Est. A- 14607

TARTU ÜLIKOOL 1632 UNIVERSITAS TARTUENSIS

Изданіе неоффиціальное.

Das Gesetz

über die

Erhebung der Bieraccise nach dem Malzgewicht

(Allerhöchst bestätigtes Reichsrathsgutachten vom 10. Juni 1900)

nebst

Instruction

zur Anwendung dieses Gesetzes

(bestätigt vom Finanzminister am 6. September 1901)

und einer

Anweisung zur Benutzung der Tabellen zur Bestimmung der Extraktausbeute aus dem Malz

(bestätigt vom Finanzminister am 26. Juni 1901).

Riga.
Verlag von N. Kymmel.
1901.

Rbl. 1,20
Rbl 0.70
3915 I
Pf-s pol.

Изданіе неоффиціальное.

Das Gesetz

über die

Erhebung der Bieraccise nach dem Malzgewicht

(Allerhöchst bestätigtes Reichsrathsgutachten vom 10. Juni 1900)

nebst

Instruction

zur Anwendung dieses Gesetzes

(bestätigt vom Finanzminister am 6. September 1901)

und einer

Anweisung zur Benutzung der Tabellen zur Bestimmung der Extraktausbeute aus dem Malz

(bestätigt vom Finanzminister am 26. Juni 1901).

Tartu Riikliku Ülikooli
Raamatukogu
126.005.

Riga.
Verlag von N. Kymmel.
1901.

Дозволено цензурою. Рига, 19 Декабря 1901 г.

Est. A
Tartu Ülikooli
Raamatukogu
34376

Gedruckt in der Müllerschen Buchdruckerei in Riga (Herderplatz 1).

Allerhöchst bestätigtes Reichsrathsgutachten vom 10. Juni 1900 über die Erhebung der Bieraccise nach dem Malzgewicht.

Der Reichsrath hat in den vereinigten Departements der Reichsökonomie, der Gesetze, der Civil- u. geistlichen Angelegenheiten und der Industrie, der Wissenschaften und des Handels, sowie in der Plenarversammlung, nach Beprüfung der Vorlage des Finanzministers über die Erhebung der Accise von der Bierproduktion nach dem Gewichte des Malzes, gutachtlich verfügt:

I. In Aufhebung, Abänderung u. Ergänzung der betreffenden Artikel der Verordnung über die Accisesteuer (Bd. V der Reichsges. v. J. 1893) zu beschliessen:

1) Unter Bier verschiedener Benennungen, wie z. B. Porter, Halbbier, Ale u. s. w. ist ein Getränk zu verstehen, welches durch Gährung aus Malz (gekeimtes Getreidekorn) mit Zusatz von Hopfen und eines in den folgenden Artikeln zu bestimmenden Extraktgehalts in der Würze und Alkohols im Bier bereitet wird.

2) Der Extraktgehalt in der ursprünglichen Würze, aus welcher das Bier bereitet wird, darf nicht weniger als (9) neun Grad nach Angabe des Sacharometers bei normaler Temperatur betragen. Der Alkoholgehalt im fertigen Bier darf nicht mehr als sechs (%) Procent (Grad) nach Tralles betragen, wenn das Bier aus einer Würze hergestellt worden ist, deren Extrakt-

gehalt nicht mehr als sechzehn Grad (16°) nach Sacharometerangabe bei normaler Temperatur betrug.

Anmerkung. Als Normaltemperatur wird + 14° R. angenommen.

3) Es ist gestattet Bier mit einem Alkoholgehalt bis zu neun (9%) Procent (Grad) nach Tralles herzustellen, jedoch nur aus einer Würze, deren Extraktgehalt mehr als sechzehn Grad (16°) laut Sacharometerangabe bei normaler Temperatur beträgt.

4) Kwass und derartige Getränke, welche aus Malz und mehlhaltigen Substanzen für den häuslichen Gebrauch bereitet werden, unterliegen nicht der Accise. Die Bereitung derartiger Getränke zu Verkaufszwecken wird ohne Accisebesteuerung in dem Falle gestattet, wenn sie weniger als anderthalb (1½%) Procent (Grad) nach Tralles an Alkohol enthalten und bei ihrer Bereitung kein Hopfen verwandt worden war. Die Bereitung zu Verkaufszwecken und der Verkauf dieser Getränke mit einem Gehalt von anderthalb (1½%) Procent (Grad) und mehr Alkohol nach Tralles, ebenso die Anwendung von Hopfen beim Bereiten derselben zu Verkaufszwecken ist verboten.

5) Die Verwendung irgend welcher anderer Materialien bei der Bierbereitung ausser Malz, Wasser, Hopfen und Hefe, ist untersagt, ebenso darf dem Bier nach Ueberführung desselben aus dem Gährkeller in den Lagerkeller kein Wasser oder eine Zuthat aus irgend welchen Substanzen beigemengt werden.

6) Die Accise vom Bierbrauen (d. h. die Bieraccise) wird pro Pud des zur Maische gelangenden Malzes bestimmt.

7) Das Malz wird vor dem Schroten durch Wägen desselben auf der automatischen Wage nach dem Zählwerk der letzteren berechnet.

Anmerkung. In den im Art. 39 angeführten Fällen kann die Berechnung des Malzes auch durch Wägen auf einer gewöhnlichen, einer Decimal- oder Centesimalwage ausgeführt werden.

8) Das Schroten des Malzes zur Bierbereitung findet obligatorisch in der Bierbrauerei selbst statt und nicht anders als in der Schrotmühle. Ueber die Anzahl der in der Brauerei verhandenen Schrotmühlen ist der Acciseinspection, welche die Besicherung derselben ausgeführt, Bericht zu erstatten.

9) Die automatische Wage muss mit der Schrotmühle verbunden und derart mit derselben besichert sein, dass der Zugang des Malzes in die Schrotmühle mit Umgehuug der Wage unmöglich ist.

Anmerkung. Wenn das Malz auf gewöhnlichen, auf Decimal- oder Centesimalwagen gewogen wird (Art. 39), so ist die Schrotmühle unmittelbar nach Beendigung des Schrotens des für jede der Maischen erforderlichen Malzes vor der Möglichkeit der Benutzung derselben zu besichern.

10) Die Anschaffung der automatischen Wage, die Zustellung und Aufstellung derselben an Ort und Stelle, desgleichen die erforderlichen Vorrichtungen zu ihrer Besicherung werden auf Kosten der Krone ausgeführt.

11) Die Ausgaben für Herstellung der Vorrichtungen zur Besicherung der Schrotmühle und ihrer Verbindung mit der automatischen Wage werden zu gleichen Theilen auf die Krone und die Brauereibesitzer repartirt.

Anmerkung. Falls auf einer Bierbrauerei Missbräuche entdeckt werden, welche den Zweck verfolgen den Verbrauch des Malzes zu verheimlichen um der Accisezahlung zu entgehen, so hört die Betheiligung der Krone an diesen Ausgaben bis zum Uebergange der Brauerei in den Besitz einer andern Person auf.

12) Die Ausführung der durch Aufstellen der automatischen Wage und ihrer Besichernng, der Schrotmühle und der Verbindung derselben mit der Waage bedingten Arbeiten, ebenso die Anschaffung des dazu erforderlichen Materials und Anmiethung von Arbeitern gehört zu den Obliegenheiten der Brauereibesitzer, mit Vergütung seitens der Krone der in den Artikeln 10 u. 11 erwähnten Ausgaben. Die Remontekosten der Wage tragen die Brauereibesitzer.

13) Die auf Verlangen der Acciseinspection vorgenommenen Umbauten der Räumlichkeiten der Brauerei bei Aufstellung der automatischen Wage geschehen auf Kosten der Brauereibesitzer.

14) Falls die automatische Wage, während sie in der Brauerei oder in Verwahr beim Brauereibesitzer war, vertilgt

oder verdorben worden ist, so hat letzterer den der Krone geursachten Schaden entsprechend der von der Acciseverwaltung, auf Grund des vom Finanzministerium angefertigten Taxationsverschlages, gemachten Berechnung zu ersetzen.

15) Die Anfuhr von geschrotetem Malz in die Brauerei und die Aufbewahrung desselben in auf dem Brauereihof belegenen Räumlichkeiten, mit Ausnahme des für die nächstfolgende Maische bestimmten und bereits verrechneten Quantums, ist verboten.

16) Das Wägen und Schroten des Malzes ist für jede Maische besonders zu bewerkstelligen. Hierbei gelten Bruchtheile eines Pudes für ein ganzes Pud.

17) Die Würze einer jeden Maische muss auf einmal gekocht werden.

18) Das Kochen der Würze findet nur in dem dafür bestimmten und der Acciseinspection declarirten Gefässe statt.

19) Das Quantum der gewonnenen Würze wird nach dem Volumen in der Würzepfanne nach vollendetem Kochen mit Hopfen bei einer dem Sieden nahen Temperatur festgestellt, der Extraktgehalt der Würze aber nach Angabe des Sacharometers, mit Rückführung auf die Normaltemperatur.

20) Für die Extraktausbeute werden folgende Normen in Procenten des Gewichts des zur Maische verwandten Malzes festgesetzt:

a. die niedrigste — bis sechzig (incl.) % Extrakt;
b. die mittlere — über sechzig bis fünfundsechzig (incl.) % Extrakt;
c. die höchste — über fünfundsechzig bis zweiundsiebzig (incl.) % Extrakt.

21) Je nach der vom Brauereibesitzer gewählten Norm der Extraktausbeute wird die Accise pro Pud Malz in folgenden Beträgen erhoben: bei der niedrigsten Norm — ein Rubel zehn Kopeken, bei der mittleren — ein Rubel zwanzig Kopeken, bei der höchsten — ein Rubel fünfunddreissig Kopeken.

22) Bierbrauereien, welche das Einmaischen durch Handbetrieb oder mit Hülfe eines Göpelwerks betreiben und im Laufe eines Rechenschaftsjahres nicht mehr als 2000 Pud Malz verarbeiten, zahlen die Accise im Betrage eines Rubels pro Pud

verrechneten (Art. 7) Malzes unabhängig von den Normen der Extraktausbeute. Im Abrechnungsbuche dieser Brauereien wird das Quantum der gewonnenen Bierwürze nicht vermerkt (P. 1 Art. 40).

23) Vom Malz, welches zur Bierbereitung aus einer Würze von mehr als sechzehn Grad (16°) Extraktgehalt, nach Angabe des Sacharometers bei Normaltemperatur, verwandt worden ist, wird ausser der Grundaccise noch eine Zuschlagsaccise im Betrage von siebzig Kop. pro Pud erhoben.

24) Dem Brauereibesitzer ist das Recht eingeräumt, für jeden von ihm deklarirten Brautermin eine Norm zu wählen, nach welcher er zu brauen wünscht. Diese Norm wird in der der Acciseinspection einzureichenden Deklaration angegeben, Falls der Brauereibesitzer das Bier aus einer Würze von mehr als 16° nach Sacharometerangabe (Art. 23) zu brauen wünscht, so hat er hierüber eine besondere Deklaration einzureichen (Art. 23).

25) Sowohl die Grund- als auch die Zuschlagsaccise für das Gesammtquantum des Malzes, welches in der Deklaration zur Ausführung des Braues angegeben worden ist, werden vom Brauereibesitzer pränumerando eingezahlt oder verfristet unter Sicherstellnng von Pfandeinlagen (Saloggen) im Betrage von Rubel pro Rubel, in Gemässheit der im Art. 321 der Acciseverordnung vom J. 1893 angeführten Vorschriften.

Anmerkung. Dem Brauereibesitzer ist es anheimgegeben, sowohl die Grund- als auch die Zuschlagsaccise in der Rentei pränumerando in beliebigem Betrage nach seinem Ermessen unter einer oder mehreren Quittungen zu deponiren, auf welchen laut der gleichzeitig der Rentei einzureichenden Deklaration angegeben sein muss: wann, für welche Brauerei, welche Summe namentlich und welche Accise — die Grund- oder Zuschlagsaccise — in der Rentei in Empfang genommen worden ist.

26) Wenn die thatsächlichen Extraktausbeuten sich geringer erweisen, als die vom Brauereibesitzer gewählte und in der Deklaration angeführte Norm, oder wenn der Extraktgehalt der Bierwürze, welche aus dem Malz, für welche bereits die Zuschlags-

accise entrichtet worden, gewonnen ist, die Höhe von sechzehn Grad (16°) nach Sacharometerangabe bei normaler Temperatur nicht übersteigt, so wird die Accise, sowohl die Grund-, als auch die Zuschlagsaccise, nicht zurückgezahlt und nicht verrechnet à conto der zukünftigen Accisezahlungen, und die durch Pfandeinlagen (Saloggen) sichergestellte Accise nicht erlassen.

27) Wenn die thatsächliche Extraktausbeute die Ausbeute nach der vom Brauereibesitzer gewählten Norm übersteigt, jedoch sofort von demselben nach beendigtem Kochen der Bierwürze (P. 3 Art. 37) regelrecht in das Abrechnungsbuch der Brauerei eingetragen wird, so wird die Accise für die Maischen, von denen höhere Extraktausbeuten erzielt worden waren, nach dem Satz erhoben, welcher dem Normalsatz der thatsächlich gewonnenen Extraktausbeute entspricht. Wenn aber diese thatsächliche Extraktausbeute nicht regelrecht vom Brauereibesitzer in der dazu vorgeschriebenen Zeit in das Abrechnungsbuch eingetragen, sondern von den Beamten der Acciseinspection aufgedeckt worden ist, so wird die Accise für sämmtliche Gebräue nach dem laufenden Brauzeugniss (Deklaration) für das Bierbrauen nach dem Satze berechnet, welcher demjenigen Normalsatze entspricht, der der von der Acciseinspection bestimmten thatsächlichen Extraktausbeute näher kommt. Wenn der Extraktgehalt der Würze irgend eines Gebräues, für welches keine Zuschlagsaccise entrichtet worden ist, mehr als 16° bei normaler Temperatur nach Angabe des Sacharometers ergeben sollte, so wird die Zuschlagssteuer für sämmtliche Maischen nach der laufenden Deklaration hinzugeschlagen. Die Zuzahlung der nachträglichen Zuschlagsaccise muss im Laufe von 7 Tagen nach Feststellung des Ueberschusses des Extraktgehalts oder der Dichtigkeit der Würze erfolgen. Falls diese Accise während der angegebenen Frist nicht entrichtet worden ist, so wird dieselbe vom Eigenthum des Brauereibesitzers beigetrieben.

28) Eine jede neuzueröffnende Bierbrauerei ist verpflichtet im Laufe eines vollen Rechenschaftsjahres nicht weniger als eine bestimmte Accisesumme zu entrichten: in Städten — für tausend Pud Malz, in ausserstädtischen Ansiedelungen — für dreihundert Pud Malz nach dem Satze, welcher für die niedrigste Norm der Extraktausbeute angesetzt worden ist; für Brauereien aber, welche

im Art. 22 angeführt sind, nach dem für dieselben festgesetzten Satze. Falls aber eine Brauerei im Laufe des Rechenschaftsjahres eröffnet wird, so wird der Betrag der obligatorischen Accisesumme für dieselbe vom ersten Tage desjenigen Monats an, in welchem der Betrieb der Brauerei begonnen hat, bis zum Ende des Jahres berechnet. Falls die festgesetzte Accisesumme nicht entrichtet wird, wird der Betrieb eingestellt und kann nicht anders als nach besonderer Genehmigung des Finanzministers wieder aufgenommen werden.

Anmerkung. Diese Regel bezieht sich nicht auf die bis zum 1. Januar 1902 im Betriebe gewesenen Brauereien.

29) Wenn der Brauereibesitzer durch von ihm unabhängige Ursachen das bevorstehende deklarirte Gebräu nicht ausführen kann und die Unterbrechung des Betriebes des Bierbrauens ordnungsmässig bescheinigt worden ist, so wird die für nicht ausgeführte Gebräue praenumerando eingezahlte Accise für die folgenden Gebräue verrechnet oder zurückgezahlt, die durch Pfandeinlagen (Saloggen) gesicherten Summen aber freigegeben.

30) Falls die Brauerei zerstört wird, oder Theile derselben durch Feuer, Hochwasser oder überhaupt durch Ursachen, welche der Brauereibesitzer weder vorhersehen, noch abwenden konnte, gelitten haben, und wenn eine derartige Zerstörung die Fortsetzung des Betriebes behindert, so wird die der Krone praenumerando entrichtete Accise für nicht ausgeführte Gebräue zurückgezahlt, die durch Pfandeinlagen (Saloggen) gesicherte Summe aber freigegeben, jedoch nicht früher, als nach Beendigung der von der Polizei oder der Acciseinspection auszuführenden Untersuchung über die Begebenheit.

31) Von den Bierbrauereien wird eine Patentsteuer erhoben: 1) eine Grundsteuer — für das Recht im Laufe des Rechenschaftsjahres nicht mehr als tausend Pud Malz zu verarbeiten, und 2) eine Ergänzungssteuer für Verarbeitung im Laufe desselben Jahres eines jeden weiteren Tausend Pud Malzes. Hierbei wird das nicht volle Tausend für voll gerechnet.

32) Die Grundpatentsteuer wird im Betrage von 25 R., die Ergänzungssteuer im Betrage von 15 R. von einem jeden Tausend Pud Malz erhoben (P. 2 Art. 31).

33) Für Bier, welches von den Bierbrauern ins Ausland versandt wird, wird sowohl die Grund- als auch die Ergänzungsaccise zurückgezahlt.

34) Bei Beprüfung der Beschreibung der Brauerei und Vermessung der Gefässe durch Personen der Acciseinspection ist der Brauereibesitzer verpflichtet den kontrollirenden Personen seine eigenen Arbeiter und alles für eine solche Kontrolle und Vermessung Erforderliche zu Verfügung zu stellen.

35) Die Würzepfannen können nur mit Genehmigung der Bezirksacciseverwaltung umgemacht, ersetzt und ausgebessert werden.

36) Im Lokal, in welchem die für die Maische bestimmten Vorräthe gewogen werden, müssen richtige mit Stempeln versehene Wagen und Gewichte vorhanden sein. Ausserdem ist der Brauereibesitzer verpflichtet in der Brauerei richtige mit Stempeln versehene Hohlmasse und Sacharometer zu führen.

37) Vor Beginn des Brauens ist der Brauereibesitzer verpflichtet dem Accisinspector oder seinem Gehülfen eine Deklaration in drei Exemplaren einzureichen, in welcher anzugeben ist: 1) die Dauer der vom Brauereibesitzer beabsichtigten Brauzeit; 2) die Tage, an welchen die Maischen gemacht werden sollen; 3) für jede Maische: die Stunden für das Wägen der Materialien, für Beginn des Schrotens und Einmaischens, desgleichen der Beendigung des Kochens der Würze und des Beginnens des Ablassens (Aufpumpens) derselben aus der Würzepfanne; 4) die Norm der Extraktausbeute, welche vom Brauereibesitzer für die ganze Dauer der Deklaration gewählt worden ist, und 5) für jede Maische und die ganze Frist: a. das Quantum der einzumaischenden Materialien, b. den Betrag der zu entrichtenden Accise. Der Deklaration müssen die Quittungen der Rentei über die Entrichtung der Accise für die in der Deklaration angegebene Gesammtmenge von Malz oder eine Bescheinigung über die deponirten Pfandeinlagen (Saloggen) beigefügt werden.

38) Nach Empfang der im vorhergehenden Artikel angegebenen Deklaration hat der Inspektor oder sein Gehülfe, nachdem er sich davon überzeugt hat, dass die Accise richtig berechnet und in der Rentei eingezahlt oder nach Art. 321 der

Acciseverordnung v. J. 1883 durch Pfandeinlagen (Saloggen) in betreffendem Betrage sichergestellt worden ist, — auf dem Blanket der Deklaration die Bescheinigung zur Ausführung des Bierbrauens zu verschreiben. Diese Bescheinigung wird jedesmal laut und deutlich den Arbeitern des Sudhauses vorgelesen und sodann in der Brauerei an einer sichtbaren Stelle angebracht.

39) Im Falle der Beschädigung der von der Acciseinspection an der automatischen Wage, der Schrotmühle oder deren Verbindung angebrachten Besicherung, wenn hierbei der Zutritt zum Zählwerk der Wage oder zur Schrotmühle nicht ermöglichst worden ist, ist der Brauereibesitzer verpflichtet unverzüglich die örtliche Polizei und unpartheiische Zeugen aufzufordern behufs Anlegung an Stelle der beschädigten Besicherung eines Polizeisiegels und Aufnahme darüber eines Protokolls, welches in doppelter nach der Zahl der Werst berechneten Frist dem Acciseinspector oder seinem Gehülfen zugestellt wird; bei Beobachtung dieses Verfahrens kann das Bierbrauen ohne Unterbrechung fortgesetzt werden. Die Acciseinspection hat nach Empfang des Protokolls sich unverzüglich auf die Brauerei zu begeben, daselbst die Sache zu untersuchen, den regelrechten Gang der automatischen Wage zu prüfen und neue Besicherungen anzulegen. Falls aber derartige Beschädigungen der Besicherung stattgefunden haben, durch welche der Zutritt zum Zählwerk der Wage oder zur Schrotmühle ermöglichst wird, welchen die Genauigkeit der Verrechnung des Zählwerks beeinflussen könnte, desgleichen im Falle einer ungenauen Verrechnung des Zählwerks, oder des Verderbens der automatischen Wage, muss der Maischebetrieb unverzüglich eingestellt und ein entsprechendes Protokoll darüber aufgenommen werden. Die Administration der Brauerei ist verpflichtet unverzüglich den Acciseinspector oder seinen Gehülfen vom Geschehenen zu benachrichtigen. Der Maischebetrieb kann nicht eher wieder begonnen werden, als bis die Acciseinspection in der Brauerei eingetroffen und ein entsprechendes Protokoll darüber aufgenommen worden ist. Bis zur Beseitigung der Beschädigung oder Aufstellung einer richtig funktionirenden automatischen Wage kann der Maischebetrieb in Gegenwart der Acciseinspection bei Abwägen

des Malzes auf einer gewöhnlichen, einer Decimal- oder Centesimalwage, fortgesetzt werden.

40) In der Bierbrauerei sind zu führen: 1) ein Abrechnungsbuch mit Angabe des Quantums und der Art des zur Maische gelangenden Materials, des Quantums und Extraktgehalts der gewonnenen Bierwürze und der Summe der zu entrichtenden und bezahlten oder verfristeten Accise; 2) ein Protokollbuch zur Eintragung der Protokolle über Unterbrechungen im Braubetriebe und Abweichungen von der allgemeinen Betriebsordnung, ebenso über Ver- und Entsiegelung der Gefässe; 3) ein Buch mit abreissbaren Banderollen für die Versiegelung der Gefässe; und 4) ein Buch zur Eintragung der angebrachten Accisebesicherungen. Das Abrechnungsbuch muss vom Controllhof beglaubigt werden; die Copie desselben muss zu den festgesetzten Fristen der Bezirksacciseverwaltung vorgestellt werden. Die übrigen in diesem Artikel angeführten Bücher müssen nach der Seitenzahl nummerirt und vom örtlichen Acciseinspector beglaubigt werden.

41) Dem Finanzminister ist es anheimgegeben, in Erläuterung der bestehenden Verordnungen: A. festzusetzen: 1) welche Gefässe in den Bierbrauereien zu vermessen sind und auf welche Weise die Vermessung stattzufinden hat; 2) welche Gefässe in den Bierbrauereien mit Siegeln zu versehen sind; 3) welche Systeme von automatischen Wagen zur Verrechnung des Malzes gestattet werden und den Modus der Prüfung dieser Wagen, ebenso, welche Sacharometer zur Bestimmung des Extraktgehalts der Würze gestattet sind; 4) Regeln über die Zeit des Wägens und Schrotens des Malzes und über die Art der Aufbewabrung des geschroteten Malzes; 5) die Bestimmungsweise des Würzequantums in der Würzepfanne und des in demselben enthaltenen Extraktgehaltes, desgleichen der Minimalzeit zwischen der Beendigung des Abkochens der Würze und dem Beginn des Aufpumpens derselben aus der Würzepfanne; 6) die Ordnung und die Termine der Aufnahme von Protokollen sowohl bei Unterbrechungen des Betriebes, als auch in anderen Fällen, desgleichen die Termine zur Zustellung dieser Protokolle der Acciseinspection; 7) die Ordnung der Erhebung der ergänzenden Patentsteuer (Art. 31); 8) den Modus der Be-

stimmung des Alkohol- und Extraktgehalts im Bier, ebenso den Modus der Bestimmung der Dichtigkeit der Würze, welcher der im Verkaufsbier gefundene Extrakt- und Alkoholgehalt entspricht; 9) die Bedingungen für den Bierexport ins Ausland und den Betrag sowohl der Grund- als auch der Zuschlagsaccise, welche der Rückerstattung vom exportirten Bier unterliegt, entsprechend der thatsächlichen Acciseeinnahme von jedem Wedro des in der Brauerei gebrauten Bieres, desgleichen die Ordnung der Rückerstattung dieser Accise; 10) nach Uebereinkunft mit dem Reichskontroleur — die Ordnung der Ausgaben und Berechnungen zwischen der Krone und den Brauereibesitzern in Fällen, welche in den Art. 10 und 11 angeführt sind; und B. herauszugeben: 1) einen Schätzungsverschlag für die automatische Wage und deren Theile, und 2) Tabellen zur Berechnung der Extraktausbeute aus dem Malz.

Die vom Finanzminister über die obenerwähnten Gegenstände zu erlassenden Verordnungen dürfen den bestehenden Gesetzesbestimmungen nicht widersprechen und Angelegenheiten berühren, welche gerichtlichen oder legislativen Beprüfungen unterliegen. Die Verordnungen, Verschläge und Tabellen werden dem Dirigirenden Senat behufs Veröffentlichung zur allgemeinen Kenntnissnahme vorgestellt.

42) Die unmittelbare Aufsicht über die Bierbrauereien wird den Kontrolleuren auferlegt, deren Anstellung auf diesen Brauereien dem unmittelbaren Ermessen der Dirigirenden der Accise überlassen ist.

43) Für Personen des Acciseressorts, welche die Brauereien besuchen behufs Ausübung der ihnen auferlegten Obliegenheiten, müssen Wohnräume entweder in der Brauerei oder in der Nähe derselben angewiesen werden, in Gemässheit des Art. 86 der Verordnung über die Accise vom J. 1893.

44) Für Bereitung zu Verkaufszwecken, Aufbewahrung in der Brauerei oder in einem Etablissement für Getränkehandel oder Verkauf von Bier mit einem Extrakt- und Alkoholgehalt, welcher einer Dichtigkeit der Würze von weniger als neun Grad (9°) nach Angabe des Sacharometers bei Normaltemperatur entspricht, unterliegen die Schuldigen, ausser der Konfiskation behufs Vernichtung des ganzen vorgefundenen Vorraths dieses

Bieres, einer Geldpön: das erste Mal im Betrage von nicht mehr als 50 Rubel, das zweite Mal — nicht mehr als hundert Rubel und das dritte Mal nicht über zweihundert Rubel.

45) Für Bereitung zu Verkaufszwecken, Aufbewahrung in der Brauerei oder in einem Etablissement für Getränkehandel oder Verkauf von Bier mit einem Alkoholgehalt, welcher die in den Artikeln 2 und 3 dieser Gesetzesbestimmung festgesetzten Grenzen überschreitet, unterliegen die Schuldigen, ausser der Konfiskation hehufs Vernichtung des ganzen vorgefundenen Vorraths dieses Bieres: das erste Mal einer Geldpön im Betrage von nicht mehr als hundert Rubeln, das zweite Mal — einer Geldpön von nicht mehr als zweihundert Rubeln oder einer Haft von nicht mehr als drei Wochen, und das dritte Mal einer Gefängnissstrafe von 2 bis 4 Monaten.

Bei Verurtheilung, auf Grund dieses Artikels, zum dritten Mal wird dem Inhaber einer Getränkeanstalt das Patent für diese Anstalt entzogen.

46) Für Umtausch, Umänderung und Ausbesserung der Würzepfanne und anderer zum Betriebe und zur Verrechnung beim Bierbrauen erforderlichen Apparate, nachdem die Besichtigung der Bierbrauerei und die Vermessung der Würzepfanne stattgefunden hat, ohne gesetzliche Genehmigung der Acciseinspection, ebenso für Aufstellung in der Brauerei einer Schrotmühle, ohne der Acciseinspection darüber deklarirt zu haben, unterliegen die Schuldigen: einer Geldpön im Betrage von nicht mehr als dreihundert Rubeln, die unrechtmässig umgetauschten, umgeänderten oder ausgebesserten Gefässe aber werden aus der Brauerei entfernt.

47) Für Verwendung zu Maischen nicht vorschriftmässig verrechneten Malzes, sowie für Verwendung überhaupt bei der Bierbereitung nichtgestatteter Materialien, mit Verheimlichung derselben bei Entrichtung der Accise, unterliegen die Schuldigen Pönzahlungen und Strafen, welche im Art. 941 der Acciseverordnung v. J. 1893 festgesetzt sind.

48) Für den von den Beamten der Acciseinspection aufgedeckten Ueberschuss der Extraktausbeute, im Vergleich mit der vom Brauereibesitzer gewählten und in der Deklaration angegebenen Norm, wenn die thatsächliche Extraktausbeute

seitens des Brauereibesitzers nicht rechtzeitig und vorschriftsmässig in das Abrechnungsbuch der Brauerei eingetragen worden ist, unterliegen die Schuldigen, abgesehen von der Entrichtung der nach dem Abrechnungsbuche der Brauerei, gemäss Art. 26, zu berechnenden Accise für sämmtliche Maischen nach dem laufenden jeweiligen Brauzeugniss (Deklaration) nach derjenigen Norm, welcher der thatsächlichen von der Acciseinspection festgestellten Extraktausbeute entspricht, — einer Geldpön im doppelten Betrage der Summe dieser Accise.

49) Für den von den Beamten der Acciseinspection aufgedeckten Ueberschuss der Dichtigkeit der Bierwürze über sechzehn Grad (16°) nach Sacharometerangabe bei Normaltemperatur, wenn darüber in der zum Betriebe des Brauens eingereichten Deklaration nichts angegeben ist, unterliegen die Schuldigen, abgesehen von der Entrichtung der nach dem Abrechnungsbuche der Brauerei zu berechnenden, laut Art. 26, ergänzenden Accise für sämmtliche Maischen nach dem laufenden Brauzeugniss (Deklaration) — einer Pön im doppelten Betrage dieser Accisesumme.

50) Für Bereitung von Bier mit gehöriger Genehmigung, welches der Accise für Bier unterliegt, mit derartigen Abweichungen von den dafür festgesetzten Regeln, welche nicht die geheime Bereitung von Bier zur Folge haben konnten (als z. B. eigenmächtige Abnahme der Siegel oder Plomben, oder Vernichtung der seitens der Acciseinspection auf der automatischen Wage, der Schrotmühle oder deren Verbindungen und auf den Braugefässen angebrachten Besicherungen, wenn hierbei der Zugang zu dem Zählwerk der Wage oder zur Schrotmühle nicht ermöglicht worden war, ebenso für Abweichungen von den Bedingungen des Brauzeugnisses [Deklaration] und für unvorsichtiges Behandeln der automatischen Wage und der Schrotmühle), unterliegen die Schuldigen der im Art. 950 der Acciseverordnung v. J. 1893 festgesetzten Pön.

51) Bei der Bereitung von Bier, welches der Entrichtung der Accise unterliegt, mit gehöriger Genehmigung und ohne Entziehung des Bieres der Accisezahlung, jedoch mit solchen Abweichungen von den Regeln der Bierbereitung, welche die Möglichkeit boten zur geheimen Bereitung desselben (als z. B.

für Nichtbeobachtung der festgesetzten Regeln für das Wägen, Schroten und Aufbewahren des Malzes in der Brauerei, für Anfuhr in die Brauerei geschroteten Malzes, für Nichterhaltung der Unverletzlichkeit der Siegel und Plomben, welche seitens der Acciseinspection auf die automatische Wage, die Schrotmühle oder deren Verbindungen angebracht worden sind, wenn hierbei der Zugang zum Zählwerk der Wage oder zur Schrotmühle ermöglicht ist; für absichtliche Beschädigung oder Aufhalten des Ganges der automatischen Wage; für Nichtaufnahme eines Protokolls über eine derartige Beschädigung der automatischen Wage, bei welcher der Zugang zum Zählwerk der Wage oder zum Schrotwerk ermöglicht wird, oder für Nichtunterbrechung in diesem Falle des Bierbrauens; für Kochen der Würze in einem für diesen Zweck nicht bestimmten oder der Acciseinspection nicht deklarirten Gefässe; für Verletzung der Regeln über Ver- und Entsiegelung der Schrotmühle bei Unterbrechung der Arbeiten), unterliegen die Schuldigen Pönen und Strafen, welche im Art. 949 der Acciseverordnung vom J. 1893 festgesetzt sind.

52) Für absichtliches Abreissen oder Abnehmen der von der Acciseinspection an der automatischen Wage, der Schrotmühle oder deren Verbindungen angebrachten Siegel und Plomben, wenn hierbei der Zutritt zum Zählwerk der Wage oder zur Schrotmühle ermöglicht wird, für Einrichtung von Vorrichtungen, welche die Unterbrechung des Ganges der automatischen Wage, die Beschädigung derselben oder die Verhinderung der richtigen Angabe derselben oder den Zutritt des Malzes in die Schrotmühle mit Umgehung der Wage bezwecken, — unterliegen die Schuldigen Strafen und Pönen, welche im Art. 941 der Acciseverordnung vom Jahre 1893 festgesetzt sind.

53) Für Anwendung von Hopfen bei Zubereitung von Kwass und derartigen Getränken, welche aus Malz und mehlhaltigen Substanzen (Art. 4) bereitet werden, zu Handelszwecken, desgleichen für Bereitung derselben zu demselben Zweck mit einem Gehalt von 1½ % (Grad) und mehr Alkohol nach Tralles, unterliegen die Schuldigen, ausser der Confiscation behufs Vernichtung des sämmtlichen vorgefundenen Vorraths derartiger Getränke, — zum ersten Mal: einer Geldpön nicht höher als

fünfzig Rubel, zum zweitenmal — einer Geldpön nicht höher als hundert Rubel oder einem Arrest von nicht mehr als drei Wochen, zum dritten Mal aber — einer Geldpön von nicht mehr als zweihundert Rubeln oder einem Arrest von nicht mehr als drei Monaten.

54) In allen Fällen der Berechnung der Accisesumme und der Geldpönen nach der Anmerkung zum Art. 941 der Acciseverordnung vom Jahre 1893, wird das Volumen der Würzepfanne (bei Umwandlung der Anzahl der Wedro desselben in die Anzahl der Pud Malz, gerechnet je drei Wedro auf ein Pud) und der Accisesatz bei höchster Norm angenommen, bei der Voraussetzung, dass zwei Biermaischen auf einen Tag fallen, wenn nicht nachgewiesen wird, dass die Biermaischen gesetzwidrigerweise mehr als zweimal täglich stattfanden.

II. Die Artikel 234 und 241 der Acciseverordnung Bd. V der R.-Ges. vom J. 1893 sind folgenderweise aufzufassen:

Art. 234. Ausser den Gefässen zur Bearbeitung der Maische und zum Kochen der Würze, welche in die Beschreibung der Bierbrauerei aufgenommen worden sind, und der Wasserkochkessel, werden in der Brauabtheilung (Sudhaus) keinerlei Gefässe gestattet.

Art. 241. Die Bestimmung der Anzahl von Maischen pro Tag in der Bierbrauerei, ebenso des Brautermins für das Bier- und Methbrauen wird dem Ermessen des Brauereibesitzers anheimgegeben.

III. Die Gesetzesverordnung ist mit dem 1. Januar 1902 in Kraft zu setzen.

Auf Grund des am 10. Juni 1900 Allerhöchst bestätigten Reichsrathsgutachtens über die Erhebung der Bieraccise nach dem Gewichte des Malzes und nach Uebereinkunft mit dem Minister für Ackerbau und Reichsdomänen und dem Reichskontrolleur: bestätige ich (die Instruktion).

Das Original ist gezeichnet:

Für den Finanzminister, College des Ministers, Senator W. Kokowzow.

d. d. 6. September 1901.

Instruktion zur Anwendung des am 10. Juni 1900 Allerhöchst bestätigten Reichsrathsgutachtens über Erhebung der Bieraccise nach dem Gewichte des Malzes.

Ueber die Beschreibung und Besichtigung der Bierbrauerei und der Gefässe in derselben.

§ 1. Die Einrichtung der Brauerei und die Versehung derselben mit Gefässen ist dem Ermessen des Brauereibesitzers anheimgegeben. Hierbei wird in der Brauabtheilung kein Gefäss gestattet, dessen Volumen nach der besondern Einrichtung des Gefässes willkürlich verändert werden kann und sich aus dem Grunde nicht genau vermessen lässt.

§ 2. Der Besitzer der Bierbrauerei, oder sein Bevollmächtigter stellt der Bezirksacciseverwaltung die Beschreibung der Brauerei mit Beifügung des in einem bestimmten Massstabe angefertigten Planes der Brauabtheilung und des Raumes zum Wägen und Schroten des Malzes vor. Die Beschreibung und der Plan werden in drei Exemplaren vorgestellt.

§ 3. Die Beschreibung muss eine Herzählung sämmtlicher Räume und der in denselben vorhandenen Gefässe enthalten, desgleichen der Schrotmühle und der Wage für Malz.

§ 4. Die Beschreibung der Brauerei wird nach der hier beigefügten Form auf Blankets, welche von der Bezirksacciseverwaltung verabfolgt werden, angefertigt (Form 1).

§ 5. In der Beschreibung wird angegeben:

a. Der Ort, wo sich die Brauerei befindet, mit Angabe des Gouvernements, des Kreises, der Stadt, der Ansiedelung oder des Dorfes, und die Entfernung der Brauerei von der Bezirksacciseverwaltung und von der nächstbelegenen Eisenbahnstation;

b. Vor-, Vaters- und Familienname und der Stand des Brauereibesitzers (oder des Brauereipächters, wenn ein solcher vorhanden ist);

c. der Modus des Brauens (mit Dampf oder durch direkte Feuerung);

d. der Modus des Maischens des Materials (Handbetrieb, Göpelwerkbetrieb oder mechanischer Betrieb);

e. die Gebäude der Brauerei (Stein- oder Holzgebäude);

f. die Räume: 1) die Mälzerei, 2) der Raum zum Wägen und Schroten des Malzes, 3) zum Aufbewahren des für die Maische geschroteten Malzes, 4) der Maischbottiche, der Maischkessel und Würzepfannen und sonstigen Gefässe mit Ausnahme der tragbaren Handgefässe, welche zur Bearbeitung der Materialien und zum Wärmen des auf das Malz und die Würze zu giessenden Wassers gebraucht werden, 5) für Kühlschiffe, Bottiche und andere zum Kühlen der Würze und Hopfensonderung (Hopfenseiher) dienenden Apparate, 6) Sammel- und Gährbottiche, 7) Keller und Eiskeller zum Ablagern und Aufbewahren des Biers, und 8) Kessel, welche zum Wärmen von Wasser zum Spülen der Glasgefässe und Fässer bestimmt sind. Ausserdem müssen in der Beschreibung alle übrigen Räume und Gebäude, welche in Beziehung zum Bierbrauen stehn, desgleichen deren Bestimmung angeführt werden;

g. die Apparate zum Wägen und Schroten des Malzes mit Angabe ihrer Systeme, und sämmtliche Gefässe mit Ausnahme der tragbaren Handgefässe, welche in den Brau- und Gährabtheilungen der Brauerei vorhanden sind, mit Angabe ihres Volumens nach der

geometrischen Vermessung, Bezeichnung und Nummer. Die Gefässe werden in der folgerichtigen Ordnung angeführt wie sie bei dem Gange der Arbeit in Verwendung kommen.

§ 6. Die Beschreibung muss klar abgefasst und ohne Korrekturen geschrieben sein.

§ 7. Die Beschreibung und die Pläne werden an Stelle und Ort vom Acciseinspector oder seinem Gehülfen mit einem andern etatmästigen Beamten in Gegenwart des Brauereibesitzers oder seines Bevollmächtigten geprüft.

§ 8. Die Beamten der Acciseverwaltung, welche die Beschreibung der Brauerei prüfen, überzeugen sich davon, ob dieselbe der thatsächlichen Einrichtung der Brauerei und den in derselben vorhandenen Gefässen und Apparaten entspricht und führen dabei auch die Prüfung und Vermessung der Gefässe in der Brauabtheilung der Brauerei aus, auch überzeugen sie sich bezüglich der Richtigkeit der in der Brauerei vorhandenen gestempelten einfachen, Decimal- und Centesimalwagen, der Gewichte für dieselben, der Hohlmasse und Sacharometer.

§ 9. Bei Besichtigung der Brauereigefässe haben sich die Beamten der Acciseverwaltung davon zu überzeugen ob thatsächlich alle in der Brau- und der Gährabtheilung vorhandenen Gefässe in der Beschreibung angeführt sind (§ 5 P. g.), ob etwa in den Räumen, welche in der Beschreibung der Brauerei angegeben sind, nach andere Vorrichtungen zum Verkleinern des Malzes, ausser der Schrotmühle, vorhanden sind. Falls nichtdeklarirte Gefässe vorgefunden werden sollten, so sind dieselben auf Verlangen der kontrollirenden Beamten entweder aus der Brauerei zu entfernen, oder in die Beschreibung aufzunehmen. Eine jede andere Vorrichtung zum Schroten des Malzes dagegen, mit Ausnahme der zum Bierbrauen erforderlichen, wird in den auf dem Brauereihof befindlichen und in die Beschreibung der Brauerei eingetragenen Räumlichkeiten nicht anders gestattet, als nachdem dieselbe durch Besicherung in einen betriebsunbrauchbaren Zustand gebracht worden ist.

§ 10. Falls die Beamten der Bezirksacciseverwaltung in der Beschreibung irgend welche Abweichungen von dem thatsächlich Vorhandenen wahrnehmen sollten, so haben sie das

unrichtig angefertigte Dokument dem Brauereibesitzer zurückzugeben, welcher dasselbe ergänzt oder ein neues vorstellt.

§ 11. Wenn die Beschreibung nach Beprüfung an Ort und Stelle sich als richtig erweist, so verschreibt der älteste der Beamten eigenhändig auf dem erwähnten Documente die Worte „nach Beprüfung richtig“ und bestätigt dieses durch seine Namensunterschrift. Hierbei hat der Beamte der Acciseinspection in die Beschreibung eigenhändig den Modus der Verbindung der Schrotmühle mit der automatischen Wage einzutragen.

§ 12. Falls der Brauereibesitzer mit den seitens der die Brauerei kontrollirenden Beamten in der Beschreibung der Brauerei gemachten Vermerken nicht einverstanden ist, so verschreibt der älteste der Beamten in der Beschreibung, worin namentlich die Nichtübereinstimmung besteht, der Brauereibesitzer oder sein Bevollmächtigter macht seinerseits Vermerke. Mit diesen Vermerken versehen wird die Beschreibung dem Dirigirenden der Accisesteuern vorgestellt, welcher die Anordnung trifft, bezüglich Konstituirung einer besondern Commission im Bestande eines Revidenten, eines Beamten des Gouvernementschefs und eines Deputirten von dem Stande, zu welchem der Brauereibesitzer gehört, — behufs Vornahme einer Prüfung in Gegenwart des Letzteren, oder seines Bevollmächtigten, und eines Beamten der Acciseverwaltung, welcher die erste Besichtigung ausgeführt hat. Die Entscheidungen dieser Commission gelten für endgültig.

§ 13. Nach gehöriger Prüfung an Ort und Stelle der Beschreibung und des Planes der Brauabtheilung und des Raumes für Wägen und Schroten des Malzes, wird ein Exemplar der Beschreibung und des Planes dem Brauereibesitzer eingehändigt, das andere verbleibt in der Bezirks-Acciseverwaltung, das dritte wird der Gouvernements-Acciseverwaltung vorgestellt. Die dem Brauereibesitzer übergebene Beschreibung wird in der Brauerei oder im Comptoir derselben asservirt. Auf dieser Beschreibung werden in der Folge alle Veränderungen sowohl an Gefässen, als auch in der Brauerei selbst vermerkt. Wenn später in Folge der zu verschiedenen Zeiten vorgenommenen Ergänzungen die Beschreibung der Brauerei unklar wird, so verlangt die Acciseverwaltung vom Brauereibesitzer eine neue Beschreibung

in drei Exemplaren, welche in derselben Weise geprüft wird wie oben beschrieben.

Das Vermessen der Brauereigefässe.

