

## 2. Zoll- und Steuer-Wesen.

Der Bundesrath hat in seiner Sitzung vom 3. d. Mts. beschlossen, daß unter Beobachtung der am 6. Mai 1874 beschlossenen Vorschriften, betreffend die zollfreie Einfuhr der Probatte der deutschen Hochseefischeret, und unter besonderen, von der obersten Landes-Finanzbehörde anzuordnenden Kontrollen auch diejenigen von der Mannschaft deutscher Schiffe auf dem Meere selbst gefangene Fische auf gemeinsame Rechnung zollfrei eingelassen werden können, die in dem Zollausflußgebiete zu Bremerhaven geräuchert worden sind.

Der Bundesrath hat in seiner Sitzung vom 3. d. Mts. beschlossen,

daß an Stelle der durch den Beschluß vom 2. Juli 1891 genehmigten Anleitung zur Bestimmung des Extractgehalts von Branntweinen (Central-Blatt für 1891 Seite 201) die nachstehende Anleitung zu treten hat.

Berlin, den 17. Februar 1893.

Der Reichskanzler.

Zu Vertretung: Freiherr v. Malshahn.

### Anleitung

zur Bestimmung des Extractgehalts von Branntweinen.

Die Bestimmung hat mit Hilfe des zur Ermittlung des Alkoholgehalts dienenden Destillirapparats (Central-Blatt für das Deutsche Reich 1891 Nr. 51 Seite 341 ff.) und einer von der Normal-Mischungs-Kommission zu beziehenden Saccharimeter-Spindel nach Briz zu erfolgen. Man wägt in dem Kolben dieses Destillirapparats, nachdem derselbe gehörig ausgespült und auf der Außenfläche gereinigt ist, 100 Gramm der zu prüfenden Flüssigkeit ab, indem man zu dem Gewicht des Kolbens erst 100 Gramm legt und so lange von der Flüssigkeit, zuletzt tropfenweise, zuzügt, bis das Gleichgewicht an der Waage hergestellt ist. Sodann fügt man noch 100 Gramm Wasser hinzu, zu welchem Zweck man weitere 100 Gramm zulegt und reines Wasser in derselben Weise nachfüllt. Nach erfolgter Auswägung nimmt man von den Gewichten die zuletzt ausgelegten 100 Gramm wieder fort, die anderen Gewichte läßt man auf der Schale stehen. Nunmehr dampft man die Mischung in dem Destillirapparat soweit ab, bis in das untergefestete Meßglas M etwa 150 Kubikcentimeter übergegangen sind, wodurch dieses Glas meist zum Ueberlaufen kommen wird; hierauf läßt man den Kolben durch Ueberlaufenlassen von Wasser ab, trocknet und reinigt ihn an der Außenfläche, setzt ihn auf die Waage und fügt soviel Wasser, zuletzt tropfenweise, hinzu, bis das Gleichgewicht an der Waage hergestellt und der Kolben somit wieder mit 100 Gramm Flüssigkeit gefüllt ist. Nach gehörigem Durchschütteln der Flüssigkeit in dem Kolben, wobei die Deckung durch Aufbrücken des Daumens geschlossen zu halten ist, gießt man die Flüssigkeit in das vorher getrocknete Meßglas M und nimmt die Spindelung mit dem Briz'schen Instrument vor. Bei dieser Spindelung ist zu verfahren, wie bei der Ermittlung des Alkoholgehalts mit Hilfe des Thermo-Alkoholometers, es ist also namentlich neben der Saccharimeterstale auch die Thermometerstale abzulesen.

Die an der Spindel abgelesenen Grade gelten nur für die Temperatur 15° C; um aus denselben die wahren Grade Briz (bei 17,5° C) zu erhalten, dient nachfolgende Tabelle: