

# Central-Blatt

für das

# Deutsche Reich.

Herausgegeben  
im  
**Reichsamt des Innern.**

**Zu beziehen durch alle Postanstalten und Buchhandlungen.**

**XXII. Jahrgang.**

**Berlin, Freitag, den 20. Juli 1894.**

**№ 30.**

**Inhalt:** 1. **Konsulat-Wesen:** Ernennungen; — Ermächtigungen zur Vornahme von Civilstands-Akten; — Todesfall; — Exequatur-Ertheilungen. . . Seite 325  
2. **Kolonial-Wesen:** Ermächtigung zur Vornahme von Civilstands-Akten im südwestafrikanischen Schutzgebiete . 326  
3. **Zoll- und Steuer-Wesen:** Abänderung des Zollregulativs für Reisschälmaschinen; — Anweisung für die Ermittlung der zollpflichtigen Menge und für die Berechnung des Zolles bei der Zollabfertigung von Mineral-Leuchtöl nach

dem Raungehalt; — Abänderung der Bestimmungen über die Zollbehandlung der Verschnitt-Weine und -Moste; — Zollbehandlung der in Theilungslagern befindlichen spanischen Weine; — Abänderung von Taraxäfen; — Zollamtliche Prüfung von Mühlenfabrikaten . . . 326  
4. **Eisenbahn-Wesen:** Abänderung des Verzeichnisses der zur Ausstellung von Leichenpässen zuständigen Behörden in der Schweiz . . . 333  
5. **Polizei-Wesen:** Ausweisung von Ausländern aus dem Reichsgebiet . . . 339

## 1. **K o n s u l a t - W e s e n .**

Seine Majestät der Kaiser haben im Namen des Reichs den bisherigen Konsul in Madrid, von Hartmann, zum Konsul in Alexandrien und den bisherigen ersten Vize-Konsul bei dem General-Konsulat in Constantinopel, von Wichert, zum Konsul in Cairo zu ernennen geruht.

Dem Verweser des Kaiserlichen Konsulats in Callao, Rodewaldt, ist auf Grund des §. 1 des Gesetzes vom 4. Mai 1870 in Verbindung mit §. 85 des Gesetzes vom 6. Februar 1875 für den Amtsbezirk des Konsulats und für die Dauer seiner Geschäftsführung die Ermächtigung ertheilt worden, bürgerlich gültige Eheschließungen von Reichsangehörigen und unter deutschem Schutze lebenden Schweizern vorzunehmen und die Geburten, Heirathen und Sterbefälle von solchen zu beurkunden.

Dem bei dem Kaiserlichen General-Konsulat in Shanghai beschäftigten Gerichts-Assessor Dr. Grunewald ist auf Grund des §. 1 des Gesetzes vom 4. Mai 1870 in Verbindung mit §. 85 des Gesetzes vom 6. Februar 1875 die Ermächtigung ertheilt worden, in Vertretung des Vorstandes des General-Konsulats bürgerlich gültige Eheschließungen von Reichsangehörigen und Schutzgenossen, mit Einschluß der unter deutschem Schutze lebenden Schweizer, vorzunehmen und die Geburten, Heirathen und Sterbefälle von solchen zu beurkunden.

Der Kaiserliche Vize-Konsul Carl Weber in Palembangy (Sumatra) ist gestorben.



Namens des Reichs ist das Exequatur ertheilt worden:

dem zum belgischen Konsul mit dem Amtssitze in Bremerhaven ernannten bisherigen belgischen Konsular-Agenten C. H. J. Garrelts,  
dem zum belgischen Konsul mit dem Amtssitze in Hannover ernannten Rentier Georg Houget  
und  
dem zum Konsul für die Republik Salvador in Braunschweig ernannten Herrn Friedrich Rittmeyer.

---

## 2. Kolonial-Wesen.

Auf Grund der Bestimmungen der §§. 2 und 4 des Gesetzes, betreffend die Rechtsverhältnisse in den deutschen Schutzgebieten (Reichs-Gesetzbl. 1888 S. 75), des §. 3 der Verordnung, betreffend die Rechtsverhältnisse im südwestafrikanischen Schutzgebiete (Reichs-Gesetzbl. S. 171) sowie des §. 1 des Gesetzes, betreffend die Eheschließung und die Beurkundung des Personenstandes zc. vom 4. Mai 1870 (Bundes-Gesetzbl. S. 599) und der Kaiserlichen Verordnung vom 8. November 1892 (Reichs-Gesetzbl. S. 1037) ist dem Königlich preussischen Regierungs-Assessor von Lindequist für seine Person und die Dauer seiner amtlichen Thätigkeit im südwestafrikanischen Schutzgebiete die allgemeine Ermächtigung ertheilt, innerhalb dieses Schutzgebietes die Gerichtsbarkeit erster Instanz auszuüben, sowie bezüglich aller Personen, welche nicht Eingeborene sind, bürgerlich gültige Eheschließungen vorzunehmen und Geburten, Heirathen und Sterbefälle derselben zu beurkunden.

---

## 3. Zoll- und Steuer-Wesen.

Der Bundesrath hat in seiner Sitzung vom 28. v. M. beschlossen, das Zollregulativ für Reiskahlmühlen (Central-Blatt für 1888 S. 832) wie folgt abzuändern:

1. In Ziffer 1 erhält die lit. e nachstehende Fassung:  
„e) bei geschältem, zum Poliren bestimmten Reis . . . . . 92 Prozent.“
2. An Stelle des letzten Absatzes der Ziffer 1 tritt folgende Bestimmung:  
„Sollte nach Ausweis der Geschäftsbücher und nach den Erhebungen der mit der Ueberwachung der betreffenden Mühlen betrauten Beamten die wirkliche Ausbeute an polirtem Reis in Fällen der lit. b, c, d oder e weniger als 82 beziehungsweise 85, 88 oder 92 Prozent des Gesamtgewichts betragen, so kann von der Direktivbehörde ein Zollnachlaß über den Satz von 18 beziehungsweise 15, 12 oder 8 Prozent hinaus bis höchstens 23 beziehungsweise 18, 15 oder 11 Prozent bewilligt werden.“
3. An Stelle des ersten Absatzes der Ziffer 3 tritt folgende Bestimmung:  
„Die endgültige Berechnung und Entrichtung des Eingangszolles erfolgt nach näherer Anordnung der Direktivbehörde jährlich zweimal; auch ist jährlich eine amtliche Bestandesrevision vorzunehmen. Die Direktivbehörde ist ermächtigt, die Bestandesrevision ausnahmsweise auf eine zweijährige zu beschränken. Nach jeder Bestandesrevision ist das Mühlenkonto durch An- oder Abschreibung der vorgefundenen Differenzen mit dem Lagerbestande in Uebereinstimmung zu bringen. Die Fehlmengen sind zu verzollen. Für die Zollabrechnung und die Bestandesrevision finden die bezüglichen Vorschriften des §. 16 des Privatlager-Regulativs sinngemäße Anwendung.

Eine Freischreibung vom Eingangszoll findet nur insoweit statt, als entsprechende Mengen von dem in der betreffenden Reismühle enthülsten und polirten Reis nach Bestellung bei



demselben Amt, bei welchem die Abfertigung zur Mühle und die Anschreibung des Eingangszolles stattgefunden hat, auf eine öffentliche oder private Niederlage unverzollter Waaren gebracht, beziehungsweise unter zollamtlicher Kontrolle nach dem Auslande ausgeführt oder mit Begleitschein versendet werden.“

Berlin, den 14. Juli 1894.

Der Reichskanzler.

In Vertretung: Graf v. Posadowsky.

Der Bundesrath hat in seiner Sitzung vom 28. v. M. beschlossen, der anliegenden Anweisung für die Ermittlung der zollpflichtigen Menge und für die Berechnung des Zolles bei der Zollabfertigung von Mineral-Leuchtöl nach dem Raumgehalt die Genehmigung zu ertheilen.

Berlin, den 16. Juli 1894.

Der Reichskanzler.

In Vertretung: Graf v. Posadowsky.

## A n w e i s u n g

für die Ermittlung der zollpflichtigen Menge und für die Berechnung des Zolles bei der Zollabfertigung von Mineral-Leuchtöl nach dem Raumgehalt.

