Thaer
2377

Univ.-Bibl.
Giessen

BIBLIOTHEK
D. KÖNIGLICHEN
ACADEMIE
DES LANDBAUES
ZU MOEGLIN

BIBLIOTHEK
D. KÖNIGLICHEN
ACADEMIE
DES LANDBAUES
ZU MOEGLIN

Der Gewerbebetrieb

der

Branntweinbrennerei

und

Bierbrauerei,

nach seinem gegenwärtigen Standpunkte dargestellt;

mit besonderer Rücksicht

auf

Steuergesetzgebung

in den

Königlich Preußischen Staaten.

Bearbeitet

von

Heinrich Förster,

Sekretair der Königlichen Provinzial-Steuer-Verwaltung zu Köln.

Mit ein und vierzig Abbildungen auf drei Tafeln.

Berlin,

auf Kosten des Verfassers.

1830.

2377

Praktische Anleitung

zur

Kenntniß der Gesetzgebung

über

Besteuerung des Branntweins

und des Braumalzes

in den Königlich Preußischen Staaten,

als

Handbuch

für

Gewerbtreibende und Beamte

aus amtlichen Quellen bearbeitet

von

Heinrich Förster,

Sekretair der Königlichen Provinzial-Steuer-Verwaltung zu Köln.

BIBLIOTHEK
D. KÖNIGLICHEN
ACADEMIE
DES LANDBAUES
ZU MOEGLIN

Zweite, umgearbeitete und vermehrte Auflage.

Mit ein und vierzig Abbildungen auf drei Tafeln.

Berlin,

auf Kosten des Verfassers.

1830.

Seiner Hochwohlgeboren

dem Herrn

Carl Georg Maaßen,

Königlichen Wirklichem Geheimen Ober-Finanz-Rath und General-Direktor der Steuern, Mitglied des Königlichen Staatsrathes, Ritter des rothen Adlerordens zweiter Klasse mit Eichenlaub, Ritter des eisernen Kreuzes, Großkreuz des Großherzoglich Hessischen Verdienstordens.

Hochwohlgeborner,
Höchstverehrter Herr Wirklicher Geheimer Ober-Finanzrath und General-Direktor,

Wenn Euer Hochwohlgeboren ich die gegenwärtige Schrift mit dankbarster Verehrung zuzueignen wage, so finde ich die Ermuthigung dazu in eben dieser Gesinnung, wie wenig auch der Werth des Geleisteten einen Anspruch für solche Auszeichnung zuerkennen möchte.

Geehrt durch Hochdero gefeierten Namen, darf diese Schrift vielleicht hoffen, in der Reihe gemeinnütziger Darstellungen Erwähnung zu finden, der Gegenwart als ein Zeichen, der Zukunft als eine Erinnerung, wie in Euer Hochwohlgeboren

Leben und Wirken eine zahlreiche Klasse betriebsamer Bürger den Vertreter und Beförderer des Gewerbfleißes, so wie eine große Anzahl von Dienern des Staates ihren unermüdet wohlwollenden Fürsorger, dankbar anerkennt und verehrt.

Mit der tiefsten Ehrerbietung verharrend

Euer Hochwohlgeboren

ganz gehorsamster
Heinrich Förster.

Vorrede
zur ersten Auflage.

Der Anleitungen zur Kenntniß der Gesetzgebung über indirekte Besteuerung, sind seit dem Bestehen der gegenwärtigen Verfassung so viele erschienen und ihre Brauchbarkeit ist mehr oder minder anerkannt worden; so daß es fast überflüßig oder gewagt erscheinen könnte, sie mit einer neuen Schrift zu vermehren, wenn nicht die Betrachtung, daß jene Handbücher zeither, entweder die verschiedenen Zweige der Steuergesetzgebung insgesammt umfaßten, oder lediglich aus einem wiederholten Abdruck der gesetzlichen und ministeriellen Bestimmungen, ohne allen Commentar bestanden, zu dem erfahrungsmäßigen Resultat geführt hätte, daß für den Unterricht die Masse zu weitläufig war, oder entgegengesetzten Falls die bloße Kenntniß jener Bestimmungen ohne Erläuterung unverständlich bleiben mußte.

Es findet diese zuletzt aufgestellte Meinung vorzüglich auf die Besteuerung des Branntweins und des Braumalzes Anwendung, weil hier Gesetz und Gewerbebetrieb in so wechselseitiger Beziehung zu einander stehen, daß die Ausführung des Ersteren die Kenntniß des Letzteren unbedingt voraussetzt, der Gewerbebetrieb jedoch selbst, nicht ohne vollständige Gesetzeskunde sich in seinem regelmäßigen Gange bewegen kann.

Unbestritten dürfte es wohl anerkannt werden, daß es für den Gewerbtreibenden eine schwierige Aufgabe seyn muß, die kurz und kathegorisch gefaßte Redaktion der Steuergesetze ohne Erläuterung auf die vorkommenden, bei der Ausübung des Gewerbes so vielfach wechselnden Fälle anzuwenden, da ihm weder Gelegenheit wird, noch Hülfsmittel zu Gebote stehen, aus denen eine solche Kenntniß geschöpft werden könnte.

Wir finden daher auch durch die Erfahrung bestätigt, daß der größere Theil, der zur Rüge kommenden Contraventionen gegen die Bestimmungen der Getränkefabrikationssteuer, ohne Absicht der Gesetzesübertretung, bloß aus Unkenntniß der Vorschriften begangen wurde; daß der Steuernde, in den meisten Fällen, sich in der Meinung befunden, eine Handlung für erlaubt zu halten, welche die Gesetzgebung durch Strafe verpönt hat, und es siehet sich wohl Mancher wider seine Voraussicht in Nachtheile versetzt, die ihn bei Kenntniß der sie veranlassenden Bestimmungen nicht getroffen haben würden.

Eben so nothwendig als dem Gewerbetreibenden, ist jedoch auch dem aktiven Steuerbeamten, nächst der genauen Bekanntschaft mit diesem Theil der Gesetzgebung, die Kenntniß und Beurtheilung der verschiedenen Fabrikationsakte der Bierbrauerei und Branntweinbrennerei; damit er bestimmt und berathend auftreten könne, wo seine Aeußerung in Anspruch genommen wird, indem es ihm obliegt, zur lebendigen und nützlichen Ausführung des Gesetzes, so wie zur Erleichterung des Gewerbebetriebes gleichzeitig beizutragen.

Die mangelnde Kenntniß des Gewerbebetriebes erzeugt einseitiges Urtheil, unbegründetes Handeln und stört entweder den ruhigen Bürger in seinen rechtmäßigen Interessen, oder hemmt durch zu große Aengstlichkeit und der aus Furcht vor Verletzung entstehenden Nachsicht die Ausübung der Gesetze, tritt mithin dadurch der Erreichung der Staatszwecke selbst, hindernd entgegen.

In dem, aus einem solchen theilweisen, oder ge-

genseitigen Mangel an Kenntniß entstehenden Mißverhältniß, möchte wohl zunächst die Veranlassung zu finden seyn, wenn im Einzelnen sich noch Klagen, (nicht über die Besteuerung selbst,) sondern über die Ausübung der Kontrole, so wie über die Härte der Steuerstrafgesetze vernehmen lassen, wie es dann auch wohl unbezweifelt ist, daß die Aufsichtsbeamten, Kontrole und Revision der Gewerbeanstalten mehrfach über den bedingten Zweck, lediglich in besorglicher Pflichterfüllung ausdehnen.

Der Unterzeichnete beabsichtigte daher eine Erläuterung der gesetzlichen Bestimmungen über diesen Steuerzweig, in steter Folge und Verbindung mit den verschiedenen Abstufungen und Fabrikationsakten des Gewerbebetriebes für den Zweck zu bearbeiten, dem Steuerpflichtigen, so wie dem Beamten dadurch einen Nachweis zu liefern, aus welchem sich dieselben in zweifelhaften Fällen, auf die kürzeste Weise ein gründliches Urtheil zu bilden im Stande sein könnten.

So entstand die vorliegende Schrift, in welcher der Kürze oder Deutlichkeit unbeschadet, sorgfältig gesammelt worden ist, was dem Zweck bemerkenswerth oder interessant erschien.

Der Verfasser ist bemüht gewesen, das Brauchbare neben dem Nothwendigen aufzunehmen, Wesentliches nicht zu übergehen, und selbst unrichtige Ansichten oder Behauptungen, wenn sie zur Sprache gekommen sind, kurz anzudeuten; in einzelnen interessanten Artikeln möglichst vollständig zu sein; aber Alles zu prüfen und nur nach den bestehenden Vorschriften, nach sicheren Quellen, und wo diese nicht ausreichten, nach den aus dem Gesetz und dem Gewerbebetrieb sich darstellenden Gründen zu beurtheilen.

Manche hier vorkommende Bemerkungen, in so fern dieselben in das Technische des Gewerbebetriebes einschlagen, sind Resultate selbstgemachter Erfahrungen und der Verfasser darf sie verbürgen; wo es nöthig gewesen, sind die Authoritäten angegeben. Ist es aller-

dings nur der Hauptzweck der vorliegenden Arbeit, dem besserer Hülfsmittel entbehrenden Gewerbetreibenden und dem angehenden Steuerbeamten, eine verständliche praktische Anleitung, für die Ausübung des Betriebes und des Revisionsdienstes zu verschaffen, so dürfte dennoch vielleicht auch der mehr Unterrichtete diese Schrift nicht ohne Befriedigung annehmen, da vielleicht auch ihm Manches neu oder interessant erscheinen dürfte, was zeither in andern Handbüchern vergeblich gesucht worden ist.

In wie weit es gelungen sein mag, durch diesen ersten Versuch ein befriedigendes Ganze zu liefern, gerechten und billigen Forderungen zu entsprechen, darf vertrauensvoll dem nachsichtigen Urtheile sachverständiger Richter überlassen bleiben, da ihnen weder die Anforderungen, noch die Schwierigkeiten unbekannt sind, welche sich der Erreichung eines solchen Zieles entgegenstellen.

Des Verfassers Bestreben ist dahin gerichtet gewesen, aus der Benutzung der vorhandenen Materialien und der sorgfältigen Prüfung der ihm gebotenen Hülfsmittel, eine möglichst brauchbare und nützliche Arbeit zu liefern, dadurch ein erkanntes Bedürfniß einigermaassen zu mindern, und in diesem Bewußtsein die Erwartung mindestens theilweis zu rechtfertigen, deren Erfüllung eine so wohlwollende Theilnahme, die diese Schrift bereits vor ihrem Erscheinen gefunden, ihm als dankbare Verpflichtung auferlegt hat.

Köln, den 18. August 1828.

Der Verfasser.

Vorrede
zur zweiten Auflage.

Die erste Auflage des gegenwärtigen Handbuches hat eine so günstige Aufnahme gefunden, daß wenige Monate nach vollendetem Druck sämmtliche Exemplare begehrt waren und spätere Bestellungen nicht befriedigt werden konnten. Der Verfasser erkennt sehr wohl, daß er dieses, in der gegenwärtigen Zeit gewiß unerwartete Resultat, nicht sowohl seinem Bestreben nach angemessener Ausführung eines interessanten Gegenstandes, als vielmehr der lebhaften Theilnahme an demselben zu danken hatte, durch welche eine billige Nachsicht gegen die Mängel dieses Werks erzeugt wurde, deren Vorhandensein dem Bearbeiter keinesweges entgangen ist. Er mußte in dieser Ueberzeugung eine erhöhete Verpflichtung finden, bei der gegenwärtigen Umarbeitung dahin zu trachten, daß diese für ein zahlreiches Publikum bestimmte Schrift durch Vollständigkeit und zweckmäßige Darstellung das Verdienst einer mehr als vorübergehenden Brauchbarkeit erlange, und hoffentlich werden einer billigen Beurtheilung bei Vergleichung der jetzigen, gegen die frühere Auflage, Beweise für das vorerwähnte Streben nicht entgehen.

Da es wohl als hinlänglich erwiesen anzunehmen ist, daß die richtige Anwendung der in der Einleitung geschichtlich entwickelten Gesetzgebung über Besteuerung der Branntweinbrennerei und Bierbrauerei ohne nähere Kenntniß dieser Gewerbebetriebe nicht ausführbar ist, so schien zunächst erforderlich, diese beiden Fabrikationszweige selbst, mit genauer Beachtung ihres technischen Vorschreitens in neuerer Zeit, ganz unabhängig von den Bestimmungen der Gesetzgebung, in einem besonderen Abschnitte, gedrängt, jedoch in sich abgeschlossen und übersichtlich darzustellen. Wie weit dies und die Absicht, dadurch gleichzeitig einen

einen Leitfaden für den Selbstunterricht darzubieten, gelungen sei, darf dem billigen Urtheil der Sachkenner anheimgestellt bleiben. Die Reichhaltigkeit des Stoffes machte diesen Zweig der Arbeit um so schwieriger, als der Verfasser sich nicht verhehlen durfte, daß ein Theil seines Publikums keine, oder nur sehr unvollständige Kenntniß jener Gewerbebetriebe haben, eine Entwickelung derselben aber nur dann mit Leichtigkeit aufzufassen vermögen werde, wenn die unentbehrlichen Grundzüge der technischen Chemie sich klar erörtert und die Instrumente oder Geräthschaften in treuen und deutlichen Abbildungen dargestellt finden, um auf diesem Wege einen Stützpunkt zu gewinnen, welcher bei Ausübung oder Kontrolirung der Gewerbe vor falschen Ansichten und Mißgriffen schützen könne. Der Verfasser darf für diesen Theil seiner Arbeit zwar mit Dank der Hülfsmittel erwähnen, welche die gegenwärtige Literatur dieses Gegenstandes zur zweckmäßigen Auswahl darbot; er darf aber auch pflichtmäßig versichern, nur solche Fabrikationsmethoden oder Resultate aufgenommen zu haben, von deren vortheilhafter Anwendbarkeit er entweder durch eigene Anschauung, oder durch gütige Mittheilungen bewährter Sachkenner, die vollständige Ueberzeugung gewonnen hatte. In keinem Falle ist daher etwas ohne Prüfung bloß nachgeschrieben, oder als ausführbar angegeben, statt daß manches der andern Lehrbücher nur zu häufig Vorschriften gegen alle Grundsätze der Technologie enthält, oder Resultate von Versuchen aufstellt, welche, im Kleinen unternommen, sich bei der Praxis im Großen nicht bewähren. Aus diesem Gesichtspunkte glaubt daher der Verfasser, die Zufügung dieses Abschnittes als einen wesentlichen Vorzug der jetzigen Bearbeitung betrachten zu dürfen und es wird aus der Absicht, eine Darstellung des Gewerbebetriebes, gesondert von der eigentlichen Gesetzgebung über dessen Besteuerung, zu liefern, die mehrfache Abweichung von dem mitgetheilten ursprünglichen Plane der gegenwärtigen Schrift nicht allein sich vollständig rechtfertigen, sondern auch den Beweis liefern, daß zweckmäßige Anordnung des Ganzen, des Verfassers regstes Bestreben gewesen ist.

Die zweite Abtheilung des Werkes enthält die Commentirung der Gesetzgebung und hat an Vollständigkeit dadurch

besonders gewonnen, daß der Verfasser in den Stand gesetzt worden ist, in allen Fällen, wo früher die nähere Erläuterung der Gesetzesstellen und ihre Anwendung auf einzelne Betriebsakte vorbehalten geblieben war, die darüber zeither erfolgten definitiven Bestimmungen der höchsten Verwaltungsbehörde wörtlich mittheilen zu können.

Statt des, der früheren Ausgabe angehängt gewesenen alphabetischen Sachregisters, ist hier der Inhalt des Werkes durch Randbemerke angegeben, welche nach der Reihenfolge vorn zusammengestellt, sowohl das Auffinden eines einzelnen Gegenstandes erleichtern, als den Plan des Ganzen und die Anwendung der Gesetzgebung auf den Gewerbebetrieb übersichtlich vor Augen legen.

Endlich ist auch jetzt, wie bei der ersten Auflage, gewissenhafter Fleiß auf die Entwickelung der Strafgesetzgebung, mit steter Hinweisung auf den Gewerbebetrieb, verwendet, und man wird unbezweifelt die Liberalität dieses Theils der Gesetzgebung anerkennen und die darüber aufgestellten, aus der Ueberzeugung hervorgegangenen Behauptungen des Verfassers, factisch bestätigt finden, wenn man sich die Mühe geben will, die im Anhange mitgetheilten Gesetzesauszüge über Branntwein- und Bier-Besteuerung in andern bedeutenden Staaten, wo diese Gewerbe ebenfalls auf einer hohen Stufe der Ausbildung stehen, unbefangen mit dem Preußischen Steuergesetze zu vergleichen.

In Bezug auf Anordnung und Schreibart mag sich für strengere Kritik allerdings mancher Stoff zum Tadel darbieten; namentlich werden vielleicht einige Gegenstände minder ausführlich bearbeitet gefunden werden, als andere, für welche dies nöthiger geschienen haben möchte. Der Verfasser darf in diesem Betracht nur darauf hindeuten, daß er für seine Arbeit ein gemischtes Publikum ins Auge zu fassen hatte, welches zunächst aus Gewerbtreibenden und Steuerbeamten bestehen wird, und dessen Bedürfnissen zu entsprechen, er sich, unter Rücksicht auf die gemachten Erfahrungen, vorzugsweise bemühen mußte. Für diesen Zweck treu und gewissenhaft benutzt zu haben, was die Brauchbarkeit und Vollständigkeit des Werkes befördern konnte, — dieß ist sich der Verfasser redlich bewußt, und hofft auch die äußere Ausstattung desselben als einen Be-

weis der Achtung anführen zu dürfen, welche er der Theilnahme seines Publikums schuldig zu sein glaubte. Hat demnach die Erweiterung des früheren Plans, sammt dem Bestreben, nichts übereiltes oder unhaltbares zu liefern, der Vollendung einigen Aufschub verursacht, so hat dennoch durch diese Zögerung die Arbeit hoffentlich nur gewonnen, und wenn es gelungen ist, das gegebene Versprechen zu lösen und eine mehrseitig nutzbare Schrift zu liefern, so hat der Verfasser die Richtung seines Strebens erreicht. Gern will er kein anderes Verdienst, als das eines zweckmäßigen Sammelns, Sichtens und Ordnens, dabei in Anspruch nehmen, da er nur zu lebhaft empfindet, wie das von allen Seiten und in jeder Beziehung ihm zur Förderung seines Unternehmens zu Theil gewordene große Wohlwollen, sammt der unermüdet freundlichen Theilnahme ehrenwerther Sachkundigen, eine größere Unterstützung gewährten, als er zu gewinnen oder durch den beharrlichsten Willen zu ersetzen hoffen durfte. Es sei ihm erlaubt, dieses öffentliche Anerkenntniß, als herzlichen Dank, allen Denen darbringen zu dürfen, welche Liebe zur Sache und freundliche Gesinnung für den Bearbeiter hier in gleich hohem Maaße an den Tag gelegt haben.

Berlin, den 15. November 1829.

Der Verfasser.

Uebersicht des Inhaltes.

Erste Abtheilung.

Erster Abschnitt. — Einleitung.

	Paragraphen.	Seitenzahl.
Allgemeine Darstellung über Ursprung und Nothwendigkeit der gegenwärtigen indirekten Steuerverfassung in der Preußischen Monarchie, in Bezug auf frühere Gesetzgebung.	1 und 2	1 und 2
Grundzüge der indirekten Steuerverfassung und Ergebnisse dieser Besteuerungsweise im Preußischen Staate. — Vertheilung und Erhebung der Abgaben. — Gegenstände der indirekten Besteuerung. — Wer ist der Steuerzahlende?	3 — 6	2 — 8
Besteuerung der Getränkefabrikation, — der Konsumtion, oder des Produktes; — der Fabrikation, als Mittel zur Belebung des Gewerbebetriebes	7 — 9	8 — 10
Einfluß dieser Besteuerungsweise auf Einnahme-Resultate	10 — 11	10 — 12
Abgabensatz von Branntwein im Preußischen, verglichen mit der Besteuerung in andern Ländern	12	12 — 14
Besteuerung der Destillirgeräthe durch den Blasenzins. — Gesteigerte und verminderte Produktions-Fähigkeit. — Besteuerung der Liqueur-Fabrikation. — Resultate dieser Besteuerungsweise	13 — 17	14 — 16
Maischbottichsteuer. — Grundzüge des Regulativs vom 1. Dezember 1820. — Verhältniß des Getreides zur Branntweinausbeute. — Verhältniß der trocknen Substanz zur Flüssigkeit. — Steigraum der gährenden Maische. — Produktionsfähigkeit des Maischraums und der Maische. — Vorläufiger Steuersatz. — Das Regulativ vom 1. Dezember 1820 galt als Intermisticum. — Gesetzliche Bestätigung dieser Besteuerungsweise. — Resultate der Beobachtungen über die Produktionsfähigkeit des Maischraumes. — Definitive Regulirung des Steuersatzes. Regulativ vom 1. Dezember 1820		

	Paragraphen.	Seitenzahl.
(Anlage B.) — Allerhöchste Kabinetsordres vom 20. Junius 1822 und vom 10. Januar 1824 (Anlagen C. D.)	18 — 26	16 — 23
Aufhebung der Gewerbesteuer von Branntweinbrennereien. — Normalverhältniß des Getreides zur trocknen Substanz, Produktionsfähigkeit des Maischraums. — Anwendung der Bestimmungen aus dem Gesetz vom 8. Februar 1819. — Beibehaltung des Blasenzinses für Destillateure. — Bedingte Befreiung davon. (Auszug aus dem Gesetz und der Ordnung vom 8. Februar 1819 (Anlage A.)	26 — 29	23 — 26
Regulirung der Besteuerung für Branntweinbereitung aus Obst, Beeren, Trestern, Wein, Weinhefe. — Steuersatz, Regulativ vom 21. August 1825 (Anlage E.). — Fixation dieser Brennereien	30 — 31	26 — 28
Besteuerung des Zuckerwassers. — Ausbeute-Ertrag. — Steuersatz. — Branntweinbereitung aus Malzwürze, Getreide-Extrakt, Stärkesyrup	32 — 34	28 — 31
Besteuerung des Braumalzes zur Bier- und Essigfabrikation. Steuersatz. — Vergleichung mit den Abgabensätzen in andern Ländern. — Fortschritte der Bierfabrikation im Preußischen	35 — 37	31 — 33
Schluß der Einleitung	38	35

Zweiter Abschnitt.

Gewerbskunde, theoretischer Theil.

Was ist Weingeist, Alkohol? — Historische Skizze der Branntweinbereitung. — Unterschied zwischen Weingeist und Branntwein. — Ursprung der Bierbereitung . .	39 — 42	36 — 38
Alkohol, dessen Darstellung. — Nothwendige Requisite. — Alkohol wird aus Zucker gebildet. — Künstliche Zuckerbildung. . . .	43 — 44	38 — 41
Betriebs-Materialien. — Bestandtheile derselben. — Stärke. — Pflanzenleim (Kleber) Pflanzeneiweis. — Gummi und Pflanzenschleim. — Schleimzucker	45 — 51	41 — 45
Gährung, Begriff derselben. — Eintheilung in geistige, saure und faule Gährung. — Darstellung und Verlauf der geistigen Gährung	52 — 54	45 — 48
Hefe oder Ferment. — Darstellung derselben. — Eigenschaften und Wirkungen der Hefe	55 — 57	48 — 50
Gährungs-Perioden	58	50
Destillation	59 — 60	51 — 52

	Paragraphen.	Seitenzahl.
Gas, im Gegensatz von Dampf. Gasarten. — Athmosphärische Luft. — Stickstoffgas. — Sauerstoffgas, dessen Eigenschaften und Wirkungen	61 — 62	52 — 54
Feuer. — Feueranlagen	63 — 64	54 — 55
Kohlensäure, kohlensaures Gas	65 — 67	55 — 57
Wärme und Kälte. — Temperatur. — Thermometer. — Eintheilung der Thermometer nach Reaumur, Fahrenheit, Celsius. — Reduktion und Zusammenstellung der verschiedenen Thermometer-Skalen, Fig. 1. — Abbildung des Thermometers, Fig. 6. — Maischthermometer, Fig. 11.	68 — 70	57 — 60
Schwere, Gewicht, Volumen, Spezifisches Gewicht. — Aräometer	71 — 72	60 — 61
Prüfung des Branntweins durch Schmecken oder Anzünden. — Gewöhnliche Branntweinprober. — Aräometer nach Cartier und Beaume. — Aräometer nach Cartier, Fig. 8. — Alkoholometer nach Richter. — Stoppanische Waage. — Alkoholometer nach Tralles, Fig. 3. — Glascylinder, Fig. 4. Einfluß der Temperatur auf Prüfung des Branntweins. — Alkoholometer nach Richter und Tralles, mit Thermometer, Fig. 5. — Vergleichende Uebersicht der Alkoholometerskalen, Fig. 2. — Stempelung der Alkoholometer. — Versetzter Branntwein kann nicht auf dem Alkoholometer geprüft werden. — Lutterprober, Fig. 7.	73 — 84	62 — 71
Sacharometer, Fig. 10. — Bierwürzprober, Fig. 9. — Prüfung gegohrener Flüssigkeiten mit derartigen Probern. — Maischprober	85 — 92	71 — 78
Wasser, dessen Anwendung beim Gewerbebetrieb. — Reinigung des Wassers durch die Kunst und durch die Natur. — Regen, Quellen, Bäche, Flüsse, Ströme. — Brunnen. — Regenwasser, hartes Wasser, dessen Bestandtheile, weiches Wasser. — Untersuchung über die Anwendbarkeit des harten Wassers beim Gewerbebetrieb	93 — 96	78 — 85
Malz und Malzbereitung. — Abtheilungen, in welchen der Prozeß des Malzens geschiehet. — Einweichen des Getreides. — Keimen. — Trocknen des Malzes durch Luft oder Hitze, Luftmalz. — Behandlung des Malzes auf der Darre. — Temperatur der Darre, nach Verschiedenheit der Malzsorten. — Veränderungen, welche das Getreide beim Malzen erlitten. — Gewichtsverlust. Zunahme des Volumens	97 — 103	85 — 92

Dritter Abschnitt. — Branntweinbrennereibetrieb.

	Paragraphen.	Seitenzahl.
Auswahl der Materialien. — Werthverhältniß der Getreidearten zu einander. — Mischung der verschiedenen Getreidesorten. — Malz als Branntweinmaterial. — Schroten des Getreides	104 — 107	92 — 95
Maischgefäße, deren Form und Größe. — Minimum des Rauminhaltes der Maischgefäße	108	95 — 96
Einmaischung. Verhältniß des Wassers zur trocknen Substanz	109	96 — 97
Verschiedenartige Verfahrungsarten beim Einmaischen. — Rührscheit, Fig. 12. — Rührharke, Fig. 13. — Veränderung, welche die Maische erleidet	110 — 111	97 — 99
Produktionsfähigkeit des Maischraums. — Resultate der Beobachtungen über die Gränzen dieser Produktionsfähigkeit, in Bezug auf Steuerinteresse und Branntweinausbeute. — Maximum der Branntweinausbeute in einem gegebenen Maischraum . .	112 — 115	99 — 103
Welches Verhältniß zwischen trockner Substanz und Flüssigkeit wird für das angemessenste gehalten? — Nothwendige Bedingungen und Erfordernisse bei Abweichung vom vorgenannten Verhältniß. — Säurebildung in dem frischen Maischgut und in der Bierwürze. — Erläuterung dieser Säurebildung	116 — 118	103 — 106
Abkühlen des Maischguts. — Vorrichtungen dafür. Vormaischbottiche. — Kühlschiffe. — Windfächer, Fig. 14. — Maischkühler, Fig. 15. — Kühlkanäle, Fig. 16.	119 — 124	106 — 110
Temperatur der Maische vor dem Abkühlen. — Flüssigkeiten, welche zum Abkühlen gebraucht werden; Wasser, Schlempe, Zuckerwasser, Wein, Bierabfälle. — Anfüllung der Maischtienen. Steigraum der gährenden Maische. Verhinderung des Ueberlaufens	125 — 127	110 — 114
Stellen der Maische mit Hefe. — Stellen mit künstlichen Gährungsmitteln. — Kittelsches Gährungsmittel. — Pistoriussches Gährungsmittel. — Dornsches Gährungsmittel. — Neuere Vorschrift für künstliches Gährungsmittel. — Rausch's Gährungsmittel und Betriebsverfahren. — Anderweite Zusätze von Alkalien oder Salzen. — Erneuerung der künstlichen Gährungsmittel. — Zusetzen der Hefe oder der Gährungsmittel in verschiedenen Perioden	128 — 137	114 — 123
Gepreßte oder trockene Hefe, deren Berei-		

	Paragraphen.	Seitenzahl.
tung. — Einfluß der Hefefabrikation auf Branntweinausbeute	138 — 140	123 — 127
Bedecken und Offenhalten der gährenden Maischtienen. — Verschlossene Gährung, Fig. 17.	141 — 142	127 — 129
Gährungsfristen, viertägige, dreitägige. — Zweitägige Gährungsfrist. — Erscheinungen in der Maische während der Gährung. — Abweichende Erscheinungen bei unvollkommener Gährung	143 — 146	129 — 134
Reinigung der Maischgefäße. — Schlempe, deren Unterscheidung von der Maische . .	147 — 148	134
Kartoffelbau und Kartoffelbrennerei. — Vergleichender Ausbeute-Ertrag zwischen Roggen und Kartoffeln	149 — 151	134 — 136
Landwirthschaftliche Brennereien. — Bestandtheile der Kartoffeln. — Prüfung der Kartoffeln auf Stärkegehalt und trockne Substanz	152 — 155	136 — 140
Waschen der Kartoffeln. — Kochapparat, Dampftonne. — Dampfkessel, Fig. 18. — Kochen der Kartoffeln. — Zerkleinerung der Kartoffeln, Quetschapparat, Fig. 19. — Kartoffelhaken, Fig. 20. — Zusatz von Getreide oder Malz zu Kartoffelmaische. — Zuckerbildende Eigenschaft des Malzes. — Quantitatives Verhältniß des Malzzusatzes. — Maischen des Malzes. — Verhältniß des Wassers zur trocknen Substanz bei Kartoffelmaische. — Maischen der Kartoffeln. — Durchschlagen der Kartoffelmaische — Temperatur der Kartoffelmaische beim Abkühlen. — Stellen der Kartoffelmaische mit Hefe oder Gährungsmitteln. — Gährungsperioden der Kartoffelmaische. — Ausbeuteertrag der Kartoffeln. — Anderweitige Methoden, die Kartoffeln auf Branntwein zu verarbeiten. — Siemenssches Verfahren bei Kartoffelbrennerei	156 — 174	140 — 156
Branntweinbereitung aus Weintrestern, Weinhefen. Wein. — Branntweinbereitung aus Obst und Beeren. — Aufzählung der übrigen zur Darstellung von Branntwein geeigneten Stoffe. — Verarbeitung des Zuckerwassers auf Branntwein. — Verarbeitung von Zuckersyrup auf Branntwein. — Honig als Branntweinmaterial. — Steuersatz.	175 — 180	156 — 164
Destillationsbetrieb. — Eintheilung der Destillirapparate. — Einfache Apparate. — Lutter. — Halbwein. — Spiritus-Apparate. — Apparate mit tiefen Blasen, Fig. 21. — Weinblase. — Untersuchung der Leistungsfähigkeit derartiger Apparate. — Nord-		

	Paragraphen.	Seitenzahl.
häuser Brennereibetrieb. — Apparate mit flachen Blasen, Fig. 22. — Maischwärmer. Maischwärmer-Apparat. — Maischwärmer, Fig. 23. — Maischwärmer-Apparat mit Schlangenrohr, Fig. 24. — Kupferne Maischwärmer	181 — 195	164 — 175
Spiritus-Apparate. — Pistoriusscher Apparat, Fig. 25 bis 31. — Destillations-Prozeß mit diesem Apparat. — Handhabung der Geräthe. — Vereinfachter Pistoriusscher Apparat. — Darstellung des Gewürzbranntweins mit dem Pistoriusschen Apparat. — Luftdichter Verschluß des Apparats, Fig. 28. — Dornscher Branntwein-Apparat, Fig. 32 bis 35. — Grundriß der Feuerung zu dem Dornschen Brennapparat. — Darstellung der Leistungsfähigkeit dieser Apparate. — Anschaffung derartiger Apparate. — Berliner Kupfer-Schmiedewerkstätten. — Kosten-Anschläge für die verschiedenen Apparate. — Pistoriusscher Apparat zu 7000 Quart Maische. — Pistoriusscher Apparat zu 3000 Quart Maische. — Einfacher Pistoriusscher Apparat. — Dornscher Apparat zu 4000 Quart Maische. — Dornscher Apparat zu 2000 Quart Maische. — Einrichtung von Brennereien mit Spiritus-Apparaten. — Theoretisch-praktische Erlernung des Brennerei-Betriebs in Berlin	196 — 217	175 — 194
Storchsche Klärmaschine. — Anderweitige Destillir-Apparate. — Dampfbrennereien. — Uebersteigen und Anbrennen der Maische .	218 — 222	194 — 200

Vierter Abschnitt. — Destillirkunst.

Was ist Destillirkunst? — Kenntnisse für den Betrieb der Destillirkunst. — Vermischung des Branntweins mit Wasser oder Weingeist, um diesen auf einen gewissen Prozentgrad zu bringen. — Reinigung des Branntweins. — Kohlentrommel, Fig. 36. — Prüfung des Branntweins auf Fusel. — Reiner Alkohol. — Brandiger Branntwein. — Branntwein mit Modergeruch. — Verfälschung des Branntweins. — Künstliche Perlen	223 — 245	200 — 213
Eintheilung der veredelten Branntweine. — Aromatische Substanzen. — Auswahl und Vorbereitung derselben zur Extraktion. — Auflösung der Gewürzstoffe. — Destillation der Gewürze mit Weingeist. — Destillation der Gewürze mit Branntwein. — Destillation der Gewürze mit Wasser. — Extraktion der		

	Paragraphen.	Seitenzahl.
Bitterstoffe und Gewürze durch Digestion. — Auflösung der ätherischen Oele in Alkohol. Liqueurfabrikation auf kaltem Wege. — Versüßung des Branntweins — Färben und Klären des Branntweins. — Quantitatives Verhältniß einiger aromatischen Ingredienzen zum Branntwein	246 — 258	213 — 220
Darstellung der Stärke aus Kartoffeln, des Stärke-Syrups und des Zuckers	259 — 262	221 — 225
Künstlicher Franzbranntwein. — Darstellung von künstlichen Rum	263 — 265	225 — 227
Mittheilung der Bereitung des köllnischen Wassers	266 — 267	227 — 229

Fünfter Abschnitt. — Bierbrauereibetrieb.

Bierbrauerei. — Materialien. — Eintheilung der Biersorten. — Betriebsoperationen. — Anfeuchten und Schrooten des Malzes. — Einmaischen des Malzes. — Kochen der Würze. — Abkühlen der Würze. — Stellen der Würze mit Hefe. — Gährung des Bieres	268 — 277	230 — 236
Anleitung zur Bereitung einiger Biersorten.	278	236
Braunbier	279	237
Weisbier	280 — 281	237 — 239
Malz- und Hopfensurrogate	282	240
Verfälschung des Bieres. — Klärung des Bieres. — Saures, schaales Bier . . .	283 — 284	240 — 241
Malzdarren, deren Konstruktion und Beschreibung. — Fig. 37. — Fig. 38. . . .	285 — 287	241 — 244

Zweite Abtheilung.

Gesetzgebung.

Erster Abschnitt.

Deklaration der Fabrikations-Räume und Geräthe.

Einleitung. — Deklaration der Fabrikations-Anstalten und Geräthe. — Schriftliche Anmeldung. — Bei Brennereien. — Bei Brauereien. — Erklärung des Rauminhaltes. — Grundriß, Fig. 39. — Ausnahmen von der Deklaration. — Verpflichtung zur Deklaration sämmtlicher Destillirgeräthe. — Deklaration bei Veränderung der Geräthe und Gefäße. — Abgabe dieser Anmeldungen	288 — 294	245 — 249

Zweiter Abschnitt.

Vermessung und Bezeichnung der Geräthe.

	Paragraphen.	Seitenzahl.
Inhaltsermittelung der Gefäße durch Vermessung. — Durch wen solche geschiehet. — Vermessung auf nassem Wege. — Vermessung schiefstehender Gefäße. — Was wird unter Maischgefäß verstanden? . .	295 — 299	249 — 251
Vermessung der Gefäße auf trockenem Wege. — Anleitung dazu. — Neischs und Winklers Tabellen für trockene Vermessung. — Meßband zur Ermittelung des Rauminhaltes der Gefäße, Fig. 40.	300 — 305	252 — 259
Vermessungsverhandlungen, deren Aufnahme. — Deren Inhalt. — Verpflichtung für die Richtigkeit der, in den Vermessungsverhandlungen aufgenommenen Resultate. — Nachvermessungen der Gefäße, wann und durch wen solche geschehen. — Wiederholte Vermessung veränderter Gefäße. — Absichtliche Veränderung der Gefäße, was darunter begriffen wird. — Zufällige Veränderungen	306 — 312	259 — 263
Bezeichnung der Geräthe und der Gefäße abseiten des Steuerpflichtigen. — Erneuerung dieser Bezeichnung. — Amtliche Bezeichnung der Betriebs-Geräthe, abseiten der Steuerbehörde	313 — 315	263

Dritter Abschnitt. — Deklaration des Betriebes.

Anfang des Brennerei-Betriebes. — Anfertigung der Deklaration, von wem solche bewirkt wird. — Betriebs-Deklaration, was solche enthalten muß. — Formularien. — Doppelte Ausfertigung der Deklarationen. — Zeitpunkt der Abgabe der Deklarationen, vor Beginn des Betriebes. — Ausnahmen. — Amtliche Vollziehung der Betriebs-Deklarationen, abseiten der Hebestelle. — Zeitpunkt binnen welchem die Rückgabe der amtlich festgestellten Betriebs-Deklarationen erfolgen muß. — Ausführung des Betriebes nach Inhalt der Deklaration. Folgen der Abweichung davon. — Abänderungen des Betriebes gegen den Inhalt der Deklaration. — Gährungs-Perioden, Wechsel derselben in den Betriebs-Deklarationen eines Monats. — Betriebsmaterialien, deren unbeschränkte Benutzung. — Deklaration der Betriebsmaterialien nach Maaß oder Gewicht. — Reduktions-Tabelle des Maaßes in Gewicht	316 — 329	264 — 275

Vierter Abschnitt. — Einmaischen. — Stellen. — Gähren.

	Paragraphen.	Seitenzahl.
Beginn der Einmaischung. — Stunden, in welchen die Einmaischung vollzogen wird. — Flüssigkeiten zum Abkühlen des Maischguts. — Uebersteigen der Maische. — Aufsatzkränze, deren untersagte Benutzung. — Abschöpfen und Auffangen gährender Maische. — Reihefolge der einzumaischenden Bottige. — Bedecken oder Verschließen der Bottige. — Hülfs- und Nebengefäße. — Bekanntmachung vom 16. Junius 1827 über die steuerfreie Gestattung von Hülfs- und Nebengefäßen. — Bedingungen zur Benutzung von Nebengefäßen. — Vormaischbottige, Kühlschiffe. — Hefengefäße für die Preßhefe-Fabrikation. — Benutzung von Nebengefäßen zur Bereitung künstlicher Gährungsmittel, beim Stellen der Maische. — Versagung der steuerfreien Gestattung von Nebengefäßen. — Ausnahmen. — Verarbeitung der Maische auf Branntwein. — Gährungs-Perioden	330 — 346	276 — 289

Fünfter Abschnitt. — Destillation. — Brennfrist.

Früheres oder späteres Abbrennen der Maische. — Reihefolge der Bottige. — Abbrennen der an einem Tag bereiteten Maische. — Sammlung und Aufbewahrung des Lutters. — Anfang der Destillation, wenn solcher statt findet. — Unbeschränkte Konstruktion der Geräthe. — Gesetzliche Brennfrist. — Ununterbrochener Betrieb. — Verlängerung der Betriebsfrist bis 9 Uhr Abends. — Ausnahmen. — Lutter- und Weinblasen. — Besondere Weintage. — Bewilligung erweiterter Brennfristen und der Weintage. — Aufsicht. — Versagung dieser Bewilligungen	347 — 359	289 — 296
Verdünnung der Maische vor der Destillation durch Zuguß von Wasser	360 — 361	296 — 298
Zusatz inländischer Gewürze zur Maische oder zu dem Lutter bei der Verarbeitung auf Branntwein. — Rektifikation oder Entfuselung des Branntweins, ist steuerfrei gestattet. — Verpflichtung zur Erlegung des Destillirblasenzinses	362 — 364	298 — 299
Aufbewahrung von Maische in den Destillirgeräthen. — Ausnahme bei Benutzung von Spiritus-Apparaten nach Pistorius. — Aufbewahrung von Schlempe in den Destillirgeräthen	365 — 367	299 — 300

	Paragraphen.	Seitenzahl.
Unterbrechung des deklarirten Betriebes, wenn dieselbe eintritt und gestattet wird. — Was ist hierbei zu beobachten? — Abänderung des Betriebes wird bei angeblichen Schrootmangel nicht zulässig erachtet. — Verstärkung des Betriebes. — Rückgabe der Betriebs-Deklaration	368 — 370	300 — 302

Sechster Abschnitt.

Steuerzahlung. — Gefälle-Credit. — Ausfuhr-Prämie.

Steuerzahlung nach Ablauf des Monats. — Quittung über geleistete Zahlung. — Steuerzahlung vor Beginn des Betriebes. — Was bei der Steuerzahlung außer Betracht bleibt. — Verpflichtung der Rendanten für richtige Erhebung der Steuern. — Regreß derselben an den Steuerpflichtigen bei stattgefundener Minderzahlung. — Tabelle zur Erhebung der Maischsteuer. — Berechtigung zur Zahlung des minderen Abgabensatzes für landwirthschaftliche Brennereien. — Erneuerte Deklaration. Uebertragung der Betriebshandlungen aus der vormonatlichen Nachweisung. — Rückzahlung irrthümlich erhobener Gefälle. — Erstattung der Steuer für unbenutzt gebliebenen Maischraum. — Verfahren bei Gesuchen um Erstattung . .	371 — 381	302 — 308
Kreditirung der Branntweinsteuer. — Credit-Regulativ des Königlichen Finanzministerii vom 27. December 1825. — Verfahren bei Nachsuchung des Branntweinsteuer-Kredits. — Berechtigung der Brennerei-Pächter zur Kreditbewilligung. — Sicherheitsleistung für Kreditbewilligungen. — Deklaration zum Packhof nach abgelaufener Kreditfrist. — Kontrolirung der Lagerbestände bei Kreditbewilligungen. — Erweiterung des Branntweinsteuerkredits auf zwei- und dreijährige Frist	382 — 389	308 — 315
Gefälle-Vergütung für den außerhalb Landes verführten Branntwein oder Weingeist. — Bekanntmachung des Königl. Finanz-Ministerii vom 26. December 1825. — Vergütungssätze nach Maaßgabe des Alkoholgehalts. — Steuerquantum. — Zusagescheine. — Ausgangspunkt und Revision. — Minimum der Ausfuhr. — Maximum der Ausfuhr. — Verlust des Anspruchs auf Steuervergütung. — Stempel und Gebührenfreiheit der Zusage-Scheine. — Authorisation der Nebenämter zur Abfertigung. — Transport auf Zollstraßen und in den Tagesstunden. — Uebertragung der am Schluß		

Paragraphen. Seitenzahl.

des Jahres vorhandenen Branntwein-Bestände. — Ausnahmen für Gewerbeanstalten, welche lediglich für ausländischen Debit produziren. — Gefälle-Vergütung auf aromatisch-geistige Flüssigkeiten, Sprit, Franzbranntwein, Rum u. s. w. — Gefälle-Vergütung auf versetzte Branntweine und Liqueure. — Branntwein als Schiffsproviant. — Bonifikation auf Branntwein, welcher zu Essig für technische Zwecke verwendet wird. — Kontrole des Branntweinverbrauchs. — Steuerpflichtigkeit des Lutters, oder des Branntweins, zu anderen Zwecken 390 — 401 315 — 322

Siebenter Abschnitt. — Steuererhebung von Branntwein, aus nicht mehligten Substanzen. — Destillir-Anstalten. — Steuerfreie Benutzung von Destillir-Geräthen.

Branntweinbereitung aus Obst, Trestern, Beeren. — Fixation der Maischsteuer, so wie der Brennereien aus nicht mehligten Substanzen. — Bedingungen. — Abschluß. — Branntweinbereitung aus Zuckerwasser. — Branntweinbereitung aus Kartoffelsyrup, Malzwürze ꝛc. — Erhebung des Blasenzinses von Destillir-Anstalten und Liqueur-Fabriken. — Steuersatz. Erhebungs-Rolle. — Betriebsfrist, 24stündige. — Berechtigung zur Benutzung der steuerfreien Tage. — Rektifikation des Branntweins ist dem Destillateur steuerfrei gestattet. — Steuerpflichtigkeit beim Gebrauch von Ingredienzen. — Die Bereitung wohlriechender Wässer und ätherischer Oele ist steuerfrei. — Digeriren des Branntweins mit Ingredienzen. — Steuerfreie Benutzung der Destillirgeräthe in Apotheken. — Steuerfreie Benutzung von Destillirgeräthen zu andern Zwecken, als zu der Branntweinbereitung oder Branntweindestillation . . 402 — 413 322 — 330

Achter Abschnitt. — Kontrolirung des Gewerbebetriebs im Allgemeinen, der Brennereien im Besonderen.

Kontrole des Gewerbebetriebes, deren doppelter Zweck. — Grundzüge der Kontrole. — Steuerbeamte, deren Verhältniß zu Steuerpflichtigen. — Verpflichtungen der Beamten im Allgemeinen, so wie gegen das Publikum im Besonderen. — Beschwerdeführung gegen Beamte. — Rechtsgang der Beschwerdeführung. — Rekursinstanzen. — Verpflichtungen des Gewerbetreibenden gegen die Beamten 414 — 420 331 — 336

Revision der Gewerbsräume und Betriebslokalien. — Zeitpunkt der Revision. — Off-

	Paragraphen.	Seitenzahl.
nes Aushängen der Betriebsnachweisungen und Grundrisse. — Aushängen derselben in Schränken oder Kasten. — Fig. 41. — Aufbewahren der Duplikate über Deklarationen, der Inventarien und Material-Konten	421 — 424	336 — 338
Revision der Betriebs-Geräthe und Gefäße. — Revision der Einmaischungen. — Beobachtung der Gährungsperioden. — Untersuchung der Hülfs-Gefäße. — Kontrolirung der Maischreservoirs. — Kontrolirung der Destillir-Geräthe	425 — 430	338 — 342
Niederschreibung des Revisionsbefundes.	431	342
Aufsicht über die außer Gebrauch stehenden Geräthe. — Schiefstellen der Maischtienen. — Verschluß der Maischtienen. — Versiegelung der Destillirgeräthe. — Ablieferung der Blasenhelme. — Deren Niederlegung am dritten Ort, Einschließung in Räumen, oder Kasten. — Verpflichtung des Gewerbetreibenden für sichere Erhaltung des Verschlusses. — Verletzung des amtlichen Verschlusses, deren Folgen	432 — 438	343 — 346
Wiederholung der Revision. — Befugniß der Beamten zu nächtlichen Revisionen. — Haussuchung	439 — 441	346 — 348
Aufbewahrung der Geräthe und Gefäße außerhalb der Gewerbsräume. — Kontrolirung des Betriebsmaterials landwirthschaftlicher, nach den niederen Abgabensatz steuernder Brennereien. — Kontrolirung des Betriebsmaterials in mahlsteuerpflichtigen Städten. — Material-Conto. — Revision des Betriebsmaterials. — Getreidebrennerei, bei gleichzeitigem Betriebe der Bierbrauerei. — Kontrolirung der Obst-, Trester ꝛc. Brennereien. — Revision der Material-Vorräthe. — Kontrolirung der Destillir-Geräthe. — Kontrolirung der fixirten Trester-Brennereien. — Kontrolirung der zu steuerfreien Zwecken benutzt werdenden Destillirgeräthe. — Kontrolirung der Brennereien, welche Schleimzucker, Stärkesyrup ꝛc. verarbeiten	442 — 451	348 — 353
Branntweinbrennereien im Grenzbezirk, deren Anlegung oder Fortdauer. — Kontobuch über Fabrikation und Debit. — Bezettelung der Branntweintransporte im Grenzbezirk. — Tagesstunden, in welchen der Transport im Grenzbezirk gestattet ist. — Transport-Kontrole und Bezettelung in dem Binnenlande	452 — 456	353 — 355

Neunter Abschnitt. — Kontrolirung der Brauereien.

Braumalzsteuer, deren Kontrolirung (Aller-

	Paragraphen.	Seitenzahl.
höchste Kabinetsordre vom 10. Januar 1824 Anlage F.) — Anmeldung, Vermessung der Räume und Geräthe. — Deklaration zum Betriebe. Deklaration des Materials nach Gewicht, des Produktes nach dem Maaß. — Deklaration, deren Anfertigung. — Zeitpunkt der Abgabe. — Steuerpflichtigkeit des rohen Getreides und des Bruttogewichtes, — Steuerzahlung. — Einmaischungsstunden, deren Deklaration. — Deklaration der Nachmaischungen. — Brauversteuerungsbuch	457 — 464	355 — 359
Verpflichtung zur Haltung von Wagen und Gewichten. — Ausnahmen. — Gewichtzunahme des Malzes durch Anfeuchten . .	465 — 466	359 — 360
Beginn der Einmaischung. — Erwarten des Revisionsbeamten. — Revision des Betriebes, Kontrolirung des deklarirten Materials. — Kontrolirung des Bierzuges. — Abweichungen zwischen Deklaration und Befund. — Kontrole des Malzschrootes und der geschrooteten Malzbestände. — Erweiterte Begünstigung. — Cirkularrescript des Königl. Finanz-Ministeriums vom 27. April 1824. — Aufbewahrung der Malzschroot-Bestände. — Kontrole des Materials in mahlsteuerpflichtigen Städten. — Brauerei in Verbindung mit Kartoffel-Brennerei. — Revisionsbefund, dessen Niederschreibung.	467 — 476	360 — 367
Steuerfreie Bierbereitung aus Kartoffeln. — Steuerpflichtigkeit der Malzessigfabrikation.	477 — 478	367 — 368
Steuerfreie Bereitung des Essigs	479	368 — 369
Steuerfreie Bereitung des Haustrunkes in Kochkesseln. — Umfang der Haustrunkbrauereien	480 — 481	369 — 372
Fixation der Brausteuer, deren Erweiterung. — Cirkular-Rescript über Fixation der Braumalzsteuer vom 20. Januar 1828 . . .	482 — 483	372 — 375
Rückzahlungen oder Gefällevergütungen finden auf Brausteuer in der Regel nicht statt. — Gewerbsteuerpflichtigkeit der Bier- und Essigbrauereien. — Vermiethung der Brauerei an andere. — Was wird für ein volles Gebräude gerechnet?	484 — 487	375 — 377

Dritte Abtheilung.

Strafgesetzgebung.

Strafgesetzgebung, deren Nothwendigkeit und Folgen. — Strafbestimmungen wegen Uebertretung der Steuergesetze	488 — 489	378 — 379

	Paragraphen.	Seitenzahl.
Strafgattungen, Defraudationsstrafe, Ordnungsstrafe, deren Anwendung. — Betrag der Defraudationsstrafe. — Schärfung der Strafe im ersten Wiederholungsfalle. — Schärfung der Strafe im zweiten Wiederholungsfalle. — Verbot des Gewerbebetriebes, dessen Folgen. — Strafe der Theilnahme an Steuervergehen. — Verpflichtung des Gewerbetreibenden, für die Gewerbshandlungen der zu seinem Hausstande gehörenden Personen zu haften	490 — 496	380 — 383
Vergehen der Defraudation bei Braumalz- und Branntweinsteuer, wenn solches vollbracht ist.	497	383
Heimliche Einmaischungen, auf welche Weise solche vollführt, oder versucht werden. — Anderweite Uebertretungen, welche unter die Kathegorie der heimlichen Einmaischungen gestellt werden. Vergrößerung des Gährungsraumes durch Aufsatzkränze, Abschöpfen oder Auffangen der Maische. — Verwechselung der zur Einmaischung deklarirten Bottiche, Tage, Stunden	498 — 500	383 — 386
Urtheils-Auszüge gerichtlicher Entscheidungen über vorgenannte Fälle	501	386 — 388
Bei der außerordentlichen Strafe von einhundert Thaler ist die Absicht der Gesetzes-Uebertretung ausgeschlossen	502	388
Berechnung der Gefälle und der Strafe bei heimlichen Einmaischungen. — Strafe der Defraudation in Trester- Obst- Wein-Brennereien	503 — 504	389
Befugniß zur Bezugnahme der auf heimliche Einmaischung festgesetzten Geldbuße von einhundert Thaler	505	389 — 390
Konfiskation der Gefäße oder Geräthe . .	506	390
Defraudation des Blasenzinses	507	390
Braumalzsteuerdefraudationen. Berechnung der Strafe. — Unterscheidung der vollendeten und der beabsichtigten Defraudation. — Gewichtsmenge, welche Strafanspruch begründet. — Konfiskation der Betriebsmaterialien findet nicht statt	508 — 511	390 — 392
Strafe der Gewerbesteuer-Kontravention — Strafe bei Verletzung der Fixationsverträge.	512 — 513	392
Strafe der Injurien gegen Beamte im Dienst. — Widersetzlichkeit. Begriff und Bestrafung derselben. — Bestechung. Begriff der Bestechung. — Strafe. — Strafe der pflichtwidrigen Beamten. — Aufsichtsbeamte dürfen sich mit Gelderhebung nicht befassen.	514 — 517	392 — 395
Anderweitige Kontraventionen, deren Bestrafung. — Alphabetische Straftabelle (Anlage G.)	518 — 519	395 — 396

	Paragraphen.	Seitenzahl.
Sicherheitsmaßregeln gegen unrichtige oder irrthümliche Anklagen	520	396 — 398
Feststellung des Thatbestandes bei Defraudationen und Kontraventionen. — Beschlagnahme. — Verhaftung des Denunciaten. — Freilassuug mit Beschlag belegter Objekte.	521 — 523	398 — 399
Anklage-Verhandlung, deren Form, Aufnahme und Inhalt. — Wahrhaftigkeit der Anklage. — Strafe der falschen Denunciation. — Vorlesung der Klageverhandlung nach deren Aufnahme. Bestätigung der Thatsachen durch Unterschrift des Beklagten. — Verweigerung der Unterschrift. — Feststellung des Thatbestandes in Abwesenheitsfällen. —	524 — 528	399 — 401
Abgabe der Anklage-Verhandlung. — Instruktion der Anklage, von wem solche zu führen — Vorladung des Beschuldigten. — Provokation auf gerichtliche Untersuchung, abseiten des Beschuldigten und der Verwaltungs-Behörde. — Instruktion der Anklage, deren Zweck	529 — 533	401 — 404
Resolut erster Instanz. — Entscheidungskompetenz. — Inhalt des Resolutes. — Publikation der Resolute. Publikationsverhandlung. Warnung vor dem Wiederholungsfalle. — Publikation der Resolute an Abwesende und Ausländer. — Rechtskraft der Resolute	534 — 537	404 — 407
Rekursergreifung. — Rekursinstanzen. — Rechtsmittel der gerichtlichen Entscheidung. Instanzenzug. — Rechtskraft gerichtlicher Erkenntnisse	538 — 540	407 — 408
Rekursschrift, deren Abgabe und Inhalt. — Rekursverfahren. — Stempelpflichtigkeit der Resolute, Erkenntnisse, Rekursschriften. Publikation der Rekurs-Resolute und definitiven Erkenntnisse	541 — 544	408 — 411
Weg der Gnade. — Maaßregeln zur Sicherung verwirkter Strafen. — Bürgschaftsleistung	544 — 545	411 — 412
Vollstreckung rechtskräftiger Resolute und Erkenntnisse. — Terminal-Zahlung. — Beschlagnahme des Mobiliars. — Ausnahmen. — Subhastation von Immobilien findet nicht statt. — Freiwillige Subhastation. — Niederschlagung uneinziehbarer Kosten.	546 — 552	412 — 414
Verwandlung der Geldbuße in gefängliche Haft. — Für Kosten, Gefälle und Konfiskationswerth findet Gefängnißstrafe nicht statt. — Dauer der gefänglichen Haft . .	553 — 555	414 — 415
Verjährung der Vergehen gegen die Steuergesetze	556	415 — 416
Uebersicht des gerichtlichen und des admini-		

	Paragraphen.	Seitenzahl.
strativen Verfahrens in Steuer-Prozeß-Angelegenheiten	557	416 — 419
Stempelpflichtigkeit der Eingaben, Bescheide, Quittungen	558	419

Vierte Abtheilung.

Vergleichung der Preußischen Branntwein- und Brausteuerverfassung, mit der Gesetzgebung anderer Staaten über diese Gewerbe. — Frankreich. — England. Parlamentsakte vom 27. Juni 1825. — Branntweinsteuer und Kontrole in den Niederlanden. — Besteuerung der Bier- und Essigfabrikation in den Niederlanden . .	559 — 565	420 — 436

Anlagen.

		Seitenzahl.
A.	Auszug aus dem Gesetz und aus der Steuer-Ordnung vom 8. Februar 1819.	I — XIV
B.	Interimistisches Regulativ über die Besteuerung des inländischen Branntweins vom 1. December 1820.	XIV — XXVIII
C.	Allerhöchste Kabinets-Ordre vom 20. Juni 1822. Gesetzliche Bestätigung des Regulativs vom 1. December 1820. . . .	XVIII — XIX
D.	Allerhöchste Kabinets-Ordre wegen Besteuerung des inländischen Branntweins vom 10. Januar 1824.	XIX — XX
E.	Regulativ vom 21. August 1825, zur Hebung und Kontrole der Steuer von der Branntweinfabrikation aus Obst, Beeren, Wein und aus den Abfällen davon. . .	XX — XXVIII
F.	Allerhöchste Kabinets-Ordre wegen Besteuerung der Bierbrauereien vom 10. Januar 1824.	XXVIII XXIX — XLI
G.	Straftabelle.	XLII — XLVI
H.	Muster zu Betriebsnachweisungen in Maischbrennereien	XLVII — XLIX
I.	Muster zu Betriebs-Deklarationen in Brennereien aus nicht mehligten Substanzen.	L
K.	Muster zu dem Material-Vorraths-Verzeichniß.	LI — LIII
L.	Muster zum Fixationsvertrag für Brennereien aus nicht mehligten Substanzen.	LIV — LVII
	Nachtrag zu Seite 291 — 296. — Bekanntmachung wegen der Brennzeit in Maischbrennereien, vom 29. Oktbr. 1829.	LVIII
	Litteratur.	LIX
	Druckfehler und Berichtigungen. . . .	

Einleitung.

§. 1. Als nach dem Friedensschlusse von Paris die Preußische Monarchie theils von den ihr früher entrissenen Ländertheilen wieder definitiven Besitz nahm, theils durch die Acquisition der neu hinzugetretenen Provinzen den gegenwärtigen Staatsverband bildete, war es eins der ersten und nothwendigsten Erfordernisse, das bestehende Mißverhältniß der indirekten Abgabenerhebung in den verschiedenen Provinzen des Staats auszugleichen, und dadurch den, aus einem solchen Uebelstande hervorgehenden, unverkennbar verderblichen Folgen vorzubeugen.

Allgemeine Darstellung über Ursprung und Nothwendigkeit der gegenwärtigen indirekten Steuerverfassung in der Preußischen Monarchie.

Neben der Sicherstellung des Staatsbedarfs kam es darauf an, dem inländischen Gewerbsverkehr Schutz und Aufmunterung zu gewähren. Diesem Zwecke stellten die vorhandenen Besteurungsarten, welche für die veränderten Zeitumstände sowohl, als für die gestiegne Kultur der Gewerbe nicht mehr paßten, auch fast in jeder Provinz abweichend, und in der Form mehr oder weniger lästig waren, sehr erhebliche Hindernisse entgegen und es zeigte sich also:

die Einführung einer allgemeinen, auf Gleichheit der Abgabenerhebung begründeten und der gewerblichen Industrie dennoch die nöthige Freiheit gewährenden Steuerverfassung,

als ein dringendes Erforderniß.

§. 2. Daß eine solche Verfassung nicht mit derjenigen Vollkommenheit in das Leben treten konnte, welche ihr erst durch die Erfahrung der Folgezeit gesichert

Frühere Verfassung.

wird, liegt in der Natur der Sache; schwieriger aber wird eine neue Gestaltung der Dinge noch, wenn sie, wie hier, aus so ungleichartigen Elementen gebildet werden muß. Zu jener Zeit bestanden, in Bezug auf indirekte Abgabenvertheilung und Erhebung, überall die ungleichsten Verhältnisse und die abweichendste Behandlungsart. Am Rhein waren mit dem Abzug der Franzosen die **Droits reunis** verschwunden, ohne daß die Staatskasse dafür einen Ersatz erhielt. In Westphalen und in den Provinzen zwischen der Elbe und Weser gab es nur unvollkommene, sich fast in jedem Bezirke unähnliche, Zoll- und Accise-Einrichtungen, im Herzogthum Sachsen waren sieben verschiedene Steuerverfassungen eingeführt, auch in den älteren Provinzen stand der Ertrag der indirekten Abgabengesetze gegen die Verwaltungskosten in keinem vortheilhaften Verhältniß. Außerdem gab es noch Prärogative, Privilegien und Monopole vieler Rittergüter und Städte, die einer allgemeinen Steuergleichheit sich entgegenstellten, dadurch einen lästigen Druck auf das Gewerbe ausübten, und dem Vorschreiten der Industrie Fesseln anlegten.

Wenn daher die Einführung der gegenwärtigen Steuergesetzgebung weder übereilt werden konnte, noch bei ihrem Erscheinen denjenigen Grad der Vollkommenheit mit sich führte, auf welchem sie jetzt zu stehen sich rühmen kann, so wird es wohl kaum der Erinnerung bedürfen, wie bei der gänzlichen Reform eines wichtigen Zweiges der Gesetzgebung so vielseitige Interessen in Betracht gezogen werden mußten, von deren gründlicher Berathung und Erwägung der Wohlstand vieler tausend Individuen abhängig war, und daß allerdings bei der indirekten Steuerverfassung die Verwaltung erst durch Erfahrung in den Stand gesetzt wird, Lücken oder Unvollkommenheiten zu beseitigen, und die durch Zeit oder Umstände bedingten Erleichterungen eintreten zu lassen.

Grundsätze der indirekten Steuerverfassung

§. 3. Die Steuerverfassung im Allgemeinen, im Besonderen aber die Verwaltung der indirekten Steuern greift tief in das innere Leben, in die Beschäftigung, den Wohlstand der Einwohner, und in die Kultur der Nation ein, sie lähmt oder hebt Handel und Gewerbe, durch sie strebt die Staatswirthschaft, sowohl die Kräfte

des Einzelnen zu erhalten und zu stärken, als auch die produktive Kraft des gesammten Volkes zu steigern.

Die Erfahrung aller Zeiten und aller Völker lehrt, wie es das wohlerwogene Interesse der Verwaltung fordert, die öffentliche Meinung zu gewinnen, daß nur derjenige Staat auf einer hohen Stufe der Vollkommenheit gedacht werden kann, dessen Zweck mit dem Willen seiner Bürger zusammenfällt, in welchem jeder der letzteren sein persönliches Interesse dem allgemeinen nachstehend erachtet und jeder in dem Vortheile des Staates seinen eignen wieder findet; wo die Nothwendigkeit der Mittel zum Zweck einem jeden einleuchtet, und ein jeder Staatsbürger seinen Mitbürger in einem richtigen Verhältniß zu Erreichung des allgemeinen Wohles beitragen siehet. Solch ein Staat bildet ein unzertrennliches Ganze, und wie stark dessen intensive Kraft ist, wenn die Zwecke der ausübenden Gewalt mit dem festen Willen des Volks sich paaren, hat die jüngstvergangene Zeit uns in Momenten auf das Erfreulichste bewiesen, in welchen die allgemeine Noth die Wünsche Aller auf einen Gesichtspunkt richtete.

Dieses Vertrauen zu erzielen ist mithin die höchste Aufgabe der Staatsverwaltung, die sie durch Einheit in den Grundsätzen der Besteurung, durch Gleichheit bei der Vertheilung der Staatslasten, so wie durch den Schutz, welchen sie der Industrie gewährt, zu erreichen bemüht ist. Durch die Einheit und Gleichförmigkeit der Grundsätze, nach denen überhaupt der Bedarf des Staats aufgebracht werden muß, so wie durch die Ueberzeugung, daß diese Last auf die vorhandenen Kräfte gleichmäßig vertheilt ist, daß Gleichheit vor dem Gesetz, als Grundprinzip des Rechts, überall Platz greife, gewinnt die Nation Glauben an die Rechtlichkeit der an sie gemachten Forderungen, an die Festigkeit und Unwandelbarkeit des Systems, welches die Regierung befolgt, durch sie wird die Verwaltung zu einem vollendeten Ganzen, nur durch diese Einheit ist es möglich, das Verhältniß der Steuern zu den Kräften des Landes richtig zu übersehen, und in der Administration billige, gerechte und kräftige Maaßregeln mit voller Sicherheit des Erfolges zu nehmen.

Es ist ein unbestreitbarer Grundsatz, daß durch

indirekte Steuerverfassungen, welche den Gewerbfleiß gleichzeitig schützen, die Industrie immer mehr vorzuschreiten veranlaßt, und dadurch Unterhaltung und Erweiterung des Nationalreichthumes auf eine erfreuliche Weise gesichert wird. Daß die Industrie Schutz verdiene, haben zu allen Zeiten Regierungen und Staatswirthe anerkannt, und ihre Beförderung als erste Pflicht betrachtet; denn die Industrie ist mehr als gewöhnliche Arbeit, mehr als Fleiß. Der Fleißige benutzt nur das, was da ist, nach dem Herkommen, in immer gleichem Maaße, er richtet sein Augenmerk nur auf ein Objekt und verhält sich außerdem passiv; mechanisch arbeitend, begnügt er sich mit dem, was ohne geistige Anstrengung zu verschaffen ist. Die Industrie hingegen ist intellectuell, sie schreitet immer vorwärts, benutzt jede Gelegenheit, ist erfinderisch in Zeiten der Noth, sucht immer neue Gegenstände auf, veredelt sie und weiß bei der Bearbeitung bald an Zeit, bald an Material, bald an Kräften zu gewinnen. Sie vermag Unglücksfällen und ungünstigen Conjuncturen die Stirn zu bieten, und weiß sich aus vielen Verlegenheiten zu helfen, deren eine hinreichen würde, dem ererbten Mechanismus den Untergang zu bereiten, obschon man sich täuschen möchte, wenn man annehmen wollte, daß diese Ergebnisse stets reinen Gewinn bilden, oder daß die Vortheile, welche sie herbeiführt, leicht errungen seien. Wenn auch derjenige, welcher ein Gewerbe mit großer Kraftanstrengung und Intelligenz betreibt, bei der wiederholten Beschäftigung mehr Fertigkeit und Neigung erlangt, Erfahrungen sammelt, und sich Erfindungen, Abkürzungen und Erleichterungen zu Nutze macht, so sind dieß doch oft, ja meistentheils, Ergebnisse vielseitiger, kostbarer und vergeblicher Versuche, so wie die Früchte theurer Erfahrungen, welche erst dem Gewerbebetrieb angepaßt werden mußten.

Dieser Industrie, deren Beförderung von jeher der möglichste Vorschub geleistet worden ist, verdankt der Preußische Staat zum großen Theil den hohen Rang, welchen derselbe einnimmt, verdanken alle Gewerbe, Künste und Wissenschaften in demselben, ihren gegenwärtigen ausgezeichneten Standpunkt, weil mit der Nation im Wetteifer, die Regierung unverändert gestrebt

hat, die Industrie fesselos zu machen, und dadurch auf Erhöhung der Thätigkeit und Geschicklichkeit des Einzelnen, so wie auf rastloses Fortschreiten zur Vollkommenheit des Ganzen hinzuwirken.

Ergebnisse der indirekten Besteuerung im Preußischen Staate.

§. 4. Daß die vorangeführten Grundsätze in der Steuerverfassung der Preußischen Monarchie sich wiederfinden, bedarf wohl der schriftlichen Auseinandersetzung am wenigsten zu einer Zeit, wo diese Ueberzeugung aus dem Bewußtsein des Einzelnen, in die Gesammtheit des Volkes selbst übergegangen ist, wo andere Staaten es ihrem Interesse angemessen finden, durch Handelsverträge sich dem Prinzip der Preußischen Steuerverfassung zu nähern, und wo überraschende Resultate über Industrie, Wohlstand und Kultur, aus amtlichen Quellen geschöpft, in Zahlen vorliegen *). Die natürlichen Grenzen der Preußischen Industrie sind bei weitem noch nicht erreicht, sie ist ohne Stillstand im Vorschreiten begriffen, und muß, so lange sie Wachsthum und Lebendigkeit zeigt, hinlängliche Belohnung finden, die aus der gesteigerten Zunahme der Bevölkerung, Verzehrung und Nachfrage entspringt.

Wie der Handel im Allgemeinen gestiegen ist, so sind auch im Einzelnen alle besteuerten Gewerbe ohne Ausnahme gewachsen, unter diesen jedoch am bedeutendsten die Fabrikation des Bieres und des Branntweins, und ist gerade diese Bemerkung um so erfreulicher, da jene Gewerbe die nächste Veranlassung abgeben, die Production der ländlichen Erzeugnisse zu vermehren und ihnen einen Werth zu sichern, der mit den Kulturkosten im Verhältniß stehet. Wer den Standpunkt, den diese Gewerbe im Preußischen Staate gegenwärtig erreicht haben, mit demjenigen zusammenhält, auf welchem sie sich noch vor zehn Jahren befanden, und in dem sie sich ohne Unterschied heute noch in den meisten, Preußen angränzenden Ländern befinden, dem wird es kaum glaublich scheinen, daß eine geregelte Besteurung allein diese Resultate hervorgerufen habe, was demohngeachtet unbe-

*) Ferber, Beiträge zur Kenntniß des gewerblichen und kommerziellen Zustandes der Preußischen Monarchie. Berlin 1829.

strittene Thatsache ist, da gleiche Ursachen gleiche Wirkungen haben, und sich die Vervollkommnung des Gewerbes überall gleichmäßig verbreitet haben müßte, wenn es denselben Impuls wie im Preußischen erhalten hätte, oder nicht vielmehr diese Industrie durch fehlerhafte Steuergesetze beschränkt würde.

§. 5. Noch vor 10 Jahren bezogen England und Frankreich bedeutende Summen für Rum, Franzbranntweine und Spiritus; die besseren Biersorten wurden lediglich von dem Auslande geliefert. Die Einfuhrlisten jener Zeit weisen jährlich mehrere Millionen Capital nach, welches wir dem Auslande zahlten, ohne dafür auch nur einen gleichartigen Tauschartikel zu haben. Gegenwärtig jedoch beträgt die Quantität dieser zum Verbrauch im Lande bestimmten Einfuhr kaum noch den zwanzigsten Theil; wir verstehen die Bairischen, wie die Englischen Biere selbst zu bereiten, und in der Fabrikation der geistigen Flüssigkeiten geben wir den Ausländern nichts nach; künftig werden wir, was den inländischen Verbrauch betrifft, fast ganz unabhängig von ihnen sein können, da bereits jetzt schon Rum, aus inländischen Erzeugnissen produzirt, in den Seestädten, von denen wir ihn sonst bezogen, Käufer findet, und seit längerer Zeit Bier von Danzig aus nach England und Amerika verschifft wird, mithin wir im Stande sind, bereits gegenwärtig mit ihnen auf fremden Märkten, auch in diesen Artikeln zu concurriren.

Solche Resultate, in so kurzem Zeitraume erreicht, möchten auch den entschiedensten Gegnern der Preußischen Steuerverfassung mindestens die Ueberzeugung liefern, daß die Grundzüge derselben auf Consequenz, Gleichheit und Billigkeit beruhen, da außerdem die Industrie nicht jene Fortschritte gemacht haben könnte, welche so offenbar zu Tage liegen.

Vertheilung und Erhebung der Abgaben. Gegenstände der indirekten Besteurung.

§. 6. In Preußen stehet immer der Grundsatz fest, die Schwierigkeit einer gleichmäßigen Vertheilung der Abgaben auf die Steuerpflichtigen dadurch zu heben, daß dieselben, auch was die Besteuerung inländischer Erzeugnisse anbetrifft, auf wenige, aber solche Gegenstände des Genusses oder des allgemeinen Bedürfnisses gelegt sind, deren Verbrauch der Consument, er sei fremd oder heimisch, nicht umgehen kann, und wodurch er, nach Maaßgabe

seines Vermögens oder seines Bedarfs, sich gleichsam selbst besteuert, ohne daß er jedoch diese Besteuerung bei der geringen Preiserhöhung, welche der Gegenstand dadurch erlitten, auch nur empfindet. Wenn nun bei der Auswahl der besteuerten Artikel Gegenstände gewählt sind, welche, bevor sie zur Consumtion gelangen, Veränderungen erleiden müssen, denen sich auch der kleinste Theil nicht entziehen kann, so ist auch die Steuererhebung durch die Kontrole gesichert. Getreide muß über die Mühle gehen, Vieh geschlachtet werden, ehe beides für Menschen genießbar ist. Alle Stoffe, welche zur Branntweinbereitung dienen, müssen in Gährung übergehen, und Bier kann nicht bereitet werden, ohne daß die Materialien dazu der Maischung, die Produkte selbst der Gährung unterworfen werden. Deshalb sind im Preußischen, außer Taback und Wein, von denen die Abgabe nach der Production des Bodens erhoben wird, auch nur vorgenannte Artikel einer Besteurung, und zwar in der Art unterworfen, daß das Publikum weder mit der Kontrole noch mit der Abgabenerhebung belästigt ist, sondern allein der, welcher das Gewerbe betreibt, für die Steuer haftet und controlirt wird, obschon er selbst diese Steuer nur für den Umfang des eignen Bedarfes zahlt.

Wer ist der Steuerzahlende?

Denn es ist eine hin und wieder wohl vorherrschende, doch eben so unrichtige Meinung, daß der Gewerbtreibende allein von der Steuer betroffen sei. Jede indirecte Steuer wird in der Regel zuletzt von demjenigen an den Staat bezahlt und getragen, welcher den besteuerten Artikel bis zu seinem gänzlichen Verschwinden verbraucht. Es ist mithin nicht der Branntweinbrenner, sondern zuletzt der Branntweintrinker der Steuerzahlende; jener hat nur die Abgaben vorschußweise zu erlegen, er muß sie nothwendig auf den Preis seines Fabrikats schlagen, und dadurch von dem Käufer wieder einziehen, was auch in den Preußischen Staaten um so mehr statt findet, da die Koncurrenz des Auslandes durch hohe, für den inländischen Brenner günstige Abgaben nicht zu fürchten ist, der Grenzschutz Sicherheit gegen Einschwärzung gewährt, auch die durchgängig gleichmäßige Besteuerung und Kontrole der Gewerbanstalten im Lande, den Fabrikanten gegen keinen

seiner Gewerbsgenossen in irgend einen Nachtheil stellt. Denn müßte der Branntweinbrenner die Steuer ganz oder auch nur zum größten Theile selbst entrichten, so wäre es in der That unbegreiflich, wie das Gewerbe nur noch betrieben werden könnte, nachdem seit zehn Jahren der Betrag von beinahe vierzig Millionen dafür zur Staatskasse geflossen ist. Nur in dem Mangel an Industrie, oder in unvollkommenem Gewerbebetrieb könnte einseitiger Nachtheil seinen Grund finden, welchen Nachtheil jedoch auch eine völlige Abgabenfreiheit am wenigsten zu begegnen vermögte.

Daß aber auch dem Gewerbtreibenden unter gewissen Bedingungen nicht einmal zugemuthet wird, die Steuer vorschußweise zu zahlen, oder die Zinsen des Steuerbetrages, bis zu dessen Wiedereinziehung durch den Verkauf des Fabrikats, zu entbehren, davon werden wir später ausführlicher handeln.

Besteuerung der Getränkefabrikation.

§. 7. Wir beschäftigen uns hier nach dieser allgemeinen Darstellung lediglich mit demjenigen Theile des Abgabengesetzes vom 8. Februar 1819, welcher die Besteuerung des Branntweins und des Braumalzes vorschreibt, und haben es unternommen, den Beweis speziell zu führen, daß die anscheinend hohe Besteuerung dieser Gewerbe gerade zu deren Kultur wesentlich beiträgt, und die Fabrikation vervollkommnet, daß die Abgabenerhebung sowohl im Prinzip als in der Ausführung gleichförmig ist, und daß der freien Ausübung des verschiedenartigsten Gewerbebetriebs von Seiten der Verwaltungsbehörden nirgend ein Hinderniß in den Weg gelegt, sondern nur diejenigen unbedingt nothwendigen Controlemaßregeln angeordnet und ausgeführt werden, die, weit entfernt, der Freiheit oder Industrie nachtheilig zu sein, lediglich für den Zweck der Steuergesetze, die richtige Abgabenerhebung zu sichern, erforderlich sind und nicht entbehrt werden können.

Besteuerung der Konsumtion, oder des Produktes.

§. 8. Bei Steuern, welche auf Getränke gelegt sind, hat man die Wahl, entweder die Fabrikation oder den Debit zu besteuern, mithin den besteuerten Gegenstand entweder bei seiner Entstehung, oder bei seinem Verbrauch zu controliren. Die Besteuerung des Verbrauches ist, obschon für das Staatseinkommen am einträglichsten, dennoch mit zu großer Unbequemlichkeit

für den Consumenten verbunden, als daß die Lästigkeit der Controle für das Publikum jene Geldvortheile, welche der Staat davon haben würde, aufwiegen könnte, und es ist daher im Preußischen die Besteuerung der Fabrikation als Regel eingeführt. Aber auch diese Steuer kann unter mehreren Formen erhoben werden, indem sie entweder das verwendete Material, oder das daraus erzielte Product trifft. Bei einer directen Besteuerung des Materials, woraus Branntwein gezogen wird, tritt der Nachtheil ein, daß einmal die Steuersätze, nach Maßgabe der Ausbeute von dem angewendeten Material, zu verschieden werden würden, andern Theils aber auch die Controle durch die doppelte Beaufsichtigung des Materials und der Mühlen, so wie außerdem durch die Untersuchung der Verarbeitung in den Gewerbstätten selbst, sehr vervielfältigt werden müßte.

Die unmittelbare Besteuerung des gewonnenen Productes oder des Fabrikates, obschon sie als die gleichförmigste erscheint, muß nichts desto weniger für Besteuerung des Branntweins ebenfalls unzulässig erachtet werden, weil eine solche Gleichförmigkeit nothwendig alle Industrie ersticken würde, und weil auch hier die Controle, wieviel an Branntwein bei jeder Fabrikation wirklich gewonnen wird, nur kostbar und unsicher, so wie für Steuerpflichtige und Beamte gleich beschwerlich sein müßte.

Besteuerung der Fabrikation, als Mittel zur Belebung des Gewerbebetriebes.

§. 9. Um die einfachste Erhebungsweise mit der am wenigsten lästigen Controle zu verbinden, wurde daher die Fabrikation besteuert, die Steuer selbst aber auf den Inhalt der Betriebsgefäße mit Rücksicht auf deren Raum und dessen Benutzungsweise gelegt.

In dieser Besteuerungsart liegt ohnstreitig der Hebel, welcher unsere Branntweinfabrikation auf die gegenwärtige Höhe gebracht hat, weil in dem vortheilhafteren Bau und der mehr oder minder geschickten Benutzung der Betriebsgefäße ein industrieller Spielraum vorhanden ist, der auf den Branntweingewinn, und mithin auf den Lohn des Fabrikanten selbst, sei es an Steuerersparniß oder an größerer Ausbeute, also auf Materialgewinn, wesentlichen Einfluß hat.

Diesen Wetteifer zu erhalten, liegt im Interesse der Verwaltung selbst, nachdem die Erfahrung längerer

Zeit zur Gewißheit erhoben hat, wie jener Spielraum solche Gränzen findet, daß weder die Steuer zum Nachtheil des davon zu erwartenden Ertrages unverhältnißmäßig sinken kann, noch die Besteuerungsweise durch allzuhohen Vortheil für die Industrie dieser eine künstliche Richtung aufdringt, welche den Einzelnen auch beim besten Willen verhindert, ihre Vortheile überall zu gewinnen, was Ungleichförmigkeit in der Wirkung und Besorgniß für die Existenz der übrigen gewöhnlichen Brennereien herbeiführen würde.

Bei einer Steuer, die durch ihre Beschaffenheit und Höhe, die Branntweinfabrikation auf einen ganz anderen Fuß gebracht, und der Industrie einen so ungemeinen Schwung gegeben hat, kann sich die Verwaltungsbehörde nicht zur Aufgabe machen, das Gewerbe auf der Stufe festzuhalten, worauf es bei Einführung der Steuer gefunden wurde und industrielle Fortschritte darinnen zu unterdrücken, vielmehr liegt es in ihrem Interesse, so weit es ohne Nachtheil für die Einnahme geschehen kann, dieser Industrie den freiesten Spielraum zu gestatten, und die gesetzlichen Beschränkungen möglichst zu erleichtern, da das gegentheilige Verfahren dem Hauptzweck des Branntweinsteuergesetzes, der doch eben ein finanzieller ist, durch Beschränkung des regeren Betriebes geradezu entgegen wirken müßte.

Einfluß dieser Besteuerungsweise auf Einnahme Resultate.

§. 10. Ist es auch erwiesene Thatsache, daß im Durchschnitt der Brenner gegenwärtig nicht die volle Höhe desjenigen Abgabensatzes zahlt, welchen ursprünglich das Gesetz bestimmt hat, so wurde dennoch dieser Ausfall zeither durch die größere Lebhaftigkeit des Gewerbebetriebes beinahe ausgeglichen, und es ist daher nicht zu erwarten, daß der gegenwärtige Steuersatz auf Branntwein einer anderweitigen Regulirung unterliegen werde, so lange nicht durch neuere Erfindungen oder Verbesserungen der Gewinn von Branntwein über das jetzige Verhältniß desselben zum Maischraum, so bedeutend und in solcher Allgemeinheit gesteigert werden sollte, daß der Ertrag der Branntweinsteuer dadurch wesentlich vermindert würde.

Wir sagen, daß nur dann erst, wenn wesentliche Veränderungen der Branntweinsteuereinnahme bemerkbar werden, eine anderweitige Regulirung des

Steuersatzes eintreten dürfte, ohne jedoch dabei die Meinung aussprechen zu wollen, daß eine solche erneuerte Feststellung des Steuersatzes nicht schon jetzt sich aus dem Gewerbebetrieb rechtfertigen lasse, sobald von einem Quart Branntwein genau diejenige Abgabe erhoben werden sollte, welche das Gesetz ursprünglich dafür vorgeschrieben hat. Mag auch der vermehrte und um so lebhaftere Betrieb der Brennereien einen zeitherigen Ausfall gedeckt haben, so ist doch ein Rückschreiten der Einnahme dieses Steuerzweiges zu einer Zeit unverkennbar, wo eben diese größere Produktion und eine geregelte Aufsicht einen Mehrertrag hätte erwarten lassen dürfen. Die Einnahme-Resultate belegen dieß in Zahlen.

An Branntweinsteuer wurden im Jahr 1820 3,897,000 Thaler erhoben. Dieser Ertrag vermehrte sich von da an in solcher Steigerung, daß im Jahr 1825 5,415,000 Thaler Branntweinsteuer aufkamen. Seit diesem Zeitpunkt beginnt die Einnahme zu sinken, sie betrug:

im Jahr 1826	5,312,000	Thaler
" " 1827	4,960,000	"
" " 1828	5,024,000	"

und es steht sehr dahin, ob diese letzteren Beträge in dem laufenden Jahre erreicht werden.

§. 11. Mag nun auch der wechselnde Werth der Früchte, oder anderer zur Branntweinbereitung geeigneten rohen Materialien, einigen Einfluß auf die Lebhaftigkeit des Betriebes haben, so liefert vorstehende Nachweisung dennoch den unbezweifelten Beleg dafür, daß der Gewerbebetrieb es dahin gebracht hat, dem angewendeten, oder den zu benutzenden Maischraum, eine größere Ausbeute an Branntwein abzugewinnen, als die Gesetzgebung bei Feststellung eines Normalverhältnisses annahm. Auch machen die Besitzer größerer Fabrikanstalten kein Geheimniß daraus, daß ihnen die Abgabe von Branntwein nicht mehr, als $\frac{3}{4}$ bis $\frac{2}{3}$ des gesetzlichen Steuersatzes koste. Sollte diese Produktionsfähigkeit der Branntweinausbeute in einem gewissen Maischraum durch neuere Erfindungen noch mehr gesteigert werden, so würde der für den Staatsbedarf als erforderlich angenommene Steuerertrag eine so erhebliche Verringerung erleiden, daß eine Erhöhung des Abgabensatzes eine nothwendige Folge um so mehr sein müßte,

je weniger sich im Abrede stellen läßt, daß gerade der inländische Branntwein, der doch nur mittelbar ein Gegenstand des Bedürfnisses genannt werden darf, den vollen Steuersatz am ersten ertragen kann, ja sogar ohne große Beschwerung, einer Erhöhung fähig wäre, wenn es darauf ankommen sollte, einen anderweiten Ausfall für den Staatshaushalt zu decken.

Abgabensatz von Branntwein im Preußischen, verglichen mit der Besteuerung in andern Ländern.

§. 12. Das Gesetz vom 8. Februar 1819 verordnet §. 2, daß jedes Quart Branntwein zu dem Alkoholgehalt von 50 Prozent nach Tralles Alkoholometer eine Steuer von Einem Groschen, drei Pfennig, nach dem damaligen, oder nach dem neuern Münzfuß, einen Groschen, sechs und drei Viertel Pfennig, zahlen soll.

Gegen die Höhe dieses Steuersatzes haben sich im Anfang mehrere Stimmen vernehmen lassen, welche theils behaupteten, daß der Satz im Allgemeinen zu hoch gegriffen sei, und der ärmeren Volksklasse beschwerlich werde, andern Theils auch hierin eine nachtheilige Maaßregel zu erblicken glaubten, durch welche die Konkurrenz der eigenen Unterthanen, gegen die Konkurrenz des Auslandes erschwert oder gefährdet werde, woraus das Mißverhältniß entstehen könne, daß der Fabrikant in den Fall komme, einen Theil der Steuer vom Käufer nicht wieder zu erhalten, und ihn so selbst tragen zu müssen.

Bei diesem Tadel, der in der Sache schon seine Widerlegung längst gefunden, scheint jedoch nicht erwogen worden zu sein, daß Branntwein derjenige Verbrauchsartikel ist, welcher der Quantität nach, in den kleinsten Mengen genossen wird, wo also die Steuer, selbst wenn sie das Doppelte betrüge, von den Consumenten stets in so geringfügigen Quoten bezahlt wird, daß sie, so bedeutende Summen sie auch der Staatskasse einbringen mag, dem Einzelnen niemals lästig fallen kann.

Uebrigens ist die, auf die Fabrikation des Branntweins im Preußischen gelegte Abgabe, niedriger, als in andern Ländern, wo der Branntwein auf ähnliche Weise zur Steuer angezogen wird.

So zum Beispiel beträgt in England die Fabrikationsteuer für 100 Gallon = 396¾ Preußische Quart Spiritus von probemäßiger Stärke = 58 Prozent

nach Tralles, fünf und dreißig Pfund Sterling*), = 233 Thaler 10 Groschen, mithin ergiebt die Reduktion, daß dort das Quart Branntwein zu 50 Prozent nach Tralles mit $15\frac{1}{6}$ Groschen besteuert ist. Außerdem zahlt der Brenner noch jährlich zehn Pfund Sterling, Patent- oder Gewerbeabgaben.

In Schottland ist der Blasenzins eingeführt, der den Werth des gewonnenen Produktes mindestens um das Dreifache übersteigt.

In den Niederlanden ist**) das Baril = $87\frac{1}{3}$ Quart Branntwein von einer Stärke zu zehn Prozent nach dem Holländischen Prober, = 57 Prozent nach Tralles mit zwölf Florin = 6 Thlr. 27 Gr. besteuert. Die Abgabe beträgt daher für das Quart Branntwein zu 50 Prozent 2 Groschen.

In welche Grenzen überdem die Fabrikation des Branntweins in beiden Ländern, durch Erhebungs- und Kontroleformen eingezwängt wird, werden wir später erwähnen.

In Rußland ist der Verkauf des Branntweins Kronmonopol, und bildet einen der wichtigsten Staatseinnahmezweige.

In Frankreich ist zwar die Fabrikation selbst geschonter und bezahlt nur eine mäßige Abgabe, doch ist die eigentliche Steuer erst bei dem weiteren Vertrieb auf die Consumtion der Getränke gelegt, wobei, wie wir schon erwähnten, die Masse des Volkes wegen der damit in Verbindung gesetzten vielen und lästigen Kontrolen um so übler dran ist. (Droits reunis). Die meisten Staaten Deutschlands besteuern fast durchgängig, sowohl die Fabrikation als den Debit, und werden diese doppelten Abgaben unter den verschiedenen Namen, Blasenzins, Schrotsteuer, General- oder Landaccise, Ranksteuer, Zapfgebühr ꝛc., erhoben. Die Vergleichungen ergeben auch hier, daß Preußen die mäßigsten Steuersätze angenommen hat.

Schutz gegen Konkurrenz des Auslandes, ist der

---

*) Parlamentsakte vom 27. Juni 1825.

**) Loi du 26 Août 1822, concernant l'accise sur les Eaux de vie indigènes.

inländischen Branntweinfabrikation durch eine drei bis vierfach höhere Eingangssteuer von fremden Branntwein gesichert, die Konkurrenz mit dem Auslande aber, durch Steuervergütung auf die Ausfuhr des Branntweins eröffnet.

Besteuerung der Destillirgeräthe durch den Blasenzins.

§. 13. Um später überall deutlich sein zu können, müssen wir das Prinzip, welches der Besteuerung des Blasenzinses zu Grunde lag, in Umrissen darstellen, denn obschon die gegenwärtige Besteuerungsart auf andern Grundsätzen beruhet, so ist sie doch aus jener hervorgegangen, und daher zum nothwendigen Verständniß nicht ohne Interesse.

Die frühere Erhebung der Branntweinsteuer von dem Rauminhalte der Destillirblasen stützte sich auf den mit dem damaligen Standpunkt des Gewerbebetriebes übereinstimmenden Erfahrungssatz, daß bei Anwendung ganz gewöhnlicher einfacher Brennapparate, binnen vier und zwanzig Stunden, der vierte Theil des Inhaltes der Blase an Branntwein von 50 Prozent Weingeistgehalt nach Tralles Alkoholometer produzirt werden kann, und es wurde als Regel angenommen, daß von dem Betriebe eines gewöhnlichen Apparates, für den Zeitraum von 24 Stunden, die Steuer mit $1\frac{1}{4}$ gGr., nach dem damaligen Münzfuße, für vier Quart des vollen Blaseninhaltes zu erlegen sei.

Gesteigerte und verminderte Produktionsfähigkeit.

§. 14. Die Abgabe von Brennereien, welche vermöge der vortheilhafteren Construktion ihrer Destillirgeräthe in 24 Stunden mehr, als den vierten Theil ihres Blaseninhaltes an Branntwein von gesetzlicher Stärke zu erzeugen vermochten, wurde verhältnißmäßig erhöhet, wenn und so oft der Mehrgewinn an Branntwein den sechsten Theil der normalmäßigen Produktion erreichte, so daß z. B. ein Apparat, worin binnen 24 Stunden die Hälfte des Blaseninhalts an Branntwein gewonnen werden konnte, mit dem Doppelten, und wenn während dieses Zeitraums der ganze Inhalt der Blase zu produziren stand, mit dem vierfachen Satz besteuert wurde.

Für ganz unvollkommen konstruirte, den Normalsatz nicht erzielende Brenngeräthe, war während der Dauer der nächsten zwei Jahre eine Verminderung der Steuer in demselben Verhältnisse nachgelassen.

§. 15. Das Gesetz besteuerte gleichzeitig (§. 6.) mit Erlegung des einfachen Blasenzinssatzes, solche Destilliranstalten, die sich mit Veredlung oder Verfeinerung des rohen Branntweins beschäftigen, und dabei jenen Branntwein wiederholt über Destillirgeräthe ziehen. Besteuerung der Liquerfabrikation.

§. 16. Da hierbei dem Fabrikanten der freieste Gebrauch seiner Apparate sowohl, als der verschiedenen zur Branntweinbereitung geeigneten rohen Stoffe gestattet war, so trat der große Nutzen, welchen diese Besteuerungsart auf die wissenschaftliche Ausbildung des Gewerbes selbst hatte, augenscheinlich hervor, und unterstützt durch die Fortschritte, welche in dem Zeitraum der letztvergangenen Jahrzehende, durch Anwendung der Chemie und Physik, in den technischen Gewerben überhaupt gemacht worden waren, stieg auch die Kultur der Branntweinbrennereien während der Dauer des Blasenzinses auf eine Weise, welche die gehegten Erwartungen noch hinter sich ließ. Resultate dieser Besteuerungsweise.

Da es das Interesse des Steuerpflichtigen erheischte, in der möglichst kürzesten Frist die möglichst größte Menge Branntwein zu erzeugen, so wurden in einem großen Theil der Brennanstalten vielfältige und zweckmäßige Verbesserungen in der Construktion der Geräthe selbst ausgeführt, und die bedeutende Anzahl der während dieses kurzen Zeitraums in dem preußischen Staate erfundenen Apparate, durch deren Anwendung das bisherigen Ziehen eines sehr schwachen Branntweins, (Lutter) und dessen abermaliges Abtreiben auf die gehörige Stärke (Wienen), entbehrlich gemacht und durch eine einzige Destillation, aus der Maische sogleich Branntwein oder Alkohol, mit einer großen Ersparung von Zeit, Kosten und Kraft gewonnen wird, geben den hinlänglichen Beleg dafür.

§. 17. Bei diesen so günstigen Resultaten fehlte es jedoch keinesweges an Nachtheilen, welche eine zahlreiche Klasse der Gewerbetreibenden traf.

Die neuen Verbesserungen in den Branntweinbrennereien waren vorzüglich zuerst in den Städten, wo diese Fabrikation ein Gewerbe für sich allein bildet, entstanden, und die Kunst, in möglichst kurzer Frist eine möglichst große Quantität Branntwein, bei Erlegung einer verhältnißmäßig nur geringen Steuer zu erzie-

len, auch dort nur zu einer gewissen Vollkommenheit gediehen.

Daraus entstand für den größeren Theil derjenigen Brennereien, die nur mit einfachen Apparaten versehen waren, und von der Benutzung neuerer, auf regelmäßigen Kunstbetrieb berechneten Erfindungen, entweder keine Kenntniß hatten, oder deren andere Verhältnisse die Beschaffung eines verbesserten Apparats nicht gestatteten, ein Mißverhältniß. Ungeachtet aller Erleichterung auf halbtägige Betriebszeit ꝛc. führte dennoch der, auf die Produktionsfähigkeit basirte Steuersatz dahin, daß die Besitzer schlecht construirter Apparate beim Verkauf in der Konkurrenz den weiter vorgeschrittenen Fabrikanten nicht gleichen Schritt zu halten vermochten, und beim Betrieb selbst, welcher an Zeit und Stunde gebunden war, sich nicht minder beschränkt fühlten.

Ein großer Theil jener Brennereien gehörte dem landwirthschaftlichen Betriebe an, welcher weniger den Branntweingewinn als die Verbesserung des Viehstandes bezweckte, um durch größere Menge erzeugten Düngers die Fruchtbarkeit der Aecker zu erhöhen und daher gewohnt war, nur nach Zeit und Umständen zu brennen, den Futtergewinn als Hauptsache zu betrachten, und daher das ganze Brennereigeschäft nur pausenweise und langsam zu betreiben. Diesen mußte allerdings die Erlegung des vollen Blasenzinses doppelt fühlbar erscheinen.

Maischbottichsteuer.

§. 18. Um jener Ungleichförmigkeit, welche hierbei für Einzelne hätte eintreten können, rechtzeitig zu begegnen, fand es die höchste Staatsbehörde für angemessen, eine Abänderung in der zeitherigen Besteuerung der Branntweinfabrikation einzuleiten, wodurch die Gleichstellung der Abgaben in allen Gewerbanstalten bei ungleichem Betriebe und abweichender Bauart der Destillirgeräthe, so wie die unbeschränkte Gestattung des Gebrauches der verschiedenen Destillirapparate, nicht minder aller zur Branntweinbereitung geeigneten rohen Stoffe, nach freier Wahl der Steuerpflichtigen, als Grundlage angenommen wurden.

Grundzüge des Regulatives vom 1. Dec. 1820.

Die sorgfältigsten Berathungen ergaben, daß an die Stelle der Besteuerung der Produktionsfähigkeit der Apparate eine Besteuerung des Raumes der Maischgefäße treten müsse, um den vorgedachten Forderungen zu

genügen, und es wurde daher das den Anlagen beigefügte Regulativ *) entworfen und seit 1821 in Ausführung gebracht.

Der durch das gedachte Regulativ angeordneten Maischbottichsteuer lagen die nachstehend angegebenen, aus vielseitigen Erfahrungen abstrahirten Sätze zum Grunde:

a. „Um ein Quart Branntwein zu 50% Alkoholgehalt nach Tralles zu erzielen, werden 6 Pfund Getreide oder trockne Substanz der verarbeiteten Materialien verwendet."

Verhältniß des Getreides zur Branntweinausbeute.

Gegen die Billigkeit dieses Ansatzes wird man mit Grund etwas nicht einwenden können, da es prinzipienmäßig feststeht und als Durchschnitt anzunehmen ist, daß, um ein Quart Branntwein von 50% Alkoholgehalt zu erzeugen, oft noch weit weniger, jedoch im Durchschnitt mehr nicht als 5 bis höchstens $5\frac{1}{3}$ Pf. Getreide oder trockne Substanz angewendeter Materialien gebraucht werden. Jeder Brenner, welcher sein Fach nur einigermaßen versteht, und nach richtigen Grundsätzen operirt, wird damit einverstanden sein, daß ein Scheffel

Weizen, an Gewicht	85 Pf.,	17	Quart
Roggen, = =	80 =	15	=
Gerste, = =	69 =	13	=
Kartoffeln (im getrockneten Zustande)	27 =	5	=

Branntwein von vorschriftmäßiger Stärke liefern. Folglich sind zu Erzeugung eines Quartes Branntwein aus Weitzen 5 Pf., aus Roggen $5\frac{1}{3}$ Pf., aus Gerste $5\frac{4}{13}$ Pf., aus trockner Substanz der Kartoffeln $5\frac{2}{5}$ Pf., als mittleres Erforderniß anzunehmen.

Daß hierdurch die Productionsfähigkeit dieser Materialien noch nicht erschöpft ist, werden wir bei dem Gewerbebetrieb näher darlegen.

b. „Das Verhältniß des Getreides oder der trocknen Substanz zu der bei dem Maischen und Stellen angewendeten Flüssigkeit wird wie 1 zu 8 angenommen."

Verhältniß der trocknen Substanz zur Flüssigkeit.

In wie fern auch diese Annahme auf den mittlern

*) Anlage B. — Intermistisches Regulativ über die Besteuerung des inländischen Branntweins, vom 1. December 1820.

Durchschnitt basirt ist, haben die seit jener Zeit gemachten Erfahrungen hinreichend erwiesen; wir werden später hierauf zurückkommen.

Steigraum der gährenden Maische.

c. „Der beim Einmaischen für das Aufsteigen der gährenden Maische unbenutzt zu lassende Raum, wurde zu einem Fünftheil von dem ganzen Inhalte des Maisch- oder Gährungsgefäßes angenommen."

Daß jedoch ein so bedeutender Steigraum nur in einzelnen, höchst mangelhaften Betriebs-Anstalten wirklich erforderlich ist, und durchschnittlich mit weit weniger ausgereicht wird, bedarf keiner näheren Versicherung, da sie dem Beamten, so wie dem Brenner täglich vor Augen tritt.

Produktionsfähigkeit des Maischraumes und der Maische.

§. 19. Nach diesen Grundsätzen waren also, um ein Quart Branntwein von 50% Alkoholgehalt zu erzielen, 25 Quart Maischraum, 20 Quart Maische und 6 Pf. trockne Frucht angenommen, und es ward vorausgesetzt, daß diese 20 Quart Maische, weil sie neben den 6 Pf. Getreide, oder der trocknen Substanz von Kartoffeln oder anderen Stoffen, das achtfache Gewicht an Flüssigkeit enthielten, überhaupt ein Gewicht von 54 Pf. ergaben, obschon sie nur den Raum von 52 Pf. oder 20 Quart umfassen, da das Getreide, mit Wasser vermengt, nur drei Viertheil desjenigen Volumens einnimmt, welchen es im trocknen Zustande ausfüllte.

Da nun das neue Besteuerungsprinzip auf den Rauminhalt der Maischbottiche begründet war, so ergiebt das Vorstehende, daß vier Prozent des gesammten Bottichinhaltes als das gewöhnliche Erzeugniß an Branntwein von normalmäßiger Stärke angenommen wurde.

Vorläufiger Steuersatz.

§. 20. Die Steuer für ein Quart Branntwein war beim Blasenzins gesetzlich auf $1\frac{1}{4}$ gGr. (nach dem ehemaligen Münzfuß) normirt. Um also denselben Steuerbetrag zu decken, ward vorläufig festgesetzt, daß für jede 25 Quart des angewendeten Bottichraumes ebenfalls $1\frac{1}{4}$gGr., mithin für jede 100 Quart des ganzen Rauminhaltes der bemaischten Bottiche 5gGr. = $6\frac{1}{4}$ Sgr. an Steuer erhoben werden sollten, woraus die einfache Berechnung von 1gGr. = $1\frac{1}{4}$ Sgr. je für 20 Quart der wiederholten Benutzung des Bottichraumes hervorging.

§. 21. Die neue Besteuerungsart ward ausdrücklich nur interimistisch angeordnet; denn erledigten sich auch nach Einführung derselben sofort die, mehr oder weniger begründeten, Beschwerden der Gewerbtreibenden, über die Abmessung der Steuer nach einer angenommenen Möglichkeit, welche nicht immer zur Wirklichkeit gemacht werden konnte, über die Nothwendigkeit zu einem, Tag und Nacht ohne Unterbrechung fortzusetzenden, möglichst schnellen Betrieb, über die Unsicherheit in richtiger Beurtheilung der Produktionsfähigkeit einer Brennerei, besonders von künstlicher Einrichtung, und die dadurch veranlaßte Ungleichförmigkeit der Besteuerung, so mußten dennoch auch von Seiten der Verwaltung Erfahrungen erst darüber gesammelt werden, in wie fern die Zweckmäßigkeit der neuen Besteuerungsart sich in der Anwendung erprobe, wie sie dem Gewerbbetriebe überhaupt zusage, und wie weit durch sie die erwarteten Staatseinkünfte erreicht wurden, damit auf den Grund dieser Resultate das definitive Gesetz, fest und dauerhaft, gegründet werden konnte.

Das Regulativ vom 1. Dez. 1820 galt als Interimisticum.

Es bedurfte nach den Ergebnissen bei der Besteuerung durch den Blasenzins einer längeren Beobachtung, um darüber gehörig in's Klare zu kommen, wie weit es möglich sein werde, im Wege erlaubter Industrie über die der Steuer zu Grunde liegende Annahme des Branntweingewinnes hinauszugehen, damit bei Emanirung eines wirklichen Gesetzes das Verhältniß, in welches sich der angenommene gegen den erfahrungsmäßigen Fabrikationsertrag stellen möchte, richtig beurtheilt und der unveränderte Gesichtspunkt, Gleichförmigkeit in der Besteuerung, aufrecht erhalten werde.

Denn obschon die Grundzüge jenes Regulativs auf erprobten Erfahrungen beruhten, so ließ sich dennoch mit Bestimmtheit voraussehen, daß nach Einführung der Maischsteuer, die Industrie sich eben so sehr befleißigen werde:

möglichst viel Branntwein in möglichst wenig Bottichraum zu bereiten,

als sie beim Bestehen des Blasenzinses bemüht war:

viel Branntwein in möglichst kurzer Zeit zu gewinnen.

Gesetzliche Bestätigung dieser Besteuerungsweise.

§. 22. Die Erfahrung lehrte jedoch bald, daß die neue Basis der Besteuerung auch bei einer definitiven Regulirung beizubehalten sein werde, und das mehrerwähnte interimistische Regulativ des Finanzministerii erhielt durch die in der Beilage *) abgedruckte Königliche Kabinetsordre vom 20. Juni 1822 Gesetzeskraft.

Resultate der Beobachtungen über die Produktionsfähigkeit des Maischraumes.

§. 23. Die Resultate der, bis zum Schlusse des Jahres 1823 gesammelten Beobachtungen und Erfahrungen, sowohl in gewerblicher als auch in Rücksicht auf das Interesse der Finanzen, bestätigten die erwähnte Voraussetzung. Es ergab sich, daß, statt eines Fünftels oder Achtels Steigraum für die gährende Maische, in vielen Brennanstalten kaum der zwölfte, oft sogar nur der sechszehnte Theil nöthig war, so wie, daß das Verhältniß der trockenen Substanz zur Wässrigkeit, statt von 1 zu 8 oder 7, bis auf 1 zu 6, ja unter gewissen Umständen selbst bis zu 5, vergrößert zu werden vermochte, so daß die gegohrne Maische einen Alkoholgehalt von 6 bis 8 Prozent, statt der angenommenen 4, in sich fassen konnte.

Es würden diese Erscheinungen, wenn sie nicht als einzelne Abweichungen von den gewöhnlichen Regeln des Betriebes angesehen werden durften, bei der definitiven Regulirung der Besteuerung wesentliche Schwierigkeiten erzeugt haben, da durch sie das System der Gleichförmigkeit verletzt und der bezweckte Steuerertrag vermindert werden konnte.

Indeß ergaben die gemachten Erfahrungen gleichzeitig, daß die Ueberschreitung des angenommenen Frucht- und Wasser-Verhältnisses auch ihre bestimmten Gränzen hat, über welche nicht hinaus gegangen werden darf, wenn der Brenner am Werthe der Branntwein-Ausbeute nicht einen größeren Betrag verlieren will, als derjenige ist, den er dabei an Steuer zu ersparen oder zu gewinnen sucht.

Das sogenannte Dick-Einmaischen, d. h. die Anwendung einer größeren, als der angenommenen Menge trockner Substanz zu der gleichen Wassermenge, ist nur

---

*) Anlage C. Allerhöchste Kabinetsordre vom 20. Junius 1822.

in einzelnen und zwar nur in solchen Gewerbstätten mit Vortheil auszuführen, wo mit demjenigen Grade von Genauigkeit und Regelmäßigkeit gearbeitet wird, welcher eine höhere Industrie oder Kenntniß des rationellen Gewerbebetriebs voraussetzt. Im Allgemeinen steht erfahrungsmäßig fest, daß selbst bei den vorangeführten Bedingungen, die Operation des dicken Einmaischens nur dann ohne allen Nachtheil zu bewirken ist, wenn die Temperatur der Atmosphäre einen niederen Grad erreicht hat, mithin im Winter, und es ward hierdurch das Bedenken gehoben, daß die Verdickung der Maische sich allgemein ausdehnen und den Steuerertrag wesentlich verringern werde.

§. 24. Minder wichtig erschien die beobachtete Verringerung des, für das Aufsteigen der gährenden Maische angenommenen leeren Raumes der Bottiche. Diese Raumersparniß, d. h. das dadurch erzielte größere Quantum wirklicher Maische, konnte, so weit es auch getrieben werden mochte, keinen erheblichen Einfluß auf den Totalbetrag des Steuereinkommens äußern, weil der dadurch bezweckte Vortheil zu sehr von der sichern und pünktlichen Handhabung des Maischprozesses, namentlich aber von der Qualität und Quantität des angewendeten Fermentes, von der Temperatur der Maische oder der Luft abhängig ist, als daß mit Sicherheit auf einen stets gleichen Erfolg gerechnet werden könnte, und weil im ungünstigen Fall der Brenner durch das Ueberlaufen von Maische aus den Bottichen, an Werth mehr einbüßen kann, als die Steuer des ersparten Raumes beträgt.

Die von den Steuerbehörden angestellten Versuche und Beobachtungen, so wie die offnen Mittheilungen sachverständiger Gewerbetreibenden, gewährten aber dennoch die Ueberzeugung, daß durch die Maischsteuererhebung nach dem Regulativ, die Bereitung des Branntweins in Folge der verbesserten Fabrikation allerdings nicht völlig mit der Abgabe von 1 gGr. 3 pf. pro Quart belegt sei, welche das Gesetz vom 8. Februar 1819 dafür bestimmte, und daß selbst in denjenigen Brennereien, wo man ohne Benutzung der neuern Versuche, Erfahrungen oder Erfindungen, lediglich den mechanisch erlernten Betrieb in alter Weise fortführte, dennoch fünf pCt. des Bottichraums statt der angenom-

menen vier (§. 19) an Branntweingewinn erzielt werden können, so daß die Maischsteuer für ein Quart Branntwein, durchschnittlich nicht höher als auf 1 gGr., mithin um 20% niedriger, als bei dem Blasenzins zu stehen kam, während vervollkommnete Brennereien einen noch höheren Vortheil erzielten.

Definitive Regulirung des Steuersatzes.

§. 25. Die Sicherstellung des Staatsbedarfes erheischte daher eine angemessene Berichtigung des Satzes von $1\frac{1}{4}$ Sgr. für 20 Quart Bottichraum. Nach dem ursprünglichen Besteuerungsprinzip war der Satz um ein Fünftheil höher, also auf $1\frac{1}{2}$ Sgr. für 20 Quart Bottichraum zu stellen; es blieben jedoch die abweichenden Verhältnisse in Betracht zu ziehen, welche die öfter erwähnten kleinen landwirthschaftlichen Brennereien gegen die vervollkommneten größeren Brennanstalten in Nachtheil setzten, und deren Klagen über Unmöglichkeit der Konkurrenz von Neuem rege gemacht hatten.

Es ergab sich aus den vielseitigen Aeußerungen der Behörden und Betheiligten, daß allerdings diejenigen Brennereien, welche ununterbrochen im Betriebe sind, und das Hauptgewerbe des Besitzers ausmachen, oder sich in Städten befinden, wo man theils mit der Handhabung des Betriebes weiter vorgeschritten ist, theils für den Absatz des Branntweins immer offnen Markt findet, in bedeutendem Vortheil gegen jene ländlichen Brennereien stehen, welche, um ihren Viehstand durch die Winterfütterung zu bringen, aus den selbst gewonnenen, zum Verkauf übrig bleibenden, oder dazu nicht geeigneten Früchten Branntwein brennen lassen, der einer stets nöthigen Behandlung oder dem Verderben, wie das Getreide, nicht unterworfen ist, und gegen das Letztere bei seiner Versendung weniger Transportmittel fordert, was für die Landwirthschaft von großer Wichtigkeit ist.

Selbst wenn der Landwirth vom baaren Gewinn hierbei absehen muß, hat er dennoch eine Frucht seines Bodens ins Geld gesetzt, die entweder keinen Käufer gefunden hätte, oder nicht transportfähig war, und außerdem ist ihm der Vortheil übrig geblieben, Futter und Dünger zu erlangen, welche ihm bei den übrigen Zweigen seiner Wirthschaft als Hauptsachen gelten.

Der Betrieb solcher kleinen Brennereien wird, wie bekannt, meistentheils durch Leute ausgeführt, welche

für den Sommer zu ländlichen Arbeiten gebraucht, hier auch im Winter Beschäftigung und Brod finden. Ihre Unwissenheit, und ihr bloß mechanisches Wirken, gereicht sehr oft zum großen Nachtheil des Besitzers, der entweder den Gewerbebetrieb ebenfalls nicht besser verstehet, oder an eigener Leitung desselben verhindert ist. Gewiß wird der unbefangene Beobachter häufig die Ueberzeugung gewonnen haben, daß einem großen Theil derartiger Brenner die dem Vieh gereichte Schlempe oft theuer zu stehen kommt.

Auch lehrt es die Erfahrung allgemein, daß in solchen Brennereien nicht diejenige Ausbeute an Branntwein gewonnen wird, die aus der verwendeten Frucht bei einem guten Apparate und geregeltem Betriebe zu erzeugen sein würde.

Allerhöchste Kabinetsordre vom 10. Jan. 1824.

§. 26. Die Aufrechthaltung der kleinern ländlichen Brennereien erschien als Hülfsmittel der Agrikultur wesentlich nothwendig; der einfachste Weg, ihnen die schwierige Konkurrenz mit den größern Fabrikationsanstalten gewünschter Maßen zu erleichtern, konnte nur in der Bestimmung eines geringeren Steuersatzes gefunden werden, und dies veranlaßte die in der Beilage*) abgedruckte Königliche Verordnung von 10. Januar 1824, nach welcher die Branntweinsteuer im Allgemeinen zwar zu $1\frac{1}{2}$ Sgr. für 20 Quart Bottichraum normirt, zugleich aber festgesetzt wurde, daß die, bloß für landwirthschaftliche Zwecke in der Winterszeit und innerhalb gewisser Betriebsgrenzen in Thätigkeit gesetzten kleinern Brennereien, nur $1\frac{1}{3}$ Sgr. als gleichartige Steuer entrichten sollten.

Aufhebung der Gewerbesteuer von Branntweinbrennereien.

Wenn gleich diese Steuersätze allerdings den Satz des Regulativs vom 1. Dez. 1820 übersteigen, so wird es bei gehöriger Beachtung der hier gegebenen historischen Entwickelung doch einleuchten, daß im Ganzen dennoch eine Milderung des ursprünglichen Steuersatzes von $1\frac{1}{4}$ gGr. (oder $1\frac{9}{16}$ Sgr.) und zwar in doppelter Beziehung eingetreten war; einmal durch die Verminderung des Satzes auf $1\frac{8}{16}$ Sgr., dann aber, weil derselbe von 20

*) Anlage D. Allerhöchste Kabinetsordre, wegen Besteuerung des inländischen Branntweins vom 10. Januar 1824.

Quart Bottichraum erlegt werden soll, und in diesen ganz unbestritten, in großen wie in kleinen Brennereien, mehr als ein Quart Branntwein zu erzeugen möglich ist. Außerdem sind noch sämmtliche Branntweinbrennereien von der bisherigen Erlegung der besondern Gewerbesteuer entbunden worden.

Normalverhältniß des Getreides zur trocknen Substanz, Produktionsfähigkeit des Maischraums.

§. 27. Wie sich nach den Grundsätzen des interimistischen Regulatives das quantitative Verhältniß des Wassers zum Getreide oder zur trocknen Substanz der angewendeten Materialien verhielt, haben wir §. 18 angeführt.

Gegenwärtig jedoch, wo an Steuer für 20 Quart Maischraum 1 Gr. 6 pf. erlegt werden, stellt sich nach der gesetzlichen Annahme die Produktionsfähigkeit des Maischraums zur Branntweinausbeute folgendermassen:

a) Um ein Quart Branntwein zu 50 pCt. Alkoholgehalt zu erzielen, sind $5\frac{1}{2}$ Pf. Getreide oder trockne Substanz der angewendeten Materialien erforderlich.

b) Das Getreide oder die angewendeten Materialien erfordern bei der Maischung $7\frac{1}{4}\frac{9}{4}$ Theile oder beinahe das sieben und ein halbfache Gewicht an Flüssigkeit.

c) Der für das Aufsteigen der Maische leer zu lassende Gährungsraum beträgt ein Zehntheil von dem Inhalte des Maischgefäßes.

Der für ein Quart Branntwein nöthige Maischraum wird daher zu 20 Quart angenommen, in welchem 18 Quart Maische verarbeitet werden, die aus $5\frac{1}{2}$ Pf. Getreide oder trockner Substanz der Früchte und $40\frac{7}{8}$ Pf. Flüssigkeit bestehen, woraus sich ergiebt, daß der Produktionsertrag der Maische an Branntwein durchschnittlich auf $5\frac{5}{9}$ pCt. angenommen ist, ein Verhältniß, was sich kaum der mittleren Ausbeute, die in ordnungsmäßig betriebenen Brennereien gewonnen wird, nähert, da der Industrie des Brenners ganz überlassen ist, wie weit von diesem Verhältnisse abgewichen wird, wie viel bei der Maischung an Flüssigkeit, bei der Gährung an Maischraum erspart werden kann. Es wird weder die Quantität vorgeschrieben, welche an Frucht auf einen Bottich zu jeder Maischung verwendet, noch derjenige Punkt bestimmt, bis zu welchem der Bottich

mit Maische angefüllt sein darf oder muß. Mithin kann der Brenner an Substanz verwenden, so viel er will, und den Bottich so hoch füllen, als ihm gut dünkt, ohne deshalb eine höhere Steuer zu bezahlen, oder deren Erhöhung zu erwarten.

Anwendung der Bestimmungen aus dem Gesetz vom 8. Februar 1819.

§. 28. Von den Bestimmungen des Gesetzes und der dazu gehörenden Ordnung vom 8ten Februar 1819 sind gegenwärtig noch für die Besteuerung des Branntweins die anliegend abgedruckten Paragraphen gültig *).

Der größere Theil dieser Bestimmungen hatte beim Blasenzinse auf die Brenngeräthe und den Destillationsprozeß Bezug; bei der jetzigen Raumbesteuerung findet der Inhalt jener Vorschriften größtentheils auf die Maisch- und Gährungsgefäße, so wie auf die Einmaischungen selbst Anwendung.

Die Steuerbehörde hat nach diesem veränderten Steuermodus ein größeres Interesse an der Aufsicht über die Maischbereitung und über diejenigen Fabrikationsakte, welche vor der Gewinnung des eigentlichen Produktes auszuführen sind, statt daß bei dem früheren Blasenzinse die Destillirgeräthe, welche jetzt nur ein gelegentliches Kontrolehülfsmittel abgeben, den Hauptbestandtheil der steueramtlichen Kontrole ausmachten.

Beibehaltung des Blasenzinses für Destillateure. Bedingte Befreiung davon.

§. 29. Nur für Destilliranstalten, die, um bereits fertigen Branntwein auf Liqueure oder ätherische Flüssigkeiten zu verarbeiten, denselben mit aromatischen Ingredienzen vermischt, noch ein oder mehreremale über Destillirgeräthe abziehen, bleiben die für den Blasenzins gegebenen, darauf Bezug habenden Bestimmungen (§. 6 des Gesetzes vom 8. Febr. 1819) noch bis dahin in unveränderter Gesetzeskraft, wo vielleicht auch hier die Zeitumstände begünstigendere Anordnungen zuläßig machen, die bereits gegenwärtig damit begonnen haben, daß dem Destillateur gestattet ist, zur Rektifikation von Branntwein ohne Zusatz von Ingredienzen, sei es um ihn zu entfärben, zu entfuseln oder zu verstärken, sich der Destillirgeräthe ohne Steuerentrichtung bedienen zu

---

*) Anlage A. Auszug aus dem Gesetz und der Ordnung vom 8. Februar 1819.

dürfen*). Denn die Fortschritte, welche in neuerer Zeit bei der Fabrikation des Branntweins gemacht wurden, sind auch auf das Gewerbe des Branntweindestillateurs oder Liqueurfabrikanten nicht ohne Einfluß geblieben, eben so wie sie auf den Steuerertrag influirt haben. Seitdem man Alkohol vermittelst nur einer Destillation aus der Maische zog, führte man auch bei uns das Verfahren ein, versetzte Branntweine durch Digestion mit den aromatischen Ingredienzen, oder auf kaltem Wege, durch Vermischung mit ätherischen Oelen zu bereiten und so den Destillirblasenzins zu ersparen, was sich aus diesem Einnahmezweig nachweisen läßt, welcher

im Jahr 1820 92,170
= = 1826 62,760

Thaler betrug. Von Wichtigkeit für den Gesammtertrag ist jedoch diese Einnahme zu keiner Zeit gewesen, da sie durchschnittlich nur $1\frac{5}{11}$ Prozent, in den Rheinprovinzen sogar nur $\frac{1}{4}$ Prozent des Gesammtaufkommens von der Branntweinsteuer betrug, und nach der gegenwärtigen Steuerbefreiung für bloße Rectifikation von Branntwein noch bedeutend herabsinken dürfte.

Regulirung der Besteuerung für Branntweinbereitung aus Obst, Beeren, Trestern, Wein Weinhefe.

§. 30. Für die gänzliche Regulirung der Branntweinsteuer blieben noch die §. 4 des Gesetzes vom 10. Januar 1824 vorbehaltenen Verordnungen für diejenigen Brennereien übrig, welche aus andern als mehlichten Substanzen, namentlich aus Wein, Stein- und Kernobst, Trestern, Beeren, Hefe ꝛc. Branntwein gewinnen.

Da bei diesem Betriebe eine eigentliche Einmaischung, wie bei der Fruchtbrennerei, nicht Statt findet, an deren Stelle die Vorbereitung des Materials, durch Stampfen oder Quetschen tritt, um solches zur Destillation geschickt zu machen, so mußte hier die Menge der auf Branntwein zu verarbeitenden Substanz den Maaßstab für den Steuersatz geben, welcher sich jedoch wieder durch Art oder Qualität des zu verschwellenden Materials wesentlich unterschied.

Den Allerhöchsten Bestimmungen zu Folge, sollten auch diese Brennereien die dem landwirthschaftlichen Ge-

---

*) Circular-Rescript vom 25. April 1829. 7908.

werbe zugestandene Begünstigung genießen, was um so billiger erscheint, da dieser Zweig der Branntweinbereitung überhaupt nur in ergiebigen Wein- und Obstjahren Statt findet, seine natürliche Beschränkung in dem Ernteertrage eines Jahres findet, wohl selten über das lokale Erzeugniß hinausgehet, und ein eigentliches Gewerbe nicht genannt werden kann.

Es war diese Anordnung nur durch Bestimmung eines, dem Steuersatze für die kleineren landwirthschaftlichen Brennereien gleich kommenden mäßigen Steuersatzes zu erreichen, bei welchem noch die Berücksichtigung leitend sein mußte, daß ein mittlerer Durchschnittsatz gewählt wurde, der den Wein- und Obstbauern auch in ungünstigen Jahren eine Konkurrenz mit den auf Getreide oder Kartoffeln arbeitenden Brenner gestattet; welche in solchen Fällen ihren Betrieb aus reichern Erndten, frühern Vorräthen und Zufuhren von Außen, im Umfange zu erweitern im Stande sind.

Steuersatz Regulativ vom 21. Aug. 1825.

§. 31. Aus sorgfältig angestellten Prüfungen ergab sich, daß ein Eimer eingestampftes Kernobst oder Weintrestern zwischen drei bis vier Quart, ein Eimer Steinobst, Beeren, Wein oder Weinhefe fünf bis sechs Quart Branntwein zu 50% nach Tralles als mindesten Ertrag liefern.

Dem gemäß wurde die Abgabe von den Erstern, für den Eimer auf vier Groschen, von den Letztern auf acht Groschen festgesetzt, und über Erhebung und Kontrole dieser Besteuerungsart, das unter den Anlagen*) abgedruckte Regulativ des Königlichen Finanzministerii vom 21. August 1825 bekannt gemacht, dessen spätere Modifikation sich ebenfalls dort nachgewiesen findet.

Fixation dieser Brennereien.

Eine wesentliche Erleichterung für diese Anstalten gewährt die nachgelassene Fixation der Steuer auf Wochen oder Monate, wobei der Brenner von jeder beschwerenden Kontrole befreit, im raschen oder langsamen Betrieb seiner Brennereianstalt nicht beschränkt ist, so daß die Aufsicht nur allein darauf sich ausdehnt, die Geräthe nach abgelaufenen Vertrag unter amtlichen Verschluß zu

*) Beilage E. Regulativ vom 21. August 1825 zur Hebung und Kontrole der Steuer von der Branntweinfabrikation aus Obst, Beeren, Wein und aus den Abfällen davon.

nehmen, und bei dem Betrieb nach dem mindern Steuersatz sich zu überzeugen, daß keine höher besteuerten Materialgattungen verbraucht werden.

Besteuerung des Zuckerwassers.

§. 32. Außer den zeither genannten Stoffen ist es wohl noch hin und wieder gebräuchlich, in Zuckerraffinerien das Formbackwasser, d. h. die beim Reinigen der Gefäße, so wie die durch das wiederholte Auswaschen des zum Klären angewendeten Blutes und der thierischen Kohle gesammelte zuckerstoffhaltige Flüssigkeit auf Branntwein zu verarbeiten, wo sich die Bereitung des mit leichtern Hülfsmitteln daraus darzustellenden Essigs nicht realisirt.

Auf diese Fabrikation paßt keine der vorangeführten Besteuerungsarten, da gewöhnlich das in Gährung gesetzte Fluidum zu wenig Zuckerstoff, und mithin auch zu wenig Alkohol enthält, als daß die Bereitung des Branntweins hieraus die Maischsteuersätze ertragen könnte.

Aus diesem Grunde hat das Königliche Finanzministerium bestimmt, daß im Allgemeinen derartige Abfälle, nachdem ihnen Hefe oder Gährungsmittel zugesetzt worden sind, vor ihrer Verarbeitung einer technischen Prüfung durch Ausmittelung des spezifischen Gewichtes unterworfen werden sollen, um zu ermitteln, wie viel in 1000 Theilen dieser Flüssigkeit an festem Zucker enthalten sind, woraus sich denn der Branntweingewinn nach den vorhandenen Prinzipien, und die Steuerberechnung nach den gesetzlichen Bestimmungen von selbst ergiebt.

Die technische Prüfung wird ganz einfach durch Sacharometer bewirkt, welche beim Eintauchen in die Flüssigkeit genau das Ergebniß liefern, wie viel in 1000 Theilen derselben Zuckertheile im trocknen Zustande vorhanden sind.

Gewöhnlich hält sich dieses Zuckerwasser (da, indischen Zucker auf Branntwein zu verarbeiten, kein Gegenstand der Spekulation in Deutschland sein kann, und man deshalb nur die zur Siederei völlig unbrauchbaren Abgänge benutzt), zwischen einer spezifischen Dichtigkeit gegen destillirtes Wasser vom 1012 — 1014 zu 1000, mithin ist in jedem Oxhoft, = 500 Pfund

dieser Flüssigkeit, ein fester Zuckergehalt zwischen sechs und sieben Pfund vorhanden.

Da hieraus erfahrungsmäßig drei bis vier Quart Branntwein zu 50° nach Tralles gewonnen werden können, so hat das Königliche Finanzministerium verordnet, daß, zu Erfüllung des gesetzlichen Steuersatzes, im Durchschnitt, und wo nicht andere Ergebnisse Abweichungen erheischen, die Abgabe für jedes Oxhoft des aus den Raffinerien abfallenden Zuckerwassers auf 4 gGr. 6 Pf *) oder nach dem neueren Münzfuße auf 5 Sgr. 6 Pf. **) festgestellt und erhoben werde. Zeigt jedoch bei der Prüfung das Zuckerwasser eine größere Reichhaltigkeit an festem Zucker, als das spezifische Gewicht von höchstens 1014 ergiebt, so wird auch die Steuer in diesem Verhältniß vermehrt ***). Ausbeute. Ertrag. Steuersatz.

§. 33. Es ist auch seit dem Bestehen der Maischsteuer in einzelnen Preußischen Brennereien das in England angewendete Verfahren versucht worden, nach welchem aus dem gemalzten und ungemalzten Getreide mittelst Aufgusses von heißem Wasser, oder auch wohl durch Auskochen, eine starke Würze bereitet, und diese, nachdem sie durch Seihen oder Auspressen von den Hülsen oder Trestern geschieden, mittelst Zusatzes von gebeuteltem Mehl zu einem koncentrirten Extrakt verdickt wird, der, mit Hefe gestellt, nach überstandener Gährung, die gewöhnlich erst in sechs Wochen vollendet ist, destillirt wird. Branntweinbereitung aus Malzwürze, Getreideextrakt, Stärkesyrup.

Eben so ist die in Frankreich und Holland verbreitete Methode zu uns übergegangen, den aus Waizen- oder Kartoffelstärke, mittelst der bekannten Behandlung durch Schwefelsäure und Kalk, oder Kreide gewonnenen Zuckersyrup auf Branntwein zu verarbeiten, in der Absicht, ein hierdurch dem natürlichen Franzbranntwein oder dem Rum ziemlich gleichstehendes Fabrikat zu erzielen.

---

*) Reskript vom 2. Februar 1820. 1777. Königl. Regierung Königsberg.

**) Reskript vom 25. December 1827. 23948. Königl. Steuerdirect. Breslau.

***) Reskript vom 9. April 1822. 5290. Königl. Hauptsteueramt Berlin.

So wenig, als diese beiden Verfahrungsarten zu dem System der Maischbesteuerung passen, auch bei dem Gewerbebetrieb nur da mit einigem Vortheil angewendet werden können, wo die Verschwendung des Materials, oder der Verlust an Branntweinausbeute durch den theilweisen Gewinn einer hohen Steuer gedeckt wird, (denn die gegohrene Maische in England enthält noch $\frac{1}{3}$ bis $\frac{1}{5}$ der angewendeten Substanz unverändert, und rohe Kartoffeln geben beinahe die doppelte Ausbeute an Branntwein, als der aus ihnen gewonnene Stärkesyrup), so hat dennoch die Verwaltungsbehörde auch die Verbreitung dieser Methoden gestattet und ihrer Ausführung nirgend ein Hinderniß in den Weg gelegt.

§. 34. Da es jedoch unzweifelhaft ist, daß sich bei der Branntweinfabrikation aus Getreideextrakt oder Stärkezucker, das Verhältniß des Branntweinertrages zu dem Maischraum zum Nachtheil des Steuerinteresses höher stellt, als dasjenige, welches der gewöhnlichen Maischsteuer zum Grunde liegt, der Fabrikant ein anderes als das sonst übliche Material verarbeitet, und eine andere als die gesetzliche zwei- oder dreitägige Gährungsfrist in Anspruch nimmt, so ist es auch nothwendig, daß hier die Feststellung eines andern als des gesetzlichen Steuersatzes, nach Maaßgabe der erforderlichen abweichenden Betriebsart, zwischen dem Brenner und der Steuerverwaltung im Wege des Vertrages stattfinden muß, damit von dem Produkt die gesetzliche Abgabe erhoben werden kann.

Zum Abschluß eines solchen Vertrages wird von dem Gewerbtreibenden die aufrichtige Angabe verlangt, wieviel er in einer bestimmten Periode durchschnittlich, oder zu einer angegebenen Quantität derartiger Maische, an Getreide oder Stärkesyrup verbrauchen wird. Die Behörde hat dann zu untersuchen, in wie fern die Dichtigkeit der Würze mit dem, durch gemachte Erfahrung festgestellten mittlern Verhältniß übereinstimmt, wie sich die spezifische Schwere derselben zu gleichen Volumen einer aus Schrot bereiteten Maische, und ferner, wie sich die Ausbeute an Branntwein oder Spiritus gegen die gewöhnliche Branntweinbereitung aus Getreide oder Kartoffelmaische verhalte. Diese Grundlagen liefern den Maaßstab, um den Betrag der von einer solchen Fa-

brikation zu zahlenden Steuer nach den gesetzlichen Bestimmungen zu reguliren.

Besteuerung des Braumalzes zur Bier- und Essigfabrikation. Steuersatz.

§. 35. Die Verwendung des Getreides zur Bier- oder Essigbereitung ist nach §. 18 des Gesetzes vom 8. Februar 1819 mit $\frac{2}{3}$ Thaler oder Zwanzig Groschen für jeden Zentner des verbrauchten Materials besteuert. Ueber die Höhe dieses Abgabensatzes sind Reclamationen nicht bekannt worden, wozu freilich der Umstand beigetragen, daß die Gewerbtreibenden gegen die früheren Abgabenverhältnisse durch die jetzige Regulirung der Brausteuer wesentliche Vortheile gewannen, indem dadurch nirgends eine Abgabenerhöhung, vielmehr in den meisten Provinzen bedeutende Ermäßigungen der vorher auf dem Bier gelegenen Steuer eintrat. Außerdem wurde die Bereitung der eigenen Consumtion für jede Haushaltung, welche aus einer Familie von nicht mehr als zehn Personen über 14 Jahren bestehet, steuerfrei gestattet (§. 21.); die eigene Fabrikation des größeren Bedarfes aber den Consumenten durch Vorausbezahlung einer Abfindungssumme für einen bestimmten Zeitraum erleichtert (§. 20.).

Auch ohne diese Begünstigungen, welche durch neuere Bestimmungen wesentlich erweitert worden sind, erscheint die Abgabe an und für sich, für ein Product, was nicht den nothwendigsten Lebensbedürfnissen angehört und dessen Genuß im Allgemeinen eine gewisse Wohlhabenheit voraussetzt, so mäßig, daß ihre Erhebung die Natur einer indirecten Steuer fast gar nicht empfinden läßt.

Vergleichung mit den Abgabensätzen in andern Ländern.

§. 36. Ferner ergiebt sich aus dem Vergleich mit der Besteuerung dieses Fabrikates in anderen Ländern, daß überall auf das Braumalz höhere Abgaben, als in dem Preußischen Staate gelegt sind, wo die Steuer von einem Quart Bier einen und einen halben Pfennig beträgt, wenn, wie man durchschnittlich mit Zuverlässigkeit annehmen kann, aus einem Zentner Braumalz 160 Quart bereitet werden.

In England beträgt die Tranksteuer vom Doppelbier (Ale oder Porter) für jedes Barrel = 36 Gallon oder 143 Quart 10 Schilling = 3 Thlr. 10 Gr., mithin vom Quart $8\frac{1}{3}$ Pfennig, vom Dünn oder dem Tischbier 2 Schilling für jedes Barrel, mithin vom Quart $1\frac{2}{3}$ Pfennig. Ziehet man hier den Durch-

schnitt, so findet sich, daß in England von einem Quart Bier fünf Pfennige erhoben werden. Jedoch ist dies erst die Hälfte der Abgabe, da die Fabrikation des Malzes, so wie der Handel mit Hopfen mit gleich hohen Taxen belegt sind.

In den Niederlanden wird die Steuer von dem Inhalt der Maischbottiche in den Brauereien mit 70 Cents. = 11 Gr. 10 pf. von jedem Baril (Vat.) = 87⅓ Quart für jede Einmaischung erhoben. Nimmt man nun an, daß in einem Maischbottich von einem gegebenen Inhalt eine solche Quantität Malz gemaischt werden kann, aus welcher die Hälfte von dem Rauminhalt jenes Bottiches an Bier von mittlerer Stärke gezogen wird, so ergiebt sich, daß die Steuer von einem Quart Bier 3⅓ pf. beträgt. In Frankreich betragen die Abgaben 25 Prozent von dem Werthe des Bieres. In den deutschen Staaten ist die Fabrikation oder der Verbrauch des Bieres überall mit einer höheren Taxe als im Preußischen belegt. In mehreren Ländern wird die Fabrikation des Malzes und des Bieres besteuert, und der Verbrauch unterliegt außerdem einer Consumtionsabgabe. In den Staaten geringeren Umfanges bildet die Abgabe vom Bier einen der wichtigsten Einnahmezweige von der indirekten Besteuerung.

Fortschritte der Bierfabrikation.

§. 37. Daß seit dem Bestehen der gegenwärtigen Steuerverfassung im Preußischen die Fortschritte bei der Fabrikation des Bieres sehr bedeutend gewesen sind, haben wir Eingangs erwähnt, obschon es nicht zu leugnen ist, daß diese Fortschritte noch einer allgemeineren Verbreitung fähig sind, um das Gewerbe zu jenem Standpunkt zu führen, welchen ihm, durch Klima und Erzeugnisse vorzugsweise begünstigt, die Natur gleichsam von selbst zeigt, denn die zeitherigen Resultate sind lediglich Folgen unserer Steuergesetzgebung. Ist die Abgabe für die inländische Produktion auch geringfügig zu nennen, und kommt dies den Consumenten des Landes zu Gute, so ist dennoch der Gewerbebetrieb und der Gewerbfleiß gegen ausländische Fabrikation dadurch geschützt, daß jeder Eimer = 60 Quart fremdes Bier oder Essig eine Eingangssteuer von 4 Thlr. 5 Gr. zahlen muß, mithin jedes Quart mit 2 Gr. 1 pf. belegt ist. Die Höhe dieser Abgabe macht es der Preußischen

Industrie möglich, bedeutende Kapitalien in große Brauanlagen zu verwenden, auch die stärkeren und haltbaren Biere selbst zu fabriziren, und dadurch bedeutende Summen dem Nationalgewinn zu erhalten, die vordem in die Kassen der Ausländer flossen. Daher ist auch die Einfuhr bis zur Unbedeutenheit herabgesunken, und wird von der Ausfuhr der inländischen Fabrikation bei weitem überstiegen, wie nachstehende Uebersicht zeigt:

Es wurden an Bier	eingeführt:	ausgeführt:
	Eimer	Eimer
in dem Jahre 1825	2,982	8,627
= = = 1826	2,910	9,886
= = = 1827	2,751	9,543
= = = 1828	2,667	7,116.

Schluß der Einleitung.

§. 38. Nachdem wir in dieser allgemeinen Darstellung vielleicht einige, bis jetzt nicht allgemein bekannte Beiträge zur Aufklärung über die Vortheile und Erfolge der indirecten Steuerverfassung im Preußischen Staate geliefert haben, wenden wir uns zu dem näheren Zweck unsers Vortrages, welcher dahin gehet,

„sowohl den Gewerbebetrieb der Branntwein- und Bierfabrikation in dem Preußischen Staate, wie er sich gegenwärtig darstellt, in seinen vorkommenden Abstufungen zu verhandeln, als auch die Steuergesetzgebung und ihre Declarationen auf die verschiedenen Fabrikationsacte in der Anwendung zu zeigen, oder zu erläutern."

Denn ist es für den Beamten keine leichte Aufgabe, die kurz gefaßte Redaction der Gesetze auf die vorkommenden, bei der Ausübung des Gewerbes so vielfach wechselnden Fälle ohne Erläuterung anzuwenden, so muß es dem Gewerbtreibenden um so schwieriger werden, je weniger ihm Gelegenheit oder Hülfsmittel zu Gebote stehen, aus denen er die Entscheidung der einzelnen Fragen oder Zweifel zu beurtheilen im Stande ist. Wo, wie bei der Besteuerung des Branntweines und des Braumalzes, Gesetz und Gewerbebetrieb in so wechselseitiger Beziehung zu einander stehen, muß zu Ausführung des ersteren die Kenntniß des letzteren unbedingt vorausgesetzt werden, so wenig als sich ohne vollständige Gesetzes-

kunde der Gewerbebetrieb in seinem regelmäßigen Gange frei und unbeschränkt bewegen kann.

Wir finden dies durch die Erfahrung bestätigt, denn die Klagen Einzelner über Beschränkung treffen nicht das Gesetz oder die Verwaltung, sondern vielmehr die Unvermögenheit, die gesetzlichen Bestimmungen auf den speziellen Gewerbsakt in Anwendung zu bringen, oder die Nothwendigkeit ihrer Anwendung einzusehen. Daher kommt es auch, daß der größere Theil der zur Rüge der Steuerbehörden kommenden Contraventionen, ohne alle Absicht der Gesetzesübertretung, aus Unkenntniß der bestehenden Vorschriften begangen wurde, weil der Steuernde in den meisten Fällen sich der Meinung hingegeben, eine Handlung für erlaubt zu halten, welche die Gesetzgebung durch Strafe verpönt hat, und wohl Mancher siehet sich dadurch, wider seine Voraussicht, in Nachtheile versetzt, denen er bei Kenntniß der sie veranlassenden Bestimmungen begegnet sein würde.

Eben so nothwendig als dem Gewerbtreibenden ist jedoch auch dem aktiven Steuerbeamten, nächst der genauen Bekanntschaft mit diesem Theil der Gesetzgebung, die Kenntniß und Beurtheilung der verschiedenen Fabrikationsakte der Bierbrauerei und Branntweinbrennerei; damit er bestimmt, lehrend oder berathend, auftreten könne, wo seine Meinung gefordert, seine Aeußerung in Anspruch genommen wird, da es ihm ganz besonders obliegt, zur lebendigen und nützlichen Ausführung des Gesetzes, so wie zur Erleichterung des Gewerbebetriebes gleichzeitig beizutragen.

Die mangelnde Kenntniß des Gewerbebetriebes erzeugt einseitiges Urtheil, unbegründetes Handeln, und stört entweder den ruhigen Bürger in seinen rechtmäßigen Interessen, oder hemmt durch zu große Aengstlichkeit und eine aus Furcht vor Verletzung entstehende Nachsicht die Ausübung der Gesetze, tritt mithin dadurch der Erreichung der Staatszwecke selbst hindernd entgegen.

In diesem, aus einem solchen theilweisen, oder gegenseitigen Mangel an Kenntniß entstehenden Mißverhältniß, möchte wohl nicht ohne Grund die Veranlassung zu finden sein, wie im Einzelnen sich noch Klagen über die Ausübung der Controle, so wie über die Härte der

Steuerstrafgesetze vernehmen lassen, wie es ferner wohl unbezweifelt ist, daß manchmal die Aufsichtbeamten Kontrole und Revision der Gewerbeanstalten mehrfach über den bedingten Zweck lediglich in besorglicher Pflichterfüllung ausdehnen.

Der Zweck vorliegender Schrift ist, zu Ausgleichung dieses Mißverhältnisses beizutragen und den die bezeichneten Gewerbe angehenden Grundsätzen und Vorschriften der Steuerkontrole, Oeffentlichkeit zu geben; damit der Gewerbtreibende selbst, so wie der aktive Steuerbeamte den Umfang seiner Befugnisse oder seiner Verpflichtungen sofort zu beurtheilen im Stande sei.

Um jene Erläuterungen der gesetzlichen Bestimmungen über diesen Steuerzweig zu geben, ist es nothwendig, den Gewerbebetrieben in ihren verschiedenen Abstufungen und Fabrikationsakten zu folgen.

Da jedoch die Fabrikation selbst, wie schon erwähnt, durch die Steuergesetzgebung ermuntert, eine höhere Richtung gewonnen, als diejenige war, in welcher sie sich noch vor 10 Jahren befand, so schien es uns deshalb, nicht minder auch des Verständnisses wegen, erforderlich,

vorerst eine faßliche Anleitung zur Kenntniß des Gewerbebetriebes in der Preußischen Monarchie auf seinem gegenwärtigen Standpunkt, mit allgemeiner Bezugnahme auf die Vorschriften der Steuerverwaltung zu geben,

dann in einem zweiten Abschnitt die Anwendung der Gesetzgebung auf die einzelnen Betriebsakte praktisch zu erläutern, und die Kontrolevorschriften in ihrer Ausführung darzustellen,

so wie endlich, die Strafgesetzgebung und ihre Folgen auf Contraventionen oder Defraudationsfälle vorzutragen.

Wir beginnen daher mit dem

Gewerbebetrieb.

Was ist Weingeist, Alkohol?

§. 39. Branntweinbrennerei und Bierbrauerei bilden Gewerbebetriebe, welche sich mit der Bereitung zweier verschiedenartiger Flüssigkeiten beschäftigen, deren Hauptbestandtheil auf natürlichem Wege vorzüglich in dem Safte der reifen Weintrauben gebildet wird, und auch von diesen den Namen führt.

Es ist dieser Bestandtheil Weingeist oder Alkohol (Spiritus vini. Esprit de vin.). Alkohol bildet in seinem höchst gereinigten wasserfreien (absoluten) Zustande eine farblose Flüssigkeit, von schwachem angenehmen Geruch, und scharfem brennenden Geschmack, dessen Schärfe jedoch durch Verdünnung mit andern Flüssigkeiten gemildert wird. Er ist leichter als Wasser, besitzt die Eigenschaft, Wasser aus der Luft und aus Theilen des thierischen Körpers begierig aufzusaugen, er bewirkt daher den Tod, wenn er in angemessener Quantität verschluckt wird und in den Magen gelangt; mit Feuer in Berührung gebracht, zündet er leicht und verbrennt in offenen Gefäßen, ohne einen Rückstand zu hinterlassen. Im verdünnten Zustande, mäßig genossen, bewirkt er Munterkeit, in größerer Menge den allgemein bekannten Zustand des Rausches oder der Trunkenheit.

Historische Skizze der Brantweinbereitung.

§. 40. Die Benennung Alkohol ist arabischen Ursprungs, und bezeichnet überhaupt das Zarteste, Feinste.

Zwar kannten die Völker des Alterthums gegohrne Getränke, namentlich den Wein und das Bier, sie verstanden aber nicht, den Weingeist aus diesen Flüssigkeiten zu bereiten. Die Kunst, durch Destillation ein berauschendes Getränk darzustellen, finden wir zuerst bei den Asiaten erwähnt und sie scheint von den Arabern erfunden worden zu sein, welche den Wein zur Darstellung des Branntweins benutzten, woher auch der Name Weingeist, Branntwein d. h. gebrannter Wein, entstanden ist.

Den ersten Nachweis über die Bereitung des Branntweins durch Destillation, finden wir in den Schriften arabischer Aerzte aus dem eilften Jahrhundert verzeichnet, von wo aus die Verfahrungsart den christlichen Aerzten bekannt

wurde, die dem Weingeist im zwölften und dreizehnten Jahrhundert ganz besondere Heilkräfte zuschrieben, ihn für ein lebensverlängerndes Mittel ausgaben, und deshalb auch Lebenswasser (Aqua vitae) nannten. Man war damals von seiner unbedingten Heilkraft so überzeugt, daß man ihn für die letzte Tröstung des Menschen (ultima consolatio hominis) hielt; eine Bezeichnung, welche auch jetzt noch, obschon im ganz andern Sinne, mitunter Anwendung finden möchte.

Im vierzehnten Jahrhundert wurde Branntwein in Italien, namentlich in Modena, fabrikmäßig aus Wein destillirt; in Deutschland war er bereits im fünfzehnten Jahrhundert als Genußmittel beliebt, seine Bereitung ward schon in gedruckten Büchern gelehrt*), obschon er dort nur als Präservativ wider Krankheiten und als das sicherste Mittel, immer jung und schön zu bleiben, empfohlen wird. Fast gleichzeitig verstand man ihn aus Bier und gegohrenen Fruchtsäften darzustellen, und im sechszehnten Jahrhundert erfand man die Methode, Branntwein aus Getreidemaische zu gewinnen. In den Akten des Berliner Ratharchives wird der Abgabe auf Kornbranntwein zuerst 1595 gedacht.

Schon damals ward er als berauschendes Mittel vom Volk so allgemein genossen, daß Polizeiverordnungen jener Zeit das Ausschenken desselben auf gewisse Stunden beschränkten, um, wie es dort heißt, „der übermäßigen Völlerei und Söfferei Einhalt zu thun."

Unterschied zwischen Weingeist u. Branntwein.

§. 41. Rücksichtlich der Stärke unterscheidet man den Alkohol in verschiedenen Verhältnissen mit Wasser verdünnt, in höchst rektificirten Weingeist, (Spiritus vini rectificatissimus), in rektificirten Weingeist, (Spiritus vini rectificatus) und in Branntwein. (Spiritus frumenti).

Branntwein und namentlich derjenige, welcher für den menschlichen Genuß bestimmt ist, besteht in seinem reinen Zustande aus einer Mischung von Wasser und Alkohol.

---

*) Verzeichnuß der ausgebrannten Wässer von Michael Schrick, Dr. der Arzneigelahrtheit. Augsb. 1483 fol.

Was wir im gewöhnlichen Sprachgebrauch unter dem Namen Stärke verstehen, ist mithin der Gehalt eines Branntweins an Alkohol. Branntwein von gesetzlicher Stärke bestehet in dem Preußischen Staate aus einer Mischung von gleichen Theilen Alkohol und Wasser.

Ursprung der Bierbereitung.

§. 42. Mit der Benennung Bier bezeichnen wir eine, lediglich zum menschlichen Genuß bestimmte, aus Zucker, zuckerhaltigen Wurzeln, Beerensäften oder Honig, hauptsächlich aber aus Getreidearten bereitete, gegohrne Flüssigkeit, welche mehr oder weniger Alkohol enthält, in ihren Bestandtheilen und Wirkungen dem gegohrnen Weintraubensafte ähnlich ist, und daher in allen kultivirten Gegenden, wo nicht Wein in hinreichender Menge wächst, als dessen Stellvertreter bereitet und verbraucht wird.

Die Kunst, aus gemalztem Getreide ein weinartiges Getränk zu ziehen, war schon in den ältesten Zeiten denjenigen Völkern bekannt, welche in Ländern lebten, die sich für den Weinbau nicht eigneten.

Die ältesten Urkunden nennen die Egyptier als die Erfinder der Braukunst. Die Stadt Pelusium am Nil war in den frühesten Zeiten wegen ihrer Bereitung berauschender Malzgetränke berühmt, auch erwähnt Herodot, daß die Egyptier Wein von Gerste gemacht, weil sie keine Trauben gehabt hätten. Von dort aus wurde das Bier den westlichen Völkern bekannt, die aus Osten herströmten und sich ansiedelten. Die griechischen Schriftsteller geben den berauschenden Malzgetränken einstimmig den Namen Gerstenwein; Plinius giebt eine Beschreibung des Biers, was er Cerevisia nennt, welchen Namen es in der lateinischen Sprache noch heute führt, und Tacitus erwähnt, daß die nordischen Völker schon vor alten Zeiten das Bier kannten; daß es das Lieblingsgetränk der Germanen (Teutschen) gewesen sei. Ehe diese Völker zum Christenthum bekehrt waren, glaubten sie, daß eine der ersten Seligkeiten, welche sie nach dem Tode empfänden, in dem häufigen Genuß starker berauschender Getränke bestehen würde.

Alkohol, dessen Darstellung.

§. 43. Wie wir also gesehen haben, ist sowohl in dem Branntwein als in dem Bier, Weingeist oder Alkohol, durch seine auf den thierischen Körper aus-

übenden Wirkungen derjenige Bestandtheil, welcher die allgemeine Verbreitung dieser Getränke begünstigte, und nachdem sie fast Bedürfniß des menschlichen Lebens geworden sind, ihre Bereitung zu wichtigen Gewerbzweigen, namentlich in den nordischen Klimaten, erhob.

Alkohol oder Weingeist, mithin auch Wein, Branntwein oder Bier, finden wir in der Natur nirgend fertig gebildet, er muß überall durch Kunst erzeugt und im Zustande höherer Reinheit durch Scheidung von andern Beimischungen dargestellt werden.

Nothwendige Requisite.

Zu dieser Darstellung ist dreierlei nothwendig; erstens Materialien, aus denen sich Alkohol bilden kann; zweitens die Gährung, während welcher derselbe aus den Materialien durch gänzliche Veränderung ihrer ursprünglichen Beschaffenheit gebildet, und wenn man Weingeist oder Branntwein bereiten will; drittens die Destillation, wodurch der Alkohol von diesen Materialien abgeschieden, im reinen Zustande dargestellt wird.

Alkohol wird aus Zucker gebildet.

Dasjenige Material oder die Grundlage, aus welchem Weingeist oder Alkohol sich bildet, ist nichts anders als Zucker. Es findet sich natürlich gebildeter Zucker zwar in vielen Pflanzensubstanzen, jedoch nicht in solchen Mengen vor, daß es sich der Mühe lohnte, ihn auf geistige Flüssigkeiten zu verarbeiten, weshalb wir eine spezielle Aufzählung aller dieser Stoffe übergehen. Nur allein das Zuckerrohr und der frische Saft reifer Weintrauben enthalten davon so großen Antheil, daß sie in denjenigen Ländern, wo ihr Anbau die Bodenkultur vorzugsweise beschäftigt, auch auf Weingeist oder Branntwein verarbeitet werden.

Der Anbau des Zuckerrohrs gehört einem andern Welttheil an, und es ist daher nur der Weinbeerensaft, aus welchem wir Branntwein durch Veränderung des in ihm von der Natur gebildeten Zuckers darstellen können. Aber auch der Anbau dieses Gewächses steht in Deutschland, mit dem Verbrauch in seiner natürlichen Beschaffenheit als Wein, in so beschränktem Verhältniß, daß seine Verarbeitung auf Branntwein niemals Gegenstand der Spekulation sein kann, wozu noch der Umstand tritt, daß die in Deutschland gewonnenen Weine einen weit geringeren Zuckergehalt als die in südlichen Klimaten erzeugten, enthalten. Es sind daher nur die,

nach dem Auspressen oder Keltern des Saftes übrig bleibenden Trestern der Weintrauben, welche, namentlich in Preußen, zum Branntweinbrennen verwendet werden. Auf diese, so wie auf Obst und Beerenfrüchte werden wir später zurückkommen.

Künstliche Zuckerbildung.

§. 44. Ohne Dasein von Zucker kann keine geistige Flüssigkeit hervorgebracht werden. Da sich jedoch Zucker in denjenigen rohen Materialien, welche wir auf Bier oder Branntwein im Großen verarbeiten, entweder gar nicht, oder nur in höchst geringem Antheil fertig gebildet findet, so müssen wir mit Hülfe der Kunst denselben aus den Bestandtheilen des Getreides, der Hülsenfrüchte oder der Kartoffeln darstellen.

Diese künstliche Zuckerbildung, ohne welche weder Bier noch Branntwein produzirt werden kann, geschiehet sowohl durch das Maischen, als auch während der Gährung, hauptsächlich auf Kosten des, dem Gewicht nach wesentlichsten Bestandtheils von dem angewendeten Betriebsmaterial. Dieser Bestandtheil ist unter dem Namen Stärke oder Kraftmehl allgemein bekannt. Doch sind auch die übrigen Bestandtheile der verwendeten Stoffe bei dieser Verwandlung wirksam und wesentlich betheiligt, wie die weitere Verhandlung ergeben wird, da auch in ihnen eine theilweise oder gänzliche Veränderung vorgehet. Es ist hierbei zu bemerken, daß es bis jetzt nicht gelungen ist, aus dem Getreide oder aus den Kartoffeln ein, dem Rohrzucker gleiches Produkt darzustellen, namentlich ist es nicht gelungen, Zucker hieraus in Hüte zu formen; obschon ein Verfahren dafür entdeckt zu haben, kürzlich noch mit großer Zuversicht öffentlich angekündigt wurde. Dieser Getreidezucker ist vielmehr, er sei flüssig oder fest, eine dem braunen, im Handel vorkommenden Zuckersyrup ähnliche Substanz, welche zwar nicht die Süßigkeit des Rohrzuckers besitzt, denselben aber in jeder Beziehung für unsere Zwecke vollkommen ersetzt, obschon ihm die Fähigkeit, in Krystallen anzuschießen, und eine harte klingende Masse zu bilden, durch den großen Antheil Schleim, welcher mit ihm innig verbunden ist, abgehet.

Solcher Zucker ist es also, der aus den Getreidearten gebildet wird, und wir bemerken hier, um die Begriffe nicht zu verwechseln, daß wir in vorliegender

Abhandlung unter der Benennung Schleimzucker, stets diesen Getreidezucker verstehen, wenn Rohrzucker nicht ausdrücklich genannt ist.

§. 45. Um bei Erläuterung dieses Zuckerbildungsprozesses verständlich zu sein und verstanden zu werden, müssen wir die einzelnen Bestandtheile derjenigen Materialien, die bei dem praktischen Gewerbebetrieb angewendet werden, durchgehen. Betriebsmaterialien.

Es sind diese Materialien Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, in manchen Gegenden auch Buchweizen und Mais (türkischer Weizen), die Kartoffeln, die Weintrauben, oder vielmehr die, nach dem Keltern derselben zurückgebliebenen Trestern, und von den Obstarten, wo ergiebige Erndten Ueberfluß erzeugen, Birnen, Kirschen und Zwetschen.

Alle andern Pflanzenstoffe, die Milch nicht ausgenommen, gehören bei ihrer Verarbeitung auf Branntwein oder Bier in Deutschland, lediglich Versuchen oder wissenschaftlichen Spekulationen an, und bleiben daher vom praktischen Betrieb ausgeschlossen.

§. 46. Getreidearten und Kartoffeln zeigen bei einer im reifen und zerkleinerten Zustande vorgenommenen Zerlegung ihrer Grundmischungen außer der Faser oder Hülsensubstanz folgende nähere Bestandtheile: 1. Stärke, 2. Pflanzenleim und Pflanzeneiweis, 3. Gummi und Pflanzenschleim, 4. Schleimzucker. Diese Stoffe tragen sämmtlich mehr oder minder zur künstlichen Zuckerbildung bei, sie wirken auf den günstigen Erfolg der geistigen Gährung ein, und erscheinen für die Branntweinausbeute, oder die Stärke des Biers von bedeutendem Einfluß. Bestandtheile derselben.

Die übrigen, durch chemische Zersetzung aus den Getreidearten darzustellenden entfernteren Stoffe, äußern weniger Einfluß, weshalb wir eine nähere Erörterung unterlassen.

§. 47. Stärke, welche den Hauptbestandtheil des Getreides und der Kartoffeln ausmacht, und aus den Letztern im reinsten Zustande gewonnen wird, bildet, wie sie im Handel vorkommt, schneeweiße Klumpen; zwischen feste Körper, oder den Fingern zerdrückt, erregt sie knarrendes Geräusch und zerfällt zu dem feinsten Pulver, sie löst sich weder im kalten Wasser noch im Stärke.

Weingeist auf, wird jedoch zu einer geschmacklosen, schleimigen Flüssigkeit (Kleister), durch Aufguß von heißem Wasser verwandelt, welches dem Kochpunkt nahe ist.

Wird feuchte Stärke vorsichtig bei einer Hitze, welche den Kochpunkt nicht erreicht, getrocknet, so erhält man eine halbdurchsichtige harte Masse, die theils aus Gummi, theils aus Pflanzenleim bestehet, im kalten, so wie im kochenden Wasser sich zu einem durchscheinenden Schleim auflöst, und im Handel unter dem Namen künstlicher Sago bekannt ist.

Wenn man getrocknete Stärke einer höhern Temperatur, als dem Kochpunkt aussetzt, und sie beim Zutritt der Luft gelinde röstet, so wird dieselbe in eine Art von Gummi verwandelt, welches häufig in Fabriken als Surrogat des arabischen Gummi gebraucht wird.

Wird reine Kartoffelstärke (Weizenstärke ist gewöhnlich nicht rein und enthält Pflanzenleim oder Kleber) mit Wasser zu dünnem Kleister gebrüht, in offenem Gefäß der Sommerwärme ausgesetzt, und zuweilen umgerührt, so verwandelt binnen Monatsfrist, auch wohl früher, sich der größte Theil der angewendeten Stärke in Zucker.

Stärke mit verdünnten Säuren gekocht, wird zuerst in Gummi, bei längerer Fortsetzung des Kochens in Zucker, welcher unter dem Namen Stärkezucker oder Kartoffelzucker bekannt ist, verwandelt.

Wir sehen hieraus, wie große Neigung die Stärke zeigt, sich auch abgesehen von unserem Zweck, in Zucker zu verwandeln, welche Eigenschaft um so größer ist, wenn sie bei angemessener Temperatur mit den nachstehend beschriebenen Stoffen in Berührung gebracht wird.

Pflanzenleim (Kleber) Pflanzeneiweis.

§. 48. Fast alle Pflanzen, am meisten aber die Saamen der Getreidearten und Hülsenfrüchte, enthalten Substanzen, welche mit dem Eiweis und dem thierischen Leim (Tischlerleim) sowohl in ihren Bestandtheilen, als auch in ihren Wirkungen große Aehnlichkeit zeigen, die man daher Pflanzenleim und Pflanzeneiweis nennt. Von der Eigenschaft an allen ihn berührenden Gegenständen zu kleben und zu haften, erhielt der erstere den Namen Kleber (Gluten). Er

bildet den klebenden Bestandtheil in den mit kaltem Wasser angerührten Mehlbrei oder Mehlkleister, wogegen Stärke, für sich allein mit kaltem Wasser angerührt, nicht klebt.

Von dem Getreide durch Abscheidung der Stärke und Kleyen getrennt, ist Kleber im Wasser unauflöslich, und erscheint im trocknen Zustande als eine, gelblich durchscheinende leim- oder hornartige Masse.

Pflanzeneiweis ist in den Getreidearten nur im geringen Antheil vorhanden, und gewöhnlich mit dem Kleber innig vermischt, von welchem es nur durch chemische Prozeduren getrennt werden kann. Es ist von jenem dadurch unterschieden, daß es mit warmem Wasser behandelt, sich in demselben auflöst, im kochenden Wasser gerinnt und in keinem Zustande die Eigenschaft hat, zu kleben. Das Pflanzeneiweis scheint schon wegen seiner geringen Anwesenheit in den Betriebsmaterialien auf den Beginn oder Erfolg der Gährung keinen sehr bedeutenden Einfluß zu äußern.

Dagegen ist der Kleber oder Pflanzenleim in doppelter Beziehung wirksam, und bei jeder Maische oder Würze unentbehrlich, da er eines Theiles den Grundstoff der Gährung erregenden Substanz (der Hefe) bildet, anderntheils aber, vorzüglich durch seine Anwesenheit in der Maische, die Verwandlung der Stärke in Gummi und Zucker vor sich gehet, was sich leicht durch den Versuch beweisen läßt, wenn man z. B. 2 Theile Stärke und 20 Theile Wasser zu Kleister gebrühet hat, dieser Mischung einen Theil getrockneten, feingepulverten Kleber zusetzt und das Gemenge in einer Temperatur von 60 — 70° 24 Stunden lang stehen läßt. Man wird dann eine dünne zuckersüße Flüssigkeit finden, die mit Hefe versetzt sofort in die geistige Gährung übergehet.

Es findet sich derselbe Prozeß, nur schneller beendet, bei jeder Einmaischung von Getreide oder Malz wiederholt, und es ist auch nur hieraus zu erklären, wie bei dem Malzen des Getreides die Zuckerbildung aus der Stärke vermittelst des Keimens vor sich gehet, was bei dem Artikel Malz näher erläutert ist.

