kolbkę jak najszybciej, neutralizuje się płyn i dolewa się do 100 cm^3 .

W 25 cm^3 oznacza się znowu w sposób powyżej podany całkowitą zawartość cukru (czas gotowania wynosi cztery minuty) i przelicza się ją również według tablicy II na cukier trzcinowy.

Ilość cukru w odsetkach, otrzymaną przy pierwszym oznaczeniu, odciąga się następnie od odsetkowej ilości całkowitej zawartości cukru, znalezionej przy drugim oznaczeniu, a różnica tych ilości stanowi zawartość cukru trzcinowego w mleku zgęszczonem“.

Kosel wlr.