- I. Wenn gemäß der Anmerkung 6 zu a beim Artikel „Petroleum“ des amtlichen Waarenverzeichnisses zum Zolltarif die Verzollung von Petroleum und anderen zu Beleuchtungszwecken geeigneten raffinierten Mineralölen nach dem Raumgehalt beantragt wird, so kann die Ermittlung der Literzahl erfolgen:
1. durch Berechnung aus dem Nettogewicht und der Dichte,  
oder
  2. durch Vermessung,  
oder
  3. auf Grund einer amtlichen Waage.

Zu 1. Das Nettogewicht von Mineral-Leuchtöl wird beim Eingang desselben in Fässern durch Abzug von 20 Prozent des ermittelten Bruttogewichts oder durch Abzug der amtlich festgestellten Faßlara, beim Eingang in Eisenbahn-Tankwagen nach Vorschrift des §. 23 Absatz 3 und ff. des Eisenbahn-Zollregulativs ermittelt. Demnächst ist mittelst des geachteten Thermoaräometers die scheinbare Dichte und die Temperatur festzustellen und hierauf aus der Tafel 1 der Anleitung\*) zur steueramtlichen Ermittlung der Dichte und des Gewichts von amerikanischem und russischem Petroleum und dessen Produkten mittelst des Thermoaräometers (Beschluß des Bundesraths vom 3. Februar 1893) beziehungsweise aus der Ergänzungstafel zur bezeichneten Tafel 1 die der scheinbaren Dichte und der Temperatur des zu verzollenden Mineral-Leuchtöls entsprechende wahre Dichte zu entnehmen, wobei die vierte Dezimalstelle in Wegfall kommt, dagegen die dritte Dezimalstelle um eine Einheit zu erhöhen ist, wenn an vierter Stelle eine 5 steht. Die Tafel 3 der Zusatztafel zu der vorerwähnten Anleitung ergiebt sodann die der wahren Dichte und dem Nettogewicht entsprechende Literzahl bei der Temperatur von + 15° C.

\*) Das für die Verzollung von Petroleum nach dem Raumgehalt erforderliche Tafelwerk ist im Verlage von Julius Springer hieselbst erschienen.

Zu 2. Nach erfolgter Vermessung des abzufertigenden Mineral-Leuchtöls wird mittelst des geeichten Thermoaräometers die Temperatur in ganzen Graden nach Maßgabe der unter 1 bezeichneten Anleitung bestimmt und demnächst aus der Tafel 4 der Zusatztafel zu dieser Anleitung die Literzahl bei der Temperatur von + 15° C. abgelesen, welche den durch Vermessung ermittelten Litern und der Temperatur des Mineralöls entspricht.

Zu 3. Nachdem die Literzahl auf Grund der amtlichen Nische festgestellt ist, wird nach Maßgabe der Bestimmung unter 2 verfahren.

- II. Behufs Berechnung des Zolles von der ermittelten Literzahl zur Temperatur von + 15° C. ist, falls es sich um Mineral-Leuchtöl in Fässern handelt, deren Tara amtlich festgestellt ist, die Literzahl durch Multiplikation mit 0,8 (oder auch durch Division der durch Anhängen von zwei Nullen vermehrten Zahl mit 125) in Netto-Kilogramm umzuwandeln; den letzteren wird die amtlich ermittelte Faßtara zugeschlagen, wodurch sich das zum Satz von 6 *M.* zollpflichtige Bruttogewicht ergibt. In allen anderen Fällen sind 100 Liter bei der Temperatur von + 15° C. gleich 100 Kilogramm brutto zum Zollsatz von 6 *M.* zu rechnen.

Der Bundesrath hat in seiner Sitzung vom 9. Juli d. J. beschlossen:

1. Vom 1. August d. J. ab treten an Stelle der durch Beschluß vom 4. Februar 1892\*) genehmigten vorläufigen Bestimmungen über die Zollbehandlung der Verschnitt-Weine und =Moste die in der Anlage enthaltenen Bestimmungen;
2. die bei der zollamtlichen Untersuchung der Verschnitt-Weine und =Moste nach Maßgabe der den Bestimmungen beigegebenen Anleitung zu benutzenden Geräthe (Alkoholometer, Saccharometer, Meßcylinder, Meßkolben, Büretten etc.) sind von der Normal-Michungs-Kommission zu beziehen.

Berlin, den 16. Juli 1894.

Der Reichskanzler.

In Vertretung: Graf v. Posadowsky.

## B e s t i m m u n g e n

über die Zollbehandlung der Verschnitt-Weine und =Moste.

1. Die Einfuhr von Wein und Most, welcher unter Inanspruchnahme des ermäßigten Zollsatzes von 10 *M.* für 100 kg im deutschen Zollgebiet zum Verschneiden verwendet werden soll, muß unmittelbar aus dem Ursprungslande erfolgen, d. h. es darf keine zwischenzeitige Lagerung in einem dritten Lande stattgefunden haben. Die beabsichtigte Verwendung als Verschnitt-Wein und =Most ist bei der speziellen Deklaration des Weines und Mostes anzugeben.

Falls das Grenzeingangsammt zur Untersuchung von Verschnitt-Wein und =Most (Ziffer 2) nicht zuständig ist, so sind die eingehenden Verschnitt-Weine und =Moste auf eine zuständige Zoll- oder Steuerstelle abzufertigen. Ebenso ist zu verfahren, wenn das Grenzeingangsammt zwar die Befugniß besitzt, die Untersuchung aber bei einer anderen befugten Zoll- oder Steuerstelle beantragt wird.

2. Zur Untersuchung der deklarirten Verschnitt-Weine und =Moste auf ihre Eigenschaft als solche sind nur die von den obersten Landesfinanzbehörden dazu ermächtigten Zoll- oder Steuerstellen befugt.

3. Die deklarirten Verschnitt-Weine und =Moste sind bis zur Untersuchung in einer öffentlichen Niederlage oder in einem unter amtlichem Mitverschluß stehenden Privallager und, in Ermangelung solcher Lager, in einem anderen geeigneten, vom Antragsteller zu beschaffenden und unter amtlichem Mitverschluß zu nehmenden Raume aufzubewahren. Die Behandlung, Umfüllung und Theilung der deklarirten Verschnitt-Weine und =Moste ist vor der Untersuchung derselben auf den Alkohol- beziehungsweise Fruchtzucker- und Extraktgehalt (Ziffer 4) unzulässig.

\*) Central-Blatt für 1892 S. 86/89.

4. Die Untersuchung der Verschnitt-Weine und =Moste auf den Alkohol- beziehungsweise Fruchtzucker- und Extraktgehalt erfolgt nach Maßgabe der beigelegten Anleitung durch die vorstehend in Ziffer 2 bezeichneten Zoll- und Steuerstellen. Falls die zollamtliche Untersuchung ergibt, daß die Sendung oder ein Theil derselben den vertragsmäßig festgesetzten Mindestgehalt an Alkohol beziehungsweise Fruchtzucker und trockenem Extrakt nicht besitzt, so ist eine Untersuchung der beanstandeten Waarenpost durch Chemiker herbeizuführen, welche von der Direktivbehörde zu bestellen und auf das Zollinteresse zu vereidigen sind. Zu dem Zweck werden unter Beachtung der Vorschrift in Ziffer I Absatz 1 der Anleitung nochmals Proben entnommen und unter amtlichem Verschuß dem Chemiker übersandt. Für die chemische, auf jede einzelne Probe für sich zu erstreckende Untersuchung sind, mit den durch das Gesetz, betreffend den Verkehr mit Wein, weinhaltigen und weinähnlichen Getränken, vom 20. April 1892 (Reichs-Gesetzbl. S. 597/600) bedingten Aenderungen, die Beschlüsse maßgebend, welche von der im Jahre 1884 im Kaiserlichen Gesundheitsamt zur Verathung einheitlicher Methoden für die Analyse des Weines versammelt gewesenem Kommission vereinbart und in der Nummer 152 des Reichs-Anzeigers von 1884 veröffentlicht sind. Wenn durch ein seitens der zuständigen Kaiserlichen Konsularbehörde beglaubigtes Attest eines staatlich angestellten önotecnischen Beamten oder einer staatlichen önotecnischen Anstalt des Produktionslandes dargethan ist, daß der zur Abfertigung vorgeführte Wein und Most die vorschriftsmäßigen Eigenschaften eines Verschnitt-Weines oder =Mostes besitzt, so kann nach dem Ermessen der Zoll- oder Steuerstelle die Untersuchung auf eine probeweise beschränkt oder auch von einer Untersuchung ganz abgesehen werden. Dabei wird aber vorausgesetzt, daß die ausländischen Chemiker die Untersuchung nicht auf Durchschnitts- (Misch-) Proben beschränkt, sondern Proben aus jedem einzelnen zur Sendung gehörigen Gefäß für sich untersucht haben, und daß im Attest das Ergebnis der Untersuchung für jedes einzelne Gefäß unter Beifügung von Bruttogewicht, Zeichen und Nummer angegeben, daß ferner unmittelbar nach der Probeentnahme jedes Gefäß mit einem amtlichen Verschuß versehen und hierüber im Attest das Geeignete vermerkt ist. Auch muß den in fremder Sprache ausgestellten Attesten eine von der zuständigen Kaiserlichen Konsularbehörde beglaubigte deutsche Uebersetzung beigelegt sein.