Wir haben aus dem vorhergehenden §. ersehen, daß diese Wirkung selbst dann nur unvollkommen bin-

nen Monatsfrist erst erreicht wird, wenn ganz reine Stärke, ohne Zusatz von Kleber auf vorgenannte Weise behandelt wurde, und es scheint hierdurch allein schon der Einfluß des Klebers auf Zuckerbildung evident erwiesen zu sein. Die größere Einwirkung desselben hierauf ist auch fernerweit durch die Beobachtung unbestritten, daß man, sei es im Malz, in der Bierwürze oder in der Getreidemaische, immer noch unzersetzte Stärke abscheiden kann, dieselbe jedoch während der Gährung auf Kosten des dann völlig zerstörten Klebers gänzlich verschwindet und sich in Zucker umgewandelt darstellt.

Pflanzenleim (Kleber) und Pflanzeneiweis bilden übrigens, wahrscheinlich auf ähnliche Weise durch Zersetzung und in Verbindung mit andern Pflanzenstoffen die nährende Substanz im Brod, so wie in allen aus Getreide und Hülsenfrüchten bereiteten Nahrungsmitteln. Der Beweis davon liegt in der gemachten Erfahrung, daß die Letzteren, welche Kleber in so großer Menge enthalten, außerordentlich nährend sind, wogegen Kartoffeln, denen der Kleber gänzlich mangelt, allein und ohne andere thierische oder vegetabilische Substanzen genossen, nicht hinreichen, einen Körper für die Dauer im gesunden Zustande zu erhalten.

Gummi und Pflanzenschleim.

§. 49. Den dritten Bestandtheil der Betriebsmaterialien begreifen wir unter dem Namen Gummi und Pflanzenschleim, zweien einander sehr ähnlichen Substanzen. Sie finden wir am reinsten im Handel vorkommend, unter dem Namen arabisches Gummi und Traganthgummi. Auch sie sind natürlich gebildet in den Getreidearten, obschon in geringer Menge vorhanden, doch erscheint auch ihre Anwesenheit auf die Erzeugung des Alkohols dadurch von Einfluß zu sein, daß sie während der Maischung in Zucker umgewandelt werden, aus dem sich vermittelst der Gährung Weingeist bildet. Den Beleg für diese Annahme giebt der Umstand, daß man auch aus Gummi gleich wie aus der Stärke durch Kochen mit verdünnten Säuren Zucker darstellen kann.

Schleimzucker.

§. 50. In den Getreidearten und in den Kartoffeln ist, wie schon erwähnt, fester krystallisirbarer Zucker, wie derselbe aus dem Zuckerrohr oder dem Ahorn- und Runkelrübensaft gewonnen wird, nicht vorhanden. Da-

gegen enthalten diese Betriebsmaterialien, natürlich gebildet, obschon nur im geringen Antheil, eine dem braunen Zuckersyrup im Geschmack und chemischen Verhalten ähnliche Substanz, welche man mit dem Namen Schleimzucker belegt hat. Da dieser Schleimzucker selbst in den rohen Getreidearten und den Kartoffeln nur in geringer Quantität sich vorfindet, jedoch den Hauptbestandtheil für die Bildung des Alkohols in der Maische oder Bierwürze ausmacht, so wird auch erst beim Maischen die größere Menge desselben auf Kosten der Stärke künstlich gebildet, wie schon angeführt worden.

In seinem abgeschiedenen Zustande bildet der Schleimzucker, welcher die meisten Eigenschaften des Rohrzuckers hat, nur daß er nicht krystallisirbar ist und sich in Alkohol auflößt, eine mehr oder weniger braune, zähe Flüssigkeit von schleimig süßlichem Geschmack. Wird diese Flüssigkeit vorsichtig abgedampft und dann eine zeitlang geschmolzen, so bekömmt man nach dem Erkalten eine durchscheinende, glasige, bittersüßige, brenzlich schmeckende Masse, welche dem gebrannten Zucker ähnlich ist, und wie dieser die Eigenschaft besitzt, aus der Luft Feuchtigkeit anzuziehen und sich wieder in Syrup zu verwandeln.

§. 51. In welchem Gewichtsverhältniß die vorher abgehandelten nähern Bestandtheile in den Getreidearten und Kartoffeln sich zusammengesetzt finden, hängt zu sehr vom Klima und Boden, Dünger und der Kulturart ab, als daß bei der bedeutenden Abweichung hierunter, eine allgemeine Uebersicht des Verhaltens der einzelnen Bestandtheile zur Gesammtmasse für unsern Zweck genügend aufgestellt werden könnte, denn fast alle Chemiker, die jene Getreidearten zerlegten, haben auch mehr oder minder abweichende Resultate beobachtet, was in dem Vorangeführten wohl seinen Grund finden mag.

§. 52. Wie oben gesagt, ist das zweite Requisit zu Darstellung geistiger Flüssigkeiten die Gährung, welche im Stande ist, den aus den Betriebsmaterialien gebildeten Zucker, sammt den übrigen einwirkenden Bestandtheilen, in Weingeist zu verwandeln. Wir geben über den Begriff der Gährung folgende Erläuterung. Gährung, Begriff derselben.

Alle organischen Stoffe, wenn sie entweder das vegetabilische Leben vollendet haben, oder vor dieser Vollendung, sei es im Wachsthum, oder der Fortbildung

unterbrochen wurden, werden in ihre ursprünglichen Bestandtheile zerlegt, sobald sie mit der natürlichen Feuchtigkeit geschwängert, oder mit Wasser, dem Zutritt der freien Luft ausgesetzt werden, und mit einem gewissen Wärmegrad in Berührung treten. Es gehet in diesen Pflanzenstoffen eine fast völlige Zerstörung der zeitherigen Substanzen vor sich, in deren Folge aus ihnen neue Produkte gebildet werden.

Die Periode dieser Verwandlung, zwischen Anfang und Ende bezeichnen wir im Allgemeinen mit dem Namen Gährung (Fermentation).

Eintheilung in geistige, saure und faule Gährung.

§. 53. Die Chemie, so wie auch die im täglichen Leben sich darstellenden Erscheinungen und Beobachtungen unterscheiden dreierlei Abstufungen, die geistige, die saure und die faule Gährung.

Bei der erstern wird Alkohol oder Weingeist erzeugt, man nennt sie die Weingährung. Das zweite Stadium liefert Essig oder Essigsäure, wovon sie auch den Namen Essiggährung trägt. Die letzte Periode ist die Fäulniß, welche vollendet, Moder, Verwesung, im getrockneten Zustande, Humus (Pflanzennahrungsstoff) erzeugt, und in der organischen Natur einen Hauptbestandtheil zur Fortbildung des neuen Pflanzenlebens darbietet.

Nur die wenigsten Pflanzenstoffe sind geeignet, die geistige Gährung einzugehen, mithin sämmtliche drei vorgenannte Perioden zu durchlaufen. Die bekanntesten unter ihnen sind Weintrauben, Zucker, Getreide, Hülsenfrüchte, Obst, Beeren und von den thierischen Substanzen, die Molken.

Mehrere Pflanzenstoffe treten unter oben angeführten Bedingungen sofort in saure Gährung, ohne daß sich vorab die geschehene Bildung einer geistigen Flüssigkeit in ihnen wahrnehmen oder hervorbringen läßt.

Die Allermeisten aber haben die Neigung, ohne in die genannten beiden Perioden zu treten, sofort in die faule Gährung, und nach deren Vollendung in Verwesung überzugehen.

Darstellung und Verlauf der geistig. Gährung.

§. 54. Wir haben bei den Gewerben der Branntweinbrennerei und Bierbrauerei als Aufgabe zu lösen, die geistige Gährung in ihrer höchsten Vollkommenheit darzustellen, während dieser Periode gleichzeitig den Ein-

tritt der sauren Gährung zu hemmen, und mithin die Bildung von Essig, auf Kosten des erzeugten Weingeistes zu hindern.

Die geistige Gährung wird in sämmtlichen Pflanzenstoffen nur mit Hülfe der Kunst erregt; in der Natur zeigt sie sich nirgends. Ohne daß es eines Zusatzes bedarf, finden sich alle zur geistigen Gährung erforderlichen Materialien in ihren quantitativen Verhältnissen einander anpassend gemengt, nur in dem frischen Safte der reifen Weintrauben und dem des Zuckerrohrs vollständig vorhanden.

Diese Säfte, von ihren Pflanzenfasern geschieden, dem Eintritt der Luft und einer angemessenen Temperatur ausgesetzt, fangen von selbst an, die geistige Gährung zu beginnen und bis zu derjenigen Periode zu vollenden, wo die Essiggährung ihren Anfang nimmt, und die Kunst die nöthigen Mittel anwendet, diese zu verhindern oder zu befördern, um als Produkte entweder Wein oder Weinessig, durch Destillation aber Zucker- oder Weinbranntwein, zu erzielen.

Alle übrigen zuckerhaltigen Pflanzensäfte von den bei uns einheimischen Beeren, Obst, Rüben ꝛc. haben zwar, unter gleichen Verhältnissen, auch das Vermögen in eine geistige Gährung freiwillig überzugehen, doch ist in ihnen das gährungerregende Prinzip nicht in dem Maaße vorhanden, um allen in solcher Flüssigkeit vorhandenen Zuckerstoff während derjenigen Periode in Alkohol oder Weingeist umzuwandeln, wo sich die Erscheinungen des zweiten Stadiums, der Essiggährung zeigen, und mithin der noch unzersetzte Theil der Flüssigkeit sofort in Essig umgewandelt wird. Ist es daher Absicht, dergleichen Beerensäfte auf Bier oder Branntwein zu verarbeiten, so muß die Gährung durch künstliche Mittel befördert werden, will man anders eine, die Arbeitskosten deckende Ausbeute erhalten.

In den vorhergenannten Materialien findet sich Zucker sowohl, als gährungerregende Substanz (Hefe) im natürlichen Zustande in der Pflanze selbst gebildet.

Dieß ist aber, wie schon erwähnt, bei denjenigen Pflanzenstoffen (Getreide oder Kartoffeln) nicht der Fall,

aus welchen vorzugsweise in Deutschland Branntwein oder Bier dargestellt wird.

Da nun aber das Dasein von Zucker ein unbedingtes Erforderniß zur Bildung des Alkohols ist, so müssen, bevor eine geistige Gährung eintreten kann, die Bestandtheile des zum Gewerbsgebrauche verwendeten Getreides oder der Kartoffeln, so weit die Kunst es vermag, in Zucker umgewandelt werden.

Jene Bestandtheile haben wir bereits angegeben, und werden später auch darauf zurückkommen, welche Veränderungen dieselben erleiden, wenn das rohe Getreide auf Malz verarbeitet wird, wobei schon theilweis die erforderliche Zuckerbildung Statt gefunden. hat.

Bei dem rohen Getreide gehet jedoch dieser Prozeß dadurch vor sich, daß in der, durch Aufguß mit Wasser gebildeten Extraktion, oder der Maische, mittelst Einwirkung einer höhern Temperatur, die Hauptbestandtheile der verwendeten Materialien, Kleber und Stärke, gegenseitig zerstört werden und sich hier, so wie auch durch Hefe Zucker bildet, welchen die fortschreitende Gährung in Alkohol verwandelt.

Daß diese Zersetzung nach der Einmaischung und während der ersten Periode der Gährung vorgehet, und in solcher Flüssigkeit Zucker gebildet ist, ersehen wir schon kurz nach dem Aufguß bei jeder mit heißem Wasser bereiteten Maische, selbst wenn solche lediglich aus ungemalzten Früchten bestehet. Die Maische zeigt einen süßen Geschmack, von welchem im Getreideschrot keine Spur zu finden war. Nicht minder nimmt Kartoffelmaische schon vor dem Stellen eine Süßigkeit an, welche nicht allein von dem Malzzusatz herrührt, sondern auf Rechnung des, in ihr aus der Stärke gebildeten Zuckers gebracht werden muß.

Die Chemiker erklären diese Zuckerbildung auf dieselbe Weise, wie solche bei der Erzeugung von Zucker aus Stärke, namentlich aus Kartoffelstärke, angeführt wird, auf welchen Artikel wir daher verweisen.

Hefe oder Ferment.

§. 55. Eine, sei es aus rohem Getreide und Kartoffeln oder Malz bereitete Branntweinmaische, oder nach Ablassung von den Trebern (Trestern) erhaltene Bierwürze würde, sich selbst überlassen, nicht in die geistige Gährung treten, sondern sauer werden und ehe noch die

Essiggährung vollendet wäre, rasch fortschreitend in die faule Gährung übergehen. Diese Erscheinung zu verhindern, und die geistige Gährung eintreten zu lassen, ehe noch eine Essigbildung entstehen kann, wird die Maische oder Würze mit der Gährung erregenden Substanz, Hefe oder Ferment, versetzt und es zeigt nach dem Hinzutritt des Letztern nun jene Flüssigkeit diejenigen Erscheinungen, während welcher die Bildung des Alkohols vor sich gehet, oder die sie begleiten.

Darstellung derselben.

§. 56. Unter Hefe verstand man früher allein nur denjenigen Niederschlag, der sich bei Gährung von Bierwürze erzeugte. Es findet sich Hefe in der Natur nirgend fertig gebildet vor, denn selbst im Zuckerrohr und Traubensaft ist sie erst durch Veränderung der ursprünglichen Grundmischungen entstanden. Gegenwärtig bedient man sich zu allen technischen Operationen neben der Bierhefe auch der sogenannten künstlichen Gährungsmittel, welche die Erstere vollkommen ersetzen. Es ist jedoch bis jetzt noch nicht gelungen, zum technischen Gebrauch Hefe auf eine künstliche Weise darzustellen, wo vorher noch keine vorhanden war. Ist es auch möglich, gährungerregende Flüssigkeiten ohne Hefe zu produziren, so würden sie dennoch für den Gebrauch im Großen nicht anwendbar erachtet werden können.

Man kann daher Gährungsmittel nur mittelst Hülfe von Hefe oder einer sich in geistiger Gährung befindlichen Flüssigkeit erzeugen. Wir werden auf die Bereitung künstlicher Gährungsmittel weiter unten zurückkommen.

Eigenschaften und Wirkungen der Hefe.

§. 57. Die Hefe, sie sei das Produkt der Getreidemaische oder der Bierwürze, bestehet, nachdem sie so viel wie möglich durch mehrmaliges Waschen von fremden Stoffen befreiet und von der sie umgebenden Flüssigkeit gesondert ist, aus einem ganz neuen eigenthümlichen Stoff, welcher durch Zerstörung des Pflanzenleims und Pflanzeneiweises während der Gährung gebildet worden ist, und mit zuckerhaltiger Flüssigkeit bei angemessener Wärme in Berührung gebracht, sofort das Bestreben zeigt, geistige Gährung in derselben zu erregen.

Dieses Vermögen, Gährung hervorzubringen, ist in der Hefe, sei sie bereitet woraus sie wolle, sehr empfindlich. Sich selbst überlassen, ohne gänzlich getrocknet zu

seyn, geräth Hefe bei einer warmen Temperatur leicht in faule Gährung. Geschiehet die Austrocknung bei einem höhern Wärmegrad als dem einer mäßigen Athmosphäre, wird sie mit kochendem Wasser behandelt, oder mit starkem Weingeist übergossen, so verliert sie ihre Wirkung augenblicklich, ohne sie wieder zu erlangen, eben so, wie dieselbe in einer Flüssigkeit unwirksam bleibt, deren Temperatur nicht mindestens 8 oder höchstens 35 Grad nach Reaumur zeigt.

Da Hefe, nur mäßiger Wärme ausgesetzt, sich in immerwährender, wenn auch nicht sichtbarer Gährung befindet, und dadurch ihre Wirkung auf Maische geschwächt wird, oder ganz verloren gehet, so ist es nöthig, auf zweckmäßige Erhaltungsmittel ihrer ursprünglichen Eigenschaften zu denken, wofür man bei uns bis jetzt nur die niedere Temperatur oder die Kälte kennt, in England jedoch schon seit längerer Zeit, ohne Anwendung der Wärme, mittelst Pressen durch Dampfmaschinenkraft, die Hefe zur Trockenheit brachte und sie dadurch für entferntere Gegenden brauchbar und käuflich darstellte.

Gährungs-Perioden.

§. 58. Wenn wir also die gährungsfähige Flüssigkeit (Branntweinmaische oder Bierwürze) gebildet und dieselbe, sei es durch Luftzug oder durch Vermischen mit kältern Flüssigkeiten, auf denjenigen Wärmegrad zurückgebracht haben, (Abkühlen) in welchem überhaupt die geistige Gährung sich bewegen kann, und ihr die Gährung erregende Substanz (Hefe) zusetzen, so sehen wir, mit Rücksicht auf deren Stärke und Quantität, daß beide in Wechselwirkung treten; daß die gestellte Flüssigkeit, nach Maaßgabe der Temperatur, bald trübe und unklar wird. Es setzt sich an den Rand des Bottichs ein weißer Schaum, die Flüssigkeit rahmt, man siehet gleichzeitig kleine Luftbläschen auf der Oberfläche erscheinen und zerplatzen, und die Gährung hat in ihrer ersten Periode begonnen. Den Eintritt der zweiten Periode bezeichnet die größere Wärme, welche die Flüssigkeit gegen die sie umgebende Luft annimmt. Die ganze Oberfläche wird mit Schaum, Schalen und Spelzen, Hülsen oder Kleie nach Maaßgabe des verwendeten Materials bedeckt, welche die neu gebildete Hefe mit den aus der gährenden Masse entwickelten

Luftblasen in die Höhe treibt. Nachdem diese zerplatzt sind, kehrt die Hefe wieder auf den Boden zurück, um neue Luftblasen zu sammeln oder zu entwickeln, und wiederholt dies so lange, als noch gährungsfähiger Stoff vorhanden ist. Während dieser Periode steigt im Gährungsraum die Flüssigkeit mehr oder minder. Man nennt dies das zweite Stadium der Gährung. Diese Erscheinungen von ihrem höchsten Punkte mildern sich, wie sie entstanden, und dauern so lange fort, bis alle Luftentwickelung beendet ist. Die Flüssigkeit nimmt allmählig die Temperatur des Gährungsraumes an, die oben gebildete Hefe sammt den Hülsen oder Trestern fällt zu Boden, und die Oberfläche klärt sich, da solche durch aufsteigende Luftblasen nicht mehr aufgerührt oder getrübt wird. Die dritte Gährungsperiode ist vollendet.

§. 59. Für die Darstellung des Branntweins haben wir noch der letzten Operation zu erwähnen, wodurch der in der Maische vorhandene Weingeist von der wässrigen Flüssigkeit und den Rückständen des verwendeten Materials getrennt wird. Es ist dies zwar, ohne Wärme zu Hülfe zu nehmen, auf mechanischem Wege möglich, indem man die Maische mit gewissen trocknen Salzen vermengt, welche das Wasser begierig einsaugen und den Weingeist dadurch abscheiden, doch würde dies Verfahren für den Gewerbebetrieb unausführbar sein. Die Abscheidung muß daher überall auf chemischem Wege erfolgen, wozu die Beobachtung leicht führte, daß Weingeist bei geringerem Wärmegrad als Wasser kocht, und sich dann eher verflüchtigt, als jenes verdampft. Hieraus bildete sich von selbst das Verfahren, die gegohrne geistige Flüssigkeit in dazu bestimmten verschlossenen Gefäßen zu erhitzen, die entweichenden Dämpfe durch Kühlapparate wiederum in tropfbaren Zustand zu setzen und so abgeschieden den Weingeist oder Branntwein von der Maische zu erhalten. Wir nennen diese Operation Destillation und unterscheiden die zu jenem Zweck dienenden Geräthe nach Maaßgabe ihrer Bestimmung, in Destillir- und Kühlgeräthe. Destillation.

§. 60, Im Verfolg des weiteren Vortrages kommen wir bei practischer Darstellung der Gewerbebetriebe öfters in den Fall, Gegenstände mit den im technischen

Sprachgebrauch angenommenen Benennungen zu bezeichnen, Gegenstände, deren Wirkung zwar Jedermann kennt, ohne daß jedoch die für ihre Bezeichnung bestimmten wissenschaftlichen oder technischen Ausdrücke allgemein verbreitet sind, oder ihre Begriffe, Eigenschaften und wirkenden Ursachen ohne nähere Erläuterung oder besondere Vorkenntnisse einem Theil unserer Leser sofort erklärlich sein möchten.

Um daher spätere Wiederholungen zu vermeiden, und die Darstellung des theoretischen Theiles unserer Aufgabe gleichsam in der Einleitung abschließen zu können, erläutern wir noch folgende, mit unseren Gewerbebetrieben in naher Berührung stehende, allgemeine Gegenstände.

Gas, im Gegensatz von Dampf. Gasarten.

§. 61. Unter Gas verstehet man alle luftförmigen Körper, denen die Eigenschaft abgehet, in tropfbar flüssigen Zustand versetzt zu werden. Den Gegensatz von Gas bildet Dampf, welcher durch Einwirkung der Temperatur in tropfbaren Zustand übergehet oder gebracht wird.

Die Wissenschaft kennt eine große Anzahl verschiedener Gasarten, die man, nach ihrem eigenthümlichen Verhalten,

a. in Zündende, wie Sauerstoffgas,
b. in Verbrennliche, wie Wasserstoffgas, oder
c. in solche eintheilt, denen beide vorgenannte Eigenschaften abgehen, in denen mithin eine Entzündung oder eine Verbrennung nicht Statt finden kann, wie kohlensaures Gas, Stickstoffgas.

In Bezug auf Athembarkeit unterscheidet man zwei Klassen, wovon die eine zu Erhaltung des thierischen Lebens unbedingt nothwendig ist, die zweite bei fortgesetztem Einathmen unbedingt schädlich wirkt. Zu der erstern gehört das Sauerstoffgas allein, alle übrigen Gasarten bilden die zweite Klasse.

Unsern Zweck interessiren von diesen Gasarten nur das Sauerstoffgas, das kohlensaure Gas und das Stickstoffgas, insofern dasselbe, im Gemenge mit Sauerstoffgas, den Luftkreis bildet, in welchem wir leben.

Athmosphärische Luft.

Die athmosphärische Luft, welche den Dunstkreis umgiebt, dem Gewicht nach 770 mal leich-

ter als Wasser, bestehet, wie schon erwähnt, aus zwei verschiedenen, mit einander innig vermengten Gasarten, von denen wir die eine näher betrachten müssen, um die Einwirkungen und Erscheinungen, welche sie bei dem Gewerbebetrieb hervorbringt, erklärlich zu finden.

Stickstoffgas.

Es sind diese Gasarten Stickstoffgas und Sauerstoffgas. Die Luft enthält von dem erstern 79, von dem letztern 21 Theile. Das Stickstoffgas, dem seine Eigenschaft den Namen lieh, kann das Athmen so wenig, als das Verbrennen allein unterhalten. Brennende Körper erlöschen und Thiere ersticken und sterben sofort, sobald sie mit demselben in Berührung gebracht werden.

Sauerstoffgas, dessen Eigenschaften und Wirkungen.

§. 62. Das Sauerstoffgas, dem man auch früher den Namen Lebensluft, Feuerluft, Säure erzeugendes Gas beilegte, ist diejenige Luftart, welche allein zum Einathmen dient und fähig ist, das thierische Leben zu unterhalten. Eben so kann Feuer nur brennen unter Zutritt von Sauerstoffgas. Endlich bildet Sauerstoffgas, wie auch sein Name ergiebt, den Grundbestandtheil der meisten Säuren, und unter diesen der Essigsäure, deren Bildung durch die saure Gährung bei dem Betrieb unserer Gewerbe von vorzüglichem Einfluß ist. Ueber die Einwirkungen desselben hierauf, werden wir bei den Erscheinungen der Gährung zurückkommen.

Sauerstoffgas, in seinem reinen Zustande eingeathmet, setzt die Lebensfunktionen der Thiere in eine viermal schnellere Thätigkeit, als dies bei der athmosphärischen Luft der Fall ist; der Organismus würde daher, bei fortgesetztem Einathmen von Sauerstoffgas, den angreifenden Einwirkungen desselben nicht lange widerstehen können und bald zerstört werden. Diese Beobachtungen erklären es, weshalb die Luft, welche wir athmen, mit mehr als $\frac{4}{5}$ derjenigen Gasart gemengt ist, die wir als tödtlich kennen, da nur durch dieses Verhältniß die heftigen Wirkungen des Sauerstoffgases auf den Körper gemildert werden, und in jene Mischung treten, welche dem thierischen Organismus, wie er auf unserer Erde gebildet ist, Leben und Gesundheit erhält.

Eben so heftig erregend als auf den Körper der Thiere, wirkt das Sauerstoffgas auf die Unterhaltung des Feuers. Alle Körper, die sich in athmosphärischer Luft entzünden, brennen noch weit heftiger in reinem

Sauerstoffgas. Glimmende Kohlen oder Schwamm brennen mit hellleuchtender Flamme, entzündeter Phosphor entwickelt einen Glanz, welcher dem Sonnenlichte nahe kommt, und mit bloßen Augen nicht ertragen werden kann. Selbst Eisen und Stahl entzünden sich leicht in Sauerstoffgas und schmelzen darin, mit lichter blauer Flamme brennend.

Feuer.

§. 63. Wenn daher ein brennbarer Körper einer angemessenen erhöheten Temperatur, unter dem Zutritt der athmosphärischen Luft ausgesetzt wird, so entstehet das Feuer und wird dadurch unterhalten, daß durch's Brennen der Sauerstoff der Luft sich mit dem Brennmaterial verbindet, und den Stickstoff ausscheidet, welcher mit den Produkten des Verbrennens als erhitzte Luft, Kohlensäure, Wasserdampf, Rauch ꝛc. sich einen Ausgang nach oben bildet.

Zum Anfang des Verbrennens ist es also nothwendig, daß der verbrennliche Körper in eine hinreichend hohe Temperatur gebracht wird, in welcher er sich entzündet. Zu dem Fortgang des Brennens gehört jedoch unbedingt, daß der aufwärts steigende Strom verbrauchter und erhitzter Luft stets durch den ununterbrochenen Zutritt kälterer Luft ersetzt wird. Ohne diesen Umstand würde jedes Verbrennen nach wenig Augenblicken aufhören, wenn das Sauerstoffgas, welches das Feuer umgiebt, verzehrt wäre, und der Raum mit Stickstoff- und kohlensaurem Gas erfüllt würde, in welchen bekanntlich Verbrennen unmöglich ist.

Feueranlagen.

§. 64. Feuer brennt daher schlecht in Feuerstätten, die wenig Zug haben, d. h. wo die heiße, stickstoffhaltige Luft verhindert ist, mit Leichtigkeit aufzusteigen und der kältern Luft Platz zu machen, die neuen Sauerstoff zuführt; Feuer muß erlöschen, wenn man den Luftzug schließt und dadurch den brennenden Körper in eine Umgebung von der durchs Brennen verdorbenen sauerstoffleeren Luft bringt.

Je heftiger daher der Zug auf dem Feuerheerd ist, desto schneller geht der Luftwechsel um den brennenden Körper von Statten und er brennt um so heftiger, je mehr er Sauerstoffgas verbraucht. Wir sehen diese Erfahrung täglich bei Feueranlagen, wo der Luftstrom durch Blasebälge hervorgebracht wird.

Die ganze Kenntniß, zweckmäßige Feueranlagen zu bauen, beruhet daher hauptsächlich auf dem Grundsatz, die Feuerstätten so anzulegen, daß die erhitzte Luft so schnell wie möglich aufsteigen und eben so schnell durch kältere Luft ersetzt werden kann. Beides wird vorzugsweise durch hohe Schornsteine und Feuerheerde erreicht, die soviel es möglich, höher als der Aschenheerd stehen.

Kohlensäure, kohlensaures Gas.

§. 65. Aus allen, die geistige Gährung durchgehenden Flüssigkeiten entwickelt sich bald nach dem Eintreten der Gährung bis zu deren Beendigung, fast immer von zischendem, mit erhöheter Temperatur verbundenem Geräusch begleitet, eine besondere Luftart, die einen faden, sauren Geruch, bei dem Einathmen einen zusammenziehenden Geschmack bemerken läßt, auch bei längerem Aufenthalt über gährender Flüssigkeit den Augen empfindlich ist und sie zu Thränen reizt. Diese Luft oder Gasart bestehet aus Kohlensäure, und wird, da sie in reinem Zustande nur luftförmig dargestellt werden kann, Kohlensaures Gas genannt. Es ist dem Gewicht nach schwerer als athmosphärische Luft, zu welcher es sich wie **1000 : 1524** verhält. Aus diesem Grunde bildet es gleichsam eine künstliche Decke über die in Gährung befindlichen Flüssigkeiten, welche die Einwirkung der athmosphärischen Luft oder vielmehr des in derselben enthaltenen Sauerstoffes abhält und daher den Eintritt der sauern Gährung wesentlich und zwar so lange verhindert, bis nach vollendeter Gährung der in jedem Gährungsraume, wenn auch unmerklich, Statt findende Luftwechsel das kohlensaure Gas mit sich genommen hat.

§. 66. In kohlensaurem Gas verlöscht ein Licht oder Feuer augenblicklich, ohne daß noch glühendes Docht oder glimmende Funken zurückbleiben; es ist zum Einathmen nicht tauglich, vielmehr ist der Tod unvermeidlich, sobald ein Mensch oder Thier auch nur auf kurze Zeit damit in Berührung tritt. Man halte über eine gährende Tiene eine brennende Flamme, oder ein kleines Thier, z. B. eine Taube oder Maus, so findet man, daß ersteres augenblicklich verlöscht, letzteres unter Zukkungen in wenigen Minuten stirbt. Hat man dasselbe aber, ehe noch alle Lebensthätigkeit aufhörte, schnell genug zurückgezogen, so kehrt zwar nach einigen Minuten das anscheinende Wohlbefinden zurück, doch bleibt, bei

aufmerksamer Beobachtung ein solches Thier immer kränklich, magert ab, und stirbt schneller, als es nach der gewöhnlichen Lebensfähigkeit zu geschehen pflegt.

Ohne Nachtheil für den thierischen Körper kann kohlensaures Gas nur eingeathmet werden, wenn es nicht über den 15ten bis 20ten Theil der einzuathmenden Luft beträgt, worin auch ein Licht mit voller heller Flamme brennt. In geringer Menge verschluckt, wirkt es wohlthätig kühlend, z. B. beim Genuß des Bieres und der Mineralwässer.

Wo daher in Gährungsräumen Thüren, Fenster, oder überhaupt nur Luftzüge, angebracht sind, ist eine Vorsichtsmaaßregel überflüssig, da hier das kohlensaure Gas stets mit der athmosphärischen Luft in Berührung tritt und nie ein solches Uebergewicht erhält, daß es, selbst bei fortgesetztem Einathmen, schädlich wirken könnte.

§. 67. Sind aber die Gährungsräume in Kellern, oder unter der Erde, wo kein Luftzug Statt findet, und befinden sich in demselben auf einmal große Mengen gährender Flüssigkeiten, sei es Wein, Bier oder Branntweinmaische, so ist es wohl zu empfehlen, beim Eintritt in derartige Räume ein brennendes Licht vorzuhalten, und sobald dessen Fackel trübe wird oder verlöscht, sich zurückzuziehen. Man muß dann erwarten, bis durch den Eingang oder durch besondere Zuglöcher, ein Luftwechsel Statt gefunden hat, oder wenn dies nicht schnell genug bewirkt werden kann, das kohlensaure Gas durch künstliche Mittel gesättigt, oder aus jenem Raum geschieden worden ist; was man gewöhnlich dadurch zu bewirken sucht, daß man gebrannten, in Wasser zerrührten Kalk (Kalkmilch) in den Gährungsraum überall, am besten durch Feuerspritzen, verbreitet. Der Kalk hat das Vermögen, die Kohlensäure begierig aufzusaugen und derartige Räume binnen Kurzem zugänglich zu machen. In Gewerbanstalten, wo dies öfter wiederkehrt, die Aenderung der Lokalität aber mit Schwierigkeiten verbunden ist, wendet man die Gährung im verschlossenen Raume an, wo das kohlensaure Gas durch Röhren in Kalkmilch geleitet, und dadurch dessen Ausströmen in den Gährungsraum gänzlich verhindert wird.

Außer in den gährenden Flüssigkeiten findet sich

auch kohlensaures Gas an manchen Orten in Höhlen, zuweilen, jedoch seltener, in Bergwerken, wo es aus neuen Grubenbauen hervordringt, die Lichter verlöscht und die Arbeiter tödtet.

Kohlensaures Gas ist es auch, was mehrere als Heilmittel berühmte Mineralwässer, z. B. die von Selter, Pyrmont ꝛc., enthalten, und beim Ausgiessen mit Aufbrausen entweichen lassen; ebenso entstehet das Schäumen von Bouteillenbier oder Champagner durch das Entweichen des kohlensauren Gases, welches in den Flaschen, durch fortgesetzte Gährung gebildet, zeither durch den Verschluß des Pfropfens zurückgehalten wurde.

Wärme und Kälte.

§. 68. Wärme und Kälte sind Wirkungen, die den äußeren Sinnen durch das Gefühl wahrnehmbar werden. Der Grundbestandtheil aller Wärme wird Wärmestoff genannt. Unter Hitze verstehen wir die höheren Grade der Wärme, die geringeren nennen wir Kälte. Letztere entstehet dadurch, daß einem Gegenstande der natürliche oder künstliche Wärmestoff entzogen wird; so entstehet z. B. Kälte, wenn die heißen Dämpfe eines Destillats, oder die Bierwürze auf dem Kühlschiff, ihren Wärmestoff an das Kühlwasser oder an die äußere Luft abtreten.

Temperatur.

§. 69. Die verschiedenen Abstufungen der Wärme, welche, sei es durch Wirkung oder Gefühl, wahrgenommen werden, wenn sie mit organischen Körpern in Berührung treten, bezeichnet man mit dem Namen Wärmegrade (Temperatur), deren richtige Leitung in ihren verschiedenen Verhältnissen für die gelingende Darstellung unserer Produkte von dem wesentlichsten Einfluß ist, da nur in gewissen Graden derselben die wichtigeren Fabrikationsakte, des Malzens, des Maischens, der Gährung und der Destillation gelingen können.

Thermometer.

Die Eigenschaft der Wärme, oder vielmehr des Wärmestoffs, die mit ihm in Berührung tretenden Körper auszudehnen, so wie die Eigenschaften mehrerer Flüssigkeiten, namentlich aber des Queckſilbers, in Berührung mit Wärme innerhalb gewisser Grenzen gleichförmig ausgedehnt zu werden, woraus sich eine gleichmäßige Zusammenziehung in der Kälte von selbst ergiebt, hat die Veranlassung zur Erfindung eines Werkzeugs gegeben, welches die höhere oder niedere Tempe-

ratur, sei es in einer tropfbaren Flüssigkeit oder in der Luft, nach den verschiedenen Graden anzeigt. Es wird dieses Instrument Thermometer, Wärmemesser genannt.

Das Thermometer bestehet aus einer ganz gleichen Glasröhre, deren unteres Ende mit einer mit Quecksilber gefüllten Kugel verbunden ist; die Röhre selbst ist luftleer, und am oberen Ende zugeschmolzen. Gewöhnlich ist sie von einem stärkeren Glascylinder umgeben, an dessen innerer Fläche sich die Skale befindet, wenn nicht der Gradmesser auf ein Brett oder eine Metallplatte gezeichnet ist, woran das Thermometer befestigt wird.

Diese Skale ist durch zwei feste Punkte, den Gefrierpunkt, wo reines Wasser gefriert, und den Siedepunkt, bei welchem reines Wasser siedet, bestimmt. Die Grade innerhalb des Gefrierpunktes und des Siedepunktes zeigen sonach die Temperatur des mit dem Thermometer in Berührung gebrachten Körpers, die Grade unter dem Gefrierpunkt aber eine größere Kälte als die des Erstarrens von Wasser zu Eis, an.

Eintheilung der Thermometer nach Reaumur, Fahrenheit, Celsius.

§. 70. Von den Thermometern sind für die gewöhnliche Ermittelung der Temperatur dreierlei Arten im Gebrauch, welche nach den Namen ihrer Erfinder Reaumur, Fahrenheit, Celsius, genannt werden. Ihre Eintheilung ist verschieden.

Bei dem Reaumurschen Thermometer bezeichnet **0** den Gefrierpunkt, **80** den Siedepunkt. Bei Fahrenheit **32** den Gefrierpunkt, **212** den Siedepunkt. Bei dem Thermometer von Celsius, oder der Centesimalskale, **0** den Gefrierpunkt, **100** den Siedepunkt. Größere Kälte als der geringste Frost fängt daher bei Reaumur und Celsius unter **0**, bei Fahrenheit unter **32** an.

Reduction der verschiedenen Skalen.

Zur Vergleichung dieser verschiedenartigen Thermometerskalen bedarf es folgender Reduction. Da sich **80°** am Reaumurschen Thermometer zu **180** des Fahrenheitschen wie **18** zu **8** oder **9** zu **4** oder $2\frac{1}{4}$ zu **1** verhalten, und das **0** am letzteren Thermometrr um **32** Grade nach seiner Eintheilung vom eigentlichen Gefrierpunkt abstehet, so erhält man Fahrenheitsche Grade, wenn man die Grade des Reaumurschen Thermometers mit $2\frac{1}{4}$ multiplizirt und dem Facit **32** zusetzt. Es zeigt

z. B. das Reaumursche Thermometer 60 Grad, und man will wissen, wieviel dies Fahrenheitsche sind, so findet man $60 \times 2\frac{1}{4} + 32 = 167$ Grade.

Zeigt umgekehrt das Fahrenheitsche Thermometer 167 Grad, und man will wissen, wieviel dies nach Reaumur beträgt, so ergiebt die Formel $9 : 4 = 167 - 32 : x$, $53\frac{4}{9}°$ oder 60 Grade.

Es verhalten sich ferner 80° Reaumur zu 100 Graden Celsius wie 4 : 5, und 100 Grade dieser Skale verhalten sich zu 180° Fahrenheit wie 1 zu $1\frac{4}{5}$. Sollen nun diese Skalen gegenseitig reducirt werden, so geben 60° Reaumur $80 : 100 = 4 : 5$, 75 Grad der hunderttheiligen Skale; daraus folgt also ebenfalls, daß 75 Grad des Thermometers nach Celsius $165\frac{3}{5}$ Grad des Fahrenheitschen gleich sind.

Zusammenstellung der Thermometerskalen Fig. 1.

Vorgenannte drei Thermometerskalen, die sowohl im Gewerbsgebrauch Anwendung finden, als auch in der Schriftsprache oft genannt werden, haben wir Fig. 1. zusammengestellt. Es läßt sich aus dieser Uebersicht augenblicklich, und ohne weitere Rechnung, die nach einem dieser Instrumente ermittelte Temperatur auf diejenigen Grade reduciren, welche dieselbe Temperatur an den Skalen der übrigen Thermometer ergeben würde.

Wir gebrauchen diese Instrumente fast bei jedem Fabrikationsakt, wie wir in der Folge sehen werden, und sie dürften daher, wenn sie auch nicht für den täglichen Gebrauch benutzt werden sollen, dennoch schon aus dem Grunde in keiner Gewerbeanstalt fehlen, da sie ein sicheres Hülfsmittel zu Erforschung und Beurtheilung derjenigen Fehler darbieten, welche bei einem mechanischen, oft sorglosen Betriebsverfahren wohl manchmal eintreten, und häufig mit großem Verlust der Güte oder Menge des zu erwartenden Fabrikates, zum Nachtheil des Gewerbeinhabers längere Zeit fortdauern. Gewöhnlich haben die Thermometer eine Länge von 10 bis 12 Zoll, und reicht diese Länge für die meisten unserer Zwecke hin, jeden Temperaturgrad genau beobachten zu können. Es findet sich dieses Thermometer, das mit einem hölzernen Rahmen umgeben ist, Fig. 6. abgebildet.

Abbildung des Thermometers Fig. 6.

Will man jedoch die Wärme des Wassers in einem Kessel, der Branntweinmaische, oder der Bierwürze

in einem Bottich, damit ermitteln, so ist, um die Grade am Thermometer zu erforschen, wenn die Kugel noch in der Flüssigkeit stehet, unerläßlich, daß das Instrument mindestens eine Länge von drei Fuß halte, da gewöhnlich jene Gefäße nicht völlig angefüllt sind, theils die Höhe der Bottichwände, theils auch die aufsteigenden Dämpfe eine scharfe Beobachtung bei größerer Verkürzung hindern.

Maischthermometer Fig. 11.

Für diesen Zweck werden von den Mechanikern besondere Thermometer unter dem Namen Maischthermometer verfertigt, wo die Kugel mit einer messingenen Kapsel umgeben, das Rohr aber in ein hölzernes Futteral eingeschlossen ist, wodurch das Instrument selbst bei einiger aufmerksamen Behandlung vor dem Zerbrechen gesichert wird. Ein derartiges Thermometer ist Fig. 11 gezeichnet.

Um zu prüfen, ob ein Thermometer die nothwendige Bedingung erfülle, daß es luftleer sei, stürze man es um, so daß die Kugel nach oben zu stehen kommt, wo sich alsdann das Quecksilber in die äußerste Spitze des Rohrs herabsenken muß, so wie, wenn das Quecksilber wiederum in die Kugel zurückgetreten ist, dieselbe damit ganz erfüllt sein muß, ohne daß auf irgend einem Punkte Luftbläschen, die hier das Ansehen der Wassertropfen haben, bemerkbar sein dürfen. Um sich von der richtigen Graduirung der Skale zu überzeugen, muß man es mit einem andern Normal-Thermometer vergleichen, und dadurch dessen Uebereinstimmung prüfen.

Schwere. Gewicht. Volumen. Spezifisches Gewicht.

§. 71. Wenn man irgend einen Körper auf die flache Hand legt, so empfindet man einen gewissen Druck. Dieser Druck auf die Unterlage ist die Wirkung derjenigen wichtigsten Naturkraft, welche wir Schwere nennen.

Im gewöhnlichen Leben bedienen wir uns zu Bestimmung dieses Drucks eines Instrumentes, das unter dem Namen Waage bekannt ist. Mittelst derselben messen wir die Größe dieses Drucks eines Körpers, oder bestimmen sein Gewicht.

Je dichter ein Körper ist, desto größer ist sein Gewicht im Verhältniß zu einem andern Körper von gleichem Volumen oder Raum.

Ein Kubickzoll Blei ist schwerer als ein Kubickzoll

Eisen, folglich ist Blei dichter als Eisen. Ein Quart Alkohol ist leichter als ein Quart Wasser, also ist Wasser dichter als Alkohol.

Die Größe dieser Dichtigkeit kann durch unbenannte Zahlen ausgedrückt werden, und dann heißt sie das spezifische oder eigenthümliche Gewicht, auch wohl Eigenschwere der Körper.

Zum allgemeinen Maaßstab der Dichtigkeit hat man das destillirte oder reine Regenwasser angenommen. Diese Dichtigkeit ist also die Einheit, und wird durch 1 ausgedrückt. 1 Preuß. Kubickfuß destillirten Wassers wiegt 66 Preuß. Pfund. Wiegt nun ein Kubickfuß Tannenholz 36 Pfund, so ist das spezifische Gewicht des Tannenholzes $\frac{36}{66}$ oder $\frac{6}{11}$. Um die spezifischen Gewichte aber leichter vergleichen zu können, nimmt man bei ihnen einen gleichen Nenner, nämlich 1000 oder 10,000 an. Dann ist das spezifische Gewicht des Wassers $\frac{1000}{1000}$ oder $\frac{10000}{10000}$, das des Tannenholzes aber $\frac{545}{1000}$ oder genauer $\frac{5454}{10000}$. Das spezifische Gewicht des absoluten Alkohols ist $\frac{793}{1000}$, des Queckſilbers $13\frac{586}{1000}$, d. h. Queckſilber ist etwas mehr als $13\frac{1}{2}$ mal so dicht, als destillirtes Wasser, oder ein Kubickzoll Queckſilber wiegt $13\frac{1}{2}$ mal so viel, als ein Kubickzoll Wasser und etwas darüber.

Die Unterschiede der Dichtigkeit oder der spezifischen Gewichte der verschiedenen Flüssigkeiten veranlassen, daß ein in dieselben gesenkter Körper von bestimmter Schwere mehr oder minder tief einsinkt, und auf diese Weise einen Maaßstab ihrer verschiedenen Dichtigkeit abgiebt.

Aräometer

§. 72. Es beruhet auf dieser Wahrnehmung die Einrichtung derjenigen Instrumente, welche Aräometer, Dichtigkeitsmesser (wörtlich übersetzt: Lockerheitsmesser) genannt werden, die sich für unsern Zweck in Alkoholometer, Branntweinwagen, Lutterprober, Saccharometer, Bierwagen ꝛc. unterscheiden, und dazu bestimmt sind, den Gehalt des Alkohols im Branntwein, oder des vorhandenen Zuckerstoffes, sei es in einer zuckerhaltigen Auflösung, oder in der Bierwürze, anzugeben. Ueber ihre Construction und Handhabung geben wir nachfolgende Erläuterung:

Prüfung des Branntweins durch Schmecken oder Anzünden.

§. 73. Seitdem die Gewinnung des Branntweins Erwerbzweig geworden war, fühlte man das Bedürfniß, den Alkoholgehalt als die eigentliche Waare im Branntwein auszumitteln, damit eines Theils der Verkäufer den Preis der Waare bestimmen, andern Theils der Käufer diesen Preis beurtheilen könne; jedoch bediente man sich noch im Anfange dieses Jahrhunderts in Branntweinbrennereien, so wie im Handelsverkehr mit Branntwein lediglich mechanischer unsicherer Hülfsmittel zu den erwähnten Zwecken. Es geschah diese Prüfung zunächst durch das Schmecken und die Stärke des Branntweins wurde durch die größere Schärfe und den Grad des Brennens auf der Zunge bedingt.

Wie unsicher diese Prüfung ausfallen mußte, erklärt sich leicht aus dem Umstand, daß selbst ein schwacher Branntwein, wenn er über ätzende oder scharfe Ingredienzen abgezogen wird, das heftigste Brennen auf der Zunge verursachen kann.

Nicht minder trüglich war die Probe an den Perlen des Branntweins, welche sich durch Schütteln in einer Flasche erzeugen, dessen Gehalt erkennen zu wollen; da auch dieses Perlen durch künstliche Mischung hervorgebracht werden kann, überhaupt aber nur in Branntwein, welcher nicht unter 42 und nicht über 74 Prozent hält, Statt findet, mithin für niedern oder höhern Alkoholgehalt auch nicht einmal einen unsichern Maaßstab abgeben konnte.

Auch zündete man den Branntwein in einem offenen Gefäß, welches einen bestimmten Inhalt faßte oder in einem mit verschiedenen Abtheilungsstrichen bezeichneten Hohlmaaße an, wog nach dem Verlöschen das rückständige Wasser oder untersuchte die Zahl der abgebrannten Striche in dem Gefäß, um den Alkoholgehalt zu bestimmen.

Stärkeren Weingeist prüfte man, indem man ihn mit Schießpulver vermischt abbrannte, und wenn nach dem Verlöschen der Flamme das Pulver sich entzündete ihn probehaltig nannte. Allein auch diese Probe mußte falsche Resultate ergeben, da mit dem Abbrennen des Alkohols zugleich eine Quantität des in der Mischung vorhandenen Wassers verdampfte, andern Theils aber

bei schwachen Branntwein die Flamme früher verlöschte, als aller Weingeist verbrannt war.

Gewöhnliche Branntweinprober.

§. 74. Nicht minder waren auch schon seit langer Zeit aus Holz, Elfenbein, Bernstein, Metall oder auch aus Glas verfertigte sogenannte Branntweinprober im Gebrauch, welche für den Brenner zwar in sofern nützlich waren, als sie einen bestimmten Normalpunkt angaben, wie tief die Spindel einsinken mußte, nach welchem er die Stärke seines eigenen Fabrikats ermitteln konnte, jedoch eine Vergleichung unter einander nicht zuließen, da ihrer Konstruktion kein wissenschaftliches Prinzip zum Grunde lag, und die Skale nach ganz willkührlichen Grundsätzen, ohne festen Punkt der bestimmten Eintheilung des zwischenliegenden Raumes graduirt oder abgetheilt war, woraus als Folge hervorging, daß derselbe Branntwein, der nach einem solchen Prober 10 Prozent zeigte, auf einen andern vielleicht 20 oder auch nur 5 angab.

Aräometer nach Cartier und Beaume.

§. 75. Zunächst in Frankreich, dann in Holland finden wir Aräometer für den Gewerbsgebrauch eingeführt, deren Konstruktion sich auf bestimmte Grundsätze, basiren und welche vor Erfindung der eigentlichen Alkoholometer das einzige Hülfsmittel waren, die Dichtigkeit der verschiedenen Flüssigkeiten zu bestimmen. Vorzüglich sind die beiden unter den Namen des Cartierschen und nach demselben des Beaumeschen Aräometers bekannten Instrumente, welche zur Prüfung der Stärke des Branntweins früher allgemein, auch noch jetzt häufig trotz ihrer anerkannten Unsicherheit, in den westlichen Provinzen der Preußischen Monarchie gebraucht werden. Sie sind der Form nach den Alkoholometern gleich, den Nullpunkt bezeichnet jedoch eine aus neun Theilen Wasser und einem Theil Salz gemischte Flüssigkeit, die sich in ihrem Gewichtsverhältniß steigend vermindert und bei dem zehnten Grade reines destillirtes Wasser zeigt. Diese Grade von 10 — 0 sind bestimmt, schwerere Flüssigkeiten als Wasser, z. B. Lauge oder Bierwürze zu wiegen, wogegen die an der Scala noch aufgetragenen 30 Theile die verschiedenen Grade der Stärke des Branntweins oder der Rektifikation geistiger Flüssigkeiten nach dem spezifischen Gewicht ergeben. Auf den zur Prüfung des Branntweins bestimmten Probern sind gewöhnlich

nur die zur Wägung der leichtern Flüssigkeiten bestimmten Grade angegeben, wogegen auf den Laugen- oder Sool-Messern sich nur diejenigen Grade verzeichnet finden, welche das Gewicht schwererer Flüssigkeiten als Wasser anzeigen.

Daß diese Aräometer dennoch gegen den Alkoholometer von Tralles nur bis 91% reichen, rührt von dem Umstande her, daß damals die Entwässerung des Weingeistes nicht weiter bekannt war, indem man den absoluten (wasserfreien) Alkohol erst später bereiten lernte. Der von Beaume und Cartier entwässerte Alkohol enthält 828 spezifisch Gewicht, wogegen der von Tralles dargestellte Alkohol 793 ergab. Irrthümlich ist daher die Annahme, welche so häufig vorkommt, daß diese Aräometer bei dem Nullpunkt auf destillirtes Wasser einsinken, indem jedes nach dieser Voraussetzung konstruirte Instrument, Einmal unrichtige Prozente zeigen, und daraus Zweitens sich in den höhern Abstufungen ein Weingeistgehalt bilden würde, welchen die dafür berechnete Normaltabelle nicht enthält. Ein derartiges Instrument findet sich Fig. 8 abgebildet. Wo es nur auf eine ohngefähre Prüfung des Branntweingehaltes ankommt, kann man sich dieser Instrumente, wie auch der gewöhnlichen Branntweinprober mit Nutzen bedienen, zu genauen Ermittelungen taugen sie jedoch schon aus dem Grunde nicht, da ihre Grade in gleichem Abstande von einander sind, was bei einem Alkoholometer nie der Fall sein kann, indem die Dichtigkeiten des Weingeistes nicht mit den Einsenkungslängen in gleicher Proportion stehen.

Aräometer nach Cartier Fig. 8.

Alkoholometer von Richter.

§. 76. Die Unzulänglichkeit der vorangeführten Branntweinprober, so wie auch die Unrichtigkeit der für diesen Zweck von französischen Gelehrten angegebenen Instrumente, veranlaßte den verstorbenen Doktor Richter in Berlin, ganz allein für die Bestimmung der Menge des Alkohols im Branntwein oder Weingeist ein Instrument zu construiren, dem er den Namen Alkoholometer (Weingeistmesser) beilegte.

Es beruhet die Construktion dieses Alkoholometers auf dem vorher erwähnten Grundsatz des verschiedenen spezifischen Gewichts zwischen reinem Wasser und reinem Alkohol. Aus 100 in verschiedenen Gewichts-

verhältnissen mit wasserfreiem Alkohol und reinem Wasser angestellten Vermischungen ergab sich die Scale des Alkoholometers, welche in 100 Theile getheilt, die Quantität des absoluten Alkohols dem Gewichte nach anzeigt, die in 100 gleichen Gewichtstheilen des zu prüfenden Branntweines vorhanden ist.

Das Instrument selbst (auch Spiritusmesser, Branntweinwage genannt) besteht aus einer gläsernen, mit Queckſilber oder Schrotkorn gefüllten Kugel, die sich in ein unten stärkeres Rohr verlängert, dem eine schwächere Spindel aufgesetzt wird, welche an der Mündung zugeschmolzen ist. In der Spindel ist die Scala oder der Gradmesser befestigt, welcher am unterm Ende mit 0, am obern mit 100 bezeichnet ist, so daß das Instrument in reinem Wasser auf 0, im wasserfreien Alkohol auf 100 einsinkt. Die zwischen diesen Punkten liegenden, mit 1 — 99 bezeichneten Grade ergeben daher alle die spezifischen Gewichte, welche die mannichfachen Vermischungen des Alkohols mit Wasser erzeugen, indem sie die Prozente angeben, die das zu prüfende Gemisch an absolutem Alkohol, dem Gewicht nach enthält.

Wenn daher die zu prüfende geistige Flüssigkeit am Alkoholometer 60 Grad zeigt, so sind in hundert Gewichtstheilen, z. B. Pfunden, 60 Pf. Alkohol und 40 Pf. Wasser vorhanden.

Stoppanische Waage.

§. 77. Der Richtersche Alkoholometer ist es auch, der unter dem Namen der Stoppanische, vorzüglich im Herzogthum Sachsen bekannt, und im Gebrauch ist. Selten trifft jedoch dessen Scale mit der Richterschen zusammen, die Uebereinstimmung der Instrumente dieser Fabrik unter sich wird sehr oft vermißt, die Scale selbst ist gewöhnlich zu kurz, um genaue, dem Auge deutliche Unterscheidung der einzelnen Grade zuzulassen. Jene Instrumente, so häufig sie auch Anwendung finden, sind zu genauen Ermittelungen keinesweges zu empfehlen, da die Sorglosigkeit bei deren Anfertigung ihre Richtigkeit überall zweifelhaft macht.

Alkoholometer nach Tralles.

§. 78. So genau auch der Richtersche Alkoholometer die Gewichtsprozente des geistigen Gehaltes angab, so führte dennoch eben diese Gewichtsbestimmung zu Inkonvenienzen, da der Branntwein im Handelsver-

kehr nicht gewogen, sondern gemessen, nicht dem Gewicht, sondern dem Volumen nach, verkauft wird.

Auch gründete sich auf diese Handelsverhältnisse in neuerer Zeit die Besteuerung des Branntweins nach dem Maaße, und es ward daher nöthig, ein dieser Gesetzgebung anpassendes völlig verlaßbares Instrument darzustellen.

Die Verwaltung veranlaßte im Jahr 1810 die Akademie der Wissenschaften in Berlin, die Principien für eine sichere und bequeme Prüfung anzugeben. Es wurde diese Arbeit dem nunmehr verstorbenen Professor Tralles übertragen, und dieser verwandelte den Prozentgehalt des ermittelten Gewichtes von Alkohol in den Prozentgehalt des Volumens, konstruirte hierauf den Alkoholometer, welcher nach seinem Namen genannt wird, und in den Preußischen Staaten allein gesetzliche Gültigkeit hat. (§. 2 der Ordnung zum Gesetz vom 8. Februar 1819). Fig. 3 stellt dieses Instrument dar.

Fig. 3. Alkoholometer nach Tralles.

Zeigt also Branntwein nach Richterscher Scala 30 Prozent, so sind in 100 Pfund desselben 30 Pfund absoluter Alkohol und 70 Pfund Wasser enthalten, dagegen enthält ein Branntwein von 30° nach Tralles in 100 Quart 30 Quart wasserfreien Weingeist und 70 Quart Wasser.

Soll nun Branntwein rücksichtlich seiner Stärke durch den Alkoholometer geprüft werden, so wird zunächst ein, gewöhnlich zu dem Instrument gehörender Glascylinder, (dessen Form aus Fig. 4 zu ersehen ist), oder in dessen Ermangelung ein anderes längliches Gefäß von Glas mit der Flüssigkeit bis nahe an die Mündung gefüllt. Hierauf wird der Alkoholometer, welcher völlig trocken sein muß, vorsichtig hineingesenkt, worauf, wenn derselbe in der Flüssigkeit ruhig stehet, die dem Spiegel der Oberfläche zunächst stehende Linie oder Ziffer den Grad der Stärke desselben anzeigt.

Fig. 4. Glascylinder.

Einfluß der Temperatur auf Prüfung des Branntw.

§. 79. Da, wie wir schon erwähnten, die Wärme Flüssigkeiten ausdehnt, und einen mehr oder minder bedeutenden Einfluß auf ihre spezifische Dichtigkeit äußert, so ist auch bei Prüfung der Stärke eines Branntweins die Temperatur desselben von wesentlichem Einfluß; denn

je wärmer eine Flüssigkeit ist, um so mehr verliert sie an Dichtigkeit, folglich sinkt auch im warmen Branntwein der Alkoholometer tiefer ein, und zeigt augenblicklich einen größern Gehalt an Alkohol an, als wirklich vorhanden ist. Umgekehrt wird ein in der Kälte geprüfter Branntwein schwächer scheinen, als wenn er bis zu derjenigen Temperatur erwärmt ist, bei welcher die Alkoholometer selbst construirt sind.

Diese Normaltemperatur, bei welcher die Alkoholometer angefertigt werden, und die jedesmal auf dem Instrumente verzeichnet sein muß, ist $12\frac{1}{2}$ ° Reaumür oder 60° Fahrenheit, und kömmt derjenigen am nächsten, welche der Branntwein in Kellern oder vor dem Kühlfasse am gewöhnlichsten zeigt. Wollte man daher den Gehalt eines Branntweins ganz genau und mit voller Gewißheit prüfen, so würde es nöthig sein, die zu prüfende Quantität jedesmal auf die Normaltemperatur zu erwärmen oder abzukühlen. Da dieß jedoch nicht immer ausführbar ist, so muß die Temperatur des Branntweins vorab durch den Thermometer geprüft werden, bevor der Alkoholgehalt desselben durch den Alkoholometer festgestellt werden kann. Nach der Richterschen Scala beträgt der Unterschied für jede $2\frac{1}{4}$ Temperaturgrad unter oder über $12\frac{1}{2}$ ° Reaumür, ungefähr 1 Prozent mehr oder weniger als der Alkoholometer zeigt.

Bei dem Tralles'schen Alkoholometer sind jedoch die Prozentgrade auffallend verschieden, und es läßt sich dafür ein ähnliches allgemeines Reduktionsverhältniß nicht angeben, obschon der Irrthum nicht groß ist, wenn man für jeden Grad, den die zu prüfende geistige Flüssigkeit an dem Thermometer über $12\frac{1}{2}$ ° zeigt, $\frac{3}{4}$ Prozent des Alkoholgehaltes in Abrechnung, so wie für jeden Grad, den diese Flüssigkeit unter $12\frac{1}{2}$ ° zeigt, $\frac{1}{2}$ Prozent an Alkoholgehalt in Zurechnung bringt. Will man jedoch genau prüfen, so muß man entweder die Flüssigkeit auf die Normalwärme von $12\frac{1}{2}$ ° bringen, oder man muß die gefundenen Tralles'schen Grade mit den Richterschen vergleichen, und den Alkoholgehalt wie vorangeführt darnach berechnen, wofür die in der Zeichnung beigefügte vergleichende Scale der verschiedenen Alkoholometer das leichteste Hülfsmittel darbietet. Angenommen, ein Branntwein zeigt im Winter $3\frac{1}{2}$ ° am Ther-

mometer und 45 ° am Alkoholometer nach Tralles, so würde, da dieses gleich 32 ° nach Richter ist, die Temperatur der Flüssigkeit jedoch 9 ° niedriger als das Normalverhältniß ist, man annehmen müssen, daß jener Branntwein bei $12\frac{1}{2}$ ° Wärme, 36 ° nach Richter, nahe an 50 ° nach Tralles Alkoholgehalt ergiebt.

Umgekehrt stellt sich dasselbe Verhältniß dar. Branntwein bei 30 ° Temperatur gewogen, würde nach Tralles 85 ° = 75 Richter zeigen. Die höhere Temperatur von $17\frac{1}{2}$ ° reduzirt jedoch nahe an 8 ° des scheinbaren Gehaltes auf den wirklichen, welcher 67 ° Richter = $78\frac{1}{3}$ Tralles betragen würde.

Alkoholometer nach Richter u. Tralles mit Thermometer. Fig. 5.

§. 80. Obschon der Alkoholometer von Tralles der gesetzlich eingeführte und für den Gebrauch der sicherste ist, so bedienen sich dennoch eine große Anzahl Gewerbtreibender des Alkoholometers mit der Richterschen Scale, weshalb man Veranlassung genommen, beide Scalen in einem Instrument neben einander zu stellen, so daß aus den Prozenten nach Richter, diejenigen nach Tralles sofort übersehen werden können.

Eine weitere Bequemlichkeit an diesen Instrumenten ist die Verbesserung, daß sie gleichzeitig mit einem Thermometer verbunden sind, und mithin die Temperatur des Branntweins bei der Prüfung auf seine Stärke sofort angeben.

Der Nullpunkt des in diesem Instrument befindlichen Thermometers giebt die Temperatur von $12\frac{1}{2}$ ° Reaumür an, bei welchem derselbe construirt ist; jeder Grad über oder unter 0, umfaßt $2\frac{1}{4}$ Grad eines gewöhnlichen Thermometers, und es ergiebt sich hieraus, so wie nach dem vorangeführten leicht die Rechnung, daß, so viele Grade als der zu prüfende Branntwein nach diesem Thermometer über oder unter 0 zeigt, eben so viele Prozente nach der Richterschen Scala ab oder zugerechnet werden müssen.

Die Abbildung eines solchen Thermo-Alkoholometers findet sich Fig. 5.

Vergleichende Uebersicht der Alkoholometerscalen.

§. 81. Die Voraussetzung, daß wohl die wenigsten Gewerbstellen mit diesen verschiedenen Instrumenten gleichzeitig versehen sind, dennoch aber Verkehr und Handel eine Reduktion oft nothwendig machen und es daher Manchen wünschenswerth erscheinen dürfte,

eine augenblickliche Uebersicht derjenigen Abweichungen, welche die genannten Alkoholometerscalen unter sich ergeben, zu besitzen, hat uns veranlaßt, Fig. 2 sämmtliche Scalen neben einander zu stellen. Es ist aus dieser Zeichnung der Abstand, so wie der Unterschied, leicht ersichtlich, welcher zwischen den Alkoholometern von Richter, Tralles und Cartier bestehet, woraus als ferneres Resultat sich darstellt, wie viel Branntwein, an einem Alkoholometer geprüft, nach der Scala der übrigen wiegen würde, wie stark mithin dessen Weingeistgehalt sowohl dem Gewicht, als dem Volumen nach ist. Fig. 2.

Jeder Abstand der einzelnen Grade, sowohl für sich, als unter sich, ist in dieser vergleichenden Uebersicht genau nach geprüften und für richtig anerkannten Instrumenten gezeichnet. Wenn sich daher bei Vergleichung mit andern Alkoholometern Abweichungen ergeben, so darf angenommen werden, daß Letztere nicht richtig graduirt sind, und es würde sich die schon nach der ersten Verbreitung dieses Handbuches gemachte Erfahrung bestätigen, daß bei Anfertigung der käuflichen Alkoholometer nicht überall mit der hier so nöthigen strengen Genauigkeit verfahren wird, und daß ein großer Theil derselben nicht auf den Grund derjenigen Berechnungen eingetheilt ist, welche die Erfinder aus ihren mühsamen Versuchen dafür aufstellten.

Stempelung der Alkoholometer.

§. 82. Für eine Gewerbeanstalt von einigem Umfange ist es jedoch von großer Wichtigkeit, eine richtige Branntweinwaage zu besitzen, da der Unterschied einiger Prozente, welche z. B. ein Alkoholometer zu wenig ergiebt, den Verkäufer bei großem Absatz in fühlbaren Nachtheil versetzt, wenn, wie jetzt wohl durchgängig der Fall ist, der Branntweinhandel nach Prozenten abgeschlossen wird. Wenn man sich auch in der Gewerbeanstalt selbst, und namentlich für den Gebrauch des Dienstpersonals in der Brennerei, Alkoholometer von Elfenbein, Messing oder Silber bedient, da derartige Personen gewöhnlich nicht vorsichtig genug mit gläsernen Instrumenten umgehen, so ist es doch unerläßlich, für den Handelsverkehr selbst eine richtige, von dem Staat als gültig erkannte, Branntweinwaage zu haben, und das Gesetz legt dieses sogar als Verpflichtung auf, da in der Maaß- und Gewichtsordnung vom 16. Mai

1816 §. 31 ausdrücklich bestimmt ist, daß, wer Branntwein im Großen von einer bedungenen Stärke kauft, verlangen kann, daß ihm solcher nach gestempelten Probemessern überliefert wird.

Soll daher ein Alkoholometer gesetzliche Gültigkeit haben, so muß derselbe mit dem Stempel einer Eichungskommission versehen sein.

Nach der Gebührentaxe für die Eichung wird das Instrument von Glas dadurch um 7½ Sgr., von Metall um 5 Gr. vertheuert, dem Besitzer erwächst jedoch daraus der Vortheil, überzeugt zu sein, ein von der Behörde geprüftes, richtiges Instrument zu haben, und auf dessen Richtigkeit bei etwanigem Rechtsstreit vor den Gerichten provociren zu können, welche Berufung bei einem ungestempelten Instrument keine Berücksichtigung finden würde.

Versetzter Branntwein kann nicht auf dem Alkoholomer geprüft werden.

§. 83. Wie schon erwähnt, ist die Construktion des Alkoholometers auf die größere Leichtigkeit, welche Alkohol gegen Wasser hat, gegründet, deshalb kann auch nur eine reine geistige Flüssigkeit, welche leichter als Wasser ist, auf diesen Waagen geprüft werden. Ist Branntwein mit Zucker oder Oelen versetzt, so wird er schwerer als Wasser, der Alkoholometer sinkt nicht tief genug ein und kann daher im versetzten Branntwein niemals ein richtiges Resultat anzeigen.

Lutterprober.

§. 84. Wir haben hier noch der Prüfung des auf gewöhnlichen Brennapparaten bei der ersten Destillation gewonnenen Lutters zu gedenken, die aus dem doppelten Grunde geschieht, um entweder gleich anfangs zu beurtheilen, wie viel die Ausbeute betragen werde, oder beim Ende der Destillation zu erkennen, ob alle geistigen Theile in die Vorlage übergegangen sind.

Auch für diese Probe ließ man früher entweder nur den Geschmack entscheiden, oder man goß einen kleinen Theil der übergegangenen Flüssigkeit auf den heißen Blasenhelm und entzündete die aufsteigenden Dämpfe mit einem darüber gehaltenen Licht oder einem brennenden Span.

Je geistreicher die Dämpfe waren, desto länger brannte die Flamme, entzündeten sich die Dämpfe gar nicht, so waren keine geistigen Theile mehr vorhanden, und die Destillation vollendet. Bei der Prüfung durch

das Schmecken tritt die Unsicherheit ein, daß ein geringer Antheil Alkohol im Lutter, der ohnedieß mit Säure und Fuselöl gemengt ist, nicht leicht erkennbar wird, beim Verbrennen ist derselbe Nachtheil vorhanden, den wir bei der Prüfung des Branntweins auf seine Stärke oben angeführt haben, obgleich bemerkt werden muß, daß Versuche es ergeben haben, wie selbst der geringste Antheil von Weingeist im Lutter durch Verdampfen und Entzünden auf einem heißen Blasenhelm bei vorsichtiger Handhabung dadurch bemerklich wird, daß ein blaues Flämmchen aufschlägt und selbst ein halbes Prozent anzeigt.

Sicherer ist jedenfalls die Prüfung durch den Alkoholometer, doch findet sich hier der Uebelstand, daß grade die niedern Grade, auf welche es bei Prüfung des Lutters ankömmt; an den gewöhnlichen Alkoholometerscalen sehr nahe beisammen stehen, und deshalb die einzelnen Prozente beim Wägen nicht leicht unterschieden werden können, die Scale aber lediglich für diesen Zweck zu verlängern, würde das Instrument selbst zur Handhabung unbequem und zerbrechlicher machen. Deßhalb hat man besondere Lutterprober ganz nach den Alkoholometerscalen construirt, die jedoch den geistigen Gehalt eines Branntweins nur bis etwa auf 30 — 40 Grad angeben, für den Zweck aber vollkommen ausreichen, und den Vortheil gewähren, die in größern Zwischenräumen getheilten Prozente des geistigen Gehaltes genau unterscheiden zu können. Fig. 7 liefert die Abbildung eines Lutterprobers. Fig. 7. Lutterprober.

Bei der großen Zerbrechlichkeit dieser Instrumente ist es nothwendig, sie mit der größten Behutsamkeit zu behandeln, und sie dürfen nur langsam in die Flüssigkeit getaucht werden, damit sie nicht an den Boden stoßen und Beschädigungen erleiden.

§. 85. Wir haben aus der Construktion der Alkoholometer gesehen, daß Branntwein eine spezifisch leichtere Flüssigkeit als Wasser darstellt und kommen nun auf diejenigen Instrumente, welche uns den Gehalt einer spezifisch schwerern Flüssigkeit, als Wasser ist, anzeigen sollen, womit wir also im Zuckerwasser den Antheil von festem Zucker, in der Bierwürze die Stärke des Malzextraktes, oder die dazu verbrauchte Quantität Saccharometer.

Malzschrot, in der Branntweinmaische die verwendete trockne Substanz der Materialien ermitteln wollen. Diese Instrumente werden Sacharometer, Zuckermesser, Bierwaage, Würzprober, Maischprober genannt.

Ihre Form ist zwar derjenigen der Alkoholometer ähnlich, jedoch dadurch unterschieden, daß wo der Alkoholometer in reinem Wasser auf dem Nullpunkt stehet, der Sacharometer um so weniger Flüssigkeit aus dem Raum drängt, je stärker dieselbe, je zuckerhaltiger oder malzreicher sie ist. Daraus folgt auch, daß der Grademesser am obern Ende den Nullpunkt oder reines Wasser zeigt, die übrigen Grade jedoch abwärts gehend, den verschiedenen Gehalt des Zuckers oder des Malzextraktes in der Flüssigkeit ergeben, und am Anfange der Scala die höchst möglichste Stärke einer Zuckerauflösung oder eines Malzabsuds anzeigen.

Fig. 10. §. 86. Bei der Construktion des Sacharometers sind 1000 Gewichtstheile Wasser gleich 0 angenommen, und die abwärts stehenden Grade oder der Gehalt einer Flüssigkeit nach denjenigen Gewichtsresultaten bestimmt, welche die von fünf zu fünf Theilen in jenem Wasser gemachten Auflösungen von reinem, trocknen Zucker, bei einer Temperatur von 14° Reaumür bildeten. Es giebt daher der Sacharometer in den zwischen 1000 und 1280 liegenden Graden die Quantität des trocknen Zuckers dem Gewicht nach an, welcher in der geprüften Flüssigkeit aufgelöst enthalten ist, so daß 1000 Pf. eines Zuckersyrups von 1200 Grad Schwere, aus 800 Pf. Wasser und 200 Pf. trocknen Zucker bestehen. Das abgebildete Instrument zeigt Fig. 10.

Da man angenommen, daß auch Malzabsud eine Auflösung von Zucker sei, so gebraucht man ebenfalls diesen Sacharometer als Bierwürzprober, um durch denselben zu ermitteln, wie viel trocknes Malzextrakt in der Flüssigkeit vorhanden sei.

Auf den Grund angestellter Versuche, wie viel in einem gegebenen Maaß oder Gewicht von Getreidemalz trocknes Malzextrakt enthalten ist, sind für Bierwaagen auch besondere Scalen construirt, welche nach dem Eintauchen in die zu prüfende Flüssigkeit aus den Graden

ergeben sollen, wie groß die verbrauchte Quantität Malz dem Gewicht, oder der Scheffelzahl nach, gewesen ist.

Dergleichen Instrumente sind, wo es sich um reine Zuckerauflösungen handelt, völlig verlaßbar, das Verhältniß stellt sich jedoch anders, wenn man zuckerhaltige Auflösungen prüfen will, welche noch mit andern Ingredienzen vermischt sind, ein Fall, der bei der Bierwürze vorkömmt, da dieselbe noch mit Schleim, unzersetzter Stärke und Extraktivstoff gemengt ist.

Vorab ist schon das spezifische Gewicht des trocknen Malzextraktes von dem des Zuckers verschieden. Das Erstere zeigt im getrockneten Zustande eine spezifische Schwere von 1,552, wogegen Zucker ein Gewicht von 1,606 ergiebt, und es stellt sich hieraus bereits die Ungenauigkeit dieser Ermittelung dar.

Wollte man aber auch diese Differenz übersehen, und hat man ein Instrument lediglich auf den Grund von aufgelöstem Malzextrakt bei seinen verschiedenen Mischungen mit Wasser, also einen eigentlichen Malzwürzprober construirt, so würde man immerhin nur die Quantität des aus dem Malz gezogenen Extraktes, niemals aber die Quantität des verbrauchten Malzes selbst ermitteln können.

Einmal geben gleiche Mengen Malz, selbst wenn sie bei ein und derselben Temperatur getrocknet sind, nicht immer gleiche Mengen Extrakt, wenn das Getreide auf verschiedenem Boden, oder in verschiedenen Jahren gewachsen war, noch größer ist aber die Differenz, wenn man die verschiedenen Malzsorten vom Luftmalz an, bis zum braunen Darrmalz, jede für sich, der Extraktion unterwirft, wo sich als Resultat der mit mehreren dieser Malzsorten angestellten Prüfungen ermittelt hat, daß der von gleicher Menge Malz verschiedener Sorten gewonnene trockne Extrakt zwischen 38 und 68 Gewichtstheilen differirte. Hier fehlt mithin schon der feste Normalpunkt, welcher der Construktion des Instruments zur Basis dienen müßte, aber wenn dieser auch gefunden wäre, so würde bei Prüfung einer Bierwürze, um mit Bestimmtheit festzustellen, wie viel Malz dazu verwendet sei, erst noch die Frage entstehen, ob auch wirklich alles in dem verbrauchten Malz vorhandene Extrakt durch das Maischen ausgezogen sei,

was z. B. da nicht der Fall ist, wo bei nachlässiger Behandlung das Malzschrot mit dem Wasser nicht innig gemengt worden ist, und durch schnelles Brühen sich kleisterartige Klumpen gebildet haben, welche das Eindringen des Wassers, mithin auch das Ausziehen des Extraktes verhindern, wo das Wasser nicht lange genug auf dem Schrot gestanden oder Letzteres nicht oft genug übergossen worden ist, um alle lösbaren Theile abzuscheiden.

Bierwürzprober. Fig. 9.

§. 87. Der Königliche Fabrikenkommissarius Herr Dorn hat, um das Gewicht des verbrauchten Malzes in einer Bierwürze zu ermitteln, einen Würzprober konstruirt, welcher auf der Annahme beruhet, daß ein Zentner Braumalz (Weizen oder Gerste) im Durchschnitt 50 Pfund trocknes Extrakt liefere. Das Instrument ist so eingerichtet, daß es die in einem Quart Würze enthaltenen Lothe an trocknem Extrakt, und solcher Gestalt, mittelst der obigen, zum Grunde gelegten Annahme, das Quantum des zu der Würze verbrauchten Malzschrotes anzeigt.

Um diesen Würzprober zu gebrauchen, muß die Quartzahl der zu untersuchenden Würze bekannt seyn: z. B. der Würzprober zeigt in der zu prüfenden Würze 12, d. h., er sinkt bis 12 darin ein, so geht hieraus hervor, daß jedes Quart der Würze 12 Loth trocknes Extrakt gelöst enthält.

Sind nun z. B. 20 Tonnen = 2000 Quart von dieser Würze vorhanden, so darf man zuerst nur die 2000 Quart mit 12 multipliziren, welches 24,000 giebt. Dieses sind die Lothe des trocknen Extraktes, den sämmtliche Würze gelöst enthält. Werden diese hierauf mit 32 durch Division zu Pfunden gemacht, so erhält man 750 Pfund. Da nun angenommen ist, daß von einem Zentner Brauschrot 50 Pfund trocknes Extrakt erhalten wird; so darf man nur mit 50 in die erhaltenen 750 Pfund dividiren, wodurch man den Quotienten 15 erhält. Es geht hieraus hervor, daß zu obiger Quantität Würze 15 Zentner Brauschrot verwendet worden sind.

Die Zeichnung des Würzprobers ergiebt Fig. 9. Einen allgemeinen Maaßstab, um die Brausteuer von Staatswegen zu kontroliren, dürften jedoch die Bierwürzprober aus den vorangeführten Gründen nicht ab-

geben können, so lange nicht die Steuer selbst von der Menge der gewonnenen Bierwürze erhoben wird, nach dem verschiedenen Verhältniß ihrer Dichtigkeit, welche durch besondere, für diesen Zweck construirte Malzextraktprober, ermittelt worden ist.

§. 88. Dagegen sind diese Instrumente, wenn sie mit Genauigkeit angefertigt werden, für den Gewerbebetrieb im Großen sehr brauchbar, um sowohl die Güte des Malzes als auch die Schwere der aus demselben gebrauten Würze zu ermitteln.

In England wird das Malz nicht von den Brauern selbst gefertigt, sondern es bildet, wie auch in manchen Gegenden Deutschlands, die Bereitung des Malzes aus Getreide ein besonderes Gewerbe, und ist auch die Fabrikation desselben dort besonders besteuert. Der Brauer kauft das Malz nach Proben und stellt dessen Werth nach dem durch den Sacharometer ermittelten Schweregehalt einer Würze fest, die aus einer bestimmten Quantität dieser Probe gewonnen worden ist. Hieraus ergiebt sich mit Sicherheit, wie viel Malzextrakt in einer gegebenen Quantität dieses Malzes vorhanden ist.

Sobald dieß feststehet, kann auch die Stärke der aus dieser Malzart im Großen bereiteten Würze mit Sicherheit beurtheilt werden, und dadurch jenes Instrument in den Händen des Brauereiinhabers theils als Kontrolemittel gegen Nachlässigkeit und Veruntreuung dienen, theils in der Gewerbeanstalt beim Betrieb selbst benutzt werden, um genau den Zeitpunkt zu ermitteln, wo die Würze stark genug eingekocht, oder die nöthige spezifische Dichtigkeit erlangt hat, um auf die Kühlschiffe gebracht zu werden, ohne daß man genöthigt ist, dieß, wie bei uns, aus dem verminderten Volumen zu bestimmen, welches die Würze in den Kesseln oder Bottichen einnimmt.

Bei der Prüfung einer Würze oder zuckerhaltigen Flüssigkeit mit dem Sacharometer oder der Bierwaage, ist noch zu bemerken, daß die Flüssigkeit keine fremden Bestandtheile als Mehl, Gallerte ꝛc. enthalten darf, daß man sie so viel als möglich vor der Prüfung abklären läßt, und namentlich erst dann untersucht, wenn sie diejenige Temperatur, gewöhnlich 14 bis 15 Grad, angenommen hat, bei welcher das Instrument construirt worden ist.

Prüfung gegohrner Flüssigkeiten mit derartigen Probern.

§. 89. Wenn wir hoffentlich zur Gnüge erwiesen haben, welche Schwierigkeiten es finden dürfte, ein Instrument zu verfertigen, durch welches sich die Stärke einer Malzwürze ohne Kenntniß der Quantität des verbrauchten Malzes mit Sicherheit erforschen läßt, so glauben wir auch hier noch anführen zu müssen, daß die Anwendung eines derartigen Instruments auf gegohrne Flüssigkeiten, oder auf Bier selbst, völlig unzulässig ist.

Die Bierwaage ist auf den Unterschied des Gewichtsverhältnisses zwischen dem in der zu prüfenden Flüssigkeit enthaltenen Zucker gegen reines Wasser berechnet, durch die Gährung wird jedoch der größere Theil dieses Zuckers, wie schon erwähnt, in Alkohol, mithin in ein leichteres Produkt als Wasser verwandelt, folglich verliert die Mischung nach dem Zusatz der Hefe und während der Gährung ihre spezifische Schwere oder Dichtigkeit mindestens theilweis, die sie vor dem Zusatz von Hefe gegen Wasser ergab.

Je weiter die Gährung vorschreitet und je mehr geistige Theile sich auf Kosten des Zuckers in dem Bier bilden, desto leichter dem Gewicht nach, wird die Flüssigkeit, so daß ein ausgegohrnes, starkes und geistreiches Bier nach dem Bierprober oft weniger Gehalt zeigt, als eine andere frische Bierwürze, zu welcher nach Verhältniß vielleicht kaum der vierte Theil desjenigen Malzes verbraucht wurde, aus dem jenes starke Bier bestehet, wie folgende Nachweisung ergiebt:

Würze von verschiedener Stärke zeigte nach einem für Malzextrakt construirten Sacharometer,

a. auf dem Kühlschiff	b. nach vollendeter Gährung im Gährbottich	c. nach sechs Monaten auf den Lagerfässern
28,4	13,4	9,2
25,12	11,1	7,2
22,14	9,4	6,2
17,8	8,2	3,25

Deßhalb ist es auch ein ganz unrichtiges Verfahren, in Orten oder Gegenden, wo Zunft- oder Zwanggerechtigkeiten bestehen, und eine bestimmte Stärke des Bieres vorgeschrieben ist, von Polizeiwegen diese Stärke in den Kellern, nachdem die Gährung vorüber ist, durch

die Bierwage kontroliren zu wollen, was auch in Staaten, wo nach Verschiedenheit der Stärke die Abgabe auf Bier normirt wird, wohl berücksichtigt ist.

In England z. B. zahlt Doppelbier 10 Schilling, einfaches oder Tischbier 2 Schilling Abgabe pr. Barell = 143 Quart, doch bedient man sich, um den Unterschied festzustellen, keiner Waage, sondern bestimmt die Stärke aus dem Verkaufspreis des Fabrikates selbst, so daß alles Bier, wenn das Barrell mehr als 18 Schilling kostet, als Doppelbier versteuert wird, und nur dasjenige, was unter vorgenanntem Preis verkauft wird, dem niedern Steuersatz unterliegt.

Maischprober.

§. 90. Ein ähnliches Instrument dieser Art ist der Maischmesser oder der Maischprober, durch welchen mittelst Eintauchens in eine Branntweinmaische geprüft werden soll, wie stark in derselben das Verhältniß des Wassers zur trocknen Substanz der angewendeten Materialien, oder zum spezifischen Gewicht des in derselben aufgelößten Getreideextrakts sei.

Aber auch dieses Instrument ist für den praktischen Gebrauch durchaus nicht geeignet, da die Richtigkeit der beim Eintauchen in die Maische angegebenen Verhältnisse durch die angewendeten Materialien und die größere oder geringere Gleichförmigkeit der Mischung in der zu untersuchenden Maische, so wie durch deren Temperatur bedingt wird, ferner dadurch, wie lange die Maische ruhig gestanden, und welche Absonderung der Hülsen Statt gefunden, ferner ob sie Hefe oder Gährungsmittel erhalten, und welche Zeit seitdem, ehe die Prüfung Statt gefunden, verflossen ist.

Es fehlt hier ganz an der Bestimmung der Verhältnisse, unter welchen der Maischprober gleichförmige Resultate zeigt, und er ist daher für den Beamten sowohl wie für den Gewerbetreibenden zu wenig verlaßbar, als daß durch seinen Gebrauch auch nur mit einiger Sicherheit die ohngefähre Ermittelung des Gewichtsverhältnisses zwischen Schrot und Wasser in einer Branntweinmaische begründet werden könnte.

§. 91. Wichtiger würde jedoch für die Steuerkontrole sowohl, als für den Gewerbetreibenden, der Gebrauch des Sacharometers dann werden, wenn die in Frankreich und Holland eingeführte, bei uns auch hin

und wieder versuchte Fabrikation von Branntwein und Bier aus Weizen- oder Kartoffelstärkesyrup eine größere Ausdehnung erhalten sollte.

Auf diese Fabrikation möchte weder unsere Maischsteuer, noch die von dem Gewicht des Malzes zu erhebende Brausteuer passen, da für Branntwein diese Syrupmaische bedeutend gehaltreicher als aus Getreide dargestellt werden kann, bei der Bierbereitung aber der Gewichtsmaaßstab fehlen würde, nach welchem die Steuer zu normiren wäre.

Hierzu würden wir uns nothwendig eines Sacharometers bedienen, der jedoch ausdrücklich auf die Gewichtsverhältnisse dieses Stärkezuckers in seinem trocknen Zustande zum Wasser konstruirt werden müßte. Ist neben diesem Gewichtsverhältniß auch fernerweit, was bis jetzt noch nicht geschehen ist, ermittelt, wieviel aus einem Pfund Stärkezucker Alkohol gewonnen wird, oder wie sich die Süssigkeit desselben zu einem gleichen Gewicht Malzextrakt verhalte, so würde leicht der Maaßstab zu finden sein, diesen Syrup, werde er auf Bier oder Branntwein verarbeitet, nach denjenigen Steuersätzen zu verabgaben, welche gegenwärtig die Maisch- und die Brausteuer bilden.

§. 92. Da es in der Entfernung oft schwierig ist, sich für den Gebrauch in Brauereien und Brennereien die vorbeschriebenen Instrumente verlaßbar gearbeitet zu verschaffen, so bemerken wir, daß der meteorologische Instrumentenmacher J. G. Greiner jun. in Berlin, Friedrichs-Gracht No. 49, nach der uns übergebenen Liste jene Instrumente für folgende feststehende Preise, unter Garantie für deren Richtigkeit, einschließlich der sicheren Verpackung, liefert. Fig. 3, $3\frac{1}{2}$ Thlr., Fig. 5, $6\frac{1}{2}$ Thlr., Fig. 6, $2\frac{1}{3}$ Thlr., Fig. 7, $1\frac{2}{3}$ Thlr., Fig. 9, 4 Thlr., Fig. 10, 7 Thlr. Fig. 11, 6 Thlr. Mit gleicher Ueberzeugung von ihrer Genauigkeit dürfen wir auch die von dem Mechaniker Dominikus Mauch in Cöln am Rhein verfertigten Instrumente zur Prüfung der Temperatur oder der Flüssigkeiten empfehlen.

Wasser, dessen Anwendung beim Gewerbebetrieb.

§. 93. Der Gebrauch und die Wirkung des Wassers bei dem Gewerbbetrieb ist entweder mechanisch, z. B. beim Abkühlen des Destillats, Einsprengen des Malzes ꝛc., oder chemisch, beim Einmaischen, bei der Gährung.

Als mechanisch wirkendes Hülfsmittel ist es gleichgültig, welche Bestandtheile das Wasser enthält; soll es aber chemisch wirken, so unterscheiden wir weiches oder hartes Wasser, und erkennen das Letztere daran, daß Hülsenfrüchte darinnen nicht weich kochen, Seife durch dasselbe zersetzt wird und nicht schäumt.

Reinigung des Wassers durch die Kunst und die Natur.

§. 94. Zur Erläuterung über die Ursache, weshalb wir weiches und hartes Wasser unterscheiden, wollen wir den Kreislauf, den (mit Ausnahme des Thaues) alles auf der Erde befindliche Wasser durchgehet, und wodurch die Natur unversiegbar mit frischem und gereinigtem Wasser versorgt wird, kurz verfolgen.

Auf der bekannten Erscheinung, daß Wasser verdampft, wenn man es einer erhöhten Temperatur aussetzt, daß dieser Dampf verdichtet und wiederum tropfbar flüssig wird, wenn er mit Kälte in Berührung tritt, beruhet die künstliche Darstellung des reinen oder destillirten Wassers, welches wir erhalten, wenn wir gewöhnliches, oder auch selbst unreines Wasser auf Destillirgeräthen abziehen; denn die Fähigkeit der Verdampfung und der Verdichtung besitzt nur das reine Wasser, nicht aber die übrigen Stoffe, welche demselben etwa beigemengt sind.

Diese Reinigung des Wassers von fremden Substanzen, mit welchen es auf der Erde in Berührung kommt, mithin denselben Destillationsprozeß, unterhält die Natur immerwährend mit dem ganzen Wasserspiegel, der die Erdoberfläche bedeckt, und der seinem Umfange nach, den größten Theil des Erdkreises einnimmt.

Die Erdoberfläche mit den niedrigen Luftschichten bildet hier den Destillirapparat, die Sonnenstrahlen das Feuer, und die höheren Luftregionen das Kühlgeräth.

Von der Erdoberfläche, welche durch die Sonnenstrahlen erwärmt wird, verdunstet beständig Wasser in Gasgestalt, mengt sich mit der athmosphärischen Luft, und wird durch den ununterbrochen Statt findenden, erneuten Wechsel derselben nach den höheren Regionen in eine kältere Luftschicht getrieben, wo es sich nicht mehr dunstförmig aufgelöst erhalten kann, und in Gestalt eines Dampfes als Wolken dem Auge dadurch sichtbar wird, daß entweder dieser Dampf von der

Sonne erleuchtet ist (lichte Wolken), oder dieselbe verdeckt (dunkle Wolken).

Je wärmer die Luft ist, in desto größerer Höhe werden die Wolken gebildet, und erscheinen desto undurchsichtiger und dunkler, je dichter sich die Dünste zusammenhäufen.

Haben die Wolken durch das stete Zuströmen von dunstförmigem Wasser eine gewisse Dichtheit erlangt, so nehmen sie dadurch gleichzeitig an Schwere zu, können sich in den höheren, leichteren Regionen nicht mehr schwebend erhalten, und fangen an zu sinken.

Regen. Hierdurch kommen die Wolken zwar einer niedrigeren, wärmeren Luftschicht näher, die wiederum einen Theil von ihnen als Dunst auflößt, jedoch können sie wegen der über ihnen liegenden Dampfschicht nicht wieder emporsteigen, und es wird durch sie die Athmosphäre mit so viel Feuchtigkeit angefüllt, als dieselbe, um luftförmig zu bleiben, nur immer aufnehmen kann. Hat dies den höchsten Grad erreicht, so senken sich die Wolken völlig, und indem sie auf die Erde niederfallen entstehet Regen.

Quellen, Bäche, Flüsse, Ströme. Der größte Theil des Regens fällt meistentheils auf Höhen und Bergen nieder, da bekanntlich die Wolken sich um hohe Punkte mehr zusammenziehen, und oft Regen absetzen, während das unter ihnen liegende flache Land gutes Wetter hat.

Das auf den Höhen niederfallende Wasser rinnt theilweis an der Oberfläche herab, theilweis aber senkt es sich in das Innere der nach allen Richtungen zerklüfteten Berge, bis es auf denjenigen Punkt gelangt ist, wo es verhindert wird, tiefer einzudringen.

Die Schwere des immer nachfolgenden Wassers muß jenem einen Seitenweg bahnen, und preßt dasselbe nach Thälern und niederen Gegenden hin, wo während des Laufes durch Sand und Erde das Wasser sich in mehrere Rinnen aushöhlt, an deren Ende es an gewissen Stellen zu Tage hervorbricht und Quellen bildet, aus denen durch Zusammenfluß Bäche, Flüsse und Ströme entstehen, die sich in Seen ergießen, welche die Gesammtmasse des Wassers dem großen Weltmeere wiederum zuführen.

Brunnen sind ebenfalls Quellen, die aus den tieferen Erdschichten hervorströmen, in denen sie durch Eingraben aufgesucht werden. Brunnenwasser ist daher Quellwasser. Brunnen.

§. 95. Das Regenwasser, wie es herabfällt, ist sonach nicht minder rein als destillirtes Wasser, und enthält höchstens mechanische Unreinigkeiten beigemengt, welche von Staub oder andern Körpern herrühren, die in der Luft herumfliegen und von dem Regen mit herabgespült werden. Daß dieses Wasser für den Gewerbebetrieb das vortheilhafteste sein würde, ist nicht zu bestreiten, und es mag daher wohl zu empfehlen sein, das Regen- oder Schneewasser in Cisternen zu leiten, und bei dem Einmaischen sich dessen zu bedienen. Regenwasser.

Hat das herabgefallene Regenwasser, ehe es zu Tage kommt, viele Erdschichten und namentlich solche zu durchlaufen, welche Kalk, Gyps, Thon oder Salze enthalten, so nimmt es einen Theil derselben in sich und hat dadurch schon einen gewissen Grad der auflösenden Kraft abgegeben, die wir bei seiner Anwendung in Anspruch nehmen. Es ist hieraus erklärlich, weshalb hartes Wasser für unsern Gebrauch schwieriger anzuwenden ist, je mehr es von diesen erdigen Bestandtheilen aufgelößt enthält. Hartes Wasser, dessen Bestandtheile.

Weiches Wasser ist nächst dem Regenwasser solches, welches auf seiner Laufbahn keine von den oben genannten Bestandtheilen antraf, sondern durch Kiesel, Felsenklüfte oder Sand geleitet ward, die wenig oder gar keine im Wasser lösbaren Materien enthalten. Auch dasjenige Wasser, welches in Bächen, Flüssen, Teichen und süßen Seen angetroffen wird, ist weiches Wasser, da es einmal das unmittelbar aus der Athmosphäre herabgefallene Regenwasser aufgenommen hat, in demselben auch ferner durch den immerwährenden Einfluß des Lichtes und der Wärme die in den zuströmenden Quellen aufgelößten erdigen Substanzen meistentheils niedergeschlagen worden sind. Dieses Wassers bedient sich der Gewerbebetrieb überall am liebsten. Weiches Wasser.

§. 96. Wie wir hier, so zu sagen, die Theorie der Sache vorgetragen haben, wollen wir auch ihre praktische Anwendung prüfen. Wenn es auch nicht zu leugnen ist, daß die Bestandtheile des gebrauchten Was- Untersuchung über die Anwendbarkeit

des harten Wassers beim Gewerbebetrieb.

sers einigen Einfluß beim Branntweinbrennen auf günstige Ausbeute, beim Brauen auf leichtere Klärung oder Gährung haben, und wenn auch sachverständige Techniker darüber einverstanden sind, daß mehrfach Wasser aus zwei verschiedenen, einander nahe stehenden Brunnen angewendet, bei gleicher Handhabung des Betriebes dennoch abweichende Resultate ergiebt, so sind wir demohngeachtet der Meinung, daß dieser Einfluß so wesentlich nicht sei, als man im Allgemeinen vermeint oder behauptet.

Fast in allen Lehrbüchern über diese Gewerbebetriebe finden sich weitläuftige Abhandlungen über Beschaffenheit und Prüfung des Wassers, es werden Methoden zur Verbesserung des harten Wassers in Vorschlag gebracht. Manche Gewerbanstalt wird nicht angelegt, weil jene Prüfung ein ungünstiges Resultat ergeben, und manche Brauerei und Brennerei deshalb eingestellt, weil das Wasser unbrauchbar sei, und die Schuld trage, daß ein Bier umschlägt oder trübe bleibt, daß die gehörige Ausbeute an Branntwein aus den Betriebsmaterialien nicht erlangt werden könne.

Untersuchen wir aber die Bestandtheile des harten Wassers, so sind sie weder von der Art, noch in derjenigen Quantität vorhanden, daß die ihnen zugeschriebenen nachtheiligen Eigenschaften, nicht einmal die Theorie rechtfertigen kann. Die chemische Untersuchung ergiebt, daß in solchem Wasser entweder athmosphärische Luft, kohlensaures oder Sauerstoffgas enthalten ist, an festen Bestandtheilen findet sich fast immer im größten Antheil kohlenstoffsaurer Kalk, Talkerde oder Eisen; nur in geringer Quantität schwefelsaure oder salzsaure Salze, Kalk- oder Talkerde. Von allen diesen könnten nur die zuletzt genannten nachtheilig, sei es bei dem auflösenden Maischungsprozeß oder bei der Gährung einwirken, denn die Gasarten finden wir entweder in der Athmosphäre oder in der gährenden Flüssigkeit gebildet; die kohlenstoffsauren Verbindungen aber können nur nützlich wirken, da dieselben, wenn sie wirklich in größerer Quantität vorhanden wären, die sich bildende Säure aufnehmen, und daher den Eintritt der Essiggährung verhindern würden. Betrachtet man aber die Quantität, welche von solchen Substanzen in einem

geprüften Wasser vorhanden ist, so möchte eine so wesentliche Einwirkung, als ihnen beim Maischen oder beim Gähren zugeschrieben wird, zweifelhaft erscheinen.

In wissenschaftlichen Lehrbüchern wird Wasser zu unserm Zweck für völlig brauchbar angenommen, wenn das Pfund mehr nicht als zehn Gran *) feste Bestandtheile enthält; für unbrauchbar wird es erklärt, wenn ein Pfund desselben, zur völligen Trockne abgedampft, ein Loth derartige Rückstände hinterläßt. Ob es überhaupt irgend ein Brunnen- oder Quellwasser giebt, welches in jedem Pfunde ein Loth fester erdiger Bestandtheile aufgelößt enthält, müssen wir dahingestellt sein lassen. Mehrere von uns hierauf geprüfte Arten Wasser, namentlich solche, deren Quellen am Fuße von Kalkgebirgen entspringen, die mit Kalk so übersättigt waren, daß derselbe in Flocken in dem Wasser umherschwamm, zeigten als höchsten Antheil an festen Substanzen 40 Gran für jedes Pfund. Auch ersehen wir bei der in jeder Küche täglich zu machenden Erfahrung, daß so großer Antheil trockner Substanz in einem natürlichen Wasser nicht vorhanden sein dürfte, aus dem sich nach dem Abkochen im inneren Raume des Kessels ein Loth Rückstand (Salpeter, Salniter, Pfannenstein genannt) für jedes Pfund des angewendeten Wassers vorfinden würde.

Aber auch das Vorstehende noch zugegeben, so bleibt es dennoch unbestritten, daß die Gasarten aus dem Wasser schon bei gewöhnlicher Temperatur entweichen, die erdartigen Materien sich jedoch aus demselben niederschlagen, sobald es auf 40 bis 50 Grad erwärmt wird, was im Flußwasser schon bei weit niedrigerem Wärmegrad geschieht. Da nun der größere Theil des Wassers, dessen wir uns bei dem Brau- oder Brenn-Prozesse bedienen, jener höheren Temperatur ausgesetzt werden muß, so möchte auch die Theorie über die nachtheilige Einwirkung, welche hartes Wasser bei seiner Verwendung zum Gewerbebetrieb äußert, nicht festen Stich halten.

Daß wir Wasser, welches Sumpfluft oder andere

*) Ein Loth hat 240 Gran.

stinkende Gasarten enthält, das aus stehenden Teichen, in denen organische Substanzen faulen (z. B. Wasser vom Flachsrösten) herrührt, für den Gebrauch beim Gewerbebetrieb völlig untauglich erachten, bedarf wohl nicht besonderer Erwähnung.

Sonach sind wir der Meinung, daß wenn ungünstige Erfolge nicht aus der Lage der Anstalt, der Luft und Temperatur, oder dem verwendeten Material selbst erklärt werden können, sie vornehmlich, ja fast lediglich, in der mangelnden Kenntniß oder Beurtheilung des Gewerbebetriebes zu suchen sind. Diesem Mangel folgt gewöhnlich fehlerhafte Behandlung der einzelnen Fabrikationsakte, welche durch Nachlässigkeit, Ungeschicklichkeit und Sorglosigkeit vermehrt, am Ende die nachtheiligen Resultate nothwendig ergeben müssen, die den Gewerbtreibenden oft empfindlich treffen. Denn es darf wohl als eine ausgemachte Sache angesehen werden, daß in dem Maaßstabe, wie bei der Brauerei und Brennerei, bei keinem andern Gewerbe begangene Nachlässigkeit und unterlassene Aufmerksamkeit so nachtheilige Erscheinungen und Resultate hervorbringt, mithin die Strafe der That nirgend so unmittelbar folgt, als hier.

Dies will man sich jedoch nicht gestehen, weil man eben meistentheils den vorhandenen Fehler übersiehet, noch mehr aber, weil man die ihm gefolgten Erscheinungen sich nicht als nothwendig oder natürlich zu erklären weiß; auch hat der Inhaber gewöhnlich keine Kenntniß von der Mehrzahl der vorgekommenen Fehler, und so werden, um doch eine Erklärung zu haben, gewöhnlich alle nachtheiligen Ergebnisse der Unbrauchbarkeit des verwendeten Wassers zugeschrieben, obschon bei genauer sachkundiger Erörterung die Ursachen in den vorangeführten Mängeln vorzugsweise zu finden sein würden.

Kann man Wasser aus Flüssen oder Seen benutzen, so ist dessen Anwendung, auch schon der Krafterspariß halber vortheilhaft; lediglich auf dasselbe kann man sich jedoch bei einer Gewerbanstalt von Umfang nicht verlassen, da es periodenweis mit Unreinigkeiten, die starker Regen und Eisgang aufnehmen oder zuführen, vermengt ist, welche dessen Gebrauch unzulässig machen, mitunter auch wohl die Leitungsröhren einfrieren, im Sommer

aber gewöhnlich die Temperatur dieses Wassers so hoch ist, daß man in der Branntweinmaische nicht den erforderlichen niederen Grad der Kühlung, um sie stellrecht zu erhalten, hervorbringen kann.

Gegrabene Brunnen sind daher ein nothwendiges Erforderniß bei Anlage jeder Gewerbanstalt. Je tiefer ihre Quellen liegen, desto besser ist es, da in einer gewissen Tiefe der Erdoberfläche die Temperatur, mithin die Kälte des Wassers, zu jeder Jahreszeit dieselbe bleibt.

Malz, und Malzbereitung.

§. 97. Um das zur Bier- oder Branntweinbereitung bestimmte Getreide für die spätere Auflösung in heißem Wasser geschickt zu machen, und gleichsam den durch die Einmaischung und Gährung entstehenden Zuckerbildungsprozeß vorzubereiten oder zu erleichtern, erregen wir eine künstliche Keimung des Getreides in so weit, daß dadurch der mehlartige oder stärkehaltige Bestandtheil der Körner in Gummi und Schleimzucker verwandelt, der Kleber größeren Theils ausgeschieden wird. Wir unterbrechen diese Vegetation durch Austrocknung oder Hitze, nachdem der Keim des Getreides die gehörige Länge erreicht hat.

Diese Vorbereitung nennen wir Malzen, und das auf diese Weise behandelte Getreide heißt Malz.

Gerste und Waizen sind diejenigen Getreidearten, die am meisten auf Malz verarbeitet werden; weniger wird Hafer, und seltner noch dazu Roggen oder Buchweizen verwendet.

Da zu dem Haupterforderniß eines tadellos beschaffenen Malzes vorzugsweise gehört, daß die Keime sämmtlicher Körner gleichförmig lang ausgewachsen sind, so kommt es bei der Auswahl des Getreides zur Malzbereitung vornehmlich darauf an, daß man dazu Saamen wähle, der auf einer und derselben Ackerfläche erbauet wurde, gleiche Reife erlangt hat, auf dem Felde nicht schon ausgewachsen war, oder so alt ist, daß er seine Keimfähigkeit, wenn auch nur größeren Theils, verloren hat. Eben so wendet man zum Malzen nicht gern Getreide an, welches kurz vorher geerndtet worden und noch mit natürlicher Feuchtigkeit des Erdbodens geschwängert ist; endlich ist auch Getreide, das auf einem frisch gedüngten Boden, namentlich auf Schafdünger,

gewachsen ist, zur Malzbereitung, wenn aus diesem Malz Bier gebrauet werden soll, nicht zu empfehlen.

Daß man Getreide, wie es hier erfordert wird, weder zu jeder Zeit, noch in der erforderlichen Quantität erhalten kann, liegt auf der Hand, da nur der geringere Theil der Produktion von dem Produzenten selbst verarbeitet wird, und ehe er in den Besitz des Gewerbtreibenden gelangt, meistentheils durch mehrere Hände gehet, wodurch der Nachweis des Ursprungs, des Alters oder der Kulturart, mindestens zweifelhaft wird. Auch dürfte so viel Gewicht, als man gewöhnlich anzunehmen pflegt, auf jene Eigenschaften des rohen Getreides für die Malzbereitung nicht immer gelegt werden, da man bei der Branntweinbrennerei ohnedies noch rohes Getreide zusetzt, auch in manchen Gegenden rohes Getreide mit Malz vermischt, zur Bierbereitung verwendet, und dennoch helles, haltbares Bier produzirt. Mag daher auch in einer Quantität Malz ein Theil der Körner nicht keimfähig gewesen, oder nicht völlig ausgewachsen sein, so kann dies einen bedeutenden Einfluß auf das zu ziehende Produkt in der Regel nicht äußern, wenn nur sonst der Prozeß des Malzens mit derjenigen Sachkenntniß, Aufmerksamkeit und Geschicklichkeit geleitet worden ist, welche dieser Fabrikationsakt vorzugsweise erfordert.

Abtheilungen, in welchen der Prozeß des Malzens geschiehet.

§. 98. Das Keimen des Getreides gehet am leichtesten bei gleichförmig kühler Temperatur, und vorzugsweise in denjenigen Jahreszeiten (Frühling und Herbst) vor sich, wo der Ackerboden den Saamen zur neuen Vegetation aufnimmt.

Die Darstellung des Malzes aus Getreide zerfällt in vier Abtheilungen:

1. wird das Getreide in Wasser eingeweicht;
2. wird es, um zu wachsen, in Haufen gebracht;
3. wird das fernere Wachsen durch den Zutritt der Luft gehemmt;
4. wird das Malz an der Luft oder auf dem Darrofen getrocknet.

Einweichen des Getreides.

§. 99. Die Einweichung geschiehet, indem man den Quellbottich (Weichkufe), der mit einem Zapfen am Boden versehen ist, etwa zwei Drittheil seiner Höhe mit Wasser füllt, hierauf das zum Malzen bestimmte Getreide hineinschüttet, und nachdem es mit einem Har-

ken durcharbeitet ist, die oben schwimmenden Spelzen und tauben Körner abnimmt. Die Operation des Umrührens wird noch einmal wiederholt, nach 24 Stunden das erste Wasser abgelassen und durch neues ersetzt. Nach Maaßgabe der Temperatur und der Beschaffenheit des Getreides zeigt dasselbe binnen 40 bis längstens 100 Stunden nach dem Einschütten folgende Eigenschaften:

Ein aus dem Wasser herausgenommenes Korn läßt sich biegen, ohne zu brechen, die äußere Schaale giebt nach und lößt sich ab, oder springt auf; an einem Holz hingestrichen, hinterläßt das Korn einen kreideartigen Fleck. Das Malz ist nun hinlänglich gequellt, und wird, wenn es nach dem Ablassen des Wassers noch eine Zeit lang in der Kufe gestanden, auf das Keimbeet (Wachsdiele, Wachskeller), einem mit Fliesen, Platten oder Estrich belegten Kellerraum gebracht. Längeres Einquellen ist schädlich und veranlaßt dann häufig eine theilweise Zerstörung der Keimkraft.

Wo es an Lokalität oder an Gefäßen gebricht, kann auch diese erste Operation dadurch abgekürzt werden, daß man das wohlgereinigte Getreide sofort auf das Keimbeet in mäßig hohe Haufen schüttet, mit so viel Wasser, als dasselbe einzusaugen vermag, vermengt, und unter wiederholten Umwenden die beiden Operationen des Quellens und des Keimens hier vereinigt.

§. 100. Auf dem Keimbeet wird das gequellte Malz in egale Haufen von Anfangs zwei Fuß Höhe gebracht. Nach 12 bis 20 Stunden erscheint es äußerlich trocken. Nach Verlauf von 24 bis 36 Stunden erhöhet sich jedoch die Temperatur des Haufens gegen die der äußern Luft zwischen 5 bis 8 Grad; das Getreide fängt an zu schwitzen, und wird so feucht, daß die Hand naß wird, wenn man sie in den Haufen stößt. Keimen.

Um dieselbe Zeit dunstet ein starker, angenehmer, den Aepfeln ähnlicher Geruch aus, die Wurzeln fangen an zu erscheinen. (Das Malz sticht oder spitzt.) Die Temperatur nimmt nun mit dem schnellen Vorschreiten des Wachsthums gleichzeitig zu, und es ist jetzt der Zeitpunkt, welchem der Mälzer alle Aufmerksamkeit zu widmen hat, will er ein überall gleichförmig ausgewachsenes Malz bereiten.

Sobald das Getreide keimt, wird der Haufe ge-

wendet und dabei so gebreitet, daß er nunmehr eine Höhe von nicht mehr als 6 bis 8 Zoll einnimmt. Dieses Umwerfen des Malzhaufens muß so oft wiederholt werden, als derselbe eine Temperatur von 18 bis 22° erreicht. Wie oft das Wenden hiernach Statt findet, läßt sich im Voraus nicht bestimmen, da dies durch die Lokalität, so wie durch die Temperatur der Athmosphäre bedingt wird. Als Regel stehet fest, daß man das bessere Malz erhält, je langsamer und je gleichförmiger man den Prozeß des Wachsens leitet; daher darf das Umschaufeln nicht früher erneuert werden, als bis jener Wärmegrad sich in dem Haufen zeigt, doch muß es auch alsdann sofort geschehen, damit eine größere Wärme nicht eine schädliche Einwirkung auf die neu gebildeten Bestandtheile des Kornes äußere. Zur Prüfung des Wärmegrades muß man sich des Thermometers bedienen. Ist die Temperatur zu hoch gestiegen, so werden die Beete niedriger, als oben angegeben, gemacht.

In England liegt das Getreide mindestens 12, auch wohl 20 Tage auf der Wachsdiele.

Beim Wenden des Malzes, wo allerdings viel auf die mechanische Fertigkeit des Arbeiters ankömmt, ist vorzüglich darauf zu sehen, daß jedesmal der obere und untere Theil der Körner die Mitte des neuen Beetes bilde, da diejenigen Körner, welche an der äußeren, durch den Luftzug bestrichenen Fläche liegen, so wie die auf dem geplatteten Boden befindlichen, in der Fortbildung des Keimes gegen die übrigen zurückbleiben, und um dies nachzuholen, dem höheren Wärmegrad ausgesetzt werden müssen.

Bei dem Malzen des Waizens darf nicht übersehen werden, daß er wegen der dünneren Hülse auch nur kürzere Zeit in dem Quellbottich verweilen darf, nicht in so hohe Keimbeete als Gerste aufgeschüttet werden kann, und im Fortwachsen dann gehindert werden muß, wenn die drei hervorgesprossenen Wurzelfasern die gehörige Länge erreicht haben. Uebersiehet man dies, so tritt der Blattkeim auf derselben Stelle hervor und das Malz ist, mindestens für die Bierfabrikation, unbrauchbar.

Haben die ausgeschlagenen Wurzelfasern bei der Gerste die Länge des Korns $1\frac{1}{2}$ mal, beim Waizen einmal, mithin die Länge von 8 oder 4 bis 5 Linien er-

reicht, so muß das fernere Wachsthum sofort unterbrochen, das weitere Hervordringen des Keimes gehemmt werden, was gewöhnlich anfänglich dadurch geschiehet, daß man mit dem zeitherigen Keimbeet den ganzen Raum, den die Wachsdiele einnimmt, belegt und dort das Malz zuvörderst abkühlen läßt.

Trocknen des Malzes durch Luft oder Hitze. Luftmalz.

§. 101. Hierauf wird es auf den Luft- oder Schwellboden gebracht, dort so dünn als möglich auseinandergeworfen und täglich mindestens einmal gewendet, bis es entweder ganz, oder doch so weit getrocknet ist, daß dasselbe auf die Malzdarre gebracht werden kann. Wird Malz lediglich durch die Wärme der Athmosphäre getrocknet, so heißt es Luftmalz.

Bei der Verarbeitung auf Branntwein ist dieses Luftmalz das Brauchbarste, da man hier versichert wird, daß durch die Hitze der Darre kein in dem gemalzten Korn enthaltener Zuckerstoff verglaset oder zerstört worden ist. Soll jedoch Luftmalz zum Bierbrauen verwendet werden, so wird stets empfohlen, dasselbe vor dem Verbrauch auf der Darre dem mäßigsten Wärmegrad auszusetzen, um die aus dem Malzprozeß herrührende, wenn auch geringe, dennoch in jedem Korn befindliche Feuchtigkeit völlig zu zerstören, da diese Feuchtigkeit leicht Veranlassung giebt, daß die spätere Gährung unvollkommen von Statten gehet, oder das Bier umschlägt; was sich aus dem Dasein des nicht völlig ausgeschiedenen Klebers erklären läßt, der im feuchten Zustande leicht in Säure überzugehen geneigt ist.

Behandlung des Malzes auf der Darre.

§. 102. Bei der Behandlung des Malzes auf der Darre ist vorzugsweise darauf zu halten, daß man dasselbe einer nur langsam zunehmenden Hitze aussetzt, und die Temperatur nur nach und nach bis zum erforderlichen Grade steigere, damit alle vorhandene Feuchtigkeit allmählig verschwinden kann. Beobachtet man dies nicht sorgfältig, und wird auf der Darre die Temperatur schnell gewechselt, so geschiehet es häufig, daß man braunes Malz erhält, obschon die Hitze nicht größer war, als zu Röstung eines blassen Malzes erforderlich ist. Wie hoch man das Malz während des Darrens aufschütten kann, hängt von dem Grade der Trockenheit ab, den dasselbe auf dem Schwellboden erlangte. Um ein überall gleichfarbiges Malz zu erzielen,

ist jedoch das öftere Umwenden auf der Darre unerläßlich, was um so öfter wiederholt werden muß, wenn man das Malz von der Wachsdiele sofort auf die Darre bringt, ohne daß es vorher auf den Boden durch Luftzug getrocknet werden konnte.

Temperatur der Darre nach Verschiedenheit der Malzsorten.

Welchen Hitzgrad die Darre erhalten muß, hängt von der Farbe ab, die man dem Malz geben will, oder vielmehr von derjenigen Biersorte, die daraus bereitet werden soll; als Regel dient folgendes. Will man ganz lichtes, dem durch die Luft getrockneten gleiches Malz erhalten, so darf die Temperatur auf der Darre 40 bis 42 Grad nicht übersteigen. Dieß ist dasjenige Malz, welches vorzugsweise zum Branntweinbrennen geeignet erscheint, da bei dieser gelinden Wärme durchaus nichts von den durch das Keimen gebildeten Zuckertheilen zerstört worden ist; auch ist es dasjenige, aus welchem die lichten, sogenannten Luftmalz- oder Weißbiere gebraut werden.

Alles übrige Malz, von dem bernsteinfarbigen an, bis zu dem schwarzbraun gerösteten, erhält seine Farbe auf Kosten des theilweis zerstörten Zuckerstoffes; denn derselbe Prozeß, den man im Kleinen unternimmt, wenn man Zucker zu Färbung einer Flüssigkeit röstet, findet sich hier im Großen wiederholt; was der Zucker hierbei an Süßigkeit verliert, verliert das Malz ebenfalls an zuckerstoffhaltigen auflöslichen Theilen.

Zwischen der Temperatur von 46 bis 53 Grad erhält man lichtbraunes Malz, von der Farbe, wie solches in Franken und Baiern zum Brauen verwendet wird; bei der Temperatur bis 60 Grad wird das Malz dunkelbraun, bei größerer Hitze wird es theilweis schwarz gesprenkelt, und verglaset bei 70 bis 80 Grad zu einer dem gebrannten Zucker ähnlichen Masse.

Ist das Malz getrocknet, so bringt man es auf den Vorrathboden; durch Holzschuhe werden die noch daran befindlichen Keime abgetreten, mittelst Schaufeln, einer Getreidefege, oder Wurfmaschine von den Körnern gesondert; das Malz ist zum Gebrauch fertig, und wenn es an einem trocknen Ort gelagert wird, dem Verderben oder einer Veränderung seiner Beschaffenheit nicht leicht unterworfen.

Malz von guter Beschaffenheit muß, in kaltes

Wasser geworfen, schwimmen, beim Zerbeißen mit den Zähnen leicht brechen, mild und süß schmecken, und einen angenehmen aromatischen Geruch verbreiten.

Veränderungen, welche das Getreide beim Malzen erlitten.

§. 103. In den verschiedenen Perioden dieses Mälzungsprozesses unterliegt das angewendete rohe Getreide folgenden Veränderungen seiner ursprünglichen Beschaffenheit.

Während des Einquellens saugen die Körner Wasser ein, die im Durchschnitt sein Volumen um 20 Prozent vermehren, so daß 40 Scheffel eingeschüttete Gerste, wenn solche nach dem Weichen gemessen wird, den Umfang von 50 Scheffel einnehmen. Das erste auf das Getreide geschüttete Wasser erhält eine bräunliche Farbe, die aus den Hülsen extrahirt zu sein scheint, da nach dem Quellen die Farbe der Gerste verändert ist, auch von dem Gewicht des Getreides ohngefähr $1\frac{1}{2}$ Prozent hier verloren gehet.

So wie auf dem Keimbeet die Entwickelung der Wurzelfasern erfolgt, siehet man am Ende des Korns eine Erhöhung, die sich bald darauf in drei kleine Wurzelfasern theilt, welche an Länge schnell zunehmen, auch in der Anzahl sich oft bis zu sechs vermehren.

Wenn man in dieser Periode ein Korn durchschneidet, so findet man an derjenigen Stelle, wo die Wurzel sich zu erzeugen begann, daß der Keim des künftigen Halmstengels sich entwickelt, und nach dem der Wurzel entgegengesetzten Ende seine Fortbildung richtet. Beim Weizen tritt er jedoch an derselben Stelle hervor, wo der Wurzelkeim ausschlägt. Hat dieser Halmstengel das der Wurzel entgegengesetzte Ende beinahe erreicht, so ist das Korn ausgemalzt und das Wachsthum muß, wie oben angegeben, unterbrochen werden, damit dieser Blattkeim nicht zum Vorschein komme. Während dieses Wachsthums gehet in dem Getreide die Zersetzung des Klebers und der Stärke folgendermassen vor sich.

Der Kleber bildet die Wurzelfasern, scheidet größtentheils, und zwar in dem Maaße aus, als er durch dieselbe Einwirkung, deren wir §. 48 erwähnt haben, unter dem Zutritt der Feuchtigkeit und Wärme die Stärke in Gummi, meistens aber in Schleimzucker verwandelt hat. Doch bleibt immer noch ein Theil des Klebers

in dem gemalzten Korn zurück, da seine zuckerbildende Eigenschaft sich auf eine größere Menge Stärke, als in den Saamenkörnern enthalten ist, erstreckt. Wir finden diesen Antheil, so wie das Pflanzeneiweis, in der Bierwürze wieder. Wenn das Malz trocken von der Darre kömmt, und von den Wurzelfasern gereinigt ist, so hat es gegen das angewendete rohe Getreide einen Gewichtverlust von 20 Prozent erlitten, so daß aus 100 Pf. Gerste 80 Pf. Malz gewonnen werden. Der größere Theil dieser Gewichtsabnahme ist nur scheinbar, da er auch bei dem rohen Getreide Statt gefunden hätte, wenn man dasselbe auf der Darre völlig ausgetrocknet und dadurch von der natürlichen Feuchtigkeit befreit haben würde; er beträgt 12 Prozent. Die übrigen 8 Prozent gehen verloren, durch das Einquellen $1\frac{1}{2}$, auf der Wachsdiele 3, Wurzelfasern und Verlust durch das Bearbeiten $3\frac{1}{2}$. An Scheffelzahl gewinnt man zwar oft nicht mehr, als rohes Getreide angewendet worden ist, doch kann man durchschnittlich eine Vermehrung des Volumens um 2 Prozent annehmen. Verwendet man aber trocken geschrotetes Malz zur Brennerei, so nimmt ein Scheffel desselben weniger Volumen in dem Maischbottich ein, als rohes Getreide, da es weit lockerer und poröser als dieses ist, und deshalb an Umfang um so mehr verliert, je feiner dasselbe geschrotet wird.

Gewichtsverlust. Zunahme des Volumens.

Branntweinbrennereibetrieb.

Branntweinbrennereibetrieb. Auswahl der Materialien.

§. 104. Bei dem Betriebe einer Branntweinbrennerei wird als erste Frage gewöhnlich die aufgeworfen, welche Materialien sich zur Branntweinbereitung am vortheilhaftesten eignen?

Diese Frage läßt sich im Allgemeinen nur dahin beantworten, daß die wohlfeilsten Materialien die vortheilhaftesten sind, d. h. diejenigen, welche bei gleichem Werth, den sie im Handelsverkehr oder bei anderweiter Benutzung gewähren, geschickt sind, die größtmöglichste Menge Alkohol zu erzeugen. Der Werth einzelner Getreidearten gegen die übrigen, wird oft durch größere Nachfrage für bestimmte Zwecke, durch schnell herbeigeführtes Bedürfniß, Mißerndten, so wie durch andere örtliche Ursachen unverhältnißmäßig gesteigert, und es hieße daher gegen den Vortheil handeln, wenn eine Ge-

werbanstalt sich an eine bestimmte Gattung von Getreide oder an ein bestimmtes Mischungsverhältniß der anzuwendenden Getreidesorten unter sich binden wollte; vielmehr ergiebt der Vergleich des Preises verschiedener Getreidearten in einer gewissen Menge, zusammengehalten mit ihrer Produktionsfähigkeit als Alkohol liefernde Substanz, den verhältnißmäßigen Werth, welchen jede einzelne Getreidegattung für den Branntweinbrenner im Augenblick der Verarbeitung hat, und hiernach richtet es sich, welches Material zum Brennen verwendet werden soll.

Werthverhältniß der Getreidearten zu einander.

§. 105. Wir haben §. 18 den mittleren Durchschnittertrag der verschiedenen Getreidesorten angegeben, und es würde schon hieraus die Werthbestimmung der einzelnen Gattungen unter sich zu berechnen seyn. Der weiter vorgeschrittene Gewerbebetrieb erlangt jedoch noch eine höhere Ausbeute als dort angenommen, wodurch auch jene relative Werthbestimmung eine Abänderung erleidet.

In der Brennerei des Herrn Pistorius in Berlin, wird regelmäßig gewonnen, aus

100 Pf. Weizen $12\frac{5}{100}$ Qrt. Alkohol = 25 Qrt. Branntw. zu 50%.
— „ Roggen 12 „ „ „ 24 „ „ „ „
— „ Gerste $11\frac{50}{100}$ „ „ „ 23 „ „ „ „
— „ trocknem Gerstenmalz $14\frac{375}{1000}$ „ „ „ $28\frac{3}{4}$ „ „ „ „

Folglich verhält sich dem Gewicht nach, der Werth des Weizens zu Roggen wie 25 zu 24, zu Gerste wie 25 zu 23, zu trocknem Gerstenmalz wie 100 zu 115. Nach Maaß berechnet, und das Durchschnittgewicht nach §. 18 angenommen, stellt sich das Werthverhältniß eines Scheffel Weizens zu Roggen wie 2125 zu 1920, zur Gerste wie 2125 zu 1587, oder was dem gleich ist, wenn ein Scheffel Weizen 70 Sgr. kostet, so ist dem Branntweinbrenner ein Scheffel Roggen 63 Sgr. 3 pf., Gerste 52 Sgr. $3\frac{1}{3}$ pf. werth.

Mischung der verschiedenen Getreidesorten.

§. 106. Eine andere Frage, ob man jede Fruchtgattung *für sich*, oder mit *mehreren gemischt* verarbeiten solle, hat die Erfahrung unbestritten dahin entschieden, daß es vortheilhaft, ja sogar nothwendig ist, bei der Verarbeitung *verschiedene* Getreidearten zu mengen, will man die größte Ausbeute an Branntwein erhalten. Die Ursache hiervon ist bis jetzt noch

nicht ermittelt, uns genügt jedoch die sicher verbürgte Thatsache. Auf ein bestimmtes Verhältniß dieser Mischungen kömmt es nicht an, und die verschiedenen Vorschriften, welche man dafür in Büchern aufgestellt hat, an manchen Orten und in manchen Gegenden streng beobachtet, erscheinen mehr als Hülfsmittel, den mechanischen Betrieb in seinem Gleise zu erhalten, als daß für die Nothwendigkeit ihrer Befolgung ein wissenschaftlicher Grund aufzufinden wäre.

Malz als Branntweinmaterial.

Rohes Getreide wird gewöhnlich für sich allein nicht auf Branntwein verarbeitet, sondern erhält einen Zusatz von gemalzter Frucht, der mindestens den vierten Theil beträgt. Man mälzt zum Branntweinbrennen am liebsten Gerste, als diejenige Frucht, welche sich am leichtesten bearbeiten läßt, doch bedient man sich auch des Weizens und des Roggens. Der Zusatz von Malz erscheint nicht minder erforderlich, als die Mischung der Getreidearten unter sich nothwendig ist; dagegen hat die Praxis das durch die Theorie anempfohlene Verfahren, aus sämmtlichen Getreide vorher Malz zu bereiten, ehe es auf Branntwein verarbeitet wird, als vortheilhaft nicht bestätigt gefunden, im Gegentheil hat man bemerkt, daß wenn die Maische lediglich aus gemalzten Früchten bestand, die Ausbeute an Branntwein 5 — 8 Prozent weniger betrug, als bei einer Maische, zu welcher dieselbe Quantität rohes Getreide und Malz im gemischten Zustande verwendet worden war.

Schroten des Getreides.

§. 107. Ueber die Zerkleinerung der Früchte haben von jeher abweichende Meinungen Statt gefunden, welche jedoch die Erfahrung dahin beschieden hat, daß es am vortheilhaftesten ist, das Getreide so fein, wie es nur immer möglich ist, zu schroten oder zu mahlen. Die Erläuterung dafür liegt in dem Umstande, daß Mehl leichter als gröberes Schrot vom Wasser durchdrungen, und unsern Zweck, eine Maische zu bilden, welche in allen Theilen gleichförmig erhitzt und vom Wasser aufgelöst ist, am sichersten erreichen läßt. Die gewöhnliche Meinung der Brenner, daß man feineres Schrot leicht verbrühen könne, ist eine offenbar irrthümliche Annahme, man mag die Maischung nach dem ältern oder nach dem neueren Verfahren vornehmen; dagegen ist es unbestritten, daß um so mehr Aufmerksamkeit und Hand-

arbeit beim Einmaischen erfordert wird, je feiner das Getreide geschrotet ist, will man nicht Mehlklumpen in der Maische behalten, welche die Gährung nicht durchgehen, in der Blase anbrennen und dadurch Verlust an Ausbeute und an Güte veranlassen.

Maischgefäße, deren Form und Größe.

§. 108. Welchen Einfluß die Form der Maischgefäße auf den Gährungsprozeß äußert, haben uns die Gelehrten noch nicht erläutert, obschon sie für wahrscheinlich annehmen, daß unter dem Druck einer höheren Wassersäule die Gährung anders, als unter dem einer niedrigen ausfalle.

Die Form der Maischtienen ist daher gleichgültig und wird meistentheils durch die Lokalität bedingt, wo dieselben aufgestellt werden sollen. Am liebsten wählt man die ovalen Formen, weil diese einen geringeren Raum als runde Bottiche einnehmen, auch die Maische sich in denselben am leichtesten bearbeiten läßt.

Ihre Größe richtet sich nach dem Maischraum, der in einer Brennerei täglich gebraucht werden soll. Beträgt dieser Raum nicht über zwei- bis dreitausend Quart, so ist es am angemessensten, die Bottiche von dieser Größe anfertigen zu lassen: beträgt das Maischquantum weniger, so ist es vortheilhaft, wenn die Bottiche so groß sind, daß einer davon die täglich zu bereitende Maische fasse. Kleine Bottiche und namentlich solche, die nach den früheren Vorschlägen den Blaseninhalt ein- oder zweimal füllen, und periodenweis eingemaischt werden sollten, taugen zum praktischen Betriebe nicht; in ihnen gehet die Gährung schlecht von Statten, und geringere Ausbeute ist die Folge ihres Gebrauches. Die Ursache hiervon erklärt sich aus dem Umstande, daß die Gährung um so sicherer und gleichförmiger vorschreiten muß, je größer die gährenden Massen sind, welche sich beisammen befinden, da h die zur Gährung nothwendige Temperatur unverändert erhalten wird, wogegen die Maische in kleineren Gefäßen den Einwirkungen der Luft oder der wechselnden Atmosphäre nicht so leicht widerstehen kann, und daher die Gährung gestört wird, oder unvollendet bleiben muß.

Die Höhe der Maischtienen, ihr Inhalt sei, welcher er wolle, beträgt am zweckmäßigsten drei rheinlän-

dische Fuß. Bei dieser Höhe gehet die Bearbeitung der Maische durch Menschenhände am leichtesten von Statten: bei größerer Höhe kühlt sich die Maische schlecht ab, und kann leicht sauer werden; flachere Gährungsgefäße hingegen lassen die Maische zu rasch erkalten und führen während der Gährung diejenigen Nachtheile herbei, deren wir bei den kleineren Maischgefäßen gedachten.

Minimum des Rauminhaltes d. Maischgefäße.

Maischgefäße unter 300 Quart Rauminhalt werden zum Betrieb nicht zugelassen; das Minimum des täglich zu verschwellenden Raumes beträgt 600 Quart*), mithin müssen diesen Inhalt die kleinsten Bottiche fassen, deren man sich beim Branntweinbrennen überhaupt bedienen kann.

Jeder Bottich muß mit einem dicht aufschließenden, (am besten gefalzten) aus zwei Hälften bestehenden Deckel versehen sein.

Einmaischung.

§. 109. Bei dem Einmaischen des Getreides beabsichtigen wir die Erreichung des doppelten Zweckes, sowohl das Schrot in eine der Gährung fähige Form zu bringen, als auch seine im Wasser auflösbaren Theile so viel als möglich in Zucker umzuwandeln, wozu wir uns des Wassers und eines höheren Temperaturgrades bedienen. Je vollkommener diese Operation gelingt, desto sicherer ist der Ertrag, und es kann daher nicht genug anempfohlen werden, bei dem Fabrikationsakte der Einmaischung die vollste Pünktlichkeit und Aufmerksamkeit zu beobachten.

Vor allem gehört dazu, daß die Maischgefäße rein und wo möglich trocken sind, daß in ihnen keine Spur einer früher Statt gefundenen Gährung vorhanden sei, welche den Keim zur Essigbildung in der frischbereiteten Maische abgeben würde.

Verhältniß des Wassers zur trocknen Substanz.

Dann kömmt zunächst die Frage in Berücksichtigung, welche Quantität Schrot in dem gegebenen Rauminhalt eines Bottiches verbraucht werden kann, mit Rücksicht darauf, daß auch aus jenem Schrot diejenige Ausbeute an Branntwein erlangt werde, die nach den gewöhnlichen Erfahrungen von einer gleichen Quantität, unter allen Verhältnissen zu gewinnen ist.

---

*) Regulativ vom 1. Dezember 1820. §. 5.

So lange die Steuer nicht unmittelbar von dem verbrauchten Maischraum erhoben ward, hatte man als Regel festgestellt, daß der ergiebigste Ertrag gewonnen werde, wenn bei kühler Temperatur 1 Pf. Schrot mit 8 Pf. Flüssigkeit gemischt, bei höherer Temperatur, namentlich aber im Sommer, das Verhältniß wie 1 zu 9 festgesetzt wurde.

Nimmt man das Verhältniß des Wassers zur trocknen Substanz wie 1 zu 9, so füllt die Maische von einem Scheffel Weizen zu 85 Pf. Gewicht 331½ Quart, von Roggen zu 80 Pf. 312 Quart, von Gerste zu 69 Pf. 269 Quart Raum in dem Bottich an. Bei der achtfachen Wassermenge giebt ein Scheffel Weizen 297½ Quart, Roggen 280 Quart, Gerste 241½ Quart Maische.

§. 110. Der Prozeß des Einmaischens geschiehet entweder in drei Perioden, (Einteigen, Gahrbrühen, Abkühlen) oder in zwei Perioden, (Einbrühen und Stellen). Verschiedenartige Verfahrungsarten beim Einmaischen.

Bei der ersten und älteren Art zu verfahren, wird folgendergestalt operirt. Man nimmt so viel Wasser von einer Temperatur zu 36 bis 40 Grad, als erforderlich ist, um aus dem Getreideschrot einen dicken Teig zu bilden. Dieses Wasser wird vorab in den Maischbottich gebracht, und die zu verbrauchende Schrotmasse sofort hinzugeschüttet. Hierauf fasset der Arbeiter das Rührscheit Fig. 12. mit der linken Hand in der Mitte an, setzt die rechte an das obere Ende und durcharbeitet nun, indem er den Körper über den Rand des Bottiches biegt, das Schrot mit dem Wasser so lange und so innig, bis sich aus der ganzen Masse ein gleichförmiger steifer Teig gebildet hat, der, wenn man ihn näher untersucht, durchaus keine sichtbaren Mehltheile oder Schrotklumpen enthalten darf; auch am Boden oder in den Seitenwinkeln des Bottiches sich nichts derartiges zeigt. Rührscheit Fig. 12.

Bei größeren Quantitäten sind zu dieser anstrengenden Arbeit zwei Leute durchaus erforderlich. Ein Maischteig wird für gut gehalten, wenn er so steif ist, daß das Rührscheit, ohne umzufallen, darinnen feststehet.

Nachdem der Teig gefertigt, wird das Gut durch kochendes Wasser gar gebrühet. Im Anfang darf nur wenig Wasser auf einmal in den Bottich geleitet

werden, bis jener Teig mittelst der Rührscheite so dünn gearbeitet worden ist, daß diese keine Wirkung mehr äußern, worauf dann durch die Rührharke (Maischruder) Fig. 13 die Masse so lange gleichförmig bewegt wird, als das Zufließen des kochenden Wassers dauert. Zu dieser Operation des Einmaischens werden bei 9fachem Wasser zwei Drittheil der zuzusetzenden Flüssigkeit überhaupt verwendet, von den $\frac{5}{18}$ für das Einteigen und $\frac{7}{18}$ für das Aufbrühen gerechnet werden.

Rührharke. Fig. 13.

Ob eine Maische nach dem Ausdruck des Brenners gahr gebrühet sei, prüft er, außer dem süßen Geschmack daran, daß sie braun aussiehet, eine herausgenommene Probe aber am Rührscheit sich sofort in Streifen ziehet und rasch herabläuft. Hat die Maische zu viel oder zu wenig Wasser erhalten, so siehet sie blaß und weißlich aus, ist klebrig und hat keinen süßen Geschmack.

Ein zweites kürzeres, bei großen Quantitäten mit bedeutender Zeit- und Arbeitersparniß verbundenes, auch rücksichtlich der Branntwein-Ausbeute sehr zu empfehlendes Verfahren beim Einmaischen, in den östlichen Provinzen ziemlich allgemein eingeführt, in den westlichen jedoch wenig bekannt, ist die Einmaischung in zwei Perioden. Sie wird dadurch bewirkt, daß man diejenige Quantität kaltes und kochendes Wasser, welches nach Maaßgabe der verwendeten Masse zum Einteigen und Brühen verbraucht wird, vorerst in den Bottich zusammenbringt, was ohngefähr eine Temperatur zwischen 58 — 60 Grad erzeugt; oder was dasselbe ist, daß man sich sogleich eines Wassers von diesem Wärmegrad bedient; sodann das trockene Schrot auf einmal hinzuschüttet, und die ganze Masse mit dem Maischharken so lange durchziehet, als sich bei der Prüfung noch trockene Theile zeigen.

Um dem jedesmaligen Abmessen des heißen Wassers überhoben zu sein, schlägt man auch in den inneren Rand des Bottiches einen Nagel, welcher die Höhe anzeigt, die das heiße zum Einbrühen nöthige Wasser einnehmen muß.

Auch ist als eine dritte Art, den Maischungsprozeß zu veranstalten, versucht worden, das geschrotete Getreide am Abend in den Maischbottich mit kaltem Wasser einzuteigen, und erst am folgenden Morgen

die übrigen Geschäfte der Einmaischung zu vollziehen. Alle diese Methoden, die Einmaischung auszuführen, sind dem Steuerpflichtigen gesetzlich nicht versagt, er kann zu jeder Zeit diejenige wählen, welche ihm die angemessenste oder vortheilhafteste erscheint, die Steuerbehörde bedarf darüber keine Notiz, und die Revisionsbeamten nehmen nur in sofern davon Kenntniß, als es die Kontrolirung der Betriebsanstalt erheischt.

Veränderung, welche die Maische erleidet.

§. 111. Das auf eine der vorbeschriebenen Arten eingebrühete Maischgut zeigt nunmehr eine Temperatur von 50 — 54 Grad, und bleibt unter wiederholtem Umrühren so lange offen stehen, bis es zu demjenigen Wärmegrad gelangt ist, bei welchem nach dem Hinzutritt des Kühlwassers, die Hefe oder das Gährungsmittel beigegeben werden kann. Während dieser Periode gehet der §. 48 angegebene Zuckerbildungsprozeß vor sich, was wir außer dem Geschmack auch daran erkennen, daß die Maische weit dünnflüßiger geworden und mithin die Umwandlung des Stärkekleisters in Gummi und Zucker, so wie die theilweise Zersetzung des Klebers Statt gefunden hat.

Wie lange die Maische, ehe sie abgekühlt werden kann, stehen muß, läßt sich mit Zuverlässigkeit nicht bestimmen, da dieß von ihrer Temperatur, so wie von derjenigen des Gährungsraumes und der Atmosphäre abhängig ist. Eine Stunde nach dem Brühen erscheint jedoch als mindester Zeitraum, welchen der vorberührte Zuckerbildungsprozeß erfordert.

Produktionsfähigkeit des Maischraums.

§. 112. In dem Vorhergehenden haben wir bei Darstellung der Einmaischungsprozeduren das Verhältniß der trocknen Substanz zur Flüssigkeit so angenommen, wie es sich ohne Rücksicht auf Besteuerung nach den früheren Erfahrungen am vortheilhaftesten darstellte.

Nachdem jedoch bei Einführung der Maischsteuer der Inhalt der Gährungsgefäße Gegenstand der Abgabenerhebung war, hat, wie es vorausgesetzt wurde, die Industrie des Brennereibetriebes sich vorzugsweise mit Untersuchung und Lösung der zwei Fragen beschäftigt:

„wie viel Theile Flüssigkeit mindestens erforderlich sind, um einen Theil trockner Substanz zu extrahiren und aus derselben

vermittelst der Gährung alle darinn enthaltenen geistigen Bestandtheile zu entwickeln?"

so wie ferner,

„welches der geringste Raum ist, den diese Flüssigkeit in der höchsten Periode der Gährung gegen denjenigen Raum mehr einnimmt, welchen sie unmittelbar nach der Einmaischung umfaßte?"

Es ist mithin die erhöhete Produktionsfähigkeit des Maischraumes gegen das gesetzlich angenommene Normalverhältniß, Gegenstand dieser Spekulation gewesen.

Resultate der Beobachtungen über die Grenzen dieser Produktionsfähigkeit in Bezug auf Steuerinteresse und Branntweinausbeute.

§. 113. Im Anfange nahm diese neue Richtung, welche die Branntweinfabrikation in Preußen durch Vermehrung der trocknen Substanz auf eine gewisse Menge Flüssigkeit zu erhalten schien, einige Aufmerksamkeit in Anspruch; jedoch überzeugte man sich bald, daß die erfahrungsmäßigen Prinzipien, nach denen Wasser nur eine bestimmte Menge Zucker aufzunehmen vermag, wenn die dadurch gebildete Flüssigkeit die geistige Gährung vollständig durchgehen soll, auch bei dieser neuen Fabrikationsart sich bestätigte; daß ferner die gesetzliche Feststellung der Gährungsfrist auf den dritten oder längstens vierten Tag der Einmaischung, ein Hinderniß abgebe, den aus einer konsistenteren Maischung zu erwartenden Alkohol in jener kürzeren Gährungsperiode zu entwickeln.

Wir sehen das Vorangeführte bei der Beobachtung starker Biere und süßer Weine bestätigt, in welchen die Gährung weit früher endet, als der hier im Uebermaaß vorhandene Zucker zerstört ist. Setzt man auch beides bei erhöheter Temperatur einer erneuten Gährung aus, so wird dennoch ein größerer Antheil an Alkohol, als schon vorhanden ist, nicht mehr entwickelt, vielmehr wird der überschüssige Zuckerantheil in Essig verwandelt. Welchen Zeitraum übrigens derartige Flüssigkeiten erfordern, um die geistige Gährung zu vollenden, sehen wir, außer an malzreichem Bier und süßem Wein, vorzugsweise unseren Zweck interessirend, bei Bereitung der Branntweinmaische in England, deren wir §. 33 gedacht haben. Diese Maische, welche vor der Gährung ge-

wöhnlich ein spezifisches Gewicht von 1100 nach dem Sacharometer zeigt, wo mithin 1100 Pf. Flüssigkeit 100 Pf. Getreideextrakt im trocknen Zustande enthalten, man also annehmen darf, daß sich in ihr das Verhältniß des rohen Getreides zur Flüssigkeit wie 1 zu 5 verhalte, bedarf 10 bis 12 Tage Zeit, ehe die Gährung vollendet ist. Aber auch dann ist noch bei weitem nicht aller Zuckergehalt zersetzt, oder in Alkohol umgewandelt, vielmehr läßt sich noch der fünfte Theil jenes Extraktes in seiner unveränderten Beschaffenheit daraus abscheiden, woraus ein effektiver Branntweinverlust von 20 Prozent hervorgehet.

§. 114. Die vorerwähnten Resultate haben auch diejenigen Versuche geliefert, welche Gewerbtreibende in dieser Beziehung unternahmen, und die daraus gemachten Erfahrungen die Verwaltungsbehörde gleich anfangs zu der Ueberzeugung geführt, daß das dicke Einmaischen nicht so weit getrieben werden kann, um eine andre Basis für die Maischsteuer als den Bottichraum zur Einmaischung, nothwendig zu machen, und daß es weder zur Sicherstellung der Maischsteuer-Einnahme, noch zur Aufrechthaltung des Brennereibetriebes, in den verschiedenen Abstufungen seiner Vervollkommnung, einer gesetzlichen Beschränkung des Verhältnisses der trocknen Substanz zu dem Wasser bei der Maischbereitung bedarf.

Bei der im Verhältniß zu dem Werthe des Fabrikates niedrig gestellten Steuer auf Branntwein in dem Preußischen Staate gleicht sich der Gewinn, welchen der Fabrikant bei sehr dickem Einmaischen an der Steuer haben könnte, durch den Verlust an Branntweinausbeute von dem verwendeten Material wieder aus, und in dieser Hinsicht könnte nur bei sehr niedrigen Fruchtpreisen ein, jedoch immer an eine gewisse natürliche, das Steuerinteresse nicht erheblich bedrohende Grenze, gebundener Reiz zum dickern Einmaischen, vorhanden sein.

So lange daher bei der Fabrikation selbst nicht neue Erfindungen gemacht werden, welche die Grundzüge der gegenwärtigen Besteuerungsart wesentlich alteriren, stehet es auch nicht zu erwarten, daß durch eine Gesetzes-Deklaration diesem Theile des Gewerbebetriebes bestimmte Grenzen vorgeschrieben oder angewiesen werden.

Maximum der Branntweinausbeute in einem gegebenen Maischraum.

§. 115. Welchen Umfang der vorerwähnte Spielraum zwischen dem angenommenen Normalverhältniß und der möglichen Produktionsfähigkeit begränzt, darüber können wir theils aus eigenen Versuchen und Erfahrungen, theils aus zuverläßigen Ergebnissen folgendes Resultat vorlegen.

Wenn mit derjenigen Sorgfalt, Vorsicht und Genauigkeit gearbeitet wird, welche wissenschaftliche Operationen erheischen, und wenn alle Bedingungen, die dabei namentlich in Bezug auf niedere Temperatur und ausgewähltes Material gemacht werden, genau zu treffen, so ist es in einzelnen Fällen möglich, aus 1000 Quart Maischraum 90 — 95 Quart Branntwein zu 50% Alkoholgehalt zu erzielen, ohne dazu mehr Getreide zu verwenden, als erfahrungsmäßig zu einer solchen Quantität Branntwein erforderlich ist.

Die Produktionsfähigkeit des Maischraumes kann daher gegen das Normalverhältniß von $5\frac{1}{9}$ pCt. (§. 27) bis auf $9\frac{1}{2}$ pCt. gesteigert werden, was jedoch nicht allein der dickeren Einmaischung, sondern dem während der Gährung dabei gleichzeitig ersparten Steigraume angerechnet werden muß.

Es würde diese Beobachtung die Gleichheit der Besteuerung wesentlich stören, wenn nicht dazu bemerkt werden könnte, wie diese einzelnen Resultate nur die Möglichkeit darthun, was zu erreichen ist, dagegen ihre regelmäßige Wiederholung, wobei auf einen stets günstigen Erfolg zu rechnen sein würde, bei dem praktischen Brennereibetrieb im Großen unausführbar ist.

Die von technischen Commissarien hierüber angestellten Versuche haben zwar in Bezug auf Ausbeute ein noch größeres Ergebniß geliefert; aus 100 Quart Maische von Waizen erhielt man 10, von reinem Gerstenmalz sogar 13 Quart 50procentigen Branntwein; auch geben wir zu, daß ähnliche Ausbeute bei kälterer Jahreszeit in manchen Brennereien erzielt werde, wir haben selbst mehrere Gewerbanstalten gesehen, in denen eine Zeit lang fast regelmäßig aus 1000 Quart Maischraum 80 — 88 Quart Branntwein von gesetzlicher Stärke producirt wurden: allein eine nähere Prüfung über Art und Menge des dazu verwendeten Materials hat uns, wie auch aus den amtlichen Untersuchungen

hervorgegangen, stets die Ueberzeugung geliefert, daß dazu weit mehr Getreide verwendet war, als beim gewöhnlichen Brennereibetrieb zu einer gleichen Quantität Branntwein von derselben Stärke erforderlich gewesen sein würde, daß also aus jenem Getreide nicht alle geistigen Theile entwickelt, mithin ein effektiver Verlust an Branntweinausbeute vorhanden war, dessen Werth, nach Geld berechnet, sich gewöhnlich gegen den dabei ersparten Steuerbetrag ausglich, so, daß dem Brenner nichts, als allenfalls eine nahrhaftere Schlempe zum Lohn blieb, und er es daher nach kurzer Zeit seinem eigenen Vortheil angemessen fand, das früher beobachtete Verhältniß des Wassers zur trocknen Substanz bei der Einmaischung wiederum anzuwenden.

Das dickere Einmaischen, wenn es mit einem wirklichen Vortheil für den Brenner verbunden sein soll, hält sich daher in ziemlich bestimmtem Kreise und jede Uebertreibung in dieser Beziehung ist für die Dauer immer mit pekuniärem Nachtheil des Gewerbtreibenden verbunden. Selbst wenn er auch einigemale die gehörige Ausbeute erhalten hat, so haben dennoch Temperatur und Gährungsmittel, auf die Entwickelung des Alkohols in sehr dicker Maische, einen so wesentlichen Einfluß, daß beim plötzlichen Wechsel derselben ganz andere Resultate zum Vorschein kommen, wo die Maische nur unvollkommen gährt, in dem Kessel anbrennt oder überschießt, und oft an einer fehlgeschlagenen Einmaischung mehr verloren geht, als an den früher gelungenen an Steuer erspart worden war.

Welches Verhältniß zwischen trockner Substanz und Flüssigkeit wird für das angemessenste erachtet?

§. 116. Das regelmäßigste Verhältniß der trocknen Substanz zur Flüssigkeit bei kühler Temperatur bleibt immer 1 zu 7, bei wärmerer Witterung 1 zu 8 bis 9. Hat man gewölbte Gährungsräume, die ziemlich gleichmäßige Wärmegrade, im Sommer wie im Winter halten, so kann das ganze Jahr hindurch in dem oben angegebenen Verhältniß gemaischt werden. Die bedeutendsten Branntweinfabrikanten in der Monarchie lassen regelmäßig bei der Maischung dieses Verhältniß beobachten und wenn man annehmen darf, daß diese ihren Vortheil wohl zu berechnen und zu beachten wissen, so wird, zusammen genommen mit dem Vorangeführten, schon hieraus die Ueberzeugung sich darthun,

daß eine größere Verwendung trockner Substanz bei unserm Gewerbebetriebe dem Brennereiinhaber keinen Gewinn bringt.

Nothwendige Bedingungen und Erfordernisse bei Abweichung vom vorgenannten Verhältniß.

§. 117. Will man jedoch, was unverwehrt ist, versuchsweise eine dickere Maische, als sie sich aus dem vorangegebenen Verhältniß darstellt, bereiten, ohne Nachtheil beim Abschwellen oder bei der Branntweinausbeute zu erleiden, mithin eine Maische, in welcher sich alle geistigen Theile entwickelt haben, so ist es vor allem nöthig, daß die ganze Operation des Einmaischens mit Geschick, Sachkenntniß, Genauigkeit und Sorgfalt vollzogen werde, dann ist darauf zu sehen, daß man zu solcher Maische entweder nur gemalzte Früchte, welche weniger Wasser als rohes Getreide zur Extrahirung und Auflösung bedürfen, da sie spezifisch leichter als im rohen Zustande sind, und der Kleber größtentheils aus ihnen geschieden ist, verbraucht, oder wenn man rohes Getreide benutzen will, nur Weizen verwendet. Gerste und Roggen sind wegen des großen Antheils von Kleber, den sie enthalten, dafür nicht geeignet. Wird leichtes ungemalztes Getreide gemaischt, so müssen die Schrothülsen, welche einen bedeutenden Raum einnehmen, und keine Branntweinausbeute liefern, vor der Einmaischung abgesiebt werden. Ein ferneres Erforderniß ist der Gebrauch von starker Hefe oder Gährungsmitteln, die frisch und kräftig sein, und in derjenigen Quantität angewendet werden müssen, welche zu der eingemaischten Schrotmasse in Verhältniß stehet. Die Hauptbedingung ist außerdem jedoch kalte, oder mindestens kühle Temperatur der Atmosphäre oder der Gährungskammern, daher man im Sommer oder da, wo die Maischbottiche den Blasenheerden nahe stehen, eine dickere Einmaischung nicht versuchen darf, ja selbst häufig nicht mit dem Verhältniß wie 8 zu 1 ausreicht, wenn man sich nicht besonderer Kühlapparate bedient.

Man kann nämlich bei dicker Einmaischung an heißem Wasser nichts sparen, sondern muß diejenige Quantität nehmen, welche erforderlich ist, um nach dem Hinzuschütten des Schrotes in der gemaischten Masse eine Temperatur von 50 — 55 Graden zu erzeugen; es bleibt hiernach für das Abkühlen nicht derjenige Raum im Bottich übrig, um die nöthige Menge kalten Wassers

aufzunehmen, wodurch jene niedere Temperatur von 18 — 22 Graden erreicht wird, welche beim Stellen solchen Maischgutes erforderlich ist, wenn die Gährung regelmäßig von Statten gehen soll, und wenn man nicht fürchten will, daß der ganze Gährungsprozeß rasch und gewaltsam beginne oder ende, ein Theil der Maische in der Blase anbrenne oder übersteige, und Branntweinverlust daraus entstehe.

Läßt man wiederum das gebrühete Maischgut, um diese niedere Temperatur zu erlangen, länger als 3 — 4 Stunden in dem Bottich stehen, ehe man zur Abkühlung schreitet, so beginnt es nach dieser Zeit gewöhnlich schon ohne Hinzuthun von Hefe, säuerlich (trebernsauer) zu schmecken, die Gährung beginnt zu heftig, oder gehet unvollkommen von Statten (wilde Gährung), die Maische klärt sich nicht, wird lang (sie bleibt sitzen), und es erfolgen beim Abbrennen die vorangeführten Erscheinungen.

Säurebildung in dem frischen Maischgut und in der Bierwürze.

Denselben Uebelstand, dessen wir hier gedenken, beobachtete man von jeher, namentlich in der wärmeren Jahreszeit, vorzüglich bei Gewitterluft, öfters in den Branntweinmaischen, obschon zu diesen eine größere Quantität Frucht oder Kartoffeln, als das gewöhnliche Verhältniß, nicht verwendet war. Oft schon zwei Stunden nach dem Einbrühen hatte die Maische einen säuerlichen Geschmack angenommen, und der Brenner erkannte schon jetzt, daß Ausbeuteverlust die unvermeidliche Folge war. Um so befremdender ist es, daß man nicht früher auf die Idee kam, diese schädlichen Einwirkungen zu hindern, als bis die, durch die Steuergesetzgebung erregte Industrie, den Vortheil und die Nothwendigkeit einer raschen Abkühlung der Branntweinmaische im Allgemeinen darthat.

Eine bekannte Sache ist es, daß jeder Brauer dahin trachten muß, die Bierwürze so schnell als möglich abzukühlen, was gewöhnlich dadurch geschiehet, daß man der Flüssigkeit die größte Oberfläche zu geben sucht, wofür in jeder Brauerei von einigem Belang besondere Vorrichtungen vorhanden sind. Wird eine Bierwürze, bevor sie mit Hefe gestellt werden kann, nach Maaßgabe der höheren oder niederen Temperatur, mit der Athmosphäre in Berührung gelassen, so muß das davon zu erwartende Produkt unbrauchbar werden, jene Würze

wird schaal, sie verliert an Geschmack und Geruch, am meisten aber an geistiger Gährungsfähigkeit, woraus als Folge stets ein trübes, unhaltbares oder saures Bier entstehet. Je malzreicher eine derartige Würze ist, desto langsamer gehet ihre Abkühlung vor sich, und um so leichter ist sie nachtheiligen Einwirkungen unterworfen.

Was wir hier bei dem Abkühlen der Bierwürze bemerken, findet unter gleichen Verhältnissen bei der Branntweinmaische völlige Anwendung, da sie, mit Ausnahme des zur Erhaltung beitragenden Hopfenextraktes, dieselben Bestandtheile an Zucker, Gummi und unzersetztem Mehlstoff enthält. Hier ist die Einwirkung des Sauerstoffes ganz dieselbe, und wenn sie nicht immer für so nachtheilig erachtet worden ist, so mag der Unterschied darinnen seinen Grund finden, daß bei der Bereitung von Bier, wenn sich erst Essiggährung gebildet hat, das ganze Produkt verloren gehet, bei der Verarbeitung auf Branntwein aber, selbst im ungünstigsten Falle, dennoch nur ein theilweiser Verlust an Ausbeute Statt findet. Auch stellte man zeither, wo es immer möglich war, den Betrieb der Branntweinbrennereien in den Sommermonaten ein, oder nahm in dieser Jahreszeit ein Mischungsverhältniß der Frucht zur Flüssigkeit an, bei welchem nach demjenigen Zeitpunkt, wo der Zuckerbildungsprozeß vollendet erschien, die Maische im Bottich den niedrigen Temperaturgrad erreicht hatte, um nach dem Hinzulassen des Kühlwassers stellrecht zu sein.

Erläuterung dieser Säurebildung.

§. 118. Wodurch eigentlich diese Säurebildung entstehet, darüber sind, namentlich jetzt, die Gelehrten nicht gleicher Meinung; wir begnügen uns daher mit der zeither angenommenen Auslegung, daß die Athmosphäre ihren Sauerstoff an eine zuckerhaltige Flüssigkeit, die einem höheren Wärmegrad ausgesetzt wird, leicht abtrete, und dadurch in derselben die Essigbildung vorzugsweise veranlaßt werde. Ist die Luft noch überdies elektrisch (Gewitterluft), so zeigt sich diese Säurebildung rascher und in höherem Grade.

Abkühlen des Maischgutes.

§. 119. Ist man auch von der Idee, durch das dickere Einmaischen den größeren Theil der Steuer ersparen zu wollen, zurückgekommen, so wird dennoch nicht bestritten, daß die dadurch entstandene Verfahrungs-

weise, eine schleunigere Abkühlung des Maischgutes zu bewirken, dem Gewerbebetrieb, namentlich bei dem Verbrauch von Kartoffeln, so wie im Sommer, von wesentlichem Vortheil ist, und auch ohne Rücksicht auf Steuerhöhe oder Steuerhebung in den besseren Fabrikationsanstalten beibehalten oder eingeführt wird, da sie auf einfache Weise eine schnelle Abkühlung in bestimmter Frist erreichen läßt, den Eintritt der Essiggährung wesentlich hindert, und dadurch eine stets gleichförmige Gährung erfolgt, die anderweit wieder den höchsten Ausbeuteertrag der angewendeten Materialien verbürgt.

Vorrichtungen dafür. Vormaischbottiche.

§. 120. Nach der Lokalität und dem Umfang des Brennereibetriebes hat man dazu verschiedenartige Vorrichtungen in Gebrauch gesetzt, deren Benutzung bei übrigens unverdächtigem Betriebe von der Steuerbehörde den Brennern bedingungsweise gestattet wird. Zunächst gehören dahin Vormaischbottiche, die ohnedies in jeder Brennerei vorhanden sein müssen, wo die Gährungsräume und Maischtienen sich in anderen Lokalen befinden, als denjenigen, in welchen die Einmaischung vorgenommen wird. In ihnen geschiehet zunächst die Maischung des Getreides mit heißem Wasser. Hat die Maische eine Zeit lang gestanden, und ist der Zuckerbildungsprozeß in ihr vollendet, so wird das Gut durch Rinnen in den versteuerten eigentlichen Maischbottich übergeführt, und erhält auf diesem Wege, oder durch nochmalige Rückleitung die nöthige Kühlung.

Kühlschiffe.

§. 121. In den Brennereien von größerem Umfange bedient man sich besonderer Kühlschiffe von geradliniger Form, denjenigen gleich, welche in den Brauereien zum Kühlen der Bierwürze gebraucht werden. In diese, welche entweder außerhalb der Brennereien, oder in denselben, jedoch erhaben stehen, wird durch Schöpfen oder Pumpwerk die heiße Maische aufgebracht, und da ihr hier sowohl eine große Fläche, als auch Luftzug dargeboten werden, in schneller Zeit abgekühlt.

Windfächer. Fig. 14.

§. 122. Stehet bei grossen Massen die Maische in dem Kühlschiffe höher als 4 bis 5 Zoll, oder kann man dasselbe nicht an einem luftigen Orte anbringen, so bedient man sich der Windfächer, die gegenwärtig fast allgemein zum Abkühlen der Bierwürze in Eng-

land gebraucht werden, und auch bei uns um so mehr eingeführt zu werden verdienen, je einfacher diese Vorrichtung und ihre Handhabung, und je größer die Wirkung ist, welche ihre Anwendung hervorbringt. Nach einer uns zugegangenen Beschreibung ist ihre Konstruktion folgende. In der Mitte des Bodens vom Kühlschiffe ruhet eine senkrechte eiserne Axe, die oben in einem Halsbande, unten in einer Pfanne läuft. An dieser Axe oder stehenden Welle sind vermittelst durchgehender Arme vier Platten aus Eisenblech unter rechten Winkeln angebracht. Der Durchmesser des Kreises, welchen die äußere Linie des Fächers beschreibt, beträgt ungefähr 6 Fuß, die Breite der Platten 8 bis 10 Zoll. Die untere Kante der Platten des Fächers stehet ungefähr einen Zoll hoch von der Oberfläche der Maische ab. Soll die Vorrichtung gebraucht werden, so wird, nachdem die Würze auf das Kühlschiff gebracht worden ist, die Axe vermittelst eines Getriebes, entweder durch die Dampfmaschine, oder durch ein Pferd in Bewegung gesetzt. Der Fächer läuft in einer Minute 120 mal herum, und erzeugt einen mächtigen Luftstrom, der wie ein Sturmwind über die Oberfläche der Flüssigkeit hinfährt, und hinreicht, die große Quantität von 1000 Gallons = 4000 Quart siedend heiß aufgebrachter Maische binnen zwei Stunden auf die Temperatur von 8 — 12 Grad Reaumür abzukühlen, wozu bei der bloßen Einwirkung der athmosphärischen Luft, selbst in kälterer Jahreszeit, mindestens 10 Stunden erforderlich gewesen sein würden. Die Vorrichtung ist, wie wir sehen, sehr einfach, und wenn ihre Anwendung auch selbst bei der Brennerei nicht überall nothwendig erscheinen mag, so ist doch bei uns ihre Einführung zum Abkühlen der Bierwürze wünschenswerth, da aus ihrem Gebrauch außer der schnellen Kühlung und den daraus hervorgehenden günstigen Folgen für das Fabrikat, auch noch der Vortheil erwachsen dürfte, daß bei großen Brauanstalten das Halten mehrerer Kühlschiffe erspart, mithin Raum und Anlagekapital gewonnen würde. Da ferner in Preußen diese Gewerbsanlagen von einem kleineren Umfang als in England sind, so würde diese ganze Vorrichtung aus Holz gefertigt werden können, und die Kraft eines Menschen hinreichen, sie in die erforderliche

Bewegung zu setzen. Die Ansicht dieses Fächers ergiebt Fig. 14.

Bedient man sich dieses Fächers zur Abkühlung von Branntweinmaische, so muß dieselbe, um die darin befindliche feste Substanz der Oberfläche auszusetzen, zuweilen mit einer Krücke umgerührt werden.

Maischkühler Fig. 15.

§. 123. Wo jedoch für Aufstellung derartiger Gefäße in einem Gewerbslokal kein Raum vorhanden ist, gebraucht man den sogenannten Maischkühler.

Es besteht dieser aus einer runden Welle, durch welche kreuzweis zwei Flügel gehen, deren Länge sich nach der Höhe der Maischtienen richten muß. Auf den beiden Enden von einem dieser Flügel, deren Verlängerungen, damit sich die Maische nicht stemme, ausgeschnitten oder durchlöchert sind, stehen zwei Schöpfkasten; der zweite Flügel wird ohne diese konstruirt. Beim Gebrauch wird die Welle quer über die mit Maischgut gefüllte Tiene gelegt, in welche auf den obern Dauben ein Paar halbzirkelförmige Einschnitte zur Einlage der Zapfen gemacht sind, worüber zu deren fester Lage, ein Paar Pfannendeckel gehen, damit die Welle beim Umdrehen sich nicht aushebe. An der einen Seite des verlängerten Zapfens wird die Kurbel gesteckt, und durch rasches Umdrehen der Maschine die in dem Bottich befindliche Maische theils emporgehoben, theils in immerwährender Bewegung gehalten. Sind große Massen zu bearbeiten, so läßt man an der Kurbel noch ein sogenanntes Vorgelege anbringen, welches aus einem Stirnrade und dem Getriebe bestehet. Die Zeichnung eines solchen Maischkühlers sammt Kasten und Getriebe, stellt Fig. 15 dar. Der Maischkühler wird bequem durch eine Person in Bewegung gesetzt. Sind die Bottiche nicht gleich groß und breit, oder will man die Einschnitte nicht gern an den Dauben anbringen lassen, so setzt man ein Paar hölzerne, dazu verfertigte Böcke paralell an die Seiten des Gefäßes, und legt die Welle des Maischkühlers zwischen die dort angebrachten Einschnitte und Pfannendeckel.

