

Der Bundesrat hat in seiner Sitzung vom 26. v. Mts. folgenden Beschluß gefaßt:

An Stelle der in der Anlage zur Anleitung für die Ermittlung des Alkoholgehalts im Branntwein (Central-Blatt für 1889 Seite 333) getroffenen Bestimmungen über die Abfertigung von verfehlten Branntweinen zc. treten die beiliegenden Vorschriften, betreffend die Abfertigung von Likören, Fruchtstäben, Essenzen, Extrakten und dergleichen.

Berlin, den 8. Dezember 1891.

Der Reichsanzler.

In Vertretung: Freiherr v. Malajohn.

Anlage 2

zur Anleitung für die Ermittlung
des Alkoholgehalts im Branntwein.

V o r s c h r i f t e n ,

betreffend die Abfertigung von Likören, Fruchtstäben, Essenzen, Extrakten und dergleichen.

1. Die Feststellung der Biermenge reinen Alkohols bei Branntweinen, Punschessenzen und anderen alkoholhaltigen Essenzen, welche derartig mit Suder oder anderen Zusatzstoffen verfeht sind, daß eine zuverlässige Prüfung mittelst des Thermo-Alkoholometers ausgeschlossen erscheint, sowie bei Fruchtstäben erfolgt mit Hilfe des unter Nr. 2 näher bezeichneten Destillirapparats.
2. Der Destillirapparat (siehe die nachstehende Zeichnung) besteht aus dem mittelst Spiritusflamme zu erhitzenden Siedekolben *K'* und dem durch das Rohr *K* damit zu verbindenden Kühler *K*, in welchem die bei der Destillation erzeugten Dämpfe sich verdichten.

Dem Apparat sind beigegeben:

- a) ein Reßglas *M* mit einer dem Rauminhalt von 100 cem entsprechenden Marke;
- b) eine Bürette nebst Hahn.*) Dieselbe trägt eine mit 10 cem beginnende, von 2 zu 2 cem fortschreitende Eintheilung bis zu 300 cem; sie ist oben mit einem eingeschlifsenen Glasstöpsel, unten mit einem Glashahn versehen;
- c) zwei kurze Thermo-Alkoholometer für 0 bis 30 und für 20 bis 57 Gewichtsprocente.

Die Zeichnung giebt die Anstellung des Apparats beim Gebrauch. Kolben *P* und Kühler *K* hängen in den Ringen des Doppelträgers *D*; dieser wird von der Säule *S* gehalten, welche in das auf dem Kastenbodeckel vorgesehene Gewinde eingeschraubt ist. Das Rohr *K* läßt sich durch die Ueberwurfschraube *r* an den Kolben und durch eine zweite, etwas kleinere Ueberwurfschraube *r'* an den Kühler dicht anziehen; die Dichtung wird an beiden Stellen durch Lederplättchen gesichert. Der Kühlercylinder *K* umschließt eine innen verzinnnte Messingschlinge, welche oben mit Rohr *K* in Verbindung steht und unten bei *w* aus dem Cylinder austritt. Der Deckel des letzteren trägt den Trichter *T*, dessen Fortschneidrohr bis nahe auf den Boden von *K* reicht. So daß das durch *T* eingefüllte Kühlwasser zuerst den unteren Theil der Schlinge umspült. Das warm gewordene überschüssige Wasser fließt durch das Rohr *v* und den übergezogenen Schlauch ab. Das obere Ende von *v* steigt bis über den Deckel des Cylinders *K* auf und liegt unter der Kappe *u*, welche für die vollständige Entleerung von *K* dient.

3. Der abzufertigenden Flüssigkeit ist nach gründlicher Durchrührung oder Durchschüttelung eine Probe zum Zweck der Ermittlung des Alkoholgehalts zu entnehmen. Die Probe ist zunächst darauf zu prüfen, daß ihre Beschaffenheit nicht den im §. 1 der Anleitung zur Ermittlung des Alkoholgehalts im Branntwein unter b 1 angegebenen Voraussetzungen zuwiderläuft.

Werden mittelst eines und desselben Abfertigungspapiers mehrere mit gleichem Branntweinfabrikat gefüllte Fässer oder Flaschen von annähernd gleich großen, d. h. um nicht mehr als

*) Zeichnung auf S. 344.