Muß nach dem Ergebnis der Untersuchung die Zulassung als Verschnitt-Wein und =Most zum begünstigten Zollsaß auch nur für ein einziges Gebinde versagt werden, so sind sämtliche Gebinde auf den Alkohol- beziehungsweise Fruchtzucker- und Extraktgehalt zu untersuchen.

Die Zoll- oder Steuerstelle hat sich zu überzeugen, daß der deklarirte Verschnitt-Wein in rothem Naturwein und der deklarirte Verschnitt-Most in Most zu rothem Wein besteht. Ist dies zweifelhaft, so ist auf Kosten des Antragstellers das Gutachten eines geeigneten Sachverständigen, welcher entweder von Fall zu Fall durch Handgelübde auf das Zollinteresse verpflichtet werden oder ein- für allemal auf das Zollinteresse vereidigt sein muß, einzuholen.

Zum Nachweis der unmittelbaren Einfuhr des Verschnitt-Weines und =Mostes aus dem Ursprungslande sind vom Antragsteller die Originalfrachtbriefe und auf Verlangen auch die bezüglichen Geschäftsbriefe vorzulegen.

5. Als Verschnitt-Weine und =Moste, welche im Fall der vorschriftsmäßigen Verwendung zum Verschneiden Anspruch auf Verzollung zum Saß von 10 M. für 100 kg haben, sind nur solche rothe Naturweine und Moste zu rothem Wein anzuerkennen, welche nach dem Ergebnis der Untersuchung oder nach dem vorgelegten önotecnischen Atteste mindestens 12 Volumenprocente Alkohol, beziehentlich im Most das entsprechende Aequivalent von Fruchtzucker, sowie im Liter bei 100 Grad Celsius mindestens 28 g trockenen Extrakt enthalten und bei denen die Eigenschaft als rothe Naturweine und Moste zu rothem Wein, sowie der unmittelbare Eingang aus dem Ursprungslande nicht zweifelhaft ist. Falls nur ein Theil der Gebinde auf den Alkohol- beziehungsweise Zucker- und Extraktgehalt untersucht worden ist, so ist für die nicht untersuchten Gebinde das Ergebnis der Untersuchung anzunehmen.

Die Kosten der Untersuchung einschließlich der Versendung der Proben sind vom Antragsteller zu tragen.

6. Ueber das Ergebnis der Untersuchung hat die Zoll- oder Steuerstelle beziehungsweise der amtliche Chemiker ein schriftliches Zeugniß auszustellen, in welchem für jedes untersuchte Gefäß der Alkohol- beziehungsweise Fruchtzucker- und Extraktgehalt anzuführen ist. Das Zeugniß ist den zollamtlichen Abfertigungspapieren, erforderlichenfalls in amtlich beglaubigten Abschriften oder Auszügen beizufügen. Ebenso ist mit den vorgelegten önotecnischen Attesten, wenn und in soweit wegen derselben von einer Untersuchung des Verschnitt-Weines und =Mostes abgesehen wurde, und mit den etwaigen Gutachten über die Eigenschaft des Verschnitt-Weines und =Mostes als rother Naturwein und Most zu rothem Wein

zu verfahren. Amtsseits ist die in letzterer Beziehung gewonnene Ueberzeugung und der Befund über die unmittelbare Einfuhr des Verschnitt-Weines und =Mostes aus dem Ursprungslande in den Abfertigungspapieren schriftlich niederzulegen.

7. Erfolgt die Verwendung zum Verschneiden oder die Versendung der Verschnitt-Weine und =Moste nicht sofort nach der Untersuchung, so sind dieselben getrennt von noch nicht untersuchten Verschnitt-Weinen und =Mosten unter amtlicher Kontrolle zu halten.

8. Die Verwendung der Verschnitt-Weine und =Moste zum Verschneiden von Wein hat unter amtlicher Aufsicht zu erfolgen. Die Verwendung kann bei den mit der Untersuchung der Weine und Moste beauftragten Zoll- und Steuerstellen, ferner bei allen mit Niederlagebefugniß versehenen Zoll- und Steuerstellen und außerdem in Weinbau treibenden Bezirken auch bei anderen, von den obersten Landesfinanzbehörden dazu ermächtigten Zoll- und Steuerstellen auf Antrag vorgenommen werden. Die amtliche Ueberwachung des Verschneidens kann auf Antrag auch außerhalb der zuständigen Amtsstelle stattfinden. Hierfür werden vom Antragsteller Gebühren nach Maßgabe der für den Zollverkehr bestehenden allgemeinen Bestimmungen erhoben. Die Anmeldung zum Verschneiden hat außer den sonstigen deklarationsmäßigen Angaben zu enthalten:

- a) Menge des zu verwendenden Verschnitt-Weines und =Mostes in Litern, und
- b) Art (Weiß- oder Rothwein), Abstammung (inländisch oder ausländisch) und Menge (Zahl und Art der Gefäße sowie Litermenge) des zu verschneidenden Weines.

9. Ausländischer Verschnitt-Wein und =Most darf mit dem Anspruch auf den begünstigten Zollsatz nur zum Verschneiden von Wein, nicht aber auch von Most verwendet werden.

Die Vermischung gleicher oder gleichartiger Weine ist nicht als Verschnitt im Sinne der vertragsmäßigen Abmachungen zu erachten; der zur Herstellung eines solchen Gemisches verwendete Verschnitt-Wein hat keinen Anspruch auf Zulassung zum begünstigten Zollsatz von 10 *M.* Behufs Verhinderung einer derartigen mißbräuchlichen Ausnützung der Begünstigung sind die zu verschneidenden Rothweine, insbesondere wenn es sich um ausländische Rothweine handelt, auf ihre Beschaffenheit einer allgemeinen Prüfung und in Zweifelsfällen einer Untersuchung durch Sachverständige beziehungsweise Chemiker auf Kosten der Antragsteller zu unterwerfen.

Der zu verschneidende Rothwein ist als ein gleichartiger Wein schon dann zu erachten, wenn derselbe einen Alkohol- und Extraktgehalt besitzt, welcher den für Verschnitt-Wein vorgeschriebenen Mindestgehalt erreicht.

Die im §. 4 Absatz 1 des Gesetzes, betreffend den Verkehr mit Wein, weinhaltigen und weinähnlichen Getränken, vom 20. April 1892 (Reichs-Gesetzbl. S. 597/600) genannten weinhaltigen und weinähnlichen Getränke (Tresterswein, Hefenwein, Rosinenwein, Kunstwein etc.) sind zum Verschneiden mit zollbegünstigtem Verschnitt-Wein und =Most nicht zuzulassen; der zu verschneidende weiße und rothe Wein muß vielmehr Naturwein, und zwar solcher von Trauben sein. In Zweifelsfällen sind über die Beschaffenheit der zum Verschneiden vorgeführten Weine auf Kosten der Antragsteller Gutachten von Sachverständigen beziehungsweise Chemikern einzuholen.