Kühlkanäle. Fig. 16.

§. 124. Ein anderer Vorschlag, die Maische abzukühlen, ist in diesen Tagen erschienen*). Obgleich

*) Kögels neuester Kühlapparat. Ein Bogen couvertirt und versiegelt Ein Thaler. Quedlinb. Basse.

jene, als neuer Kühlapparat gerühmte Vorrichtung nichts weniger als eine neue Erfindung genannt werden darf, da sie bereits länger als seit 30 Jahren bei dem Abkühlen der Würze in der fürstlich Reußischen Bierbrauerei zu Köstritz angewendet wird, so gedenken wir derselben hier dennoch, da ihrem Gebrauch zum Abkühlen der Maische kein Hinderniß entgegen zu stehen scheint, in sofern der vorgeschlagene Apparat aus Eisenblech nicht zu wandelbar, aus Kupfer nicht zu kostbar oder zu schwer sein dürfte. Derselbe bestehet nach Fig. 16 aus einem blechernen oder kupfernen, 1 Fuß breiten, 1 — 1½ Zoll hohen Kanal, der sich so vielmal hinauf und hinunter windet, als es die Größe der Maischgefäße erfordert. Die Höhe dieser Windungen stehet am zweckmäßigsten mit derjenigen Höhe gleich, welche das gemaischte Gut im Bottich einnimmt. Die beiden offnen Enden aber ragen über den Bottichrand hervor, so daß die Einflußröhre noch etwas höher stehet, als die Abflußröhre. Soll dieser Kühler gebraucht werden, so wird derselbe bei a. a. durch Ueberwürfe an die Seitenwände des Bottiches befestiget, auf die Eingangsröhre ein Trichter gestellt und vermittelst einer Rinne kaltes Wasser hinein- und so lange ununterbrochen durchgeleitet, bis die nöthige Abkühlung der Maische Statt gefunden hat. Während dieser Zeit muß das Maischgut öfters durchgerührt werden, um alle Theile desselben mit den kühlenden Flächen in Berührung zu bringen. Das nach geschehener Abkühlung in dem Kanal vorhandene Wasser wird durch den Heber, welcher in die Ausgangsröhre gebracht ist, herausgehoben, der etwa noch zurückbleibende Theil aber durch die mit Stöpseln verschlossenen Oeffnungen b. b. b. b. abgelassen. Die Windungen des Kanals sind durch Blechstreifen c. c. zusammengehalten. Ist eine Maische zu kalt gestellt worden, und will die Gährung nicht vorwärts schreiten, so kann man mittelst heißen Wassers, welches durch den Kanal geleitet wird, auch die nöthige Wärme in derselben wieder herstellen.

Temperatur der Maische vor dem Abkühlen.

§. 125. Bis zu welcher Temperatur man entweder in den ursprünglichen Maischbottichen, oder vermittelst einer der hier beschriebenen Vorrichtungen die Maische abkühlen läßt, bevor man ihr, um sie mit

Hefe zu stellen, das noch fehlende Wasser zusetzt, hängt von derjenigen Temperatur ab, welche das Kühlwasser selbst hat, und wird am leichtesten durch nachstehende einfache, vom Herrn Pistorius dafür berechnete Tabelle bestimmt:

Wenn die Temperatur des Kühlwassers beträgt,	So muß die Maische vor dem Zukühlen nachstehende Temperatur zeigen,
14 Grad	$29\frac{5}{10}$ Grad
13 "	$30\frac{3}{10}$ "
12 "	$31\frac{7}{10}$ "
11 "	$32\frac{9}{10}$ "
10 "	$34\frac{1}{10}$ "
9 "	$35\frac{3}{10}$ "
8 "	$36\frac{5}{10}$ "
7 "	$37\frac{7}{10}$ "
6 "	$38\frac{9}{10}$ "
5 "	$40\frac{1}{10}$ "
4 "	$41\frac{3}{10}$ "
3 "	$42\frac{5}{10}$ "
2 "	$43\frac{7}{10}$ "
1 "	$44\frac{9}{10}$ "

Es ist hierbei keineswegs nöthig, daß man die Temperatur des Kühlwassers jedesmal prüfe, vielmehr reicht es hin, wenn dieß bei wechselnder Witterung in den verschiedenen Jahreszeiten geschiehet, wo Wärme oder Kälte auch auf die Temperatur des Fluß- oder Teichwassers wesentlichen Einfluß äußern. Schöpft man Wasser aus tief gegrabenen Brunnen, so bleibt die Temperatur desselben das ganze Jahr hindurch ziemlich gleichförmig. Bei dem Abkühlen nach dieser Tabelle zeigt die Maische regelmäßig die Temperatur von 19—21 Grad. Möchte jedoch zuweilen auch beim Einmaischen an heißem, beim Abkühlen an kaltem Wasser, sei es zu viel oder zu wenig, verwendet worden sein, so kömmt es auf einige Grade Wärme, welche die Maische über oder unter diesem Verhältniß zeigt, nicht sonderlich an, wenn nur sonst das beigegebene Gährungsmittel hinreichend stark ist, auch in kälterer Maische eine kräftige Fermentation zu erregen. Kälteres Stellen ist immer vortheilhaft, wenn nur die Hefe wirksam genug ist. Im Winter wendet man zum Abkühlen mit Vortheil Eis an.

Flüssigkeiten, welche zum Abkühlen

§. 126. In der Regel wird zum Zukühlen reines Wasser genommen, doch bedient man sich auch der abgeklärten kalten Schlempe des vorigen Tages. In

gebraucht werden. Wasser, Schlempe, Zuckerwasser, Wein, Bierabfälle.

Brennereien, mit denen Kühlanstalten vorgenannter Art verbunden sind, mag dieses, von Vielen als ein die günstige Ausbeute beförderndes Hülfsmittel gerühmte Verfahren, anwendbar sein, und in sofern nützlich erscheinen, um den in der vorigen Maische etwa unzersetzt gebliebenen Zuckerstoff durch frische Gährung in Alkohol zu verwandeln, auch ein Hinderniß abgeben, daß in der neuen Maische keine so reichliche Essigbildung auf Kosten des verwendeten Materials vorgehe, da diese frische Maische durch die Vermischung mit Schlempe schon einen reichlichen Antheil von Essigsäure fertig gebildet erhält. Dagegen möchte im Sommer, eben so da, wo man der Schlempe als Viehfutter bedarf, und namentlich bei größeren Brennanstalten die vermehrte Arbeit mit dem zu hoffenden Nutzen nicht im Verhältniß stehen, der auch anderweit dadurch gemindert wird, daß man das Verhältniß der Flüssigkeit zur trocknen Substanz bei solcher Maische nicht wohl unter 1 zu 9 annehmen darf.

Bedient man sich zur Abkühlung der Maische anderer zur Branntweinbereitung geeigneten Flüssigkeiten, z. B. des Zuckerwassers, trüben Weines, oder der Weinhefen, so muß deren Verwendung besonders deklarirt und nach den dafür festgestellten Abgabensätzen (§§. 31. 32) versteuert werden. Dagegen ist der Gebrauch desjenigen Abganges aus den Bierbrauereien gestattet, welcher erhalten wird, wenn man, nachdem das Bier fertig ist, durch die Malztrebern nochmals kaltes Wasser gehen läßt, und zu dieser Flüssigkeit dann dasjenige Spülich schüttet, was durch Reinigen der Kühlschiffe, Maischgefäße, Hopfenkasten und Braukessel erhalten wird.

Man kann zwar nicht sagen, daß durch das Abkühlen mit dieser Flüssigkeit mehr Branntwein gewonnen wird, aber erwiesen ist es, daß sie die Gährung sehr befördert, und dem Branntwein selbst einen lieblichen Geschmack ertheilt, was sich aus den darinnen enthaltenen vielen Hefe- und Hopfentheilen erklärt.

Anfüllung der Maischtienen. Steigraum der

§. 127. Welche Höhe die Maische in den Bottichen nach dem Abkühlen und Stellen am zweckmäßigsten einnimmt, darüber lassen sich bestimmte Vorschriften nicht ertheilen, indem es von den angewendeten Materialien, von der Bereitung der Maische, deren Tempe-

ratur und dem Gährungsmittel abhängt, welcher leer gelassene Raum hinreicht, das Uebersteigen der Maische während der Gährung in ihrer höchsten Periode, zu verhüten.

gährenden Maische. Verhinderung des Ueberlaufens.

Bei der gegenwärtigen Besteuerung des Branntweins ist es mit dem Interesse des Brenners verbunden, die Bottiche so hoch als möglich anzufüllen, um in dem gegebenen Raume eine größere Quantität Branntwein zu erzeugen, als der gesetzliche Maaßstab annimmt. Auch dieser Zweig der Industrie wird von der Steuerbehörde nicht beschränkt, und dem Brenner stehet frei, die Bottiche anzufüllen, so weit ihm gut dünkt; doch ist Uebertreibung auch hier, wie beim dickeren Einmaischen mit Verlust für den Brenner verbunden, da er das Ueberlaufen der gährenden Maische durch Vorrichtungen auf keine Weise hindern, sie weder abschöpfen, noch auffangen darf, und daher öfters der Fall eintreten mag, daß der Verlust der übergelaufenen Maische weit mehr beträgt, als der beabsichtigte Steuergewinn möglicher Weise hätte betragen können.

Brennt man ungemalzte Früchte, namentlich Gerste, Hafer, Buchweizen, oder verarbeitet man Getreide, welches mit vieler Rade vermischt, oder auf frischem Schafdünger gewachsen ist, ist die Maische nicht gar gebrühet, zu stark mit Hefe, oder zu warm gestellt, so steigt sie in der höchsten Periode der Gährung über den Bottich hinaus, selbst wenn man ein Zehntel oder ein Achtel des Maischraumes leer gelassen hat; mithin wird man in solchen Fällen kaum mit der gesetzlichen Annahme (§. 27) ausreichen. Will man gegen diese noch ersparen, so kann dies nur durch Vermeiden der vorgenannten, ein ungewöhnliches Steigen veranlassenden Ursachen erreicht werden. Dazu gehört, daß man sich größtentheils gemalzter Früchte bedient, daß die Maische kalt gestellt und ein Gährungsmittel verwendet wird, bei dessen Gebrauch sie minder hoch als bei jeder anderen Hefe steigt. Ein derartiges Gährungsmittel findet sich §. 130 beschrieben. In Nordhausen bedient man sich desselben in allen Brennereien ununterbrochen, und läßt in den Bottichen mehr nicht, als $\frac{1}{17}$ bis $\frac{1}{14}$ Raum nach dem Stellen übrig; dennoch gehört das Ueberlaufen einer

gährenden Maischtiene dort zu den seltenen Erscheinungen.

Steigt die Maische, sei es aus welchem Grunde es wolle, und man fürchtet ein Ueberlaufen derselben, so darf man nur den Rand des Bottiches mit fetter Sahne (Milchrahm) bestreichen, an deren Fettigkeit die mit Luft gefüllten Blasen zerschellen und die Maische, ohne daß etwas verloren gehet, wieder in den Bottich zurückfällt. Durch dieses einfache Hülfsmittel wird weder die Gährung unterbrochen, noch hat man Verlust an Ausbeute zu fürchten, so wenig als ein einzelnes Stück Seife, sei es im Brunnen oder in der Maische, eine nachtheilige Wirkung hervorbringt, was bis zum heutigen Tag ein großer Theil der Brenner irrthümlich annimmt. In England werden, um das Uebersteigen zu verhüten, bei jeder Blasenfüllung 1 bis 2 Loth Seife der Maische zugesetzt.

Stellen der Maische mit Hefe.

§. 128. Nach dem Abkühlen der Maische erfolgt das Stellen derselben, mit welchem Ausdruck wir das Zusetzen der Gährungerregenden Substanz (der Hefe) bezeichnen, und dadurch veranlassen, daß zwischen dem durch die Maische gebildeten Zucker und dem Ferment eine solche gegenseitige Wirksamkeit entsteht, daß Beide zersetzt und aus ihnen neue Produkte gebildet werden.

Das Stellen des Maischgutes geschah früher lediglich mit flüssiger, gepreßter oder trockner Bierhefe, welche letztere, oft aus entfernten Gegenden und Ländern, (z. B. aus Holland und England) mit schweren Kosten herbeigeschafft werden mußte, da so viel Hefe, als der Branntweinbrennereibetrieb verbrauchte, die Bierbrauereien Preußens nicht produzirten. Unbestritten ist Bierhefe auch heut noch das wirksamste Gährungsmittel in der Maische, und man wendet sie überall da an, wo sie frisch, in großer Menge und wohlfeil genug zu haben ist, daß die Ausgabe dafür durch Qualität und Quantität der Ausbeute gedeckt wird. Auch kann sie in Brennereien nicht gut entbehrt werden, wo vielleicht wöchentlich nur einmal eingemaischt wird, so wie sie zur theilweisen Verfertigung oder Erneuerung künstlicher Gährungsmittel verwendet werden muß. Zu der Maische von einem Scheffel Schrot rechnet man im Durchschnitt

ein halbes Quart gute Ober- oder Spundhefe. Bedient man sich der Unterhefe, so wird die doppelte Quantität erfordert. Man verstärkt ihre Gährung erregende Fähigkeit dadurch, daß man eine Stunde vor dem Abkühlen einige Eimer frisches Maischgut aus dem Bottich heraus nimmt, hiermit die erforderliche Quantität Bierhefe in einem besonderen Gefäß vermengt und mit dieser, bereits in beginnende Gährung getretenen Mischung, das gekühlte Maischgut stellt.

Stellen mit künstlichen Gährungsmitteln.

§. 129. Da die Kosten der Anschaffung bei dem steten Verbrauch von Bierhefe, namentlich wenn die Brennerei entfernt von größeren Städten ist, wo gleichzeitig lebhafter Brauereibetrieb Statt findet, nicht unbedeutend sind, da es ferner schwierig ist, vor dem Gebrauch der zu verwendenden Hefe leicht und sicher die wesentliche Eigenschaft zu prüfen, ob sie frisch oder kräftig genug sei, um bei der Gährung die erwarteten Resultate hervorzubringen, so wie der aus dieser Unsicherheit entstehende Unterschied im Gährungsprozeß und der Ausbeute an Branntwein, veranlaßten schon seit längerer Zeit die Branntweinbrenner darauf Bedacht zu nehmen, künstliche Gährungsmittel zu erfinden, welche stets frisch, hinreichend stark, in ihren Wirkungen und Erfolgen bei dem Gährungsprozeß gleichförmige Resultate liefern.

Es sind darüber fast zahllose Vorschriften und Anleitungen erschienen, von denen sich mehrere unbedingt als völlig zweckentsprechend und brauchbar bewährt haben; auch ist die Nützlichkeit der Uebrigen mehr oder minder durch ihre Anfertigung und Benutzung dargethan.

Dennoch ist in manchen Gegenden der Gebrauch dieser künstlichen Gährungsmittel nicht allgemein beim Gewerbebetrieb eingeführt, und namentlich beziehen die Rheinprovinzen noch jährlich aus Holland und Frankreich bedeutende Quantitäten trockner oder gepreßter Hefe.

Wir geben deshalb aus der großen Anzahl von Vorschriften die Anleitung zur Bereitung einiger künstlichen Gährungsmittel, deren leichte Anfertigungsweise, Zuverlässigkeit, Gleichförmigkeit und Sicherheit des Erfolges bei der Gährung, sich seit einer Reihe von Jahren praktisch erwiesen hat.

Kittel'sches Gährungsmittel.

§. 130. Zu Darstellung des ersteren, von einem gewissen Kittel vor längerer Zeit erfunden, sind zwei

Gefäße erforderlich, deren Größe sich nach dem Inhalt der Maischbottiche richtet. Das Eine dieser Gefäße dient zum Aufbewahren der Schlempe, und kann außerhalb der Brennerei stehen, das zweite findet jedoch seinen Platz in dem Gährungslokale, nahe den Maischtienen, wo möglich an einem dem Luftzug ausgesetzten Punkt.

Die Bereitungsart dieses Gährungsmittels geschiehet folgendermaaßen. Zu vier Zentner Schrot werden von der ersten Maischblase, welche gewöhnlich das dünnste Spülich liefert, nachdem es abgelassen, und die gröberen Theile sich gesenkt haben, 6 Eimer (zu 12 Quart), ausgeschöpft und in eins dieser Gefäße gegossen. Wenn am folgenden Morgen eingemaischt, und das Gut mit Bierhefe gestellt ist, so werden 6 Eimer Wasser mehr als gewöhnlich zugelassen. Dann nimmt man in derjenigen Periode, wo die Maische zu rahmen anfängt, und die Oberfläche derselben mit einem dünnen weißen Schaum völlig bedeckt ist, 6 Eimer von dieser frischen Maische oben ab und gießt sie zu dem Spülich des vorigen Tages.

Man thut am besten, dieß mit einem Knieheber zu verrichten, den man auf den Rand des Bottichs legt, wodurch man verhindert, daß die Gährung gestört wird. Diese Mischung von 6 Eimer Schlempe, und eben so viel Maische bildet das Gährungsmittel für den folgenden Tag, wo man alsdann Bierhefe nicht mehr braucht. Soll dasselbe fortwährend benutzt werden, so wird mit dem zweiten Gefäße, wie vorher beschrieben, verfahren. Wird nur alle 2 oder 3 Tage eingemaischt, so muß man dahin sehen, daß die Gährung in diesen Hefegefäßen, welche in 10 — 12 Stunden, oft schon früher beginnt, zumal wenn das Spülich noch lauwarm war, unterbrochen wird, damit es später noch stark genug sey, eine kräftige Fermentation zu veranlassen. Man bewirkt dieß dadurch, daß man täglich 2 bis 3mal einen halben oder ganzen Eimer kaltes Wasser hinzuschüttet, und somit die Gährung unterbricht (schreckt).

Vortheilhaft ist es, täglich $\frac{1}{4}$ Pfund Pöttasche diesem Gährungsmittel vor dem Gebrauch zuzusetzen.

In Nordhausen, wo jährlich mehr als eine Million Quart Maischraum versteuert werden, bedient man sich Jahr aus Jahr ein, nur dieses Gährungsmittels. Be-

kanntlich wird dort sehr reiner und wohlschmeckender Branntwein fabrizirt, und aus dem Getreide diejenige Menge gezogen, welche erfahrungsmäßig daraus zeither zu gewinnen war. Dort wird es unter die Seltenheiten gerechnet, wenn ein Bottich übergehet, obgleich nur der vierzehnte bis siebenzehnte Theil Steigraum leer gelassen ist, und Ueberschießen oder Anbrennen der Maische kömmt in jenen Brennereien, von denen nur wenige mit Maischwärmern, (36) der bei weitem größere Theil (111) mit ganz einfachen Apparaten arbeiten, vielleicht in Jahren nicht vor.

Pistorius'sches Gährungsmittel.

§. 131. Herr Pistorius in Berlin, läßt in seiner Gewerbeanstalt mit folgendem Gährungsmittel stellen, bei dessen Bereitung man freilich die Bierhefe oder Preßhefe nicht ganz ersparen kann.

Man maischt in einem besondern Gefäße, ungefähr eine halbe Stunde vor dem Einmaischen der Bottiche, einen Scheffel von demselben Schrot, welches man zur Branntweinfabrikation anwendet, ein, läßt die Maische stehen, bis sie eine Temperatur von 36° erreicht hat, und thut hierauf drei Eimer kaltes Wasser und einen Eimer kalte dünne Schlempe, welche vom vorigen Tage her steht, hinzu, rührt alles gut durcheinander, worauf 7 bis 8 Qrt. gute Bierhefe hinzugesetzt werden, und abermals so lange gerührt wird, bis die Temperatur bis auf 25° R. herabgesunken ist. Die Masse bleibt so lange stehen, bis sie nach dem Zeitraume von einer Stunde zu fermentiren anfängt, wo dann abermals 2 bis 3 Eimer kalte Schlempe hinzukommen, dadurch die Gährung von neuem beginnt, und sich dann grade in ihrer besten Beschaffenheit zeigt, wenn die andere Maische bis zum Stellen fertig ist, zu der nun von dieser gährenden Masse, statt der Bierhefe auf einen Scheffel Getreide 12 bis 13 Quart hinzugethan werden.

Diese Hefe hat den Vorzug, daß ihre Bereitung leicht ist, und die dadurch erzeugte Fermentation sich immer gleichförmig bleibt, weder zu heftig noch zu matt wirkt, und man wenigstens die Hälfte der Bierhefe erspart.

Dornsches Gährungsmittel.

§. 132. Der Fabrikenkommissarius Herr Dorn schlägt folgendes Gährungsmittel vor. Man nimmt von der eben gebrüheten Masse, nachdem dieselbe etwa eine

Stunde gestanden hat, und tüchtig durcharbeitet worden ist, 4 Eimer heraus, schüttet sie in einen Zober, oder in ein anderes Gefäß, worinn es sich bis auf 40 Grad, bei warmer Witterung auf 34 bis 32 Grad abkühlen muß.

Hierzu werden vier Eimer von der am vorigen Tag gestellten, und jetzt in voller Gährung befindlichen Maische gethan, und beide Flüssigkeiten gut zusammengerührt. Besser ist es noch, wenn man von der eben eingemaischten Masse dann erst nimmt, wenn sich dieselbe soweit abgekühlt hat, daß das kalte Wasser bald zugesetzt werden soll. Diese zusammengemischten 8 Eimer Maische kommen, nachdem sie etwa 10 — 15 Minuten gestanden, in Gährung, und werden, sobald das nöthige kalte Wasser der Maische zugeführt ist, statt Bier- oder trockener Hefe der in Gährung zu bringenden Masse zugesetzt.

Neben diesen Verfahren kann man auch von der des Tages zuvor angestellten Maische etwa 6 Eimer oben abnehmen und sogleich der mit dem Abkühlwasser versehenen und in Gährung zu bringenden Maische zusetzen, um ebenfalls denselben Zweck zu erreichen.

Neuere Vorschrift für künstliches Gährungsmittel.

§. 133. Eine erst seit Kurzem in Aufnahme gekommene, in ihrem Erfolg bei der Gährung als vortheilhaft gerühmte künstliche Hefe wird folgendermaaßen bereitet. Angenommen, man verbrauche täglich 450 bis 500 Pf. Schrot, so werden von der mit Bierhefe gestellten Maische vor beginnender Gährung am ersten Tage 50 Quart in ein schickliches Gefäß (Nr. 1) was den doppelten Inhalt faßt, gegossen, und dieses an einen kühlen Ort gestellt. Am andern Tage sind diese 50 Quart Maische sauer geworden, und man setzt ihnen, um diese Säure abzustumpfen, 24 bis 32 Loth gereinigte Soda (kohlensaures Natrum), welches in warmem Wasser aufgelöst worden ist, zu. Es erfolgt durch die Sättigung der Säure Aufbrausen und die vorher unterbrochene Gährung beginnt aufs neue. Sobald dieß geschiehet, entnimmt man von dem am zweiten Tage gemaischten, ebenfalls mit Bierhefe gestellten Bottich wiederum 50 Quart, die in ein zweites Gefäß (Nr. 2) gegossen werden, welches seinen Platz neben dem ersten erhält. Am dritten Tag schüttet man eine

Stunde früher, als eingemaischt wird, die Flüssigkeit aus beiden Nebengefäßen zusammen, wodurch das eine Gefäß fast angefüllt wird. Etwa eine Stunde vor dem Stellen wird die Hälfte der ganzen Masse in ein drittes Hefengefäß (Nr. 3) von oben angegebenem Inhalt geschöpft, mit 4 Quart kaltem Wasser und 16 Quart des frisch bereiteten Maischgutes vermischt, und giebt nunmehr diese Mischung ein hinreichend starkes und gleichförmig wirkendes Gährungsmittel für die aus einer Quantität von 450 bis 500 Pf. Schrot bereitete Maische. Bevor aber das Stellen mit diesem Gährungsmittel geschiehet, werden, um das leer gewordene Gefäß Nr. 1 wieder auf die Hälfte zu füllen, 50 Quart der neuen Maische in dasselbe geschöpft und sowohl dieses als auch Nr. 2 mit dem Rückstande, der das gährende Prinzip enthaltenden Flüssigkeit, an ihren vorigen Ort hingestellt. Am vierten Tage verfährt man ganz wie am dritten, außer daß jetzt Nr. 2 zu Nr. 1 gegossen und aus diesem das Ferment gewonnen wird. Die davon verbrauchten 50 Quart werden stets wieder in dem leer gewordenen Gefäße durch 50 Quart des frisch gemaischten Gutes ersetzt und wie vorangeführt behandelt, so daß das Gefäß, welches das eigentliche Gährungsmittel in sich enthält, immer zu dem andern gegossen und mithin stets gewechselt wird. Die Temperatur des Aufbewahrungsortes muß gemäßigt, d. h. nicht unter 8 und nicht über 15° Reaumur sein, da die Flüssigkeit, wenn sie zu kalt stehet, in Unthätigkeit kömmt, bei größerer Wärme jedoch zu heftig fermentirt und an Kraft verliert. Zeigt sich bei fortgesetztem Gebrauch nicht mehr die erforderliche Wirkung in der Maische, so muß für einen Tag ein erneuter Zusatz von Soda im Gährungsmittel angewendet werden.

Der Gebrauch dieses Gährungsmittels bedingt die Nothwendigkeit dreier Nebengefäße, und ist deren Benutzung bei übrigens unverdächtigem Betriebe und unter den nöthigen Controlemaaßregeln dann nachgegeben, wenn der Inhalt jener Hefengefäße ein Achttheil des täglich zu versteuernden Maischraums überhaupt nicht übersteigt*).

---

*) Rescript. Königl. Steuerdirect. Posen 9. Nov. 1826. 11865.

Rauschs Gährungsmittel und Betriebsverfahren.

§. 134. In der neuesten Zeit hat das von einem gewissen Amtmann Rausch aus Cassel angewendete Brennereibetriebsverfahren sowohl in mehreren Provinzen der Monarchie, als auch im Auslande Sensation erregt, und man ist allgemein der Meinung gewesen, daß das Geheimmittel, welches nach seiner Vorschrift beim Stellen der Maische, der Hefe zugesetzt wird, in den angewendeten Betriebsmaterialien eine bis jetzt noch nicht gekannte oder erreichte Branntweinausbeute veranlasse. Jener, nunmehr verstorbene Rausch, bereiste in den Provinzen diejenigen bedeutenden Gewerbeanstalten, wo das Geschäft des Branntweinbrennens nach alter Weise sorglos und mechanisch betrieben wurde. Er verband sich gegen die Besitzer derartiger Brennereien, einen gleichförmigen Ertrag von 23 — 25 Quart Branntwein zu 50° aus der Quantität von 100 Pfund aus gleichen Theilen Weizen, Roggen und gemalzter Gerste bestehendem Getreideschrot zu liefern.

Diese Ausbeute übersteigt das §. 18 angeführte, in solchen Gewerbanstalten zeither vielleicht kaum erreichte Durchschnittverhältniß der angewendeten Materialien zum Branntweinertrag um ein Bedeutendes, und man war deshalb geneigt, an mehreren Orten gern den Vorschlag einzugehen, den Gewinn an Branntwein, welchen der höhere Ertrag gegen den zeitherigen in einer Brennerei ergab, für einen gewissen Zeitraum dem Erfinder zu überlassen, welcher sich dagegen verbindlich machte, diese Anstalt während jener Zeit persönlich zu leiten, und nach Ablauf des festgestellten Termins seine Verfahrungsweise sammt Geheimmittel dem Brennereibesitzer mitzutheilen. Daß diese Verfahrungsweise keine neue Erfindung war, möchte schon der Umstand belegen, wie jener Rausch in Gegenden, wo der Gewerbebetrieb weiter vorgeschritten ist, z. B. im Brandenburgischen, weder Verbesserungen einführen, noch einen höheren Ertrag als zeither erzielen konnte: denn dieselbe Ausbeute, welche in einer nach seiner Methode betriebenen Brennerei gewonnen wird, ist man schon seit längerer Zeit in den meisten mit Ordnung und Sachkenntniß betriebenen Gewerbanstalten zu erhalten gewöhnt, wie der §. 105 angeführte Ausbeuteertrag bei der Pistoriusschen Brennerei in Berlin ergiebt.

Die Verbesserungen, welche daher in solchen Gewerbanstalten eingeführt wurden, waren vorzüglich darauf gerichtet, streng auf Reinlichkeit der Geräthe und der Gefäße zu halten, ein regelmäßiges nicht zu überschreitendes Verhältniß des Wassers zum Getreide (1 zu 8) anzunehmen, die Temperatur der Maische beim Einmaischen und Stellen nach Maaßgabe der Wärme in der Athmosphäre oder in dem Gährungsraum zu bestimmen, überhaupt alle Veranlassungen zu vermeiden, wodurch, sei es beim Maischen oder während der Gährung, irgend ein Nachtheil für die Alkoholausbeute entstehen konnte. Es trat mit einem Wort an die Stelle des zeitherigen mechanischen Betriebes bei solchen Brennereien die Einführung eines Verfahrens nach rationellen Grundsätzen.

Auch mag der Umstand, daß nach der Vorschrift des ꝛc. Rausch mit Schlempe gekühlt und mit Bierhefe gestellt wird, von einigem Erfolg für die günstige Ausbeute sein, jedoch erscheint das von ihm vorgeschlagene, der Hefe zuzusetzende Geheimmittel ohne wesentlichen Einfluß, wie sich aus den Bestandtheilen und der Bereitung desselben ergiebt.

Man nimmt nämlich:

1 Pfund gereinigte Pottasche
½ = schwefelsaures Eisen (grünen Vitriol)
½ = Weinsteinsalz (gereinigte Pottasche)
½ = Wermuthsalz (gereinigte Pottasche)
¼ = Salmiak.

Diese Bestandtheile löst man in 50 Quart starker Aschenlauge (aufgelöste Pottasche), welche eine Zeitlang mit 2 Pfund Hopfen gekocht worden sind, auf, setzt nach dem Erkalten 2 Quart Alkohol zu, und bewahrt das Ganze in einem verspundeten Faß. Von dieser Flüssigkeit wird ein Quart für jede 1000 Quart der mit Hefe gestellten Maische unmittelbar nach dem Stellen zugegossen, wodurch eine gleichförmige Gährung hervorgebracht werden soll, die in 36 Stunden beendet ist, und der Maische die erforderliche Reife ertheilt. Wir ersehen, daß hier der Hauptbestandtheil Pottasche ist, deren Wirkung sich nur darauf erstrecken kann, die gebildete Essigsäure zu sättigen. Jedoch reicht die in einem Quart dieser Mischung enthaltene Pottasche bei weitem nicht

hin, auch nur den zwanzigsten Theil der Säure, die in dem zum Kühlen verwendeten kalten Spülich schon enthalten ist, abzustumpfen, und die Wirkung eines solchen Geheimmittels dürfte daher als erfolglos erachtet werden, obschon dasselbe nicht ohne Nutzen sein möchte, wenn man statt 1 Quart 10 bis 15 Quart dieser Lauge zusetzt.

Anderweite Zusätze von Alkalien, oder Salzen.

§. 135. Dieselbe Bewandniß hat es mit den meisten derartigen Zusätzen von Alkalien, die entweder als das Wasser verbessernde, auflösende, die geistige Gährung befördernde, oder die Bildung der Essigsäure hindernde Mittel bei der Einmaischung empfohlen werden, z. B. Holzasche, Pottasche, rohe und gereinigte Soda, flüchtiges Laugensalz, Salmiakgeist, gebrannter Kalk ꝛc. Sie sind unschädlich in Bezug auf Schlempefutter, da ihre Natur durch die in der Maische gebildete Säure geändert wird, allein nach unsern Erfahrungen sind bei ihrem Gebrauch nutzlose Kosten verwendet, indem das Hinzubringen einer nur geringen Menge die Essigbildung in der Maische nicht aufhält, wenn sie aber einmal Statt gefunden hat, dies nur auf Kosten des zu erwartenden Alkoholertrages geschehen ist. Dieser Antheil Alkohol ist also schon vernichtet, und kann auch am wenigsten durch Sättigung des aus ihm gebildeten Essiges mit Kalien wieder hergestellt werden. Mag auch die Theorie Resultate über die Nützlichkeit solcher Zusätze aufstellen, so ist dagegen zu erwägen, daß einmal diese Resultate, im Großen ausgeführt, anders sich stellen, als die Berechnung kleiner Versuche ergab, übrigens aber die Anwendung solcher Mengen, von denen wesentlicher Erfolg in einem Maischbottich zu spüren sein würde, für den praktischen Brennereibetrieb im Großen zu kostspielig ist.

Erneuerung der künstlichen Gährungsmittel.

§. 136. Obschon beim regelmäßigen Betrieb und bei Reinlichkeit der Gefäße alle diese verschiedenen künstlichen Gährungsmittel unverändert bleiben, und in längerer Zeit gleichförmige Erfolge und Wirkungen zeigen, so kann doch aus andern Ursachen manchmal ein Bottich nicht gut gegohren haben. Von solcher kranken Maische darf man das Gährungsmittel, als solches, nicht benutzen; man kann es zum Abkühlen zwar brauchen, muß jedoch außerdem zu dem nächsten Bottich,

diejenige Quantität Bierhefe nehmen, welche die eingemaischte Schrotmasse erfordert.

Will man überhaupt ganz sicher gehen, so stellt man alle 8 — 12 Tage einen Bottich mit frischer Bierhefe, von dem man das neue Gährungsmittel entnimmt.

Zusetzen der Hefe oder der Gährungsmittel in verschiedenen Perioden.

§. 137. In der Regel wird das zu einem Maischbottich gehörende Gährungsmittel oder die Hefe nach geschehenem Abkühlen auf einmal zugegeben. Wo jedoch Früchte verarbeitet werden, von denen die Maische zum Steigen geneigt ist, wendet man auch bei uns mit Vortheil das in England gebräuchliche Verfahren an, die Hefe in verschiedenen Zwischenräumen der gährenden Maische zuzusetzen, so daß man die Hälfte der nöthigen Quantität beim Abkühlen, die andere Hälfte in verschiedenen Perioden am zweiten und dritten Tage nach der Einmaischung beigiebt. Man läßt bei diesem Verfahren die Maische kälter als gewöhnlich werden, und leitet am ersten Tage nur so viel Wasser zu, daß nach dem Abkuhlen $\frac{1}{5}$ des Bottiches leer bleibt. Diejenige Quantität Wasser, welche der Bottich noch zu fassen vermag, wird mit der zweiten Hälfte der Hefe vermischt, nach Verlauf von 16 — 20 Stunden periodenweis der gährenden Maische zugesetzt, und durch den Rührharken mit derselben innig vermengt. Die frisch hinzugekommene Hefe erregt auf's neue die oft schon in der Abnahme begriffene Gährung und trägt dadurch wesentlich bei, daß diese überall gleichförmig vollendet, und eine günstige Ausbeute an Branntwein erfolgt. Dieses Verfahren widerlegt auch die zeither aufgestellte Behauptung, daß man die gährende Maische durchaus nicht berühren oder stören dürfe, obschon auch außerdem diese Annahme bei der Betrachtung in sich zerfällt, daß gerade während der Gährung die Flüssigkeit in ununterbrochener Bewegung ist, und kein Theil derselben sich auch nur einen Augenblick auf einer und derselben Stelle befindet.

Gepreßte oder trockene Hefe, deren Bereitung.

§. 138. Wir gedenken hierbei gleichzeitig der Bereitung der gepreßten oder der trocknen Hefe aus Getreidemaische, deren Fabrikation gegenwärtig einen bedeutenden Nebenzweig des Branntweinbrennereibetriebes bildet, da ihr Gebrauch die Bierhefe, für alle

technischen und ökonomischen Zwecke, fast in jeder Hinsicht ersetzt.

Die Hauptbedingungen zur Darstellung der Preßhefe bestehen darinn, daß man nur ungemalzten Roggen mit einem Zusatz von Gerstenmalz, nicht aber rohe Gerste oder Weizen verarbeitet, so wie, daß das Maischgut nicht mit Wasser, sondern mit kalter, geklärter, dünner Schlempe gekühlt wird.

Es wird wie gewöhnlich eingemaischt, und nachdem das Gut durch das Abkühlen mit Schlempe eine Temperatur von 20 — 22 Grad erhalten hat, setzt man auf jede 100 Pf. Schrot 1 Pf. Pottasche oder ½ Pf. gereinigte Soda (Kohlensaures Natron), was in dem vierfachen Gewicht warmen Wassers aufgelöst ist, hinzu, und rührt die Masse durch. Hierauf werden für jede 100 Pf. Schrot 12 Loth Schwefelsäure (Vitriolöl), welche mit Wasser ebenfalls verdünnt ist, hinzugegossen, und die Maische nun erst mit Hefe oder künstlichem Ferment gestellt. Die Gährung beginnt, wie gewöhnlich, die Masse schäumt indessen häufiger und steigt bedeutend in die Höhe, weshalb man die Maischtienen nicht so voll anfüllen darf, als es sonst zulässig ist. Wenn im Verfolg der Gährung der Zeitpunkt eintritt, wo sich über der Maische ein stechender Geruch verbreitet, und die Entwickelung der Kohlensäure vor sich gehet, wird vermittelst eines großen Schaumlöffels die Hefe bis auf den klaren Spiegel der Maische abgenommen. Dieses Abschöpfen kann so oft erneuert werden, als sich noch Hefe auf der Oberfläche erzeugt; man thut es gewöhnlich nur noch einmal, um der Maische nicht zuviel Gährungsstoff zu entziehen, was größeren Verlust an der Branntweinausbeute zur Folge haben würde.

Die abgenommene Hefe, welche jetzt noch mit vielen wäßrigen Theilen und den im Schrot vorhandenen Hülsen gemengt ist, wird nun entweder durch ein Haarsieb gegossen, dessen Maschen die gröberen Theile zurückhalten, oder man bringt die Masse in dünne leinene Beutel, ringt sie mittelst starken Drehens durch das Tuch hindurch, und wiederholt diese Operation, indem man die zurückgebliebenen Spelzen und Schrottheile noch einmal auswäscht. Es wird diese Flüssigkeit nunmehr

in das dazu bestimmte, mit Abzugslöchern oder Krahnen versehene Gefäß gebracht und mit kaltem Wasser übergossen, worauf sich die Hefe an den Boden des Bottichs lagert. Die überstehende, gelblich gefärbte Flüssigkeit wird entweder in den Maischbottich zurückgegossen, oder, da sie geistige Theile nur wenig, Hefetheile aber gar nicht enthält, und die Gährung aufs Neue stören würde, zur Schlempe geschüttet.

Die abgelagerte dicke Hefe wird zwei bis dreimal mit kaltem Wasser ausgewaschen, hierauf in doppelte leinene Beutel gefüllt, welche fest zugebunden sind, und unter eine Presse gelegt werden, deren unteres Druckbrett mit Furchen versehen und abwärts geneigt ist. Man befreit durch langsam und vorsichtiges Anziehen der Presse die Hefe von ihrer Wäßrigkeit, bis sie die Consistenz eines festen knetbaren Teiges angenommen hat, in welchem Zustande sie zum Gebrauch fertig ist.

Zum Anstellen des Maischgutes braucht man davon für 100 Pf. Schrot 10 — 12 Loth. Sie erhält sich an einem kühlen Orte unverändert 14 Tage bis 3 Wochen. Haben bei der Fabrikation sich alle Umstände günstig vereinigt, so kann man auf eine Ausbeute von 8 Pf. Hefe aus 100 Pf. Schrot rechnen. Dies ist jedoch nicht regelmäßig der Fall, da das Getreide, wenn es weniger als gewöhnlich Kleber enthält, die Temperatur der Athmosphäre, so wie andere Einflüsse von Außen ungünstig auf den Ertrag einwirken, auch in unseren Brennereien nicht immer mit derjenigen Vorsicht und Regelmäßigkeit gearbeitet wird, welche die Gewinnung derartiger Fabrikate unbedingt fordern, hier jede Nachlässigkeit sich durch ihre Folgen zeigt, und man entweder gar keine, oder doch nur wenig, schlechte und unbrauchbare Hefe gewinnt. Durchschnittlich kann man nur annehmen, aus 100 Pf. Schrot 6 Pf. Hefe zu erhalten.

Einfluß der Hefefabrikation auf Branntweinausbeute.

§. 139. Es bleibt uns noch zu untersuchen übrig, welchen Einfluß die Fabrikation dieser Hefe auf die Ausbeute an Branntwein hat, da man mehrseitig geradezu behauptet, daß auch nach dem Abschöpfen der Bärme, eben so viel Branntwein aus der Maische gewonnen werden könne, als wenn keine Hefe bereitet worden sei.

Wenn, um bei dem (§. 27) definirten Normalsatz stehen zu bleiben, angenommen wird, daß beim Einmaischen des Schrotes gegen einen Theil trockene Substanz $7\frac{19}{44}$ Theile Flüssigkeit überhaupt gebraucht werden, und wenn man dabei in Anschlag bringt, daß 1 Pf. Schrot, mit Wasser vermengt, nur den Umfang von $\frac{3}{4}$ Pf. einnimmt, so beträgt das Volumen von 100 Pf. Schrot und $743\frac{2}{11}$ Pf. Wasser nicht $843\frac{2}{11}$, sondern nur das von $818\frac{2}{11}$ Pf. oder $327\frac{3}{11}$ Quart.

§. 140. Aus 100 Pf. Schrot werden, wie dort durchschnittlich angenommen ist, $18\frac{2}{11}$ Quart Branntwein erzielt, wenn man die Maische ohne Entziehung der Preßhefe destillirt, folglich würde das Volumen von 45 Pf. solcher Maische ein Quart Branntwein liefern. Da aber durch die, während der Fermentation abgesonderte Preßhefe, die Masse der angewendeten trocknen Substanz vermindert wird, und diese Substanz nicht einmal mehr Schrot, sondern ein Produkt von extrahirten Bestandtheilen bildet, und zwar von solchen, welche den meisten Weingeist entwickeln würden, so darf man als zuverlässig annehmen, daß aus einem Pfunde Preßhefe, wenn sie auf die vorhanden liegende trockne Substanz reducirt wird, doppelt soviel Branntwein als aus dem Schrot für sich gezogen werden kann. Werden aus der Masse von 100 Pf. Schrot als mittlere Ausbeute durchschnittlich 6 Pf. Hefe im gepreßten feuchten Zustande gewonnen, so sind dieselben $5\frac{1}{3}$ Pf. getrockneter Masse gleich zu stellen. Aus dieser Gewichtmasse Schrot würde 1 Quart Branntwein zu erzielen sein, mithin aus 6 Pf. feuchter $= 5\frac{1}{3}$ Pf. trokkener Preßhefe 2 Quart, welche bereits vor der Destillation durch Bereitung dieser Bärme der Maische entnommen worden sind.

Nach diesen Sätzen beträgt also der Verlust an Branntwein auf 100 Pf. Schrot bei dessen Bearbeitung auf Preßhefe 2 Qrt., welche aus der lediglich auf Branntwein verarbeiteten Maische mehr gewonnen worden wären, und es ist sonach ersichtlich, daß der Brenner für jedes Pfund Preßhefe mindestens einen halben Silbergroschen an Maischsteuer bezahlt. Wir haben nur den unbestreitbaren Ausfall an Branntweinavsbeute hier angeführt, nimmt man aber hinzu, daß während

der Fabrikation dieser Hefe die Maischtienen bei jeder Temperatur offen gehalten werden müssen, daß man bei dem heftigen Steigen die Bottiche nicht so hoch als bei gewöhnlicher Branntweinmaische anfüllen darf, daß bei der nöthigen Störung und Unterbrechung der Gährung ohnedies ein Verlust an Branntwein erfolgt, der dadurch noch vermehrt wird, daß beim Ausschöpfen der Bärme ein Achtel bis ein Zehntel der Flüssigkeit mit herausgenommen wird, und ziehet man ferner in Betracht, daß zu Erzeugung dieser Hefe eine, für den Branntweinertrag ungünstige Beschleunigung der Gährung angewendet werden muß, so stellt sich das Verhältniß noch ganz anders, und man wird zuverlässig im Durchschnitt das Doppelte des angeführten Branntweinverlustes, mithin auch des Steuerbetrages annehmen dürfen.

Bedecken und offenhalten der gährenden Maischtienen.

§. 141. Das Bedecken der Maischtienen nach dem Stellen hat lediglich den Zweck, die Temperatur über der Oberfläche der Maische gleichförmig zu erhalten, und dadurch zu verhindern, daß die Gährung in ihrer regelmäßigen Entwickelung und in ihrem Fortgange gestört werde. Zugedeckt müssen daher Maischtienen werden, wo in einem Gährungslocale Wärme und Kälte wechseln, oder der durch Fenster und Thüren entstehende Luftzug die Oberfläche der gährenden Maische bestreicht, eben so bei kälterer Jahreszeit, wenn die Temperatur der Atmosphäre dem Gefrierpunkt nahe ist.

Offen werden die Tienen während der Gährung gehalten, wo sie in gewölbten oder unterirdischen Räumen stehen, deren Temperatur sich das ganze Jahr hindurch ziemlich gleich bleibt, eben so im Sommer, wo man außerdem noch für zweckmäßig erachtet, mittelst besonderer Luftzüge zuweilen Kühlung anzubringen, um einer zu heftigen Fermentation Einhalt zu thun.

Zweckentsprechend ist im Allgemeinen das Verfahren, die Maischtienen während der ersten und während der letzten zwölf Stunden der Gährungsperiode zu bedecken, zwischen dieser Zeit sie jedoch offen zu halten. Man nimmt dafür den einleuchtenden Grund an, daß im Anfang das Beginnen der Gährung leicht durch den Einfluß der Luft oder der Temperatur aufgehalten werden kann, die weiter vorgeschrittene Periode jedoch in der Maische ohnedieß eine höhere Temperatur als die

des Gährungsraumes erzeugt, auch überdem das entwickelte kohlensaure Gas eine schützende Decke bildet und den Einfluß der athmosphärischen Luft abhält. Für das Bedecken gegen das Ende der Gährungsperiode spricht endlich sowohl der beim Eintritt der Gährung angeführte Grund, als auch der Umstand, daß dadurch der obstartige Geruch der sich in der reifwerdenden Maische entwickelt, und wodurch der Branntwein einen milden aromatischen Geschmack erhält, in dieser Maische bis zu ihrer Destillation erhalten wird, und sich nicht in den Gährungsraum verflüchtigen kann.

Verschlossene Gährung.

§. 142. Unter verschlossener Gährung verstehet man diejenige Vorrichtung, bei welcher die Decken der Maischbottiche, so viel als möglich luftdicht aufliegen, wobei das aus der Maische sich bildende kohlensaure Gas nur durch eine zu diesem Endzweck angebrachte Oeffnung entweichen kann, die sich in ein Rohr verlängert, welches durch ein, mit Wasser oder Kalkmilch angefülltes Gefäß gesperrt wird.

Man beabsichtigte zu Gunsten der Branntweinausbeute dadurch zweierlei zu erzielen, indem erstens der Zutritt des Sauerstoffgases aus der atmosphärischen Luft und die daraus auf Kosten des Alkoholertrags entstehende Essigbildung §. 117 verhindert werden sollte; zweitens auch der durch das kohlensaure Gas verflüchtigte Alkohol in diesem Wasser aufgefangen und durch Destillation wieder gewonnen werden könnte.

Der erste Vortheil, den man bei dieser Verfahrungsweise zu finden hoffte, schwand bei der Betrachtung, daß sich auch ohne den Zutritt der äußern Luft aus dem Betriebsmaterialien Sauerstoff in hinreichender Menge entwickelt, um Essigbildung zu veranlassen, und die Erfahrung erwies, daß zwei zu gleicher Zeit gemaischte Bottiche, von denen während der Gährung der eine verschlossen, der zweite offen gelassen wurde, ganz gleichen Antheil Essigsäure enthielten. Auch der Verlust des mit dem kohlensauren Gas fortgerissenen Alkohols erschien zu unbedeutend, um jener Verfahrungsweise allgemeinen Eingang zu verschaffen.

Es betrug dieser Verlust nach einem bei Weingährung gemachten Versuche von 800 Quart Wein zwei Loth schlechten Branntwein.

Dennoch aber haben Beobachtungen ergeben, daß bei Anwendung der verschlossenen Gährung eine regelmäßig größere Branntweinausbeute erzielt wird, wofür der Grund vornehmlich darin liegen mag, daß durch das feste Bedecken ein gleichmäßiger Temperaturgrad in der Maische erhalten und der Zutritt der athmosphärischen Luft vermieden werden kann, die, wie wir schon erwähnten, durch ihre Bewegung und Temperatur gar wesentlichen Einfluß auf den Beginn und Fortgang der Gährung äußert.

Auch muß die verschlossene Gährung da angewendet werden, wo die Gährungsräume mit dem Zutritt der äußeren Luft nicht in unmittelbarer Berührung stehen und das Einathmen des entwickelten kohlensauren Gases den Arbeitern nachtheilig werden könnte. §. **66.**

Die Vorrichtung für die Gährung in verschlossenen Räumen ist einfach folgende. Die Deckel der Tienen müssen schwer, am besten von Eichenholz, mit Falzen versehen sein und genau auf den Rand der Bottiche schließen; außerdem werden die Randfugen mit Lehm oder Teig verstrichen. Auf einer Seite des Deckels befindet sich eine 2 bis 4 Zoll große runde Oeffnung ausgeschnitten. Auf diese wird das zur Aufnahme des kohlensauren Gases bestimmte Gefäß mit der an seinem Boden befindlichen metallenen Röhre gestellt und jene Oeffnug dadurch geschlossen. Das Gefäß wird mit Wasser gefüllt, in welchem gebrannter Kalk zerrührt worden ist. Während der Gährung steigt alsdann das kohlensaure Gas in der Verlängerung der Röhre empor und wird bei seinem Austritt durch die Kalkmilch eingesaugt. Will man den etwa entweichenden Weingeist durch Destillation wieder abscheiden, so wird das Faß auch oben mit einem Boden versehen, der ein zu verschließendes Spundloch hat, durch welches die Kalkmilch eingeführt wird. Ist die Gährung beendet, so wird durch den Hahn die Flüssigkeit abgelassen. Die Zeichnung dieser Vorrichtung wird durch Fig. 17 dargestellt. **Fig. 17.**

§. **143.** Bei dem Brennereibetrieb bringt man entweder dreitägige oder viertägige Gährungsfristen in Anwendung, d. h. die Maische wird am dritten oder am vierten Tage nach ihrer Bereitung, den Tag an welchem die Einmaischung statt gefunden als Er- **Gährungsfristen viertägige, dreitägige.**

sten gerechnet, abgebrannt. In den technischen Sprachgebrauch ist daher der Ausdruck dreitägige und viertägige Maische übergegangen, was dem Sinne des Wortes nach unrichtig ist, da die Maische entweder 48 oder längstens 72 Stunden nach ihrer Bereitung abgebrannt werden muß. Richtiger ist daher die Bezeichnung zweitägige und dreitägige Maische, welche Ausdrücke auch in den gesetzlichen Bestimmungen und den Verordnungen der Verwaltungsbehörde angewendet sind.

Obschon in der Regel die Maische nach Verlauf von 36 bis 45 Stunden völlig ausgegohren hat, so wendet man dennoch gern bei kühler Witterung und im Winter viertägige Gährungsfristen an, damit der durch Luft oder Kälte etwa aufgehaltenen Fermentation zu ihrer völligen Beendigung Zeit gelassen, und später das Uebersteigen oder Anbrennen der Maische in der Blase vermieden wird. Nicht minder ist es vortheilhaft, diese Gährungsfrist da anzuwenden, wo man zum Brennen meistentheils rohes Getreide für sich allein, oder doch nur mit geringem Zusatz von Malz verarbeitet. Auch muß man viertägige Gährungsfristen bei jeder Maische verwenden, zu welcher eine größere Menge Getreide als das Verhältniß des Wassers zur trocknen Substanz von 8 oder 7 zu 1 verbraucht worden ist. Solche Maische enthält mehr gährungsfähigen Stoff und weniger Flüssigkeit in sich; in ihr geht die Fermentation langsamer von Statten und sie bedarf, die Alkoholbildung zu vollenden, um so längerer Zeit, je größer der Antheil an trockner Substanz ist, den sie enthält, was wir bei den englischen Gährungsfristen §. 113 ersehen.

Zweitägige Maische brennt man gewöhnlich im Sommer, auch da, wo der Fortgang der Gährung durch einen Zusatz von Malz beschleunigt wird, oder die Maischtienen sich in Gährungslocalen befinden, welche das ganze Jahr hindurch ziemlich gleiche Temperatur halten. In der Regel wird auch die Kartoffelmaische am dritten Tage abgebrannt.

Zweitägige Gährungsfrist.

§. 144. In neuerer Zeit ist auch hin und wieder versucht worden die Maische binnen 24 Stunden nach dem Einmaischen zur Reife zu bringen und abzubrennen, mithin zweitägige Gährungsfristen in

Anwendung zu setzen. Man erreicht dieß nach den darüber gemachten Erfahrungen dadurch, daß man die doppelte Quantität Hefe beim Stellen zusetzt; zu der Maische aber, sie sei aus Getreide oder Kartoffeln, eine größere Quantität Malz als gewöhnlich verwendet. Wir sehen in dieser Verfahrungsweise keinen Vortheil für den Gewerbebetrieb, da es fest stehet, daß die beste Ausbeute bei langsam und gleichförmig geleiteter Fermentation erfolgt, eine solche aber in so kurzer Periode unmöglich statt finden kann, und daher der Fall öfters zu fürchten sein möchte, daß derartige Maische nicht ausgegohren hat, auf der Blase anbrennt, oder überschießet und geringere Branntweinausbeute ergiebt.

Obschon nach der gesetzlichen Bestimmung*) nur gestattet ist, die Maische am dritten oder am vierten Tage abzubrennen, so hat, um die Anwendbarkeit jeder neuen Erfindung durch die Erfahrung prüfen zu lassen, das Königliche Finanz-Ministerium auch hier gestattet, daß zweitägige Gährungs-Perioden bei dem Brennereibetrieb deklarirt werden dürfen.**)

Erscheinungen in der Maische während der Gährung.

§. 145. Hat die Einmaischung nach den vorangeführten Regeln Statt gefunden, so zeigen sich in den verschiedenen Perioden des Gährungs-Prozesses folgende Erscheinungen, nach denen wir das Alter einer Maische beurtheilen. Wenn nach dem Abkühlen das Gährungsmittel oder die Bierhefe zugesetzt worden ist, hat die Maische einen der ungehopften Bierwürze ähnlichen Geschmack, jedoch keinen so vorwaltend aromatischen Geruch wie diese. Die Oberfläche erscheint, sobald sie durch den Rührharken nicht mehr in Bewegung gesetzt wird hell, und die mehligten Theile sowohl, als die Hülsen des Getreides oder der Kartoffeln lagern sich an den Boden des Gefäßes. Nach Verlauf von 2 bis 5 Stunden, bei stärkerem Hefezusatz und warmer Temperatur auch früher, im entgegengesetzten Fall wohl auch später, fängt die Wirkung der Hefe dadurch an, daß die Flüssigkeit trüb wird und sich am Rande des Bottiches ein von weißem Schaum erzeugter Ring bildet, (die

*) Interimistisches Regulativ vom 1. Dezember 1820. §. 4.
**) Circular-Reskript vom 28. Oktober 1827. 18384.

Maische rahmt) der binnen 3 bis 8 Stunden den Spiegel der Flüssigkeit überzogen und die leichteren Hülsen des Getreides an die Oberfläche gebracht hat. Binnen 6 bis 12 Stunden hebt die fortschreitende Gährung die am Boden lagernden gröberen Theile des Maischgutes empor, wodurch die Oberfläche des Gefäßes, mit Rücksicht auf die angewendeten Materialien, durch eine schwächere oder stärkere Decke belegt wird. Nach Verlauf von 12 bis 18 Stunden ist die Maische merklich wärmer, jene Hülsendecke wird durchbrochen und ein hefenartiger Schaum bedeckt die ganze Oberfläche, die jetzt um ein Achtel bis ein Sechszehntel im Bottich gestiegen ist. Die Bewegung der Maische so wie die Entwicklung von kohlensaurem Gas ist in dieser, 10 bis 15 Stunden dauernden Periode (Puppengährung) am stärksten. Der Geschmack der Maische während derselben ist dem des moussirenden Weizenbieres nicht unähnlich. 24 bis 30 Stunden nach dem Zusatz der Hefe nehmen die Erscheinungen in demselben Maaße ab, wie sie begonnen haben, die Maische, welche bisher ununterbrochen durcheinanderschäumte, wird ruhig, der stechende Geruch über ihrer Oberfläche vermindert sich und verschwindet endlich ganz, der hefenartige Schaum fällt mit den Spelzen und der noch übrigen festen Substanz zu Boden, man sieht nur noch einzelne Luftblasen hin und wieder aufsteigen. Die Temperatur der Maische wird der des Gährungsraumes gleich, die Oberfläche des Gefäßes ist durchsichtiger noch, als vor dem Beginn der Gährung, die Maische hat einen, dem aus Malz oder Obst bereiteten Essig ähnlichen Geruch, einen kräftig sauren Geschmack angenommen und ein angezündetes Licht über dieselbe gehalten, brennt mit heller Flamme fort. In diesem Zustande der Reife befindet sich zweitägige Maische binnen 36 bis 45 Stunden nach dem Zusatz der Hefe.

Bearbeitet man dreitägige Maische, welche kälter abgestellt zu werden pflegt, so treten die vorgenannten Erscheinungen später, auch wohl in ihrem Fortgange langsamer ein, nicht minder hat auf den Beginn und den Verlauf derselben die Temperatur, die Verschiedenheit der angewendeten Materialien, so wie die Qualität und Quantität des Fermentes einen wesentlichen Einfluß.

Oft ist, bei Kartoffeln, auch wo viel ungemalzte Gerste oder Hafer verbraucht wird, die aus den Hülsen gebildete Decke so stark, daß sie von der gährenden Maische nur an den Seitenwänden, häufig auch gar nicht, durchbrochen wird und auch nach vollendeter Fermentation gleichsam als künstliches Gewölbe die Oberfläche bedeckt. Demohngeachtet ist die Flüssigkeit unter dieser Decke hell und der Ausbeuteertrag günstig.

Daher kann die technische Frage, wie alt eine zur Beurtheilung vorgezeigte in Gährung begriffene Maische sei und wie viel Stunden seitdem sie Hefe erhalten hat verflossen sind? nur mit Wahrscheinlichkeit beantwortet, auf 8 — 12 Stunden mit Bestimmtheit nicht entschieden werden. Ob sie jedoch 24, 48 oder 72 Stunden alt sei, läßt sich mit Sicherheit beurtheilen.

Abweichende Erscheinungen bei unvollkommener Gährung.

§. 146. Ist beim Einmaischen an heißem Wasser zu wenig oder zu viel verwendet worden, zu warm oder zu kalt abgestellt, oder ein Gährungsmittel verbraucht, was mit Rücksicht auf die Bestandtheile oder Beschaffenheit dieser Maische nicht wirksam genug war, oder die Fermentation zu heftig erregte, so kann auch der Gährungs-Prozeß nur unvollkommen statt finden. Es zeigt sich nur eine ganz schwache, aus Hülsen bestehende Decke auf der Oberfläche der Maische, die schweren Schrottheile erheben sich nicht und bleiben an dem Boden liegen, die Entbindung des kohlensauren Gases geschieht in geringem Maaße und ist von zischendem Geräusch begleitet, die Maische nimmt schon bald nach begonnener Gährung einen sauren Geschmack an. Ist mit starkem Gährungsmittel zu warm gestellt, so treten alle Erscheinungen bei der Gährung früher und heftiger ein, als wir sie eben beschrieben haben; die Maische steigt gewöhnlich über den Bottich heraus und die Oberfläche derselben gleicht in der höchsten Periode einer siedenden Flüssigkeit, von deren Boden in Massen und stoßweise die festen Substanzen der Maische emporgehoben werden, jedoch auch eben so schnell wieder sinken, als sie sich zeigten. In beiden Fällen ist gewöhnlich schon nach 24 Stunden jede Spur der geistigen Gährung verschwunden, die Essiggährung schreitet rasch vorwärts, die Maische siehet weislich aus, und ziehet sich wie Schleim in lange Faden; oder ihre Oberfläche ist mit

einer schimmlichen Haut bedeckt. Außerdem, daß hier ein guter Theil der Ausbeute verloren gehet, zeigt eine solche Maische große Neigung, in der Blase anzubrennen oder überzuschießen, wenn Beides nicht durch Achtsamkeit verhindert wird.

Reinigung der Maischgefäße.

§. 147. Dergleichen nachtheilige Erscheinungen treten wohl auch manchmal ein, obschon bei der Einmaischung kein Fehler vorgekommen ist. Hier ist die Veranlassung in der Unreinlichkeit der Maischtienen zu suchen, in denen von der vorherigen Gährung der Keim der Essigbildung zurückgeblieben ist, welcher der neuen Maische gleichsam eingeimpft wird. Sobald daher eine Maischtiene entleert und mit Wasser gespült worden ist, muß sie außerdem jedesmal mit starker Aschenlauge, in welcher gebrannter Kalk zerrührt wird, vermittelst eines Besens oder einer Bürste gescheuert und wo möglich erst dann wieder eingemaischt werden, wenn die Faßstäbe trocken geworden sind. Nur auf diese Weise kann man versichert seyn, daß die oft tief in die Fugen oder Poren eingedrungene Säure zerstört wird. Dasselbe erreicht man auch, wenn man Hafer- oder Gerstenstroh einen Fuß hoch in den Bottich streut und in demselben verbrennen läßt.

Schlempe, deren Unterscheidung von der Maische.

§. 148. Schlempe unterscheidet sich von der Maische durch trübes Ansehen, durch eine, dem Leimwasser ähnliche, hellbraungelbe Farbe, so wie durch den zusammenziehenden, unangenehm sauren Geschmack; auch fehlt ihr der obstartige Geruch, der in reifer Maische vorwaltend ist. An den Hülsen und Schrottheilen erkennt man deutlich, daß sie gekocht worden sind. Gewöhnlich wird Schlempe nur warm angetroffen; im kalten Zustande ist sie mit einem dünnen Häutchen überzogen.

Kartoffelbau und Kartoffelbrennerei.

§. 149. Der Kartoffelbau zur Kartoffelbrennerei ist in dem preußischen Staate schon seit längerer Zeit eingeführt; doch betrieb man den ersteren überall nur in gewisser Beschränkung und mit Berücksichtigung des vorzugsweise auf Getreidebau gegründeten Wirthschaftplanes, weil die Fabrikation des Kartoffelbranntweins sich gleichsam noch in der Wiege befand, und deshalb dieser Branntwein bei mäßiger Ausbeute seines harten, unangenehmen, fuseligen Geschmackes hal-

ber im Werthe weit niedriger als Kornbranntwein gehalten wurde. Seitdem man jedoch gelernt hat, auch dieser Frucht denjenigen Antheil Alkohol abzugewinnen, welchen ihre Bestandtheile enthalten, und das Verfahren allgemeiner bekannt ist, durch Anwendung einer geringen Quantität Kohle jenen Branntwein mit leichter Mühe von allen fuseligen Gemengtheilen zu befreien, seitdem bildet der zunächst für die Verarbeitung auf Branntwein gerichtete Kartoffelbau in mehreren Provinzen ebenfalls einen der wichtigsten Zweige der Landwirthschaft, den auch hier gleichsam der Nothstand hervorgerufen hat.

Die niedrigen Getreidepreise der jüngstvergangenen Jahre standen mit den Kulturkosten so außer Verhältniß, daß in denjenigen Gegenden, wo bei aller mühseligen Bearbeitung des Bodens, dennoch nur ein geringer Ertrag an Halmfrüchten zu erzielen ist, die landwirthschaftliche Industrie genöthigt ward, auf Auswege zu denken, wie dem bereits begonnenen Sinken des Werthes der Bodenfläche und der ländlichen Besitzungen überhaupt, einiger Einhalt zu thun sei. Es fand in dem vermehrten Anbau der Kartoffel und ihrer Verarbeitung auf Branntwein der zeitherige Mißstand eine wesentliche Abhülfe. Der Landwirth erwog, daß auf derselben Bodenfläche durch die Kultur der Kartoffeln ungleich mehr Mehlstoff hervorgebracht werden konnte, als bei dem Anbau der Getreidearten; dagegen erbaute er hier eine Frucht, die auf den Markt nicht gut verfahren werden kann, und mußte daher, um diese in's Geld zu setzen und der Vortheile seines Fleißes theilhaftig zu werden, zu der Fabrikation von Branntwein schreiten, der leicht transportfähig ist und überall Käufer findet.

Diese neue Kulturart veränderte den früher auf Halmfrüchte gestellten Wirthschaftsplan in einzelnen Provinzen gänzlich; der Kartoffelbau brachte ihn mit der Branntweinbrennerei, diese wieder mit allen übrigen Zweigen der Landwirthschaft in Verbindung, und so ward in jenen Gegenden die in großen Massen selbst erbaute Kartoffelfrucht vorzugsweise und blos aus dem Grunde zur Branntweinbrennerei benutzt, weil vorzüglich leichter Boden gerade den ergiebigsten Ertrag liefert.

§. 150. Was früher das Bedürfniß einzuführen gebot, lehrte bald der Vortheil als günstig beizubehalten,

und was vorher dem Besitzer von schwerem Boden der Anbau des Weizens war, ist für den Besitzer von mittlerem und geringerem Boden der Anbau der Kartoffeln geworden; da der Landwirth hier den Ertrag seines Ackers nach derjenigen Menge Alkohol schätzen darf, welcher aus dem auf einer gewissen Bodenfläche gewonnenen Material erzeugt werden kann. Hierdurch ist er im Stande, nicht nur mit den Brennereien der Städte gleichen Schritt zu halten, sondern er hat gegen diese überwiegende Vortheile voraus, die ihm eben seine landwirthschaftliche Lage darbietet.

Vergleichender Ausbeute-Ertrag zwischen Roggen und Kartoffeln.

§. 151. Auf Einen Morgen Land von mittlerer Güte, der einen Durchschnittertrag von 8 Scheffel Roggen liefert, werden, bei ziemlich gleichen Kulturkosten im Durchschnitt 100 Scheffel Kartoffeln erbaut. Acht Scheffel Roggen geben, nach der Annahme §. 18, 120 Quart Branntwein, wogegen aus 100 Scheffel Kartoffeln 500 Quart mindestens gewonnen werden. Das Werthverhältniß eines Morgenertrages an Roggen gegen Kartoffeln stellt sich daher wie 1 zu $4\frac{1}{6}$. Wenn daher ein Scheffel Roggen 45 Sgr. kostet, so sind dem Landwirth drei Scheffel Kartoffeln eben so viel, oder ein Scheffel ist 15 Sgr. werth. Für diesen Preis und die Vergütung der erforderlichen Transportkosten findet er jedoch schwerlich Käufer, und verarbeitet daher lieber jene Kartoffeln auf Branntwein, welchem wie schon erwähnt, die gegenwärtig eingeführte zweckmäßigere Fabrikation und die leichte Methode, ihn zu entfuseln, einen dem Kornbranntwein, in der Folge mindestens, ganz gleichen Werth sichert.

Landwirthschaftliche Brennereien.

§. 152. Würde daher der Kartoffelbau in dem Maaße, wie er zeither in einzelnen Gegenden erweitert worden ist, allgemein überhand nehmen können, so dürfte leicht der Fall eintreten, daß alle Getreidebrennereien eingehen müßten und die Fabrikation des Branntweins überhaupt nur noch als ein landwirthschaftliches Gewerbe bestehen könnte. Diese Besorgniß schwindet jedoch bei der Betrachtung, daß Kartoffelbau und mithin auch Kartoffelbrennereien ihre Grenzen in der Natur des Bodens und in den Kosten seiner Bearbeitung finden. So nothwendig die Verbreitung der Kartoffelerzeugung in Gegenden erscheint, wo leichter Boden, Mangel an

Wiesen oder künstlichen Futterkräutern vorherrschend ist, so wenig ist zu besorgen, daß er in Gegenden zum Nachtheil der Körnerkultur überhand nehmen werde, wo schwerer, dem Kartoffelbau ungünstiger Boden und natürliche oder künstliche Wiesen vorhanden sind, da sich hier das Verhältniß des ökonomischen Gewinnes bei dem Kartoffel- gegen den Getreidebau anders stellt, im Allgemeinen aber bei der Oekonomie als Grundsatz angenommen werden darf, daß die Natur schon in die Erdscholle selbst, nach Maaßgabe ihrer Bestandtheile und ihrer Lage, das ihr eigenthümlich nothwendige Wirthschaftssystem gelegt hat, nach welchem sich Bearbeitung und Kulturart des Bodens richten muß, wenn der Landwirth für die Dauer einen gleichmäßig hohen Gewinn von seiner Ackerwirthschaft erzielen will.

Obgleich daher nicht zu fürchten ist, daß der Getreidebranntwein und mit ihm der städtische Brennereibetrieb ganz verdrängt werde, so ist es dennoch einleuchtend, daß künftig in den landwirthschaftlichen Brennereien weniger Getreide, vorzugsweise aber die, im Verhältniß zum Werth drei- auch wohl vierfache Ausbeute liefernden Kartoffeln häufiger werden verwendet werden.

Um aber auch hier den gegen Getreidebrennereien dargebotenen Gewinn so weit als möglich auszudehnen, ist es erforderlich, daß neben der Landwirthschaft der Brennereibetrieb selbst im Allgemeinen mit derjenigen Sachkenntniß und Regelmäßigkeit ausgeübt werde, die man jetzt, nur erst hin und wieder, in einzelnen großen Gütern als Musteranlagen siehet.

§. 153. Der größere Theil der landwirthschaftlichen Brennereien wird sorglos und mechanisch betrieben; wöchentlich wird vielleicht nur ein- oder zweimal das Minimum des zu versteuernden Maischraumes declarirt und manchen Monat gar nicht gebrannt. Eine derartige Brennerei kann dem Inhaber nicht den Vortheil gewähren, welchen der täglich wiederholte Betrieb darbietet, weil bei unterbrochenem Betrieb die Gefäße säuern und in den Geräthen Grünspan erzeugt wird, der sich bei erneutem Gebrauch in Branntwein auflöst und denselben vergiftet. Es wird mithin eine geringere Ausbeute gewonnen und ein schädliches Fabrikat produzirt. Bei der

erhaltenen, von einem Brenntage zum andern aufgehobenen Schlempe tritt ähnlicher Nachtheil ein. Schlempe von drei bis vier Tagen ist faul und ernährt das Vieh weniger, als die magerste ihm dargebotene Fütterung.

Wirft man auf die Verhältnisse solcher Brennereien nur einen flüchtigen Blick, so dringt sich die Ueberzeugung auf, daß bei ihnen alle Elemente fehlen, aus denen die Industrie hervorgehet, die gründliche Einsicht des Besseren und das durch Concurrenz erweckte Bestreben, mit den geringsten Kosten möglichst viele und gute Waare zu erzielen, um beim Absatz den Vorzug zu gewinnen.

Es erklärt sich dieß aus dem Umstande, daß in der Regel das landwirthschaftliche Brennereigeschäft noch zu sehr als Nebensache, und nur in einzelnen größeren Anlagen als eigentliches Gewerbe betrieben wird, daher im Allgemeinen die rege Betriebsamkeit mangelt, welche gleichmäßige Vervollkommnung herbeiführen würde.

Doch sind auch hier in der neuesten Zeit wesentliche Fortschritte bemerkbar, und es ist zu erwarten, daß in kurzer Frist die Zahl der nach rationellen Grundsätzen arbeitenden Brennereien auch auf dem Lande sich so weit vermehrt haben werde, daß sie das Gewerbe beherrschen. Die schlechteren Anstalten werden dann neben ihnen nicht bestehen können, sondern entweder ebenfalls zu besseren Einrichtungen übergehen, oder, da sie weder den Bestimmungen der Gesetzgebung, noch den Anforderungen der Concurrenz Genüge zu leisten vermögen, ihr Geschäft aufgeben und ihrem Schicksale überlassen bleiben müssen.

Bestandtheile der Kartoffeln.

§. 154. Die Ursache, weshalb aus den Kartoffeln eine verhältnißmäßig so bedeutende Quantität Branntwein gewonnen wird, liegt darinn, daß in ihnen ein so großer Antheil von Stärke vorhanden ist, daß Faser und Schleim der Kartoffeln ebenfalls Stoffe sind, welche sich zur weinigten Gährung eignen. Da nun Branntwein das Produkt der in Zucker verwandelten Stärke oder des Kraftmehles ist (§. 47), so erklärt sich der Vortheil, welchen die Fabrikation des Branntweins aus Kartoffeln von derjenigen aus Getreide überwiegend voraus hat. Nach den von mehreren Chemikern angestellten Untersuchungen enthalten 100 Pfund der nachge-

nannten Kartoffelarten im rohen Zustande folgende Bestandtheile:

	Stärke.	Wasser.	Schaale, Faserstoff, Pflanzeneiweis, Gummi, Verlust ꝛc.
Rothe Kartoffeln	15	75	10
Gekeimte dergleichen	$15\frac{2}{100}$	73	$11\frac{98}{100}$
Nierenkartoffeln	$9\frac{1}{100}$	$81\frac{3}{100}$	$9\frac{96}{100}$
Große rothe Kartoff.	$12\frac{9}{100}$	78	$9\frac{91}{100}$
Zuckerkartoffeln	$15\frac{1}{100}$	$74\frac{3}{100}$	$10\frac{96}{100}$
Peruvianische Kartoff.	15	76	9
Englische Kartoffeln	$12\frac{9}{100}$	$77\frac{5}{100}$	$10\frac{86}{100}$
Zwiebelkartoffeln	$18\frac{7}{100}$	$70\frac{3}{100}$	$11\frac{90}{100}$
Voigtländische Kartoff.	$15\frac{4}{100}$	$74\frac{3}{100}$	$10\frac{93}{100}$
Bei Paris kultivirte K.	$13\frac{3}{100}$	$73\frac{12}{100}$	$13\frac{85}{100}$

Hiernach sind in rohen Kartoffeln durchschnittlich 75 Prozent ihres Gewichtes an Wässrigkeit vorhanden, die von dieser geschiedene, gegen 25 Prozent betragende, trockne Substanz enthält jedoch nahe an 14 Prozent reines Stärkmehl, und es sind sonach in 100 Pfund getrockneten Kartoffeln 56 Pfund Stärke als Durchschnittgehalt anzunehmen. 100 Pfund Weizen geben als reichlichste Ausbeute 64 Pfund Stärke, und es sind daher als Branntwein erzeugendes Material 114 Pfund getrocknete Kartoffeln 100 Pfund Weizen gleich zu stellen, oder nach dem Maaß berechnet, das Gewicht von einem Scheffel roher Kartoffeln zu 100 Pfund, dasjenige des Weizens zu 85 Pfund angenommen, liefern $3\frac{9}{10}$ Scheffel rohe Kartoffeln dieselbe Ausbeute an Branntwein, die von einem Scheffel Weizen gewonnen wird.

Durch das Vorhergesagte ist auch gleichzeitig die Frage beantwortet, welche Kartoffelarten bei ihrer Verarbeitung auf Branntwein den meisten Ertrag liefern; da nothwendig diejenigen die ergiebigste Ausbeute gewähren, welche, mit einander verglichen, bei gleicher Quantität den größten Antheil Stärke enthalten. Um eine solche Vergleichung anzustellen und das quantitative Verhältniß des Stärkemehls zu ermitteln, ist folgendes einfache Verfahren hinreichend.

Prüfung der Kartoffeln auf Stär-

§. 155. Man reibt auf einem feinen Reibeisen, so, daß die zarten Fasern möglichst zerrissen werden, eine abgewogene Portion der zu prüfenden Kartoffeln,

Kegehalt und trockne Substanz.

bindet den erhaltenen Brei in einen Beutel von mäßig feiner Leinwand und knetet ihn so lange unter Wasser, als dieses getrübt wird und sich noch mehlartige Bestandtheile auswaschen. Das gebrauchte Wasser, in welchem sich die Stärke zu Boden gesenkt hat, wird abgegossen, der Rückstand noch einigemale mit frischem Wasser ausgewaschen und dann getrocknet. Sein Gewicht im trocknen Zustande ergiebt die Quantität Stärkemehl, welche in der geprüften Gewichtsmenge Kartoffeln enthalten war. Der Gehalt der Wässrigkeit und mithin auch derjenige der trocknen Substanz ergiebt sich, wenn man eine ebenfalls gewogene Menge von diesen Kartoffeln in dünne Scheiben oder in Würfel schneidet, diese an der Luft abwelken und an der Sonne oder bei gelinder Wärme auf der Malzdarre völlig austrocknen läßt, und nachdem dieß erfolgt ist, das Gewicht des erhaltenen trocknen Rückstandes mit demjenigen der angewendeten rohen Quantität vergleicht. Mit leichter Rechnung läßt sich nun hiernach weiter bestimmen, wie viel ein Scheffel solcher Kartoffeln trockne Substanz enthalte, wie viel er an Stärke liefere und wie viel aus demselben Branntwein gewonnen werden kann. Als Maaßstab ist anzunehmen, daß, um ein Quart Branntwein zu 50 Prozent zu produziren, $2\frac{1}{3}$ Pfund Stärke erforderlich sind. Den größten Antheil Stärke enthalten diejenigen Kartoffeln, welche auf sandigen oder leichten trocknen Lehmboden erbaut worden sind, wogegen die in schwerem fetten und feuchten Boden kultivirten, bei größerer Menge Wässrigkeit und Fasern, einen geringeren Antheil Stärke ergeben.

Waschen der Kartoffeln.

§. 156. Sollen Kartoffeln auf Branntwein verarbeitet werden, so muß man sie vorher von den ihnen anklebenden erdigen Theilen durch Waschen befreien. Man hat zu diesem Endzweck eine Trommel vorgeschlagen die aus Latten bestehet, welche auf zwei runde Scheiben von 2 bis 3 Fuß Durchmesser und in solcher Entfernung von einander aufgenagelt sind, daß keine Kartoffeln hindurchfallen können. Durch die Mitte der Trommel gehet eine viereckige eiserne Welle, die an beiden Enden mit Zapfen und einer Kurbel zum Umdrehen versehen ist. Im Umfange der Trommel ist eine Thüre von Latten oder Eisenblech angebracht, durch welche die

Kartoffeln, die man waschen will, eingeschüttet werden. Die Vorrichtung liegt auf einem mit Wasser gefülltem Behälter und wird so lange in demselben umgedrehet, bis die Kartoffeln von ihrer Unreinigkeit befreiet erscheinen, und aus der Trommel wieder herausgenommen werden.

In Brennereien wo man täglich einen oder mehrere Wispel Kartoffeln verarbeitet, möchte diese Art der Kartoffelreinigung zu mühsam sein und man bewirkt sie dadurch weit einfacher, daß man außerhalb des Brennlocals eine flache Wanne stellt, die am Boden mit einem Loch versehen ist, das durch einen langen Zapfen geschlossen wird. Die Wanne wird mit Kartoffeln angefüllt, diese übergießt man mit warmen Wasser, welches in jeder Brennerei zu haben ist und nimmt die Reinigung durch stumpfe Besen vor. Ist das Wasser schmutzig geworden, so wird es mittelst Oeffnung des Zapfens abgelassen, und durch frisches ersetzt.

Sind die Kartoffeln in trocknem Sandboden gewachsen, so ist es nicht einmal nöthig, daß man sie vorher wäscht, da der geringe Antheil Sand, welcher ihnen anhängt, beim Kochen abgespühlt wird und auf dem Boden der Dampftonne sich lagert.

Kochapparat, Dampftonne.

§. 157. Die Größe der Dampftonne richtet sich nach der Menge Kartoffeln, welche täglich verarbeitet werden. Man bedient sich dazu entweder gewöhnlicher durch eiserne Reife gebundener Weinfässer, (Stückfässer, Oxhofte) oder läßt zu diesem Endzweck besondere Tonnen anfertigen, deren Dimensions-Verhältnisse sich zwar nach der Localität richten müssen; wo jedoch dies nicht nothwendig ist, man am vortheilhaftesten eine Form anwendet, bei welcher die Höhe des Fasses doppelt so groß, als dessen Durchmesser ist. Oberhalb des unteren Bodens, in der Entfernung von etwa 6 Zoll, ist ein zweiter entweder aus Latten bestehender, oder durchlöcherter Boden angebracht. In der Decke des Dampffasses befindet sich eine Oeffnung, durch die man die Kartoffeln einschüttet; eine gleiche Oeffnung ist an der Seite dicht über den durchlöcherten Boden befindlich, vermittelst welcher die gekochten Kartoffeln herausgebracht werden. Beide Oeffnungen sind durch Brettstücke oder Thüren verschlossen, die an ihren Kanten mit Filz oder Tuchleisten beschlagen werden, um das Entweichen der

Dämpfe zu verhüten. Außerdem sind diese Thüren durch Bänder und Haspen oder Riegel festgehalten. Zwischen dem durchlöcherten Boden befinden sich an den dazu passenden Orten noch zwei Oeffnungen, von denen die eine bestimmt ist, das Dampfleitungsrohr aufzunehmen, die zweite, das aus den Dämpfen niedergeschlagene Wasser abzulassen, weshalb auch letztere mit einem messingenen Hahn verschlossen ist, der während des Gebrauches geöffnet wird. Auch bohrt man am untern Ende der Stäbe einige kleine Oeffnungen, die mit Pfropfen geschlossen werden können, um vermittelst eines hölzernen oder eisernen Stabes zu prüfen, wenn die Kartoffeln gar gekocht sind.

Dampfkessel Fig. 18.

§. 158. Bedient man sich zum Wasserkochen beim Einmaischen eines von dem Destillirapparat unabhängigen besonderen Kessels, und hat dieser die Form einer Blase, so daß er geschlossen werden kann, oder kann man einen besonderen Kessel allein zu diesem Endzweck benutzen, so bringt man in demselben folgende durch Fig. 18 dargestellte Vorrichtung an.

Der etwas verlängerte Hals des Kessels ist mit einem $2\frac{1}{2}$ Zoll breiten und etwa zwei Linien dicken Rande, oder Kranze umgeben, auf welchem eine runde gegen zwei Linien starke Kupfer- oder Eisenplatte paßt. In der Entfernung von 4 zu 4 Zoll sind in beide Platten Löcher gebohrt. Zwischen die Krempe und den Deckel wird ein, in flüssigen Talg getränkter Pappkranz gelegt und das Ganze durch eiserne Schrauben luftdicht verschlossen. Auf dem Deckel befindet sich das Dampfleitungs-Rohr, welches entweder aufgeschraubt oder angelöthet ist. Eine zweite Oeffnung in dem Deckel dient, um das verdampfte Wasser in den Kessel wieder zu ersetzen. Diese Oeffnung ist während des Gebrauches entweder durch einen hölzernen Propfen, oder wenn der Dampfkessel gleichzeitig zur Fabrikation von Stärkezucker oder Syrup (dessen Bereitung wir später vortragen) benutzt werden soll, durch ein Sicherheits-Ventil geschlossen, welches aus einer hohlen Kugel von Messing bestehet. An der unteren Fläche dieser Kugel ist ein kleines Eisenstäbchen befestigt, um ihr Herabfallen zu hindern. Die Kugel, welche oben eine Oeffnung hat, wird beim Gebrauch mit Bleischroot gefüllt und muß

auf dem Rand des Deckels genau aufliegen; wenn dies der Fall nicht sein sollte mit Schmirgel eingeschliffen werden. Man läßt sie am besten von einem zuverläßsigen Metallarbeiter anfertigen. Die Länge des Dampfleitungsrohres wird durch die Entfernung bestimmt, in welcher die Dampftonne von dem Dampfkessel aufgestellt wird. Der Durchmesser ist demjenigen des Schlangenrohres gleich.

Wo diese Vorrichtung nicht anwendbar ist und man die Brennblase auch zum Kartoffelkochen benutzen muß, wird das Dampfleitungsrohr an den Schnabel des Blasenhelms gesteckt und in die Dampftonne geleitet.

Kochen der Kartoffeln.

§. 159. Die Dampftonne wird am zweckmäßigsten in einer solchen Höhe angebracht, daß ihr unterer Boden den Rumpf der Kartoffelmühle gleich steht und die gekochten Kartoffeln in dieselbe fallen, wenn man sie durch die geöffnete Thür mit Hülfe einer Krücke herauszieht.

Ist die Dampftonne mit rohen Kartoffeln und der Kessel mit Wasser gefüllt, so werden die etwaigen Fugen am Helm oder an den Leitungsröhren mit Lehm oder Schrotteig verstrichen und die Schieber der Feuerung geöffnet. Sobald das Wasser siedet, treten die aufsteigenden Dämpfe in das Kochfaß und vertheilen sich im innern Raum desselben nach allen Richtungen, durchdringen die Kartoffeln und machen sie gahr. Nach Verhältniß der angewendeten Menge sind binnen zwei oder drei Stunden vom Siedepunkt des Wassers an gerechnet, die Kartoffeln vollkommen weich gekocht. Man erkennt dies dadurch, daß die Dampftonne von außen überall und namentlich am untern Ende gleichmäßig warm ist, daß der überflüssige Dampf durch den Wasserhahn der Tonne mit Gewalt herausströmt, was auch außerdem durch hörbares Sausen bemerkt wird, und daß jener eiserne oder hölzerne Stab, mit welchem man das Innere der Dampftonne in allen Richtungen, namentlich aber nach dem unteren Boden zu visitirt, nirgend Widerstand findet, der gleich bemerkbar sein würde, wenn auch nur einige rohe Kartoffeln noch unter der Masse vorhanden wären.

Zerkleinerung der

§. 160. Wenn die Kartoffeln gahr sind, werden dieselben auf einer Mühle zerquetscht. Man hat um

Kartoffeln Quetschapparat. Fig. 19.

diese Verkleinerung zu bewirken, verschiedene zum Theil sehr sinnreich konstruirte Apparate vorgeschlagen, auch ist in Preussen eine Kartoffelverfeinerungs-Maschine patentirt worden, jedoch ist man jetzt überall zur einfachsten Vorrichtung zurückgekehrt, welche bei den geringsten Aufwand von Kräften, dennoch die besten Dienste leistet.

Die Haupterfordernisse einer Kartoffelmühle, die Kartoffeln so schnell und so vollkommen als möglich zu zerquetschen, ohne einen großen Kraftaufwand zu erfordern, befriedigt, der Fig. 19 gezeichnete Apparat. Er besteht aus zwei von hartem Holz gedrehten glatten Walzen, oder gußeisernen Cylindern von 20 bis 24 Zoll Durchmesser und 12 bis 15 Zoll Länge. Diese Walzen liegen neben einander; durch ihre Mitte läuft eine eiserne Stange, deren Zapfen in messingenen Pfannen ruhen, welche durch eine Stellschraube einander näher gerückt, oder von einander entfernt werden können. An jeder Walze sind in entgegengesetzter Richtung Kurbeln angebracht, vermittelst welcher die Mühle durch zwei Personen in Bewegung gesetzt wird. Ueber der Walze steht der Rumpf, in den die Kartoffeln hineinfallen; er ist da, wo sich die Walzen scharf gegen einander neigen, mit einem eisernen Schieber versehen, der geöffnet wird, wenn ein in den Kartoffeln befindlicher Stein zwischen die Walzen kömmt und deren Fortgang hindert. Man bedient sich in diesem Falle des Hakens (Fig. 20), mit welchem der Stein gefaßt, und sobald die Walzen etwas zurückgelassen sind, leicht herausgezogen wird.

Kartoffelhacken. Fig. 20.

Ein Getriebe an den Kartoffelmühlen oder andre ihren Gang erleichternde Vorrichtungen kann man eben deshalb nicht anbringen, weil ihre Kraftäußerung dann so stark wird, daß in dem wohl öfters vorkommenden Falle, wo ein in den Kartoffeln befindlicher Stein erst zwischen den Walzen bemerkt wird, diese, wenn sie von Gußeisen sind, zerspringen oder mindestens aus ihrer Lage getrieben werden können.

Unterhalb der Walzen sind in deren ganzer Länge zwei Messer angebracht, die an ihren Enden in eisernen Hülsen ruhen, vermittelst eines Gewichtes aber fest gegen die Walzen gedrückt werden. Sie dienen dazu, die Walzen von den schleimigen Theilen der Kartoffeln zu

befreien, welcher sich an dieselben bei dem Umdrehen anlegt. Wird dieser Schleim nicht jedesmal abgestrichen, so werden die Kartoffeln zwar von den Walzen gefaßt, jedoch nur breit gedrückt, gleiten unzerrissen hindurch und bilden Klumpen in der Maische.

Bei dem Zerkleinern der Kartoffeln ist als ein Haupterforderniß zu beachten, daß dieselben so heiß als möglich, durch die Walzen zerquetscht werden. Sind sie kalt geworden, so bilden sie im verkleinerten Zustande eine schleimige, nicht mehligte Masse, die zusammengeballt, sich in der Maische nicht zertheilt; deren Bestandtheile daher eine völlige Auflösung im Wasser nicht erleiden können. Auch erfordert das Zerquetschen der Kartoffeln, die nicht mehr kochend heiß sind, eine weit größere Kraftanstrengung. Empfehlungswerth ist daher das Verfahren, das Feuer unter dem Kessel nicht eher völlig zu schließen, als bis alle Kartoffeln gemahlen sind; man erhält durch den immerwährend hinzutretenden Dampf die Hitze im Kochfasse stets auf dem Siedepunkte, wodurch es erreicht wird, daß die letzte Füllung des Rumpfs mit derselben Leichtigkeit, als die Erste, durch die Walzen zerquetscht wird.

Die Kartoffelmühle ruht entweder auf einem Bocke mit vier Füßen, und die zerquetschten Kartoffeln fallen in einen, unter den Walzen stehenden, mit zwei Handhaben versehenen, hölzernen Kasten oder geflochtenen Korb, und werden in diesem nach den Maischtienen getragen; oder sie ist vermittelst zweier eiserner Ueberwürfe, die durch hölzerne Keile angezogen werden, jedesmal auf denjenigen Bottich befestigt, welcher eingemaischt werden soll. Die Kartoffeln werden hier von der Dampftonne aus auf den Rumpf der Mühle getragen, und fallen zerquetscht sogleich in den Maischbottich.

Wo es die Lokalität gestattet und man einen Vormaischbottich in Anwendung bringen kann, wird, wenn es möglich ist, diesem eine solche Stellung gegeben, daß er sich nahe an der Dampftonne und in einer solchen Höhe befindet, wobei der Rumpf der darauf stehenden Kartoffelmühle unter diejenige Oeffnung zu stehen kömmt, aus welcher die Kartoffeln heraus fallen. Hierdurch wird das Wegtragen der Kartoffeln erspart, auch in der zerquetschten Masse die möglichst hohe

Temperatur erhalten, deren wir, um eine gleichförmige Maische, die keine Klumpen zeigt, zu bilden, nothwendig bedürfen.

Ein Wispel Kartoffeln wird mit der eben beschriebenen Mühle, wenn sie auf den Maischbottich befestigt ist, durch zwei Personen bequem binnen einer halben Stunde zerquetscht. Die doppelte Zeit wird erfordert, wenn die Arbeiter die Kartoffeln von der Dampftonne nach dem Maischbottich tragen müssen.

Zusatz von Getreide oder Malz zur Kartoffelmaische.

§. 161. Aus der, §. 154 angeführten Untersuchung über die näheren Bestandtheile der Kartoffeln ergiebt sich, daß dieselben außer ihrem Wassergehalt vorzüglich aus Stärke und Faserstoff bestehen. Pflanzeneiweis und Gummi ist nur in geringem Antheil, Kleber aber gar nicht vorhanden; obschon man in neuerer Zeit auch davon Spuren in einigen Kartoffelsorten entdeckt hat. Wenn nun aber die Verwandlung der Stärke in Zucker bei der Einmaischung nur unter Einwirkung des Klebers überhaupt statt finden kann, so wird es erklärlich, daß Kartoffeln für sich allein und ohne Zusatz eingemaischt, auch wenn man sie mit der nöthigen Quantität Hefe versetzt, dennoch eine geistige Gährung nicht eingehen, sondern die Maische rasch säuert und eher faul wird, als die Essigbildung vollendet. Kartoffelmaische muß daher, wenn man Branntwein daraus ziehen will, mit einer Substanz versetzt werden, welche Kleber enthält. Man kann dazu rohes Getreide verwenden; ja selbst Tischlerleim in Kartoffelmaische aufgelöst bildet Zucker und erregt in derselben geistige Gährung.

Dennoch aber hat man gefunden, daß der alleinige Zusatz von rohem Getreide bei weitem nicht diejenige Quantität Alkohol in der Kartoffelmaische entwickelt, welche der in ihr befindliche Mehlstoff wirklich enthält, und die Erfahrung hat erwiesen, daß nur gemalztes Getreide vermögend ist, die größte Branntweinausbeute aus den Kartoffeln zu verbürgen.

Zuckerbildende Eigenschaft des Malzes.

§. 162. Zwar ist in dem gemalzten Getreide ein großer Antheil von Kleber auch nicht vorhanden, und deshalb scheint es, daß mehr als dieser, das eigenthümliche Aroma des Malzes und der in demselben enthaltene Schleimzucker, die Stärke der Maische in Zucker umbilden;

welche Beobachtung sich ebenfalls zeigt, wenn man frisch-gekochten Stärkekleister mit heißem Malzabsud versetzt, da durch dessen Einwirkung binnen Kurzem jener Kleister in eine süße, dünne, durchsichtige Flüssigkeit umgewandelt wird. Die Theorie hat bis jetzt diese eigenthümliche Wirkung des Malzes noch nicht erklärt, wir sind daher blos im Stande, die durch tägliche Erfahrung hinlänglich erwiesene Thatsache anzuführen, und können nur der allgemeinen Ansicht beitreten, daß alle die geistige Gährung eingehenden oder sie erregenden Substanzen, wenn sie in angemessenen quantitativen Verhältnissen zusammen gemischt werden, insgesammt bei der Alkoholbildung sich thätig zeigen.

Quantitatives Verhältniß des Malzzusatzes.

§. 163. Ob man Malz von Waizen, Roggen oder Gerste als Zusatz verwendet, ist gleichgültig; nur darf es nicht braun gedörrt seyn, weil es sonst schon einen Theil seiner zuckerbildenden Eigenschaft verloren hat, auch aus dem Malz selbst nicht der erwartete Alkoholertrag gewonnen werden könnte. Gewöhnlich bedient man sich des Gerstenmalzes, da dieses mit der leichtesten Mühe bereitet werden kann.

Als hinreichend wird erachtet, wenn man auf jeden Scheffel Kartoffeln eine Metze geschrotetes Malz zusetzt. Besser, und den gleichmäßigen Erfolg mehr sichernd ist es jedoch, eine größere Quantität anzuwenden, und in den meisten Brennereien rechnet man zu einem Wispel Kartoffeln drei, vier, auch wohl sechs Scheffel Malzschroot. Zu viel davon kann man nie anwenden, auch wird das Fabrikat dadurch nicht vertheuert, da die Kosten durch den aus Malz gewonnenen Branntwein gedeckt werden, wohl aber bringt ein zu geringer Beisatz von Malz alle nachtheilige Erscheinungen hervor, die bei der Gährung und der Destillation in Kartoffelbrennereien bemerkt werden, und die Ursache, weshalb in so vielen Brennereien aus Kartoffeln weder eine günstige Ausbeute zu erzielen, noch ein reines wohlschmeckendes Fabrikat zu gewinnen ist, möchte vorzugsweise in dem ganz unrichtigen Ersparungssystem mancher Brennerei-Inhaber zu finden seyn, welche vermeinen, daß selbst eine noch geringere Quantität, als der oben angeführte Zusatz, beim Maischen der Kartoffeln hinreiche, eine

vollkommene Auflösung und geistige Gährung hervorzubringen.

Maischen des Malzes.

§. 164. Wie die Eigenschaft der Hefe durch einen hohen Temperaturgrad zerstört wird (§. 57), so ist auch die zuckerbildende Eigenschaft des Malzes sehr empfindlich, und geht mindestens theilweise verloren, wenn man das Malz mit so heißem Wasser übergießt, daß die daraus gebildete Maische eine größere Wärme, als 60 Grade, zeigt. Man kann daher Malz in der That verbrühen.

Deswegen darf mit den heißen Kartoffeln zusammen, Malz nicht gleichzeitig eingemaischt werden und es muß dieß wo möglich in einem besonderen Gefäß geschehen. Man verwendet zum Einmaischen Wasser bei einer Temperatur von 40 bis 50 Grad. Die Malzwürze zeigt dann gewöhnlich eine Wärme zwischen 34 und 44 Grad. Auf die Quantität des zum Einmaischen des Malzes verwendeten Wassers kommt nicht sonderlich viel an, doch muß man mindestens soviel nehmen, als nöthig ist, um alle auflösbaren Theile desselben zu extrahiren. Diese Malzwürze wird sofort in den Bottich gegossen, wenn die Kartoffeln mit Wasser vermischt sind und dadurch eine Temperatur von 50 bis 56 Grad in der Maische erreicht worden ist. Kann man sich jedoch eines besonderen Nebengefäßes zu diesem Zweck nicht bedienen, so nimmt man kurz zuvor, ehe die zerquetschten Kartoffeln in den Maischbottich gebracht werden, die erforderliche Quantität Malz, teigt sie mit lauwarmem Wasser zu einem steifen Brei an (§. 110), und häuft diesen in eine Ecke des Maischbottichs, welche von den hinzugebrachten Kartoffeln nicht eher berührt werden darf, als bis diese mit Wasser angemaischt sind.

Verhältniß des Wassers zur trocknen Substanz bei Kartoffelmaische.

§. 165. Als das vortheilhafteste Verhältniß des Wassers zur trockenen Substanz wird dasjenige, wie acht zu eins, anerkannt, obschon man bei dem Einmaischen so viel Flüssigkeit nicht zu verwenden nöthig hat, da, wie erwähnt, ein großer Antheil Wasser in den rohen Kartoffeln enthalten ist, der durch die hinzugetretenen Dämpfe während des Kochens noch vermehrt wird. Um Rechnungen überhoben zu sein, kann man als Durchschnittverhältniß festsetzen, daß mit dem erforderlichen Malzzusatz, auf jede 100 Quart Maisch-

raum ein Scheffel rohe Kartoffeln verwendet werden können; daß man also in einem Bottich von 2400 Quart Inhalt einen Wispel Kartoffeln und zwei bis drei Scheffel Malz das ganze Jahr hindurch einmaischen kann und daraus eine stets günstige Ausbeute erwarten darf.

Maischen der Kartoffeln.

§. 166. Sind die Kartoffeln zerquetscht und in dem Bottich beisammen, so werden sie mit Wasser eingemaischt. Ganz fehlerhaft ist das in manchen Brennereien beobachtete Verfahren, hierzu kochendes Wasser zu nehmen, um, wie man vermeint, die Kartoffeln gar zu brühen, ohne dabei, was so nahe liegt, zu bedenken, daß diese Kartoffeln der Siedehitze schon längere Zeit ausgesetzt gewesen sind. Der Nachtheil eines solchen Verfahrens ist einleuchtend, da wir bei dem Kartoffelmaischen vor Allem darauf Bedacht nehmen müssen, die vorhandene hohe Temperatur zu mindern, nicht aber dieselbe zu erhalten oder gar zu steigern. Da die Kartoffelmaische am zweckmäßigsten ihren Zuckerbildungsprozeß bei einer Temperatur von 40 bis 50 Grad durchgehet, so kann man, um diese zu erreichen, bei Bearbeitung der zerquetschten Kartoffeln nur lauwarmes Wasser von 20 bis 30 Grad anwenden, ja man ist öfters genöthigt in wärmerer Jahreszeit, mindestens einen Theil kaltes Wasser dazu nehmen zu müssen. Es wird zuerst nur soviel Wasser hinzu gegeben, um vermittelst der §. 110 beschriebenen Methode die Kartoffelmasse in einen gleichförmig dicken Brei umzuwandeln. Wenn dies nach mehrmaligem Durcharbeiten geschehen ist und die Prüfung mit den Rührscheiten ergiebt, daß keine Klumpen in der Maische befindlich sind, gießt man noch so viel Wasser hinzu, bis die oben genannte Temperatur von 40 bis 50 Graden erreicht ist und ziehet dann die ganze Masse mit dem Maischharken noch eine Zeitlang wohl durcheinander.

Nachdem die Maische eine Stunde lang gestanden, wird man finden, daß sie dünnflüssig und süß geworden ist und es ist nunmehr Zeit, ihre schnelle Abkühlung um so mehr zu veranlassen, da gerade Kartoffelmaische, wenn sie nicht rasch gekühlt wird, vorzugsweise zum Sauerwerden geneigt ist. Hat man nur kleine Quantitäten zu verarbeiten, so wird der nöthige Grad der Abkühlung

durch ununterbrochenes Umrühren erreicht; bei größeren Massen muß jedoch eins von denjenigen Hülfs-Geräthen in Anwendung gesetzt werden, deren Beschreibung und Handhabung wir in den §§. 120 — 124 geliefert haben.

Durchschlagen der Kartoffel-Maische.

§. 167. Sind die Kartoffeln nicht vollkommen zerkleinert, oder ehe sie mit Wasser bearbeitet wurden theilweise erkaltet, ist im Anfang zu viel Wasser zugeschüttet und die Wirksamkeit der Rührscheite dadurch gehindert, oder ist die Masse nicht tüchtig durcharbeitet worden; so bilden sich in der Maische Klumpen, die von der Flüssigkeit nicht durchdrungen werden, die Gährung nicht eingehen und Veranlassung abgeben, daß die Maische in der Blase anbrennt und mithin Verlust an Güte und Ausbeute entsteht. In einem solchen Fall ist es durchaus erforderlich, daß jene Klumpen weggeschafft werden. Man bewirkt dieß, indem man die Maische durch ein von Kupfer oder Eisendrath geflochtenes Sieb laufen läßt, die aufliegenden Klumpen aber mittelst stumpfer Besen zertheilt. Die Maschen dieses Siebes halten $\frac{1}{2}$ bis $\frac{1}{3}$ Zoll Durchmesser, der Boden ist in einen Kasten von Brettern eingespannt, der am obern Theile Arme hat, um ihn über die Bottiche legen zu können. Arbeitet man mit einem Vormaischbottich, oder ist ein Kühlschiff vorhanden, so geschieht das Durchschlagen der Maische während der Abkühlung.

Temperatur der Kartoffelmaische beim Abkühlen.

§. 168. Welche Temperatur Kartoffelmaische vor dem Abkühlen haben muß, hängt wie bei der Getreidemaische von dem Grade der Temperatur ab, den das Kühlwasser hält. Da jedoch Kartoffelmaische fähig ist, die geistige Gährung rascher einzugehen, so muß sie auch kälter als Getreidemaische gestellt werden, und bevor man die Hefe zugiebt eine Temperatur von 18 Grad erreicht haben. Um dieses Verhältniß leicht und regelmäßig in jeder Jahreszeit beobachten zu können, hat Herr Pistorius folgende Tabelle entworfen, die auch im Sommer, wo man Getreidemaische kälter zu stellen pflegt, auf diese Anwendung findet.

Wenn die Temperatur des Kühlwassers beträgt:	So muß die Temperatur der Maische vor dem Zukühlen betragen:
14 Grad	21 Grad $\frac{2}{10}$
13 —	22 — —
12 —	22 — $\frac{8}{10}$
11 —	23 — $\frac{6}{10}$
10 —	24 — $\frac{4}{10}$
9 —	25 — $\frac{2}{10}$
8 —	26 — —
7 —	26 — $\frac{8}{10}$
6 —	27 — $\frac{6}{10}$
5 —	28 — $\frac{4}{10}$
4 —	29 — $\frac{2}{10}$
3 —	30 — —
2 —	30 — $\frac{8}{10}$
1 —	31 — $\frac{6}{10}$

Stellen der Kartoffelmaische mit Hefe oder Gährungsmitteln.

§. 169. Zum Stellen der Kartoffelmaische nimmt man am liebsten Bierhefe, deren Gährungsfähigkeit bei jedesmaligem Gebrauch dadurch verstärkt wird, daß man, sobald die Maische fertig ist, einige Eimer heraus schöpft, diese durch Zusatz von kaltem Wasser auf 25 Grad abkühlt und dann die Hefe zugießt, welche bereits schon in volle Gährung getreten ist, wenn sie der Maische zugesetzt werden soll. Auf den Scheffel Kartoffeln wird $\frac{1}{2}$ Quart Spundhefe oder 1 Quart Unterhefe als hinreichend gerechnet. Wo Bierhefe nicht vortheilhaft anzuwenden ist, bedient man sich der trocknen Hefe oder Pfundbärme, oder setzt eins derjenigen künstlichen Gährungsmittel in Gebrauch, die wir in den §§. 130 — 136 beschrieben haben.

Auch aus Kartoffelmaische wird hie und da Preßhefe; auf die §. 138 angegebene Weise fabrizirt; sie ist jedoch minder wirksam als Hefe aus Getreidemaische und dem Verderben leichter, als diese unterworfen.

Gährungs-Perioden der Kartoffelmaische.

§. 170. Kartoffelmaische wird in der Regel am dritten Tage abgebrannt und giebt dann die vorzüglichste Ausbeute. Nur als Ausnahme ist im Winter oder da, wo unwirksame Gährungsmittel angewendet worden sind, eine viertägige Gährungsfrist zu empfehlen.

Ausbeuteertrag der Kartoffeln

§. 171. Wir haben §. 18 den durchschnittlichen Ertrag von einem Scheffel Kartoffeln zu fünf

Quart Branntwein angenommen, auch nach diesem Verhältniß ihren Werth gegen verschiedene Getreidesorten verglichen, jedoch ist dies die geringste Ausbeute welche bei der vorbeschriebenen Fabrikationsweise in den größeren Kartoffelbrennereien der Monarchie gewonnen wird.

Kartoffeln, die auf trockenen, mittleren Sand- oder Lehmboden gewachsen sind, geben unmittelbar nach der Erndte in den Monaten Oktober und November zwischen fünf und ein halb bis sechs und ein halb Quart Ausbeute, die sich in den folgenden Monaten steigert und bei dem günstigen Zusammentreffen aller Umstände wohl bis auf acht Quart vermehrt. Vom Monat März an vermindert sich der Ertrag wiederum in demselben Verhältniß, so, daß man im August auf eine höhere Ausbeute als fünf Quart für den Scheffel nicht rechnen kann, obschon wir uns überzeugt haben, daß noch am zweiten September, wo wir dies niederschreiben, in einer bedeutenden Kartoffelbrennerei der Provinz Brandenburg regelmäßig noch aus jedem Scheffel vorjähriger Kartoffeln fünf und ein halbes Quart Branntwein zu 50 Prozent gewonnen werden.

Die Ursache dieser abweichenden Ausbeute liegt in der Veränderung der Grundmischungen, die in den Kartoffeln nach Maaßgabe der Jahreszeit eintritt und steigend zunimmt, wenn gegen das Frühjahr der Keim neue Thätigkeit zeigt, und durch das Ausschlagen die Wurzel sich zu entwickeln beginnt.

Anderweite Methoden, die Kartoffeln auf Branntwein zu verarbeiten.

§. 172. Wir übergehen, als den Zeit und Kostenaufwand beim Brennereibetrieb nicht lohnend, mehrere andere Vorschläge, die Kartoffeln auf Branntwein zu verarbeiten. Dahin gehört, daß man die gewaschenen rohen Kartoffeln zerreiben, auspressen, den Rückstand auf der Dampftonne kochen, und dann die Einmaischung wie gewöhnlich vornehmen soll.

Eben so ist als neue Erfindung gerühmt worden, die rohen Kartoffeln auf Maschinen in dünne Scheiben zu schneiden, diese an der Luft zu trocknen, dann durch die Mühle gehen zu lassen, und bei der Einmaischung wie Getreideschrot zu behandeln.

Ferner hat man, nach der in Frankreich und Holland hin und wieder gebräuchlichen Methode, auch bei

uns das Verfahren als vortheilhaft geschildert, vorher die Kartoffeln auf Stärke zu verarbeiten und nur diese von Faser und Schaalen getrennt, mit dem gehörigen Malzzusatz einzumaischen; oder auch die gewonnene Stärke erst in Kartoffelsyrup umzuwandeln, und diesen dann durch Hefe in geistige Gährung zu versetzen. Endlich ist auch versichert worden, daß gefrorne Kartoffeln größeren Ertrag und reineres Fabrikat liefern.

Alle diese Methoden sind in der Absicht vorgeschlagen oder versucht worden, um den Fuselgeschmack des Kartoffelbranntweins sofort bei dessen Bereitung zu entfernen. Wir erreichen dies jedoch in demselben Maaße bei der gewöhnlichen Verfahrungsart auf weit einfachere Weise, wenn wir uns genau nach der vorbeschriebenen Einmaischungsmethode richten; wir ersparen dabei die mühselige Bearbeitung, den bedeutenderen Kostenaufwand, welchen jene Methoden herbeiführen und erleiden nicht den großen Ausbeuteverlust an Produkt, der bei dieser Art zu fabriciren nothwendig entstehen muß; denn bis jetzt sind aus Kartoffelstärke und Kartoffelsyrup im günstigen Falle mehr nicht, als fünf Achtel desjenigen Ausbeuteertrags gewonnen worden, den man bei Verarbeitung der dazu verwendeten rohen Kartoffeln auf gewöhnliche Weise erhalten haben würde; was erklärlich ist, wenn man bedenkt, daß hier Faser und Schleim, die mindestens theilweis die geistige Gährung eingehen, ganz unbenutzt beiben.

Fuselig wird bei der Fabrikation jeder Branntwein bleiben, den wir auf metallenen Destillirgeräthen überziehen; es ist uns aber durch die Knochen- und Pflanzenkohle ein so bequemes und wohlfeiles Reinigungsmittel dargeboten, daß, welcher andere Vorschlag auch künftig an diese Stelle gebracht werden möchte, derselbe dennoch bei dem Branntweinbrenner schwerlich Eingang finden dürfte.

Siemens'sches Verfahren bei der Kartoffelbrennerei.

§. 173. Ein eigenthümliches Verfahren, die Kartoffeln einzumaischen, erfand der Amtmann Herr Siemens in Pyrmont: er ist darauf patentirt worden und hat seine Methode, so wie die dazu gehörenden Vorrichtungen durch den Druck bekannt gemacht.

Der Erfinder ging von dem Gesichtspunkt aus, daß die in der Fasersubstanz enthaltene Stärke der Kar-

toffel, von Eiweis umschlossen sei, welches bei dem gewöhnlichen Verfahren, die Kartoffeln zu dämpfen, in der Hitze gerinnt, sobald es jedoch mit dem Zutritt der äußeren Luft, beim Zerquetschen der Kartoffeln in Berührung tritt, sich verhärte. Dadurch würden Stärke, Faser und Schleim dermaßen umhüllt, daß das Wasser beim Einmaischen, weil es nicht sattsam eindringen könne, weder eine innige Mischung, noch eine völlige Auflösung der Bestandtheile in den Kartoffeln herbeizuführen im Stande sei. Auch nahm er an, daß die Pflanzenfaser der Kartoffel nicht holzartiger Natur sei, sondern aus verhärteter Stärke bestehe. Die zeitherigen Erfolge bei der Branntweinausbeute von Kartoffeln seien daher mehr dem kräftigen Gährungsprozeß, als dem bis jetzt nur unvollkommen bewirkten Einmaischungsverfahren beizumessen.

Der Siemenssche Apparat enthält hiernach eine solche Einrichtung, bei welcher das Zermahlen der Kartoffeln, ohne Zutritt der Luft, in demselben Gefäße geschieht, in welchem sie durch den Dampf, der eine höhere Temperatur als die des Siedepunktes erreicht, gekocht worden sind.

Der Mechanismus davon ist ein horizontales eisernes Kreuz, auf dessen oberer Seite kleine, anderthalb Zoll lange Messer in geringen Abständen von einander befestigt sind. Das Kreuz wird durch eine Schraube in Bewegung gesetzt, welche dasselbe zugleich horizontal und auf und ab drehet, wodurch die gekochten Kartoffeln in der Dampftonne zerdrückt werden. Sobald dieß geschehen ist, wird durch besondere Vorrichtung so viel, mit einer angemessenen Menge ätzender Lauge (Seifensiederlauge) versetztes, heißes Wasser hinzugethan, um aus den zerquetschten Kartoffeln eine dünne Brühe zu bilden; das Schraubwerk wird alsdann wiederum in Bewegung gesetzt und so lange hin und her gedreht, bis die ganze Brühe durch den siebartigen kupfernen Boden des Dampfkübels geflossen und mit Hülfe angebrachter Bürsten in die zweite Abtheilung desselben, den Maischbehälter, geleitet worden ist. Nach Beendigung der Arbeit findet man die Schalen der Kartoffeln auf dem durchlöcherten Boden des Dampfkübels; in dem Reservoir jedoch eine halbklare schleimige Brühe, welche

in die Maischbottiche abgelassen und hier wie gewöhnliche Kartoffelmaische behandelt, mit Malz versetzt und mit Hefe in Gährung gebracht wird. Läßt man diese Brühe ohne Malzzusatz erkalten, so bildet sie eine durchsichtige Gallerte, welche leicht in Säure und Fäulniß überzugehen geneigt erscheint, daher eine rasche Abkühlung hier nothwendiges Erforderniß ist.

§. 174. Es scheint nicht sowohl die höhere Temperatur, als vielmehr der Zusatz der ätzenden Lauge zu dieser gleichförmigen Auflösung beizutragen, da diese Lauge das Pflanzeneiweis zerstört, wodurch die eingeschlossene Stärke und Faser frei werden und sich in der Flüssigkeit auflösen. Bei diesem Verfahren ist es unverkennbar, daß alle gährungsfähigen Bestandtheile aus den Kartoffeln aufgelößt und mit Ausnahme der, keinen Alkoholantheil enthaltenden Schalen, zur Benutzung auf Branntwein vorbereitet und zusammengehalten werden, und es wird diese Erfindung immer einen entschiedenen Werth behalten, selbst wenn auch in der Folge weniger der Gewerbebetrieb, als die Wissenschaft daraus Vortheile zu ziehen im Stande seyn sollten.

Die Bearbeitung einer Quantität von 8 bis 12 Scheffel Kartoffeln wird nach dieser Methode durch zwei Arbeiter binnen 2 bis 3 Stunden vollbracht; nach der Angabe des Herrn Siemens werden aus 105 Pfund Kartoffeln zwischen 8 bis 9 Quart Branntwein von 45 Prozent nach Tralles, mithin von einem Scheffel zu 100 Pfund ungefähr $7\frac{1}{4}$ Quart zu 50 Prozent nach Tralles gewonnen. Aus der von der Akademie der Wissenschaften zu Stockholm amtlich angestellten Untersuchung ergab sich, daß nach der Siemensschen Verfahrungsweise von 15 Liespfund guter Kartoffeln, die man gleich einer Tonne von 36 Kappen $= 2\frac{1}{2}$ Berliner Scheffel, stellte, eine Ausbeute von $8\frac{1}{3}$ bis 9 Kannen $= 18\frac{1}{2}$ Berliner Quart Branntwein von 6 Grad nach schwedischer Probe $=$ 50 Prozent Tralles gewonnen wurde; mithin erhielt man aus einem Scheffel roher Kartoffeln $7\frac{1}{2}$ Quart Branntwein. Wir haben §. 160 den Zeitraum, welchen ein Wispel Kartoffeln zum Einmaischen erfordert, so wie auch §. 171 den Ausbeuteertrag angeführt, der bei dem einfachsten Einmaischungsverfahren in den Brennereien der preußischen Monarchie aus einem

Scheffel Kartoffeln gewonnen wird, und es möchte hiernach die Frage, welches Verfahren bei dem praktischen Gewerbebetrieb den Vorzug verdiene, sich zu Gunsten der einfachsten und am mindesten kostspieligen Methode entscheiden.

Zugegeben, daß durch den Siemensschen Kochapparat die Bestandtheile der Kartoffeln weit vollständiger, als in unsern Dampftonnen zur Einmaischung vorbereitet werden, so erreichen wir dennoch nicht nur einen gleichen, sondern wohl noch einen höheren Ausbeuteertrag, und dem Brennerei-Inhaber muß es sehr gleichgültig erscheinen, ob er dieses günstige Resultat mehr der vollkommenen Einmaischung, oder dem vollkommenern Gährungsprozeß zuzuschreiben hat.

Daß die vollkommenere Zertheilung der Fasersubstanz, um allen Alkohol aus den Kartoffeln zu entwickeln, bei der Einmaischung durchaus erforderlich sei, möchte die Beobachtung mindestens zweifelhaft machen; daß Kartoffelstücke von unbedeutender Größe, die sich jedesmal durch die Walzen oder durch das Maischsieb drängen, wenn man sie nach der Destillation von der Schlempe trennt und wiederholt dem Gährungsprozeß unterwirft, dennoch eine geistige Gährung einzugehen nicht fähig sind, und es möchte hieraus sich als erwiesen darstellen, daß eine solche Auflösung der Kartoffeln, wie durch den Siemensschen Apparat bewirkt wird, zur Durchgehung der geistigen Gährung nicht einmal erforderlich sei; ja es entstehet die Frage, ob nicht gerade die hohe Temperatur und die vollkommene Auflösung Grundbestandtheile in den Kartoffeln zerstören, aus denen bei der Gährung sich Alkohol entwickelt haben würde.

Uns ist als Thatsache aus glaubwürdiger Quelle versichert worden, daß mehrere Brennereibesitzer, welche das Siemenssche Verfahren mit Sachkenntniß und Beharrlichkeit längere Zeit hindurch in ihren Kartoffelbrennereien unter persönlicher Leitung ausführen ließen, dennoch wieder zu der einfacherern Methode zurückgekehrt sind und jene Apparate bei Seite gestellt haben.

Branntweinbereitung aus Weintrestern,

§. 175. In den preußischen Rheinprovinzen, vielleicht auch in den übrigen Theilen Preußens, wo Weinbau getrieben wird, werden jährlich große Quantitäten Trestern, die bei dem Pressen der Trauben in der Kelter zurück

bleiben, so wie die Weinhefen, die sich nach den verschiedenen Abstichen in den Gährungsfässern gelagert haben, auf Branntwein verarbeitet. Weinhefen, Wein.

Man könnte hieraus ein, dem französischen Branntwein ganz gleiches Produkt erzielen; doch wird die Fabrikation dieses Branntweins bei uns als eine geringfügige Nebennutzung betrachtet, als Gewerbe gar nicht betrieben und ist in den weinbauenden Gegenden in zahlreiche kleine Brennereien vertheilt, bei denen lediglich eine ganz mechanische und unvollkommene Verfahrungsweise angewendet wird. Anstatt, daß man diese Trestern, um alle geistige Bestandtheile in ihnen zu entwickeln, durch Malz und Wasserzusatz der Fermentation unterwerfen sollte, werden sie, sobald als sie aus der Kelter kommen, in Fässer gestampft, die man mit Lehm oder Rasen verdeckt und so vier bis sechs Wochen lang, in der freien Luft stehen läßt. Wo es an Fässern gebricht, was fast überall zur Zeit der Weinlese der Fall ist, werden Gruben in die Erde gemacht, die Trestern hineingeschüttet, mit Stroh leicht bedeckt und dieses mit Erde überworfen.

Die Trestern rother Trauben, welche die Gährung einmal schon mit dem Moste durchgegangen sind, bleiben nur drei bis vier Wochen in diesen Fässern oder Gruben liegen. Wenn man nach diesem Zeitraume dafür hält, daß die geistige Gährung vollendet sei, werden die Trestern in der Art auf Branntwein verarbeitet, daß man zwei Drittel bis drei Viertel des Blaseninhalts mit dieser Masse anfüllt, die Blase voll Wasser macht, daraus Lutter und durch dessen nochmalige Destillation Branntwein ziehet.

Es ist einleuchtend, daß bei dieser Methode ein bedeutender Antheil von Alkohol theils nicht entwickelt theils zerstört wird, da die hohe Temperatur, die sich in der fest zusammengeballten Masse erzeugt, Säurebildung veranlaßt, die obere und untere Schicht der Trestern aber jedesmal verfault ist, so, daß schon bei der Steuererhebung der zehnte Theil außer Berechnung bleibt.

Weinhefe wird, wie sie aus dem Fasse kömmt, auf die Blase gebracht, ohne zu berücksichtigen, daß in ihr noch ein großer Antheil unzersetzter zuckerhaltiger

Stoffe vorhanden ist, welche eine fortgesetzte, richtig geleitete Gährung in Alkohol verwandeln würde.

Man gewinnt durchschnittlich aus einem Eimer = 60 Quart, Trestern 4 — 6 Quart Branntwein zu 50 Procent, aus Weinhefen 6 — 8 Quart, welche Ausbeute in guten Weinjahren und bei zweckmäßigerer Behandlung der Materialien noch weit höher anzuschlagen sein dürfte; zumal wenn man den Ertrag zu Grunde legt, der in Frankreich, wo man die Branntweinbereitung aus Wein fabrikatorisch betreibt, erlangt wird.

Frischen Weinmost nur für den Zweck in Gährung zu setzen, um daraus Branntwein zu fabriciren, möchte im Preußischen der Mühe und Kosten nicht lohnen, da unser Traubensaft zu wenig Zuckerstoff enthält und als Wein im Preise zu hoch steht, als daß bei seiner Verarbeitung auf Weingeist ein gleich hoher Werth erreicht werden könnte. Die spanischen süßen Weine enthalten zwischen 20 bis 25 Prozent Alkohol, die französischen zwischen 12 bis 20 Procent, die Rhein- und Moselweine und namentlich die im preußischen Staate erbauten, enthalten nur 6, in guten Jahren und an den günstigsten Lagen erwachsen, höchstens 12 Prozent.

Verdorbene Weine auf Branntwein zu benutzen ist ebenfalls keine vortheilhafte Spekulation. Der größere Antheil Alkohol in denselben ist bereits durch das Verderben vernichtet worden, wie wir §. 135 anführten, daher kann solcher Wein kaum die Steuer decken, vielweniger das daraus gewonnene Produkt gegen die verwendeten Kosten noch einen Gewinn abwerfen, und es bleibt in solchen Fällen immer am vortheilhaftesten, verdorbenen Wein zur Essigbereitung zu benutzen, obschon schlechter Wein auch nur schlechten Essig liefert.

Branntweinbereitung aus Obst und Beeren.

§. 176. In Frankreich, namentlich in der Normandie werden im Großen auch Aepfel und Birnen auf Branntwein (Ciderbranntwein) verarbeitet. Man zerkleinert die reifen Früchte in einem kreisrunden mit Bohlen oder Platten ausgelegten Troge, in dessen Mitte sich ein Ständer erhebt, an welchem die bewegliche Achse eines senkrecht gerichteten Mühlsteins befestigt, das entgegengesetzte Ende der Achse aber mit einem Schwungbaum verbunden ist, durch welchen der

Steln über das darunter liegende Obst so oft gerollt wird, bis dasselbe in einen dünnen Brei umgewandelt ist, der während des Reibens mit einer Schaufel oft umgewendet werden muß. Es ist dieselbe Vorrichtung, welche wir bei jeder Gipsmühle sehen. Ist das Obst auf solche Weise zu Brei gequetscht worden, so wird es in einem hinreichend großen Bottich mit zwei Mal so viel siedendem Wasser als der Brei beträgt, dem Umfang nach, angebrühet, das Ganze wohl durcheinander gearbeitet, und 2 bis 3 Stunden in Ruhe gelassen. Hierauf wird noch so viel kaltes Wasser hinzugegeben, als erforderlich ist, eine der Maische ähnliche dünne Flüssigkeit daraus zu bilden, worauf nun das Gemenge in einem bedeckten Bottich sich selbst überlassen wird, und die Fermentation, ohne Zusatz von Hefe, sehr bald beginnt. Doch ist gewöhnlich nicht so viel Gährung erregender Stoff in dem frischen Obst vorhanden, um alle zuckerartigen Theile in Alkohol zu verwandeln und man thut daher wohl, gleich vor beginnender Gährung dieser Maische eine angemessene Quantität Bierhefe zuzusetzen.

Die Gährung dieser Masse schreitet langsam vorwärts und ehe sie beendet ist, sind bei mäßig warmer Temperatur des Gährungslocals dennoch 8 bis 12 Tage erforderlich.

Auf gleiche Weise verarbeitet man auch bei uns, wo reichliche Erndten einen augenblicklichen Ueberfluß erzeugen, und die der raschen Fäulniß unterworfenen Früchte nicht besser zu benutzen sind, Zwetschen oder Pflaumen auf Branntwein.

Um eine gleichmäßigere Auflösung zu bewirken und eine raschere Gährung zu veranlassen, werden auch vorgenannte Früchte ganz auf die nämliche Weise, wie Kartoffeln, durch Dämpfe gekocht, zerquetscht und mit Malz und Hefe gemaischt. Nur muß hier das, aus den Dämpfen niedergeschlagene und durch den Abzughahn der Dampftonne ablaufende Wasser, aufgefangen und der fertigen Maische zugesetzt werden. In diesem Wasser ist eine große Menge desjenigen Zuckerantheils aufgelößt, welchen jene Früchte im reifen Zustande natürlich gebildet, enthalten.

Außerdem möchten sich in manchen Gegenden die

in großer Menge wildwachsenden Heidelbeeren (Blaubeeren) zur Verarbeitung auf Branntwein eignen, da sich auch in ihnen in dem Zustande der vollsten Reife ein bedeutender Zuckergehalt, mithin ergiebige Branntweinausbeute nachweisen läßt.

Der Branntweinertrag aus diesen Früchten richtet sich nach dem Grade der Reife oder der Süßigkeit, den die verarbeiteten Gattungen in frischem Zustande hatten. Man gewinnt aus einem Scheffel 3 bis 6 Quart Branntwein zu 50 Prozent. Am meisten geben Pflaumen und Heidelbeeren, weniger die verschiedenen Birnensorten, die geringste Ausbeute, Aepfel.

Aufzählung der übrigen, zur Darstellung von Branntwein geeigneten Stoffe.

§. 177. Nächst den hier verhandelten Stoffen giebt es noch mehrere Materialien, aus denen sich Alkohol darstellen lassen würde, wenn die Kosten ihres Anbaues oder Ankaufes mit der Menge des aus ihnen zu gewinnenden Branntweins im Verhältniß ständen. Wir führen dieselben der Vollständigkeit halber an, ohne jedoch der Meinung zu seyn, daß sie bei der Brennerei Anwendung finden, so lange noch für diesen Zweck Getreide und Kartoffeln gebaut werden. Es sind folgende: Bohnen, Erbsen, Linsen, Wicken, Erdäpfel oder Erdknollen (Helianthus tuberosus), Mohrrüben, Kohlrüben, Runkelrüben, Queckenwurzeln, Eicheln, Kastanien, Ebereschenbeeren, Mispeln, Milch, so wie alle übrigen süßlich schleimigen Obst- und Beerenfrüchte ohne Unterschied.

Verarbeitung des Zuckerwassers auf Branntwein.

§. 178. Seitdem der größte Theil des Zuckers vom Auslande roh bezogen und in zwei und vierzig gegenwärtig bestehenden, inländischen Siedereien raffinirt wird, ist es gebräuchlich geworden, die Abfälle aus diesen Siedereien da auf Branntwein zu verarbeiten, wo sich die Bereitung des mit leichteren Hülfsmitteln darzustellenden Essigs nicht rentirt.

Es bestehen diese Abfälle in Zuckerwasser, welches durch das Auswaschen der entleerten Formen, sowie des zum Klären angewendeten Blutes und der thierischen Kohle gewonnen wird. Außer Zucker enthält jedoch diese Flüssigkeit mehr oder minder Säure, auch salzige Theile, die Theile der Galle, welche durch das gebrauchte Blut hinzugekommen sind, und endlich Thontheile, die vom Aussüßen der Thondecken herrühren,

mechanisch eingemengt sind und in dem Wasser schwimmen.

Jenes Zuckerwasser wird nicht eher zur Branntweinbereitung verbraucht oder abgegeben, als bis die Raffination einer gegebenen Masse Rohzucker, (die Siede-Runde), beendet ist, d. h. bis von den Raffinatformen an, zuletzt auch die Bastardformen gereinigt worden sind. Da deshalb ein solches Wasser 3 bis 4 Wochen lang im Formback verweilen muß, bevor es an den Brenner oder Destillateur abgeliefert wird, so entstehet daraus die natürliche Folge, daß dasselbe zum Theil verdirbt und eine saure Beschaffenheit annimmt. Hieraus erklärt sich auch, weshalb gleiche Quantitäten Zuckerwasser von gleichen Mengen Zucker beim Sieden gewonnen, dennoch oft verschiedene Ausbeute an Branntwein ergeben.

In manchen Brennereien destillirt man dieses Zukkerwasser, wie es aus dem Formback kömmt; soll es jedoch mit Nutzen auf Branntwein verarbeitet werden, so wird ein Theil davon, in einem Kessel erhitzt, und zu der übrigen Flüssigkeit hinzugeschüttet, so daß diese die stellrechte Temperatur erhält. Auf jedes Oxhoft Wasser wird ein Quart frische Bierhefe hinzugegeben, die Flüssigkeit in Fässer gefüllt, deren Spunde unverschlossen bleiben, und so der Gährung überlassen, welche, wenn die Temperatur des Gährungsraumes angemessen warm war, in zehn bis längstens vierzehn Tagen vollendet ist. Die Destillation geschiehet in gewöhnlicher Weise, nur mit dem Unterschiede, daß bei dem Abziehen des Lutters, um jeden Fuselgeschmack im Fabrikat zu vermeiden, Kohle zugesetzt wird.

Soll dieser Zuckerbranntwein als Rum, was er wirklich ist, verkauft werden, so muß man ihn bei derjenigen Stärke zwischen 60 — 70 Prozent abnehmen, bei welcher der westindische Rum gewöhnlich im Handel vorkömmt. Hat dieser Zuckerbranntwein eine Zeitlang gelegen, so ist er von dem ausländischen Rum auf keine Weise zu unterscheiden.

Gewöhnlich liefert ein Oxhoft Zuckerwasser vier bis sechs Quart Branntwein zu 50 Prozent. Eine größere oder eine geringere Ausbeute ist jedoch von dem stärkeren oder minderen Zuckergehalt in diesem Wasser abhängig.

Verarbeitung von Zuckersyrup auf Branntwein.

§. 179. Noch ist es zwar im Großen bei uns nicht ausgeführt worden, den bei der Raffinirung aus Rohzucker abfallenden Syrup auf Branntwein oder Rum zu verarbeiten; da namentlich in den östlichen Provinzen jener Artikel bei dem großen Verbrauch für die ärmere Volksklasse immer noch seine Käufer findet; doch scheint es in der That befremdend, daß dieß in den westlichen Provinzen bis jetzt noch nicht versucht wurde, wo die Consumtion des braunen Zuckersyrups eine fast unbekannte Sache ist, hohe Abgaben die Ausfuhr nach Frankreich, Holland und die Nachbarländer unmöglich machen, der Landtransport nach dem östlichen Preußen außer Verhältniß mit dem Werth dieser Waare stehet, und die Wasserstraße durch Holland, wenigstens jetzt noch, so gut wie geschlossen anzusehen ist.

Zu welcher Werthlosigkeit jenes Fabrikat dort herabgesunken, wird allein der Umstand hinlänglich bekunden, daß, um den Syrup nur los zu werden, man denselben in mehreren Raffinerien der Rheinprovinzen einsiedet, bis er, erkaltet, die Consistenz des gebrannten Zuckers annimmt, ihn dann in bleierne Umschläge füllt und so als Kaffee-Surrogat oder Cichorien verkauft.

Die geringere Industrie, mit welcher in allen Wein erzeugenden Ländern die Fabrikation des Branntweins überhaupt betrieben wird, läßt es erklären, weshalb man nicht dort, wo jährlich eine große Quantität ausländischer Rum, so wie, zur Fabrikation des köllnischen Wassers, französischer Weingeist eingeführt wird, schon auf den Ausweg gekommen ist, jenen Syrup durch Fabrikation von Rum oder Spriet verkäuflich zu machen, da doch dort Zuckerwasser aus den Raffinerien, auf Branntwein mit Vortheil verarbeitet wird.

Um einen Calcul festzustellen, wie sich Zuckersyrup bei seiner Verwandlung in Branntwein rentirt, darf man im Allgemeinen annehmen, daß, wo der Verkaufspreis des Raffinat-Zuckers denjenigen des Syrups um das Fünffache übersteigt, der letztere mit Vortheil auf Branntwein verarbeitet werden kann, da ein Pfund Syrup zweidritthel Pfund feste Zuckertheile enthält, welche dem Volumen nach 16 Loth absoluten Alkohol oder mit Wasser verdünnt $\frac{2}{5}$ Quart Branntwein zu 50 Procent

liefern. Um daher ein Quart Branntwein zu 50 Prozent zu produciren, sind $2\frac{1}{2}$ Pfund Syrup erforderlich. Ueber Feststellung der Abgaben für eine derartige Fabrikations-Anstalt sind Bestimmungen zur Zeit nicht gegeben, doch würden sie sich vorkommenden Falls, wahrscheinlich denjenigen anschließen, welche für Besteuerung des Zuckerwassers erlassen worden sind.

Honig als Branntweinmaterial.

§. 180. Der Honig selbst dürfte wohl seines höheren Preises halber, neben geringfügiger Produktion, in Preußen schwerlich ein Material abgeben, aus welchem mit Nutzen Branntwein erzeugt werden kann, doch ist es gebräuchlich in einigen Gegenden nach dem Abscheiden des Honigs, die Wachszellen mit Wasser auszuwaschen und dieses Honigwasser auf Branntwein zu verarbeiten.

Man verfährt dabei folgendermaßen: Der Honig, aus sogenannten Zeidelstücken bestehend, wird Behufs der Reinigung gesotten, in Beutel gefüllt und ausgepreßt. Der im Beutel verbleibende Rückstand, Raatz genannt, enthält noch viele Honigtheile, welche dadurch geschieden werden, daß jene Wachsmasse in offenen Gefäßen mit siedendem Wasser übergossen nnd letzteres nach öfterem Durcharbeiten binnen 48 Stunden abgelassen wird. Man verbraucht diesen ersten Abguß des Honigwassers als Getränk, indem man dasselbe bis zu einem gewissen Grade einkocht, gähren läßt und daraus den bekannten Meth bereitet. Diese Bereitung unterliegt keiner Steuer.

Der noch mit Honigtheilen geschwängerte Raatz enthält nunmehr einen zweiten Wasseraufguß, der nach seinem Ablassen mit Hefe gestellt wird und in Gährung geräth, welche binnen 14 Tagen bis 3 Wochen vollendet ist, worauf die Flüssigkeit zur Fabrikation des Branntweins verwendet wird.

Hundert Quart dieses Honigwassers geben bei der Destillation eine Ausbeute zwischen 5 und 6 Quart Branntwein von 50 Prozent.

Steuersatz.

Da die längere, hier in Anspruch genommene Gährungsfrist die Erhebung der Maischsteuer nicht zulässig macht, bei der Destillation auf einfachen Apparaten jedoch die dem Blasenzins zu Grunde liegende Annahme, binnen 24 Stunden ein Viertheil des Blaseninhaltes an Produkt zu gewinnen, nicht erreicht wird, so hat das

Königl. Finanz-Ministerium nachgegeben, daß für das Branntweinbrennen aus Honigwasser der Blasenzins zwar erhoben, jedoch auf die Hälfte ermäßigt werden kann, vorausgesetzt, daß kein zuckerhaltigeres Honigwasser, als hierangeführt, verbraucht wird.*) Hierbei versteht es sich von selbst, daß diese Ermäßigung nur auf ganz einfache Destillir-Apparate nicht aber auf Maischwärmer oder Spiritus-Geräthe Anwendung findet, für welche mindestens der volle Satz des Blasenzinses von der Steuerbehörde in Anspruch genommen werden würde.

Destillationsbetrieb.

Destillationsbetrieb.

§. 181. Nachdem die Weingährung vollendet, die Maische nach unserem Sprachgebrauch reif und der vorher in ihr gebildete Zuckerstoff in Alkohol umgewandelt ist, schreiten wir zur letzten Operation bei der Branntweinfabrikation, die in der Destillation bestehet, durch welche der erzeugte Weingeist, von den übrigen Theilen der gegohrnen Flüssigkeit, abgeschieden dargestellt wird.

Die hierzu gebrauchten Geräthe, welche entweder zur Erhitzung und Verdampfung der Flüssigkeit dienen, (Blasen, Kessel) oder die entwickelten Dämpfe, um sie weiter zu führen, aufnehmen, (Hüte, Helme) oder die aufgenommenen Dämpfe in kühlerer Temperatur wieder zu tropfbarer Flüssigkeit verdichten, (Kühler, Schlangenröhre) begreifen wir unter dem allgemeinen Namen Brenngeräthe oder Destillir-Apparate. Fast ohne Ausnahme werden diese Geräthe aus Kupfer gefertigt.

Eintheilung der Destillir-Apparate.

§. 182. Ihr Bau und ihre Formen können sehr mannigfach sein, jedoch werden sie nach dem Produkt, welches sie liefern, wenn das gegohrne Branntweingut

---

*) Rescript 20. Febr. 1828. 3491. Königl. Reg. Frankfurt.

in ihnen destillirt wird, der Hauptsache nach in zwei Abtheilungen unterschieden.

Einfache Apparate.

Die eine Abtheilung begreift alle diejenigen Apparate, wo aus der Maische bei der ersten Destillation eine Flüssigkeit gewonnen wird, die zwar die ganze Quantität des entwickelten Alkohols in sich enthält, jedoch dabei mit einem weit größeren Antheil Wasser, auch nebenbei mit Essigsäure und Fuselöl vermischt ist.

Lutter.

Dieses Destillat heißt Lutter (Läuter, Litter, Rauhbrand) und zeigt, je nachdem die Maische gehaltreich war, oder nicht, im Anfang der Destillation an dem Prober zwischen 40 bis 20 Prozent, welcher Gehalt sich mit der fortschreitenden Destillation vermindert, die beendet ist, wenn der Lutterprober auf 0 einsinkt und sich ergiebt, daß nur noch Wasser in die Vorlage übergehet. Der gewonnene Lutter beträgt im Durchschnitt den fünften Theil der verschwellten Maische und zeigt, je nachdem das Gut alkoholreich war, in der Vorlage 20 bis 25 Prozent; er muß daher, um verkäuflichen Branntwein darzustellen, noch einer zweiten Destillation unterworfen werden, der man in mehreren Gegenden, um reineren Branntwein zu erzielen, regelmäßig noch eine dritte folgen läßt.

Halbwein.

In letzterm Fall wird das Produkt des zweiten Destillats, welches wie der Lutter, den gesammten geistigen Antheil der auf die Blase gebrachten Flüssigkeit enthält, Halbwein genannt, der mit dem gewonnenen Lutter des nächsten Brenntages zusammengenommen, nochmals auf die Blase gebracht und das nunmehrige Destillat bei derjenigen Stärke abgenommen wird, welche der darzustellende Branntwein erhalten soll.

Die einfachen Destillir = Apparate zerfallen nach Maaßgabe ihrer Construktion und der daraus hervorgehenden größeren oder geringeren Leistungsfähigkeit, in drei Unterabtheilungen:

a. in solche, wo neben unvollkommenen Kühlanstalten die Höhe des Brennkessels dessen Durchmesser übersteigt.
b. in solche, wo neben zweckmäßigeren Kühlapparaten, der Durchmesser der Blase größer als deren Höhe ist.
c. in Maischwärmer-Apparate.

Spiritus-Apparate.

Die zweite Abtheilung der Brenn-Geräthe begreift alle diejenigen Apparate, welche den Zweck haben, aus der gegohrnen Flüssigkeit sogleich bei der ersten Destillation einen weniger wasserhaltigen Alkohol oder Spiritus darzustellen, was dadurch bewirkt wird, daß man von den aufsteigenden Dämpfen aus der Maische, bevor sie in das eigentliche Kühlgeräth gelangen, den wässrigen Antheil so viel als möglich in höherer Temperatur verdichten und wieder in den Kessel zurücklaufen läßt; wobei nur der dampfförmig bleibende geistige Antheil in die mit kaltem Wasser umgebene Kühlgeräthschaft tritt, sich dort niederschlägt und als flüssiger Spiritus in die Vorlage läuft.

Auch diese Apparate zerfallen in so fern in zwei Unterabtheilungen, als sie nach Maaßgabe der verschiedenen Construktion aus der Maische vermittelst einer Destillation Branntwein zu 50 bis 60 Prozent, oder Alkohol zu 80 bis 85 Prozent liefern.

Wir übergehen die Beschreibung von einer namhaften Anzahl mannigfacher Brenngeräthe, deren oft abentheuerliche Formen uns aus den ersten Zeiten der Branntweinfabrikation überliefert worden sind, oder die seitdem Erfindung und Industrie hervorbrachten. Sie sind, wie so viele, auch in neuerer Zeit gemachten Vorschläge, der Vergessenheit übergeben worden, so wie die Erfahrung zeigte, daß die gerühmte Leistungsfähigkeit sich bei praktischer Anwendung nicht bewähre.

Apparate mit tiefen Blasen. Fig. 21.

§. 183. Die unzweckmäßigsten Apparate, welche hin und wieder wohl noch in kleinen Brennereien angetroffen werden, obschon es zu erwarten ist, daß sie der vorgeschrittene Gewerbebetrieb binnen kurzem vollends ganz verdrängt haben wird, bestehen aus einer Blase, die, wie schon erwähnt, höher als weit ist. Auf dem ebenfalls verhältnißmäßig engen Blasenhalse befindet sich ein Helm, welcher in die Kühlröhren geleitet wird. Diese sind entweder gerade Röhren (Stichröhren), welche horizontal oder in abwärts geneigter Richtung durch das Kühlgefäß laufen; oder sie sind eckig, wohl auch schlangenförmig gewunden.

Das Kühlfaß selbst, von niedriger Form, hat einen so geringen Rauminhalt, daß bei dem Abtrieb einer jeden Blasenfüllung die Gesammtmasse des in ihm befind-

lichen Wassers bedeutend erhitzt wird. Dadurch entsteht der Uebelstand, daß in solchen Brennereien der Lutter oder Branntwein immer warm in die Vorlage läuft und es erklärt sich, wie hier ein großer Theil des in der Maische befindlich gewesenen Weingeistes nicht tropfbar verdichtet wird, sondern in dem Brennlocal verfliegt und an der Ausbeute fehlt.

Dem Zweck sich schon mehr nähernd, sind diejenigen in vielen Brennereien noch vorhandenen Brenn-Apparate, wo der Durchmesser der Blase größer als deren Höhe ist; wo die weitere Oeffnung der Blasenmündung, der geräumige Helm und dessen Abzugrohr den aufsteigenden Dämpfen ungehinderten Eintritt in das Schlangenrohr gestatten, welches einen Durchmesser von 2 bis 3 Zoll hält und sich in dem, eine große Wassermenge enthaltenden Kühlfaß, so oft windet, als erforderlich ist, um das Destillat so kalt, als möglich ist, in die Vorlage überzuführen. Die Abbildung eines solchen Brenngeräthes wird durch Fig. 21 dargestellt.

Entweder ist in einer derartigen Brennerei nur eine Blase vorhanden, auf welcher sowohl das Wasser zum Einmaischen gekocht, als auch der Lutter gezogen und aus diesem der Branntwein destillirt wird; oder es wird zu dem letzteren Geschäft eine besondere Blase benutzt, die dann Weinblase (Wienblase, Klärblase) heißt. Weinblase

§. 184. Wie viel mit einem so gestalteten Apparat ohne Benutzung einer zweiten Blase oder eines Wasserkessels zu leisten ist, zeigen uns die Nordhäuser und Quedlinburger Brennereien, von denen der bei weitem größere Theil mit einfachen Geräthen vorbeschriebener Art arbeitet. Wir geben kurz die Darstellung dieses Betriebs, nach welchem sich die Produktionsfähigkeit jeder anderen, mit ähnlichen Apparaten arbeitenden Brennerei leicht beurtheilen, und hiernach bestimmen läßt: Untersuchung der Leistungsfähigkeit derartiger Apparate. Nordhäuser Brennereibetrieb.

wie viel Zeitraum erfordert wird, um eine declarirte Quantität Maische auf einem solchen Brenngeräth, dessen Blaseninhalt bekannt ist, zu verarbeiten.

Der Blaseninhalt ist dort durchschnittlich zwischen 700 bis 800 Quart. Zu jeder Tagesarbeit gehört ein

Maischbottich von einem Inhalt zwischen 3500 bis 4000 Quart, so daß außer dem Wasserkochen zur Einmaischung und dem Weinen des Lutters noch fünf Blasen mit Maische abgetrieben werden müssen. Diese Brennereien sind daher ohne Unterbrechung Tag und Nacht im Gange und jede Blase wird durch zwei Menschen, regelmäßig wie folgt, bedient.

Nachdem die Nacht über Branntwein gemacht worden, und gegen 4 bis 5 Uhr Morgens auch die Destillation des Nachlaufes beendet ist, stößt der Brenner den Helm ab und schöpft zu dem in der Blase befindlichen Weinwasser, so viel heißes Wasser, als erforderlich ist um sie völlig anzufüllen, aus dem Kühlfasse hinzu. Während das, durch frisch untergelegtes Holz und Oeffnung der Schieber erneute Feuer, das Wasser zum Sieden bringt, werden die gefüllten Schrotsäcke und die Wasserrinnen auf den Rand des einzumaischenden Bottiches gelegt, hierauf in denselben zuerst eine Quantität kaltes, und dann soviel von dem nunmehr kochenden Wasser hinzugebracht, als zum Einteigen der Schrotmasse von 12 bis 16 Scheffel erforderlich ist. Die theilweis entleerte Blase wird wieder mit Wasser gefüllt, die Schrotsäcke werden in den Bottich ausgeleert und das Einteigen beginnt. Binnen einer halben Stunde ist dieses anstrengende Geschäft vollendet, das Wasser kocht bereits in der Blase aufs neue und wird nun auf den Schrotteig geschöpft, der dadurch gahr gebrühet wird.

§. 185. Von dem Abstoßen des Helmes bis zur beendigten Einmaischung ist eine Stunde Zeit verflossen, so daß zwischen 5 oder 6 Uhr Morgens die Blase zum ersten Male mit Maische ohngefähr bis 6 Zoll von der Halsmündung gefüllt wird.

Während sich die Maische erwärmt, wird sie mit einem hölzernen Ruder öfter umgerührt, damit sie sich gleichförmig erhitze, auch bei der heftigen Einwirkung des Feuers an den Boden der Blase nicht etwa anbrenne. Kurz zuvor ehe die Maische siedet, wird der Hut aufgesetzt und die Fugen desselben zwischen der Blase und dem Kühlrohr mit Schrot oder Lehmteig verstrichen. Diese kalt aufgebrachte Maische kocht binnen einer Stunde.

Daß die Destillation beginnt, erkennt der Brenner, wenn der obere, der Mündung des Helmschnabels zunächst stehende Theil des Schlangenrohres so heiß geworden ist, daß man die Hand, ohne sie zu brennen, nicht daran halten kann, worauf das Feuer gemäßigt wird.

Binnen fünf viertel Stunden Zeit, von dem Kochpunkt an gerechnet, ist die Destillation der ersten Maischblase beendet, und es befinden sich 120—140 Quart Lutter in der Vorlage. Der Helm wird abgestoßen und, da diese Blasen mit Abzugshähnen nicht versehen sind, die Schlempe durch einen Arbeiter ausgeschöpft. Dieß und das erneuerte Füllen der Blase dauert funfzehn Minuten, so daß zusammengenommen der Abtrieb jeder Blasenfüllung bei einem Inhalt von 650 bis 750 Quart in $2\frac{1}{2}$ bis höchstens 3 Stunden vollendet ist. Fünf Blasenfüllungen erfordern daher $12\frac{1}{2}$ bis höchstens 15 Stunden Zeit.

Nachdem die Schlempe der letzten Blase ausgeschöpft worden, muß der innere Raum derselben durch Wasser gekühlt und jedesmal spiegelblank gescheuert werden. Wenn dann auch Schlangenrohr und Hut durch Schlempe und Wasser gereinigt sind, wird der gewonnene, ohngefähr 600 Quart betragende Lutter, nebst dem Nachlaufe der vorigen Destillation, aufgebracht. Diese Arbeiten nehmen, sammt der erneuerten Füllung des Kühlfasses mit kaltem Wasser, zwei volle Stunden Zeit in Anspruch; um den Lutter bis zum Kochen zu erhitzen, bedarf es einer Stunde, so daß $15\frac{1}{2}$ bis 18 Stunden nach dem Einfüllen der ersten Maischblase die Destillation des Branntweins beginnt und am Morgen beendet ist, wo die neue Einmaischung vorgenommen werden soll.

Zum Abtreiben erfordert eine Weinblase zwar nicht mehr als die doppelte Zeit einer Lutterblase, doch läßt der Brenner den Nachgang gewöhnlich so lange in die Vorlage laufen, bis er am anderen Morgen den Helm abstößt. Am ersten Tage wird halber Wein gemacht und deshalb das ganze Destillat in einer Vorlage gesammelt. Am anderen Abend wird jedoch jener halbe Wein mit dem an diesem Tage gewonnenen Lutter wiederum auf die Blase gebracht und nunmehr ganzer oder guter

Wein, d. h. Branntwein bereitet. Der Brenner muß daher das Destillat abnehmen, sobald es die gehörige Probe (52 — 55 Prozent) in der Vorlage zeigt und legt nun vor die Oeffnung des Schlangenrohres ein anderes Faß, in welches der Nachgang läuft.

Was mit einer Brennblase von so bedeutendem Inhalt in der Regel geleistet wird, kann mit geringerer Anstrengung in jeder andern kleineren Brennerei erreicht werden, und wir sind der bestimmten Meinung, daß bei einigermaßen zweckgemäßer Feueranlage

> die Destillation jeder Blase geringeren Inhaltes, als 700 bis 800 Quart, ihre Konstruktion sei so unvortheilhaft wie sie wolle, mit Maische binnen höchstens drei Stunden, mit Lutter binnen längstens sechs Stunden, nachdem sie gefüllt ist, beendet werden könne.

Apparate mit flachen Blasen. Fig. 22.

§. 186. Wenn auch die vorgenannten Apparate, mit Rücksicht auf ihre Bauart, eine befriedigende Leistungsfähigkeit gewähren, so kann diese dennoch nur mit größeren Kosten und Kraftaufwand erreicht werden, da immer noch die bedeutende Höhe des Blasenkessels im Verhältniß zu seinem Durchmesser, so wie die engere Blasenmündung eine schnelle Erhitzung und Verdampfung hindern, oder doch nur durch heftiges Feuer erreichen lassen.

Daß Flüssigkeit in einem Gefäß um so schneller siedet und aus demselben verdampft, je größer die Oberfläche ist, welche der Einwirkung des Feuers und dem Ausströmen des Dampfes dargeboten wird, kann man auf jedem Heerd wahrnehmen. Wenn z. B. eine flache Schüssel und ein hoher Topf, welche beide gleichen Inhalt fassen, mit Wasser angefüllt und einerlei Hitzgrad ausgesetzt werden, so findet man, daß das Wasser in der Schüssel weit eher siedet und verdampft ist, als dasjenige in dem Topfe. Nach genauen Untersuchungen verhält sich die Geschwindigkeit der Verdunstungen zweier gleich großen Massen Wasser, in Gefäßen von zwei verschiedenen Durchmessern, wie 4 zu 1, und es verdampft daher dieselbe Masse Wasser bei der viermal größeren Oberfläche in einem Theile der Zeit, wenn dazu in

einem zweiten Gefäß mit viermal kleinerer Oberfläche das vierfache derselben Zeit erfordert wird, mithin die Verdunstung viermal langsamer erfolgt.

§. 187. Diese, durch Theorie und Praxis festgestellten Regeln auf die Brennerei angewendet, erläutern ohne Weiteres die Vorzüge, welche flache Blasen und weite Halsmündungen bei dem Betriebe gewähren, da es augenfällig ist, daß in ihnen Erhitzung und Verdampfung bei weitem schneller von statten gehet, als in den vorher beschriebenen Geräthen nach älterer Bauart. Dadurch werden Zeit und Brennmaterial erspart, mithin Kraft- und Kostenaufwand vermindert, was für eine Brennerei, ihr Umfang sey welcher er wolle, im jährlichen Durchschnitt berechnet, kein unbedeutender Gewinn ist.

Daher werden jetzt auch in den Werkstätten der preußischen Kupferschmiede neue Branntweinblasen nach einem solchen Verhältniß angefertigt, wie sich aus der Abbildung des verbesserten einfachen Destillir-Apparates, Fig. 22, ergiebt. Die Höhe einer solchen Blase zu ihrem Durchmesser verhält sich wie 1 zu 5 bis 8, zur Oeffnung der Blasenmündung wie 1 zu $2\frac{1}{2}$ bis $3\frac{1}{2}$. Hiernach kann man auch jede tiefe Blase, wenn aus ihrer Mitte so viel herausgenommen wird, um ein günstiges Verhältniß des Durchmessers zur Höhe herzustellen, in einen flachen Apparat umgestalten. Der Kostenaufwand dafür wird in der Regel durch den Werth des Kupfers gedeckt, welches bei Verkleinerung der älteren Blase abgefallen ist.

§. 188. Außerdem hat der hier gezeichnete Destillirapparat noch die Bequemlichkeit, daß die Schlempe nicht ausgeschöpft zu werden braucht, sondern nach Oeffnung des Hahnes von selbst abläuft, auch gegen das bei Fig. 21 befindliche Kühlfaß den Vortheil voraus, daß das Kühlrohr nicht am oberen Ende, sondern beinahe in der Mitte des Fasses seinen Eingang findet, mithin über demselben stets eine hohe Wassersäule stehet, wodurch es erreicht wird, daß die Kühlröhren immer kalt liegen und die Dämpfe sich sofort beim Eintritt verdichten können, was bei einem niedrigen Kühlfaß nicht der Fall ist, wo beim Fortgang der Destillation das Wasser um die oberen Windungen des Schlangenrohres leicht

heiß wird und die Dämpfe bis in den untern Theil dringen, ehe sie zu tropfbarer Flüssigkeit verdichtet werden können.

§. 189. Auf einen derartigen Apparat, die zweckmäßige Construktion seiner Verhältnisse, der Feueranlage, und gutes Brennmaterial vorausgesetzt, kann binnen 2 bis $2\frac{1}{2}$ Stunden die Destillation eines Maischabtriebes, binnen 4 bis 5 Stunden die Destillation einer Weinblase beendet sein. Verwendet auch der Brenner gewöhnlich, da er bei der gegenwärtigen Besteuerung des Maischraums von der Zeitersparniß keinen besonderen Vortheil ziehen kann, zur Destillation des an einem Tage declarirten Maischraumes die ganze ihm gesetzlich bewilligte Brennfrist von 14 Stunden, so gewährt ihm hierbei der Gebrauch einer flachen Blase dennoch außerdem den Gewinn, daß er die Destillation langsamer leiten kann und dadurch einen reineren mit Fuseltheilen weniger gemengten Branntwein erhält.

Um bei dem erneueten Füllen der Maischblase auch noch das jedesmalige Abnehmen und Verkitten des Helmes zu ersparen, wird in die obere Decke der Blase eine Oeffnung angebracht, durch welche die Maische eingelassen werden kann. In der Mitte des Helmes befindet sich eine Rührmaschine, deren Bewegung das Anbrennen der kalten Maische auf dem Blasenboden hindert. Wir beschreiben diese Vorrichtung in dem nächsten Paragraph.

Maischwärmer. Maischwärmer-Apparate.

§. 190. Bei Benutzung der zeither beschriebenen Destillirapparate wird die Maische jedesmal kalt auf die Blase gebracht. Sie muß dort bis sie erhitzt ist, und bevor der Helm aufgesetzt wird, durch Umrühren in beständiger Bewegung gehalten werden, weil sie sonst anbrennen oder durch den Helm in die Kühlgeräthe steigen würde. Um die bei der Destillation entwickelten Dämpfe zu verdichten und kalt in die Vorlage überzuführen, muß das Wasser im Kühlfaß, so weit dasselbe von dem vorherigen Blasenbetrieb erhitzt ist, mit kaltem gewechselt werden.

Den größten Theil der vorgenannten Handarbeit zu ersparen, das Anbrennen oder Ueberschießen des Gutes zu verhindern, und die Maische, welche zum Anfüllen der Lutterblase bestimmt ist, ohne besondere Anwendung von Brennma-

terial so weit zu erwärmen, daß die Destillation kurz nach dem Füllen der Blase beginnt, bedienen wir uns des Maisch- oder Vorwärmers, dessen Einführung in Preussen der Brennereibetrieb Herrn Pistorius verdankt.

§. 191. Der Maischwärmer bestehet aus zwei Theilen, dem Gefäße, welches die Maische aufzunehmen bestimmt ist, und dem Wärmer selbst. Das Gefäß zur Aufnahme der Maische ist ein gewöhnliches Faß in der Form eines abgeschnittenen Kegels, von Eichenholz gefertigt und mit eisernen Bändern belegt; der Deckel dieses Fasses oder mindestens die in demselben befindliche Oeffnung bestehet aus Kupferblech. Der Inhalt des Gefäßes ist etwas größer, als der Inhalt der Maischblase, damit die etwa aufsteigenden Dämpfe zu ihrer Ausbreitung Platz finden.

In dem Wärmfaß, welches auf einem besonderen Gestelle ruhet, ist der eigentliche aus Kupferblech gefertigte Maischwärmer befestigt, wie die Abbildung des Durchschnittes Fig. 23 zeigt.

Maisch-wärmer. Fig. 23.

§. 192. Der Wärmer selbst bestehet aus einem hohlen Cylinder mit doppelten von einander am oberen Theile $1\frac{1}{2}$, unten 4 Zoll, abstehenden Wänden a. b. c. d. Der zwischen diesen, unten und oben geschlossenen Wänden, befindliche Raum ist bestimmt, die Dämpfe, welche sich aus der Lutterblase entwickeln, aufzunehmen und zu verdichten. e. ist das Leitungs-Rohr, in welches der Schnabel des Blasenhelms paßt, ein zweites Rohr f. führt die verdichteten Dämpfe nach dem Schlangenrohr, wo die Flüssigkeit vollends abgekühlt wird. Beide Röhren sind luftdicht eingekittet und es wird dadurch der Wärmer in dem Fasse schwebend erhalten. In der Mitte des ganz oder theilweis aus Kupfer verfertigten Deckels vom Wärmfaß, befindet sich eine Oeffnung, welche durch zwei in kurzer Entfernung von einander abstehende Ränder g. g. begränzt wird; eine zwischen diese Ränder passende Kappe h. deckt die Oeffnung; der Zwischenraum wird durch Wasser luftdicht gesperrt. Aus einer Oeffnung in der Mitte der Kappe erhebt sich die Stange i. der Rührmaschine, die oben mit einer Kurbel k. zum Umdrehen versehen ist. Der untere Theil dieser Stange läuft am Boden des Gefäßes, in einer me-

tallenen Pfanne und ist dort mit zwei Flügeln l. l. verbunden, durch welche die Maische in Bewegung gesetzt wird; m. ist eine Oeffnung, durch welche die kalte Maische eingelassen, n. der Hahn, durch den die heiße Maische nach der Blase geführt wird und die Seitenöffnung o. zeigt durch Ausfließen an, wenn der Wärmer mit Maische so weit angefüllt ist, als der Inhalt der Blase aufzunehmen gestattet. Beide Oeffnungen werden durch hölzerne Pfropfen geschlossen.

§. 193. Bei dem Gebrauch dieses Apparates treten die Dämpfe, wenn die Destillation anhebt, zuerst in den hohlen Zwischenraum des Maischwärmers, wo sie sich kühlen, die umgebende Maische zunächst erhitzen, von hier aus, bereits verdichtet, in das Schlangenrohr übergehen und dort die noch nöthige Kühlung finden. Ist ein Blasenbetrieb vollendet und die Schlempe abgelassen, so wird die auf 65 bis 75 Grad erhitzte Maische durch Oeffnung des Hahnes in die Blase übergeführt und die Destillation beginnt binnen fünf bis funfzehn Minuten aufs Neue.

Je öfter, während die Blase im Gange ist, die im Wärmer befindliche Maische umgerührt wird, desto gleichförmiger und stärker wird sie erhitzt und um so schneller gehet die nächstfolgende Destillation von Statten.

Ist das Abtreiben der Maische beendigt, und soll der gewonnene Lutter zu Branntwein verarbeitet werden, so wird der Helm abgestoßen, die Blase gescheuert und der Maischwärmer mit Wasser gefüllt. Die Destillation eines Blasenabtriebes, wo die Maische vorher in dem Maischwärmer erhitzt worden ist, kann binnen $1\frac{1}{2}$ bis 2 Stunden bequem beendet werden.

Maischwärmer-Apparat mit Schlangenrohr. Fig. 24.

§. 194. An die Stelle des kupfernen Cylinders ist es auch gewöhnlich, in das Wärmefaß ein Schlangenrohr zu setzen und die Dämpfe in dessen Windungen abkühlen zu lassen, wie die, Fig. 24 dargestellte, vollständige Abbildung eines Maischwärmerapparates zeigt. Man ziehet in manchen Gegenden ein Schlangenrohr in den Maischwärmern den Cylindern deshalb vor, weil diese nicht so dauerhaft seyn sollen und bei täglichem Gebrauch kaum zehn Jahre aushalten, wogegen ein Schlangenrohr nach funfzig Jahren noch unversehrt ist.

Gegen den Gebrauch der Schlangenröhre in Maischwärmern ist aber zu erinnern, daß sie des beschränkten Raumes halber, den sie einnehmen können, nur einen geringen Durchmesser erhalten dürfen, und deshalb, wenn zuweilen die Maische aus der Blase übersteigt, was demohngeachtet vorkommen kann, nicht weit genug sind, um diese übergestiegene Maische schnell in das Schlangenrohr des Kühlfasses führen zu können; wodurch ein Pressen der Dämpfe entstehet, die sich einen anderen Ausweg suchen und den Blasenhelm abwerfen.