§ 14. Sämmtliche Gefässe, welche bei der Bierbereitung vom Begin des Malzeinmaischens bis zur Ueberführung der Würze in die Kühlapparate verwendet werden, unterliegen einer in die Beschreibung der Brauerei einzutragenden geometrischen Vermessung. Die Richtigkeit einer solchen Vermessung wird von den die Beschreibung kontrollirenden Beamten der Acciseinspection geprüft und durch dessen Unterschrift beglaubigt. Die Gährbottiche dagegen unterliegen einer derartigen Kontrollvermessung nur in solchen Fällen, wenn hei irgend welchen ungesetzlichen Handlungen in der Brauerei das Erforderniss einer solchen Vermessung vorliegt.

Die Würzepfanne unterliegt ausserdem der Vermessung mit Wasser.

§ 15. Die Vermessung mit Wasser wird mittelst Vollfüllung der Pfanne bis an den Rand mit kaltem Wasser oder Ablassen des Wassers aus der Pfanne durch ein Massgefäss, welches vorher mit geaichten Hohlmassen vermessen worden ist, bewerkstelligt. Daher bilden die horizontale Lage der obern Ränder und das Nichtvorhandensein von Unebenheiten auf denselben die wesentlichen Bedingungen der Vermessung.

Anmerkung. Bei der Wasservermessung der Kessel (Würzekessel), welche fest vermauert sind, darf die nichtvollständig horizontale Lage der Ränder kein Hinderniss zum Vermessen bilden, im Protokoll jedoch muss angeführt werden, um wieviel die Ränder vom Horizont abweichen.

§ 16. Zur Vermessung müssen nur geaichte Hohlmasse angewandt werden, jedoch der Bequemlichkeit halber ist es gestattet auch ein anderes Massgefäss statt eines „Wedro“ anzuwenden, so lange das Volumen des zu vermessenden Gefässes es gestattet. Die Acciseinspection ist verpflichtet darauf zu achten, dass die geaichten Masse richtig sind.

§ 17. Ueber die Vermessung der Würzepfanne wird das entsprechende Protokoll in 4 Exemplaren angefertigt (eins für

den Controlhof). Sämmtliche Exemplare des Protokolls werden von den die Vermessung ausführenden Personen und ebenso vom Brauereibesitzer, oder seinem Bevollmächtigten, unterzeichnet.

§ 18. Alle bei der Vermessung erforderlichen Arbeiten werden von den Arbeitern des Brauereibesitzers ausgeführt; letzterer ist auch verpflichtet der Acciseinspection alle zur Vermessung erforderlichen Apparate und Vorrichtungen laut Angabe der Acciseinspection zur Verfügung zu stellen.

§ 19. Die Vermessung der Würzepfanne findet bei ihrer Aufstellung statt, desgleichen auch nach jeder Veränderung ihres Volumens und ihrer Umänderung. Abgesehen davon wird die Würzepfanne einmal im Jahre, nach Uebereinkunft mit dem Brauereibesitzer, einer Kontrollvermessung unterzogen.

§ 20. Die übrigen Brauereigefässe der Brauabtheilung werden vor Beginn des Brauens in den neueingerichteten Brauereien oder bei der Aufstellung neuer Gefässe, oder nach ihrer Umänderung und, ausserdem, bei Entstehung von Zweifeln seitens der Personen der Acciseinspection bezüglich der Richtigkeit der Gefässevermessung oder im Falle der Veränderung ihres Volumens vermessen.

a. Das geometrische Vermessen.

§ 21. Bei Vermessung der Gefässe werden im Speciellen folgende Regeln beobachtet:

a. Die Gefässe müssen leer sein;

b. Die Form der Gefässe wird festgestellt; mit Hülfe einer Wasserwage wird die horizontale Stellung der Ränder und des Bodens der Gefässe geprüft;

c. es werden über die Oeffnung des Bottichs oder der Pfanne (des Kessels) zwei Schnüre gespannt und an den Rändern derselben derart befestigt, dass die Schnüre sich unter rechtem Winkel schneiden und eine jede von ihnen die Oberfläche des Bottichs oder der Pfanne (des Kessels) in zwei Hälften theilt. Bei ovalen Gefässen werden die Schnüre derart gezogen, dass die eine Schnur die grosse Achse bildet, die andere aber die kleine Achse. Wenn die Bottiche

die Gestalt eines gestutzten Kegels haben, so muss ausserdem bei runden Gefässen — der Durchmesser des Bodens, bei ovalen aber — die grosse und kleine Achse des Bottichs gemessen werden. Anstatt der Schnüre können auch Holzleisten angewandt werden;

d. sodann wird mit einer verificirten Arschin die Länge einer jeden der Schnüre oder Leisten innerhalb der Wände des Bottichs oder Kessels gemessen;

e. behufs Feststellung der Tiefe in der Mitte des Bottichs oder des Kessels wird auf den Boden desselben vom Schneidungspunkt der quer über der Oeffnung des zu vermessenden Gefässes gespannten Schnüre ein Senkblei herabgelassen. Bei geneigten Bottichen wird die Tiefe durch Bestimmung der Entfernung des Schneidungspunktes der Schnüre von der Mitte des Bodens festgestellt.

f. Die Resultate der Messung werden in den Protokollen und Beschreibungen verzeichnet. Auf den vermessenen Gefässen wird eine Nummer und das Volumen angegeben, welche in die Beschreibung der Brauerei eingetragen worden sind.

g. sodann berechnen die Beamten der Acciseinspection das Volumen der Bottiche nach folgenden geometrischen Formeln:

1) Für das Volumen runder Bottiche — $\frac{\pi r^2 h}{140}$

2) Für das Volumen ovaler Bottiche — $\frac{\pi a b h}{140}$

3) Für das Volumen viereckiger Bottiche — $\frac{l d h}{140}$

In diesen Formeln bedeuteu:

π — die Beziehung des Umfanges des Kreises zum Durchmesser, d. h. $^{22}/_{7}$;

h — die Höhe des Bottichs;

r — Halbmesser des innern Umfanges des Bottichs;

a — die Hälfte der grossen Achse des Ovals;

b — die Hälfte der kleinen Achse des Ovals;
l — die innere Länge des Bottichs;
d — die innere Breite des Bottichs;
140 — Ziffer des Inhalts der Kubikwerschoks im Wedro.

Alle Masse der Gefässe werden in Werschok ausgedrückt, die Theile aber der Werschok in Zehnteln.

4) Zur Bestimmung des Volumens des Bottichs, welcher die Gestalt eines abgestumpften Kegels hat, bei runder oder ovaler Form des Bottichs, und einer abgestumpften Pyramide, bei viereckiger Form des Bottichs, wird in den angeführten Formeln für runde Bottiche als durchmesser die Durchschnittszahl zwischen dem unteren und dem oberen Durchmesser angenommen; bei Bottichen mit ovaler Grundfläche werden als Achsen die Durchschnittsgrössen zwischen den entsprechenden Grössen des oberen und unteren Ovals angenommen, und bei viereckigen Bottichen gelten als Länge und Breite die Durchschnittsgrössen zwischen den oberen und unteren Dimensionen des Bottichs.

Beispiel 1 (für runde Bottiche):

die Höhe des Bottichs . . . . . 20 Wersch.
der Durchmesser des inneren Umfangs des Bottichs . . . . . 60 „
Folglich ist der Halbmesser. . . . . 30 „

$$\text{das Volumen d. Bottichs} = \frac{22 \times 30 \times 30 \times 20}{7 \times 140} = 404 \text{ Wedro.}$$

Beispiel 2 (für ovale Bottiche):

die Höhe des Bottichs . . . . . 25 Wersch.
die grosse Achse des Ovals. . . . . 40 „
(die Hälfte der Achse = 20 Werch.)
die kleine Achse des Ovals. . . . . 30 „
(die Hälfte der Achse = 15 Wersch.)

$$\text{das Volumen} = \frac{22 \times 20 \times 15 \times 25}{7 \times 140} = 168 \text{ Wedro.}$$

Beispiel 3 (für viereckige Bottiche):

die Höhe des Bottichs . . . . . 25 Wersch.
die Länge des Bottichs. . . . . 48 „
die Breite des Bottichs. . . . . 40 „

das Volumen des Bottichs $= \frac{25 \times 48 \times 40}{140} = 343$ Wedro.

Beispiel 4 (für einen abgestumpften Kegel mit einer runden Grundfläche):

die Höhe des Bottichs . . . . . 20 Wersch.
der Durchmesser des innern Umfangs des Bottichs oben . . . . . 59 „
der Durchmesser des innern Umfangs des Bottichs unten . . . . . 65 „

der mittlere Durchmesser $= \frac{59+65}{2} =$. 62 „

der mittlere Halbmesser $= \frac{62}{2} =$ . . 31 „

das Volumen d. Bottichs $= \frac{22 \times 31 \times 31 \times 20}{7 \times 140} = 432$ Wedro.

Beispiel 5 (für einen abgestumpften Kegel mit ovaler Grundfläche):

die Höhe des Bottichs . . . . . 24 Wersch.
die grosse Achse des Bottichs oben . . 40 „
„ „ „ „ „ unten . . 44 „
die kleine Achse des Bottichs oben . . 30 „
„ „ „ „ „ unten . . 34 „

die mittlere gr. Achse d. Ovals $= \frac{40+44}{2} = 42$ „

„ „ kl. „ „ „ $= \frac{30+34}{2} = 32$ „

die Hälfte d. mittleren grossen Achse d. Ovals 21 „
„ „ „ „ kleinen „ „ „ 16 „

das Volumen d. Bottichs $= \frac{22 \times 21 \times 16 \times 24}{7 \times 140} = 181$ Wedro.

Beispiel 6 (für eine abgestumpfte Pyramide mit einer viereckigen Grundfläche).

die Höhe des Bottichs . . . . . 24 Wersch.
die innere Länge des Bottichs oben . . 40 „
„ „ „ „ „ unten . . 44 „
„ „ Breite „ „ oben . . 38 „
„ „ „ „ „ unten . . 42 „

die Durchschnittsl. d. Bottichs $= \frac{40+44}{2} = 42$ „

die Durchschnittsbr. d. Bott. $= \frac{38+42}{2} = 40$ „

das Volumen des Bottichs $= \frac{24 \times 42 \times 40}{140} = 288$ Wedro.

h. Bei Vermessung des Würzepfanne werden im Protokoll die Eigenthümlickeiten des Bodens vermerkt, und zwar: ob der Boden horizontal ist oder ob er eine Neigung zu irgend einer Seite hat, ebenso die Eigenthümlichkeiten der oberen Ränder, bei viereckigen aber — auch die innern Winkel, welche durch die Verbindung der Wände entstehen, d. h. die Form der Böschungen der Ränder und die Form der Winkel (abgerundete oder rechte); die Form der Würzepfanne wird vermerkt (viereckig, rund, oval oder unregelmässig).

Anmerkung. Wenn die Würzepfanne und der Maischbottich eine derartig unregelmässige Gestaltung haben, dass es nicht möglich ist das Volumen derselben mit Hülfe der obenangeführten Formeln zu berechnen, so wird nur die Linienvermessung vorgenommen und eine genaue Beschreibung der Gestaltung der Gefässe angefertigt.

b. Die Wasservermessung.

§ 22. Nach Beendigung der Volumenbestimmung der Würzepfanne auf geometrischem Wage oder Bestimmung ihrer Dimensionen nach der Linienvermessung, schreitet man zur Wasser-

vermessung der Pfanne. Hierbei sind folgende Regeln zu beobachten:

a. Die Würzepfanne muss völlig leer sein;

b. Die Pfanne muss fest aufgestellt sein;

c. Für die Wasservermessung der Würzepfanne ist der Brauereibesitzer auf Verlangen der Acciseinspection verflichtet, ein Massgefäss in Bereitschaft zu haben. Zuerst wird mit möglichster Genauigkeit das Volumen dieses Massgefässes festgestellt, welches zu diesem Zweck in eine horizontale Lage gebracht wird, wovon sich die Beamten der Acciseverwaltung zu überzeugen haben.

d. An der Würzepfanne muss eine Messstange befestigt sein, welche immer an ein und derselben genau bestimmten Stelle durch einen die Richtung angebenden und fest und unbeweglich an der Pfanne angebrachten Mechanismus in die Pfanne hinabgelassen wird.

e. Die Messstange kann aus Holz oder Metall sein, lang oder abgekürzt. Die lange Messstange dient zur Bestimmung des Volumens der Flüssigkeit in der Pfanne, vom Boden bis zu den oberen Rändern, die verkürzte Messstange dagegen — zur Bestimmung desselben Volumens, jedoch beginnend mit einer gewissen Höhe, je nach dem niedrigsten Niveau der Würze in der Pfanne.

Anmerkung. Die Messstangen, sowohl die langen, als auch die abgekürzten, dienen zur Bestimmung des Niveaus der Flüssigkeit in der Pfanne, aber nicht des leeren Raumes über der Flüssigkeit.

f. Die Theilungen auf der Messstange müssen möglichst gross sein, z. B. circa ein Zoll und müssen ganze Wedrozahlen ausdrücken (z. B. 2, 5, 10, 20 u. s. w. Wedro), je nach der Grösse der Pfanne und entsprechend dem Volumen der Massgefässe; das Volumen des Massgefässes wird regulirt durch Ab-

schneiden entweder des ganzen Randes desselben, oder nur einzelner Theile an den entgegengesetzten Seiten.

g. Zur bequemeren Feststellung des Volumens der Flüssigkeit in der Pfanne müssen die Theilungen auf der Messstange summirt sein und unmittelbar das Volumen der Flüssigkeit bis zum gegebenen Niveau ausdrücken, z. B. bei einem Volumen der Pfanne von 560 Wedro und einer Eintheilung von 5 zu 5 Wedro, müssen die Theilungen auf der Messstange Volumen ausdrücken von 250, 255, 260, 265 u. s. w.

Das Abstempeln der Gefässe.

§ 23. Auf allen vermessenen Holzgefässen der Brauabtheilung in der Bierbrauerei wird ein Kronsstempel eingebrannt und die Nummern und das Volumen der Gefässe angegeben, wobei bei der Nummeration diejenige Reihenfolge eingehalten wird, in welcher die Gefässe in der Beschreibung verzeichnet stehen. Ebenso werden Stempel auf den Messstangen angebracht. Auf den Gährbottichen werden die Nummern vom Brauereibesitzer angebracht. Auf den Metallgefässen wird der Stempel am oberen Rande des Gefässes mit einem Prägestock ausgehauen, auf der Würzepfanne aber wird ausserdem ein Stempel an der Stelle angebracht, wo die Messstange in die Pfanne gesenkt wird. Ausser Stempeln, welche auf Metallgefässen ausgehauen werden, sind auch Plomben gestattet, welche an Schnüren hängen die durch die in die Wände der Gefässe gebohrten Löcher gezogen werden.

§ 24. Die unversehrte Erhaltung sämmtlicher von der Acciseinspection angelegten Zeichen, desgleichen der Nummern und der Volumenziffern, wird dem Brauereibesitzer auferlegt.

§ 25. Im Falle der Beschädigung des einen oder andern der von der Acciseinspection angelegten Zeichen, hat der Brauereibesitzer oder sein Bevollmächtigter solches unverzüglich zur Kenntniss des nächsten Beamten der Acciseinspection zu bringen, welcher die beschädigten Zeichen herstellt.

Ueber Veränderungen, welche in den Bierbrauereien vorgenommen werden.

§ 26. Ueber etwaige Veränderungen oder Erneuerungen, sowohl in den einzelnen in der Beschreibung angeführten Theilen der Brauerei, als auch bezüglich der Gefässe, ist der Brauereibesitzer verpflichtet dem Bezirksinspector oder seinem Gehülfen eine besondere in drei Exemplaren verzustellende Deklaration (Form 2) einzureichen; in derselben wird ein jeder Gegenstand der beabsichtigten Veränderungen einzeln in einem besonderen Punkte angeführt.

§ 27. Wenn die Veränderungen sich auf die Schrotmühle oder die vermessenen Gefässe der Brauabtheilung beziehen, so kann der Brauereibesitzer nicht früher als nach Empfang der Genehmigung dazu seitens der Acciseinspecktion und Abnahme der Besicherungszeichen zum Umbau schreiten.

§ 28. Beim Ersetzen der alten vermessenen Gefässe durch neue, oder Veränderung einzelner Stäbe an diesen Gefässen (wenn sie von Holz sind), vernichtet der Beamte der Acciseverwaltung nach Empfang der Deklaration die auf den Gefässen vorhandenen Accisezeichen, macht darüber in der Declaration Vermerke und giebt ein Exemplar derselben dem Brauereibesitzer zurück; hierbei bucht dieser Beamte die zu vernichtenden Gefässe in der Beschreibung der Brauerei aus, vermerkt in der betreffenden Rubrik das Jahr, den Monat und das Datum der Ausbuchung und beglaubigt den Vermerk durch seine Unterschrift.

§ 29. Der Brauereibesitzer hat nicht das Recht neue oder umgemachte Gefässe der Brauabtheilung noch bevor sie von den Beamten der Acciseverwaltung besichtigt worden sind, in Gebrauch zu nehmen, die Accise-Beamten aber haben dabei die für die erstmalige Besichtigung der Brauerei bestehenden Regeln zur Richtschnur zu nehmen (§ 5.)

§ 30. Nach Beendigung der Besichtigung und Vermessung der neuen oder umgemachten Gefässe der Brauabtheilung hat der älteste der die Besichtigung ausführenden Beamten auf der Rückseite aller drei Exemplare der Deklaration Vermerke über

die stattgefundenen Veränderungen zu machen, indem er über jeden einzelnen Punkt besondere Bemerkungen macht und dieselben an den entsprechenden Stellen der Beschreibung der Brauerei erwähnt. Sodann verbleibt ein Exemplar der Deklaration in der Brauerei, das andere wird der Bezirksacciseverwaltung vorgestellt, das dritte — der Gouvernements-Accise-Verwaltung.

Ueber die Deklarationen und Brauzeugnisse zum Brauen und über den Braubetrieb selbst.

§ 31. Die vom Brauereibesitzer in drei Exemplaren einzureichende Deklaration zum Bierbrauen muss auf formmässigen Blankets erfolgen. Auf dieser Deklaration verschreibt der Bezirksinspektor oder sein Gehülfe nach gehöriger Kontrolle das Brauzeugniss (Form. 3). Die Feststellung der Einreichungsfrist der Deklaration wird der örtlichen Acciseverwaltung je nach der Belegenheit der Brauerei anheimgestellt, jedoch darf diese Frist den Zeitraum von 5 Tagen vor Beginn des Brauens nicht überschreiten.

Anmerkung. Zugleich mit der Deklaration muss auch die Quittung der Rentei über Entrichtung der zu zahlenden Accise vorgestellt werden.

§ 32. In der Deklaration werden folgende Auskünfte angeführt:

1) Die Benennung der Bierbrauerei, der Ort ihrer Belegenheit und wem sie gehört oder wer sie in Pacht hat.
2) Die beabsichtigte Dauer des Brauens.
3) Die Zahl der Maischen pro Tag und für die ganze Brauzeit.
4) Das Quantnm des Malzes in Puden, für jede einzelne Maische und das ganze Quantum von Malz in Puden, welches man während der erbetenen Brauperiode zu verarbeiten beabsichtigt.
5) Die beabsichtigte Extraktausbeute und die Summe der Accise, welche für jede Maische und für sämmtliche Maischen während der erbetenen Brauperiode zu entrichten wäre.

6) Die № der Quittung über die Einzahlung der deklarationsmässigen Accise und die Benennung der Rentei.

7) Die Stunde des Beginnens des Wägens und Schrotens des Malzes und die Stunde des Beginnens der Einmaischung des geschroteten Malzes für jede einzelne Maische.

8) Ob die Würze einer jeden Maische in einer oder mehreren Würzepfannen gekocht werden wird? Die Stunde der Beendigung des Kochens der Würze einer jeden Maische und die Stunde des Beginnens des Ablassens (Aufpumpens) der Würze aus der Würzepfanne.

Anmerkung. Brauereien, welche ohne Normen zu brauen wünschen, müssen in der Deklaration den Monat, das Datum und die № der Genehmigung für dieses Brauverfahren angeben.

§ 33. Der Brauereibesitzer, welcher ohne Normen zu brauen wünscht, mit Entrichtung der Accise nach ermässigtem Satze, hat vor Beginn der Brauperiode des betreffenden Abrechnungsjahres dem örtlichen Acciseinspector eine Deklaration darüber einzureichen, dass in seiner Brauerei das Einmaischen mittelst Handbetriebes oder mit Hülfe eines Göpelwerks stattfinden und dass im Laufe des Abrechnungsjahres an Malz nicht mehr als 2000 Pud verarbeitet werden wird — und gleichzeitig um Gewährung des Rechts nachzukommen, die obenerwähnte Vergünstigung zu geniessen.

Die Genehmigung wird dem Abrechnungsbuche der Brauerei beigefügt. Dem Brauereibesitzer, welcher diese Genehmigung erhalten und 2000 Pud Malz verarbeitet hat, ist das weitere Brauen von Bier im Laufe desselben Abrechnungsjahres untersagt.

§ 34. Die ergänzende Patentsteuer von Brauereien, welche mehr als 1000 Pud Malz im Jahre verarbeiten, wird von den Brauereibesitzern für jedes nachfolgende Tausend Pud Malz pränumerando in der Rentei eingezahlt, ohne diese Einzahlung ist der weitere Braubetrieb nicht gestattet.

§ 35. Der die Braubescheinigung ausstellende Beamte der Acciseinspection ist verpflichtet sich davon zu überzeugen,

ob die ergänzende Patentsteuer zur Erlangung des Rechts des Bierbrauens für das in der Deklaration angegebene Quantum von Malz entrichtet worden ist.

§ 36. Das Wägen und Schroten des Malzes wird für jede Maische besonders vorgenommen, und kann je nach Ermessen des Bierbrauers auch einen Tag vor der zum Einmaischen festgesetzten Frist stattfinden.

§ 37. Das geschrotete Malz, welches für die bevorstehende Maische einer jeden Brauordnung bestimmt ist, muss, wenn es nicht unmittelbar aus der Schrotmühle in den Maischbottich gelangt, an einem in der Beschreibung der Brauerei bezeichneten Orte asservirt werden, entweder in Säcken oder in Räumen, welche vorher von der Acciseinspection vermessen worden sind.

§ 38. In Brauereien, welche nicht mehr als eine Maische täglich ausführen, kann das Einmaischen nicht früher als um 5 Uhr morgens beginnen.

§ 39. Das Schroten und Einmaischen des Malzes und das Ablassen (Aufpumpen) der Würze aus der Würzepfanne darf keinesfalls früher begonnen werden, als zu der in der Deklaration bezeichneten Stunde, und nicht später als zwei Stunden nach der daselbst angegebenen Zeit. Wenn die Verzögerung des Beginns dieser Arbeit mehr als zwei Stunden beträgt, so wird seitens der Verwaltung der Brauerei ein entsprechendes Protokoll in Gegenwart zweien Zeugen aufgenommen, der Betrieb aber des Bierbrauens wird fortgesetzt.