10. Die mindeste, auf einmal zum Verschneiden zu verwendende Menge von ausländischem Verschnitt-Wein und =Most wird auf 100 l festgesetzt.

Der Zusatz von Verschnitt-Wein und =Most darf beim Verschchnitt von Weißwein nicht mehr als das  $1\frac{1}{2}$ fache Volumen des zu verschneidenden Weines (60 Prozent des ganzen Gemisches) und beim Verschchnitt von Rothwein nicht mehr als die Hälfte des Volumens des zu verschneidenden Weines ( $33\frac{1}{3}$  Prozent des ganzen Gemisches) betragen. Unbeschadet der Bestimmung über die auf einmal zu verwendende Mindestmenge wird eine untere Grenze für den Zusatz von Verschnitt-Wein- und =Most zu dem zu verschneidenden Wein nicht gezogen.

Abgesehen von den Vorschriften in Ziffer 9 ist beim Verschchnitt von Weißwein lediglich die Menge desselben festzusetzen behufs Berechnung der Maximalzusatzmenge von Verschnitt-Wein und =Most. Beim Verschchnitt von Rothwein bedarf es außer der Festsetzung der Menge, sowie der nach Ziffer 9 vorzunehmenden Prüfung des zum Verschneiden vorgeführten Weines auch der Prüfung, daß der Wein im Inlande noch nicht verschnitten worden ist. Zu dem Zweck muß das Verschneiden ausländischen Rothweines bewirkt werden, bevor derselbe aus der Zollkontrolle tritt. Weine, welche unter zollamtlichem Verschluß lagern, dürfen wiederholt verschnitten werden, sofern der Gesamtzusatz von Verschnitt-Wein die zulässige Höchstmenge nicht überschreitet.

Bei der Vorführung von inländischem Rothwein zum Verschnitt ist der Nachweis zu erbringen, daß der Wein aus dem Inlande stammt und daß mit demselben, abgesehen von der am Schluß des vorigen Absatzes bezeichneten Ausnahme, ein Verschnitt noch nicht vorgenommen worden ist.

Der aus ausländischen Trauben im Inlande hergestellte Wein ist dem inländischen Wein gleichzuachten.

11. Die amtliche Feststellung der Litermenge des Verschnitt-Weines und =Mostes sowie des zu verschneidenden Weines hat in der Regel durch Vermessung mittelst geeichter Gefäße zu erfolgen. Soweit sich die Flüssigkeit in vollen Fässern der gewöhnlich zum Transport von Wein benutzten Art befindet, kann die Litermenge aus dem Bruttogewicht in der Weise berechnet werden, daß für 1 kg brutto  $0,8547$  l in Ansatz gebracht werden. Ebenso kann dieselbe bei nicht vollgefüllten Fässern durch Reduktion aus dem Eigengewicht des Weines nach Maßgabe des §. 4 A 2 b des Weinlager-Regulativs ermittelt werden.

Bleibt gegenüber der Menge des zu verschneidenden Weines die Menge des Verschnitt-Weines und =Mostes offenbar beträchtlich hinter der zulässigen Maximalgrenze zurück, so kann von der Ermittlung der Litermenge des zu verschneidenden Weines abgesehen werden.

12. Für Verschnitt-Wein und =Most entsteht der Anspruch auf Verzollung zum vertragmäßigen Satz von 10  $\mathcal{M}$ . für 100 kg erst nach erfolgter vorschriftsmäßiger Verwendung zum Verschneiden. Tritt für Verschnitt-Wein und =Most aus irgend einem Grunde vor diesem Zeitpunkt die Verpflichtung zur Zollentrichtung ein, so hat letztere nach dem Satz von 20  $\mathcal{M}$ . für 100 kg zu erfolgen.

13. Die zum Verschnitt in öffentliche Niederlagen oder in Privatlager unter amtlichem Mitverschluß eingebrachten inländischen Weine behalten ihre Eigenschaft als Güter des freien Verkehrs bei. Dieselben sind jedoch abgesondert zu lagern.

Innerhalb desselben Theilungslagers können Verschnitt-Weine und andere Faßweine gelagert werden, ohne daß dadurch der höhere Zollsatz der letzteren für den ganzen Lagerbestand begründet wird, wenn die Verschnitt-Weine von den anderen Faßweinen räumlich getrennt gehalten werden.

Das durch Verschneiden von ausländischem Wein erhaltene Gemisch ist, wenn es nicht sofort in den freien Verkehr gesetzt wird, bis dahin in einem abgegrenzten Raume der öffentlichen Niederlage oder eines unter amtlichem Mitverschluß stehenden Privatlagers und, in Ermangelung solcher Räume, auf Kosten des Antragstellers in einem anderweiten geeigneten, unter amtlichen Mitverschluß zu nehmenden Raume aufzubewahren.

Das durch Verschneiden von ausländischem Wein erhaltene Gemisch bleibt auch bei Versendung auf Begleitschein I, sowie im Fall seiner Belassung in der öffentlichen Niederlage oder in einem unter amtlichem Mitverschluß stehenden Privatlager nach dem antheiligen Verhältniß des darin enthaltenen ausländischen Verschnitt-Weines und =Mostes und anderen ausländischen Faßweines zollpflichtig. Das Gemisch ist im Niederlageregister unter Aufschreibung des Zollbetrages, welcher nach Maßgabe des Mischungsverhältnisses auf dem Gemisch lastet, als „verschnittener Wein“ festzuhalten.

14. Für die am 1. Februar 1892 in öffentlichen Zollniederlagen oder in Privatlagern unter amtlichem Mitverschluß vorhandenen Verschnitt-Weine bedarf es des Nachweises des unmittelbaren Eingangs aus dem Ursprungslande nicht (Gesetz, betreffend die Anwendung der vertragmäßigen Zollsätze auf Getreide, Holz und Wein, vom 30. Januar 1892 — Reichs-Gesetzbl. S. 299 —).

15. Die obersten Landesfinanzbehörden sind ermächtigt, weitere im Interesse der Zollsicherheit erforderliche Bestimmungen für die zollamtliche Behandlung des verschneidenden Weines auf den öffentlichen Niederlagen sowie den unter amtlichem Mitverschluß stehenden Privatlagern zu erlassen, sowie auch die erforderlichen Ergänzungen bezüglich der Registerführung u. s. w. vorzuschreiben.

16. Die obersten Landesfinanzbehörden sind ferner ermächtigt, für diejenigen Weinbauern, welche nicht mehr als 1 ha Weinland besitzen, nur selbstgewonnenen Wein verschneiden und nicht zugleich Weinhändler sind, Erleichterungen bezüglich der Kontrolle der Verwendung von Verschnitt-Weinen eintreten zu lassen. Die Vornahme des Verschnitts darf jedoch nur unter steueramtlicher Aufsicht stattfinden.

## Anleitung

für die zollamtliche Untersuchung von Verschnitt-Wein und -Most auf den Alkohol- beziehungsweise Fruchtzuckergehalt und Extraktgehalt.

Die Untersuchung der Verschnitt-Weine und -Moste hat sich auf die Ermittlung des Gehalts an Alkohol, Extrakt und Zucker zu erstrecken. Bei fertigem Wein (reinem vergohrenen Traubensaft) kann von der Bestimmung des Zuckergehalts abgesehen werden.

### I. Entnahme und Vorbereitung der Proben.

Die Proben für die Untersuchung sind, soweit nicht nach den bestehenden Bestimmungen Erleichterungen zulässig sind, aus jedem Kesselwagen beziehungsweise aus mindestens der Hälfte der Gebinde einer zur Abfertigung gestellten Sendung zu entnehmen, und zwar mittels Stechhebers in einer Menge von je etwa  $\frac{4}{10}$  Liter. Eine Vermischung der Proben mit einander ist nicht zulässig, es muß vielmehr jede einzelne Probe für sich untersucht werden.

Die Proben sind von ihrem etwaigen Kohlen säuregehalt durch wiederholtes kräftiges Schütteln möglichst zu befreien und, wenn sie nicht klar erscheinen, demnächst durch ein doppeltes Faltenfilter von Papier zu filtriren. Bei Mosten geht dem Filtriren ein Durchsiehen durch ein reines trockenes Tuch voraus. An diese Vorbereitung der Proben muß die eigentliche Untersuchung unmittelbar angeschlossen werden.