Schlangenröhren von engem Durchmesser führen auch bei gewöhnlichen Brenn-Apparaten vorerwähnte Nachtheile herbei; da die Hülsen der oft steigenden Maische zunächst aus dem Helm- in das Schlangenrohr treten, dasselbe verstopfen und der nachdringenden Flüssigkeit den Ausgang sperren, woraus öfters Gefahr bringende Explosionen entstehen.

Kupferne Maischwärmer.

§. 195. Statt der hölzernen Wärmfässer sind auch Maischwärmer in Gebrauch, welche ganz aus Kupfer angefertigt sind. Diesen muß zwar vor den hölzernen eine größere Dauerhaftigkeit unbestritten eingeräumt werden, jedoch sind sie auch bei weitem kostbarer und haben den Nachtheil, daß in ihnen die Maische sich weniger erhitzt, da durch das Kupfer ein Theil derjenigen Wärme in das Brennlokal strömt, die bei der hölzernen Umfassung, welche einen schlechten Wärmeleiter abgiebt, sich der Maische mittheilt. Um das Ausströmen der Wärme zu verhindern, hat man vorgeschlagen, die kupfernen Maischwärmer außerhalb mit mehrfachen Papierlagen zu überkleben.

Spiritus-Apparate.

§. 196. Wenn auch durch die Einführung der flachen, mit Maischwärmern verbundenen Blasen große Fortschritte in der Vereinfachung des Brennereibetriebes herbeigeführt wurden, so blieben dennoch in unseren Brennereien viele Vortheile unerreicht, welche die Branntweinfabrikation in anderen Ländern längere Zeit voraus hatte.

Man gewann in Frankreich schon seit 1801 aus dem gegohrnen Wein mittelst einer einzigen Destillation Spiritus von 80 bis 85 Prozent, eben so wie aus den Weintrestern, durch welche man heiße Wasserdämpfe

streichen ließ, sogleich Alkohol gezogen wurde, während wir dazu regelmäßig drei bis vier Destillationen anwenden mußten und dabei dennoch außer dem größeren Kostenaufwand einen effectiven Verlust von 10 — 15 Prozent am Fabrikat erlitten.

So zweckmäßig diese Geräthe für die Destillation des flüßigen Weines auch für die Rektification des Branntweins erschienen, so scheiterten dennoch anfangs bei uns alle Versuche, sie bei Getreidebrennereien in Anwendung zu setzen, da die schleimige Beschaffenheit der Maische, so wie die ihr eingemengten Hülsen und übrigen festen Substanzen eine ganz andere Behandlungsweise erforderten.

Dennoch aber blieb unbestritten, daß dasselbe Prinzip, welches der Construction jener Apparate zum Grunde liegt, auch bei Destillirgeräthen für Getreide- oder Kartoffelbrennereien Anwendung finden müsse, wollten wir überhaupt dahin gelangen, Branntwein oder Spiritus sogleich beim ersten Abtriebe aus der Maische zu ziehen.

Als Erfahrungssatz war festgestellt, daß Alkohol bei einer geringeren Wärme als Wasser sich in Dämpfe verflüchtigt, welche in einer Temperatur, in der Wasser sich nicht mehr dampfförmig erhalten kann, zwar verdichtet werden, ohne jedoch sich hier als tropfbare Flüssigkeit niederzuschlagen. Es kam also darauf an, die aus der Maische aufsteigenden, aus Alcohol und Wasser bestehenden Dämpfe in eine solche Kühlung zu leiten, bei welcher das Wasser tropfbar wird, und sich von den Alcoholdämpfen trennt, die in jenem Temperaturgrade, sich noch nicht niederschlagen, sondern in das weitere Kühlgeräth übertreten, wo sie sich zur Flüssigkeit verdichten und als Spiritus ausfließen.

Pistorius'scher Apparat.

§. 197. Längere Zeit mit praktischer Ausführung der vorerwähnten Theorie beschäftigt, gelang es im Jahr 1817 dem Herrn Pistorius, gegenwärtig Gutsbesitzer in Weißensee bei Berlin, einen Apparat darzustellen, der im Großen ausgeführt, in unseren Brennereien nicht nur dasjenige erreichen ließ, was die französischen Destillir-Apparate zeither leisteten, sondern vor diesen wesentliche Vortheile in jeder Beziehung voraus hatte. Die große Ersparung an Zeit, Kraftaufwand und Brennmaterial, die größere Ausbeute an Fabrikat, welche der Brennereibetrieb dadurch gewann, sicherten dieser Erfindung ihre

dauernde Anwendung und sie fand durch die später eingeführte Besteuerung des Branntweins mittelst des Blasenzinses, im Preußischen Staate schon während der ersten Jahre ihrer Existenz eine allgemeine Verbreitung, die sich gegenwärtig auch außerhalb Deutschland über andere Länder erstreckt, da wir in Rußland, Schweden und Dännemark, Pistoriussche Apparate bei dem Brennereibetriebe im Gebrauch finden.

Der Pistoriussche Apparat bestehet eigentlich aus zwei Blasen, einem Maischwärmer und zwei Kühlanstalten. Eine von diesen Blasen stehet über der Feuerstätte deren Verlängerung auch die zweite Blase erhitzt. Die Dämpfe aus der kochenden Maische der ersten Blase werden in die Maische der zweiten Blase geleitet, wodurch sich der Alcoholgehalt Beider in dieser ansammelt. Von da aus treten sie zunächst durch den Maischwärmer in enge Behälter von großer Oberfläche, welche mit Wasser bedeckt sind, dessen Temperaturgrad hinreicht, die wässrigen Dämpfe niederzuschlagen, den geistigen Antheil jedoch dampfförmig zu erhalten und in das letzte Kühlgeräth überzuleiten, wo er sich zu Alkohol verdichtet.

§. 198. Eine genaue Uebersicht dieses Apparats bietet folgende, durch die neuesten Verbesserungen an demselben vervollständigte Beschreibung dar, welche durch die mit Figur 25 bis 31 bezeichneten Abbildungen erläutert wird.

A und B sind zwei Blasen gleicher Größe, von welchen A die eigentliche Brennblase ist, B die Maischblase bildet. C und D sind rund geformte Helme, durch Schraube und Mutter am Halse der Blasen befestigt. Aus dem Helm C erhebt sich ein conisches Aufsatzrohr a, dessen oberer Theil durch ein kegelförmiges Luftventil b geschlossen wird, welches nach unten sich öffnet, sobald während der Füllung der Blase ein luftleerer Raum entstehet, und dadurch die Geräthe vor Beschädigung sichert. Fig. 25.

Von dem Aufsatzrohr a gehet ferner ein durch einen Hahn geschlossenes Rohr c in das kleine Kühlfaß d, wo es mit der daselbst befindlichen Schlange verbunden ist. Der Schnabel e des Helmes C reicht bis in das Rohr f, letzteres in die mit Maische gefüllte Blase B. g ist das Schraubengeschlinge, welches das Rohr f mit e verbindet. E E sind Maschinen, be-

stimmt, die Maische in der Blase und in dem Maischwärmer umzurühren. Sie bestehen aus senkrechten Wellen, die am Halse der Blasen durch Querstangen laufen und sich an deren Boden auf einer metallenen Spitze drehen. Diese Wellen reichen durch den obern Theil der Helme, wo sie mittelst einer Verdichtungsschraube verschlossen und durch eine Kurbel bewegt werden. An dem untern Theile der stehenden Welle befindet sich ein Arm mit einer metallenen Kette, die auf dem Boden der Blase herumgedreht wird. Der Schnabel h des Helms D steht mit dem Cylinder F in Verbindung, dessen Verlängerung bis in die Maische reicht. G ist das Dampfleitungsrohr, welches den Cylinder F und den Vorwärmer H verbindet. Das Sicherheitsröhrchen i, was mit dem Dampfleitungsrohr G in Verbindung steht, ist bei k mit einer Oeffnung versehen, welche durch einen Pfropfen verschlossen wird, und zum Reinigen oder dem Ablassen des darin befindlichen Wassers dient. I ist ein mit einem Handgriff l versehenes Ventil, durch welches die Maische aus B in A abgelassen wird. Der Vorwärmer H ist durch den Boden m m in zwei Theile K und L getheilt. Der Cylinder K enthält die Maische, wogegen sich in L die ersten Dämpfe des Lutters niederschlagen. Bei n ist der Vorwärmer auf das Rohr G befestigt. Die Oeffnung o leitet die Dämpfe unter eine Kappe p, welche sie zwingt, sich bei qq hindurch zu pressen. rr ein enger Raum, durch welchen die Dämpfe steigen müssen, befindet sich zwischen der Außenfläche des Vorwärmers und dem in demselben befindlichen Cylinder K, welcher letztere die kalte Maische aus dem Bottig oder dem Reservoir aufnimmt. s ist ein kleines Rohr, mit einem Hahn t versehen, durch den der in L gesammelte Lutter wieder in die Blase abgelassen werden kann. Der Hahn M ist dazu bestimmt, die Maische aus K in B überzuleiten. uu sind zwei Röhren, welche die, zwischen rr verbreiteten Dämpfe, in v wieder zusammen führen. w ist eine messingene Hülse durch welche die Welle einer Rührmaschine läuft, deren Ansicht Fig. 27 vergrößert darstellt. Fig. 27.

§. 199. Die Vorrichtung N dient zur völligen Rectification der geistigen Dämpfe. Sie hat die Gestalt zweier gegeneinander stehender Kegel, deren, mit einem Rand versehene Oberfläche, das darauf geleitete

Wasser aufnimmt. x ist eine konische Scheibe, die den durch v emporsteigenden Dämpfen den geraden Durchzug versperrt und dieselben nöthigt, sich unter ihrer Fläche zu verbreiten, und um nach oben zu gelangen, den engen Raum zwischen y. y. durchzugehen. O verbindet N mit dem Schlangenrohr P, welches in dem Kühlfasse Q stehet. R ist ein kupfernes Rohr, das aus dem unteren Raum des Kühlfasses kaltes Wasser auf N leitet und durch einen kleinen Hahn verschlossen, dagegen durch z das heiß gewordene Wasser von N wiederum abgeführt wird. Die Röhre α leitet das etwa nöthige kalte Wasser in den Vorwärmer H.

Die Vorrichtung S (Fig. 28, im größeren Maaßstabe dargestellt) dient dazu, den ganzen Apparat luftdicht zu verschließen. Sie bestehet aus einer communicirenden Röhre b und dem Entbindungsrohre a, dessen Oeffnung durch ein kleines Gefäß c mit Wasser gesperrt ist. Das Ganze wird auf das untere Ende des Schlangenrohrs luftdicht befestigt. Fig. 28.

T ist ein Reservoir zur Aufnahme der reifen Maische bestimmt, welche durch den Brunnen U in den Maischwärmer K aufgebracht wird. β ist eine kleine, durch einen Stöpsel zu verschließende Oeffnung, aus welcher Maische fließt, wenn der Wärmer bis zu dem gehörigen Punkte angefüllt ist.

In der Ansicht des mit doppelten Becken gezeichneten Vorwärmers (Fig. 29) zeigt sich unter V die zum Reinigen bestimmte Oeffnung, welche zu L führt. Sie ist durch eine Kupferplatte mit Schraubwerk luftdicht geschlossen. Fig. 29.

§. 200. Fig. 26 ist der Grundriß des ganzen Apparates. Es sind hier die Helme von den Blasen abgenommen, auch die gewöhnliche Bedeckung der Blasen fehlt, damit man die Züge um dieselben übersehen kann. a ist der Hahn zum Ablassen der Schlempe aus der Blase A. bb sind die im Halse der Blasen befindlichen Querstangen, durch welche die Wellen der schon beschriebenen Rührmaschinen laufen. f ist das auf Fig. 25 befindliche, ebenfalls mit f bezeichnete, dort beschriebene Rohr, welches in der Seitenansicht Fig 31 unter f nochmals vorkommt. Fig. 26.

Fig. 30 stellt den Grundriß der Feuerung dar. Bei A wird Feuer eingelegt, B ist der Rost, welcher Fig. 30.

bis unter die Mitte der Blase reicht. C C sind zwei eiserne Cylinder, die hart an dem Roste liegen. Sie sind bestimmt, erhitzte Luft nach der Malzdarre zu führen. D ist ein steigender Heerd, welcher von a a ab bis unter die Mitte der zweiten Blase reicht. E E ist die Verlängerung des Heerdes unter derselben. F ist die Zunge, welche das Feuer theilt und bei b b in zwei Oeffnungen eingehen läßt, durch welche es in die Züge emporsteigt, die um die Blase herumgehen. c c c c ist der Heerd dieser Züge. Sie ziehen sich zuerst um die Seitenwand der zweiten Blase, fallen dann bei d d herunter und nehmen nun, um die Seitenwand der ersten Blase ihren Weg zum Schornstein, wo sie durch eine Zunge, die ungefähr einen Fuß hoch in den Schornstein reicht, getrennt bleiben, um das Zusammenstoßen des Feuers zu hindern. H H sind 2 Luftkanäle, die, wie die punktirten Linien e e zeigen, mit den Cylindern C C in Verbindung stehen, welche letztere unter dem Heerde E E durchgehen und ihren Eingang in der Umfassungsmauer haben. I I ist die Umfassungsmauer der Blase. Die punktirten Kreise f f f zeigen an, wie weit die Blasen auf dem Heerde der Züge aufstehen.

§. 201. Der Längendurchschnitt der Feuerung erklärt sich aus Fig. 25. r ist die Oeffnung zum Heitzen, Δ der Rost und ⊖ der bei Fig. 30 unter D beschriebene steigende Heerd, ϑ einer der eisernen Cylinder und Λ der Aschenbehälter. ≡ bezeichnet den Heerd unter der zweiten Blase und o die Zunge, welche die Züge theilt. Π ist ein eiserner Schieber zum Dämpfen des Feuers; Σ der Rauchkanal. Y zeigt, wie die eisernen Cylinder in der Mauer unter ≡ durchgehen. Φ Φ Φ stellt die gemauerte Bedeckung der Blasen dar, und Ψ Ψ die Umfassungsmauer derselben.

Fig. 31. §. 202. Aus Fig. 31 ersieht man den Durchschnitt des Feuers, nach der Linie A B in Fig. 26, sammt der Seitenansicht des Destillirapparats. A ist der Rost, der am besten aus dreikantigen, gußeisernen Stäben bestehet. B das Aschenloch. C C sind die eisernen Cylinder, von welchen aus der Heerd, in schiefer Richtung bei D D steigend, bis an den Heerd der Züge E E reicht. F ist der, unter D (Fig. 30) beschriebene, steigende Heerd. G G bilden die Züge, H H die Bla-

senbedeckung. Bei II siehet man, wie die Züge von der vorderen nach der hinteren Blase sich herunterziehen. K ist die Rückwand und L das Pflaster der Brennerei. M eine Vertiefung im Pflaster, die entweder blos gemauert, oder durch ein eingesenktes Faß ohne Boden bekränzt werden kann, um die aus dem Hahne der Blase abgelassene Schlempe aufzunehmen, und solche weiter fortzuleiten.

Destillations-Prozeß mit diesem Apparat.

§. 203. Die Ausscheidung des Alkohols aus der Maische gehet bei diesem Apparat folgendermaßen von Statten. Man denke sich beide Blasen, so wie den Vorwärmer, mit ausgegohrner Maische angefüllt. Wird nun das Feuer unter der ersten Blase, der eigentlichen Maischblase, angezündet, so wirkt es hier zunächst auf ihren Boden und bringt also auch die in derselben eingeschlossene Maische zuerst zum Sieden. Die sich daraus entwickelnden Dämpfe gehen durch den Helm und den Schnabel desselben in die Maische der zweiten Blase, schlagen sich anfangs hier nieder und bringen dadurch, jedoch verbunden mit der, unter ihr von der Feuerung ausgehenden Hitze, die Maische auch hier bald zum Sieden. Die nunmehr ausströmenden Dämpfe füllen den Helm der zweiten Blase an und entweichen durch dessen Abzugsrohr nach dem Cylinder, von wo aus sie in den untern Raum des Vorwärmers gelangen.

Wenn die Dämpfe in den Vorwärmer eintreten, so wird ihr freier Durchzug zum zweitenmal gehemmt, indem sie durch den kalten Raum, wie durch die darüber stehende kalte Maische abermals verdichtet werden, und so, anfangs als stärkerer Lutter, diesen Behälter theilweis anfüllen. Dieser Lutter wird jedoch binnen kurzer Zeit durch die fortwährend hinzuströmenden Dämpfe zum Sieden erhitzt, und verdampft, indem er um die Seitenwände des Raumes und um die Außenfläche des Vorwärmers sich drängt. Hier setzen diese Dämpfe zum Theil ihre Wärme an die Maische ab, werden aber dadurch selbst schon theilweis vom Wasser befreit, welches an den Wänden herab und in den Lutterbehälter zurückfließt.

Die geistigen Dämpfe treten durch die beiden Röhren in das Entlutterungsgefäß, wo sie sich durch den engen Zwischenraum, welchen die vorgestellte Scheibe

übrig läßt, drängen müssen. Während die Dämpfe sich hier in einer großen Fläche ausdehnen und bei sehr geringer Höhe hindurch pressen, wird ihr wässriger Antheil durch das darüber fließende kalte Wasser abgekühlt und die noch mit fortgerissenen Wasserdämpfe werden hier niedergeschlagen, worauf sie von der Scheibe ab den Weg, den sie gekommen, zurückfließen, während die reineren Spiritusdämpfe entweder in das zweite Entlutterungsbecken (Fig. 29) oder unmittelbar in das zu ihrer Verdichtung bestimmte Schlangenrohr übergehen und nach völliger Abkühlung in das Verschlußrohr gelangen, durch dessen Oeffnung sie in die Vorlage laufen.

Handbabung der Geräthe.

§. 204. Die praktischen Handgriffe bei Bedienung dieses Apparates sind folgende: Angenommen, daß sämmtliche Geräthe leer seien, so werden mit kalter Maische, beide Blasen, bis an die Wölbung und der Maischwärmer so weit gefüllt, bis die daselbst befindliche Oeffnung überläuft. Man setzt beide Helme auf, verkittet sie am Blasenhalse mit Teig und bringt ihre Ausgangsröhren mit den übrigen Geräthen in Verbindung, ziehet die Schraubengeschlinge fest, und siehet nach, daß alle Hähne geschlossen sind.

Nachdem Feuer untergelegt, und der Schieber geöffnet ist, wird die Maische in den Blasen öfters umgerührt. Wenn die Maische in der ersten Blase zu sieden anfängt, was nach Verlauf von $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunden erfolgt, und sich durch ein trommelndes Geräusch zu erkennen giebt, wird, um die Heftigkeit des Feuers zu unterbrechen und das Ueberschießen der Maische zu verhüten, die Oeffnung des Schornsteins durch den Schieber zur Hälfte geschlossen. Die Dämpfe gehen unmittelbar in die Maische der zweiten Blase, die ebenfalls kurz hierauf siedet. Es beginnt nunmehr auch die Destillation aus dieser; die Verbindungs-Röhren und der Vorwärmer erhitzen sich, auch die Entlutterungsbecken werden warm und geben zu erkennen, daß die in dem Lutter-Reservoir verdichteten Dämpfe durch die engen Räume zwischen dem Vorwärmer durchgegangen sind und nach oben treten. Bemerkt man, daß das obere Ende des Schlangenrohres, außerhalb des Kühlfasses, ebenfalls warm wird, so hat die völlige Destillation begonnen und man leitet, durch Oeffnung des Hahns,

Wasser auf den Bord der Entlutterungsbecken, durch welche Kühlung die dort befindlichen Dämpfe von ihrem Wassergehalt befreit werden. Anfänglich darf man jedoch nur wenig Wasser auf die Becken lassen, um die beginnende Destillation nicht aufzuhalten. Siehet man den Spiritus am Ende des Schlangenrohres auslaufen, so kann man den Wasserhahn weiter öffnen. Im Anfang der Destillation strömt die in der Maische enthaltene Luft zu dem mit Wasser gesperrten Rohre (Fig. 28) mit Heftigkeit heraus; dieses Rohr darf daher nicht mehr als $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ Zoll unter Wasser stehen. Nach der Stärke des Strahls, welcher aus dem Schlangenrohr fließt, richtet sich die Verminderung oder Vermehrung des Feuers. Hat die Destillation, nach der Verschiedenheit der Größe des Apparates $\frac{1}{2}$ bis 1 Stunde gedauert, so öffnet man den, in der cylindrischen Röhre der ersten Blase befindlichen Hahn, durch welchen sofort Dämpfe in das kleine Schlangenrohr übertreten. Man prüft die aus der Mündung kommende Flüssigkeit durch den Lutterprober. Zeigt sich hier noch Alkohol-Gehalt, so wird der Hahn wieder zugeschroben und die Destillation so lange fortgesetzt, bis die wiederholte Prüfung an dem Lutterprober bloßes Wasser erkennen läßt. Ergiebt die Prüfung, daß aus der ersten Blase alle geistige Dämpfe übergegangen sind, so wird, um das Feuer zu dämpfen, der Schieber zugeschoben und frisches Brennmaterial für die nächste Destillation untergelegt. Der Hahn der ersten Blase wird geöffnet, und sobald die Schlempe abgelaufen ist, die Maische aus der zweiten Blase, durch Emporheben des Ventils übergelassen, wobei man das Umrühren der Maische nicht übersehen darf. Gleichzeitig wird der am Lutter-Reservoir befindliche Hahn geöffnet, um den dort gesammelten Lutter in die zweite Blase überzuführen. Ist die Maische aus der zweiten in die erste Blase abgelaufen, und das Ventil heruntergelassen, so wird der Hahn des Vorwärmers geöffnet, durch welchen aus diesem die Maische in die zweite Blase übergehet. Ist auch der Vorwärmer entleert, so wird dieser mit kalter Maische durch den Brunnen wiederum gefüllt, und die Destillation beginnt binnen 10 bis 15 Minuten aufs Neue, so daß dann regelmäßig in 1 bis $1\frac{1}{2}$ Stunden ein Maischbetrieb vollendet, und

aus der rohen Maische sofort Spiritus, je nachdem die Destillation schnell oder langsam betrieben worden ist, von 75 bis 85 Prozent gezogen worden ist.

Besondere Aufmerksamkeit ist bei diesen Destillir-Geräthen auf die Sperrung der Hähne zu verwenden, so, daß kein Maischhahn eher geöffnet wird, als bis der vorherige geschlossen ist, da leicht der Fall eintreten könnte, daß, wenn man z. B. den Hahn der zweiten Blase oder des Maischwärmers nicht wieder verschlossen hat, die aufgebrachte Maische in die erste oder zweite Blase übertreten würde, und da sie keinen Ausweg findet; der Helm auch festgeschraubt ist, die Blasenboden zersprengen müßte.

Nachdem drei bis vier Blasenabtriebe vollendet sind, wird der obere Theil des im Kühlfasse warm gewordenen Wassers, durch kaltes ersetzt. Die Blasenhelme werden wöchentlich nur einmal abgenommen und die Kessel so wie die Kühlgeräthe gereinigt oder gescheuert.

Vereinfachter Pistorius'scher Apparat.

§. 205. Der vorbeschriebene, mit zwei Blasen und zwei Entlutterungsbecken versehene, vollständige Apparat liefert, wie schon erwähnt, bei der ersten Destillation Alkohol von 75 — 85 Prozent. Wo daher nur solcher Spiritus gebraucht wird, oder eine Brennerei entfernt von dem Verkaufsort liegt, und dennoch, wie gewöhnlich, der freie Transport des Branntweins von dem Käufer bedungen wird, ist es eine große Kostenersparniß, statt wasserhaltigen Branntweins starken Weingeist zu verfahren. In dem Handel jedoch, wird bis jetzt noch immer der Preis des Branntweins nach einer Stärke zwischen 50 bis 60 Prozent bestimmt und in der Regel dem Käufer so überliefert. Es wird daher fast immer nöthig, jenen Weingeist bis zu den erforderlichen Graden mit Wasser zu verdünnen. Wo es also nur darauf ankömmt, einen Branntwein von 50 bis 60 Prozent sofort aus der Maische zu ziehen, bedient man sich des vereinfachten Pistoriusschen Apparates, welcher ganz wie der erste construirt ist, bei dem jedoch die zweite Blase und das zweite Lutterbecken wegfallen und die Dämpfe der kochenden Maische sofort in den Vorwärmer treten, aus welchem wiederum die Maischblase gefüllt wird. Zwar gehet hier der Betrieb nicht ganz so rasch, als mit der vollständigen Vorrich-

tung von Statten, doch hat dieser einfache Apparat die großen Vortheile voraus, daß er bei weitem nicht so kostspielig, als jener ist, auch die weniger complizirte Zusammensetzung, beim Gebrauch eine minder strenge Aufmerksamkeit erfordert.

Darstellung des Gewürzbranntweins mit dem Pistoriusschen Apparat.

§. 206. Will man aus der Maische sogleich Gewürzbranntwein ziehen, so werden vor beginnender Destillation die Ingredienzen in einen leinenen Beutel geschüttet und dieser, verbunden, in die Oeffnung, welche zum Reinmachen des Lutterbehälters dient, gelegt. Die Dämpfe durchziehen den Beutel und die Gewürze setzen hier ihr Aroma an den Spiritus ab.

Luftdichter Verschluß des Apparats. Fig. 28.

§. 207. Durch den Verschluß des Schlangenrohres, wie ihn Fig. 28 darstellt, wird der Zutritt der athmosphärischen Luft von dem Inneren des Apparates gänzlich abgehalten, dem aus der Maische sich entwickelnden Gas aber, durch eine mit Wasser gesperrte Entbindungsröhre, ein Ausweg eröffnet. Das Sicherheitsrohr darf jedoch, wie schon erwähnt, mehr nicht, als $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ Zoll unter Wasser stehen, damit das oft, namentlich zu Anfang der Destillation, mit Heftigkeit ausströmende Gas nicht so viel Widerstand findet, daß es die Spiritussäule überwältigt.

Die ganze Vorrichtung bestehet in einem gewöhnlichen Trichter, dessen Oeffnung durch eine gläserne Platte in Form eines Uhrglases bedeckt ist, welches in einen kupfernen Rand gefaßt und mit einem Ueberwurf über die, auf dem Ausflußrohr des Verschlusses befindliche Krempe gelegt und durch ein Vorhängeschloß verschlossen wird. In diesen Trichter reicht das Ausflußrohr hinein.

Die Oeffnung desjenigen Rohres, von welchem die Abflußröhre ausgehet, ist gleichfalls mit einer kupfernen Platte bedeckt, die im Mittelpunkt eine kleine Oeffnung hat, durch welche die Scale des darinnen schwimmenden Alkoholometers reicht. Auch diese Platte ist durch Charnier und Ueberwurf verlängert, der in die Kramme des Ausflußrohrs eingreift und somit gleichzeitig verschlossen wird. Die Abzugsröhre wird entweder in die Vorlage gestellt, oder leitet, wenn sie verlängert wird, den Spiritus in den Keller oder in die Vorrathkammer.

Auf diese Weise kann der Arbeiter am Alkoholometer stets die Prozente ersehen, welche der übergehende Spiritus hält, und durch die Glasplatte die Stärke des Strahles während der Destillation beobachten.

Wie also dieser Verschluß den Eintritt der Luft sperrt, sichert er gleichzeitig vor Entwendung des Fabrikates, von dem ohne Oeffnung des Schlosses keine Probe genommen werden kann.

Ein solcher Verschluß an der Oeffnung des Schlangenrohrs, der von jedem Kupferschmidt nach der vorerwähnten Zeichnung angefertigt werden kann, ist allen Brennereien, mit welchen Apparaten sie auch arbeiten, sehr zu empfehlen; denn durch diesen Verschluß wird das Entweichen desjenigen Alkohols verhindert, der sowohl vor Beginn als auch während der Destillation in die Luft verfliegt und an der Ausbeute verloren geht. Wenn man bedenkt, wie große Neigung der Weingeist hat, sich in der Atmosphäre zu verflüchtigen, welcher starke Branntweingeruch in den meisten Brennereien, sobald die Blasen im Gange sind, bemerkbar wird; wie sogar manche Brenner den Anfang der Destillation nach dem stärkeren oder schwächeren Geruch beurtheilen, den die ausströmenden weingeisthaltigen Dämpfe im Brennlocal verbreiten, so scheint die Behauptung nicht übertrieben, daß allein durch Anwendung dieser Verschlußweise 3 bis 5 Prozent Branntwein mehr gewonnen werden, als wenn die Oeffnung des Schlangenrohres mit der freien Luft in Berührung stehet.

Dornscher Branntwein-Apparat. Fig. 32 bis 35.

§. 208. Von dem Königlichen Fabriken-Kommissarius Herrn Dorn ist ebenfalls ein Branntwein-Brennapparat construirt worden, der, im Großen ausgeführt, mehrfache Anwendung gefunden hat. Die Figuren 32 bis 35 zeigen sowohl die Ansicht, als auch den Durchschnitt desselben. Der Apparat ist zusammengesetzt aus der Blase A, auf welcher der Maischwärmer B stehet; aus dem Rectificator C und dem Kühlfaß D. Durch das Rohr a gelangt die Maische aus dem Bottich oder dem Reservoir in den Maischwärmer B, und durch das Oeffnen des Hahnes b in die Blase. Wenn Maischwärmer und Blase gefüllt sind, wird Feuer auf dem Roste c angezündet, dessen Flamme den Bla-

senboden und einen Theil der Seitenfläche der Blase bestreicht und durch den mit einem Schieber versehenen Schornstein d abgeleitet wird.

Die durch das Erhitzen der Maische aus A aufgestiegenen Dämpfe gehen durch den in der Mitte des Maischwärmers befindlichen, abgekürzten Hohlkegel e, dringen mittelst der, oberhalb desselben befestigten Kapsel in die Maische von B und werden nun, vereint mit den Dämpfen aus dieser Maische, durch das Rohr f, dessen obere Oeffnung $\frac{1}{4}$ Zoll unterhalb der Decke des Maischwärmers befindlich ist, in den leeren, verschlossenen cylindrischen Raum g, welcher den Umfang des Maischwärmers einnimmt, geleitet. Dieser Raum g ist, wo die Dämpfe bei f in denselben treten, von einer Wand h (man sehe die obere Ansicht nach Abhebung der Decke) senkrecht durchschnitten, um zu verhüten, daß die Dämpfe nicht sogleich in den Rectificator C steigen, sondern erst den ganzen Raum g durchlaufen und hier vorher einen Theil ihres Wassergehaltes absetzen; was durch die doppelte Abkühlung der athmosphärischen Luft von außen und der anfänglich kalten Maische von innen erreicht wird. Nachdem die Dämpfe den Raum g durchstrichen haben, steigen sie durch das Rohr i in das untere Becken des Rectificators C und durch die Fortsetzung des Rohres i in das obere Bekken. Die Entlutterung wird in beiden Becken durch das, auf diese fließende, kalte Wasser bewirkt, welches aus dem Kühlfasse durch die, mit einem Hahne versehene Röhre k fließt. Wenn die Dämpfe beide Becken des Dephlegmators durchstrichen haben, treten sie durch das Rohr l in das Schlangenrohr m des Kühlfasses, von wo sie in die Vorlage gelangen.

Ob aus der Maischblase sämmtliche geistige Theile übergegangen sind, ersieht man, wenn der Hahn n des mit der Blase A in Verbindung stehenden Rohres o geöffnet wird und die durch dasselbe übergehende Flüssigkeit an dem Prober nur noch Wasser zeigt. In diesem Falle läßt man die Schlempe durch den Hahn p ab und führt nach dessen Schließung die Maische aus dem Wärmer, so wie den im Raume g gesammelten Lutter durch Oeffnen des Hahnes q in die Blase, worauf der Wärmer B wieder mit kalter Maische gefüllt wird.

t ist die schon öfters beschriebene Rührmaschine. u ein schwimmender Cylinder von Kupfer, dessen Austreten bis zu einem bestimmten Merkmal die geschehene Füllung des Maischwärmers anzeigt. Der Hahn r dient um durch den, im Kühlfaß hängenden Heber kaltes Wasser, sowohl in die Blase, als auch in den Maischwärmer zu leiten. Zur bequemeren Reinigung der Blase und des Maischwärmers sind an der Seite und auf der oberen Decke Oeffnungen angebracht, die, während der Apparat im Gange ist, fest verschlossen und verkittet werden.

Das Abtreiben einer Blasenfüllung dauert, mit Rücksicht auf deren Inhalt $\frac{3}{4}$ bis $1\frac{1}{2}$ Stunde. Dieser Apparat liefert sogleich aus der Maische, Branntwein von 50 bis 60 Prozent.

Grundriß der Feuerung zu dem Dornschen Brennapparat.

§. 209. Der Grundriß zur Feuerung für einen derartigen Apparat ist aus Fig. 35 ersichtlich. A ist die vordere Mauer, worinnen a a die gußeisernen Roststäbe befindlich sind. b b die Umfassung und c c eine runde, durch aufrecht stehende Steine gebildete, 10 Zoll hohe Mauer. d d ist eine gerade Mauer in gleicher Höhe der vorigen. Auf diesen beiden, sowohl der runden, als auch auf der geraden Mauer liegt ein $\frac{3}{4}$ bis 1 Zoll starkes, nach der Richtung der Mauern gebogenes Eisen, auf welchem der Blasenboden, dessen Rand die punktirte Linie anzeigt, genau aufsteht. e ist die Vertiefung, in welcher das Abzugsrohr der Blase liegt. Vom Ende des Rostes hebt sich der Feuerheerd allmählig steigend, so, daß derselbe bei e nur 7 Zoll vom Blasenboden entfernt ist. Wenn das Feuer angezündet ist, streicht die Hitze vom Roste aus, unter einen Theil des Blasenbodens, wendet sich bei d, wo sie die zweite Hälfte desselben berührt, tritt dann in den 6 — 8 Zoll hohen, 4 bis 5 Zoll breiten Kanal, wendet sich hier um die ganze äußere Wand der Blase und entweicht bei h in den Rauchkanal. Die Thüre zur Feuerung hat am zweckmäßigsten 12 Zoll im Quadrat. Unter dem Roste befindet sich der Aschenheerd ebenfalls mit einer Thüre versehen. Die Entfernung des Aschenheerdes von den Roststäben richtet sich zwar nach der Localität, doch ist zu empfehlen, denselben so tief als möglich anzulegen, um dem, auf das Feuer wirkenden Luftzug den ungehinderten Zutritt zu gestatten.

§. 210. Diese Apparate befriedigen, bei ihrem Gebrauch, alle Anforderungen, die bei der Fabrikation des Branntweins an Brenngeräthe überhaupt zu machen sind. Ihre Aufstellung erfordert, wenn sie auch in größerm Maaßstabe angefertigt sind, dennoch nur einen kleinen Raum in dem Brennlocale; man erspart hier zwei Destillationen, und bei den zweckmäßigen Feueranlagen, die außerdem noch mit der Malzdarre in Verbindung stehen, mindestens die Hälfte des, zu gleicher Menge Maische, zeither verbrauchten Brennmaterials. Eben so wird ohne Anstrengung auf diesen Apparaten die doppelte, ja dreifache Menge Produkt gewonnen, welche Brenngeräthe nach alter Einrichtung, bei dem ungemessensten Aufwand von Kraft und Feuermaterial zu liefern im Stande sind. Ist diese Verminderung der Betriebskosten schon aller Berücksichtigung werth und der Brenner bei solchen Geräthen im Stande in den gesetzlichen Tagesstunden einen starken Betrieb unter eigner Aufsicht zu beenden und hat er daher nicht nöthig, die Nacht hindurch arbeiten zu lassen und sich dadurch eines Verlustes an Produkt, oder der Feuersgefahr auszusetzen, so bleibt ihm dennoch unbenommen, wenn günstige Gelegenheiten für den Absatz des Branntweins sich darbieten, wenn Futtermangel plötzlich eintritt, oder der Viehstand unerwartet vermehrt wird, sofort die doppelte Quantität Materialien zu verabeiten, ohne ein zweites Brenngeräth zu Hülfe nehmen zu müssen.

Darstellung der Leistungsfähigkeit dieser Apparate.

§. 211. Der Haupt-Vortheil jedoch bestehet immer in jenem Gewinnn, welcher aus dem größeren Ertrag an Branntwein erwächst, den aus gleicher Menge Materialien diese Apparate, gegen die übrigen Brenngeräthe liefern.

Wenn man die Ausbeute, deren §. 18 erwähnt, mit derjenigen vergleicht, die nach §§. 105 und 171 auf Spiritusapparaten aus Getraide und Kartoffeln gewonnen wird, so tritt der Unterschied augenfällig hervor und es wird einleuchtend, daß sich die größeren Kosten der Anschaffung eines Branntwein- oder Spiritus-Apparates in kurzer Zeit bei seinem Gebrauch durch die größere Ausbeute von selbst decken. Ein Theil dieses größeren Ertrages ist in solchen Brennereien wohl unbestritten, dem zweckmäßigeren Einmaischungsverfahren und

der, mit aufmerksamer Genauigkeit geleiteten Gährung beizumessen, der größere Vortheil wird jedoch durch das Vermeiden wiederholter Destillation, so wie dadurch erreicht, daß man der athmosphärischen Luft den Zutritt zu dem Innern des Brenngeräthes abschneidet (§. 207.) und somit erzwingt, daß aller Alcohol der sich in der Maische gebildet befindet, tropfbar flüssig werden muß, und auch nicht der geringste Antheil davon durch die Luft aufgelöst und verflüchtigt werden kann.

Dieser Mehrertrag kann sonach eben so gut, ein Vermeiden des früheren Verlustes bei der Branntweinfabrikation, genannt werden.

Anschaffung derartiger Apparate.

§. 212. Wenn die Erfahrung jene Vortheile, die der Gebrauch solcher Apparate dem Brennerei-Gewerbe darbieten, durch eine Reihe von Jahren als Thatsache unbestritten festgestellt hat, so läßt es sich mit Ueberzeugung voraussehen, daß eine allgemeinere Verbreitung derselben, selbst in den Brennereien von geringerem Umfange, in den nächsten Jahren bevorstehet, und es dürfte dem Vortheile manches Brennerei-Inhabers entsprechen, seinen Betrieb schon früher nach dieser Weise einzurichten, als bis ihn, über kurz oder lang, die Concurrenz seiner Nachbarn dazu zwingt.

Der Bau jener Apparate, so einfach sie auch zu handhaben sind, ist demohngeachtet sehr complizirt und eine geringe Abweichung von den Verhältnissen ihrer Construktion oft hinreichende Veranlassung, daß die erwarteten Resultate beim Betrieb nicht erreicht werden. Eben deshalb ist es auch eine schwierige Aufgabe für Kupferschmiede, solche Geräthe nach Zeichnungen anzufertigen und der Brennereibesitzer, wird daher wohl thun, einen Spiritus- oder Branntwein-Apparat in seiner Nähe nur dann fertigen zu lassen, wenn aus der Werkstätte dieser Kupferschmiede bereits derartige Geräthe hervorgegangen und in Gebrauch gesetzt worden sind; oder wenn dies nicht der Fall ist, sich dennoch ein gleicher Apparat in der Nähe befindet, nach welchem als Modell der Neue gearbeitet werden kann.

Berliner Kupfer-

§. 213. Beides möchte jedoch bis jetzt nur in einigen Gegenden der Monarchie der Fall sein und es ist daher bei dem nicht unbedeutenden Kostenaufwand, wel-

chen die Anschaffung eines solchen Geräthes verursacht, wohl anzurathen, daß der Brennereibesitzer um einen völlig brauchbaren Apparat von tadelloser Beschaffenheit zu erhalten, denselben in Berlin und zwar in der Werkstatt eines solchen Kupferschmiedes anfertigen lasse, wo man sich vorzugsweise, und fast ausschließlich, mit dem Bau derartiger Destillir-Geräthe beschäftiget. Schmiedewerkstätten.

Zwar dürfte in entfernteren Gegenden das Anschaffungs-Capital für ein derartiges neues Geräth durch die Transportkosten noch einige Erhöhung erleiden, die jedoch hinreichende Entschädigung findet, wenn man dafür, wie es hier der Fall ist, die Versicherung im Voraus hat, einen Apparat zu erhalten, der gleichsam unter den Augen seines Erfinders entstanden ist, und an dem diejenigen Vervollkommnungen und Verbesserungen bereits ausgeführt sind, die von ihrer Entstehung an, bis auf die jüngste Zeit, bei dem Bau jener Geräthe, Erfahrung und Industrie, vortheilhaft oder anwendbar erachteten.

§. 214. Dem größeren Theil unserer, von Berlin entfernt wohnenden Leser, dürfte es vielleicht nicht unlieb seyn, daß wir ihnen in der Adresse des Kupferschmiedemeisters Herrn Karl Heckmann in Berlin (Hausvoigteyplatz No. 12) eine Werkstatt empfehlen dürfen, in welcher derartige Destillir-Geräthe mit Sachkenntniß und gewissenhafter Genauigkeit gearbeitet werden; wovon wir uns, sowohl durch die Mittheilung geachteter Männer, als auch bei persönlicher Anwesenheit überzeugt haben. Da mit dieser Kupferschmiede eine Metall-Gießerei verbunden ist, so werden auch alle dazu erforderlichen Hähne, Schrauben ꝛc. unter eigener Leitung des Inhabers der Gewerbstätte angefertigt.

§. 215. Nach mehreren uns vorgelegten Original-Kontrakten über bereits ausgeführte, oder im Bau begriffene Apparate, so wie auch nach den, in den Kontobüchern jener Werkstätte eingesehenen Rechnungen, betragen, bei dem gegenwärtigen Preis des Kupfers, die Anschaffungs-Kosten für einen solchen Apparat, nach Maaßgabe seiner Größe und der daraus hervorgehenden Leistungsfähigkeit ohngefähr nachstehende Summen, wobei wir bemerken, daß bei den Pistoriusschen Apparaten das Gewicht der ersten Blase mit 13 Sgr. 1 Pf., der zweiten Blase mit 13 Sgr. 9 Pf., alle übrige Kupfer- Kostenanschläge für die verschiedenen Apparate.

und Messingarbeit an Hüten, Hähnen, Schlangen, Ketten, Schrauben, Becken ꝛc. mit 15 Sgr. für jedes Pfund berechnet wird.

Wo jedoch, wie bei den einfachen Pistoriusschen und Dornschen Apparaten, blos eine Blase nöthig ist, wird das Gewicht dieser Blase nur zu 13 Sgr. 1 Pf. für jedes Pfund veranschlagt.

Pistoriusscher Apparat zu 7000 Qrt. Maische.

Bei einem vollständigen Pistoriusschen Apparat, dessen Maischwärmer einen Inhalt von 700 bis 750 Quart faßt, auf welchem mithin binnen 14 Stunden bei zehnmaliger Füllung 7000 Quart, oder die Maische von 3 Wispel Kartoffeln oder 28 Scheffel Schrot verarbeitet werden kann, wiegt

die erste Blase . . . . . 800 Pfund,
die zweite Blase . . . . . 650 Pfund,
alle übrige Kupfer- und Messingarbeit 1870 Pfund,
der vollständige Apparat mithin zusammen 3320 Pfund,

und es würden sonach die Kosten desselben 1580 Thaler betragen.

Pistoriusscher Apparat zu 3000 Qrt. Maische.

Derselbe Apparat von geringerer Größe, wo der Maischwärmer 270 — 300 Quart Inhalt faßt, auf welchem mithin in demselben Verhältniß die Maische von 1 bis $1\frac{1}{3}$ Wispel Kartoffeln oder 10 bis 12 Scheffel Getreide abgebrannt werden kann, hat folgendes Gewicht:

die erste Blase . . . . . 500 Pfund,
die zweite Blase . . . . . 400 Pfund,
alles übrige Zubehör . . . . . 1200 Pfund,
zusammen . . . . . 2100 Pfund,

Ein Apparat von diesem Umfange kostet daher aus der Werkstatt des Kupferschmiedes 1000 Thaler.

Einfacher Pistoriusscher Apparat.

Bei einem einfachen Pistoriusschen Apparat vorgenannter Größe, wo die zweite Blase sammt Helm und einem Entlutterungsbecken wegfällt, wiegt

die Blase . . . . . 450 — 500 Pfund,
der übrige Theil des Apparates 1000 — 1100 Pfund.

Die Kosten desselben betragen daher zwischen 700 und 770 Thaler.

Dornscher Apparat

Von einem Dornschen Apparat, bei einem Maischwärmerinhalt von 400 Quart, auf welchem daher bin-

nen 14 Stunden 4000 Quart Maische verarbeitet werden können, wiegt

zu 4000 Qrt. Maische.

die Blase . . . . . 550 Pfund,
der Maischwärmer nebst Zubehör . . 1000 Pfund,

mithin kostet derselbe 740 Thaler.

Die Blase eines Dornschen Apparates, wo der Wärmer die Hälfte des vorgenannten Inhaltes faßt, durch welchen daher 2000 Quart Maische in 14 Stunden verarbeitet werden können, wiegt 350 Pfund, der Maischwärmer sammt den übrigen Theilen 700 Pfund, zusammen 1050 Pfund, und es würden die Kosten 500 Thaler betragen.

Dornscher Apparat zu 2000 Qrt. Maische.

Daß vorstehende Berechnungen bei den verschiedenen ausgeführten Apparaten zwischen 40 bis 50 Pfund Mehr- oder Mindergewicht differiren können, glauben wir noch anführen zu müssen, eben so wie sich die Kosten für die Anschaffung da verringern, wo bei dem zeither benutzten Brenngeräth noch ein gutes brauchbares Schlangenrohr vorhanden ist, dessen oberer und unterer Durchmesser dann nur angegeben zu werden braucht, um die Mündungen der dazu gehörenden Röhren bemessen zu können. Die zeitherige Brennblase wird zum Wasserkochen und bei der Verarbeitung von Kartoffeln als Dampfkessel benutzt.

§. 216. Ist eine solche Gewerbanstalt einigermaßen von Bedeutung, so wird es, um gleich Anfangs einen möglichen Unfall zu vermeiden, der bei der Unbekanntschaft mit der Konstruktion der Geräthe vorkommen könnte, fast unerläßlich, die erste Einrichtung, so wie beim Beginn, den Betrieb eine zeitlang durch Jemand leiten oder ausführen zu lassen, der mit der Handhabung eines solchen Apparates völlig vertraut und im Stande ist, die nöthigen Handgriffe denjenigen Arbeitern, welche zur Bedienung des Geräthes bestimmt sind, in kurzer Zeit praktisch einzuüben.

Einrichtung von Brennereien mit Spiritus-Apparaten.

§. 217. Noch sicherer dürfte dieser Zweck erreicht werden, wenn nach dem Beispiele vieler Oekonomen in den letzteren Jahren, der Inhaber der Brennerei sich in Berlin selbst eine zeitlang aufhalten, oder Jemand dahin absenden kann, um dort die Vervollkommnung des Brennereibetriebes persönlich zu beobachten und die dabei gesammelten praktischen Erfahrungen auch in ent-

Theoretisch-praktische Erlernung des Brennereibetriebs in Berlin.

fernten Gegenden in Ausführung bringen zu können; denn unbestritten ist es, daß diejenigen Erscheinungen und Resultate, welche man selbst gesehen und selbst erfahren hat, sich dem Gedächtniß und der Ueberzeugung fester einprägen, als dieß durch schriftliche Darstellung möglicher Weise zu erreichen ist.

Die Gelegenheit, um in Berlin den Betrieb in allen seinen Theilen vollständig kennen zu lernen, bietet die das ganze Jahr hindurch ununterbrochen gehende Brennerei des Herrn Pistorius jun. (Alexanderstraße) daselbst dar. Gegen ein Honorar von 50 Thaler erhalten dort binnen 2 — 3 Monaten die, oft aus den entferntesten Theilen der Monarchie, für diesen Zweck versammelten jungen Leute, sowohl theoretischen Unterricht in allen Zweigen der Branntweinfabrikation; als ihnen auch bei dem täglichen Betrieb der Brennerei die praktischen Handgriffe des Gewerbes so lange gelehrt und eingeübt werden, bis sie im Stande sind, ohne fremde Hülfe sämmtliche Fabrikationsakte sowohl selbst auszuführen, als auch einen regelmäßigen und pünktlichen Brennereibetrieb mit Sachkenntniß zu leiten oder zu beaufsichtigen.

Auch der Königliche Fabriken-Kommissarius Herr Dorn in Berlin hält in den Wintermonaten, vom Oktober an, technische Vorlesungen für Oekonomen, welche vorzugsweise die theoretisch-praktische Darstellung des Brennerei- und des Brauereibetriebes umfassen.

Storchsche Klärmaschine.

§. 218. Neben den vorher ausführlicher beschriebenen Apparaten, ist auch die sogenannte Storchsche Klärmaschine im Preußischen erfunden und in Anwendung gebracht worden. Ihre Construction ist einfach und ohne Zeichnung verständlich. Es besteht der Apparat, nach den damit gegenwärtig vorgenommenen Verbesserungen in Folgendem: Man denke sich zwischen Brennblase nnd Kühlfaß eine, mit einem Helm versehene, zwar aus Kupfer zusammengefügte, da sie jedoch dem Feuer nicht ausgesetzt wird, nur aus schwachen Platten geschlagene und gelöthete zweite Blase, welche außer dem untern Boden, ohngefähr in der Mitte, mit einem zweiten Boden, oben mit einer Decke versehen ist. In diesen mittleren Boden ist ein Hut eingelöthet, welcher

durch die Oeffnung der Decke durchreicht und mit seinem Schnabel in dem Schlangenrohr des Kühlfasses endet. Die obere Hälfte der zweiten Blase wird mit Maische angefüllt und dient als Vorwärmer. Das Helmrohr der Brennblase greift in die untere Abtheilung der zweiten Blase, in welcher sich ein Schlangenrohr befindet, dessen Oeffnung in Lutter oder Wasser reicht. Wenn die Destillation aus der Brennblase beginnt, so treten die Dämpfe zunächst in den Lutter und bringen ihn zum Sieden. Die aufsteigenden Dämpfe suchen sich durch den Helm einen Ausweg nach dem Schlangenrohr; ihr wässriger Antheil wird jedoch durch die kalte, den Helm umgebende Maische niedergeschlagen und fällt daher in die Klärmaschine zurück. Die geistigen Dämpfe dagegen treten in das Schlangenrohr über, von wo aus sie in die Vorlage gelangen. So lange die Maische im Wärmer kalt ist, gehet bei der ersten Destillation Spiritus von 70 bis 75 Prozent über; wird sie warm, Branntwein von 45 bis 55 Prozent; ist sie endlich heiß geworden, so finden die Wasserdämpfe beim Durchgang durch den Helm keine Abkühlung, mithin keinen Widerstand und es läuft alsdann Lutter in die Vorlage über.

Anderweite Destillir-Apparate.

§. 219. Außerdem ist noch eine namhafte Anzahl von Brennapparaten, um aus der Maische sogleich Spiritus oder Branntwein zu ziehen, sowohl in Preußen, als auch in anderen Ländern vorgeschlagen oder ausgeführt worden; die Mannigfaltigkeit der Construktion in den Brenngeräthen vermehrt sich noch täglich und jede derartige Erscheinung wird stets mit Zuversicht als eine neue, das Vorhandene übertreffende Erfindung angekündigt. Betrachten wir jedoch die Construktion solcher Apparate näher, so zerfallen die gerühmten Erfindungen gewöhnlich in eine Umänderung der Formen, bei welchen größtentheils ein wesentlicher Vortheil nicht abzusehen ist, da der Sache selbst immer dasselbe Prinzip (§. 196) zu Grunde liegen muß, dessen praktische Anwendung Pistorius gleich anfangs auf eine so befriedigende Weise darthat, daß gegenwärtig Verbesserungen an Brenngeräthen überhaupt für längere Zeit ihre Grenze gefunden zu haben scheinen.

Im Allgemeinen ist Jedem, welcher zu praktischer Ausführung derartiger Erfindungen schreitet, anzuempfehlen, daß er das Verhandene erst mit dem Neuen vergleiche, um sich der Vortheile des Letzteren versichert zu halten, ehe er die Anwendung eines gepriesenen Apparates im Großen unternimmt. Ohne diese Vorsichtsmaaßregeln, die bei technischen Vorrichtungen, wo mehrfach die Theorie sich nach den Resultaten der Praxis festzustellen genöthigt wird, unerläßlich sind, möchte, wie es bereits geschehen ist, noch so Mancher in den Fall kommen, den Beweis über die Nutzlosigkeit und Unbrauchbarkeit einer gerühmten Erfindung durch bedeutende Summen zu erkaufen.

Dampfbrennereien.

§. 220. Der beim Betriebe der Branntweinbrennerei früher häufig vorkommende Uebelstand, daß die Maische in den Kesseln anbrannte, oder bei heftiger Feuerung in die Destillirgeräthe überstieg, wodurch Verlust an Ausbeute und Güte des Branntweins entstand, auch die Brennkessel dem Verderben leicht ausgesetzt waren, veranlaßten, seitdem Rumford die Anwendung der heißen Dämpfe zum Kochen lehrte, den Gebrauch dieser Dämpfe zur Branntweindestillation in Anwendung zu bringen.

Man brachte zunächst die eigentlichen Brennkessel in eine Umgebung von kochendem Wasser und versuchte so die Maische zu destilliren. Es zeigte sich aber bald, daß, wenn auch das Wasser in dem Umfangskessel längere Zeit kochte, dennoch die Flüssigkeit im Destillirkessel nicht über 74 Grad erhitzt wurde, woraus folgte, daß nur anfangs geistige Theile übergingen, ein großer Theil des Branntweins jedoch in der, wasserreicher gewordenen Maische zurückblieb.

Eben so wenig hat das Verfahren allgemeineren Eingang gefunden, Dämpfe von siedendem Wasser in die Maische zu leiten, diese dadurch ins Kochen zu bringen und so zu destilliren. Abgesehen davon, daß man, um eine Flüssigkeit mittelst Wasserdämpfen dampfförmig zu machen, eine bei weitem größere Menge Feuermaterial verbrauchen muß, als wenn Feuer unmittelbar auf den Blasenkessel wirkt, gehet auch hier die Destillation äußerst langsam von Statten, indem die Wirkung der Wasserdämpfe sehr vermindert wird, wenn erst

die Maische siedet und die Wärme beider Flüssigkeiten ins Gleichgewicht tritt.

Um hier eine höhere Temperatur zu erzielen und gleichzeitig an Feuermaterial zu sparen, ist man auf den Ausweg gekommen, die Destillation der Maische durch Wasser, was in einem luftverdünnten oder luftleeren Raume siedet, zu bewerkstelligen. Hierzu veranlaßte die Erfahrung, daß Wasser um so leichter siedet, je dünner die Luft ist, in deren Umgebung es erhitzt wird, z. B. auf hohen Bergen, daß dasselbe, im luftleeren Raum eingeschlossen, schon bei einer Wärme von 45 bis 50 Grad zu kochen beginnt, und da sich die Dämpfe hier condensiren, einen höhern Wärmegrad, als den des Kochpunktes erreicht. Man setzte daher den Maischkessel in einen zweiten, luftdicht verschlossenen Kessel der theilweis mit Wasser angefüllt ward, und brachte in dieser, durch besonderen Mechanismus von Luft entleerten Vorrichtung die Maische vermittelst der Dämpfe zum Sieden. Daß die Handhabung dieses Geräthes ganz besondere Aufmerksamkeit erfordert, bezeugen die mehrfältigen Unglücksfälle, welche, seitdem man Dampfbrennereien versuchsweise anlegte, vorgekommen sind, und es möchte dies einen Beleg dafür abgeben, daß diese Fabrikationsweise bis jetzt noch zu sehr auf theoretischen Voraussetzungen beruhet, als daß ihre allgemeine Anwendung beim praktischen Brennereibetrieb sofort erwartet werden dürfte, da jetzt auch bei dem Gebrauch unserer, durch offenes Feuer geheitzten Apparate, die Uebelstände des Anbrennens und des Ueberschießens vermieden werden; wenn nur die vorausgegangenen Akte der Einmaischung und der Gährung mit Sachkenntniß und Regelmäßigkeit vollzogen worden sind. Auch hierbei können wir nicht umhin die oben gemachte Schlußbemerkung zu wiederhohlen.

Ueberstei-gen und Anbrennen der Maische.

§. 221. Noch erörtern wir kürzlich, die im vorigen Paragraph erwähnten Uebelstände des Anbrennens und Uebersteigens der Branntweinmaische, die in manchen Brennereien sich öfter oder seltener ereignen.

Wenn man ausgegohrne Maische auf die Blase bringt und sie durch den unmittelbaren Zutritt des Feuers rasch erhitzt, so treten die festen Theile derselben auf die Oberfläche, es entstehen schäumende Blasen, die Maische zeigt, sobald sie den Siedepunkt erreicht und

die Dampfbildung beginnt, Neigung sich in einen größeren Raum auszudehnen. Da, wo der Inhalt des Blasenkessels nicht zureicht, steigt sie durch den Helm in die Kühlgeräthe über, oder bahnt sich auch wohl durch Abwerfen des Blasenhutes einen Ausweg.

Sind bei der Bereitung einer solchen Maische Fehler vorgekommen, oder hat dieselbe nur unvollkommen gegohren, so ist ihre Neigung überzusteigen noch weit stärker. Bei gewöhnlichen Destillirgeräthen richtet sich daher die Aufmerksamkeit des Brenners ganz vorzüglich auf den Siedepunkt und er hemmt, sobald die Maische zu kochen beginnt, sofort durch Schließung des Schiebers, die heftige Einwirkung des Feuers. War die aufgebrachte Maische von tadelloser Beschaffenheit, so darf nach kurzer Frist der Schieber wieder geöffnet werden und es ist alsdann selbst bei stärkerer Einwirkung von Hitze kein weiteres Uebersteigen zu befürchten.

War jedoch die Maische nicht reif, oder sind in derselben nicht alle Substanzen die Gährung vollständig durchgangen, so muß die Destillation mit Vorsicht geleitet werden, da in einem solchen Falle selbst ein mäßiges Feuer die siedende Maische in die Kühlgeräthe treibt.

Die Veranlassung des Uebersteigens im ersten Falle findet ihre Erklärung in demselben Umstande, der während der Gährung das Steigen der Maische in den Bottichen veranlaßt. In der reifen Maische ist immer noch ein großer Antheil kohlensaures Gas gebunden vorhanden, und namentlich sind die Zwischenräume der festen Substanzen damit angefüllt. Sobald nun die Einwirkung des Feuers jenes Gas mit Gewalt austreibt, bilden sich Luftblasen, welche in den Helm und weiter in die Kühlgeräthe getrieben werden, wo sie zerplatzen und als Maische ausfließen. Daher ist auch hier das Uebersteigen nur beim Beginn der Destillation zu befürchten.

Wird jedoch Maische vor beendeter Gährung destillirt oder sind ihre Bestandtheile durch die Gährung nicht vollkommen zersetzt, so tritt zu der vorangeführten Ursache auch noch die schleimige Beschaffenheit der Flüssigkeit, wodurch die Neigung des Uebersteigens bis zu beendeter Destillation unterhalten wird.

Das Uebersteigen verhindert man in einem solchen Falle, wenn man jeder Maischblase ein bis zwei Loth Seife zusetzt. Es muß dies jedoch reine Talg- oder Oelseife sein, weil ausserdem das Destillat einen unangenehmen Geschmack bekommen würde. In Schottland geschieht dieß regelmäßig in allen Brennereien ohne Unterschied.

§. 222. Ein zweiter Uebelstand, mit welchem der Brennereibetrieb zu kämpfen hat, ist das Anbrennen der festen Substanzen in der Maische, am Boden des Blasenkessels. Da in der Maische eine Menge unaufgelöster Theile von den angewendeten Materialien vorhanden sind, so muß sie, wenn sie kalt auf die Blase gebracht wird, damit sich jene Substanzen nicht zu Boden setzen, und anbrennen, wodurch Geräth und Fabrikat verdorben wird, bis sie siedet beständig umgerührt werden. Sobald sie kocht wird diese Bewegung durch die aus der Flüssigkeit aufsteigenden Luftblasen fortwährend von selbst unterhalten.

Der Gebrauch des Maischwärmers verhütet größtentheils sowohl das Anbrennen, als auch das Uebersteigen der Maische, da diese, ehe sie in die Blase kömmt, schon einen solchen Wärmegrad erlangt hat, bei welcher das kohlensaure Gas ausgetrieben ist und die festen Substanzen sich in der Flüssigkeit schwimmend erhalten.

Ist jedoch die Maische außer Verhältniß dick, war sie nicht reif und befinden sich in ihr noch Materialien, welche der Gährungs-Prozeß entweder nur theilweis oder gar nicht berührt hat, so senken sich diese rohen Mehl-, Stärke- oder Schroottheile auch während des Siedens an den Blasenboden, brennen sich braun und bilden ein brenzliches Oel, was sich dem übergehenden Branntwein mittheilt, der davon Geschmack und Geruch annimmt und als brandiger Branntwein bekannt ist. Hier kann das Anbrennen nur durch öfteres Umrühren der siedenden Maische, während der ganzen Dauer ihrer Destillation, vermieden werden.

Das sicherste Mittel, sowohl das Uebersteigen als auch das Anbrennen zu verhindern, bleibt jedoch in allen Fällen ununterbrochene Aufmerksamkeit und strenge Genauigkeit, mit welcher die

Fabrikationsakte der Einmaischung und der Gährung bis in ihre kleinsten Details vollführt oder geleitet worden sind.

Destillirkunst.

Was ist Destillirkunst?

§. 223. Wenn sich die Branntweinbrennerei lediglich mit Darstellung des Branntweins oder Weingeistes aus den rohen Materialien beschäftigt, so begreifen wir unter dem Namen Destillirkunst denjenigen Gewerbzweig, welcher zum Zweck hat, den aus den Branntweinbrennereien hervorgegangenen rohen Branntwein zu reinigen, von seinem Wasser oder fremdartigen Geruchstheilen zu befreien, ihn durch Verbindung mit aromatischen Substanzen und süßen Flüssigkeiten zu veredeln und so aus demselben ein geistreiches, angenehm schmeckendes Fabrikat darzustellen. Wir nennen, zur Unterscheidung von Branntweinbrennereien, diese Gewerbstätten, wo lediglich die Reinigung und Veredlung des Branntweins vorgenommen wird, Destillir-Anstalten oder auch Liqueurfabriken.

Früherhin bildete in Preußen die Destillirkunst oder Liqueurfabrikation in den größeren Städten nicht unbedeutende Gewerbzweige; die Breslauer und Danziger Liqueure waren auch außerhalb Landes bekannt und ihre Verbreitung erstreckte sich weit über Deutschland hinaus. Seitdem jedoch in der neueren Zeit die Vervollkommnung der Branntweinbrennereien so bedeutende Fortschritte gemacht hat, ist die Destillirkunst als Gewerbe im Allgemeinen zurückgegangen. Der Branntweinbrenner siehet, daß ihm die Fabrikation des Branntweins einen um so höheren Gewinn gewährt, je veredelter das Produkt ist, was aus den rohen Erzeugnissen in seiner Gewerbanstalt dargestellt wird; die vormaligen Geheimnisse der Destillirkunst sind ihm nicht unbekannt, und er hat vor dem eigentlichen Destillateur den großen Vortheil voraus, daß er ohne besonderen Kapitalaufwand

denjenigen Erwerbzweig als Nebennutzung treiben kann, auf welchen die ganze Thätigkeit des Andern allein gerichtet seyn muß. Deshalb sind in der neueren Zeit mehrfach mit Branntweinbrennereien Destilliranstalten, oder umgekehrt, diese mit jenen verbunden worden, und bloße Destilliranstalten von größerem Umfange, finden sich nur noch in den bedeutenderen Städten der Monarchie, obschon der Genuß der veredelten oder versetzten Branntweine gegen früher bedeutend zugenommen hat.

Kenntnisse für den Betrieb der Destillirkunst.

§. 224. Außer denjenigen Kenntnissen, welche jetzt von jedem geschickten Branntweinbrenner verlangt werden, ist bei der Destillirkunst, oder der Bereitung geistiger ätherischer oder aromatischer Flüssigkeiten, und der damit verbundenen Liqueurfabrikation folgendes genau zu wissen, wesentliches Erforderniß.

a. Berechnung des Alkoholgehaltes im Branntwein oder Weingeist, bei seiner Vermischung mit Wasser, stärkerem oder schwächerem Branntwein.

b. Reinigung des Branntweins von Fusel und Säure, Prüfung desselben auf schädliche Beimischungen.

c. Kenntniß und Beurtheilung der Eigenschaften und Wirkungen aromatischer Substanzen, mit welchen Branntwein versetzt werden soll, sammt Vorbereitung dieser Stoffe zur Extraction der aromatischen Bestandtheile, und der Bestimmung ihres quantitativen Verhältnisses zum Branntwein.

d. Auswahl und Behandlung des Zuckers oder derjenigen Süßigkeiten, welche dem veredelten Branntwein zugesetzt werden sollen, so wie

e. Färbung und Entfärbung, Klärung und Filtration der veredelten Branntweine.

Wir wollen zur Anleitung für den minder Unterrichteten das Wesentlichste vorgenannter Gegenstände, so weit es die Gränzen unseres Zweckes gestatten, nachstehend verhandeln.

Vermischung des Branntweins mit Wasser oder Weingeist, um

§. 225. Nicht minder unentbehrlich, als für den Branntweinbrenner, ist der Alkoholometer für den Destillateur, da dieß die einzige und alleinige Waage ist, nach welcher er den Werth seiner Waare beim Ein- und Verkauf bestimmt. Die Konstruktion und den Gebrauch der verschiedenen Alkoholometer-Scalen haben wir in

diesen auf einen gewissen Prozent-Grad zu bringen.

den §§. 72 bis 83 abgehandelt, und hier nur noch des besonderen, für den Destillateur wichtigen Vortheiles zu erwähnen, welchen die Anwendung des Tralles'schen Alkoholometers dadurch gewährt, daß bei Prüfung einer geistigen Flüssigkeit sofort resultirt, wie viel in hundert Maaßtheilen derselben wasserfreier Alkohol enthalten ist; indem hierdurch der Alkoholgehalt einer mit Zuckerwasser versetzten Flüssigkeit im Voraus bestimmt werden kann, sich auch hierauf das leichte Rechnungsverfahren bei den mancherlei Reductionen der verschiedenen Branntweine auf Alkohol oder umgekehrt gründet.

So läßt sich der Gehalt im absoluten Alkohol in einer willkührlich angenommenen Quantität dadurch ermitteln, daß man die angenommene oder vorhandene Quartzahl des Branntweins mit seiner Stärke nach Prozenten multiplizirt, und zur rechten Seite des Facit zwei Ziffern wegstreicht, die als Hunderttheile kein volles Quart ausmachen, und daher außer Betracht bleiben können. Will man z. B. wissen, wieviel in 744 Quart Branntwein von 68 Prozent absoluter Alkohol enthalten sey, so würde die Multiplication beider Zahlen 50592 und nach Weglassung der beiden letzten Ziffern 505 Quart an absolutem Alkohol ergeben.

Diese Quantität doppelt genommen würde 1010 Quart Branntwein zu 50 Prozent darstellen und man würde daher, um 744 Quart Branntwein von 68 auf 50 Prozent zu reduziren, 266 Quart Wasser zugießen müssen.

§. 226. Es kommen gegenwärtig, wo durch die immer mehr in Gebrauch gesetzten Spiritus-Apparate Branntwein oder Weingeist von so verschiedener Stärke gewonnen wird, der Handel mit Branntwein sich aber gewöhnlich nach einer bestimmten oder gegebenen Stärke richtet, noch mehrere Fälle vor, in welchen es nöthig wird, durch Vermischung entweder einen stärkeren Branntwein zu verdünnen, oder einen schwächeren zu verstärken, oder auch zu ermitteln, wie stark oder wie schwach ein Branntwein werden muß, wenn ihm eine bestimmte Quantität Wasser, Spiritus, oder schwächerer Branntwein zugesetzt wird. Hieraus ergeben sich folgende Fälle, deren Auflösung bei dem Ein- oder Verkauf von Branntwein oder Spiritus nothwendig ist.

1. Wie stark wird eine Quantität Branntwein von

bestimmter Stärke, wenn man demselben eine bestimmte Quantität Wasser zusetzt?

2. Wie viel muß man einer bestimmten Quantität Branntwein Wasser zusetzen, um ihn auf einen bestimmten Grad zu verschwächen?
3. Welche Prozente erhält ein Branntwein, von bestimmter Stärke, wenn ihm eine bestimmte Quantität Branntwein oder Spiritus von bestimmter Stärke zugesetzt wird?
4. Welche Quantität eines schwächeren (stärkeren) Branntweins ist als Zusatz nöthig, um einen stärkeren (schwächeren) Branntwein auf einen gewissen Grad zu verdünnen (verstärken)?
5. Wie stark wird der nach seiner Quantität bestimmte Zusatz seyn müssen, wenn man einen, nach Quantität und Stärke bestimmten, vorhandenen Branntwein in einen stärkeren oder schwächeren Branntwein von bestimmten Prozenten umwandeln will?

§. 227. Alle diese Fragen lassen sich nach den, in den Rechenbüchern unter dem Namen der Alligations- oder Mischrechnung vorkommenden Regeln lösen. Das Verfahren ist nicht sehr schwierig, wie aus folgenden, für jeden der obigen Fälle aufgestellten Beispielen deutlich werden wird.

§. 228. Zu 1. Man habe 150 Quart Spiritus von 78 Prozent und will diesem 40 Quart Wasser zusetzen, wie stark wird der daraus entstehende Branntwein werden?

Man multiplizire die vorhandene Quartzahl, also 150 mit ihrer Stärke 78 giebt 11700. Dann addire man zu 150 die zuzusetzenden Quarte Wasser, also 40, giebt die Summe 190, mit dieser dividire man in 11700, wodurch man $61\frac{11}{19}$ Prozent erhält, welches die Stärke des gewonnenen Branntweins ist.

§. 229. Zu 2. Gesetzt, man wolle aus 340 Quart Branntwein von 59 Prozent einen Branntwein von 45 Prozent bereiten, wie viel Wasser wird man zusetzen müssen?

Dieß zu erfahren, multiplizire man die gegebene Zahl Quarte, also 340, mit ihrer Stärke, also 59, welches 20060 beträgt. Diese Zahl dividire man durch

die zu erzielende Stärke, also durch 45, macht $445\frac{5}{9}$, und ziehe von dieser Summe die vorhandene Quartzahl, also 340 ab, bleibt $105\frac{5}{9}$, welches die Quarte Wasser sind, die man 340 Quarten Branntwein von 59 Prozent zuzufügen hat, um daraus einen Branntwein von 45 Prozent zu erhalten.

Ein kürzeres Verfahren für diesen Fall ist folgendes. Man subtrahire die zu erzielende Stärke 45 von der gegebenen 59, bleibt 14. Damit multiplizire man die gegebene Quartzahl 340, macht 4760. Dieß Produkt dividire man durch die zu erzielende Stärke 45, so erhält man $105\frac{5}{9}$, nämlich Quart Wasser, als Antwort auf die vorgelegte Frage.

§. 230. Zu 3. Man habe 140 Quart Branntwein von 61 Prozent, und 100 Quart von 40 Prozent, und wolle wissen, wie stark, wenn man beide zusammengießt, das Gemisch wird. Man multiplizirt die Quarte mit ihren Prozenten, also 140 mit 61, macht 8540, und 100 mit 40, macht 4000. Diese Produkte addirt man zusammen und dividirt ihre Summe 12540 durch die Summe der entstehenden Quarte, das ist durch 240, wo nun das Facit $52\frac{1}{4}$ die Stärke ergiebt, welche das Gemisch erhält.

Auf dieselbe Weise läßt sich auch die Stärke von drei, vier, oder mehreren verschiedenen Branntweinen, wenn sie zusammengemischt werden sollen, finden, indem man die Quarte eines Jeden mit seiner Stärke multiplizirt, die Produkte addirt und durch die Summe aller Quarte dividirt.

§. 231. Zu 4. a. Gesetzt, man hätte 145 Quart Branntwein von 48 Prozent, wollte diesen aber durch Zusatz von zwei und achtzigprozentigem Spiritus bis zu 58 Prozent verstärken, wie viel Quart Spiritus zu 82 Prozent werden erfordert? Zuerst ziehe man 48, also diejenigen Prozente, welche der Branntwein enthält, von 58, d. h. von denjenigen Prozenten, die er haben soll, ab, wo 10 übrig bleiben. Damit multiplizire man die Quartzahl des zu verstärkenden Branntweins, also 145, giebt 1450. Nun ziehe man von 82, denjenigen Prozenten, welche der zuzusetzende Spiritus enthält, 58, also so viel als der Branntwein Prozente erhalten soll, ab, wo 24 bleibt. Damit dividire man in das

vorhin gefundene Produkt 1450, so erhält man zum Quotienten $60\frac{5}{12}$, als die Zahl der Quarte, welche man von 82prozentigem Spiritus einer Quantität von 145 Quart Branntwein zu 48 Prozent zusetzen muß, um denselben auf 58 Prozent zu verstärken.

b. Will man aber einen starken Branntwein durch Zusatz eines schwächeren verdünnen, so geschiehet dieß durch ähnliche Berechnung. Man hätte z. B. 120 Quart Branntwein von 65 Prozent, wollte aus diesen aber einen Branntwein von 52 Prozent machen, jedoch nicht Wasser, sondern einen Branntwein von 42 Prozent zusetzen; wie viel Quart werden von diesem erforderlich seyn? Hier ziehe man von den Prozenten des zu verdünnenden Branntweins, also von 65, diejenigen Prozente ab, welche der Branntwein erhalten soll, also 52, dieß macht 13. Damit multiplizire man die Quartzahl 120 des vorhandenen Branntweins, giebt 1560. Nun ziehe man die Stärke desjenigen Branntweins, den man zusetzen will, also 42, von der Stärke ab, welche der verdünnte Branntwein erhalten soll, also von 52, bleibt 10. Mit dieser Zahl dividire man in das vorhingefundene Produkt 1560, so ist der Quotient 156 die Zahl der Quarte, die von einem 42prozentigen Branntwein, zu 120 Quart von6 5 Prozent, zugesetzt werden müssen, um diesen bis auf 52 Prozent zu reduziren.

§. 232. Zu 5. a. Wir wollen annehmen, es seien uns 220 Quart Branntwein von 42 Prozent gegeben, um hieraus 250 Quart zu 48 Prozent darzustellen; wir müßten also 30 Quart eines stärkeren Branntweins zusetzen; wie viel Prozente muß derselbe halten?

Zunächst ziehe man die Prozente des gegebenen Branntweins, also 42, von den Prozenten des zu bereitenden, also von 48 ab, bleibt 6. Diese 6 multiplizire man mit der Quartzahl des vorhandenen Branntweins 220, was 1320 beträgt. In diese dividire man mit der Zahl Quarte, die dem Branntwein zugesetzt werden sollen, also mit 30, giebt 44, und diesen Quotienten addire man zu den Prozenten, welche der bereitete Branntwein halten soll, also zu 48, macht 92, welches die Stärke ist, die jene 30 Quart des zuzusetzenden

Branntweins enthalten müssen, um aus 220 Quart zu 42 Prozent 250 Quart zu 48 Prozent zu bereiten.

b. ist der Fall umgekehrt, d. h. hat man einen stärkeren Branntwein der gleichzeitig bis auf eine gewisse Quartzahl vermehrt, dabei durch einen minder starken Branntwein bis auf gewisse Prozente verdünnt werden soll, so rechne man nach folgendem Beispiel.

Man habe 150 Quart von 60 Prozent, wolle daraus 190 Quart zu 56 Prozent durch Zusatz von 40 Quart eines schwächern Branntweins bereiten, wie stark werden diese 40 Quart sein müssen? Man subtrahire von den vorhandenen Prozenten, d. h. von 60, die Prozente des zu bereitenden Branntweins 56, bleibt 4. Diese multiplicire man mit der Quartzahl des gegebenen Branntweins 150, giebt 600, und dividire das Produkt durch diejenige Quartzahl, welche hinzugesetzt werden muß, um die gegebene Quantität 150 auf die geforderte 190 zu bringen, also mit 40 giebt 15. Diese Zahl ziehe man endlich von denjenigen Prozenten ab, welche der darzustellende Branntwein enthalten soll, also von 56, bleibt 41 Prozent, und dies ist die Stärke, welche die 40 Quart des zuzusetzenden Branntweins haben müssen, um 150 Quart zu 60 Prozent in 190 Quart von 56 Prozent zu verwandeln.

§. 233. Bei der Operation des Vermischens selbst, glauben wir noch bemerken zu dürfen, daß Wasser und Spiritus von gleicher Temperatur sein muß, und daß man die Prüfung der Mischung durch den Alkoholometer erst dann vornehmen darf, wenn die Flüssigkeit wieder auf ihre Normaltemperatur reduzirt ist, da bekanntlich bei einer Vermischung von Spiritus mit Wasser die Flüssigkeit sich um 3 bis 6 Grade erwärmt und mithin der Alcoholometer, wenn er sofort eingesenkt würde, ein unrichtiges Resultat ergeben müßte, wie §. 79 ausführlicher darthut.

§. 234. Die hierbei vorkommenden verschiedenen Größen lassen sich noch auf mehrfache Weise zu Rechnungsaufgaben combiniren, doch genügt es für unseren Zweck hier die gewöhnlicheren erörtert zu haben. Die weitere Ausführung findet sich in einer unter der Presse

befindlichen, binnen Kurzem erscheinenden Schrift,*) in welcher die vorkommenden Mischungsverhältnisse zwischen Alcohol und Wasser in übersichtliche Tabellen gebracht, und in hundert Maaßtheilen so berechnet sind, daß die gesuchten Resultate augenblicklich ersichtlich werden.

Obschon vorgenannte Berechnungen im Allgemeinen nicht schwierig sind, so ist dennoch beim Geschäftsbetrieb ihre jedesmalige Wiederhohlung, so oft eine Vermischung vorgenommen werden soll, beschwerlich und es dürfte mithin anzunehmen sein, daß die Erscheinung jener Tabellen einem auch in verschiedenen Schriften mehrfach ausgesprochenen Wunsch Genüge leistet.

Reinigung des Branntweins.

§. 235. Die Getreidearten und mehr noch die Kartoffeln enthalten in ihren Hülsen ein eigenthümliches Oel von unangenehmem Geruch, der dadurch bedeutend verstärkt wird, daß diese Oele die Eigenschaft besitzen, während sie aus der kochenden Maische mit den Wasser- und Alkoholdämpfen sich verflüchtigen und in die Kühlgeräthe treten, das Metall derselben theilweis anzugreifen, wodurch der Branntwein nicht nur einen unangenehmen Geruch und Geschmack erhält, sondern auch noch außerdem mit Kupfertheilchen verunreinigt wird. Man nennt dieses Oel Fuselöl und der damit geschwängerte Branntwein riecht und schmeckt fuselig.

Diesen Geruch und Geschmack zu entfernen, bedarf der Branntwein einer besondern Reinigung, denn obschon den Destillirgeräthen nach neuerer Konstruktion fast insgesammt die Eigenschaft beigelegt worden ist, daß bei ihrer Anwendung der Fuselgeschmack im Branntwein gänzlich vermieden werde, so hat dennoch die Erfahrung dieß nur theilweis bestätigt gefunden; er enthält zwar weniger Fusel, ist aber nichts weniger als fuselfrei und

---

*) Ausführliche Verhältnißtabellen, um Spiritus oder Branntwein jeder Stärke durch Zusatz von Wasser, Lutter, Branntwein oder Spiritus auf einen beliebigen Prozent-Grad zu reduziren oder in stärkeren Weingeist zu verwandeln, nebst Gebrauchsanweisung und einem einleitenden Vorwort über die Anwendung der Branntweinwagen oder Alkoholometer. Für Branntweinbrenner, Destillateurs, Laboranten ꝛc. Berlin, Schlesingersche Buchhandlung.

er kann daher ohne vorherige Reinigung zu veredelten Branntweinen, Liqueuren oder wohlriechenden Flüssigkeiten nicht verarbeitet werden.

§. 236. Unter den so mannichfaltigen Reinigungsvorschlägen, welche man zur Entfuselung des Branntweins in Anwendung gebracht hat, bleibt entschieden die Kohle, sie sei aus Holz oder thierischen Substanzen bereitet, das leichteste, beste und wohlfeilste Hülfsmittel. Auf welche Weise durch die Kohle dem Branntwein der Fuselgeschmack entzogen wird, und ob die Wirkung derselben dabei mechanisch oder chemisch sei, darüber haben sich die Meinungen der Gelehrten noch nicht geeinigt.

Wir wenden die Kohle zur Entfuselung des Branntweins auf zweierlei Weise an, indem wir dieselbe entweder dem zu reinigenden Branntwein auf dem Destillirgeräth zusetzen und ihn über diese rectificiren, oder Kohlenpulver mit dem Branntwein in einem Fasse vermischen und den gereinigten Branntwein, sobald sich die Kohle gelagert hat, ablassen, um ihn entweder nun erst durch Destillation zu verstärken oder zu anderem Gebrauche zu benutzen.

Zur Entfuselung von 100 Quart Branntwein, wenn derselbe mit Kohle destillirt werden soll, sind von der letzteren 10 bis 12 Pfund erforderlich. Soll die Entfuselung auf kaltem Wege erfolgen, so werden zu gleicher Quantität 12 bis 15 Pfund verwendet. Bedient man sich der Knochenkohle, so gebraucht man bei dem ersteren Verfahren für 100 Quart 12 bis 16 Pfund, bei der bloßen Vermischung mit Branntwein 15 bis 18 Pfund. Die Entfuselung gehet am leichtesten bei der Stärke eines Branntweins zwischen 50 bis 60 Prozent vor sich; will man Spiritus von 80 Prozent entfuseln, so wird beinahe die doppelte Quantität Kohle erfordert.

Die Kohle wirkt bei Entfuselung des Branntweins um so mehr, je schneller und feiner dieselbe nach dem Glühen gepulvert worden ist, und je weniger dieses Pulver vor seinem Gebrauch der freien Luft ausgesetzt blieb. Kohle von weichem Holz ist, wenn man die Wahl hat, derjenigen von hartem vorzuziehen.

§. 237. Will man Branntwein reinigen, so werden die dazu bestimmten Kohlen nochmals geglühet, in einem eisernen Mörser gestoßen und durch ein Sieb von Drath gebeutelt. Braucht man wiederholt größere Quantitäten, so bedient man sich, um das lästige Stoßen, so wie das Verstäuben zu verhüten, entweder einer Handmühle von Eisen, einer Kaffeemühle in vergrößertem Maaßstabe ähnlich; oder zweckmäßiger noch einer linsenförmigen Trommel von Eisenblech, die an einer Seite mit der durch eine Thür zu verschließenden Oeffnung, in ihrem ganzen Umfange aber mit feingebohrten Löchern von der Größe eines Nadelkopfes versehen ist. Diese Trommel hängt vermittelst einer Welle in einem Kasten von Eisenblech, der an der Seite, so wie am Boden mit einer Thür geschlossen wird. Sollen Kohlen gepulvert werden, so werden sie sammt 2 bis 3 eisernen, 20 — 25 Pfund schweren Kugeln in die Trommel gethan, welche durch Umdrehen der Welle bewegt wird. Das Gewicht der Kugeln zerdrückt in kurzer Zeit die Kohlen, die als feines Pulver durch die siebartige Trommel in den Kasten fallen, von wo sie nach Oeffnung der untern Thüre herausgenommen werden. Fig. 36 zeigt diese Vorrichtung. Fig. 36.

Die Kohle wirkt fast augenblicklich, und sie mit dem Branntwein auf dem Fasse längere Zeit in Berührung zu lassen, ist sehr überflüssig. Wenn sich nach der Vermischung die Kohlen am Boden des Gefäßes gelagert haben, bringt man den Branntwein auf die Blase, wo er, wenn es reiner Weingeist werden soll, ohne allen Zusatz, wenn jedoch Liqueur daraus bereitet wird, mit den dazu bestimmten Ingredienzen bei langsamer Destillation übergeleitet wird.

Reinigt man durch Destillation über Kohle, so wird diese mit dem Branntwein auf der Blase vermischt und wie vorangeführt, die Destillation langsam geleitet. Man darf jedoch hierbei, wie es wohl häufig geschieht, andere Ingredienzen nicht zusetzen, um gleichzeitig dem Branntwein einen Geschmack zu ertheilen, da die Kohle eben so, wie das Fuselöl, auch die gewürzhaften Bestandtheile der Ingredienzen, wenigstens theilweis, zurückhält, und daher Branntwein bei weitem nicht so stark nach

dem Aroma schmeckt, als wenn er über dieses, ohne Zusatz von Kohle, destillirt worden wäre.

§. 238. In Brennereien oder Destillir-Anstalten, welche Holz als Brennmaterial verbrauchen, finden sich während gefeuert wird, immer so viel glühende Kohlen unter dem Aschenfall, als zur Reinigung des Branntweins gerade gebraucht werden. Man befreiet sie durch ein Sieb von der eingemengten Asche und verkleinert sie dann auf eine der vorangeführten Weisen. Hat man jedoch weder Mörser noch Trommel, so kann man sich auch dadurch auf leichte Weise helfen, daß man einige Bund Buschholz (Reißholz) in den Blasen-Ofen verbrennen, und durch langsame Leitung des Feuers größtentheils verkohlen läßt, diese Kohlen durch den Feuerhacken in den Aschenfall rührt, und nachdem sie gesiebt, auch von den etwa noch unverkohlt gebliebenen rauchenden Stücken getrennt sind, sofort dem zu reinigenden Brantwein zusetzt. Man erreicht hier mit leichter Mühe denselben Zweck, nur wird dabei etwas mehr Kohle als vorangeführt verwendet. Man muß jedoch hier Acht haben, daß die glühenden Kohlen den Branntwein nicht entzünden, und daher jedesmal einen passenden Deckel zur Schließung des Blasenhalses bereit halten.

Brennt man Torf oder Braunkohle, so entzieht die erkaltete Asche davon dem Branntwein, wenn er langsam und vorsichtig darüber destillirt wird, ebenfalls seinen Fuselgeschmack.

§. 239. Wird Branntwein über Kohlen destillirt so erhält er von diesen einen, den bitteren Mandeln ähnlichen Beigeschmack, welcher von dem geringen Antheil Blausäure herrührt, den die Kohlen enthalten.

Für die Liqueurfabrikation ist dies ohne Einfluß: soll jedoch ganz reiner Alcohol ohne allen Geruch, wie er zu feinen Parfümerien, Kölnischem Wasser, künstlichem Rum ꝛc. nothwendig ist, dargestellt werden, so muß, um diese Säure abzustumpfen, der Spiritus nochmals mit einem geringen Zusatz von Holzasche oder in Wasser aufgelößter Pottasche ($\frac{1}{4}$ Pfund für 200 Quart) destillirt werden. Hat man den Branntwein durch bloße Vermischung mit Kohle gereinigt und alsdann destillirt, so ist jener Geruch fast unmerklich, zum öfteren gar nicht wahrzunehmen und daher auch eine fernere Reinigung nicht erforderlich.

Man kann die gebrauchte Kohle, nachdem sie getrocknet und wiederholt geglüht ist, zwar mehrmals benutzen, doch erscheint dies Verfahren zu umständlich, als daß es bei dem niedrigen Ankaufspreis der Kohlen Vortheil gewähren könnte.

§. 240. Alle andere Reinigungsmittel, die in großer Anzahl und Auswahl zur Entfuselung des Branntweins vorgeschlagen worden sind, erfüllen in keiner Beziehung diesen Zweck so vollkommen, als dies durch die Kohle bewirkt wird. Entweder zerstören sie mit dem Fuselöl zugleich einen Theil des Alkohols und führen Verlust herbei, oder sie erzeugen einen neuen Stoff, nach welchem der Branntwein stärker riecht, als nach dem Fuselöl, das durch denselben umhüllt worden ist.

Prüfung des Branntweins auf Fusel.

§. 241. Ob Branntwein oder Weingeist völlig fuselfrei sei, untersucht man, indem man ein Bier- oder Weinglas damit anfüllt, die Flüssigkeit sofort wieder ausschüttet, das Glas auslaufen und die an den Wänden hängende Feuchtigkeit durch Erwärmung des Glases verdunsten läßt. Während dieser Verdunstung wird einem scharfen Geruchsorgan beim Hineinriechen der geringste Fuselantheil bemerkbar.

Reiner Alkohol.

Der so gereinigte Weingeist oder Alkohol ist in seinem Geschmack und Geruch, Bestandtheilen und Verhalten, er sei aus Wein, Zucker, Getreide oder Kartoffeln dargestellt, ganz gleich.

Brandiger Branntwein.

§. 242. Geruch und Geschmack des brandigen Branntweins (§. 222) ist sehr schwer zu entfernen. Zwar nimmt die Kohle auch davon einen großen Theil auf, doch ist eine vollständige Reinigung, selbst wenn man die Vermischung oder Destillation mit Kohlen wiederholt, nicht zu erlangen. Derartiger Weingeist taugt am besten zum Verbrennen, oder zu Bereitung von Möbelpolitur, Firnissen, ꝛc.

Branntwein mit Modergeruch.

§. 243. In Getreide, welches naß in die Scheuer kam und sich dort erhitzte, oder ohne umgeschaufelt zu werden, längere Zeit der Feuchtigkeit und Nässe ausgesetzt war, gehet eine theilweise Zerstörung, durch Beginn der faulen Gährung vor sich und es erzeugt sich darin Moder (Multer, Schimmel). Ein solches Getreide taugt weder als Nahrungsmittel, noch kann man dasselbe zur Bierbereitung benutzen und es wird daher auf

Branntwein verarbeitet. Dieser aber behält, so oft man ihn auch zu reinigen versucht, immerfort den eigenthümlich unangenehmen Moder-Geruch, den auch Kohle nicht hinwegzuschaffen vermag. Ein solcher Branntwein oder Spiritus kann nur durch Magnesia (kohlensaure Talkerde) gereinigt werden, mit der er über die Blase gezogen wird. Zu Reinigung von 100 Quart sind durchschnittlich 2 Pfund Magnesia erforderlich.*) Doch wird man in einzelnen Fällen mehr oder weniger verbrauchen, je nachdem der Moder-Geruch stärker oder schwächer ist.

Verfälschung des Branntweins.

§. 244. Die Verfälschungen, die in dem Branntweinhandel vorkommen, beabsichtigen, denselben, bei geringem Alkohol-Gehalt, berauschender zu machen; ihm aber dabei äußerlich das Ansehen eines stärkeren Alkohol-Gehaltes in so fern zu verschaffen, daß derselbe, wenn er geschüttelt wird, Perlen wirft. Um den ersten Zweck zu erreichen wirft man Tabacksblätter, Cokelskörner, schwarzen oder spanischen Pfeffer, Paradieskörner ꝛc. in die Blase; darf der Branntwein gefärbt sein, so versetzt man ihn, um einen scharfen, den Gaumen reizenden Geschmack hervorzubringen, mit derartigen schädlichen Stoffen. Um künstliche Perlen zu erzeugen, wird Gummi Guttä, auch wohl arsenichte Säure dem Lutter zugesetzt. Alle diese Zusätze sind schädlich und solche Verfälschungen höchst strafbar. Sie sind leicht durch den Geschmack im Vergleich mit der Stärke zu entdecken, den ein so verdächtiger Branntwein am Alcoholometer zeigt. Die Art der Verfälschung zu untersuchen, ist Sache der Medizinalpolizeibehörde, welcher man davon Anzeige zu erstatten hat.

Der Kupfergehalt im Branntwein erscheint weniger der Beachtung werth, da der größte Theil desselben im Seihetuch der Vorlagetonne zurückbleibt, bei nochmaligem Abziehen, oder der Reinigung durch Kohle gänzlich abgeschieden wird.

Eine schädliche Eigenschaft hat auch zuweilen Branntwein, der aus Kartoffeln gebrannt ist, die namentlich gegen das Frühjahr hin, wo die Entwickelung des Keimes beginnt, theilweis zu verderben angefangen hatten. Man findet bei der ersten Destillation das Innere

*) Ein Pfund Magnesia kostet 18 bis 20 Silbergroschen.

der Blase und des Schlangenrohres schwarz gefärbt; an dem Ausgang des Letztern strömt ein eigenthümlicher Stoff aus, dessen Geruch dem frisch geriebenen Meerettig ähnlich ist, und welcher Augen und Nase heftig reizt. Dieser scharfe flüchtige Stoff findet sich auch bei wiederholter Destillation im Branntwein wieder, und man empfindet ihn, wenn man an den erwärmten Branntwein riecht. Solcher Branntwein berauscht weit stärker, erregt bei dem Berauschten mehr Wildheit, und läßt mehr oder weniger üble Folgen nach dem Genuß zurück.

Um derartigen Branntwein zu reinigen, vermischt man ihn mit einem halben Pfunde Vitriolöl (concentrirte Schwefelsäure) für jede 100 Quart, läßt ihn einige Tage liegen, stumpft dann diese Säure mit Holzasche, Pottasche oder Kreide ab, und ziehet ihn wiederholt über die Blase.

Künstliche Perlen.

§. 245. Künstliche Perlen in einem Schankbranntwein von 40 bis 45 Prozent, der seinem Alkoholgehalt nach keine Probe halten kann, erzeugt man auf eine unschädliche Weise, indem man zwei Theile Mandel-, Mohn-, oder Leinöl mit einem Theil Vitriolöl in einer Tasse oder in einem Serpentinmörser mischt und diese Mischung in einem halben Quart starkem Branntwein auflöst. Ein Weinglas von dieser Auflösung reicht hin, ein Oxhoft schwachen Branntwein probehaltig zu machen.

Dasselbe erreicht man auch, wenn man frische Mohrrüben (Möhren) zerreibt, den Saft auspreßt und von diesem dem Branntwein so viel zusetzt, bis derselbe perlt.

Eintheilung der veredelten Branntweine.

§. 246. Die veredelten Branntweine theilt man nach Maaßgabe ihres Alkohol-Gehaltes, so wie der quantitativen Verhältnisse, nach welchen die aromatischen Substanzen, so wie Zucker, sich in ihnen aufgelöst befinden, in mehrere Sorten, die im Handel unter den Namen einfache Branntweine, doppelte Branntweine, oder Liqueure (Creme, Oel, Ratafia), vorkommen. Sie enthalten in diesen verschiedenen Abstufungen einen Alcoholgehalt von 45 bis 70 Prozent, so wie das Gewicht von 2 Loth bis zu einem Pfunde Zucker für jedes Quart aufgelöst.

Aromatische Substanzen.

§. 247. Diejenigen Substanzen, welche wir zum Würzen des Branntweins anwenden, sind durchgehend Produkte des Pflanzenreiches. Sie unterscheiden sich

Auswahl und Vorbereitung derselben zur Extraktion.

nach ihren Bestandtheilen in solche, welche dem Branntwein einen angenehmen Geruch und Geschmack ertheilen, oder in solche, wodurch der Branntwein blos einen anderen Geschmack, als er im rohen Zustande besaß, erhält. Die ersteren Substanzen heißen Aromata, Gewürzstoffe, die zweiten Bitter- oder Gerbstoffe.

Die Grundlage aller aromatischen Substanzen bildet ein in denselben enthaltenes ätherisches Oel, oder ein diesem ähnlicher Stoff, welcher, wenn er auch für sich nicht dargestellt werden kann, in stärkerem oder schwächerem Weingeist mehr oder minder lösbar ist.

§. 248. Obschon es der aromatischen Substanzen im Pflanzenreich eine ungemein große Anzahl giebt, so muß der Destillateur sich bei der Liqueurfabrikation dennoch auf eine kleine Auswahl beschränken, da nicht alles Wohlriechende gleichzeitig wohlschmeckend ist. Muß er daher wohl unterscheiden, welche Stoffe er für seinen Zweck benutzen darf, so ist ihm nicht minder die Kenntniß wichtig, in welchem Quantitätsverhältniß diese Pflanzenstoffe angewendet, wie sie zur Extraction vorbereitet und wie aus ihnen das ätherische Oel, oder das Aroma geschieden und im Weingeist aufgelöst wird.

Ein quantitatives Verhältniß dieser Substanzen zum Branntwein läßt sich gar nicht feststellen, da sich die Menge derselben, so wie ihr Mischungsverhältniß zu einander, nach dem durch Zufall, Willkühr oder Gewohnheit festgestellten Geschmack richten muß, welchen landes- oder ortsgebräuchlich die verschiedenen Sorten veredelter Branntweine haben sollen. Um das ätherische Aroma aus den Pflanzensubstanzen leichter zu trennen, müssen dieselben vorher verkleinert werden, was bei den Früchten und Saamen durch Zerstoßen, bei den Wurzeln, Hölzern und Rinden durch Zerschneiden geschiehet. Kräuter, Blätter und Blüthen bedürfen keiner Zerkleinerung.

Auflösung der Gewürzstoffe.

§. 249. Die Auflösung des ätherischen Aromas in Branntwein kann auf verschiedene Weise bewerkstelligt werden, indem man:

a. die Ingredienzen mit Weingeist von 70 — 80 Prozent übergießt und über die Blase destillirt;

b. die Ingredienzen mit Branntwein von 40 — 50 Prozent übergossen, destillirt;

c. die Ingredienzen mit bloßem Wasser übergießt, sie damit destillirt und mit dem gewonnenen aromatischen Wasser den stärkeren gereinigten Weingeist bis zu dem erforderlichen Grade verdünnt;

d. die Ingredienzen mit Weingeist oder Branntwein übergießt und, ohne sie zu destilliren, die aromatischen Bestandtheile aus denselben durch Digestion extrahirt;

e. die aus den rohen Pflanzenstoffen besonders bereiteten ätherischen Oele, in Alkohol auflöst und diesen mit Wasser bis zu der erforderlichen Stärke vermischt.

Wir wollen die verschiedenen Verfahrungsarten einer kurzen Prüfung unterziehen.

Destillation der Gewürze mit Weingeist.

§. 250. Zu a. Alkohol von einer Stärke zwischen 70 und 80 Prozent verflüchtigt sich bereits bei einer mäßigen Wärme, er siedet jedoch schon bei einer Temperatur von 65 bis 66 Grad. Die in den verschiedenen aromatischen Ingredienzen, welche wir benutzen, enthaltenen ätherischen Oele sieden jedoch erst bei einer Temperatur von 100 bis 170 Grad, und es wird hieraus erklärlich, weshalb, wenn man starken Weingeist mit aromatischen Ingredienzen oder ätherischen Oelen destillirt, im Anfange nur der fast unveränderte, geruchlose Spiritus übergehet, der aromatische Geschmack sich aber erst gegen das Ende der Destillation zeigt, wo die Flüssigkeit in der Blase wasserreicher geworden ist und man eine höhere Temperatur anwenden muß, um das Oel gewaltsam herüber zu treiben. Durch diese höhere Wärme gehet jedoch schon eine theilweise Zersetzung des aromatisch-ätherischen Stoffes vor, das lieblich Angenehme im Geschmack und Geruch verliert sich und nicht selten schmeckt die gegen das Ende des Destillates übergehende Flüssigkeit brenzlich, und die Destillation muß abgebrochen werden, ehe noch sämmtliche aromatische Substanzen in die Vorlage übergegangen sind.

Deshalb kann, wenn starker Weingeist mit ätherischen Oelen destillirt werden soll, dieß unnachtheilig nur da geschehen, wo das Destillirgeräth im Wasserbade stehet (§. 220).

Destillation der Gewürze mit Branntwein.

§. 251. Zu b. Weit zweckentsprechender erscheint daher das Verfahren, die Ingredienzen mit einem schwächeren Branntwein über die Blase zu ziehen, oder, wenn man gereinigten Spiritus anwendet, diesen vorher mit Wasser bis zu jenen niedrigen Prozentgraden zu verdünnen. Obschon ätherische Oele im Wasser nur im geringen Grade lösbar sind, so haben dennoch die Dämpfe des kochenden Wassers die Eigenschaft, das ätherische Oel mit sich fortzureißen und im Kühlgeräth mit dem Spiritus zu verdichten. Hierdurch wird zugleich die höhere Temperatur vermieden, und die Destillation kann so lange fortgesetzt werden, als das Destillat am Ausgange des Kühlrohres noch Geschmack zeigt.

Destillation der Gewürze mit Wasser.

§. 252. Zu c. Da man aus den meisten Pflanzen die ätherischen Oele am leichtesten durch Destillation mit Wasser darstellen kann und dasselbe, obgleich es in kälterer Temperatur nur einen geringen Theil davon aufgelöst erhalten kann, dennoch eine größere Menge, wenn auch nur mechanisch eingemengt, aufnimmt, und dadurch in der Regel einen weit stärkeren Geruch und Geschmack erhält, als wir in den veredelten Branntweinen gebrauchen können, so ist es auch in Vorschlag gebracht worden, die aromatischen Ingredienzen mit bloßem Wasser zu übergießen, sie der Destillation zu unterwerfen, und so den gereinigten Weingeist, mit diesem aromatischen Wasser verdünnt, zu würzen. Daß hierbei jeder Fuselgeschmack, der bei dem vorher erwähnten Destillationsverfahren, wenn man rohen Branntwein anwendet, vorkommen kann, vermieden wird, leuchtet ein, so wie auch unbestritten ist, daß bei der Destillation mit Wasser alle ätherischen oder aromatischen Stoffe in die Vorlage übergehen. Es dürfte dieß Verfahren mit Vortheil da angewendet werden, wo dem Destillateur die Kenntniß beiwohnt, welche Menge ätherisches Oel in einer bestimmten Quantität der angewendeten Substanzen enthalten ist und wie viel von diesen verschiedenen Oelen, ohne daß sie sich nach dem völligen Erkalten abscheiden, Wasser verhältnißmäßig aufzunehmen vermag? Destillirt man Ingredienzen, welche größere Mengen ätherisches Oel enthalten, so wird es, um dasselbe in der Flüssigkeit aufgelöst zu erhalten, immer nothwendig, das ad b. genannte Verfahren anzuwenden.

§. 253. Zu d. Alle Ingredienzen, die wir ihres bitteren, zusammenziehenden oder schleimigen Geschmackes halber bei der Liqueurfabrikation benutzen, müssen mit Branntwein übergossen und mit Hülfe der Wärme jene Stoffe, die sich durch Destillation nicht verflüchtigen, aus ihnen gezogen werden. Man thut zu dem Ende die Ingredienzen entweder in gläserne Flaschen, in Fässer oder in die Destillirblase, übergießt sie mit der erforderlichen Menge Branntwein bei einer Wärme von nicht mehr als 36 bis 40 Grad, läßt sie 12 bis 24 Stunden ausziehen, worauf der Branntwein abfiltrirt, der in den Ingredienzen gebliebene Rückstand auf die Blase gebracht und so wieder gewonnen wird. Man nennt dieß digeriren (fälschlich distilliren).

Extraction der Bitterstoffe und Gewürze durch Digestion.

Man hat vorgeschlagen, alle Ingredienzen, durch welche Branntwein gewürzt werden soll, auf diese Weise zu behandeln. Wo es nur auf Darstellung gewöhnlicher Branntweine ankömmt, stehet dem auch nichts entgegen; jedoch enthalten mehrere der angewendeten Gewürzstoffe, außer dem Aroma andere Substanzen, die, wenn sie aufgelöst werden, dem damit digerirten Branntwein eine Farbe oder einen Geschmack ertheilen, welche die betreffenden Sorten von Liqueuren feinerer Gattung nicht haben dürfen.

§. 254. Zu e. Bedarf der darzustellende Branntwein oder Liqueur nur eines solchen Geruches und Geschmackes, wie es Pflanzensubstanzen darbieten, aus denen ätherisches Oel bereitet werden kann, so ist es das Einfachste, die ätherischen Oele, welche man vom Droguisten oder Materialisten beziehen kann, in Alkohol aufzulösen, und von dieser Auflösung dem zu veredelnden Branntwein so viel zuzusetzen, bis er den erforderlichen Geschmack erhalten hat. Man nennt diese Bereitungsart die Liqueurfabrikation auf kaltem Wege.

Auflösung der ätherischen Oele in Alkohol. Liqueurfabrikation auf kaltem Wege.

§. 255. Ist der Branntwein mit den erforderlichen aromatischen Ingredienzen auf eine oder die andere Weise versetzt, so wird er versüßt. Man bedient sich zum Versüßen des indischen Zuckers, des braunen Zucker- und Runkelrübensyrups, des Honigs und des Stärkesyrups. Der Letztere enthält bei gleichem Gewicht die Hälfte, die Ersteren zwei Drittheil der

Versüßung des Branntweins.

Süßigkeit des raffinirten Zuckers. Die Behandlung des Zuckers geschiehet folgendermaßen. Verwendet man z. B. zu feinen Liqueuren Raffinadezucker, so ist es hinreichend, ihn mit einer beliebigen Quantität Wasser bis zum Siedepunkt zu erhitzen und die Auflösung, wenn sie einigermaßen abgekühlt ist, dem Branntwein zuzusetzen. Ist jedoch der Zucker schmutzig oder grau (Lumpenzucker), so nimmt man für jedes Pfund Zucker ein Eiweis, quirlt dasselbe mit dem kalten Wasser zusammen, setzt zwei Loth Holz- oder Knochenkohlenpulver hinzu, läßt das Ganze aufsieden, schüttet die Auflösung durch ein wollenes Tuch und erhält auf diese Weise eine klare, farblose Flüssigkeit, womit der Branntwein versüßt wird.

Die französischen feinen Liqueure sind sehr dünnflüssig, dagegen die berühmten Liqueure einiger deutschen Städte weit dickflüssiger, obschon sie keinen größeren Zuckergehalt, als jene, haben. Man verleiht ihnen diesen Vorzug, indem man den zu ihrer Versüßung bestimmten Zucker unter Ersetzen des verdampfenden Wassers so lange kocht, bis derselbe in Schleimzucker umgewandelt ist, die Fähigkeit, zu kristallisiren, verloren und die Beschaffenheit eines, sich in Faden ziehenden, dicken Syrups angenommen hat. Um dieß zu bewirken, löst man z. B. 10 Pfund Zucker in mehr nicht als 2 Quart Wasser, ersetzt jedoch das verdampfende stets durch frisches und läßt unter immerwährendem Umrühren diese Auflösung 1 bis $1\frac{1}{2}$ Stunden kochen, wo sie in langen Faden vom Löffel abfließt und dem Liqueur zugesetzt wird.

Färben und Klären des Branntweins.

§. 256. Die letzten Operationen bei der Bereitung veredelter Branntweine bestehen in dem Färben und, wo es nöthig ist, in dem Klären der fertigen Liqueure. Alle Farben, welche hierzu genommen werden dürfen, müssen unschädlich und im Branntwein dergestalt auflöslich sein, daß sie in demselben keine Trübung veranlassen.

Die verschiedenen Farben bereitet man folgendermaßen. 1. Braun und gelb. Man röstet Zucker, der mit wenig Wasser angesprengt wird, so lange unter stetem Umrühren in einem kupfernen Kessel, bis er ganz dunkelbraun geworden ist, unterbricht nunmehr durch

Zugießen von Wasser, in welchem sich der gebrannte Zucker sogleich auflöst, die Röstung und benutzt die dadurch erhaltene Tinktur zum Färben. Gelbe Farben von schöner Beschaffenheit ziehet man aus gestoßner Kurkumawurzel, oder aus Saffran, welche man beide mit gereinigtem Branntwein von 50 — 60 Prozent in einer Glasflasche bei gelinder Wärme 24 Stunden lang digeriren läßt. Rothe Tinktur bereitet man aus getrockneten Heidelbeeren, Hollunderbeeren oder gemahlenen rothem Sandelholz auf gleiche Weise. Will man den Spiritus sogleich bei der Destillation färben, so werden diese Pflanzenstoffe in einen Beutel gebunden, auf den Trichter der Vorlage gelegt und dort von dem übergehenden Spiritus extrahirt. Kochenille giebt, mit Branntwein digerirt, eine violettrothe Tinktur. Setzt man derselben einen geringen Antheil Kremortartari, oder Salmiak zu, welcher im Wasser gelöst ist, so wird sie im ersteren Fall scharlachroth, im zweiten violettblau. Indigotinktur zum Blau- und durch Versetzung mit Gelb zum Grünfärben bereitet man, indem man 2 Loth zartgepulverten Indigo mit 4 Loth Vitriolöl übergießt, worin er sich auflöst. Man schüttet, wenn dieß geschehen, ein halbes Quart Wasser hinzu und trägt dann gestoßne Kreide so lange in kleinen Portionen hinein, als noch Aufbrausen der Flüssigkeit erfolgt, oder saurer Geschmack in derselben bemerkbar ist. Hierauf filtrirt man diese Tinktur durch Fließpapier, vermischt sie mit Weingeist und sie ist zum Gebrauch fertig.

§. 257. Ist der fertige Branntwein oder Liqueur nicht sogleich ganz durchsichtig und kann man ihn nicht durch Ablagern hell werden lassen, so klärt man ihn folgendermaßen. In zwei Quart gewöhnlichen Essig zerrührt man das Weiße von 10 Eiern, oder löst zwei Loth fein geschnittene Hausenblase in demselben auf. Man setzt die Mischung auf das Feuer, erwärmt sie bis zu 60 Grad, läßt sie erkalten und gebraucht sie dann als Klärmittel. Die vorgenannte Quantität ist zu 60 — 100 Quart hinreichend und der Branntwein nachdem ihm diese Flüssigkeit zugesetzt worden ist, binnen 24 Stunden völlig hell. Die weniger zuckerreichen Branntweine läßt man wohl auch durch einen Filzhut, der die Gestalt eines Kegels hat, laufen. Es wird die-

ser Filzhut in einen Trichter gehängt, dessen obere Oeffnung mit einem passenden Deckel geschlossen ist, um das Verdampfen von geistigem Antheil während des Durchlaufens zu hindern.

Quantitatives Verhältniß einiger aromatischen Ingredienzen zum Branntwein.

§. 258. Wir lassen hier die quantitativen Verhältnisse der Ingredienzen und des Zuckers zur Menge des Weingeistes von einigen, am meisten vorkommenden Sorten folgen, verweisen jedoch, wo es darauf ankömmt zusammengesetzte Branntweine zu fabriciren, auf diejenigen Handbücher, welche über Destillirkunst oder Liqueurfabrikation ausführlicher handeln, in denen sich auch mannigfaltige Recepte in großer Auswahl vorfinden.

Zu einer Quantität Spiritus, aus welchem 30 Quart veredelter Branntwein dargestellt werden sollen, nimmt man nachstehende Mengen derjenigen Ingredienzen, nach denen der Branntwein schmecken soll und genannt wird. Kümmel $1\frac{1}{2}$ Pfund. Anis $1\frac{1}{4}$ Pfund. Citronenschaalen getrocknete, 2 Pfund, frische 4 Pfund. Pommeranzenschaalen $1\frac{1}{2}$ Pfund, und unreife Früchte $\frac{1}{2}$ Pfund. Soll der Branntwein den bitteren Geschmack der letzteren erhalten, so muß er mit den Ingredienzen digerirt werden. Nelken $\frac{3}{4}$ Pfund. Pfeffermünze oder Krausemünze 4 Pfund. Wachholderbeeren 3 Pfund. Um bitteren, magenstärkenden Branntwein in der Quantität von 30 Quart zu bereiten, digerirt man denselben mit Wermuth und Carduibenedictenkraut, von jedem ein Pfund; Angelika, Calmuswurzel und unreife Pommeranzenfrüchte von jedem ein halbes Pfund.

Bei der Bereitung einfacher Liqueure auf kaltem Wege nimmt man zu folgenden Sorten für ein Quart des darzustellenden Branntweins, je nachdem dessen Geschmack stärker oder schwächer gewürzt, oder das Aroma durch die Quantität des Zuckers umhüllt wird, 8 bis 15 Tropfen nachgenannter ätherischen Oele, wobei man jedoch bemühet sein muß, diese so ächt als möglich zu erhalten: Anisöl, Calmusöl, Nelkenöl, Kümmelöl, Citronenöl, Zimmetöl, Wachholderöl, Krausemünzöl, Pfeffermünzöl, Pommeranzenblüthenöl.

Zu Versüßung von einfachen Branntweinen wird auf jedes Quart 2 Loth, zu doppeltem Branntwein 4 Loth Zucker, oder eine dieser Quantität angemessene Menge brauner, oder Stärkesyrup gerechnet. Zu feineren Liqueu-

ren, Crems ꝛc. verbraucht man 16 Loth bis ein Pfund Zucker für jedes Quart.

Darstellung der Stärke aus Kartoffeln, des Stärke-Syrups und Zuckers.

§. 259. In Branntweinbrennereien, mit denen gleichzeitig Destilliranstalten verbunden sind, ist es von großer Wichtigkeit, den Zuckerzusatz, welchen die veredelten Branntweine erhalten müssen, aus einheimischen Produkten darzustellen, die entweder wohlfeiler zu haben, oder Erzeugnisse der eigenen Landwirthschaft sind. Auch hier ist die Stärke oder das Kraftmehl, die bei der Branntweinbrennerei das Hauptrequisit zur Darstellung des Alkohols bildet, diejenige Substanz, aus welcher wir künstlichen, in jeder Beziehung für unsere Zwecke brauchbaren Zucker erhalten, und unter allen Erzeugnissen des heimischen Bodens sind es auch hier wiederum die Kartoffeln, deren Bestandtheile verhältnißmäßig die größte Menge Stärke liefern. Eignen sich die Kartoffeln daher vorzugsweise rücksichtlich des Preises und der einfachen Behandlungsart zu dieser Verarbeitung, so hat außerdem die aus ihnen dargestellte Stärke für unsern Zweck noch den besonderen Werth, daß sie, von allen fremden Bestandtheilen frei, reiner als jede andere, aus Getraide gewonnene, ist.

Wir lassen hier die Bereitung der Kartoffelstärke, so wie des aus derselben zu gewinnenden Syrups und Zuckers folgen, deren Darstellung mit dem Brennereibetriebe um so mehr in Verbindung gesetzt werden kann, da, ohne neues Anlagekapital zu verwenden, bei jenem Betrieb fast alle diejenigen Geräthe schon vorhanden sind, die wir bei der Stärkesyrupfabrikation gebrauchen. Jene Fabrikation dürfte, wo sich für den Syrup Absatz findet, im Allgemeinen größere Verbreitung verdienen, und dadurch auch, unabhängig von Brennerei, den Kartoffeln als landwirthschaftlichem Produkt derselbe Werth verliehen werden, der ihnen bei der Verarbeitung auf Branntwein gesichert ist.

§. 260. Die rohen Kartoffeln werden sorgfältig gewaschen und durch die Reibmaschine zerkleinert. Die Vorrichtung dazu erhält dieselbe Konstruktion, wie der §. 160 beschriebene, Fig. 19 dargestellte Quetschapparat, nur mit dem Unterschiede, daß hier blos eine Walze in Anwendung gebracht wird, welche sich unter dem Mittelpunkte des Rumpfes befindet. Diese Walze ist von Holz und

in ihrem ganzen Umfange mit einer durchlöcherten Platte von Eisenblech beschlagen. Die Kartoffeln werden um so vollkommener zertheilt, je kleiner die Löcher des Reibeisens sind. Mehr als den zehnten Theil eines Zolles darf der Durchmesser derselben nicht betragen. Eine Walze von der, §. 160 angegebenen Größe wird durch eine Person in Bewegung gesetzt, welche damit täglich einen Wispel Kartoffeln zu Brei reiben kann. Sollen Kartoffeln zerrieben werden, so wird die Maschine auf einen, mit Wasser fast angefüllten Bottich befestigt und so gestellt, daß die aufliegende Walze einen bis zwei Zoll in das Wasser reicht. Man schüttet den Rumpf voll Kartoffeln, welche durch das Umdrehen der Walze zerrissen werden, die sich jedesmal in dem Wasser abspült, was den Kartoffelbrei aufnimmt, der zu Boden fällt. An einer schicklichen Stelle des Bottichrandes befindet sich eine Abflußröhre, um dasjenige Wasser fortzuleiten, welches durch den hinzukommenden Kartoffelbrei aus dem Raume gedrängt wird. Sind die Kartoffeln zerrieben, so wird die Masse aufgerührt und nach und nach in einen aus Weiden geflochtenen Seihe-Korb geschüttet, der über einem zweiten mit Zapflöchern in verschiedener Höhe versehenen Bottich stehet. Die Stärke ist größtentheils mit dem abgelaufenen Wasser in den Bottich übergegangen, im Korbe sind nur die Fasern zurückgeblieben. Um aus ihnen die etwa noch vorhandene Stärke zu waschen, wird der Korb in einen anderen mit Wasser gefüllten Bottich getaucht und es werden die darin befindlichen Fasern mittelst eines Holzes, so lange durchgerührt, als die aus den Flechten dringende Flüssigkeit noch milchig erscheint. Das zum Auswaschen der Fasern gebrauchte Wasser, wird zu der Flüssigkeit des ersten Bottiches gebracht. Diese wird nun umgerührt und um die feineren durch den Korb gegangenen Fasertheile abzuscheiden, nochmals durch einen Kasten oder ein Sieb geseihet, dessen Boden von Drath fein geflochten ist, oder aus eben so fein durchlöchertem Eisenblech bestehet. Da sich diese Löcher während des Durchseihens verstopfen, so müssen sie mittelst einer an einen längeren Stiel befestigten Bürste offen erhalten werden. Binnen 2 bis 3 Stunden nach diesem Durchseihen hat sich die Stärke am Boden des Bottiches gelagert. Man läßt durch Oeffnung des

Zapfens, das über ihr stehende trübe Wasser ab, wiederholt dieselbe Operation noch zweimal, indem man frisches Wasser, doch in geringerer Menge, zugießt und die Stärke damit umrührt. Zeigt das letzte Wasser keine Trübung, so wird es gänzlich abgelassen, die reine Stärke ist aus den Kartoffeln dargestellt und wird wenn sie aufbewahrt werden soll, an der Luft, oder in gelinder Wärme der Malzdarre getrocknet.

§. 261. Wenn man Stärkesyrup bereiten will, so kann dies entweder durch freie Einwirkung des Feuers in einem kupfernen Kessel geschehen und schadet weder dem Kessel noch dem Fabrikat; oder es geschiehet in hölzernem Geräth mittelst der Wasserdämpfe unter einer höheren Temperatur, als derjenigen des Siedepunktes.

Im letzteren Falle bedient man sich des §. 158 beschriebenen Fig. 18 gezeichneten Dampfkessels, dessen Leitungsrohr in ein Kochfaß reicht, was sich von der §. 157 beschriebenen Dampftonne dadurch unterscheidet, daß es keinen durchlöcherten Boden, keine Thüren, und nur drei Oeffnungen hat, von denen die eine zum Einfüllen, die zweite zum Ablassen dient, die dritte am obern Boden befindlich, als Sicherheitsrohr bei starker Pressung die Dämpfe entweichen läßt und deshalb auch während des Kochens mit einer ähnlichen Kugel, wie solche beim Dampfkessel beschrieben ist, lose bedeckt wird.

Ist der Dampfkessel mit Wasser gefüllt, und dieses dem Siedepunkt nahe, so werden 100 Pfund Stärke mit etwa 150 Quart kaltem Wasser angerührt, und dieser Mischung die erforderliche Menge Schwefelsäure (Vitriolöl) zugesetzt. Die Quantität der letzteren richtet sich nach der Zeit, binnen welcher, von dem Kochpunkt der Flüssigkeit angerechnet, die Stärke in Zucker verwandelt sein soll. Je mehr man Schwefelsäure im Verhältniß zum Wasser anwendet, desto schneller ist der Prozeß vollendet. Nimmt man 1 Prozent so sind 36 bis 40 Stunden nöthig, bei 10 Prozent 6 bis 8 Stunden. Es scheint das letztere für unsern Zweck das angemessenste Verhältniß zu sein und wir setzen daher der obigen Mischung von 100 Pfund Stärke und 150 Quart Wasser

10 Pfund englische Schwefelsäure*) zu. Wenn das Wasser im Dampfkessel kocht, bringt man diese Flüssigkeit, jedoch nicht auf einmal, sondern in 4 bis 5 einander kurz folgenden Perioden mittelst eines Trichters in den Kochkessel, in dem schon vorher zur Aufnahme der Dämpfe sich etwas Wasser befindet, und dessen Oeffnung nunmehr dicht verschlossen wird. Man unterhält dann 6 bis 8 Stunden lang immerwährend starkes Feuer unter dem Dampfkessel.

Um zu sehen, ob gegen das Ende dieser Zeit sämmtliche Stärke von der Säure in Zucker verwandelt ist, nimmt man durch den Abzugshahn eine Probe von der kochenden Flüssigkeit, läßt sie, wenn sie ein wenig erkaltet ist, durch Fließpapier laufen und tröpfelt zu einer kleinen Menge etwas weniges starken Weingeist von 70 bis 80 Prozent. Wird die Flüssigkeit trübe, so muß das Kochen noch fortgesetzt werden, bleibt sie hell, so ist die Zuckerbildung vollendet; man schließt das Feuer des Dampfkessels, öffnet den Hahn des Kochfasses und läßt die siedende Flüssigkeit in ein unterstehendes Gefäß laufen, welches davon nicht ganz angefüllt wird.

Hierauf werden für jedes Pfund verwendete Schwefelsäure $1\frac{1}{4}$ Pfund feingepulverte Kreide in 4 bis 5 Abtheilungen der Flüssigkeit zugesetzt. Es entstehet dabei Aufbrausen. Nachdem sich die Säure mit der Kreide gesättigt hat, ist die Flüssigkeit süß geworden. Sie wird hierauf durch ein wollenes, in einen viereckigen hölzernen Rahm gespanntes Tuch (Spitzbeutel) geseihet, und nachdem sie abgelaufen, in einen kupfernen Kessel gebracht, mit Holz-, oder besser Knochenkohlenpulver (4 Pfund für 100 Pfund Stärke) vermischt und mit demselben eine halbe Stunde lang gekocht. Nach dieser Zeit wird sie durch ein zweites Seihetuch gegossen, wo sie wasserhell und farblos abläuft, und nach dem Erkalten als Zusatz zu dem veredelten Branntwein gebraucht werden kann.

Ueber die in den Seihetüchern zurückgebliebene Kreide (Gyps) und Kohle wird noch einigemale heißes

*) Ein Pfund Schwefelsäure kostet 3 sgr., ein Centner $7\frac{1}{2}$ bis 8 Thaler.

Wasser gegossen, um allen Zuckerstoff auszuwaschen. Man kann auch das Durchseihen gänzlich ersparen, wenn man die Flüssigkeit in bedeckte, mit Zapfen von verschiedener Höhe versehene Fässer gießt und dort Kreide und Kohle absetzen läßt.

Will man, der besseren Haltbarkeit wegen, oder weil man ihn consistenter braucht dicken Syrup, wie er im Handel vorkömmt, bereiten, so dampft man jene Flüssigkeit bei einer Wärme, die den Kochpunkt nicht erreicht, noch so lange ab, bis die auf eine Tasse oder einen Teller herausgenommene Probe, wenn sie erkaltet ist, die gehörige Stärke zeigt. Man gießt den Syrup dann in Gefäße, wo er erkaltet und wenn er stark genug eingekocht war, nach 3 bis 4 Tagen zu einer gelben, körnigen Masse erstarrt, welche den Stärkezucker bildet und unter dieser Benennung verkauft wird.

§. 262. Aus 100 Pfund Stärke erhält man 110 Pfund Zucker. Um bei der Bereitung der zur Syrupfabrikation bestimmten Kartoffelstärke des Trocknens überhoben zu seyn und dieselbe gleich im nassen Zustande aus dem Bottich gebrauchen zu können, hat man nur nöthig, in kleiner Quantität den, wie wir wissen, sehr verschiedenen Stärkegehalt der Kartoffeln nach der, §. 155 gegebenen Anleitung zu prüfen. Weiß man, wie viel trockne Stärke ein bestimmtes Gewicht dieser Kartoffeln liefert, wie viel ein Scheffel davon wiegt und aus wie viel Scheffeln die im Bottich befindliche feuchte Stärke bestehet, so läßt sich nach dem oben angeführten Maaßstab leicht die Menge der Schwefelsäure, zu jeder Quantität, bestimmen.

Ob die Fabrikation von Stärkesyrup bei uns, wie in Frankreich, lediglich um daraus Branntwein zu brennen, Eingang finden möchte, muß die Zeit lehren: bis jetzt wenigstens ist noch kein Vortheil davon abzusehen, da man weit weniger Branntwein bei diesem Verfahren, als aus rohen Kartoffeln erhält, und der reinere Geschmack des Syrupbranntweins durch Entfuselung vermittelst der Kohle in jedem Branntwein leicht hergestellt werden kann.

Künstlicher Franzbranntwein.

§. 263. Um künstlichen Franzbranntwein darzustellen, werden 100 Quart völlig entfuselter Branntwein (§. 239) von 55 — 60 Prozent, mit $\frac{3}{4}$ Pfund Essig-

Naphta, oder $1\frac{1}{2}$ Pfund Essigäthergeist, so wie mit $\frac{1}{2}$ Pfund konzentrirter Essigsäure gemischt*). Ferner werden 2 Pfund bernsteinfarbig gerösteter Zucker, oder brauner Kandiszucker, so wie 16 Loth arabisches Gummi zugesetzt, welche letzteren Gegenstände in Wasser gelöst sind. Die hellere oder dunklere Farbe, welche dieser Franzbranntwein erhalten soll, wird ihm durch eine Tinktur gegeben, die durch Digestion von Branntwein mit Eichenrinde gewonnen worden ist. Wird der Branntwein bei seiner Reinigung über Aepfel oder Quitten ($\frac{1}{4}$ Scheffel für 100 Quart) abgezogen, so ist er dem aus Cognak kommenden Franzbranntwein täuschend ähnlich.

Darstellung von künstlichen Rum.

§. 264. Rum wird in Ost- und Westindien entweder aus den frisch zermalmten Stengeln des Zuckerrohres, oder aus Melasse, welche nach der Ausscheidung des nicht kristallisirbaren Zuckers übrig bleibt, gewonnen.

Die erste Sorte ist in höherem Werth, da sie das ganze, eigenthümlich balsamische Aroma, welches sich aus der frischen Pflanze des Zuckerrohrs bei der Gährung bildet, enthält; wogegen die zweite Sorte mehr dem Zuckerbranntwein ähnlich ist, der auch in Deutschland aus dem Abfall bei den Raffinerien gewonnen wird; jenen eigenthümlichen Geruch jedoch, in weit geringerem Grade besitzt.

Künstlichen Rum kann man ohne Zusatz von indischem Rum nicht so darstellen, daß bei aufmerksamer Prüfung dem Kenner der Unterschied nicht sofort bemerkbar würde. Man hat dieß nach vielen vergeblichen Versuchen endlich auch eingesehen und ist, da nunmehr auch aus Fruchtbranntwein die Abscheidung des Fusels leicht bewerkstelligt und reiner Alkohol dargestellt werden kann, zu der einfachsten Methode gekommen, welche sich dem Zweck am meisten nähert.

Diese Methode bestehet darinn, daß man sich ächten indischen Rum von bester Qualität, der aus

*) 1 Pfund Essigäther kostet 36 Sgr. 1 Pfund Essigäthergeist 15 Sgr. 1 Pfund konzentrirte Essigsäure 12 Sgr. Bedarf man großer Quantitäten, so kann man mit leichter Mühe sich dieselben in Glas-Retorten oder Kolben selbst darstellen und die Bereitungsart in jeder Apotheke erlernen oder erfahren.

dem frischen Zuckerrohr gewonnen wurde und wo möglich einige Jahre alt ist, zu verschaffen sucht, diesen mit der vier- bis fünffachen Menge gereinigten Weingeist von 70 bis 80 Prozent, je nachdem die Stärke des Fabrikates bestimmt wird, vermischt, und mit der vorbeschriebenen Eichenlohe-Tinktur, so weit es erfordert wird, färbt.

Hat dieser künstliche Rum ein halbes Jahr gelagert, so ist er, man mag ihn, mit heißem Wasser übergossen, durch den Geschmack, oder durch den Geruch prüfen, vom indischen Rum höchstens daran zu unterscheiden, daß der erstere, neben ächtem Rum der besten Qualität gehalten, das balsamische Aroma nicht in so hohem Grade, als dieser, bemerken läßt. Je länger man ihn aufbewahrt, desto mehr veredelt er sich, wie alle weingeisthaltigen Flüssigkeiten. Deshalb ist auch bei der Bereitung im Großen immer darauf zu sehen, daß solche, bei uns gefertigte Fabrikate, bevor sie in den Handel kommen, mindestens dasjenige Alter haben, was die ächten, ehe sie aus entfernten Gegenden in unsere Hände gelangten, bereits erreicht hatten.

§. 265. Eine andere Bereitungsart für die Quantität von 100 Quart künstlichen Rum ist folgende: Den dazu nöthigen entfuselten Branntwein bringt man auf die Blase und destillirt ihn über 2 Pfund Glanzruß und 2 Pfund Salpetersäure (Scheidewasser). Dem Destillat von 100 Quart wird ½ Pfund Essig-Naphta und ¼ Pfund concentrirte Essigsäure zugesetzt und in das Faß 4 Pfund fein gestoßener Reis, ½ Loth Vanille und 3 Loth Zitronenschaalen geschüttet, womit man, unter öfterm Umschütteln, die Flüssigkeit acht Tage lang digeriren läßt, und dann mit Tinctur von Eichenlohe färbt.

Sollen diese künstlichen Fabrikate einen schwärzlichen Schein erhalten, so hängt man einige Loth Thee, in einen Beutel gebunden, in das Faß.

§. 266. Wir beschließen unseren Vortrag über Destillirkunst mit der Bereitung des Kölnischen Wassers (Eau de Cologne). Es dürfte wohl nicht leicht eine Parfümerie sein, die eine so anerkannte und allgemeine Verbreitung gefunden hat; die in früherer Zeit einen der bedeutendsten Handelszweige der Stadt Cöln

Bereitung des Kölnischen Wassers.

bildete und von der jetzt noch, nachdem fast überall dieses Wasser nachgemacht wird, in alle Weltheile zwischen 5 und 6 Millionen Flaschen, allein von Köln aus, jährlich versendet werden. Die Bereitung des Kölnischen Wassers ist sehr einfach und bestehet lediglich aus einer, im kalten Zustande vorgenommenen Auflösung, von ätherischen Oelen in reinem Weingeist von 78 bis 82 Prozent. Der Destillir-Geräthe bedienen sich die Kölner Fabrikanten nur, um früherhin den französischen Spiritus zu entfärben, oder jetzt Getreide- oder Kartoffelbranntwein zu entfuseln und zu rectificiren. Mehrere der Fabrikanten und namentlich diejenigen, welche auf einen höheren Verkaufs-Preis halten, erachten den einheimischen Weingeist nicht für tauglich, und beziehen auch noch jetzt aus Frankreich Spiritus zur Wasserfabrikation. Wir lassen die Vorzüge des Letzteren dahin gestellt und bemerken nur, daß französischer Spiritus, wie er im Handel vorkömmt, von Spiritus, welcher aus gereinigtem Kartoffel- oder Getreidebranntwein durch Rectification über Weinhefe gewonnen wird, weder an dem Geschmack, noch durch den Geruch zu unterscheiden ist. Bekanntlich ist jetzt in Frankreich diese Fabrikations-Methode sehr verbreitet.

Weshalb starker Weingeist mit ätherischen Oelen nicht wohl destillirt werden kann, haben wir §. 250 näher ausgeführt, und hieraus ist erklärlich, weßhalb die versuchte Nachahmung des Kölnischen Wassers immer mißlingen mußte, wenn man sich dazu der Destillirgeräthe bediente. Daß man aber auch durch Vermischung mit ätherischen Oelen kein Fabrikat erzielen konnte, was nicht von dem in Köln bereiteten Wasser sofort zu unterscheiden war, findet seinen Grund in dem Umstande, daß zu der Fabrikation des Kölnischen Wassers mehrere ätherische Oele, Essenzen genannt, gebraucht werden, die im gewöhnlichen Handel, namentlich in Norddeutschland gar nicht vorkommen, und lediglich für Parfümerie- und Wasserfabrikanten, in Sicilien und dem südlichen Frankreich, aus den verschiedenen Spielarten der Citronen, Orangen und Limonen, in dem verschiedenen Zustand der Reife ihrer Früchte, bereitet werden.

Deßhalb erhält man auch, nach den bis jetzt öffentlich bekannt gewordenen Recepten, niemals eine

Parfümerie, welche nicht sogleich von dem ächten Kölnischen Wasser durch Geruch und Geschmack unterschieden werden könnte.

§. 267. Wir theilen dagegen nachstehend eine Vorschrift mit, bei welcher wir verbürgen können, daß Kölnisches Wasser, wenn es genau nach diesem Verhältniß bereitet wird, von dem in Köln fabricirten nicht unterschieden werden kann, bemerken jedoch dabei, daß nur völlig gereinigter geruchloser Alcohol verwendet werden darf, und die ätherischen Oele so ächt wie möglich sein müssen. Die Letzteren wird man am besten von Kölner Droguisten*) beziehen können.

In sechs Quart Weingeist von 78 bis 82 Prozent werden aufgelöst:

1.	Essentia aurantiorum	2 Loth
2.	— — bergamottae	2 —
3.	— — citri	2 —
4.	— — de limette	2 —
5.	— — petit grains	2 —
6.	— — de cedro	1 —
7.	— — de cedrat	1 —
8.	— — de portugall	1 —
9.	— — neroli	1 —
10.	— — rorismarini	½ —
11.	— — thymi	¼ —

Sobald man die Oele mit dem Alkohol mischt, wird die Flüssigkeit trüb. Man filtrirt sie durch ungeleimtes Druckpapier, oder läßt sie einige Tage ruhig stehen, wo sich der schleimige Antheil der ätherischen Oele zu Boden gesenkt hat und die wasserhelle Flüssigkeit abgegossen oder abgelassen wird.

---

*) Droguisten giebt es in Köln unter der Firma: Abraham Mierstraß Söhne. und H. J. Essingh Nach den neuesten Waarencouranten beträgt der Preis der vorgenannten Quantität Oele, von der besten Qualität, wie folgt, 1. 8 sgr. 2. 13 sgr. 3. 12 sgr. 4. 15 sgr. 5. 20 sgr. 6. 7 sgr. 7. 7 sgr. 8. 4½ sgr. 9. 75 sgr. 10 und 11. 1 sgr. In der Menge von Pfunden sind jedoch diese ätherischen Oele bedeutend wohlfeiler.

Bierbrauereibetrieb.

Bier-brauerei.

§. 268. Wenn bei der Fabrikation des Branntweins unsere ganze Aufmerksamkeit dahin gerichtet ist, aus den verwendeten Materialien die größtmöglichste Menge Alkohol, sei es im reinen Zustande, oder mit Wasser gemischt, (Branntwein) zu ziehen, so haben wir dagegen bei der Bereitung des Biers als Aufgabe zu lösen, den aus den Betriebsmaterialien durch Malzen, Maischen und Gähren gebildeten Zucker nur theilweis in Alkohol umzuwandeln, den größeren Antheil jedoch, nach vollendeter Gährung, unzersetzt in der Flüssigkeit zu erhalten und auf diese Weise ein Getränk darzustellen, welches, indem es durch seine festen Bestandtheile an Gummi, Schleimzucker und Pflanzenleim den menschlichen Körper zu nähren vermag, durch den Antheil an Alkohol gleichzeitig ein geistiges Getränk abgiebt, dessen Genuß dieselben Wirkungen, wie der Wein, hervorbringt, und von diesem, seinen Bestandtheilen nach, nur dadurch unterschieden wird, daß es frei von aller Säure ist, welche die natürlichen Weine mehr oder minder enthalten. Je zucker- und alkoholreicher das Bier ist, desto stärker und haltbarer ist es, und desto länger vermag es der Einwirkung der Essiggährung zu widerstehen. Je geringer der Gehalt von Beiden in dem Bier ist, desto schneller endet die geistige Gährung, das Bier wird sauer und verwandelt sich in Essig.

Materialien.

§. 269. Die schicklichsten Materialien, aus denen Bier bereitet wird, sind Weizen und Gerste im gemalzten Zustande, so wie der Zusatz von Hopfen, welcher aus dem doppelten Grunde geschiehet, sowohl das Getränk aromatisch bitter zu würzen, als auch die Neigung jeder zuckerhaltigen Flüssigkeit, sauer zu werden, aufzuhalten, oder zu verhindern. In einigen Gegenden wird auch Hafer und Buchweizen im gemalzten Zustande verbraucht, so wie es auch an manchen Orten gebräuchlich ist, rohes Getreide mit gemalztem vermischt, zur Bierbrauerei anzuwenden.

§. 270. Die Farbe und der Geschmack des Bieres hängen von dem Grad der Röstung ab, den das verwendete Malz auf der Darre erhielt (§. 102) die Menge des Malzes, welches zu einer gewissen Quantität Bier verbraucht wird, richtet sich nach der Stärke und der Dauer, die dem Bier gegeben werden soll. Hiernach werden die Biere auch unterschieden, in Lager- oder Dauerbiere (Doppelbiere) und in leichte Biere, einfache Biere. Die Letzteren werden in braune Biere (Darrmalzbiere), oder weiße Biere (Luftmalzbiere), eingetheilt. Eintheilung der Biersorten

Die Bereitung des Bieres zerfällt in folgende Operationen, welche wir, so weit es der Zweck unseres Vortrages gestattet, einzeln durchgehen. Betriebs-Operationen.

1. Schroten des Malzes.
2. Einmaischen desselben oder Bereiten der Würze.
3. Kochen der Würze mit Hopfen.
4. Abkühlen der Würze.
5. Stellen mit Hefe und Leitung der Gährung.

§. 271. Das Malz oder die verschiedenen Malzsorten, welche man anwendet, werden 24 Stunden vor ihrem Gebrauch mit Wasser genetzt, und nachdem der Haufe einigemale mit Schaufeln tüchtig durchgearbeitet worden ist, um das gleichförmige Eindringen der Feuchtigkeit zu bewirken, werden die Körner geschrotet, wobei man darauf siehet, daß das Malz mehr zerquetscht als zerkleinert ist und jedes Korn nur in drei bis vier Stücke zerrissen wird. Es hat diese, bei uns fast allgemein eingeführte Verfahrungsweise den Vortheil, daß durch die eingesogene Feuchtigkeit das Malz ein lockeres Schrot bildet, welches bei der nachfolgenden Extraction das Eindringen des Wassers erleichtert, und dadurch auch das Zusammenballen in Klumpen, so wie die Trübung der Würze verhindert, die aus einem, im trocknen Zustande zart geschroteten Malze entstehen würde. Auf 100 Pfund Malz werden 2 Quart Wasser zum Einsprengen gerechnet. In England, den Niederlanden und am Rhein, schrotet man jedoch das Malz, wie es von der Darre kömmt, oder von dem Vorrathboden genommen wird, ohne es vorher anzufeuchten. Anfeuchten und Schroten des Malzes.

Einmaischen des Malzes.

§. 272. Das Einmaischen des Malzes in den Maischbottich geschiehet in zwei oder auch in einer Periode auf dieselbe Weise, wie solches bei der Branntweinbrennerei §. 110 angeführt worden ist. Die Temperatur der Maische, nachdem sie gefertigt worden, beträgt am zweckmäßigsten zwischen 50 und 60 Grad. Braun gedörrtes Malz, welches weniger unzersetzte Stärke enthält, kann einen höheren Wärmegrad vertragen, wogegen Luftmalz und lichtgelbes Malz eher geneigt sind, bei heißer Temperatur der Maische kleisterartige Klumpen zu bilden. Nachdem die Maische eine Stunde lang gestanden, und das Wasser die lösbaren Stoffe des Malzes durchdrungen hat, ist die Würze gebildet, und die Maische wird in den Seiherbottich übergetragen, der einen doppelten Boden hat, von welchem der obere durchlöchert und mit Stroh belegt ist, was durch ein Kreuz von Holz festgehalten wird. Der Zapfen des Seiherbottiches wird gezogen und die Maische in ein unter demselben stehendes Gefäß abgelassen.

In vielen Gegenden bildet der Seiherboktich auch zugleich den Maischbottich. Man breitet das trockne Malz über den durchlöcherten mit Stroh bedeckten Boden aus, und leitet das heiße Wasser durch eine, zwischen beiden Boden befindliche Röhre so, daß es aufwärts durch die Löcher in das Malzschrot dringt, und mit demselben durch Rührharken innig verbunden wird. In den großen Londoner Brauereien geschieht das Maischen durch Dampfmaschinen-Kraft, welche eine Schraube in Bewegung setzt, an der sich eiserne Arme befinden, die den Umkreis des Bottiches beschreiben, und von dem Boden desselben bis zum Rande mehrmals auf und abgedrehet werden. Der Mechanismus ist demjenigen ganz ähnlich, durch welchen, nach dem Siemensschen Verfahren, die Zerkleinerung der Kartoffeln beim Branntweinbrennen geschiehet. (§. 173).

Die von dem ersten Maischen erhaltene Flüssigkeit oder sogenannte Würze, ist an Zuckerstoff immer am reichhaltigsten. Die Trebern werden jedoch regelmäßig noch ein- auch wohl zweimal mit kochendem Wasser übergossen, was deshalb geschiehet, um sowohl den, nach dem ersten Ablassen in dem Malz zurückgebliebenen Theil der stärkeren Würze zu gewinnen, als auch die noch auf-

lösbaren Theile des Malzes vollends auszuziehen, was beides nur durch wiederholten Aufguß von frischem, noch nicht gesättigtem Wasser bewirkt werden kann. Der letzte Aufguß wird gewöhnlich mit kaltem Wasser bereitet und ist als kühlendes leichtes Getränk unter dem Namen Covent, Dünnbier, bekannt.

Kochen der Würze.

§. 273. Die von den verschiedenen Aufgüssen erhaltene Würze wird zusammengebracht, um entweder eine Biersorte daraus zu bereiten, oder es wird aus jedem Aufguß eine besondere Gattung dargestellt. Die Flüssigkeit enthält jetzt außer der süßen, dem Schleimzucker ähnlichen Substanz (Malzextrakt) noch unzersetzte Stärke, Gummi, Schleim und Kleber aufgelöst.

Um die letzteren auszusondern, wird die Würze auf den Braukessel gebracht und durch Kochen bis zu der verlangten Stärke des Bieres concentrirt, wobei ihr gleichzeitig der Zusatz des Hopfens gegeben wird. Die Quantität desselben richtet sich nach der Stärke oder Bitterkeit des Bieres, das man zu brauen gedenkt, und nach dem Zeitpunkt, bis zu welchem solches haltbar aufbewahrt werden soll. Durch den Hopfen und namentlich durch das in demselben enthaltene harzähnliche Mehl (Lupulin) bekommt das Bier den balsamisch aromatischen Geschmack; gleichzeitig wird auch dadurch die widrige Süssigkeit des Zuckerstoffes umhüllt. Nicht minder trägt der in den Blättern des Hopfens enthaltene Gerbstoff (Lohe) wesentlich dazu bei, daß während die Würze kocht, der Kleber sich verhärtet und gerinnt. Die Würze wird so lange im Sieden erhalten, bis eine herausgenommene Probe durchsichtig ist, und nach dem Erkalten die in ihr schwimmenden Flocken zu Boden fallen.

§. 274. In manchen Gegenden ist es auch gewöhnlich, die Maische oder mindestens einen Theil derselben mit den Trebern in dem Braukessel zu kochen und sie dann erst auf den Seiherbottich zurückzubringen. Der Nutzen dieses Verfahrens, so allgemein man es in ganzen Landstrichen findet, leuchtet nicht ein, da man durch das bloße Aufgießen von kochendem Wasser sämmtliche, zur Bierbereitung nutzbaren Bestandtheile des Malzes ausziehen kann, dagegen durchs Kochen des Malzschrotes allen vorhandenen Kleber und Schleim extrahirt,

den wir durch dieselbe Operation so viel als möglich abscheiden müssen, wollen wir anders mit leichter Mühe helles und haltbares Bier produziren.

Manche Brauer setzen der Würze, um sie rascher zu klären, gallertartige Substanzen zu, welche den geronnenen Kleber aufnehmen. Diese Zusätze sind unschädlich und erfüllen ihren Zweck. Man gebraucht dazu Hausenblase, Kalbsfüße, auch wohl Tischlerleim oder geraspeltes Hirschhorn.

Abkühlen der Würze.

§. 275. Ist die Würze hell und bis zu dem erforderlichen Grad eingekocht, so muß sie so bald als möglich zu derjenigen Temperatur abgekühlt werden, bei welcher sie mit Hefe gestellt und in geistige Gährung gebracht werden kann. Die Nachtheile, welchen bei langsamer Abkühlung die Bierwürze, namentlich in wärmerer Jahreszeit, ausgesetzt ist, kennt jeder Brauer, und wir haben sie §. 117 näher erörtert. Die Würze wird deshalb sofort in den Kühlbottich oder auf das Kühlschiff geleitet, um ihrer Abkühlung die möglichst große Oberfläche darzubieten, wobei der mit ihr gekochte Hopfen durch einen geflochtenen oder durchlöcherten Kasten abgesondert wird.

Bei der Kühlung setzt sich ein großer Theil des geronnenen, zeither in Flocken schwimmenden Klebers an den Boden des Kühlgefäßes, und es ist daher nicht vortheilhaft, die Würze, um die Kühlung zu beschleunigen, umzurühren.

Während dem Abkühlen der kochend aufgebrachten Würze, verdunstet bis sie stellrecht ist, je nachdem dem Luftzug freier Zutritt gestattet war, noch der zehnte bis zwölfte Theil ihres Volumens.

Stellen der Würze mit Hefe. Gährung des Bieres

§. 276. Die Temperatur der Würze, bis zu welcher sie abgekühlt werden muß, ehe ihr die Hefe beigegeben wird, beträgt im mittleren Durchschnitt 12 Grad. Starke Biere werden kälter, als leichte Biere, gestellt, so wie im Allgemeinen sich der Wärmegrad, den die Würze beim Hefezusatz haben muß, nach der höheren oder niederen Temperatur der Athmosphäre richtet.

Eben so verhält es sich mit der Quantität der zuzusetzenden Hefe, für welche sich ein allgemeiner Durchschnitt um so weniger feststellen läßt, da ihre

gährungerregende Fähigkeit zu sehr von dem Alter und den mit ihr verbundenen wässrigen Antheilen abhängt. Ist die Hefe nicht frisch, so verstärkt man ihre Wirkung, indem sie eine Stunde vor dem Stellen mit einer kleinen Quantität Bier bei 25 Grad Temperatur in einem besonderen Gefäß in Gährung gesetzt wird. Starke Biere erhalten weniger Zusatz, als leichte Biere, bei kälterer Witterung oder niederer Temperatur der Würze muß eine verhältnißmäßig größere Quantität Stellhefe beigegeben werden.

Das Zugeben der Hefe geschiehet, nachdem die Würze vom Kühlschiff abgelassen ist, auf dem Stell- oder Gährbottich. Ohngefähr nach 3 bis 5 Stunden beginnt die Gährung durch einen weißen Rand oder Streifen an der Seitenwand des Bottiches sich zu zeigen. (Das Bier rahmt.) Es wird nunmehr entweder in kleinere Gährungsgefäße vertheilt, oder auf Fässer gebracht, in denen die Gährung vor sich gehet und vollendet ist, wenn der größere Theil der Hefe durch die Oeffnung des Spundes ausgetrieben, der andere Theil sich an den Boden des Fasses gelagert hat und das Bier hell geworden ist. Die letztere Verfahrungsweise wendet man vorzüglich bei leichteren Bieren an, welche in kurzer Frist trinkbar gemacht werden sollen.

Stärkere Biere, deren Gährungsprozeß um so langsamer geleitet werden muß, je länger das Bier sich halten soll, läßt man vorerst in den Bottichen abgähren, nimmt die gebildete Hefe mit einer Schaumkelle ab und füllt das Bier erst dann (nach 40 — 50 Stunden), wenn sich keine weitere Hefenbildung auf der Oberfläche der Bottiche zeigt, in die Fässer, worinn die Vervollkommnung desselben durch gänzliche Ablagerung der Hefe und fortgesetzte Erzeugung von Weingeist, der sich bereits im Gährbottich zu bilden anfing, statt findet, und vollendet ist, wenn eine aus dem Fasse genommene Probe völlig durchsichtig erscheint. In manchen Gegenden sind, um Luft und Wärme abzuhalten, die Fässer inwendig mit Pech überzogen. Lagerbiere können nur in tiefen Kellern erhalten werden, in denen auch im Sommer die Temperatur nicht über 6 bis 9 Grad steigt.

Eine zweite Art, den Gährungsprozeß zu leiten,

nennt man die untere Gährung, bei welcher die Hefe nicht während der Gährung von der Flüssigkeit geschieden wird, sondern gegen das Ende der Fermentation sich an den Boden des Gefäßes lagert.

§. 277. Vorstehendes sind die Hauptmomente, die bei der Bierbereitung im Allgemeinen vorkommen. Von ihrer regelmäßigen Ausführung in allen Theilen hängt die Güte und Haltbarkeit des Bieres ab, und wenn bei der Branntweinbrennerei, wie wir gesehen haben, Reinlichkeit der Geräthe und Gefäße, so wie genaue Beobachtung und Leitung der Temperatur die Haupterfordernisse sind, das Gelingen aller Operationen zu verbürgen, so ist dieß in einem weit höheren Grade noch bei der Bierbrauerei der Fall, wo jede Essigbildung vermieden werden muß, deren Fortschreiten wir bei der Branntweinbrennerei nur zu verhindern bemühet sind.

Hat sich in der Branntweinmaische ein Uebermaaß von Essig gebildet, so gehet nur ein Theil des zu gewinnenden Alkohols verloren, ist aber Bier sauer geworden, so ist es ungenießbar, unverkäuflich und das ganze Produkt ohne Werth.

Anleitung zur Bereitung einiger Biersorten.

§. 278. Es liegt außer unserem Zweck, in eine ausführliche Darstellung über die Bereitungsarten der verschiedenen Biersorten einzugehen, die der Farbe, dem Geschmack, den Bestandtheilen oder den Zusätzen nach fast eben so mannichfaltig sind, als die große Anzahl der verschiedenen veredelten Branntweine oder Liqueure. Dagegen lassen wir die Anleitung zur Verfertigung einiger Biersorten folgen, um den mit der Fabrikation gänzlich Unbekannten in den Stand zu setzen, das für den Hausbedarf erforderliche Getränk selbst zu bereiten, oder bereiten zu lassen.

Zu braunem Bier verwendet man in der Regel Gerstenmalz. Die dunklere oder hellere Farbe richtet sich nach dem Temperaturgrade, bei welchem das Malz gedörrt worden ist. Will man dunkelbraunes Bier bereiten, so ist jedoch zu empfehlen, dazu ebenfalls blasses Malz zu verwenden und nur so viel von dem, beim stärksten Hitzgrad gedörrten Malz zu nehmen, als zur Darstellung der gewünschten Farbe erforderlich ist. Verwendet man lediglich dunkelbraun gedörrtes Malz, so

erhält man im Vergleich zu derselben Menge blassen Malzes ein weniger gehaltreiches Bier, was sich daraus erklärt, daß ein größerer Antheil der dunkleren Farbe des ersteren, durch höhere Temperatur und die dadurch erfolgte Zerstörung des, im letzteren noch unverändert vorhandenen Zuckerstoffes, gebildet worden ist.

§. 279. Ein Tischbier von guter Beschaffenheit erhält man, wenn man aus fünf Scheffel Malz fünf Tonnen oder 500 Quart Bier brauet. Ein zweimaliger Aufguß von heißem Wasser ist hinreichend, das Malz zu extrahiren. Die Würze wird 3 bis 4 Stunden lang mit 4 bis 5 Pfund gutem Hopfen gekocht, dann durchgeseihet, abgekühlt, wenn sie 12 bis 15 Grad Temperatur zeigt, mit Hefe gestellt und auf die Tonnen gebracht, welche etwas geneigt liegen, damit die durch die Oeffnung des Spundes ausgestoßenen Hefen abfließen können. Nach 3 bis 4 Stunden fängt die Gährung an, und dauert gegen 48 Stunden. Während dieser Zeit muß die ausgeflossene Hefe durch Zuguß von Wasser, oder durch das zuerst ausgestoßene junge Bier im Fasse ersetzt, und dies immer spundvoll erhalten werden. Hört die Bewegung des Bieres auf und bleibt die zuletzt ausgestoßene Hefe im Spundloche ruhig stehen, so ist die sichtbare Gährung vollendet und nachdem die Fässer leicht verspundet sind und sich binnen 4 bis 6 Tagen die Unterhefen am Boden gelagert haben, ist das Bier hell, trinkbar und wird entweder vom Fasse verbraucht oder auf Flaschen gezogen. Braunbier

Will man stärkeres Bier haben, so verfährt man eben so. Zu haltbarem Doppelbier rechnet man 8 Scheffel Malz, um daraus mit einem Zusatz von 8 Pfund Hopfen 5 Tonnen Bier zu bereiten. Starkes Bier muß jedoch kühler, bei 8 bis 12 Grad gestellt werden, damit die Gährung langsamer angehe und länger dauere.

§. 280. Ein dem Berliner Weisbier ähnliches Getränk, was seines weinartigen Geschmackes, so wie der kühlenden und nährenden Eigenschaft halber, vorzüglich im Sommer sehr beliebt ist, erhält man in der Quantität von fünf Tonnen, aus drei Scheffel Weizen- und zwei Scheffel Gersten-Luftmalz, folgendermaaßen. Das geschrotete Malz wird mit warmen Wasser ange- Weisbier.

teigt und mit kochendem übergossen, bis sich in der Maische eine Temperatur von 45 bis 50 Grad bildet. Hierauf wird der vierte Theil dieser Maische sammt den Trebern auf die Pfanne gebracht und mit dem Zusatz von drei Pfund Hopfen eine halbe Stunde lang im Sieden erhalten. Alsdann kömmt eine zweite Portion der Maische aus dem Bottich, zu der erstern in den Kessel, und wird, wenn sie wiederhohlt zu sieden anfängt, was man an dem auf der Oberfläche durchbrechenden weißen Schaum erkennt, der übrigen Maische im Bottich wieder hinzugeschüttet und mit dieser wohl umgerührt, wodurch sich eine Temperatur von 58 bis 60 Graden erzeugt. Hat diese Maische eine halbe Stunde gestanden, so wird sie abgelassen und auf das Kühlschiff gebracht. Die rückständigen Trebern erhalten einen zweiten Aufguß kochendes Wasser und nachdem dasselbe eine halbe Stunde lang sie durchzogen, wird auch dieser Aufguß abgelassen und zu der ersteren Würze gebracht. Ist sie hier auf 15 bis 18 Grad abgekühlt, so wird ein Quart frische Oberhefe hinzugeschüttet und das Bier auf Fässer gefüllt. Die Gährung beginnt und endet rascher, als bei braunem Bier. Ist die sichtbare Gährung vollendet, so wird es auf Flaschen gezogen, und mousirt nach wenig Tagen. In diesem Bier ist Kleber und Schleim fast unzersetzt vorhanden, deshalb ist es zwar nährender, aber auch dem Sauerwerden sehr leicht unterworfen, und hält sich, selbst bei kühler Witterung, nicht über drei bis vier Wochen, weshalb man auch nur solche Quantitäten brauen darf, die während jenes Zeitraums verbraucht werden. Will man derartiges Bier ganz hell haben, so muß es, entweder auf dem Kessel (§. 274), oder im Fasse geschönt werden. (§. 284.)

§. 281. Die Bereitung dieser Biersorten ist, wie wir sehen, sehr einfach, sie befriedigen das Bedürfniß fast jeder Haushaltung und ihre Darstellung erfordert keine besonderen Ausgaben für Geräthe; da ein Kessel von mäßigem Inhalt und eine Wanne, die am Boden mit einem Loch versehen ist, zu diesem Brauereibetrieb hinreicht. In Brennereien kann man sich dazu des Wasserkessels oder der Destillirblase, so wie der Maischbottiche bedienen. Sind die letzteren so rein, wie sie zur Brennerei ebenfalls sein müssen, so hat

man ein Sauerwerden des in ihnen gekühlten, oder gestellten Bieres nicht zu fürchten. Bereitet man regelmäßig das für den Hausbedarf bestimmte Bier selbst, so ist es erleichternd, wenn man für diesen Zweck einen Maischbottich von der erforderlichen Größe anfertigen läßt, der mit einem doppelten Boden und einem hölzernen oder messingenen Abflußhahn versehen ist.

Malz- und Hopfensurrogate.

§. 282. Alle andern Materialien als Malz, welche Zuckerstoff enthalten, aus denen mithin Branntwein dargestellt werden könnte, sind auch für die Bereitung von Bier anwendbar und ihre Benutzung für diesen Zweck ist bei uns nirgend verboten, so wenig als der Zusatz anderer unschädlichen bittern oder aromatischen Pflanzenstoffe, die als Surrogate des Hopfens oder auch um dem Bier einen lieblichen Geschmack zu ertheilen, dienen können, oder angewendet werden. Außer Zucker und Zuckersyrup sind vorzüglich Queckenwurzeln, Mohrrüben, Runkelrüben und Kartoffeln bei uns, obschon nur versuchsweise und ohne günstigen Erfolg, als Stellvertreter des Malzes, in Anwendung gesetzt worden. In neuerer Zeit war eine Brauerei von nicht unbedeutendem Umfange errichtet, welche Bier lediglich aus Stärkesyrup darstellte, doch hat auch diese Fabrikation nach kurzem Beginn aufgehört, da man starkes, haltbares Bier, was dem aus Malz gebrauten zur Seite gestellt werden kann, aus Stärkesyrup nicht zu produziren vermochte. Dieselbe Bewandniß hat es mit den Surrogaten, die man statt des Hopfens verwendet, als Enzianwurzel, Bitterklee, Cordebenediktenkraut, Quassienholz, Wermuth ꝛc. Wenn auch in ihnen, so wie in den Zucker- oder Pflanzensäften Bitter- oder Zuckerstoff hinreichend vorhanden sind, so fehlt dennoch immer das eigenthümliche Aroma, was Malz und Hopfen vorzüglich auszeichnet und in allen Malzgetränken vorwaltend bemerkbar sein muß, wenn sie den Anforderungen entsprechen sollen, die wir an reines, gesundes und kräftiges Bier zu machen gewohnt sind. In England ist es den Brauern und Bierwirthen bei 100 Pfund Sterling Strafe untersagt, zur Bierbereitung andere Materialien als Malz und Hopfen zu verwenden. Dieselbe Strafe von 100 Pf. Sterling hat der Brauer schon verwirkt, wenn mehr als 10 Pfund von einem derartigen Artikel, z. B. Syrup,

Honig, grober Zucker oder Zuckerextrakt bei ihm vorräthig angetroffen werden. Wer statt Hopfen beim Brauen Birken oder Wermuth verwendet, unterliegt einer Strafe von 20 Pfund Sterling.

Verfälschung des Biers.

§. 283. Die vorgenannten strengen Verfügungen gegen den Verbrauch anderer Materialien, als Malz und Hopfen, sind nicht befremdend, wenn man ermißt, mit welchen schädlichen Substanzen in England die Malzgetränke zum Nachtheil der Gesundheit zuweilen verfälscht werden. Als Ersatz für Malz und Hopfen, so wie als Mittel, das Bier stärker berauschend und länger haltbar zu machen, gebraucht man Kokelskörner, Krähenaugen, Stechapfel, Bilsenkraut, Belladonna, Opium, und Spanischen Pfeffer, oder einen aus diesen giftigen Pflanzen gezogenen Extract, der unter dem Namen Färbestoff oder Multum in England verkauft wird.

Um, namentlich im Porter, harten Geschmack und Schaum herzustellen, mischt man unter denselben eine Auflösung von grünem Vitriol, Alaun oder Salz. Daß derartige Verfälschungen in England vorgenommen worden sind, beweist die Thatsache, daß von 1813 bis 1819 34 Brauer wegen des Gebrauches schädlicher Ingredienzen zur Bierbereitung, in Geldstrafen von 25 bis 650 Pfund Sterling, so wie einige dreißig Materialisten, wegen Verkauf derartiger Ingredienzen an Bierbrauer, zu 20 bis 500 Pfund Sterling Strafe verurtheilt worden sind.

Klärung des Biers.

§. 284. Wenn man dem Bier entweder nicht Zeit lassen kann, sich zu klären, oder dasselbe, nachdem der Gährungsprozeß aufgehört hat, dennoch trüb bleibt, so muß dessen Abhellung auf künstliche Weise erfolgen, wozu man sich am besten einer Auflösung von Hausenblase bedient, mit welcher das trübe Bier vermischt wird.

Zu 5 Tonnen Bier nimmt man 1 Loth Hausenblase, weicht dieselbe, nachdem sie breit geklopft und zerschnitten ist, in einem Quart Wasser auf und läßt die Mischung 24 Stunden stehen. Man zertheilt dann die Masse mit einem Schaumbesen, gießt ein wenig Essig oder saures Bier hinzu, wo sich, nachdem die Auflösung noch einige Zeit geschlagen worden, eine durchsichtige Gallerte bildet, die dem Bier zugesetzt und mit demsel-

ben durchgeschüttelt wird. Die Gallerte verbindet sich mit der trübenden Substanz und bildet eine Art von Netz, welches allmählig mit den in dem Bier enthaltenen trüben Theilen zu Boden sinkt und der Flüssigkeit Klärung und Durchsichtigkeit ertheilt. Dasselbe Verfahren wird auch angewendet, um trüben Wein zu klären.

Saures, schaales Bier.

Sauer oder schaal gewordenes Bier läßt sich nicht wieder herstellen. Kreide, Marmor, Soda, Holzasche oder Pottasche, welche man zur Abstumpfung der Säure im Bier vorgeschlagen hat, nehmen zwar diese auf, bilden aber zugleich in dem entsäuerten Bier, Auflösungen von Salzen, deren Geschmack nicht minder unangenehm, als die Säure selbst ist. Eher noch kann man saures Bier mit jungem Bier vermischen, wodurch ersteres wenigstens genießbar wird.

Malzdarren, deren Konstruktion und Beschreibung.

