## 4. Zoll: und Steuer: Wefen.

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

## Inftruktion

far

- 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 Entschiung der Frage, ob eine zur zollamtlichen Absertigung gestellte Waare als Talg zum Jolljat von 2 M. für 100 kg nach Nr. 26 l des Jolltariss anzusprechen oder zu den unter dem Namen Stearin in den Jandel kommenden, nach Nr. 26 i zum Jolljat von 10 M. für 100 kg zu tarisirenden seinen, harten Fettsäuregemischen der Stearin und Palmitinsäure und ähnlichen Kerzenstossen zu rechnen sei, dietet deren Untersuchung nach bloßem Augenschein, Geruch oder durch Ansühlen keine Sicherheit. Von den Jollstellen ist deshald zu diesem Zweck, sosern die Waare nicht nach ihrer sonstigen Beschaffenheit als schmalzartiges Fett nach Nr. 26 h des Tariss zum Jollsat von 10 M. für 100 kg zu behandeln ist oder für dieselbe nicht ohne Weiteres der Jollsat der Nr. 26 i des Tariss angeboten wird, steis eine Prüfung derselben in Bezug auf ihren Erstarrungspunkt beim Kaltrühren einer davon entnommenen Durchschnittsprobe vorzunehmen.

Die Durchschnittsprobe ist in der Weise herzustellen, daß mittelst eines Bohrlöffels aus versschiedenen Söhenlagen des zu prüsenden Fetts, und zwar sowohl aus der Mittelage als auch aus den gegen die Seitenränder hin gelegenen Theilen desselben, Proben entnommen und mit einander versmischt werden. Nachdem von diesem Semisch eine Menge im Gewicht von 150 g in einem Porzellanschälchen zur vollständigen klaren Aufschmelzung gebracht worden, ist dei dem darauf vorzunehmenden Kaltrühren der Masse die Temperatur derselben beim Sintritt der Sestarrung mit dem Thermometer zu beobachten und, sosern der ermittelte Erstarrungspunkt nicht über 32° R. liegt, die Waare als Talg, dei höher liegender Temperaturgrenze aber als Stearin zu verzollen.

Bestehen über die Richtigkeit der Ermittelungen nach diesem Versahren Zweisel oder Meinungsverschiedenheiten, oder handelt es sich um die Unterscheidung des Stearins von dem sogenannten Preßtalg, d. i. dem unreinen Preßrücklande des unzersehten Talgs von der Runstbuttersabrikation, dessen Erstarrungspunkt in der Regel über 32° R. liegt, so hat eine Untersuchung der von der Waare zu entnehmenden Durchschnittsprobe in Bezug auf ihren Sehalt an Fettsäure im Wege des Titrirversahrens durch Sachverständige einzutreten. Wird bei der Titration in der Waarensprobe ein Fettsäuregehalt von mehr als 25 Prozent ermittelt, so ist die betreffende Waare als Stearin ober Stearinsäuremasse anzusehen.

II. Bestehen bei der zollamtlichen Absertigung eines nicht in Schmalz von Schweinen oder Sänsen bestehenden thierischen Fetts Zweisel darüber, ob dasselbe bei einer Temperatur von 14 bis 15° R. schmalzartige Konststenz zeigt oder nicht, so hat eine Untersuchung des Fetts auf seine von dem Gehalt an stüssigen Delen bedingte größere oder geringere Dissusions- (Fledenbildungs-) Fähigkeit zu erfolgen und sind solche Fette, deren Dissusionsfähigkeit diesenige eines aus gleichen Sewichtsmengen Schweineschmalz und Rindertalg zusammengesetzten Rormalsetts übersteigt, als Fette von schmalzartiger Konsistenz zu behandeln.

Das Normalfett haben bie Jollabfertigungsstellen selbst zu bereiten, indem sie Schweineschmalz und Rindstalg von einem als reell bekannten Schlächter kaufen, gleiche Gewichtsmengen berselben in einem Gefäße mischen und das Gemisch durch Eintauchen des Gefäßes in heißes Wasser zusammen-