### II. Ausführung der Untersuchung.

Soweit bei der Untersuchung Spindelungen stattfinden, sind die in der „Tafel zur zollamtlichen Abfertigung von Verschnitt-Weinen und -Mosten“ enthaltenen Vorschriften maßgebend.

Die Untersuchung umfaßt

1. die Spindelung der Probe;
2. die Destillation der Probe und die Spindelung des Destillats;
3. die Titrirung der Probe mit Fehlingscher Lösung.

Die Titrirung (Ziffer 3) erfolgt nur dann, wenn der Zuckergehalt der Flüssigkeit bestimmt werden soll.

#### 1. Spindelung der Probe.

Nachdem die Probe nach Ziffer I vorbereitet ist, wird zunächst die Spindelung derselben nach Maßgabe von §. 1 der der Tafel vorgedruckten Einleitung vorgenommen.

Als Spindeln dienen Alkoholometer beziehungsweise Saccharometer, je nachdem die Probe eine geringere oder größere Dichte hat als Wasser. Als Standglas benutzt man das dem Destillirapparat zur Untersuchung der Liköre, Essenzen u. s. w. beigegebene Meßglas.

#### 2. Destillation der Probe und Spindelung des Destillats.

Demnächst erfolgt die Destillation eines Theils der Probe nach Maßgabe der Vorschriften, betreffend die Abfertigung von Likören, Fruchtsäften, Essenzen, Extrakten und dergleichen. Dabei kommen jedoch der Zusatz von Salz, die starke Verdünnung und das Durchschütteln in der hierzu dienenden Bürette vor der Destillation in Wegfall. Vielmehr wird in folgender Weise verfahren. Man mißt von der Probe in dem Meßglas 100 cem ab, gießt diese in den Siedekolben, füllt etwa die Hälfte des Meßglases mit Wasser nach, fügt eine Messerspitze Tannin hinzu und destillirt. Nachdem das Destillat nahezu die Marke des als Vorlage dienenden Meßglases erreicht hat und genau bis zu dieser Marke mit Wasser aufgefüllt ist, wird gehörig umgeschüttelt und die Spindelung mittelst der Alkoholometer vorgenommen (§. 1 der der Tafel vorgedruckten Einleitung).

#### 3. Titrirung mit Fehlingscher Lösung.

Nach erfolgter Destillation und Spindelung des Destillats wird bei Mosten stets, bei Weinen nur, wenn es aus besonderen Gründen nothwendig erscheint (z. B. wenn es zweifelhaft ist, ob der Wein

vollständig vergohren ist), zur Bestimmung des Zuckergehalts durch Titrirung der Probe mit Fehlingscher Lösung geschritten. Hierzu wird der bei der Destillation nicht verwendete Theil der Probe benutzt. Da nur dann ein hinreichend genaues Ergebniß erzielt werden kann, wenn die Flüssigkeit nicht mehr als 1 Prozent Zucker enthält, so ist nöthigenfalls der zur Titrirung bestimmte Theil der Probe vorher zu verdünnen. Einen Anhalt für den Grad der vorzunehmenden Verdünnung liefert die Menge des Gesamtextraktes (einschließlich allen Zuckers). Diese Menge ist nach Ziffer III 3 zu berechnen. Diese Berechnung muß daher vor der Bestimmung des Zuckergehalts vorgenommen werden. Die Verhältniszahl für die Verdünnung, d. h. die Zahl, welche angiebt, wie weit die Verdünnung vorgenommen werden muß, ergibt sich, wenn man von der berechneten und nach oben auf ganze Einheiten abgerundeten Zahl für den Gesamtextrakt 3 abzieht. Enthält die Probe z. B. 10,8 Prozent, also abgerundet 11 Prozent Gesamtextrakt, so ist dieselbe  $11 - 3$ , also 8 Mal zu verdünnen.

Die Verdünnung wird in Verbindung mit dem Eindampfen (zum Zweck der Entfernung des Alkohols) und Entfärben vorgenommen. Man füllt von der Probe in eine gehörig gereinigte und getrocknete, oder mit der zu untersuchenden Flüssigkeit ausgespülte Bürette so viel, daß die Flüssigkeit einige Centimeter über der obersten mit 0 bezeichneten Marke steht, und läßt durch den Hahn in das ursprüngliche Gefäß wieder so viel ab, bis der untere Rand der Flüssigkeitsoberfläche diese Marke 0 genau erreicht. Aus der Bürette läßt man dann so viel cem in eine Porzellan- oder Glaschale fließen, als die Division von 100 durch die Verhältniszahl für die Verdünnung angiebt, in obigem Beispiel  $\frac{100}{8}$  das ist 12,5 cem. Füllt die Bürette von der 0-Marke ab nicht die hiernach erforderliche Menge Flüssigkeit, so wird sie so oft in der vorbeschriebenen Weise befüllt und entleert, als nöthig ist, um die erforderliche Anzahl cem in die Schale zu bringen.

Beträgt die Verhältniszahl mehr als 2, so ist in die Schale so viel Wasser nachzufüllen, bis die Gesamtmenge der Flüssigkeit nahezu 50 cem erreicht hat, in obigem Beispiel also 37,5 cem.

Nun stellt man die Schale auf ein Wasserbad, d. h. eine Schale mit Wasser, welches zum Sieden gebracht wird, und fügt, je nach der Menge und Färbung der Flüssigkeit, eine oder mehrere Messerspitzen gepulverte, möglichst kalkfreie Thierkohle hinzu, um die rothe Farbe der Flüssigkeit vollständig zu beseitigen. Dann wird bis auf etwa  $\frac{1}{3}$  eingedampft unter häufigem vorsichtigem Umrühren mit einem Glasstab, welcher während des Eindampfens in der Schale verbleiben muß. Hierauf setzt man etwa 10 cem heißes Wasser hinzu, rührt um und filtrirt, indem man die Flüssigkeit den Glasstab entlang auf das Filter gießt, in ein 100 cem fassendes Kölbchen. Dann spült man die Schale zur Gewinnung des Restes und zum Auslaugen der Thierkohle mehrmals mit geringen Mengen kochend heißen Wassers aus und gießt dieses an dem Glasstab jedesmal auf das Filter, so lange fortfahrend, bis das untergestellte Kölbchen nahezu bis zur Marke gefüllt ist. Nachdem die Flüssigkeit erkaltet ist, füllt man noch mit Wasser genau bis zur Marke auf, schüttelt durch und beschickt mit der Flüssigkeit die inzwischen gereinigte und getrocknete Bürette in der vorher beschriebenen Weise. Hierauf giebt man aus einer mit Seignettesalz-Matronlauge und einer anderen mit Kupfervitriollösung (den beiden Theilen der nach Soxhlet hergestellten Fehlingschen Lösung) gefüllten Bürette je 5 cem in einen Kochkolben von etwa  $\frac{1}{5}$  l Inhalt. Nach Zusatz von etwa 40 cem Wasser erhitzt man zum Sieden und läßt die verdünnte Zuckerlösung aus der Bürette in die heiße Mischung in der Weise fließen, daß Anfangs einige cem auf einmal hineingelangen, später der Zufluß nur in einzelnen Tropfen erfolgt. Der Zusatz in Tropfen beginnt, sobald die ursprünglich dunkelblaue Farbe der Mischung beim Kochen in ein halbes Blau übergeht. Sollte die erstmalige Füllung der Bürette hierzu nicht hinreichen, so sind weitere Füllungen vorzunehmen. Nach dem Zusatz eines jeden Tropfens wird bis zum Aufkochen erhitzt und die Farbe der Mischung durch Betrachtem gegen einen weißen Untergrund beobachtet. Ist die blaue Farbe eben nicht mehr erkennbar, so liest man an der Theilung der Bürette die Anzahl der verbrauchten cem Zuckerlösung bis auf ein Zehntel cem genau ab.

### III. Berechnung der Ergebnisse.

Die Berechnung der Ergebnisse erfolgt mit Hülfe der „Tafel zur zollamtlichen Abfertigung von Verschnitt-Weinen und -Mosten“ nach Maßgabe der folgenden Bestimmungen:

1. Die wahren Alkoholometer- beziehungsweise Saccharometerprocente der unveränderten Probe werden aus der Tafel 1 beziehungsweise der Bemerkung in der Einleitung §. 2 Ziffer 2



entnommen, je nachdem die Spindelung dieser Probe mit einem Alkoholometer oder einem Saccharometer erfolgt ist.

