

時效的「重行起算」

——高瑞錚律師——

彰化縣芬園鄉茄荖村原新街788巷33號曾耀宗先生問：

民法第137條第2、3項自受確定判決重行起算，請求權因5年間不行使而消滅。請問「重行起算」是什麼意思？

高瑞錚律師答覆：

法律為促使權利人在一定的期限內行使其權利，以免長期不行使，權利義務關係陷於不安定的狀態，有碍交易安全與社會秩序，同時亦顧及長期不行使權利，舉證上將愈趨困難，所以設立「消滅時效」的制度。規定權利人於一定的法定期間不行使其請求權者，義務人將取得「時效消滅抗辯權」。權利人在法定期間屆滿後，始行使請求權，而義務人對之行使時效消滅抗辯權者，權利人將受敗訴的判決。

一般債權請求權的時效為15年，利息、紅利、租金為5年，住宿費、飲食費為2年。消滅時效，自請求權可行使時起算。換句話說，各種請求權於其清償期屆至時，即開始計算時效期間，逾期仍未行使請求權，即發生時效消滅的結果。如在法定期間內行使請求權，例如向義務人催告，向法院起訴或聲請發給支付命令，聲請調解等等，都能有中斷時效進行的效力。不過，於中斷時效的事由終止時，時效期間即應重新起算，這叫做「重行起算」。

舉例說明，利息的時效期間為5年，某乙積欠某甲70年元月份的利息，某甲於74年6月間向法院提起訴訟，該案法律關係與原因事實比較複雜，纏訟兩年多，而於76年8月31日經最高法院判決確定。則某甲是項利息請求權應自76年9月1日重行起算，算到81年8月31日時效期間將告屆滿。所以某甲雖經判決確定勝訴，仍須於81年8月31日以前，更向地方法院民事執行處聲請強制執行，縱使無法查獲債務人可供執行的財產，仍應聲請強制執行，請求核發債權憑證，藉以產生中斷時效的效果。然後，某甲的利息請求權時效期間，又可自取得債權憑證之日起，重行起算，不致因罹於時效而消滅。

辣椒醬貯存期間要時常略加攪拌



製做辣椒醬

發酵均勻風味才好

問 製作「辣椒醬」時，有下列問題。請問：

(1)以新鮮紅辣椒為原料，打碎後加入，成品沒有辣椒的香味。一般市售辣椒醬多有一股發酵的香味，其製造過程如何？

(2)市面出售的紅辣椒有羊角、牛角、雞心等多種，何品種較適合製做辣椒醬？（台北市南港區三重路79巷8弄1號林友明）

答 (1)辣椒醬製法如下：

原料：選擇新鮮紅色的中型辣椒50公斤、粗鹽5公斤、茴香與花椒各少許。

器具：缸、桶、粉碎機、攪拌機、攪拌棒、刀、手套。

製造方法：新鮮辣椒用清水洗淨，攤開使其自然風乾，然後用粉碎機打碎，移入水缸內，加入全部粗鹽並混以經炒焙的茴香及花椒各少許，用攪拌棒攪拌均勻，水缸加蓋放在露天的地方，使其慢慢發酵，時間約3～5個月，貯藏愈久風味愈佳。在貯存期間也要時常略加攪拌，使其發酵均勻風味更佳。

需要時，可由缸中取出酌加鹽水，使成稀糊狀，然後裝入玻璃瓶內，加蓋，在蒸籠中以95°C溫度殺菌20分鐘，即得成品。

(2)新鮮紅辣椒品種，以雞心品種最辣，其次為羊角及牛角品種，但以上品種產量低，加工成本高。一般都使用百香種及四川種。（黃本田）