§ 40. Das Ablassen (Aufpumpen) der Würze aus der Würzepfanne in die Kühlapparate darf nicht früher stattfinden, als nach zehn Minuten nach Beendigung des Kochens der Würze.

§ 41. Die Dauer sämmtlicher Arbeiten für jede einzelne Maische, im Ganzen genommen — vom Beginn des Einmaischen des Malzes bis zum Ablassen (Aufpumpen) der Würze in die Kühlapparate, kann nicht länger als achtzehn Stunden währen.

Bestimmung des Volumens der heissen Würze und des Extraktsgehalts derselben.

§ 42. Die Bestimmung des Volumens der heissen Würze wird mit Hülfe der Messstange nach Beendigung des Kochens, wenn die Oberfläche der Würze sich beruhigt hat, ausgeführt. An Stelle der Versenkung der Messstange muss der Schaum beseitigt werden. Wenn die Oberfläche der Würze nicht genau mit der Theilung auf der Skala der Messstange zusammenfällt, so wird die nächste niedrigere Theilung in Rechnung gezogen.

Anmerkung. Beim Kochen der Würze einer Maische gleichzeitig in zwei Würzepfannen, wird das Volumen der Würze in jeder Würzepfanne vermessen.

§ 43. Die Probe zur Prüfung der Dichtigkeit der Würze nach dem Sacharometer kann auch vor Beendigung des Kochens der Würze entnommen werden, jedoch nicht früher als fünfzehn Minuten vor Beendigung dieses Kochens.

§ 44. Zur Entnahme der Würzeprobe und Abkühlung derselben wird ein besonderes Metallgefäss empfohlen, dessen Volumen nur wenig grösser ist als das Volumen des Sacharometerglases, versehen mit einem Sieb zur Absonderung des Hopfens und einem hermetischen Verschlusse. Bei der Probeentnahme aus der Würzepfanne, wird das Sieb des Gefässes durch den Verschluss ersetzt, wonaeh das Gefäss mit der Würze abgekühlt wird. Die Probeflüssigkeit wird bis zu einer der Normaltemperatur nahekommenden Temperatur abgekühlt, d. h. bis 10—20° R., bei welcher die Prüfung der Würze durch den Sacharometer erfolgt.

Anmerkung 1. Die Anwendung des Sacharometers zur Bestimmung des Extraktgehalts der Würze ist in einer besonderen Instruktion dargelegt.

Anmerkung 2. Beim Kochen der Würze einer Maische gleichzeitig in zwei Würzepfannen, werden die Würzeproben jeder Pfanne besonders entnommen und nach Abkühlung derselben bis zu einer der Normaltemperatur nahekommendeu Temperatur werden beide

Proben mit einander vermischt in dem Volumenverhältniss, welches den Volumenverhältnissen der Würze in beiden Würzepfannen entspricht (Anm. 2 zum § 46 dieser Instruktion), das erhaltene Gemisch der Würzeproben wird sodann auf seinen Extraktgehalt mit Hülfe des Sacharometers geprüft. Das Abmessen der Würzeproben behufs Mischung derselben miteinander geschieht mit Hülfe eines graduirten Cylinders, welcher in Kubikcentimeter eingetheilt ist.

§ 45. Die Brauereiverwaltung hat das Würzevolumen — in der Würzepfanne ausgedrückt in Wedros — und die Dichtigkeit der Würze, nach der Angabe des Sacharometers, in das Brauereibuch insoweit rechtzeitig vor dem Aufpumpen der Würze in die Kühlapparate einzutragen, dass nach dieser Eintragung die Würze nicht weniger als fünf Minuten bis zum Beginn dieses Aufpumpens in der Würzepfanne verbleibe.

§ 46. Nach den gewonnenen Daten über die Bestimmung des Würzevolumens in der Würzepfanne und der Dichtigkeit der Würze nach Sacharometerangabe, wird die Extraktausbeute aus dem Malz in Gewichtsprocenten nach den auf Anordnung des Finanzministers herausgegebenen Tabellen bestimmt. Zur Deckung der Ungenauigkeiten bei Bestimmung des prozentualen Extraktgehalts, welche auf etwaige Fehler bei der Abschätzung selbst, oder auf die Ungenauigkeit der bei dieser Gelegenheit benutzten Apparate und Instrumente zurückzuführen sind, wird ein $^1/_2$ Prozent bestimmt, so dass wenn die vom Brauereibesitzer bestimmte Extraktausbeute mit derjenigen von der Acciseinspection berechneten Ausbeute nicht übereinstimmt und zwar um die Grösse von nicht mehr als $^1/_2$ Prozent Extrakt in der einen oder andern Richtung, so wird eine solche Differenz nicht in Betracht gezogen.

Anmerkung 1. In Brauereien, in denen nicht mehr als 2000 Pud Malz im Jahr verarbeitet werden, wird seitens der Beamten der Acciseinspection die Bestimmung der Extraktausbeute nur zu statistischen Zwecken ausgeführt.

Anmerkung 2. Beim Kochen der Würze für eine Maische gleichzeitig in zwei Würzepfannen, wird zur

Bestimmung der Extraktausbeute aus dem Malz für das Volumen der Würze die Summe der Volumen der Würze in beiden Pfannen angenommen (Anm. zum § 42), der Extraktgehalt der Würze aber wird nach der Angabe des Sacharometers im Gemisch der Proben, welche aus beiden Pfannen, im verhältnissmässigen Quantum zum Volumen der Würze in einer jeden dieser Pfannen, entnommen ist, bestimmt; nach diesen Daten wird die Extraktausbeute vom Malz in Gewichtsprozenten nach den auf Anordnung des Finanzministeriums herausgegebenen Tabellen berechnet.

Beispiel:

1) In die Maische gelangten . . . . . 100 Pud.
2) Des Ergebniss an heisser Würze in der Würzepfanne: Nr. 1 . . . . . 228 Wedro.
   Nr. 2 . . . . . 479 „
   Im Ganzen 707 Wedro.
3) Die Ausbeute an heisser Würze aus 1 Pud Malz $\frac{228 \text{ Wed.} + 479 \text{ Wed.}}{100} = \frac{707 \text{ Wed.}}{100} = 7{,}07$ Wedro.
4) Das Gemisch der Würzeproben ergab nach Messung: aus der Pfanne Nr. 1 2,280 Kubikcentim. (oder 1,140 Kubikcentim.), aus der Pfanne Nr. 2 . . . . . 4,790 „ (oder 2,395 Kubikcentim.).
5) Die Angabe des Sacharometers bei Normaltemperatur (+ 14° R.) im Gemisch der Würzen. . 13,1 %
6) Die Extraktausbeute aus dem Malz in Gewichtsprozenten nach den Tabellen . . . . . 67,8 %

§ 47. Falls der Brauereibesitzer mit der von der Acciseinspection gemachten Bestimmung der Extraktausbeute aus dem Malz nicht zufrieden ist, so steht ihm das Recht zu, die Probe, versehen mit einem Siegel des Accisinspectors, in das Laboratorium der Gouvernements-Acciseverwaltung vorzustellen.

§ 48. Diese Probe wird seitens des Accisebeamten in Gegenwart des Brauereibesitzers und zweier Zeugen in Empfang genommen; die Würze wird durch Zusatz eines bestimmten

Quantums einer Lösung antiseptischer Materie sterilisirt und vom Brauereibesitzer in einem mit dem Siegel der Acciseinspection versehenen gläsernen Gefässe an seinen Bestimmungsort befördert. Hierbei wird ein ausführliches Protokoll unter Unterschrift sämmtlicher bei Empfangnahme und Sterilisirung der Probe zugegen gewesenen Personen aufgenommen.

§ 49. Das Antisepticum wird vom Technischen Komité angefertigt und den Acciseverwaltungen zugesandt.

§ 50. Das Antisepticum wird in der Brauerei, versehen mit dem Siegel der Acciseinspection, asservirt und auf Verlangen der letzteren vorgewiesen.

Ueber die Betriebsunterbrechungen.

§ 51. Bei der in der Deklaration vorgesehenen Arbeitsunterbrechung, welche länger als vierundzwanzig Stunden dauert, wird vom Brauereibesitzer in Gegenwart zweier Zeugen aus der Zahl der Arbeiter (wenn zu diesem Termin nicht der Acciseamte eintrifft, welcher die Gefässe ohne Zeugen unter Theilnahme einer verantwortlichen Person der Brauerei versiegeln kann) die Würzepfanne versiegelt — und zwar nicht später als eine Stunde nach dem Ablassen (Aufpumpen) der ganzen Würze in die Kühlapparate.

§ 52. Wenn der Brauereibesitzer durch von ihm unabhängige Ursachen zu der laut Braubescheinigung bevorstehenden Maische nicht schreiten konnte, so wird über diese Betriebsunterbrechung im Bierbrauen ein Protokoll nach der dieser Instruktion beigefügten Form (Form 4) in Gegenwart des Beamten der Acciseinspection, bei Abwesenheit aber des letztern — eines Beamten der Stadt- oder Landpolizei und dreier Zeugen aufgenommen. Falls der Beamte der Acciseinspection zugegen ist, so hat derselbe auch die Siegel auf die Brauereigefässe anzulegen; in seiner Abwesenheit aber fällt diese Verpflichtung auf den Polizeibeamten. Der Versiegelung unterliegen die Schrotmühle für Malz und die Würzepfanne. In derselben Weise wie es in diesem § und im § 51 beschrieben ist, geschieht auch die Abnahme der Siegel nicht früher, als eine Stunde vor dem Schroten des Malzes — von der Schrotmühle, von der Würze-

pfanne aber — vor Beginn des Einmaischens — wobei die Siegel nach der Unterbrechung erneuert werden.

§ 53. Die aufgenommenen Protokolle werden, im Falle der Abwesenheit des Accisebeamten, nicht später als im Laufe von vierundzwanzig Stunden, gerechnet von der Stunde, zu welcher die nicht stattgefundene Einmaischung hätte stattfinden sollen, dem betreffenden Beamten der Acciseverwaltung in doppelter Frist, berechnet nach der Zahl der Werst, zugestellt, die Copien aber der Protokolle werden in ein besonderes zu diesem Zweck in der Brauerei vorhandenes Protokollbuch eingetragen. Die Acciseinspektion hat nach Empfang des Protokolls über die Unterbrechung des Betriebes nach Möglichkeit sich sofort in die Brauerei zu begeben.

Ueber das Versiegeln der Würzepfanne und der Schrotmühle für Malz.

§ 54. Die Versiegelung der Würzepfanne für die Zeit der Unthätigkeit und während der Arbeitsunterbrechung geschieht mittelst Banderollen, welche aus dem Banderollenbuch ausgeschnitten werden. Die Schrotmühle wird mittelst Anlegung von Plomben und Siegel in Unthätigkeit gebracht. Ueber das Versiegeln und Entsiegeln der Würzepfannne und der Schrotmühle werden im Protokollbuche Eintragungen gemacht.

Ueber die Bücher in den Bierbrauereien.

§ 55. Die Form des Abrechnungsbuches ist dieser Instruktion beigegeben (Form 5). In den Abrechnungsbüchern müssen die Brauereibesitzer Transporte führen, desgleichen auch Seitensummirungen und Monatsabschlüsse. Die Brauereibücher werden von den Brauereibesitzern auf eigene Kosten angelegt und jährlich zum 15. November zur Beglaubigung vorgestellt: das Abrechnungsbuch — durch die Acciseverwaltung an den Controllhof, die übrigen Bücher aber — der örtlichen Acciseverwaltung.

§ 56. In das Abrechnungsbuch wird von der Verwaltung der Brauerei, sogleich nach vollendetem Wägen, das in die Maische gelangte Malzquantum mit Eintragung der Angabe des Zählwerks der automatischen Wage eingeschrieben. Ebenso wird sogleich

in dasselbe Buch die Bestimmung des Volumens der Würze in der Würzepfanne und die Angabe des Sacharometers in der Probe eingetragen. Falls Missverständnisse bezüglich der Bestimmung der Extraktausbeute entstanden sind, so wird bis zur Entscheidung derselben diejenige Extraktausbeute aus dem Malz der gegebenen Maische in das Abrechnungsbuch eingetragen, welche von der Acciseinspection festgestellt worden ist.

§ 57. Die Copien vom Abrechnungsbuche werden mit der Untersehrift der verantwortlichen Person in der Brauerei monatlich, nicht später als am 10. Tage des begonnenen Monats, der Bezirksacciseverwaltung vorgestellt. Die im Abrechnungsbuche etwa verkommenden Schreibfehler können nicht radirt werden, sondern müssen derart durchstrichen werden, dass das Geschriebene noch lesbar ist. Die für die Brauereien vorgeschriebenen Bücher müssen vom Brauereibesitzer oder einem verantwortlichen Beamten derselben wohlbehalten aufbewahrt und auf Verlangen der die Brauerei kontrollirenden Personen jedesmal vorgestellt werden.

§ 58. Nach Ablauf des Rechenschaftsjahres werden die Abrechnungsbücher seitens der Brauereiverwaltung nicht später als am 15. Januar des nach dem Abrechnungsjahr folgenden Jahres der örtlichen Bezirks-Acciseverwaltung vorgestellt, welche nach vorläufiger Prüfung derselben sie der Gouvernements-Acciseverwaltung zustellt, behufs Vorstellung derselben zur Revision dem Controllhof.

Ueber den Gebrauch der automatischen Wage.

a. Besicherung der Malzschrotmühlen und ihrer Verbindungen mit den automatischen Wagen.

§ 59. Der Raum für Aufstellung der Malzschrotmühle und der automatischen Wage muss womöglich hell, rein und trocken und mit einer festen und starken Diele versehen sein. Die Malzschrotmühlen und die automatischen Wagen müssen derart aufgestellt sein, dass der Zutritt von allen Seiten behufs Besichtigung derselben möglich sei. In der Brauerei müssen alle für die Besichtigung erforderlichen Vorrichtungen vorhanden sein, als Leiter, Gerüste mit Geländern u. drgl.

§ 60. Vor Aufstellung in der Brauerei seitens der Acciseinspection der automatischen Wage, wird in Gegenwart des Brauereibesitzers oder seines Bevollmächtigten die Besichtigung der Schrotmühlen und der für dieselben bestimmten Räumlichkeiten vorgenommen, um sich davon zu überzeugen, ob es nicht erforderlich wäre die Schrotmühlen zu versetzen oder umzumachen, sowohl zur bequemeren Aufstellung der automatischen Wagen, als auch zur Vorbeugung der Möglichkeit des Nichtdurchganges des Malzes durch die Wage.

Anmerkung. Diese Besichtigung, desgleichen die Aufstellung der automatischen Wage wird vom Acciseinspector oder seinem Gehülfen in Gegenwart eines anderen etatmässigen Beamten der Acciseinspection ausgeführt.

§ 61. Ueber die Besichtigung der Malzschrotmühle, der Räumlichkeit für dieselbe und für die automatische Wage, desgleichen über die Verbindung der letzteren mit der Schrotmühle wird ein Protokoll aufgenommen, welches von den gegenwärtigen Personen unterzeichnet wird, und in welchem die Beschreibung der Einrichtung der Malzschrotmühle, den Besicherungen derselben mit der automatischen Wage und die Aufstellung der letzteren dargelegt wird. In diesem Protokoll werden auch die Erwägungen bezüglich der beabsichtigten Translokationen und Umänderungen verschrieben.

§ 62. Falls der Brauereibesitzer mit diesen Translokationen und Umänderungen nicht einverstanden ist, wird das Protokoll mit sämmtlichen Widerlegungen des Brauereibesitzers behufs endgültiger Entscheidung dem Dirigirenden der Accisesteuern zugesandt. Bei Nichterfüllung seitens des Brauereibesitzers der in dem Beschlusse des Dirigirenden der Accisesteuern dargelegten Forderungen der Acciseinspection, wird der Betrieb in der Brierbrauerei untersagt so lange dieselbe nicht in den forderungsmässigen Zustand gebracht worden ist.

§ 63. Die automatischen Wagen müssen vor ihrer Aufstellung an Ort und Stelle vom Staube mittelst trockener Lappen, Bürsten und Blasebalg gesäubert werden. Wenn behufs Entfernung des auf den blanken Theilen der Wage

etwa beim Transport entstandenen Rostes es erforderlich sein sollte, diese Theile mit Petroleum oder Schmieröl einzureiben, so muss nach einer solchen Reinigung das Schmiermaterial sorgfältig entfernt werden.

§ 64. Die Montirung der Wage geschieht an dem Orte, an welchem sie während ihrer Thätigkeit zu stehen hat. Die Montirung, Tarirung und Regulirung der Wage geschieht gemäss der Beschreibung der automatischen Wage.

§ 65. Die Prüfung der Thätigkeit der Wage erfolgt nach einer der untenangeführten Methoden: 1) bei der anfänglichen Aufstellung der Wage in der Brauerei; 2) beim Beginn eines jeden Rechenschaftsjahres, und 3) im Laufe des Betriebes der Bierbrauerei, je nach Erforderniss, nach Ermessen des Dirigirenden der Accisesteuern. Die Wage wird geprüft bei geschlossenem Gehäuse, indem das durch die automatische Wage durchgelassene Quantum von Malz auf einer gewöhnlichen, einer Decimal- oder Centesimalwage gewogen wird; oder aber indem das auf einer gewöhnlichen, einer Decimal- oder Centesimalwage gewogene Malz durch die automatische Wage durchgelassen wird.

Die erste Methode kann dann angewandt werden, wenn die Verbindung der Wage mit der Schrotmühle die Möglichkeit bietet, nach Abnahme einiger Besicherungen des durch die Wage gegangenen Malzes noch vor Eintritt desselben in die Schrotmühle abzuführen. Die zweite Methode giebt weniger genaue Resultate, ist aber bei jeder Aufstellung der Wage ohne Beseitigung der Besicherungen anwendbar.

§ 66. Behufs Prüfung der Wage nach der ersten Methode wird die Wage durch den Hebel in Stillstand gebracht, das anhaltende Zählwerk wird auf 40 Wägungen gestellt und nach Herstellung eines Malzableiters aus dem Verbindungsschlauch abseits von der Schrotmühle wird die Wage in Thätigkeit gesetzt. Wenn die Wage stehn bleibt, so wird die Angabe des Zählwerks vermerkt und das abgeleitete Malzquantum auf einer gewöhnlichen, einer Decimal- oder Centesimalwage gewogen: bei Prüfung einer 10-Pfundwage muss das Gewicht des Malzes gleich 10 Pud sein, wobei eine Ungenauigkeit von nicht mehr

als 2 Pfund gestattet wird; bei Prüfung einer 20-Pfundwage muss das Gewicht des Malzes 20 Pud betragen mit einer Ungenauigkeit von höchstens 4 Pfund. Das während der Prüfung der Wage vom Zählwerk notirte Malzquantum muss von dem verrechneten und ins Buch eingetragenen Malzquantum subtrahirt werden.

§ 67. Behufs Prüfung der Wage nach der zweiten Methode ohne Abnahme der Besicherungen, wird aus dem Trichter sämmtliches Malz entfernt, ebenso wird auch der Kübel geleert, zu welchem Zweck durch die Ritze der Klappen solange vorsichtig Malz geschüttet wird, bis die Klappen sich schliessen und der Kübel umgekippt wird. Hierbei muss darauf geachtet werden, dass das Schütten des Malzes genau zu der Zeit aufhört, wenn die Klappen sich schliessen, da von diesem Moment an weder im Trichter, noch im Klappenmechanismus Malz verbleiben darf. Sodann wird auf einer gewöhnlichen, einer Decimal- oder Centesimalwage möglichst genau behufs Prüfung einer 10-Pfundwage — 10 Pud Malz, behufs Prüfung einer 20-Pfundwage — 20 Pud Malz abgewogen. Nach Aufstellung des anhaltenden Zählwerks auf 40 Wägungen, wird in den Trichter der Wage das vorhergewogene Malz geschüttet und wenn die automatische Wage ihre Thätigkeit einstellt, wird die Angabe des anhaltenden Mechanismus verzeichnet, wobei zwei Fälle eintreten können: I. wenn das Zählwerk 1 zeigt, d. h. dass 39 Wägungen stattgefunden haben, für die 40. Wägung aber das Malz nicht gereicht hat; II. wenn das Zählwerk 0 zeigt und folglich 40 Wägungen stattgefunden haben, in dem Trichter jedoch noch ein gewisses Quantum von Malz verblieben ist. Im ersten Falle wird behufs Bestimmung der richtigen Thätigkeit der Wage in den Trichter 2 Pfund Malz für eine 10-Pfundwage und 4 Pfund für eine 20-Pfundwage geschüttet; wenn hierbei die vierzigste Wägung stattfindet, so wird die Thätigkeit der Wage für richtig anerkannt; im entgegengesetzten Falle muss die Wage geöffnet und das Gewicht des Regulators von Neuem gestellt werden. Im zweiten Falle — nach Umstellung des anhaltenden Zählwerks noch um einige Wägungen (5—6), wird dem Kübel die Möglichkeit geboten zurückzugehen und das im Trichter noch vorhandene Malz aufzunehmen. Sodann wird

auf einer einfachen, einer Decimal- oder Centesimalwage 10 Pfund Malz für eine 10-Pfundwage und 20 Pfund für eine 20-Pfundwage abgewogen und dieses Malz wird vorsichtig, damit im Moment des Zufallens der Klappen kein Malz im Trichter verbleibe — so lange darauf geschüttet, bis die 41. Wägung stattfindet. Darauf wird der Rest des Malzes gewogen und wenn er mehr beträgt als 2 Pfund für die 10-Pfundwage und 4 Pfund für die 20-Pfundwage, so weisst das darauf hin, dass die Thätigkeit der Wage nicht korrekt ist und das Gewicht des Regulators anders gestellt werden muss. Im entgegengesetzten Falle, d. h. wenn der Rest nicht weniger als 2 resp. 4 Pfund (für die 10 Pfund- resp. 20 Pfundwage) beträgt, so kann das Resultat der Prüfung für befriedigend angesehen und die Wage kann in diesem Zustande für die weitere Arbeit verwandt werden.

§ 68. Die Differenz der Angaben des berechnenden Zählapparats vor Beginn der Prüfung und nach Beendigung derselben muss bei einer regelrechten Thätigkeit der Wage dem durch die Wage während der Prüfung gegangenen thatsächlichen Malzquantum entsprechen, d. h. diese Differenz muss im ersten Falle 10 Pud für die 10-Pfundwage und 20 Pud für die 20-Pfundwage ergeben; im zweiten Falle — 10¼ Pud für die 10-Pfundwage und 20½ Pud — für die 20-Pfundwage.