2. Der wahre Alkoholgehalt des Destillats in Volumprozenten wird aus der Tafel 1 entnommen.
3. Aus der Tafel 2 beziehungsweise 3 entnimmt man mit Hilfe der wahren Alkoholometerbeziehungsweise Saccharometerprocente der unveränderten Probe (Ziffer 1) und des wahren Alkoholgehalts des Destillats (Ziffer 2) den Gesamtextrakt (einschließlich allen Zuckers).
4. Der Zuckergehalt ist aus der Verhältnißzahl für die vorgenommene Verdünnung und der Zahl der bei der Titrirung verbrauchten cem Zuckerlösung aus Tafel 4 zu entnehmen.

Beträgt die nach Ziffer 4 ermittelte Zahl für den Zuckergehalt nicht mehr als 2,5 g im Liter, so geben die nach Ziffer 2 und 3 ermittelten Zahlen bereits den ganzen Alkoholgehalt beziehungsweise den eigentlichen Extraktgehalt. Beträgt diese Zahl für den Zuckergehalt mehr als 2,5, so zieht man zunächst 2,5 davon ab. Der so verbleibende Ueberschuß wird von der nach Ziffer 3 ermittelten Zahl für den Gesamtextrakt in Abzug gebracht; man bekommt dadurch den eigentlichen Extraktgehalt, d. h. den Gehalt an Extrakt ausschließlich des Zuckers. Ferner entnimmt man mit demselben Ueberschuß aus der Tafel 5 den entsprechenden Alkoholgehalt und zählt diesen zu dem unter Ziffer 2 ermittelten Alkoholgehalt des Destillats hinzu; man erhält dadurch den ganzen Alkoholgehalt des dem untersuchten Moste oder unvollständig vergohrenen Weine entsprechenden fertigen Weines.

Der ermäßigte Zollsatz tritt ein, sobald der ganze Alkoholgehalt mindestens 12 Volumprocente und der eigentliche Extraktgehalt mindestens 28 g im Liter beträgt.

---

Der Bundesrath hat in seiner Sitzung vom 9. Juli d. J. beschlossen:

Auf Weintheilungslager, auf welchen sich am 16. Mai 1894 auch Faßweine spanischen Ursprungs befunden haben, die nicht auf Grund des Gesetzes, betreffend die Anwendung der vertragsmäßigen Zollsätze u. s. w., vom 30. Januar 1892 oder auf Grund des §. 3 Ziffer I Absatz 4 des Weinlager-Regulativs als meistbegünstigt zu behandeln sind, findet die Bestimmung im Absatz 1 Ziffer I des angezogenen Paragraphen keine Anwendung, sofern die an dem genannten Tage vorhandenen Bestände an solchen Weinen vor dem 1. Januar 1895 von dem Lager abgemeldet sind, oder sofern für dieselben bis dahin der Unterschied zwischen den Zollsätzen nach der Vorschrift des §. 3 Ziffer I Absatz 4 des Weinlager-Regulativs nachträglich entrichtet wird. Die Bestände sind nach Maßgabe der Ein- und Auslagerungen und der Geschäftsbücher zu ermitteln.

Berlin, den 16. Juli 1894.

Der Reichskanzler.

In Vertretung: Graf v. Posadowsky.

---

Der Bundesrath hat in seiner Sitzung vom 9. d. M. beschlossen, daß vom 1. September d. J. ab in den für die Verzollung maßgebenden Tarafsätze die aus nachstehender Tabelle ersichtlichen Aenderungen einzutreten haben:

| Lau-<br>fende<br>Num-<br>mer. | Nummer<br>des<br>Zoll-<br>tarifs. | Benennung<br>der<br>Gegenstände.  | Art<br>der<br>Umschließung.                       | Tarafsätze.<br>Prozente des Brutto-<br>gewichts. |          |
|-------------------------------|-----------------------------------|---|---|--|----------|
|                               |                                   |   |   | Bisher.  | Künftig. |
| 1.                            | 2.                                | 3.  | 4.  | 5.   | 6.       |
| 1.                            | 25 c 2 a                          | Schaumweine.  | Körbe im Bruttogewicht von<br>40 kg und darunter. | 13   | 15       |
| 2.                            | =                                 | Desgleichen.  | Körbe im Bruttogewicht von<br>mehr als 40 kg.     | 13   | 11       |
| 3.                            | 25 p 1                            | In Blechgefäßen eingemachte<br>z. Gemüse und Früchte,<br>einschließlich Obst. | Kisten.   | 20   | 13       |
| 4.                            | =                                 | In Blechgefäßen eingemachte<br>z. Mustern und Hummern.                        | Kisten.   | 20   | 15       |
| 5.                            | 26 i                              | Paraffin.   | Fässer.   | 13   | 9        |

Berlin, den 17. Juli 1894.

Der Reichskanzler.

In Vertretung: Graf v. Posadowsky.

Der Bundesrath hat in seiner Sitzung vom 9. d. M. beschlossen, daß bis auf Weiteres

1. bezüglich der zollamtlichen Prüfung von Mühlenfabrikaten nach der nebst zwei Anlagen nachstehend abgedruckten Anweisung zu verfahren ist;
2. dem Reichskanzler die Feststellung, Vertheilung und Erneuerung der Mustertypen überlassen wird.

Berlin, den 18. Juli 1894.

Der Reichskanzler.

In Vertretung: Graf v. Posadowsky.

## Anweisung

### zur zollamtlichen Prüfung von Mühlenfabrikaten.

Bei der Eingangsabfertigung von Mele, sowie bei der zollamtlichen Abfertigung von Mehl, welches mit dem Anspruch auf Zollnachlaß oder auf Ertheilung eines Einfuhrscheines zur Ausfuhr angemeldet wird, findet bis auf Weiteres das Typenverfahren Anwendung.

Zu diesem Zweck wird den beteiligten Zollstellen eine entsprechende Anzahl von Mustertypen — Naturtypen und Typenbilder — überwiesen.

Die Typen sind der zollamtlichen Abfertigung dergestalt zu Grunde zu legen, daß

1. Roggen- und Weizenmehl von geringerer Beschaffenheit als die betreffenden Typen zur Entlastung eines Zollkontos oder zur Ertheilung eines Einfuhrscheines fernerhin nicht zuzulassen, beim Eingange jedoch als Mehl zur Verzollung zu ziehen ist;



2. Kleie von derselben oder von geringerer Beschaffenheit als die betreffenden Typen beim Eingange ohne Denaturirung zollfrei abgelassen werden darf;
3. Kleie, welche einen höheren Mehlgelhalt aufweist, als die zu 2 gedachten Typen, bei der es aber gleichwohl zweifelhaft erscheint, ob sie als Mehl anzusprechen ist, nur nach vor-schriftsmäßiger Denaturirung zollfrei abgelassen werden darf.

Die Benutzung der Typen seitens der Amtsstellen hat nach Maßgabe der anliegenden „Anleitung zur Prüfung von Mehl und Kleie auf trockenem und nassem Wege (Pekarisiren)“ zu erfolgen. Sollte die Vergleichung mit den Typen nicht zu einem unzweifelhaften Ergebnis führen, so sind die betreffenden Mahlprodukte einem vereidigten Chemiker behufs Feststellung des Aschengehalts zu übergeben. Die anliegenden „Bemerkungen bezüglich der Ermittlung des Aschengehalts von Mehl und Kleie“ sind vor-kommendenfalls den Chemikern zur Berücksichtigung mitzutheilen. Nach Maßgabe dieser Bemerkungen ist bis auf Weiteres Mehl zur Abschreibung vom Zollkonto oder zur Ertheilung eines Einfuhrscheines zu-zulassen, sofern der Aschengehalt bei Weizenmehl höchstens 2,931 Prozent, bei Roggenmehl höchstens 1,856 Prozent beträgt, und ist Kleie ohne vorgängige Denaturirung zollfrei abzulassen, wenn der Aschen-gehalt bei grober Weizenkleie mindestens 6,936 Prozent, bei feiner Weizenkleie mindestens 5,231 Prozent und bei Roggenkleie mindestens 4,299 Prozent beträgt.

