

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 Frucht- zucker- 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 1 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 sämmtliche 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 bezüglichlichen 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 insoweit 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 (Tresterverwein, 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 Verschuß 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 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 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 amtlichem 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 mittelst 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 Kohlensäuregehalt 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 ccm 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 vorsichtigen 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 Hilfe 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.