§ 69. Die automatische Wage kann auf der Schrotmühle stehen, wenn letztere während ihrer Thätigkeit keine starken Stösse und Erschütterungen verursacht. Sonst aber muss die Wage gesondert über der Schrotmühle aufgestellt werden, indem sie entweder an die Decke gehängt oder auf Querbalken oder Trägern aufgestellt wird,

Anmerkung. Die automatische Wage muss auf einen metallenen oder hölzernen Rahmen oder auf einen anderen den Rahmen ersetzenden Unterbau, dessen Dimensionen denjenigen des Gestells der Wage entsprechen, gestellt und mit diesem Rahmen oder der erwähnten andern Vorrichtung durch vier Bolzen mit Schrauben, welche durch die im Gestell der Wage vorhandenen Oeffnungen gehen, befestigt werden. Den erwähnten Rahmen oder die denselben ersetzende Vorrichtung muss

nach aussen erhöhte Ränder haben (etwa $^3/_4 - 1$ Zoll hoch), wie auf den Abbildungen der Beschreibung der automatischen Wage angegeben ist, und mit der Schrotmühle durch einen Schlauch oder durch einen Trichter verbunden sein.

§ 70. Die automaticchc Wage wird besichert, indem Plomben und Siegel auf die mit Schrauben versehenen Bolzen gelegt werden, welche durch die Oeffnungen des Gehäuses der Wage herausragen, wobei die Schnur durch das Ende eines jeden Bolzens und einer jeden Schraube durchgezogen werden muss. Ein besonderes Gehäuse für die automatische Wage ist nicht erforderlich.

§ 71. Die Schrotmühle, welche kein besonderes kompaktes Gehäuse hat, muss durch ein aus Metall oder Holz hergestelltes Gehäuse gesichert werden, wobei die den Grad des Schrotens regulirenden Schrauben als auch die Oeler aus dem Gehäuse hervorragen können; ebenso wird die Herstellung von Vorrichtungen behufs Probeentnahme des Malzes ohne Verletzung der Sicherungen gestattet.

§ 72. Die Verbindung der Schrotmühle mit der automatischen Wage muss derart hergestellt werden, dass das Malz nicht in die Schrotmühle gelange ohne durch die Wage zu gehen.

§ 73. Wenn die Schrotmühle in einiger Entfernung von der Wage aufgestellt worden ist, so muss die letztere mit der Schrotmühle durch eine Metall- oder Holzröhre, welche an ihren Hülsen und Verbindungen fest schliesst und mit ihren oberen Rändern an die Wage befestigt worden ist, verbunden werden. Die unteren Ränder der Röhre dagegen müssen mit dem oberen Theil der Schrotmühle durch Einlassen der Ränder verbunden sein und vor Isolirung geschützt werden.

§ 74. Die Besicherung und das Anlagen von Plomben auf die Malzschrotmühle und ihre Verbindung mit der automatischen Wage geschieht entsprechend der Einrichtung der Schrotmühlen und dem Modus der Verbindung derselben mit der Wage.

§ 75. Alle auf die Schrotmühle, die automatische Wage und ihren Verbindungen unter einander angebrachten Be-

nach aussen erhöhte Ränder haben (etwa $^3/_4 - 1$ Zoll hoch), wie auf den Abbildungen der Beschreibung der automatischen Wage angegeben ist, und mit der Schrotmühle durch einen Schlauch oder durch einen Trichter verbunden sein.

§ 70. Die automaticche Wage wird besichert, indem Plomben und Siegel auf die mit Schrauben versehenen Bolzen gelegt werden, welche durch die Oeffnungen des Gehäuses der Wage herausragen, wobei die Schnur durch das Ende eines jeden Bolzens und einer jeden Schraube durchgezogen werden muss. Ein besonderes Gehäuse für die automatische Wage ist nicht erforderlich.

§ 71. Die Schrotmühle, welche kein besonderes kompaktes Gehäuse hat, muss durch ein aus Metall oder Holz hergestelltes Gehäuse gesichert werden, wobei die den Grad des Schrotens regulirenden Schrauben als auch die Oeler aus dem Gehäuse hervorragen können; ebenso wird die Herstellung von Vorrichtungen behufs Probeentnahme des Malzes ohne Verletzung der Sicherungen gestattet.

§ 72. Die Verbindung der Schrotmühle mit der automatischen Wage muss derart hergestellt werden, dass das Malz nicht in die Schrotmühle gelange ohne durch die Wage zu gehen.

§ 73. Wenn die Schrotmühle in einiger Entfernung von der Wage aufgestellt worden ist, so muss die letztere mit der Schrotmühle durch eine Metall- oder Holzröhre, welche an ihren Hülsen und Verbindungen fest schliesst und mit ihren oberen Rändern an die Wage befestigt worden ist, verbunden werden. Die unteren Ränder der Röhre dagegen müssen mit dem oberen Theil der Schrotmühle durch Einlassen der Ränder verbunden sein und vor Isolirung geschützt werden.

§ 74. Die Besicherung und das Anlagen von Plomben auf die Malzschrotmühle und ihre Verbindung mit der automatischen Wage geschieht entsprechend der Einrichtung der Schrotmühlen und dem Modus der Verbindung derselben mit der Wage.

§ 75. Alle auf die Schrotmühle, die automatische Wage und ihren Verbindungen unter einander angebrachten Be-

sicherungen werden seitens der Acciseinspection bei jedem Besuch der Brauerei in Augenschein genommen. Am Ende des Rechenschaftsjahres wird die Schrotmühle, ihr Gehäuse und die Verbindung mit der automatischen Wage einer sorgfältigen Besichtigung unterzogenen um sich davon zu überzeugen, ob nicht irgend welche Vorrichtungen angebracht worden sind, welche bei einer äusseren Besichtigung nicht wahrnehmbar geworden sind.

§ 76. Im äussersten Falle, bei Vorhandensein irgend welcher Zweifel, kann die Acciseinspection eine eingehende innere Besichtigung der Schrotmühle auch während des Betriebes des Bierbrauens vornehmen, zu welchem Zweck sie berechtigt ist die Auseinandernahme sämmtlicher Theile der Schrotmühle, des Gehäuses und der Verbindung mit der Wage zu verlangen. Sollte während des Braubetriebes das Bedürfniss vorliegen ergänzende Besicherungen anzubringen, so ist die Verwaltung der Brauerei verpflichtet, alle gesetzlichen Forderungen der Acciseinspection bezüglich dieser Angelegenheit zu erfüllen.

§ 77. Beim Reinigen der Wage, je nach Erforderniss, wird die Besicherung abgenommen und nach Entfernung des Staubes werden sämmtliche Theile der Wage — ohne letztere in einzelne Theile zu zerlegen — mit einem trockenen Lappen oder einer Bürste abgerieben. Mit besonderer Vorsicht ist der Regulator zu behandeln, um das Gewicht desselben nicht aus seiner Stellung zu bringen. Nach Reinigung der Wage müssen 10 Probewägungen ausgeführt werden.

b. Ueber die den Brauereibesitzern zukommende Entschädigung für das Aufstellen der automatischen Wage und die Besicherung derselben mit der Schrotmühle.

§ 78. Die Ausgaben für Aufstellung und Besicherung der automatischen Wage werden von der Krone bestritten, die Arbeiten selbst aber werden vom Brauereibesitzer ausgeführt und die durch diese Arbeiten hervorgerufenen Ausgaben, desgleichen die Hälfte der Ausgaben für Besicherung der Schrotmühle und ihrer Verbindung mit der Wage, werden dem Brauereibesitzer ersetzt, indem die ihm zukommende Summe ihm à conto der von ihm zu zahlenden Accisesumme gutgeschrieben wird mit Eintragung in das Abrechnungsbuch in die

Rubrik: „Gutgeschrieben bei verschiedenen Fällen der Accisezahlungen."

§ 79. Die Fesstellung des Betrages dieser Ausgaben erfolgt auf Grund einer vorläufigen Abschätzung, welche von der Acciseinspection nach Uebereinkunft mit der Verwaltung der Brauerei gemacht wird. Falls zwischen dem Brauereibesitzer und der Acciseinspection keine Vereinbarung bei Anfertigung der budgetmässigen Berechnung der bevorstehenden Ausgaben stattfindet, so wird die Meinungsverschiedenheit zwischen ihnen vom Dirigirenden der Accisesteuern entschieden.

§ 80. Die budgetmässige Berechnung der Kronsausgaben, welche durch die Aufstellung und Besicherung der automatischen Wage bis zum Betrage von 300 Rbl. hervorgerufen werden, die Herstellung aber der Vorrichtungen zur Besicherung der Schrotmühle und ihrer Verbindung mit der Wage — bis zum Betrage von 100 Rbl. für eine jede Brauerei, wird vom Dirigirenden der Accisesteuern bestätigt; falls aber die Ausgaben einen höheren Betrag ergeben, wird die Abschätzung der Oberverwaltung der indirekten Steuern und des Kronsbranntweinverkaufs zur Bestätigung vorgestellt.

§ 81. Die Berechnung mit dem Brauereibesitzer findet auf Grund der thatsächlich gemachten Ausgaben statt. Die thatsächlichen Ausgaben werden nach Erfüllung des Budgets durch ein von der Acciseinspection und dem Brauereibesitzer unterschriebenes Protokoll beglaubigt, und wenn die Ausgabe die Schätzungssumme übersteigt, so übernimmt die Krone die Mehrausgabe, welche die anfängliche Berechnung um mehr als 10% übersteigt, nicht auf ihre Rechnung.

§ 82. Wenn beim Anlegen der Besicherung oder während des Braubetriebes es für nöthig erachtet werden sollte, eine neue Besicherung anzulegen, welche in der budgetmässigen Berechnung nicht vorgesehen worden ist, so wird zur Deckung dieser Ausgaben ein ergänzendes Budget angefertigt und je nach der Höhe der Ausgaben, in der obenangegebenen Weise vorgestellt.

§ 83. Die Acciseverwaltungen sind verpflichtet nach Ablauf eines jeden Halbjahrs der Hauptverwaltung der indirekten

Steuern und des Kronsgetränkehandels ein Verzeichniss vorzustellen und dem örtlichen Controllhof ein solches Verzeichniss zu übermitteln, — bezüglich derjenigen Brauereien, denen eine Entschädigung für Aufstellung einer automatischen Wage und der Besicherung dieser Wage und der Schrotmühle und der Verbindung derselben mit der Wage ausgereicht worden ist, mit Angabe der Summe der abgeschriebenen Entschädigung und mit gleichzeitiger Uebermittelung dem Controllhof der Originalabschätzungen der Arbeiten und der Protokolle über die thatsächlichen Ausgabeu.

c. Die Pflichten des Brauereibesitzers bezüglich der automatischen Wage, der Malzschrotmühle und der Besischerungen auf denselben.

§ 84. Der Brauereibesitzer, oder sein Bevollmächtigter, und der Bierbrauer haben auf die Unversehrtheit und Sauberkeit der Wage und der Malzschrotmühle und die Unversehrtheit der angebrachten Besicherungen, als: Plomben, Siegel, Gehäuse und drgl. zu achten.

Anmerkung: Falls am Ende des Abrechnungsjahres, während der Remonte oder während einer längeren Betriebsunterbrechung die automatische Wage von der Schrotmühle getrennt wird, so kann die Wage beim Brauereibesitzer in Asservirung verbleiben; wünscht derselbe aber nicht die Wage aufzubewahren, so ist er verpflichtet sie auf eigene Rechnung der Acciseverwaltung und zurück in die Bierbrauerei zustellen zu lassen.

§ 85. Falls die Nothwendigkeit vorliegt die Besicherung abzunehmen behufs Besichtigung, Reinigung und Ausbesserung der Malzschrotmühle, desgleichen im Falle einer Beschädiung oder unregelmässigen Thätigkeit der automatischen Wage, so hat der Brauereibesitzer, oder sein Bevollmächtigter, sowohl der Bezirksacciseverwaltung, als auch dem örtlichen Gehülfen des Acciseinspectors eine Mittheilung darüber zugehen zu lassen. Der Bezirksacciseinspector, oder sein Gehülfe, hat nach Ankunft in der Brauerei mit irgend einem anderen Beamten der Acciseinspection die Besicherung, die Plomben und Siegel abzunehmen und nach Beendigung der Besichtigung, Reinigung und Aus-

besserung der Malzschrotmühle oder der automatischen Wage die Besicherung wieder anzulegen, worüber er ein entsprechendes Protokoll aufnimmt und im Abrechnungsbuch eine Eintragung darüber macht.

§ 86. Ueber einen jeden Fall der Beschädigung oder Vernichtung der Wage hat die Acciseinspection ein Protokoll aufzunehmen. Für Beschädigungen oder völlige Vernichtung der automatischen Wage in der Brauerei ist der Brauereibesitzer verpflichtet die Krone nach der auf Grund des Abschätzungsverschlages gemachten Berechnung zu entschädigen.

d. Ueber die Berechnung mit dem Brauereibesitzer bezüglich der Entrichtung der Accise für Malz, welches zur Maische verwandt worden war während der unregelmässigen Thätigkeit oder Beschädigung der automatischen Wage.

§ 87. Falls die automatische Wage dermassen beschädigt oder deren Thätigkeit dermassen unregelmässig ist, dass die Berechnung des Quantums des für die Maischen verwandten Malzes nach dem Zählwerk nicht möglich ist, so wird die Berechnung über das verbrauchte Malzquantum nach den Daten für die Besteuerung des Extrakts in der Würze, entsprechend der vom Brauereibesitzer gewählten Norm gemacht, wobei die Extraktausbeute aus dem Malz in folgenden Beträgen in Anrechnung gebracht wird: bei der niedrigsten Norm — sechzig Prozent (60%); bei der mittleren Norm — zweiundsechzig und fünf Zehntel Prozent (62, 5%) und bei der höchsten Norm — achtundsechzig und fünf zehntel Prozent (68, 5%). Mit Braureien, welche im Jahr nicht mehr als 2000 Pud Malz verarbeiten, wird die Berechnung auf Grund der Deklaration gemacht.

§ 88. Ueber einen jeden Fall der unregelmässigen Thätigkeit der automatischen Wage, welcher Umstand Schwierigkeiten in den Berechnungen mit dem Bauereibesitzer nach dem Zählwerk der Wage nach sich zieht, haben die Dirigirenden der Accisesteuern der Hauptverwaltung der indirekten Steuern und des Kronsgetränkehandels Bericht zu erstatten, mit genauer Angabe sämmtlicher wahrgenommenen Unregelmässigkeiten im Gange der automatischen Wage. Desgleichen müssen auch

diejenigen Fälle der unregelmässigen Thätigkeit der automatischen Wage mitgetheilt werden, welche nicht in Folge von Beschädigungen, sondern in Folge falscher Behandlung und falscher Montirung der Wage seitens der Beamten der Acciseinspection entstanden sind.

Ueber den Bierexport ins Ausland.

§ 89. Die Accise von dem ins Ausland exportirten Bier wird in folgendem Betrage zurückgezahlt: wenn das Bier aus einer ursprünglichen Würze, deren Dichtigkeit nicht mehr als 16° nach Sacharometerangabe bei Normaltemperatur betrug, gebraut worden ist, so wird die Accise im Betrage von zwanzig Kopeken pro Wedro zurückgezahlt; ist das Bier aus einer ursprünglichen Würze gebraut, deren Dichtigkeit mehr als 16° nach Sacharometerangabe bei Normaltemperatur betrug, so erfolgt die Rückzahlung der Accise pro Wedro: die Grundaccise im Betrage von fünfunddreissig Kop. und die Zuschlagsaccise im Betrage von zwanzig Kopeken.

§ 90. Das Recht, Bier ins Ausland zu exportiren, bei Rückzahlung der Accise, geniessen nur Brauereibesitzer sowohl aus den Lagerkellern der Brauerei, als auch aus den ihnen gehörenden Bierniederlagen.

§ 91. Der Export von Bier ins Ausland wird auf allen denjenigen Zollämtern gestattet, auf denen auch der Export von Wein und Spiritus ins Ausland stattfindet.

§ 92. Das für den Export bestimmte Bier mit Rückzahlung der Accise unterliegt auf der Brauerei oder in der dem Brauereibesitzer gehörenden Niederlage der Untersuchung seitens der Beamten der Acciseinspection, welche sich davon zu überzeugen haben, dass das für den Export bestimmte Getränk thatsächlich Bier ist.

§ 93. Der Export von Bier ist gestattet: in Fässern, welche vorher von der Acciseinspection zu vermessen sind, und in Flaschen. Die Fässer müssen womöglich von gleicher Form sein. Die Flaschen aber müssen, in jedem abzufertigenden Raume, ein gleiches Volumen enthalten.

§ 94. Die Fässer mit Bier, welche für den Export ins Ausland bestimmt sind, werden von der Acciseinspection untersucht, mit Siegeln und Plomben versehen und aufgewogen, wobei auf den Fässern anzugeben ist: die Nr. des Fasses, sein Volumen, die Firma des Absenders, das beim Wägen gefundene Gewicht und der Alkoholgehalt des Biers.

§ 95. Die Untersuchung seitens der Acciseinspection des ins Ausland zu exportirenden Biers in Flaschen geschieht durch Oeffnen der Kisten nach Auswahl, und zwar im Betrage von circa zehn Prozent von der zu exportirenden Partie, durch Zählen der Flaschen in denselben, in Prüfung des Volumens eines Prozentes der letzteren. Sodann werden sämmtliche Kisten seitens der Acciseinspection mit Siegeln und Plomben versehen, auf den Kisten werden die №№ derselben, die Zahl der Flaschen, das Bruttogewicht und der Alkoholgehalt des Biers angegeben.

§ 96. Die Bestimmung des Alkoholgehalts im Bier geschieht seitens der Acciseinspection nach dem Modus, welcher für die Bestimmung des Alkoholgehalts in schwachgrädigen Flüssigkeiten festgestellt ist.

§ 97. Bei der Untersuchung des Transports wird seitens der Acciseinspection von dem zum Export bestimmten Bier eine Probe genommen, nach dem im § 48 dieser Instruktion vorgeschriebenen Weise, und behufs Untersuchung dem Laboratorium der örtlichen Gouvernements-Acciseverwaltung zugesandt.

§ 98. Ueber die stattgehabte Untersuchung wird seitens der Accisebeamten ein Protokoll aufgenommen, in welchem anzugeben ist: das Quantum des ins Ausland exportirten Biers, die Zahl der Fässer und Kisten, das Volumen der Fässer und die Zahl der Flaschen in jeder Kiste, desgleichen der Alkoholgehalt im Bier. Im Protokoll wird auch über die Absendung der Probe ins Laboratorium behufs Feststellung des Extraktgehalts in der ursprünglichen Würze erwähnt. Dieses Protokoll wird aus der Bezirksacciseverwaltung dem örtlichen Dirigirenden der Accisesteuern zugestellt. Ueber die Untersuchung des Bieres, welches nach der Deklaration des Brennereibesitzers aus einer ursprünglichen Würze von einer Dichtigkeit von mehr als

16° gebraut worden ist, wird in festgesetzter Ordnung ein besonderes Protokoll aufgenommen.

§ 99. Auf das der Zollbehörde zum Export ins Ausland zugegangene Biere wird seitens der Beamten der Acciseinspektion ein Memorandum ausgestellt, in welchem angegeben wird: die Firma des Absenders, das Bierquantum, die №№ der Fässer und Kisten, das Volumen der Fässer, die Zahl der Flaschen in jeder Kiste, das Bruttogewicht und der Alkoholgehalt im Bier.

§ 100. Nach Ankunft des Biertransports im Zollamt und Einreichung seitens des Eigenthümers der Deklaration, wird der Transport vom Zollbeamten nach dem Memorandum geprüft, die Unversehrtheit der angelegten Besicherungen konstatirt, und nur im Falle der Veraussetzung, dass das angelangte Bier nicht dasjenige sei, welches aus der Brauerei oder der Niederlage abgelassen worden ist, werden die Proben des Bieres einer Untersuchung auf ihren Alkoholgehalt im Bier- und Extraktgehalt in der ursprünglichen Würze seitens des beim Zollamt dienenden Beamten der Hauptverwaltung der indirekten Steuern und des Kronsgetränkehandels unterzogen.

§ 101. Wenn bei der Untersuchung der Frachtstücke im Zollhause es sich erweisen sollte, dass das Bier nicht den vom Gesetz vorgeschriebenen Anzeichen von Bier entspricht oder verdorben ist, oder aber entdeckt wird, dass unter dem Namen Bier in den Fässern oder Flaschen nicht Bier exportirt wird, sondern irgend eine andere Flüssigkeit, so wird in dieser Angelegenheit eine Untersuchung eingeleitet.

§ 102. Ueber die Untersuchung des Biertransports im Zollhause wird ein Protokoll in zwei Exemplaren, versehen mit den Unterschriften der Beamten, welche die Untersuchung ausgeführt haben, und des Absenders des Bieres, oder seines Bevollmächtigten, angefertigt. Im Protokoll müssen sämmtliche Manipulationen der den Transport untersucht habenden Beamten und die dadurch erzielten Resultate angeführt werden, hierbei müssen in Schriftzeichen angegeben werden: das Gesammtquantum des Bieres in Wedro, die Zahl der Fässer oder Kisten mit Bier, das Bruttogewicht des Transports, die Stärke des Bieres (die Zahl

TÜ Raamatukogu

der Grad des im Biere enthaltenen Alkohols) und der Extraktgehalt der ursprünglichen Würze. Die Aufnahme der letzteren Auskünfte, bezüglich des Alkoholgehalts im Bier und des Extraktgehalts in der ursprünglichen Würze, ist nur in dem Falle obligatorisch, wenn, laut § 100 dieser Instruktion, eine Untersuchung des Bieres stattgefunden hatte. Endlich, nach Abgang des Biers ins Ausland, ist im Protokoll der Tag der Abfertigung des Biers, der Bestimmungsort des Transports und der Name des Schiffs oder die № des Eisenbahnzuges, mit welchem das Bier befördert worden ist, anzugeben.

§ 103. Sodann werden seitens des Zollamts beide Exemplare des Protokolls demjenigen Dirigirenden der Accisesteuern zugesandt, aus dessen Verwaltung das Bier befördert worden ist. Dem Absender wird seitens des Zollamts, auf Grund des Protokolls, eine Beglaubigung über den thatsächlichen Export des Bieres ins Ausland ausgereicht.