Bei der Abfertigung von Mehl aus Hartweizen sind die Typen nicht in Anwendung zu bringen. Derartige Fabrikate sind vielmehr stets für sich zu prüfen, in Zweifelsfällen ist ein technisches Gutachten einzuholen.

## A n l e i t u n g

zur Prüfung von Mehl und Kleie auf trockenem und nassem Wege (Pekarisiren).

Das von dem Ungarn Pekár erfundene Verfahren der Mehlprüfung (das sogenannte Pekarisiren) beruht darauf, daß die feinsten Unterschiede der Mehle am besten hervortreten, wenn man die Proben naß macht.



In vereinfachter Weise läßt sich das Verfahren folgendermaßen ausführen: Man läßt sich ein oder einige Brettchen aus Rothbuchen- beziehungsweise einem anderen harten Holze machen von etwa 22 cm Länge, 10 cm Breite und 7 mm Dicke. An dem einen Ende kann das Brett der Bequemlichkeit wegen in einen Handgriff auslaufen, wie beifolgende Figur zeigt; doch ist das nicht unbedingt erforderlich. Das Holz tränkt man zweckmäßig durch Ueberpinseln mit etwas Leinöl-firniß, und damit dieser besser einzieht, erwärmt man das Holz ein wenig: Ist es trocken, so kann es benutzt werden.

Man lege von der zu untersuchenden Probe ein Häufchen, etwa 2 Thee-löffel voll, auf das Brett, bilde daraus ein kleines Rechteck, lege ein Blatt starken, glatten Papiers (am besten starkes Schreibpapier, Velinpapier oder glatter Karton) darauf, drücke mit einem flachen Lineal auf das Papier, entferne dann das letztere und beschneide mit einem größeren Messer oder einem Falzbeine die Ranten, so daß man ein scharf umschriebenes Rechteck von etwa 5 cm Länge, 3 cm Breite und 3 mm Höhe erhält.

Hat man eine Type Mehl zur Hand, so entnimmt man derselben eine gleiche Menge, verfährt ebenso und schiebt das aus ihr gebildete Rechteck auf dem Brette vorsichtig an das erste. Sind mehrere Proben zu untersuchen, so wird mit den anderen ebenso verfahren.

Wenn alle Rechtecke nebeneinander liegen, legt man ein Stück mehrfach zu-sammengefaltetes, glattes Papier oder ein Stück glatten Karton auf und drückt mit dem Lineal auf alle zugleich, damit alle Rechtecke gleich hoch werden. Erforderlichen-falls muß man, wenn dadurch die äußeren Ränder etwas undeutlich oder schräge geworden sein sollten, sie noch einmal beschneiden.

Hat man als Type kein wirkliches Mehl, sondern nur eine lithographirte Abbildung (eventuell eine solche Abbildung auf Karton geklebt), so legt man diese wie etwa einen Dominostein neben die Recht-ecke aus Mehl.

Man wird nun schon bei einiger Uebung selbst in diesem trockenen Zustande Unterschiede in der Farbe des Mehles erkennen können. Ganz besonders sieht man auf der ebenen Oberfläche gut die kleinen, schwarzen Stückchen der Radenschale, falls solche vorhanden sind, ebenso die gelben oder gelbbraunen Kleitheilchen, und kann somit beurtheilen, ob ein Mehl kleiereicher ist als die Type.

Das Alles tritt indessen noch viel besser hervor, wenn die Proben naß gemacht (pekarisirt) werden.

Zu diesem Zweck steckt man das Brett mit den darauf liegenden Proben vorsichtig schräge in ein Gefäß mit Wasser (jeder Eimer genügt) und hält die Proben so lange unter Wasser, bis das Aufsteigen von Luftblasen, welche zuerst aus dem Mehle hervortreten, aufhört, was gewöhnlich schon nach einer Minute geschieht. Alsdann zieht man das Brett wieder heraus und wird nun die etwaigen Unterschiede zwischen einer Mehlsorte und der Type noch viel leichter erkennen können. Hat man nur eine Abbildung der Type in nassem Zustande, so legt man diese ebenfalls daneben, nachdem man das Brett an der betreffenden Stelle trocken abgewischt hat, damit das Bild nicht leidet.

Wünschenswerth ist, daß die Bilder der Mehlsorten, sowohl der trockenen wie der nassen, in derselben Höhe liegen, wie die Oberfläche der Mehlsorten, sie müssen deshalb auf circa 3 mm starken Karton oder eventuell auf 3 mm dickes Eisenblech aufgezogen werden.

Am besten ist es, man läßt sich in einer Mühle das Pekarisiren zeigen, es ist das Verfahren in jeder größeren Mühle üblich und wird darum leicht zu sehen sein.

Stimmt übrigens das Mehl schon im trockenen Zustande mit der Type überein, oder ist es gar besser, so ist ein Maßmachen nicht nothwendig.

Bei Kleie wird ebenso wie bei Mehl verfahren, doch genügt es für gewöhnlich, die Rechtecke trocken zu vergleichen. Das Eintauchen in Wasser erfordert große Uebung, da die Kleie leicht abrutscht, besonders, wenn sie nicht gut festgedrückt ist.

Es ist bei der Kleie weniger darauf zu sehen, ob sie grob oder fein gemahlen ist, als darauf, ob mehr Mehlsorte in ihr sind als in der Type. Man darf sich in dieser Hinsicht nicht täuschen, da fein gemahlene Schale auch staubförmig erscheint. Da die Kleie sehr verschieden und oft in einer Sendung nicht gleich ist, so muß man stets Durchschnittsproben nehmen. Eine völlige Uebereinstimmung wird man selten finden.

Im Uebrigen hat sich bei Vergleichung der durch Malen der Typen von Roggen- und Weizenmehl in trockenem und nassem Zustande hergestellten Typenbilder mit den Mehlsorten ergeben, daß ein gewisser Unterschied zwischen den Mehlen und den Bildern insofern bestehen bleibt, als das Mehl, selbst wenn es geglättet ist, eine etwas rauhe, der Karton aber eine glatte Oberfläche zeigt.

Ebenso entsprechen die Bilder, welche die Mehle in nassem Zustande darstellen, nicht genau der Wirklichkeit, weil ihnen der Glanz des Wassers fehlt.

Für den Gebrauch der Typen und Typenbilder ist außerdem noch Folgendes zu beachten:

\* Beim Vergleichen zweier Mehle darf das Auge nicht weiter als 40 cm von denselben entfernt sein, ebenso beim Vergleichen eines Typenbildes in dem Zinkkästchen mit einer Mehlsorte; in letzterem Falle ist dies ganz besonders wichtig. Man stellt sich zweckmäßig mitten vor ein Fenster, damit von beiden Seiten gleichmäßiges Licht auf die Probe fällt, denn es kommt sehr auf die Beleuchtungsverhältnisse an. Legt man z. B. zwei Proben von einem und demselben Mehle in Gestalt von Rechtecken nebeneinander, so kann bei ungünstiger Beleuchtung oft das eine Rechteck dunkler als das andere erscheinen. Vertauscht man die beiden Rechtecke, so daß das früher dunkler erscheinende Rechteck die Stelle des früher heller erscheinenden einnimmt, so erscheint nunmehr das früher dunkle als heller und das früher helle als dunkel.

Genau so ist es auch beim Vergleichen eines Typenbildes mit einer Naturtype. Aus weiterer Entfernung, etwa 80 cm und mehr gesehen, erscheinen die Mehlsorten viel grauer als die Typenbilder. Dies kommt von der größeren Rauigkeit der Oberfläche bei den Mehlsorten. Je glatter man die Oberfläche macht, desto heller erscheint das Mehl.

Aufbewahrung: Die Typen werden am besten in mit schwarzem Papier lichtdicht beklebten Gläsern mit eingeriebenem Stöpsel, jedenfalls aber an einem dunklen, nicht feuchten Orte aufbewahrt werden. Um die Würmer abzuhalten, lege man in jede Probe ein Papierbeutelchen mit Naphthalin. Die Bilder der Mehlsorten sind gleichfalls an einem dunklen Orte, am besten in einer schwarzen Mappe, aufzubewahren.