§. 285. Das Trocknen des Malzes auf der Darre haben wir §. 102 abgehandelt und lassen jetzt die Beschreibung über die zweckmäßigste Konstruktion einer Malzdarre folgen, die sowohl bei der Branntweinbrennerei, als auch bei der Bierbrauerei ein fast unentbehrliches Erforderniß genannt werden darf, da wohl selten so viel bedeckter Raum in einer Betriebs-Anlage vorhanden seyn möchte, um die in dem frischen Malz enthaltene Feuchtigkeit blos durch die athmosphärische Luft zu entfernen, anderer Seits aber die haltbaren und dauerhaften Biere nur von Malz gebraut werden können, dessen Bestandtheile in höherer Temperatur durch Röstung mindestens theilweis eine Veränderung erlitten haben.

Die Haupterfordernisse bei Anlage einer Darre bestehen darinn, daß zu ihrer Erhitzung wenig Brennmaterial verbraucht wird, daß man die Vermehrung oder die Verminderung der Hitze in seiner Gewalt hat, daß ihre Vertheilung unter der Oberfläche der Darre und mithin in dem auf ihr befindlichen Malz, gleichförmig geschieht, daß dem Rauch kein Zutritt zu dem Malze gewährt wird und zwischen diesem hinreichender Luftzug statt findet, um die aus der Feuchtigkeit entwickelten Dämpfe abzuführen.

Früherhin trocknete man das Malz auf Flechten von Holz, durch welche der heiße Rauch unmittelbar zog, der jedoch bei seinem Durchzug dem Bier, so wie

dem Branntwein, einen widrigen Geschmack ertheilte. Später belegte man mit Platten von Eisen, Kupfer oder Thon die Darren, wodurch zwar der unmittelbare Zutritt des Rauches abgeschnitten ist, jedoch der nicht minder große Uebelstand eintritt, daß das Malz ungleichförmig erhitzt wird, da die oberen Lagen desselben den aus den unteren Schichten entwickelten Wasserdämpfen einen raschen Durchzug nicht gestatten und deshalb die Temperatur auf der Darre selbst, sehr ungleichförmig ist. Um diese Uebelstände zu vermeiden, leitete man daher durch Kanäle, welche den Rauch eingeschlossen hielten, die Hitze in die Darre und trocknete das Malz auf Horden, die entweder aus durchlöcherten Metallplatten oder Drathgittern bestanden. Dabei mangelte es jedoch immer noch an scharfem Luftzuge, der in der Darre unter dem Malze stark genug wirkt, die entwikkelten Dämpfe sofort in die äußere Umgebung zu treiben. Doch ist jetzt auch diesem abgeholfen und wir können nachstehend die Konstruktion einer Malzdarre durch Fig. 37 und 38 verdeutlicht, beschreiben, die allen obengenannten Anforderungen auf das Zweckmäßigste entspricht.

Fig. 37. §. 286. A A sind zwei neben einander parallel laufende Cylinder von starkem Eisenblech, 11 bis 12 Zoll im Durchmesser haltend; ihre Oeffnungen sind durch den Cylinder B verbunden, oder durch einen verschlossenen Kanal, welcher in der Querwand der Darre befindlich ist. Beide Cylinder ruhen auf dem eisernen, einen Fuß hohen Rost (der unter Z noch besonders gezeichnet ist), oder sie werden von eisernen Stäben getragen, die in der Rückwand und Brustmauer der Darre befestigt sind. C ist die 3 Fuß hohe Brustmauer mit zwei eisernen Thüren, durch welche die Darre von den abfallenden Keimen gereinigt wird. D ist ein auf der Brustmauer der Darre liegender, mit Krempen befestigter hölzerner Balken, auf dem die Horden ruhen und durch welchen gleichzeitig das theilweise Herabfallen des Malzes von der Darre gehindert wird. E E sind zwei Luft-Kanäle, deren Oeffnungen in die Darre gehen. Diese Kanäle stehen mit zwei, neben dem Roste der Feuerung liegenden, eisernen Cylindern in Verbindung, die bestimmt sind, von außen kalte Luft einzusaugen,

sie bei ihrem Durchstreichen zu erhitzen und so unter die Darre zu führen, wo sie, um sich einen Ausweg zu suchen, durch das erhitzte Malz dringen muß und indem sie dort ihren Wärmestoff theilweis absetzt, gleichzeitig das, aus dem feuchten Malz aufströmende dampfförmige Wasser fortführt. Die genauere Lage dieser Cylinder auf dem Feuerheerd findet sich §. 201 beschrieben. In der Mitte der Decke des Raumes, in welchem sich die Malzdarre befindet, ist eine Oeffnung (Dampffang) angebracht, um den aus dem Malz aufsteigenden Dämpfen Communication mit der äußeren Athmosphäre zu gewähren, und es zu verhindern, daß sich nicht die Dämpfe in der Umgebung der Malzdarre niederschlagen oder doch die Luft des Trockenraums mit Feuchtigkeit schwängern. Wo es die Localität nicht gestattet, einen derartigen Dampffang an der Decke anzubringen, erregt man, während gedarrt wird, Luftzug durch Oeffnung von Thüren und Fenstern. Man darf nicht fürchten, dadurch dem Abtrocknen des Malzes Eintrag zu thun, denn es ist eine sehr unrichtige Ansicht, wenn man glaubt, daß es nöthig, oder auch nur ersprießlich sei, die Temperatur in dem Raume der Darre so heiß als möglich zu erhalten, und deßhalb jeden Luftzug vermeiden müsse; da gerade dieser, durch Entfernung der Dämpfe das Malz trocknet, nicht aber die über denselben stillstehende warme Luft, welche ihre austrocknende Kraft verliert, sobald sie mit Feuchtigkeit hinreichend geschwängert ist.

Entweder wird eine derartige Darre durch besondere Feuerung erhitzt, oder sie erhält ihre Wärme durch den von der Blasen- oder der Braukessel-Feuerung außerdem unbenutzt entweichenden Rauch, der vermittelst eines Kanales F in den Cylinder geleitet wird. G ist eine Hülfsfeuerung, um, wenn es nöthig ist, Hitze unmittelbar unter die Darre zu führen.

§. 287. Statt der eisernen Cylinder kann man auch Kanäle von Töpfer-Kacheln oder Thonziegeln, die auf einem eisernen Rost stehen, mit Vortheil anwenden, da ihre Anschaffung weniger kostbar ist; obschon sie die Wärme nicht so rasch und vollkommen hindurch leiten, als Metall. Fig. 38.

Fig. 38 zeigt den Längendurchschnitt, Grundriß und Querdurchschnitt einer solchen Darre.

H H ist der Rost, oben mit nebeneinander liegenden Dachsteinen bedeckt und mit einer dünnen Lage Lehm überzogen, in welchen die Kacheln eingedrückt und wie beim Aufsetzen eines Ofens verbunden werden. Die obere Fläche des Kanals wird mit Eisenblech gedeckt, auf welches schmale Mauer- oder Dachsteine an den Rand herum in einer Entfernung von 6 Zoll aufgelegt werden. Um das Anbrennen der durchfallenden Keime zu verhüten, werden die Kanäle mit einem Dache aus gegeneinanderstehenden Kacheln oder Ziegelsteinen versehen. Unter dieses Dach leitet man die vorher beschriebenen Luft-Kanäle, welche die von dem Darr-Kanal ausströmende Hitze nach oben führen.

Die Form, welche man der Bedeckung der Darre giebt, ist gleichgültig und richtet sich nach der Localität, in der sie aufgestellt wird. Sie kann daher eine gerade oder schiefe Ebene, oder auch einen Sattel bilden. Bedeckt wird die Darre mit Drathgittern, welche in eisernen Rahmen befestigt sind. Ihre Breite beträgt, damit sie sich nicht werfen, mehr nicht als drei Fuß. Die Größe der Oberfläche der Darre richtet sich nach der Quantität des Malzbedarfes. Wo diese jedoch von einer Darre nicht beschafft werden kann, leitet man, wie vorbeschrieben, statt in den Schornstein, den Rauch durch Kanäle in eine zweite Darre, die sich in einer höhern Etage befindet, welche dadurch ebenfalls, wenn auch im minderen Grade, als die erste, erhitzt wird.

Gesetzgebung.

§. 288. In dem vorstehenden Abschnitt haben wir den ersten Theil unserer Aufgabe zu lösen versucht und den verschiedenartigen Gewerbebetrieb so entwickelt, wie sich derselbe in seiner vollen Ausdehnung frei und ungehindert zu bewegen vermag. Wir dürfen uns auf das Gutachten jedes Sachverständigen berufen, daß wir, in so weit es gedrängte Kürze gestattet, alle wesentliche Fabrikationsmethoden angeführt haben, die nach den bisherigen Erfahrungen bei der Darstellung des Bieres oder des Branntweins als gewinnbringend zu erachten sind. Wissentlich ist nichts unerwähnt gelassen, wodurch größere Ausbeute an Fabrikat, oder geringerer Kostenaufwand bei dessen Produktion erzielt werden kann. Wir wenden uns nunmehr zu dem zweiten Theil unseres Vortrages, welcher darin bestehet, die Gesetzgebung über Besteuerung dieser Gewerbe in ihrer Anwendung auf die einzelnen Betriebsakte darzustellen und bei dieser Darstellung den Beweis zu führen, daß die Gesetzgebung den Gewerbebetrieben vollkommen den zum Gedeihen erforderlichen Grad von Freiheit bei ihrer Ausübung gewährt, Beschränkungen der Industrie weder bezweckt, noch gestattet, und durch Beaufsichtigung der Betriebsstellen nur solche Maaßregeln in Ausführung zu bringen befiehlt, die das Einkommen der Steuern dergestalt sichern, daß sie nicht leicht zum Nachtheil der Staatskasse und der übrigen

Gewerbtreibenden von dem Einzelnen umgangen werden können.

Deklaration der Fabrikations-Anstalten und Geräthe.

§. 289. Wir beginnen mit denjenigen Vorschriften, welche den Steuerpflichtigen zu Deklaration der in seinem Besitz befindlichen, zum Betriebe benutzt werdenden Brauerei- und Brennereigeräthe, zu der Angabe über deren Rauminhalt und zu der Beschreibung der Gewerbsräume an die Steuerbehörde verpflichten.

Es liegt in dem Gange des Gewerbebetriebes, und ist in dem Wesen der Steuerverfassung begründet, daß, wenn das Einkommen der Gefälle durch Controlen gesichert werden soll, auch deren Handhabung diejenigen Mittel zu Gebote stehen müssen, welche den vorgesetzten Zweck erreichen lassen.

Da nun bei der Brau- und Brennsteuer es allermeist darauf ankommt, daß die Verwaltung unterrichtet sei, welche Fabrikationsanstalten, an welchen Orten und in welchem Umfange sich solche im Lande befinden, so ist das erste Erforderniß, daß sie eine Erklärung von dem Steuerpflichtigen verlangt, wodurch er, indem er sich als Gewerbtreibenden darstellt, den Nachweis über seine Fabrikationsstelle, die dazu gehörenden Räume und Geräthe liefert.

Schriftliche Anmeldung.

§. 290. Nehmen wir an, daß, seit dem Bestehen des Gesetzes vom 8. Februar 1819, alle vorhandenen Betriebs-Anstalten gegenwärtig angemeldet und inventarisirt sind, und Jemand eine Brennerei oder Brauerei neu einrichte, so liegt ihm nach §. 16 der Steuerordnung ob, binnen 3 Tagen nach Anschaffung der Geräthe, demjenigen Steueramte, Zollamte, oder derjenigen Receptur, in dessen Spezial-Distrikt er zur Erlegung der indirekten Steuern angewiesen ist, eine doppelte, gleichlautend ausgefertigte, mit seiner Namensunterschrift vollzogene, schriftliche Deklaration abzugeben, wozu ihm die Formulare von der Behörde unentgeltlich geliefert werden.

Bei Brennereien.

Diese Deklaration muß für Brennereien, Stück für Stück, einzeln nachweisen, welche Maisch- oder Gährbottiche, Vormaischbottiche, Hefe- und Schlempegefäße, Kühlfässer, Kühler, Blasen, Helme, Maischwärmer, Condensatoren, Kühl- oder Spiritus-Apparate, gemauerte oder versenkte Maisch-, Lutter-, Schlempe- oder

Branntwein-Reservoirs, auch wenn ein oder der andere Theil nicht zu benutzen beabsichtigt wird, vorhanden sind.

Bei Brauereien gehören zu diesen Geräthen die Braupfannen oder Kessel, die Maisch-, Würz- und Stellbottiche, die Kühlschiffe, so wie für diejenigen Brauereien, wo die Revision des Bierzuges nicht im Braulokale geschiehet, die Gährbütten oder Tonnen anzugeben sind. Bei Brauereien.

Die ebenfalls vorbeschriebene bestimmte Angabe, welchen Rauminhalt diejenigen Gefäße enthalten, die vermessen werden können, wird zwar gegenwärtig nicht so scharf, als früher, gefordert, da sie bei der damals neuen Einführung des Gesetzes einen andern Zweck hatte, auch der steuerpflichtige Inhalt der Gefäße erst durch amtliche Vermessung verifizirt wird, und den Maaßstab der Abgaben-Erhebung bildet; dennoch kann, nach der oben angezogenen Gesetzes-Stelle, zur genauen Angabe des Inhaltes der Declarant verpflichtet werden. Erklärung des Rauminhaltes.

Außerdem muß diese Declaration der Geräthe auch die Lage der Betriebs-Anstalt nach Ort, Haus und Nummer ergeben, und für Brennereien noch ein besonderer Grundriß über die Stellung der Maischgefäße eingereicht werden, für welchen sich das vorgeschriebene Schema unter Fig. 39 gezeichnet findet. Für Brauereien ist die Angabe, wo die geschroteten Malzbestände aufbewahrt werden, erforderlich. Jedermann, der in den Fall kömmt, steuerliche Meldungen zu machen, ist verpflichtet, sich darüber, daß und wenn sie geschehen, durch schriftlichen Ausweis zu sichern, der ihm gegen seine Anmeldungen von der Steuerbehörde gegeben werden muß. Grundriß Fig. 39.

§. 291. Von steueramtlicher Aufnahme sind diejenigen Geräthe und Gefäße ausgenommen, welche zwar zum Gewerbebetriebe gehören, jedoch kein steuerliches Interesse haben, z. B. bei der Brennerei: Dampftonnen, Vorlagen, Lutter- oder Branntweintonnen, Rinnen, Eimer, Schöpfen, Stunzen, Kartoffelmühlen ꝛc., bei der Brauerei: Hefenwannen, Malzbottiche, Hopfenbehälter ꝛc. Ausnahmen von der Declaration.

Ebenfalls von dieser Anmeldung ausgeschlossen sind

diejenigen Geräthe oder Gefäße, welche sich anderer Gewerbe halber, z. B. bei dem gleichzeitigen Betrieb einer Stärkefabrik, Gerberei oder Seifensiederei ꝛc., in demselben Gewerbs-Lokal befinden, so wie auch diejenigen Gefäße, welche dort zu ökonomischen oder wirthschaftlichen Zwecken, z. B. zum Waschen, gebraucht oder aufbewahrt werden.

Verpflichtung zur Declaration sämmtlicher Destillirgeräthe.

§. 292. Dagegen bestimmt die Steuerordnung vom 8. Februar 1819, §. 16, daß jeder Inhaber eines eingerichteten Destillir-Geräthes innerhalb eines, damals von den Königl. Regierungen zu bestimmenden Termines, dasselbe zu deklariren verpflichtet sei. Es ist mithin der steueramtlichen Aufsicht jedes Destillir-Geräth, dessen Inhalt vier Quart oder mehr beträgt, unterworfen; ohne Unterschied, ob solches zur Branntwein- oder Liqueurfabrikation benutzt, oder zu steuerfreiem Zweck in Gebrauch gesetzt werden soll. Eben so wenig macht es einen Unterschied, ob ein derartiger Apparat zur nassen oder zur trocknen Destillation benutzt wird und aus Glas, Holz, oder aus Metall angefertigt ist. Außer den Branntweinbrennern und Liqueurfabrikanten sind daher auch diejenigen, welche Parfümerien, wohlriechende Wässer, Holzessig, Terpentinöl und andere ätherische Oele bereiten, Pech-, Theer- und Daggertbrennereien, so wie Fabrikanten chemischer Produkte, verbunden, bevor sie ihre Destillirgeräthe in Gebrauch setzen, dieselben unter Controle der Steuerbehörde zu stellen. Dagegen sind Personen, welche Destillir-Geräthe blos verfertigen oder damit Handel treiben, dieser Aufsicht nicht unterworfen, jedoch müssen sie vor der Aushändigung jedes Destillir-Geräthes, oder eines Theiles desselben, es sei neu oder alt, ausgebessert oder geändert, dem Steueramte ihres Bezirkes Anzeige erstatten.

Declaration bei Veränderung der Geräthe und Gefäße.

§. 293. Dieselbe Verpflichtung zur Anmeldung liegt dem Gewerbtreibenden nach dem schon angezogenen §. 16 der Steuerordnung ob, wenn eins dieser durch seine Anmeldung der Steuerbehörde bekannt gewordenen und von ihr inventarisirten Gefäße oder Geräthe, verändert oder weggeschafft wird, wozu namentlich das Ausreißen und Wiedereinmauern der Blasen, so wie das Verändern der Maischtienen gehört, oder auch, wenn der

Steuerpflichtige ein derartiges, der Controle unterworfenes Geräth oder Gefäß, was bis jetzt von ihm entweder nicht besessen, oder angemeldet war, in seine Gewerbeanstalt aufnimmt. Eben so ist er verbunden, Geräthe oder Gefäße, welche aus einem andern Steuerbezirk in die Gewerbeanstalt übergehen, seiner Steuerstelle anzumelden, wie dies der frühere Besitzer dem dortigen Amte beim Abgange zu thun verpflichtet war.

Ueber die Frage, von welchem Zeitpunkt ab die in dem genannten §. 16 verordnete dreitägige Frist läuft, binnen welcher die Veränderung der Brau- und Brenngeräthe der Steuerbehörde angezeigt werden muß, hat das Königliche Finanz-Ministerium entschieden, daß diese Frist von demjenigen Zeitpunkte an zu berechnen bleibt, wo die Veränderung bereits bewirkt ist.

Abgabe dieser Anmeldungen.

§. 294. Es sind diese Anmeldungen über Zu- und Abgang von Brau- und Brenngeräthen, über deren beabsichtigte Reparatur oder sonstige Aenderung, über Entfernung oder anderweite Bestimmung, wie schon erwähnt, der Steuerhebestelle einzureichen, welche die Verpflichtung hat, beide Exemplare zu vergleichen, das eine als amtlichen Belag zu asserviren, das zweite aber dem Steuerpflichtigen mit der Bescheinigung, daß und wenn er diese Anmeldung abgegeben, zu seinem ferneren Ausweis nach §. 20 der Steuer-Ordnung zurückzustellen.

Diejenigen Aufsichtsbeamten, denen die Controlirung der Anstalten insbesondere obliegt, sind zu Annahme derartiger Anmeldungen nicht befugt, und der Gewerbtreibende würde sich durch eine, von ihnen in ihrer Eigenschaft ausgestellte Abgabe-Bescheinung nicht legitimiren können, da das Gesetz diese Befugniß und Verpflichtung ausdrücklich den Steuerämtern überträgt.

Inhalts-Ermittelung der Gefäße durch Vermessung.

§. 295. Die Erhebung der Branntweinsteuer, deren Ertrag sich nach dem Quartinhalt der zum Betrieb deklarirten Maischgefäße richtet, macht nicht nur eine völlig sichere Inhaltsermittelung derselben, sondern auch eine solche Bezeichnung sämmtlicher Haupttheile der Betriebsgeräthe nöthig, daß eine der Steuerbehörde nicht angezeigte Verwechselung oder Veränderung ohne Entdeckung nicht leicht auszuführen ist, und dadurch denjenigen Nachtheilen vorgebeugt wird, welche daraus für

den rechtlichen Verkehr, so wie für das Steuer-Interesse selbst entspringen könnten.

Nach abgegebener Anmeldung, wo möglich vor Anfang des Betriebes, wird dem Steuerpflichtigen der Tag angegeben, an welchem die Vermessung der von ihm declarirten Geräthe vorgenommen werden soll. Ihm liegt für diesen Zeitpunkt ob, dafür zu sorgen, daß die Geräthe senkrecht stehen, sich im leeren und trocknen Zustande befinden, auch die hölzernen durch Reife so fest zusammen gebunden sind, daß sie beim Anfüllen mit Wasser dasselbe nicht durchlassen. Er muß ferner dafür sorgen, daß die nöthige Menge Wasser angeschafft werde, und Leute, zu Hülfs- oder Handleistungen, anwesend sind.

Durch wen solche geschiehet.

§. 296. Die Vermessung geschieht vorschriftmäßig durch zwei Beamte, von denen der eine der Oberinspektor oder Oberkontroleur des Bezirkes ist, welche jedoch in einzelnen Fällen, auf vorherige Bestimmung, auch durch den Einnehmer*) des Steuerbezirkes vertreten werden können. Der zweite Beamte wird aus dem Aufsichtspersonal gewählt.

Dem Akte der Vermessung muß der Besitzer, Pächter oder Verwalter der Gewerbeanstalt persönlich beiwohnen, und kann sich nur mittelst besonderer Vollmacht durch einen Dritten vertreten lassen, für dessen Handlungen er jedoch nach §. 83 der Steuerordnung verantwortlich bleibt. Es ist dem Steuerpflichtigen unbenommen, in seinem Interesse eine Magistratsperson oder einen Sachverständigen bei der Vermessung hinzuzuziehen.

Vermessung auf nassem Wege.

§. 297. Bei der Vermessung selbst überzeugen sich beide Theile vorab, daß die Gefäße leer und trokken sind, auch senkrecht stehen, oder gestellt werden. Das Letztere wird dadurch geprüft, daß man auf eine, über die Mitte des Gefäßes gelegte gerade Latte, die Setzwaage stellt.

Hierauf wird ohne Unterbrechung, mittelst eines geeichten Preußischen Quartmaaßes, oder eines durch dasselbe ausgemessenen größern Fasses oder Eimers das Gefäß bis zum völligen Ueberlaufen mit kal-

---

*) Circular-Rescript vom 27 Novbr. 1820. 21054.

tem Wasser gefüllt, und dadurch der Inhalt nach Quartzahl ermittelt.

Die nasse Vermessung geschieht auf andere Weise auch in der Art, daß das Gefäß bis zum Ueberlaufen mit Wasser gefüllt wird, und nachdem der Spiegel ruhig geworden, man sich auch davon überzeugt hat, daß nichts mehr hineingehet, die Quartanzahl des Inhaltes durch Herausmessen des Wassers in ein geeichtes Gefäß, sich ergiebt.

Es gewährt diese letztere Art den Vorzug, daß man versichert ist, den Inhalt eines Gefäßes auf das Genaueste ermitteln zu können, indem die Oberfläche nicht durch Hineinschütten beunruhigt wird, auch diejenige Quantität Wasser, welche durch Tragen, Heben oder Vergießen verloren gehet, ausser Berücksichtigung bleibt, wenn aus dem Bottich heraus, in das unmittelbar danebenstehende Gefäß, das Wasser, so lange es geht, mit einem Knieheber gezogen wird.

Vermessung schiefstehender Gefäße.

§. 298. Stehen Gefäße schief, was wohl bei größern Bottichen der Fall ist, wo nicht durch einen Canal die Maische abgelassen werden kann, sondern ausgeschöpft wird, so muß diejenige Fläche des Bottichrandes, welche über den äußersten Wasserspiegel des gefüllten Bottiches hervorragt, abgeschnitten werden.

Ein gleiches gilt auch von solchen Maischgefäßen, wo einzelne Dauben am obern Rande ausgeschnitten sind, oder, wie bei zerschnittenen Weinfässern, die halben Spundlöcher eine Vertiefung bilden; es sei denn, daß in solchen Fällen der Steuerpflichtige es vorzieht, durch Ausfüllung dieser Lücken den ganzen Rauminhalt vermessen zu lassen.

Sind beide Theile über das Resultat des ermittelten Inhaltes nicht einig, so muß eine neue Vermessung Statt finden.

Was wird unter Maischgefäß verstanden?

§. 299. Unter Maischgefäß wird überhaupt nur der ganze Bottich, wie er durch seine Umfassungswände von jedem anderen Gefäß abgesondert erscheint, verstanden; es wird bei der Vermessung der Rauminhalt ungetheilt ermittelt und es kann nicht zugegeben werden, daß innerhalb desselben vielleicht willkührlich angebrachte Abtheilungen für sich angesehen, oder als einzelne Bottiche vermessen werden.

Vermessung der Gefäße auf trocknem Wege.

§. 300. Außer dieser gesetzlich vorgeschriebenen und bei der Steuerberechnung lediglich als die gültige Inhaltsermittelung anzunehmenden Vermessung auf nassem Wege, ist es ein sehr zweckmäßiges Hülfsmittel der Controle, sowohl für den Gewerbtreibenden selbst, als auch für den Aufsichtsbeamten erkannt worden, den Rauminhalt der Brau- und Brenngeräthe durch trockene Vermessung und cubische Berechnung aufzunehmen.

Es sichert die dazu erforderliche Aufnahme der Dimensionen und der Peripherie die Unveränderlichkeit der vermessenen Gefäße, und gewährt den Vortheil, daß man durch die Vergleichung derselben, mit dem durch Wasservermessung ermittelten Resultat sich der Richtigkeit des letztern vergewissern kann.

Ueberdieß ist sie besonders bei Nachvermessungen vortheilhaft wegen ihrer minderen Beschwerde, sowohl für den Beamten als für den Gewerbtreibenden, da sie ohne Hülfe anderer Personen in kurzer Zeit zu bewirken stehet und dennoch durch sie wesentliche Inhaltsveränderungen, die einen Einfluß auf die Steuer haben, sofort wahrgenommen werden können. Ganz genau, und als Basis zur Steuererhebung dienend, können jedoch derartige Ermittelungen aus dem Grunde nicht sein, weil bei manchen Formen der Gefäße, besonders bei den länglich runden, allgemeine, leicht zu handhabende Vermessungs- und Berechnungsregeln sich nicht geben lassen.

Anleitung dazu.

§. 301. Wenn es jedoch nur darauf ankommt, einen der Wirklichkeit möglichst nahe kommenden Quartinhalt durch trockene Vermessung auf die leichteste Weise zu ermitteln, so dürfen wir die Anwendung umstehender Tabelle empfehlen.

Die Rechnung nach den ihr zugefügten Beispielen ist völlig genau, wenn die Bottiche cirkelrund und cylinderförmig d. h. in ihrer ganzen Höhe gleich weit sind. Aber auch bei anderen Formen wird der hierdurch gefundene Inhalt von dem wahren im äußersten Falle nicht völlig fünf Prozent abweichen.

Zu dieser Vermessung gehört, wie aus dem Beispiel ersichtlich ist, lediglich ein in Preußische Zolle getheilter Maaßstab, durch welchen der mittlere Durchmesser, so wie die Höhe des Gefäßes ermittelt werden. Die Berechnung ist dann leicht ausführbar. Bei

ovalen und zugleich conischen Gefäßen wird Länge und Breite sowohl oben als unten gemessen, es werden die vier gefundenen Zahlen der Zolle addirt und in die Summe mit vier dividirt, wodurch man den mittleren Durchmesser erhält.

Bei kreisrunden Gefäßen, die in ihrer ganzen Höhe von gleicher Weite, also Cylinder sind, wäre es zwar nur erforderlich, einen Durchmesser zu messen, wenn der Augenschein nicht oft täuschte. Man wird deswegen wohl thun, sich auch in diesem Falle durch vierfache Messung von der regelmäßigen Gestalt zu versichern.

Neisch und Wincklers Tabellen für trockne Vermessung.

§. 302. Die weitere Ausführung umstehender Tabelle findet sich in untengenannter, so eben erschienenen Schrift*), die wir ihrer Vollständigkeit halber Jedem empfehlen dürfen, dem daran gelegen ist, den Inhalt von Gefäßen, auch ohne nasse Vermessung, eben so leicht als zuverläßig zu ermitteln. Die Einleitung jener Schrift enthält eine so klare als faßliche Anweisung über die Handgriffe beim Ausmessen, über die Berechnung der rechtwinkligen, viereckigen Gefäße (Kühlschiffe), über die Aufsuchung des Quart-Inhaltes in den Tabellen, und deren Anwendung bei kreisrunden und länglichrunden, gleich- und ungleichweiten Gefäßen, mit geraden oder gebogenen Faßstäben, so wie auch die Quartanzahl einer Flüssigkeit in diesen ganz oder theilweis gefüllten Gefäßen sich hieraus darstellt. Die Tabellen selbst sind die genauesten und vollständigsten, welche seit Einführung des jetzigen Preußischen Maaßsystems bisher erschienen. Sie empfehlen sich für den allgemeinen Gebrauch vor anderen insbesondere noch dadurch, daß sie Kenntniß der Dezimalbrüche nicht voraussetzen.

---

*) Ausführliche Tabellen für den Quart-Inhalt der Bottiche und Fässer, so wie der darinn befindlichen Flüssigkeit, nebst deutlicher Gebrauchserklärung und Anweisung, solche körperliche Räume leicht und richtig zu vermessen; von W. Neisch, Rechnungs-Rath im Finanzministerio, und Dr. Winckler, Geheimen Sekretär und Büreaudirigenten des Prov.-Steuerdirectorates zu Magdeburg. Zweite, sehr vermehrte und sorgfältig revidirte Ausgabe. Halle, in Kommission bei Ruff.

Ta

zur Berechnung des Quartinhalts cylindrischer und konischer Gefäße,

	24 Zoll.	25 Zoll.	26 Zoll.	27 Zoll.	28 Zoll.	29 Zoll.	30 Zoll.	31 Zoll.
	Quart.	Quart.	Quart.	Quart.	Quart.	Quart.	Quart.	Quart.
0	7,069	7,670	8,296	8,946	9,621	10,321	11,045	11,793
1/8	142	747	376	9,029	707	410	137	889
2/8	217	824	456	112	794	499	230	984
3/8	291	902	537	196	881	589	323	12,080
4/8	366	980	618	280	968	680	416	176
5/8	444	8,058	699	365	10,055	770	510	273
6/8	517	137	781	450	143	861	604	371
7/8	593	216	864	535	232	953	698	468
	40 Zoll.	41 Zoll.	42 Zoll.	43 Zoll.	44 Zoll.	45 Zoll.	46 Zoll.	47 Zoll.
0	19,635	20,629	21,648	22,691	23,758	24,850	25,967	27,108
1/8	758	755	777	823	893	989	26,109	253
2/8	881	881	906	955	24,029	25,127	250	398
3/8	20,005	21,008	22,036	23,088	165	266	392	543
4/8	129	135	166	221	301	406	535	688
5/8	253	263	297	355	438	546	678	834
6/8	378	391	428	489	575	686	821	981
7/8	503	519	559	623	713	826	964	28,127
	56 Zoll.	57 Zoll.	58 Zoll.	59 Zoll.	60 Zoll.	61 Zoll.	62 Zoll.	63 Zoll.
0	38,485	39,871	41,282	42,718	44,179	45,664	47,173	48,707
1/8	657	40,046	461	900	363	851	363	900
2/8	829	222	639	43,081	548	46,039	554	49,094
3/8	39,002	398	818	263	733	227	745	289
4/8	175	574	997	445	918	415	937	483
5/8	348	750	42,177	628	45,104	604	48,129	678
6/8	522	927	357	811	290	793	321	874
7/8	697	41,105	537	995	477	983	514	50,069

Beispiel zur Anwendung*). Ein Bottich enthalte im mittlern Durchmesser $57\frac{3}{8}$ Zoll und sei 30 Zoll hoch; wie viel Quart enthält er?

*) In dieser Tafel bezeichnen die Ziffern vor dem Komma die Ganzen, die hinter demselben aber Tausendtel.

b e l l e

nach dem mittlern Durchmesser in preußischem Maaße.

32 Zoll.	33 Zoll.	34 Zoll.	35 Zoll.	36 Zoll.	37 Zoll.	38 Zoll.	39 Zoll.
Quart.	Quart.	Quart.	Quart.	Quart.	Quart.	Quart.	Quart.
12,566	13,364	14,186	15,033	15,904	16,800	17,721	18,665
665	465	291	141	16,015	914	837	785
763	567	396	249	126	17,028	954	905
863	669	501	357	237	142	18,072	19,026
962	772	607	466	349	257	190	147
13,062	875	713	575	461	372	308	268
162	978	819	684	574	488	427	390
263	14,082	926	794	687	604	546	512

48 Zoll.	49 Zoll.	50 Zoll.	51 Zoll.	52 Zoll.	53 Zoll.	54 Zoll.	55 Zoll.
28,274	29,465	30,680	31,919	33,183	34,472	35,785	37,122
422	615	833	32,076	343	634	951	291
570	766	987	233	503	798	36,117	461
718	917	31,142	390	663	961	283	630
866	30,069	296	548	824	35,125	450	800
29,015	221	451	706	986	289	618	971
165	373	607	865	34,147	454	786	38,142
315	526	763	33,024	309	619	954	313

64 Zoll.	65 Zoll.	66 Zoll.	67 Zoll.	68 Zoll.	69 Zoll.	70 Zoll.	71 Zoll.
50,265	51,849	53,456	55,088	56,745	58,426	60,132	61,862
462	52,048	659	294	954	638	347	62,080
659	248	862	500	57,163	850	562	299
856	449	54,065	707	373	59,063	778	518
51,054	649	269	914	583	276	994	737
252	850	473	56,121	793	490	61,211	956
450	53,052	678	329	58,004	703	427	63,176
649	254	883	537	215	918	645	397

Auflösung. Bei $57\frac{3}{8}$ Zoll findet sich vorstehend 40,398 Quart,
diese multiplicirt mit der Höhe von 30 Zoll.
ergiebt 1211,940 Quart.

Mithin ist die Größe des Bottichs bei Weglassung der 3 letzten Ziffern 1211 Quart.

Meßband, zur Ermittelung des Rauminhaltes der Gefäße.

§. 303. Eine zweite Art, den Rauminhalt der Maischgefäße auf trocknem Wege, nämlich durch Anwendung eines Meßbandes, zu ermitteln, verdanken wir der Angabe des Herrn Obersteuerkontroleur Tuch zu Nordhausen. Es gewährt diese Vermessungsart den Vortheil, daß sie bei der leichtesten Handhabung und Rechnung den Inhalt von Maischgefäßen auf eine, der Wirklichkeit nahe Weise ergiebt, da wir bei einer großen Anzahl von Nachvermessungen nirgend gefunden haben, daß die Resultate dieser trocknen Ermittelung gegen Vermessung auf nassem Wege über 2 Prozent Differenz zeigten. Auch kann, bei nur theilweise gefüllten Bottichen, der Inhalt des leeren Raumes durch ein solches Meßband leicht und zuverläßig ermittelt werden.

Es beruhet die Konstruktion dieses Meßbandes auf der Größe des Durchmessers eines Cylinders, der ein Quart enthält, und dessen Höhe seinem Durchmesser gleich ist.

Da der Flächeninhalt eines Kreises zu einem Quadrat, dessen Seite dem Durchmesser jenes Kreises gleich ist, sich wie 1000 zu 785 verhält, und ein Preußisches Quart 64 Kubikzoll enthält, so ist der Durchmesser eines solchen Cylinders $4\frac{3}{1}\frac{3}{0}\frac{5}{0}\frac{}{0}$ oder fast ganz genau $4\frac{1}{3}$ Zoll.

§. 304. Es wird dieses Grundmaaß gleich 1 gesetzt, entweder auf Pergament, oder auf ein völlig ausgedehntes Band 40 bis 50mal aufgetragen, und mit Nummern vermittelst Dinte oder Oelfarbe bezeichnet.

Jede dieser Nummern wird durch Striche in 10 gleiche Unterabtheilungen getheilt, von welchen, insofern man genau operiren will, wiederum jede Abtheilung in vier Linien zerfällt. Es bestehen sonach diese Abtheilungen aus Ganzen, welche wir durch die Benennung „Quartlängen" bezeichnen wollen, Zehnteln und Vierzigsteln. Es ist dies das fertige Meßband, welches seines geringen Umfangs und Gewichtes halber bequem in der Kleidung Platz findet. Die beiden Enden des Bandes sind, damit sie leichter festgehalten werden können, mit Metallblech beschlagen.

Fig. 40. Wir geben, soweit der Raum zureicht, durch Figur 40 eine Anschauung davon, und bemerken noch, daß bei Anfertigung eines Meßbandes, wenn man sich nicht des Pergaments bedient, das zu verwendende Band

dermassen gedehnt sein muß, daß es beim Gebrauch, wo es leicht naß werden kann, durchaus an Länge nicht zunimmt, indem in einem solchen Falle, wo sich die Abtheilungen verlängern, nothwendig auch die ganze darauf basirte Ermittelung unrichtige Resultate liefern würde.

Ein derartiges Meßband, welches nach seiner Anfertigung mit gekochtem Leinöl getränkt war, wurde bei öfterer Benutzung mehrere Jahre hindurch in unverändertem Zustande gefunden.

§. 305. Die Anwendung dieses Bandes, wo bei Messung der Höhe vorzüglich genau verfahren werden muß, ist bei runden Gefäßen einfach folgende:

Man sucht mit dem Bande den mittlern oder aequirten Durchmesser, multiplizirt ihn mit sich selbst, und das gefundene Quadrat mit der Höhe des Bottichs, worauf das Produkt den Rauminhalt nach Quarten darstellt.

Folgende Beispiele werden dies deutlicher machen.

a. Ein Gefäß von kreisrunder Form enthalte oben am äußersten Rande nach dem Meßbande als Durchmesser . 13 Quartlängen
am Boden . . . . . 17 = =

so ergiebt die Hälfte der Summe. . . . . 30 = =
den mittlern Durchmesser 15 Quartlängen
hiervon ist das Quadrat 225
dieses mit der nach dem Meßbande ermittelten Höhe von . . . . . 5 Quartlängen

multiplizirt, ergiebt . . 1125 Quart.

b. Es betrage nach dem Meßbande der Durchmesser 20 Quartlängen und 3 Zehntel oder $\frac{203}{10}$

die Höhe 8 Quartlängen und 8 Zehntel, oder . $\frac{88}{10}$
so ist das Quadrat der $\frac{203}{10}$ . . . . . = $\frac{41209}{100}$
dieses mit der Höhe . . $\frac{88}{10}$
multiplizirt, giebt . . . $\frac{3626392}{1000}$ Quart
oder 3626 Quart.

Bei länglichen Gefäßen wird folgender Gestalt verfahren:

a. Es sei der Längendurchmesser eines Bottichs im Boden nach dem Meßbande 24 Quartlängen
am obern Rande . . . 18 = =

beide Durchmesser addirt 42 = =
hiervon ist die Hälfte . 21 = =
der mittlere Durchmesser nach der Länge des Bottichs.
Der Durchmesser der Breite sei nun im Boden . . 16 Quartlängen
am obern Rande . . 12 = =

addirt, sind . . . . 28 = =
halbirt . . . . . 14 = =

Diese so gefundene mittlere Länge, 21, und Breite, 14, des Bottichs werden mit einander multiplizirt und das Produkt 294
wiederum mit der Höhe, welche wir zu . . . . 4 Quartlängen

annehmen wollen, so ergiebt sich als Inhalt 1176 Quart.

b. Es sei der Längendurchmesser eines Bottichs im Boden nach dem Meßbande 16 Quartlängen, 8 Zehntel und ein Vierzigstel, oder $16\frac{3}{40}$ Quartlängen
am obern Rande 15 Quartlängen, 4 Zehntel und 2 Vierzigstel, oder . . . $15\frac{18}{40}$ = =

Von der Summe $32\frac{1}{40}$ = =
ist die Hälfte . . . . $16\frac{1}{80}$ = =
der mittlere Durchmesser der Länge dieses Bottichs.

Der Durchmesser der Breite sei am Boden 8 Quartlängen, 7 Zehntel und 2 Vierzigstel,

oder	$8\frac{30}{40}$	Quartlängen	
am obern Rande aber 8 Quartlängen und 2 Vierzigstel, oder	$8\frac{2}{40}$	=	=
Von der Summe	$16\frac{32}{40}$	=	=
ist die Hälfte, d. i. die mittlere Breite $8\frac{16}{40}$ oder .	$8\frac{2}{5}$	=	=
Mit dieser die oben gefundene mittlere Länge . .	$16\frac{11}{80}$	=	=
multiplizirt, u. d. Produkt	$135\frac{111}{200}$	=	=
wiederum mit der Höhe, welche $= 6\frac{5}{10}$ oder . .	$6\frac{1}{2}$	Quartlängen	
gemessen sei, ergiebt sich als Inhalt	$881\frac{43}{400}$	Quart	

oder hinlänglich genau 881 Quart.

Vermessungsverhandlungen, deren Aufnahme.

§. 306. Nach geschehener Ausmessung auf nassem Wege, und wo es vorgeschrieben ist, nach Verifikation derselben durch kubische Berechnung, wird das Resultat der Inhaltsermittelung für jedes einzelne Gefäß in eine besondere schriftliche Verhandlung übernommen, welche doppelt ausgefertigt werden muß, und wozu die Formularien von der Steuerbehörde unentgeldlich geliefert werden. Die Aufnahme der Verhandlung geschieht durch einen der anwesenden Steuerbeamten, und das eine Exemplar des Protokolls wird, nachdem solches mit dem zweiten als gleichlautend erkannt worden, dem Gewerbtreibenden oder dessen Stellvertreter zu seiner Legitimation eingehändigt.

Das zweite Exemplar der Verhandlung gelangt durch die Steuerbeamten an die Hebestelle, welche die Resultate daraus, neben der früher statt gefundenen Anmeldung, in das Inventarium einträgt, die Verhandlung zu den Belegen der Steuer-Statistik nimmt, und nunmehr erst berechtigt ist, nach dem amtlich ermittelten Inhalt die Betriebs-Deklaration zu vollziehen, und die Steuer darnach zu erheben.

Waren die Gefäße vor statt gefundener amtlicher Vermessung im Gebrauch, so geschiehet zwar die Abfertigung auf den Grund der nach §. 16 der Steuerordnung abgegebenen Inhaltserklärung; für deren Richtig-

keit der Deklarant verantwortlich ist, da er die Steuer nachzahlen muß, und in prozessualischen Anspruch genommen werden kann, wenn die Resultate der amtlichen Vermessung einen größeren, als den früher deklarirten Rauminhalt ergeben würden.

Vermessungsverhandlungen, deren Inhalt.

§. 307. Die Vermessungs-Verhandlungen müssen, in vorschriftlicher Vollständigkeit, folgenden Nachweis enthalten: Ort, Haus, Jahr, Tag und Tageszeit der Aufnahme, Benennung der anwesenden Personen, Veranlassung der Verhandlung, Datum der Anmeldung und Beschreibung des zu vermessenden Gefäßes, dessen durch nasse Vermessung ausgemittelten Rauminhalt in Buchstaben nach Preußischen Quarten, so wie die laufende Nummer, mit welcher das Gefäß bezeichnet wird.

Wenn gleichzeitig trockene Vermessung erfolgt ist, werden auch die Länge, Breite, Höhe, die verschiedenen Durchmesser des Gefäßes im Lichten, so wie das durch kubische Berechnung gefundene Resultat des Inhalts nach Preußischen Quarten in die Verhandlung übertragen.

Ist die vorschriftliche Bezeichnung von den Steuerbeamten und von dem Gewerbtreibenden gleichzeitig während, oder nach der Vermessung geschehen, so ist auch dies in die Verhandlung zu übernehmen; ferner gehört noch dazu die Angabe des zur Vermessung verwendeten Zeitraums, so wie die ausdrückliche Erklärung sämmtlicher Anwesenden, daß sie den aufgenommenen Quart-Inhalt für das ermittelte richtige Resultat einstimmig anerkennen, und den ganzen Inhalt der ihnen vorgelesenen Verhandlung genehmigen. Es wird dies von sämmtlichen Betheiligten am Schlusse des Protokolls durch sofort zu vollziehende eigenhändige Namens-Unterschrift beglaubigt, und erhält dadurch dieser Akt seine Bestätigung.

Verpflichtung für die Richtigkeit der in den Vermessungsverhandlungen

§. 308. Für die Richtigkeit des, in den Vermessungsverhandlungen aufgeführten Rauminhaltes, sind die dabei konkurrirenden Beamten, so wie der Steuerpflichtige in gleichem Maaße verantwortlich, und es erheischt daher auch des Letztern Interesse, daß bei Vermessung der Geräthe in seiner Gewerbanstalt ohne Uebereilung, mit Sorgfalt und Genauigkeit zu Werke gegangen werde, weshalb auch vorgeschrieben ist, daß er dem

Akte der Vermessung persönlich und ohne Unterbrechung beiwohnen soll. aufgenommenen Resultate.

Ereignete es sich später, daß ein Gefäß, von dem eine Veränderung als angemeldet nicht nachgewiesen ist, größer als im Inventarium verzeichnet, gefunden würde, so würde die Behörde von dem Gewerbtreibenden den Unterschied gegen den vorher angenommenen geringeren Rauminhalt für jede seit der früheren Vermessung geschehene Maischung oder Destillation, als Nachsteuer einziehen können. Umgekehrt aber würde zur Rückzahlung der bei geringerm Befunde von den Steuernden zu viel erlegten Abgaben ein Rechtsgrund nicht vorhanden sein, da er den früher festgestellten größern Inhalt durch Vollziehung der Verhandlung als richtig anerkannt hat, und beim Mangel späterer Anzeige der Behörde nicht überzeugend dargethan werden kann, daß jenes Gefäß schon bei der frühern Vermessung wirklich nur den gegenwärtigen geringern Inhalt gefaßt habe.

Die Beamten verfallen in solchen Fällen, außerdem daß sie für Nachzahlung derjenigen Steuer, welche vielleicht von dem Gewerbtreibenden entweder nicht gefordert wird, oder nicht eingezogen werden könnte, verantwortlich sind, wegen Aufnahme von amtlichen Verhandlungen, die unrichtige Angaben enthalten, noch besonders in disziplinarische Untersuchung.

§. 309. Nachvermessungen finden nur in einzelnen Fällen, nach Wahl oder Bestimmung der Ober-Inspektoren statt *), und haben theils zum Zweck, die Aufnahme der Resultate in den schriftlichen Verhandlungen zu verifiziren, theils von der unveränderten Beschaffenheit des früher ermittelten Rauminhaltes, Ueberzeugung zu gewähren. Nachvermessungen der Gefäße, wann und durch wen solche geschehen.

Es geschehen diese Verifikationen gewöhnlich durch trockene Messung und Berechnung des kubischen Inhaltes.

Wo das Resultat dieser Berechnung von der frühern, durch Wasser geschehenen Ermittelung nicht volle fünf Prozent abweicht, bedarf es keiner besondern schriftlichen Aufnahme, im andern Falle wird jedoch eine

*) Cirkular-Reskript vom 27. November 1820. 21054.

Nachvermessung durch Wasser, wie vorbeschrieben, angeordnet, und der richtige Rauminhalt durch Verhandlung festgestellt.

Wiederholte Vermessung veränderter Gefäße.

§. 310. Eine neue Vermessung geschieht bei allen Gefäßen, welche eine absichtliche oder zufällige Veränderung erlitten haben, was auch der Fall sein kann, wenn sie längere Zeit außer Gebrauch gewesen sind. Auch geschieht sie auf den begründeten Antrag des Gewerbtreibenden, so wie dieselbe von den Ober-Inspektoren oder Hauptämtern in besondern Fällen verfügt werden kann.

Absichtliche Veränderung der Gefäße, was darunter begriffen wird.

§. 311. Unter absichtlichen Veränderungen werden diejenigen verstanden, deren der §. 293 gedenkt, und welche der Steuerbehörde angemeldet sind. Es sind dahin zu rechnen: das Umbinden eines Gefäßes, das Einbringen neuer oder anderswo gebrauchter Geräthe, das Abschneiden von Dauben, oder das Einziehen neuer Böden oder Dauben, so wie das Aushobeln bei Bottichen, und bei Blasen oder Pfannen, die durch den Kupferschmied bewirkten Veränderungen.

Zufällige Veränderungen.

§. 312. Es giebt aber auch zufällige, auf den Rauminhalt einwirkende Veränderungen, die durch den, längere Zeit fortgesetzten Gebrauch, auch ohne Absicht oder Zuthun des Steuerpflichtigen, besonders bei hölzernen Gefäßen, entstehen können.

Dahin gehören: das Werfen des Bodens nach Außen oder Innen, das Verschieben oder Verschränken der Dauben, das theilweise Verkohlen derselben durch öfteres Ausbrennen der Bottiche, so wie das Schwächerwerden des Bottichs in seinem ganzen Umfange.

Veränderungen dieser Art haben auf den Quart-Inhalt gewöhnlich nur einen unbedeutenden Einfluß; wichtiger ist jedoch diejenige Abweichung, welche der Bottich erleidet, wenn er, bei langer ovaler Form, schwach gebunden ist, und aus schwachen Dauben bestehet.

Hat ein solcher Bottich, außer den Unterlagen an beiden Enden, in der Mitte nicht ebenfalls einen starken Widerhalt, und wird er nicht durch ein eingeschobenes Kreuz am Boden festgehalten, so neigen sich bei dem Druck der Füllungen mit Maische allmählig die beiden Enden nach der Mitte des Gefäßes, wodurch

der obere Durchmesser erweitert wird, mithin auch der Inhalt des Bottichs sich wohl um mehr als hundert Quart vergrößern kann.

Der Gewerbtreibende muß daher auf derartige Veränderungen achten, und bei ihrer Wahrnehmung zu Sicherung späterer Verantwortlichkeit davon der Steuerhebestelle schriftliche Anzeige machen, welche hierauf die neue Vermessung eines solchen Gefäßes veranlaßt.

Bezeichnung der Geräthe und der Gefäße abseiten des Steuerpflichtigen.

§. 313. Nach geschehener Vermessung wird der ermittelte Quartinhalt der metallenen Geräthe auf dieselben eingegraben, auf hölzerne Gefäße mit Oelfarbe bezeichnet, eingegraben oder eingebrannt, und jeder einzelne Theil mit derjenigen Nummer versehen, unter welcher er sich in der Vermessungs-Verhandlung aufgeführt findet. Die Stellen, wo diese Bezeichnungen geschehen, müssen so gewählt werden, daß sie sich beim Eintritt in die Gewerbeanstalt dem Auge sofort darstellen.

Es gehört zu den Verpflichtungen des Gewerbtreibenden, dieß zu bewirken; wenn es nicht sofort nach der Vermessung vorgenommen werden konnte, so muß es binnen derjenigen Zeitfrist geschehen, welche der, die Vermessung leitende Oberbeamte dafür bestimmt hat.

Erneuerung dieser Bezeichnung.

§. 314. Eben so muß, wenn diese Bezeichnung zufällig verletzt oder verwischt ist, dieselbe auf den Antrag der Steuerbeamten von dem Gewerbtreibenden erneuert werden. Es ist diese Anforderung in dem §. 18 der Steuerordnung begründet, dem zufolge die Zahl und der Quartinhalt deutlich mit Oelfarbe zu bezeichnen oder einzugraben sind, und aus dieser Vorschrift folgt es unzweifelhaft, daß jene Bezeichnung von dem Inhaber der Gewerbeanstalt erneuert werden muß, sobald sie undeutlich geworden, eine Auffrischung nöthig ist, und eine solche begehrt wird.

Amtliche Bezeichnung der Betriebs-Geräthe abseiten der Steuerbehörde.

§. 315. Von Seiten der Steuerbehörden werden die vermessenen metallenen Geräthe oder hölzernen Gefäße durch das Eindrücken oder Einbrennen von Stempeln, und zwar an solchen Stellen, wo eine Veränderung auch diese Markirung verletzen würde, als deklarirte Betriebstheile bezeichnet, deren Inhalt amtlich ermittelt ist, welche unter steuerlicher Kontrole stehen und zum Betriebe benutzt werden dürfen.

Anfang des Brennereibetriebs.

§. 316. Dem Anfang des Brennereibetriebs muß die Erklärung des Steuerpflichtigen vorausgehen, wie solches §§. 2 und 3 des Regulativs vom 1. Dezember 1820 vorschreiben. Sie bildet die Hauptbasis der ganzen Maischsteuereinrichtung, weshalb auch die Vorausdeklaration für eine kürzere Betriebsperiode, als die eines vollen Kalender-Monats, nicht zuläßig ist.

Zum Betriebe darf täglich nicht unter 600 Quart Maischraum deklarirt, zum Einmaischen selbst kein Bottich unter 300 Quart Inhalt verwendet werden.

Gefäße von so geringem Inhalt können schon bei der Deklaration nicht mehr vorkommen, da ihre Vermessung als Maischbottiche von den Steuerbeamten verweigert werden muß. Auch würden dergleichen Bottiche dem Brenner niemals Vortheil bringen, da nach allgemeinen Erfahrungen die Gährung um so vollständiger geschieht, je größere Massen bei der Gährung auf einander einwirken, wie bereits früher erwähnt ist.

Anfertigung der Deklaration, von wem solche bewirkt wird.

§. 317. Die Deklaration kann der Brennerei-Inhaber anfertigen lassen, von wem er will, nur muß er den Inhalt derselben durch seine Unterschrift genehmigen, und ihn treffen daher, im Fall einer Abweichung von der Deklaration, die daraus folgenden Nachtheile, ohne Rücksicht darauf, ob er selbst oder seine Leute den Betrieb bewirken.

Wo die Betriebsnachweisung durch den Verwalter, Brenner oder einen andern Gehülfen des Brennerei-Inhabers vollzogen wird, muß bei der Unterschrift ausdrücklich bemerkt werden, daß der Deklarant im Namen und im Auftrage des Brennerei-Inhabers handelt.

Den Steueraufsehern ist jedoch die Anfertigung der Betriebspläne ausdrücklich untersagt*).

Ist eine Brennerei oder Brauerei durch schriftlichen Kontrakt verpachtet, und dies der Steuerbehörde entweder mündlich, durch protokollarische Verhandlung, oder schriftlich angezeigt worden, so hat auch der Besitzer in Bezug auf die Erfüllung der gesetzlichen Vorschriften in

---

*) Rescript vom 27. August 1825. 16160.

dieser Gewerbanstalt keine Verpflichtungen, welche lediglich auf den Pächter, als gegenwärtigen Inhaber, übergehen.

Betriebsdeklaration, was solche enthalten muß.

§. 318. Die Brennereibetriebs-Deklarationen, von denen das vorgeschriebene Muster sich unter den Anlagen abgedruckt befindet, müssen folgende, durch den Brenner auszufertigende Angaben nachweisen:

Name und Wohnort des Brenners, Hausnummer der Gewerbeanstalt, Jahr und Monat, für welchen deklarirt wird, Nummern der jeden Tag zur Maischung bestimmten Bottiche, Tag und Vor- oder Nachmittags-Stunden, wenn die Einmaischung in denselben beginnen soll, Fruchtart und Menge, welche entweder für jeden einzelnen Bottich, oder zu dem ganzen, für einen Tag deklarirten Raum verwendet werden soll, so wie die Nummern der zum Abtreiben der Maische oder des Lutters bestimmten Blasen.

Wo besondere Weinblasen vorhanden sind, bleiben auch die Nummern dieser, so wie der Tage, an welchen sie benutzt werden sollen, mit Berücksichtigung der Gährungsfrist und der korrespondirenden Einmaischungs-Tage, anzugeben; ferner die in Gebrauch kommenden Vormaisch-Bottiche, Kühlschiffe, Schlempe-, Hefe- oder Gährungs-Gefäße, so wie auch diejenigen Maischbottiche oder Blasen, welche für den erklärten Monat ganz außer Gebrauch bleiben; endlich am Fuße der Deklaration Ort, Datum und eigenhändige Unterschrift. Im Falle der Schreibunfähigkeit wird durch die Orts- oder Steuerbehörde, oder andere glaubwürdige Zeugen die statt des Namens eintretende, eigne Fertigung der Handzüge des Deklaranten bescheinigt, wodurch die am Schluß der Nachweisung noch besonders abgedruckten Bedingungen von dem Aussteller genehmigt und als verbindlich anerkannt werden.

Erst durch den Vollzug der Unterschrift erhält eine solche Deklaration für den Brenner verbindliche Kraft.

Formularien zu den Betriebsdeklarationen.

§. 319. Diese Deklarationen können nach dem vorgeschriebenen Muster entweder mit der Feder angelegt werden, oder, da dies zu weitläufig und umständlich ist, stehet es dem Brenner frei, sich dazu Formularien in Typen oder in Steindruck fertigen zu lassen.

Um dieselben jedoch leichter und gleichmäßiger zu beschaffen, ist es eingeleitet, daß überall solche Formularien zu Betriebs-Nachweisungen nach Vorschrift und im Auftrage der Provinzialbehörden gedruckt, und Vorräthe davon an die Hauptämter zur Vertheilung an die Hebestellen und die Steuerpflichtigen versendet werden.

Der Brenner kann zu jeder Zeit von der nächstgelegenen Hebestelle die benöthigte Anzahl Exemplare verlangen, und hat dagegen mehr nicht, als die von der Verwaltung sehr mäßig bedungenen Kosten des Drucks und des Papiers zu entrichten, deren Betrag ihm bei der Abgabe bekannt gemacht wird.

Doppelte Ausfertigung der Deklarationen.

§. 320. Die Betriebs-Nachweisungen werden monatlich in zwei völlig gleichlautenden Exemplaren ausgefertigt, sie müssen reinlich geschrieben sein und dürfen keine Auslassungen, Rasuren oder Durchstreichungen enthalten, es sei denn, daß Letztere durch Randbemerkungen des Ausstellers ausdrücklich genehmigt sind. Betriebs-Nachweisungen, denen die vorgenannten Erfordernisse theilweise abgehen, werden amtlich nicht vollzogen, sondern zur Umschreibung von den Hebebeamten zurückgegeben, indem dieselben von der Behörde angewiesen sind, für die pünktliche Ausführung dieser Vorschriften angelegentlichst zu sorgen, und jeder, wenn auch später erst bemerkte Mangel, ihnen persönlich zur Last oder Verantwortung gelegt werden würde.

Zeitpunkt der Abgabe der Deklarationen, vor Beginn des Betriebes.

§. 321. Dem Brenner stehet es frei, diese Deklaration zu jeder Zeit an die Hebestelle abzugeben, er ist deshalb an einzelne Wochen oder Tage nicht gebunden, doch darf darinn nicht weniger und nicht mehr, als der Betrieb für einen Kalender-Monat erklärt sein. Spätestens soll diese Abgabe drei Tage vor dem beginnenden Betriebe erfolgen.

Es hat eine solche Frist aus dem Grunde festgesetzt werden müssen, damit den Steuerämtern die nöthige Zeit bleibe, die Deklarationen, welche gewöhnlich am Schluß des Monats oft in großer Anzahl eingehen, gehörig zu revidiren, festzustellen und zu vollziehen, was bei dem gleichzeitigen Verlangen mehrerer Brenner von einem Beamten nicht in einem Tage vorschriftlich bewirkt werden könnte.

§. 322. In denjenigen Fällen jedoch, wo unvermuthete Naturereignisse eine frühere Kommunikation hindern, oder unvermeidliche Unfälle, z. B. Krankheit des Deklaranten ꝛc., die rechtzeitige Abgabe unmöglich machen, sind die Hebebeamten befugt, nach billigem Ermessen der Umstände, auch über die Nicht-Einhaltung dieses Termins in einzelnen Fällen hinwegzusehen, wo sie alsdann die bescheinigte Ursache der verspäteten Abgabe auf der Deklaration selbst vermerken müssen, bevor sie solche feststellen und vollziehen. Ausnahmen.

Es findet sonach keinen Anstand, daß, obgleich die Abgabe der Brennereibetriebspläne bei den Steuerämtern, nach Vorschrift des Regulatives vom ersten Dezember 1820, mindestens drei Tage vor der ersten Einmaischung als Regel festgehalten werden muß, diese dennoch angewiesen werden können, auch zwei oder sogar einen Tag vor der ersten Einmaischung noch dergleichen Deklarationen anzunehmen, namentlich, wo triftige Gründe vorhanden sind, welche eine frühere Eingabe nicht thunlich gemacht haben, oder wo überhaupt der Andrang oder die Entfernung nicht so groß ist, daß die Deklaration bis zur Zeit der ersten Einmaischung nicht sollte zurückgegeben und in der Branntweinbrennerei aufgehängt werden können*).

§. 323. Bei Prüfung, Feststellung und Vollziehung der Betriebs-Nachweisungen hat der Rendant der betreffenden Steuer-Hebestelle Folgendes zu beobachten. Er muß sich durch Einsicht des Inventarii zuerst überzeugen, daß nicht etwa, blos die diesmal zum Betrieb deklarirten Maischtienen und Bottiche, Gährungs- oder Hefengefäße und Destillirgeräthe für diese Brennerei angemeldet und amtlich vermessen, sondern auch, daß alle zu dieser Anstalt gehörende, inventarisirten Gefäße und Geräthe aufgeführt sind. Die Nummer des Inventarii wird auf dem Betriebsplan vermerkt. Amtliche Vollziehung der Betriebsdeklarationen abseiten der Hebestelle.

Dann ist zu untersuchen, ob der Beginn der erklärten Einmaischungen nur für die gesetzlich erlaubten

---

*) Reskript a. d. Königl. Prov.-Steuer-Direkt. zu Breslau. vom 9. April 1829. 7579.

Stunden und in der, §. 5 des Regulativs vorgeschriebenen Reihefolge angesagt ist, auch die erlaubten Gährungsfristen nicht überschritten sind; ferner, ob kein Bottich zur wiederholten Einmaischung deklarirt ist, der nicht beim Eintritte des Zeitpunkts dafür nach Maaßgabe des früheren Betriebes geleert oder abgebrannt seyn kann.

Der Blasenbetrieb muß in Uebereinstimmung mit dem Tage der Einmaischung, der erklärten und abgelaufenen Gährungsfrist angesetzt sein. Eine Verlängerung der gesetzlichen vierzehn Stunden zum Abbrennen der Maische und zum Wienen des Lutters, besondere Wientage, oder ununterbrochenes, Tag und Nacht fortgesetztes Brennen darf nur auf besondere Bewilligung des Hauptamtes statt finden.

Diese Bewilligungen und die Gründe zu deren Genehmigung werden auf dem Betriebsplan vermerkt. Es ist ferner zu untersuchen, ob die Benutzung der zum Betrieb erklärten Hülfsgefäße gestattet ist und dieselben nach Nummer und Inhalt richtig aufgeführt sind.

In wiefern die ganz, oder zeitweise außer Gebrauch bleibenden Maischtienen oder Brenngeräthe unter Verschluß zu nehmen sind, wird ebenfalls vermerkt. Die Nummer und der Quartinhalt der deklarirten Maischtienen wird nach dem amtlichen Inventario für jeden einzelnen Bottich eingetragen, mit der Zahl der, für diesen Monat erklärten Maischungen multiplizirt, der Steuerbetrag nach Maaßgabe des höhern oder niedern Satzes berechnet, und die Deklaration selbst durch Datum und Unterschrift der Hebestelle vollzogen.

In mahlsteuerpflichtigen Städten ist auf der Vorderseite der Betriebsnachweisung derjenige Bestand an Getreideschrot aufzuführen, welcher vorhanden ist, wenn die Quantität des im vorigen Monat zum Verbrauch in der Brennerei deklarirten Schrotes mit derjenigen verglichen wird, die diesem Brenner in demselben Monat auf Mahlfreischeine steuerfrei abgelassen worden ist.

Zeitpunkt, binnen welchem die Rückgabe der amtlich

§. 324. Diese steueramtliche Revision, Abgaben-Berechnung und Vollziehung muß, wenn es nicht früher geschehen kann, vor Ablauf des dritten Tages, den der Einreichung als ersten gerechnet, bewirkt, und binnen dieser Zeit der Betriebsplan zurück-

gegeben werden; der Brenner hat ein Recht, dies zu verlangen, obschon er den Betrieb durchaus nicht beginnen darf, bevor nicht die vollzogene Deklaration an der dazu vorgeschriebenen Stelle des Brennereilokals ausgehängt ist. festgestellten Betriebsdeklarationen erfolgen muß.

Das Abholen der Deklaration von der Hebestelle liegt dem Brenner ob; sie zu versenden, sind die Hebestellen nicht verpflichtet.

§. 325. Nach Empfang der Deklaration hat der Brenner die Pflicht, dahin zu sehen, daß der Betrieb für den laufenden Monat genau und buchstäblich so vollzogen werde, wie ihn die Nachweisung vorschreibt. Jede Abweichung davon, welcher Art sie auch ist, selbst eine solche, die das fiskalische Interesse nicht berührt, z. B. das gänzliche Unterlassen von deklarirten Maischungen, wofür der Brenner die Steuer dennoch bezahlen muß, oder das Maischen größerer oder geringerer, als der deklarirten Quantitäten von Schrot oder Kartoffeln, würde bei unterbliebener vorheriger Anzeige darüber nach den gesetzlichen Bestimmungen für strafbar angesehen werden können, da durch sie jede eigenmächtige Abweichung des erklärten Betriebes überhaupt verpönt ist, ohne Rücksicht auf die, jener Aenderung zu Grunde liegenden, strafbaren oder erlaubten Zwecke. Ausführung des Betriebes nach Inhalt der Deklaration. Folgen der Abweichung davon.

§. 326. Eine Aenderung des Betriebes gegen den Inhalt der Deklaration kann daher nur mit Vorwissen und Genehmigung der Steuer-Behörde erfolgen, die solche in gewissen Grenzen zu gestatten befugt ist. Abänderungen des Betriebes gegen den Inhalt der Deklaration.

Bei Veränderungen, die durch Unfälle oder unvermeidliche Umstände eintreten, bevor ein Steuer-Beamter davon benachrichtigt werden kann, ist die Veranlassung sofort durch Zeugen, welche entweder gegenwärtig, oder herbeizurufen sind, und nicht zur Familie oder zu den Dienstleuten gehören, festzustellen; von dem Geschehenen aber ist der Hebestelle baldigst schriftliche Anzeige zu machen, damit ein Beamter sich zur Untersuchung oder Beglaubigung des Vorfalls an Ort und Stelle verfügen möge.

Eine Abänderung der Betriebs-Deklaration ist nur zulässig bei außerordentlichen, unvorhergesehenen und unvermeidlichen Fällen, z. B. bei dem Unbrauchbar- oder

Schadhaftwerden der Maischgefäße, oder wesentlicher Stücke des Brennapparates, welchen auf der Stelle nicht abgeholfen werden kann, mithin in der Regel weder wegen Schrotmangel, noch wegen verdorbener Maische*).

Will jedoch ein Brenner im Laufe des Monats den deklarirten Betrieb verstärken, so kann bei landwirthschaftlichen und den mit Viehmastung in Verbindung stehenden Brennereien, auch bei solchen, mit welchen Schankstellen verbunden sind, in Fällen, wo im Frühjahr und Herbst die Stallfütterung unvorhergesehener Weise länger nöthig wird, oder das Vieh nicht abgesetzt werden kann, auch besondere Umstände einen ungewöhnlich stärkeren Getränkevertrieb veranlassen und solche Umstände hinreichend nachgewiesen und als begründet erkannt werden, von den Hauptämtern ausnahmsweise, jedoch höchstens nur einmal in einem Monat, eine Abänderung des Betriebes durch stärkere oder vermehrte Einmaischungen nachgelassen werden. In solchen Fällen wird daher die für den laufenden Monat abgegebene Betriebsdeklaration ungültig erklärt, und für den Rest des Monats eine andere, auf verstärkten Betrieb lautende, unter Beobachtung der gesetzlichen Vorschriften angenommen. Es ist jedoch nicht zulässig, die erste Deklaration ganz außer Gebrauch und die neue für den ganzen Monat an deren Stelle zu setzen, vielmehr muß es bei jener bis dahin verbleiben, von wo ab sie durch die neue ersetzt wird, und es kommen mithin in solchen Fällen zwei Deklarationen für einen Monat in Anwendung**).

Gährungs-Perioden, Wechsel derselben in den Betriebs-

§. 327. Wohl in den meisten Brennereien, welche ordnungsmäßig betrieben werden, und mit Fruchtarten, Brennsatz, Hefe oder Gährungsmitteln gleichmäßig arbeiten, ist es eingeführt, mit den Gährungsperioden entweder gar nicht, oder doch nur in gewissen Jahreszeiten, z. B. im Winter oder im Sommer zu wechseln.

---

*) Rescript a. d. Königliche Regierung zu Potsdam. vom 1. May 1822. 8456.

**) Rescript a. d. Königliche Regierung zu Danzig. vom 22. Oktober 1825. 19623.
Rescript a. d. Königliche Regierung zu Liegnitz. vom 21. Julius 1827. 13588.

Es liegt dies auch in der Natur des Betriebes. Längere oder kürzere Gährungsperioden verlangen verschiedenartige Behandlung, sowohl beim Maischen, als auch beim Stellen, und wenn man damit täglich wechseln wollte, so würde, da ein Gewinn hieraus nicht hervorgehen kann, jede Vernachläßigung einen Verlust an Branntwein-Ausbeute herbeiführen. Deklarationen eines Monats.

Der Brenner hat daher in der Regel weder Veranlassung noch Vortheil, mit den gesetzlich gestatteten drei- oder vier-tägigen Gährungs-Perioden in einem und demselben Monat zu wechseln. Nur in Brennereien, welche nicht täglich in Gang gesetzt werden, kann es vorkommen, daß wegen einfallender Sonn- oder Festtage, an welchen die Dienstleute nicht arbeiten, das Einmaischen oder Abbrennen auf den vorherigen oder den folgenden Tag verlegt werden muß. Namentlich ist dies in denjenigen Ländertheilen der Fall, wo an Sonn- und Festtagen überhaupt kein Gewerbe betrieben werden darf. In dieser Beziehung hat das Königliche Finanz-Ministerium nachgegeben, die Deklaration, sowohl viertägiger als dreitägiger Gährungsfristen in einer Betriebsperiode dem Brenner dann zu gestatten, wenn diese Abwechselung wegen Dazwischenkunft von Sonn- und Festtagen, an welchen der Blasengang überdem ruhet, nothwendig und gerechtfertigt wird *). Nur in diesem Fall ist jene Ausnahme zulässig, und es kann daher nicht nachgegeben werden, daß der Brenner in einer und derselben Deklaration die verschiedenen Gährungs-Perioden nach seiner Willkühr wechsele.

In Brennereien, wo zweitägige Gährungsperioden deklarirt werden (§. 144), ist es nur gestattet, neben diesen eine dreitägige Gährungsfrist anzumelden. Das Wechseln mit Maische vom vierten Tag ist in solchen Betriebs-Deklarationen untersagt**).

---

*) Rescript a. d. Königl. Prov.-Steuer-Direkt. zu Königsberg. vom 30. Novbr. 1826. 10385.

**) Cirkular-Rescript vom 28. Oktober 1827. 18384.

Betriebsmaterialien, deren unbeschränkte Benutzung.

§. 328. In der Wahl der Betriebs-Materialien ist der Brenner völlig unbeschränkt; er kann alle Gattungen von Getreide, gemalzt oder roh, alle Hülsenfrüchte, Kartoffeln, Rüben und Knollengewächse, geschrotet, gestampft, roh oder gekocht, ohne irgend eine Einschränkung verarbeiten; die Steuerbehörde legt ihm hier nirgend ein Hinderniß in den Weg, nur muß er, wie vorberührt, Gattung und Menge in dem Betriebsplan angeben.

Deklaration der Betriebsmaterialien nach Maaß oder Gewicht.

§. 329. Gesetzlich ist zwar vorgeschrieben, daß die Deklaration der Menge des zu verarbeitenden Materials nach Preußischen Scheffeln geschehen soll. Häufig verstehet der Brenner darunter jedoch das in seiner Gegend übliche, vielleicht abweichende Maaß, und kann alsdann leicht in den Fall kommen, wider Wissen und Willen entweder eine unrichtige Angabe zu machen, oder von den Steuerbeamten wegen einer Abweichung gegen die deklarirte Quantität Preußischer Scheffel in Anspruch genommen zu werden. Eben so führt die Angabe nach Maaß in den mahlsteuerpflichtigen Städten leicht zu Inkonvenienzen, da bekanntlich dort alles Getreide, was die Mühle passirt, gewogen, und schon dadurch eine Reduktion der Scheffelzahl auf Gewicht nöthig wird.

Es ist daher, um Weitläufigkeiten oder Zweifel zu vermeiden, und eine gleichförmige Ordnung zu gestalten, in mehreren Bezirken eingeführt, die zu verarbeitenden Materialien lediglich nach Preußischem Gewicht zu deklariren.

Reduktionstabelle des Maaßes in Gewicht.

Wir geben zur Erleichterung dieser Berechnung nachstehend die gesetzlich *) gültige Reduktionstabelle des rohen und gemalzten Getreides in Körnern und im geschroteten Zustande, nach welcher der Brenner, ohne das Getreide zu wiegen, oder in schweren oder leichten Früchten einen Unterschied zu machen, nur die einzumaischende Scheffelzahl nachzusehen hat, um zu wissen,

---

*) Gesetzsammlung des Jahres 1811. Stück 10. Seite 152.

welches Gewicht in die Deklaration eingetragen werden muß. Kartoffeln oder Rüben werden im rohen Zustande durchschnittlich zu 100 Pfund für den Scheffel angenommen, sind dieselben jedoch geschnitten, getrocknet und über die Mühle gegangen, so muß das zur Anwendung beabsichtigte Gewicht der trocknen Substanz angegeben werden.

Reduktions-

des rohen und

Wispel.	Scheffel.	In Körnern.											
		Weitzen.				Roggen.				Gerste.				Hafer.	
		ungemalzt.		gemalzt.		ungemalzt.		gemalzt.		ungemalzt.		gemalzt.		ungemalzt.	
		Pf.	Ltb.	Pf.	Ltb.	Pf.	Ltb.	Pf.	Ltb.	Pf.	Ltb.	Pf.	Ltb.	Pf.	Ltb.
—	½	42	16	38	24	40	—	36	16	34	16	30	13½	26	16
—	1	85	—	77	16	80	—	73	—	69	—	60	27	53	—
—	2	170	—	155	—	160	—	146	—	138	—	121	22	106	—
—	3	255	—	232	16	240	—	219	—	207	—	182	17	159	—
—	4	340	—	310	—	320	—	292	—	276	—	243	12	212	—
—	5	425	—	387	16	400	—	365	—	345	—	304	7	265	—
—	6	510	—	465	—	480	—	438	—	414	—	365	2	318	—
—	7	595	—	542	16	560	—	511	—	483	—	425	29	371	—
—	8	680	—	620	—	640	—	584	—	552	—	486	24	424	—
—	9	765	—	697	16	720	—	657	—	621	—	547	19	477	—
—	10	850	—	775	—	800	—	730	—	690	—	608	14	530	—
—	11	935	—	852	16	880	—	803	—	759	—	669	9	583	—
—	12	1020	—	930	—	960	—	876	—	828	—	730	4	636	—
—	13	1105	—	1007	16	1040	—	949	—	897	—	790	31	689	—
—	14	1190	—	1085	—	1120	—	1022	—	966	—	851	26	742	—
—	15	1275	—	1162	16	1200	—	1095	—	1035	—	912	21	795	—
—	16	1360	—	1240	—	1280	—	1168	—	1104	—	973	16	848	—
—	17	1445	—	1317	16	1360	—	1241	—	1173	—	1034	11	901	—
—	18	1530	—	1395	—	1440	—	1314	—	1242	—	1095	6	954	—
—	19	1615	—	1472	16	1520	—	1387	—	1311	—	1156	1	1007	—
—	20	1700	—	1550	—	1600	—	1460	—	1380	—	1216	28	1060	—
—	21	1785	—	1627	16	1680	—	1533	—	1449	—	1277	23	1113	—
—	22	1870	—	1705	—	1760	—	1606	—	1518	—	1338	18	1166	—
—	23	1955	—	1782	16	1840	—	1679	—	1587	—	1399	13	1219	—
1	—	2040	—	1860	—	1920	—	1752	—	1656	—	1460	8	1272	—
2	—	4080	—	3720	—	3840	—	3504	—	3312	—	2920	16	2544	—
3	—	6120	—	5580	—	5760	—	5256	—	4968	—	4380	24	3816	—
4	—	8160	—	7440	—	7680	—	7008	—	6624	—	5841	—	5088	—
5	—	10200	—	9300	—	9600	—	8760	—	8280	—	7301	8	6360	—
6	—	12240	—	11160	—	11520	—	10512	—	9936	—	8761	16	7632	—
7	—	14280	—	13020	—	13440	—	12264	—	11592	—	10221	24	8904	—
8	—	16320	—	14880	—	15360	—	14016	—	13248	—	11682	—	10176	—
9	—	18360	—	16740	—	17280	—	15768	—	14904	—	13142	8	11448	—
10	—	20400	—	18600	—	19200	—	17520	—	16560	—	14602	16	12720	—

Tabelle

gemalzten Getreides

Wispel.	Schäffel.	Im geschroteten Zustande.									
		Weitzen.		Roggen.		Gerste.				Hafer.	
		ungemalzt.	gemalzt.	ungemalzt.	gemalzt.	ungemalzt.	gemalzt.			ungemalzt.	
		Pf. Lth.	Pf. Lth.	Pf. Lth.	Pf. Lth.	Pf. Lth.	Pf.	Lth.		Pf Lth.	
	½	42 —	38 8	39 16	36 —	34 —	29	29½		26 —	
	1	84 —	76 16	79 —	72 —	68 —	59	27		52 —	
	2	168 —	153 —	158 —	144 —	136 —	119	22		104 —	
	3	252 —	229 16	237 —	216 —	204 —	179	17		156 —	
	4	336 —	306 —	316 —	288 —	272 —	239	12		208 —	
	5	420 —	382 16	395 —	360 —	340 —	299	7		260 —	
	6	504 —	459 —	474 —	432 —	408 —	359	2		312 —	
	7	588 —	535 16	553 —	504 —	476 —	418	29		364 —	
	8	672 —	612 —	632 —	576 —	544 —	478	24		416 —	
	9	756 —	688 16	711 —	648 —	612 —	538	19		468 —	
	10	840 —	765 —	790 —	720 —	680 —	598	14		520 —	
	11	924 —	841 16	869 —	792 —	748 —	658	9		572 —	
	12	1008 —	918 —	948 —	864 —	816 —	718	4		624 —	
	13	1092 —	994 16	1027 —	936 —	884 —	777	31		676 —	
	14	1176 —	1071 —	1106 —	1008 —	952 —	837	26		728 —	
	15	1260 —	1147 16	1185 —	1080 —	1020 —	897	21		780 —	
	16	1344 —	1224 —	1264 —	1152 —	1088 —	957	16		832 —	
	17	1428 —	1300 16	1343 —	1224 —	1156 —	1017	11		884 —	
	18	1512 —	1377 —	1422 —	1296 —	1224 —	1077	6		936 —	
	19	1596 —	1453 16	1501 —	1368 —	1292 —	1137	1		988 —	
	20	1680 —	1530 —	1580 —	1440 —	1360 —	1196	28		1040 —	
	21	1764 —	1606 16	1659 —	1512 —	1428 —	1256	23		1092 —	
	22	1848 —	1683 —	1738 —	1584 —	1496 —	1316	18		1144 —	
	23	1932 —	1759 16	1817 —	1656 —	1564 —	1376	13		1196 —	
1	—	2016 —	1836 —	1896 —	1728 —	1632 —	1436	8		1248 —	
2	—	4032 —	3672 —	3792 —	3456 —	3264 —	2872	16		2496 —	
3	—	6048 —	5508 —	5688 —	5184 —	4896 —	4308	24		3744 —	
4	—	8064 —	7344 —	7584 —	6912 —	6528 —	5745	—		4992 —	
5	—	10080 —	9180 —	9480 —	8640 —	8160 —	7181	8		6240 —	
6	—	12096 —	11016 —	11376 —	10368 —	9792 —	8617	16		7488 —	
7	—	14112 —	12852 —	13272 —	12096 —	11424 —	10053	24		8736 —	
8	—	16128 —	14688 —	15168 —	13824 —	13056 —	11490	—		9984 —	
9	—	18144 —	16524 —	17064 —	15552 —	14688 —	12926	8		11232 —	
10	—	20160 —	18360 —	18960 —	17280 —	16320 —	14362	16		12480 —	

Beginn der Einmaischung.

§. 330. Wie unter dem Begriff des Wortes Einmaischung bei der Bereitung des Branntweins derjenige Fabrikationsakt verstanden wird, in welchem die Bestandtheile des geschroteten Getreides, der gedämpften zerquetschten Kartoffeln, oder der sonst verwendeten Materialien im verkleinerten Zustande, mit Wasser theils aufgelöst, theils vermengt und durch ein Ferment in die geistige Gährung gesetzt werden; so bezeichnet den Anfang der Einmaischung, nach gesetzlichem Begriff, derjenige Zeitpunkt, in welchem die Betriebsmaterialien entweder im Vormaischbottich, oder in den Maischtienen selbst, mit Wasser vermischt werden.

Das Wasserkochen, das Dämpfen und Verkleinern der Kartoffeln, wenn letzteres außerhalb des Maischgefäßes geschiehet, so wie etwaniges Einfüllen von kaltem oder heißem, noch nicht mit Schrot oder Kartoffeln vermengtem Wasser in die Tienen, gelten daher keinesweges als Anfang der Einmaischung.

Stunden, in welchen die Einmaischung vollzogen wird.

§. 331. Die Einmaischungen dürfen, nach §. 5 des Regulatives v. 1. Dezbr. 1820, nur in den, §. 32 der Steuerordnung angegebenen Stunden geschehen, mithin in den Monaten vom Oktober bis einschließlich März von Morgens 6 bis Abends 10 Uhr, in den übrigen Monaten aber von Morgens 4 bis Abends 10 Uhr. Obschon es gesetzlich verlangt werden kann, daß mit der Maischung, sobald in der Deklaration dafür ein bestimmter Zeitpunkt angegeben ist, beim Eintritt desselben angefangen werde, so stehet es doch auch dem Brenner frei, in seiner Betriebserklärung eine kurze Zwischenzeit zu bestimmen, innerhalb welcher die Maischung beginnen kann, z. B. zwischen 6 und 9 Uhr des Vormittags oder des Nachmittags.

Einmal ist es wohl möglich, daß bei aller Fürsorge und Aufmerksamkeit des Brenners die Vorbereitungen zum Einmaischen irgend ein Hinderniß erleiden können, wodurch der Beginn eine kurze Frist hinausgerückt wird, auf der andern Seite differiren aber gewöhnlich die Uhren verschiedener Orte, zwar nur um kleine Zeittheile, was aber öfters Anlaß zu Streitigkeiten zwischen den Revisions-Beamten und dem Steuerpflichtigen geben kann, welche jedoch gänzlich hierdurch vermieden werden.

Wie lange das gebrühete Maischgut stehen soll, ehe dasselbe abgekühlt und mit Hefe gestellt wird, ist gesetzlich nicht vorgeschrieben, da es in der Natur des Betriebes liegt, daß dieß regelmäßig vor Ablauf desjenigen Tages geschehen muß, an welchem die Einmaischung begonnen hat.

Flüssigkeiten zum Abkühlen des Maischgutes.

§. 332. Zum Abkühlen des Maischgutes wird gewöhnlich kaltes Wasser genommen. Doch ist auch statt dessen der Gebrauch kalter Schlempe, oder desjenigen Abganges aus den Bierbrauereien erlaubt, welcher dadurch erhalten wird, daß man, nachdem das Bier fertig ist, durch die Malztrebern nochmals kaltes Wasser gehen läßt, und zu dieser Flüssigkeit dasjenige Spülig schüttet, welches beim Reinigen der Kühlschiffe, Maischgefäße, Hopfenkasten und Braukessel entstehet.

Von diesen Zusätzen nimmt die Steuerbehörde keine Notiz, wird jedoch eine besteuerte Flüssigkeit, als verdorbenes Bier oder Wein, Weinhefe, Zuckerwasser ꝛc., zum Abkühlen verwendet, so muß Art und Menge derselben in der Deklaration selbst vermerkt und die Steuer davon nach den besonders dafür festgestellten Sätzen gezahlt werden.

Uebersteigen der Maische.

§. 333. Das Uebersteigen der Maische aus den Bottichen während der Gährung zu verhindern, ist seit Einführung der Maischbottichsteuer ein Gegenstand der steten Aufmerksamkeit des Brennereibetriebes gewesen. Meistentheils liegt die Veranlassung zu dieser Erscheinung in der Absicht des Brenners, durch hohe Anfüllung des Bottichs einen Theil des, vom Gesetze als zur Gährung erforderlich angenommenen Steigraumes, zum Maischen zu benutzen, mithin mehr Maische zu bereiten, als er versteuert. Dagegen giebt es auch Fälle, wo dennoch die Maische in der höchsten Periode der Gährung über den Bottich hinausgehet, wenn gleich ein Zehntel, oder selbst ein Achtel des Maischraumes nach dem Stellen leer ist, wie §. 127 näher angeführt worden.

Aufsatzkränze, deren untersagte Benutzung.

§. 334. Außer Benutzung der, gegen das Uebersteigen dort genannten Verhinderungsmittel ist es auch hin und wieder versucht worden, an den Maischbottichen Aufsatzkränze von Stroh, Holz oder Metall anzubringen, welche die steigende Flüssigkeit während der Fermentation aufnehmen. Manche Brenner sind ganz ernstlich der

Meinung gewesen, daß dies ein erlaubtes Hülfsmittel sei, dem Ueberlaufen der Maische und somit dem dadurch entstehenden Verluste vorzubeugen. Sie führen für ihre Behauptung an, daß sie den vollen Maischbottich versteuert haben, ihn aber nicht voll einmaischen können.

Die Unhaltbarkeit dieses Grundes leuchtet aber ein, wenn man nach §. 27 die Berechnung verfolgt, auf welche sich die Steuerhebung gründet; wir finden dann, daß, wenn gleich der Rauminhalt der Maische nur neun Zehntel des zu versteuernden Bottichraumes beträgt, die Gesetzgebung dennoch schon auf den, zum Aufsteigen während der Gährung nöthigen Raum die erforderliche Rücksicht genommen hat. Es könnte sonach, schon auf den Grund der gesetzlichen Annahme bei der Steuerberechnung, untersagt werden, die Bottiche höher als neun Zehntel ihres Raumes zu füllen, oder, was dasselbe wäre, weniger als ein Zehntel zum Steigraum anzuwenden. Will nun auch die Behörde diese Industrie nicht beschränken, so kann sie doch nicht zugeben, daß ein größerer, als der vermessene und zum Betrieb deklarirte Maischraum gebildet oder benutzt, und dadurch ein Theil des angenommenen Steuerbetrages verkürzt werde. Eben so war auch beim Blasenzins das Anschaffen oder steuerfreie Benutzen unförmlicher Hüte oder Helme nicht gestattet, welche, auf die Blase genau gefügt, oft mit größerer Menge Maische gefüllt werden konnten, als die versteuerte Blase selbst enthielt.

Da mithin nach den gesetzlichen Vorschriften die Branntweinsteuer von dem vollen Rauminhalt derjenigen Gefäße zu entrichten ist, welche zum Einmaischen benutzt werden, und bei Bestimmung der Steuer schon überall auf den zum Aufsteigen des eingemaischten Gutes bei der Gährung erforderlichen, leer zu lassenden Raum Rücksicht genommen worden ist, so kann das Aufsetzen beweglicher Kränze von Metall, Holz, Stroh ꝛc. auf die Maischbottiche, um oberhalb des Gefäßes einen künstlichen Gährungsraum zu bilden, und dasselbe mehr anfüllen zu können, nicht gestattet, vielmehr muß solches als eine Handlung betrachtet werden, welche zur Verkürzung der regulativmäßig zu zahlenden

Abgaben gereicht, und die Strafe der Defraudation nach sich ziehet *).

§. 335. In gleiche Kathegorie gehören auch Theile solcher Aufsatzhölzer oder Kränze, die an die Wände oder Seiten des Bottichs da gelegt werden, wo die Maische überzusteigen beginnt.

Ist es daher zum Aufhalten einer zu raschen Gährung nöthig, Luftzug über der Maische anzubringen, und will man von dem Bottich die Decken dennoch nicht ganz abnehmen, so bediene man sich zu Unterlagen derselben, ja nur kurzer Brettchen oder Klötze von solcher Form, die es augenscheinlich macht, daß deren Gebrauch das Ueberlaufen der Maische nicht verhindern kann, damit man nicht in den Fall komme, sich einer Verantwortlichkeit ausgesetzt zu sehen. Erlaubt ist die Benutzung derartiger Aufsatzkränze dann, wenn sie genau auf die Bottiche passen, angemeldet, vermessen und inventarisirt sind, und der Brenner erklärt, den auf nassem oder trocknem Wege ermittelten Rauminhalt derselben bei jeder Maischung, gleich dem der Bottiche, zu versteuern.

Abschöpfen und Auffangen gährender Maische.

§. 336. Ganz übereinstimmend mit der bei den Aufsatzkränzen zum Grunde liegenden Ansicht, wird, als eine nicht deklarirte Einmaischung, das Abschöpfen von Maische während der Gährung in andere Gefäße, als z. B. Eimer, Fässer, Wannen, oder das Auffangen der übersteigenden Maische in dieselben betrachtet und geahndet.

Kann daher, wenn Maische bei der Gährung schäumet und sich hebt, sei es aus Anlaß der verwendeten Früchte, oder des Gährungsmittels, Schutz gegen das Ueberlaufen nicht in niederer Füllung der Bottiche gefunden werden; so versuche man, das Uebergähren nur auf die §. 127 angeführte erlaubte Weise zu verhindern, und trage, wenn dennoch ein Bottich übersteigt, lieber den geringen Maischverlust, als daß man sich einer, mit dem Werthe des verlornen Objektes nicht im Verhältniß stehenden, empfindlichen Strafe aussetzt. Ohnedem ist diese übergegangene Maische in der Gäh-

*) Reskript a. d. Königliche Regierung zu Posen. vom 4. Januar 1823. 24.

rung gestört, und liefert, wenn man sie destillirt, nur unvollkommene Ausbeute.

In größern, mit Platten oder Fließen belegten Brennereien, wo dieser Fall öfters eintritt, läßt man am Ende der abhängigen Seite eine Vertiefung, ähnlich den Tonnenlöchern mauern, und sammelt die in dasselbe geleitete Flüssigkeit als Viehfutter.

Reihefolge der einzumaischenden Bottiche.

§. 337. Nach §. 5 des Regulatives vom 1. Dec. 1820 ist vorgeschrieben, daß die Einmaischung der Bottiche in derjenigen Reihefolge geschehen soll, in welcher sie früher abgebrannt worden sind; dagegen ist es nicht untersagt, wo in einer Brennerei mehrere Bottiche an einem Tage eingemaischt werden, mit demjenigen zu beginnen, dessen örtliche Stellung gegen die übrigen, die um einige Stunden frühere oder spätere Einmaischung nöthig macht, und der Brenner hat sich nicht daran zu kehren, ob der zuerst gemaischte Bottich auch derjenige sei, welcher am vorherigen Brenntage zuerst abgebrannt wurde.

Bedecken oder Verschließen der Bottiche.

§. 338. Während des deklarirten Betriebes eines Maischbottiches stehet dem Brenner frei, denselben unbedeckt zu lassen, oder mit Decken zu verschließen. Sind die Maischbottiche mit gefalzten Decken luftdicht verschlossen, und haben als Oeffnung nur eine Röhre, zu dem Zweck, dem entwickelten kohlensauren Gas Ausgang zu verschaffen (§. 142), so wird deren Aufnehmen während der Gährungsperiode von den Revisionsbeamten nicht gefordert.

Hülfs- und Neben-Gefäße.

§. 339. Obschon in der Regel die Maische, bis sie zum Abbrennen reif ist, in denselben Gefäßen, worin die Einmaischung statt findet, verbleiben soll, so wird dennoch auch, wo das Erforderniß es bedingt, gestattet, Brennereien auf eine Zubereitung von Maische in mehrerlei Gefäßen einzurichten; die Steuer wird jedoch lediglich von dem Rauminhalt derjenigen Bottiche erhoben, in welchen die Gährung statt findet. In den hiernach beim Brennereibetriebe benutzt werdenden Hülfs- und Nebengefäßen wird entweder die erste Periode der Maischbereitung, die Auflösung oder Extraktion der Betriebsmaterialien, durch Einmaischen mit heißem Wasser vollzogen (Vormaischbottiche); oder sie dienen zur Aufnahme und Abkühlung der heißen Maische vor dem

Stellen (Kühl-Schiffe, -Bottiche, -Wannen), oder sie werden zur Bereitung von künstlichen Gährungsmitteln, die man statt der Bierhefe zum Stellen verwendet, oder bei der mit dem Brennereibetrieb verbundenen Fabrikation der Preßhefe in Gebrauch gesetzt. In wie fern die steuerfreie Benutzung derartiger Gefäße zu den angeführten Zwecken gestattet wird, ersehen wir aus nachstehender durch die Amtsblätter der Monarchie publizirten Verordnung *).

Bekanntmachung vom 16. Junius 1827 über die steuerfreie Gestattung von Hülfs- und Neben-Gefäßen.

§. 340. Bei Abfassung des Maischsteuer-Regulativs vom 1. Dez. 1820 konnte, nach dem damaligen Stande der Maischbereitung in den Brennereien, nur davon ausgegangen werden, daß solche von der ersten Einteigung an, bis zur Ausgährung der Maische und ihrer völligen Reife zur Destillation, nur in einerlei Bottichen geschieht, und da Se. Königl. Majestät befohlen hatten, die Branntweinsteuer, statt des bisherigen Blasenzinses, anderweitig nach dem Quartinhalt der zur Maischfertigung benutzten Bottiche zu reguliren, so hat in jenem hiernach abgefaßten Regulativ auch nur von einerlei Bottichen für den ganzen Prozeß der jedesmaligen Maischfabrikation und ihrer Besteuerung die Rede sein können. Seitdem sind jedoch, theils in Folge verbesserter Methoden der Maischbereitung, theils zu andern, damit in Verbindung gesetzten Nebenzwecken, in vielen Brennereien mancherlei Hülfs- und Nebengefäße, als Vormaischbottiche, Kühlschiffe, Hefengefäße u. s. w. zu den eigentlichen Maisch- und Gähr-Bottichen in Gebrauch gekommen, und da ihrer in dem Maischsteuer-Regulativ nicht besonders gedacht ist, so ist daraus wohl gefolgert worden, daß es gänzlich Sache der freien Willkühr der Brennereibesitzer sei, dergleichen Gefäße Behufs der Maischbereitung in Gebrauch zu setzen, und daß sie ganz außerhalb der Grenzen der Steuer und sogar der Kontrole der Maischbottiche lägen. Mit größerem Fug und Recht hätte jedoch daraus, daß dergleichen Hülfs- und Nebengefäße zur Maischbereitung nicht nothwendig und ihrer in dem

*) Bekanntmachung des Herrn Finanz-Ministers Excellenz, vom 16. Juny 1827.

Maischsteuer-Regulativ nicht gedacht ist, gefolgert werden können, daß sie überhaupt nicht gestattet sind, oder, wenn ihr Gebrauch gestattet worden, daß sie in Folge des Grundsatzes, wonach die Branntweinsteuer von dem Quartinhalt der zur Maischfertigung benutzten Bottiche gezahlt werden soll, derselben Besteuerung, wie die eigentlichen Maisch- und Gähr-Bottiche, unterliegen, so wie es sich denn auch von selbst versteht, daß die allgemeinen Bestimmungen des Maischsteuer-Regulativs über Anmeldung, Vermessung, den Gebrauch und die Kontrole der Maischgefäße die etwanigen Neben- und Hülfs-Gefäße zur Maischbereitung mit umfassen. Wenn demohngeachtet ihr Gebrauch bisher weder geradezu versagt, noch ihre Versteuerung gefordert worden ist, so geschah es nur, um die Industrie so wenig als möglich zu beschränken, und, in so fern die Steuerbehörden sich ohne zu große Belästigung die Ueberzeugung verschaffen konnten, daß eine solche Vervielfältigung der Gefäße der besondern Art des Betriebes wesentlich förderlich und nöthig sei, und weder eine größere Einmaischung, als ohnedem in dem versteuerten Maischraume möglich gewesen wäre, noch sonst eine Verkürzung der angeordneten Maischsteuer dabei beabsichtigt wird, oder davon zu besorgen ist. Hieraus ergiebt sich aber, daß die Voranmeldung solcher Gefäße nicht nur unerläßlich und gesetzlich begründet, sondern daß auch die Steuerbehörde befugt ist, den steuerfreien Gebrauch derselben, nach näherer Prüfung der Verhältnisse und Unverdächtigkeit der Brennerei, entweder gänzlich zu versagen, oder an Bedingungen zu knüpfen, wie sie die Sicherstellung des Steuer-Interesses nöthig macht. Da jedoch sowohl die örtlichen Umstände jeder Brennerei, als die Zweck- und Gebrauchsarten solcher Gefäße, höchst verschieden sind, so kann das, was in einer Brennerei bewilligt worden, nicht sofort zu einer Regel für alle gemacht, sondern nur im Allgemeinen die Versicherung ertheilt werden, daß in Brennereien, die das Bedürfniß und den Gebrauch solcher Gefäße gehörig offen legen, die Kontrole ohne besondere Erschwerung sicher stellen, und sich durch ordnungsmäßigen pünktlichen Betrieb ein gutes Zutrauen zu erhalten wissen, wesentlich nöthige, Neben- und Hülfs-Gefäße zur Maischbereitung nicht ver-

sagt, sondern unter möglichst einfachen, am wenigsten belästigenden Bedingungen steuerfrei gestattet werden sollen.

Bedingungen zur Benutzung von Nebengefäßen.

§. 341. Der Benutzung der in den Branntweinbrennereien befindlichen Nebengefäße, als Vormaischbottiche, Hefengefäße, Kühlschiffe, Maischreservoirs gehet von Seiten des Steuerpflichtigen die Anmeldung, von Seiten der Steuerbehörde die Ermittelung des Inhaltes voraus. Der steuerfreie Gebrauch derselben wird jedoch erst durch besondere, von dem Hauptsteueramte dazu erhaltene Erlaubniß gestattet. Die allgemeinen Bedingungen, unter welchen diese Erlaubniß Branntweinbrennereien, in denen bisher ein ordnungsmäßiger, gewissenhafter und unverdächtiger Betrieb statt gefunden hat, ertheilt wird, sind folgende:

Vormaischbottiche, Kühlschiffe.

Vormaischbottiche, Kühlschiffe und Kühlwannen dürfen den gesammten Rauminhalt der eigentlichen Maischbottiche, so weit sie an einem Tage zusammen bemaischt werden, in der Regel nicht übersteigen. Da gewöhnlich diese Gefäße nur die Maische bis zu demjenigen Zeitpunkt aufnehmen, wo sie kalt genug ist, um in den versteuerten Maischbottich geleitet und dort mit Wasser und Hefe gestellt zu werden, so wird nur in den wenigsten Fällen der gestattete Rauminhalt zu wirklicher Benutzung kommen. Wo jedoch der Umfang des Betriebes einer Brennerei von Umständen abhängt, welche zeitweis bald eine Vermehrung, bald eine Verminderung des täglich zu verarbeitenden Maischraumes fordern, ist es nachgegeben worden, daß zur Erleichterung des Betriebes auch auf diese Vorschrift nicht unbedingt gehalten werden soll, und größere, den Inhalt des an einem Tage deklarirten Maischraumes übersteigende Vormaischbottiche da zugelassen werden dürfen, wo dem Brennerei-Inhaber zugemuthet werden müßte, bei jeder Veränderung des Betriebes die Größe der Vormaischgefäße mit dem deklarirten Maischraume in Uebereinstimmung zu bringen, was, wenn es bei Verminderung des Betriebes durch Verkleinern der Vormaischbottiche zu bewirken wäre, doch bei einer Vergrößerung nicht ohne Anschaffung ganz neuer Vormaischgefäße geschehen könnte*).

*) Rescript a. d. Königl. Prov.-Steuer-Direkt. zu Königsberg. vom 12. Sept. 1827. 17004.

Die Vormaischbottiche und Kühlschiffe dürfen in der Regel niemals, mit Hefe gestellte, gährende oder reife Maische enthalten.

Wo ausnahmsweise aus triftigen und als nothwendig anerkannten Gründen von der Steuerbehörde gestattet ist, die Maische auf dem Vormaischbottich oder dem Kühlschiff zu stellen, muß sie, wenn dies geschehen ist, sofort und jedenfalls vor beginnender Gährung, in die versteuerten Maischtienen geleitet werden, da nirgend anders, als in diesen, der Beginn oder Fortgang der Gährung überhaupt statt finden darf*).

Die Dauer des Gebrauches der Vormaischgefäße, die nur innerhalb des ersten Drittheils, oder bei 48 und 24stündiger Maische innerhalb der ersten Hälfte einer jeden Einmaischungsperiode fallen darf, muß in der Betriebs-Nachweisung angegeben werden, auch dürfen die Vormaischgefäße während der angezeigten Dauer des Gebrauches nur in so fern mit Maischgut gefüllt seyn, als die deklarirten und versteuerten Hauptbottiche selbst leer sind.

Ob bei Benutzung derartiger Hülfs-Gefäße drei- oder viertägige Gährungsperioden deklarirt werden, bleibt der Wahl des Steuerpflichtigen überlassen**).

Hefengefäße für die Preßhefe-Fabrikation.

§. 342. Die Steuerbehörde gestattet, neben der Branntweinfabrikation, die gleichzeitige Bereitung der Preßhefe oder Pfundbärme aus den versteuerten Maischtienen denjenigen Brennern, welche diese Hefe entweder verkaufen, oder eines Nebengewerbes halber selbst benutzen***). Lediglich zum Stellen der Branntweinmaische wird ihre Fabrikation nicht gestattet; da sie bekanntlich für diesen Zweck nicht immer mit Sicherheit zu benutzen ist, eine brausende Gährung erzeugt, oft die Maische umschlägt und, wie wir beim Vortrag der Gewerbskunde bereits ausgeführt haben, künstliche Gährungsmittel zum Stellen, welche zuverläßiger sind, mit

---

*) Reskript a. d. Königl. Prov.-Steuer-Direkt. zu Danzig. vom 9. September 1827. 20911.

**) Cirkular-Reskript vom 16. Oktober 1825. 18008.

***) Reskript a. d. Königl. Prov.-Steuer-Direkt. zu Köln. vom 1. September 1824. 16698.

geringeren Mitteln erhalten werden können, als durch mühsame und kostspielige Bereitung der Preßhefe, wenn ihre Verwendung nur zu diesem Zweck dienen soll.

Da bei Fabrikation der Preßhefe die dazu dienliche, abgeschöpfte gährende Flüssigkeit, in der Regel höchstens den achten Theil der ganzen Maische beträgt, so ist das Maximum der zur Preßhefenbereitung bestimmten Neben-Gefäße auf den sechsten Theil des Inhaltes von demjenigen Hauptbottich festgestellt, zu welchem sie gehören*), sie müssen unmittelbar auf, oder über demselben stehen und mit dessen Nummer bezeichnet seyn.

Wo statt der einzelnen Hefenbottiche die Benutzung eines Kühlschiffs nachgegeben ist, und dieses mit der Hefe aus mehreren Bottichen gefüllt wird, darf auch dieses Kühlschiff mehr nicht, als den sechsten Theil des täglich versteuerten Maischraumes fassen.

In die Hefengefäße darf nur die Oberfläche der, auf der gährenden Maische sich bildenden Bärme abgeschöpft und mit Wasser Behufs der Absonderung vermischt werden**).

Es dürfen ferner diese Gefäße nur so lange, als die Hauptbottiche zu denen sie gehören mit gährender Maische gefüllt sind, benutzt werden, und endlich müssen die Hauptbottiche so viel weniger Maische enthalten, als in den Hefengefäßen vorhanden ist. Was diese aufgenommen, muß in jenen fehlen, da vorausgesetzt wird, daß, wenn die Gährung in den Nebenbottichen beendet ist, nach Absonderung der Bärme die ausgegohrne Flüssigkeit wieder in die Hauptbottiche zurück gehet. Uebrigens muß da, wo Preßhefe bereitet wird, in den monatlichen Betriebs-Deklarationen im Voraus erklärt seyn, welche Nebenbottiche und an welchen Tagen sie benutzt werden sollen***). Jede Abweichung von dieser Benutzung wird wie Abweichung vom deklarirten Brennereibetriebe angesehen.

---

*) Rescript a. d. Königl. Prov.-Steuer-Direkt. zu Köln. vom 25. April 1829. 5948.

**) Rescript a. d. Königl. Prov.-Steuer-Direkt. zu Königsberg. vom 21. August 1827. 14810.

***) Rescript a. d. Königliche Regierung zu Düsseldorf. vom 28. November 1821. 22446.

Benutzung von Neben-Gefäßen zur Bereitung künstlicher Gährungsmittel beim Stellen der Maische.

§. 343. Werden flüssige Gährungsmittel lediglich zum Stellen des Maischgutes bereitet und verwendet, und bedient sich der Brenner nur eines einzigen Bärmegefäßes von keinem größeren Inhalt, als bis zu einem Zehntel der gleichzeitig mit einander in Betrieb gesetzten Maischgefäße, so ist derselbe von schriftlicher oder mündlicher Angabe über die Bereitungsart des Fermentes entbunden. Die Anzeige in der monatlichen Betriebsdeklaration beschränkt sich hier auf die Angabe, wenn und in welchem Maaße das Gefäß in Gährung begriffene Maische, allein, oder mit anderen Flüssigkeiten vermischt enthalten wird. Dabei verstehet es sich aber von selbst, daß solche Maische nur aus einem angemeldeten, steuerpflichtigen Bottich zu entnehmen, und die in dem Bärmgefäß bereitete Flüssigkeit, welche nie blos reife, ausgegohrne Maische seyn darf, ganz oder theilweis, lediglich zur Anstellung der Maische in steuerpflichtigen Bottichen zu benutzen ist*).

In der Regel wird in jeder Brennerei diese Größe der Gefäße hinreichen, das zur nächsten Maischung erforderliche Gährungsmittel in hinreichender Menge zu beschaffen, doch werden einige Methoden bei der Hefenbereitung in Anwendung gebracht, wo entweder ein Gefäß von größerem Inhalt, als einem Zehntel des Maischbottichs, oder zwei, auch wohl mehrere Gefäße erforderlich sind; was z. B. bei denjenigen Gährungsmitteln der Fall ist, deren Bereitung wir §. 130 und und §. 133 angeführt haben. Auch die Bewilligung dieser Ausnahmen wird bei nachgewiesenem Bedürfniß in beiden Fällen nicht versagt**); doch kann hier die Steuerbehörde, so weit es zur Rechtfertigung des Antrages erforderlich ist, im Allgemeinen nähere Auskunft über die Bereitungsart der Gährungsmittel, jedoch hauptsächlich in Bezug auf Verwendung von Maische, Schlempe, oder Wasser verlangen, und darnach allenfalls besondere

---

*) Reskript a. d. Königliche Regierung zu Potsdam. vom 30. August 1828. 15051.

**) Reskript a. d. Königl. Prov.-Steuer-Direkt. zu Magdeburg. vom 26 Januar 1826. 1518.
Reskript a. d. Königl. Prov.-Steuer-Direkt. zu Posen. vom 9. November 1826. 11865.

Bedingungen außer den allgemeinen, in so fern die Sicherstellung des Steuerinteresses solches erheischt, festsetzen, wobei aber immer dahin gesehen werden soll, daß regelmäßiger Brennereibetrieb so wenig als möglich beschränkt, und die Einmischung der Aufsichtsbeamten in die einzelnen Handgriffe der Maisch- und Bärmebereitung möglichst vermieden werden*).

Die Abgabe einer besondern Nebendeklaration über ein oder das bewilligte Hefengefäß kann ganz unterbleiben, da mit der Bemerkung in der Hauptbetriebsnachweisung, daß dasselbe an jedem Einmaischungstage aus dem einzumaischenden Bottich gefüllt, und an dem nächsten Einmaischungstage in den alsdann zu bemaischenden Bottich wieder ausgeleert werde, eben dasselbe kürzer und einfacher zu erreichen ist**).

Obschon bei dem gleichzeitigen Betrieb einer Bierbrauerei in der Regel Neben-Gefäße zur Bereitung von Gährungsmitteln für die Brennerei nicht zugelassen werden, so ist dennoch ihre Benutzung für die Branntweinfabrikation da gestattet, wo der Umfang und die Verhältnisse der Brauerei es nicht zulassen, die Brennerei mit eigner Bierhefe in hinlänglicher Menge zu beschicken***).

Auch ist der Verkauf der in den Branntweinbrennereien so bereiteten flüssigen Hefe gestattet, in so fern die dazu erforderliche Branntwein-Maische aus versteuerten Bottichen entnommen und nicht etwa in den Gährungsgefäßen selbst bereitet wird****).

Verfagung der steuerfreien Gestattung von

§. 344. Abweichungen von den vorstehend aufgeführten allgemeinen Vorschriften, oder den für die einzelne Brennerei festgestellten Bedingungen, wegen steuerfreier Benutzung von Nebengefäßen bei der Maischbereitung, ziehen, außer den sonst etwa gesetzlich anzuwen-

*) Rescript a. d. Königliche Regierung zu Potsdam. vom 30. August 1828. 15051.

**) Rescript a. d. Königl. Prov.-Steuer-Direkt. zu Königsberg. vom 20. Januar 1829. 25731.

***) Rescript a. d. Königl. Prov.-Steuer-Direkt. zu Danzig. vom 9. Dezember 1826. 22329.

****) Rescript a. d. Königl. Prov.-Steuer-Direkt. zu Köln. vom 10. Januar 1829. 89.

Neben-Gefäßen.

denden Strafen, die fernere Versagung der Erlaubniß, dergleichen Gefäße zu halten und steuerfrei zu benutzen, nach sich. Dasselbe ist der Fall, wenn ihre Anmeldung zu dem bestimmten Zweck ein leerer Vorwand ist, und sie ohne Voranzeige in einer dazu angemeldeten Zeit gar nicht, oder zu andern Zwecken gebraucht werden, selbst wenn damit keine Steuerverkürzung verbunden ist.

Ausnahmen.

§. 345. Obschon wir aus Vorstehendem ersehen, wie es im Allgemeinen zur Richtschnur dient, daß die Erlaubniß zur steuerfreien Benutzung von Nebengefäßen, als eine im Gesetz nicht begründete Bewilligung, nur solchen Gewerbanstalten zugestanden wird, die sich eines ordnungsmäßigen Betriebes, und der Beobachtung derjenigen Vorschriften befleißigen, welche die Steuerverwaltung zur Sicherung des Abgaben-Interesses festzusetzen sich veranlaßt siehet, mithin diese Bewilligung auf persönlichem Vertrauen beruhet, und sofort zurückgenommen werden kann, in so fern dieses Vertrauen durch vorkommende Uebertretungen der gesetzlichen Bestimmungen verletzt oder gestört wird; so wird es jedoch auch auf der andern Seite nicht verkannt, daß ein Brennereibesitzer zuweilen Unordnungen oder straffällige Abweichungen, entstanden durch die Schuld seiner Leute ohne eignes Vorwissen, nicht immer verhindern kann, und obschon ihm deshalb, nach den gesetzlichen Bestimmungen, die subsidiarische Verhaftung, in Hinsicht auf Strafe und Kosten, auferlegt werden muß, so wird dennoch diese Mitverhaftung in der Regel nicht auf die, aus der Bestrafung entstehenden Folgen ausgedehnt. Wenn daher der Brennereibesitzer bei einer in seiner Gewerbanstalt vorgekommenen Unregelmäßigkeit, die er selbst weder begangen, noch begünstigt hat, durch den vorgelegten Beweis seiner persönlichen Schuldlosigkeit und durch die Entfernung des Schuldigen aus dem Dienste, es bethätigt hat, daß er durch alle ihm zu Gebote stehende Mittel, derartige Vorfälle zu vermeiden bemühet ist, so nimmt die Verwaltungsbehörde auch nicht an, daß er von dem ihm geschenkten persönlichen Zutrauen Mißbrauch gemacht habe, und es wird ihm, bei einem solchen Sachverhältnisse, die Erlaubniß zu steuerfreier Benutzung von Nebengefäßen auch für die Folge nicht entzogen.

§. 346. Nach den gesetzlichen Bestimmungen ist es erlaubt, die Maische am dritten oder am vierten Tage nach der Einmaischung (den Tag der Einmaischung ein für allemal als den ersten gerechnet) zu verschwellen. Man kannte früher keine anderen Gährungsperioden. Da jedoch der Industrie in neuerer Zeit gelungen ist, theilweise die Maische schon innerhalb 24 Stunden zur völligen Reife zu bringen, so wird es nachgegeben, daß Maische auch am zweiten Tage der Einmaischung abgebrannt werden kann (§. 144). Es ist jedoch, wie schon erwähnt, nur gestattet, neben dieser Periode noch Maische am dritten Tage nach der Maischung, gleichzeitig zu verarbeiten. Das Wechseln mit Maische vom vierten Tage, ist für solche Betriebs-Deklarationen untersagt. Verarbeitung der Maische auf Branntwein. Gährungsperioden.

Der in den technischen Sprachgebrauch übergegangene Ausdruck, viertägige und dreitägige Maische (§. 143), hat hin und wieder zu der unrichtigen Auslegung Veranlassung gegeben, daß bei den gesetzlich erlaubten Gährungsfristen der Tag der Einmaischung nicht als der erste, oder vielmehr gar nicht berechnet werde. Es ist jedoch Vorschrift, daß die Gährungs-Perioden am zweiten, dritten oder vierten Tage, den Maischtag eingerechnet, ablaufen, und die Brenner sind daher auch nicht befugt, über diese Zeit hinaus Maische, erst vielleicht am fünften Tage, abzubrennen; die Deklarations- und Gährungsfrist wird nach Tagen, nicht aber nach ein-, zwei- oder dreimal vier und zwanzig Stunden, von der Stunde der Einmaischung ab, gerechnet. Da bis 10 Uhr Abends eingemaischt werden kann, so würde aus einer derartigen Auslegung der Gährungsperioden gefolgert werden können, daß auch mit Abbrennen der Anfang um 10 Uhr Abends, also außer der gesetzlichen Brennzeit gemacht werden könnte.

Der zum Abbrennen deklarirte, gleichviel ob zweite, dritte oder vierte Tag, beginnt daher, nach den gesetzlichen Bestimmungen, Morgens um fünf Uhr, ohne Rücksicht darauf, in welcher Stunde des ersten Tages die Maischung begonnen hat, oder vollendet worden ist.

§. 347. Nach §. 4 des Regulativs vom 1. Dez. 1820 ist in außerordentlichen Fällen ein früheres Früheres oder

späteres Abbrennen der Maische.

oder *späteres* Abbrennen einzelner Maischungen, als die Deklaration ergiebt, gestattet, wenn der betreffende Oberkontroleur sich von der Nothwendigkeit dieser Ausnahme überzeugt, und die Genehmigung dazu auf dem Betriebsplan vermerkt hat. In *dringlichen* Fällen kann auch das Steueramt diese Erlaubniß, mit Vorbehalt der von dem Oberkontroleur an Ort und Stelle zu ertheilenden Genehmigung nachgeben.

Der Fall des früheren Abbrennens von Maische kann wohl überhaupt nur selten vorkommen, da feststehet, daß der Unterschied von *einem* Tage, um welchen es sich hier handelt, keinen erheblichen Einfluß auf die Branntwein-Ausbeute einer rasch reif gewordenen Maische äußert, der Brenner daher kein besonderes Interesse hat, sie vor abgelaufener Gährungsperiode abzutreiben. *Umgekehrt* würde jedoch der Brenner sich vielleicht eher in Nachtheil versetzt finden, wenn ihm nicht erlaubt werden könnte, eine unvollkommen fermentirende Maische ausgähren zu lassen, und dieselbe später abbrennen zu dürfen, als früher die Absicht war.

Reihefolge der Bottiche.

§. 348. Wegen der *Reihefolge*, in welcher die Bottiche *abgebrannt* werden müssen, gilt dasselbe, was wir darüber bei der Einmaischung §. 337 erwähnt haben, und es ist unbedenklich, da, wo in einer Brennerei mehrere Bottiche an einem Tage eingemaischt worden sind, beim Abbrennen mit demjenigen zu beginnen, welcher nach dem Urtheile des Brenners der reifste ist, indem der Fall wohl oft vorkommt, daß die örtliche Stellung der Tienen, oder andere zufällige Einwirkungen, die Veranlassung werden, daß von mehreren, gleichzeitig gemaischten, mit gleichen Gährungsmitteln gestellten Bottichen, dennoch einer oder der andere die Gährung, um acht bis zwölf Stunden, früher oder später vollendet.

Abbrennen der an einem Tage bereiteten Maische.

Sämmtliche Bottiche müssen jedoch von *einem* Maischtage herrühren, eben so wie das Abbrennen, oder vielmehr das Rauhbrennen der an *einem* Tage bereiteten Maische auch an dem der abgelaufenen Gährungs-Periode zunächst *folgenden* Tage *völlig* beendet werden muß, und *theilweise* Ablutterung derselben, in zwei verschiedenen Tagen, nicht statt finden oder geduldet werden darf.

§. 349. Dagegen ist es jedoch nicht vorgeschrieben, daß auch der in einem Tage gewonnene Lutter an demselben Tage auf Branntwein verarbeitet wird; er darf vielmehr aufgesammelt werden, bis er, wo besondere Weinblasen nicht vorhanden sind, die Maischblase füllt, dann geklärt, und entweder zu Halbwein, oder sogleich zu fertigem Branntwein verarbeitet wird *); eben so, wie es dem Brenner freisteht, den Lutter, ohne Branntwein daraus zu bereiten, sofort zu andern Zwecken, z. B. zur Essigbereitung, zu benutzen.

Samm. lung und Aufbewahrung des Lutters.

§. 350. Den Anfang der Destillation oder des Brenn-Prozesses, im gesetzlichen Sinne, bildet derjenige Zeitpunkt, an welchem das Maischgut auf den Vorwärmer oder auf die Blase gebracht wird. Es darf daher, wo nicht Ausnahmen besonders nachgegeben sind, kein Bottich vor Morgens fünf Uhr angebrochen, auch dürfen vor Eintritt dieses Zeitpunkts weder der Maischwärmer, noch die Blase mit Maische gefüllt werden.

Anfang der Destillation, wenn solcher statt findet.

Welche Form die Destillir-Geräthe haben, ist, wie die Wahl des Betriebsmaterials, dem Ermessen des Brenners gänzlich überlassen, und er darf daher seinem Destillir-Apparat diejenige Konstruktion geben, welche ihm bei seinem Betrieb die vortheilhafteste dünkt, ohne vor der Anschaffung oder Aufstellung einer besonderen Erlaubniß der Steuerbehörde zu bedürfen.

Unbeschränkte Konstruktion der Geräthe.

§. 351. Als Regel für die Benutzung der Destillirgeräthe ist gesetzlich festgestellt, daß dieselben in den Tagen, wo sie zum Betriebe deklarirt sind, nur von fünf Uhr des Morgens bis sieben Uhr des Abends in Gang gesetzt werden dürfen, daß also der Destillations-Prozeß für jeden Tag in vierzehn Stunden beendet sein soll.

Gesetzliche Brennfrist.

§. 352. In der vollständig freien Benutzung dieser 14stündigen Betriebszeit zur Destillation auf Lutter, Branntwein oder Spiritus wird der Brenner durch die Steuerbehörde selbst dann nicht beschränkt, wenn auch die Größe seiner Destillirgeräthe, oder deren

Befugniß zu deren unbeschränkter Benutzung.

*) Reskript a. d. Königl. Prov.-Steuer-Direkt. zu Stettin. vom 18. December 1827. 23824.

vortheilhafte Konstruktion mit der täglich zu verschwellenden Maische in einem solchen Verhältniß stehen, daß er dieselbe in einer kürzern Zeitfrist bearbeiten könnte. Ihm erwächst daraus der Vortheil, durch langsamere Destillation ein reineres und wohlschmeckenderes Fabrikat zu erzielen; wogegen auch den, entweder bei Mangel an Kühlwasser, oder mit unvollkommenen Brenn- und Kühlgeräthen arbeitenden Brennern es möglich wird, fertig zu werden, ohne genöthigt zu sein, durch zu raschen Betrieb eines Verlustes an Güte oder Ausbeute des Branntweins sich ausgesetzt zu sehen. Diese Benutzung der gesetzlichen Frist erstreckt sich an Brenntagen auch auf die, zum Destilliren des Lutters bestimmten Weinblasen.

Eben so wenig sollen, wo mit zwei Blasen, einer Maisch- und einer Klärblase, gearbeitet und an dem zu jedem Maischtage gehörenden Brenntage nicht über die ordentliche Zeit hinaus gegangen wird, Weiterungen darüber angestellt werden, daß ein Brenner z. B. zwei Lutterabtriebe, jeden zu 7 Stunden, deklarirt hat und sich wirklich so viel Zeit dazu nimmt, während er solche schon in 5 Stunden bewirken kann: da es der Steuerverwaltung nicht darauf ankommt, den Brenner zum möglichst schnellen Betrieb zu nöthigen, sondern vielmehr darauf, Ueberschreitungen der vierzehnstündigen Brennfrist zu vermeiden, und wenn sie unvermeidlich sind, wenigstens an eine, der gewohnten Betriebsart entsprechende Zeitfrist zu binden, und dadurch der unbeschränkten Vervielfältigung der Blasenabtriebe und dem Abbrennen heimlich bereiteter Maische vorzubeugen *).

Gewerbshandlungen, welche nicht zur gesetzlichen Brennfrist gerechnet werden.

Die Vorbereitungen zur künftigen Einmaischung, wohin das Wasserkochen auf den Brennblasen, so wie das Kartoffeldämpfen durch dieselben gehören, werden nicht unter den gesetzlichen Betriebsstunden begriffen, doch muß die Steuerbehörde von der Benutzung der Blasen zu derartigen Zwecken unterrichtet sein.

---

*) Cirkular-Reskript vom 13. Februar 1828. 2788.

§. 353. Als Ausnahme von der Regel wird eine Verlängerung der Brennfrist da gestattet, wo der Maischinhalt der an einem Tage gemaischten und versteuerten Bottiche größer ist, als der dazu gehörende Destillirapparat binnen jenen vierzehn Stunden, bei regelmäßigem Betriebe, auf Branntwein zu verarbeiten vermag. Es befinden sich daher eine bedeutende Anzahl von Brennereien in dem Fall, eine Erweiterung der Brennfrist in Anspruch zu nehmen, weil entweder ihre Destillirgeräthe auf einen schnellen Betrieb nicht eingerichtet sind, oder gegen die täglich zu verschwellende Maische einen zu geringen Rauminhalt fassen, als daß sie solche in der gesetzlichen Brennfrist verarbeiten könnten. Es zerfallen diese Brennereien hinwiederum in solche, wo die Destillirgeräthe ununterbrochen im Gange sind, oder in solche, welche nur die Benutzung einer Nachfrist von einigen Stunden über die gesetzliche Brennzeit bedürfen, um die an einem Tage bereitete Maische zu verarbeiten.

Verlängerung der gesetzlichen Brennfrist.

Bei Bewilligung verlängerter Brennfristen sind nach dem verschiedenartigen Betrieb folgende Grundsätze zur Anwendung vorgeschrieben, bei deren Ausführung die, §. 6 des Maischsteuer-Regulatives angedeutete Erweiterung der vierzehnstündigen Brennzeit nicht verschränkt, anderseits aber auch nur auf das wirkliche Bedürfniß zurückgeführt, und die häufig zur Umgehung der Maischsteuer gemißbrauchte, willkührliche Ausdehnung des Blasenbetriebes vermieden wird.

§. 354. In denjenigen Brennereien, wo bei regelmäßigem Betrieb an einem Tage eine solche Quantität Maischraum zur Versteuerung deklarirt wird, als die Produktionsfähigkeit der dazu gebrauchten oder gehörenden Destillirgeräthe auf Branntwein oder Spiritus verarbeiten kann, wo das Gewerbe fabrikmäßig, in gleichem Umfange, Tag und Nacht ununterbrochen getrieben wird, und mit Verarbeitung der deklarirten Maischmenge während 24 Stunden die Brenngeräthe volle Beschäftigung haben, in solchen Anstalten ist, wenn nicht besondere Verdachtsgründe gegen den Inhaber obwalten, auch die Destillationsfrist unbeschränkt, und die Behörde gestattet, nach vorheriger Ueberzeugung, die Benutzung

Ununterbrochener Betrieb.

der Brenngeräthe ohne Abbrechung; gleichviel welche Konstruktion sie haben.

Verlängerung der Betriebsfrist bis neun Uhr des Abends.

§. 355. Eine Erweiterung der Brennfrist wird entweder gestattet, um bei Apparaten von einfacher Bauart, den nach Ablauf von 14 Betriebsstunden noch vorhandenen Rest von der deklarirten Maische auf Lutter, bei Spiritusapparaten auf Spiritus oder Branntwein zu verarbeiten. Für diesen Fall ist Verlängerung der Brennfrist bis höchstens neun Uhr Abends gestattet.

Wer bei Benutzung einfacher oder mit Maischwärmern versehener Apparate in der bis 9 Uhr Abends verlängerten Brennfrist mit dem bloßen Abluttern der Maische nicht fertig werden kann, dem bleibt überlassen, so weit es nöthig, die Einmaischungen zu vermindern, oder seine Destillirgeräthe auf schnelleren Betrieb einrichten zu lassen.

Ausnahmen.

Nur in dem einzelnen, vielleicht möglichen Fall, daß das Minimum von 600 Quart des täglich zu deklarirenden Maischraumes, bei der schlechten Konstruktion des Brennapparates, auch bis neun Uhr Abends nicht abgeschwellt werden könnte, darf eine weitere Verlängerung, jedoch in keinem Falle bis zum Eintritt des folgenden Tages, gestattet werden.

Lutter- und Weinblasen.

In denjenigen Brennereien, welche neben der Maischblase gleichzeitig mit einer Weinblase arbeiten, geschiehet die Destillation des Lutters auf Branntwein in der letzteren während des Betriebs der Maischblase, auf welcher jedoch in diesem Fall nicht Lutter, so wenig als auf der Weinblase Maische, verarbeitet werden darf.

Wird jedoch keine Weinblase benutzt, sondern nur mit einer oder mehreren Maischblasen gearbeitet, mit oder ohne Maischwärmer, auf welchen nicht nur die Ablutterung, sondern auch die völlige Verarbeitung der Maische auf Branntwein mittelst einer zweiten oder fernern Destillation geschiehet, so wird, wo diese Blasen täglich, ohne betriebslose Zwischentage, in Gang gesetzt werden, in den als begründet nachgewiesenen Fällen die Verlängerung der Brennfrist bis 9 Uhr des Abends ebenfalls gestattet.

§. 356. Jedoch wird nicht darauf bestanden, daß an demselben Tage, wo das Abbrennen der Maische geschiehet, auch die völlige Verarbeitung des Lutters auf Branntwein vor sich gehe, vielmehr ist solchen Brennern, die nach Einrichtung ihrer Brenngeräthe nicht gleich beim ersten Blasenzug fertigen Branntwein gewinnen (mithin auch bei Maischwärmer-Apparaten), und in der gesetzlichen Brennfrist die Rectification des Lutters nicht beenden können, das Weinen oder Klären an einem, auf den gewöhnlichen Brenntag (Luttertag) folgendem Tage (Weintag) vorzunehmen gestattet. Auf jeden Luttertag kann jedoch höchstens nur ein besonderer Weintag gestattet werden, in dessen vierzehnstündiger Benutzung der Brenner ganz unbeschränkt ist. Soll der gesammelte Lutter mehrerer Brenntage auf Branntwein verarbeitet werden, so muß dieß ebenfalls in einem Tage geschehen, der nach dem zweiten oder dritten Luttertage folgt. Besondere Weintage.

An einem Weintage darf auf derselben Blase nicht Maische abgetrieben werden. Der zum Weinen bestimmte Tag muß jedesmal ein solcher seyn, welcher entweder auch als gewöhnlicher Brenntag zum Abschwellen der Maische deklarirt ist, oder an dem die Brennerei wegen Einmaischung oder Maischbereitung ohnehin unter Kontrole stehet. Nur für einen solchen Fall, wo der Betrieb mit einem Luttertag für längere Zeit schließt, darf der auf den letzten Brenntag folgende Tag zum Weintage bestimmt werden.

§. 357. Wer nach obigen Grundsätzen, sey es für Verlängerung der gesetzlichen 14stündigen Brennfrist, oder für Benutzung besonderer Weintage, die Erlaubniß der Steuerbehörde nachsucht, ist verpflichtet, die Zahl und Dauer der Blasenabtriebe in der Betriebs-Nachweisung zu deklariren. Die Steuerbehörde vergleicht gegen den deklarirten Maischraum und den Inhalt der Blase, die Produktionsfähigkeit des Destillir-Geräthes nach Maaßgabe seiner einfachen oder vollkommenern Konstruktion, mithin die Zahl der Blasenabtriebe mit dem auf diesem Destillir-Geräth zur Verarbeitung auf Branntwein erforderlichen Zeitraum. Zu dieser Vergleichung dürfte die in den §§. 184 bis 208 vorgetragene Erörterung über die Betriebsfähigkeit der verschiedenen Bewilligung erweiterter Brennfristen und der Weintage.

Apparate dienen können. Es ergiebt sich hieraus, ohne eine technische Untersuchung über die Leistungsfähigkeit der einzelnen Brenn=Geräthe zu veranlassen, derjenige Anhalt, nach welchem beurtheilt werden kann, in wie fern die Gestattung der Ausnahme durch das Bedürfniß, oder durch die Nothwendigkeit gerechtfertigt erscheint. Die Steuerbehörde ertheilt alsdann die, nach vorstehenden Grundsätzen nachgesuchte Brennfristverlängerung oder Bewilligung besonderer Weintage.

In der Regel wird da, wo eine Verlängerung der Brennfrist sonst zulässig ist, und bei Brennern, welche das Vertrauen der Behörde genießen, die eigne Angabe über die Dauer der Blasenabtriebe, wenn sie mit der bisherigen Beobachtung des gewöhnlichen Betriebes in derselben Gewerbanstalt übereinstimmt, zum Grunde gelegt, ohne auf größere Beschleunigung, selbst wenn sie theoretisch auch möglich wäre, zu bestehen*).

Aufsicht. §. 358. An Weintagen stehen die Brennereien unter der geordneten Aufsichts=Kontrole; wer die Verlängerung der Brennfrist in Anspruch nimmt und erhält, hat die Verpflichtung, zu gestatten, daß die Steuerbeamten noch eine Stunde nach Ablauf der, über die im §. 49 der Steuerordnung vorgeschriebenen Revisionszeit, verlängerten Brennfrist, ohne Zuziehung eines Gemeinde=Beamten, die Brennerei besuchen können.

Versagung dieser Bewilligungen. §. 359. Wer eine Brennerei neu einrichtet, oder mit den vorhandenen Destillirgeräthen wesentliche, das Abtreiben der Blasen beschleunigende Veränderungen vornehmen läßt, muß sich so einrichten, daß er mit der gesetzlichen vierzehnstündigen Brennzeit ausreicht; ihm wird eine Verlängerung nicht zugestanden, so wie derjenige, welcher einmal wegen heimlicher Maischbereitung bestraft ist, auf die Befugniß zu einem besonderen Weintag keinen Anspruch hat, sondern auf die gewöhnlichen Brenntage beschränkt werden kann.

Verdünnen der Maische vor der §. 360. Das Zugiessen von Wasser zu der ausgegohrnen Maische vor der Destillation, oder dem Abtreiben auf der Blase, geschieht in den Bren=

*) Circular=Reskript vom 13. Februar 1828. 2783.

nereien da, wo die Gährung eines einzelnen Bottiches nur unvollkommen statt gefunden hat und nur durch Verdünnung der Maische mit Wasser das Anbrennen auf dem Blasenboden vermieden werden kann (§. 221). Destillation durch Zuguß von Wasser.

Gewöhnlich wird auch das Zugießen von Wasser, wo viel Maische verschwellt wird, bei den letzten Blasenfüllungen eines Tagebetriebs nöthig, wenn sich in der Maische die gröbern und schwerern Substanzen der geschroteten Masse in größerer Quantität finden, als dies bei den ersten Blasenfüllungen der Fall war, zumal, wo beim Einschöpfen oder Pumpen die Maische nicht ununterbrochen in Bewegung gesetzt worden ist. Oft wird auch die letzte Blase von dem vorhandenen Reste der Maische nicht hinreichend gefüllt, und man nimmt das zum Reinigen des Gährbottichs verwendete Wasser entweder zur Verdünnung, oder um die Blase bis zu dem gewöhnlichen Inhalt anzufüllen.

Auch geschieht das Verdünnen mit Wasser wohl, um Maische, in welcher sich mehr trockne Substanz befindet, als das der Steuer zu Grunde liegende Verhältniß annimmt, auf der Blase zum leichtern Abtrieb geschickt zu machen. Daß nach vollendeter Gährung eine Verdünnung zur Entwickelung des Branntweins nicht beitragen kann, leuchtet von selbst ein, da dieser bereits in der gegohrnen Maische sich gebildet hat, und nur durch die Destillation von ihr geschieden wird. Hat die Maische den Gährungsprozeß regelmäßig und vollständig durchgangen, so bedarf sie, auch selbst bei starker Konsistenz, eines Zugusses von Wasser während der Destillation nicht, denn es wird wohl jeder Brenner die Erfahrung gemacht haben, daß, wenn aus Absicht oder Versehen, der Helm nach Ablauf des Lutters, auf der Blase wohl stundenlang stehen geblieben war, bei einer völlig ausgegohrnen Maische die Schlempe dennoch nicht anbrannte, selbst wenn sie durch Uebergang eines großen Theiles des zu ihr gehörenden Wassers dickflüssig geworden war.

Gewöhnlich hat jedoch eine dicke Maische nur unvollständig gegohren; sie kann daher unverdünnt nicht abgebrannt werden, und muß, nicht um mehr Branntwein zu gewinnen, sondern um das Anbrennen zu verhindern, Wasserzuguß erhalten.

§. 361. Das Verdünnen der reifen Maische mit Wasser, was der Brenner, ohne Schaden zu leiden, oft nicht umgehen kann, ist in den zur Bereitung angesagten Gefäßen gesetzlich nicht untersagt*), und dürfte wohl auch dieses Zugießen, oder Vermischen in den Maischbottichen oder den Blasen, als Zubereitung von Maische, im Sinne des Gesetzes vom 10. Januar 1824, nicht angesehen werden, da der Begriff einer derartigen Zubereitung nothwendig den, hier bereits vollendeten, Gährungs-Prozeß noch voraussetzen würde.

Zusatz inländischer Gewürze zur Maische oder zu dem Lutter bei der Verarbeitung auf Branntwein.

§. 362. Soll dem Branntwein ein aromatischer Geschmack gegeben werden, so stehet den Maischbrennern die Befugniß zu, während der Bereitung des Branntweins den gewöhnlichen Lutter oder Halbwein mit einiger Beimischung gemeiner inländischer Gewürze, z. B. Kümmel, Anis, Fenchel, Wacholderbeeren ꝛc. zu versehen, oder auf den dazu eingerichteten Destillir-Geräthen unmittelbar aus der, mit den nöthigen Ingredienzen versetzten Branntweinmaische in einem Abtriebe versetzte Branntweine zu ziehen, ohne daß dafür eine besondere Abgabenerhebung neben der Maischsteuer zur Anwendung kömmt **).

Rectification oder Entfuselung des Branntweins ist steuerfrei gestattet.

§. 363. Eben so ist das Rectificiren oder wiederholte Abtreiben von reinem Branntwein ohne weitere Zuthat, um ihm einen größern Grad von Reinheit und Stärke zu geben, oder ihn in Spiritus zu verwandeln, dem Branntweinbrenner steuerfrei, jedoch unter denjenigen Kontrole-Maaßregeln gestattet, die nach den gesetzlichen Vorschriften über den Blasenbetrieb solcher Gewerbtreibenden angeordnet sind, und macht es dabei keinen Unterschied, ob der so verarbeitete Branntwein vom Brenner selbst gewonnen, oder erkauft worden ist.

Der Blasenbetrieb zur bloßen steuerfreien Branntwein-Rectification ist in den Betriebsdeklarationen besonders anzusagen und dahin zu kontroliren, daß wirklich nur die Destillation von reinem Branntwein ohne Zusatz ausgeführt wird.***)

---

*) Rescript a. d. Königl. Prov.-Steuer-Direkt. zu Köln. vom 20. Februar 1826. 3181.

) *) Cirkular-Rescript vom 25. April 1829. 1908.

§. 364. Wenn jedoch, sey es auf der Maisch-, oder auf einer besonderen Destillirblase, Branntwein über Ingredienzen oder andere Gewürze irgend einer Art abgezogen wird, um daraus Liqueur oder andere versetzte Branntweine, Rum, oder andere Nachahmungen ausländischer geistiger Getränke zu bereiten, so tritt die Entrichtung des für Destilliranstalten festgesetzten Blasenzinses ein*). Verpflichtung zur Erlegung des Destillirblasenzinses.

Der Zusatz von Pflanzen- oder Knochen-Kohle behufs der Entfuselung, wird als eine steuerbare Beimischung nicht angesehen.

§. 365. Das Aufbewahren von Maische in den Destillirgeräthen ist nur während desjenigen Zeitpunkts erlaubt, wo nach der Betriebsdeklaration die Blasen sich im Gange befinden (§. 5 des Regulatives vom 1. Dezbr. 1820). Die zu anderer Zeit, ohne Genehmigung der Steuerbehörde, darauf gebrachte Maische hat den Verdacht der heimlichen Bereitung oder Steuerverkürzung gegen sich. Aufbewahren von Maische in den Destillir-Geräthen.

Eben so darf in den Maischreservoirs niemals gährende, sondern immer nur ausgegohrne, reife Maische, und auch diese nur während derjenigen Stunden aufbewahrt oder anzutreffen seyn, in welchen die Benutzung der Destillirgeräthe gestattet ist. In dem Maischreservoir.

Macht es die Konstruktion der Geräthe bei täglich wiederkehrendem, jedoch nicht ununterbrochen gehendem Betriebe, so daß keine betriebslosen Zwischentage unterlaufen, nöthig, daß ein Theil der Destillirgeräthe über Nacht mit Maische gefüllt bleibt, so wird dies, auf besondern Antrag, von der Steuerbehörde genehmigt, und es muß diese Genehmigung in dem Betriebsplan verzeichnet stehen.

§. 366. Für die Pistoriusschen Apparate hat das Königliche Finanzministerium bestimmt, daß bei diesen, aus einer Blase, einem Maisch- und einem Vorwärmer bestehenden, mit einander in unzertrennliche Verbindung gesetzten Brenngeräthen, so lange sie täglich im Gebrauch sind, gestattet werde, über Nacht die Blase mit Schlempe, den Maischwärmer mit Maische Ausnahme bei Benutzung von Spiritus-Apparaten nach Pistorius.

---

*) Circular-Rescript vom 25. April 1829. 7908.

und den Vorwärmer mit Wasser gefüllt, stehen zu lassen. Es ist jedoch für diese Bewilligung ausdrücklich bedungen, daß bei jedem Mißbrauch davon, wenn sich nämlich die Blase oder der Vorwärmer während der Zeit von sieben Uhr Abends bis fünf Uhr Morgens mit Maische gefüllt vorfindet, oder bei jeder Steuer-Kontravention überhaupt, diese Erlaubniß wieder zurückgenommen, und die gesetzliche Bestimmung, wonach Blasen und Maischwärmer nur während der Brennzeit mit Maische gefüllt seyn dürfen, in Anwendung gebracht wird*).

Aufbewahrung von Schlempe in den Destillirgeräthen.

367. Aus dem Vorstehenden gehet auch hervor, daß die Aufbewahrung von Schlempe in den Destillirgeräthen außer der Betriebszeit nicht ohne Erlaubniß oder Vorwissen der Steuerbehörde, gestattet ist.

Da jedoch in manchen Brennereien, namentlich in landwirthschaftlichen, wo man das, dem Hornvieh zu reichende Rauhfutter immer vorab mit heißer Schlempe aufbrühet, es nothwendig ist, sogleich am frühen Morgen heißes Spülig zu haben, so wird auch die Erlaubniß, die Schlempe der letzten Blase die Nacht über in dem durch den Tagesbetrieb heißen Kessel stehen zu lassen, Niemanden versagt, der sich durch ordnungsmäßigen, unverdächtigen und pünktlichen Betrieb das Zutrauen der Steuerbehörde sichert.

Bei dieser Erlaubniß verstehet es sich aber von selbst, daß, so wie die Destillation des Lutters beendet ist, sofort der Helm abgestoßen, und von der Blase genommen werden muß, auch das Wasser des Kühlfasses sich am andern Morgen nur im gänzlich kalten Zustande vorfinden darf, wodurch jeder Verdacht einer unrechtmäßigen Benutzung dieser Erlaubniß beseitigt wird.

Unterbrechung des deklarirten Betriebes; wenn dieselbe eintritt und gestattet wird.

§. 368. In der Regel muß der für den laufenden Monat erklärte Betrieb genau nach der in der Brennerei aushängenden Deklaration vollzogen werden. Jedoch können wohl Fälle eintreten, wo es dem Brenner dringendes Bedürfniß ist, den Betrieb während der deklarirten Periode zu verändern. Wir rechnen dazu Feuer-

*) Rescript a. d. Königl. Prov.-Steuer-Direkt. zu Köln. vom 17. Oktober 1825. 19718.

schaden, Ueberschwemmungen, Wassermangel bei anhaltend strenger Kälte, Einstürzen der Brunnen, so wie plötzliches Schadhaftwerden der Bottiche, Blasen, Kühler oder einzelner Haupttheile der Brenngeräthe, deren Herstellung nicht sofort zu bewirken ist. Bei einer derartigen, durch unvorhergesehene und unvermeidliche Unfälle eintretenden Unterbrechung wird es gestattet, den erklärten Betrieb auch während der deklarirten Frist zu ändern. Es wird dabei unterschieden: ob nur einzelne deklarirte Maischungen nicht statt finden, oder nicht abgebrannt werden können, oder ob nach Eintritt des Unfalls der Betrieb für den übrigen Theil des deklarirten Monats gänzlich eingestellt werden muß.

Was hierbei zu beobachten.

Wenn in dem ersten Falle für die noch übrigen Tage des Monats ein veränderter Betrieb statt findet, so wird von dem Brenner eine Stückdeklaration eingereicht, die das Steueramt vorschriftmäßig vollziehet. Die Revisionsbeamten, unter Antheilnahme des betreffenden Oberkontroleurs, bescheinigen auf der frühern Deklaration, daß, und von welchem Tage ab, eine neue Betriebs-Nachweisung abgegeben worden sei, daß der früher erklärte Betrieb mit Anfang des neuen aufgehört habe, und bezeichnen auf dem ersten Betriebsplan diejenigen Maischungen, welche abweichend von der ursprünglichen Erklärung, nicht vollzogen oder verarbeitet worden sind. Die Steuerhebestelle stellt hierauf die Steuerberechnung, nach den wirklich statt gefundenen Maischungen, fest.

Wird der Betrieb für den laufenden Monat gänzlich abgebrochen, so fällt zwar die Abgabe einer neuen Deklaration weg, doch muß, um den Minderbetrag der Steuerzahlung zu justifiziren, das vorerwähnte Attest der Revisionsbeamten auf dem zurückzugebenden Betriebsplan selbst ausgefertigt werden *).

Abänderung des Betriebes

§. 369. Angeblicher Mangel an Schrot oder Betriebsmaterial wird nicht als eine Veranlassung betrachtet, bei welcher die Abänderung des deklarirten Betriebes im Laufe des Monats gerechtfertigt erscheint

*) Reskript an die Königliche Regierung zu Posen. vom 30. Julius 1821. 13591.

wird bei angeblichen Schrotmangel nicht zulässig erachtet.

oder gestattet ist, da von dem Branntweinbrenner verlangt werden kann, daß er sich den Schrotbedarf für den deklarirten Monat, unabhängig von zufälligen Behinderungen in den Mühlen, sichere, und beliebige Betriebsveränderungen innerhalb der monatlichen Frist, auch wenn sie bei der Steuerbehörde gehörig angemeldet werden, mit der monatlichen Vorausdeklaration, als einem Grundprinzip der Maischsteuer, in der Regel nicht vereinbar sind *).

Verstärkung des Betriebes.

In welchen Fällen die Deklaration eines stärkeren Betriebes im Laufe des Monats zulässig ist, haben wir bereits §. 326 nebst denjenigen Vorschriften angeführt, die bei Abänderung der Deklaration von dem Brennerei-Inhaber zu beobachten sind.

Rückgabe der Betriebsdeklaration.

§. 370. Nach Beendigung des Betriebes wird die monatliche Deklaration, welche, so lange noch auf derselben verzeichnete Gewerbsverhandlungen zu vollziehen sind, stets in der Brennerei, und zwar an dem, von der Steuerbehörde bestimmten Ort, hängen muß, der Steuerhebestelle zurück gegeben, die solche zu den Belegen ihrer Register nimmt, dagegen dem Brenner das zeither bei dem Steueramte deponirte Duplikat aushändigt. Die Verpflichtung zur Rücklieferung der Betriebsdeklaration ist dem Brenner, nach §. 3 des Regulatives vom 1. Dezember 1820, ausdrücklich auferlegt, und es würde deren Unterlassung nach §. 90 der Steuerordnung geahndet werden können.

Dagegen ist es den Steueraufsehern erlaubt, diese Betriebspläne gegen Empfangschein abzunehmen, und den Steuerämtern zu überliefern **).

Steuerzahlung nach Ablauf des Monats.

§. 371. Die Steuerzahlung geschieht postnumerando für den deklarirten und abgelaufenen Monat (§. 7 des Regulativs). Sie ist daher am Tage der letzten Einmaischung verfallen, auch wenn dieser der letzte Tag des Monats ist, und kann es nicht darauf ankommen, ob das Abbrennen in die ersten Tage des nächsten Mo-

---

*) Reskript a. d. Königl. Prov.-Steuer-Direkt. zu Münster. vom 6. Oktober 1827 18784.

**) Reskript an die Königliche Regierung zu Minden. vom 29. August 1821. 16808.

nats fällt, da die Steuerzahlung auf der Einmaischung ruhet. Der Steuerbetrag wird zur Hälfte in Courant, zur Hälfte in Kassen-Anweisungen eingezahlt. Wer die gesetzliche Quote der Kassen-Anweisungen nicht beibringt, hat für jeden Thaler einen Silbergroschen Straf-Agio zu entrichten.

Quittung über geleistete Zahlung.

§. 372. Ueber die Steuerzahlung wird von dem Steuerempfänger Quittung in ein dazu bestimmtes, von der Behörde unentgeldlich geliefertes Quittungsbuch ertheilt, bei welcher Quittung zu beachten ist, daß die Nummer des Heberegisters, so wie die eigenhändige Unterschrift des Einnehmers beigesetzt sind.

Steuerzahlung vor Beginn des Betriebes.

§. 373. In jedem Falle, wo der Brenner den Termin der Zahlung am Schlusse des Monats versäumt hat, gehet die Begünstigung, die Steuerzahlung erst nach abgelaufener Betriebsfrist zu leisten, verloren, und die Steuerbehörden sind angewiesen, einen weiteren Betrieb dann nur gegen Vorausbezahlung der Steuer ferner zu gestatten.

Wo außerordentliche Hindernisse die prompte Einhaltung des gesetzlichen Termins in einzelnen Fällen nicht möglich machen, hat der Brenner die veranlassende Ursache, so wie den Zeitpunkt der zu leistenden Zahlung der Steuerbehörde vorab anzuzeigen, welche, nach billiger Erwägung der Umstände, auch in solchen Fällen den fernern Kredit, bei sonstiger Sicherheit und Zuverlässigkeit des Brenners, nicht verweigert.

Was bei der Steuerzahlung außer Betracht bleibt.

§. 374. Bei der Steuerzahlung bleibt diejenige Quantität Maischraum außer Betracht, die, nachdem die deklarirte Quartzahl summirt ist, keine vollen zwanzig Quart ausmacht. Es ist daher eine irrige Meinung, wenn der Brenner glaubt, daß der, von jedem einzelnen Bottiche überschießende Inhalt, in so fern derselbe nicht 20 Quart beträgt, von der Steuerzahlung ausgeschlossen sei.

Verpflichtung der Rendanten für richtige Erhebung der Steuer.

Für die richtige Berechnung und Erhebung der Steuern sind die Hebebeamten, mit der geleisteten Kaution und ihrem Vermögen, dem Staate gesetzlich verantwortlich, welcher, wenn durch die Revision der Register ermittelt wird, daß bei irgend einer Post zu wenig erhoben ist, das Fehlende lediglich und ohne Weite-

res vom Rendanten einziehet, der seinen Regreß an den Steuerpflichtigen zu nehmen angewiesen ist.

Regreß derselben an den Steuerpflichtigen bei statt gefundener Minder-Zahlung.

§. 375. Es liegt wohl in der Billigkeit begründet, daß der Brenner eine solche Nachzahlung, die von dem Hebebeamten zur Ausgleichung eines frühern Versehens geleistet werden mußte, unweigerlich restituirt, da er jedenfalls jetzt nur dasjenige erlegt, wozu er auch früher gesetzlich verpflichtet gewesen wäre.

Dennoch ist mehrere Male der Fall vorgekommen, daß der Steuerpflichtige dem Einnehmer die Nachzahlung unter dem Vorwand verweigert hat, daß er bei Abgabe der Deklaration die ihm abgeforderte Steuer erlegt habe, und zu Erstattung eines, erst später ermittelten Defekts, sich um so weniger verpflichtet halte, da nicht die Verwaltungs-Behörde, sondern die Person des Einnehmers denselben in Anspruch nehme. Der Hebebeamte hat sich daher genöthigt gesehen, die gerichtliche Entscheidung darüber aussprechen zu lassen, die, in den uns bekannt gewordenen Fällen, jedesmal dahin erfolgt ist, daß der Steuerpflichtige schuldig erkannt worden, die von dem Rendanten zu wenig erhobenen und an die Verwaltungs-Behörde aus eignen Mitteln gezahlten Defekte, sammt den Kosten der Prozedur zu erlegen, indem eben so wohl, als die richtige Erhebung zu den Pflichten der vom Staate besonders dafür angestellten Beamten gehört, es Sache des Steuernden ist, die gesetzlich publizirten Steuertarifs zu kennen, und bei jeder Steuererlegung selbst zu untersuchen, ob auch derjenige Abgabenbetrag, welchen das Gesetz vorschreibt, von ihm gefordert worden; da auch überdies im entgegengesetzten Falle, von zu viel entrichteter Steuer, dem Steuerpflichtigen der Ersatz des Ueberhobenen bei gehöriger Reklamation nie verweigert wird.

§. 376. Wir geben nachstehend eine Tabelle für die Erhebung der Maischsteuer nach den verschiedenen Sätzen, aus welcher der Steuerbetrag für jeden Maischbottichraum leicht ersichtlich ist. Tabelle zur Erhebung der Maischsteuer.

Maisch-Raum.	zu 1 Sg. 6 Pf.			zu 1 Sg. 4 Pf			Maisch-Raum.	zu 1 Sg. 6 Pf.			zu 1 Sg. 4 Pf		
Quart.	Th.	Sg.	Pf.	Th.	Sg.	Pf.	Quart.	Th.	Sg.	Pf.	Th.	Sg.	Pf.
20	—	1	6	—	1	4	7000	17	15	—	15	16	8
40	—	3	—	—	2	8	8000	20	—	—	17	23	4
60	—	4	6	—	4	—	9000	22	15	—	20	—	—
80	—	6	—	—	5	4	10000	25	—	—	22	6	8
100	—	7	6	—	6	8	11000	27	15	—	24	13	4
120	—	9	—	—	8	—	12000	30	—	—	26	20	—
140	—	10	6	—	9	4	13000	32	15	—	28	26	8
160	—	12	—	—	10	8	14000	35	—	—	31	3	4
180	—	13	6	—	12	—	15000	37	15	—	33	10	—
200	—	15	—	—	13	4	16000	40	—	—	35	16	8
300	—	22	6	—	20	—	17000	42	15	—	37	23	4
400	1	—	—	—	26	8	18000	45	—	—	40	—	—
500	1	7	6	1	3	4	19000	47	15	—	42	6	8
600	1	15	—	1	10	—	20000	50	—	—	44	13	4
700	1	22	6	1	16	8	30000	75	—	—	66	20	—
800	2	—	—	1	23	4	40000	100	—	—	88	26	8
900	2	7	6	2	—	—	50000	125	—	—	111	3	4
1000	2	15	—	2	6	8	60000	150	—	—	133	10	—
2000	5	—	—	4	13	4	70000	175	—	—	155	16	8
3000	7	15	—	6	20	—	80000	200	—	—	177	23	4
4000	10	—	—	8	26	8	90000	225	—	—	200	—	—
5000	12	15	—	11	3	4	100000	250	—	—	222	6	8
6000	15	—	—	13	10	—	200000	500	—	—	444	13	4

§. 377. Um auf die Berechtigung, nach dem minderen Abgabensatze steuern zu dürfen, Anspruch zu machen, gehört, außerdem daß aus eignen Erzeugnissen, täglich nicht über 900 Quart Maischraum verschwelt wird, auch noch die Erfüllung der Bedingung, daß die Brennerei während der Sommermonate gänzlich außer Berechtigung zu Zahlung des minderen Abgabensatzes

für landwirthschaftliche Brennereien.

Betrieb gewesen ist. Wer daher im Winter nach dem niedern Steuersatz gebrannt hat, dessen Brennerei muß mit dem 1. Mai ruhen; brennt er dennoch einen oder einige Sommermonate, oder ununterbrochen fort, so wird zwar von einer Nachzahlung der Steuer für die verflossene Zeit abgestanden, der erhöhete Steuersatz tritt aber für seine Brennerei mit dem 1. Mai ein, und wird so lange fort erhoben, als nicht sechs volle Sommermonate (Mai bis Oktober einschließlich) die Brennerei ganz still gestanden hat*).

Auch kann derjenige zum minderen Steuersatz nicht zugelassen werden, der an einem Tage über 900 Quart Maischraum deklarirt, und dies dadurch ausgleichen will, daß er an einem andern Tage eben so viel unter 900 Quart deklarirt, da die Bedingung, daß nicht über 900 Quart Bottichraum deklarirt werden darf, für jeden einzelnen Betriebstag gilt**).

Wenn übrigens die Bedingungen der Zulassung einer landwirthschaftlichen Brennerei zu dem durch die Allerhöchste Kabinetsordre nachgegebenen minderen Steuersatz vorhanden sind, so macht es keinen Unterschied, ob das Gut, mit welchem die Brennerei verbunden ist, zur Stadt oder zum platten Lande gehört***).

Erneuerte Deklaration. Uebertragung der Betriebshandlungen aus der vormonatlichen Nachweisung.

§. 378. Mit der Steuerzahlung, welche wohl von den meisten Brennern in den letzten Tagen des Monats geschieht, wird am füglichsten die Deklaration für den nächsten Betriebsmonat gleichzeitig abgegeben.

Sie unterscheidet sich von der des ersten Monats lediglich dadurch, daß in derselben diejenigen Gewerbshandlungen vor der Linie rekapitulirt werden, deren Ausführung in den neuen Monat fällt, obschon die Einmaischung bereits nach der früheren Deklaration vollzogen war. Es gewährt dies den Vortheil, daß die frühere Betriebs-Nachweisung sofort nach Ablauf des Monats an die Hebestelle zurückgegeben werden kann, und es wird vermieden, gleichzeitig zwei Deklarationen mit einem Male in der Brennerei aushängen zu müssen. Auch wird da-

---

*) **) Cirkular-Reskript vom 6. März 1824.

***) Reskript an die Königliche Regierung zu Potsdam. vom 10. April 1824. 5468.

durch erreicht, daß alle Einmaischungen in dem Monate, wo sie geschehen, zur Versteuerung kommen, und der Monatsbetrieb jedesmal vollständig übersehen werden kann *).

Rückzahlung irrthümlich erhobener Gefälle.

§. 379. Jede von dem Steuerpflichtigen in Anspruch genommene Restitution muß nach §. 58 der Steuerordnung binnen einem Jahre, vom Tage der Einzahlung an gerechnet, bei der Steuerbehörde angemeldet werden. Eine spätere Reklamation findet gesetzlich keine Berücksichtigung.

Erstattungsfähig sind die gegen die Tarifsätze durch Rechnungsfehler zu viel erhobenen Beträge. Diese werden entweder von dem Einzahler in gehöriger Frist reklamirt, oder können auch von der Steuerbehörde zurückgezahlt werden, wenn durch Revision der Register und Belege die statt gefundene Ueberhebung entdeckt und festgestellt worden ist **).

Erstattung der Steuer für unbenutzt gebliebenen Maischraum.

§. 380. Außerdem findet Erlaß oder Vergütung der Steuer statt, wenn nach §. 8 des Regulativs vom 1. Dezember 1820 durch einen außerordentlichen, unverschuldeten Zufall ein deklarirter, unangebrochen gewesener Maischbottich gänzlich unbrauchbar geworden; z. B. wegen nicht vorherzusehender, für den Augenblick nicht zu vermeidender Beschädigung des Bottichs ausgelaufen ist, oder weil, wegen einer solchen Beschädigung der Blase, die Maische nicht abgebrannt werden kann. Treten andere außerordentliche Umstände ein, welche einen Erlaß der Steuer von deklarirten, aber wirklich nicht statt gehabten Einmaischungen ausnahmsweise zu erfordern scheinen, so hat für solche Fälle das Königliche Finanzministerium sich die Entscheidung über die Zulässigkeit derartiger Rückzahlungen vorbehalten ***).

So wenig wegen angeblichen Schrotmangels eine Abänderung des Betriebes während der deklarirten Periode zulässig ist (§. 369), eben so wenig kann angeb-

---

*) Rescript an die Königliche Regierung zu Frankfurt. vom 1. August 1828. 13925.

**) Rescript an die Königliche Regierung zu Potsdam. vom 2. Oktober 1828. 18185.

***) Rescript a. d. Königl. Prov.-Steuer-Direkt. zu Münster. vom 6. Oktober 1827. 18784.

liches Sauer- oder Stinkendwerden der Maische hinlänglichen Grund zur Erstattung der eingezahlten Steuer abgeben *). Unfälle, bei welchen der fertige Lutter oder Branntwein verloren gehet, z. B. durch Feuer oder Auslaufen, begründen in der Regel ebenfalls keinen Anspruch auf Rückzahlung der Steuer.

Verfahren bei Gesuchen um Erstattung.

§. 381. Die Reklamation um Erstattung gezahlter Steuer muß der Brenner schriftlich anmelden, und mit denjenigen Beweisstücken belegen, aus denen die Rechtmäßigkeit seiner Anforderung ersichtlich ist. Namentlich ist bei Maischsteuer-Erstattungen der Nachweis nothwendig, daß die Unterbrechung des Betriebes wirklich zur angegebenen Zeit und aus der angeführten Ursache statt gefunden, daß die für diesen Zeitraum deklarirten Maischungen nicht vollzogen worden sind, so wie, daß der Steuerbetrag für die in Anspruch genommene Rückzahlung wirklich erhoben und bezahlt ist. Der Brenner übergiebt das so begründete Erstattungsgesuch der Steuerhebestelle oder dem Hauptamte seines Bezirks, von welcher es zur Provinzial-Behörde befördert wird, die nach vorheriger Prüfung über die Zulässigkeit der nachgesuchten Erstattung das Nähere bestimmt, und in den dazu geeigneten Fällen die Zahlungsanweisung veranlaßt.

Kreditirung der Branntweinsteuer.

§. 382. Da eines Theils wohl anerkannt wird, daß die Abgabe vom Branntwein dem Besitzer größerer Brennerei-Anlagen vorzüglich deshalb beschwerlich fällt, weil er durch dieselbe einen bedeutenden Vorschuß leisten muß, den er, oft erst spät, nur beim Verkauf des Branntweins wieder einziehen kann, auch der Verlust der Zinsen dieses Vorschusses das Fabrikat selbst vertheuert; da andern Theils es nicht minder wünschenswerth erscheint, bei niedern Getreidepreisen der Industrie zu gestatten, starke Quantitäten Branntwein auf Spekulation zu brennen, und dem Landwirth es möglich zu machen, bei plötzlich vermehrtem Viehstand oder Aussicht auf reichliche Erndte, große Frucht-Vorräthe in Branntwein zu verwandeln, der jedenfalls sicherer und bequemer aufzulagern ist, als

*) Reskript a. d. Königl. Prov.-Steuer-Direkt. zu Königsberg vom 1. Oktober 1826. 17599.

Getreide, so wird auch auf Branntweinsteuer zeitweiser Gefälle-Kredit gestattet, und dadurch dem Brenner ein Betriebskapital erhalten, welches außerdem, für diesen unbenutzt, in den Branntweinvorräthen bis zu deren Verkauf gefesselt liegen müßte.

Die Bedingungen, an welche diese Bewilligung geknüpft ist, finden sich in nachstehendem Regulativ des Königl. Finanz-Ministerii vom 27. Dezbr. 1825. Die Kreditbewilligung ist hier von der Erklärung abhängig gemacht, daß der Brenner ein Lager selbst verfertigten Branntweins von gewissem Umfang hält, ohne daß jedoch der Mitverschluß desselben durch die Steuerbehörde in allen Fällen nothwendig ist. Der Zeitpunkt, mit welchem die Kreditperiode beginnt und endet, hat den Vortheil für sich, daß die sechs Wintermonate, wo hauptsächlich gebrannt wird, in dem Anfang der Kreditperiode liegen, und der Branntweinbrenner noch sechs folgende Monate, in denen der Brennereibetrieb meist ruhet, Zeit hat, sein Fabrikat vortheilhaft zu verkaufen; daß auch ferner der Ablauf des Kredits in die Zeit nach der Erndte fällt, wo dem Landwirthe eher Geldmittel, als vor derselben, zu Gebote stehen.

Regulativ des Königlichen Finanzministerii vom 27. Dezbr. 1825 über Kreditirung der Branntweinsteuer.