§ 104. Wenn die Brauerei, aus welcher das Bier ins Ausland exportirt worden ist, in einem anderen Gouvernement belegen ist, als die Niederlage, welche das Bier exportirt hat, so übersendet der Dirigirende der Accisesteuern desjenigen Gouvernements, in welchem die Niederlage ist, dem Dirigirenden der Accisesteuern desjenigen Gouvernements, in welchem die Brauerei belegen ist, das Protokoll über die Untersuchung seitens der Acciseinspection des abgegangenen Biertransports (§ 98), beide Exemplare des Protokolls des Zollamts und auch das Gutachten des Laboratoriums über den Extraktgehalt in der ursprünglichen Würze.

§ 105. Nach Vergleichung der vom Zollamt erhaltenen Protokolle mit dem aus der Bezirksacciseverwaltung zugesandten Protokoll, macht der Dirigirende der Accisesteuern desjenigen Gouvernements, aus dessen Brauerei das Bier exportirt worden ist, auf Grund des Gutachtens des Laboratoriums über den Extraktgehalt in der ursprünglichen Würze, eine Berechnung über den Accisebetrag, welcher nach § 89 dieser Instruction entweder zurückzuzahlen oder gutzuschreiben ist. Falls es sich herausstellen sollte, dass auf Grund der Untersuchung des Laboratoriums die Deklaration des Brauereibesitzers darüber,

dass das exportirte Bier aus einer Würze gebraut worden ist, deren Dichtigkeit mehr als 16° betrug, sich nicht bewahrheiten sollte, so wird die Accise für ein solches Bier in dem Betrage zurückerstattet, wie sie für Bier, welches aus einer Würze gebraut worden ist, deren Dichtigkeit nicht mehr als 16° betrug, festgesetzt worden ist. In dem Falle aber, wenn es sich erweisen sollte, dass das ins Ausland exportirte Bier aus einer Würze, deren Dichtigkeit weniger als 9° betrug, gebraut worden ist, so wird die Accise für ein solches Bier, als auch in allen den im § 101 dieser Instruktion erwähnten Fällen, nicht zurückgezahlt. Die zurückzuzahlende Accisesteuer wird nach der Zahl der Wedro des thatsächlich ins Ausland exportirten und vom Zollamt in oben dargelegter Weise beglaubigten Biers berechnet. Sodann, nach Vorweis seitens des Absenders der im § 103 dieser Instruktion angeführten Beglaubigung des Zollamts über den thatsächlichen Bierexport, tritt der Dirigirende der Accisesteuern entweder in Verhandlung mit dem betreffenden Kameralhof über die Auskehrung aus der nächstbelegenen Rentei der dem Absender zukommenden Accise für das ins Ausland exportirte Bier, auf eine jede Summe, worüber er dem Absender ein diesbezügliches Attestat ausstellt, oder er trifft durch die entsprechende Bezirks-Acciseverwaltung Anordnung über die Zugutschreibung dieser Accise für diejenige Brauerei, deren Bier ins Ausland exportirt worden ist, wenn der Brauereibesitzer sich zu Gunsten dieses Verfahrens erklären sollte — oder aber — über die Befreiung der Pfandeinlagen (Saloggen) um die betreffende Summe, wenn die Accise für das exportirte Bier verfristet worden war.

Unterzeichnet:

Chef der Hauptverwaltung S. Markow.

Contrasignirt:

Abtheilungschef Mjassnikow.

Форма I.

Описаніе пивоваренаго N завода.

1) Пивоваренный N заводъ находится (точное обозначеніе мѣста нахожденія его), въ разстояніи 00 верстъ отъ мѣстнаго окружнаго акцизнаго управленія и 00 верстъ отъ ближайшей станціи желѣзной дороги, принадлежитъ (званіе имя, отчество и фамилія владѣльца), состоитъ въ арендѣ у (званіе, имя, отчество и фамилія арендатора).

2) Строенія завода (каменныя или деревянныя).

3) Способъ варки (паровой или огневой).

4) Затираніе производится (ручнымъ, тягою животныхъ или механическимъ способомъ).

5) Вѣсы; солододробилка (система); расположеніе помѣщеній: а. для вѣсовъ и дробилки и б. для храненія предназначеннаго въ заторъ дробленнаго солода.

6) Варочное отдѣленіе (расположеніе его по отношенію къ другимъ частямъ завода и размѣщеніе въ немъ посуды).

7) Холодильное отдѣленіе (расположеніе его по отношенію къ другимъ отдѣленіямъ завода, холодильныя тарелки и другіе приборы для охлажденія сусла, съ указаніеиъ ихъ системъ).

8) Бродильное отдѣленіе (расположеніе его, а также число сборныхъ и бродильныхъ чановъ, въ немъ заключающихся).

9) Подвалы и ледники для выдерживанія пива (разстояніе ихъ отъ главнаго зданія завода или расположеніе ихъ по отношенію къ другимъ частямъ завода).

10) Моечное отдѣленіе (расположеніе его и имѣющіяся въ немъ приспособленія для мойки бочекъ и стеклянной посуды).

11) Розливное отдѣленіе (расположеніе его и заключающіеся въ немъ фильтры, воздушные насосы, розливныя машинки и т. д.

12) Солодовня (расположеніе ея, машины для очистки и сортировки зерна, число и система чановъ для замочки зерна, число ростильныхъ токовъ, число и конструкція сушиленъ, машины для отдѣленія ростковъ, кладовыя для ячменя и солода).

Form I.

Beschreibung der N'schen Bierbrauerei.

1) Die N'sche Bierbrauerei befindet sich (genaue Angabe der Belegenheit derselben) 00 Werst von der örtlichen Bezirksacciseverwaltung und 00 Werst von der nächsten Eisenbahnstation; sie gehört (Stand, Tauf-, Vaters- und Familienname des Besitzers), ist verpachtet an (Stand, Tauf-, Vaters- und Familienname des Pächters).

2) Die Gebäude der Brauerei (aus Stein oder Holz).

3) Modus des Brauens (mit Dampf oder Feuerung).

4) Das Einmaischen geschieht (durch Handbetrieb, thierische oder mechanische Kraft).

5) Die Wage; die Malzschrotmühle (welches System); die Belegenheit der Räume: a. für Wage und Schrotmühle und b. für Aufbewahrung des für die Maische geschrotenen Malzes.

6) Die Brauabtheilung (die Belegenheit derselben im Verhältniss zu den übrigen Theilen der Brauerei und die Vertheilung in derselben der Gefässe).

7) Der Kühlraum (seine Belegenheit im Verhältniss zu andern Räumlichkeiten der Brauerei, die Kühlschiffe und die andern Vorrichtungen zum Kühlen der Würze, mit Angabe ihrer Systeme).

8) Der Gährkeller (seine Belegenheit und die Anzahl der darin vorhandenen Sammelgefässe oder Gährbottiche).

9) Die Keller und Eiskeller zum Ablagern des Biers (ihre Entfernung von dem Hauptgebäude der Brauerei oder ihre Belegenheit im Verhältniss zu den andern Theilen derselben).

10) Der Waschraum (seine Belegenheit und die in demselben vorhandenen Vorrichtungen zum Waschen der Fässer und Glasgefässe).

11) Der Abfüllraum (seine Belegenheit und die in demselben vorhandenen Filter, Luftpumpen, Abfüllapparate etc.).

12) Die Mälzerei (ihre Belegenheit, die Putz- und Sortirmaschinen; die Zahl und das System der Bottiche zum Weichen der Gerste, die Zahl der Tennen, die Zahl und die Konstruktion der Darren, die Maschinen zum Putzen des Malzes, die Speicher für Gerste und Malz).

13) Котельное отдѣленіе (расположеніе его, число, система и сила паровыхъ котловъ).

14) Машины (паровыя машины, насосы, холодильныя машины, аппараты для стерилизаціи пива, осмолки бочекъ и пр., и гдѣ таковыя находятся).

15) Всѣ прочія строенія, имѣющія отношеніе къ пивоваренію и ихъ назначеніе.

16) Помѣщеніе для лицъ акцизнаго надзора.

Подпись владѣльца или его повѣреннаго.

№№ посуды.	Наименованіе посуды.	Геометрическая емкость посуды.	Емкость посуда по водяному измѣренію.	Годъ, мѣсяцъ и число оприходованія посуды.	Подпись должностнаго лица акцизнаго надзора.	Годъ, мѣсяцъ и число изъятія посуды.	Подпись должностнаго лица акцизнаго надзора.
		Въ ведрахъ.					

Форма 2.

Заявленіе

отъ ..... пивоваренаго завода, находящагося .....

.....

и принадлежащаго .....

.....

.....

Симъ доводится до свѣдѣнія ..... окружнаго акцизнаго управленія ..... губерніи, что на означенномъ заводѣ предположено:

1) .....

.....

13) Das Kesselhaus (seine Belegenheit, die Zahl, das System und die Leistungsfähigkeit der Dampfkessel).

14) Die Maschinen (Dampfmaschinen, Pumpen, Kühlapparate, Vorrichtungen zum Sterilisiren des Biers, zum Verpichen der Fässer u. s. w., und wo sich dieselben befinden).

15) Alle übrigen Gebäude, welche Beziehungen haben zum Bierbrauen und deren Bestimmung.

16) Räume für die Beamten der Acciseinspection.

Unterschrift des Brauereibesitzers oder seines Bevollmächtigten.

№№ der Gefässe.	Bezeichnung der Gefässe.	Das Volumen der Gefässe nach geometrischer Vermessung (in Wedro.)	Das Volumen der Gefässe nach der Wasservermessung (in Wedro.)	Jahr und Datum des Einstellens des Gefässes zum Gebrauch.	Unterschrift der Beamten der Acciseinspection.	Jahr und Datum der Ausscheidung des Gefässes aus dem Gebrauch.	Unterschrift der Beamten der Acciseinspection.

Contrasignirt: Abtheilungschef Mjassnikow.

Form II.

Deklaration

von ..... Bierbrauerei, belegen

.....

.....

und gehörig .....

.....

.....

Hiermit wird zur Kenntniss der ..... Bezirksacciseverwaltung ..... Gouvernements gebracht, dass auf der bezeichneten Brauerei:

1) .....

.....

2) .....

..... дня 190.... года заводчикъ (повѣренный, управляющій и др.).

Замѣчаніе должностнаго лица акцизнаго управленія.

1) Съ .....

2) .....

.....

..... акцизные знаки сняты .....

мѣсяца ..... года.

Помощникъ надзирателя.....

Форма 3.

Свидѣтельство

N окружнаго акцизнаго управленія N губерніи.

Согласно сему объявленію производство пивоваренія на срокъ съ перваго по пятнадцатое включительно февраля 1902 года разрѣшается; согласно избранной заводчикомъ нормѣ выхода экстракта изъ солода и количеству назначеннаго къ употребленію солода, подлежитъ оплатѣ акцизомъ послѣдняго три тысячи пудовъ на сумму акциза 0000 руб. 00 коп. 1902 года ..... дня №.....

Подпись окружнаго надзирателя или его помощника.

Объявленіе

Отъ NN пивовареннаго завода, находящагося въ г. N и принадлежащаго купцу NN.

а. На пивоваренномъ заводѣ, принадлежащемъ купцу NN и находящемся въ г. N будетъ производиться пивовареніе съ

2) .....

.....

beabsichtigt wird .....

(Monat und Datum) 190....., Brauereibesitzer (Bevollmächtigter, Verwalter und andere).

Bemerkungen des Beamten der Accise-Verwaltung.

1) Vom .....

2) .....

.....

.....sind die Accisezeichen entfernt.....

.....

(Monat und Datum) 190.....

Gehülfe des Inspektors.....

Contrasignirt: Abtheilungschef Mjassnikow.

Form III.

Braubescheinigung.

Ausgestellt von der N'schen Acciseverwaltung des N'schen Gouvernements.

Entsprechend dieser Deklaration wird der Betrieb des Bierbrauens für die Frist vom ersten bis zum fünfzehnten inclusive Februar 1902 gestattet; laut der vom Brauereibesitzer gewählten Norm der Extraktausbeute aus dem Malz und gemäss dem zur Verwendung kommenden Malzquantum, unterliegen der Accisezahlung dreitausend Pud Malz im Betrage von 0000 R. 00 K. d. d. ..... 1902 №.....

Unterschrift des Bezirksinspektors oder seines Gehülfen.

Deklaration

der NN Bierbrauerei, belegen in der Stadt N und gehörig dem Kaufmann NN.

a. In der Bierbrauerei, welche dem Kaufmann NN gehört und in der Stadt N belegen ist, wird das Bierbrauen vom ersten

перваго по пятнадцатое включительно февраля мѣсяца 1902 года, т. е. въ продолженіе пятнадцати (15) сутокъ.

б. Въ продолженіе сего срока будетъ производиться по два затора въ сутки, а всего будетъ сдѣлано во весь испрашиваемый срокъ тридцать (30) заторовъ.

в. На каждый заторъ будетъ употребляться солода сто (100) пудовъ, а за весь срокъ — 3 тысячи пудовъ.

г. Выходъ экстракта изъ солода ожидается къ полученію въ процентахъ по вѣсу отъ 60% до 65%, а потому за каждый заторъ въ 100 пудовъ причитается по средней нормѣ акциза 120 р., а за весь испрашиваемый срокъ за 3,000 пудовъ солода причитается акциза 3,600 рублей.

д. Пивовареніе предполагается производить безъ нормы съ уплатою акциза по 1 рублю за пудъ предназначеннаго въ заторъ солода на основаніи разрѣшенія Г. надзирателя .....округа ..... акцизнаго Управленія, отъ ..... 190..... г., за № .....

д. Слѣдующій за имѣющее быть употребленнымъ въ означенный срокъ пивоваренія количество солода акцизъ въ суммѣ 3,600 руб. внесенъ въ N-ское казначейство тогда-то, подъ квитанціею за № (или обезпечивается представленными залогами по залоговому свидѣтельству г. управляющаго акц. сб. N-ской губ. отъ 5 сентября 1901 года за № 8796).

ж. Взвѣшиваніе и дробленіе солода будетъ начинаться въ 00 часовъ и 00 часовъ (утра или дня). Затираніе дробленнаго солода будетъ начинаться въ 00 и 00 часовъ (утра или дня).

з. Отварка сусла изъ каждаго затора въ сусловаренномъ котлѣ (или сусловаренныхъ котлахъ) будетъ производиться за одинъ разъ; отварка сусла будетъ оканчиваться въ 00 часовъ и 00 часовъ (утра или дня) и спускъ сусла изъ сусловареннаго котла будетъ производиться не ранѣе 00 и 00 часовъ (утра или дня).

Подписи заводовладѣльца или его повѣреннаго и отвѣтственнаго пивовара.

bis zum fünfzehnten inclusive Februar 1902 stattfinden, d. h. im Laufe von fünfzehn (15) Tagen.

b. Im Laufe dieser Frist werden täglich zwei Einmaischungen stattfinden, im Ganzen also werden während der ganzen erbetenen Frist dreissig (30) Einmaischungen stattfinden.

c. Für eine jede Maische werden hundert (100) Pud Malz verwandt werden, für die ganze Frist aber — dreitausend Pud.

d. An Extraktausbeute aus dem Malz werden in Gewichtsprocenten 60% bis 65% erwartet, daher sind für eine jede Maische von 100 Pud nach mittlerer Norm an Accise 120 R. zu entrichten; für die ganze erbetene Frist aber von 3,000 Pud Malz sind an Accise 3,600 R. zu entrichten.

e. Das Brauen des Biers beabsichtigt man ohne Norm mit Entrichtung einer Accise im Betrage von 1 R. pro Pud des zum Einmaischen bestimmten Malzes auf Grund der Genehmigung des Herrn Inspectors des ..... Bezirks der ..... Acciseverwaltung vom ..... 190.... sub № ..... auszuführen.

f. Die Accise im Betrage von 3,600 R., welche für das während der angegebenen Brauzeit zur Verwendung gelangende Malzquantum zu entrichten ist, ist in die N'sche Rentei dann und dann sub Quittung № eingezahlt worden (oder durch Pfandeinlagen (Saloggen) nach der Pfandbescheinigung des Herrn Dirigirenden der Accisesteuern des N schen Gouvernements vom 5. September 1901 sub № 8796 besichert worden).

g. Das Wägen und Schroten des Malzes wird um 00 Uhr und um 00 Uhr (Morgens oder Tags) beginnen. Das Einmaischen des geschrotenen Malzes wird um 00 Uhr und um 00 Uhr (Morgens oder Tags) beginnen.

h. Das Kochen der Würze aus einer jeden Maische in der Würzepfanne (oder in den Würzepfannen) wird auf einmal ausgeführt; das Kochen der Würze wird um 00 Uhr und um 00 Uhr (Morgens oder Tags) beendigt sein und das Aufpumpen der Würze aus der Würzepfanne wird nicht früher als um 00 Uhr und um 00 Uhr (Morgens oder Tags) stattfinden.

Unterschriften: des Brauereibesitzers oder seines Bevollmächtigten und des verantwortlichen Brauers.

Contrasignirt: Abtheilungschef Mjassnikow.

Форма 4.

Актъ

о непредвидѣнной остановкѣ пивоваренія по свидѣтельству отъ 20 февраля 1902 года за № 77 на пивоваренномъ заводѣ купца NN, находящемся въ городѣ Москвѣ.

1902 года 27 февраля на пивоваренномъ заводѣ купца NN отвѣтственными лицами этого завода — управляющимъ по довѣренности мѣщаниномъ гор. Москвы Иваномъ Алехинымъ и пивоваромъ того же завода австрійскимъ подданнымъ Вецлавомъ Добжанекъ, въ присутствіи околоточнаго надзирателя Хамовнической части гор. Москвы Ивана Семенова Надеждина и свидѣтелей: рабочаго завода крестьянина дер. Пахомова Марка Ступкина и постороннихъ крестьянъ с. Ивановки Антона Разсохина и Сидора Петрова, составленъ сей актъ о слѣдующемъ: 1) сего 27 февраля, въ пять часовъ утра, въ одной изъ стѣнокъ паровика образовалась течь воды, отчего не можетъ быть поддерживаемъ подъ паровикомъ огонь. Впредь до исправленія паровика, заторовъ и варки пива на заводѣ производиться не будетъ. 2) По удостовѣреніи въ дѣйствительности означенной порчи присутствующія лица убѣдились въ томъ, что заводъ не дѣйствуетъ, вся заводская посуда, служащая для затиранія, фильтраціи и отварки затора, а равно и котелъ для варки сусла порожніе. Въ помѣщеніи для отвѣшиванія и дробленія солода найдено въ мѣшкахъ сто пудовъ дробленнаго солода, взвѣшаннаго и приготовленнаго для затора сего числа. Обезпеченія на солододробилкѣ и автоматическихъ вѣсахъ, наложенныя акцизнымъ надзоромъ, всѣ пайдены въ цѣлости. Счетчикъ автоматическихъ вѣсовъ показываетъ (002340) ноль, ноль, два, три, четыре и ноль. По окончаніи осмотра, въ виду того, что производства заторовъ и варки пива по текущему свидѣтельству за № 77 не будетъ, впредь до исправленія паровика, солододробилка въ присутствіи всѣхъ вышеозначенныхъ лицъ опечатана печатью околоточнаго надзирателя по ярлыку № 39 такъ, что дробить солодъ на ней не представляется возможнымъ, не нарушая печати, а

Form IV.

Protocoll

über die unvorhergesehene Unterbrechung des Braubetriebes nach der Braubescheinigung vom 20. Februar 1902 sub № 77 in der Brauerei des Kaufmanns NN. in der Stadt Moskau.

Am 27. Februar 1902 wurde in der Brauerei des Kaufmanns NN seitens der verantwortlichen Personen dieser Brauerei — des mit einer Vollmacht versehenen Verwalters — Kleinbürgers der Stadt Moskau Iwan Alechin und des Brauers derselben Brauerei — des oesterreichischen Unterthanen Wezlaw Dobschanek, in Gegenwart des Revieraufsehers des Chamownitschewschen Stadttheils der Stadt Moskau, Iwan Semenow Nadeschdin und der Zeugen: des Arbeiters der Brauerei — des Bauers des Dorfes Pachomowo — Mark Stupkin und der unbetheiligten Bauern aus dem Kirchdorf Iwanowki Anton Rassochin und Sidor Petrow, dieses Protocoll über Folgendes aufgenommen: 1) am heutigen Tage, dem 27. Februar, um 5 Uhr Morgens, entstand an einer Wandung des Dampfkessels ein Leck, daher das Feuer unter dem Dampfkessel nicht unterhalten werden kann. Bis zur Ausbesserung des Dampfkessels werden keine Maischen und kein Bierbrauen in der Brauerei stattfinden; 2) Nach Konstatirung der Thatsache dieser Beschädigung haben sich die gegenwärtigen Personen davon überzeugt, dass die Brauerei ihre Thätigkeit eingestellt hat, sämmtliche Brauereigefässe, welche zum Einmaischen, Filtriren und Kochen der Maische dienen, ebenso die Würzepfanne sind leer. Im Lokal zum Wägen und Schroten des Malzes sind in Säcken hundert Pud geschrotenes, abgewogenes und für die Maische des heutigen Tages bestimmtes Malz vorgefundeu worden. Die Besicherungen auf der Schrotmühle und der automatischen Wage, welche von der Acciseinspection angelegt worden waren, sind unversehrt befunden worden. Der Zähler der automatischen Wage zeigt (002340) null, null, zwei, drei, vier, null. Nach Beendigung der Besichtigung, angesichts dessen, dass das Maischen und Bierbrauen nach der laufenden Braubescheinigung sub № 77 nicht stattfinden wird, bevor nicht der Dampfkessel einer Reparatur

также опечатанъ тою же печатью, по ярлыку за № 40, сусловаренный котелъ. Объ изложенномъ, на основаніи ст. 29 Высочайше утвержденнаго 10 іюня 1900 года мнѣнія Государственнаго Совѣта о взиманіи акциза съ пивоваренія по вѣсу солода, составленъ сей актъ и, по записи въ актовую книгу завода и прочтеніи присутствующими, ими подписанъ.

Подписи всѣхъ лицъ, присутствовавшихъ при осмотрѣ завода и перечисленныхъ въ актѣ.

Актъ сей записанъ въ книгу актовъ завода.

По такой же формѣ составляется актъ о возобновленіи пивоваренія.

Вслѣдствіе вышеизложенной остановки по свидѣтельству отъ 20 февраля 1902 года за № 77, подтвердившейся при дознаніи, не сдѣлано 00 заторовъ, на которые слѣдовало употребить 00 пуд. солода на сумму акциза 00 руб. 00 коп., каковая сумма подлежитъ сложенію или возврату.