## B e m e r k u n g e n

bezüglich der Ermittlung des Aschengehalts von Mehl und Kleie.

1. Es empfiehlt sich, etwa 2 g Substanz zur Veraschung anzuwenden, welche selbstverständlich genau gewogen werden muß.

2. Man leite die Veraschung so, daß die Asche nicht schmilzt oder zusammensintert, was zuerst an den Spitzen der verkohlten Masse sich bemerkbar zu machen pflegt, da etwaige zurückbleibende Kohletheilchen in der verglasten Masse schwer zu veraschen sind und auch eine theilweise Verflüchtigung beziehungsweise Umsehung der Salze zu befürchten ist. Man nehme deswegen keine zu starke Flamme.

3. Die Asche muß vollkommen weiß sein, was oft sehr lange Zeit erfordert, wenn man nicht etwa die Verbrennung im Sauerstoffstrom vornimmt. Zur Beschleunigung des Weißwerdens sind, wie bei vielen Veraschungen üblich, einige Tropfen Gemisch reiner Ammonitratlösung hinzuzufügen. Im Uebrigen sei auf König: „Untersuchung landwirthschaftlich und gewerblich wichtiger Stoffe“ S. 203 verwiesen.

4. Die Asche ist wegen ihrer Hygroscopicität unter den üblichen Vorsichtsmaßregeln zu wägen.  
5. Mehl und Kleie der 1893 er Ernte haben folgenden Wasser- und Aschengehalt:

|                                | Asche<br>in der lufttrockenen | Wasser<br>Substanz. | Asche<br>in der<br>Trockensubstanz. |
|--------------------------------|-------------------------------|---------------------|-------------------------------------|
| 1. Weizenmehl . . . . .        | 2,618 Prozent,                | 10,240 Prozent,     | 2,911 Prozent,                      |
| 2. Roggenmehl . . . . .        | 1,652 =                       | 10,022 =            | 1,886 =                             |
| 3. Grobe Weizenkleie . . . . . | 6,748 =                       | 9,249 =             | 7,486 =                             |
| 4. Feine Weizenkleie . . . . . | 5,178 =                       | 9,647 =             | 5,731 =                             |
| 5. Roggenkleie . . . . .       | 4,295 =                       | 10,503 =            | 4,799 =                             |

Bei Mehlen muß ein Spielraum von 0,02 Prozent Asche mehr, bei Kleien ein solcher von 0,5 Prozent weniger zulässig sein; daher stellen sich die äußersten Grenzzahlen der Asche für Mehl und Kleie wie folgt:

|                             | Äußerste Grenzzahlen<br>des Aschengehalts der Trockensubstanz. |
|-----------------------------|--|
| Weizenmehl . . . . .        | 2,931 Prozent,   |
| Roggenmehl . . . . .        | 1,856 =  |
| Grobe Weizenkleie . . . . . | 6,996 =  |
| Feine Weizenkleie . . . . . | 5,231 =  |
| Roggenkleie . . . . .       | 4,290 =  |

## 4. E i s e n b a h n = W e s e n.

Unter Bezugnahme auf §. 42 Ziffer 4 der Verkehrs-Ordnung für die Eisenbahnen Deutschlands vom 15. November 1892 (Reichs-Gesetzbl. S. 923) und auf die zwischen dem Deutschen Reich und der Schweiz abgeschlossene Vereinbarung wegen wechselseitiger Anerkennung der Leichenpässe (Bekanntmachungen vom 12. Februar 1889, Central-Blatt S. 204, und vom 7. Oktober 1893, Central-Blatt S. 295) wird hierdurch zur öffentlichen Kenntniß gebracht, daß zur Ausstellung von Leichenpässen im schweizerischen Kanton Aargau für die Zukunft ausschließlich die Bezirksämter befugt sind.

Berlin, den 14. Juli 1894.

Der Stellvertreter des Reichskanzlers:  
v. Boetticher.



## 5. Polizei = Wesen.

### Ausweisung von Ausländern aus dem Reichsgebiet.

| Laufende Nr.   | Name und Stand                                       | Alter und Heimath  | Grund   | Behörde, welche die                                      | Datum          |
|--|--|--|---|--|----------------|
|  | der Ausgewiesenen.                                   |  | der Bestrafung.   | Ausweisung   | des            |
| 1.   | 2.   | 3.   | 4.  | 5.   | 6.             |
| <b>a) Auf Grund des §. 39 des Strafgesetzbuchs:</b>  |  |  |   |  |                |
| 1.   | Karl Neubauer, Handlungskommiss,                     | geboren am 3. Februar 1859 zu Graupen, Bezirk Teplic, Böhmen, österreichischer Staatsangehöriger,                  | schwerer Diebstahl im wiederholten Rückfalle und Betrug (4 Jahre 6 Monate Zuchthaus, laut Erkenntniß vom 1. November 1889), | Polizeibehörde zu Hamburg,                               | 13. Juli d. J. |
| 2.   | August Schachner, Konditor,                          | geboren am 7. April 1867 zu Hallein, Bezirk Salzburg, Oesterreich, ortsangehörig ebendasselbst,                    | Diebstahl im Rückfalle (2 Jahre Zuchthaus, laut Erkenntniß vom 27. Juni 1892),  | Königlich bayerisches Bezirksamt Bamberg II,             | 7. Juni d. J.  |
| 3.   | Marianne Walczak geborene Bawrzyniak, Arbeiterwitwe, | geboren am 8. Dezember 1843 zu Skalmierzycze, Kreis Ostrowo, Preußen, russische Staatsangehörige,                  | Diebstahl im wiederholten Rückfalle (1 Jahr 6 Monate Zuchthaus, laut Erkenntniß vom 17. Februar 1893),                      | Königlich preussischer Regierungspresident zu Posen,     | 6. Juli d. J.  |
| <b>b) Auf Grund des §. 362 des Strafgesetzbuchs:</b> |  |  |   |  |                |
| 4.   | Michael Adorian, Bäcker,                             | geboren am 15. März 1865 zu Oberschützen, Bezirk Oberwart, Komitat Eisenburg, Ungarn, ortsangehörig ebendasselbst, | Landstreichen, Führung falscher Legitimations-Papiere und verbotenes Waffentragen,  | Königlich bayerisches Bezirksamt Wasserburg,             | 18. Juni d. J. |
| 5.   | Marie Feist, ledige Kellnerin,                       | 29 Jahre alt, geboren zu Bregenz, Oesterreich, ortsangehörig zu Rieden, Bezirk Bregenz,                            | Diebstahl, Betrugsversuch, Unterschlagung und Landstreichen,  | Großherzoglich badischer Landeskommissär zu Mannheim,    | 9. Juli d. J.  |
| 6.   | Johann Gallinat, Arbeiter,                           | geboren im Jahre 1842 zu Kodszew, Rußland, russischer Staatsangehöriger,   | Landstreichen,  | Königlich preussischer Regierungspresident zu Gumbinnen, | 11. Juli d. J. |
| 7.   | Julius Gehwald, Gärtner,                             | geboren am 18. Dezember 1850 zu Leitmeritz, Böhmen,  | Betteln,  | Königlich preussischer Regierungspresident zu Potsdam,   | 10. Juli d. J. |
| 8.   | Alexander Sandor Lengyel, Buchbinder,                | geboren am 30. April 1833 zu Neuarad, Komitat Temes, Ungarn, ortsangehörig ebendasselbst,                          | Landstreichen,  | Königlich bayerische Polizei-Direktion München,          | 27. Juni d. J. |
| 9.   | Josef Thamm, Weber und Fabrikarbeiter,               | geboren am 7. April 1848 zu Kesselndorf (Kesselndorf), Bezirk Königinhof, Böhmen,                                  | Betteln,  | Königlich preussischer Regierungspresident zu Breslau,   | 2. Juli d. J.  |
| 10.  | Josef Wagner, Fleischergehilfe,                      | geboren am 5. März 1873 zu Bernsdorf, Bezirk Trautenau, Böhmen,  | Landstreichen und Verübung groben Unfugs,   | derselbe,  | 10. Juli d. J. |