§. 383. Um den Brennerei-Inhabern, welche nicht zum alsbaldigen Absatz des erzeugten Branntweins Gelegenheit finden, jedoch zur bequemern und längern Aufbewahrung des Ueberflusses an Getreide und Kartoffeln beabsichtigen, derartige Vorräthe auf Branntwein zu verarbeiten, solches zu erleichtern, haben des Königs Majestät mittelst Kabinetsordre vom 13. d. M. folgende Bestimmungen zu genehmigen geruhet:

a. Brennerei-Inhaber, welche jährlich über 600 Rthlr. an Branntweinsteuer entrichten, können, so lange sie ein Lager von mindestens 50 Eimer selbst fabrizirten Branntwein, nicht unter 50 Prozent Tralles vorräthig haben, einen Kredit auf die zu entrichtende Maischsteuer vom ersten Oktober des einen, bis zum letzten September des nachfolgenden Jahres bewilligt erhalten.

b. Wer die Kredit-Bewilligung in Anspruch nimmt, weiset der Steuerbehörde den nach a. erforderlichen Lagerbestand nach.

c. Gleich bei dem Antrage auf Kredit und vor der Bewilligung desselben muß der Steuerpflichtige auf die Höhe des zu kreditirenden Steuerbetrags der Steuerbehörde Sicherheit leisten. Die Sicherheitsleistung kann geschehen, durch Deponirung einer gleichgroßen Summe in Staatspapieren nach dem Nennwerthe, Ausstellung eines acceptirten Wechsels, auf sichere inländische Handlungshäuser, oder auf andere annehmbare Weise; doch nur in dem Maaße, daß, wenn die Steuer in dem Zahlungstermine nicht baar entrichtet wird, das Unterpfand gleich realisirt werden kann.

Auch kann die Sicherheitsleistung dadurch geschehen, daß ein, der kreditirten Steuer im Geldwerthe gleichkommendes Branntwein-Quantum unter sichern Mitverschluß der Steuerbehörde gesetzt, und ihr ein Faustpfand darauf, im gesetzlichen Sinne, eingeräumt wird. In diesem Falle hat der Steuerpflichtige den Keller, in welchem der Branntwein ohne Vermischung mit andern Vorräthen in geaichten, von der Steuerbehörde bezeichneten Fässern sicher niedergelegt werden kann, anzuweisen, und sich den anzuordnenden Controle-Maaßregeln zu unterwerfen.

d. Auch, wo das Lager nicht unter Mitverschluß der Steuerbehörde steht, kann solche durch einen Oberbeamten von Zeit zu Zeit Ueberzeugung nehmen, daß eine, der Kreditsumme von drei Thalern drei und dreiviertel Groschen für den Eimer entsprechende, Eimerzahl an Branntwein sich wirklich im Besitz des Brennerei-Inhabers befinde, und für das Fehlende binnen vier Wochen die Steuer-Entrichtung verlangt werden.

e. Wenn dagegen im Laufe der Kreditbewilligung der Lagerbestand sich so erhöhet, daß ein größerer Kredit, wie anfangs verlangt und sicher gestellt worden, gegeben werden kann, dann steht dem Brennerei-Inhaber frei, solchen zu nehmen, nur muß alsdann auch die Sicherheit nach den zu c enthaltenen Grundsätzen erhöhet werden, wenn es verlangt wird.

f. Vor Ablauf des Monats September, oder dem Zeitpunkte, mit welchem die Kredit-Bewilligung abläuft, wird mit dem Steuerpflichtigen abgerechnet, und die kreditirte Steuer ohne Rücksicht auf den noch vorhandenen Lagerbestand berichtigt. Eine Uebertragung der alsdann noch vorhandenen Lagerbestände in die, von da ab laufende, neue Kredit-Periode wird nicht gestattet. Dagegen soll dem Steuerpflichtigen von der zu entrichtenden Steuer für jeden Eimer, den er von seinem Lager, Behufs der zu bewirkenden Ausfuhr, in die öffentliche Niederlage einer Packhofsstadt bringt, die, für den ausgeführten inländischen Branntwein, nach Maaßgabe seiner Stärke bewilligte Steuervergütung abgeschrieben werden und unerhoben bleiben.

Auf den, solchergestalt zum Packhof gebrachten Branntwein, finden sodann die allgemeinen Vorschriften der Zollordnung wegen des Packhof-Lagers Anwendung.

g. Wer den hierin enthaltenen Bestimmungen zuwider handelt, oder die aufgestellten Bedingungen nicht erfüllt, dem ist die Steuerverwaltung befugt, die Kredit-Bewilligung für immer zu entziehen.

Verfahren bei Nachsuchung des Branntweinsteuer-Kredits.

§. 384. Derjenige Brennerei-Inhaber, welcher Kredit-Bewilligung in Anspruch nimmt, hat den betreffenden Antrag schriftlich dem Hauptamte seines Bezirks einzureichen, welches sein Gesuch höheren Orts vorlegt, und ihm die Genehmigung desselben, so wie die Bedingungen nach Maaßgabe seines Antrags bekannt macht.

Berechtigung der Brennereipächter zur Kredit-Bewilligung.

Wer nicht gleich einen Kredit von einer bestimmten Höhe auf das ganze Kreditjahr im Voraus in Anspruch zu nehmen und Sicherheit dafür zu stellen vermag, kann sich späterhin, während eines jeden der 6 Wintermonate erklären, wie viel er auf die für diesen Monat schuldige Steuer gestundet zu sehen wünscht, hat aber dann die zu stellende Sicherheit wegen des hiernach für jeden Monat zusätzlich bewilligten Kredits vom Ablauf desselben Monats an verhältnißmäßig zu verstärken. Bei Ertheilung des Gefällekredits macht es keinen Unterschied, ob der, den Kredit nachsuchende Brennerei-Inhaber Eigenthümer oder nur Pächter derselben ist,

da die Bewilligung jedenfalls nur an die gehörige Sicherheitsleistung gebunden ist*).

Sicherheitsleistung für Kredit-Bewilligungen.

§. 385. Die Bestellung der nach o des Kredit-Regulativs erforderlichen Sicherheit wird möglichst erleichtert. In einzelnen Fällen kann, bei angesessenen und der Behörde durch ihre Zuverläßigkeit vollkommen bekannten Personen, ganz davon Abstand genommen, oder sie doch auf andere, nach allgemeinen Grundsätzen gültige Weise beschränkt, auch darf die persönliche Bürgschaft anderer zahlungsfähigen Personen angenommen werden, ohne gerade in allen Fällen darauf zu bestehen, daß ein verhältnißmäßiges Branntwein-Quantum unter Mitverschluß der Steuerbehörde gestellt werde **).

Wo aber der Branntwein selbst als Bürgschaft für die kreditirte Steuer unter Mitverschluß der Behörde gestellt ist, wird der Geldwerth desselben nach Maaßgabe seiner Güte und mit Rücksicht auf die etwanige Entfernung vom Marktorte, durch Uebereinkunft des Eigenthümers mit dem Hauptamte festgesetzt; auch hat der revidirende Beamte stets darauf zu sehen, daß der Vorrath, mit versteuertem Branntwein gehörig nachgefüllt werde ***).

Deklaration zum Packhof nach abgelaufener Kreditfrist.

§. 386. Wenn Branntwein nach Ablauf der Kreditperiode zu einem Packhofslager, Behufs Erlangung der Ausfuhr-Bonifikation, gebracht werden soll, und der Brennerei-Inhaber im Bereich eines andern Hauptamts-Bezirks wohnt, als demjenigen, wo der Packhof sich befindet, so muß der Transport nach Revision und Versiegelung durch das vorgedachte Amt auf einen Zusageschein desselben nach dem deklarirten Packhofsamte geschehen. Das letztere attestirt auf dem zurück zu sendenden Zusageschein die Resultate der wiederholt vorgenommenen Revision in Hinsicht auf Menge und Stärke, so wie die richtige Ablieferung des Branntweins. Auf den Grund des zurückgelieferten Zusagescheins stellt das Hauptamt den Betrag der Vergütung fest, welche als Bonifikation, nach den darüber geltenden, §. 390 bis 396 abgehandelten Bestimmungen, gewährt wird ****).

---

*) Reskript an die Königliche Regierung zu Oppeln, vom 4. März 1826. 3801.

) *) ****) Circular-Reskript vom 3. Januar 1826. 88.

§. 387. Bei Ertheilung des Steuer-Kredits stehet als Regel fest, daß der Brenner ein Lager von 50 Eimer Branntwein zu 50 Prozent Stärke vorräthig halten muß. Die Steuerbehörde ist von der Erfüllung dieser Bedingung sich zu überzeugen befugt. Welchen Gebrauch sie von dieser Befugniß machen will und ob sie auch das Vorhandenseyn eines höhern Lagerbestandes fordern kann, richtet sich nach der Art und Weise der Sicherheitsbestellung, welche folgende Fälle unterscheiden läßt. Kontrollirung der Lagerbestände bei Kredit-Bewilligungen.

Ist auf die Höhe des Steuerkredits durch Staatspapiere, Wechsel, oder sonst durch ein, an dem Verfalltage realisirbares Unterpfand Sicherheit geleistet, so kommt es nur in so weit darauf an, zu kontroliren, daß jene 50 Eimer auf dem Lager sind, damit der Kredit nicht etwa auch von solchen in Anspruch genommen werde, welche ihren Branntwein nicht gleich absetzen und überhaupt nicht in Vorrath brennen, oder nie Lager halten; ohne daß sich der Lagerbestand nach der Höhe des Kredits zu richten braucht.

Wird Branntwein selbst als Unterpfand unter Mitverschluß der Steuerbehörde gegeben, so wird, vorausgesetzt, daß die Menge nicht unter 50 Eimer ist, ein weiterer Lager-Vorrath nicht kontrolirt; der Geldwerth des unter Mitverschluß gegebenen Branntweins muß aber dem Betrage der kreditirten Steuer gleich kommen.

Wo dagegen gar keine Sicherheitsbestellung gefordert ist, weil man es mit angesessenen, sonst zuverlässigen Personen zu thun hat, oder wo sich die Steuerbehörde mit persönlicher Bürgschaft eines Dritten für die kreditirte Steuer begnügt, da tritt die Bestimmung d. des Kredit-Regulatives in Anwendung *).

§. 388. Nach vorstehenden Anordnungen ist die Dauer der Kredit-Periode auf ein Jahr festgesetzt. Nach dessen Ablauf muß entweder die Steuer gezahlt, oder der Branntwein selbst nach dem Packhoflager gebracht werden, wobei alsdann, wenn der Branntwein nach dem Auslande zu verführen bestimmt wird, die zu gewährende Erweiterung des Branntweinsteuer-Kredits auf

*) Rescript an die Königliche Regierung zu Oppeln. vom 25. May 1826. 9949.

zwei- und dreijährige Frist.

Gefälle-Vergütung von der verschuldeten Maischsteuer in Abrechnung kömmt.

Um indessen den Speculationen zu leichterer Aufbewahrung größerer Getreide-Vorräthe bei niedrigen Preisen durch Verwandlung in Branntwein, ohne Steuer-Vorschuß, die gewünschte Beförderung noch weiter, als dieß nach dem Kredit-Regulativ vom 27. Dezbr. 1825 bei Bewahrung der Vorräthe auf dem Privatlager durch einjährigen, und bei Deklarirung auf das Packhoflager durch ferneren zweijährigen Kredit geschehen ist, zu verschaffen, hat des Königs Majestät das Finanzministerium authorisirt, in Fällen, wo dergleichen Speculationen von einiger Bedeutung sind und Lager-Vorräthe von mindestens 100 Eimer über Jahr und Tag bestanden haben, die Ablieferung zu einem Packhoflager aber, nach örtlichen Umständen nicht gut zu einer Kreditverlängerung benutzt werden konnte, solche jedoch wirklich erforderlich ist, den Steuer-Kredit auch außerhalb des Packhofes auf ein oder zwei Jahre zu verlängern*). Wenn daher Anträge auf außergewöhnliche Kreditverlängerung statt finden, so werden dieselben von den Provinzialbehörden dem Königlichen Finanzministerio begutachtend und berichtlich zur Entscheidung vorgetragen**).

§. 389. Ein derartiger dreijähriger Kredit wird nicht auf den ganzen, von dem Brenner in einem Jahre zu zahlenden Maischsteuerbetrag, sondern nur auf drei Thaler drei und dreiviertel Groschen Maischsteuer für jeden Eimer Branntwein von mindestens 50 Prozent Stärke ertheilt, welchen der Brenner wirklich drei Jahre lang auf dem Lager behält, vorausgesetzt, daß das Kreditlager im Laufe der dreijährigen Kreditperiode niemals unter 100 Eimer herabsinkt, und daß der gelagerte Branntwein während dieser Zeit bis auf das Nachfüllen unverändert derselbe bleibt und nicht etwa davon verkauft und der Abgang durch frischen Branntwein wieder ersetzt wird.

---

*) Landtags-Abschied für die Provinz Westphalen. d. d. Berlin d. 13. July 1827.

**) Reskript a. d. Königl. Prov.-Steuer-Direkt. zu Münster. vom 22. November 1827. 20803.

Unter dieser Voraussetzung hat also der dreijährige Kredit die Folge, daß, wenn z. B. ein Brenner am ersten Oktober 1828 ein Lager von 100 Eimer Branntwein bis zum ersten Oktober 1829 bis auf 300 Eimer vermehrt, ihm 937 Rthlr. 15 Sgr. Maischsteuer längstens bis zum ersten Oktober 1831, in so fern er bis dahin noch nichts davon verkauft hat, gestundet werden können. Verkauft er früher davon, so muß der Abgang gleichzeitig mit 3 Rthlr. $3\frac{3}{4}$ Sgr. vom Eimer versteuert und sobald das Lager dadurch wieder bis auf 100 Eimer herabsinkt, die ganze kreditirte Steuersumme, auch wenn die Kredit-Periode noch nicht abgelaufen wäre, berichtigt werden*).

Gefälle-Vergütung für den außerhalb Landes verführten Branntwein oder Weingeist.

§. 390. Um einerseits den, vor der gegenwärtigen Zollverfassung bestandenen, durch die spätere Arrondirung der äußern Grenzen und deren Besetzung, so wie durch die Steuerverfassungen der Nachbarländer beschränkten oder erschwerten Verkehr der, den Grenzen nahe liegenden Brennereien mit dem Auslande aufrecht zu halten, andrerseits auch der erhöhten Industrie des Gewerbes einen größern Markt und Konkurrenz mit fremden Ländern zu sichern, wird von dem außerhalb der Preußischen Staaten, see- oder landwärts verführten Branntwein oder Weingeist die im Lande erhobene Fabrikationssteuer den Exportanten zurück vergütet. Die Bestimmungen, unter welchen dies geschiehet, ergiebt die nachstehende, in die Amtsblätter der Monarchie aufgenommene Bekanntmachung:

Bekanntmachung des Königl. Finanz-Ministerii vom 26. Dez. 1825.

§. 391. Das Gesetz wegen Besteuerung der inländischen Getränke-Fabrikation ꝛc. vom 8. Febr. 1819 bestimmt §. 30.

Vergütung der Gefälle bei Versendungen ins Ausland findet in der Regel nicht Statt. Erfordern jedoch örtliche Verhältnisse zur Erhaltung des Handelsverkehrs im Großen solche Vergütungen, so sollen diese Verhältnisse berücksichtigt, und besondere Bestimmungen deshalb ertheilt werden.

---

*) Rescript a. d. Königl. Prov.-Steuer-Direkt. zu Münster. vom 10. Mai 1828. 9545.

Hiernach ist bisher in Betreff der Vergütung auf die erlegte Fabrikations-Steuer vom inländischen Branntwein da, wo dessen Absatz nach dem Auslande von einiger Bedeutung war, das Nähere im Einzelnen angeordnet worden. Damit jedoch ein Jeder, dem daran gelegen, mit den wegen der gedachten Vergütung bestehenden Vorschriften sich bekannt machen könne, werden solche, mit Seiner Königl. Majestät Genehmigung, hierdurch zur öffentlichen Kenntniß gebracht:

Vergütungssätze nach Maaßgabe des Alkoholgehaltes.

1) Für das Quart des im Inlande gefertigten Branntweins soll, wenn er unmittelbar von dem Brennerei-Inhaber nach dem Auslande abgesetzt wird, bei einer Alkohol-Stärke von mindestens fünf und dreißig Prozent nach Tralles eine Steuervergütung nach folgenden Sätzen gewährt werden; als bei einer Stärke:

von	35	bis	39	Prozent	. . .	neun	Pfennige,
=	40	bis	44	=	. . .	zehn	=
=	45	bis	49	=	. . .	eilf	=
=	50	bis	54	=	ein Groschen	—	=
=	55	bis	59	=	ein =	einen	Pfennig,
=	60	bis	64	=	ein =	zwei	Pfennige,
=	65	bis	69	=	ein =	drei	=
=	70	bis	74	=	ein =	vier	=
=	75	bis	79	=	ein =	fünf	=
=	80	und	81	=	ein =	sieben	=
=	82	und	83	=	ein =	acht	=
=	84	und	85	=	ein =	neun	=
=	86	und	87	=	ein =	zehn	=
=	88	und	89	=	ein =	eilf	=

= 90 Grad und darüber zwei Groschen.

Steuerquantum.

2) Nur diejenigen Brennerei-Inhaber haben Anspruch auf die vorstehende Vergütung, welche die Maischsteuer nach dem vollen Satze von ein und einem halben Sgr. für 20 Quart Maischraum entrichten, und mindestens nach Verhältniß einer Production von 100 Eimern Branntwein, zu 50 Prozent Stärke, jährlich steuern.

Zusagescheine.

3) Behufs der Ausfuhr-Vergütung erhält der Brennerei-Besitzer von dem Königlichen Provinzial-Steuer-Direktor, oder in den Provinzen, wo die Steuer-Verwaltung mit den Regierungen verbunden ist,

von der betreffenden Regierungs-Abtheilung, einen, für eine bestimmte Frist geltenden Zusage-Schein, worin die Punkte, über welche der Ausgang des Branntweins erfolgt, bestimmt sind. Im Falle mehrerer oder über verschiedene Ausgangspunkte eintretenden Versendungen können von dem Haupt-Amte, in dessen Bezirk die Brennerei liegt, beglaubigte Abschriften des Zusage-Scheines in der erforderlichen Anzahl ertheilt werden.

4) Die Ausfuhr darf in der Regel nur über ein Haupt-Zoll-Amt geschehen. Ausgangspunkt und Revision.

Jede Versendung wird mit dem Zusage-Schein oder einer beglaubigten Abschrift desselben bei demjenigen Haupt-Amte, welches die Fabrikationssteuer erhoben hat, zur Revision gestellt. Diese ist speziell auf Stärke und Menge des Branntweins zu richten, und der Befund, so wie die zu bewirkende Versiegelung am Spund und Zapfen der Gebinde, nebst deren Zahl und Nummer, und demnächst der unter Begleitung wirklich erfolgte Ausgang, werden auf dem Zusageschein amtlich vermerkt, so fern der Ausgang bei dem nämlichen Haupt-Amte geschieht.

5) Wenn dagegen der Ausgang in einem anderen Haupt-Amts-Bezirke erfolgt, so wird von dem Haupt-Amte, in dessen Bezirk die Brennerei liegt, das Resultat der Revision und die Versiegelung auf dem Zusageschein vermerkt, mit welchem der Branntwein, binnen einer zu bestimmenden Frist, an das Ausgangs-Amt geht. Bei diesem wird die spezielle Revision wiederholt, und wenn sie, nach unverletzt befundenen Siegeln, mit dem Resultate der ersten Revision übereinstimmt, solches auf dem Zusage-Schein attestirt, ingleichen der wirkliche Ausgang bescheinigt, und der mit diesen Vermerken versehene Zusage-Schein an das Haupt-Amt abgeliefert, welches denselben alsbald demjenigen Haupt-Amte zurücksendet, in dessen Bezirk die Fabrikations-Steuer erhoben worden.

6) Von dem letztgedachten Haupt-Amte wird, auf den Grund und unter Beifügung der Zusage-Scheine, die Vergütungs-Berechnung aufgestellt

und in doppelter Ausfertigung an den Königlichen Provinzial-Steuer-Direktor, oder an die Regierungs-Abtheilung zur Anweisung eingereicht.

Minimum der Ausfuhr.

7) Eine Steuer-Vergütung findet jedoch nur bei Versendungen, die mindestens einen Eimer Branntwein enthalten, Statt.

Maximum der Ausfuhr.

8) Der Betrag der einem Brennerei-Inhaber zugebilligten Ausfuhrvergütung kann in einem Jahre nicht über zwei Drittheile der von ihm entrichteten Branntweinsteuer betragen, wobei nach Maaßgabe der Umstände der am Anfange des Jahres vorhandene Branntwein-Bestand mit in billige Rücksicht gezogen werden soll.

Verlust des Anspruchs auf Steuer-Vergütung.

9) Eine erwiesene Defraudation der Fabrikations-Steuer oder eine heimliche Wiedereinbringung des zur Ausfuhr deklarirten Branntweins zieht, außer der gesetzlichen Bestrafung, den Verlust des Anspruchs auf Steuer-Vergütung für die Zukunft nach sich.

Stempel- und Gebührenfreiheit der Zusage-Scheine.

§. 392. Die Zusagescheine und die beglaubten Abschriften davon, welche erfordert werden, wenn mehrere Transporte rasch hinter einander, oder über verschiedene Aemter gleichzeitig dirigirt werden, unterliegen bei ihrer Ausfertigung weder Stempel noch Gebühren *).

Authorisation der Nebenämter zur Abfertigung.

§. 393. Ist der Verkehr auf einer solchen Zollstraße bedeutend, wo sich kein Hauptzollamt befindet, so hat das Königl. Finanz-Ministerium sich vorbehalten, ausnahmsweise auch die Ausfuhr über dazu besonders authorisirte Nebenämter zu gestatten **).

Transport auf Zollstraßen und in den Tagesstunden.

§. 394. Die Ausführung des Branntweins, für welchen Gefälle-Vergütung in Anspruch genommen wird, ist nur auf Zollstraßen und nur in den §. 8. der Zollordnung vom 26. Mai 1818 angeführten Tagesstunden gestattet. Wer das Ausland in dieser Zeit nicht erreichen kann, dessen Abfertigung muß beim Amte bis zum nächsten Tage verschoben werden; auch darf das Fuhrwerk, was ohnedies bis zur Grenze geleitet wird, von der direkten Ausgangsstraße, so lange sie in dem diesseitigen Gebiete läuft, nicht abweichen.

---

*) **) Cirkular-Reskript vom 3. Januar 1826. 87.

§. 395. Wenn Brennereien, deren Betrieb größtentheils auf den ausländischen Absatz gerichtet ist, in dem einen Jahre nicht Gelegenheit finden, so viel Branntwein nach dem Auslande zu versenden, um das Maximum der Bonifikation (zwei Drittheile der erlegten Steuer) in Anspruch zu nehmen, sich dagegen für die Folgezeit Aussicht zu erweitertem Vertriebe zeigt, so erfolgt auch auf den Antrag des Brenners am Schlusse des Jahres die amtliche Ermittelung der vorhandenen Branntweinbestände, und es wird die Steuer davon nach dem Maaßstabe von 1½ Sgr. für das Quart, bei der letzten Abrechnung für das laufende Jahr, dem Steuerquanto des folgenden Jahres zugesetzt. Uebertragung der am Schluß des Jahres vorhandenen Branntweinbestände.

Bei dieser Ermittelung hat jedoch die Steuerbehörde zu prüfen, ob auch der vorhandene Bestand nicht die eigene Produktion, nach Maaßgabe der Steuer gegen die Exportationsquanta verglichen, übersteigt, in welchem Falle höchstens die Differenz zwischen beiden, als Bestand aus der eignen Fabrikation, zu übertragen bleiben würde *).

§. 396. In so fern, welcher Fall jedoch nicht leicht eintreten dürfte, eine Gewerbanstalt von bedeutendem Umfange lediglich für den auswärtigen Absatz etablirt werden sollte, hat sich das Königl. Finanz-Ministerium vorbehalten, auf den begründeten Antrag der Behörden, und wenn die darin festzusetzenden Kontrole-Maaßregeln überzeugend nachweisen, daß aus einer solchen Brennerei ein inländischer Debit nicht statt findet, für derartige Fabrikanstalten, wo es das Bedürfniß erfordert, die Bedingung, daß die Summe der Bonifikation zwei Drittheile der gezahlten Branntweinsteuer jährlich nicht übersteigen soll, ganz aufzuheben **). Ausnahmen für Gewerbanstalten, welche lediglich für ausländischen Debit produziren.

§. 397. Es wird diese Bonifikation ausnahmsweise auch auf inländischen Liqueur oder die nachgeahmten Sorten ausländischer geistigen Flüssigkeiten, z. B. Franzbranntwein, Rum, Spriet ꝛc. unter den in der Bekanntmachung §. 391 vorgeschriebenen Bedingungen auf besondere Anträge geleistet; obschon sie in der Regel nicht von denjenigen in Anspruch genommen werden Gefälle-Vergütung auf aromatisch-geistige Flüssigkeiten, Spriet,

*) **) Cirkular-Reskript vom 3. Januar 1826. 87.

Franzbranntwein, Rum ꝛc.

kann, welche zugekauften inländischen, rohen Branntwein verarbeiten. Solche Flüssigkeiten dürfen jedoch weder mit Zucker, noch mit andern extraktiven Stoffen versetzt werden, wodurch sie an spezifischer Schwere zunehmen, und verhinden würden, daß ihr spirituöser Gehalt durch den Alkoholometer ermittelt werden kann*).

Gefälle-Vergütung auf versetzte Branntweine und Liqueure.

§. 398. In wie fern Liqueur-Fabriken, oder denjenigen Brennereien, welche sich mit Anfertigung von veredeltem oder versetztem Branntwein gleichzeitig beschäftigen, auf das nach dem Auslande versendete Fabrikat eine Steuer-Vergütung gewährt werden kann, darüber sind allgemeine Bestimmungen wohl deshalb nicht festgesetzt, weil, wie vorher gesagt, in dem mit Zucker versetzten Branntwein die Anwendung des Alkoholometers zu Ermittelung des geistigen Gehaltes keinen richtigen Maaßstab abgeben kann und es daher an dem nöthigsten Hülfsmittel fehlt, den für die betreffende Quantität bei der Ausfuhr zu vergütenden Steuerbetrag festzustellen. Sind jedoch Destillir-Anstalten im Großen vorhanden, welche, ohne den Branntwein aus der Maische selbst zu ziehen, hauptsächlich für das Ausland gewisse Gattungen veredelter Branntweine oder Liqueure aus der Vermischung von Alkohol und Zuckersyrup verfertigen und versenden, so hat auch hier das Königliche Finanz-Ministerium sich vorbehalten, für einzelne Fälle durch die nach der Stärke des Fabrikats zu ermittelnde Rückvergütung, sei es auf Maischsteuer oder Blasenzins, den Absatz dieser veredelten Produkte in das Ausland zu erleichtern **).

Branntwein als Schiffs-Proviant.

§. 399. Auf Branntwein, welcher als Schiffs-Proviant eingenommmen und dadurch exportirt wird, findet Gefälle-Vergütung nicht statt ***).

Bonifikation auf Branntwein, welcher zu Essig für technische

§. 400. Um der inländischen Industrie der Bleizucker- und Bleiweißfabrikation, der chemischen Darstellung von Mineralfarben, z. B. des Schweinfurter-Grüns, so wie bei der Incarnatfärberei, die Konkurrenz mit dem Auslande zu erleichtern, hat das Königliche Finanz-Ministerium einzelnen, mit solchen Fabriken in

---

*) **) Cirkular-Reskript vom 3. Januar 1826. 87.
***) Reskript a. d. Königl. Steuer-Direkt. zu Danzig vom 16. April 1826. 6540.

Verbindung stehenden Brennereien nachgegeben, den zu dieser Fabrikation nöthigen Essig aus Branntwein bereiten zu können, ohne daß derselbe durch die Maischsteuer wesentlich betroffen wird. Es wird nämlich, in sofern die Besitzer derartiger Anstalten durch Zuverläßigkeit und Rechtlichkeit das Vertrauen der Behörde genießen, denselben als Ersatz der gezahlten Maischsteuer, die nämliche Rückvergütung von dem dazu verbrauchten Branntwein, wie für den in das Ausland versendeten, zugestanden.

Zwecke verwendet wird.

Um die Quantität des verbrauchten Branntweins für diesen Zweck zu ermitteln, und hiernach die zu gewährende Rückvergütung festzustellen, wird, bei dem jedesmaligen Ansatz zu Essig, der Branntwein durch einen Ober-Kontroleur nach Stärke und Menge untersucht, und in dessen Gegenwart zu der angesetzten Bleimasse gebracht, oder, bei der Farbenbereitung, durch Vermischung mit andern Ingredienzen für den Genuß unbrauchbar gemacht, und dadurch der Behörde die Ueberzeugung gewährt, daß derjenige Branntwein, worauf die Vergütung der Maischsteuer gezahlt werden soll, lediglich zu technischen Zwecken verwendet worden ist. Die dergestalt vermischte Menge Branntwein wird, mit Angabe der Stärke, von dem Ober-Kontroleur auf dem Betriebsplane bemerkt; bei der Steuerzahlung wird die Gefälle-Vergütung dafür durch die Hebestelle berechnet und abgesetzt, dergestalt, daß nur die Maischsteuer, nach Abzug der Bonifikation, von dem Brenner gezahlt wird*). Die Bereitung des Essigs unterliegt hier keiner weitern steuerlichen Kontrole.

Kontrole des Branntweinverbrauches.

§. 401. Wer jedoch Lutter oder Branntwein zur Fabrikation von Essig zum Verkauf verarbeitet, oder zu andern, als den vorgenannten Zwecken verwendet, hat davon, wie jeder andere Brenner, die Maischsteuer zu entrichten, indem das Gesetz den Branntwein, ohne Unterschied der Stärke oder Bestimmung, für steuerpflichtig erklärt, Lutter und Branntwein aber ein

Steuerpflichtigkeit des Lutters oder des Branntweins zu anderen Zwecken.

*) Rescript a. d. Königl. Prov.-Steuer-Direkt. zu Köln. vom 5. Februar 1828, 2226.

und dasselbe Produkt, nur im Grade des Weingeistgehaltes verschieden sind, und mithin dessen spätere Benutzung für andere Zwecke eine Abgabenbefreiung nicht begründen kann*).

Fixation der Maischsteuer.

§. 402. Die nach den §§. 5. und 14. des Gesetzes und der Ordnung vom 8. Februar 1819 nachgelassene Fixation des Blasenzinses beabsichtigte damals, entlegenen Brennereien von geringem Umfange den Betrieb zu erleichtern, welcher durch tägliche Deklaration, Fortschaffung und Zurückbringung des Helmes, zu der vielleicht entfernten Hebestelle, sehr erschwert worden wäre; zugleich auch die Kosten der Beaufsichtigung theilweis zu mindern, welche gegen die, von einer derartigen Brennerei zu zahlende Steuer im Mißverhältniß gestanden haben würden. Der Fixations-Vertrag aber selbst, konnte jedoch nur mit der, für den Steuernden lästigen Bedingung abgeschlossen werden, den Betrieb der kleinen Gewerbeanstalt für längere Zeit im Voraus verbindlich zu erklären. Schon um deshalb sind diese Ausnahmen des Gesetzes von jeher wenig benutzt worden, und gegenwärtig, wo die Anmeldung des Betriebs monatlich nur einmal zu geschehen braucht, die Ablieferung der Blasenhelme in der Regel nicht mehr Statt findet, kann für den Brenner der Abschluß einer Fixation auf Maischsteuer ein vorzugsweises Interesse nicht mehr gewähren.

Es wird indessen auch jetzt noch die Fixirung der Maischsteuer auf Verlangen und in den gesetzlichen Schranken, jedoch nur mittelst Genehmigung des Königlichen Finanz-Ministerii, gestattet.

Branntweinbereitung aus Obst, Trestern, Beeren ꝛc.

§. 403. Die Abweichungen, denen gegen die Versteuerung des Maischraumes der Brennereibetrieb aus andern als mehligten Substanzen, z. B. aus Trestern, Obst, Beeren ꝛc., unterliegt, sind bereits aus dem unter den Anlagen abgedruckten Regulativ vom 21. August 1825 ersichtlich; wir holen hier nur Folgendes nach.

---

*) Rescript a. d. Königl. Prov.-Steuer-Direkt. zu Köln. vom 21. März 1828. 5446.

Es bestehet bei gleichem Betriebe nur ein Satz, sowohl für städtische als für landwirthschaftliche Brennereien, und es kömmt nicht darauf an, ob das Material, woraus Branntwein bereitet werden soll, Erzeugniß des eigenen Bodens, oder durch Ankauf erworben ist. Da das verbrauchte Material hier das Prinzip der Steuererhebung bildet, mithin der Kontrole unterliegt, so muß nächst dem Orte und Raum der Aufbewahrung, außer dem zum Verbrauch deklarirten, auch noch der übrige Gesammtvorrath desjenigen Materials, was in dem laufenden Monat nicht verwendet wird, angegeben werden. Die Formulare zu diesen Nachweisungen, so wie zu den Betriebsdeklarationen, werden von der Steuerbehörde unentgeldlich geliefert. Die Abgabe der Deklaration muß, wie bei der Maischbrennerei, drei Tage vor Anfang des Betriebes sich in den Händen der Steuerstelle befinden. Das Minimum der Deklaration ist auf resp. sieben und vierzehn Eimer des zu verschwellenden Materials festgesetzt.

Außer den, §§. 323 u. 324 berührten Verpflichtungen der Steuerstelle, hat dieselbe bei Feststellung derartiger Nachweisungen vorzüglich dahin zu sehen, daß in der Erklärung von den, im Regulativ angenommenen Betriebs-Grundsätzen, in Bezug auf Dauer und Zahl der Material- und Lutterabtriebe, Stärke der Blasenfüllung und dem sich daraus ergebenden Material-Bedarf, nicht abgewichen ist, und sie ist befugt und dazu angewiesen, derartige Betriebserklärungen zu berichtigen oder zur Abänderung zu remittiren, da sie dafür verantwortlich und der Kasse verhaftet ist, daß der Materialbedarf für die erklärten Betriebstage und Betriebsgeräthe nach den Vorschriften des Regulativs, der festgestellten Betriebsfähigkeit gemäß, richtig ermittelt, und der Steuerbetrag dafür richtig angesetzt sey. Außerdem bestimmt sie auch, daß, wenn und wie die Destillirgeräthe in den betriebslosen Perioden außer Gebrauch gesetzt werden.

§. 404. Größere Freiheit des Gewerbebetriebs gewährt die, für solche Brennereien nach §. 12 des vorgenannten Regulativs nachgelassene Fixation der Steuer. Sie beruhet, wie jeder Vertrag, auf dem freien Ueber-

Fixation der Brennereien aus nicht

mehligten Substanzen.

einkommen beider Theile, und hat so lange verbindliche Kraft für Jeden, als die festgesetzten Bedingungen erfüllt werden.

Bedingungen.

Um einen derartigen Vertrag einzugehen, bedingt die Steuerbehörde nach den Grundsätzen des Regulativs:

a. Daß im Fixationsvertrag, für dessen Dauer kein Wechsel der Geräthe, und kein unterbrochener Gebrauch einzelner derselben gestattet, also auch bei beabsichtigter Verwendung einer besondern Blase zur Destillation des Lutters, diese Blase nur ununterbrochen für die dazu deklarirte Zeit benutzt werden darf.

b. Daß diejenigen Geräthe, auf welche der Fixations-Vertrag nicht lautet, unter steuerlichem Verschlusse bleiben.

c. Daß die im Fixations-Vertrage begriffenen Geräthe immer sogleich nach Ablauf der, für jedes derselben bestimmten Betriebszeit, wieder außer Gebrauch gesetzt werden müssen.

Endlich muß dem Abschlusse die Kenntniß der Produktionsfähigkeit der in der Destilliranstalt vorhandenen Geräthe vorausgehen, was nothwendig erscheint, um zu verhindern, daß nicht eine größere Betriebsfrist in Anspruch genommen wird, als nach Maaßgabe des zu verschwellenden Materials und der Konstruktion der Brenngeräthe ausreichend ist.

Abschluß.

Zum Abschluß eines derartigen Fixations-Vertrages, welcher doppelt ausgefertigt werden muß, erscheint der Brennerei-Inhaber selbst, oder durch einen Bevollmächtigten, bei der Steuerhebestelle, wenn es sich von dem ersten Vertrage überhaupt, oder von dem ersten Vertrage auf Geräthe-Benutzung handelt, die noch nicht Gegenstand eines solchen Vertrages gewesen, oder die in ihrer Betriebsfähigkeit erst neu festgestellt worden sind.

Späterhin kann der Brenner, wie bei der Maischsteuer-Deklaration, den Vertrag, ausgefüllt und von ihm vollzogen, der Steuerstelle zur Prüfung, Mitvollziehung und Rückgabe des einen Exemplares zusenden, ohne daß sein persönliches Erscheinen dort erforderlich ist.

Die Formulare zu den Fixations-Verträgen werden von der Behörde unentgeldlich geliefert. Das vorgeschriebene Muster findet sich unter den Anlagen abgedruckt.

§. 405. Bei Verarbeitung von Zuckerwasser auf Branntwein wird in ähnlicher Weise verfahren. Wenn der Brenner die Quantität der zu verschwellenden Flüssigkeit in Oxhoften angegeben, und die nach §. 32 bestimmte Steuer pränumerando erlegt hat, ermittelt die Hebestelle, nach Maaßgabe der Konstruktion und des Inhaltes seiner Geräthe, wie viel Blasenfüllungen nöthig sind, um das versteuerte Zuckerwasser auf Branntwein zu verarbeiten, und wie viel Zeit jede Blasenfüllung zum Abtriebe erfordert; sie stellt alsdann den Blasenbetrieb nach Tagen fest. Wer jedoch nicht ununterbrochen arbeiten lassen will, dem ist auch gestattet, nur während der gesetzlichen 14 Stunden zu brennen.

Branntweinbereitung aus Zuckerwasser.

Wer sich des Zuckerwassers zum Abkühlen von Branntweinmaische, die aus anderen Materialien bereitet worden, bedient, mithin die Branntwein-Bereitung aus mehligten und nicht mehligten Substanzen mit einander verbindet, hat die Verwendung jenes Zuckerwassers besonders zu deklariren, und den dafür festgestellten Steuersatz neben der Maischsteuer zu entrichten (§. 126) *).

§. 406. Der Bereitung des Branntweins aus Kartoffel-, Getreide- oder Zuckersyrup, Malzwürze oder anderen konzentrirten Flüssigkeiten, in welchen sich größere Mengen Schleimzucker aufgelöset befinden, die mithin auch eine verhältnißmäßig größere Ausbeute an Branntwein, als Getreidemaische liefern können, ist in den Gesetzen nicht besonders gedacht, nnd es muß daher eine derartige Gewerbanstalt sich vorab der Erlaubniß der Behörde, den Betrieb überhaupt beginnen zu dürfen, versichern. Bisher sind derartige Methoden nur versuchsweise angewendet worden, und die Feststellung des Steuersatzes ist nach den §. 34 entwickelten Grund-

Branntweinbereitung aus Kartoffelsyrup, Malzwürze ꝛc.

*) Cirkular-Reskript vom 25. Dezember 1827. 23948.

sätzen geschehen. Die Gährungsfrist wird nach Maaßgabe des Bedürfnisses und dem Verlangen des Brenners auf 8 bis 12 Tage für jeden einzelnen Bottich erweitert; die Kontrolirung beginnt erst, wenn die Gährbottiche mit gestellter Maische gefüllt sind, sie werden alsdann unter amtlichen Verschluß genommen, der an dem Tage, wo die Destillation der Maische erfolgen soll, von dem Beamten gelöst wird.

Erhebung des Blasenzinses von Destillir-anstalten und Liqueur-fabriken.

§. 407. Die Erhebung des Blasenzinses, wie solche das Gesetz vom 8. Februar 1819 für die Branntweinbereitung im Allgemeinen vorschrieb, findet nur noch bei Destilliranstalten Anwendung, wo fertige Branntweine mittelst Zusatzes aromatischer Ingredienzen noch ein oder mehrere Male destillirt und dadurch veredelt werden (§. 29).

Der Betrieb wird tage-, wochen- oder monatweise deklarirt, die Steuer vor Anfang desselben erlegt, und die Betriebsfrist selbst in das von dem Steueramte unentgeldlich zu liefernde Versteuerungsbuch eingetragen.

Steuersatz.

§. 408. Es wird von den Destilliranstalten nur der einfache Steuersatz (§. 2. des Gesetzes vom 8. Februar 1819) erhoben; die Konstruktion der Destillirgeräthe und ihre größere oder mindere Produktionsfähigkeit macht hierbei keinen Unterschied *). Nebenstehende Tabelle dient zur Erhebung des Blasenzinses. Wir bemerken hierzu, daß der überschießende Rauminhalt, welcher nicht volle vier Quart beträgt, bei der Steuerberechnung außer Betracht bleibt.

Erhebungs-Tabelle.

---

*) Rescript an die Königliche Regierung zu Potsdam. vom 29. März 1824. 6659.

Blasen-Inhalt. Quart.	Blasenzins auf 24 Stunden. Th.	Sg.	Pf.	Blasen-Inhalt. Quart.	Blasenzins auf 24 Stunden. Th.	Sg.	Pf.
4	—	1	7	120	1	16	10
8	—	3	1	124	1	18	5
12	—	4	8	128	1	20	—
16	—	6	3	132	1	21	7
20	—	7	10	136	1	23	1
24	—	9	4	140	1	24	8
28	—	10	11	144	1	26	3
32	—	12	6	148	1	27	10
36	—	14	1	152	1	29	4
40	—	15	7	156	2	—	11
44	—	17	2	160	2	2	6
48	—	18	9	164	2	4	1
52	—	20	4	168	2	5	7
56	—	21	10	172	2	7	2
60	—	23	5	176	2	8	9
64	—	25	—	180	2	10	4
68	—	26	7	184	2	11	10
72	—	28	1	188	2	13	5
76	—	29	8	192	2	15	—
80	1	1	3	196	2	16	7
84	1	2	10	200	2	18	1
88	1	4	4	300	3	27	2
92	1	5	11	400	5	6	3
96	1	7	6	500	6	15	4
100	1	9	1	600	7	24	4
104	1	10	7	700	9	3	5
108	1	12	2	800	10	12	6
112	1	13	9	900	11	21	7
116	1	15	4	1000	13	—	7

§. 409. Bei der Versteuerung nach dem Destillir-Blasenzins ist eine zwölfstündige Betriebsfrist nicht gestattet; es muß vielmehr bei der Deklaration auf ununterbrochene 24 Stunden sein Bewenden behalten, da das in dieser Hinsicht weder aufgehobene

Betriebsfrist, vier- und zwanzigstündige.

noch suspendirte Steuergesetz vom 8. Februar 1819 und die dem Destillirblasenzins eigenthümliche Kontrole eine Theilung dieser Frist auf zwei Tage, mit dazwischen liegender Ruhe des Betriebes für die Nacht, nicht gestattet *).

Berechtigung zur Benutzung der steuerfreien Tage.

Wenn aber der Destillateur wöchentlichen oder monatlichen ununterbrochenen Betrieb deklarirt hat, so stehet ihm der Anspruch auf die §. 11 des Gesetzes vom 8. Februar angeordneten steuerfreien Tage zu, so daß für die volle Woche nur die Steuer von sechs Tagen, für den Kalendermonat von fünf und zwanzig Tagen erhoben wird **).

Rektifikation des Branntweins ist dem Destillateur steuerfrei gestattet.

§. 410. Die Rektifikation des Branntweins, ohne Zusatz von Ingredienzen oder ätherischen Oelen, oder die Verstärkung desselben auf Spiritus oder Alkohol wird auch dem Destillateur steuerfrei, jedoch unter denjenigen Kontrole-Maaßregeln gestattet, welche die Steuerbehörde, um die richtige Ausführung der Betriebs-Deklaration zu sichern, anzuordnen für gut findet ***).

Steuerpflichtigkeit beim Gebrauch von Ingredienzen.

Außer der Kohle zur Entfuselung ist bei dem Destillateur jeder Zusatz steuerpflichtig, der entweder in der Blase mit dem Branntwein vermischt, oder in besondere Abtheilungen der Kühlgeräthe gebracht wird, um von den Alkoholdämpfen durchstrichen zu werden. Das Destillat an der Oeffnung des Schlangenrohres darf daher, wo steuerfreie Benutzung der Geräthe zur Branntweinrektifikation in Anspruch genommen worden ist, keinen aromatischen oder ätherischen Geschmack, sondern nur den des rohen Branntweins oder Weingeistes zeigen. Die Steuerpflichtigkeit der Destilliranstalten wird mithin durch jedweden Zusatz bedingt, er bestehe aus einheimischen oder fremden Gewürzen, Extrakten, Tinkturen, Balsamen, ätherischen Oelen, Säuren, Liquor oder Naphten.

---

*) Reskript an die Königliche Regierung zu Oppeln. vom 8. Mai 1827. 8739.

**) Reskript an die Königliche Regierung zu Potsdam. vom 4. Oktober 1822. 19493.

***) Cirkular-Reskript vom 25. April 1829. 7908.

§. 411. Steuerfrei ist den Destillateurs die Benutzung der Destillir-Geräthe zur Verfertigung ätherischer Oele und wohlriechender Wässer ohne Weingeistzusatz, unter den nöthigen Kontrole-Maaßregeln, gestattet, auch wenn sie diese Flüssigkeiten zur Liqueurbereitung auf kaltem Wege benutzen *) (§§. 252 und 254). Bereitung wohlriechender Wasser und ätherischer Oele ist steuerfrei.

Eben so ist das Digeriren von Branntwein (§. 253), sowohl anderwärts, als auch auf den Destillirblasen, steuerfrei nachgegeben, so lange Helm und Kühlgeräthe nicht benutzt werden, sondern nur eine Art von Abkochung statt findet, bei welcher keine Dünste übergehen, die durch Wasser gekühlt oder verdichtet werden **). Digeriren des Branntweins mit Ingredienzen.

§. 412. Außer Kontrole und steuerfrei ist, nach §. 7. des Gesetzes vom 8. Februar 1819, für das Laboratorium jeder Apotheke eine Blase von 15 Quart Inhalt. Steuerfreie Benutzung der Destillirgeräthe in Apotheken.

Das Königliche Finanz-Ministerium hat später diese Steuerfreiheit unter nachstehenden Bestimmungen erweitert:

1. Den Apothekern in den Städten, in so fern sie sich den sub 2 enthaltenen Bedingungen unterwerfen, kann außer jener steuerfreien Blase von 15 Quart Inhalt, zu pharmazeutischen Zwecken, zur Bereitung der destillirten Wässer nach der Größe ihres Debits eine Blase von 60 bis 80 Quart, und wenn sie sich mit Bereitung ätherischer Oele abgeben, noch eine dritte von 100 bis 120 Quart, welche jedoch nach §. 16 bis 20 der Ordnung zum Gesetz zu behandeln, und den Steuerämtern anzugeben, zu vermessen und zu bezeichnen sind, zum steuerfreien Gebrauch, und zwar ohne besondere Deklaration und Versiegelung, oder Ablieferung der Helme für die Zeit, wo sie außer Gebrauch sind, aber doch unter allgemeiner Aufsicht der Steuerbehörde, verstattet werden.

---

*) Reskript a. d. Königliche Regierung zu Potsdam. vom 14. Julius 1827. 13535.

**) Reskript a. d. Königl. Prov.-Steuer-Direkt. zu Königsberg. vom 25. Oktober 1828. 21389.

2. Apotheker, welche diese Befugniß in Anspruch nehmen, müssen vor dem betreffenden Steueramte auf ihren geleisteten Eid erklären, daß sie sich mit der Fabrikation von einfachem oder versetztem Branntwein, der nicht in die Kathegorie der Arzneimittel gehört, so wie mit dem Schank und Verkauf desselben nicht befassen wollen, auch dürfen sie keine Maischgefäße halten, und ihre Blasen mit keinen Abzugskrahnen versehen sein.
3. Apotheken, welche mit der ihnen schon durch das Gesetz freigegebenen Blase von 15 Quart nicht zufrieden sind, und sich größerer Blasen auch zur Bereitung von Alkohol bedienen wollen, sind in Ansehung derselben allen den Kontrolen, welche für die Branntweinbrenner und Destillateurs statt finfinden, so wie dem Blasenzins unterworfen, und können dergleichen Blasen zu den sub 1 bestimmten Zwecken nur auf besondere Deklaration steuerfrei in Gebrauch setzen*).

Steuerfreie Benutzung von Destillirgeräthen zu andern Zwecken als zu der Branntweinbereitung oder Branntweindestillation.

§. 413. Unter denselben Bedingungen wird auch chemischen Laboranten, Parfümerie-, Farbe-, Kattun- oder Tuchfabrikanten die steuerfreie Benutzung von Destillirgeräthen, sie seien von Glas, Holz oder Metall, zu Bereitung chemischer, durch trockne oder nasse Destillation zu gewinnender Produkte, zu Verfertigung von Alkohol oder aromatischen Wässern ohne Weingeistzusatz, z. B. Rosenwasser; zur Darstellung von Holzessig, Salmiakgeist, Liquor, Naphta, zum Reinigen oder Entfärben des Holz- oder Fruchtessigs, ferner Landwirthschaften für die Zeit, wo die Brennerei ruhet, zum Wasserkochen oder Dämpfen von Futterkräutern oder Knollengewächsen, gestattet.

Aus dem Vorstehenden ist es jedoch ersichtlich, daß eine derartige Benutzung von Destillirgeräthen die Erlaubniß der Steuerbehörde voraussetzt, so wie, daß die Geräthe selbst unter Kontrole und Aufsicht stehen, angemeldet, vermessen und inventarisirt seyn müssen, wie solches früher abgehandelt ist.

---

*) Cirkular-Reskript vom 16. August 1819. 12057.

§. 414. Es ist ein anerkannter Vorzug der Preussischen Abgabegesetze, daß sie neben dem finanziellen Interesse auch den Zweck erfüllen, die gewerbliche Industrie der Einwohner des Staates selbst zu schützen, und dahin zu wirken, daß die Bedürfnisse der Konsumtion aus den eignen Erzeugnissen des Inlandes produzirt; daß mithin für Gegenstände des Verbrauchs kein Geld in andere Staaten geführt werde, so lange diese Gegenstände aus den eignen Bodenerzeugnissen zu gewinnen sind. Wir finden daher auch für diesen Fall Branntwein und Bier des Auslandes mit einer hohen Abgabe belegt, so daß beide Erzeugnisse, die Konkurrenz mit den im Lande fabrizirten, nicht auszuhalten vermögen.

Kontrole des Gewerbebetriebes, deren doppelter Zweck.

Für den doppelten Zweck, sowohl das von der Besteuerung erwartete Einkommen der Staatskasse zu sichern, als auch den rechtlichen Verkehr des, dem Gesetz genügenden Gewerbtreibenden gegen eine solche Konkurrenz seiner Gewerbsgenossen zu schützen, die ihre Entstehung unlautern Mitteln verdankt, ist die Kontrolirung des Gewerbebetriebes unausbleiblich nöthig.

Hätte man es nur mit Besteuerung eines Gewerbes zu thun, dessen Produkte überall durch einfache, gleichmäßige Fabrikationsakte dargestellt werden, oder wollte man der Industrie Fesseln anlegen und die Fortschritte des Betriebes hindern, so würde man beide Zwecke mit einfachen Kontrolemaaßregeln leicht zu erreichen im Stande seyn.

Anders verhält es sich jedoch mit der Besteuerung eines Gewerbes, welches eine vielseitige Ausbildung erreicht hat, und für deren Entwickelung von der Verwaltungsbehörde ein so freier Spielraum gelassen ist, wie dies bei dem Brennereigewerbe durch die Maischsteuer Statt findet. Wir haben gesehen, daß die Verwaltung, wo der finanzielle Zweck des Gesetzes mit mildern Grenzen der an sich erforderlichen Beaufsichtigung des Gewerbes nur irgend vereinbar ist, diese mildernden Ausnahmen im Interesse der Gewerbtreibenden so weit als möglich eintreten läßt. Dagegen liegt es in der Natur der Sache, daß, je mehr derartige Begünstigungen als Ausnahmen von der Regel gestattet werden, die Erfindungskraft dahin trachtet, im erlaubten Wege die Steuer zu vermindern, oder solche auf uner-

laubtem Wege ganz zu umgehen. Die Verwaltung ist dann genöthigt, die Steuer-Kontrole ebenfalls auszudehnen, damit die, im Interesse des Gewerbtreibenden nachgelassenen Begünstigungen, die bestimmten Schranken nicht überschreiten.

Grundzüge der Kontrole.

§. 415. Es ist jedoch dabei der entschiedene und oft ausgesprochene Wille der höchsten Verwaltungs-Behörde, daß die Kontrolirung der Gewerbanstalten mit der mindesten Belästigung des Publikums ausgeübt werde, damit sie sich nicht in kleinliche Details und Formalitäten verliere, welche zur Beförderung der Staats-Interessen nichts beitragen, wohl aber in ihrer Ausführung dem Steuernden lästig erscheinen müssen und dadurch Gewerbe am Gedeihen hindern, in welchem der Staat vorzugsweise eine sichere Gewähr der von ihm verlangten oder erwarteten Einnahme findet.

Bei Handhabung derjenigen Kontrole-Maaßregeln, die zum Schutz der Gesetze unerläßlich sind, wird stets der Grundsatz als leitend anerkannt, daß die Kontrolen nur als Mittel zu den vorgenannten Zwecken vorgeschrieben sind; daß daher, wenn die Erreichung der Letztern vollkommen gesichert ist, auch Jene milder gehandhabt werden können, weshalb auch da, wo die feste Ueberzeugung vorhanden ist, daß einzelne Kontrole-Maaßregeln entbehrlich, oder gewisse Ausnahmen und Erleichterungen zuläßig sind, diese von der Verwaltungs-Behörde gern gewährt werden.

Eine wesentliche Verminderung der bestehenden, nur auf das wirkliche Bedürfniß berechneten Kontroleformen würde daher allgemein nicht eintreten können, ohne den Ertrag der Steuer zu Gunsten unredlicher, und zum Ruin ehrlicher Fabrikanten zu gefährden; dennoch finden wir bei unbefangener Vergleichung mit der Gesetzgebung anderer Länder, daß die Steuer-Kontrole im Preußischen immer noch diejenige ist, welche neben der größeren Freiheit, die sie der Ausübung des Gewerbebetriebes gestattet, den redlichen Steuerpflichtigen am mindesten belästigt, den unredlichen Verkehr schnell auffindet und der Willkühr oder Chikane der Beamten den wenigsten Spielraum gestattet. Eine am Schluß gegebene kurze Uebersicht, wie die Kontrole der Ge-

tränkefabrikation in andern großen Staaten geschieht, wird diese Angabe näher rechtfertigen und wir dürfen dabei noch auf den, schon in den §§. 12 u. 36 geführten Beweis, daß auch die Höhe der Besteuerung im Preußischen den Steuersätzen andrer Staaten überall nachsteht, als Ergänzung der Behauptung einer vorzugsweise günstigen, billigen Ansprüchen genügenden Stellung der Preußischen Getränkefabrikanten, Bezug nehmen.

Steuerbeamte, deren Verhältniß zu den Steuerpflichtigen.

§. 416. Die vom Staat angestellten Kontrolebeamten sind durch ihren Beruf fast täglich verpflichtet, mit ihren Mitbürgern in nähere Berührung zu treten; ihre Pflicht gebietet, auf strenge Erfüllung der gesetzlichen Vorschriften zu halten und jede entdeckte Abweichung der vorgesetzten Behörde anzuzeigen. Es muß einleuchten, daß jede Kontrolirung, wenn sie auch mit möglichster Schonung geübt wird, dennoch immer einige Unbequemlichkeit für den Kontrolirten mit sich führt, und nur daraus wird die unangenehme Erfahrung älterer und neuerer Zeit erklärlich, daß der Widerwille gegen jede Unbequemlichkeit so häufig ein unangemessenes Benehmen gegen den Beamten herbeiführt, dessen Pflichtmäßigkeit man irrig jene Unbequemlichkeit beimißt, statt bei ruhiger, partheiloser Prüfung der gegenseitigen Verhältnisse die eigentliche Veranlassung zu erkennen. Ja es geht wohl hin und wieder so weit, daß man den Steuerbeamten die Ausübung ihrer Dienstobliegenheiten zu erschweren sich bestrebt und wohl gar sich ein Verdienst aus einer gelungenen Täuschung macht.

Verpflichtungen der Beamten im Allgemeinen, so wie gegen das Publikum im Besonderen.

§. 417. Die Amtsführung des Beamten äußert durch dessen stete Berührung mit den Steuerpflichtigen einen entschiedenen Einfluß auf den Eindruck, den das Steuergesetz selbst auf jene macht. Daher verlangt die Behörde von dem Beamten unnachsichtlich, daß er das Publikum mit demjenigen Anstand und mit der Bescheidenheit behandle, wie solche das gegenseitige bürgerliche Verhältniß überhaupt bedingen; daß er also in keinem Falle irgendwo unbescheiden oder anmaaßend auftrete. Da man von dem Beamten stets die strengste Pflichterfüllung fordert, so wird jeder, aus Vernachläßigung oder aus Nebenrücksichten hervorgegangene Mißbrauch seines Amtes, so wie jede andere Unge-

bühr hart geahndet. Eben so wie er angewiesen ist, auf Gesetzesübertretungen zu wachen, eben so wird auf der anderen Seite von ihm erwartet, daß er dem Entstehen solcher Uebertretungen durch Aufsicht, Belehrung und Zurechtweisung möglichst entgegen wirkt. Die Bestrafung gesetzwidriger Handlungen ist eine durch die Nothwendigkeit gebotene, doch immer nur ungern geübte Maaßregel, und dem Staate liegt mehr daran, das Einkommen der Gefälle durch geregelte Aufsicht sicher gestellt zu sehen, als durch Anwendung von Strafbestimmungen, der Kontrolirung Ansehen und Nachdruck zu verschaffen.

Deshalb wird bei der Auswahl des Personals mit der strengsten Vorsicht verfahren und namentlich wird als Steuerbeamter außer denjenigen, die sich durch wissenschaftliche Ausbildung ein Anrecht erworben, Niemand angestellt, dessen Sittlichkeit und Rechtlichkeit, Geschick und Treue, Nüchternheit und Unverdrossenheit nicht bereits durch einen neunjährigen, tadelfreien Militärdienst bewährt sind. Außerdem werden bedeutende Summen aufgewendet, um jährlich eine Anzahl Beamte, welche zu Kontrolirung der Fabrikationsstellen vorzugsweise bestimmt sind, durch besonders dafür angestellte Lehrer in den Gewerben der Brauerei und Brennerei theoretisch und praktisch unterrichten zu lassen.

Es läßt sich von solchen Beamten erwarten, daß sie mit, moralischer Führung und angemessener Haltung in den Grenzen der Pflicht, strenge Unpartheilichkeit verbinden und dadurch dem Gesetze, so wie sich selbst, Achtung und Ansehen zu erwerben wissen werden, und es ist daher nur billig, wenn das öffentliche Urtheil den Beamten ehrt und ihm, auch im außerdienstlichen Verkehr, die Achtung seiner Mitbürger, als Anerkenntniß der Berufstreue, zu Theil wird. Unverkennbar hat die moralische Kraft des Preußischen Steuerbeamtenpersonals eine erhebliche Steigerung gegen die Vorzeit gewonnen und es ist aus dieser Steigerung auch die erfreuliche Wirkung sichtbar geworden, in deren Folge sich fast überall die Gewerbtreibenden zu Annäherung gegen die Beamten geneigt finden.

Beschwerdeführung

§. 418. Wenn jedoch, bei der nicht unbedeutenden Anzahl des Personals, hin und wieder einzelne Fälle vor-

kommen mögen, wo Beamte Anmaßung oder Unbescheidenheit zeigen, oder ihre Nachfragen und Revisionen über den Zweck des Gegenstandes ausdehnen, so findet jede angebrachte Klage darüber, wenn sie nicht zu richterlicher Entscheidung gelangen muß, bei der vorgesetzten Verwaltungsbehörde eine alsbaldige Abhülfe. In den Steuergesetzen ist der Beschwerdeführung gegen Beamte ausdrücklich gedacht, und es sind darüber wiederholte Bekanntmachungen in den Amtsblättern zur nähern Belehrung der Steuerschuldigen erschienen. Gegen vermeintliche oder begründete Vexationen gewährt daher der Staat den erforderlichen Schutz, und der Gewerbtreibende hat wohl zu beachten, welche Nachtheile für ihn entstehen können, wenn er in solchen Fällen sich eine eigenmächtige Selbsthülfe zu Schulden kommen läßt, statt den gesetzlichen Weg der Beschwerdeführung einzuschlagen. gegen Beamte.

§. 419. Dieser wird dadurch betreten, daß diejenigen Thatsachen, welche den Inhalt der Klage ausmachen, durch Beweismittel oder Zeugen festgestellt, und diese, mit der Geschichtserzählung des Vorfalls begleitet, demjenigen Hauptamt eingereicht werden, welchem der verklagte Beamte untergeben ist. Der Klageführer darf versichert sein, daß, ohne weitere Belästigung für ihn, jede Beschwerde streng untersucht, und der schuldig befundene Beamte, nach Maaßgabe der Schwere des Vergehens, im Disziplinar-Wege bestraft, bei Wiederholungen entlassen oder kassirt wird. Rechtsgang der Beschwerdeführung.

Findet sich, bei den Entscheidungen des Hauptamtes, der klagende Gewerbtreibende nicht hinreichend befriedigt, so kann er seine Beschwerde bei der Provinzial-Behörde, und nach dieser, bei dem Ober-Präsidium der Provinz oder bei dem Königlichen Finanz-Ministerium wiederholt anbringen. Es sind jedoch, um weitere Rückfragen zu vermeiden, diesen letzteren Anträgen stets die vorangegangenen Bescheide der Behörden, welchen die Klage zuerst vorgetragen wurde, in Urschrift oder Abschrift beizufügen, damit die Rekursinstanz von dem ganzen Verhältniß der Sache in Kenntniß gesetzt wird, und sofort zu entscheiden im Stande ist. Recursinstanzen.

§. 420. Indem so für den Schutz gegen Ungebühr gesorgt ist, wird aber auch von dem Gewerbtrei- Verpflichtungen des

Gewerbtreibenden gegen die Beamten.

benden gegenseitig verlangt, daß er den Beamten in seinen dienstlichen Ausübungen nicht nur nicht hindere, sondern ihm mit Bescheidenheit und Achtung der amtlichen Rechtsverhältnisse begegne, und diejenige Auskunft und Hülfleistung bereitwillig gewähre, welche jener zu Erfüllung seiner Obliegenheiten gesetzlich zu fordern befugt ist. Ebenso, wie der Beamte für Uebertretung seiner Befugnisse bestraft wird, trifft auch jeden Steuerpflichtigen die gesetzliche Ahndung, der seine Obliegenheiten gegen den Beamten nicht erfüllt, oder wohl gar wissentlich derselben zuwider handelt.

Revision der Gewerbsräume und Betriebslokalien.

§. 421. Die Revisionsbefugniß der Steuerbeamten erstreckt sich zunächst auf die Untersuchung derjenigen Räume, worin das Gewerbe der Brennerei oder Brauerei selbst betrieben wird, in denen mithin die dazu erforderlichen Gefäße und Geräthe aufgestellt sind.

Zu diesen Räumen gehören auch diejenigen Lokalien, wo sich Neben-Gefäße befinden, z. B. Hefenbottiche, Lutter-Reservoirs, Dampftonnen, Maisch-Tienen, oder Reservoirs in den Kellern, die mit dem Betrieb in Verbindung stehen. Ferner in mahlsteuerpflichtigen Städten die zu Lagerung des Brennschrotes, bei Brennereien aus nicht mehligten Substanzen, die zur Aufbewahrung des Vorrathmaterials, bei Brauereien, die zur Aufbewahrung der geschroteten Malzbestände bestimmten Kammern oder Speicher.

Zeitpunkt der Revision.

§. 422. Wo der Betrieb ununterbrochen Tag und Nacht fortgehet, ist der Beamte diese Räume zu jeder Zeit und Stunde zu besuchen befugt. Eben so dann, wenn auch nur wahrgenommen wird, daß darin Beschäftigung statt findet. Ist eine verlängerte Brennfrist gestattet, so erstreckt sich die Revisions-Befugniß bis zu deren Beendigung, auch knüpft die Behörde an eine derartige Bewilligung die Bedingung, daß dem Beamten freistehe, noch eine Sunde nach beendetem Betriebe die Gewerbanstalt in Revision nehmen zu können. Ist eine Gewerbanstalt außer Betrieb, so beginnt die Revisionsbefugniß Morgens 6 Uhr und endet Abends um 9 Uhr. Während dieser Zeit müssen dem Beamten die Betriebsräume sofort geöffnet werden. (§. 49 der Steuerordnung.)

Offnes Aushängen

§. 423. Der Beamte prüft sodann, ob der Grundriß der Gewerbeanstalt, so wie die laufenden Betriebs-Nach-

weisungen, Betriebs-Deklarationen oder Fixationsverträge nach §§. 3 u. 11 des Regulativs vom 1. Dezbr. 1820 an derjenigen Stelle der Brennerei angeheftet sind, welche die Steuerbehörde dafür bezeichnet hat. Sie müssen so lange, als die darinn eingetragenen Gewerbshandlungen irgend einer Art dauern, unverrückt dort erhalten, und dürfen unter keinen Umständen aus dem Brennereilokale entfernt werden*); die Aufbewahrung im Nebengelaß, oder in einem andern Zimmer, ist nicht gestattet.

der Betriebsnachweisungen und Grundrisse.

Das offene Anheften der Betriebs-Nachweisungen, ohne alle Bedeckung, führt in den meisten Brennereien den Nachtheil herbei, daß durch entstehende Nässe und Dämpfe das Papier feucht wird, oder sich auflöset, der Betriebsplan beschmutzt, und die Schrift undeutlich erscheint, so daß selbst die Revisions-Bemerkungen der Beamten nicht eingetragen werden können. Dagegen ist für das Reinhalten des Betriebsplans der Brenner nach §. 11 des Regulativs verantwortlich, und um jeden Nachtheil, der für ihn hieraus entstehen könnte, zu vermeiden, ist in mehreren Gegenden die zweckmäßige Vorrichtung getroffen, daß die Tafel, an welche die Betriebs-Nachweisung in der Brennerei vorschriftlich anzuheften ist, mit Leisten versehen, und zwischen dieselben ein helles weißes Glas vorgeschoben wird, welches die Betriebsnachweisungen sammt dem Grundriß ohne andere Befestigung hält, die augenblickliche Einsicht für Jedermann nicht hindert, und doch den Einfluß von Staub und Feuchtigkeit abwehrt. Besser noch ist es, wenn das Glas förmlich eingerahmt ist, und diese Vorrichtung die Form eines Schränkchens erhält.

Aushängen derselben in Schränken oder Kasten.

Da der Betriebsplan an einem hellen, gehörig beleuchteten, zunächst in die Augen fallenden Orte, und nur in einer gewissen Höhe der Brennerei angebracht werden muß, dieser Platz aber gewöhnlich durch Handhabung der kleinern Geräthe, als Rinnen, Schöpfen, Eimer ꝛc., oft berührt wird, und dadurch die Glasscheiben des Kastens häufig zerbrechen, so ist auch in einigen

*) Reskript an die Königliche Regierung zu Minden. vom 29. August 1821. 16808.

Gegenden die Einrichtung von der Steuerbehörde als zweckmäßig erkannt worden, statt der Glasfenster eine hölzerne Thüre an jene Kasten anzubringen, auf deren Außenseite mit Oelfarbe in deutlicher Schrift, nach Maaßgabe des Inhalts, die Worte: Betriebsnachweisung, Fixationsvertrag, Versteuerungsbuch ꝛc. gezeichnet sind. Es ist diese Thüre durch Bänder an dem untern Theile des Kastens gehalten und bildet bei ihrem Aufschlagen zugleich ein Pult, auf welchem der Revisions-Beamte, ohne sich aus der Gewerbeanstalt zu entfernen, die nöthigen Bemerkungen auf den Betriebsplan eintragen kann. Wir geben die Ansicht eines derartigen Kastens durch Fig. 41.

Fig. 41.

Uebrigens kann es von dem Brenner verlangt werden, innerhalb der Brennereien durch Kapseln, Schränkchen oder auf andere Weise, solche Vorkehrungen zu treffen, daß der Absicht des Gesetzes genügt und die Deklaration deutlich und trocken erhalten werde, ohne daß Letztere dadurch dem Anblick entzogen wird*).

Aufbewahren der Duplikate über Deklarationen von Inventarien der Material-Konten ꝛc.

§. 424. Wie wir früher erwähnten, hat der Brenner auch die Duplikate über die ursprünglich abgegebenen Deklarationen seiner Geräthe, oder die schriftlichen Meldungen über Ab- und Zugang, so wie die Vermessungsverhandlungen zu asserviren; eben so in mahlsteuerpflichtigen Städten die Material-Konten, in welche die für ihn steuerfrei geschroteten Quantitäten Getreide eingetragen werden.

Der Beamte kann bei seiner Anwesenheit deren Vorzeigung verlangen, und es wird daher sehr zweckmäßig seyn, wenn sowohl diese Papiere, als auch alle übrigen Schriftstücke, welche auf diese Gewerbeanstalt Bezug und ein steuerliches Interesse haben, sich in dem Kasten, wo der Betriebsplan aufgehängt ist, bewahrt finden, damit dem revidirenden Beamten deren Einsicht ohne weitere Nachfrage, zu jeder Zeit offen steht.

Revision der Betriebs-Geräthe

§. 425. Der revidirende Steuerbeamte ist angewiesen, sich bei seiner Ankunft sofort und ohne allen Aufenthalt in die Gewerbeanstalt zu begeben,

---

*) Rescript an die Königliche Regierung zu Stettin. vom 17. Dezember 1821. 24591.

und er kann verlangen, daß ihm der Inhaber, oder dessen Stellvertreter dahin folge, auch ihm zur Stelle diejenige Auskunft gebe, welche zur Aufklärung oder Verständigung, bei anscheinend abweichendem Betriebe gegen die Deklaration, nothwendig sein könnte. und Gefäße.

Es ist des Beamten nächste Sorge bei der Revision, im Allgemeinen Ueberzeugung zu nehmen, daß die Geräthe und Gefäße einer Brennerei sich in derjenigen Ordnung und Stellung befinden, wie sie der im Brennereilokale aufgehängte Grundriß bezeichnet, so wie, daß der Betrieb mit der Deklaration völlig übereinstimmend ist. Er ist befugt, sich alle zum Inventario gehörenden Geräthe vorzeigen zu lassen, sie mögen in oder außer Gebrauch sein, im Brennlokal oder außerhalb desselben stehen, oder zu steuerfreien Zwecken benutzt werden. Er hat darauf zu achten, daß die Brenngeräthe und Maischbottiche, außer der unveränderten Stellung, sich in demjenigen Zustande befinden, wie sie angegeben, vermessen und bezeichnet sind, daß der Verschluß der außer Gebrauch gesetzten Geräthe unverletzt ist, daß keine unangemeldeten Gefäße zum Gewerbebetrieb gebraucht werden, und daß die angemeldeten Destillir- und Maischgefäße nur mit denjenigen Fabrikationsakten beschäftigt sind, welche für den Zeitpunkt der Revision die festgestellte Betriebs-Nachweisung gestattet.

§. 426. Bei dem Einmaischen in der Brennerei, welches in den gesetzlich erlaubten und während der deklarirten Stunde beginnen muß, ist der Brenner nicht gehalten, auf die Ankunft eines Steuerbeamten zu warten, vielmehr kann er dieselbe sofort vornehmen, wenn nicht die Maischgefäße unter Verschluß liegen. In diesem Falle darf die Abnahme des Verschlußes, den ein glaubwürdiger Mann als unverletzt rekognoszirt hat, durch den Steuerpflichtigen selbst, nach §. 24 der Steuerordnung, jedoch nur dann vorgenommen werden, wenn auf die Ankunft des, zur Entsiegelung bestimmten Beamten, eine Stunde lang vergeblich gewartet worden ist. Revision der Einmaischungen.

Die Haupt-Kontrole zur Steuersicherung bei der Branntweinbrennerei richtet sich gegen den Maischbereitungs-Prozeß, die Kontrole der Destillation ist eine beihülfliche, da sie nur das Mittel darbietet, heimliche Maischungen zur Entdeckung zu bringen. Durch sie

werden die Steuerbeamten in den Stand gesetzt, zu erkennen, daß der Inhalt der Destillir-Geräthe kein anderer sei, als deklarirte und in steuerbarem Raum bereitete Maische. Es erstreckt sich daher die Revision bei den Einmaischungen darauf, zu sehen, daß die deklarirte Frucht, nach Gattung und Menge wirklich verbraucht und in den Bottich gebracht wird. Der Beamte kann, wo erhebliche Abweichungen hierunter gegen die Erklärung wahrzunehmen sind, verlangen, daß das Getreideschrot vor der Einmaischung, sei es verwogen oder vermessen werde, und dadurch die Richtigkeit der Erklärung gegen den Verbrauch sich herausstelle. Ueber den Zeitpunkt, in welchem Abkühlen oder Stellen vollzogen sein muß, ist eine bestimmte Frist nicht vorgeschrieben, da dies in der Regel an demselben Tage erfolgt, an welchem die Einmaischung begonnen hat (§. 111).

Der Revisions-Beamte hat darauf zu halten, daß, wo das Abkühlen der Maische theilweise auf Vormaischbottichen, Kühlschiffen, Kühlwannen ꝛc. geschiehet, noch vor dem Stellen die ganze Maische in den versteuerten Gährungsbottich zurück gebracht, und nicht etwa ein Theil davon anderswo zur Gährung aufgestellt, oder zu andern Zwecken verwendet wird.

Auch hat er ferner zu kontroliren, daß das Stellen der Maische mit Bier- oder Preßhefe oder mit anderen Gährungsmitteln stets in den versteuerten Maisch- oder Gährungsbottichen geschiehet, und er darf, wo nicht besondere, nach dem Betriebsplan gestattete Ausnahmen anders bestimmen, es nie zugeben, daß dem Maischgut die Hefe auf den Vormaischbottichen oder Kühlschiffen zugesetzt wird. Eben so darf zum Abkühlen und Stellen der Maische, ohne besondere Deklaration, keine außerdem besteuerte Flüssigkeit, als Zuckerwasser, Weinhefe ꝛc., verwendet werden (§. 126).

Beobachtung der Gährungsperioden.

§. 427. Die Beobachtung der Gährungsperioden, in welchen die Maische zur Revisionszeit angetroffen wird, gehört ebenfalls zu den Verpflichtungen des Beamten. Es soll durch diese Beobachtung die Gewißheit festgestellt werden, daß sich in den Bottichen keine andere, als solche Maische befindet, deren Grad der Reife mit der Deklaration übereinstimmt; wovon die

Ueberzeugung aus dem Zustande derselben, mit dem Zeitpunkte der geschehenen Einmaischung verglichen, sich herausstellt.

Untersuchung der Hülfs-Gefäße.

§. 428. Die Untersuchung, in wie fern die zur Benutzung erlaubten Nebengefäße und Hefenbottiche für den gestatteten Zweck gebraucht werden, und mit dem deklarirten Inhalte gefüllt sind, gehört nicht minder zu der Beschäftigung des Revisions-Beamten bei seiner Anwesenheit in der Brennerei, als das Nachsehen der außer Gebrauch stehenden Bottiche und Destillirgeräthe, sie mögen verschlossen sein oder nicht, und sich in der Brennerei, oder, mit Genehmigung der Steuerbehörde, in andern Räumen befinden.

Kontrolirung der Maisch-Reservoirs.

§. 429. Obschon eine bestimmte Größe der Maisch-Reservoirs nicht vorgeschrieben ist, auch in denselben keine andere als reife, niemals gährende Maische, gefunden werden darf, so ist es dennoch der Kontrole zu wissen nöthig, ob das zur Revisionszeit in dem Reservoir befindliche Maischquantum mit der an diesem Tage deklarirten Maischmenge in Verhältniß stehet. Da der Inhalt dieser Gefäße durch Vermessung ermittelt, auch ihre Formen gewöhnlich regelmäßig sind, so geschiehet jene Revision leicht und sicher dadurch, daß eine Tafel berechnet wird, aus der die Menge der darinnen befindlichen Flüssigkeit für jeden Zoll Höhe, mit Hülfe eines gewöhnlichen Zollstockes gefunden und kontrolirt werden kann, ob der Stand der Maische im Reservoir dem Inhalt der darinnen ausgeleerten deklarirten Maischbottiche, nach Abzug der davon bereits abgeschwellten Blasenfüllungen entsprechend ist *).

Kontrolirung der Destillir-Geräthe.

§. 430. Bei Verarbeitung der Maische auf den Destillirgeräthen ist der Beamte darauf zu sehen angewiesen, daß sich die Letzteren nur in denjenigen gesetzlichen, oder durch bewilligte Ausnahmen nachgelassenen Tagen und Stunden im Gange befinden, für welche ihr Betrieb auf der Nachweisung verzeichnet ist, so wie ferner, daß die Destillirgeräthe überhaupt nur für den erklärten und bewilligten Zweck gebraucht werden.

---

*) Reskript a. d. Königl. Prov.-Steuer-Direkt. zu Stettin. vom 4. Februar 1827. 1893.

So dürfen, wo z. B. besondere Weinblasen vorhanden sind, diese nicht zum Abluttern, umgekehrt, die Maischblasen nicht zum Weinen gebraucht werden, ohne daß dies in der Deklaration ausdrücklich bemerkt ist (§. 355).

Wo nur einerlei Destillirgeräthe vorhanden sind, und die gesetzliche Betriebszeit nicht überschritten wird, ist es der Wahl des Brenners überlassen, entweder mit dem Weinen des Lutters vom vorigen Tage, oder mit dem Abtreiben der Maische zu beginnen.

Nach beendeter Betriebsfrist werden die Destillirgeräthe von der Schlempe geleert, und der Beamte überzeugt sich bei seiner Anwesenheit, daß ein überschrittener Gebrauch von denselben nicht gemacht wird, oder worden ist.

Niederschreibung des Revisionsbefundes.

§. 431. Ist die Revision vollendet, so schreibt der Beamte in den dazu bestimmten Spalten des Betriebsplanes, oder des Versteuerungsbuchs, den Befund der Gewerbeanstalt während seiner Anwesenheit nieder; wobei er speziell detaillirt, welche Bottiche gefüllt, leer oder verschlossen, ob oder womit die Blasen beschäftigt waren.

Es wird nicht zulässig erachtet, daß die Revisionsbeamten sich blos auf die Einschreibung ihres Namens, als Dokument der bewirkten Revision, beschränken, vielmehr soll darauf gehalten werden, daß der jedesmalige Befund im Wesentlichen in den Betriebsnachweisungen vermerkt wird*). Der Beamte muß zu diesem Behuf stets Schreibmaterialien bei sich führen, und der Brenner kann verlangen, daß er seine Anwesenheit bezeuge.

Es stehet dem Gewerbtreibenden frei, von der Niederschreibung dieses Befundes Kenntniß zu nehmen und es liegt sogar in seinem Interesse, dies jedesmal zu thun, um einen vielleicht vorgekommenen Irrthum durch den Beamten auf der Stelle berichtigen zu lassen, welcher Irrthum, wenn derselbe erst durch die Verwaltungsbehörde bei Revision der Register zur Sprache

---

*) Reskript a. d. Königl. Prov.-Steuer-Direkt. zu Münster. vom 26. Oktober 1827. 19459.

kömmt, den Brenner leicht einer unangenehmen Verantwortlichkeit aussetzen könnte.

Aufsicht über die außer Gebrauch stehenden Geräthe.

§. 432. Sobald der Betrieb einer Brennerei für längere Zeit ruhet, oder wenn, bei fortgesetztem Betriebe, auch nur einzelne Betriebstheile außer Gebrauch kommen, werden die Maischbottiche oder Destillir-Geräthe von der Steuerbehörde unter amtlichen Verschluß genommen, oder anderweit unter Aufsicht gestellt, so, daß deren mißbräuchliche Benutzung nicht zu besorgen stehet.

Schiefstellen der Maischtienen.

§. 433. Bei der gegenwärtigen Besteuerung des Rauminhaltes sind es vorzugsweise die Maischbottiche, welche während des Nichtgebrauchs unter amtliche Aufsicht gestellt werden. Nach §. 5 des Maischsteuer-Regulativs soll dasjenige Maischgefäß, welches länger als einen Tag außer Benutzung bleibt, schief gestellt, dasjenige, welches über drei Tage nicht gebraucht wird, versiegelt werden.

Die Ausführung der erstern Bestimmung findet in einzelnen Brennereien, wo in dem, an Höhe und Breite beschränkten Lokale oft Bottiche von einem großen Umfange und Inhalt vorhanden sind, Schwierigkeiten, und sie müssen daher versiegelt werden. Doch hat es auch keinen Anstand, von dem Schiefstellen und Versiegeln der nach der Reihefolge zu durchmaischenden Bottiche, so lange der Betrieb ununterbrochen fortläuft, selbst wenn auch nur, wie im Sommer, ein Bottich jedesmal deklarirt wird und die anderen länger als drei Tage außer Gebrauch sind, Abstand zu nehmen; da der Steuerverwaltung unbenommen ist, die §. 5 des Maisch-steuer-Regulatives vorgeschriebenen Sicherheits-Maaßregeln, wo sie solche unnöthig findet, auch außer Anwendung zu lassen. An den zum Maischbetrieb, wenn auch nur für einen Bottich, deklarirten Tagen ist das Steuer-Interesse durch die Revisionsbefugniß um so mehr geschützt, da ohnedies durch das Schiefstellen der Bottiche ihr Gebrauch nicht unbedingt verhindert werden kann *).

---

*) Rescript an die Königliche Regierung zu Frankfurt. vom 28. Mai 1828. 11035.

Verschluß der Maischtienen.

§. 434. Der Verschluß der Maischtienen wird, kurz und sicher, auf den Boden derselben angebracht, indem ein schmaler Streifen Papier, auf welchem der Datum der Versiegelung und die Unterschrift des Revisionsbeamten vermerkt sind, an beiden Enden durch Siegellack mit dem Dienstsiegel des Beamten angeheftet wird *). Feuchtigkeit und Nässe sind jedoch oft Veranlassung, daß das Papier reißt oder sich löst, weshalb in solchen Fällen ein Streifen Leinwand vorzuziehen ist.

Kann jedoch der Bottich, wenn derselbe längere Zeit außer Gebrauch kommen soll, wegen des zu fürchtenden Austrocknens und Zerfallens nicht leer gelassen, sondern muß er mit Wasser theilweise gefüllt werden, so geschiehet der Verschluß dadurch, daß die Papier- oder die Leinwandstreifen, wie vorangeführt, durch die aufzulegenden Decken an diese und die äußere Oberfläche des Bottichs angeheftet werden. Bei dem Auflegen der Decken muß jedoch so viel Zwischenraum gelassen werden, daß man sowohl den Inhalt des Bottichs leicht erkennen, als auch von Zeit zu Zeit, das darinnen befindliche Wasser wechseln kann.

Versiegelung der Destillirgeräthe.

§. 435. Die Versiegelung der Destillirgeräthe geschiehet nach der Bestimmung des Königlichen Finanz-Ministerii dadurch, daß:

1. ein fester Bindfaden quer über die obere Oeffnung der Blase durch zwei, zu dem Ende einen halben Zoll vom Rande ab, gebohrte Löcher straff durchgezogen, und dessen beide Enden hinter dem Knoten, auf ein untergelegtes Papier, mit dem in Siegellack abzudruckenden Dienstsiegel des Beamten angesiegelt werden;
2. daß eine gleiche Versiegelung an der obern Oeffnung des Kühlrohres, in welche ein hölzerner Pfropfen gesteckt worden ist, durch den ebenfalls zwei Löcher gebohrt sind, Statt findet; oder daß an der Stelle dieser Verschlußart:

---

*) Rescript an die Königliche Regierung zu Frankfurt. vom 1. August 1828. 13925.

3. ein Bindfaden durch die ganze Oeffnung des Blasenhelmes, ebenfalls straff angezogen und zusammengeknüpft ist, und dessen beide Enden hinter den Knoten auf ein untergelegtes Papier angesiegelt werden. Ist dem Brenner die Blase zu irgend einem Behuf freigegeben, so müssen die Kühlgeräthe versiegelt seyn.

Ablieferung der Blasenhelme.

§. 436. Es kann zwar die Steuerbehörde, jetzt eben sowohl, wie beim früheren Bestehen des Blasenzinses, die Ablieferung der Blasenhelme fordern, da §. 14 des Gesetzes und §§. 21 und 24 der Steuerordnung vom 8. Februar 1819 die Wahl überlassen, wie die Gefäße außer Gebrauch gesetzt werden sollen; doch soll diese Ablieferung der Helme bei Maischbrennereien in der Regel nicht verlangt werden.

Sie findet aber noch bei den Destillir-Anstalten, Liqueurfabriken und denjenigen Brennereien statt, deren Betrieb sich nach den Bestimmungen des Regulativs vom 21. August 1825 richtet.

Deren Niederlegung am dritten Ort, Einschließung in Räume oder Kasten.

Die Steuerbehörde ist jedoch auch hier befugt, wenn von der Brennerei der Sitz der Hebestelle weit entfernt ist, und daher das Hin- und Hertragen der Helme nach §. 24 der Steuerordnung Schwierigkeiten findet, zu gestatten, daß die Helme bei einer dritten Person auch am Orte der Brennerei aufbewahrt werden, wenn diese Person die schriftliche Verpflichtung übernimmt, das ihr anzuvertrauende Geräth vor Anfang der nächstfolgenden Betriebszeit unter keinem Vorwand an irgend Jemand zu verabfolgen, über die Stunde des Empfanges gewissenhafte Anschreibung zu führen und den nächstkommenden Steuerbeamten vorzulegen, auch die in Verwahrung genommenen Geräthe den Beamten auf Erfordern vorzuzeigen.

Auch darf, wenn nicht der vorbeschriebene Verschluß angewendet wird, die Aufbewahrung des Helmes in dem Gehöfte der Brennerei durch Einschließung in einen besondern Raum, oder in einen Kasten geschehen, den der Beamte versiegelt, oder von dem er den Schlüssel an sich nimmt.

Verpflichtung des Gewerbtreibenden

§. 437. Nach §. 24 der Steuerordnung ist der Brenner gehalten, die Materialien zum Verschluß in guter brauchbarer Eigenschaft zu liefern; er muß deren

für sichere Erhaltung des Verschlusses,

sonach immer vorräthig halten. Sie bestehen in Bindfaden und Siegellack, und es liegt ganz in seinem Interesse, daß der Bindfaden fest und stark, das Siegellack von guter Beschaffenheit sey, da er für die sichere Erhaltung des Verschlusses, so lange derselbe von dem Steuerbeamten nicht abgenommen oder erneuert wird, gesetzlich verantwortlich ist.

Es ist daher auch nöthig, daß bei der Siegelanlegung durch den Beamten, der Brenner sich selbst überzeuge, in wie fern der Verschluß tüchtig und fest, den Vorschriften gemäß angebracht ist, und daß er, bei etwaniger Unsicherheit der Anlegung, diese Erinnerung dem Beamten mittheilt.

Verletzung des amtlichen Verschlusses, deren Folgen.

§. 438. Eine Verletzung dieses amtlichen Verschlusses, sei sie auch ohne alle Absicht oder Verschulden des Steuerpflichtigen geschehen, ist durch das Gesetz stets mit Strafe verpönt, wenn der Brenner nicht außerdem, daß er darthun kann, wie diese Verletzung durch einen, ohne sein Wissen und Willen entstandenen Zufall veranlaßt ist, davon dem nächsten Steuerbeamten oder der Steuerhebestelle sofort Anzeige gemacht hat.

Der Brenner muß daher täglich nachsehen, ob die verschlossenen Geräthe sich noch in demjenigen Zustande befinden, wie sie ihm von dem Steuerbeamten übergeben worden sind; wenn aber der Bindfaden, sei es durch Verfaulen, Mäusefraß oder zufälliges Zerreissen, gelöst, oder die Siegel durch Wärme, Kälte oder Abstoßen verletzt sind, so hat er sofort zur Feststellung des Thatbestandes unverdächtige Zeugen herbei zu rufen, und nachdem diese von dem Vorfall Kenntniß genommen haben, unter Berufung hierauf, das Geschehene dem nächsten Steuerbeamten oder der Steuerhebestelle schriftlich anzuzeigen. Nur unter Beobachtung dieser Vorschriften ist der Brenner, bei Verletzung des Verschlusses, außer allem Strafanspruch.

Wiederholung der Revision.

§. 439. Wie oft die Revision einer Gewerbeanstalt wiederholt werden soll, hängt von dem Ermessen des Beamten, oder von den ihm speziell ertheilten Instruktionen ab. Vorschriftlich soll jede Brennerei, so lange sie im Betriebe sich befindet, mindestens am dritten Tage, der Revision unterworfen werden.

Gewerbeanstalten, welche ruhen, werden nach dem Ermessen der Aufsichts-Beamten von Zeit zu Zeit revidirt.

Befugniß der Beamten zu nächtlichen Revisionen.

§. 440. Nächtliche Revisionen finden, außer bei ununterbrochenem oder verlängertem Betriebe, auch dann statt, sobald in dem Gewerblokal gearbeitet wird. Wo daher Feuer, Licht, Geräusch, oder andere Umstände wahrgenommen werden, welche vermuthen lassen, daß eine Gewerbshandlung vorgenommen wird, sind die Beamten zur Revision bei Nachtzeit ohne Weiteres befugt; und der Brennerei- oder Brauerei-Inhaber hat, bei eingeschlossenem Gehöfte, dafür zu sorgen, daß in solchen Fällen dem Beamten der Eingang in die Gewerbeanstalt zu jeder Zeit, ohne großen Aufenthalt, offen stehe.

Hausuchung.

§. 441. Revisionen von Räumen außerhalb der Gewerbeanstalt, von Geräthen oder Gefäßen, welche nicht zum Gewerbebetrieb gehören, oder dazu nicht deklarirt sind, Untersuchung von Brauereien oder Brennereien zur Nachtzeit und in Perioden, wo sie außer Betrieb sind, werden in der Regel nicht vorgenommen, und nur auf einen begründeten Verdacht, daß Unterschleife begangen werden, findet eine außerordentliche Revision statt, welche §. 51 der Steuerordnung als Hausuchung bezeichnet. Sie kann nur, entweder durch den Ober-Inspektor oder Ober-Kontroleur geleitet werden, wenn nicht zu deren Abhaltung der Einnehmer oder Aufseher den schriftlichen Auftrag des Oberbeamten erhalten hat, auch muß jedesmal, vor deren Anfang, ein Kommunal- oder Polizeibeamter requirirt werden, und die Hausuchung soll stets in dessen Gegenwart statt finden. Auch diese Revision darf sich nicht über den Zweck der Sache ausdehnen, und soll mit möglichster Schonung ausgeführt werden, so daß z. B. bei dem Verdacht verheimlichter Maischbottiche, die Wohn- oder Schlafzimmer des Gewerbtreibenden keinen Gegenstand der Untersuchung abgeben.

Unangenehm bleiben derartige Maaßregeln dennoch immer für denjenigen, welcher auf unbegründeten, oder nunmehr widerlegten Verdacht denselben ausgesetzt gewesen ist. Um daher jede Veranlassung zu solcher Maaßnahme zu vermeiden, liegt es im Interesse des

Brenners, daß er den Revisions-Beamten mit den, der Brennerei zunächst liegenden Räumen, Lokalien, den darin befindlichen Geräthen oder Gefäßen und deren Benutzung, bekannt macht; damit sich in ihm selbst die moralische Ueberzeugung bilde, daß in dieser Gewerbeanstalt das Steuer-Interesse nicht gefährdet ist, so sehr ihn auch unrichtige Muthmaßungen zu einer derartigen Annahme verleiten möchten.

Aufbewahrung der Geräthe und Gefäße außerhalb der Gewerbsräume.

§. 442. Vorschriftlich sollen zwar die Geräthe und Gefäße, auch wenn sie sich nicht im Betriebe befinden, in den Gewerbs-Räumen aufbewahrt werden, doch kann es auch unter Mitwissen der Steuer-Beamten geschehen, daß z. B. die Bottiche während des Nichtgebrauchs in Kellern, Helme, Hähne und Kühlgeräthe, wenn deren Ablieferung nicht besonders verfügt ist, in anderen, gegen Diebstahl oder Einbruch gesicherten Lokalien, niedergelegt werden. Für die unverletzte Erhaltung des amtlichen Verschlusses ist jedoch der Brenner, wie früher angeführt, verantwortlich. Eben so kann das Umstürzen der Maischbottiche in der Brennerei geschehen, wo es zweckmäßig erscheint; auch wird das Reinigen derselben außerhalb des Betriebslokals nicht als eine Veränderung des Standpunktes, im gesetzlichen Sinne, betrachtet.

Kontrolirung des Betriebsmaterials landwirthschaftlicher, nach dem niederen Abgabensatz steuernder Brennereien.

§. 443. Ueber das Betriebsmaterial derjenigen landwirthschaftlichen Brennereien, die nach dem verminderten Abgabensatz brennen, hat die Steuerbehörde die Aufsicht zu führen, damit die Ueberzeugung gewährt werde, daß die Fabrikation aus Erzeugnissen der dazu gehörenden Ackerwirthschaft geschieht.

Um jede Belästigung für das Publikum zu vermeiden, welche eine ängstliche Ausführung dieser Kontrole herbeiführen würde, sind die Hebestellen angewiesen, nach abgelaufener halbjähriger Betriebszeit, die nach den Deklarationen verschwellten Quantitäten Getreide oder Kartoffeln zu berechnen, um hiernach, mit Hülfe ihrer Lokalitäts-Kenntniß, im Allgemeinen beurtheilen zu können, ob die verschwellte Frucht mit dem eignen landwirthschaftlichen Gewinn, nach Abzug des Saat- und des Wirthschaftbedarfs, im Verhältnisse stehet, oder nicht. Findet das Steueramt in einzelnen Fällen Bedenken, in Ansehung dieses Verhältnisses

zum eignen Ertrage, so wird eine Nachweisung der verbrauchten Quantitäten dem Landrathe zum Gutachten, in wiefern dieselben aus eignen Bodenerzeugnissen herrühren, vorgelegt, nach dessen Entscheidung der Gegenstand entweder erledigt ist, oder die Nachzahlung der Steuer gefordert werden kann *).

Kontrollirung des Betriebsmaterials in mahlsteuerpflichtigen Städten.

§. 444. Da nach §. 2 des Gesetzes vom 30. Mai 1820 in mahlsteuerpflichtigen Städten dasjenige Getreide oder Malz, welches zum Brauen oder Brennen verwendet, und bereits durch Erhebung der Getränkesteuer betroffen wird, der dort angeordneten Abgabe von Gemahl nicht unterworfen ist, so werden an solchen Orten dem Brauer und Brenner Freizettel über das für seinen Betrieb nöthige Getreide- oder Malzschrot ausgefertigt.

Damit nicht andere Personen, mißbräuchlich auf den Namen von Branntweinbrennern oder Brauern, Freizettel lösen, kann die Steuerbehörde eine schriftliche Deklaration verlangen. Es darf diese Deklaration über 24 Centner Gewicht nicht enthalten, da über größere Quantitäten ein Freizettel nicht ertheilt wird. Wer daher mehr noch, als hier angeführt, auf einmal zur Mühle sendet, muß für jede Menge über 24 Centner eine besondere Deklaration abgeben, wogegen er für jede Post einen besondern Mahlfreizettel erhält.

Material-Conto.

Die auf Mahlfreizettel abgelassenen Früchte, deren Art und Quantität der Brenner nach Wahl und Bedarf bestimmt, werden der Gattung und dem Gewicht nach in das, für jede Gewerbsstelle bestimmte Material-Conto eingetragen, wovon ein Exemplar dem Brenner ausgehändigt, und von demselben bei der nächsten Deklaration zur Mühle, der Steuerhebestelle wiederum vorgelegt wird, damit diese den fernerweiten Zugang bemerke.

Das Material-Conto des Brenners muß dem Steuerbeamten bei seiner Anwesenheit in der Brennerei auf Verlangen vorgezeigt werden, damit er von dem statt gefundenen Zugang Kenntniß erhalte.

---

*) Rescript an die Königliche Regierung zu Aachen. vom 14. Februar 1824. 2960.

Revision des Betriebsmaterials.

Am Schlusse des Monats wird die zum Verschwellen deklarirte, und daher als verbraucht angenommene Quantität Getreide, dem Gewichte nach summirt, oder, wo nach Scheffeln deklarirt ist, auf Gewicht reduzirt, mit der auf Mahlfreizettel geschroteten Menge verglichen, und hierdurch der für den nächsten Monat bleibende Bestand an Getreideschrot festgestellt, dessen Vorhandensein, wo es erforderlich scheint, durch Revision der Naturalbestände ermittelt wird.

Diese Ermittelung des Abganges, Zuganges und Bestandes, wird von dem Revisionsbeamten entweder notirt, oder in die durch Vordruck bezeichneten Kolumnen des abgelaufenen Betriebsplans eingetragen; der für den folgenden Monat vorhandene Bestand, wird in die nächste Brenndeklaration übernommen.

Getreide-Brennerei bei gleichzeitigem Betriebe der Bierbrauerei.

§. 445. In denjenigen Fällen, wo der Steuerpflichtige mit der Getreide-Branntweinbrennerei gemeinschaftlich Bier- oder Malz-Essigbrauerei, für welche in dem laufenden Jahre Gewerbsteuer entrichtet wird, betreibt, darf zu der ersteren nicht reines Malzschrot für sich allein, sondern nur mit einem Zusatz von rohem Getreide verwendet werden. (Allerh. Kabinetsordre vom 10. Januar 1824, §. 3.) Es muß daher, bevor das Betriebsmaterial zur Mühle gelangt, vorab das zu verbrauchende Malz, mit rohem, ungemalztem Getreide gleichförmig gemischt seyn.

Kartoffelbrennereien ist jedoch als Zusatz der Gebrauch von reinem Malzschrot, auch bei gleichzeitigem Betrieb der Brauerei, uneingeschränkt gestattet. Jedoch muß das zu dieser Verwendung bestimmte Malzschrot in anderen Räumen, als in denjenigen, aufbewahrt werden, welche zur Aufspeicherung des Braumalzschrotes dienen. In welchem Verhältniß der Zusatz des rohen Getreides zum Malzschrot, oder des Letzteren zu den zu verarbeitenden Kartoffeln stehet, ist der Wahl des Brenners überlassen.

Diejenigen Brenner, welche zugleich Brauereien besitzen, sind durch das Hauptsteueramt den Steuerhebestellen bekannt gemacht, und diese sind in mahlsteuerpflichtigen Städten angewiesen, die Abfertigung zu versagen, wenn auf gemalzte Früchte, im unvermischten Zustande, Mahlfreischeine in Anspruch genommen

werden. Daß dem Brenner unbenommen ist, lediglich Getreide im rohen Zustande ohne Zusatz, oder Vermischung von Malz, zu verarbeiten, versteht sich von selbst.

Die Aufbewahrungsräume des Malzes unterliegen der steueramtlichen Revision, wie solches bereits (§. 422) angegeben worden ist.

Kontrolirung der Obst-, Trester- ꝛc. Brennereien.

§. 446. Da bei dem Branntweinbrennen aus Obst, Trestern ꝛc. ꝛc., nach Maaßgabe des Regulativs vom 21. August 1825, eigentliche Einmaischungen nicht statt finden, folglich in den Gewerb-Anstalten weder Maischtienen, noch andere, der Aufsicht unterworfene Nebengefäße vorhanden sind, so beschränkt sich die Kontrole einfach darauf, zu beaufsichtigen, daß die zur Branntweinbereitung bestimmten Betriebsmaterialien zur Versteuerung kommen. Der Beamte richtet sein Augenmerk auf Untersuchung der zur Versteuerung erklärten Material-Vorräthe, nach Gattung und Menge, so wie derjenigen Bestände, welche zwar im Besitz des Brenners sind, für den laufenden Monat aber nicht in Benutzung kommen sollen, so wie auch solcher Quantitäten, die während des Betriebs-Monats durch Ankauf oder Gewinnung dem früher erklärten Vorrathe zugehen.

Revision der Material-Vorräthe.

§. 447. Wie die Revision dieser Material-Vorräthe im Allgemeinen geschiehet, darüber giebt §. 6 des genannten Regulativs Anleitung; wir bemerken zur Ergänzung noch Folgendes:

Es ist zwar den Steuerbeamten aufgegeben, die erklärten Bestände an Trestern, Obst ꝛc., so viel es thunlich, vor Beginn des deklarirten Betriebs zu revidiren, wo dies jedoch nicht der Fall seyn kann, hat der Brenner auch nicht darauf zu warten, sondern ist befugt, seine Blasen in Gang zu setzen, sobald die in der Deklaration oder dem Fixationsvertrag festgesetzte Betriebsfrist eintritt.

Sind keine anderen Vorräthe, als diejenigen, worüber die Deklaration lautet, vorhanden, so wird der Befund von dem Beamten für die Uebereinstimmung mit der Deklaration bescheinigt; bei unversteuertem Vorrath oder neuem Zugang, geschiehet dies in dem Material-Vorrathsverzeichnisse, wovon ein Exemplar dem Brenner eingehändigt wird.

Die letztern Quantitäten werden unter amtlichen

Verschluß genommen, wozu der Brenner Vorrichtung und Material zu liefern hat. Sind die Vorrathsgefäße nicht geaicht, so müssen sie vermessen werden, in so fern ihre weitere gleichartige Benutzung vorher zu sehen ist.

Kömmt die Vorrathsermittelung des Steuerbeamten mit der Angabe des Brennerei-Inhabers nicht überein, und glaubt sich der Letztere dabei verkürzt, so hat er dies der Steuerhebestelle anzuzeigen, welche nach Entleerung der Gefäße eine nochmalige Vermessung veranlaßt.

Befindet sich Vorrathsmaterial außerhalb des Gehöftes der Brennerei, so kann zwar dessen Aufbewahrung in Fässern von unbekanntem Inhalt geschehen, auch die Versiegelung an jenem Orte bewirkt werden; wird es aber in die Brennerei zum Verbrauch gebracht, so muß es in die dort befindlichen vermessenen Vorraths-Gefäße übergeführt werden.

Kontrolirung der Destillir-Geräthe.

§. 448. Die Kontrole der, bei solchen Brennereien gebraucht werdenden Destillir-Geräthe bleibt derjenigen gleich, welche bei besondern Destillir-Anstalten oder Liqueur-Fabriken vorgeschrieben ist, und besteht einfach darin, daß der Revisionsbeamte sich überzeugt, daß diese Geräthe nur in der angegebenen und erlaubten Frist, und auch nur zu dem erklärten Zweck sich im Gange befinden, daß mithin nicht mehr Blasenabtriebe vorgenommen werden, als die Quantität des versteuerten Materials, der Beschaffenheit des Destillir-Apparates nach, erfordert. Der Beamte nimmt, wo die Ablieferung einzelner Theile der Geräthe nicht vorgeschrieben ist, nach beendetem Betriebe Helme, Kühlröhren und Blasen unter Verschluß, und entsiegelt dieselben, sobald ein neuer Betrieb beginnen soll.

Kontrolirung der fixirten Trester-Brennereien.

§. 449. Bei derartigen Brennereien, wenn sie auf Fixationsverträge arbeiten, erstreckt sich die Revision lediglich auf die Gattung des Materials; auf die Beschäftigung der Destillirgeräthe aber nur in so weit, als nöthig ist, nach abgelaufenem Vertrag deren fernerweiter Benutzung durch Verschluß, oder Ablieferung der Helme vorzubeugen. Es bedarf daher weder der Untersuchung über die Quantität der verbrauchten Stoffe, noch einer Kontrole über den Blasengang, da es in der Wahl des Brenners liegt, zu welchem Zeitpunkt er es

genehm findet, Lutter oder Material abzutreiben, vorausgesetzt, daß nicht besondere Weinblasen deklarirt oder vorhanden sind.

Kontrolirung der zu steuerfreien Zwecken benutzt werdenden Destillir-Geräthe.

§. 450. Besitzer von Destillirgeräthen, die nicht Branntweinbrenner oder Liqueurfabrikanten sind, denen die Benutzung der Geräthe zu steuerfreien Zwecken (§§. 412 u. 413) gestattet ist, stehen nur unter allgemeiner Steuer-Kontrole. Von ihnen wird die Nachweisung über den Zeitpunkt der Benutzung nicht gefordert, auch sind sie für ihren Betrieb an bestimmte Tage und Stunden nicht gebunden, so wie die Ablieferung der Helme, oder der Verschluß der Blasen, gewöhnlich nicht statt findet, sondern nur ausnahmsweise angewendet wird.

Dagegen sind die Steuerbeamten befugt, in den gesetzlich vorgeschriebenen Stunden zu jeder Zeit von dem Betriebe Kenntniß zu nehmen, um die Ueberzeugung zu gewinnen, daß nur die erlaubte Beschäftigung Gegenstand der Benutzung sey. Auch müssen diese Destillirgeräthe, selbst wenn sie ganz außer Gebrauch sich befinden, dem Beamten auf Erfordern stets vorgezeigt werden.

Kontrolirung der Brennereien, welche Schleim-Zucker, Stärkesyrup ꝛc. verarbeiten.

§. 451. In Brennereien, welche Schleimzucker, Getreideextrakt, Syrup ꝛc. verarbeiten, werden, wenn erst der Steuersatz festgestellt ist, nachdem die Maische mit Hefe gestellt worden, bei der in Anspruch genommenen erweiterten Gährungsfrist von 8 — 12 Tagen, die Tienen unter amtlichen Verschluß genommen, den am Tage des Abbrennens der Beamte oder der Brenner löst, wie solches §§. 24 und 26 der Steuerordnung vorschreiben. Die Blasen und übrigen Destillirgeräthe werden rücksichtlich der Betriebszeit und der Kontrole-Maaßregeln den Maischbrennereien gleich gestellt.

Branntweinbrennereien im Grenzbezirk, deren Anlegung oder Fortdauer.

§. 452. Nach §. 16 des Gesetzes vom 8. Februar 1819, können bestehende Brennereien, im Grenzbezirke, nur mit Genehmigung der Steuerbehörde fortgesetzt, neue nur mit deren Authorisation angefangen und betrieben werden.

Es sind daher die Branntweinbrennereien im Grenzbezirke denjenigen Verfügungen unterworfen, welche die Zollordnung und deren ergänzende Bestimmungen für den Verkehr steuerbarer Gegenstände innerhalb des Grenzbezirks anordnen.

Kontobuch über Fabrikation und Debit.

§. 453. Der Brenner ist namentlich gehalten, über Fabrikation und Debit ein Kontobuch zu führen, wozu die Steuerbehörde das Schema liefert, und darin die An- und Abschreibungen richtig einzutragen. Die Bestände an Branntwein unterliegen der Revision der Steuerbeamten und müssen auf Erfordern denselben vorgezeigt werden. Zeitweis wird von den Ober-Beamten das Konto abgeschlossen und der Befund durch Vermerk notirt.

Bezettelung der Branntweintransporte im Grenzbezirk.

§. 454. Da nach §§. 6 und 16 der Zollordnung steuerpflichtige Gegenstände nicht ohne Legitimation im Grenzbezirk transportirt werden dürfen, so ist für jede, innerhalb des Grenzbezirkes bewirkte Branntwein-Versendung von dem Brenner ein steueramtlicher Transportschein zu extrahiren, welcher die Ladung bis an den Bestimmungsort begleitet. Dieser Legitimationsschein wird von dem nächsten Anmeldeamt, der Steuerhebestelle, oder der dazu befugten Ortsbehörde auf schriftliches Verlangen unentgeldlich ausgefertigt, wenn nicht etwa dem Brenner ausnahmsweise die Befugniß gestattet ist, den, in seiner Brennerei gewonnenen Branntwein selbst mit gültigen Transportscheinen zu bezetteln.

Tagesstunden, in welchen der Transport im Grenzbezirk gestattet wird.

§. 455. Die Versendung abgabepflichtiger Gegenstände, mithin auch des Branntweins und Biers, darf im Grenzbezirke nur in den, §. 8 der Zollordnung bestimmten Tagesstunden erfolgen, in welcher Beziehung im Januar, Februar, Oktober, November und Dezember die Zeit von sieben Uhr Morgens bis sechs Uhr Abends, im März, April, August, September von fünf Uhr Morgens bis acht Uhr Abends, im Mai, Juni, Juli von vier Uhr Morgens bis zehn Uhr Abends angesehen wird. Wo eine Ausnahme dringend nothwendig ist, muß dieselbe durch Erlaubniß der Steuerbehörde gestattet seyn.

Transport-Kontrole und Bezettelung in dem Binnenlande.

§. 456. Die, durch Allerhöchste Kabinetsordre vom 19. November 1824 vorgeschriebene Transport-Kontrole im Inneren bestimmt in Bezug auf Branntwein, daß jede Versendung desselben, sobald sie das Gewicht von einem Zentner oder 36 Quart übersteigt, durch Frachtbrief, von dem Absender ausgestellt, bezettelt seyn soll.

Dieser Frachtbrief muß, nach der darüber unterm 24. November 1824 erlassenen Verordnung des Königlichen Finanz-Ministerii, enthalten:

Vor- und Zunamen des Waarenführers und des Waarenempfängers, Angabe der Menge von Branntwein nach Eimer und Oxhoft in Buchstaben, Zeichen und Nummer der Fässer, Bestimmungsort und Ablieferungstermin, den letzteren mit Buchstaben, Vor- und Zunamen des Versenders, den Versendungsort, Tag und Jahr der Ausstellung.

Es darf dieser Frachtbrief weder Rasuren noch Auslassungen enthalten; er muß während der Versendung in den Händen des Waarenführers sich befinden, den Transport begleiten, und bei der Ablieferung dem Empfänger eingehändigt werden, der solchen ein Jahr lang aufzubewahren, und den Steuerbeamten auf Erfordern vorzuzeigen hat.

Ist die Ladung mit der im Frachtbriefe angegebenen Menge nicht übereinstimmend, so wird es angesehen, als ob der Transport ohne Bezettelung geschehen sei; für mangelhafte Ausstellung der Frachtbriefe ist der Versender, für Uebereinstimmung der Ladung mit dem Inhalte des Frachtbriefes, der Waarenführer verantwortlich.

Weder der Versender des selbst fabrizirten Branntweins, noch dessen Empfänger sind verpflichtet, über diesen Verkehr im Binnenlande der Steuerbehörde Meldung zu machen. Ist der Transport nach dem Grenzbezirke oder nach dem Auslande bestimmt, so wird bei der, der Grenze am nächsten liegenden Steuerabfertigungsstelle ein amtlicher Legitimationsschein auf den Grund des Frachtbriefs extrahirt.

Braumalzsteuer, deren Kontrolirung.

§. 457. Für die Sicherung der Braumalzsteuer waren durch das Gesetz vom 8. Februar 1819 die einfachsten Kontrolemittel in der Voraussetzung hinreichend erachtet worden, daß bei dem so mäßigen Steuersatz (§. 36) für die Umgehung dieser Abgabe ein besonderer Reiz nicht vorhanden sein könne. Deswegen wurde, nach §. 29 der Steuerordnung, von dem Brauer auch nur die Erklärung über die Quantität des zu verbrauchenden Malzes verlangt, und er nicht zu der Angabe verpflichtet, welche Menge Bier er aus derselben zu ziehen beabsichtigte. Eben so wenig waren die Ma-

terialbestände an Malzschrot der Kontrole unterworfen. Wenn nun auch von Seiten der Steuerpflichtigen weder über die Abgabe, noch über die Kontrole eine Beschwerde geführt werden konnte, so wurde doch nach einem Zeitraum von vier Jahren, seitdem das Gesetz vom 8. Februar 1819 promulgirt war, für die Steuerverwaltung die Nothwendigkeit fühlbar, der Kontrole dieses Steuerzweiges mehr Haltung und Gleichförmigkeit zu verschaffen, da leider die Erfahrung gelehrt hatte, daß es vielseitig versucht worden war, die Einfachheit der angeordneten Maaßregeln für die Sicherheit der Steuer zur Steuer-Umgehung mißbräuchlich und dermaßen zu benutzen, daß selbst zum Schutz des rechtlichen Gewerbe-Betriebes und der daraus entstehenden Ungleichförmigkeit es nothwendig erschien, durch bestimmtere Formen die gesetzliche Abgaben-Erhebung zu sichern, ohne dem Gewerbe selbst irgend einen lästigen Zwang aufzulegen. Diesen Zweck erfüllte die, in der Anlage F. abgedruckte Allerhöchste Kabinetsordre vom 10. Januar 1824, welche nebst den betreffenden Abschnitten des Gesetzes und der Ordnung vom 8. Februar 1819 nunmehr sämmtliche Bestimmungen umfaßt, die bei der Verarbeitung des Braumalzes auf Bier oder Essig mit dem Steuer-Interesse in Berührung treten, und die wir gegenwärtig näher kommentiren.

Anmeldung, Vermessung ꝛc. der Räume und Geräthe.

§. 458. Was über Anmeldung, Vermessung, Bezeichnung, Veränderung und Transport, der Gewerbs-Räume und der Brenngeräthe, in den §§. 290 bis 294 abgehandelt worden, findet, nach den gesetzlichen Bestimmungen, auch auf diejenigen Pfannen, Bottiche ꝛc., Anwendung, welche in der Brauerei vorhanden sind, oder gebraucht werden, mit der Ausnahme, daß der Grundriß der Gewerbsräume nicht abgegeben, mithin auch die Stellung der Geräthe nicht deklarirt zu werden braucht.

Die Kühlgeräthe und übrigen Gefäße, welche in den Brauereien benutzt werden, obschon ihrer in der Steuerordnung §. 28 nicht wörtlich gedacht wird, gehören unbezweifelt ebenfalls auch zu denjenigen Braugeräthschaften und Bottichen, die der Brauer der Steuerbehörde anzumelden verpflichtet ist.

Jede unrichtige oder unterlassene Angabe, obschon sie scheinbar der Behörde nicht dasjenige Interesse, als

bei den Brennerei-Anlagen der Fall ist, gewähren mag, kann demohngeachtet diejenigen nachtheiligen Folgen veranlassen, welche die Strafbestimmungen der Steuerordnung enthalten.

Deklaration zum Betriebe.

§. 459. Wer eine Brauerei in Betrieb erklärt, welche der Steuerbehörde angemeldet, und von ihr inventarisirt ist, empfängt das Formular zur Deklaration dazu von dem Steueramte unentgeldlich, und giebt in derselben die Gattung und Quantität des einzumaischenden Malzes nach dem Gewicht, so wie die Tonnen- oder Quartzahl des daraus zu ziehenden Bieres, sammt dem Zeitpuukt an, wenn die Einmaischung beginnen soll.

Deklaration des Materials nach Gewicht, des Produktes nach dem Maaß.

Zu dem Bierzuge ist jedoch nicht zu rechnen, diejenige Flüssigkeit, welche ohne erneuerten Malzzusatz, durch bloßes Aufgießen von kaltem oder heißem Wasser, nach Ablassung der Bierwürze auf die bereits ausgezogenen Trebern gewonnen, später mit der Grundhefe vom Kühlschiff in Gährung gebracht, und unter dem Namen von Nachbier, Biergespühl, Dünnbier, Covent ꝛc. verbraucht wird *).

Wird aber der dritte Guß entweder für sich, oder sammt den Trebern nochmals auf die Pfanne geschlagen, mit erneuertem Hopfen-Zusatz gekocht, oder auf das Kühlschiff gebracht, wie in manchen Gegenden gebräuchlich ist, so gehört derselbe zu dem Bierzug, und muß in der Deklaration angegeben werden.

Deklaration, deren Anfertigung.

§. 460. Bei Anfertigung dieser Deklaration gelten, was Ausstellung und Verbindlichkeit betrifft, dieselben Vorschriften, die bei den Brennerei-Betriebs-Nachweisungen zu beobachten sind (§§. 316. 318.). Es ist der Wahl des Brauers freigegeben, nach jedesmaligem Ermessen, Gattung oder Menge des zu verbrauchenden Malzes zu bestimmen; auch ist er unbeschränkt, aus dem versteuerten Malzschrot die ihm gut dünkende Quantität Bier zu ziehen, ohne demnach an ein bestimmtes Maaß gebunden zu seyn, oder bei jeder Be-

*) Rescript an die Königliche Regierung zu Stralsund. vom 6. März 1824. 4745.

schickung das früher versteuerte Malzquantum, sammt dem damals erklärten Bierzug, beibehalten zu müssen.

Zeitpunkt der Abgabe.

In welchem Zeitpunkte die Deklaration des nächsten Gebräudes abgegeben werden muß, ingleichen unter welchen Bedingungen und in welcher Frist Abänderungen der frühern Erklärungen zulässig sind, bestimmen die §§. 30 und 31 der Steuerordnung.

Steuerpflichtigkeit des roben Getreides und des Bruttogewichtes.

§. 461. Steuerpflichtig zum Satz von zwanzig Groschen für den Zentner ist jede Gattung von Brauschrot, sie bestehe aus gemalzten oder ungemalzten Früchten, da nach §. 18 des Gesetzes vom 8. Febr. 1819 jede Bierbereitung aus Getreide der Abgabe unterliegt.

Die Versteuerung des Malzschrotes geschieht nach Brutto-Gewicht, so daß für den Sack nichts abgerechnet wird, wogegen diejenige überschießende Quantität, welche kein Sechszehntel Zentner ausmacht, bei der Steuerzahlung außer Betracht bleibt. (Allerhöchste Kabinetsordre vom 2. Juni 1827.)

Steuerzahlung.

Die Steuerzahlung erfolgt pränumerando, wenn nicht in größern Brauereien bei täglich wiederholtem gleichförmigem Betriebe durch höhere Bewilligung ein zeitweiser Gefälle-Kredit nachgelassen ist. Die einmal gezahlte Steuer wird nicht erstattet, sie kömmt aber, sobald angemeldet und nachgewiesen ist, daß die deklarirte Einmaischung nicht statt gefunden, bei der nächsten Steuerzahlung in Anrechnung (§. 30 der Steuerordnung).

Einmaischungsstunden, deren Deklaration.

§. 462. Die Einmaischungen dürfen, (nach §. 32 der Steuerordnung, nur in den §. 331 angeführten Stunden beginnen; da aber nach abgelaufener Deklarationszeit noch eine Stunde lang die Ankunft eines Steuerbeamten abgewartet werden muß, ehe eingemaischt werden darf (§. 33 der Steuerordnung), so ergiebt sich hieraus, daß in den Brau-Deklarationen, Einmaischungen nicht später, als bis auf neun Uhr Abends angemeldet sein können, damit durch das Abwarten einer Stunde der äußerste Termin, bis wohin Einmaischungen überhaupt nur vorgenommen werden dürfen, nicht überschritten wird *).

*) Rescript a. d. Königl. Prov.-Steuer-Direkt. zu Köln. vom 21. März 1827. 5790.

§. 463. Wird bei einem Gebräude das Malz nicht auf einmal gemaischt, sondern die Fabrikation in mehreren Perioden mit Nachmaischen betrieben, ein Fall, der nur in einigen Gegenden und auch dort nur ausnahmsweise vorkömmt, so muß in der abzugebenden Deklaration ausdrücklich bemerkt werden, in wie viel Abtheilungen dieses Nachmaischen geschiehet, und welches Gewicht Malz zu jeder Nachbeschickung verwendet wird. Deklaration der Nachmaischungen.

§. 464. Nach Abgabe der Deklaration erhält der Brauer von der Steuerhebestelle ein Versteuerungsbuch, in welches die Anmeldung, das Gewicht und die Gattung des Malzes, so wie der Zeitpunkt der beginnenden Einmaischung eingetragen worden ist. Es dient dies Versteuerungsbuch zugleich als Quittung der geleisteten Steuerzahlung, welche bei jedesmaliger Erhebung von dem Steuer-Empfänger eigenhändig attestirt werden muß. Brauversteurungsbuch.

Das Versteuerungsbuch erhält nach jedem Vierteljahres-Abschnitt der Brauer neu zugestellt, und es muß dasselbe in der Brauerei an einem hellen, dem Beamten leicht zugänglichen Orte aufbewahrt werden.

Diese Aufbewahrung geschieht am besten auf diejenige Weise, welche wir bei den Betriebsplänen der Brennereien (§§. 423 und 424) erörtert haben, und es werden am zweckmäßigsten auch die amtlichen Notizen über Anmeldung, Vermessung und Veränderung der Geräthe dort niedergelegt, damit sie zur Einsicht des Beamten jederzeit vorhanden sind.

§. 465. Jede Brauerei soll mit einer gleicharmigen Waage und mit geaichtem Gewicht von fünf Zentner versehen seyn; es dürfen daher sogenannte Schnellwaagen oder Brückenwaagen, auch wenn sie auf Preußisches Gewicht eingerichtet sind, zur steuerlichen Verwiegung des Braumalzes nicht angewendet werden. Diese Waage muß in der Brauerei dann vorräthig gehalten werden, sobald dieselbe zum Betriebe erklärt ist, sie darf aber außer dieser Zeit an andern Orten und zu andern Zwecken benutzt werden. Verpflichtung zur Haltung von Waagen und Gewichten.

Es kann auch von der Steuerbehörde nachgegeben werden, daß die Ziehkraft der Waage und der Gewichtsbestand selbst unter fünf Zentner in solchen Brauereien seyn darf, in welchen nur Einmaischungen von einem Ausnahmen.

geringerem Gewicht Malzschrot vorkommen; wo also beispielsweise nicht über zwei Zentner mit einemmale eingemaischt werden, ist auch nur eine Waage zu zwei Zentner Ziehkraft und ein Gewichtvorrath von dieser Höhe erforderlich; sobald jedoch das Malzquantum zur einmaligen Einmaischung größer ist, muß auch der Gewichtsvorrath größer seyn, da eine theilweise Abwiegung unter fünf Zentner in der Regel nicht gestattet werden darf*). Für einen solchen Fall wird auch die leihweise Benutzung vom Gewicht, jedoch unter der Bedingung nachgegeben, daß zur Stunde der Einmaischung das erforderliche Gewicht schon in der Brauerei vorhanden seyn muß, und nicht erst herbeigeholt werden darf.

Die Gestattung des Betriebes neuer Brauanlagen ist jedoch unerläßlich an die gesetzliche Bestimmung geknüpft, vorab eine Waage mit fünf Zentner Gewichten in der Anstalt vorräthig zu halten**).

Gewichtzunahme des Malzes durch Anfeuchten.

§. 466. Da die amtliche Verwiegung des Malzes im geschroteten Zustande geschieht, so hat der Brauer, wenn er frisches Schrot verbraucht, dem im trocknen Zustande gewogenen Malz bei der Betriebserklärung dasjenige Gewicht hinzuzusetzen, um welches es sich nach dem Anfeuchten mit Wasser vermehrt hat. Um einer wiederholten Verwiegung überhoben zu seyn, braucht er nur für jedes Quart des zugesetzten Wassers $2\frac{1}{2}$ Pfund Gewichtvergrößerung anzunehmen.

Beginn der Einmaischung.

§. 467. Als Beginn der deklarirten Einmaischung wird nach dem gesetzlichen Begriff derjenige Zeitpunkt betrachtet, in welchem geschrotetes Malz mit Wasser vermischt wird, und es dürfen daher die nöthigen Vorarbeiten dazu, z. B. Wasserkochen auf den Pfannen, Einlassen von Wasser in die Bottiche ꝛc., auch außer den deklarirten Stunden geschehen.

Erwarten des Revisionsbeamten.

Es ist nicht vorgeschrieben, daß ein Steuerbeamter bei jeder Einmaischung nothwendig anwesend seyn muß; doch ist der Brauer verpflichtet, dessen Ankunft eine Stunde lang nach Ablauf des deklarirten Zeit-

---

*) Reskript a. d. Königl. Prov.-Steuer-Direkt. zu Posen. vom 13. November 1827. 21055.

**) Reskript a. d. Königl. Prov.-Steuer-Direkt. zu Königsberg. vom 27. März 1829. 4205.

punktes der Einmaischung abzuwarten. Ist dieser verflossen, und hat sich kein Beamter eingefunden, so kann die Einmaischung, ohne daß es einer Verwiegung des Malzes bedarf, von dem Brauer unverweilt begonnen werden.

Bei vorkommenden Differenzen der Zeitmesser, entscheidet die der Brauerei zunächst gelegene öffentliche Uhr.

Revision des Brauereibetriebes, Kontrolirung des deklarirten Materials.

§. 468. Der Aufsichtsbeamte, welcher eine zum Betrieb deklarirte Brauerei in Revision nimmt, hat außer der allgemeinen, in dem §. 50 der Steuerordnung enthaltenen Verpflichtung, nachzusehen, ob die Geräthe und Gefäße inventarisirt sind, auch zu prüfen, ob das Versteuerungsbuch vorhanden und in demselben die Betriebserklärung durch die Steuerhebestelle eingetragen ist; das Braumalz muß in seiner Gegenwart verwogen und mit Wasser gemaischt werden, und es darf sich in der Brauerei selbst und den dazu gehörenden Lokalien außer dem deklarirten und versteuerten Schrot kein anderer geschroteter oder zerquetschter Malzvorrath befinden.

Kontrolirung des Bierzuges.

§. 469. In wiefern der Beamte dem ganzen Brau-Prozesse beiwohnen, oder periodisch zurückkehren will, steht ganz in seinem Ermessen. Er hat ferner, wo es geschehen kann, die Quantität des gewonnenen Biers zu ermitteln, was am zweckmäßigsten auf den Kühlschiffen, oder wo diese nicht vorhanden sind, auf den Stellbottichen geschiehet, deren Inhalt vermessen, und durch außer- oder innerhalb in bestimmten Zwischenräumen angebrachte Marquen oder Nägel dergestalt bezeichnet ist, daß der Spiegel der Flüssigkeit in dem Gefäß gleichzeitig die Quantität des Biers ergiebt, welche mit der Angabe der Deklaration verglichen wird, wie wegen Kontrolirung der Maischreservoirs §. 429 näher angedeutet ist.

Wo unmittelbar nach dem Stellen das Bier in kleineren Bottichen oder in Fässern zur Gährung gebracht wird, kann auch die Revision des Bierzuges in der Gährungskammer, oder im Keller Statt finden; jedoch darf von einem solchen Gebräude, bevor es getonnt ist, frisch nichts verkauft oder abgelassen werden.

Abweichungen zwischen Deklaration und Befund.

§. 470. Jede Abweichung von der, über die Menge des zu ziehenden Bieres gemachten Erklärung ist straffällig, sobald sie zehn Prozent übersteigt; der Brauer darf daher weder mehr, noch weniger Bier ziehen, als er angegeben hat.

Es ist diese Kontrolemaaßregel deshalb nothwendig, damit einerseits der Brauer in der Quantität des Bierzuges zum Malzverbrauch nicht auf ein bestimmtes Verhältniß oder Maaß beschränkt werde, andererseits aber für den Fall, wo in der Absicht, die Abwesenheit des Beamten für das Gelingen heimlicher Zumaischung zu benutzen, mehr Bier zu bereiten deklarirt seyn sollte, als aus dem versteuerten wenigen Malze mit gutem Erfolg gezogen werden kann, der Brauer durch eine, diese Absicht bald errathende, anhaltend fixirte Aufsicht dann genöthigt werde, der abgegebenen Deklaration treu zu bleiben, aus der geringern Quantität Malz nun wirklich die größere Menge, mithin schlechteres, dünnes und leichter umschlagendes Bier zu ziehen, und dadurch aus der beabsichtigten Gefälleverkürzung keinen Nutzen gewinne. Die Deklaration und Revision des Bierzuges ist daher eine, dem rechtlichen Gewerbebetrieb so zusagende, als unbeschwerliche Maaßregel, da ohnedieß der Brauer jedesmal vorher weiß, wie viel Tonnen Bier er aus dem vorhabenden Gebräude zu ziehen beabsichtigt.

Wenn von Seiten des Aufsichtsbeamten größere Differenzen, als zehn Prozent, zwischen der Deklaration und dem Bierzug behauptet werden, die der Brauer für nicht vorhanden hält, so kann verlangt werden, daß das Bier in geaichten Gefäßen vermessen wird. Eben so darf bei erheblichen Abweichungen der Brauer verlangen, daß die Revision des Biergewinnes erst statt finde, nachdem dasselbe auf dem Kühlschiffe diejenige niedere Temperatur erlangt hat, bei welcher es stellrecht ist, da bekanntlich vom Siedepunkt an bis zu dieser Abkühlung noch ein bedeutender Theil verdampft (§. 275).

Kontrole des Malzschrotes und der geschroteten Malzbestände.

§. 471. Die Allerhöchste Kabinetsordre vom 10. Januar 1824 verbindet den Brauer, das geschrotete Malz nur in bestimmten dazu deklarirten Räumen und nur in solchen Quantitäten aufzubewahren, als für das Bedürfniß des nächst folgenden Tages deklarirt und versteuert ist. Ein größerer Vorrath wird in den Braue-

reien ohnedies wohl selten gehalten, da das vorher gefeuchtete Braumalz, wenn es geschrotet ist, sich leicht erhitzt und dem Uebergang in die saure Gährung, oder dem Verderben ausgesetzt ist, wenn es nicht bald bestimmungsmäßig verbraucht wird. Wenn also, mit derjenigen Ausnahme, wo der Betrieb täglich, oder doch in kurzen Zwischenräumen wiederkehrt, in einer Brauerei mehr geschrotetes Malz vorräthig gefunden wird, als zum nächsten Brauen deklarirt ist, da muß nothwendig der Verdacht entstehen, daß man dieses Schrot heimlich zu maischen, und so das Steuer-Interesse zu übervortheilen beabsichtige. Es wird daher durch die Verbindlichkeit, das Malzschrot nur an dem ein für allemal dazu bestimmten, der Revision zugänglichen Orte aufzubewahren, dabei auch nur deklarirte und versteuerte Schrotmengen vorräthig zu halten, ein wesentliches, den Defraudationen vorbeugendes Kontrolemittel erlangt, ohne daß die Verwaltungsbehörde genöthigt ist, das Gewerbe selbst einem lästigen Zwange zu unterwerfen.

Erweiterte Begünstigung.

§. 472. Um jedoch auch hier begünstigende Erleichterungen eintreten zu lassen, wo Ausnahmen von der Regel zulässig oder erforderlich sind, hat das Königliche Finanz-Ministerium über die Ausführung der Allerhöchsten Kabinetsordre vom 10. Januar 1824 Nachstehendes festgesetzt:

Circular-Rescript des Königl. Finanzministeriums vom 27. April 1824.

Die Bestimmung in der Königlichen Kabinetsordre vom 10. Januar d. J. wegen der Brausteuer-Kontrole sub 1, wonach

„alles Malzschrot, welches sich bei dem Brauer „über das zur Einmaischung, längstens für den „folgenden Tag deklarirte und versteuerte Quantum vorfindet, ohne Rücksicht auf die angebliche „Bestimmung, als Gegenstand einer beabsichtigten „Defraudation angesehen werden soll"

ist verschiedentlich dahin verstanden worden, daß einmal bei den Brauern, auch an den, dazu ein für allemal bestimmten und angezeigten Räumen, kein Malzschrot vorhanden sein darf, welches nicht vorher deklarirt worden, und fürs andere, daß Braumalzschrot nicht früher, als den Tag vor der Einmaischung in die Brauerei gebracht werden darf.

Dies ist jedoch unrichtig. Der Brauer, welcher Malzschrot von der Mühle bekommt, kann solches an den dazu angezeigten Ort bringen, und bis dahin, wo er nach §. 30 der Steuerordnung die vorhandene Einmaischung deklariren muß, undeklarirt aufbewahren. Will er aber einmaischen, so muß er vorher in der nach diesem §. bestimmten Frist alles bei ihm vorhabenden Malzschrot deklariren und die Brausteuer davon entrichten, es müßte ihm denn, jedoch nur in mahlsteuerpflichtigen Städten, oder sonst aus dringenden Gründen ausnahmsweise nachgegeben sein, nur soviel davon zu versteuern, als er längstens für den folgenden Tag verbrauen will, und den Rest für folgende Gebräude unter Kontrole und Mitverschluß der Steuerbehörde einstweilen unversteuert aufzubewahren; in welchem Fall jedoch, wie sich von selbst versteht, bis dahin, daß der Rest gleichfalls zur Einmaischung und Versteuerung deklarirt worden, jeder Zugang an neuem Malzschrot sofort bei der Ankunft der Steuerbehörde angemeldet werden muß.

Hiernach und mit Bezug auf die Steuerordnung vom 8. Februar 1819 sind daher die Aufsichtsbeamten hinsichtlich der Brausteuerdeklarationen und deren Kontrole folgendergestalt zu instruiren:

1. Wer eine Brauerei betreibt, ist verpflichtet, dem Steueramte schriftlich anzuzeigen, wieviel Malzschrot er zu jedem Gebräude bestimmt und vorräthig hat, so wie, an welchem Tage und zu welcher Stunde er einmaischen wird. Damit ist zugleich die Angabe zu verbinden, wieviel Bier er aus dem deklarirten Malzschrot ziehen will, welche Angabe nur dazu dienen soll, ihn, wenn er, in der Absicht heimlich nachzumaischen, eine größere Quantität Bier, als dem versteuerten Malzschrot angemessen ist, angiebt, durch anhaltende Aufsicht zu nöthigen, daß er aus letzterm allein nun wirklich die größere Menge, mithin schlechteres, eher dem Verderben ausgesetztes Bier ziehe, und sich dadurch selber strafe.

   Wann die Brausteuerdeklaration abgegeben werden muß, bestimmt §. 30 der Steuerordnung.

2. Kommt der Aufsichtsbeamte in eine Brauerei, welche nicht im Betrieb ist, auch noch nicht zum Betrieb

deklarirt hat, und er findet, an dem zur Aufbewahrung des Malzschrots ein für allemal angezeigten Ort, Malzschrot vor, so ist der Brauer deshalb noch nicht straffällig, der Aufsichtsbeamte wird jedoch davon und von der vorgefundenen Quantität zur Vergleichung bei der nächsten Deklaration des Brauers Notiz nehmen.

Findet sich aber Malzschrot an einem andern, als dem dazu angemeldeten Orte vor, es sei wo oder wann es will, so ist darüber ein Denuntiations-Protokoll abzufassen.

3. Hat der Brauer deklarirt, und zwar nur eine Einmaischung, so begiebt sich der Aufsichtsbeamte zur angezeigten Stunde dahin, läßt das Malzschrot in seiner Gegenwart abwiegen, und überzeugt sich, daß weiter keins vorhanden ist, oder er protokollirt über den Mehrbefund.

4. Wenn öfters als einmal an demselben Tage, oder auch an dem folgenden Tage gemaischt werden soll, so ist der Schrotbedarf entweder gleich für sämmtliche Einmaischungen an beiden Tagen vorräthig oder nicht. In jenem Fall kann der Aufsichtsbeamte gleich bei der ersten Einmaischung das Malzschrot für alle folgenden, soweit die Deklaration reicht, abwiegen, und sich überzeugen, daß der Vorrath dadurch erschöpft wird, oder er nimmt den Bestand unter Verschluß, und findet sich in beiden Fällen zur Zeit der zweiten oder folgenden Einmaischungen wieder ein, läßt jedesmal soviel abwiegen, als nach der Deklaration erforderlich ist, und überzeugt sich, daß nach der letztern Beschickung nichts mehr übrig bleibt.

5. Wer eine Braudeklaration nach Maaßgabe des §. 29 der Steuerordnung für wöchentliche, monatliche oder vierteljährliche Zeitabschnitte abgiebt, und beispielsweise 6 Zentner zu jeder Beschickung angegeben hat, darf hiernach nie mehr als 6 Zentner Malzschrot in Bestand haben.

6. Berichtigungen der ersten Anmeldung sind nach §. 31 der Steuerordnung am Tage vorher noch zulässig, und muß darauf bei der Kontrole des Malzschrotvorraths nach 3 — 5 Rücksicht genommen werden.

7. Ist dem Brauer erlaubt worden, außer dem versteuerten Malzschrot, noch anderes einstweilen unversteuert in Vorrath zu behalten, so nimmt der Aufsichtsbeamte solches an dem dazu bestimmten Ort unter Mitverschluß, und notirt die Menge des unversteuerten Vorraths, worüber nöthigenfalls ein förmliches Konto-Buch mit dem Brauer geführt werden kann.

8. Welchen Einmaischungen, und wie lange der Aufsichtsbeamte dem Braugeschäfte beizuwohnen habe, um zu verhindern, daß die Beschickung nicht durch heimliches, unversteuertes Malzschrot verstärkt, oder damit nachgemaischt, oder weniger als die deklarirte Bier-Quantität gezogen werde, bleibt der eigenen Beurtheilung der Aufsichtsbeamten, oder der spezielleren Instruktion durch die Ober-Inspektoren überlassen *).

Aufbewahrung der Malzschrot-Bestände.

§. 473. Es gehet aus dieser Bestimmung hervor, daß, so lange eine Brauerei nicht im Betriebe ist, das Aufbewahren von geschrotetem Malz, jedoch nur in den deklarirten Räumen, in jeder beliebigen Quantität geschehen kann. Außerhalb dieser Räume darf jedoch zu keiner Zeit Malzschrot vorhanden sein. Das Vorfinden desselben an einem andern als dem deklarirten Orte und der zum Betrieb deklarirten Zeit, ist mit einer Ordnungsstrafe von einem Thaler für jeden Zentner belegt, wobei jedoch die Absicht, daß dasselbe mit Umgehung der Steuer unterschleiflich verbraucht werden sollte, nicht präsumirt, und deshalb von der Defraudationsstrafe abgesehen wird. Alles Malzschrot jedoch, was unversteuert zu einer Zeit vorgefunden wird, wo die Gewerbeanstalt im Betrieb erklärt ist, wird als Gegenstand beabsichtigter Defraudation angesehen.

Ist daher ein Brauer durch die isolirte Lage seiner Anstalt, oder durch andere Verhältnisse, z. B. durch schwierigen weiten Transport von den Mühlen, oder durch deren Stillstand wegen Windstille und Wassermangel genöthigt, zeitweise vielleicht mehr geschrotetes Malz vorräthig zu halten, als er für den nächsten Ver-

---

*) Cirkular-Rescript vom 27. April 1824. 7043.

brauch deklarirt und versteuert, so darf die Aufbewahrung desselben nicht in der Brauerei, den Wohn- oder Wirthschaftsgebäuden, oder den damit in Verbindung stehenden Räumen geschehen, so lange die Steuerbehörde eine derartige Ausnahme nicht besonders gestattet hat. Daß Malzbestände in Körnern der Steuer-Kontrole nicht unterliegen, bedarf wohl kaum besonderer Erwähnung.

Kontrole des Materials in mahlsteuerpflichtigen Städten.

§. 474. In mahlsteuerpflichtigen Städten unterliegt das auf Freischeine geschrotete Braumalz denselben Kontrolemaaßregeln, die wir §§. 444 und 445 bei dem Brennereibetriebe angegeben haben.

Wie dort durch die Betriebsdeklaration der Verbrauch, so muß hier durch das Versteuerungsbuch die Verwendung zur Bier- oder Essigfabrikation nachgewiesen werden.

Brauerei in Verbindung mit Kartoffel-Brennerei.

§. 475. Bei dem gemeinschaftlichen Betriebe von Brauerei und Kartoffelbrennerei in klassensteuerpflichtigen Orten hat der Gewerbtreibende in besonderem Kontobuch den Zugang und den Verbrauch des Malzschrotes nachzuweisen, welches von den Beamten mit den Erklärungen der Betriebsdeklarationen und den Brauversteuerungsbüchern verglichen, revidirt und abgeschlossen wird. In mahlsteuerpflichtigen Städten dienen hierzu die Material-Kontos.

Revisionsbefund, dessen Niederschreibung.

§. 476. Der Beamte hat das Zeugniß seiner Anwesenheit, so wie das Resultat der Revision auch bei der Kontrolirung der Bierbrauereien in derselben Art niederzuschreiben, wie solches bei den Brennereien §. 431 erwähnt worden ist.

Werden Haussuchungen nöthig erachtet, so treten die §. 441 angeführten Bestimmungen ein.

Steuerfreie Bierbereitung aus Kartoffeln ꝛc.

§. 477. Steuerfrei ist die Bereitung des Bieres aus Kartoffeln oder Kartoffelsyrup, da nach den gesetzlichen Bestimmungen der Brausteuer nur das Brauschrot unterworfen ist *).

Steuerpflichtigkeit der

§. 478. Denselben Bedingungen, wie das Gewerbe der Bierbrauerei, sind nach §. 18 des Gesetzes vom 8. Februar 1819 diejenigen Anstalten unterworfen, wel-

---

*) Reskript a. d. Königl. Prov.-Steuer-Direkt. zu Danzig. vom 1. April 1827. 6076.

Malzessig-Fabrikation.

che aus gemalztem Getreide Essig zum Verkauf im Großen bereiten.

Was daher, bevor eine Bierbrauerei in Betrieb gesetzt wird, zu beobachten ist, und was die Steuerordnung dafür vorschreibt, das findet in jeder Beziehung auch auf Essigfabriken Anwendung, welche zum Verkauf arbeiten, und es stehen derartige Gewerbeanstalten gleich den Bierbrauereien unter steuerlicher Kontrole.

Bei der Steuerpflichtigkeit des Malzschrotes zur Essigbereitung ist jedoch zu unterscheiden:

1. ob Letztere zugleich mit der Bierbrauerei betrieben wird, in welchem Falle das Malzschrot zu dem Einen wie zu dem Andern ohne Freilassung geringer Mengen zu versteuern ist;
2. ob sie nicht in Verbindung mit der Brauerei, aber in eigends dazu bestimmten Anlagen, zum regelmäßigem Verkauf in nicht unbedeutendem Umfange getrieben wird. Auch alsdann tritt die Steuerpflichtigkeit des Gesetzes §. 18 ein; doch kann als ein unbedeutender, steuerfrei zulassender Betrieb derjenige wohl betrachtet werden, wo nicht öfters, als höchstens zweimal monatlich eingemaischt, und jedesmal unter einem Zentner Malzschrot dazu verwendet wird*).

Steuerfreie Bereitung des Essigs.

§. 479. Steuerfrei ist die Bereitung des Essigs aus rohem ungemalztem Getreide in klassensteuerpflichtigen Orten, ferner aus Obst, Beeren, Wein, Kartoffeln ꝛc. Wo diese Substanzen im Großen verarbeitet werden und einen Zusatz von Malz erhalten, ist nur dieses der Brausteuer unterworfen.

In mahlsteuerpflichtigen Städten aber ist vom rohen Getreide die Schrotsteuer zu entrichten. Der Zusatz des Malzes ist davon befreit, da sowohl das Gesetz vom 8. Februar 1819 die Mahlsteuer auf Braumalz überhaupt aufhebt, als auch das Gesetz vom 30. Mai 1820 (§. 2 b) Braumalz von Mahlsteuer ausschließt.

---

*) Rescript d. d. Königl. Prov.-Steuer-Direkt. zu Breslau. vom 26. Dezember 1827. 24535.

Wer lediglich zur eignen Konsumtion aus Malz Essig bereitet, ohne davon an Andere abzulassen, hat keine Steuer zu entrichten, unterliegt auch keiner besonderen steuerlichen Kontrole.

Eben so wird auch für die Essigbereitung im Großen, sie geschehe lediglich aus Malz, oder aus andern Fruchtgattungen mit Malzzusatz, sobald dieser Essig nur zur Gewinnung anderer Produkte, z. B. des Bleiweißes, Bleizuckers, oder in Tuch- oder Kattunfabriken zur Färberei verwendet wird, keine Brausteuer erhoben.

Die Steuerbehörde hat jedoch derartigen Anlagen vorab die Genehmigung zu ertheilen, und diejenigen Kontrolemaaßregeln anzuordnen und auszuführen, welche den Verbrauch des Fabrikats zu dem angegebenen Zweck sichern.

Steuerfreie Bereitung des Haustrunkes in Kochkesseln.

§. 480. Die Bereitung des Haustrunkes in gewöhnlichen Kochkesseln ist nach §. 21 des Gesetzes vom 8. Februar 1819 von Steuerentrichtung befreit, in so fern jeder einzelne, daran theilnehmende Hausstand aus nicht mehr, als zehn Personen über vierzehn Jahren bestehet. Wer von dieser Bewilligung Gebrauch machen will, muß dieß vor Ablauf des Jahres dem Steueramte des Distriktes schriftlich erklären. Diese Anmeldung muß enthalten: Angabe der Personen, welche zur Familie gehören, erforderlichen Falls durch die Ortsbehörde beglaubigt, Anzahl der in jedem Monat oder Jahre zu machenden Gebräude, Menge des zu jedem Gebräude höchstens verwendet werdenden Malzes, nach dem Maaß, so wie Ort, Datum und Namensunterschrift des Deklaranten*). Der Inhalt dieser Anmeldung wird in den Erlaubnißschein übernommen, welchen, für die Dauer eines Jahres gültig, die Steuerhebestelle dem Deklaranten unentgeldlich einhändigt.

Brauern und Bierschänkern ist die steuerfreie Haustrunkbereitung nicht zu gestatten, da das Gesetz nirgend diese steuerfreie Bereitung in Braugefäßen ausgesprochen, vielmehr (§. 20) die Besteuerung dort ausdrücklich vorher gesehen hat**).

---

*) Cirkular-Reskript vom 19. September 1819. 14768.
**) Reskript an die Königliche Regierung zu Danzig vom 16. Junius 1820. 10064.

Ueber den Begriff, was im gesetzlichen Sinne unter gewöhnlichen Kochkesseln, in welchen die Bereitung des Haustrunks vorgenommen werden darf, zu verstehen sei, ist entschieden, daß darunter nur solche Kessel zu rechnen sind, welche zum gewöhnlichen Kochen der Speisen dienen, mit Ausschluß aller, zu ökonomischen oder fabrikatorischen Zwecken bestimmten, größeren eingemauerten Kessel *). Zu den beweglichen Kesseln sind jedoch auch diejenigen zu zählen, welche abwechselnd bald in einen gemauerten Kesselring gestellt, oder in einem Hacken über dem Feuer aufgehängt werden, Kessel, die, obschon nicht mauerfest, doch in gemauerte Heerde passen**).

Umfang der Haustrunkbrauereien.

§. 481. Wenn es auf der einen Seite nicht verkannt wird, daß der strengere Begriff eines Kochkessels, mit Ausschluß aller eingemauerten Kessel, die Bereitung des steuerfreien Haustrunkes einigermaßen erschwert, so muß auf der anderen Seite erwogen werden, daß durch eine allgemein gestattete freie Bierbereitung in eingemauerten Kesseln die Umgehung der Braumalzsteuer beträchtlich gefördert seyn würde, indem das Aufsicht-Personal nicht hinreichen dürfte, die sich dann vervielfältigenden Haustrunkbrauereien an Kontraventionen zu hindern, oder diese zu entdecken.

Eben so ist leicht zu ermessen, wie nachtheilig eine Erweiterung dieser Abgabenfreiheit auf die Braumalzsteuer-Einnahme im Allgemeinen einwirken müßte, da trotz der Beschränkung auf gewöhnliche Kochkessel, dennoch bisher folgende Quantitäten Braumalz zur Haustrunkbereitung steuerfrei verarbeitet worden sind:

In	dem	Jahre	1823	80972	Zentner.
=	=	=	1824	88249	=
=	=	=	1825	97887	=
=	=	=	1826	99882	=
=	=	=	1827	109752	=
=	=	=	1828	108526	=

*) Reskript a. d. Königliche Regierung zu Düsseldorf. vom 16. Junius 1820. 10237.

**) Reskript a. d. Königl. Prov.-Steuer-Direkt. zu Münster. vom 21. April 1824. 8303.

Abgesehen davon, daß diese Zahlen bei weitem nicht den wirklichen Verbrauch nachweisen möchten, so ist dennoch unverkennbar, daß bei noch größerer Ausdehnung der steuerfreien Bierbereitung ein beträchtlicher Einnahme-Ausfall entstehen würde, ohne daß dem Einzelnen dagegen ein beachtenswerther Vortheil erwachsen könnte, da ihm jene Beschränkung um so weniger von Wichtigkeit ist, weil Jeder, der gewohnt ist, seinen Bierbedarf selbst zu brauen, sich diese Erlaubniß mit geringen Kosten durch die nachgelassene Fixation (§. 482) leicht verschaffen kann, und es gewiß für ihn minder beschwerlich ist, sich einer mäßigen fixirten Abgabe zu unterwerfen, als den Untersuchungen über Personenzahl seines Hausstandes, oder dem Verdacht, Bier an Andere abgelassen zu haben, blos gestellt zu werden; denn es ist jede Verabreichung des steuerfrei gebrauten Bieres an andere Personen, als diejenigen des Hausstandes, es seien nun Bauleute, Nachbarn, Hülfsarbeiter oder Gäste, untersagt, und wird eine solche Zuwiderhandlung mindestens mit Abnahme der Erlaubniß zu Fertigung des Haustrunks bestraft, da nicht blos der Verkauf, sondern auch das unentgeldliche Ablassen an andere Personen, die nicht zum eigentlichen Hausstande des Verfertigers gehören, gesetzlich unzulässig ist*).

Wer daher die Erlaubniß zur steuerfreien Haustrunkbereitung erhalten hat und dennoch vielleicht bei außerordentlichen Gelegenheiten in den Fall kömmt, selbst bereitetes Bier an Andere zu verschenken, muß, ehe er ein solches Gebräude beginnt, das dazu nöthige Malz versteuern. Er giebt in diesem einzelnen Falle die §. 459 erwähnte Deklaration in doppelter Ausfertigung ab und erhält, mit der Steuerquittung versehen, das eine Exemplar zurück, welches hier die Stelle des §. 464 beschriebenen Brauversteuerungsbuches vertritt**).

Ob, sobald die Versteuerung des Malzschrotes statt findet, die Bereitung des Bieres in besonderen Brauanlagen, geschiehet, oder in Brenngeräthen, oder in andern zu ökono-

---

*) Rescript an die Königl. Regierung zu Magdeburg. vom 1. August 1820. 12887.

**) Rescript a. d. Königl. Prov.-Steuer-Direkt. zu Stettin. vom 19. Julius 1826. 13662.

mischen Zwecken dienenden Kesseln und Pfannen, wenn von deren Vorhandensein die Steuerbehörde Kenntniß hat, ist ganz gleichgültig, doch unterliegen diese Gefäße während der Fabrikation der steueramtlichen Kontrole, welche für die Bierbrauereien vorgeschrieben ist. Wer aber solches Bier Anderen käuflich überläßt, muß sich vorab durch Erlegung der Gewerbesteuer die Befugniß dazu verschafft haben.

Fixation der Brausteuer, deren Erweiterung.

§. 482. Die §. 20 des Gesetzes vom 8. Februar nachgelassene Brausteuerfixation beschränkt sich lediglich auf Bereitung von Bier in Brauanlagen zum Bedarf des eigenen Hausstandes, und die Steuerordnung §. 35 untersagt, wie bei der steuerfreien Kesselbrauerei, jedes Ablassen von Bier an nicht zum Haushalt gehörende Personen. Da es jedoch nicht zu vermeiden ist, daß Arbeitern, die periodisch für landwirthschaftliche Zwecke, in der Erndte ꝛc., oder Handwerkern, die mit Reparaturen an Gebäuden ꝛc. beschäftigt sind, neben dem Geldlohn ein Trunk gereicht werde, mitunter wohl auch ein dem Gute angehörender Dorfkrug durch selbst bereitetes Bier verlegt wird, so hat, um die daraus entstehenden Uebertretungen der gesetzlichen Vorschriften zu vermeiden, oder im andern Falle den Steuerpflichtigen von der jedesmaligen Anmeldung der einzelnen Gebäude bei der, von ländlichen Wirthschaften oft entfernt liegenden Hebestelle, zu entbinden, auch um der Fixation der Brausteuer selbst eine größere Ausbreitung zu verschaffen, im Verfolg Allerhöchster Kabinetsordre vom 2. Jan. 1827 das Königl. Finanzministerium Folgendes bestimmt:

Cirkular-Rescript über Fixation der Braumalzsteuer vom 20. Januar 1828.

§. 483. „Begehren Steuerpflichtige, welche in Brauanlagen sich zur Bereitung des eignen Haustrunks zu brauen anheischig machen, und ländliche Grundbesitzer, welche neben der Bereitung des eignen Haustrunks, von ihrem Bier auch an dauernd, oder zeitweise in ihrem Lohn stehende Tagelöhner und Dienstfamilien oder an bestimmte Einwohner abgeben, auch einzelne ländliche Schankstellen damit verlegen, die Fixation, dann ist zuvörderst die Angabe ihres Personenstandes, je nachdem derselbe aus Familiengliedern oder Gesinde, Erwachsenen oder Kindern besteht, ferner der andern Familien, auf welche sich die Bierverabreichung gegen Fixation erstrecken, und ob sie an dieselben das ganze Jahr hindurch, oder nur zu welchen Zeiten, und in welchem Maaß sie geschehen soll,

so wie der gegen das Steuerfixum zu verlegenden Schankstellen und ihres Debitsumfanges zu fordern, ohne daß es jedoch so genau darauf ankommt, wenn sich die Personenzahl um ein oder einige Individuen im Verlauf des Fixationsvertrags verändert, auch ein Trunk an Andere unentgeldlich verabreicht wird. Nicht minder kann eine ungefähre Berechnung des, jährlich für die mit Bier zu versehenden Personen und Schankstellen zu bereitenden Biers, und des dazu zu verwendenden Malzes, sammt der Angabe erfordert werden, wie oft monatlich in den verschiedenen Jahreszeiten regelmäßig gebrauet, und wieviel Malzschrot gewöhnlich zu jedem Gebräude eingemaischt und Bier daraus gezogen zu werden pflegt. An diese Berechnung soll der zu fixirende Brauereibesitzer demohngeachtet nicht strenge gebunden, auch sollen Abweichungen davon bei ungewöhnlichen, nicht vorherzusehenden Veranlassungen nicht gehindert, noch derselbe gehalten sein, über sein Brauen Buch zu führen, oder auf den Grund jener Berechnung oder dieser Braubücher von den Aufsichtsbeamten regelmäßig kontrolirt werden, daher von der frühern Vorschrift, daß die fixirten Brauer gleichfalls Versteuerungsbücher halten, und darin alle Braumalz-Einmaischungen eintragen sollen, abgestanden wird. Jene Berechnung soll vielmehr von der Steuerbehörde nur zur Prüfung und Beurtheilung gebraucht werden, welches Steuerfixum dem wahrscheinlichen Bierverbrauche, der aus der fixirten Brauerei zu versorgenden Personen und Schankstellen, nach Stand, Alter, Dienstverträgen, örtlichen Gewohnheiten und anderen Verhältnissen, entsprechend ist. Damit wird alsdann bei Brauereien, welche noch nicht fixirt gewesen sind, die durchschnittlich bisher gezahlte Brausteuer verglichen, und mit Hülfe der obigen Data geprüft, ob ein höheres oder niedrigeres Fixum gerechtfertigt ist. Der Durchschnitt der bisher gezahlten Brausteuer an und für sich selbst, wird nur da als fixirte Steuer beibehalten, wo die Ueberzeugung vorhanden ist, daß es bei der bisherigen Versteuerung richtig und ordentlich zugegangen, und der Betrieb auch künftig ohne erhebliche Veränderung sich im Ganzen gleich bleiben wird. Findet das Hauptsteueramt, nach angestellter Prüfung, Bedenken, auf ein angebotenes Fixa-

tionsquantum, als zu geringe, einzugehen, so macht dasselbe die Gründe dem Steuerpflichtigen bekannt, und erfordert Beseitigung derselben durch detaillirtere Ueberschläge in der vorgelegten Berechnung, oder durch andere Erläuterungen. Kann ein, dem Angebote zum Grunde liegender geringer und unwahrscheinlicher Malzverbrauch für den Kopf, oder eine eben so unwahrscheinliche Menge des angeblich vom Zentner Malzschrot gezogenen Biers, nicht näher begründet, oder glaublich gemacht werden; so wird die Fixation versagt; doch bleibt dem Steuerpflichtigen anheim gestellt, dagegen an die höhere Behörde zu rekurriren. Hält sich indessen das Hauptamt überzeugt, daß das Steuerfixum dem wahrscheinlichen Konsumtions-Bedarf des darin eingeschlossenen Personals ꝛc. angemessen sei, so kann auch ein geringes Ueberschreiten, so lange es nicht mit verkäuflicher Ablassung von Bier verbunden ist, übersehen werden. Nur da, wo eine Brauerei nicht bloß auf den Haustrunk, sondern zugleich auf den Krugverlag fixirt wird, dieser Krugdebit aber einen sichern Voranschlag über seinen Umfang und seine Stärke nicht zuläßt, wird die Vorlegung des mit den Krügern gehaltenen oder zu haltenden Buches über die empfangene Quantität Bier, zu einer Bedingung des Fixationsvertrags gemacht.

Die Form und Fassung der Fixationsverträge ergiebt sich hieraus von selbst, indem alles, was die Steuerbehörde von dem Brauereibesitzer, als Grundlage des Fixationsvertrags zu fordern berechtigt ist, auch in denselben aufgenommen werden muß, ohne daß sie sich jedoch über die Grenzen ihrer Nachsicht ausdrücklich zu verpflichten hat.

Veränderungen des Braulokals und Veränderungen oder Vermehrung des Braugeräthes während der Fixation müssen nach §. 28 der Steuerordnung und bei Vermeidung der §. 74 daselbst angedroheten Strafen der Steuerbehörde angezeigt werden; dem Ermessen derselben bleibt es, die gewöhnlichen Reparaturen ausgenommen, überlassen, ob sie dergleichen Veränderungen oder Vermehrungen mit der fernern Fortdauer des Fixationsvertrages vereinbar hält. Auch bleiben die Einmaischungen an die §. 32 daselbst vorgeschriebene Zeit gebunden. Für welchen Zeitraum und welche Verträge auf ein oder mehrere Jahre gültig sein sollen, ist dem

Ermessen der Provinzial-Steuerverwaltung überlassen. Längere als dreijährige Verträge werden jedoch nicht abgeschlossen, auch bleibt der Steuerverwaltung vorbehalten, wenn sie dazu Veranlassung findet, den Vertrag zu jeder Zeit wieder aufheben zu können.

Vorräthe an Bier oder Würze dürfen nach Ablauf der Fixationsperiode nur in so fern vorhanden sein, als der Steuerpflichtige nachweisen kann, gleich große versteuerte Vorräthe bei Anfang der Fixation in dieselbe mit hinüber genommen zu haben. Die Verträge müssen von dem Hauptamte oder Unter-Steueramte aufgenommen und abgeschlossen, und der Provinzialbehörde zur Genehmigung vorgelegt werden.

Die Vorausbezahlung der fixirten Steuer kann vierteljährlich oder monatlich stipulirt werden. Wird solche versäumt, so ist der Vertrag von Anfang der Frist an, für welche die Vorausbezahlung hätte geleistet werden sollen, als nicht vorhanden zu betrachten. In einzelnen Fällen und bei sichern Steuerpflichtigen kann indeß ausnahmsweise nachgegeben werden, daß die Zahlung auch im Laufe eines jeden Quartals geschehen darf *).

Auch mit Schankwirthen, welche außer dem eigenen Hausbedarf das für ihren Krugdebit nöthige Bier selbst brauen, in so fern sie die vorgenannten Bestimmungen erfüllen, können Fixationsverträge über Braumalzsteuer abgeschlossen werden **); doch sind deren Braugeräthschaften den Bestimmungen der Steuerordnung (§§. 28 und 74) in Bezug auf Anmeldung, Vermessung ꝛc. unterworfen, wogegen diejenigen Privatbrauereien, welche lediglich Bier zum Haustrunk, also zur eigenen Konsumtion, nicht aber zum Verkauf bereiten, von der Verpflichtung einer Anmeldung ihrer Geräthschaften ausgenommen sind.

Rückzahlungen oder

§. 484. Rückzahlungen von Brausteuer, die deswegen in Anspruch genommen werden, weil das Bier umgeschlagen oder verdorben ist, finden gesetzlich nicht statt. Außerordentliche Bewilligungen der Art, wo sie ausnahmsweise nöthig erscheinen, können nur auf besondere Genehmigung des Königl. Finanzministerii geschehen.

*) Cirkular-Reskript vom 20. Januar 1828. 11151.
**) Reskript a. d. Königl. Prov.-Steuer-Direkt. zu Magdeburg vom 9. Mai 1826. 8807.

Gefällevergütungen auf Brausteuer finden in der Regel nicht statt.

Da bis jetzt mit inländischem Bier nach dem Auslande ein Verkehr im Großen nicht bestehet, und die zeitherige, gegen die Fabrikation unbedeutend zu nennende Exportation die Gestattung der §. 30 des Steuergesetzes bedingten Ausnahme nicht rechtfertigen würde, so ist bis jetzt auch als Regel eine Steuervergütung auf inländisches Bier, welches nach dem Auslande verführt wird, nicht zugestanden. Ueberhaupt ist die Brausteuer so gering (§. 36), und trifft das Fabrikat so mäßig, daß selbst eine Vergütung bei etwanigem auswärtigen Verkehr nicht nöthig erscheint, da in allen Ländern, wo ähnliche Steuern bestehen, Preußisches Bier die Konkurrenz immer auszuhalten vermag. Aber auch außerdem fehlt es bis jetzt an einem sichern Maaßstab, den Malzgehalt des Bieres aus dem Fabrikat zu kontroliren; die Vergütungssumme würde sich nicht auf feste Regeln zu gründen vermögen, und der unerhebliche Vortheil, welchen der Einzelne haben könnte, dürfte alsdann nicht mit den Schwierigkeiten und Mißbräuchen in Verhältniß stehen, die bei einer allgemein gewährten Gefällevergütung auf Bierausfuhr unvermeidlich hervorvortreten würden. Sollte jedoch eine Brauerei bedeutenden Absatz von Bier nach dem Auslande nachzuweisen vermögen, so würde deren Inhaber das Gesuch um Ausfuhrbonifikation dem Hauptamte seines Distriktes einzureichen haben, welches dasselbe berichtlich der Provinzialbehörde übergiebt, die in dem dazu geeigneten Falle, über die Zulässigkeit einer Ausnahme die Entscheidung des Königlichen Finanzministerii einholt.

Gewerbsteuerpflichtigkeit der Bier- und Essigbrauereien.

§. 485. Die Gewerbe der Bierbrauerei und Essigbrauerei unterliegen nach dem Gesetz vom 30. Mai 1820 auch der Gewerbesteuer; es muß daher, bevor eine neu errichtete Brauanstalt in Gang gesetzt wird, die Anmeldung zum Gewerbebetrieb bei der Gewerbsteuerbehörde geschehen.