Помощникъ надзирателя.....

unterzogen worden ist, ist die Schrotmühle in Gegenwart aller obenbezeichneten Personen mit dem Siegel des Revieraufsehers durch die Banderolle № 39 derart besichert worden, dass das Schroten auf derselben nicht möglich ist, ohne die Siegel zu verletzen, ebenso ist mit demselben Siegel durch die Banderolle № 40 die Würzepfanne besichert worden. Ueber das Dargelegte ist auf Grund des Art. 29 des am 10. Juni 1900 Allerhöchst bestätigten Reichsrathsgutachtens über die Erhebung der Bieraccise nach dem Malzgewicht dieses Protokoll abgefasst und, nach Eintragung in das Protokollbuch der Brauerei und Verlesung den zugegengewesenen Personen, von denselben unterzeichnet worden.

Es folgen die Unterschriften der bei der Besichtigung der Brauerei zugegengewesenen und im Protokoll namhaft gemachten Personen.

Dieses Protokoll ist in das Protokollbuch der Brauerei eingetragen.

Nach derselben Form wird das Protokoll über die Wiederaufnahme des Betriebes der Brauerei abgefasst.

Infolge der obenangeführten Betriebsunterbrechung nach der Braubescheinigung vom 20. Februar 1902 sub № 77, welche sich bei der Untersuchung bestätigt hat, haben 00 Maischen nicht stattgefunden für welche 00 Pud Malz hätten verwandt werden sollen für den Betrag der Accise von 00 Rbl. 00 Kop., welche Summe dem Brauereibesitzer entweder gutzuschreiben oder zurückzuzahlen ist.

Gehülfe des Inspectors:

Contrasignirt: Abtheilungschef Mjassnikow.

Форма V.

Форма учетной книги для записи количества и рода поступающихъ въ заторъ матеріаловъ, количества и качества получаемаго сусла и суммы причитающагося и уплаченнаго основнаго и дополнительмаго акциза, а также патентнаго сбора.

Мѣсяцъ и число.	№ затора.	Сортъ приготовленнаго пива.	Показанiе счетчика автоматическихъ вѣсовъ.	Взвѣшено и употреблено въ заторъ солода (пудовъ).		Употреблено хмѣля (фунтовъ).	Какая норма выхода экстракта изъ пуда солода заявлена при полученiи свидѣтельства.	Дѣйствительно получено сусла.			Показанiе сахарометра въ суслѣ при + 14° R.	Выходъ экстракта и солода въ вѣсовыхъ процентахъ.	Какой нормѣ соотвѣтствуетъ выходъ.	Сумма причитающагося акциза.				Уплата, разсрочка и зачетъ акциза.								Внесено патентнаго сбора (№№ патентъ и квитанцiй и въ какое казначейство).		Примѣчанiе.
				Ячменнаго	Овсянаго.			Объемъ горячаго сусла въ сусловаренномъ котлѣ.						Основнаго.		Дополнительнаго.		Внесено въ казначейство.		Обезпечено залогами.		Зачтено по разнымъ случаямъ.		Остается въ недоимкѣ или переплатѣ.				
								Изъ затора.	Изъ одного пуда солода.					Съ одного пуда солода.		Со всего количества солода, употребленнаго въ заторъ.												
								Ведеръ.						Р.	К.	Р.	К.	Р.	К.	Р.	К.	Р.	К.	Р.	К.	Р.	К.	Р.	К.	

По 1-му объявленію на пивоваренiе, засвидѣтельствованному 3-мъ окружнымъ акцизнымъ управленiемъ отъ 26-го января 1902 г. за № 73, надлежитъ съ 1 по 15 февраля сдѣлать по средней нормѣ 30 заторовъ, употребить въ каждый заторъ 100 пудовъ, а во всѣ 30 заторовъ 3000 пудовъ солода.

Управляющiй заводомъ:
(Подпись.)

Пивоваръ:
(Подпись.)

Form V.

Die Form des Abrechnungsbuches behufs Eintragung der Quantität und der Art der in die Maische gelangenden Materialien, der Quantität und der Qualität der erhaltenen Würze und der Summe der zu entrichtenden und gezahlten Grund- und Zuschlagsaccise, sowie der Patentsteuer.

Monat und Datum	Die № der Maische.	Die Sorte des gebrauten Bieres.	Die Angabe des Zählers der automatischen Waage.	Gewogen u. für die Maische verwandt: Malz (in Puden).		An Hopfen verwandt (Pfund).	Welche Norm der Extraktausbeute ist deklarirt worden beim Empfang der Braubescheinigung.	Thatsächlich gewonnene Würze.		Die Sacharometerangabe für die Würze bei +14° R.	Die Extraktausbeute aus dem Malz in Gewichtsprozenten.	Welcher Norm entspricht die Ausbeute.	Die Summe der zu entrichtenden Accise.				Entrichtung, Verfristung und Guthaben der Accise.								An Patentsteuer entrichtet (№№ des Patents und der Quittung und in welcher Rentei bezahlt.		Anmerkungen.
								Das Volumen der heissen Würze in der Würzepfanne.					Grundaccise.		Zuschlagsaccise.		Eingezahlt in der Rentei.		Gesichert durch Pfandeinlagen (Saloggen).		Bei verschiedenen Gelegenheiten gutgeschrieben.		Verbleibt in Restanz oder im Ueberschuss.					
								Aus der Maische		Aus einem Pud Malz.			Von einem Pud Malz.		Vom ganzen für die Maische verwandten Malzquantum.												
				Gerstenmalz.	Hafermalz.			W e d r o.					R.	K.	R.	K.	R.	K.	R.	K.	R.	K.	R.	K.	R.	K.	
																											Nach der I. Deklaration für das Bierbrauen, welche von der 3. Bezirks-Acciseverwaltung am 26. Januar 1902 sub № 73 mit einer Braubescheinigung versehen worden ist, haben vom 1. bis 15 Febr. nach mittlerer Norm 30 Maischen stattzufinden, für jede Maische sind 100 Pud, für 30 Maischen aber 3000 Pud Malz zu verwenden. Verwalter d. Brauerei: (Unterschrift.) Brauer: (Unterschrift.)

*

1902 года февраля 8 дня, прибывъ въ 5 часовъ вечера на заводъ, нашелъ таковой въ дѣйствіи, причемъ работы по затиранію и отваркѣ затора окончены, а въ сусловаренномъ котлѣ оканчивается варка сусла. Счетчикъ автоматическихъ вѣсовъ показываетъ (001,500) ноль, ноль, одинъ, пять, ноль и ноль. Дробилка не дѣйствуетъ. Дробленаго солода на заводѣ не найдено. Обезпеченіе на автоматическихъ вѣсахъ и дробилкѣ въ цѣлости. По окончаніи отварки сусла, въ присутствіи отвѣтственныхъ лицъ завода произведено опредѣленіе количества и качества сусла согласно закону 10 іюня 1900 г. о взиманіи акциза съ пивоваренія по вѣсу солода и инструкціи Министерства Финансовъ, отъ 6 сентября 1901 года, причемъ оказалось: 1) получено горячаго сусла съ хмѣлемъ и осадкомъ по замѣренію въ сусловаренномъ котлѣ 000 ведеръ; 2) при опредѣленіи количества экстракта въ суслѣ оказалось, что сахарометръ при 00° Р. показалъ 00 градусовъ, что при 14° Р., согласно таблицамъ, составитъ 00 градусовъ; 3) всего получено изъ затора сего числа 000 ведеръ сусла въ 00 градусовъ по сахарометру при +14° Р., а такъ какъ въ заторъ употреблено 000 пудовъ солода, то изъ одного пуда солода получено 00 ведеръ сусла, что соотвѣтствуетъ выходу экстракта изъ солода въ 00% по вѣсу, слѣдовательно, пивовареніе производится по высшей нормѣ, а не по средней, какъ значится въ объявленіи на пивовареніе; 4) на основаніи вышеизложеннаго, акцизъ слѣдуетъ исчислять не по 1 руб. 20 коп., а по 1 руб. 35 коп. съ пуда солода, отвѣшеннаго и затертаго для затора сего числа №, а посему за всѣ 000 пудовъ солода, затертыхъ для сего затора, причитается съ заводчика 000 руб. 00 коп., т. е. болѣе показанныхъ въ объявленіи на 000 руб. 00 коп., которые записываются по сей книгѣ въ недоимку и должны быть заводчикомъ немедленно внесены въ казначейство или обезпечены залогами; 5) если заводчикъ неправильно записалъ или же совсѣмъ не записалъ въ установленное время выходъ экстракта и акцизнымъ надзоромъ обнаруженъ выходъ высшій, чѣмъ значится въ объявленіи, то акцизный надзоръ вмѣсто указанной въ п. 4 записи дѣлаетъ слѣдующую: на основаніи вышеизложеннаго, акцизъ слѣдуетъ исчислять не по 1 руб. 20 коп.,

Am 8. Februar 1902 langte ich um 5 Uhr Abends in der Brauerei an, fand dieselbe im Betriebe, wobei die Einmaischung und das Kochen der Maische beendigt war, in der Würzepfanne aber wird das Kochen der Würze beendigt. Der Zähler der automatischen Wage zeigt (001,500) null, null, eins, fünf, null, null. Die Schrotmühle ist nicht in Thätigkeit. Geschrotenes Malz ist in der Brauerei nicht vorgefunden worden. Die Besicherungen auf der automatischen Wage und der Schrotmühle sind unversehrt. Nach Beendigung des Kochens der Würze wurde in Gegenwart einer verantwortlichen Person der Brauerei die Bestimmung der Quantität und der Qualität der Würze auf Grund des Gesetzes vom 10. Juni 1900 über die Erhebung der Bieraccise nach dem Malzgewicht und der Instruktion des Finanzministers vom 6. September 1901 vorgenommen, wobei es sich ergab: 1) dass an heisser Würze mit Hopfen und Malz nach Vermessung in der Würzepfanne 000 Wedro erzielt worden sind; 2) bei Bestimmung der Quantität des Extrakts in der Würze sich herausgestellt hat, dass der Sacharometer bei 00° R. — 00° Grad ergab, das bei 14° R. laut Tabellen 00 Grad ausmacht; 3) im Ganzen sind aus der Maische am heutigen Tage 000 Wedro Würze von 00 Grad nach Sacharometerangabe bei + 14° R. erzielt worden, da aber für die Maische 000 Pud Malz verwandt worden sind, so sind aus einem Pud Malz 00 Wedro Würze gewonnen, was einer Extraktausbeute aus dem Malz von 00% nach dem Gewichte entspricht, folglich wird nach der höchsten Norm und nicht nach der mittleren Norm gebraut, wie in der Braudeklaration angegeben worden ist; 4) auf Grund des Obendargelegten ist die Accise nicht auf 1 Rbl. 20 Kop., sondern auf 1 Rbl. 35 Kop. vom Pud Malz, welches abgewogen und in der heutigen Maische № verarbeitet worden ist, zu berechnen; für alle 000 Pud Malz aber, welche für diese Maische verwandt worden sind, hat der Brauereibesitzer 000 Rbl. 00 Kop. zu entrichten, d. h. mehr als in der Deklaration angegeben ist um 000 Rbl. 00 Kop., welche in dieses Buch als Manko eingetragen werden und welche der Brauereibesitzer unverzüglich in der Rentei einzuzahlen oder daselbst durch Pfandeinlagen (Saloggen) sicherzustellen hat; 5) wenn der Brauereibesitzer während der vorgeschriebenen Zeit die

а по 1 руб. 35 коп. съ пуда отвѣшеннаго и затертаго по текущему свидѣтельству на пивовареніе солода, а посему за всѣ 0000 пудовъ солода, затертыхъ и имѣющихъ быть затертыми по текущему свидѣтельству, причитается съ заводчика 0000 руб. 00 коп., т. е. болѣе показанныхъ въ объявленіи на 000 руб. 00 коп., которые записываются по сей книгѣ въ недоимку и должны быть заводчикомъ немедленно внесены въ казначейство или обезпечены залогами. Помощникъ надзирателя (подпись) или контролеръ (подпись). Управляющій заводомъ (подпись). Пивоваръ (подпись).

Примѣчаніе 1. Такія подробныя записи дѣлаются въ случаѣ обнаруженія несоотвѣтствія пивоваренія съ нормой, заявленной въ свидѣтельствѣ; въ случаѣ же соотвѣтствія дѣлается короткая запись, какъ о семъ соотвѣтствіи, такъ и о состояніи завода и цѣлости обезпеченій, найденныхъ при ревизіи. Копіи съ подобныхъ записей въ окружное управленіе не представляются.

Примѣчаніе 2. Записи объ опечатаніи и распечатаніи солододробилки и сусловареннаго котла какъ заводчикомъ, такъ и ревизующимъ лицомъ, дѣлаются въ особой актовой книгѣ.

Примѣчаніе 3. О вскрытіи автоматическихъ вѣсовъ или снятіи обезпеченія съ дробилки и соединенія оной съ вѣсами, составляется особый актъ и дѣлается запись по этой книгѣ, а о снятыхъ наложенныхъ пломбахъ отмѣчается въ особой книгѣ, установленной для записей о наложенныхъ акцизныхъ обезпеченіяхъ на автоматическіе вѣсы, солододробилку и соединеніе оной съ вѣсами, примѣнительно къ записи по винокуренной книгѣ при вскрытіи контрольнаго снаряда Сименса.

Extraktausbeute entweder falsch oder garnicht eingetragen hat und seitens der Acciseinspection eine höhere Extraktausbeute, als in der Deklaration angegeben worden ist, ermittelt worden ist, so macht die Acciseinspection, anstatt der im Pkt. 4 angeführten, folgende Eintragung: Auf Grund des Obendargelegten ist die Accise für ein Pud des abgewogenen und nach der laufenden Braubescheinigung zur Maische verwandten Malzes nicht mit 1 Rbl. 20 Kop., sondern mit 1 Rbl. 35 Kop. zu berechnen, daher wären für sämtliche 0000 Pud Malz, welche nach der laufenden Braubescheinigung bereits eingemaischt worden oder einzumaischen sind, seitens des Brauereibesitzers 0000 Rbl. 00 Kop. zu entrichten, d. h. mehr als in der Deklaration angegeben ist um 000 Rbl. 00 Kop., welche als Manko in dieses Buch eingetragen werden und unverzüglich vom Brauereibesitzer in der Rentei eingezahlt oder durch Pfandeinlagen (Saloggen) sichergestellt werden müssen.

Gehülfe des Inspektors (Unterschrift) oder Controlleur (Unterschrift). Verwalter der Brauerei (Unterschrift). Brauer (Unterschrift).

Anmerkung 1. Derartige eingehende Eintragungen werden dann gemacht, wenn entdeckt wird, dass die in der Braubescheinigung deklarirte Norm dem Brauen des Biers nicht entspricht; falls aber das Brauen der Norm entspricht, so wird eine kurze Eintragung gemacht, sowohl über diesen Umstand, als auch über den Zustand der Brauerei und die Unversehrtheit der Besicherungen, welche sich bei der Revision als Resultat ergeben haben. Die Copien derartiger Eintragungen werden der Bezirksverwaltung nicht vorgestellt.

Anmerkung 2. Die Eintragung über die Besiegelung und Entsiegelung der Malzschrotmühle und der Würzepfanne werden sowohl seitens des Brauereibesitzers, als auch seitens des Revidenten in ein besonderes Protokollbuch verzeichnet.

Anmerkung 3. Ueber die Inaugenscheinnahme des innern Mechanismus der automatischen Wage oder Ab-

nahme der Besicherung von der Schrotmühle und ihrer Verbindung mit der Wage wird ein besonderes Protokoll aufgenommen und eine Eintragung in diesem Buche gemacht; über die Abnahme aber der angelegten Plomben wird in einem besondern Buch, welches für Eintragungen über angelegte Accisebesicherungen auf der automatischen Wage, der Malzschrotmühle und ihrer Verbindungen mit der Wage, analog den Eintragungen in dem Brennereibuch bei Besichtigung des Controllapparats Siemens, vorgeschrieben worden ist, die betreffende Eintragung gemacht.

Contrasignirt: Abtheilungschef Mjassnikow.

Anweisung
zur Benutzung der Tabellen zur Bestimmung der Extraktausbeute aus dem Malz.

(Bestätigt vom Finanzminister am 26. Juni 1901).

Einleitung.

Zur Feststellung der Norm der Extraktausbeute, d. h. des Prozentgehalts der aus dem Malz gewonnenen Extraktivstoffe muss das Gewicht in Pud des eingemaischten Malzes, das Volumen der deraus gekochten Würze und die Zahl der Grade (Stärke) derselben nach Sacharometerangabe bei Normaltemperatur, für welche + 14° R. angenommen wird, bekannt sein.

Das Gewicht (in Pud) des eingemaischten Malzes wird durch die automatische Wage festgestellt.

Das Volumen der erbrauten Würze wird nach der Messstange in der Würzepfanne nach beendetem Kochen derselben mit dem Hopfen, bei einer dem Siedepunkte nahen Temperatur bestimmt und in Wedro ausgedrückt.

Die Zahl der Grade (Stärke) der Würze wird nach Angabe des vom Technischen Comité der Hauptverwaltung der indirekten Steuern bestätigten Sacharometers mit Rückführung zur Normaltemperatur, vermittelst der zu diesem Zwecke vom erwähnten Comité herausgegebenen Tabellen bestimmt.

Das vermessene Volumen der heissen Würze (in Wedrozahl) durch das Gewicht des eingemaischten Malzes dividirt, ergiebt die aus einem Pud dieses Malzes gewonnene Wedrozahl heisser Würze, ist diese Zahl, sowie die Zahl der Grad (Stärke) dieser Würze nach Sacharometerangabe bekannt, so lässt sich

mit Berücksichtigung noch einiger andern Daten die Extraktausbeute prozentualiter dem Gewichte des eingemaischten Malzes bestimmen, d. h. welche Norm der Extraktausbeute im gegebenen Falle erzielt worden ist.

Zur Vermeidung jedesmaliger mehr oder weniger umfangreicher Berechnungen sind nachstehende „Tabellen zur Bestimmung der Extraktausbeute aus dem Malz“ angefertigt worden, nach welchen bei gegebener Ausbeute der heissen Würze (in Wedrozahl ausgedrückt) aus einem Pud Malz und der Zahl der Grad nach Sacharometerangabe in der Würze (Stärke derselben), die gesuchte Extraktausbeute prozentualiter dem Gewichte des eingemaischten Malzes leicht zn finden ist.

Diese Tabellen sind auf Grund folgender Erwägungen und Daten angefertigt.

Gesetzt, dass aus einem Pud Malz 6,54 Wedro einer Normalwürze[1]), welche bis zur Normaltemperatur abgekühlt worden ist, erzielt worden sind, dass aber die Sacharometerangabe in dieser Würze bei Normaltemperatur 12,5 Grad ergiebt. Da ein Wedro Wasser bei einer Temperatur von + 14° R. — 29,995 *Ul.* wiegt, das specifische Gewicht aber einer Würze, welche bei Normaltemperatur nach Sacharometerangabe 12,5 Grad enthält, — 1,05052 beträgt, so folgt daraus, dass 6,54 Wedro Würze $29{,}995 \times 1{,}05052 \times 6{,}54 = 206{,}078$ *Ul.* wiegen. Da die Sacharometerangabe von 12,5° darauf hinweist, dass die Würze 12,5 Gewichtsprozente an Extraktivstoffen enthält, so sind in 6,54 Wedro Würze $\frac{12{,}5 \times 206{,}078}{100} = 25{,}760$ *Ul.* Extrakt enthalten, welche aus

[1]) Unter Normalwürze ist eine solche Würze zu verstehen, die vom Hopfen abgezogen, bis zur normalen Temperatur von + 14° R. abgekühlt und von dem, aus der heissen Würze sich lösenden Satze befreit ist. Die Quantität der Normalwürze kann nicht zur Bestimmung der Norm, nach welcher die Accise zu berechnen ist, dienen, da zu diesem Zweck das Volumen der heissen Würze, gemessen in der Würzepfanne nach Beendigung des Kochens mit Hopfen, bekannt sein muss. Die Ausbeuten an Normalwürze aus einem Pud Malz sind in den Tabellen dieser Ausgabe nur aus dem Grunde angeführt, weil nach denselben die Ausbeuten von Normalwürzen berechnet worden sind und die Zahlengrössen derselben bei der Controlle des ganzen Hergangs des Brauereibetriebes von Nutzen sein können, weil sie die Beziehung des Quantums der heissen Würze, gemessen in der Würzepfanne, zum Quantum der Würze nach Ueberführung derselben in die Gährbottiche angeben.

einem Pud oder 40 *ℓ.* Malz gewonnen worden sind. So ergiebt die Extraktausbeute in Gewichtsprozenten des zur Maische verwandten Malzes $\frac{25.760 \times 100}{40} = 64{,}4\,\%$, was einer mittlern Norm der Extraktausbeute entsprechen würde.

Alle gemachten Berechnungen können in folgender Formel ausgedrückt werden:

$$E = \frac{B.\ 29.\ 995.\ S.\ s.}{40} \quad \text{(I)}$$

in welcher E— die Extraktausbeute in Gewichtsprozenten des eingemaischten Malzes bedeutet;

B— die Wedrozahl der aus einem Pud gewonnenen Normalwürze;

J— die laut Sacharometer in der Würze bei normaler Temperatur ermittelten Grade;

S— das specifische Gewicht einer Würze, welches S Grad nach Sacharometerangabe enthält[1]).

