

4. Zoll- und Steuer-Wesen.

Der Bundesrath hat in seiner Sitzung vom 23. v. M. beschlossen, der nachstehenden

Instruktion

für

- I. die zolltechnische Unterscheidung des Talgs und der unter Nr. 26 i des Zolltarifs fallenden Kerzenstoffe,
- II. die Untersuchung der Konsistenz thierischer Fette und
- III. die Denaturirung des Talgs schmalzartiger Konsistenz.

I. Zur Entscheidung der Frage, ob eine zur zollamtlichen Abfertigung gestellte Waare als Talg zum Zollfuß von 2 \mathcal{A} für 100 kg nach Nr. 26 l des Zolltarifs anzusprechen oder zu den unter dem Namen Stearin in den Handel kommenden, nach Nr. 26 i zum Zollfuß von 10 \mathcal{A} für 100 kg zu tarifirenden festen, harten Fettisäuregemischen der Stearin- und Palmitinsäure und ähnlichen Kerzenstoffen zu rechnen sei, bietet deren Untersuchung nach bloßem Augenschein, Geruch oder durch Anfühlen keine Sicherheit. Von den Zollstellen ist deshalb zu diesem Zweck, sofern die Waare nicht nach ihrer sonstigen Beschaffenheit als schmalzartiges Fett nach Nr. 26 h des Tarifs zum Zollfuß von 10 \mathcal{A} für 100 kg zu behandeln ist oder für dieselbe nicht ohne Weiteres der Zollfuß der Nr. 26 i des Tarifs angeboten wird, stets eine Prüfung derselben in Bezug auf ihren Erstarungspunkt beim Kaltröhren einer davon entnommenen Durchschnittsprobe vorzunehmen.

Die Durchschnittsprobe ist in der Weise herzustellen, daß mittelst eines Bohrstößels aus verschiedenen Höhenlagen des zu prüfenden Fettes, und zwar sowohl aus der Mittellage als auch aus den gegen die Seitenränder hin gelegenen Theilen desselben, Proben entnommen und mit einander vermischt werden. Nachdem von diesem Gemisch eine Menge im Gewicht von 150 g in einem Porzellanschälchen zur vollständigen klaren Aufschmelzung gebracht worden, ist bei dem darauf vorzunehmenden Kaltröhren der Waare die Temperatur derselben beim Eintritt der Erstarrung mit dem Thermometer zu beobachten und, sofern der ermittelte Erstarungspunkt nicht über 32° K. liegt, die Waare als Talg, bei höher liegender Temperaturgrenze aber als Stearin zu werten.

Bestehen über die Richtigkeit der Ermittlungen nach diesem Verfahren Zweifel oder Meinungsverschiedenheiten, oder handelt es sich um die Unterscheidung des Stearins von dem sogenannten Preßtalg, d. i. dem unreinen Preßrückstande des unversehrten Talgs von der Kunstbutterfabrikation, dessen Erstarungspunkt in der Regel über 32° K. liegt, so hat eine Untersuchung der von der Waare zu entnehmenden Durchschnittsprobe in Bezug auf ihren Gehalt an Fettsäure im Wege des Titirverfahrens durch Sachverständige einzutreten. Wird bei der Titration in der Waareprobe ein Fettsäuregehalt von mehr als 25 Prozent ermittelt, so ist die betreffende Waare als Stearin oder Stearinsäuremasse anzusehen.

II. Bestehen bei der zollamtlichen Abfertigung eines nicht in Schmalz von Schweinen oder Gänsen bestehenden thierischen Fettes Zweifel darüber, ob dasselbe bei einer Temperatur von 14 bis 15° K. schmalzartige Konsistenz zeigt oder nicht, so hat eine Untersuchung des Fettes auf seine von dem Gehalt an flüssigen Theilen bedingte größere oder geringere Diffusions- (Fleckenbildungs-) fähigkeit zu erfolgen und sind solche Fette, deren Diffusionsfähigkeit diejenige eines aus gleichen Gewichtsmengen Schweineschmalz und Rindertalg zusammengesetzter Normalfettes übersteigt, als Fette von schmalzartiger Konsistenz zu behandeln.

Das Normalfett haben die Zollabfertigungsstellen selbst zu bereiten, indem sie Schweineschmalz und Rindertalg von einem als wohl bekannten Schlächter kaufen, gleiche Gewichtsmengen derselben in einem Gefäße mischen und das Gemisch durch Eintauchen des Gefäßes in helles Wasser zusammen-