Der geringste Steuersatz beträgt jährlich zwei Thaler und wird steigend so berechnet, daß je von vier und zwanzig Scheffel Brau-Malz zehn Groschen als Gewerbesteuer für das künftige Kalender-Jahr in Ansatz kommen; es wird dabei, vom 1. Oktober ab, ein Jahr rückwärts gerechnet, so daß z. B. für das Kalender-Jahr 1830 der Gewerbsteuersatz einer Brauerei nach dem Braumalzsteuerbetrage berechnet wird, der vom 1. Ok-

tober 1828 bis 30. September 1829 entrichtet ist. Wo bei dem Betrieb einer Brauerei mehrere Theilnehmer konkurriren, oder dieselbe von verschiedenen Personen miethweise benutzt wird, oder einer Korporation, z. B. der Kommune, angehört, wird zwar die Gewerbesteuer nur Einmal, mithin nicht von jedem Einzelnen erhoben, welcher die Anstalt benutzt; sie wird jedoch nach dem Umfange des darin betriebenen Gewerbes aller Theilnehmer berechnet, mithin der Betrag der Steuer nach derjenigen Quantität Braumalz festgestellt, welche im vorletzten Jahre in diesem gemeinschaftlichen Lokale überhaupt auf Bier verarbeitet worden ist.

Vermiethung der Brauerei an Andere.

§. 486. Wer seine Brauerei, sei es ganz oder nur für einzelne Gebräude, an Andere vermiethet, ist gehalten, dies dem Steueramte schriftlich anzuzeigen. Nur dann ist der Eigenthümer von der subsidiarischen Verhaftung einer, in seiner Gewerbeanstalt vorgekommenen Unrichtigkeit befreit, indem in solchem Falle alle Verpflichtungen auf den Pächter, für das während der Miethzeit gefertigte Bier, übergehen.

Was wird für ein volles Gebräude gerechnet?

§. 487. In Fällen, wo beim Brauereibetrieb nach §. 75 der Steuerordnung die Steuer und Strafe nach derjenigen Malzmenge berechnet wird, welche zu einem ganzen Gebräude genommen zu werden pflegt, ist die Frage mehrseitig aufgeworfen worden, was für ein volles Gebräude angerechnet werden soll, wenn der Raum der Bottiche oder der Kessel eine größere Einmaischung zuläßt, als der Brauer gewöhnlich zu einem Gebräude deklarirt.

Man würde zum Maaßstab die Produktionsfähigkeit der Geräthe annehmen können, wenn die Ermittelung dieser Produktionsfähigkeit nicht Schwierigkeiten fände, da gesetzlich für den Bierzug ein bestimmtes Verhältniß des Wassers zur trocknen Substanz nicht bestehet, und mithin es der Willkühr des Brauers überlassen ist, ohne Rücksicht auf die Größe seiner Geräthe jede beliebige Quantität Malz zu einer Einmaischung zu deklariren.

Es ist deshalb zeither angenommen worden, daß, ohne Rücksicht auf den Rauminhalt der Gefäße, diejenige größeste Quantität Braumalz für ein volles Gebräude angesehen werden muß, welche nach den Steuerregistern in fraglicher Brauerei auf einmal deklarirt und verarbeitet worden ist.

Straf-gesetz-gebung, deren Nothwendigkeit und Folgen.

§. 488. Wenn zwischen den Bestimmungen der Gesetze und den Handlungen desjenigen, der den Gesetzen zu gehorchen verbunden ist, Widersprüche sich ergeben, so entstehet der Begriff einer gesetzwidrigen Handlung. Sobald diese Handlung einen Nutzen oder einen Vortheil für den Thäter verspricht, so ist in der Regel das bloße Verbot, sie zu begehen, nicht hinreichend, und das Gesetz muß vielmehr, außer dem Gebot der Unterlassung oder der Vollziehung, noch eine Strafe festsetzen, welche den Uebertreter trifft, sobald er die gesetzwidrige That begehet. Die Abstufungen der Strafe regeln sich nach der Größe des Nachtheils, der für den Staat oder eine bestimmte Klasse der bürgerlichen Gesellschaft aus der verbotwidrigen Handlung entspringt, wobei jedoch nicht das einzelne vollführte Vergehen allein in Betracht gezogen wird, sondern vielmehr die Absicht des Gesetzes dahin gerichtet ist, künftige Vergehen zu hindern, die zu befürchten seyn würden, wenn die Strafe nicht empfindlich wäre, und wenn nicht die Furcht, welche sie einflößt, den Reiz zur Wiederholung des Vergehens minderte. Denn das Uebel, welches aus dem einzelnen stattgefundenen Vergehen entspringt, ist weniger in Betracht zu ziehen, als die gegründete Besorgniß, daß die gelungene Vollführung einer verbotnen Handlung, so lange sie ungestraft bleibt, den ferneren Genuß des gehabten Vortheils von Neuem hoffen, mithin Wiederholung fürchten läßt; daher hat auch die Strafe weniger den Ersatz der Beschädigung, als die künftige Verhinderung unerlaubter Handlungen im Auge. Je mehr der Gesetzesübertreter hoffen kann, er werde unentdeckt bleiben, um so größer ist der Reiz zum Vergehen, dessen Wiederholung ihm Vortheil verspricht, und um so mehr muß die Gesetzgebung hier durch erhöhete Strafen diese Hoffnung der Gewinnerzielung dämpfen. Wird eine verbotene Handlung dennoch wiederholt begangen, so ist dieß ein Zeichen, daß die bisherige Strafe nicht hinreichend war, das Ansehen der Gesetze gegen Uebertretungen zu schützen, und es tritt daher bei erhöheter Strafbarkeit, auch ein mit derselben steigendes Strafmaaß in Anwendung.

§. 489. Wenn wir diese allgemeinen Begriffe mit denjenigen Strafbestimmungen, die für Uebertretungen der Steuergesetze bestehen, in Vergleich stellen, so finden wir, daß jene Strafbestimmungen sich lediglich in den Grenzen der Nothwendigkeit halten, und daß sie ein unerläßliches Erforderniß sind, sowohl das Uebertreten der gesetzlichen Vorschriften zu hindern, als auch, wo ein solches dennoch statt gefunden, die Folgen des dadurch dem Staats- und Gewerbs-Interesse zugefügten Nachtheils auszugleichen und für künftige Zeit wirkungslos zu machen. Strafbestimmungen wegen Uebertretung der Steuer-Gesetze.

Man spricht wohl über die Härte der Steuerstrafen und wie sie in manchen Fällen mit dem angerichteten Schaden nicht im Verhältniß stehen; erwägt man aber, welcher große Spielraum dem unerlaubten Raffinement bei dem Gewerbebetriebe der Branntweinbrennerei und Bierbrauerei offen stehet, und wie eine schlau berechnete Täuschung auch den sorgfältigen Beamten hintergehen kann, wie dadurch alle Kontrolemaaßregeln wirkungslos bleiben, und vielleicht längere Zeit hindurch dem Staate die schuldige Steuer verkürzt worden ist, wofür er keinen Ersatz findet, wenn er nicht durch erhöhete Abgaben die Lasten der übrigen Bürger mehren will, so wird man billigerweise der Ansicht beitreten, daß zu Aufrechthaltung des Gesetzes und des rechtlichen Gewerbebetriebs, und bei dem weiten Spielraume des letztern, die zu seinem Schutze erforderlichen Steuerstrafen nothwendig streng seyn, mithin unvermeidlich empfindliche Folgen für den Uebertreter sich nach ziehen müssen; es wird die geschärfte Ahndung durch die Nothwendigkeit gerechtfertigt, daß derjenige, welcher die Gesetze zum Nachtheil des geselligen Verbandes, dem er angehört, absichtlich verletzt, auch durch die volle Schwere der Strafbestimmungen getroffen werden muß.

Der Staat hat kein Interesse, zu strafen; er ziehet von den Strafen selbst keinen Nutzen, wohl aber trifft ihn der Nachtheil, den Bürger an Gut und Ehre verletzen zu müssen, wenn dieser den Gesetzen unterthan, und von ihnen Schutz verlangend, dennoch andererseits ihnen selbst Hohn spricht, indem er sie absichtlich zu umgehen oder zu übertreten unternimmt.

Straf-gattungen, Defraudations-strafe, Ordnungs-strafe, deren Anwendung.

§. 490. Die Steuergesetzgebung unterscheidet zweierlei Gattungen von Strafen, die mit dem Namen Defraudationsstrafe und Ordnungsstrafe belegt sind. Außerdem treten in besonderen Fällen bei Konkurrenz mehrerer Vergehen die Bestimmungen der allgemeinen Strafgesetzgebung in Anwendung.

Die Verurtheilung in die Defraudationsstrafe setzt jedesmal die begonnene, versuchte, oder vollendete Umgehung der dem Staate schuldigen Abgaben voraus; die Anwendung der Ordnungsstrafe rügt die Kontraventionen, welche die Verletzung von Formalitäten betreffen, die zum Schutz der Kontrole angeordnet sind, deren Unterlassung daher eine Statt gefundene Gefälleverkürzung weder annimmt, noch in sich schließt.

Bei wiederholten Defraudationen treten jedesmal geschärftere Strafbestimmungen ein; bei Kontraventionen ist die Schärfung der Strafe im Wiederholungsfalle nur in einzelnen bestimmten Fällen gesetzlich geboten.

Betrag der Defraudations-strafe.

§. 491. Die Strafe der Defraudation bestehet das erstemal in einer Geldbuße, welche dem vierfachen Betrage derjenigen Gefälle gleich kömmt, die gesetzlich von dem Gegenstande, über welchen die Untersuchung Statt findet, zu entrichten gewesen wären. Außerdem ist durch besondere Gesetzesbestimmungen geboten, in gewissen Fällen neben dieser Defraudationsstrafe noch eine außerordentliche Strafe in Anwendung zu bringen.

Schärfung der Strafe im ersten Wiederholungs-falle.

§. 492. Bei dem ersten Wiederholungsfalle nach vorhergegangener Bestrafung wird die Strafe der Defraudation auf den achtfachen Betrag der Abgaben bestimmt, und es darf der zum zweitenmale einer Defraudation überführte Brenner, Brauer, Destillateur oder Essigfabrikant drei Monate lang, nachdem das Urtheil rechtskräftig und executirt worden, das Gewerbe weder selbst ausüben, noch zu seinem Vortheil ausüben lassen. Diese geschärfte Strafe kömmt jedoch nur dann in Anwendung, wenn ein Vergehen derselben Art wiederholt begangen worden ist, oder nach den Worten des Allgemeinen Landrechts: bei der

Wiederholung gleicher Verbrechen*). Wer daher Brauerei und Brennerei gemeinschaftlich betreibt und wegen Malzsteuerdefraudation bestraft ist, befindet sich noch nicht im Wiederholungsfalle, wenn er wegen heimlicher Einmaischung in der Brennerei zur Untersuchung gezogen wird, obgleich beide Uebertretungen zu den Steuerdefraudationen gehören.

Die Suspension oder das zeitweise Verbot des Gewerbebetriebes wird in jedem Falle erkannt, wenn bei Verkündung des ersten gerichtlichen Strafurtheiles oder eines Resolutes der Administrationsbehörde der Angeschuldigte auf die Erhöhung der Strafe aufmerksam gemacht worden ist, welche er im Fall der Wiederholung seines Vergehens zu erwarten hat. Ist diese Warnung von der Behörde zu machen unterlassen worden, so trifft den Uebertreter nur die, für das wiederholte Vergehen bestimmte, erhöhete Geldstrafe.

Schärfung der Strafe im zweiten Wiederholungsfalle.

§. 493. Im dritten Defraudationsfalle nach vorhergegangener zweimaligen Bestrafung ist der sechszehnfache Betrag der nicht erlegten Abgaben als Strafe verwirkt, so wie der schuldig befundene Gewerbtreibende des Rechts, zu brennen und zu brauen, für immer verlustig wird und das Gewerbe nie weiter, weder selbst ausüben, noch durch einen Andern zu seinem Vortheil ausüben lassen darf.

Verbot des Gewerbebetriebes; dessen Folgen.

§. 494. Die Einstellung, oder das gänzliche Verbot des Gewerbebetriebs findet, im Falle wiederholter Defraudation, nicht blos auf denjenigen Anwendung, welcher das Gewerbe für eigene Rechnung ausübt, sondern auch auf den, der einem Andern dabei hilft, oder das Gewerbe für dessen Rechnung betreibt; denn das Geschäft eines Gehülfen, Gesellen oder Knechtes, ist gleichfalls ein Gewerbebetrieb, und es folgt daraus, daß auch er an dessen Ausübung, wenn er das Gesetz wiederholt übertritt, zur Strafe verhindert werden muß. Der wiederholt bestrafte Gehülfe darf daher weder in eine andere Brauerei, Brennerei oder Destilliranstalt eintreten, noch ein solches Ge-

*) Theil II. Tit. 20. §. 52.

schäft für seine Rechnung betreiben; eben so darf der wiederholt bestrafte Inhaber einer solchen Gewerbeanstalt nicht bei dem nachfolgenden Besitzer der seinigen, oder in einer anderen, als Gehülfe oder Knecht sich verdingen oder beschäftigt werden.

Strafe der Theilnahme an Steuervergehen.

§. 495. Wer sich eines Anderen zur Ausführung einer Gefälleverkürzung bedient, oder ihm dabei hilft, wird eben so bestraft, wie derjenige, welcher die Defraudation selbst begangen hat. Er erscheint hier als Urheber, Theilnehmer oder Mitwisser.

Obschon in die Steuerordnung diese speziellen Strafbestimmungen nicht übernommen worden sind, so folgt doch ihre Anwendung schon aus allgemeinen Strafrechts-Grundsätzen, welche durch die Steuerordnung keinesweges abgeändert werden. Es hat sonach Jeder, welcher an der Ausführung des Vergehens Theil genommen, oder Wissenschaft davon gehabt, auch die volle darauf gesetzte Strafe verwirkt, wie dies ausdrücklich in dem §. 64, Tit. 20, Th. II. des allgemeinen Landrechts und dem Artikel 59 des Code des delits et des peines bestimmt und festgesetzt ist. Bei Maischsteuerdefraudationen kann jedoch, im Falle der Konkurrenz mehrerer Theilnehmer, die außerordentliche Strafe von einhundert Thalern nur einmal gegen sämmtliche Theilnehmer welche zu deren Entrichtung solidarisch verpflichtet bleiben, erkannt werden, wogegen die gleichzeitig verwirkte Defraudationsstrafe in den geeigneten Fällen für jeden Betheiligten, zum vollen Betrage festgesetzt wird *).

Verpflichtung des Gewerbtreibenden, für die Gewerbshandlungen der, zu seinem Hausstande gehörenden

§. 496. Der Gewerbtreibende Brauer, Brenner, Essigfabrikant oder Destillateur muß für die zu seinem Hausstande gehörenden oder in seinem Hause anwesenden und beschäftigten Personen, durch welche eine unerlaubte Gewerbshandlung begangen worden ist, wenn es verwirkte Geldstrafe betrifft, mit seinem Vermögen haften, und er ist zu deren Zahlung verpflichtet, wenn diese Geldstrafe von dem eigentlichen Kontravenienten wegen Zahlungsunfähigkeit nicht eingezogen werden kann.

Durch die Allerhöchste Kabinets-Ordre vom 6. Oktober 1821 ist diese Bestimmung näher dahin deklarirt

*) Rescript a. d. Königl. Prov.-Steuer-Direkt. zu Breslau. vom 23. Juni 1826. 11313.

worden, daß, wenn die verbotwidrige Handlung oder Unterlassung in den Gesetzen mit einer Geldstrafe verpönt ist, der subsidiarisch Verhaftete selbige in dem Falle zu zahlen verpflichtet ist, wo sie wegen Unvermögen des eigentlichen Verbrechers nicht zur Vollziehung gebracht werden kann; so daß die Verwandlung dieser Geldbuße in körperliche Strafe an dem eigentlichen Verbrecher erst dann zu vollziehen ist, wenn der subsidiarisch Verhaftete, zur Zahlung der Geldbuße ebenfalls nicht im Stande sein sollte. Personen zu haften.

§. 497. Die Defraudationsstrafe erfolgt bei der Branntweinsteuer und Braumalzsteuer auf jede entdeckte Verheimlichung desjenigen Fabrikationsaktes, mit welchem die Steuerpflichtigkeit in nächster Berührung steht, in Maischbrennereien also auf undeklarirte heimliche Einmaischungen, in Destilliranstalten und Tresterbrennereien bei heimlicher Benutzung der Destillirgeräthe zu besteuerten Zwecken, oder bei heimlichem Materialvorrath; in Bier- und Essigbrauereien begründet die Verwendung von Brauschrot ohne Steuerentrichtung das Vergehen der Defraudation. Vergehen der Defraudation bei Braumalz- und Branntweinsteuer, wenn solches konsumirt ist.

§. 498. Heimliche Einmaischungen, welche wegen beabsichtigter Gefälle-Verkürzung als Defraudationen bestraft werden, geschehen meistentheils an Orten und in Räumen oder Geräthen, die der gewöhnlichen Revision der Steuerbeamten nicht unterliegen. Auch werden sie wohl in den zum Betrieb des Gewerbes zwar angezeigten Räumen und Gefäßen, aber entweder zu einer Zeit unternommen, welche für den Gewerbebetrieb nicht angemeldet ist, oder bei deklarirtem Betrieb, in solchen Maischgefäßen, welche, der Betriebsdeklaration zufolge, an dem betreffenden Tage keine Maische enthalten dürfen, mithin ohne Vorwissen oder Genehmigung der Steuerbehörde benutzt worden sind. Heimliche Einmaischungen, auf welche Weise solche vollführt, oder versucht werden.

Auch ist versucht worden, zwischen zwei deklarirten Einmaischungen eines und desselben Bottichs eine dritte heimliche dadurch zu bewerkstelligen, daß man durch Stellen des Maischgutes mit starkem Ferment bei höherer Temperatur die Gährungsfrist in dem Maaße abkürzt, daß die Maische, welche bei viertägiger Gäh-

rungsfrist erst in 72 Stunden nach der Einmaischung destillirt werden sollte, schon in 20 — 24 Stunden völlig reif war, sofort auf die Blase gebracht, der leere Bottich aber sogleich wieder eingemaischt, und die Gährung wieder so beschleunigt wurde, daß die Destillation der dritten Einmaischung an demjenigen Tage geschehen konnte, an welchem, nach der Betriebs-Nachweisung, die der zweiten erfolgen sollte. Ferner sind heimliche Maischungen durch Verwechselung der Stellung oder der Bezeichnungen der Bottiche, bewirkt, endlich auch in Gefäßen vorgenommen worden, deren Vorhandensein in den Brennerei-Räumen zwar bekannt, deren Benutzung als Maischbottiche aber weder deklarirt, noch gestattet war, z. B. Lutter-Reservoirs, Schlempe- und Hefen-Gefäße, oder Kühlschiffe, Vormaischtienen und Maischreservoirs. Maische darf in den drei ersteren Behältern niemals aufbewahrt werden, in den drei letztern blos während des dafür erlaubten Zeitraums; zu keiner Zeit aber im Zustande der Gährung, sondern nur vor dem Beginn oder nach Beendigung derselben. Jedes Vorfinden von Maische in einem Raume, der keine enthalten durfte, wird als Steuerverkürzung betrachtet, und demnach, außer Konfiskation der benutzten Geräthe, neben der Defraudationsstrafe mit der auf heimliche Einmaischungen gesetzten außerordentlichen Strafe von Einhundert Thalern geahndet.

Anderweite Uebertretungen, welche unter die Kathegorie der heimlichen Einmaischung gestellt werden.

Vergrößerung des Gährungsraumes durch Aufsatzkränze,

§. 499. Als gesetzwidrige Vergrößerung des deklarirten und versteuerten Gährungsraumes, oder als Maischbereitung in nicht deklarirten, oder ohne Anmeldung veränderten Gefäßen, mithin als unerlaubte und unversteuerte Einmaischung, wird es angesehen, wenn auf den Bottich während der Einmaischung oder während der Gährung, Aufsatzhölzer, Aufsatzkränze, Bretter, Leisten oder andere Vorrichtungen, seien sie von Holz, Stroh oder Metall, angebracht worden sind, um das Uebersteigen der gährenden Maische zu verhindern, indem die Benutzung derartiger Kränze die Vermuthung gegen sich hat, daß ein größerer als der versteuerte Raum gebildet, mithin mehr eingemaischt als versteuert, und dadurch ein Theil der Abgabe unterschlagen worden ist.

Gleichförmig wird als heimliche Maischbereitung betrachtet und geahndet, das Ausschöpfen oder Auffangen gährender Maische aus deklarirten Bottichen in Nebengefäße. Nach §. 5 der Allerhöchsten Kabinetsordre vom 10. Januar 1824 soll jedoch in solchen Fällen die gesetzliche Defraudationsstrafe neben der außerordentlichen Strafe von einhundert Thaler, sammt der Konfiskation der Geräthe, nur alsdann eintreten, wenn die Absicht einer Verkürzung der Steuer nachgewiesen wird. Abschöpfen oder Auffangen der Maische.

Das Auffangen oder Abschöpfen gährender Maische kann aber in förmliche Steuerdefraudation übergehen, weil bei Bestimmung der Maischsteuer auf das Bedürfniß des leeren Steigraums im Maischbottich, schon gerechnet ist. Wer also in demselben weniger Steigraum, als für das Ganze erforderlich ist, leer läßt, und das Fehlende dadurch ersetzt, daß er einen Theil der Maische in einem besonderen Nebengefäß steigen läßt, der hat, wenn er das Nebengefäß nach vollendeter Gährung wieder in den Hauptbottich ausleert, in dem letzteren mehr eingemaischt, als er ohne das Nebengefäß hätte einmaischen können; er hat seinen steuerbaren Maischraum vermehrt, ohne für die Vermehrung die gesetzliche Steuer zu bezahlen, und da dies eine Gewerbshandlung ist, wodurch der Staat an Steuer verkürzt wird, so ist nach §. 60 der Steuerordnung und §. 11 des Maischsteuer-Regulatives eine Defraudation begangen. Das Gesetz gebietet unbedingt, daß jeder Maischraum deklarirt und versteuert werden soll; wer dies durch eine absichtliche Handlung unterläßt, begehet eine Steuerdefraudation, ohne Rücksicht darauf, ob er die Absicht hatte, die Steuer zu verkürzen.

Aber auch abgesehen von der Verkürzung der Steuer wird dennoch das Abgähren aufgefangener oder abgeschöpfter Maische in einem dazu nicht angezeigten Nebengefäße mit der Konfiskation desselben und der Strafe von hundert Thalern belegt, weil die Allerhöchste Kabinetsordre vom 10. Januar 1824 jede Einmaischung oder Zubereitung von Maische in anderen, als den angesagten Gefäßen, auch wenn keine Defraudation vor-

handen ist, unter Androhung jener Strafe verbietet *).

Verwechselung der zur Einmaischung deklarirten Bottiche, Tage, Stunden.

§. 500. Endlich gehört auch in die Kathegorie dieser Vergehungen, bei vorhandener Deklaration die Einmaischung zu einer andern Zeit oder in einem andern Bottiche, als nach Maaßgabe der festgestellten Betriebsnachweisung angesagt und gestattet worden ist. Doch wird hierbei unterschieden, ob diese Einmaischung nur in anderen als den deklarirten Stunden, oder in andern als den deklarirten Tagen vollzogen wurde. Im erstern Fall ist eine Abweichung des Betriebes nach §. 78 der Steuerordnung vorhanden, der zweite Fall ist jedoch durch die vorher erwähnte Allerhöchste Kabinetsordre vorgesehen, welche auf Zubereitung von Maische an anderen als den deklarirten Tagen neben Konfiskation der Geräthe eine Geldbuße von einhundert Thaler festgesetzt hat.

Urtheils-Auszüge gerichtlicher Entscheidungen über vorgenannte Fälle.

§. 501. In allen vorgenannten Gesetzesübertretungen hat der höchste Gerichtshof gegen die Angeklagten die Defraudationsstrafe, Konfiskation der veränderten, unangemeldeten oder unerlaubter Weise gebrauchten Geräthe, so wie nach §. 11 des Regulativs vom 1. Dezember 1820 und §. 66 der Steuerordnung die Erlegung einer Geldstrafe von einhundert Thaler in letzter Instanz erkannt.

Die aus den Urtheilen gezogenen Entscheidungsgründe für die §§. 499 und 500 erwähnten Fälle, (bei den Uebrigen ist durch den Thatbestand die Absicht der Defraudation schon erwiesen), sind Folgende:

a. Der an einem Maischbottich angebrachte Aufsatzkranz ist theils als Brenngeräthe selbst, theils als eine damit vorgenommene Veränderung anzusehen, auch zu dem Zweck angebracht, um die überfließende Maische aufzuhalten, also mehr Raum für die Maische zu gewinnen.

Das Vorfinden von frischer Maische in einem nicht allein nicht deklarirten, sondern überhaupt in einem der Steuerbehörde nicht angezeigten Gefäße

*) Rescript a. d. Königl. Prov.-Steuer-Direkt. zu Posen. vom 12. April 1828. 7377.

ist aber nach §. 66 der Steuerordnung und §. 11 des Regulativs vom 1. Dezember 1820, außer Konfiskation der Geräthe, durch eine Geldstrafe von einhundert Thaler und der Strafe der Defraudation verpönt.

b. Bedient man sich zum Auffangen oder zum Ausschöpfen gährender Maische eines nicht deklarirten Gefäßes, so wird dadurch eine, die vorerwähnten Gesetzesstellen verletzende Kontravention begangen, da auf das Steigen der Maische die gehörige Rücksicht genommen ist, indem §. 1 des Regulativs vom 1. Dezember 1820 den nöthigen Raum, welcher der Versteuerung nicht unterworfen ist, dazu freigelassen hat.

Zu dem Thatbestande einer derartigen Kontravention gehört die bloße That, auch ohne Absicht, die Defraudation zu begehen, und macht es in einem solchen Falle keinen Unterschied, ob in dem nicht deklarirten Gefäße selbst eingemaischt, oder die überlaufende Maische eines andern Gefäßes bloß hineingegossen worden ist, da das Letztere immer eine Benutzung voraussetzt, das Auffangen übergährender Maische aber nicht zuläßig ist.

c. Die Verwechselung der Tage oder der Maischgefäße bei vorhandener Deklaration ziehet nach §. 60 der Steuerordnung die in den §§. 61 und 66 bestimmte Strafe der Defraudation für den Branntweinbrenner nach sich, weil eine Gewerbshandlung entweder gar nicht oder unrichtig angezeigt ist, und weil ferner nach §. 11 des Regulativs vom 1. Dezember 1820 durch jede Einmaischung in anderen, als den dazu deklarirten Gefäßen, oder zu einer anderen, als der in §. 5 bestimmten Zeit, außer der gewöhnlichen Defraudationsstrafe und der Konfiskation der Geräthe, die festgesetzte höchste Geldstrafe verwirkt ist.

Auch zu dem Thatbestande einer solchen Kontravention gehört, nach dem Sinn und Zweck der angeführten Steuergesetze, nur die bloße That, und es kommt nicht darauf an, ob die Absicht, eine Defraudation

zu begehen, vorhanden gewesen, oder ob der Kontravenient sich im Irrthume befunden habe.

Bei der außerordentlichen Strafe von hundert Thaler ist die Absicht der Gesetzesübertretung ausgeschlossen.

§. 502. Wir sehen, daß bei Bestimmung der, durch die Allerhöchste Kabinetsordre vom 10. Januar 1824 festgesetzten Strafe von einhundert Thaler auf das unrichtige Einmaischen oder auf die Zubereitung von Maische in anderen als den für diesen Zweck und für diesen Tag deklarirten Gefäßen, absichtlich kein Unterschied gemacht ist, ob die Kontravention aus Vorsatz oder aus Versehen begangen wurde, weil für die Verhütung von Uebertretungen der Steuergesetze es mehr als zur Vorbeugung anderer Verbrechen, nothwendig ist, gewisse Handlungen mit Strafe zu bedrohen, ohne die Motive, wodurch sie veranlaßt wurden, zu beachten. Es ist mithin wohl im Auge zu halten, daß die Strafe von einhundert Thaler gesetzlich auch da eintritt, wo gar keine Defraudation statt gefunden hat, sogar selbst bei dem vollständigen Beweise, daß eine Verletzung des Steuer-Interesses weder bewirkt noch beabsichtigt, und die Abweichung von der Deklaration lediglich durch ein Versehen oder durch einen Irrthum herbeigeführt wurde; z. B. bei zufälliger Verwechselung der zum Einmgischen deklarirten Bottiche, oder beim Auffangen von Maische, welche aus Versehen zu warm, und mit zu vieler Hefe gestellt ist, so daß sie, gegen alle Regeln des gewöhnlichen Betriebes, aus dem Bottich überläuft. Daß man übergelaufene Maische lieber wegschütten, oder als Viehfutter verbrauchen soll, dieselbe aber in keinem Falle in besondern Gefäßen abgähren lassen, und später in den Bottich zurückbringen darf, haben wir bereits §. 127 u. 333 erwähnt, und es bleibt uns nur noch zu bemerken übrig, daß in bedeutenderen Brennereien, wo wegen der größern Zahl vorhandener Bottiche leicht ein Irrthum oder eine Verwechselung eintreten kann, jedesmal vor der Einmaischung eine Vergleichung mit der Deklaration rathsam erscheint, damit dem Beginn des Betriebes die Gewißheit vorhergehe, daß weder unrichtige Bottiche eingemaischt werden, noch in der Deklaration sich eine irrthümliche Angabe des Einmaischungstages, oder der Nummern der Bottiche eingeschlichen habe.

§. 503. Bei heimlichen Einmaischungen werden Gefälle und Defraudationsstrafe in der Art berechnet, daß von dem Tage ab, wo die letzte deklarirte Benutzung geschehen, oder der Verschluß angelegt worden ist, für jeden dritten Tag, bis zur Zeit der Entdeckung, eine Einmaischung angenommen wird. War das mißbräuchlich benutzte Gefäß gar nicht angemeldet, so werden nach ermitteltem Rauminhalt, Gefälle und Strafe von jeder entdeckten und erwiesenen heimlichen Einmaischung berechnet.

Berechnung der Gefälle und der Strafe bei heimlichen Einmaischungen.

Gefälle und Strafe werden dann nach dem vollen Rauminhalt der mißbräuchlich benutzten Gefäße, nicht aber nach der Quantität der bei der Entdeckung etwa vorgefundenen Maische bestimmt, weil das Gesetz den Maischraum, nicht die Maische besteuert.

Bei Festsetzung der ausserordentlichen Strafe von einhundert Thaler, sei es in Verbindung mit der Defraudationsstrafe oder ohne dieselbe, macht es keinen Unterschied, ob nur ein oder mehrere Bottiche oder Gefäße, mit undeklarirter Maische gefüllt, gleichzeitig entdeckt worden sind, da die Strafe von einhundert Thaler ohne Rücksicht auf die Anzahl der benutzten Bottiche so oft festgesetzt wird, als deklarationswidrige Einmaischungen wiederholt werden, oder einzelne zur Entdeckung gelangen.

§. 504. Die Strafe der heimlichen oder deklarationswidrigen Einmaischung trifft auch in Defraudationsfällen diejenigen Brennerei-Inhaber, welche nach Maaßgabe des Regulativs vom 21. August 1825 Branntwein aus Obst, Beeren, Wein und Abfällen bereiten, wie solches §. 14 gedachten Regulativs bestimmt, und werden Gefälle und Strafe nach der Gattung und Quantität der unangemeldeten, verheimlichten, oder ohne Gefällezahlung verbrauchten Betriebs-Materialien berechnet.

Strafe der Defraudation in Trester-, Obst-, Wein-Brennereien.

§. 505. Die für heimliche Einmaischung festgesetzte Geldstrafe von einhundert Thalern erhält der Anzeiger oder Entdecker, wer er auch sei, nachdem solche von dem Bestraften eingezogen ist, durch die Steuerbehörde als Belohnung unverkürzt ausgezahlt.

Es haben daher nicht nur alle Beamte, sondern jede Privatperson, mithin auch das Gesinde

Befugniß zur Bezugnahme der auf heimliche Einmaischung festgesetzten

Geldbuße von hundert Thaler.

des Brenners darauf Anspruch, sobald durch einen von ihnen der Steuerbehörde die geschehene heimliche Einmaischung, sei es mündlich oder schriftlich, angezeigt worden ist, so daß sie die Veranlassung zur Entdeckung gegeben haben. Ist bei mildernden Umständen oder im Wege der Gnade der Betrag von einhundert Thaler auf eine geringere Summe ermäßigt, so gebührt dann dem Denuncianten der verminderte Strafbetrag ebenfalls unverkürzt.

Konfiskation der Geräthe oder Gefäße.

§. 506. Auf Konfiskation der Geräthe oder Gefäße wird erkannt, wenn Brau- und Brenngeräthe entweder gar nicht angemeldet, oder die damit vorgenommenen Veränderungen der Steuer-Behörde nicht angezeigt worden sind; wenn die Bezeichnungen unterlassen, zerstört oder verfälscht wurden; wenn die Einmaischungen in anderen, als den für diesen Tag deklarirten Maischbottichen, zu anderer als der gesetzlich bestimmten Einmaischungszeit, oder außer den angezeigten Räumen geschehen. Die gesetzlichen Bestimmungen machen hierbei keinen Unterschied, ob diese Gefäße oder Geräthe einem Anderen, als dem Kontravenienten, eigenthümlich angehören, und es ist daher dasjenige Gefäß, mit welchem die Gesetzesübertretung begangen, dem Fiskus verfallen, ohne Rücksicht darauf, ob der zeitige Inhaber Eigenthümer oder Pächter desselben ist*).

Defraudationen des Blasenzinses.

§. 507. Bei Defraudationen des Blasenzinses in Destilliranstalten, oder da, wo die Benutzung von Destillirgeräthen zu steuerfreien Zwecken gestattet war, wird nach §. 67 und 68 der Steuerordnung die Strafe von demjenigen Zeitpunkte an gerechnet, wo die mißbräuchliche Benutzung statt gefunden hat.

Braumalzsteuer-Defraudationen. Berechnung der Strafe.

§. 508. Die Berechnung der Strafe von Brausteuer-Defraudationen richtet sich nach dem Gewichte des unversteuert verbrauchten Malzes. Hat der Brauer ohne Anmeldung und Versteuerung eingemaischt, so wird, wenn nicht ein bestimmter Satz feststehet, wie viel zu einem ganzen Gebräude der beabsichteten Biergattung genommen wird, die Quantität des Malzverbrauches nach der, §. 187 angeführten Ermit-

*) Rescript a. d. Königl. Prov.-Steuer-Direkt. zu Breslau. vom 3. Januar 1828. 24893.

telung bemessen; indem, wie schon dort erwähnt, die zu einem ganzen Gebräude erforderliche Quantität Schrot nicht allein durch den Inhalt der Gefäße, sondern auch durch die Natur und Stärke des zu brauenden Bieres bestimmt wird, mithin bei gleichem Inhalt der Gefäße und bei gleichem Bierzuge in zwei verschiedenen Brauereien dennoch abweichende Quantitäten Malz für ein volles Gebräude gerechnet zu werden pflegen. Daß dieselbe Strafberechnung auch auf steuerpflichtige Essigbrauereien ganz gleiche Anwendung findet, unterliegt keinem Zweifel.

Unterscheidung der vollendeten und der beabsichtigten Defraudation.

§. 509. Die ordentliche Strafe der Defraudation von Brausteuer bei Uebertretung der Bestimmungen Allerhöchster Kabinetsordre vom 10. Januar 1824, wonach alles Malzschrot, welches sich über die, zur Einmaischung längstens für den folgenden Tag deklarirte und versteuerte Quantität vorfindet, als Gegenstand einer beabsichtigten Defraudation angesehen werden soll, findet volle Anwendung, wenn die Defraudation durch Einmaischung oder Nachmaischung mit dergleichen unversteuertem Malzschrot wirklich begangen worden ist. Dagegen wird in dem Fall, wo die Einmaischung noch nicht Statt gefunden, nur der Thatbestand des versuchten, aber nicht vollführten Vergehens als begründet angenommen, und der Brauer wegen des, durch obige Bestimmung gesetzlich begründeten Verdachtes der beabsichtigten Defraudation, dafern er solchen nicht durch vollständigen Gegenbeweis entkräften kann, in die außerordentliche Strafe der Defraudation, nach den Vorschriften des Allgem. Landrechtes, Theil II. Tit. 20 §. 40 ꝛc., genommen, und verwirkt überdieß noch für jeden Zentner des, außer dem dazu deklarirten Orte gefundenen Malzschrotes, unter allen Umständen, die Ordnungsstrafe von einem Thaler*) **).

Gewichtsmenge, welche

§. 510. Nach §. 1 der Allerhöchsten Kabinetsordre vom 10. Januar 1824 kann jede Quantität Brauschrot, welche sich bei der Einmaischung über die

---

*) Rescript a. d. Königl. Prov.-Steuer-Direkt. zu Königsberg. vom 12. August 1826. 14481.

**) Rescript an die Königliche Regierung zu Potsdam. vom 29. Oktober 1827. 20333.

Strafanspruch begründet.

versteuerte und deklarirte Menge vorfindet, als straffällig erachtet werden, und es beginnt daher der Strafanspruch, sobald bei der Revision der Mehrbefund gegen die Deklaration die gesetzlich steuerfreie Quantität von einem sechszehntel Zentner (§. 461) übersteigt, es sei denn, daß durch besondere Bestimmungen bei Versteuerung größerer Posten ein weiterer Gewichtsüberschuß, nach dem Prozentbetrag des deklarirten Malzschrotes abgemessen, als straffrei gestattet oder erklärt worden.

Konfiskation der Betriebsmaterialien findet nicht statt.

§. 511. Die Konfiskation, oder statt derselben die Erlegung des Werthes von Braumalz, Getreide, oder denjenigen Betriebsmaterialien, mit welchen die Gefälleverkürzung von Bier- oder Branntweinsteuer begangen worden ist, ist gesetzlich nicht ausgesprochen, indem die Defraudation hier meistentheils in dem Akte der Einmaischung ohne vorherige Versteuerung liegt, und dadurch der Gegenstand, welcher der Konfiskation unterliegen würde, gewöhnlich zu der Zeit schon verbraucht ist, wo die Konfiskation eintreten müßte.

Strafe der Gewerbesteuer-Kontravention.

§. 512. Nach dem Gewerbsteuergesetz (§. 19a) liegt jedem Gewerbtreibenden ob, vor dem Beginn eines Gewerbes, gleichviel ob dasselbe der Gewerbsteuer unterliege oder nicht, der Gewerbsteuer-Verwaltungsbehörde Anzeige von dem beabsichtigten Gewerbebetriebe zu thun. Wer daher dies unterläßt, den trifft entweder die daraus folgende Strafe der Gewerbsteuer-Defraudation mit dem vierfachen Betrage der einjährigen Steuer, oder bei einem wirklich steuerfreien Betriebe eine Ordnungsstrafe (Gew. Steuergesetz §. 39a). Waltet außerdem eine Defraudation der Branntwein- oder Brausteuer vor, so tritt der Defraudationsstrafe, nach beiden Steuergesetzen (für Gewerbe- und Branntwein-Steuer), die Konfiskation sämmtlicher Geräthe noch hinzu.

Strafe bei Verletzung der Fixationsverträge.

§. 513. Wer die in den Fixationsverträgen festgesetzten Bedingungen zum Nachtheile der Gefälle verletzt, hat die Defraudationsstrafe verwirkt, und es sind auch die Verträge von diesem Zeitpunkte ab aufgehoben.

Strafe der Injurien gegen Beamte im Dienst.

§. 514. Injurien, mündliche oder schriftliche, welche Beamten, die in Ausübung des Dienstes begriffen waren, von den Steuerpflichtigen zugefügt sind, werden nach Art. 222 und 224 des in den Rheinpro-

vinzen geltenden Strafgesetzbuches, nach der Allerhöchsten Kabinets-Ordre vom 5. Juli 1819, oder nach den Bestimmungen des Landrechts und nach Maaßgabe des, von der richterlichen Behörde zu beurtheilenden Falles, mit Gefängniß von einem Monate bis zu zwei Jahren, oder mit einer Geldstrafe von sechszehn bis zwei hundert Franken, oder einer Gefängnißstrafe von vier Tagen bis zu sechs Monaten geahndet.

Widersetzlichkeit. Begriff und Bestrafung derselben.

§. 515. Widersetzlichkeit gegen die, in Ausübung des Dienstes begriffenen Beamten ziehet eine Strafe von zehn bis funfzig Rthlr. oder verhältnißmäßige Gefängnißstrafe nach sich. Da die Wahl der Strafgattung der entscheidenden Behörde, nach §. 89 der Steuerordnung, überlassen ist, so hängt es auch lediglich von ihrem Ermessen ab, in wie fern sie in dem Falle einer Widersetzlichkeit von dem Beklagten die Strafe durch Geldzahlung einziehen, oder jene mittelst gefänglicher Haft abbüßen lassen will.

Die Widersetzlichkeit begreift zwei Fälle, indem sie entweder handelnd, oder unterlassend ist, daher positiv oder negativ seyn kann.

Der erste Fall waltet vor, wenn der Beamte in Ausübung seiner Amtspflichten durch die thätige Opposition des Steuerpflichtigen abgehalten, ihm z. B. der Eintritt in die Gewerbeanstalt verwehrt wird.

Der zweite Fall würde vorhanden seyn, wenn der Beamte durch die, von dem Steuerpflichtigen versagte oder unterlassene Hülfsleistung an Ausübung seiner Dienstobliegenheiten gehindert wird; wenn also z. B. eine im Betrieb befindliche Gewerbeanstalt zur Nachtzeit nicht geöffnet wird, oder der Steuerpflichtige bei einer Vermessung die Beschaffung der erforderlichen Handreichung ꝛc. unterläßt oder ablehnen wollte.

Sind mit Widersetzlichkeiten thätliche Beleidigungen verbunden, so treten die dafür geltenden allgemeinen Strafbestimmungen außerdem noch in Kraft.

Bestechung. Begriff der Bestechung.

§. 516. Wer einem Steuerbeamten, mit dem er als Steuerpflichtiger in dienstlicher Berührung steht, Geld oder Geldeswerth, letzterer bestehe in Waaren, Materialien, oder worin er wolle, schenkt, oder ihm dasselbe auch nur zum Geschenk anbietet, von

Strafe. dem wird angenommen, daß er durch Bestechung des Beamten das Staats-Interesse zu gefährden beabsichtigt habe, und er hat den vier und zwanzigfachen Geldwerth des geschenkten oder des angebotenen Gegenstandes, wo aber ein Werth nicht zu ermitteln ist, zehn Thaler Strafe zu erlegen.

Strafe der pflichtwidrigen Beamten. Es ist daher wohl im Auge zu behalten, daß der Steuerbeamte nicht befugt ist, für eine amtliche Handlung, selbst wenn sie nicht zu seinen unmittelbaren Dienstleistungen gehört, irgend ein Entgeld zu verlangen, oder auch nur anzunehmen; denn er ist von dem Staate für seine Dienstleistungen auskömmlich besoldet, und ihm daher ausdrücklich verboten, ein anderes Einkommen als dasjenige, was ihm seine Dienststellung oder eignes Vermögen gewährt, zu beziehen. Der Beamte, welcher Geschenke annimmt, wird um den vierfachen Betrag des Empfangenen bestraft, und hat, bei erheblichem Verdacht einer begangenen oder vorgehabten Pflichtwidrigkeit, Kassation verwirkt, die im Falle einer klar erwiesenen Verletzung der Amtspflicht, noch durch drei- bis sechsjährige Zuchthaus- oder Festungsstrafe geschärft wird. (Allgem. Landrecht, Theil II. Tit. 20. §§. 360. 361.)

Auch ist es dem Steuerbeamten bei Strafe nachtheiliger Versetzung verboten, ohne Genehmigung seiner Vorgesetzten mit Steuerpflichtigen, die seiner Aufsicht oder Revision unterliegen, Schuldverbindungen oder Familien-Verhältnisse einzugehen, und er darf, bei eben der Strafe, keine Handlung oder sonst bürgerliche Nahrung treiben, die ihn zur Verabsäumung oder Uebertretung seiner Amtspflichten verleiten könnte. (Allgem. Landrecht, Theil II. Tit. 20. §§. 456. 457.)

Ganz irrig und gesetzwidrig ist daher die, hin und wieder, aufgefaßte Meinung, daß man sich mit dem subalternen Steuerbeamten für strengere oder mildere Wahrnehmung seiner Verrichtungen abfinden müsse oder abfinden könne, und mithin diesem die Befugniß zutraut, über Unregelmäßigkeiten oder Gesetzwidrigkeiten hinwegsehen zu dürfen. Man erwägt hierbei nicht, daß, wo eine Kontravention oder Defraudation Statt gefunden hat, der Beamte seiner vorgesetzten Behörde, bei schwerer Verantwortlichkeit, darüber Anzeige erstatten

muß; er darf diese also nicht unterlassen, selbst wenn auch seiner Meinung nach für die Strafloſigkeit des betreffenden Falles vollgültige Gründe vorhanden seyn sollten; denn es hat ein Steuerbeamter weder das Recht, noch die Befugniß, von Befolgung der gesetzlichen Vorschriften eigenmächtig zu dispensiren, da Ausnahmen von diesen Bestimmungen besonderer Erlaubniß bedürfen, und diese stets nur von der, dem Revisionsbeamten vorgesetzten Verwaltungsbehörde ausgehen können.

Auch würde bei einer entdeckten Kontravention dem Steuerpflichtigen selbst der bewiesene Umstand, daß die Gesetzwidrigkeit durch den Beamten früher nicht gerügt, oder gar zugelassen worden sei, weder zur Entschuldigung gereichen, noch einen Milderungsgrund für ihn abgeben.

Gegen etwanige Unbilden oder Chikanen einzelner Beamten schützen die von der Verwaltung angeordneten Maaßregeln (§. 418), welche außer der dem Beleidigten gebührenden Privatgenugthuung, die Strafe der Injurien, der Degradation oder Kassation nach sich ziehen (Allgem. Landrecht, Theil II. Tit. 20. §. 362). Der Steuerpflichtige hat daher weder ein Interesse, noch einen Nutzen, dem Beamten irgend ein Geschenk anzubieten, oder sich mit demselben in Darlehns- oder Schuldverhältnisse einzulassen; wohl aber setzt er sich dadurch jedesmal in den Nachtheil, von dem betreffenden Beamten der Bestechung angeklagt, und vielleicht für seine gute Meinung empfindlich gestraft werden zu können.

Aufsichtbeamte dürfen sich mit Gelderhebung nicht befassen.

§. 517. Aufsichtbeamte dürfen sich auch mit Gelderhebungen durchaus nicht befassen, wenn sie nicht von der Behörde mit der Stellvertretung eines Steuerempfängers ausdrücklich beauftragt sind. Es ist daher keine Ungefälligkeit von Seiten eines Beamten, wenn er sich weigert, die schuldige Steuer von dem Steuerpflichtigen, um diesem vielleicht Zeit und Transportkosten zu sparen, anzunehmen und solche der Hebestelle zu übergeben, indem er sich durch diese Annahme leicht einem Disciplinar-Verfahren aussetzen könnte.

Anderweite Kontraventionen.

§. 518. Außer den vorgenannten Fällen ist die Verletzung aller übrigen gesetzlichen Bestimmungen, aller

deren Bestrafung.

Kontrolemaaßregeln oder Formalitäten mit Ordnungsstrafen oder außerordentlichen Geldstrafen belegt. Sie werden von der entscheidenden Behörde entweder für sich allein, oder bei Gefälle-Umgehung, in Verbindung mit der Defraudationsstrafe zuerkannt.

Alphabetische Straftabelle.

§. 519. Wir haben versucht, in der unter Anlage G. befindlichen alphabetischen Zusammenstellung, eine Uebersicht derjenigen Handlungen zu geben, deren Begehen oder Unterlassen ein Strafverfahren begründen, und mithin Nachtheil für den Steuerpflichtigen herbeiführen kann.

Zugleich ist dort der Nachweis der gesetzlichen Strafbestimmungen, so wie der Maaßstab der Strafbebeträge beigefügt, auf welche nach den Buchstaben der Gesetze erkannt werden kann. Es richtet sich jedoch, wo eine Gradation der Geldbuße vorgeschrieben ist, das Strafmaaß jedesmal nach dem bestimmten vorliegenden Falle, so wie nach der speziell zu beurtheilenden Anklage, es wird in allen Entscheidungen die Anwendung der höheren oder niedrigeren Geldbußen durch die erschwerenden oder erleichternden Umstände bedingt, unter welchen das angeschuldigte Vergehen unternommen, beabsichtigt oder vollbracht worden ist. Die Rüge der außer jener Uebersicht etwa noch vorkommenden Fälle wird nach §. 90 der Steuerordnung bewirkt, nach welcher eine Steuer-Polizeistrafe für alle mit Kontrolirung der Steuern zusammen hängenden Formenverletzungen eintritt, deren besondere Bestrafung im Gesetz nicht angeordnet ist.

Sicherheitsmaaßregeln gegen unrichtige oder irrthümliche Anklagen.

§. 520. Obschon sich der Fall selten ereignen möchte, daß ein Steuerbeamte eine vermeintliche Unregelmäßigkeit in einer Gewerbeanstalt rügen zu müssen glaubt, welche gar nicht vorhanden ist, daß daher eine Anklage lediglich aus unrichtiger Ansicht, mangelnder Kenntniß oder Beurtheilung des Gewerbebetriebs entstehet, deren Folgen später dem Steuerpflichtigen nachtheilig sein, und ihm Unannehmlichkeiten oder Mühe, sie zu widerlegen, verursachen können, so ist dennoch dieser Fall zuweilen schon vorgekommen, und es liegt in dem Interesse des Steuerpflichtigen, sich gegen solchen Nachtheil durch Vorsichtsmaaßregeln zu bewahren.

Wenn daher der Beamte bei Revision einer Gewerbeanstalt eine Unregelmäßigkeit oder eine Abweichung von dem deklarirten Betriebe wahrgenommen zu haben glaubt, die wirklich nicht vorhanden ist, so muß der Gewerbtreibende möglichst den Irrthum des Beamten durch Auseinandersetzung der Gründe, wodurch sich diese Wahrnehmung als unrichtige Meinung ergiebt, auf der Stelle aufzuklären, versuchen. Beharrt jedoch der Beamte auf seiner Behauptung, so hat der Brenner oder Brauer das Recht zu verlangen, daß Jener in seiner Klageverhandlung diejenigen Gründe anführe und bestätige, die der Steuerpflichtige ihm bereits mündlich auseinander gesetzt hat. Außerdem hat er aber, um einen vollen Beweis gegen die Anklage bei der Instruktion führen zu können, entweder durch die Ortsbehörde, zwei gültige Zeugen, welche nicht zu seinem Hausstande gehören, oder durch Sachverständige den Befund der Gewerbeanstalt, in Bezug auf den streitigen Punkt, sofort in Augenschein nehmen zu lassen.

Entweder wird dieser Befund niedergeschrieben, und von den Anwesenden unterzeichnet, oder der Angeschuldigte beruft sich bei der Instruktion, auf die Aussage der, von ihm alsdann vorzuschlagenden, Schutzzeugen.

Angenommen z. B., daß ein Beamter bei der Revision die in einem Bottiche befindliche Schlempe, oder die zufällig in einem, in der Brennerei vorhandenen Gefäße, aus Getreide und Wasser oder Schlempe bestehende, zur Viehfütterung oder zu irgend einem anderen Zwecke bestimmte Mischung für heimlich bereitete Maische ansähe, so würde, wenn der Beamte seine Meinung behauptet, und auch der Vorschlag des Brenners, einen Theil auf die Blase zu bringen und zu destilliren, um sich durch die Branntweinwaage zu überzeugen, daß nur Wasser übergehe, und keine geistigen Theile in der Flüssigkeit enthalten sind, auch keinen Eingang findet, zur Sicherung gegen eine solche Anklage nothwendig sein, sofort durch andere Zeugen die Angabe des Brenners zu erhärten, und einen Theil dieser Mischung in Gegenwart Anderer zu destilliren, welche sich überzeugen müssen, daß nur Wasser, keineswegs aber Lutter oder Branntwein in die Vorlage übergehe, mithin jene Flüssigkeit

nicht in gegohrener Maische bestehe, die zur Branntweinbereitung bestimmt war, oder sein konnte.

Feststellung des Thatbestandes bei Defraudationen und Kontraventionen.

§. 521. Sobald in einer Gewerbanstalt eine Abweichung oder Unregelmäßigkeit gegen den deklarirten Betrieb, oder ein gar nicht deklarirter Betrieb entdeckt wird, oder wenn unangemeldete Geräthe vorgefunden werden, so hat der Beamte den Thatbestand festzustellen, und im Falle einer wirklichen Defraudation, ohne weitern Zeitverlust sich der Geräthe oder Gefäße, mit welchen das Vergehen verübt worden ist, sammt deren Inhalt durch Beschlagnahme zu versichern.

Beschlagnahme.

§. 522. Die Beschlagnahme geschiehet durch Aufdrückung des amtlichen Steuersiegels oder durch Verschluß, für dessen unverletzte Erhaltung der Gewerbtreibende bei Vermeidung der in den §§. 67 und 69 der Steuerordnung angedroheten Strafen, verhaftet ist.

Verhaftung des Denunciaten.

Ist der Defraudant Ausländer, oder der Flucht verdächtig, und kann er nicht entweder selbst, oder durch andere Personen hinreichende Bürgschaft, zur Sicherstellung der verwirkten Strafe leisten, so wird er persönlich verhaftet, und dem nächsten Gericht zur Aufbewahrung übergeben.

Wo eine Kontravention lediglich durch Ordnungsstrafe ohne Konfiskation gesetzlich verpönt ist, findet in der Regel persönliche Verhaftung, so wenig als eine Beschlagnehmung statt, es sei denn, daß das Geräth, das Gefäß, die Maische, das Material oder das Malz, in seiner vorgefundenen Beschaffenheit zur Feststellung des Thatbestandes nothwendig erhalten, und bis zur ausgemachten Sache unter Siegel gelegt werden muß. Findet der Gewerbtreibende Bedenken, die Aufbewahrung der in Beschlag genommenen Objekte zu übernehmen, oder nimmt der Beamte Anstand, sie ihm zu übergeben, so werden sie, bis nach ausgemachter Sache, bei der nächsten Orts- oder Steuerbehörde deponirt.

Freilassung mit Beschlag belegter Objekte.

§. 523. Eine Freilassung der in Beschlag genommenen Objekte ist nur dann nach §. 92 der Steuerordnung zulässig, wo eine Verdunkelung des Sachverhältnisses nicht mehr zu befürchten stehet.

Wenn daher z. B. ein Bottich mit heimlich bereiteter Maische vorgefunden wird, so können sowohl der Bottich als die Maische, nicht eher freigegeben und

mithin die letztere nicht eher auf Branntwein verarbeitet werden, als bis der Kontravenient vor dem Beamten, oder dem Steueramte, in Gegenwart von Zeugen, die protokollarische Erklärung abgegeben hat, daß er die gegen ihn anhängig gemachte Klage, in specie, daß sich in jenem Bottich eine nicht deklarirte, zur Branntwein-Bereitung bestimmte, heimliche Einmaischung befunden habe, rechtsbeständig anerkennt, und bis ihm auch zum Abbrennen dieser Maische die besondere Erlaubniß der Steuerbehörde gegeben worden ist.

Bei Braumalzsteuer-Kontraventionen würde derselbe Fall eintreten. Wenn z. B. neben dem deklarirten Braumalz sich noch außerdem anderes, zur heimlichen Nachmaischung bestimmt, vorfindet, so wird das Uebergewicht mit Beschlag belegt, und der Gewerbtreibende kann es nur verbrauen, wenn er entweder die davon verschuldete Steuer und Strafe bei dem Steueramte deponirt, oder sich, wie vorgedacht, der angeklagten Defraudation durch protokollarische Vernehmung für schuldig erklärt.

Uebrigens muß der Werth der, nach dem Gesetz zu konfiszirenden Gegenstände, wenn solche freigegeben werden sollen, deponirt oder dafür Bürgschaft gestellt werden, sobald die Steuerbehörde dieß zur Sicherung ihres Interesses für nöthig erachtet.

Anklage-Verhandlung, deren Form, Aufnahme und Inhalt.

§. 524. Die Steuerbeamten sind verpflichtet, ohne in die Beurtheilung der Strafbarkeit einer Handlung überhaupt einzugehen, jede Abweichung gegen die Betriebserklärung, jede Unregelmäßigkeit, so wie jede Uebertretung irgend einer, in den Steuergesetzen gegebenen Vorschrift, die bei Revision der Gewerbeanstalten, oder bei sonstiger Ausübung des Dienstes, zu ihrer Kenntniß gelangt, durch schriftliche Verhandlung, in der Gewerbeanstalt, in dem Hause oder in dem Orte, worin sich dieselbe befindet, sofort nach der Entdeckung festzustellen. Jedwede Anklage setzt eine Thatsache voraus, und diese bleibt daher in umfassender Vollständigkeit und Klarheit durch die Anklage-Verhandlung zu entwickeln. Eine solche muß demnach folgende Angaben enthalten: Ort, Tag und Stunde der Aufnahme und der Kontraventions-Entdeckung, Namen, Wohnort, Stand oder Gewerbe des Beklagten, Angabe und Gegenstand

der begangenen Defraudation oder Kontravention, Angabe der Gründe, der Beweismittel oder der Ueberführungsstücke für das vorhandene Vergehen, Anführung der Gesetzesstellen, wider welche gehandelt worden, sammt der Bemerkung, ob ein in Beschlag genommener Gegenstand unter Siegel gelegt oder sonst amtlich verwahrt ist. Die Anklageakte wird von dem denunciirenden Beamten, oder, wenn mehrere Beamte gleichzeitig bei einer Entdeckung wirksam gewesen sind, von jedem Einzelnen durch Unterschrift des Namens und des Dienstgrades vollzogen, und erhält dadurch amtliche Glaubwürdigkeit vor der untersuchenden oder entscheidenden Behörde. Sollte der Fall eintreten, daß ein Steuerbeamte der schriftlichen Aufnahme einer Anklage-Verhandlung nicht hinreichend kundig wäre, so wird diese Verhandlung mittelst protokollarischer Erklärung des Denuncianten vor dem Steueramte, dem Ober-Kontroleur oder dem Hauptamte aufgenommen.

Wahrhaftigkeit der Anklage.

§. 525. Jede Anklage, die der Beamte niederschreibt, muß von ihm auf seinen Amtseid bekräftigt werden können; sie muß daher auch in den kleinsten Einzelnheiten, der Wahrheit getreu seyn, und die eigenen Wahrnehmungen müssen ausdrücklich von dem gesondert werden, was aus Mittheilungen Anderer hervorgegangen ist.

Strafe der falschen Denunciation.

Die wissentliche Aufnahme falscher Angaben ist ein schweres Verbrechen, welchem außer schimpflicher Kassation, die Strafe mehrjährigen Gefängnisses folgt. (Allg. Landrecht, Theil II. Tit. 20. §§. 333. 1405.)

Vorlesung der Klage-Verhandlung nach deren Aufnahme. Bestätigung der Thatsachen durch Unterschrift des Beklagten.

§. 526. Der Beamte ist verpflichtet, dem Gewerbtreibenden, dessen Stellvertreter oder Gewerbsgehülfen, oder überhaupt demjenigen, der das Vergehen unmittelbar begangen, oder daran Theil genommen hat, so wie dem, welcher für die Folgen des Vergehens gesetzlich etwa mit verantwortlich ist, nachdem er ihm in der Gewerbeanstalt den Gegenstand der Anklage nachgewiesen, diese Verhandlung vorzulesen, oder zur Durchlesung vorzulegen, und über die Richtigkeit des Inhalts dieser Verhandlung, so viel die Thatsachen betrifft, dessen genehmigende Unterschrift zu verlangen. Ist der Gewerbtreibende oder dessen Stellvertreter abwesend, so geschiehet die Vorlesung der Klage

Verhandlung an die einheimischen Gatten, erwachsenen Kinder oder Hausgenossen.

Durch die Unterschrift bestätigt der Gewerbtreibende, daß die gegen ihn gerichtete Klage, wie solche vorgelesen worden, oder von ihm eingesehen ist, Wahrheit enthalte, daher sich der Beschuldigte vor der Unterschrift versichern muß, den Inhalt der Anklage genau verstanden zu haben, damit er nicht später in den Fall gerathe, etwas zu widerrufen, was er früher durch eigene Unterschrift anerkannt hatte.

Diese Unterschrift des Angeschuldigten hat jedoch auf Strafmaaß oder Freisprechung keinen Einfluß; die Behörde entscheidet nicht nach der Anklageverhandlung, sondern erst, nachdem die Untersuchung durch anderweite Instruktion ergeben hat, daß das behauptete Vergehen wirklich statt gefunden habe.

Verweigerung der Unterschrift.

§. 527. Verweigern der Angeklagte oder dessen Angehörige, nach gütlicher Aufforderung die Unterschrift dieser Verhandlung, so wird dies von dem protokollirenden Beamten am Schluß bemerkt. Es wird dadurch die Beweiskraft der Anklageverhandlung nicht geschwächt, da der Beamte auf seinen geleisteten Diensteid die Wahrheit und Richtigkeit des Inhaltes derselben versichert, welche Versicherung vor der instruirenden oder entscheidenden Behörde so lange Glauben hat, als der Beschuldigte nicht im Stande ist, solche durch direkte Beweismittel des Gegentheils zu schwächen oder zu entkräften.

Feststellung des Thatbestandes in Abwesenheitsfällen.

§. 528. Ist in der Gewerbeanstalt oder in dem Hause, wo die Verhandlung aufgenommen wird, Niemand anwesend, so wählt der Beamte herbeigerufene Zeugen, oder requirirt die Ortsbehörde, um die Richtigkeit des Thatbestandes unter der Verhandlung zu beglaubigen.

Abgabe der Anklage-Verhandlung.

§. 529. Von dem denunciirenden Steuerbeamten wird die Anklageverhandlung dem vorgesetzten Hauptamte eingereicht, welches zur Vorladung, näheren Untersuchung und Instruktion der Sache einen Termin bestimmt, oder die Instruktion zu führen, einem andern Steuerbeamten überträgt.

Instruktion der

§. 530. Der anklagende Beamte kann nicht Instruent der von ihm anhängig gemachten Prozesse

Anklage, von wem solche zu führen.

sein; so wenig als er das aus seiner Anklage entstehende Resultat abfassen darf. Ist jedoch eine schleunige Vernehmung des Denunciaten erforderlich, und außer dem Kläger ein zweiter Beamte nicht anwesend, so wird die nächste Polizei- oder Gerichtsbehörde zur Abhaltung der Vernehmung requirirt, und nur in dem Falle, wo auch dies nicht geschehen kann, ist der anklagende Beamte befugt, unter Zuziehung von Zeugen, die nöthigen Verhandlungen aufzunehmen, deren Richtigkeit durch die Unterschrift jener Zeugen bekräftigt wird.

In denjenigen Bezirken, wo den Hauptämtern besondere Justizbeamte beigeordnet sind, instruiren diese in der Eigenschaft gewöhnlicher Untersuchungsrichter alle Steuer-Kontraventionen, deren richterliche Erörterung entweder von der Verwaltungsbehörde nöthig befunden, oder von dem Angeschuldigten verlangt wird.

In solchen Fällen, wo gerichtliche Entscheidung nicht verlangt wird, und die für das Vergehen als ordentliche Strafe zu erkennende Geldbuße zehn Thaler nicht übersteigt, geschieht überall die Untersuchung durch das Hauptamt, oder durch die von demselben dazu delegirten Beamten. Vergehungen, welche nach den Strafbestimmungen der Steuergesetze mit Arreststrafe geahndet werden sollen, und Vergehen, bei denen gemeine Verbrechen, z. B. Fälschung, thätliche Widersetzlichkeit ꝛc. ꝛc. konkurriren, werden ohne Unterschied von dem Untersuchungsrichter des Hauptamtes instruirt, der nach geschlossener Instruktion die Akten spruchreif, entweder der Verwaltungsbehörde, oder dem kompetenten Gericht, zur Abfassung eines Resolutes oder Erkenntnisses, einreicht.

Die Instruktion erstreckt sich gleichzeitig über den, bei dem stattgefundenen Vergehen für die Geldstrafe subsidiarisch verhafteten Inhaber der Gewerbeanstalt, oder den, nach der Anklage mitverschuldeten Theilnehmer.

Vorladung des Beschuldigten.

§. 531. Die Vorladung an den Beschuldigten geschieht entweder mündlich durch einen Steuerbeamten, bei einem muthmaaßlichen Strafbetrag über 50 Thaler jedoch, oder bei Personen höheren Standes in der Regel schriftlich. Der Vorgeladene ist verbunden, sowohl die geschehene Insinuation auf Verlangen schriftlich anzuerkennen, als auch zur angegebenen Stunde und an dem

bestimmten Orte sich zur Vernehmung persönlich einzufinden, und er kann nur in Abwesenheitsfällen sich durch einen besonders dazu bevollmächtigten Stellvertreter ersetzen lassen.

Ist der Vorgeladene zur bestimmten Zeit zu erscheinen verhindert, so hat er dies zeitig der instruirenden Behörde schriftlich zu melden, und die Ansetzung eines anderweiten Termins nachzusuchen.

Erscheint der Angeklagte nicht, ohne sein Außenbleiben gerechtfertigt zu haben, und läßt derselbe die wiederholte Aufforderung, sich zu gestellen, unbeachtet, so wird angenommen, daß er zu seiner Vertheidigung nichts vorzubringen habe; die Richtigkeit der Anklage wird durch Beweise, Zeugen, oder Urkunden, entweder bestätigt oder widerlegt, und sodann in einem Resolut, oder in einem Erkenntniß über das angeschuldigte Vergehen in contumaciam abgeurtheilt.

Provokation auf gerichtliche Untersuchung, abseiten des Beschuldigten und der Verwaltungsbehörde.

§. 532. Es stehet jedoch dem Angeschuldigten, sowohl nach der Aufforderung, sich zur Instruktion bei der Steuerbehörde zu gestellen, als noch während der Instruktion selbst, frei, darauf anzutragen, daß Untersuchung und Entscheidung der kompetenten Gerichtsbehörde überlassen werde. Nach dieser Provokation auf gerichtliches Verfahren hört die Kompetenz der Verwaltungs-Behörde zur Untersuchung dieser Anklage auf, und die Akten werden in dem Zustande, wie sie sich befinden, dem Untersuchungsrichter des Hauptamtes, oder, wo ein solcher nicht angestellt ist, der betreffenden Gerichtsbehörde zur weitern Instruktion und Entscheidung übersendet, welche daher nunmehr in die Stelle der Administration tritt. Das gleiche Recht steht auch der Verwaltung zu, wenn solche von der Befugniß, selbst zu entscheiden, keinen Gebrauch machen will.

Instruktion der Anklage, deren Zweck.

§. 533. Während der Instruktion, sie werde durch die Verwaltungs-Behörde, oder durch das Gericht geführt, ist der Beschuldigte in seinen Vertheidigungsmitteln nirgend beschränkt. Alle Thatsachen, welche gegen die Anklage vorzubringen sind, alle mündlichen oder schriftlichen Beweismittel, die der Beschuldigte darlegt, müssen untersucht, so wie die von ihm vorgeschlagenen Schutzzeugen vernom-

men und gehört werden; auch kann er sich durch einen Anwalt vertreten und eine schriftliche Vertheidigung den Akten vor dem Spruch beifügen lassen, damit, auch in seinem Interesse, der Zweck der Untersuchung auf das Vollständigste gefördert und erreicht werde.

Dieser Zweck ist, durch deutliche und vollständige Darstellung des Sach- und Rechtsverhältnisses Aufklärung über die Richtigkeit der Anklage zu erreichen, mithin die Wahrheit zu erforschen. Um dahin zu gelangen, hat der mit der Untersuchung beauftragte Beamte es sich zur ersten Pflicht zu rechnen, partheilos zu handeln, und unbefangen die Ansicht festzuhalten, daß er durch seine Erörterungen nur das Zweifelhafte, so viel wie möglich, zur Gewißheit bringen soll. Er muß sich demnach hüten, durch wechselnd sich darstellende Verhältnisse verleitet, während der Untersuchung eine eigne Meinung geltend zu machen, oder dieselbe auf einen gewissen Punkt der Schuld oder Schuldlosigkeit unter erschwerenden oder erleichternden Umständen hinführen zu wollen, wodurch er sehr leicht, entweder den Verklagten wesentlich verletzen würde, oder die Korrektions-Gewalt in Erreichung der ihr nothwendigen Maaßregeln und Zwecke hindern könnte.

Resolut erster Instanz.

§. 534. Ist in dem Falle, wo keine Provokation auf gerichtliches Gehör während der Instruktion Statt gefunden, die Untersuchung geschlossen, und sind weder neue Thatsachen zu ermitteln, noch neue Beweismittel oder Entschuldigungsgründe beizubringen, so wird der Gegenstand der Anklage durch ein Resolut der Verwaltungsbehörde abgeurtheilt.

Entscheidungskompetenz.

Dieses Resolut wird, wenn es sich um einen Strafbetrag handelt, welcher, einschließlich des Werthes der etwa konfiszirten Gegenstände, bis zehn Thaler beträgt, von dem Hauptamte, bei höhern Beträgen aber, ingleichen da, wo das Gesetz unter verschiedenen Abstufungen einen höhern Betrag als zehn Thaler Geldstrafe bestimmt, von der Provinzialbehörde erlassen. Die Entscheidungsbefugniß der Letzteren in erster Instanz ist unbeschränkt.

Das Resolut enthält den Gegenstand der Anklage, die Gesetzesstellen, gegen welche gehandelt worden ist, und in seinen Entscheidungsmomenten die Geschichtserzählung des Vergehens, die Darlegung der Beweismittel für oder gegen die Anklage, die Unhaltbarkeit und Widerlegung der geführten Anklage oder Vertheidigung, so wie die Anführung der, aus dem Gesammtinhalte der gepflogenen Verhandlungen hervorgehenden Gründe, weshalb wie geschehen und nicht anders, geurtheilt werden konnte. Inhalt des Resolutes.

Bei vorhandenen Defraudationen, oder wo die Wiederholung einer Formalitätsverletzung strenger verpönt ist, muß die Warnung vor den geschärfteren Strafbestimmungen für die Wiederholung in dem Resolut gleichzeitig enthalten sein, so wie auch daselbst die zulässigen Rekursinstanzen sammt dem Zeitpunkt, binnen welchem das Resolut seine Rechtskraft erlangt, angegeben werden.

§. 535. Die Publikation der Resolute geschiehet durch die Hauptämter, welche den Angeschuldigten zu einem bestimmten Termine vorladen; oder sie erfolgt im Auftrage des Hauptamtes durch die Steuerbeamten, entweder in den Geschäftslokalen der Steuerhebestellen, oder auch in der Behausung des Gewerbtreibenden selbst. Ist die Untersuchung durch den Instruktions-Richter der Steuerverwaltung geleitet worden, so geschiehet auch durch diesen die Publikation des Resolutes. Bei der Publikation wird dem Beklagten die Hauptausfertigung des Resolutes, nachdem solches vorgelesen worden, eingehändigt; eben so wird er durch Vorlesung der betreffenden Gesetzesstellen auf die schärferen Strafbestimmungen, welche der Wiederholung des Vergehens folgen, aufmerksam gemacht, und daß diese Vorlesung geschehen, wird in der darüber aufgenommenen Publikationsverhandlung, die der Beklagte durch seine Unterschrift zu vollziehen hat, ausdrücklich angeführt. Publikation der Resolute. Publikationsverhandlung. Warnung vor dem Wiederholungsfalle.

Ist der Denunciat im Publikationstermine nicht erschienen, und hat ihm daher die Belehrung über die Folgen einer Wiederholung des Vergehens, nicht persönlich vorgetragen werden können, so genügt es, wenn demselben das Straf-Resolut und gleichzeitig eine Abschrift derjenigen Gesetzesstellen, welche die Strafbestim-

mungen bei etwaniger Wiederholung des Vergehens enthalten, in vim publicati zugefertigt werden, da der Zweck, daß Denunziat mit den Folgen dieser Wiederholung bekannt gemacht werde, durch die gehörig nachgewiesene Insinuation einer solchen Zufertigung erreicht wird*).

Die Warnung vor dem Wiederholungsfalle, mithin die Vorlesung schärferer Strafbestimmungen unterbleibt daher überall, wo in dem Resolut nicht entweder die ordentliche Strafe der Defraudation, oder eine außerordentliche Strafe erkannt, oder im Gesetz selbst eine schärfere Strafbestimmung für die Wiederholung ausgesprochen ist; mithin bei allen Resoluten, wo Formalitätsverletzungen durch Ordnungsstrafen geahndet werden.

Publikation der Resolute an Abwesende und Ausländer.

§. 536. In Abwesenheit desjenigen, über welchen ein Resolut abgefaßt ist, geschiehet die Publikation desselben an Ehegatten, Verwandte, Gewerbsgehülfen, Diener, oder auch an andere, in der Behausung des Verurtheilten wohnende Personen, sofern sie sich zur Empfangnahme und Aushändigung willig und bereit erklären. Wird dies verweigert, oder ist nach wiederholtem Versuch der Publikation, keine annehmungsfähige Person anzutreffen, so geschiehet die Insinuation an die Ortsbehörde. Bei Publikation von Straf-Resoluten gegen Unmündige, sind die Aeltern oder Vormünder derselben zuzuziehen.

Ist der Kontravenient Ausländer, welcher kein gesetzliches Domizil im Lande gewählt hat, so geschiehet die Uebersendung des Resolutes durch den Postverkehr, und die Postbescheinigung dient als Insinuations-Dokument. Kommt das Resolut zurück, erfolgt keine Rekursergreifung, oder bleibt es unbeachtet und ist auch eine Bürgschaftleistung nicht vorhanden, aus welcher Strafe und Kosten gedeckt werden können, so wird nach beschrittener Rechtskraft der Verurtheilte als entflohener Kontravenient betrachtet, und den Steuer- und Polizeibeamten aufgegeben, denselben, sobald er die diesseitigen Staaten betritt, persönlich zu verhaften.

---

*) Rescript a. d. Königl. Prov.-Steuer-Direkt. zu Köln. vom 16. September 1828. 18964.

§. 537. Unterwirft sich der Beklagte dem Resolut erster Instanz, so hat dasselbe zehn Tage nach erfolgter Publikation gültige Rechtskraft beschritten; es wird vollstreckt, und ein späterer Rekurs gegen dasselbe, oder Provokation an das Gericht ist nicht mehr zulässig, und wird weder von der Verwaltungs-, noch von der Gerichtsbehörde angenommen. Rechtskraft der Resolute.

§. 538. Binnen zehn Tagen, von der Publikation des ersten Resoluts angerechnet, steht aber dem Beklagten noch frei, entweder auf gerichtliche Untersuchung zu provociren, oder den Rekurs an die höhere Verwaltungsbehörde zu ergreifen. Rekursergreifung.

Bei Resoluten, die in erster Instanz von den Hauptämtern abgefaßt sind, bildet die Provinzialbehörde, bei Resoluten, die von dieser erlassen sind, das Königliche Finanz-Ministerium die gesetzliche Rekursinstanz. Rekurs-Instanzen.

Ist die Sache in erster Instanz durch Resolut der administrativen Behörde entschieden, und von dem Beklagten der Rekurs an die höhere Instanz ergriffen, so urtheilt auch die Verwaltungsbehörde über den vorliegenden Fall ferner ab, und macht von dem Recht, das Gericht entscheiden zu lassen, in zweiter Instanz keinen Gebrauch.

§. 539. Wird von dem Beschuldigten gegen das Resolut erster Instanz in der weitern Vertheidigung das Rechtsmittel der gerichtlichen Entscheidung gewählt, so hat er dieß entweder bei der Publikation, oder doch binnen zehn Tagen nach derselben, dem Hauptamte schriftlich anzuzeigen, und es werden hierauf die Akten, wie vorbemerkt, der Gerichtsbehörde übergeben, welche entweder die Untersuchung ergänzt, fortsetzt, oder von Neuem beginnen läßt. Ihr ist alsdann die Entscheidung der Anklage lediglich anheim gestellt. Die Verwaltungsbehörde konkurrirt dabei in einzelnen Fällen nur in sofern durch einen Deputirten, um dem Instruenten oder dem Richter die vollständige Information über die Sache selbst, oder über technische Gegenstände zu erleichtern. Rechtsmittel der gerichtlichen Entscheidung. Instanzenzug.

Gegen die, von den Gerichtshöfen in erster Instanz erlassenen Erkenntnisse kann in der gesetzlichen Frist Appellation eingelegt, und gegen Appella-

tionsurtheile, nach Maaßgabe der Gerichtsverfassung, entweder das Rechtsmittel der Kassation, oder die Revision angemeldet werden.

Rechtskraft gerichtlicher Erkenntnisse.

§. 540. Ein gerichtliches Erkenntniß, wenn keine Appellation eingelegt wurde, oder wenn die Instanzen erschöpft sind, ist nach der rheinischen Gerichtsverfassung rechtskräftig, binnen zehn Tagen nach dessen Verkündigung in öffentlicher Sitzung des Gerichts; nach der Preußischen, binnen zehn Tagen nach der Verkündigung des Urtheils durch den Inquirenten. So lange jedoch in den gesetzlichen Fristen Appellation eingelegt, und das Erkenntniß der letzten Instanz noch nicht publizirt und rechtskräftig geworden ist, kann ein früheres gerichtliches Urtheil nicht vollstreckt werden.

Rekursschrift, deren Abgabe und Inhalt.

§. 541. Ergreift der Beschuldigte gegen das Resolut erster Instanz den Rekurs, respektive an die Provinzial-Behörde, oder an das Königliche Finanz-Ministerium, so muß er innerhalb der zehntägigen Frist, von der Publikation angerechnet, dem betreffenden Hauptamte den Rekurs nicht nur anmelden, sondern es muß demselben zugleich von dem Rekursnehmer eine Schrift übergeben werden, in welcher die Gründe und Thatsachen, so wie die weitern Vertheidigungsmittel, aus welchen Beschwerde gegen das Resolut erster Instanz geführt werden soll, bündig und vollständig dargestellt sind. Das Resolut selbst ist in Urschrift oder beglaubigter Abschrift beizufügen.

Wenn diese Rekursschrift in den ersten zehn Tagen nach der Publikation des Resolutes nicht vollendet und übergeben werden kann, so ist bei der Rekursanmeldung, welche jeden Falls während dieser Periode geschehen muß, davon Erwähnung zu thun, und eine erweiterte Frist nachzusuchen, welche nach billigem Ermessen von dem Hauptamte, jedoch nicht über den Zeitraum von vier Wochen hinaus, gestattet wird *).

Es kann die Anmeldung und Uebergabe der Rekursschrift zur Einsendung an das Hauptamt auch

---

*) Cirkular-Reskript vom 28. September 1825. 18836.

bei derjenigen Steuerstelle geschehen, welche das Resolut erster Instanz verkündet hat. Eben so ist die Ergreifung des Rekurses an die höhere Instanz zulässig, wenn auch der Verklagte weder neue Vertheidigungsgründe, noch anderweite Beweismittel vorzubringen hat. Es bedarf in solchen Fällen dann nicht der Anfertigung einer Rekursschrift, vielmehr ist nur bei Anmeldung des Rekurses schriftlich, oder vor dem Beamten zum Protokoll zu erklären, daß der Beklagte die Instruktion der Sache seiner Seits für geschlossen halte, jedoch die höhere Entscheidung in Anspruch nehme, dabei aber auf Einreichung einer besondern Rekursschrift verzichte.

Rekurs-verfahren.

§. 542. Es ist eine unrichtige Meinung, wenn man glaubt, daß Rekursgesuche, worüber die höheren Verwaltungsbehörden zu entscheiden haben, denselben auch von den Rekursnehmern unmittelbar eingereicht werden müssen, und daß hierdurch eine günstigere Entscheidung herbeigeführt oder veranlaßt werde.

Es führt dieser Irrthum nur Zeitverlust und Kostenvermehrung, zum Nachtheil des Verklagten herbei, und es ist daher durch die Amtsblätter bekannt gemacht, daß alle Rekursschriften gegen die von Verwaltungsbehörden in Untersuchungen wegen Steuer-Kontraventionen ergangenen Strafresolute, bei derjenigen Behörde, welche dem Angeschuldigten das Strafresolut erster Instanz bekannt gemacht hat, eingereicht werden müssen, und daß Rekursgesuche, die dem entgegen, unmittelbar bei der entscheidenden Behörde eingereicht werden, an den Rekurrenten selbst mit der Anweisung remittirt werden sollen, das Gesuch der vorstehend bezeichneten Behörde einzureichen. Diese Vorschrift wird auch bei Publikation eines Resolutes dem Betheiligten jedesmal bekannt gemacht *). Die höhere Behörde kann nemlich, ohne Kenntniß von dem Inhalte der verhandelten Akten zu nehmen, über derartige Gesuche nicht entscheiden, und ist daher stets genöthigt, sie an die erste Instanz zur erläuternden Berichtserstattung zu remittiren. Diese Berichtserstatttung muß nicht nur die Darstellung der Sache bis zur ersten Entscheidung, sondern

*) Cirkular-Reskript vom 28. September 1825. 18836.

auch die Prüfung der in der Rekursschrift vorgetragenen Gründe oder Beweise enthalten. Sind neue Thatsachen oder Rechtfertigungsmittel vorgebracht, oder anderweite Zeugnisse angerufen, so müssen solche erst geprüft und gehört werden, und durch erschöpfende Erledigung aller, früher vielleicht unberührt gebliebenen, oder später zur Sprache gekommenen Beweismittel, für oder gegen die Anklage, werden die Akten vervollständigt, und Alles, was über den Gegenstand verhandelt worden ist, wird sammt der ursprünglichen Rekursschrift und einer ausführlichen Relation, der höheren Behörde vorgelegt, die sich nunmehr im Besitz Aller dazu gehörenden Materialien befindet, um selbstständig und lediglich auf den Grund der verhandelten Akten urtheilen zu können, ohne für etwanige Strafmilderung an eine frühere Entscheidung irgend gebunden zu sein.

Stempelpflichtigkeit der Resolute, Erkenntnisse, Rekursschriften.

§. 543. Die Resolute der Verwaltungsbehörden werden, wenn der Strafbetrag, einschließlich des Werthes der etwa für konfiszirt erklärten Gegenstände, bis fünf Thaler beträgt, ohne Stempel, wo aber der Strafbetrag, einschließlich des Konfiskationswerthes, mehr als fünf Thaler ausmacht, auf einem Stempelbogen von funfzehn Groschen ausgefertigt. Der Resolutstempel wird nur einmal verwendet, und das auf Stempelpapier ausgefertigte Exemplar dem Beklagten ausgehändigt. Verlangen Theilnehmer, wenn über sie in diesem Resolut gleichzeitig erkannt worden ist, Abschriften, so unterliegen diese der Stempelpflichtigkeit nach dem Tarifsatze beglaubigter Abschriften. Diese Vorschriften gelten nur von den in erster Instanz abgefaßten Resoluten, wogegen bei den Rekursen, zu den Gesuchen nur der Eingabestempel, zu den Bescheidungen der Bescheidsstempel erforderlich ist *) **). Rekurs-Gesuche können daher auf ungestempeltes Papier geschrieben werden, sobald der in erster Instanz erkannte Strafbetrag unter funfzig Thaler ist.

Anderweite Sporteln werden bei den von den Verwaltungs-Behörden geleiteten Untersuchungen wegen De-

---

*) Cirkular-Reskript vom 29. Oktober 1828. 22519.
**) Circular-Reskript vom 22. August 1828. 15845.

fraudationen oder Kontraventionen gegen die indirekten Steuergesetze, nicht erhoben.

Zu den Urtheilssprüchen der Gerichtsbehörden in Steuerstrafsachen wird, wenn der Strafbetrag funfzig Thaler nicht übersteigt, ein Stempel von funfzehn Groschen, bei höheren Strafsummen ein Stempel von fünf bis funfzig Thaler verwendet.

Publikation der Rekurs-Resolute und definitiven Erkenntnisse.

§. 544. Die Rekursresolute werden in derselben Weise, wie die Resolute erster Instanz (§. 535) dem Beklagten publicirt; gegen dieselben stehet, als Entscheidungen letzter Instanz, ein weiteres Rechtsmittel nicht offen, und sie sind nach der Publikation vollstreckbar.

Es ist mithin in denjenigen Untersuchungen, in welchen von den Hauptämtern in erster, und auf eingelegten Rekurs von den Provinzialbehörden in zweiter Instanz entschieden worden, ein nochmaliger Rekurs an das Königliche Finanz-Ministerium nicht zulässig *).

Ebenso sind die gerichtlichen Erkenntnisse letzter Instanz sofort nach der durch die Gerichtsbehörde erfolgten Publikation vollstreckbar, oder, wo es bei der ersten gerichtlichen Entscheidung belassen ist, die dann rechtskräftig gewordenen Urtheile.

Weg der Gnade.

Dem Verurtheilten stehet jedoch hier noch der Weg der Gnade offen, und es wird mit dem Exekutions-Verfahren in der Regel dann eingehalten, wenn glaubhaft nachgewiesen ist, daß dieser Weg betreten worden.

Dieser Nachweis wird durch Vorzeigung der betreffenden Schriftstücke an die, die Vollstreckung leitende Behörde, so wie durch Zeugniß desjenigen Postamts geliefert, durch welches diese Schriftstücke an ihre Addresse befördert worden sind.

Maaßregeln zur Sicherung verwirkter Strafen.

§. 545. Durch den Nachweis eines eingereichten Begnadigungsgesuches wird die Steuerbehörde demohngeachtet nicht verpflichtet, sich von Einziehung der Strafe und Kosten abhalten zu lassen, und es werden daher in denjenigen Fällen, wo solches nothwendig er-

*) Reskript a. d. Königl. Prov.-Steuer-Direkt. zu Köln. vom 28. April 1826. 7596.

scheint, vorläufige Maaßregeln zur Sicherung der verwirkten Strafen, Gefälle oder Kosten genommen, was selbst dann schon zuläßig ist, wenn von dem Resolute der Verwaltungsbehörde auf gerichtliches Urtheil angetragen wird. Diese Maaßregeln richten sich nach den jedesmaligen Umständen, und bestehen entweder in Deposition der Strafe, Annahme eines Faustpfandes, oder in Arrestanlegungen auf Forderungen, Hypotheken-Einschreibungen auf Grundbesitzungen, so wie überhaupt in Anwendung derjenigen gesetzlichen Bestimmungen, wodurch verhindert wird, daß ein Schuldner nicht zum Nachtheil des Gläubigers sein Vermögen verkümmere.

Auch kann, wo es früher nicht geschehen ist, nach §. 91 und 92 der Steuerordnung, gegen den der Flucht Verdächtigen, Personalarrest verhängt werden.

Bürgschaftsleistung.

Um diese vorläufigen Exekutionsmaaßregeln zu suspendiren, nimmt auch die Verwaltungsbehörde die Bürgschaft einer als zahlungsfähig bekannten und sichern Person an, welche sich durch gesetzlich gültigen Akt verbindet, für die aus dem betreffenden Prozesse zu zahlenden Gefälle, Kosten und Strafe nach angelangter letzten Entscheidung, als Selbstschuldner zu haften, und diese Beträge nach fruchtlos gebliebener Aufforderung an den Verurtheilten, der Verwaltungsbehörde unweigerlich auszuzahlen.

Vollstreckung rechtskräftiger Resolute und Erkenntnisse.

§. 546. Die Vollstreckung von den in Rechtskraft übergegangenen Resoluten oder gerichtlichen Erkenntnissen, welche durch die Steuerbehörde bewirkt oder veranlaßt wird, geschieht dann, wenn auf die an einen Verurtheilten ergangene Aufforderung die Zahlung der verwirkten Gefälle und Strafen, so wie der aufgelaufenen Kosten, im gütlichen Wege nicht erfolgt.

Terminal-Zahlung.

§. 547. Ist der Verurtheilte nur augenblicklich zu zahlen außer Stande, und kann er, entweder durch sich selbst, oder durch einen Bürgen, Sicherheit für die verschuldete Summe nachweisen, so wird von der Verwaltung auch ein billiger Zahlungsausstand nachgegeben, so wie dann, wenn die zu zahlenden Beträge mit einem Male nicht aufgebracht werden können, unter gleichen Bedingungen Terminalzahlungen gestattet werden.

§. 548. Leistet jedoch der Schuldner der Zahlungs-Aufforderung gar keine Folge, so wird nach Maaßgabe der in den verschiedenen Provinzen geltenden gesetzlichen Bestimmungen, die Exekution durch Beschlagnahme des Mobiliar-Vermögens, zu welchem alles bewegliche Besitzthum, alle baaren und ausstehenden Forderungen, mit der im folgenden §. erwähnten Beschränkung gehören, ausgeführt, und es werden aus der durch öffentlichen Verkauf entstandenen Lösung sowohl die Kosten der Prozedur, als auch die verschuldeten Gefälle und Strafe entnommen. Beschlagnahme des Mobiliars.

Ist der Erlös nicht hinreichend, sämmtliche Beträge zu decken, so werden daraus zunächst die Kosten der Exekution, sodann die einfachen Gefälle gezahlt, welche ein gesetzliches Prioritätsrecht vor den Kosten der Untersuchung und den verwirkten Strafbeträgen haben, deren Einziehung, so weit es thunlich, aus dem Ueberrest erfolgt.

§. 549. Von der Auspfändung des Mobiliars zu Deckung der Abgaben bleibt nach der Allerhöchsten Kabinets-Ordre vom 30. November 1825 das für den Schuldner und die bei ihm lebenden Kinder und Eltern nothwendige Bettwerk, die nothdürftigen Kleidungsstücke derselben, so wie ein für das eigene Bedürfniß unentbehrliches Stück Milchvieh, ausgeschlossen. Ausnahmen.

§. 550. Die Subhastation von Grundstücken findet zu Büßung von Steuerstrafen nicht Statt. Inwiefern dieselbe für Kosten und Gefälle verhängt wird, richtet sich nach der Beurtheilung des einzelnen vorliegenden Falles. Subhastation von Immobilien findet nicht Statt.

§. 551. Wenn der Verurtheilte selbst den Verkauf eines Grundstücks vorziehet, um dem Eintreten der Gefängnißstrafe vorzubeugen, so wird die Verwandlung der Geldbuße in Haft ausgesetzt, sobald nachgewiesen ist, daß der Verurtheilte den Verkauf des Grundstücks eingeleitet oder in Antrag gebracht hat. Freiwillige Subhastation.

Wird die freiwillige Einleitung zum Verkauf zurück genommen, oder bleibt derselbe ohne Erfolg, oder ist endlich das Grundstück dergestalt verschuldet, daß daraus die Berichtigung der Geldbuße nicht erwartet werden kann, so wird der Kontravenient als un-

vermögend angesehen, und die Geldbuße in Gefängniß verwandelt *).

Niederschlagung uneinziehbarer Kosten.

§. 552. In Ansehung des Kostenpunktes bei Verurtheilungen ist durch die Allerhöchste Kabinetsordre vom 20. Oktober 1825 festgesetzt, daß zur Beitreibung der Untersuchungskosten in der ganzen Monarchie gleichlautend nach Vorschrift des §. 622 der Preußischen Kriminal-Ordnung verfahren werden soll. Dieser bestimmt:

„Niemand darf durch Untersuchungskosten außer Nahrungsstand gesetzt, noch dürfen dessen Grundstücke, wenn er kein schweres Verbrechen begangen hat, blos der Kosten wegen, sogleich zum Verkauf gestellt, vielmehr müssen in allen Fällen, wenn dieses zu besorgen ist, billige Terminal-Zahlungen gestattet werden. Kann ein Verbrecher, der in die Kosten verurtheilt worden, ohne Zerstörung seines Nahrungsstandes gar nichts davon bezahlen, so müssen alle Sporteln und Gebühren des untersuchenden Gerichtes, und alle Diäten, oder andern Emolumente der Gerichtspersonen und Subalternen, so wie der Stempel und das Porto niedergeschlagen werden."

Verwandlung der Geldbuße in gefängliche Haft.

§. 553. Ist durch den Erfolg des Exekutionsverfahrens der schuldige Betrag nicht vollkommen gedeckt, oder ist die Auspfändung ohne alles Resultat geblieben, so wird die Summe der verschuldeten Geldstrafe, wo dies nicht im gerichtlichen Urtheile für den Unvermögenheitsfall bereits alternative erkannt ist, in Gefängnißstrafe verwandelt, und diese an dem Verurtheilten vollstreckt. Bei notorischer Zahlungsunfähigkeit des Beklagten wird jedoch das vorbeschriebene Exekutionsverfahren nicht eingeleitet, sondern vielmehr auf den Grund eines, von der Behörde ausgestellten Zeugnisses der Unvermögenheit des Debenten, die Verwandlung der Geldbuße in Gefängnißstrafe sofort bei dem Gerichte nachgesucht.

Nach Th. II. Tit. 20 §. 88 des allgemeinen Landrechts wird jeder Strafbetrag von fünf Rthlr. einer Gefängnißstrafe von acht Tagen gleich gestellt,

---

*) Cirkular-Reskript vom 12. Junius 1826. 9323.

und durch die Allerhöchste Kabinetsordre vom 18. September 1824 ist bestimmt, daß bei Verwandlung der Geldbuße in gefängliche Haft dieser Maaßstab von den Gerichtsbehörden in der ganzen Monarchie angenommen werden soll.

Die Vollstreckung der Gefängnißstrafe geschiehet durch dasjenige Gericht, welche die Dauer derselben festgesetzt hat, ohne daß diese Vollstreckung von der Verwaltungsbehörde besonders in Antrag gebracht wird.

Für Kosten, Gefälle und Konfiskationswerth findet Gefängnißstrafe nicht Statt.

§. 554. Lediglich für die zu zahlenden Kosten soll, nach der Allerhöchsten Kabinetsordre vom 20. November 1825, bei erwiesener Unvermögenheit, Gefängnißstrafe nicht verhängt werden, so wie dieselbe auch als Surrogat der schuldigen Steuergefälle nicht angewendet wird, mithin für den einfachen Gefällebetrag Niemand verhaftet werden darf.

Eben so wenig wird der Werth eines zu konfiszirenden, jedoch nicht vorhandenen Gegenstandes durch Gefängnißstrafe substituirt*).

Dauer der gefänglichen Haft.

§. 555. Das Maximum der Dauer der für Steuerdefraudationen zu verhängenden gefänglichen Haft, oder nach Befinden der Umstände der Zuchthausstrafe darf, welches auch der nach Gelde berechnete Strafbetrag seyn möge, die Dauer von zehn Jahren nicht überschreiten.

Verjährung der Vergehen gegen die Steuergesetze.

§. 556. Vergehen gegen die Steuergesetze sind im Bereich der in den Rheinprovinzen geltenden Gerichtsverfassung verjährt, wenn zwischen dem Tage, wo das Vergehen verübt ward, und dem Tage der Entdeckung drei volle Jahre verflossen sind, und wenn darüber in dieser Zwischenzeit, weder eine Untersuchung, noch ein anderes Verfahren gegen den Urheber des Vergehens vorgenommen worden sind. Im Gebiete des Preußischen Rechtes ist die Verjährungsfrist auf fünf Jahre festgesetzt.

Wenn dennoch, wegen einer, später erst entdeckten Defraudation, eine Untersuchung eingeleitet wird, so geschieht es lediglich, um den Betrag der verschuldeten einfachen Gefälle zu ermitteln und einzuziehen, da

---

*) Cirkular-Reskript vom 25. September 1828. 16753.

auf die Abgaben selbst, wovon hier die Rede ist, nur die allgemeinen Verjährungsfristen anwendbar sind.

Ist jedoch ein früheres Urtheil über das Vergehen erfolgt, so ist die Strafe nach Rheinischer Gerichtsverfassung erst in fünf, nach der Preußischen in dreißig Jahren, als verjährt anzusehen.

Uebersicht des gerichtlichen und des administrativen Verfahrens in Steuer-Prozeß-Angelegenheiten.

§. 557. Als Schlußbetrachtung gehen wir noch zu Beurtheilung der so oft aufgeworfenen, doch für das Publikum noch nicht genügend erörterten Frage über, ob bei Anklagen und Untersuchungen wegen Verletzung der Steuergesetze, die Entscheidung der administrativen, oder die der gerichtlichen Behörde dem Interesse des Beschuldigten am vortheilhaftesten, mithin welcher Rechtsweg in solchen Fällen zu betreten sei?

Aus den vorangeführten Bestimmungen haben wir ersehen, daß es der Wahl des Beklagten überlassen ist, ob derselbe ein ihm angeschuldigtes Vergehen im Wege der gerichtlichen Untersuchung beurtheilt wissen will, oder die Entscheidung darüber der kompetenten Verwaltungsbehörde anheim stellt.

Welchen Rechtsweg von beiden ein Angeklagter in seinem Interesse betreten soll, darüber sind fast immer die Betheiligten zweifelhaft, und oft erwählen sie nach dem administrativen Urtheil erster Instanz, das fernere gerichtliche Verfahren, oder provociren bei Einleitung der Untersuchung sofort darauf, in der Meinung, dadurch eine günstigere Entscheidung ihrer Sache zu erlangen.

Erwägen wir jedoch, daß nach dem Buchstaben des Gesetzes und nach den §. 501 angeführten Entscheidungsgründen von Erkenntnissen des höchsten Gerichtshofes, bei solchen Vergehen in der Regel und wo nicht das Gegentheil im Gesetz ausdrücklich geboten ist, schon die bloße Vernachlässigung der im Gesetze vorgeschriebenen Form der Handlung, den Thatbestand eines Steuervergehens bilder, daß mithin die Strafbarkeit in solchen Fällen schon da begründet ist, wo selbst jede sträfliche Absicht einer Gesetzesübertretung von der Annahme ausgeschlossen bleibt (§. 502), so finden wir im Allgemeinen, daß die Urtheile der Gerichtshöfe wohl

nur in wenigen Fällen günstigere oder mildere Ansichten über die Strafbarkeit vorwalten lassen können; indem ihre Entscheidung lediglich durch strenge Auslegung und Anwendung der Gesetzesstellen selbst und bloß durch den vorhandenen oder ermittelten Thatbestand bedingt wird, ohne in technische Beurtheilung des Gewerbebetriebes speziell einzugehen.

Bei der Rüge von Steuer-Kontraventionen im administrativen Wege, sind jedoch die Grenzen milderer Anwendung der Strafgesetzgebung schon dadurch möglichst erweitert, daß den Dirigenten der Hauptämter die Befugniß zustehet, Anklage-Verhandlungen über Kleinigkeiten, bis zu einem Thaler Gefälle, oder minder wichtige Formverletzungen, da auf sich beruhen zu lassen*), wo durch die Thatsache oder durch die Untersuchung, die stattgefundene Kontravention sich absichtlos, oder entschuldigt darstellt.

Wenn aber auch bei summarischer Untersuchung und Verurtheilung, die in erster Instanz erkennenden Verwaltungsbehörden in ihren Strafbescheiden bei der gesetzlich vorgeschriebenen Strafe stehen zu bleiben, im Allgemeinen angewiesen sind, so ist dieß nothwendig, damit die Folgen der Uebertretung gesetzlicher Vorschriften in ihrer ganzen Strenge zur lebendigen Kenntniß des betreffenden Individuums oder des Publikums gelangen, und nicht etwa unzeitige Nachsicht oder Hinneigung zu einer nicht rechtlich begründeten Abweichung von den gesetzlichen Strafbestimmungen, einen Reiz zur Wiederholung entstehen lasse und somit die Kraft des Gesetzes in seiner Ausführung selbst lähme. Dagegen wird in den administrativen Rekurs-Instanzen, wo der Gegenstand der Anklage es irgend zuläßt, und wo namentlich eine technische Beurtheilung des Gewerbebetriebes die Ueberzeugung gewährt, daß in dem zur Entscheidung vorliegenden Falle die Absicht einer Gefälleverkürzung nicht vorgewaltet habe, stets dahin gewirkt, daß die Bestimmungen der Strafgesetzgebung in möglichst mildem Maaße zur Anwendung gebracht und demgemäß die in erster In-

*) Cirkular-Rescript vom 14. November 1827. 18284.

stanz festgesetzten Strafen, so weit als thunlich, ermäßigt werden. Auch darf bei diesen Behörden auf die höhere oder geringere Geistes-Kultur des Angeschuldigten Rücksicht genommen werden.

Außerdem hat der Rekurs an die Finanzbehörde den unverkennbaren Vortheil für sich, daß derselbe die oft lange Dauer und Weitläufigkeit einer gerichtlichen Untersuchung und die, in Bezug auf den streitigen Gegenstand, oft sehr beträchtlichen Kosten vermeidet.

Wie die Nothwendigkeit strenger Strafbestimmungen, im Gegensatz des gewährten, möglichst freien Spielraums, für die rechtliche Industrie nicht zu bestreiten seyn dürfte, so ist auch die Schonung und Milde nicht zu verkennen und hinreichend erwiesen, mit welcher die Verwaltungs-Behörde da, wo es ihr nur möglich ist, von ihrem Strafrechte Gebrauch macht; wir können daher nach unserer Ueberzeugung nur der Meinung vorzugsweise beitreten, daß bei Anklagen wegen Uebertretung der Steuergesetze, es dem Interesse des Beschuldigten am günstigsten erscheint, in solchen Fällen, wo gerichtliche Untersuchung nicht ausdrücklich geboten ist, oder von der Verwaltung gewählt wird, stets auf die Entscheidung der Finanzbehörde, auch in der Rekurs-Instanz, zu provoziren.

Wir verwahren uns bei dieser Aeußerung gegen die aus dem Vorstehenden vielleicht zu ziehende Folgerung, daß wir hier, statt eine individuelle Meinung oder eine rein persönliche Ansicht auszusprechen, nur im Interesse der Verwaltung schreiben, oder, durch Dienstverhältnisse und Rücksichten gebunden, eine freimüthige Aeußerung über diesen Gegenstand, selbst wenn dieselbe der Ansicht der administrativen Behörde entgegengesetzt sein könnte, nicht aussprechen dürften. Wenn wir bisher auf der einen Seite streng den gesetzlichen Bestimmungen in ihrer Auslegung gefolgt sind, so ist auch anderseits unser Streben dahin gerichtet gewesen, in der vorliegenden Schrift wissentlich Nichts unerwähnt zu lassen, was der Brenner oder Brauer bei Ausübung seines Gewerbes in seinem Vortheil, als ein Recht, als eine Bewilligung, oder Begünstigung in Anspruch zu nehmen befugt ist, und wir glauben daher, vollen Anspruch auf die Wahrhaftigkeit

unserer Versicherung machen zu dürfen, daß unsere Ansicht über den vorliegenden Punkt, lediglich aus lebendiger Ueberzeugung, aus der gesammelten mehrjährigen Erfahrung vieler Fälle, so wie aus der Bekanntschaft mit dem Geist der Verwaltung und ihrer Korrektions-Maaßregeln geschöpft ist, und daß wir diese Ansicht lediglich im Interesse der Betheiligten vorgetragen haben.

Stempelpflichtigkeit der Eingaben, Bescheide, Quittungen.

§. 558. Der Vollständigkeit halber heben wir hier aus dem Gesetz vom 7. März 1822 folgende, auch dem Gewerbtreibenden zu wissen nöthige Bestimmungen über Anwendung des Stempels aus.

Alle Gesuche, Beschwerdeschriften, Bittschriften und Eingaben, die im Interesse eines Privaten an Behörden oder Beamte der Abgabenparthie eingereicht werden, müssen auf einem Stempelbogen von fünf Groschen geschrieben, oder mit demselben umlegt sein.

Ausgenommen sind solche Gesuche, welche nach Geld geschätzt werden können, und den Betrag von funfzig Thaler nicht erreichen; sie unterliegen keinem Stempel und werden auf gewöhnliches Papier geschrieben.

Die Bescheide auf derartige Eingaben werden nach dem Ermessen der Behörde und nach Maaßgabe des verhandelten Gegenstandes auf Stempelpapier zu fünf oder funfzehn Groschen ausgefertigt.

Sind steuerpflichtige Gesuche oder Bittschriften auf den tarifmäßigen Stempelbogen nicht geschrieben, oder nicht damit umlegt, so wird die stattgefundene Kontravention dadurch geahndet, daß der tarifmäßige Stempel des Bescheides auf ein solches Gesuch um funfzehn Groschen erhöhet, mithin dazu der Stempel von zwanzig Groschen, oder einem Thaler, verbraucht und von dem Betheiligten eingezogen wird.

Quittungen über geleistete Zahlungen sind mit einem Zwölftel Prozent des Betrages worüber sie lauten, stempelpflichtig, sofern dieselben zum Belage einer Rechnung vor einer öffentlichen Behörde dienen; mithin sind Quittungen über gezahlte Ausfuhr-Vergütung dem Stempel unterworfen, dagegen aber Quittungen über Rückzahlung irrthümlich erhobener Gefälle, ausdrücklich vom Stempel befreit; eben so Zusagescheine für die Branntwein-Ausfuhr und deren beglaubte Abschriften.

Vergleichung des Preußischen Brannt- wein- und Brausteuer-Verfassung mit der Gesetzgebung anderer Staaten über diese Gewerbe.

§. 559. Indem vorstehend die Gesetzgebung über die Besteuerung des Branntweins und des Braumalzes in den Preußischen Staaten, und die zu ihrer Ausführung und Aufrechthaltung vorgeschriebenen Kontrole-Maaßregeln, wie wir hoffen zu dürfen vermeinen, bis in ihre kleinsten Einzelheiten dargestellt worden sind, glauben wir auch durch überzeugende Beweise die in der Einleitung ausgesprochene Behauptung gerechtfertigt zu haben:

daß das Preußische Steuersystem der Industrie des Gewerbebetriebes den möglichst freien Spielraum gestattet, sie nirgend beschränkt, wohl aber überall anregt; daß die Erhebung und Kontrolirung der Abgaben mit besonderer Rücksicht auf den Steuerpflichtigen möglichst einfach und unbeschwerlich angeordnet ist, und daß alle Kontroleformen und Sicherheits-Maaßregeln vermieden oder beseitigt werden, deren Ausübung dem Fortschreiten des Gewerbebetriebes irgend ein Hinderniß, oder einen Zwang darbieten könnte.

Obschon in der Darstellung des Gewerbebetriebes, dieser ohne alle Rücksicht auf Steuerverfassung vorgetragen worden ist, so sind wir dennoch nicht in den Fall gekommen, bei der spätern Kommentirung der Preußischen Steuergesetzgebung, durch dieselbe, irgend eine der so mannigfach verschiedenen Fabrikations-Methoden beschränkt oder verboten, so wie irgend eine Klasse der Gewerbtreibenden vorzugsweise begünstigt zu sehen. Wie daher im Allgemeinen die freie Ausübung des Brennerei- und Brauerei-Gewerbes, im Großen wie im Kleinen, überall gestattet und gesichert ist, so wird auch auf der anderen Seite durch dieses Abgabensystem als Grundsatz der Gerechtigkeit die Gleichheit vor dem Gesetz aufrecht erhalten. Lebendiger noch wird die Ueberzeugung von dem Vorstehenden bestätigt, wenn man mit der Preußischen, die Gesetzgebung anderer Staaten, und zwar solcher Staaten vergleicht, wo die aus dem Volke gewählten Repräsentanten, selbst die Gesetzgeber sind. In Frankreich, England und den Niederlanden werden vom Branntwein und Braumalz ähnliche Abgaben, wie in Preußen, erhoben; die Höhe derselben haben wir bereits erwähnt (§. 12 und 36), und es bleibt uns nur noch eine Darstellung der Kontroleformen und der Strafgesetzgebung übrig, die man in jenen Ländern zur Sicherung des Steuerinteresses in Ausführung zu bringen für nöthig erachtet.

Frankreich.

§. 560. In Frankreich ist zwar der Fabrikant mit Steuer und Kontroleformen nicht übermäßig beschwert; desto lästiger aber sind für das Publikum die Abgaben und die Sicherheits-Maaßregeln, sobald das Fabrikat zur Konsumtion übergehet; weil es nicht nur bis zum gänzlichen Verschwinden unter Steuer-Kontrole stehet, sondern auch bei jedem Besitzeswechsel einer neuen Besteuerung unterliegt, welche zusammengenommen die Preußischen Abgaben bei weitem übersteigen. Steuern werden beim Uebergang aus einer Hand in die andere (droits de mouvement), dann beim Eingang in die Städte (droits d'entrée, octrois et dixièmes), dann beim Verkauf oder Ausschank (droits de détail) erhoben und bilden im Ganzen das unter

dem Namen: droits reunis so lästig gefundene Abgabensystem, was in seiner ganzen Strenge und Beschwerlichkeit noch heute bestehet; obschon die Revision dieser Gesetzgebung zu verschiedenen Zeiten lebhafte Debatten in der Deputirten-Kammer veranlaßt hat, deren wesentlichstes Ergebniß jedoch nur gewesen, daß an die Stelle der früheren Benennung: droits reunis, für dieses Abgabensystem der Name: contributions indirectes gegenwärtig getreten ist.

§. 561. Wie in England zum größten Nachtheil der Ackerbau treibenden Klasse, jede Anlage einer landwirthschaftlichen Brennerei unbedingt verboten ist, wie überhaupt der Brennereibetrieb dort nur in einzelne große Fabrikations-Anstalten zusammen gedrängt, und dadurch gleichsam ein Monopol für die Besitzer großer Betriebs-Kapitalien gebildet wird, ist wohl bekannt; weniger aber die Strenge und Peinlichkeit der Kontroleformen und Strafbestimmungen, welche, wie alle Gesetze in England buchstäbliche Anwendung finden. Zur nähern Kenntniß derselben liefern wir nachstehend in getreuer Uebersetzung, einen Auszug der in England geltenden Bestimmungen über Besteuerung des Branntweins *). England.

§. 562. Niemand in ganz England darf ohne Erlaubniß der Accise-Kommissarien eine Blase zur Destillation, Rektifikation oder Komposition besitzen. Die Erlaubniß, brennen zu dürfen, muß jährlich nachgesucht und erneuert werden; wer dies unterläßt oder fortbrennt, zahlt 500 Pfund Sterling **).— Niemand erhält die Erlaubniß, brennen zu dürfen, der nicht Hausbesitzer oder Eigenthümer eines Gutes ist, welches innerhalb, oder doch weniger als eine Viertelmeile von einer Marktstadt liegt, die mindestens 500 Wohnhäuser hat. — Die Erlaubniß wird versagt für jede Blase, deren Körper ohne Helm nicht mindestens einen Rauminhalt von 400 Gallon (1600 Quart) hält. — Kein Brenner, dessen Spiritusblase ohne Helm weniger als 3000 Gallon (12,000 Quart) faßt, darf mehr als 2 Maisch- und 2 Lutterblasen halten, bei Konfiskation und 100 Pf. Strafe für jede Blase. — Von Sonnabend Abend 11 Uhr bis Montag Morgens 1 Uhr ist jeder Betrieb der Brennerei bei 50 Pf. Strafe verboten. — Form und Größe, Stellung, Oeffnung, Verschluß, Verbindung, Röhren, Hähne der Maisch-, Lutter- oder Branntwein-Reservoirs, werden von den Accise-Kommissarien vorgeschrieben. — Jede Abweichung von dieser Vorschrift ziehet 200 Pf. Strafe, so wie außerdem 20 Pf. Strafe für jeden Tag nach sich, an welchem ein vorschriftwidriges Gefäß in der Brennerei geblieben ist. — Parlamentsakte vom 27. Juni 1825.

---

*) An Act to repeal the Duties payable in respect of Spirits distilled in England and of Licences for distilling rectifying, or compounding such Spirits and for the Sale of Spirits, and to impose other Duties in lieu thereof and to provide other Regulations for the Collection of the said Duties and for the Sale of Spirits, and for the Warehousing of such Spirits without Payment of Duty for Exportation 27th. June 1825.

**) Ein Pfund Sterling beträgt 6 Rthlr. 20 Gr. Preußisch Courant.

Außer Helm und Blase wird während des Nichtgebrauches die Thüre des Ofenheerdes unter Verschluß gelegt. — Wer die Schlösser oder Vorrichtungen dazu den Beamten nicht bezahlt, wer die Verschlußanlegung hindert, oder den Verschluß irgend eines Theiles der Geräthe nicht im Stande erhält, oder verletzt, zahlt 200 Pf. Strafe. — Der Ausgang jedes Kühlrohres endet in den Lutter-, Branntwein- oder Spiritusbehälter, welcher durch den Beamten verschlossen und nur diesem zugänglich ist. Jeder andere Ausgang, jedes anderweite Auslaufen von Lutter, Branntwein oder Spiritus, ist mit 200 Pf. verpönt. — Jede Blase muß einen Ausleerungshahn haben, der von dem Beamten verschlossen, und nur von diesem, jedoch nicht öfter als einmal in sechs Stunden, geöffnet werden darf. Wenn der Hahn nicht vorschriftlich angebracht ist, geöffnet, beschädigt oder verändert wird, sind 50 Pf. Strafe zu erlegen. — Jeder Gährbottich muß am Boden eine Oeffnung haben, welche mit einer Röhre in Verbindung stehet, deren Ausgang unmittelbar in den Maischreservoir oder Maischaufbringer führt. Jede andere Oeffnung oder Leitung aus dem Gährbottich ziehet 200 Pf. Strafe nach sich. — An allen Gährbottichen befinden sich Visirlöcher, um den Inhalt des Gefäßes nach Art und Menge jederzeit untersuchen zu können. Sind diese nicht vorschriftlich angebracht, erhalten, oder verändert, oder finden sich die Niveaus der Blasen, Bottiche und Gefäße, so wie der Ort ihrer Aufstellung oder ihre Größe, ohne schriftliche Anmeldung verändert, so sind 200 Pf. Strafe verwirkt. — Der Beamte kann jederzeit verlangen, daß das Wasser aus dem Kühlfaß abgelassen werden soll; wer dies verweigert, oder das Kühlfaß früher als zwei Stunden nach dem Ablassen wiederum füllt, hat 200 Pf. Strafe verwirkt. — Auf jedes fortzurollende Faß, dessen sich der Brenner zur Aufbewahrung von Branntwein oder Spiritus bedient, muß bei Strafe der Konfiskation leserlich eingebrannt, eingeschnitten oder aufgemalt sein und erhalten werden: Inhalt, Namen, Firma, Wohnort. — Bevor der Brenner die Erlaubniß zum Gewerbebetrieb nachsucht, hat er in einer schriftlichen Deklaration Räume und Gewerbstätten anzumelden. Diese Anmeldung muß enthalten: Namen, Wohnort, Ort des Gewerbebetriebes, Beschreibung aller Gefäße und Geräthe, ihres Zwecks, Angabe der Häuser, Räume und Orte, wo Destillation, Rektifikation oder Komposition geschiehet. — Name und Firma des Brenners muß über der Thür seiner Gewerbstätte mit mindestens drei Zoll langen Buchstaben ganz ausgeschrieben, an einem in die Augen fallenden Ort angebracht, und eben so muß jedes zum Gewerbebetrieb dienende Gefäß, jede Thür eines Zimmers oder Raums, in welchem ein Theil des Gewerbes betrieben, oder Spiritus aufbewahrt wird, mit dem Namen und der Nummer, den es seinem Zweck und Gebrauch nach führt, leserlich bezeichnet sein, und diese Bezeichnung erhalten werden, bei 50 Pf. Strafe. — Unangemeldete Geräthe werden konfiszirt und ziehen 500 Pf. Strafe nach sich. — Jede Brennerei muß mindestens eine Viertelmeile von der anderen entfernt seyn, bei Strafe von

500 Pf. für jede Woche, wo ein solches Etablissement dem entgegen bestanden hat. — Bei 200 Pf. Strafe darf kein Brenner oder Destillateur auf demselben Grundstück gleichzeitig Bier- oder Essigbrauerei, Weinfabrikation oder Zucker-Raffinerie betreiben; eben so wenig darf aus den Betriebs-Räumen der Brennerei eine Verbindung, ein Ausgang oder Weg in oder durch einen geschlossenen Hof, Garten, Feld, Durchgang, einen andern Weg oder Ort, oder nach einem Gehöfte führen, wo ein gleichartiges Gewerbe oder ein Branntweinschank getrieben wird. — Verheimlichte Geräthe werden konfiszirt; für jeden Ort, wo sie gefunden werden, und für jedes zur Branntweinbereitung dienliche Gefäß, Blase oder Bottich sind 200 Pf. Strafe verwirkt. — Der Zutritt zur Gewerbanstalt, so wie zu sämmtlichen, dem Brenner gehörenden Lokalen und deren Nebengebäuden, ist bei Tag und Nacht unbeschränkt gestattet. Wird dem Beamten auf sein Verlangen die Gewerbanstalt nicht unverzüglich geöffnet, so ist er befugt, Thüren und Fenster aufzubrechen, oder sonst mit Gewalt sich einen Weg zu bahnen, um den Zugang zu der Anstalt zu gewinnen. Die Revisionsbefugniß nach verborgenen Röhren, Hähnen, Leitungen, erstreckt sich außer den Brennerei-Gebäuden auch auf diejenigen der Nachbarschaft, und er ist befugt, Boden, Mauern oder Scheidewände aufzubrechen, um nach verborgenen Röhrenleitungen zu suchen. — Wird der Beamte am Eintritt in die Anstalt, oder an deren Revision verhindert, so sind 200 Pf. Strafe verwirkt. — Hat der Brenner nicht für Leitern und Licht gesorgt, die zur Vollführung der Revision gebraucht werden, so sind 100 Pf. verwirkt. — Wer robes oder gemalztes Getreide brennt, darf nicht gleichzeitig Kartoffeln, Zucker, oder ein anderes, zur Branntweinbereitung dienendes Material auf Branntwein verarbeiten, bei Vermeidung einer Strafe von 200 Pf. und Konfiskation der Maische, Würze oder des Branntweins. — Zucker und Kartoffeln dürfen nur nach besonderer Erlaubniß auf Branntwein verarbeitet werden, doch ohne irgend einen Zusatz oder eine Beimischung von robem oder gemalztem Getreide. Findet sich nach abgegebener Anmeldung zur Kartoffelbrennerei, zu irgend einer Zeit Mehl, Schrot, Malz, robes Getreide oder Getreide-Maische in der Brennerei, oder in einem dazu gehörenden Magazin oder anderen Raum vor, so sind 200 Pf. Strafe verwirkt. — Wer Maische, Lutter, Branntwein oder Spiritus einen andern Weg, oder in ein anderes Gefäß, was mit dem vorherigen Fabrikationsakt nicht durch Röhrenleitung verbunden ist, laufen läßt, oder dergleichen wegbringt, hat die Konfiskation der Geräthe und der Gefäße, und außerdem 200 Pf. Strafe, oder 20 Pf. für jedes Gallon Maische, Lutter, Branntwein oder Spriet verwirkt, welches nicht in den vorgeschriebenen Behälter geflossen ist. — Einmaischung und Destillation dürfen nie gleichzeitig, sondern müssen dergestalt in verschiedenen Perioden geschehen, daß keine Blase früher in Gang gesetzt werden darf, als 12 Stunden nach vollendeter Einmaischung, und nachdem sämmtliche Würze oder Maische auf den Gährbottich gebracht worden ist; eben so darf wäh-

rend der Brennperiode keine Einmaischung vorgenommen werden, bei 500 Pf. Strafe. — Sechs Stunden vor Beginn jeder Maischung muß eine schriftliche Anzeige über Tag und Stunde der Maischung abgegeben werden; sechs Stunden nach beendeter Einmaischung muß schriftlich angezeigt werden, wie viel Material nach Menge und Gewicht verbraucht worden sind, bei 50 Pf. Strafe für jeden Unterlassungsfall. — Wer das Produkt zweier Einmaischungen in einen Gährbottich zusammenbringt, hat 200 Pf. Strafe verwirkt. — Der Brenner muß im Voraus die Stärke seiner Würze deklariren, die nicht unter 50 und nicht über 90 Grad nach dem in England vorgeschriebenen Sacharometer sein darf. Ist die Würze in den Gährbottich gebracht, so wird sie auf die früher deklarirte Stärke reduzirt; dann muß aber, ehe dieselbe mit Hefe gestellt werden darf, der Brenner eine schriftliche Deklaration übergeben, enthaltend Nummern der Bottiche, welche die Würze fassen, Stärke der letzteren, Menge und Höhe des Gährungs-Raumes zwischen dem Visirloch und der Oberfläche der Flüssigkeit. Jede unrichtige Angabe ist mit 200 Pf. verpönt, eben so der Mehrbefund, wenn er 5 Prozent übersteigt. — Wenn nach vollendeter Revision späterhin stärkere Würze oder mehr, als der frühere Befund ergiebt, in einem Gährbottich vorgefunden wird, so werden dem Brenner die höheren Abgaben kontirt, und er hat 200 Pf. Strafe verwirkt. — Wer Hefe oder Gährungsmittel zum Stellen der Maische bereiten will, muß mindestens sechs Stunden zuvor schriftliche Anzeige machen über die Zeit, wenn, und über das Gefäß, worin es geschiehet, über die Gährbottiche, in welche die Hefe, und wieviel davon in jeden kömmt. Das Verhältniß von 5 Gallons Hefe zu 100 Gallons Würze, darf jedoch nicht überschritten werden. Jede Unterlassung der Deklaration ziehet, so wie jede Abweichung davon, 200 Pf. Strafe nach sich. — Ist die Maische zur Destillation reif, so giebt der Brenner die schriftliche Erklärung ab, daß sämmtliche Maische in den Gährbottichen gesammelt ist. Der Aufsichtsbeamte ist dann verbunden, binnen 12 Stunden nach Uebergabe der Deklaration den zeitherigen Blasenverschluß abzunehmen. Unrichtiger Befund der Deklaration in Bezug auf Maische, und eigenmächtiges in Gang setzen der Blase vor Ablauf von 12 Stunden, ziehet 200 Pf. Strafe nach sich. — Acht Stunden vor dem Ablassen der Maische aus dem Gährbottich muß der Brenner durch schriftliche Deklaration Nummer des Gährbottichs, so wie Tag und Stunde der Ausleerung angeben; der Beamte öffnet hierauf die zeither verschlossenen Hähne der Maischblase und des Maischaufbringers, und es muß in seiner Gegenwart in dieselbe alle in dem Gährbottich befindliche Maische abgelassen werden, worauf, wenn die Menge der Maische revidirt ist, die Hähne wieder verschlossen werden. Wenn Maische ohne diese Anzeige oder aus anderen Bottichen in den Maischaufbringer geleitet wird, sind 200 Pf. Strafe verwirkt. — Der Revisionsbeamte ist befugt, aus jedem beliebigen Gährbottich eine Probe Maische bis 20 Gallon (80 Quart) zu entnehmen, um sie auf einer, der Steuer-

verwaltung gehörenden Blase abluttern zu lassen. Eben so ist jeder Oberbeamte zu verlangen befugt, daß der Brenner in seiner Gegenwart eine beliebige Quantität Maische aus einem ihm bezeichneten Gährbottich entnehme und sofort abluttere. Dieser Lutter muß, bis er von dem Beamten nach Menge und Stärke untersucht ist, unvermischt in dem Lutter-Reservoir bewahrt bleiben. Die Unterlassung dieser Verpflichtung ziehet 200 Pf. Strafe nach sich. — In jedem Fall, wo ein Probebrennen in der Anstalt des Brenners oder der Steuerverwaltung Statt gefunden hat, wird der Alkoholgehalt des gewonnenen Lutters auf Normalspriet (58 Prozent Tralles) berechnet. Zeigt diese Berechnung, daß aus der Maische mehr Spiritus gezogen werden kann, als die Deklaration des Brenners, so wie die vor Beginn und nach Beendigung der Gährung stattgefundene Revision der Maische durch den Sacharometer vor der Ablutterung ergab, so sind 200 Pf. Strafe verwirkt; doch wird in diesem Falle dem Brenner der Werth der Maischprobe bezahlt, oder der gewonnene Lutter zurückgegeben. — Wer aus zwei Gährbottichen Maische gleichzeitig abläßt, hat 200 Pf. Strafe verwirkt. — Vier Stunden eher, als Lutter, Branntwein oder Spiritus aus den betreffenden Aufnahmegefäßen abgelassen wird, muß durch eine schriftliche Anmeldung Tag und Stunde der Ausleerung angegeben werden. Der Beamte öffnet hierauf den Verschluß der Pumpen oder Röhren, und, nachdem er Menge und Stärke dieser Flüssigkeit geprüft hat, muß der ganze Inhalt unverzüglich in die Aufbringe-Gefäße, oder in das Spiritus-Magazin gebracht werden. Wird Branntwein, Lutter oder Spiritus, dieser Vorschrift entgegen, abgelassen, so sind 200 Pf. Strafe verwirkt. — Der aus jedem einzelnen Gährbottich gewonnene Lutter muß in den Reservoirs so lange abgesondert und unvermischt bewahrt werden, bis Menge und Stärke desselben durch den Beamten ermittelt ist. Bevor eine weitere Maischabschwellung beginnt, muß der Lutter der vorherigen Destillation in den Branntweinaufbringer übergelassen sein; eben so der Branntwein oder Spiritus jeder einzelnen Destillation, nachdem Menge und Stärke untersucht ist, in die für ihre Aufnahme bestimmten Behälter, bei 200 Pf. Strafe. — Die Steuerberechnung geschiehet zunächst auf den Grund der Ermittelungen des Sacharometers, nach Prozenten der Maische, und dem Verhältniß ihrer, durch die Gährung verminderten, spezifischen Dichtigkeit, so daß für jede 5 Grad, welche, nach vollendeter Gährung, die Maische durch den Sacharometer leichter befunden wird, als entweder die Deklaration des Brenners besagte, oder die Revision vor dem Zusatz der Hefe zu dieser frisch bereiteten Würze ergeben hatte, 1 Gallon Normalspiritus auf 100 Gallon Maische, mit Abzug von zwei Prozent auf die ganze Quantität, zur Steuerzahlung notirt wird. Eben so wird nach beendeter Destillation Menge und Stärke des Lutters untersucht und der daraus berechnete Alkohol-Gehalt zur Versteuerung notirt. Ergiebt diese Berechnung weniger, als die Ermittelung nach den Prozenten der Maische, so wird der Steuerberechnung die Deklaration des

Brenners zu Grunde gelegt. — Wer Lutter, Branntwein oder Spiritus mit Zucker, Syrup oder anderen Stoffen in der Brennerei vermischt, so daß der geistige Gehalt durch den Alkoholometer nicht erkennbar ist, hat Konfiskation des vermischten Branntweins und 200 Pf. Strafe verwirkt. — Wer die Steuer nicht in dem vorgeschriebenen Termin bezahlt, verwirkt 20 Pf. und den doppelten Betrag der geforderten Steuer. — Nach Ablauf jeder Brennperiode muß der Destillateur bei 200 Pf. Strafe eine Nachweisung übergeben, in welcher enthalten sein soll: Menge der Maische, die aus den Gährbottichen abgenommen ist, Menge des gewonnenen Spiritus, und Menge des noch undestillirt übrig gebliebenen Lutters oder Branntweins; eben so die Menge des im abgelaufenen Quartal verbrauchten Malzes. — Bei Strafe von 200 Pf. und der Konfiskation darf ein Brenner keinen anderen, als selbst bereiteten Spiritus in sein Magazin aufnehmen. — Richtige Waage, Maaß und Gewicht müssen in dem Magazin für den Gebrauch des Revisionsbeamten stets vorhanden sein, bei 100 Pf. Strafe. — Die Buchführung über Zu- und Abgang von Spiritus in das Magazin und aus demselben, besorgt der Beamte. Minder- oder Mehrbefund gegen den Bücherabschluß ziehet 20 Schilling Strafe für jeden Gallon, im letzteren Falle auch die Konfiskation des Mehrbefundes nach sich. — Geringere Quantitäten, als 80 Gallon, dürfen aus dem Magazin nicht, und auch nur gegen Erlaubnißschein versendet werden, bei 200 Pf. Strafe. — Spiritus, zur Ausfuhr bestimmt, wird steuerfrei im öffentlichen Lagerhaus verwahrt. — Rektifikateurs oder Liqueurfabrikanten dürfen keine Blase von geringerem Inhalt, als 120 Gallon, (480 Quart) halten und keine Maische bereiten; auch keinen Spiritus ohne Erlaubnißschein bei sich aufnehmen, bei Konfiskation und 500 Pf. Strafe. — Die Destillation jeder Blase muß binnen 16 Stunden beendet sein und nach der Beendigung der Helm abgenommen werden, bei 100 Pf. Strafe. — Niemand in England darf inländischen Spiritus von jemand anders, als einem patentirten Brenner oder Liqueurfabrikanten kaufen oder übernehmen, bei Strafe der Konfiskation und 500 Pf. für jede Zuwiderhandlung. — In den Magazinen der Rektifikateurs, Liqueurfabrikanten oder Spiritushändler hat der Beamte unbeschränkte Revisionsbefugniß, und ihre Vorräthe stehen sowohl beim Zugang, als beim Abgang, unter immerwährender Kontrole. — Keine Quantität Spiritus über ein Gallon darf ohne amtlichen Transportschein versendet werden, bei Strafe der Konfiskation und 20 Schilling Geldbuße für jedes Gallon. — Wer Spiritus ohne Bezettelung annimmt, oder transportirt, zahlt 200 Pf. Strafe; außerdem wird der Spiritus, so wie sämmtliche Transportmittel an Pferden, Karren, Fahrzeugen, Booten ꝛc. konfiszirt. — Wer einen Transportschein mißbräuchlich benutzt, zahlt 500 Pf. und unterliegt außerdem der Strafe der Fälschung. — Das Hausiren mit Spiritus ist bei 100 Pf. Strafe verboten. — Bei Defraudationen befreit die Denunziation, den Theilnehmer der Defraude, von aller Strafe. — Thätliche Widersetzlichkeit

wird mit siebenjähriger Deportation bestraft. — Bestechung der Beamten zieht 500 Pf. Strafe nach sich. — Die Denunziation der Bestechung befreit von der Strafe. — Wer den Beamten bei der Ausübung seiner Befugnisse hindert, oder beschwerlich fällt, zahlt 200 Pf. Strafe. — Die Hälfte aller Straf- und Konfiskations-Beträge gebührt dem Denunzianten, die zweite Hälfte fließt in die Staatskasse.

Branntweinsteuer und Kontrole in den Niederlanden.

§. 563. Im Königreich der Niederlande unterliegt die Branntweinfabrikation den nachfolgenden Bestimmungen und Kontrolemaaßregeln, die wir aus dem darüber erschienenen Gesetz hier auszugsweise mittheilen *).

Kein zur Branntweinbereitung dienendes Material darf ohne Bezettelung in der Brennerei aufbewahrt werden. Der Verbrauch des Betriebsmaterials wird durch die Quantität der versteuerten Maische und das Verhältniß der Wässrigkeit zur trocknen Substanz kontrolirt. Während der Monate Oktober bis März, einschließlich, werden 14 Pf. 1 Unze Schrot auf das Baril Maische gerechnet; vom 1. April bis 15. Juni 13 Pf. 6 Unzen, und vom 15. Juni bis zum letzten September 12 Pf. 6 Unzen für jedes Baril Maische**). — Findet sich bei Revision der Materialbestände gegen die Deklaration ein Unterschied von mehr als 5 Prozent, so ist für jedes Pfund 25 Cents Strafe verwirkt. — Die Gewichtsvergrößerung des Materials durch Sand oder Erde ꝛc. wird mit 50 bis 100 Gulden bestraft. — Wer Brennerei betreiben will, muß Räume und Geräthe, so wie die Gattung des Materials, das verarbeitet, und die Art des Branntweins, der fabrizirt werden soll, schriftlich richtig deklariren. — Jede Blase muß wenigstens eine Inhaltsfähigkeit von 3 Baril (gleich 262 Quart) haben. Wer undeklarirte Geräthe besitzt, die zusammengenommen einen Brennereibetrieb möglich machen, zahlt 100 Gulden Strafe. — Kupferschmidte, Böttticher oder Zimmerleute, welche Brenngeräthe verfertigen und solche zur heimlichen Branntweinbereitung benutzen, oder an Andre abgeben, zahlen 400 Gulden Strafe. — Alle Geräthe, die nicht in Benutzung sind, werden in Gegenwart des Brenners durch zwei Beamte versiegelt. Es wird darüber ein Akt aufgenommen und jedes Siegel mit 3 Cents bezahlt. Eigenmächtige Abnahme, oder Aenderung des Verschlusses, oder Wegschaffung von Geräthen, die außer Gebrauch gesetzt waren, zieht 100 bis 400 Fl. Strafe nach sich. — Ueber der Thüre der Brennerei muß der Name des Inhabers, so wie das Wort: Brennerei, letzteres auch über jedem Ein- und Ausgang der Gewerbsräume, mit lesbarer Schrift angebracht und erhalten werden, bei 10 Gulden Strafe. — In jeder Brennerei muß eine Waage mit 200 Pf. Gewicht, bei Vermeidung von 20 — 50 Fl. Strafe, stets vorhanden sein. — Die Brennereien werden unterschieden in

---

*) Wet van den 26sten Augustus 1822, houdende belasting op het Binnenlandsch Gedisteleerd.

**) Auf Preußischen Gewichtfuß reduzirt, ist daher das Verhältniß der trocknen Substanz zur Wässrigkeit in den verschiedenen Jahreszeiten auf respektive 1 zu $7^5/_7$, 1 zu 8, und 1 zu $8^3/_4$ festgesetzt.

eigentliche und in landwirthschaftliche Brennereien. Die ersteren sind diejenigen, welche ein besonderes Gewerbe bilden und lediglich zur Konsumtion und zum Handel arbeiten, auch aus den Betriebsmaterialien alle geistige Stoffe extrahiren. Zu den landwirthschaftlichen Brennereien werden diejenigen gerechnet, die mit Viehmastung verbunden sind und nur eine einzige Blase haben, auf welcher sämmtliche Destilliroperationen ausgeführt werden. Die Brennereien werden in 6 Klassen nach der Größe der Blasen unterschieden. Zu der ersten Klasse gehören Blasen von 15 Baril*) und mehr Inhalt; zur zweiten Klasse von 10 bis 15 Baril; zur dritten von 5 bis 10 Baril; zur vierten diejenigen unter 5 Baril. Diese Brennereien dürfen bloß Getreide verarbeiten. Die fünfte Klasse bilden diejenigen Brennereien, welche ausschließlich aus andern Substanzen, als Getreide, Branntwein bereiten. Die sechste Klasse begreift die Destillateurs und Liqueurfabrikanten in sich, welche jedoch nicht gleichzeitig Brantweinbrennerei treiben dürfen. Die Zahl und Größe ihrer Blasen ist unbeschränkt. Die Brennereien der ersten vier Klassen werden ferner in zwei Kathegorien unterschieden, je nachdem dieselben blos mit Maischblasen, oder mit Maisch- und Weinblasen gleichzeitig arbeiten. In Brennereien, wo nur Maischblasen vorhanden sind, darf Luttern und Weinen nicht an einem und demselben Tage geschehen, bei 100 Fl. Strafe. — Wer seine Brennerei in eine unrichtige Kathegorie deklarirt hat, oder zu einem anderen, als dem deklarirten Gebrauch benutzt, zahlt 400 Fl. — Während des Betriebes der Brennerei oder der Destillranstalt ist der Gewerbtreibende verbunden, den Beamten Proben von der in der Blase enthaltenen Flüssigkeit abzulassen, bei 400 Fl. Strafe für jeden Weigerungsfall. — Veränderung des Ortes oder der Stellung der Maischbottiche wird mit 20 Fl. für jede Kufe bestraft. — Die Maischbottiche dürfen nicht mit heißer Luft oder Dampf erwärmet, auch nicht in heißes oder kochendes Wasser gestellt werden, bei 400 Fl. Strafe. — Wer die, zur Preßhefenfabrikation bestimmten Gefäße mehr, als bis zu dem erlaubten und bezeichneten Raum anfüllt, zahlt 400 Fl. Strafe. — Die Benutzung von Aufsatzkränzen ist erlaubt, wenn der Brenner solche deklarirt und den Rauminhalt versteuert; werden undeklarirte Aufsatzkränze benutzt, oder größere, als die deklarirten und versteuerten, so sind 400 Fl. Strafe verwirkt. — Werden kleinere Aufsatzkränze, als die deklarirten, verwendet, so sind 50 Fl. Strafe verwirkt. — Wer den Rand durch Hölzer oder Blöcke, oder andre Mittel erhöhet, zahlt 400 Fl. Strafe. — Maisch-Reservoirs dürfen nicht größer sein, als der Inhalt der Blase; sollen sie gährende Maische enthalten, so werden sie den Maischblasen gleich versteuert; dienen sie aber blos zur Aufnahme reifer Maische, so sind sie steuerfrei; doch darf die Maische in ihnen nur so lange verbleiben, als erfor-

*) Ein Baril (Vat) ist gleich 87 1/2 Quart Preußisch.

derlich ist, um sie in den Wärmer oder in die Blase zu bringen. — Eine deklarationswidrige Einmaischung, nachdem die reife Maische in die Reservoirs abgelassen ist, ziehet 200 Fl. Strafe nach sich. — Wenn in dem Reservoir undeklarirte gährende Maische angetroffen wird, sind 400 Fl. Strafe verwirkt. — Maischwärmer werden ausnahmsweise gestattet, doch darf ihr Inhalt nicht größer, als die dazu gehörende Maischblase seyn; sie müssen zwischen Blase und Schlange stehen, dürfen keine Kommunikation mit der Feuerung haben, der Deckel muß platt sein, die Maische in demselben darf nicht anders, als durch das Helmrohr des Blasenkessels erwärmt werden. Das Rohr des Maischwärmers darf nicht in Schlangenwindungen, sondern muß in gerader Linie (Stichrohr) durch den Maischwärmer gehen, auch darf nie andere, als vollendet reife Maische, und nur während die Maischblasen im Kochen sind, aufgebracht werden. Jeder Verstoß gegen diese Bestimmungen, desgleichen das Unternehmen, die Maische in dem Wärmer zu destilliren, ziehet 400 Fl. Strafe nach sich. — Jede Blase darf nicht mehr als zwei Oeffnungen, eine zum Aufsetzen des Helms und eine zum Ablassen der Schlempe oder des Wassers haben. Das Vorhandensein jeder andern Oeffnung wird mit 400 Fl. bestraft. — Die Füllung und Abschwellung der Maische muß in einer ununterbrochenen Folge geschehen, bei 400 Fl. Strafe. — Bevor eine Brennerei in Betrieb erklärt werden kann, muß der Inhalt von Blasen, Bottichen, Wärmern, Kränzen, Kufen und Reservoirs, durch trokkene und nasse Vermessung ermittelt werden. Wer während der Vermessung heimlich Wasser in die Gefäße bringt, zahlt 400 Fl. Strafe. — Wer die Vermessung oder Bezeichnung weigert, zahlt 200 Fl. — Brenngeräthe aller Art, so wie die Feuerungsanlagen, dürfen ohne Deklaration bei 400 Fl. Strafe weder verkauft, cedirt, verliehen, abgebrochen, zerschlagen, reparirt, verändert, vergrößert oder verkleinert werden. — Die Brennzeit in Brennereien ohne Maischwärmer ist für die erste Klasse von 6 Uhr Morgens bis 10 Uhr Abends; für die zweite Klasse von 7 Uhr Morgens bis 9 Uhr Abends; die der dritten Klasse von 8 Uhr des Morgens bis 8 Uhr des Abends; die der vierten Klasse zwischen 8 Uhr des Morgens und 6 Uhr des Abends. — Bei Maischwärmerapparaten ist die Brennfrist der ersten Klasse von 7 Uhr Morgens bis 9 Uhr Abends; die der zweiten Klasse von 8 bis 8 Uhr; die der dritten Klasse von 8 bis 6 Uhr; die der vierten Klasse von 8 bis 4 Uhr. In dieser Zeit muß das Füllen und Reinigen mit bewirkt werden. Die Brenner der beiden ersten Klassen dürfen auf jeder Blase täglich nicht über drei Füllungen, die der dritten und vierten Klasse täglich nicht mehr, als vier Füllungen aufbringen und abbrennen. — Die Deklaration des Brenners muß die Zahl und die Dauer der Blasenabtriebe enthalten, jeder Blasenabtrieb muß in gleicher Zeit geschehen, mit Ausnahme des ersten, welcher eine Stunde länger dauern darf. — An Sonn- und Festtagen ist das Feueranzünden, also die Destillation oder der Brennbetrieb, bei 400 Fl. Strafe verboten. — Diesen Bestimmungen unterliegen alle Brennereien, sie mö-

gen aus Getreide oder andern Stoffen Branntwein bereiten. — Das Kühlfaß muß mit einem Deckel versehen seyn, den der Beamte verschließen oder versiegeln kann. — Eben so ist während des Nichtgebrauches das Schlangenrohr versiegelt, und darf bei 100 Fl. Strafe nicht benutzt werden, so lange der Beamte nicht den Verschluß abnimmt. — Die Ueberschreitung der Brennfrist wird nicht beachtet, wenn solches eine halbe Stunde nicht überdauert, und der Branntwein, der in diesem Zeitpunkt aus der Schlange läuft, die Stärke eines Grades nicht übersteigt. Mit der Strafe von 400 Fl. ist jedoch jede Verlängerung verpönt, wenn der ausfließende Branntwein mehr als einen Grad Stärke zeigt. Dieselbe Strafe verwirkt der Brenner, wenn die Brennfrist um mehr als eine halbe Stunde überschritten wird, gleichviel, welche Stärke das noch übergehende Phlegma enthält. — Der Ausgang des Kühlrohrs muß stets offen erhalten werden, und dem Beamten zugänglich sein, der zu jeder Zeit Proben des Destillates abzunehmen befugt ist. Jede Zuwiderhandlung zieht 400 Fl. Strafe nach sich. — Die Betriebsdeklaration des Brenners muß den Zeitraum von mindestens 14 Tagen, oder höchstens einen Monat umfassen; sie muß außer Namen, Wohnort, Benennung ꝛc., enthalten, den Tag und die Stunde, an welchen Feuer unter die Wasserkessel gemacht wird, den Zeitpunkt des Beginnens und der Beendigung jeder Einmaischung, Anzahl, Nummern und Inhalt der jedesmal benutzten Bottiche nnd Hefengefäße, die Zahl der Maischwärmer, Maisch- und Weinblasen und Blasenabtriebe; ferner Angabe der Stunden, in welchen jede einzelne Blasenfüllung vor sich gehet, der Stunde, an welcher Feuer unter die Blase gelegt wird, den Zeitraum, welchen jeder Blasenabtrieb erfordert, und die Angabe der Stunde, in welcher die letzte Destillation vollendet ist, so wie Tage und Stunden, an welchen der Lutter auf Branntwein verarbeitet, und Feuer unter die Weinblase gelegt wird. Jede unrichtige Angabe in der Deklaration, in Bezug auf Nummern und Inhalt der Bottiche oder Blasen, ziehet 50 Fl. Strafe nach sich. — Wird vor Anfang der deklarirten Stunde eine Blase gefüllt, oder Feuer angezündet, so sind für jeden Fall 100 Fl. Strafe verwirkt. Jede Abweichung von der Deklaration in Hinsicht auf Maischung und Betriebszeit, eben so jede undeklarirte Benutzung von Bottichen, Blasen, Kränzen ꝛc. ziehet 400 Fl. Strafe nach sich. — Wer ohne Deklaration einmaischt oder brennt, oder außer den deklarirten Stunden Maische, Lutter oder Branntwein in der Blase aufbewahrt oder destillirt, eben so jeder, der überführt wird, sich mit heimlicher Bereitung geistiger Getränke zu beschäftigen, den trifft die vorangeführte Strafe. Die Entdeckung einer heimlich betriebenen Brennerei ziehet nach sich, die Konfiskation der Maische, sämmtlicher Branntweinvorräthe, sämmtlicher Geräthe, welche vernichtet werden, so wie des Hauses und der Keller. — Das Vorfinden von Maische an nicht deklarirten Orten, so wie von anderen in Bearbeitung begriffenen Substanzen, aus denen Branntwein durch Destillation bereitet werden kann, wird ohne Rücksicht

auf die Entschuldigung, z. B. der Hefefabrikation, als heimliche Brennerei betrachtet und bestraft. — Wer eine halbe Stunde nach beendeter Destillation den Helm der Blase nicht abgenommen, oder das Feuer unter derselben nicht ausgelöscht hat, zahlt 100 Fl. Strafe. — Die Steuerberechnung und Erhebung geschiehet folgendermaaßen: Bei dem Steueramte wird, auf den Grund der abgegebenen Betriebsdeklarationen, jedem Brenner ein Konto eröffnet, in welchem ihm, nach Maaßgabe des verbrauchten Materials, die aus demselben gewonnene Quantität Branntwein als Steuerdebet angeschrieben wird. Die Branntweinausbeute, oder das Verhältniß der verwendeten trocknen Substanz zum Alkoholertrag wird für die ersten vier Klassen der Brenner folgendermaaßen angenommen. Von einem Barill Schrot wird als Branntweinertrag kontirt in den Monaten Oktober bis März einschließlich 7 Litrons 78 Des Branntwein zu 10 Grad. Vom ersten April bis 15. Juni 7 Litr. 52 Des; endlich vom 15. Juni bis Ende September 6 Litrons 40 Des. Landwirthschaftlichen Brennereien werden nur vier Fünftel des nach diesen Grundsätzen berechneten Steuerbetrages kontirt. Die Brenner der fünften Klasse, welche Branntwein aus anderm Material als Getreide bereiten, zahlen die Steuer ebenfalls nach der erfahrungsmäßig aus diesen Substanzen zu gewinnenden Menge Alkohol; jedoch soll auf keinen Fall die darnach normirte Abgabe den Betrag von 70 Cents für das Barill *) des zu jeder Einmaischung benutzten Bottichraums übersteigen. — Nach beendeter Deklaration kann durch Revision die Menge des gewonnenen Branntweins in den Kellern oder Magazinen untersucht werden. Findet sich gegen die gesetzliche Ausbeuteannahme Ueberschuß oder ein Minderbefund bis zehn Prozent, so wird in beiden Fällen der gesetzliche Steuerbetrag notirt. — Beträgt der Minderbefund mehr als 10 Prozent, so wird die fehlende Quantität mit der doppelten Steuer betroffen. — Branntweinsteuer-Kredit wird denjenigen Brennern gegen Bürgschaft ertheilt, welche als Großhändler patentirt sind, und ein immerwährendes Lager von mindestens 20 Barills Branntwein halten; außerdem muß der aus jeder Deklaration resultirende Steuerbetrag vor Ablauf der zweiten Deklarationsperiode bezahlt werden; jedoch ist es zulässig, den unversteuerten Branntwein in öffentlichen Niederlagen zu deponiren, außerhalb Landes zu führen, oder an Andere, mit Kredit versehene Großhändler zu überlassen, auf welche die Steuerschuld alsdann übergehet. Die Bestimmungen für Steuerkredit, und die Kontrole-Maaßregeln für den Uebergang aus einer Hand in die andere, so wie für den Transport im Innern und außerhalb Landes, sind zu weitläuftig und vielfältig, um sie auszugsweise geben zu können. Für wen deren Kenntniß näheres Interesse hat, den müssen wir auf das Gesetz selbst ver-

*) Mithin für 20 Quart Maischraum 2 Groschen 9 Pfennige.

weisen. — Die Quittungen über bezahlte Steuer, Transportscheine und Ausfuhrscheine unterliegen dem Stempel.

Besteuerung der Bier- und Essigfabrikation in den Niederlanden.

§. 564. Zu einer Vergleichung der Besteuerung und Kontroleformen bei Bier- und Essigbereitung in anderen Staaten wird es hinreichen, nachstehenden Auszug aus dem Niederländischen Brausteuer-Gesetz *) mitzutheilen.

Bei 400 Fl. Strafe ist verboten, Braumalz in verschiedenen Abtheilungen einzumaischen, oder Einmaischungen zu wiederholen, zu vermehren oder zu erneuern, wenn solches nicht vorher deklarirt ist. — Ohne Deklaration und die nach deren Abgabe erhaltene Bezettelung darf Brauschrot nicht in die Brauerei eingebracht oder niedergelegt werden. Jedes Rasin (Niederländisch Gewicht) Malzschrot, welches über Deklaration und Bezettelung vorgefunden wird, zahlt 3 Fl. Strafe. — Vor Beginn des Betriebes einer Brauerei muß über Räume und Geräthe dieselbe Deklaration abgegeben werden und dieselbe Ermittelung des Inhalts durch Vermessung, auch dieselbe Bezeichnung der Geräthe, Thüren, Räume ꝛc. statt finden, wie solches das Branntweinsteuer-Gesetz vorschreibt, bei Vermeidung der dort angedrohten Strafen. — Wer Braugeräthe besitzt und nicht deklarirt, hat 100 Fl. Strafe verwirkt. Ausgenommen sind Kupferschmiede oder Böttcher, die ihres Gewerbes halber derartige Geräthe zum Verkauf fertigen. — So lange die Brauerei nicht in Betrieb deklarirt ist, werden die dazu gehörenden Geräthe versiegelt. Wer die Siegel verletzt, zahlt 100 — 400 Fl. Strafe. — In Brauereien, die sich in Kommunen mit einer Einwohnerzahl von 5000 Seelen und darüber befinden, dürfen die Maischbottiche einen geringeren Inhalt, als 20 Baril (1747 Quart), nicht fassen, ist die Einwohnerzahl unter 5000, so müssen die Bottiche mindestens 10 Baril Rauminhalt fassen (mithin sind alle kleineren, so wie alle Kesselbrauereien untersagt). Der Gebrauch von Aufsatzkränzen bei Braubottichen ziehet eine Strafe von 400 Fl. nach sich. — Was über Veränderung der Geräthe, Wechsel, Cession, Verkauf, Bezeichnung der Räume ꝛc. das Branntweinsteuer-Gesetz vorschreibt, findet auf Brauereibetrieb gleiche Anwendung. — Wer brauen will, muß eine Deklaration folgenden Inhalts einreichen: Ort, Datum, Namen, Firma, Bezeichnung der Brauerei, Stunde, wenn Feuer unter den Kessel angemacht und ausgelöscht wird, Nummer und Inhalt der Wasser-Würzkessel und der Maischbottiche, Stunde, wenn die Maischung beginnt, die Würze gekocht wird und dies Geschäft beendet ist, ob Körbe zum Durchseihen, ob Klärmittel angewendet worden, ob die Maische mit den Trebern gekocht wird oder nicht, Gattung des Biers, Stunde der letzten Aufkochung und Zeitpunkt des Eintonnens. — Eine, nach den verschiedenen Biersorten berech-

*) Wet van den 2den Augustus 1822, houdende belasting op de binnenlandsche Bieren en Azijnen.

nete Tabelle bestimmt die Zeit, welche dem Brauer für den Beginn und für die Dauer der Einmaischung in den Bottichen, mit Rücksicht auf Inhalt und Anzahl der Bottiche und Kessel, gestattet ist. Der Tarif enthält als Norm ein Maximum und ein Minimum, wie lange jedes Gebräude Bier dauern darf. Das Maximum der Zeit wird nur Brauereien bewilligt, welche sich der Klärbottiche bedienen. Die Dauer der bewilligten Brauzeit richtet sich nach der Biersorte (weiß, gelb, braun), die gebraut wird, nach dem Inhalt der Maischgefäße und nach der Anzahl und dem Inhalt der dazu gehörenden Braukessel. Die längste Dauer eines Gebräudes ist auf 24, die mindeste auf 7 Stunden beschränkt. Für die Vorarbeiten sind außerdem mindestens 3, höchstens 8 Stunden Zeit gestattet. — Will der Brauer mehr Malz einmaischen, als mit der Inhaltsfähigkeit seiner Bottiche im Verhältniß stehet, oder will er den Maischbottich längere Zeit, als nach dem Tarif gestattet ist, benutzen, so wird die Steuer verhältnißmäßig erhöhet. — Wer eine der deklarirten Operationen eine Stunde früher oder später unternimmt, als angegeben, zahlt 400 Fl. Strafe. — Die Verlängerung des Kochens oder des Tonnens, sobald sie eine Stunde des deklarirten Zeitpunktes überschreitet, ziehet eine Strafe von 100 Fl. nach sich. — Wenn nach Beendigung der deklarirten Braufrist aus den Maischbottichen noch Nachbier abläuft, sind 400 Fl. Strafe verwirkt. — Wenn der Inhalt des Wasserkessels denjenigen des Maischbottichs nicht über ein Zehntel erreicht oder übersteigt, so wird die von dem Rauminhalt des Maischbottichs zu zahlende Steuer um ein Drittel erhöhet. Uebersteigt der Inhalt des Wasserkessels denjenigen des Maischbottiches um mehr als ein Zehntel, so wird die Steuer um 35 Cents von jedem Baril des Wasserkesselinhaltes erhöhet. Sind mehrere Kessel in einer Brauerei vorhanden, so muß zum Gebrauch stets der größte deklarirt werden. — Wer einen Klärbottich zu einem anderen, als dem deklarirten Zweck, wer undeklarirte Braugeräthe benutzt, oder ohne Deklaration brauet, zahlt 400 Fl. Strafe. — Die Einmaischung des Braumalzes darf vom 1. April bis letzten September nur zwischen 4 bis 12 Uhr Vormittags unternommen werden, in den übrigen Monaten zwischen 6 bis 12 Uhr Vormittags. — Aus den Bottichen oder Kesseln müssen eine Stunde nach Ablauf der zum Fassen deklarirten Frist sämmtliche Trebern entfernt sein, bei 25 Fl. Strafe. — Als verheimlichtes Brauen wird betrachtet und mit Konfiskation und 400 Fl. bestraft: wenn ohne Deklaration Malz oder mehligte Substanzen, die zur Bierbereitung dienen, eingeweicht vorgefunden, oder kochendes Bier irgendwo getroffen wird, sei es in der Brauerei oder in anderen Lokalen. — Mit derselben Strafe wird nach der Stunde, welche auf das Eintonnen folgt, belegt, das Vorhandensein von Bier in Kühlschiffen oder in anderen nicht deklarirten Räumen; eben so, wenn die Malztrebern noch heiß in den Kesseln oder Bottichen vorgefunden werden; desgleichen das Vorhandensein von heißem Wasser in den Brau-

Pfannen oder Kesseln, ohne Rücksicht auf Bestimmung oder Zweck.

Essigfabrikation.

§. 565. Die Essigfabrikanten zerfallen in drei Klassen. Zu der ersten Klasse gehören diejenigen, welche Essig aus ungegohrner Bierwürze, sie sei gekocht oder ungekocht, bereiten, gleichviel, ob diese Würze in ihren eigenen Anstalten, oder in anderen Brauereien für ihre Rechnung fabrizirt worden ist. In der zweiten Klasse sind diejenigen Essigfabrikanten begriffen, die den Essig aus einer Flüssigkeit bereiten, welche aus mehligten Substanzen durch Gährung gezogen worden und unter dem Namen Wajie bekannt (?) ist. Zur dritten Klasse wird jede künstliche Fabrikation gerechnet, wobei der Essig in sogenannten Zwillingsbottichen (tweelingskuipen), oder in anderen Gefäßen, jedoch nicht aus vorgenannten Substanzen bereitet wird. — Privatpersonen, welche Essig aus Aepfel- oder Birnensaft bereiten, werden nicht als Essigfabrikanten betrachtet und unterliegen keiner Formalität. — Alle für Bierbrauereien gegebenen Vorschriften, betreffend: Bezeichnung der Brauereien, der Utensilien, sie seien in oder außer Betrieb, der Thürüberschriften ꝛc., sind auf alle drei Klassen der Essigfabrikanten anwendbar. — Die Orte, in welchen die Bierwürze zur Säuerung aufgestellt wird, müssen von den andern Brau-Lokalen getrennt seyn; sei es, daß die Brauerei einem Fabrikanten der ersten Klasse eigenthümlich gehöre, sei es, daß er sie nur gemiethet habe. — Jeder Essigfabrikant der ersten Klasse, sei er zugleich Brauer oder nicht, ist verpflichtet, das Bier, welches er in das Essigfabrikations-Lokale, niemals unter der Quantität von 70 Barils, bringen läßt, nach Menge und Eigenschaft jedesmal zu deklariren. Jedes auf diese Art deklarirte Baril ist einer Steuer von 70 Cents unterworfen. — Die Essigfabrikanten der ersten Klasse genießen eine Steuer-Ermäßigung von 7 Cents für jedes in die Essigfabrik eingebrachte Baril Bier. Während der ersten sechs Tage, in welchen die Biere in der Essigfabrik sich befinden, dürfen die Fabrikanten eine Mischung derselben nur im Beisein der Beamten vornehmen, welchen Letztern das Recht zusteht, die Bierwürze nach Qualität und Quantität zu untersuchen. Verlangen die Beamten die Mischung derselben mit anderen, schon in Säuerung übergegangenen Bieren, so muß der Fabrikant solches vornehmen. — Die Transportbescheinigungen über das, aus der Brauerei in die Essigfabrik gebrachte Bier, müssen, nach Ablauf von sechs Tagen, der Steuerstelle zurückgegeben werden. — Die Fabrikanten der zweiten Klasse müssen sich den Vorschriften hinsichts der Inhaltsfähigkeit der Bottiche unterwerfen, welche für die Brauer in Städten von mehr oder weniger als 5000 Seelen, gegeben worden sind. — Die Steuer vom Essig ist dieselbe, wie diejenige vom Biere; die Inhaltsfähigkeit der Bottiche, deren Betrieb der Essigfabrikant deklarirt hat, giebt die Grundlage derselben ab. Die Deklaration ist der der Brauer gleich. Den Fabrikanten der zweiten Klasse wird ein Steuererlaß von einem Zehntheil auf die Inhaltsfähigkeit der Bottiche bewilliget, denjenigen der dritten Klasse achtzehn Prozent. — Jeder Mehlstoff, der in eine Fabrik

zweiter Klasse gebracht wird, muß mit einer Bezettelung begleitet sein. — Alle für die Brauereien erlassenen Vorschriften in Betreff der Eichung, Ausmessung der Bottiche, Fässer und Kessel, des Verkaufens, Verleihens, der Vernichtung, Veränderung, Vergrößerung oder Verkleinerung dieser Geräthe, finden auf die zur Essigbereitung bestimmten Geräthe Anwendung. — Wer Aufsatzkränze gebrauchen will, muß solche deklariren. Ihr Gebrauch giebt Anlaß zur Steuer-Erhöhung. — Der undeklarirte Gebrauch zieht eine Strafe von 400 Gulden nach sich. — Werden andere als deklarirte Kränze gebraucht, deren Umfang nicht größer ist, als der des deklarirten, so tritt eine Strafe von 50 Gulden ein. — Die Arbeiten in den Kufen zur Bereitung des Essigs in den Fabriken zweiter Klasse, dürfen niemals volle 60 Stunden dauern. Nach Ablauf dieser Zeit muß die Gährung beendiget und die Treber eine Stunde darauf aus der Fabrik entfernt sein. — Die Fabrikanten der zweiten Klasse sind hinsichts der Stunden des Feueranzündens unter den Kesseln zur Wasserkochung, den für diesen Zweck den Brauern gegebenen Vorschriften unterworfen. — Kein Essigstoff, aus Mehlsubstanzen gezogen, darf gekocht noch erwärmt werden, während 10 Tagen, welche der Gährung folgen. Die Uebertretung dieser Vorschrift wird als heimlicher Brauereibetrieb bestraft. — In den eben erwähnten 10 Tagen darf die Flüssigkeit Waye ohne Deklaration nicht erwärmt noch gekocht werden, bei 200 Fl. Strafe.— Was wegen undeklarirter Benutzung von Material und Geräthen bei der Bierbrauerei bestimmt ist, findet auch auf Essigfabrikation gleiche Anwendung. — In Essigfabriken darf kein Destillirapparat vorgefunden, auch darf die in diesen Fabriken bereitete Flüssigkeit nur zu Essig verwendet werden, bei 400 Fl. — Dem Essigfabrikanten zweiter Klasse ist gleichzeitiger Betrieb von Bierbrauerei oder Branntweinbrennerei in demselben Gewerbslokal verboten. — Essigfabrikanten der dritten Klasse müssen vor Anfang des Betriebes eine Deklaration über Umfang und Lage der Anstalt und der Gährungskufen und der Benutzung der letzteren abgeben. Jährlich dreimal muß diese Deklaration in Bezug auf die Zwillingsbottiche wiederholt werden. — Die unangemeldete Abweichung von der Deklaration, oder die unterlassene Abgabe derselben, wird außer der Steuer mit 400 Fl. bestraft. — Die Abgabenberechnung geschiehet auf gleiche Weise nach Inhalt der Deklarationen und des hiernach verbrauchten Maischraumes zu dem Abgabensatz von 70 Centimen für jedes Barill (oder 2 Gr. 9 Pf. für zwanzig Quart) von dem Inhalte der Maisch- oder Gährkufen, wie solches bei der Branntweinbereitung vorgeschrieben ist. — Bevor dem Bier- oder Essigbrauer ein Konto eröffnet wird, muß er sich verpflichten, mit seiner Person und mit seinem Vermögen für Zahlung der Gefälle zu haften. Wenn der Steuerbetrag eines Monats 200 Fl. nicht übersteigt, muß die Gefällezahlung in den ersten 20 Tagen des folgenden Monats geschehen. Beträgt die Steuer 200 bis 500 Fl., so wird für die Hälfte ein weiterer Kredit von einem Monat, bei dem

Steuerbetrag von 500 bis 1000 Fl. von zwei Monaten gestattet. Bei größeren Abgabensummen werden Abschlagszahlungen bis zum fünften Monat zugelassen. — Der Essigfabrikant, welcher nicht aus Bier Essig bereitet, ist verpflichtet, die Steuer sechs Monate nach Anfang des deklarirten Betriebes zu zahlen. Beträgt die von dem Bier- oder Essigbrauer zu zahlende Steuer über 2000 Fl., so muß für diesen Betrag noch besondere Bürgschaft gestellt werden.

Anlage A.

Auszug
aus dem Gesetz vom 8. Februar 1819.

§. 1. Einer Steuer sind folgende Gegenstände unterworfen, wenn sie im Inlande erzeugt werden:

1) der Branntwein,
2) das Braumalz.