Aus der Formel (I) finden wir, dass

$$B = \frac{40}{29.\ 995.\ S.\ s.}\ E \quad \text{(II)}$$

Nach dieser Formel (II) sind die in den „Tabellen zur Bestimmung der Extraktausbeute aus Malz" der vorliegendeu Ausgabe in der Rubrik „Wedro normaler Würze" enthaltenen Zahlen berechnet worden. Bei Ausarbeitung der Tabellen für jede (unter S bezeichnete) Sacharometerangabe von 9°.0, 9°.1, 9°.2 ..... 24°.0, ist zuerst der Coefficient $\frac{40}{29.\ 995.\ S.\ s.}$ berechnet worden, welcher sodann in steter Folge mit allen (unter E bezeichneten) Grössen der Extraktausbeute von 55,0 bis 72,0 % multiplicirt und das erhaltene Produkt bis auf zwei Decimalstellen reducirt worden ist. Da aber die Extraktausbeute zur Bestimmung der Norm derselben nach der Ausbeute an heisser Würze festgestellt werden muss, so sind die durch die obenangeführten Berechnungen bestimmten Ausbeuten an normaler Würze umgerechnet worden in solche an heisser Würze, hierbei

---

1) Das specifische Gewicht einer Würze, welche 0 bis 25 Grad nach Sacharometerangabe bei Normaltemperatur enthält, ist in ganzen Graden in den vom Technischen Komité herausgegebenen Tabellen für den Sacharometer angegeben. Nach denselben kann durch einfache Interpolation das specifische Gewicht der Würze für die Bruchtheile der Grade des Sacharometers gefunden werden.

wurde angenommen: 1) dass ein Wedro normaler Würze, bei Erhitzung von normaler bis zu einer dem Siedepunkt nahen Temperatur, durch Ausdehnung ein Volumen von 1,041 Wedro annimmt, und 2) dass das Volumen (Wedrozahl) der Ausbeute an heisser Würze aus einem Pud Malz, abgesehen davon, für welche Sorte Bier diese Würze bestimmt war, grösser sein wird als das Volumen der Ausbeute aus einer Normalwürze um 0,25 Wedro, in Folge des Vorhandenseins von Hopfen in der heissen Würze und eines Satzes, welcher sich aus der heissen Würze beim Abkühlen derselben ausscheidet.

Dieses im Auge behaltend wurde die durch B_1 bezeichnete Ausbeute an heisser Würze aus einem Pud Malz nach der Formel berechnet:

$$B_1 = 1{,}041 . B + 0{,}25 \quad \text{(III)}$$

wobei B die Ausbeute an Normalwürze bezeichnet.

Die für die unter B_1 bezeichneten Ausbeuten gefundenen Zahlengrössen sind in den „Tabellen zur Bestimmung der Extraktausbeute aus Malz“ dieser Ausgabe in der Rubrik „Wedro heisser Würze“ angeführt. Die Ausbeuten an heisser und Normalwürze sind in den Tabellen „nur bis zum hundertsten Theile eines Wedro“ angegeben, was für Accisezwecke völlig hinreichend ist.

Anweisung
zum Gebrauch der Tabellen zur Bestimmung der Extraktausbeute aus Malz.

In vorliegender Ausgabe sind 151 Tabellen enthalten für „die Ausbeute, in Wedros, an heisser und Normalwürze"; jede derselben bezieht sich auf eine gewisse Zahl von Grad nach dem Sacharometer bei Normaltemperatur, innerhalb der Zahlen von 9,0 bis 24,0 von Zehntel zu Zehntel Grad.

Eine jede Tabelle hat 5 Kolumnen mit folgenden drei Rubriken: 1) Wedrozahl heisser Würze; 2) Wedrozahl Normalwürze und 3) eine mit E bezeichnete Rubrik.

In der Rubrik — Wedrozahl heisser Würze — sind Zahlen angeführt, welche die Zahl der aus einem Pud eingemaischten Malzes gewonnenen heissen Würze ausdrücken.

In der Rubrik — Wedrozahl der Normalwürze — sind die Wedrozahlen der Normalwürze angegeben, nach welcher die Zahl der Wedro der heissen Würze bei Berücksichtigung der Ausdehnung des Volumens der Normalwürze von der normalen bis zur einer dem Siedepunkt nahen Temperatur berechnet worden ist und die Differenz im Volumen der heissen und Normalwürze, abhängig vom Hopfen und Malz.

Endlich in der Rubrik, welche mit E bezeichnet ist, sind die Gewichtsprozente (%) der Extraktausbeute aus Malz angeführt; diese Zahlen werden angeben, nach welcher Norm die Accise zu berechnen sein wird.

Bei Benutzung dieser Tabellen ist Folgendes zu beachten:

1) In den ziffermässigen Daten der Tabellen, besonders für Würze von hohem Extraktgehalt, entsprechen zuweilen ein

und denselben Ausbeuten an heisser und normaler Würze zwei verschiedene Extraktausbeuten. So z. B. auf pag. 80 in der Tabelle für Würze, welche 16°,9 nach Sacharometerangabe enthält, finden wir, dass einer Ausbeute an heisser Würze von 5,15 einer normalen aber von 4,71 Wedro, eine Extraktausbeute sowohl von 63,8 % als auch von 63,9 % entspricht. — Dieser Umstand ist darauf zurückzuführen, dass die Ausbeute an Würze aus einem Pud Malz, welches 63,8 % und aus einem Pud Malz, welches 63,9 % Extrakt ergiebt, sich nur in den tausendsten Theilen eines Wedro unterscheiden; die Zahlen aber in der Tabelle sind nur bis zu den hundertsten Theilen berechnet worden, was für Accisezwecke hinreichend ist. In solchen Fällen muss daher der geringere Prozentsatz des Extraktes angenommen werden, d. h. im gegebenen Beispiel wären 63,8 % Extrakt zu rechnen.

2) Für Würze mit geringem Extraktgehalt verändern sich die Zahlen der Ausbeute an heisser und an normaler Würze nicht immer folgerichtig um 0,01 Wedro, sondern dieselben verändern sich zuweilen um zwei, — für heisse Würze aber auch um drei Hundertstel eines Wedro. So z. B. in der Tabelle für Würze mit einem Gehalt von 9°,8 nach Sacharometerangabe, auf pag. 9, finden wir, dass für eine Ausbeute an heisser Würze von 8,23, einer normalen aber — von 7,67 Wedro die Extraktausbeute 58,6 % ergiebt; die Ausbeuten aber an heisser Würze von 8,26 Wedro und an normaler — von 7,69 Wedro — 58,7 % Extrakt ergeben. Dieses ist erstens dem Umstande zuzuschreiben, dass bei einer niedriggrädigen Würze die Ausbeute an heisser und Normalwürze, bei Erhöhung des Extraktgehalts im Malz um 0,1 % mehr als um 0,01 Wedro steigt; und zweitens dem Umstande, dass die Zahlen der thatsächlichen Ausbeute bis auf die hundertsten Theile eines Wedro reduzirt worden sind. Daher, wenn die durch Division des in der Würzepfanne vermessenen Volumens heisser Würze durch die Zahl der Pude des für die Maische verwandten Malzes gefundene Ausbeute an heisser Würze aus einem Pud Malz sich nicht in der Rubrik „Wedrozahl heisser Würze“ der betreffenden Tabelle vorfinden sollte, so muss man die zunächststehenden Ausbeuten finden, zwischen denen sich die durch unmittelbare Vermessung der Würze bestimmte

Ausbeute befinden müsste, und denjenigen Prozentsatz des Extraktes annehmen, welcher der geringeren Ausbeute entspricht. Z. B. wenn bei dem angeführten Beispiel die vermessene Ausbeute an heisser Würze aus einem Pud Malz 8,25 Wedro beträgt, so musste zur Bestimmung der Prozente der Extraktausbeute nach der Tabelle die nächststehende kleinere Ausbeute, als die gefundene, d. h. 8,23 Wedro, angenommen werden und entsprechend derselben die Extraktausbente in Betrage von 58,6 %.

Um sich auf praktischem Wege mit den Tabellen bekannt zu machen, werden folgende Beispiele vorgelegt:

Erstes Beispiel. In die Maische sind 205 Pud Malz gelangt. Nach Beendigung des Kochens der Würze mit Hopfen, wenn die Würze sich beruhigt hat, wird mit der Messstange das Volumen der heissen Würze bestimmt, welches, nehmen wir an, 1,354 Wedro beträgt. Der Sacharometer zeigte in der vom Hopfen befreiten und abgekühlten Würzeprobe $13^{0},_{4}$ bei einer Temperatur von + 11° R. Nach Rückführung dieser Angabe zur Normaltemperatur mit Hülfe der „Tabellen für den Sacharameter", welche vom Technischen Comité herausgegeben worden sind, findet man, dass die Würze $13^{0},_{2}$ nach Sacharometerangabe enthält.

Behufs Feststellung der Extraktausbeute muss die Ausbeute an heisser Würze aus einem Pud Malz berechnet werden. 215 Pud Malz ergaben 1,354 Wedro heisser Würze, folglich hat ein Pud $\frac{1,354}{215} = 6,29767$ ergeben; hierbei sind 6,29 Wedro anzunehmen, da die Division nur bis zu den hundertsten Theilen eines Wedro gemacht zu werden braucht, ohne Rücksicht auf die Grössen der folgenden Decimalzeichen.

Sodann sucht man die Tabelle für Würze, welche $13^{0},_{2}$ nach Sacharometerangabe enthält; dieselbe finden wir auf pag. 43 und in derselben in der Rubrik „Wedrozahl heisser Würze" suchen wir die von uns berechnete Zahl 6,29 auf und sehen, dass die Zahl in der zweiten Kolumne steht und dass derselben in der Rubrik „E" die Zahl 60,5 % Extrakt entspricht. Diese Zahl stellt die gesuchte Extraktausbeute aus einem Pud des zur Maische verwandten Malzes dar. Diese Ausbeute ent-

spricht der mittleren Norm der für Erhebung der Accise festgesetzten drei Normen, nach welchen die Accise im Betrage von 1 Rbl. 20 Kop. vom Pud des eingemaischten Malzes zu erheben ist, folglich sind für die gegebene Maische an Accise 1 Rbl. 20 Kop. × 215 = 258 Rbl. zu erheben.

Zweites Beispiel. In die Maische sind 42½ Pud Malz gelangt. Die Vermessung der Würzepfanne ergab 351 Wedro heisser Würze. Die Prüfung mit dem Sacharometer ergab, dass die Würze $9^{0},_{8}$ nach Sacharometerangabe bei Normaltemperatur enthält. Gemäss dem Allerhöchst bestätigten Reichsrathsgutachten über die Erhebung der Bieraccise nach dem Malzgewicht, werden die Bruchzahlen der Pude des eingemaischten Malzes für ganze Pude angenommen, daher muss angenommen werden, dass in die Maische 43 Pud Malz gelangt sind. Die Ausbeute an heisser Würze ist gleich $\frac{351}{43}$ = 8,16 Wedro. In der Tabelle zur Bestimmung der Extractausbeute aus dem Malz auf pag. 9, welche sich auf $9^{0},_{8}$ nach Sacharometerangabe bezieht, in der Rubrik „Wedrozahl heisser Würze" ist die Zahl 8,16 nicht vorhanden, dafür aber die Ausbeuten im Betrage von 8,15 und 8,17 Wedro. Entsprechend der obenangeführten Vorschrift ist im vorliegenden Falle die nächstkleinere Zahl zu der gefundenen Ausbeute von 8,16 anzunehmen, nämlich 8,15 Wedro; dieser Ausbeute entspricht nach der Tabelle eine Extraktausbeute von 58,0%, welche auch zur Bestimmung der Norm angenommen werden muss. Die Extraktausbeute im Betrage von 58,0% entspricht der niedrigsten Norm, deren Satz auf 1 Rbl. 10 Kop. festgesetzt worden ist. Folglich ist für die Maische an Accise zu entrichten: 1 Rbl. 10 Kop. × 43 = 47 Rbl. 30 Kop.

Drittes Beispiel. Für die Maische sind 120 Pud Malz verwandt worden, welche in der Würzepfanne 776 Wedro heisser Würze mit einem Gehalt von $14^{0},_{6}$ nach Sacharometerangabe bei Normaltemperatur ergeben haben.

Die Ausbeute an heisser Würze aus einem Pud Malz beträgt $\frac{776}{120}$ = 6,46 Wedro. Die Tabelle für Würze welche $14^{0},_{6}$ nach Sacharometerangabe enthält, ist auf pag. 57 zu finden; aus dieser Tabelle ersehen wir, dass der Ausbeute an heisser Würze in 6,46 Wedro zwei Extraktausbeuten entsprechen: und zwar

69,2 % und 69,3 %. — Es fragt sich, welche Procente des Extrakts in diesem Falle anzunehmen sind? — Wie schon früher erwähnt worden ist, muss in diesem Falle die geringere Ausbeute in Betracht kommen, nämlich 69,2 %. Diese Ausbeute entspricht der höchsten Norm, für welche an Accise 1 R. 35 K. vom Pude Malz zu erheben ist. Folglich, ist für erwähnte Maische 1 R. 35 K. × 120 = 162 R. an Accise zu entrichten.

Viertes Beispiel. In die Maische gelangten 150 Pud Malz, welche nach Abkochen mit Hopfen 600 Wedro heisser Würze ergeben haben. Die Sacharometerangabe, nach Rückführung auf die Normaltemperatur, ergab 19°,4. Aus einem Pud Malz wurden $\frac{600}{150}$ = 4,00 Wedro heisser Würze gewonnen. Auf pag. 105 finden wir die Tabelle der Ausbeuten an Würze, welche 19°,4 nach Sacharometerangabe enthält; aus den Daten derselben ist zu ersehen, dass einer Ausbeute an heisser Würze im Betrage von 4,00 Wedro eine Extraktausbeute von 56,6 % entspricht. Folglich ist die Accise nach der niedrigsten Norm zu berechnen. Da aber die erzielte Würze 19°,4 enthält, d. h. mehr als 16°,0 nach Sacharometerangabe, so muss laut Allerhöchst bestätigtem Reichrathsgutachten über die Erhebung der Bieraccise nach dem Malzgewicht, von jedem Pud des eingemaischten Malzes noch eine Zuschlagsaccise im Betrage von 70 Kop. erhoben werden.

Folglich — für die gegebene Maische sind an Accise 1 R. 10 K. × 150 + 70 × 150 = 270 R. zu erheben.

Inhaltsverzeichniss.

Seite.

I. Allerhöchst bestätigtes Reichsrathsgutachten vom 10. Juni 1900 über die Erhebung der Bieraccise nach dem Malzgewicht 3

II. Instruktion zur Anwendung des am 10. Juni 1900 Allerhöchst bestätigten Reichsrathsgutachtens über die Erhebung der Bieraccise nach dem Malzgewicht 18

1) Ueber die Beschreibung und Besichtigung der Bierbrauerei und der Gefässe in derselben 18
2) Ueber das Vermessen der Braugefässe 22
   a. Das geometrische Vermessen 23
   b. Die Wasservermessung 27
3) Ueber das Abstempeln der Gefässe 29
4) Ueber Veränderungen, welche in der Bierbrauerei vorgenommen werden 30
5) Ueber die Deklarationen und Brauzeugnisse (Braubescheinigungen) zum Brauen und über den Braubetrieb selbst 31
6) Bestimmung des Volumens der heissen Würze und des Extraktgehalts derselben 34
7) Ueber die Betriebsunterbrechungen 37
8) Ueber das Versiegeln der Würzepfannen und der Schrotmühle für Malz 38
9) Ueber die Bücher in den Bierbrauereien 38
10) Ueber den Gebrauch der automatischen Wage 39
   a. Besicherung der Malzschrotmühlen und ihrer Verbindungen mit den automatischen Wagen 39
   b. Ueber die den Brauereibesitzern zukommende Entschädigung für das Aufstellen der automatischen Wage und die Besicherung derselben mit der Schrotmühle 45
   c. Die Pflichten des Brauereibesitzers bezüglich der automatischen Wage, der Malzschrotmühle und der Besicherungen auf denselben 47
   d. Ueber die Berechnung mit dem Brauereibesitzer bezüglich der Entrichtung der Accise für Malz, welches zur Maische verwandt worden war, während der unregelmässigen Thätigkeit oder Beschädigung der automatischen Wage 48
11) Ueber den Bierexport ins Ausland 49

Form I. Beschreibung der Brauerei 55
Form II. Deklaration 57
Form III. Braubescheinigung 59
Form IV. Protokoll 63
Form V. Die Form des Abrechnungsbuches 67

III. Anweisung zur Benutzung der Tabellen zur Bestimmung der Extraktausbeute aus dem Malz:

Einleitung 73
Anweisung 77

N 2137.

ИЗДАНІЯ КНИГОПРОДАВЦА
Н. КИММЕЛЯ ВЪ РИГѢ.

VERLAG VON
N. KYMMEL in RIGA.

Процентныя бумаги.

Руководство для владѣльцевъ государственныхъ, Правительствомъ гарантированныхъ и ипотечныхъ процентныхъ бумагъ.

Съ подробн. таблицами.

Составилъ

Г. Шепфъ,

кандид. политич. эконом. и статистики.

Цѣна 80 коп.

Die Fabrikgesetzgebung. Zweite verbesserte und vermehrte Auflage. Preis 1 Rbl. 80 Kop.

Dampfkesselsteuer. Mit 1 Tafel. Preis 50 Kop.

Das russ. Patentgesetz. Preis 80 Kop.

Reichs-Gewerbesteuer. Theil I — 80 Kop. Theil II — 50 Kop. Theil III — 50 Kop. Theil IV — 80 Kop.

Stempelsteuer. Theil I — 75 Kop. Theil II — 50 Kop.

Haus und Herd.

Praktisches illustrirtes Hausbuch zur verständigen Führung der Wirthschaft.

Herausgegeben von **M. v. Redelien.**

Preis eleg. gebd. 4 Rbl.

Das Buch der Konserven.

Anleitung zur Herstellung von Obst und Gemüse in Büchsen und Flacons.

Herausgegeben von **M. v. Redelien.**

Preis eleg. cart. 60 Kop.

Спутникъ по Россіи.

Росписаніе

поѣздовъ всѣхъ желѣзн. дорогъ и важнѣйшихъ пароходныхъ путей въ Россіи.

Выходитъ два раза въ годъ на русскомъ и нѣмецкомъ языкахъ.

Цѣна 50 коп.

Coursbuch für Russland.

Fahrpläne

sämmtlicher Eisenbahnen und der wichtigsten Dampferlinien Russlands.

Erscheint zweimal jährlich in russischer und deutscher Sprache.

Preis 50 Kop.

Haushaltungs-Buch.

Ausgabe:

A. **Für jeden Haushalt.**

B. **Für den Hausherrn.**

C. **Für die Hausfrau.**

Preis für jede Ausgabe 1 Rubel.

Hausfrauen-Kalender.

Herausgegeben

von Frau **M. von Redelien.**

Preis eleg. cart. 60 Kop.

ESTICA
A-14607
34376

ИЗДАНІЯ КНИГОПРОДАВЦА
Н. КИММЕЛЯ въ РИГѢ.

VERL
N. KYMME

.И. Павловскаго

русско-нѣмецкій Словарь.

3, соверш. перераб., исправл. и дополн. изд.
Цѣна 8 руб., въ перепл. 9 руб.

J. Pav

deutsch-russis

3. Auflage. 1527 Seiten.
Preis brosch. 8 Rbl., eleg. geb. 9 Rbl.

СТРОИТЕЛЬНОЕ ИСКУССТВО.

Руководство къ возведенію фабричныхъ, гражданскихъ и сельскихъ строеній. Составилъ **Густавъ Кирштейнъ**, и. д. адъюнктъ-профессора Рижскаго Политехническаго института. Съ 140 чертежами въ текстѣ и съ 132 отд. табл. Цѣна 10 р., въ перепл. 11 р. 50 к.

Содержаніе: Глава I. *Главные строительные матеріалы.* 1) Естественные камни и земли. 2) Искусственные камни. 3) Дерево. 4) Металлы. *II. Связывающіе матеріалы.* 1) Растворы. 2) Асфальтъ. 3) Замазки. *III. Вспомогательные матеріалы.* 1) Стекло. 2) Краски. 3) Лаки. 4) Жидкія смолы. 5) Кровельный толь и войлокъ. 6) Солома. 7) Тростникъ 8) Канаты и веревки. Глава II. *Основаніе зданій.* 1. Общія понятія. 2) Грунты. Глава III. *Каменныя работы.* 1) Стѣны. 2) Дымовыя трубы. 3) Арки. 4) Своды. 5) Карнизы. 6) Штукатурка. 7) Полы. 8) Вычисленіе потребныхъ матеріаловъ для важнѣйшихъ каменныхъ работъ. Глава IV. *Плотничныя работы.* 1) Врубки. 2) Подвѣсныя системы. 3) Шпренгельныя или подкосныя системы. 4) Сложныя подвѣсныя и подкосныя системы. 5) Деревянныя стѣны. 6) Потолки. 7) Крыши. Глава V. *Части зданій изъ чугуна и желѣза.* 1) Отдѣльныя опоры. 2) Металлическія балки. 3) Металлическія стѣны. 4) Потолки. 5) Крыши. 6) Соединеніе желѣзныхъ частей. Глава VI. *Кровли.* Глава VII. *Лѣстницы.* 1) Общія понятія. 2) Составныя части лѣстницъ. 3) Каменныя лѣстницы. 4) Деревянныя лѣстницы. 5) Чугунныя и желѣзныя лѣстницы. Глава VIII. 1) Двери. 2) Окна. Глава IX. *Нагрѣвательные приборы для домашнихъ цѣлей.* Глава X. *Отхожія мѣста.* Приложеніе. *Таблицы и расчетныя данныя.*

Сельско-хозяйственный календарь

Составилъ д-ръ **В. Книримъ**,
профессоръ Рижскаго Политехническаго института и директоръ опытной фермы Петергофъ.
Цѣна въ переплетѣ 1 руб. 50 коп.

Landwirthschaftlicher Kalender
für Liv-, Est- und Kurland.

Herausgegeben von
Professor Dr. W. von Knieriem.
Preis pro Jahrgang, eleg. geb.
1 Rbl. 50 Kop.

ГУТЕРЪ.
Таблицы переведенія русскихъ вѣсовъ, мѣръ и монетъ.
4-ое изданіе. 3 руб.

HUTHER.
Reductions-Tabellen der russischen Gewichte, Maasse und Münzen.
4. Auflage. 3 Rbl.

Rudolf Seuberlich:

Meine Muse. I. Theil: Lieder und Gedichte. 2. Aufl., brosch. 75 Kop.— II. Theil: Baltische Schnurren. 3. Aufl., brosch. 75 Kop. Complet in 1 Bd. gebunden 2 Rbl.
Baltische Schnurren. Humoristische Gedichte. 2. Folge, brosch. 1 Rbl., geb. 1 Rbl. 50 Kop.
Wilder Garten. Neue Gedichte, brosch. 1 Rbl., gebunden 1 Rbl. 50 Kop.
Compositionen ohne Noten. Gedichte, brosch. 1 Rbl., gebunden 1 Rbl. 50 Kop.

Fritz Seuberlich:

Poetische Kleinigkeiten. 1 Rbl. 20 Kop.

Der rationelle Obstbau

in den nordwestlichen Provinzen des russischen Reiches.

Ein Handbuch der Obstkultur für Gärtner und Gartenfreunde.

Herausgegeben von

G. Kuphaldt,

Stadt-Gartendirector und Director des pomologisch-dendrologischen Gartens zu Riga.

Mit 11 Illustrationen. — Preis gebunden 2 Rbl.