Bestimmung des Branntwein-Blasenzinses.

§. 2. Die Steuer vom Branntwein soll durch einen Blasenzins in dem Maaße erhoben werden, daß von jedem Quart Branntwein (zu 50 vom Hundert Alkohol nach dem Alkoholometer von Tralles) welcher bei dem als Regel angenommenen Betriebe gewonnen werden kann, 1 gGr. 3 Pf. entrichtet wird.

Als Regel wird angenommen, daß der in 24 Stunden erzeugte Branntwein von 50° Alkohol sich zum Blasenraum wie 1 zu 4 verhält, wonach der Blasenzins 1 gGr. 3 Pf. auf Vier Quart Blaseninhalt für jene Zeit beträgt.

Fixation.

§. 5. Bei abgelegenen Brennereien von unbedeutendem Umfange kann eine Fixation des Blasenzinses gestattet werden.

Wem die Entrichtung des Blasenzinses obliegt.

§. 6. Zur Entrichtung des Blasenzinses als Branntweinsteuer ist ein jeder verpflichtet, der Destillir-Geräthe zur Bereitung von Branntwein oder Liqueurs benutzt. Eine Benutzung der Destillir-Geräthe zu diesem Zweck wird allemal vermuthet.

Ausnahme.

§. 7. Frei von der Steuer ist für eine jede Apotheke eine Blase für das Laboratorium bis zu 15 Quart Inhalt.

Freigabe der Blasen zu steuerfreien Zwecken.

§. 8. Blasen, welche der Gewerbtreibende auf einige Zeit zum Wasserkochen oder zu einem anderen außergewöhnlichen Zwecke benutzen will, sollen ohne Entrichtung einer Steuer dazu freigegeben werden, wenn der Inhaber die Maaßregeln befolgt, welche die Steuerbehörde vorschreibt, um die Ueberzeugung zu erhalten, daß sie nicht zur Branntweinbereitung benutzt werden.

Wann und für welchen Zeitraum der Blasen-

§. 9. Der Blasenzins muß in der Regel auf einen Zeitraum von 24 Stunden voraus entrichtet werden. Es stehet aber, wenn die Destillir-Geräthe auf längere Zeit im Gange

Blasenzins zu zahlen ist.

bleiben sollen, dem Steuerpflichtigen frei, ihn auch auf beliebige längere Zeit, jedoch immer von 24 zu 24 Stunden fortlaufend voraus zu bezahlen.

§. 10. Wer erklärt, auf ein Monat, nämlich 30 Tage, oder auf eine längere Zeit sein Destillir-Geräth benutzen zu wollen, dem soll verstattet seyn, den Blasenzins erst am letzten Monatstage zu entrichten. Wer aber den Zahlungstermin einmal verabsäumt hat, kann in der Folge auf diese Erleichterung nicht mehr Anspruch machen.

§. 11. Wird wochen- oder monatsweise die Versteuerung angemeldet, so wird der Blasenzins für eine volle Woche auf sechs Tage, und für einen ganzen Kalendermonat auf 25 Tage berechnet.

Steuersatz.

§. 12. Bei Versteuerungen über 24 Stunden findet ein verhältnißmäßiger Ersatz der entrichteten Steuer Statt, wenn wegen eines außerordentlichen Unfalls die Destillation nothwendig aufhören mußte.

Aufsicht der Steuerbehörde.

§. 14. Das vorhandene Brenngeräthe und die Räume, in welchen Brennerei betrieben wird, stehen unter Aufsicht der Steuerbehörde. Von derselben werden die Destillir-Geräthe für die Zeit, während welcher das Abziehen von Branntwein nicht gestattet ist, auf angemessene Weise außer Gebrauch gesetzt.

Einschränkungen beim Betriebe der Brennerei und bei Haltung von Brennereigeräthen.

§. 15. Wer Destillir-Geräthe fertig oder zum Verkaufe vorräthig hält, kann das Branntweinbrennen weder an demselben Orte, noch im Umfange von 2 Meilen treiben.

§. 16. Innerhalb des Grenzbezirks können früher bestandene Brennereien nur erhalten und fortgesetzt, und neue nur angelegt und betrieben werden, unter Beobachtung der Vorschriften, welche die Verwaltung anzuordnen nöthig erachtet, um das Abgaben-Interesse zu sichern.

Untersagte Haltung v. Destillir-Geräthen.

§. 17. Wer durch rechtskräftiges Urtheil das Recht Branntwein zu brennen verloren hat, darf sich kein Destillir-Geräthe ganz oder theilweise halten.

Besteuerung des Braumalzes.

§. 18. Wer Bier aus Getreide verfertigt, soll von jedem Zentner Malzschrot, welches zum Bierbrauen verwendet wird, 16 gGr. entrichten.

Ist mit der Bierbrauerei zugleich eine Essigbereitung verbunden, oder wird Essig aus Malz in eigends dazu bestimmten Anlagen im Großen zum Verkauf bereitet, so muß auch von dem Malzschrot zu Essig, diese Steuer entrichtet werden.

Wann die Steuer zu zahlen ist.

§. 19. Die Versteuerung des Braumalzes muß erfolgen, bevor die Einmaischung geschieht.

Ausnahmen.

§. 20. Wer in Brauanlagen lediglich zum Bedarf seines Hausstandes zu brauen sich verpflichtet, kann die Erlaubniß dazu, gegen Vorausbezahlung einer Abfindungssumme, auf einen bestimmten Zeitraum erhalten,

Haustrunk.

§. 21. Die Verfertigung des Haustrunkes in gewöhnlichen Kochkesseln ist von der Steuerentrichtung ganz frei, wenn die Zubereitung allein zum eignen Bedarf in Familien von nicht mehr als zehn Personen über vierzehn Jahren geschieht.

Gefällevergütungen.

§. 30. Vergütungen der Gefälle bei Versendungen in das Ausland finden in der Regel nicht statt. Erfordern jedoch

örtliche Verhältnisse zur Erhaltung des Handelsverkehrs im Großen solche Vergütungen, so sollen diese Verhältnisse berücksichtigt und besondere Bestimmungen deshalb ertheilt werden.

Exemtionen.

§. 31. Eine Befreiung von den angeordneten Abgaben oder eine Schadloshaltung wegen behaupteter Exemtionen findet nicht statt.

Auszug
aus der Ordnung zum Gesetz vom 8. Febr. 1819.

Alkoholometer.

§. 2. Wo es auf die Ausmittelung des Gehalts an Alkohol im Fabrikate ankommt, soll dazu allein der Alkoholometer von Tralles gebraucht werden.

Fixation.

§. 14. Eine Fixation des Blasenzinses, wo solche nach §. 5. des Gesetzes Statt finden kann, hängt von dem freien Uebereinkommen der Verwaltung mit dem Steuerpflichtigen ab. In dem Fixations-Vertrage sind zu dem Ende die gegenseitigen Bedingungen bestimmt auszudrücken.

Jedenfalls kann aber die Steuerbehörde den Fixations-Vertrag als aufgehoben betrachten, wenn die Brenngeräthe verändert worden, oder wenn eine Erweiterung des Betriebes, der dem Abkommen zum Grunde lag, Statt gefunden hat.

Vergütung für unterbrochenen Betrieb.

§. 15. Wenn wegen eines Unfalls die Destillation unterbrochen werden muß, so ist dies sogleich dem Steueramte anzuzeigen, welches die Richtigkeit der Angabe an Ort und Stelle untersuchen, und das Destillir-Geräth vorschriftsmäßig außer Gebrauch setzen läßt. Die Steuervergütung erfolgt durch Rückzahlung für diejenige Zeit, während welcher noch zu brennen war, nach erfolgter Genehmigung der Regierung.

Ermittelung der Brenngeräthe, und Aufsicht darauf.

§. 16. Jeder Inhaber einer Brennerei oder eines eingerichteten Destillir-Geräths ist gehalten, innerhalb eines Termins, welchen jede Regierung bekannt machen soll, dem Steueramte eine Nachweisung einzureichen, worin die Räume zur Brennerei, die Brenngeräthe, als: Blasen, Schlangen, Kühler, Helme, Maischwärmer und Maischbottiche, ingleichen der Quartinhalt der Blasen, Maischwärmer und Maischbotiche genau und vollständig angegeben seyn müssen. Gleiche Verpflichtung zur Anzeige binnen drei Tagen liegt ihm ob, wenn neues Geräthe angeschafft, oder wenn das vorhandene ganz oder zum Theil abgeändert, oder in ein anderes Lokal gebracht wird.

§. 17. Inhaber von Brennereien, so wie andere Personen, wenn letztere Destillir-Geräthe, nämlich Blasen, Helme und Kühler bloß besitzen, oder solche verfertigen, oder Handel damit treiben, dürfen dieselben weder ganz noch theilweise, weder neu noch ausgebessert, aus ihren Händen geben, bevor sie es dem Steueramte ihres Wohnorts angezeigt und darüber eine Bescheinigung von diesem erhalten haben.

Vermessung der Blasen.

§. 18. Die vorhandenen, die künftig aus den Fabrikations-Stellen verkauften, die vom Auslande eingehenden und die umgeänderten Blasen werden von den Steuerämtern nachgemessen, der Quartinhalt wird darauf eingegraben, und sie so-

wohl als die Helme und Kühler, werden mit Nummern, und so weit es thunlich ist, mit einem Stempel versehen. Auch die Maischbottiche muß der Brennerei-Inhaber numeriren, und die Zahl, so wie den Quartinhalt darauf deutlich mit Oelfarbe bezeichnen oder eingraben.

Raum-inhalt.

§. 19. Bei Vermessung der Blasen ist derjenige innere Raum, welchen sie vom Boden bis zur äußersten Mündung des Randes haben, ohne allen Abzug, auszumitteln.

Steuer-amtliche Bescheinigung der Anmeldung und Vermessung.

§. 20. Die Steuerämter sind verpflichtet, eine amtliche Bescheinigung der geschehenen Anmeldung, der Vermessung, ihres Ergebnisses, und der Art der Bezeichnung zu ertheilen, worin die Beschaffenheit der Brenngeräthe genau beschrieben seyn muß. Diese Bescheinigung dient zur Ausweisung über den Besitz der Geräthe.

Aufsicht auf die Blasen.

§. 21. Die zu den Brennereien gehörigen Geräthe müssen in den Brennerei-Räumen zusammen aufbewahrt werden. Einmaischungen außerhalb der angegebenen Räume, auch in andern als den verzeichneten Maischbottichen, sind verboten.

Destillir-Geräthe, vornehmlich Blasen, stehen so lange, als sie nicht zum Gebrauch angemeldet werden, dergestalt unter besonderer Aufsicht der Steuerbehörde, daß ihre Benutzung nicht erfolgen darf. Bei Personen, welche blos damit handeln, oder sie zum Handel verfertigen, sind solche dieser Aufsicht nicht unterworfen.

Verfahren bei der Benutzung und Versteuerung.

§. 22. Wer steuerbare Destillir-Geräthe benutzen will, erhält unentgeltlich ein Versteuerungsbuch, in welchem die Brenngeräthe und die Räume verzeichnet werden. Der Brennberechtigte ist gehalten, in den dazu bestimmten Spalten des Versteuerungsbuchs jedesmal vor der Einmaischung, den Tag, wann die Einmaischung Statt hat, die Gattung und Scheffelzahl des gemaischten Getreides, oder anderer Fruchtarten einzutragen, das Versteuerungsbuch bei Anmeldungen des Brennereibetriebes mitzubringen, imgleichen dasselbe an einem dazu bestimmten Orte reinlich und dergestalt aufzubewahren, daß es dem revidirenden Beamten zu jeder Zeit zugestellt werden kann.

Von vier zu vier Monaten wird solches vom Brennereiberechtigten an das Steueramt gegen ein neues abgeliefert; jedoch kann das alte, nach davon gemachtem Gebrauche bei der Register-Revision, als Eigenthum zurückverlangt werden.

Deklaration.

§. 23. Sollen die Blasen in Gang gesetzt werden, so zeigt der Brennereibesitzer dem Steueramte, innerhalb der Dienststunden, die Stunde an, wann dies geschehen soll; ingleichen, wie lange sie nach Maaßgabe der gesetzlichen Bestimmungen im Gange bleiben sollen.

Das Versteuerungsbuch wird dem Amte dabei mit vorgelegt, welches darin die jedesmalige Anmeldung nach ihrem ganzen Umfange einträgt, und den Betrag der Steuer vermerkt. Unterbleibt die Vorlegung des Versteuerungsbuches, so muß der Anmeldende gewärtigen, daß die Freimachung des Destillir-Geräths nicht erfolgt.

Freimachung des

§. 24. Sind die Destillirgeräthe durch Ablieferung eines Theils derselben außer Gebrauch gesetzt, so veranlaßt das

Steueramt die Auslieferung des aufbewahrten Geräths in der angezeigten Stunde. Ist die Brennerei über eine halbe Meile vom Orte der Aufbewahrung des Geräths entlegen, so wird für das Hin- und Herbringen desselben jedesmal eine Stunde für jede halbe Meile an Zeit zugegeben. Destillir-Geräths.

Wenn die Destillir-Geräthe an Ort und Stelle außer Gebrauch gesetzt sind, so bestimmt das Steueramt, nach Maaßgabe der früheren Anmeldungen Anderer, wenn sich ein Beamter zur Aufhebung des Verschlusses in der Brennerei einfinden wird. Der Brenner ist nicht gehalten, länger als eine Stunde über die bestimmte Zeit auf den Beamten zu warten, und kann nach deren Ablauf, wenn ein bekannter und glaubwürdiger Mann gegenwärtig ist, und dieser den Verschluß als unversehrt anerkannt hat, denselben abnehmen. Der Besitzer der Brennerei muß die Materialien zur Versiegelung oder zum Verschlusse, und zwar in guter brauchbarer Eigenschaft liefern.

§. 25. Dem Steuerpflichtigen steht es frei, vor Ablauf der Versteuerung, sie von Neuem anzumelden und die Steuer für einen weitern Termin zu entrichten, geschieht dies nicht, so muß er das Destillir-Geräth, welches er von der Steuerbehörde empfing, zur Stunde abliefern. Verlängerung der Anmeldung.

Wird die Ablieferung unter 24 Stunden verspätet, so folgt daraus die Nachzahlung eines Blasenzinses von 24 Stunden. Bei längerem Verzuge muß der Blasenzins doppelt erlegt werden.

§. 26. Findet Verschluß in der Brennerei Statt, so soll sich ein Steuerbeamter daselbst einfinden, und nach Ablauf der Versteuerungsfrist den Verschluß ohne Aufenthalt vornehmen.

§. 27. Jede Brauerei soll mit einer Waage mit eisernem gleicharmigen Balken, worauf wenigstens 5 Zentner auf einmal abgewogen werden können, und mit den erforderlichen geeichten Gewichten versehen seyn. Bis solche angeschafft worden, kann der Betrieb der Brauerei versagt werden. Versteuerung des Braumalzes. Erforderniß einer Waage.

§. 28. Ein jeder, welcher Bier und Essig zum Verkauf brauet, (Gesetz §. 18.) ist in eben der Art, wie oben §. 16. in Absicht der Brenngeräthe vorgeschrieben worden, verpflichtet, das Steueramt in Kenntniß davon zu setzen, wie viel Pfannen und Bottiche er besitzt, und welche Veränderungen in der Folge damit oder in Ansehung des Raumes vorgehen. Anzeige vorhandener Braupfannen und Bottiche.

Inhaber von Brauereien und andere Personen, wenn Letztere Braupfannen bloß besitzen, oder sie verfertigen, oder Handel damit treiben, dürfen diese Pfannen nur unter Beobachtung eben der Bestimmungen aus den Händen geben, welche im §. 17. in Ansehung der Destillir-Geräthe vorgeschrieben sind.

§. 29. Wer eine Brauerei betreibt, ist verpflichtet, dem Steueramte schriftlich anzuzeigen, wie viel Malzschrot er zu jedem Gebräude nehmen, an welchem Tage und zu welcher Stunde er einmaischen wird, und die Steuer von der angemeldeten Beschickung gleichzeitig zu entrichten. Verfahren bei der Versteuerung.

Es steht dem Steuerpflichtigen frei, diese Anzeige, so oft er brauet, zu machen, oder im Voraus für einen bestimmten Zeitraum. Im letztern Falle kann er die Steuer für den gan- Steuerzahlung.

zen Zeitraum voraus bezahlen, oder für jede Maischung besonders, vor deren Eintritt.

Anmeldung.

§. 30. Die Anmeldung muß, wenn des Vormittags gemaischt werden soll, spätestens am Nachmittag des vorhergehenden Tages, und wenn Nachmittags gemaischt werden soll, spätestens am Vormittage desselben Tages drei Stunden vorher, in beiden Fällen auch während der Dienststunden erfolgen.

Berichtigung derselben.

§. 31. Berichtigungen dieser Anmeldungen beim Amte sind zulässig, wenn sie mindestens an dem der beabsichtigten Veränderung vorhergehenden Tage geschehen.

Verstärkung.

Soll die Beschickung darnach verstärkt werden, oder sollen neue Gebräude hinzutreten, so wird die Steuer davon gleichzeitig entrichtet.

Verminderung.

Soll ein Gebräude eingestellt, oder die Beschickung vermindert werden, so bringt der Steuerschuldige die schon entrichtete Steuer bei der nächsten Zahlung in Anrechnung.

Einmaischung.

§. 32. Die Einmaischungen dürfen nur geschehen in den Monaten vom Oktober bis einschließlich März von Morgens 6 bis Abends 10 Uhr, in den übrigen Monaten aber von Morgens 4 bis Abends 10 Uhr.

Erwarten des Steuerbeamten.

§. 33. Der Brauer ist verpflichtet, die Ankunft eines Steuerbeamten zur angezeigten Stunde des Einmaischens (§. 32.) abzuwarten. Findet sich derselbe ein, so muß alsdann sogleich das Malz in dessen Gegenwart abgewogen, und mit der Einmaischung vorgeschritten werden; der Brauer darf aber die Einmaischung erst, nachdem eine Stunde gewartet worden, ohne dessen Gegenwart verrichten.

Nachmaischen.

§. 34. In der Regel soll die ganze Beschickung auf einmal eingemaischt werden, so daß keine Nachmaischung Statt finden darf.

Wird aber eine Brauerei regelmäßig mit Nachmaischen betrieben, so muß ein für allemal angezeigt werden, in wie viel Abtheilungen, und mit welchem Gewichte für jede Beschickung, gemaischt werden soll.

Brauen zum Hausbedarf.

§. 35. In den Fällen §. 20 und 21 des Gesetzes ist ein jedes Ablassen der zubereiteten Getränke an nicht zum Haushalt gehörige Personen untersagt.

Fixation.

Die Fixation (§. 20 daselbst) geschieht nach freiem Uebereinkommen mit der Steuerbehörde.

Haustrunk.

Wer von der Bewilligung im §. 21 des Gesetzes Gebrauch machen will, muß solches der Steuerbehörde zuvor in jedem Jahre anmelden, und darüber einen Anmeldungsschein sich ertheilen lassen.

Revisionsbefugniß der Steuerbeamten.

§. 49. Das Gebäude, in welchem eine Brennerei oder Brauerei betrieben wird, wohin auch die Räume, in welchem die Gefäße zum Einmaischen, Kochen und Dämpfen des Materials aufgestellt sind, gehören, kann, sobald darin gearbeitet wird, zu jeder Zeit, sonst aber nur von Morgens 6 Uhr bis Abends 9 Uhr, von den Steuerbeamten, Behufs der Revision besucht, und muß ihnen zu dem Behufe sogleich geöffnet werden.

In Brennereien und Brauereien.

§. 50. In demselben erstreckt sich ihre Revisionsbefugniß darauf, nachzusehen:

daß keine andere, als die versteuerten Destillirgeräthe im Gange sind; daß die Brenngeräthe, ingleichen Braupfannen und Bottiche unverändert so dieselben sind, wie sie angegeben, auch bezeichnet worden; daß keine unangemeldete Geräthe vorhanden; daß die Eintragungen der Einmaischungen in das Versteuerungsbuch gehörig geschehen sind; daß außer Gebrauch gesetzte Geräthe sich noch in diesem Zustande befinden, und daß, in Brauereien insbesondere, nur zur angemeldeten Zeit und Stunde eingemaischt, auch die Einmaischung gehörig versteuert sey.

Bei Besitzern von Destillir-Geräthen.

§. 51. Wer Destillir-Geräthe besitzt, welche nicht im Gebrauch sind, ist dennoch verbunden, sie dem Steuerbeamten auf Erfordern vorzuzeigen, damit er sich überzeugen könne, daß sie noch in dem Zustande befindlich sind, in welchen sie zur Verhütung des Gebrauchs gesetzt worden.

Die Destillir-Geräthe derjenigen, welche solche bloß verfertigen, oder damit handeln, sind hierunter nicht zu verstehen. (§. 17.)

Im Allgemeinen.

§. 53. Außer dem §. 49. bestimmten Fall können Revisionen und Nachsuchungen nur von Morgens 6 bis Abends 9 Uhr Statt finden.

Haussuchung.

§. 54. Ist gegründeter Verdacht vorhanden, daß Unterschleife, um dem Staate die verschuldeten Gefälle zu verkürzen, begangen worden, und deshalb eine förmliche Haussuchung erforderlich, es sey bei Personen, welche Brennerei, Brauerei, Wein- und Tabacksbau betreiben, oder bei Andern: so ist dazu ein schriftlicher Auftrag eines Oberbeamten, oder einer noch höhern dem Steueramte vorgesetzten Behörde erforderlich, und sie darf nur unter Zuziehung eines Gemeindebeamten an solchen Orten Statt finden, die zur Begehung des Unterschleifs oder Verheimlichung von Beständen steuerpflichtiger Gegenstände geeignet sind.

Verpflichtung der Hülfsleistung.

§. 55. Diejenigen, bei welchen revidirt wird, und deren Gewerbsgehülfen sind verbunden, sich ruhig und bescheiden zu verhalten, und den revidirenden Beamten diejenigen Hülfsdienste zu leisten oder leisten zu lassen, welche erforderlich sind, um die Revision in den vorgeschriebenen Grenzen zu vollziehen.

Verpflichtungen der Steuerbeamten bei Ausführung ihres Dienstes gegen das Publikum.

§. 56. Die Dienststunden, in welchen die Steuerbeamten zur Abfertigung der Steuerpflichtigen bereit seyn müssen, bestimmt die Verwaltung. Als Regel wird festgesetzt, daß, wo die Steuerämter mit zwei oder mehreren Kassenbeamten besetzt sind, die Dienststunden folgende seyn sollen:

in den Wintermonaten October bis Februar einschließlich, Vormittags von 8 bis 12 Uhr, und Nachmittags von 1 bis 5 Uhr. In den übrigen Monaten von 7 bis 12 Uhr, und von 2 bis 5 Uhr.

An andern Orten sind die Dienststunden auf die Vormittagszeit von 9 bis 12 Uhr eingeschränkt.

Bereite Abfertigung.

Wenn es nöthig ist, muß auch außer dieser Zeit die Abfertigung der Steuerpflichtigen möglichst bewirkt werden.

Abweichungen von vorstehenden Bestimmungen sollen an den Orten, wo dergleichen Statt finden, besonders bekannt gemacht werden.

Anständige Behandlung, Bescheidenheit bei Revisionen.

§. 57. Es ist Pflicht eines jeden Steuerbeamten, er sey Staats- oder Gemeindebeamter, den Steuerschuldigen anständig zu behandeln, bei seinen Dienstverrichtungen bescheiden zu verfahren, seine Nachforschungen und Revisionen nicht über den Zweck der Sache auszudehnen.

Von den Steuerschuldigen wird aber auch erwartet, daß sie ihrerseits zu keinen Beschwerden über ihr Betragen gegen die Steuerbeamten Anlaß geben werden.

Ablehnen von Privatremunerationen und Geschenken, welche auch nicht angeboten werden dürfen.

Insbesondere dürfen die Steuerbeamten unter keinen Umständen für irgend ein Dienstgeschäft, ein Entgeld oder Geschenk, es sey an Geld, Sachen oder Dienstleistung, es habe Namen wie es wolle, verlangen oder annehmen.

Steuerpflichtige dürfen dergleichen dagegen unter keinen Umständen und unter keinerlei Vorwand geben oder nur antragen, ohne sich straffällig zu machen.

Richtige Berechnung u. Erhebung der Gefälle.

§. 58. Die Beamten müssen bei der ihnen anvertrauten Steuererhebung sich genau nach den vorgeschriebenen Sätzen richten und sind dafür verantwortlich. Die bei gehöriger Anmeldung zur Versteuerung durch die Schuld der Hebungsbehörden gar nicht oder unzureichend erhobenen Gefälle, sollen daher nicht von dem Steuerschuldigen, sondern von dem Erhebungsbeamten eingezogen, und diesem soll nur das Recht auf Erstattung gegen jene vorbehalten werden.

Rückzahlung von Ueberhebungen.

Zu viel erhobene Gefälle sollen dagegen aus der Staatskasse zurückgezahlt werden, wenn binnen Jahresfrist, vom Tage der Versteuerung an gerechnet, der Anspruch auf Ersatz angemeldet und bescheinigt wird. Geschieht dies nicht, so geht nach Ablauf dieser Frist der Anspruch verloren. Außer den bestimmten Steuersätzen wird nichts erhoben; Quittungen und Bescheinigungen der Steuerbehörden werden gebührenfrei ertheilt.

Uebertretungen und deren Strafen. Dienstvergehen der Beamten.

§. 59. Die Vergehen der Steuer- und Gemeindebeamten, welche an der Steuerverwaltung Theil haben, sollen nach den Vorschriften des allgemeinen Landrechts Th. 2. Tit. 20. Abschnitt 8, und nach den später erfolgten Abänderungen und Deklarationen dieser Vorschriften bestraft werden.

Vergehen der Steuerpflichtigen. Strafbestimmungen allgemeiner Art.

§. 60. Brauer und Branntweinbrenner, imgleichen diejenigen, welche den Wein- und Tabacksbau betreiben, verfallen in die Strafe der Defraudation, wenn sie Gewerbshandlungen, von deren Ausübung in jedem einzelnen Falle oder in bestimmten Fällen dem Staate, nach Maaßgabe des Gesetzes vom heutigen Tage, eine Abgabe zu entrichten ist, entweder gar nicht oder unrichtig anzeigen.

Defraudationsstrafe. 1ster Fall.

§. 61. Die Strafe der Defraudation besteht in einer Geldbuße, welche dem vierfachen Betrage der vorenthaltenen Gefälle gleich kommt.

Die Abgaben sind überdem von der Strafe unabhängig zu entrichten.

2ter Fall.

§. 62. Im Falle der Wiederholung, nach vorhergegangener Bestrafung, wird die Strafe auf den achtfachen Betrag

der Abgaben bestimmt, und außerdem darf der Schuldige, wenn er Brenner oder Brauer ist, das Recht zu brennen oder zu brauen, in einem Zeitraum von drei Monaten weder selbst ausüben, noch durch einen Andern zu seinem Vortheil ausüben lassen.

§. 63. Im dritten Falle der Uebertretung, nach vorhergegangener zweimaliger Bestrafung, ist der sechszehnfache Betrag der nicht erlegten Abgaben als Strafe verwirkt, und ist der Schuldige ein Brenner oder Brauer, so darf er das Gewerbe des Brennens oder Brauens nie und zu keinen Zeiten weder selbst ausüben, noch durch einen Andern zu seinem Vortheile ausüben lassen. 3ter Fall.

§. 64. Im Falle des Unvermögens zur Entrichtung der Geldstrafe, tritt verhältnißmäßige Gefängnißstrafe nach den Bestimmungen des allgemeinen Landrechts ein. Unvermögenheit.

§. 65. Wer ohne Befugniß dazu zu haben Brennerei oder Brauerei betreibt, und sich dabei zugleich einer Handlung schuldig macht, die als Defraudation zu bestrafen ist, dem werden außer der Defraudations-Strafe, die Brennerei- oder Brauereigeräthe konfiszirt.

§. 66. Wenn die Brenngeräthe, oder die damit vorgenommener Veränderungen nicht, wie vorgeschrieben ist, (§. 16.) angezeigt werden, so ist die Konfiskation der verschwiegenen, veränderten oder anders wohin gebrachten Stücke davon die unmittelbare Folge. Auf gleiche Weise erfolgt die Konfiskation der Geräthe, wenn die befohlenen Bezeichnungen (§. 18.) unterlassen, zerstört oder verfälscht worden sind, auch wenn die Einmaischungen in andern als den bekannten Maischbottichen (§. 21.) oder außer den angezeigten Räumen geschehen. Besondere Strafbestimmungen, in Ansehung der Brennereien.

Ueberdem hat der Brenner eine Geldstrafe von 25 bis 100 Rthlr. verwirkt, welche im Wiederholungsfalle verdoppelt wird.

Sind unangezeigte Destillir-Geräthe zum Brennen auch benutzt worden, so wird die dadurch begangene Defraudation noch besonders nach den Bestimmungen §. 61, 62, 63 und §. 67 bestraft.

§. 67. Sind Destillir-Geräthe, welche von der Steuerbehörde außer Gebrauch gesetzt worden, eigenmächtig wieder in Gang gebracht, so soll die Berechnung der Gefälle und der Defraudationsstrafe von der Stunde an geschehen, in welcher der letzte Verschluß Statt fand, bis zur Zeit der Entdeckung. Berechnung der Gefälle und Strafen.

Eben dasselbe findet, wenn ein Brenner andere gleichartige Theile der Destillir-Geräthe, statt der außer Gebrauch gesetzten, zur Destillation benutzt hat, in so fern Anwendung, als nicht eine größere Gefälleverkürzung ermittelt wird.

§. 68 Ist eine Blase, die zu einem andern Gebrauche freigegeben worden zum Brennen benutzt, so wird der Blasenzins und die Strafe wie §. 67 berechnet, und dem Besitzer die Blase niemals wieder unversteuert freigegeben. Unbefugte Benutzung freigegebener Geräthe.

§. 69. Eine Verletzung des amtlichen Verschlusses der Destillir-Geräthe zieht, auch wenn kein Verdacht einer Steuerkontravention dabei obwaltet, dennoch eine Geldstrafe von 2 bis 20 Rthlr. nach sich, falls nicht glaubwürdig dargethan wird, Verletzung des Verschlusses.

daß die Verletzung durch einen vom Steuerschuldigen nicht verschuldeten Zufall entstanden, und davon sogleich nach der Entdeckung Anzeige geschehen ist.

Verletzung des Fixations-Vertrages.

§. 70. Wer die im Fixationsvertrage (§. 14.) festgesetzten Bedingungen zur Benachtheiligung der Gefälle verletzt, hat die Strafe der Defraudation verwirkt, auch wird dadurch der bisherige Vertrag aufgehoben.

§. 71. Wird in den Fällen, wo nach §. 13 des Steuergesetzes vom heutigen Tage eine zwölfstündige Versteuerungsfrist verstattet worden ist, dieser Zeitraum, welcher jedenfalls von 6 Uhr Morgens bis 6 Uhr Abends hindurch unabweichlich bestimmt wird, überschritten, oder in andern Stunden als von 6 bis 6 gebrannt: so ist neben der verwirkten Strafe der Defraudation, die Verstattung einer solchen Versteuerungsfrist verloren, und selbige steht für den Kontravenienten nie wieder zu erlangen.

Verlieren, Beschmutzen des Versteuerungsbuches.

§. 72. Brennereiberechtigte, welche die Vermerkung der Einmaischungen in das Versteuerungsbuch nicht gehörig und vollständig, wie §. 22 vorgeschrieben worden, bewerkstelligen, werden, wenn das Versteuerungsbuch unrichtig befunden wird, oder abhanden gebracht ist, mit 2 bis 50 Thalern bestraft. Im ersteren Wiederholungsfalle tritt Verdoppelung der Strafe, und im dritten Uebertretungsfalle überdem der Verlust der Befugniß zur Betreibung der Brennerei ein.

Auch derjenige, welcher sein Versteuerungsbuch nicht reinlich aufbewahrt, oder nicht bereit hält, solches jederzeit dem Revisionsbeamten gleich vorlegen zu können, wird schon deshalb um 1 bis 5 Rthlr. bestraft, wenn auch nicht erweislich ist, daß solches um eine Kontravention zu verbergen, weggeschafft oder beschädigt worden.

Aushändigung von Destillir-Geräthen ohne Anzeige.

§. 73. Brennerei-Inhaber, so wie andere §. 17 gedachte Personen besonders alle Kupferschmiede, welche Destillir-Geräthe, der Bestimmung §. 17 entgegen, ohne Anzeige beim Steueramt und darüber erhaltene Bescheinigung, einem andern übergeben, verfallen in eine Strafe von 5 bis 20 Rthlr., welche bei Wiederholungen von 20 bis auf 50 Rthlr. erhöht wird.

Strafbestimmungen in Ansehung der Brauereien.

§. 74. Wenn die Braupfannen und Bottiche, oder die damit vorgenommenen Veränderungen nicht, wie §. 28 vorgeschrieben ist, angezeigt werden, so tritt die Konfiskation der verschwiegenen, veränderten oder anderswo hingebrachten Geräthe ein.

Ueberdem hat der Brauer eine Geldstrafe von 25 bis 100 Rthlr. verwirkt, welche im Wiederholungsfalle verdoppelt wird.

Sind unangezeigte Braupfannen und Bottiche zum Brauen auch benutzt worden, so wird die dadurch begangene Defraudation noch besonders nach §. 61, 62 und 63 bestraft.

Einmaischen ohne Anmeldung. Nachmaischen.

§. 75. Hat ein Brauer ohne vorhergegangene Anmeldung und Versteuerung eingemaischt, so wird die Steuer und die Strafe nach der Beschickung, die zu einem ganzen Gebräude genommen zu werden pflegt, voll berechnet. Hat er aber bloß eine Nachmaischung unbefugterweise vorgenommen, so wird er, es mag eine Verkürzung der Gefälle ermittelt werden oder

nicht, allemal in eine Strafe von 5 Thalern genommen, welche bei Wiederholungen verdoppelt wird. Die Strafe der Defraudation besteht unabhängig hiervon, wenn eine Verkürzung der Gefälle Statt gefunden hat.

Mißbrauch der Begünstigung für den Hausbedarf brauen zu dürfen.

§. 76. Wer bloß zum eigenen Hausbedarf zu brauen die Befugniß erhalten hat, und Bier gegen Bezahlung im Hause ausschenkt, oder außer seiner Wohnung an Personen, welche nicht zum Hausstande zu rechnen sind, gegen Bezahlung oder Vergeltung überläßt, hat, so fern die Steuer- und gewöhnliche Defraudationsstrafe nicht höher ermittelt wird, zehn Thaler Strafe zu erlegen, und wird mit Rücksicht hierauf bei Wiederholungen nach den allgemeinen Bestimmungen §. 62, 63 bestraft.

Unterlassene Anmeldung der Haustrunkzubereitung.

§. 77. Wem die freie Zubereitung von Bier aus Malzschrot verstattet ist, der verfällt, wenn er es unterläßt, jährlich einen Anmeldungsschein sich deshalb auszuwirken, (§. 35.) in eine Ordnungsstrafe von 1 bis 3 Rthlr., die bei Wiederholungen von 2 bis zu 10 Rthlr. steigt.

Abweichungen von der deklarirten Einmaischungszeit.

§. 78. Hat ein Brauer zu einer andern Zeit, als welche vorgeschrieben (§. 32.) und von ihm angezeigt worden, oder vor Ablauf der Stunde, welche auf den Steuerbeamten gewartet werden muß, (§. 33.) eingemaischt, so verfällt er in eine Strafe von 2 Rthlr., welche bei Wiederholung auf 5 bis 20 Rthlr. erhöht wird. Außerdem muß, wenn nicht die Beschickung für ein volles Gebräude angemeldet seyn sollte, die Steuer und die Strafe für so viel Malzschrot erlegt werden, als zu einem vollen Gebräude mehr genommen zu werden pflegt, wie im vorliegenden Falle angemeldet worden.

Aushändigung von Brauerei-Geräthen ohne Anzeige.

§. 79. Brauerei-Inhaber und andere im §. 28 erwähnte Personen, besonders Kupferschmiede, welche Braupfannen, der Vorschrift des §. 28 zuwider, ohne Anzeige bei dem Steueramte und darüber erhaltene Bescheinigung, einem andern übergeben, fallen in eine Strafe von 5 bis 20 Rthlr., welche bei Wiederholung von 20 bis 50 Rthlr. zu erhöhen ist.

Vertretungsverbindlichkeit für verwirkte Geldstrafen.

§. 83. Wer Brauerei als Gewerbe, und Branntweinbrennerei, Weinbau und Tabacksbau betreibt, muß für sein Gesinde, Diener, Gewerbsgehülfen und seine im Hause befindliche Ehegattin, Kinder und Anverwandten, was die verwirkten Strafen betrifft, mit seinem Vermögen haften, (Deklaration vom 19. Oktober 1812.) jedoch nur dann, wenn die Geldstrafe wegen Unvermögens des eigentlichen Verbrechers, so wie auch die an deren Stelle zu erkennende Gefängnißstrafe nicht zur Vollziehung gebracht werden kann.

Zusammentreffung mehrerer Verbrechen.

§. 84. Treten bei einer Kontravention gegen die Steuerverordnungen andere Verbrechen hinzu, so kommen die Vorschriften des allgemeinen Landrechts Th. 2. Tit. 20. §. 54 bis 57 in Anwendung.

§. 85. Ist mit einer Defraudation zugleich eine Verletzung besonderer Vorschriften dieser Ordnung verbunden, so tritt die darauf gesetzte Strafe in der Regel der Strafe der Defraudation hinzu.

Strafe der

§. 86. Wer, um dem Staate die schuldigen Gefälle zu

Fälschung amtlicher Papiere und Bescheinigungen.

entziehen, sich verfälschter und überhaupt unrichtiger Papiere oder Bescheinigungen bedient, soll dafür besonders mit der durch die allgemeinen Strafgesetze für solche Fälschungen geordneten Ahndung durch das Gericht, welches das für dergleichen Vergehen Zuständige ist, belegt werden.

Des Verschlusses oder der Bezeichnung.

§. 87. Die vorbestimmte Strafe trifft auch denjenigen, welcher in gleicher Absicht, durch Abnahme, Verletzung oder sonstige Unbrauchbarmachung des amtlichen Verschlusses, wodurch Destillir-Geräthe außer Gebrauch gesetzt worden, mit oder auch ohne Anlegung eines andern, durch eigenmächtige Veränderung des auf Veranlassung der Steuerbehörde eingegrabenen Vermerks der Größe einer Branntweinblase, durch Veränderung oder Nachahmung der Stempel oder Nummern auf den Geräthen eine Fälschung begeht.

Strafe der Bestechung der Steuerbeamten.

§. 88. Wer einem zur Wahrnehmung des Steuerinteresse verpflichteten Beamten, mit welchem er im Amte zu thun hat, Geld oder Geldeswerth zum Geschenke anbietet, oder wirklich macht, soll den vierundzwanzigfachen Betrag des angebotenen oder gegebenen Geschenks zur Strafe erlegen. Ist über den Betrag nichts auszumitteln, so tritt eine Geldbuße von Zehn Thalern ein.

Strafe der Widersetzlichkeit gegen Steuerbeamte.

§. 89. Eine jede Widersetzlichkeit gegen die in Ausübung ihres Amtes begriffenen Personen, mögen es Steuer- oder andere zur Wahrnehmung des Steuerinteresse verpflichtete Beamte seyn, so wie auch eine Versagung der Hülfsleistung, deren die Beamten bei ihrem Revisions-Geschäfte abseiten der Gewerbetreibenden bedürfen, (§. 55.) soll an dem Schuldigen mit 10 bis 50 Thalern, oder mit verhältnißmäßiger Gefängnißstrafe geahndet werden.

Die Wahl der Strafgattung bleibt nach den Umständen eines jeden einzelnen Falles der Behörde überlassen, welche in der Sache selbst zu entscheiden hat. Sind aber mit einer solchen Widersetzlichkeit zugleich wirkliche oder thätliche Beleidigungen verübt, so treten die dafür geltenden allgemeinen Strafbestimmungen in Kraft.

Milderungsgrund.

Jeder etwanige Mißbrauch der Amtsgewalt von Seiten der Beamten, wirkt eine Milderung der Strafbarkeit desjenigen, der sich widersetzt hat.

Strafe der Uebertretung sonstiger Vorschriften.

§. 90. Die Uebertretung aller andern, in dieser Ordnung gegebenen Vorschriften, worauf keine besondere Strafe gesetzt worden, soll mit einer Geldbuße von 1 bis 10 Rthlr. geahndet werden.

Verfahren gegen die Kontravenienten.

§. 91. Sobald ein Uebertreter der Steuergesetze betroffen oder auf andere Weise eine Kontravention zuverläßig bekannt wird, müssen die Steuerbeamten sich ohne Zeitverlust der Waaren und Sachen, woran das Verbrechen verübt worden, durch Beschlagnahme versichern, in so fern es zum Beweise der begangenen Kontravention sowohl an sich, als in Bezug auf den Betrag der defraudirten Gefälle erforderlich ist, oder auch begründete Besorgniß entsteht, daß sonst wegen der zu erlegenden Gefälle, der verwirkten Strafe und der Kosten die Staatskasse nicht gesichert sey.

Beschlagnehmung.

Ist der Beschuldigte der Flucht verdächtig, so ist er persönlich anzuhalten, und dem nächsten Gericht zu übergeben. Verhaftung.

§. 92 Eine Freilassung der in Beschlag genommenen Waaren und Sachen ist zulässig, wenn eine Verdunkelung des Sachverhältnisses davon nicht weiter zu besorgen, und wenn entweder nach dem obwaltenden Verhältniß wahrscheinlich ist, daß der Kontravenient dem Staate auch ohne Sicherheitsleistung werde für das Vergehen gerecht werden können, oder genügende Sicherheit geleistet ist. Freilassung in Beschlag genommener Objekte und arrestirter Kontravenienten.

Ob Personalarrest fortzusetzen oder zu verhängen sey, bleibt der richterlichen Beurtheilung nach Beschaffenheit der Person und des Falles überlassen.

§. 93. Bei der Untersuchung und Bestrafung der Steuervergehen finden die darüber in der Verordnung wegen Einrichtung der Provinzialbehörden vom 26. Dezember 1808, §. 34 und 45, und in dem Anhange zur allgemeinen Gerichtsordnung, §. 243, 244, 250, 251 und 253 enthaltenen Vorschriften Anwendung, jedoch mit folgenden Modalitäten:

a. die Steuerämter führen die Instruktion der Sache nach Anleitung des eben allegirten §. 253 im Anhange zur allgemeinen Gerichtsordnung. Die Entscheidung gebührt der Regierung des Bezirks. Es können die Steuerämter Strafresolute nur abfassen, in so fern ihnen solches besonders übertragen wird, und zudem die gesetzliche Strafe Zehn Thaler nicht übersteigt; Ressortverhältniß der untersuchenden und entscheidenden Behörden.

b. dem Angeschuldigten steht es frei, während der summarischen Untersuchung bis zu deren Schluß auf gerichtliche Untersuchung und Abfassung eines förmlichen Erkenntnisses anzutragen; Provokation auf gerichtliche Entscheidung.

c. dem Angeschuldigten ist auch unbenommen, binnen Zehn Tagen gegen ein Resolut des Steueramts den Rekurs an die vorgesetzte Regierung, und gegen ein Resolut der Regierung den Rekurs an das Ministerium der Finanzen zu ergreifen. Hat jedoch der Angeschuldigte einmal diesen Weg gewählt, so muß er bei dem, was auf den eingelegten Rekurs festgesetzt wird, sich beruhigen, und kann nicht weiter auf den Antrag einer gerichtlichen Untersuchung zurückgehen; Recurs-Instanzen.

d. in den Rheinprovinzen, so fern dort noch eine abweichende Gerichtsverfassung besteht, desgleichen in dem Großherzogthum Posen, ist indessen die §. 250 des Anhangs der allgemeinen Gerichtsordnung angeordnete Kompetenz der Untergerichte nicht anwendbar. Es wird daher den dortigen Justizbehörden zur Pflicht gemacht, dergleichen Steuerkontraventionssachen, wenn die Akten von den Regierungen an sie abgegeben werden, an diejenigen Gerichte zu verweisen, welche nach dortiger Verfassung dafür kompetent sind.

§. 94. Bei der Verkündung eines jeden Straferkenntnisses oder Resoluts ist der Angeschuldigte auf die Erhöhung der Publikation der Entscheidungen.

Strafe aufmerksam zu machen, welche er nach gegenwärtiger Verordnung im Falle einer Wiederholung seines Vegehens zu erwarten hat, und daß dieses geschehen, in der Verhandlung zu erwähnen.

Wird solches unterlassen, so hat die Behörde eine Ordnungsstrafe von 5 bis 10 Thalern verwirkt, den Uebertreter aber trifft bei der Wiederholung des Vergehens dennoch die erhöhte Geldstrafe.

Vollstreckung.

§. 95. Die Vollstreckung rechtskräftiger Erkenntnisse geschieht von den Gerichten, die der Resolute aber von den Steuerbehörden. Die Regierungen können nach Umständen, der Vollstreckung Anstand geben, und die Gerichte haben dem, was von den Regierungen deshalb an sie ergehet, Folge zu leisten.

Anwendung dieser Ordnung.

§. 96. Die Vorschriften dieser Ordnung sollen in dem Maaße, wie das Gesetz vom heutigen Tage zur Ausführung gelangt, auch in allen Provinzen ohne Ausnahme befolgt, und es muß auch in den Provinzen, worin das allgemeine Landrecht, die allgemeine Gerichtsordnung und die allgemeine Kriminalordnung noch nicht eingeführt sind, nach den in dieser Ordnung aufgenommenen Vorschriften erkannt werden.

Behörden.

§. 97. Die Erhebung der jetzt angeordneten Steuern und deren Kontrolirung geschieht im Grenzbezirk durch die Zollämter und die dazu gehörigen Beamten (Zollordnung vom 26. Mai v. J. §. 9 bis 12.) im Innern des Landes durch Steuämter (ebendaselbst §. 14.) welche in größeren und gewerbreichen Städten eingerichtet und denen zur Sicherheit der Gefälle, Steueraufseher und Oberaufseher, ingleichen, zur Erleichterung der Steuerpflichtigen, Ortseinnehmer nach dem Erforderniß zugeordnet werden sollen.

Anlage B.

Interimistisches Regulativ über die Besteuerung des inländischen Branntweins, vom 1sten Dezember 1820.

Abänderung des Blasenzinses in Matschsteuer.

In Berücksichtigung der Beschwerden, welche die Erhebung der Steuer von inländischem Branntwein durch den Blasenzins veranlaßt hat, und aus der Betriebszeit, so wie aus der unsichern Bestimmung der Blasenzinssätze nach der Erzeugungsfähigkeit der zum schnelleren Betriebe verschieden-

artig eingerichteten Brenngeräthe hervorgegangen sind, haben des Königs Majestät, nach erfordertem Gutachten des Staatsraths, durch eine allerhöchste Kabinetsordre vom 20. November c. befohlen, daß ein neues Gesetz vorgelegt werden soll, wonach die Besteuerung des Branntweins nach dem Quartinhalt der zur Maischfertigung benutzten Bottiche festgestellt, und bis dieses Gesetz emanirt worden, schon vorläufig nach derselben Grundlage bei der Branntwein-Besteuerung verfahren werden soll.

Es sind daher nachfolgende Bestimmungen vom 1. Januar 1821 an, zur Anwendung zu bringen.

Steuersatz.

§. 1. An Steuer ist ein gGroschen von zwanzig Quart Inhalt des Bottichs bei jeder Einmaischung Behufs der Branntwein-Fabrikation zu erlegen. Es wird mithin, da die Abgabe von einem Quart Branntwein 1 gGr. 3 Pf. nach dem Gesetz vom 8. Februar 1819 betragen soll, angenommen, daß, um ein Quart Branntwein zu 50 p. C. Alkohol (nach Tralles) zu erzeugen, mit Rücksicht auf das Aufsteigen der Maische bei der Gährung, 25 Quart Maischraum erforderlich sey.

Anmeldung des Betriebes. Abgabe der Deklaration.

§. 2. Wer eine Brennerei in Betrieb setzen will, ist verpflichtet, mindestens drei Tage vor der ersten Einmaischung, seinen Betriebsplan, nach einem dazu vorgeschriebenen Muster, welches hierbei liegt, für einen vollen Kalendermonat, oder, so fern der Betrieb zuerst während des Laufes des Monats seinen Anfang nehmen soll, bis zu Ende des Kalendermonats dem Steueramte zu erklären, und bei dem Betrieb genau und ohne alle Abweichung die Erklärung zu befolgen.

Vollziehung und Aufbewahrung der Deklaration.

§. 3. Die Erklärung muß deutlich geschrieben, und ohne daß darin etwas abgeändert, oder ausgelöscht ist, zwiefach dem Steueramte übergeben werden. Beide Exemplare werden vom Amte genehmigt und vollzogen, das eine bleibt bei demselben, das andere wird dem Brennerei-Inhaber zurückgegeben, welcher gehalten ist, noch vor Anfang der ersten Einmaischung, dasselbe, an einem hellen Orte in der Brennerei, welchen der Steuerbeamte dazu auswählt, auf einer Tafel offen anzuheften, und dort, so lange der Betrieb deklarirt ist, unbeschädigt zu erhalten, damit der Aufsichtsbeamte und Jedweder, der in die Brennerei eintritt, alsbald solches einsehen kann. Wenn die Betriebszeit abgelaufen ist, wird dieses Exemplar an das Steueramt zurückgeliefert und kann alsdann gegen das erste umgewechselt werden.

Gährungs-Perioden der Maische.

§. 4. Dem Brennerei-Inhaber ist gestattet, die Maische am dritten und (oder) vierten Tage nach der Einmaischung abzubrennen, darnach die Deklaration einzurichten.

Ausnahmen.

Ein früheres oder späteres Abbrennen der Maische, ist in der Regel nicht gestattet. Wird in außerordentlichen Fällen eine Ausnahme nöthig, so muß zuvor dem Steueramte davon Anzeige geschehen, und dessen schriftliche Genehmigung dazu ertheilt seyn. Solches kann bei Unter-Steuerämten nur unter Mitunterschrift des Ober-Kontroleurs geschehen, und muß die Genehmigung ebenfalls an der Tafel in der Brennerei angeschlagen werden.

Minimum des zu verschwellenden Maischraums, der zu benutzenden Bottiche.

§. 5. An jedem zur Einmaischung deklarirten Tage dürfen nicht unter 600 Quart, Maischraum deklarirt werden; auch werden kleinere Maischbottiche, als von 300 Quart, künftig nicht mehr zugelassen. Die Einmaischungen dürfen nur in der §. 32 der Steuerordnung vom 8. Februar 1819 bestimmten Zeit geschehen.

Reihefolge der deklarirten Bottiche.

Dem Brennerei-Inhaber bleibt zwar freigestellt, wie oft und wann er während des Monats, für welchen er deklarirt, die deklarirten Maischgefäße und Blasen, benutzen will; die Benutzung der deklarirten Maischgefäße muß jedoch in einer regelmäßigen Reihefolge, dergestalt geschehen, daß in dem zuerst geleerten Maischbottich, die Einmaischung auch wieder zuerst begonnen wird. Während des Betriebs der Brennerei darf die angezeigte Stellung der Maischgefäße in dem Brennhause nicht verändert werden. Etwanige Maischwärmer und Maischreservoirs müssen besonders deklarirt werden und dürfen nie andere als reife Maische, auch nur während der Zeit, wo die Maischblasen in Betrieb sind, enthalten.

Aufbewahrung von Maische in anderen Geräthen.

Schiefstellen, Verschließen, Versiegeln der Bottiche.

Sind sämmtliche deklarirte Maischgefäße nach einander abgebrannt, so kann eine neue Einmaischungsperiode, zwar erst nach einer beliebigen deklarirten Frist, wieder begonnen werden. Ist aber zwischen mehreren Einmaischungen ein Zwischenraum von der Art, daß ein oder das andere Maischgefäß einen Tag oder länger dergestalt außer Gebrauch bleibt, daß an demselben Tage, wo es leer geworden, nicht wieder darin eingemaischt wird, so muß es für den Tag oder die Tage des Nichtgebrauchs schief gestellt, oder wenn derselbe länger, als drei Tage dauert, nach Befinden der örtlichen Umstände, durch Verschluß oder Versiegelung, von Seiten des Steueramts, außer Gebrauch gesetzt werden.

Gesetzliche Betriebsfrist. Nachtbrennen. Verschluß inaktiver Gewerbsanstalten.

§. 6. An den Tagen, wo Branntweinblasen zum Betrieb deklarirt sind, darf in der Regel von 7 Uhr Abends bis 5 Uhr Morgens nicht gebrannt werden, es müßte denn, nach dem Ermessen der Steuerbehörde, der Maischinhalt der versteuerten Maischbottiche, welche an diesem Tage abgebrannt werden sollen, in 14 Stunden nicht verarbeitet werden können, in welchem Fall der Steuerbeamte in der Deklaration zu bemerken hat, wann, und auf wie lange das Nachtbrennen nachgegeben worden ist. Ob die Blasen für den ganzen Monat der Deklaration außer Verschluß bleiben, oder während ihres Nichtgebrauchs unter Verschluß zu setzen sind, bleibt gleichfalls dem Ermessen des Steueramts, nach der Dauer des Nichtgebrauchs und den örtlichen Umständen überlassen.

Für die Zeiträume, wo nicht deklarirt worden, können die Blasen und die Maischbottiche unter Verschluß gesetzt werden.

Termin der Steuerzahlung.

§. 7. Die Steuer für den deklarirten Monat muß in der Regel am letzten Tage desselben entrichtet werden. Wer aber diesen Zahlungstermin einmal verabsäumt hat, kann in der Folge auf diese Erleichterung nicht mehr Anspruch machen, sondern muß die Steuer bei jeder fernern Deklaration voraus bezahlen.

§. 8. Eine Vergütung oder ein Erlaß der Steuer kann nur dann erfolgen, wenn dem Inhaber der Brennerei durch einen außerordentlichen, unverschuldeten Zufall ein versteuerter, unangebrochener Maischbottich gänzlich unbrauchbar geworden, und muß alsdann dem Steueramte sogleich davon Anzeige gemacht werden, um die Richtigkeit der Angabe an Ort und Stelle zu untersuchen. Daß die Maische sauer geworden, wird jedoch als ein solcher Zufall nicht angenommen. Steuererlaß oder Ersatz.

§. 9. In Ansehung der Branntweinsteuer solcher Gewerbtreibenden, welche neben der Branntweinfabrikation, oder auch ohne dieselbe, Branntwein über Ingredienzen abziehen, oder Branntwein aus Weinhefen, Zuckerwasser oder andern Substanzen, welche vorher keine Zubereitung durch Einmaischen bedürfen, oder aus Weintrestern, Obst und andern nicht mehligten Substanzen brennen, bei deren Einmaischung die Gährungszeit an keine vorher zu bestimmende zwei- oder dreitägige Frist gebunden werden kann, bleibt es einstweilen bei den bisherigen Bestimmungen. Bestimmungen für Destillir-Anstalten. Für Branntweinfabrikation aus nicht mehligten Substanzen.

Destillirgeräthe, welche ausschließlich zu anderm Gebrauch, als zur Branntwein- oder Liqueur-Fabrikation, gehalten werden, hören zwar auf, steuerpflichtig zu sein und unter der bisherigen engern Kontrole, so weit solche für die Branntweinbrenner und Liqueur-Fabrikanten hiernach fortdauert, zu stehen, bleiben aber, zur Verhütung etwanigen Mißbrauchs, einer allgemeinen Aufsicht von Seiten der Steuerbehörde unterworfen. Steuerfreie Benutzung von Destillir-Gerathen.

§. 10. In Folge der angeordneten Besteuerung der Maischbottiche statt des Blasenzinses, kommen aus dem Gesetze vom 8. Februar 1819, wegen Besteuerung des inländischen Branntweins und der dazu gehörigen Ordnung, einstweilen folgende Paragraphen nicht mehr zur Anwendung, außer wo in den Fällen des §. 9 dieses Regulativs etwa noch Bezug darauf zu nehmen sein möchte; und zwar aus dem Gesetz die Paragraphen 2 bis 4 und 9 bis 13, aus der Ordnung die Paragraphen 1, 3 bis 13 (alles einschließlich), 15, 22, 23 und 25. Aufhebung früherer Bestimmungen.

§. 11. Die hiernach ferner in Kraft bleibenden §§. der Steuerordnung erhalten folgende zusätzliche oder abändernde Bestimmungen. Was darin von dem Destillir- oder Brenngeräthe und dessen unbefugtem Gebrauch zum Brennen gesagt worden, gilt im Allgemeinen auch von dem Maischgeräth und dessen unbefugtem Gebrauch zum Maischen. Der nach §. 16 einzureichenden Nachweisung über die Räume zur Brennerei, die Brenngeräthe ꝛc., ist ein einfacher Grundriß desjenigen Raumes, in welchem sich die Maischgefäße befinden, und ihrer Stellung in demselben, nach dem beispielsweise anliegenden Schema, doppelt beizufügen. Ein Exemplar, vom Steueramte bescheinigt, muß in derselben Art, wie im §. 3 dieser Verordnung wegen der Deklaration bestimmt worden, in der Brennerei aufgehängt, und die darin bezeichnete Stellung während jeder Betriebszeit so lange unverändert beibehalten werden, als etwanige Abänderungen dem Steueramte nicht mittelst Einreichung eines abgeänderten Grundrisses angezeigt Bezugnahme auf Bestimmungen der Steuerordnung. Unbefugter Gebrauch der Maischgeräthe. Nachweis der Räume und Geräthe. Grundriß der Betriebs-Anstalt. Vermessung der Bottiche.

worden sind. Was §. 18 und 19 wegen Vermessung der Blasen angeordnet worden, gilt auch von den Maischbottichen.

Revisionsbefugniß der Beamten.

Die den Steuerbeamten im §. 50 beigelegte Revisionsbefugniß erstreckt sich auch auf die Kontrole der pünktlichen Beobachtung der Deklaration in allen ihren Theilen.

Defraudationsstrafe.

Zu den Fällen, wo nach §. 60 die Defraudationsstrafe eintritt, gehört auch der, wenn Gewerbshandlungen, von deren Ausübung dem Staat nach diesem Regulativ eine Abgabe zu entrichten ist, entweder gar nicht, oder unrichtig angezeigt werden.

Strafe für heimliche, unangemeldete Einmaischung.

Jede Einmaischung in andern, als dazu deklarirten Gefäßen, oder außer den angezeigten Räumen, oder zu einer andern, als der im §. 5 dieses Regulativs bestimmten Zeit, oder an andern, als den für jeden Bottich deklarirten Tagen, ohne Rücksicht auf die Größe desselben, zieht, außer der gewöhnlichen Defraudationsstrafe und der Konfiskation der Geräthe, noch die im §. 66 festgesetzte höchste Geldstrafe von 100 Rthl., welche dem Entdecker ganz zu Theil werden soll, nach sich.

Berechnung der Gefälle und Defraudationsstrafe.

Die §§. 67 und 68 ändern sich dahin, daß, wenn Maischgefäße, welche von der Steuerbehörde außer Gebrauch gesetzt waren, eigenmächtig zum Einmaischen benutzt worden sind, die Berechnung der Gefälle und der Defraudationsstrafe in der Art geschehen soll, daß auf jeden dritten Tag, von da ab, wo der letzte Verschluß Statt fand, bis zur Zeit der Entdeckung, eine Einmaischung angenommen wird.

Strafe der Abweichung von den erklärten Betriebsstunden.

Der §. 71 ändert sich dahin ab, daß Abweichungen von den deklarirten Stunden, wo eingemaischt, oder angefangen werden soll, die Maische abzubrennen, desgleichen Abweichungen von den deklarirten Tagen des Blasenbetriebs, oder der im §. 6 dieses Regulativs bestimmten, oder vom Steueramte weiter nachgegebenen Brennzeit, nach Analogie des §. 78 der Steuerordnung, mit 2 Rthlr., und bei Wiederholungen mit 5 bis 20 Rthlr. bestraft werden.

Versteuerungsbuch. Deklaration.

Was im §. 72 von dem Versteuerungsbuch gesagt worden, ist künftig auf die Deklaration zu beziehen.

Anlage C.

Allerhöchste Kabinets-Ordre vom 20sten Juni 1822, betreffend die Anwendung der Strafgesetze bei Maischsteuer-Kontraventionen.

Aus Ihrer, des Finanz-Ministers, Anzeige vom 27sten April d. J. geht hervor, daß die Gerichtsbehörden, im Widerspruch mit dem Verfahren der Finanzbehörden, Anstand neh-

men, bei Maischsteuer-Kontraventionen nach dem durch die Amtsblätter der Regierungen zur öffentlichen Kenntniß gebrachten interimistischen Regulativ vom 1sten Dezember 1820 zu erkennen, und nach wie vor auf das Gesetz vom 8ten Februar 1819 zurückgehen zu müssen glauben. Ich bestimme daher, daß bis zur Promulgation des neuen Getränkesteuergesetzes, durch welches im Wesentlichen die jetzige Besteuerungsweise beibehalten werden wird, die Gerichte eben so, wie die Steuerbehörden gehalten seyn sollen, bei Beurtheilung und Entscheidung der Kontraventionen gegen das gedachte Regulativ vom 1sten Dezember 1820 sich nach den darin enthaltenen Strafbestimmungen zu achten, und nur in so weit auf diejenigen des Gesetzes vom 8ten Februar 1819 zurückzugehen, als es mit dem Regulativ verträglich ist. Hiernach werden Sie das Nöthige verfügen.

Anlage D.

Allerhöchste Kabinets-Ordre wegen Besteuerung des inländischen Branntweins, vom 10. Januar 1824.

Nach dem Antrage des Staatsministeriums habe Ich nunmehr definitiv genehmigt, daß in die Stelle des durch das Gesetz vom 8. Februar 1819 angeordneten Blasenzinses eine Maischbottich-Steuer eingeführt und bei deren Erhebung nach dem vorläufig von mir gebilligten Regulativ vom 1sten Dezember 1820 verfahren werde. Um jedoch den gesetzlichen Steuersatz von 1gGr. 3 Pf. vom Quart gewonnenen Branntweins zu erreichen, und dabei dem ländlichen Gewerbe eine Erleichterung zu gewähren, setze Ich folgende nähere Maaßregeln fest:

Abgabesatz.

1. Die Abgabe von der Bereitung des Branntweins aus Getreide oder mehligten Substanzen, ohne Unterschied der Stärke oder Bestimmung desselben, soll von den zur Einmaischung oder Gährung der Maische benutzten Gefäßen mit Einem Silbergroschen Sechs Pfennigen, für jede zwanzig Quart ihres Raum-Inhalts und für jede Einmaischung, erhoben werden.

Ermäßigung für landwirthschaftliche Brennereien.

2. Landwirthschaftliche Brennereien, die nur vom 1sten November bis 1sten Mai im Gange sind, nur aus selbst gewonnenen Erzeugnissen brennen und an Einem Tage nicht über 900 Quart Bottich-Raum zum Einmaischen ansagen,

entrichten einen Silbergroschen Vier Pfennige für 20 Quart Maischraum.

Aufhebung der Gewerbe-Steuer.

3. Die Gewerbesteuer der Branntweinbrenner, wie sie durch das Gesetz vom 30sten Mai 1820 angeordnet ist, wird neben der Steuer von der inländischen Branntweinbereitung ferner nicht erhoben.

Branntweinbereitung aus andern als mehligten Stoffen.

4. Für die Branntweinbereitung aus andern, als mehligten Substanzen, ist statt des Blasenzinses eine gleichmäßige Steuer von der zu verarbeitenden Substanz, nach deren Quantität, festzusetzen und zu erheben. Sie haben dieserhalb das Erforderliche zu verfügen und zugleich Sorge zu tragen, daß da, wo solche Branntweinbereitung nur eine Nebennutzung des Wein- und Obstbaues ist, eine ähnliche Erleichterung, wie unter Nro 2, eintrete.

Strafe der Einmaischung in andern als den deklarirten Gefäßen.

5. Die Einmaischung oder Zubereitung von Maische, die dem Steuer Beamten gar nicht angesagt, oder die an andern Tagen, in andern Räumen, oder in andern Gefäßen, als den angesagten, vorgenommen wird, soll an und für sich mit einer Geldbuße von Hundert Thalern und der Konfiskation der gebrauchten Gefäße bestraft werden, die gesetzliche Defraudationsstrafe daneben aber nur alsdann eintreten, wenn die Absicht einer Verkürzung der Steuer nachgewiesen wird.

Zeitpunkt der Ausführung.

Diese Bestimmungen sollen vom 1sten Februar d. J. an in Kraft treten, weshalb Sie solche ungesäumt bekannt zu machen haben. Nach Ablauf des Jahres haben Sie über den Erfolg der gegenwärtig angeordneten Maasregeln und über deren Beibehaltung oder Modifikation an Mich zu berichten und dann das Regulativ vom 1sten Dezember 1820, als Gesetz abgefaßt, mit Aufnahme der nach vorstehender Maaßgabe bleibenden Bestimmungen, zu Meiner Vollziehung einzureichen.

Anlage E.

Regulativ vom 21. August 1825, zur Hebung und Kontrole der Steuer von der Branntwein-Fabrikation aus Obst, Beeren, Wein und aus den Abfällen davon.

In Gemäßheit des Allerhöchsten Königlichen Befehls vom 10. Januar 1824, §. 4, werden nachfolgende Vorschriften für die Hebung und Kontrole der Steuer von der Branntwein-

Fabrikation aus Obst, Beerenfrüchten und Wein, und aus den Abfällen davon, zur einstweiligen allgemeinen Achtung, ertheilt, mit dem Vorbehalte der in dem definitiven Getränke-Steuer Gesetz demnächst etwa für nothwendig erachteten Abänderungen.

Steuersatz.

§. 1. Die Steuer wird zwar nach dem Maaßstabe §. 2 des Gesetzes vom 8. Februar 1819, jedoch von der Menge des Stoffes erhoben, welcher zur Branntwein-Bereitung verwendet wird. Sie beträgt demnach:

a. für einen Eimer eingestampfter Weintreber, Kernobstes, oder auch Treber, von Kernobst und Beerenfrüchten aller Art, vier Silbergroschen;
b. für jeden Eimer Trauben- oder Obstweins, Weinhefen und Steinobstes, acht Silbergroschen.

Betriebszeit und Betriebsart im Allgemeinen.

§. 2. Der Betrieb für den ganzen Kalendermonat muß im Voraus deklarirt werden, es mag den ganzen Monat hindurch ununterbrochen, oder nur in einem Theile desselben gebrannt werden wollen. Die Deklaration darf für einen Monat nur auf Stoffe von einem und demselben Steuersatze gerichtet sein, auch darf in demselben Monate nicht zugleich, oder abwechselnd, aus Getreide oder Kartoffeln gebrannt werden; wer jedoch für den ganzen Betrieb die Steuer §. 1. Lit. b. entrichtet, ist in der Wahl der nicht mehligten Stoffe und deren Abwechselung keiner Beschränkung unterworfen *).

---

*) Das Königliche Finanz-Ministerium hat die Beschränkung der Deklaration gleichbesteuerter Betriebsstoffe in ein und demselben Monat durch nachfolgende Bestimmung erlautert †):

Um in den Gegenden der Rheinprovinzen, wo Wein- und Obstbau getrieben wird, die Maischbrenner, welche selbst gewonnene Weinabgange und Obstfrüchte für eigene Rechnung, oder Andern, die keine Brennerei-Gerathe haben, zugehörende Vorräthe der Art, in Auftrag und Lohn derselben, verschwellen wollen, nicht zur Verzichtleistung darauf oder auf die Maischbrennerei während eines ganzen Monats, durch das Verbot des Uebergangs von einem verschieden besteuerten Material auf das andere, mittelbar zu nöthigen, wird der §. 2 des Regulativs vom 21. August 1825 darin abgeandert, daß im Lauf eines Monats zweierlei verschieden besteuertes Material, also entweder Getreide oder Kartoffeln, gegen Maischbottichzins, und Wein und Weinhefe oder Steinobst, gegen 8 Sgr. für den Eimer, oder Getreide, wie vorher, und Weintrester, Kernobst oder Treber von Kernobst oder Beerenfrüchten, gegen 4 Sgr. für den Eimer, oder je zwei andere dieser Gattungen, dergestalt nacheinander auf Branntwein verarbeitet werden darf, daß

1. für jede verschieden besteuerte Substanz eine besondere Deklaration ausgestellt wird;
2. beide Deklarationen nicht durch einander laufen, sondern die eine vom Anfang bis zu einem gewissen Tage im Monat, und die andere von da an bis zu dessen Ende läuft;
3. beide Deklarationen drei Tage vor dem ersten Anfang des Betriebes im Monat gleich mit einander, oder auch nur eine, und erst drei Tage, bevor der Betrieb mit der anders besteuerten Substanz beginnen soll, die andere übergeben werden kann;

---

†) Cirkular-Rescript vom 10. Junius 1827. 6083.

Wer in einem Jahr nicht mehr als 15 Eimer Stoffe der ersten, oder 7 Eimer der zweiten Art, zu Branntwein verwenden kann, oder will, muß diesen Vorrath innerhalb eines Kalendermonats abbrennen, auch darf überhaupt weniger für einen Monat nicht deklarirt werden.

Betriebs-Deklaration.

§. 3. Wegen der Betriebs-Deklarationen ist §. 2 und 3 des Maischsteuer-Regulativs zu beobachten, nur daß sie nach dem anliegenden Muster abgefaßt sein müssen. Die Ausstellung geschieht von dem Eigenthümer, oder, wenn er die Brennerei nicht selbst betreibt, von seinem Pächter oder Verwalter. Im Falle der Schreibunfähigkeit müssen sie mit seinem von der Ortsbehörde zu bescheinigenden Handzeichen versehen werden. Mangelhaft gefertigte Deklarationen giebt die Steuerhebestelle dem Aussteller zur Vervollständigung zurück. Als Tag der Einreichung bei der Steuerstelle kann auch in solchen Fällen nur derjenige Tag gerechnet werden, an welchem sie von der Letztern angenommen wird.

Brennzeit.

§. 4. In Ansehung der Brennzeit wird es zwar im Allgemeinen eben so gehalten, wie nach §. 6 des Maischsteuer-Regulativs. Wenn die Anzahl der deklarirten Blasenfüllungen, welche nicht unter zwei an einem Tage sein darf, jedoch der Produktionsfähigkeit der Blase, innerhalb der 14stündigen Brennzeit nicht entspricht, so muß die Dauer der Brennzeit auf das wirkliche Bedürfniß vermindert, und das Ende derselben in der Deklaration angegeben werden.

Zur Beurtheilung der Produktions-Fähigkeit der Blasen werden folgende erfahrungsmäßige Grundsätze angenommen:

a) daß jede Füllung der Blase für einen Abtrieb mindestens
   1. an gestampften Weintrebern oder an gestampftem Kernobst und gestampften Trebern von Kernobst zwei Drittheile,
   2. an gepreßter Weinhefe ein Drittheil,
   3. an flüssiger Weinhefe ein halb, und
   4. an Steinobst, oder Beeren, oder Wein drei Viertheile des vollen Rauminhalts der Blasen fordert;

b) daß zu einer Blase
   1. auf Weinhefen sechs Stunden,

---

4. daß der Betrieb auf eine anders besteuerte Substanz nicht eher beginnen darf, als bis der zum Verbrauch zuerst deklarirte Vorrath von anderm Material vollständig zum Abtrieb gelangt ist. Wer also auf Getreide oder Kartoffeln und nicht mehligte Substanzen, nacheinander im Laufe eines Monats deklarirt, darf den Betrieb auf letztere nicht eher beginnen, bis die Maische oder das Brennschrot vollständig aufgearbeitet ist; auch darf während der Dauer des letztern Betriebes weder Brennschrot, noch Getreide- oder Kartoffelmaische bei ihm vorgefunden werden;
5. daß der Brenner für jede Substanz, in Ansehung der Deklaration und des Betriebes, den eigenthümlichen Steuer- und Kontrole-Vorschriften nachkommt.

2. auf die übrigen §. 1 genannten Stoffe vier Stunden,
3. auf Lutter sechs Stunden

höchstens bei ganz schlechter Einrichtung der Destillir-Geräthe nöthig sind, und daß:

c) sechs Destillationen auf gestampfte Weintrebern oder Kernobst, oder Abfälle von Kernobst, so wie
d) fünf Destillationen auf jeden andern der, §. 1 genannten Stoffe, wenigstens so viel Lutter liefern, als erforderlich ist zu einer Füllung derselben Blase.

Eine stärkere Blasenfüllung, weniger Zeit für jeden Abtrieb, und mehr Abtriebe zum Gewinn eines Lutter-Aufgusses sind zulässig; entgegen gesetzte Ausnahmen jedoch nur mit Bewilligung des Haupt-Amtes.

Besondere Material-Vorraths-Verzeichnisse.

§. 5. Außer der Betriebs-Deklaration und gleichzeitig mit derselben übergiebt der Brennerei-Inhaber an die Steuerhebestelle ein, nach dem ferner beiliegenden Muster zu fertigendes Verzeichniß seiner übrigen, in die Betriebs-Deklarationen nicht aufgenommenen Vorräthe an Material der, im §. 1 bezeichneten Gattung, mit Angabe der Art und Menge in jedem Gefäße, und des Aufbewahrungsortes, in doppelter Ausfertigung.

Revision der Material-Vorräthe.

a. im Allgemeinen.

§. 6. Die Revision der Vorräthe an Material geschieht von den Steuerbeamten in nachfolgender Art: Es werden dabei alle, dergleichen Vorräthe enthaltende Gefäße für voll angenommen; bei eingestampften Weintrestern, Kernobst und Trestern von demselben, für die obere unbrauchbare Schicht, jedoch 10 Prozent von dem Inhalte des Gefäßes in Abzug gebracht.

Der Inhalt des Gefäßes wird, wenn es geaicht ist, nach dem Aichzeichen, sonst aber nach der Vermessung durch die Steuerbeamten, oder, wenn sie schon einmal von ihnen vermessen sind, nach dem daran angebrachten Steuerzeichen, so lange solches als unverfälscht erkannt wird, bestimmt. Jedes, wie angegeben, revidirte Gefäß versieht der Steuerbeamte mit einer, dem Verderben durch Feuchtigkeit nicht leicht ausgesetzten Marke, am besten von Holz, auf welcher Name und Wohnort des Deklaranten, die Nummer des Gefäßes und dessen Rauminhalt bemerkt ist. In den obern Rand des Gefäßes muß ein Loch gebohrt sein; durch dieses Loch wird ein Bindfaden gezogen, und dessen beide Enden werden mit dem Siegel des Steuerbeamten in Lack, oder auf andere angemessene Weise, auf jene Marke versiegelt.

Der Brennerei-Inhaber besorgt Vorrichtung und Material zu dieser Bezeichnung.

b. nach der Betriebs-Deklaration.

Das in der Betriebs-Deklaration angegebene Material außerhalb der Brennerei muß beim Abgeben der Deklaration wenigstens an dem Ort der Brennerei befindlich sein.

Der Revisions-Befund wird von dem Steuerbeamten in der Betriebs-Deklaration unter seiner Unterschrift bemerkt. Ergiebt solcher für die, auf die Betriebszeit des Kalendermo-

nats erklärte Gesammt-Material-Menge einen Mehrvorrath von und über ein Zehntheil, und bestätigt sich dieses Ergebniß bei einer Nachmessung, so wird gegen den Deklaranten ein Strafverfahren eingeleitet. Geringerer Mehrbefund hat, wie Minderbefund, nur Berichtigung der Betriebs-Deklaration zur Folge. Die Steuerzeichen an den Gefäßen müssen wenigstens, bis der Inhalt derselben ganz abgebrannt ist, unverletzt erhalten werden.

c. nach den Material-Vorraths-Verzeichnissen.

Das nach §. 5 abzugebende Verzeichniß derjenigen Material-Vorräthe, welche für die Betriebsfrist nicht zur Verwendung kommen, wird von dem revidirenden Beamten nach seinem Befunde bescheinigt, in einem Exemplare bei der Steuerbehörde zurückbehalten, im zweiten Exemplar aber dem Brennerei-Inhaber zurück gegeben, der solches aufbewahrt und bei Aufstellung seiner ferneren Betriebs-Deklarationen benutzt.

Verhalten wegen der Material-Vorräthe.

§. 7. Während der Betriebszeit, und so lange die Brennerei nicht unter Siegel gelegt worden ist, darf weder in der Brennerei, noch in den übrigen Räumen des Brennerei-Inhabers, anderer, als der deklarirte Vorrath von den, §. 1 bezeichneten Stoffen, sich vorfinden. Werden neue Vorräthe während dieser Zeit angeschafft, so müssen solche der Steuerbehörde angemeldet und unter gehöriger Revision in dem Verzeichniß §. 5 in Zugang gebracht werden. Eben so muß jede andere Verwendung des in diesen Verzeichnissen enthaltenen Materials, als unter gehöriger Deklaration zum Branntweinbrennen, der Steuerbehörde angezeigt und nachgewiesen werden; es müßte denn auf ferneren Brennereibetrieb bis zum nächsten Septembermonat ganz verzichtet werden, in welchem Falle die Material-Kontrole, von der Verzichtung ab, bis dahin aufhört.

Verfahren wenn Material verdorben ist.

§. 8. Material, welches bei der Revision verdorben und untauglich zur Verwendung auf Branntwein gefunden werden möchte, ist von dem revidirenden Steuerbeamten, wenn es mehr, als die oben nach §. 6 zu vergütende Schicht begreift, entweder mit Zustimmung des Brennerei-Inhabers aus dem Aufbewahrungsgefäß sogleich auszusondern, und von der Vorrathserklärung §. 3 oder 5 abzusetzen, oder aber, wenn der Brennerei-Inhaber dieses nicht will, oder nicht zugegen ist, das ganze Gefäß, worin sich dieses verdorbene Material befindet, aus der Vorrathserklärung auszuscheiden. Außerdem kann auf angebliches Verdorbenseyn von Material keine Rücksicht genommen werden.

Verfahren bei Unterbrechung des Blasenganges.

§. 9. Wird durch Unfall an Destillir-Geräthen eine Unterbrechung des Blasenganges unvermeidlich, und will der Brennerei-Inhaber solchen sich zu gut gerechnet wissen, so muß er von der Unterbrechung und deren Anlaß sogleich, wenn sie eintritt, den Steuerbeamten des Orts unterrichten, oder aber, wenn kein Steuerbeamter am Orte sich befindet, durch zwei ihm nicht verwandte und nicht in seinen Diensten stehende, auch sonst unverwerfliche Zeugen Kenntniß nehmen lassen, und deren Bescheinigung darüber und über die Zeit, zu wel-

cher sie von der Unterbrechung Einsicht genommen haben, unverzüglich, sammt einem dazu von der Steuerbehörde ein für allemal bestimmten Theile des Destillir-Geräthes, an die Steuerhebestelle senden.

Die Betriebs-Deklaration tritt damit außer Kraft, und es muß für den Wiederanfang des Betriebes eine neue Deklaration abgegeben werden.

Außergebrauchsetzung des Destillir-Geräthes a. für die Zeit der Ruhe außer den täglichen Betriebsstunden.

§. 10. Wenn der Betrieb nur für die Tageszeit erklärt ist, so muß nach Ablauf der Stunde, mit welcher der Blasengang, gemäß der Betriebs-Deklaration, jeden Tag schließen soll, ein von der Steuerbehörde zu bestimmendes Stück des Destillir-Geräthes entweder an die Steuerhebestelle, wenn diese nicht mehr als eine viertel Meile vom Brennereiorte entfernt ist, oder an eine von der Steuerbehörde dafür gut geheißene Person des Ortes abgegeben werden.

Eine dazu willfährige Person zu suchen, ist Sache des Brennerei-Inhabers; sie für den Zweck anzuerkennen, oder nicht, hängt von der Steuerbehörde ab. Findet sich keine solche, beiden Theilen genehme Person im Orte, oder in der nächsten Umgebung, so kann entweder mit Genehmigung des Hauptamtes gestattet werden, das aus der Brennerei zu entfernende Stück des Destillir-Geräthes außerhalb der Brennerei an einen andern Ort, im Gehöfte des Brennerei-Inhabers niederlegen zu lassen, oder es muß Absendung an die Steuerhebestelle eintreten. Was hierunter geschehen soll, bemerkt die Steuerhebestelle in der Betriebs-Deklaration. Das so an eine Person im Orte abgelieferte, oder bei dem Brennerei-Inhaber niedergelegte Stück des Destillir-Geräthes darf von dem Orte der Aufbewahrung vor Anfang der Betriebszeit des folgenden Tages nicht entfernt werden. Ist jedoch der Aufbewahrungsort von der Brennerei entlegen, so wird auf die Zeit des Transportes von dort zur Brennerei für jede viertel Meile Entfernung eine halbe Stunde gut gethan; und das Geräth kann um so viel früher abgeholt werden, wie es auch um so viel später bei der Ablieferung am Aufbewahrungsorte eintreffen darf.

b. für längeres Stillstehen des Betriebes.

Sobald aber die Brennerei, gleichviel ob sie nur für die Tageszeit, oder auch des Nachts im Gange gewesen ist, auf eine Woche oder länger ganz außer Betrieb kommen soll, müssen die von der Steuerbehörde bestimmten Stücke des Destillir-Geräthes von dem Brennerei-Inhaber, gleich nach dem letzten aus der Betriebs-Deklaration zulässigen Blasengange, an die Steuerhebestelle gesendet werden, welche letztere diese Stücke sogleich unter gehörig sicherndes Siegel legt, und so außer Gebrauch gesetzt, dem Brennerei-Inhaber zur Aufbewahrung zurück giebt, dessen übrige Geräthe dann, so weit nöthig, von dem revidirenden Beamten in der Brennerei ebenfalls außer Gebrauch gesetzt werden.

Steuerberechnung und Erhebung.

§. 11. Die Steuerberechnung für den Monat geschieht nur auf Thaler und Silbergroschen, mit Weglassung dessen, was unter einem Silbergroschen ist. Wegen der Steuerent-

richtung gilt dasselbe wie bei der Maischsteuer nach §. 7 des Regulativs für diese.

Fixation. §. 12. Für Brennereibetrieb, der ununterbrochen wenigstens sieben Tage fortgehen soll, kann auch, und zwar auf diese oder längere Zeit innerhalb jeden Kalendermonats, Fixation der Steuer eintreten. Diese wird dann berechnet nach Maaßgabe der zu verwendenden Material-Gattung und derjenigen Menge dieses Materials, welche während der erklärten Betriebszeit ohne Unterbrechung mit den zum Gebrauch bestimmten Destillir-Geräthen nach ihrer Betriebsfähigkeit §. 4 in Branntwein umgewandelt werden kann. Bei dieser Berechnung für fortgesetzten Betrieb auf Steuer-Fixation sind in Rücksicht auf Ruhe, Reinigung und nächtliche Störung und Erschwerungen des möglichst schnellen Ganges

a) auf jede volle Woche nur 6mal 21 Betriebsstunden;
b) auf jeden vollen Kalendermonat nur 24mal 21 Betriebsstunden, und
c) für jeden Tag über eine volle Woche nur 21 Betriebsstunden, also beispielsweise für eine volle Woche und 3 Tage, oder überhaupt für 10 Tage nur 9mal 21 Betriebsstunden

in Anschlag zu bringen.

Es wird von dem Hauptamte des Bezirkes mit dem Brennerei-Inhaber, der darauf einzugehen wünscht, ein Fixations-Vertrag abgeschlossen, auf die Bedingung

1) der nicht zu überschreitenden Dauer des Brennereibetriebes;
2) während dieser Betriebszeit
   a) keine anderen Destillir-Geräthe zu benutzen, als die dazu namentlich bestimmten;
   b) diese Geräthe auf keine Weise in ihrer Beschaffenheit und Einrichtung zu verändern;
   c) keine andere, als die dazu erklärte Material-Gattung von einerlei Steuersatz zu verwenden;
   d) der Steuerentrichtung am Monatsschlusse des Betriebes nach dem Satze jener Gattung für diejenige Material-Menge, welche den obigen Grundsätzen gemäß für die vorbestimmte Betriebszeit, mit den dafür erklärten Geräthen, als erforderlich sich berechnet.

Die Steuer-Kontrole beschränkt sich alsdann allein darauf, die Geräthe nur während der Betriebszeit außer Verschluß zu lassen, und dahin zu sehen, daß keine höher besteuerten Material-Gattungen zur Verwendung auf Branntwein kommen.

Die oben vorgeschriebene Material-Kontrole ruht für so fixirte Brennereien, und sie sind nicht gehalten, besondere Betriebs-Deklarationen abzugeben, oder ihre Material-Bestände nachzuweisen.

Anwendung der Steuer-Gesetzgebung §. 13. Auf die im gegenwärtigen Regulativ behandelte Steuer bleiben in voller Anwendung die §§. 6, 8, 14, 15, 16, 17, des Gesetzes vom 8. Februar 1819, und die §§. 16, 17,

18, 19, 20, 21, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 70, 73 und 83 bis 97 der Steuerordnung von demselben Tage. vom 8. Februar 1819 auf dieses Regulativ.

Es kommen ferner in Anwendung die §§. 14 und 15 der Ordnung nach Maaßgabe der §§. 9 und 12 des gegenwärtigen Regulativs.

Was im §. 72 der Ordnung von den Steuerbüchern gesagt ist, gilt von den Betriebs-Deklarationen und Material-Vorrathsangaben dieses Regulativs.

Die Revisions-Befugniß der Steuerbeamten, §§. 49 bis 51 und 53 bis 55 der Ordnung, erstreckt sich auch auf die Räume und Gefäße, in welchen das steuerpflichtige Branntwein-Material dieses Regulativs, oder wo Theile des Destillir-Geräthes zur Außergebrauchsetzung aufbewahrt werden.

In den Fällen §§. 67 und 68 der Ordnung wird die verkürzte Steuer und deren Mehrfaches als Strafe von derjenigen Materialmenge berechnet, welche seit dem letzten Verschlusse des gemißbrauchten Destillir-Geräthes bis zur Zeit der Entdeckung auf diesem Geräth hat zu Branntwein verwandelt werden können.

Die Vorschrift §. 69 der Ordnung tritt nicht minder in Kraft auch für den Verschluß oder die Bezeichnung der Material-Gefäße §. 6 des gegenwärtigen Regulativs.

Eben so findet der §. 90 der Ordnung auch volle Anwendung auf Uebertretung aller in diesem Regulativ gegebenen Vorschriften, welche nicht schon anderweit in den Gesetzen verpönt ist.

§. 14. Da das Material, von dessen Besteuerung zur Branntweinbereitung das gegenwärtige Regulativ spricht, eben so wie die Getreide- oder Kartoffelmaische, von welcher das Regulativ vom 1. Dezember 1820 und die Königliche Allerhöchste Bestimmung vom 10. Januar 1824 handeln, der eigentliche Gegenstand der Besteuerung, und unangemeldeter Vorrath von jenem Material der unangemeldeten oder der Deklaration zuwider laufenden Maischzubereitung gleich zu behandeln ist, so findet auch auf solchen unangezeigten Vorrath der §. 11 des Regulativs vom 1. Dezember 1820 und der §. 5 des Allerhöchsten Befehls vom 10. Januar 1824 Anwendung. Anwendung des Regulativs vom 1. Dezember 1820, und der Allerhöchsten Bestimmung vom 10. Januar 1824.

Das Vorhandensein von solchem Material in der Brennerei, oder in den übrigen Räumen des Brennerei-Inhabers, oder das Vorhandensein von solchen, dem Brennerei-Inhaber erweislich zugehörigen und in den Räumen anderer Personen in seinem Wohnorte sich vorfindenden Material, es befinde sich dasselbe wo es wolle, verwirkt daher gegen den Brennerei-Inhaber, wenn solcher Material-Vorrath und dessen Aufbewahrung an dem Orte, wo dasselbe gefunden wird, nicht durch die Betriebs-Deklaration §. 3, oder durch das besondere Vorrathsverzeichniß §. 5 gerechtfertigt ist, eine besondere Strafe von Ein Hundert Thalern, welche ganz dem Entdecker zu Theil wird, und neben der die Strafe der Steuerverkürzung eintritt, wenn nicht ganz offenbar zu Tage liegt, daß keine Steuerumgehung beabsichtiget worden.

Behandlung des Brennerei-Betriebes aus Getreide und Kartoffeln.

§. 15. Brennereien, welche außer den §. 1 genannten Stoffen auch Getreide, Kartoffeln ꝛc. auf Branntwein verarbeiten, sind in dieser Hinsicht ganz nach den für die Branntweinbereitung aus solchen Materialien bestehenden Vorschriften zu behandeln.

Anlage F.

Allerhöchste Kabinets-Ordre wegen Besteuerung der Bierbrauereien, vom 10. Januar 1824.

Die Mangelhaftigkeit der durch das Gesetz vom 8. Februar 1819 angeordneten Kontrole für die Brausteuer, und die daraus entstehende Ungleichförmigkeit der Besteuerung zum Nachtheil der gewissenhafteren Gewerbtreibenden, veranlassen Mich, auf den Antrag des Staatsministerii, Folgendes zu bestimmen:

Aufbewahrungsort der geschroteten Malzbestände.

1. Jeder Brauer ist verbunden, seinen Vorrath an Malzschrot nur an einem gewissen, ein für allemal zu bestimmenden Ort, welcher zu jeder Zeit der Revision der Steuerbeamten unterliegt, aufzubewahren. Alles Malzschrot, welches sich sowohl an diesem Orte, als anderwärts bei dem Brauer über das zur Einmaischung, längstens für den folgenden Tag, deklarirte und versteuerte Quantum vorfindet, soll, ohne Rücksicht auf die angebliche Bestimmung, als Gegenstand einer beabsichtigten Defraudation angesehen und die Aufbewahrung an einem andern als dem dazu deklarirten Ort, abgesehen von der Defraudationsstrafe, mit einer Ordnungsstrafe von Einem Thaler für den Zentner geahndet werden.

Deklaration des Bierzuges.

2. Die Deklaration des Brauers, Behufs der Versteuerung, soll sich auch darauf erstrecken, wieviel Bier er aus dem angegebenen und zu versteuernden Malzschrot ziehen will. Abweichungen von dieser Angabe, welche 10 Prozent übersteigen, sollen eben so, wie Abweichungen von der angemeldeten Zeit der Einmaischung, bestraft werden.

Vermischung des Malzschrotes zum Bierzuge.

3. Beim gemeinschaftlichen Betriebe der Brauerei und Brennerei darf zu letzterer reines Malzschrot nicht verwendet werden. Ein Gemenge von Schrot aus gemalztem und ungemalztem Getreide ist zulässig, die Mischung muß jedoch vor dem Schroten auf der Mühle in den Körnern geschehen. Wird neben der Brauerei Branntwein aus Kartoffeln gebrannt, so soll zwar der Gebrauch von reinem Malzschrot zu letzterem Behuf gestattet werden, das hierzu sowohl, als zur Brauerei zu verwendende, muß jedoch besonders deklarirt und aufbewahrt werden, und sind auch die Räume für jenes unter Aufsicht und Kontrole der Steuerbeamten zu setzen.

Anlage G.

Straf-Tabelle.

Erklärung der Abkürzungen.

Z. O. Zoll-Ordnung vom 26. Mai 1818.
St. O. Steuer-Ordnung vom 8. Februar 1819. (Anlage A.)
G. v. 30. Mai 20. Gesetz vom 30. Mai 1820, wegen Entrichtung der Gewerbesteuer.
G. v. 30. Mai 20. Gesetz vom 30. Mai 1820, wegen Entrichtung der Mahl- und Schlachtsteuer.
M. R. v. 1. Dezember 1820. Ministerial-Regulativ vom 1. Dezember 1820, wegen Besteuerung des inländischen Branntweins. (Anlage B.)
A. K. O. v. 10. Januar 1824. Allerhöchste Kabinets-Ordre vom 10. Januar 1824, wegen Besteuerung des inländischen Branntweins. (Anlage D.)
A. K. O. v. 10. Januar 1824. Allerhöchste Kabinets-Ordre vom 10. Januar 1824, wegen Besteuerung der Bierbrauereien. (Anlage F.)
M. R. v. 21. Aug. 1825. Ministerial-Regulativ vom 21. August 1825, zur Hebung und Kontrole der Steuer von der Branntwein-Fabrikation aus Obst, Beeren, Wein und aus den Abfällen davon. (Anlage E.)
A. K. O. v. 19. Nov. 1824. Allerhöchste Kabinets-Ordre vom 19 November 1824, wegen der Erhebungsrolle der Abgaben und wegen Ergänzung der Zoll-Ordnung.
Allg. L. R. Allgemeines Landrecht.

Abbrennen deklarirter Maische, früheres od. späteres, als an den deklarirten oder erlaubten Stunden oder Tagen.	M. R. v. 1. Dez. 1820. §. 11. St. O. §. 78.	2 Thaler Geldstrafe.
Abbrennen der Maischbottige, außer der deklarirten Reihefolge.	M. R. v. 1. Dez. 1820. §. 11. St. O. §. 78.	2 Thaler Geldstrafe.
Ablieferung der Helme, verspätete, von Destillir-Anstalten und Liqueurfabriken unter 24 Stunden.	St. O. §. 25.	Nachzahlung des 24 stündigen Blasenzinses.
Ablieferung der Helme ꝛc. ꝛc. bei längerm Verzuge, als 24 Stunden.	St. O. §. 25.	Erlegung des doppelten Blasenzinses.
Ablieferung der Helme, verspätete, von Brennereien, die auf nicht mehligte Substanzen arbeiten, ohne Verdacht der Gefälle-Verkürzung.	M. R. v. 21. Aug. 1825. St. O. §. 90.	1 bis 10 Thaler Geldstrafe.
Abkühlen der Maische mit anderweit besteuerten Flüssigkeiten, als Wein, Zuckerwasser, Molken ꝛc. ꝛc.	St. O. §. 60. 61.	Defraudationsstrafe der darauf haftenden, umgangenen Steuer.
Abschöpfen, Auffangen der gährenden Maische in nicht deklarirte Gefäße.	A. K. v. 10. Jan. 1824. §. 5. St. O. §. 66.	Konfiskation der Geräthe und 100 Thaler Geldstrafe.
Ab- oder Anschreibung, unterlassene, der Fabrikation und des Debits im Konto- oder Lagerbuch.	A. K. O. v. 19. Nov. 1824. Z. O. §. 124.	1 bis 10 Thaler Geldstrafe.
Anmeldung, unterlassene, beim Eintreffen eines bezettelten Transports im Grenzbezirk, wie Ab- oder Anschreibung ꝛc. ꝛc.		
Anmeldung, unterlassene, über Destillir- und Brenngeräthe, welche ohne Benutzung sich im Besitz von Privatpersonen befinden.	St. O. §. 66.	Konfiskation der Geräthe.
Anmeldung, unterlassene, über den Besitz von Destillir- und Brenngeräthen und Gefäßen bei Gewerbtreibenden.	St. O. §. 66.	Konfiskation der Geräthe und 25 bis 100 Thaler Geldstrafe.
Anmeldung, unterlassene, über Braugeräthe und Gefäße, im Besitz von Privatpersonen.	St. O. §. 74.	Konfiskation der Geräthe.
Anmeldung, unterlassene, über Braugeräthe und Gefäße im Besitz von Brauern.	St. O. §. 74.	Konfiskation der Geräthe, und 25 bis 100 Thaler Geldstrafe.

Aufbewahrung, unsichere oder unreinliche der Betriebspläne, Fixationsverträge, Deklarationen, Versteuerungsbücher, so wie deren unterlassene Bereithaltung bei der Revision.	St. O. §. 72.	1 bis 5 Thaler Geldstrafe.
Aufbewahrung, unterlassene dieser amtlichen Papiere, Abhändenkommen, oder Verlieren derselben.	St. O. §. 72.	2 bis 50 Thlr. Geldstrafe.
Aufbewahrung, unterlassene der übrigen steueramtlichen Bezettelungen, Vermessungs-Verhandlungen, Grundrisse, Anmeldungs-Bescheinigungen, ꝛc. ꝛc.	St. O. §. 90.	1 bis 10 Thlr. Geldstrafe.
Aufsatzkränze, Aufsatzhölzer, Benutzung derselben zum Aufhalten der übergährenden Maische.	A. K. O. v. 10. Jan. 1824. §. 5.	Konfiskation der Gefäße, und 100 Thlr. Geldstrafe.
Benutzung, eigenmächtige von Destillirgeräthen, welche unter Verschluß liegen.	St. O. §§. 61 67.	Defraudationsstrafe.
Benutzung, eigenmächtige von Brennblasen, und Maischbottichen, welche unter Verschluß liegen.	M. R. v. 1. Dez. 1820. §. 11. St. O. §. 67.	Defraudations- und 100 Thaler Geldstrafe.
Benutzung von Blasen, welche zu einem andern Zweck frei gegeben sind, zu steuerpflichtiger Destillation.	St. O. §. 68.	Defraudationsstrafe, und Verlust der steuerfreien Benutzung.
Benutzung, unangemeldete von Kühlrinnen, Kühlrädern, Kühlschaufeln, Maischkühlern oder andern Vorrichtungen zum Abkühlen der Maische.	St. O. §. 90.	1 bis 10 Thaler.
Bestechung der Steuerbeamten, durch Geschenke, Entgeld, Sachen oder Dienstleistungen.	St. O. §. 88.	Verlust des Geschenkes oder Angebotes, Erlegung des vier und zwanzigfachen Betrages. Als Minimum 10 Thaler Geldstrafe.
Bereitung von Bier, statt des zur Fabrikation deklarirten Essigs, oder umgekehrt.	St. O. §. 90.	1 bis 10 Thlr. Geldstrafe.
Betriebsanstalt, verweigertes oder unterlassenes Oeffnen derselben bei der Revision.	St. O. §. 89.	10 bis 50 Thlr. Geldbuße oder verhältnißmäßige Gefängnißstrafe.

Betrieb der Brennerei, begonnener, ohne im Besitz der steueramtlich festgestellten Deklaration zu sein.	St. O. §§. 72 90.	1 bis 10 Thlr. Geldstrafe.
Betriebszeit, Ueberschreitung der gesetzlichen oder erlaubten, ohne Verdacht der Gefälle-Verkürzung.	M. R. v. 1. Dez. 1820. §. 11. St. O. §. 78.	2 Thlr. Geldstrafe.
Betriebsfrist, Ueberschreitung der deklarirten in Destillir-Anstalten.	St. O. §. 61.	Defraudationsstrafe.
Bezeichnung der Brenngeräthe, unterlassene.	St. O. §. 66.	Konfiskation der Geräthe 25 bis 100 Thaler Geldstrafe.
Bezeichnung der Brenngeräthe, verwischte oder zerstörte.	St. O. §. 66.	Konfiskation der Geräthe, 25 bis 100 Thaler Geldstrafe.
Betriebsdeklarationen, Fixationsverträge, Versteuerungsbücher, unrichtige Eintragung, Verlieren derselben.	St. O. §. 72.	2 bis 50 Thlr. Geldstrafe.
Beschmutzen, Beschädigen, Nichtbereithalten, Aufbewahren derselben an andern als an den vorgeschriebenen Orten.	St. O. §. 72.	1 bis 5 Thlr. Geldstrafe.
Bierzug unter oder über 10 Prozent der deklarirten Menge.	A. K. O. v. 10. Jan. 1824. §. 2. St. O. §. 78.	2 Thaler Geldstrafe.
Blasen und Destillirgeräthe in Gewerbeanstalten, unterlassene Anmeldnng derselben.	St. O. §. 66.	Konfiskation der Geräthe, 25 bis 100 Thaler Geldstrafe.
Blasenbetrieb, steuerfreier, ohne Anmeldung oder Erlaubniß unternommen.	St. O. §. 90.	1 bis 10 Thaler.
Blasenbetrieb, steuerpflichtiger, unangemeldeter.	St. O. §. 61. 67.	Defraudationsstrafe.
Blasenbetrieb, Abbrennen von Maische statt Lutter, oder umgekehrt.	St. O. §. 90.	1 bis 10 Thlr.
Blasenbetrieb, in Brennereien auf nicht mehligte Substanzen, abweichend von der Deklaration.	M. R. v. 21. Aug. 1825. §. 14. St. O. §. 90.	1 bis 10 Thlr.
Blasen, Benutzung derselben, zu andern als dem deklarirten oder erlaubten Zweck.	St. O. §. 68.	Defraudationsstrafe.
Brauerei-Betrieb ohne alle Befugniß.	St. O. §. 65.	Defraudationsstrafe, Konfiskation der Geräthe.

Braumalz, Vorfinden desselben am deklarirten Orte, in größerer Quantität, als erklärt und versteuert ist.	A. K. O. vom 10. Jan. 1824. §. 1. Allg. L. R. Th. II. Tit. 20. §. 40.	Defraudationsstrafe, außerordentliche.
Braumalz, Vorfinden desselben an nicht deklarirten Orten außer der Betriebszeit.	A. K. O. vom 10. Jan. 1824. §. 1.	Ordnungsstrafe von 1 Thaler für jeden Zentner.
Braumalz, dessen Vorfinden eben da, während der Betriebszeit.	A. K. O. vom 10. Jan. 1824. §. 1. Allg. L. R. Th. II. Tit. 20 §. 40.	Defraudationsstrafe, außerordentliche u. Ordnungsstrafe von 1 Thaler für jeden Zentner.
Braumalz, Vorfinden des versteuerten an nicht deklarirten Orten oder Räumen.	A. K. O. vom 10. Jan. 1824. §. 1.	Ordnungsstrafe von 1 Thaler für den Zentner.
Braubottiche oder Braupfannen, steuerpflichtige Benutzung der nicht deklarirten.	St. O. §§. 60. 61. 74.	Konfiskation der Geräthe, Defraudationsstrafe und Geldbuße von 25 bis 100 Thaler.
Braugeräthe, undeklarirte, so lange sie nicht im Betrieb gewesen sind, in Gewerbanstalten.	St. O. §. 74.	Konfiskation der Geräthe, 25 bis 100 Thaler Geldstrafe.
Braupfannen, überlassen an Andere, ohne steueramtliche Erlaubniß.	St. O. §. 79.	5 bis 20 Thaler Geldstrafe.
Brenngeräthe, Aufbewahrung derselben in andern als in den dazu bestimmten Räumen.	St. O. §. 66.	Konfiskation der Geräthe.
Brennerei-Betrieb, ohne alle Befugniß.	St. O. §. 65.	Defraudationsstrafe, Konfiskation der Geräthe.
Concurrenz mehrerer Verbrechen bei Steuer-Defraudationen.	Allgemeine Strafbestimmungen.	
Conto- oder Lagerbuch im Grenzbezirk, unterlassene oder nachlässige Führung.	A. K. O. v. 19. Nov. 1824. Z. O. §. 124.	1 bis 10 Thaler.
Defraudationsstrafe.	Erster Fall. St. O. §. 61.	Geldbuße im vierfachen Betrage der vorenthaltenen Gefälle.
Defraudationsstrafe.	Zweiter Fall. St. O. §. 62.	Erlegung des achtfachen Betrages der nicht entrichteten Abgaben, und Suspension des Gewerbes auf drei Monate.

Defraudationsstrafe.	Dritter Fall. St. O. §. 63.	Erlegung des sechszehnfachen Betrages der umgangenen Steuer, auserdem Verbot des Gewerbebetriebes für immer.
Destillation, Beimischung anderer als einheimischer Gewürze beim Brennen oder Rektifiziren des Branntweins.	St. O. §§. 61. 68.	Defraudationsstrafe des Blasenzinses.
Destillateure, Mißbrauch der zu steuerfreien Zwecken erlaubten Benutzung von Destillirgeräthen.	St. O. §. 68.	Defraudationsstrafe und Verlust der freien Benutzung.
Deklaration des Inhaltes der Maischgefäße und Brenn- oder Destillirgeräthe, unrichtige.	St. O. §§. 16. 66.	Konfiskation der Geräthe und Geldstrafe von 25 bis 100 Thaler.
Destillirgeräthe, deren Benutzung zu steuerfreien Zwecken ohne Erlaubniß.	St. O. §. 90.	1 bis 10 Thaler.
Einmaischung oder Zubereitung von Maische, welche nicht deklarirt, oder an andern Tagen, in andern Räumen, oder in andern Gefäßen, als den angesagten, vorgenommen ist, ohne Absicht der Gefälleverkürzung.	A. K. O. v. 10. Jan. 1824. §. 5.	Konfiskation der Gefäße, 100 Thaler Geldbuße.
Einmaischung, wie vorgenannt, mit der nachgewiesenen Absicht der Steuerverkürzung.	A. K. O. v. 10. Jan. 1824. §. 5.	Defraudationsstrafe, Konfiskation der Geräthe und 100 Thlr. Geldstrafe.
Einmaischen, früheres, in Brauereien, außer der deklarirten oder gesetzlichen Zeit, oder vor Ablauf der Stunde, welche auf den Beamten gewartet werden muß.	St. O. §. 78.	2 Thaler Geldstrafe. Außerdem Zahlung der Steuer und Defraudationsstrafe für ein volles Gebräude.
Einmaischen in Brauereien oder Brennereien, verspätetes, unterlassenes, ohne Anzeige.	St. O. §§. 78. 90.	1 bis 10 Thaler.
Einmaischen in Brennereien, zu frühes, um einen oder mehrere Tage.	A. K. O. v. 10. Jan. 1824. §. 5.	Konfiskation der Gefäße, 100 Thaler Geldstrafe.
Einmaischen in Brennereien, zu frühes, um mehrere Stunden vor der erklärten Betriebsfrist.	M. R. v. 1. Dez. 1820. St. O. §. 78.	2 Thaler Geldstrafe.

Einmaischen in Brennereien, außer den gesetzlichen Stunden.	M. R. v. 1. Dez. 1820. §. 11. St. O. §. 66.	Defraudationsstrafe, Konfiskation der Geräthe und 100 Thaler Geldstrafe.
Einmaischen in Brennereien, unterlassenes, der deklarirten Bottiche ohne Anzeige.	St. O. §. 90.	1 bis 10 Thaler.
Einmaischen in Brennereien, von mehr oder minder, als der zum Betrieb erklärten Quantität.	St. O. §. 90.	1 bis 10 Thaler.
Einmaischen in Brennereien, anderer Fruchtgattungen, als zum Verbrauch deklarirt sind.	St. O. §. 90.	1 bis 10 Thaler.
Einmaischung von reinem Malzschrot zur Branntweinbrennerei, bei gleichzeitigem Brauereibetrieb.	St. O. §. 90.	1 bis 10 Thaler.
Einschwärzung von Branntwein, welcher der Gefällevergütung halber in das Ausland geführt worden ist.	Z. O. §. 111.	Defraudationsstrafe, Konfiskation, Verlust der Gefälle-Vergütung.
Esstgbereitung, statt des zur Fabrikation deklarirten Biers.	St. O. §. 90.	1 bis 10 Thaler.
Fälschung der Betriebsnachweisungen, Versteuerungsbücher, Fixationsverträge, Zusage- und Begleitscheine, Legitimation- und Transportscheine der amtlichen Papiere, Bezettelungen, des Verschlusses und der Bezeichnung an Geräthen.	Allgemeine Strafbestimmungen für das Verbrechen der Fälschung.	
Fixations-Vertrag auf nicht mehligte Substanzen, Verletzung desselben mit Gefälle-Umgehung.	M. R. v. 21. Aug. 1825. §. 13. St. O. §. 70.	Defraudationsstrafe, Aufhebung des Vertrages.
Fixations-Vertrag, Mehrbefund von Material in unangemeldeten Gefäßen, ohne Absicht der Steuer-Verkürzung.	M. R. v. 21. Aug. 1825. §. 14. M. R. v. 1. Dez. 1820. §. 11. A. K. O. v. 10. Jan. 1824. §. 5.	Konfiskation der Geräthe u. 100 Thlr. Geldbuße.
Fixations-Vertrag, Mehrbefund von Betriebs-Materialien ꝛc. ꝛc. mit nachgewiesener Absicht der Steuer-Verkürzung.	M. R. v. 21. Aug. 1825. §. 14. M. R. v. 1. Dez. 1820. §. 11. A. K. O. v. 10. Jan. 1824. §. 5.	Konfiskation der Geräthe, Defraudationsstrafe, und 100 Thaler Geldbuße.
Fixations-Vertrag, Abschwellen geringerer Quantitäten, als zum Abbrennen übernommen.	St. O. §. 90.	1 bis 10 Thaler.

Fixations-Verträge über Blasenzins oder Maischsteuer, Verletzung der Bedingungen zur Benachtheiligung der Gefälle.	St. O. §. 70.	Defraudationsstrafe, Aufhebung des Vertrages.
Fixations-Vertrag auf Braumalzsteuer, Verletzung der Bedingungen ohne Steuer-Verkürzung.	St. O. §. 90.	1 bis 10 Thlr., Aufhebung des Vertrages.
Frachtbrief, mangelhafte Ausstellung des zum Transport im Binnenlande dienenden.	A. K. O. v. 19. Nov. 1824. Z. O. §. 124.	1 bis 10 Thaler.
Frachtbrief, mangelhafte Uebereinstimmung desselben mit der Ladung.	A. K. O. v. 19. Nov. 1824. Z. O. §. 124.	1 bis 10 Thaler.
Frachtbrief, Verlieren desselben, unterlassene Aufbewahrung, unterlassene Abstempelung, oder versäumte Vorzeigung an die Steuerbehörde.	A. K. O. v. 19. Nov. 1824. Z. O. §. 124.	1 bis 10 Thaler.
Freigemahl der Brenner, unversteuertes Ablassen desselben an andere Personen.	Gesetz v. 30. Mai 1820. §. 17. St. O. §. 61.	Konfiskation des Getreideschrotes und Defraudationsstr.
Gebrauch, eigenmächtiger, von Destillir- oder Maischgeräthen, die unter Verschluß liegen.	St. O. §§. 61. 67.	Defraudationsstrafe von der Zeit ab, wo der letzte Verschluß statt gefunden hat.
Geräthe und Gefäße, Brauerei-, unangemeldet im Besitz von Privatpersonen.	St. O. §. 74.	Konfiskation der Geräthe.
Geräthe, desgleichen im Besitz von Brauerei-Inhabern.	St. O. §. 74.	Konfiskation der Geräthe, 25 bis 100 Thlr. Geldstrafe.
Geräthe und Gefäße in Brauereien, unangemeldete Entfernung, Verkauf ꝛc.	St O. §§. 17. 73.	5 bis 20 Thlr. Geldstrafe.
Geräthe und Gefäße, Brenn-, unangemeldete im Besitz von Privatpersonen.	St. O. §. 66.	Konfiskation der Geräthe.
Geräthe und Gefäße, Brenn-, unangemeldete, im Besitz von Brennerei-Inhabern.	St. O. §. 66.	Konfiskation der Geräthe, 25 bis 100 Thlr. Geldstrafe.
Geräthe und Gefäße in Brennereien, unangemeldete Entfer- und Verkauf ꝛc.	St. O. §. 73.	5 bis 20 Thlr. Geldstrafe.
Geräthe oder Gefäße aus andern Bezirken, Annahme derselben ohne Anmeldung, Versendung von Geräthen, ꝛc. ꝛc., ohne Abmeldung bei dem Steueramt.	St. O. §. 73.	5 bis 20 Thlr. Geldbuße.

Geräthe und Gefäße in Brennereien und Brauereien; absichtliche Veränderung derselben ohne Anmeldung.	St. O. §§. 66, 74.	Konfiskation der Geräthe, 25 bis 100 Thlr. Geldstrafe.
Geräthe und Gefäße in Brennereien und Brauereien, zufällige Veränderung derselben ohne Anmeldung.	St. O. §. 90.	1 bis 10 Thlr. Geldstrafe.
Geräthe, unterlassene Wiederherstellung der verwischten oder verletzten Bezeichnung.	St. O. §. 90.	1 bis 10 Thlr. Geldstrafe.
Gewerbesteuer-Defraudation. Unterlassene Anmeldung des steuerpflichtigen Brauereibetriebes.	Gesetz vom 30. Mai 1820. §. 39. b.	Defraudationsstrafe, der Gewerbesteuer.
Gewerbebetrieb überhaupt, unterlassene Anmeldung desselben.	Gesetz vom 30. Mai 1820. §§. 19. 39. a.	1 Thaler Geldstrafe.
Haustrunk, unterlassene Anmeldung der Bereitung.	St. O. §. 77.	1 bis 3 Thlr. Geldstrafe.
Haustrunk, Ablassen desselben an andere Personen gegen Bezahlung oder Entgeld.	St. O. §. 76.	Defraudations-, als Minimum 10 Thl. Geldstrafe.
Hülfsleistung, verweigerte.	St. O. §. 89.	10 bis 50 Thaler Geldbuße od. verhältnißmäßige Gefängnißstrafe.
Haustrunk, steuerfreie Bereitung desselben in gemauerten Kesseln.	St. O. §. 90.	1 bis 10 Thlr. Geldstrafe.
Hefebereitung, flüssige oder trockene, ohne Anmeldung und Erlaubniß.	St. O. §. 90.	1 bis 10 Thlr. Geldstrafe.
Hefenbottiche, Hülfsgefäße, Vormaischbottiche, Kühlwannen, Gährbütten, Kühlschiffe, Gebrauch derselben ohne Anmeldung.	A. K. O. v. 10. Jan. 1824. §. 5. M. R. v. 1. Dez. 1820. §. 11. St. O. §. 66.	Konfiskation der Gefäße und 100 Thlr. Geldstrafe.
Haustrunk-Bereitung, unbefugte, bei größerem Hausstand als deklarirt oder gesetzlich erlaubt ist.	St. O. §. 61.	Defraudationsstrafe.
Injurien gegen Beamte, die in Ausübung des Dienstes begriffen sind.	Allgemeine Strafbestimmungen.	Gefängnißstrafe von 4 Tagen bis zu 2 Jahren, Geldbuße von 16 bis 200 Franken.
Legitimationsscheine und Frachtbriefe, mangelnde Uebereinstimmung derselben mit der Ladung.	A. K. O. v. 19. Nov. 1824. Z. O. §. 124.	1 bis 10 Thaler Geldstrafe.

Legitimationsscheine, Verlieren derselben, oder der Frachtbriefe.	A. K. O. v. 19. Nov. 1824. Z. O. §. 124.	1 bis 10 Thlr. Geldstrafe.
Legitimationsscheine, unterlassene Aufbewahrung oder Abstempelung derselben bei der Steuerbehörde.	A. K. O. v. 19. Nov. 1824. Z. O. §. 124.	1 bis 10 Thlr. Geldstrafe.
Maischgefäße, unterlassene Umstürzung der leeren.	St. O. §. 90.	1 bis 10 Thlr. Geldstrafe.
Maische, Aufbewahrung der deklarirten in Destillirgeräthen, außer der Betriebszeit, ohne Erlaubniß.	St. O. §. 78. M. R. v. 1. Dez. 1820. §. 11.	2 Thaler Geldstrafe.
Maische, Stellen derselben oder Hefegeben in andern, als in den versteuerten Maischtienen.	A. K. O. v. 10. Jan. 1824. §. 5. St. O. §. 66.	Konfiskation der Geräthe, 100 Thaler Geldstrafe.
Maische, Abbrennen derselben auf den dazu nicht deklarirten Weinblasen.	St. O. §. 90.	1 bis 10 Thlr. Geldstrafe.
Maische gährende, Auffangen, Abschöpfen, Aufbewahren in andern als in den deklarirten Gefäßen.	A. K. O. v. 10. Jan. 1824. §. 5.	Konfiskation der Gefäße und 100 Thaler Geldstrafe.
Maische, undeklarirter Besitz von Maische, welche nach der Betriebs-Erklärung nicht vorhanden sein kann, auch wenn sie sich in deklarirten Gefäßen befindet.	A. K. O. v. 10. Jan. 1824. §. 5. M. R. v. 1. Dez. 1820. §. 11. St. O. §. 66.	Konfiskation, 100 Thlr. Geld- u. Defraudationsstrafe.
Maischwärmer und Maisch-Reservoirs, Füllung derselben außer der Blasen-Betriebszeit mit versteuerter Maische ohne steueramtliche Erlaubniß.	St. O. §. 78.	2 Thaler Geldstrafe.
Maischsteuer-Defraudation.	A. K. O. v. 10. Jan. 1824. §. 5. M. R. v. 1. Dez. 1820. §. 11. St. O. §. 66.	Konfiskation der Gefäße, 100 Thaler Geld- und Defraudationsstrafe.
Maischsteuer-Defraudation, Theilnahme anderer daran, durch wissentliches Aufbewahren, Bereiten, Ablassen von unversteuerter Maische, zu dem Zweck, um Branntwein zu brennen.	Wie Theilnahme an Vergehen, s. Theilnahme.	
Maischgefäße, unangezeigte Veränderung der deklarirten Stellung derselben ohne böse liche Absicht.	St. O. §. 90.	1 bis 10 Thaler.

Maischgefäße, irrthümliche Verwechselung der zur Einmaischung deklarirten Bottiche ohne Steuer-Verkürzung.	A. K. O. v. 10. Jan. 1824. §. 5.	Konfiskation u. 100 Thaler Geldstrafe.
Maischraum, undeklarirter, gesetzwidrige Benutzung desselben.	A. K. O. v. 10. Jan. 1824. §. 5. M. R. v. 1. Dez. 1820. §. 11. St. O. §. 66.	Konfiskation, 100 Thaler Geldbuße u. Defraudationsstrafe.
Material-Bestand von Brennschrot in mahlsteuerpflichtigen Städten, Mehrbefund als nach dem deklarirten Verbrauch vorhanden sein kann.	St. O. §. 90.	1 bis 10 Thlr. Geldbuße.
Material-Minderbefund.	Gesetz v. 30. Mai 1820. §. 17.	Konfiskation oder Wertherlegung u. Defraudationsstr.
Mehr- oder Minderbefund von Bier über 10 Prozent gegen die zu ziehende Quantität.	A. K. O. v. 10. Jan. 1824. §. 2. St. O. §. 78.	2 Thaler Geldstrafe.
Materialien zum Verschluß, mangelnder Vorrath daran.	St. O. §. 90.	1 bis 10 Thlr. Geldbuße.
Material-Vorrath, heimlicher, in Brennereien, die auf nicht mehligte Substanzen arbeiten.	M. R. v. 21. Aug. 1825. §. 14. A. K. O. v. 10. Jan. 1824. §. 5.	Konfiskation der Aufbewahrungs-Geräthe und 100 Thaler Geldstrafe.
Material-Vorrath, heimliche Aufbewahrung desselben, mit Absicht der Gefälleverkürzung.	M. R. v. 21. Aug. 1825. §. 14. A. K. O. v. 10. Jan. 1824. §. 5.	Konfiskation der Aufbewahrungs-Geräthe, 100 Thlr. Geldbuße und Defraudationsstrafe.
Malzschrot, Vorfinden desselben in nicht deklarirten Räumen außer der Betriebszeit.	A. K. O. v. 10. Jan. 1824. §. 1.	Für jeden Zentner 1 Thaler Geldstrafe.
Malzschrot, ebendaselbst während der Betriebszeit.	A. K. O. v. 10. Jan. 1824. §. 1. Allg. L. R. Th. II. Tit. 20. §. 40.	1 Thaler Ordnungsstrafe f. d. Zentner u. außerord. Defraudationsstrafe.
Malzschrot, unversteuerter Vorrath in deklarirten Räumen während der Betriebszeit.	A. K. O. v. 10. Jan. 1824. §. 1. Allg. L. R. Th. II. Tit. 20. §. 40.	Defraudationsstrafe, außerordentliche.
Malzschrot, versteuerter Vorrath in nicht deklarirten Räumen während der Betriebszeit.	A. K. O. v. 10. Jan. 1824. §. 1.	1 Thaler Ordnungsstrafe für den Zentner.
Malzschrot, Mangel desselben zu der für die Einmaischung erklärten Zeit.	St. O. §. 90.	1 bis 10 Thaler Geldstrafe.
Nachmaischungen beim Bierbrauen, ohne Anmeldung oder Erlaubniß, ohne Gefälleverkürzung.	St. O. §. 75.	5 Thlr. Geldstrafe.

Nachmaischung, unbefugte, mit Gefälleverkürzung.	St. O. §. 75.	Defraudationsstrafe u. 5 Thlr. Geldstr.
Revision oder Nachwiegung, verweigerte, des Braumalzes, Materialvorrathes, oder Materialbestandes außer der deklarirten Betriebszeit.	St. O. §. 89.	10 bis 50 Thlr. Geldbuße oder verhältnißmäßige Gefängnißstrafe.
Steuerzahlung, versäumter Termin.	M. R. v. 1. Dez. 1820. §. 7.	Verlust des Kredits.
Strafagio wegen nicht eingezahlter Kassenanweisungen.	A. K. O. v. 14. Okt. 1827.	1 Sgr. für jeden Thaler.
Transport von Bier und Branntwein auf Nebenwegen im Grenzbezirk.	Z. O. §. 124.	1 bis 10 Thlr. Geldstrafe.
Transport, ebendaselbst außer den Tagesstunden.	Z. O. §. 124.	1 bis 10 Thlr. Geldstrafe.
Transport ohne Legitimations-Bescheinigung oder steueramtliche Bezettelung im Grenzbezirk.	Z. O. §. 124.	1 bis 10 Thlr. Geldbuße.
Transport ohne Frachtbrief im Binnenlande.	A. K. O. v. 19. Nov. 1824. Z. O. §. 124.	1 bis 10 Thlr. Geldstrafe.
Theilnahme, wissentliche, an Steuervergehen.	Allgemeine Strafbestimmungen für die Theilnahme an Vergehen.	
Uebertretung aller andern Vorschriften der Steuerordnung.	St. O. §. 90.	1 bis 10 Thlr. Geldstrafe.
Verarbeiten höher besteuerter Stoffe, als zum Betrieb deklarirt sind.	M. R. v. 21. Aug. 1824. St. O. §. 61.	Defraudationsstrafe des Steuerunterschiedes.
Verletzung oder Vernichtung des Verschlusses, wovon der Steuerpflichtige keine Kenntniß hat.	St. O. §. 69.	2 bis 20 Thlr. Geldstrafe.
Verletzung, zufällige, ohne sofortige Anzeige.	St. O. §. 69.	2 bis 20 Thlr. Geldstrafe.
Verletzung, absichtlich zerstörter, verfälschter Verschluß.	St. O. §§. 86. 87.	Allgemeine Strafbestimmungen.
Veränderung des Brau- oder Brennlokals ohne Anmeldung.	St. O. §. 66.	Konfiskation der Geräthe, 25 bis 100 Thaler Geldstrafe.
Veränderung der Geräthe und Gefäße ohne Anmeldung.	St. O. §. 66.	Konfiskation der Geräthe, 25 bis 100 Thaler Geldstrafe.
Verkauf oder Versendung der Geräthe ohne amtliche Anzeige.	St. O. §. 79.	5 bis 20 Thlr. Geldstrafe.
Vermessungs-Verhandlungen Beschmutzen, Zerreißen, Verlieren derselben.	St. O. §. 90.	1 bis 10 Thlr. Geldstrafe.
Vergrößerung des Gährungsraumes, gesetzwidrige Benutzung desselben.	A. K. O. v. 10. Jan. 1824. §. 5. M. R. v 1. Dez. 1820. §. 11. St. O. §. 66.	Konfiskation, Defraudationsstrafe und 100 Thaler Geldbuße.

Vorfinden ungemeldeter Geräthe, welche einen zur Branntweinbrennerei dienenden Apparat ausmachen, bei Privatpersonen.	St. O. §. 66.	Konfiskation der Geräthe.
Vorfinden derselben bei Branntweinbrennern.	St. O. §. 66.	Konfiskation der Geräthe und 25 bis 100 Thaler Geldstrafe.
Versendung von Branntwein im Grenzbezirk ohne Legitimation.	Z. O. §. 124.	1 bis 10 Thaler.
Versendung von Branntwein im Binnenlande ohne Frachtbrief.	A. K. O. v. 19. Nov. 1824. Z. O. §. 124.	1 bis 10 Thaler.
Vormaischbottiche, Benutzung derselben zum Stellen der Maische mit Hefe oder Gährungsmitteln.	A. K. O. v. 10. Jan. 1824. §. 5.	Konfiskation und 100 Thaler Geldstrafe.
Widersetzlichkeit gegen Beamte.	St. O. §. 89.	10 bis 50 Thaler Geld- oder verhältnißmäßige Gefängnißstrafe.
Widersetzlichkeit gegen Beamte unter erschwerenden Umständen.	Allgemeine Strafbestimmungen.	
Waage oder Gewichte in Bierbrauereien, unterlassene Anschaffung derselben.	St. O. §. 27.	Versagung des Betriebs.
Zurücklieferung der abgelaufenen Betriebsnachweisung, verabsäumte oder unterlassene.	St. O. §. 90.	1 bis 10 Thaler Geldstrafe.

Anlage H.

Muster zu Betriebs-Nachweisungen in den Maischbrennereien*).

*) Das Königliche Finanzministerium hat verordnet, da das im Maischsteuer-Regulativ vom 1. Dezember 1820 (§. 2.) vorgeschriebene Muster zu Betriebs-Nachweisungen den gegenwärtigen Bedürfnissen nicht mehr entspricht, auch in den verschiedenen Provinzen mancherlei von einander abweichende Formulare in Gebrauch gesetzt worden sind, daß vom 1. Januar 1830 ab, ausschließlich das nachstehend abgedruckte Muster zu Betriebsdeklarationen bei Maischbrennereien dergestalt eingeführt werden soll, daß jeder Brenner die zu seinen Betriebs-Nachweisungen erforderlichen Exemplare des gedruckten Formulars bei der Hebestelle seines Bezirkes unentgeldlich empfängt, sich aber dagegen auch nur dieser und keiner anderen gedruckten oder geschriebenen Muster zu seinen Betriebs-Nachweisungen bedienen darf. Ueber Einrichtung und Gebrauch des nachstehenden Formulars ist zu bemerken, daß das Materialkonto auf der Titelseite blos in mahlsteuerpflichtigen Städten ausgefüllt wird; daß die Angaben der Fruchtarten und Mengen, welche eingemaischt werden, als eine blos nachrichtliche, für den Brenner nicht dergestalt bindend ist, daß er sich im Laufe des Monats keine, durch Umstände gebotene Abweichung davon sollte erlauben dürfen; so wie ferner, daß in die Kolonnen für Hefengefäße und Blasen, unter der General-Rubrik Betriebs-Nachweisung, die Nummern derselben in die Horizontalspalten derjenigen Tage zu setzen sind, an welchen sie in Gebrauch seyn sollen†).

Hiernach erleiden die, §§. 319, 325 und 331 vorgetragenen Bestimmungen eine, dem Interesse des Brenners zusagende Abänderung, da ihm nunmehr weder die Bezahlung der Betriebsformulare obliegt, noch derselbe zur Erklärung oder Einhaltung einer bestimmten Stunde, an welcher die Maischung beginnen soll, verpflichtet ist; auch während der Dauer der Deklaration eine Abweichung von der Qualität oder Quantität des deklarirten Betriebsmaterials straflos erachtet wird.

†) Cirkular-Rescript vom 20. Oktober 1829. 18700.

Formularnummer Lit. Haupt-Inventarium No. Hebe-Register No.

Monat 18

Betriebs-Nachweisung

für

die Brennerei des

zu

Straße

Hausnummer

Haupt Amtsbezirk

Neben-Zoll-Amt

Unter-Steuer-Amt

Rezeptur

Material-Konto.

	Branntweinschrot	
	zum ersten Mahlsteuersatz. Ztnr.	zum zweitem Mahlsteuersatz. Ztnr.
Bestand aus dem Monat für den Monat		
Zugang während des Monats		
Zusammen		
Verbrauch nach umstehender Betriebsnachweisung während des Monats		
Sollbestand Ende 18		

Betriebs-Erklärung.

Die Einmaischung beginnt:		Nummern der zu versteuernden Maischbottiche	Eingemaischt wird:		Hefengefäße sind im Gebrauch	Blasen sind im Gebrauch:		
Wochentag	Datum und ob Vormittags (V.) od. Nachmittags (N.)		Fruchtart	Menge	Nummern	Zum Luttern und Wienen Nummern	Zum Wienen allein Nummern	Zu steuerfreien Zwecken Nummern
Aus dem vorigen Monat sind noch abzubrennen	}							
Sonntag								
Montag								
Dienstag								
Mittwoch								
Donnerstag								
Freitag								
Sonnabend								
Sonntag								
Montag								
Dienstag								
Mittwoch								
Donnerstag								
Freitag								
Sonnabend								
Sonntag								
Montag								
Dienstag ꝛc.								

Der Unterzeichnete erklärt hiermit die vorstehende Betriebs-Nachweisung in allen ihren Theilen unter den im Maischsteuer-Regulativ vom 1. December 1820 und der Königlichen Kabinets-Ordre vom 10. Jan. 1824 enthaltenen Vorschriften, bei Vermeidung der auf Uebertretung derselben gesetzten Strafen, insbesondere der Strafe für unbefugte Einmaischungen von Einhundert Thaler, welche dem Entdecker ganz zu Theil wird, pünktlich beobachten zu wollen.

den ten 18

(Unterschrift.)

Revisions-Befund.

Name und Dienst-eigenschaft des Beamten.	Datum und Stunde der Revision.	Von den zu versteuernden Maischbottichen fanden sich:					Betriebs-Zustand anderer Maisch-Gefäße in Bezug auf ihre Füllung	Von Destillirgeräthen fanden sich:				Sonstige Bemerkungen.
		frisch eingemaischt No.	abgetrieben No.	in Gährung No.	zum Abtreiben voll No.	leer No.		mit Maische im Abtreiben begriffen No.	mit Blasen im Betrieb No.	zu anderen Gewerben im Betrieb No.	leer No.	

Inventarium und Abfertigung.

Von den in der Brennerei vorhandenen Maisch- und Destillir-Geräthen sind zum Betrieb erklärt:					Bemerkungen.
Bezeichnung der Geräthe.	Nummer.	Quart-Inhalt.	Anzahl der Einmaischungen	Zu versteuernder Maischraum.	

Ganz außer Gebrauch bleiben:			Bemerkungen.

Vorstehende Betriebs-Nachweisung für den Monat eingereicht am ist geprüft, festgestellt und in das Declarations-Register eingetragen unter No. Die Steuer von dem oben berechneten Maischraum, der Quart beträgt, zu dem Satz von 1 Sgr. Pf. für 20 Quart Thaler Silbergroschen.

den ten 18 Steueramt.

(Amtsstempel.) (Unterschrift.)

Anlage I.

Muster zu Betriebs-Deklarationen

in Brennereien aus nicht mehligten Substanzen.

(Pagina XXII §. 3.)

Haupt-Amts-Bezirk von Spezial-Steuer-Distrikt von

Nummer des Inventariums. Nummer des Hebe-Registers.

Deklaration des Betriebes

der Branntweinbrennerei des

zu , Hausnummer

für den Monat 18

Die Brennerei liegt Hebestelle

Sie befindet sich

Sie enthält die Blase Nro. von Quart Inhalt, nebst Helm Nro.

und Kühler Nro. Vorwärmer.

Den Maischbottich Nro. von Quart Inhalt.

. . . .

besondere Material-Behälter

Von den vorhandenen Geräthen bleiben außer Gebrauch

In dieser Brennerei werden außerdem gehalten

Während der Ruhe außer den täglichen Betriebsstunden wird

Material-Vorrath.				Betriebs-Angabe des Brennerei-Inhabers.					
Erklärung des Brennerei-Inhabers.				Nummer der in Gang zu setzenden Blase auf		Tage des Blasenganges.	Dauer des Blasenganges an jedem Tage.	Zahl der Blasenabtriebe, täglich.	Nr. des Materialgefäßes, aus dem gebrannt wird.
Gattung des Materials und Aufbewahrungsort.	Der Vorrathsgefäße. Reihefolge zum Abtriebe nach Nro.	Inhalt nach Abzug von $\frac{1}{10}$ für die obere Schicht. Eimer.	Quart.	Material.	Lutter.				
1.	2.	3.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.

Meine obige und vorseitige Erklärung ist vollkommen richtig. Ich verpflichte mich, dem in der gegenwärtigen Betriebs-Deklaration angegebenen Betriebs-Gange und im Falle der Abänderung von Seiten der Steuer-Behörde, nach Maaßgabe dieser Aenderung, so wie aller Vorschriften des Regulativs vom 21. Aug. 1825, genau zu folgen, und widrigenfalls die in diesem Regulativ bezeichneten Strafen der Uebertretung verwirkt zu haben.

den ten 18

Der Brennerei-Inhaber.

Revisions-Befund der Steuer-Beamten.				
Der Revision				
Tag.	Stunde		Befund.	Namen und Dienst-Eigenschaft des Beamten.
	Vor-Mittag.	Nach-		

Eingetragen in das Deklarations-Register unter Nro.

den ten 182

Die Steuer-Hebestelle.

Dem Vorstehenden gemäß sind zum Branntwein verwendet Eimer Quart

Davon beträgt die Steuer zu Sgr. für jeden Eimer Rthlr. Sgr., welche empfangen zu haben bescheinigt

Die Steuer-Hebe-Stelle.

Anlage K.

Material-Vorraths-Verzeichniß.

(Pagina XXIII §. 5).

Haupt-Amts-Bezirk von Spezial-Steuer-Distrikt von

Verzeichniß

derjenigen Vorräthe an Obst und Beerenfrüchten und Wein und den Abfällen davon, welche der unterschriebene Branntweinbrenner besitzt, und für den Zeitraum seiner heutigen Betriebs-Deklaration nicht verwenden wird, also darin nicht aufgenommen hat.

Erklärung des Brennerei-Inhabers.					Revisions-Befund.
Gattung des Materials.	Der Vorraths-Gefäße				
	Nummer.	Inhalt nach Abzug von $\frac{1}{10}$.		Aufbewahrungsort.	
		Eimer	Ort.		
1.	2.	3.	3.	4.	5.

Anlage L.

Muster zum Fixations-Vertrag für Brennereien aus nicht mehligten Substanzen.

(Pag. XXVI §. 12.)

Haupt-Amts-Bezirk von Spezial-Steuer-Distrikt von
Nummer des Deklarations-Registers. Nummer des Hebe-Registers.
Nummer des Inventariums.

Auf den Grund des Regulativs vom 21sten August 1825 erklärt d unterzeichnete Brennerei-Inhaber zu hiermit, daß Branntweinbrennerei mit der Branntweinblase Nummer von Quart Rauminhalt Nummer von Quart Rauminhalt während der Tage vom ten bis den ten 18 , die bezeichneten Tage mit eingeschlossen, zur Bereitung von Branntwein aus in Betrieb setzen wird, und zwar so,

verpflichtet sich zugleich hiermit ohne allen Vorbehalt

1) für das dem Obigen gemäß zu verwendende Material spätestens am Schlusse des Monats 18 der mitunterzeichneten Steuerhebestelle gemäß des vorbezogenen Regulativs an Steuer zu zahlen:

auch dem Anspruche auf Nachzahlung §. 58 der Steuerordnung vom 8. Februar 1819 sich zu unterwerfen für den Fall, daß die dem vorstehenden Steueransatze zum Grunde gelegte anderseitige Berechnung, den Steueransatz zu niedrig ermittelt haben sollte, wogegen für den entgegengesetzten Fall Antrag auf Erstattung vorbehalten wird;

2) die obenerklärte Betriebszeit nicht zu überschreiten, auch sogleich mit Ablauf derselben

3) während jener Betriebszeit nur die oben angegebenen Geräthe und nur in der erklärten Art zu benutzen, auch diese Geräthe auf keine Weise in ihrer jetzigen Beschaffenheit und Einrichtung zu verändern oder verändern zu lassen;

4) während jener Betriebszeit keine andere als die dazu oben erklärte Gattung Branntweinstoff zu verwenden;

5) die Brennerei und das Gebäude, in welchem sie sich befindet, während jener Betriebszeit gemäß §. 49 der Steuerordnung vom 8ten Februar 1819 den Steuerbeamten stets zugänglich und offen zu halten.

Es erklärt ferner, mit den über die Steuer für die Branntweinbereitung bestehenden Gesetzen wohl bekannt zu sein und zu wissen, daß namentlich auch der Strafe der Steuerverkürzung §§. 60 und 61, und ferner der bezogenen Steuerordnung verfallen sei, wenn von der obigen Erklärung in irgend einer Art abweichen, oder den vorstehend übernommenen Verpflichtungen nicht ganz genau nachkommen möge.

Die unterzeichnete Steuerhebestelle nimmt die vorstehenden Erklärungen an, und gestattet d vorgenannten den Brennereibetrieb in der angegebenen Art für den bezeichneten Zeitraum und unter den eingegangenen Bedingungen, ganz dem Obigen gemäß.

Der diesemnach geschlossene gegenwärtige Vertrag ist heute zu am ten 18 von beiden Theilen wie folgt unterzeichnet und in einer Ausfertigung der Steuerhebestelle, in einer zweiten aber d unterzeichneten Brennerei-Inhaber behändigt worden.

Die Steuer-Hebe-Stelle. D Brennerei-Inhaber

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Es sollen im Betriebe sein			Davon kommen auf		Gemäß Feststellung der Produktions-Fähigkeit						
Die Blase Nro.	während		Abtrieb des Stoffes.	Destillation des Lutters.	wird die Blase mit Stoff gefüllt bis zu wie viel Theilen ihres vollen Raum-Inhaltes.		Bedarf der Blase zu jedem Abtriebe auf			sind Material-Abtriebe zu einer Blasenfüllung Lutter erforderlich.	
	Tagezahl.	oder Betriebsstundenzahl.					Weinhefe.	andere Stoffe.	Lutter.		
			St.	St.	mit	bis	Stunden.			auf	Zahl.

Gegen den Inhalt des Vertrags nichts zu erinnern. Die Größe der Geräthe und ihre Produktions-Fähigkeiten sind richtig angegeben.

den ten 18

Der

13	14	15	16	17	18	19	20	21
Auf die Stundenzahl Spalte 4 kommen also Materialabtriebe.	Raum-inhalt der Blase.	Zu jedem Abtriebe werden an Stoff aufgegeben.	Für die Zahl Abtriebe Spalte 13 ist mithin Material zu verwenden.		Aus derselben Zahl Abtriebe wird Lutter gewonnen.	Anzahl der Blasenfüllungen zur Destillation dieser Lutter-Masse.	Diese Destillationen fordern Zeit überhaupt.	Bemerkungen.
Zahl.	Quart.	Quart.	Eimer.	Quart.	Quart.		Stunden.	

den ten 18

Die Steuer-Hebe-Stelle.

Nachtrag zu Seite 291 bis 296.

Die in §§. 351 bis 359 vorgetragenen Prinzipien über gesetzliche Brennzeit, verlängerte oder unbeschränkte Betriebsfrist und Gestattung besonderer Weintage in den Maischbrennereien, sind durch nachstehende, so eben erscheinende Bekanntmachung des Herrn Finanz-Ministers Excellenz *) als allgemeine Regel für den Umfang der ganzen Monarchie anwendbar erklärt worden.

Um das Brennereigewerbe von lästigen Beschränkungen, so weit sie nicht zur Sicherstellung der Branntweinsteuer unumgänglich nöthig sind, auch in Hinsicht auf die Brennzeit zu befreien, wird, mit Aufhebung entgegenstehender Bestimmungen, Folgendes darüber festgesetzt und bekannt gemacht:

§. 1. Es bleibt bei der gesetzlichen Regel, daß die an einem Tage deklarirte Maische entweder an dem dritten oder am vierten Tage nach der Einmaischung (den Tag derselben mit eingerechnet) in der Zeit von 5 Uhr Morgens bis 7 Uhr Abends über die Blase getrieben und abgeluttert, und darnach die Betriebs-Nachweisungen eingerichtet werden müssen. Eine Verlängerung dieser Frist muß bei dem Hauptamte des Distrikts besonders nachgesucht, und darf nur dann höchstens bis neun Uhr Abends zugestanden werden, wenn nachgewiesen wird, daß das Brenngeräth von einer Beschaffenheit und Konstruktion ist, welche die Abluttterung der Maische aus den für den Maischtag angemeldeten Bottichen in 14 Stunden nicht zuläßt. Wer auch mit der bis 9 Uhr Abends verlängerten Brennfrist, zum bloßen Abluttern, nicht fertig werden zu können behauptet, dem bleibt überlassen, seine Einmaischungen so weit nöthig, doch nicht unter dem Minimum von 600 Quart Maischraum für

*) Bekanntmachung wegen der Brennzeit in den Maischbrennereien vom 29. Oktober 1829.

jeden Tag zu vermindern, oder sein Brenngeräth dergestalt zu verbessern, daß er der Vorschrift genügen kann, und nur, wenn nicht mehr als 600 Quart Maischraum für einen Maischtag angemeldet sind, die Maische aber dennoch bis 9 Uhr Abends nicht sollte abgeluttert werden können, weil die Brenngeräthe wegen ihrer eigenthümlichen Beschaffenheit, oder wegen räumlicher Beschränkung der Brennerei, oder aus sonstigen örtlichen Ursachen, eine Verbesserung durchaus nicht zulassen, darf darüber weiter, jedoch in keinem Falle über 12 Uhr Nachts, bis in den folgenden Tag, hinausgegangen werden. Allgemeine Bedingung einer jeden Verlängerung der Brennfrist bis neun Uhr Abends oder darüber, ist die dem Steuer-Beamten einzuräumende Befugniß, auch innerhalb einer Stunde unmittelbar nach dieser Verlängerung die Brennerei, ohne die im §. 54 der Steuer-Ordnung bestimmten Beschränkungen, revidiren zu können. Von jedem, der eine solche Verlängerung erhalten, wird angenommen, daß er diese Bedingung eingegangen sei, auch wenn sie ihm nicht besonders wäre vorgehalten worden, oder er sich nicht ausdrücklich dazu verpflichtet hätte. Bis wohin die Verlängerung in den zulässigen Fällen von dem Hauptamte bewilligt worden, muß in der Betrtebs-Nachweisung von demselben bemerkt werden. Brennereien, in denen ganz neue, oder behufs des schnelleren Maischbetriebes in der Konstruktion wesentlich veränderte Destillirgeräthe aufgestellt werden, haben auf eine Verlängerung der vierzehnstündigen Brennfrist zum Abluttern keinen Anspruch.

§. 2. Es soll nicht mehr darauf bestanden werden, daß in der 14stündigen Frist eines gewöhnlichen Brenntags, nicht blos die Ablutterung, sondern auch die völlige Verarbeitung der Maische zu Branntwein mittelst einer zweiten oder ferneren Destillation, beendigt werde, vielmehr soll es jedem Brenner, der nach der Einrichtung seines Brenngeräths nicht gleich beim ersten Blasenzug fertigen Branntwein gewinnt, unbenommen sein, das Weinen oder Klären, oder die fernere Bearbeitung des Lutters zu Branntwein, ohne daß dazu eine besondere Erlaubniß erforderlich ist, an einem auf den gewöhnlichen Brenntag (Luttertag) folgenden Tage (Weintag) fortzusetzen, oder vorzunehmen, ohne, daß er an den Weintagen an eine gewisse Zahl von Blasenabtrieben oder Stunden, sondern nur an die allgemeine Beschränkung des Blasenbetriebes auf die Zeit von 5 Uhr Morgens bis 7 Uhr Abends gebunden ist. Es muß jedoch

a. in der Betriebs-Nachweisung von dem Gewerbtreibenden bestimmt angegeben werden, welche Blasen, und an welchen Tagen, und ob jede einzelne Blase zum Maischabtrieb, oder zur Destillation von Lutter oder Branntwein, oder zu beiderlei Behuf in Betrieb gesetzt wird;

b. Auf jedem Luttertag kann höchstens nur ein Tag als Weintag gestattet werden. Wer den von mehreren Luttertagen gesammelten Lutter zusammen abweinen will, darf dazu gleichfalls nur einen Tag bestimmen, der nach einer im Lauf des Betriebsmonats sich möglichst gleichbleibenden Ordnung beliebig auf den jedesmaligen zweiten, dritten oder vierten Luttertag folgen kann.

c. In Brennereien, wo nur mit einer Blase gearbeitet wird, kann zwar an den gewöhnlichen Brenn- oder Luttertagen die Blase sowohl zum Luttern als Weinen benutzt; an den Weintagen, die nicht zugleich Luttertage sind, darf jedoch nur Lutter, und keine Maische auf derselben verarbeitet werden.

d. In Brennereien, wo mit zwei oder mehreren Blasen gearbeitet wird, kann ein Luttertag zugleich zum Weinen des an demselben oder an einem früheren Luttertag gewonnenen Lutters benutzt werden; es dürfen jedoch an solchem Tage nur gewisse bestimmte Blasen zum Maischabtrieb und andere zum Lutterabtrieb erklärt und gebraucht, nicht aber auf einerlei Blasen beiderlei Operationen vorgenommen werden.

e. Der zum Weinen bestimmte Tag muß jedesmal ein solcher sein, an welchem die Brennerei in Bezug auf Maischbereitung oder Destillationen an sich schon im Betrieb stehet, und nicht ohne den Gebrauch der Weinblase ganz ruhen würde. Nur in dem Fall, wenn auf einen Luttertag eine größere Anzahl betriebsloser Tage folgt, als daß der Lutter bis zur nächsten Einmaischung oder bis zum nächsten Brenntage aufgehoben werden kann, darf der auf den Luttertag folgende Tag zum Weintag bestimmt werden, auch wenn an demselben die Brennerei sonst hätte unter Verschluß gesetzt werden können.

f. Brennereien, in welchen nach erfolgter Bekanntmachung diese Verordnung die Strafe der Steuerdefraudation verwirkt worden, haben auf Verlängerung der Brennfrist und besondere Weintage keinen Anspruch, sondern können auf die 14stündige Brennfrist und die gewöhnlichen Brenntage beschränkt werden.

§. 3. Wo in Maischbrennereien der fertige Branntwein durch fernere Destillation zu Spiritus rektifizirt wird, kann die Rektifikation ohne Rücksicht auf das Alter des zu rektifizirenden Branntweins, an allen den Tagen in der gewöhnlichen Brennzeit geschehen, wo nach dem vorigen der Blasenbetrieb zum Luttern oder Weinen zulässig ist. Es muß jedoch in der Betriebs-Nachweisung von dem Gewerbtreibenden angegeben

werden, an welchen Tagen und mit welchen Blasen, die an solchen Tagen ausschließlich zu diesem, und nicht auch zu anderm Behuf, benutzt werden dürfen, rektifizirt wird. Auch darf dem in dieser Art zu verarbeitenden reinem Branntwein, vor oder während der Destillation, keine fremde Beimischung oder Zuthat gegeben werden, wenn die Destillation nicht zur Blasenzinsentrichtung besonders angemeldet worden.

§. 4. Brennereien, in welchen die Maischblase mit einem Maischwärmer verbunden ist, jedoch nicht auf einem Zug fertiger Branntwein gewonnen wird, sind von den im §. 2 enthaltenen Befugnissen nicht ausgeschlossen. Insofern unmittelbar aus der Maische in einem Abtrieb fertiger Branntwein gewonnen wird, kann über den gewöhnlichen, zu jedem Maischtage gehörigen Brenntag, und über die Stunden von 5 Uhr Morgens bis 7 Uhr Abends nur aus besonderer Erlaubniß hinausgegangen werden, welche die Hauptämter in Fällen, wo nachgewiesen wird, daß weder die 14stündige, noch die 24stündige Brennzeit den Verhältnissen der Brennerei entspricht, und keine besonderen Gründe entgegenstehen, zu ertheilen haben.

§. 5. Brennereien, welche auf Tag- und Nachtbrennen fabrikmäßig eingerichtet sind, und mit Verarbeitung der aus ihrer Betriebs-Nachweisung hervorgehenden Maischmenge auf 24 Stunden für ihr Destillirgeräth volle Beschäftigung haben, können nach wie vor, im Fall nicht besondere Gründe entgegen stehen, die Erlaubniß zum Nachtbrennen erhalten.

Litteratur.

Berzelius, Lehrbuch der Chemie, übersetzt von Wöhler. Dresden, Arnold. 16 Thlr. 18 Gr.

Pistorius, praktische Anleitung zum Branntweinbrennen. Berlin, Spenersche Buchhandlung. 3 Thlr.

Hermbstädt, chemische Grundsätze der Kunst, Branntwein zu brennen. 2te Auflage. Berlin, Amelang. 6 Thlr. 10 Gr.

Dorn, Anleitung zur Kenntniß und Beurtheilung der wichtigsten Operationen der Branntweinbrennerei und Bierbrauerei. 2te Auflage. Berlin. Maurer. 20 Gr.

Poppe, Branntweinbrennerei. Tübingen, Osiander. 22 Gr.

Hermbstädt, chemische Grundsätze der Destillirkunst. Berlin, Amelang. 2 Thlr. 20 Gr.

Lüdersdorf, das Wesen der Destillirkunst. Berlin, Spener. 22 Gr.

Hermbstädt, chemische Grundsätze der Kunst, Bier zu brauen. Berlin, Amelang. 3 Thlr.

Hopfen und Malz, nebst Bemerkungen über Englische Malzbereitung. Quedlinburg, Basse. 12 Gr.

Der Deutsche Porterbrauer. Berlin, Petri. 8 Gr.

Beiträge zur Kenntniß der Englischen Malzbereitung. Halle, Hemmerde. 18 Gr.

Accum, Abhandlung über die Kunst zu brauen. Hamm, Schulz. 21 Gr.

Poppe, Branntweinbrennerei und Essigfabrikation. Tübingen, Osiander. 22 Gr.

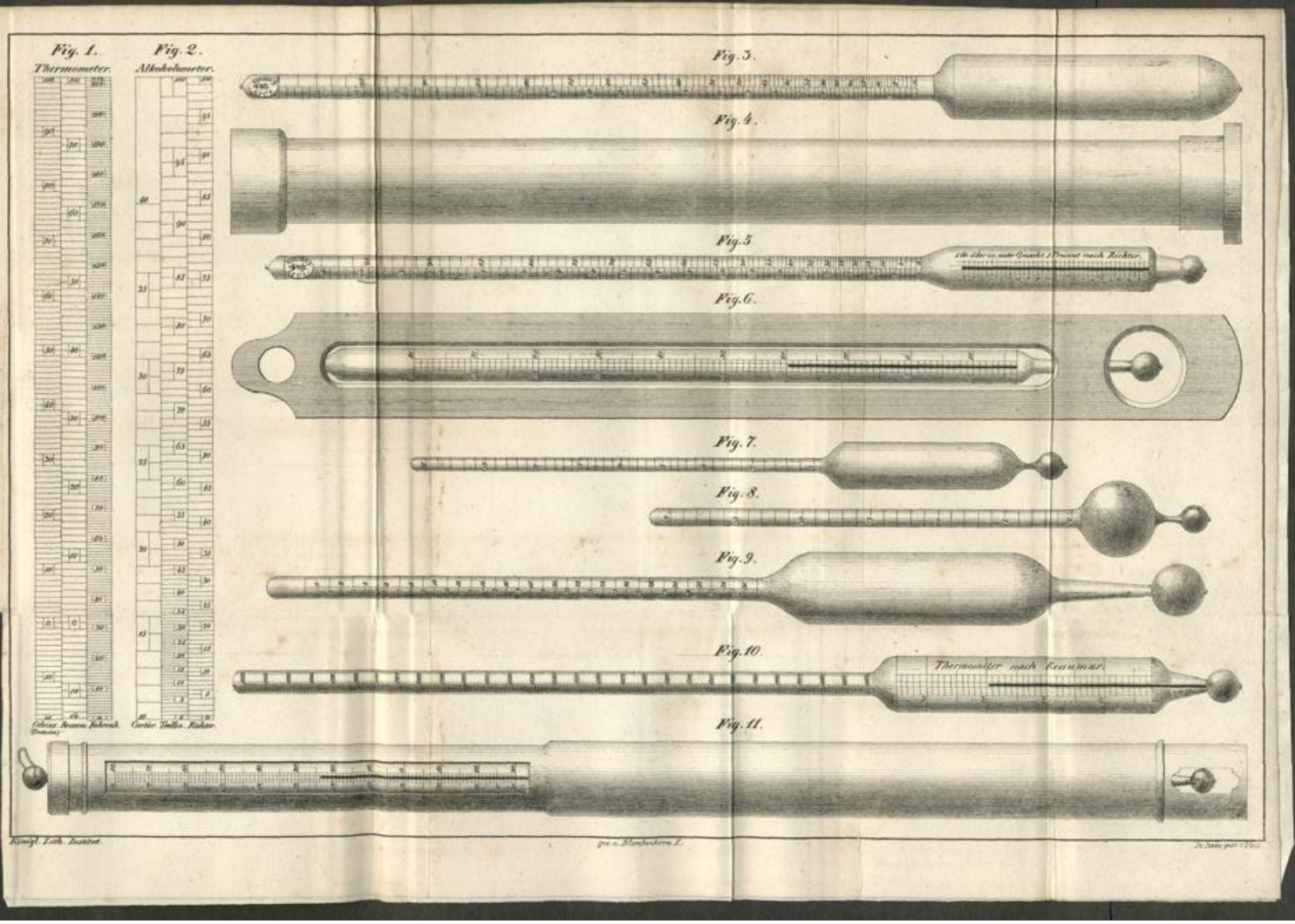
Scharl, Bierbrauerei im Königreich Baiern. München, Lindauer. 12 Gr.

Munz, Bierbrauerei in allen ihren Theilen. Neustadt, Wagner. 2 Thlr.

Druckfehler und Berichtigungen.

Seite 8 Zeile 9 von oben lies welchem statt welchen.
— 11 — 13 von unten l. dem statt den.
— 15, erster Randvermerk, l. Liqueur st. Liquer.
— 15 Zeile 7 v. u. l. trafen st. traf.
— 16 — 1 v. o. l. war auch dort st. auch dort.
— 16 — 13 v. o. l. mit den weiter st. den weiter
— 17 — 3 v. u. l. Interimistisches
— 27 — 15 v. o. l. Brennern st. Brenner.
— 27 — 4 v. u. lies abgelaufenem st. abgelaufenen.
— 28 — 12 l. rentirt st. realisirt
— 28 — 2 v. u. l. von st. vom
— 30 §. 34 Z. 6 l. zum Grunde liegt, da ferner der
— 30 Zeile 6 v. u. l. zum st. zu
— 30 — 4 v. u. l. gegen die der gewöhnlichen st. gegen die gewöhnliche
— 39 — 16 v. o. Komma st. Semikolon.
— 43 — 1. v. o. l. in dem st. in den
— 44 §. 49 Z. 8. l. scheint st. erscheint
— 63 Zeile 10 l. Vergleichung der Instrumente untereinander
— 76 Zeile 17 l. diejenige st. ihre
— 80 — 7 v. u. ist das Wort in zu streichen.
— 80 — 3 v. u. l. einzelne Meere st. Seen
— 81 — 18 l. in sich auf (wird hart) und
— 94 — 20 l. sämtlichem st. sämtlichen
— 97 — 10 v. u. l. und bis auch st. auch
— 98 — 8 l. v. von denen st. von den
— 98 — 9 v. u. l. Um des jedesmaligen Abmessens
— 99 — 6 l. keiner Notiz.
— 99 §. 113 Z. 10 l. bestätigten st. bestätigte
— 101 §. 114 Z. 4 l. Erfahrungen haben, die
— 103 Zeile 6 l. entwickelt worden
— 104 — 2 v. u. l. hinreichender Raum st derjenige Raum
— 114 §. 128 Z. 4 l. welches veranlaßt st. und dadurch veranlassen
— 115 §. 129 Z. 14 l. stark zu beschaffen seien und in st. stark in
— 128 Zeile 12. v. u. l. den statt dem
— 129 — 18 v. u. l. Oeffnung st. Oeffnug
— 141 §. 157 Z. 8 l. wird am st. man am
— — — Z. 9 l. gewendet st. wendet
— — — Z. 5 v u. l. dem st. den
— 142 Zeile 11 v. u. l. dem st. den
— 144, Randbemerkung, lies Kartoffel-Quetschapparat statt Kartoffeln Quetschapparat
— 152 Zeile 7 l. auf trockenem mittlerem
— 156 — 18 Kolon st. Semikolon
— 163 — 14 v. u. l. erhalt st. enthält
— 168 — 6 v. u. l. dem st. den
— 170 — 3 v. u. l. wie diese Durchmesser sich zu einander verhalten st. 4 wie 1.
— 196 Zeile 3 l. Vorhandene st. Verhandene.
— 202 — 12 l. an absolutem st. im absoluten
— 212 — 23 l. nach arsenichte Säure (weißen Arsenik)
— 234 — 15 v. u. l. des Abkühlens st. dem Abkühlen
— 241 §. 285 Z. 3 l. der zweckmäßigsten st. über die zweckmäßigste
— 265 — 17 l. der für jeden Tag zum st. der zum
— 291 — 3 l. werden müsse st. wird
— 292 — 10 l. einem Verluste st. eines Verlustes
— 294 — 4 ist das Wort entweder zu streichen
— 334 — 16 v. u. ist das Komma zu streichen
— 336 — 11 l. denselben st. derselben
— 336 — 9 v. u. l. Stunde st. Sunde
— 378 fehlt die Ueberschrift Strafgesetzgebung
— 379 Zeile 13 v. u. l. nach sich st. sich nach
— — — 10 v. u. l. wiederholt ab st. ab
— — — 8 v. u. l. Schwere der steigenden st. Schwere der
— 397 — 15 l. Ortsbehörde, oder zwei st. Ortsbehörde, zwei
— — — 7 v. u. ist auch zu streichen.
— 402 — 2 l. Resolut st. Resultat
Anlage, Seite II, Randbemerkung, l. Steuerersatz st. Steuersatz
— — XXVIII Randbemerkung zu 3, l. Branntweinbrennen st. Bierzuge

Berlin, gedruckt bei C. Feister und W. Eisersdorff.



Königl. Lith. Institut.

Fig. 12.

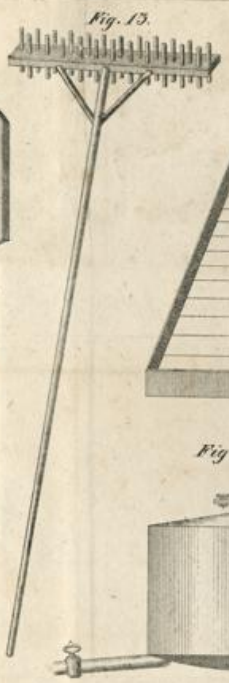


Fig. 14.

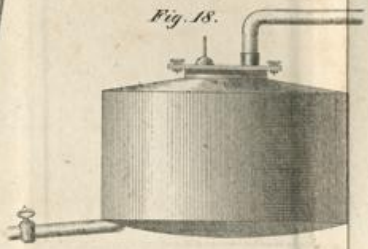


Fig. 15.

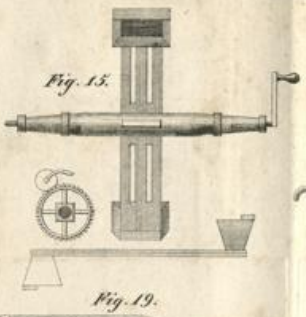


Fig. 16.

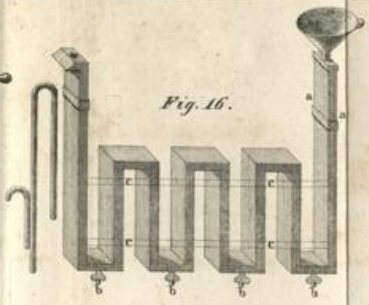


Fig. 17.

Fig. 19.

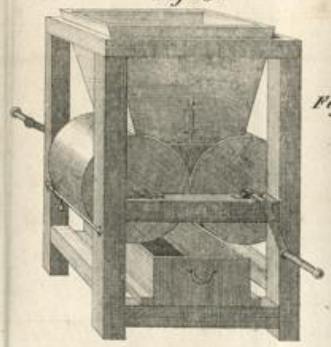


Fig. 20.

Fig. 21.

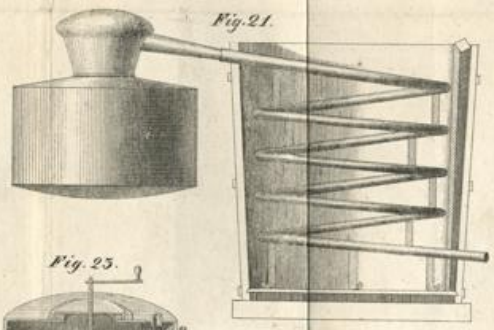


Fig. 23.

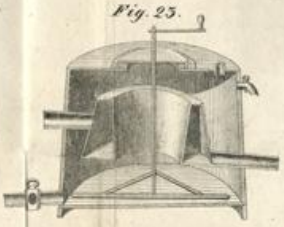
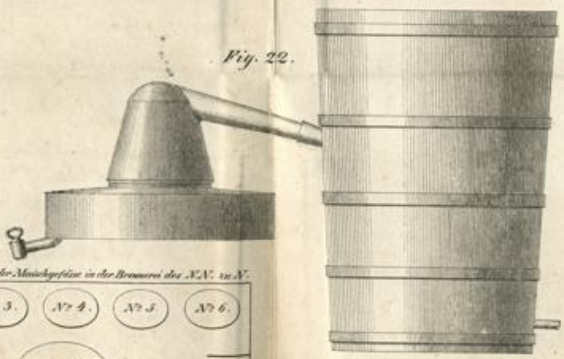


Fig. 22.



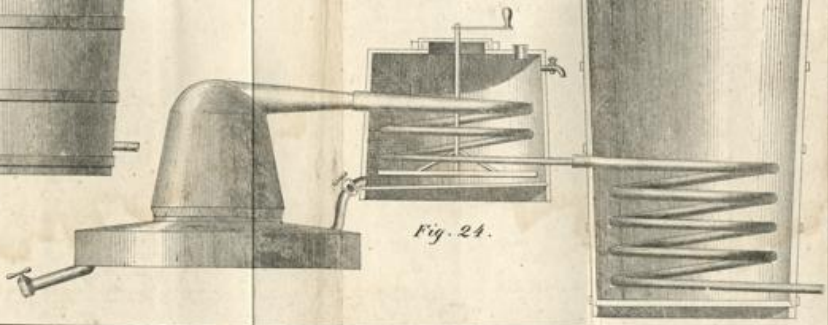


Fig. 24.

Grundriss über die Stellung der Maischgefäße in der Brauerei des N.N. zu N.

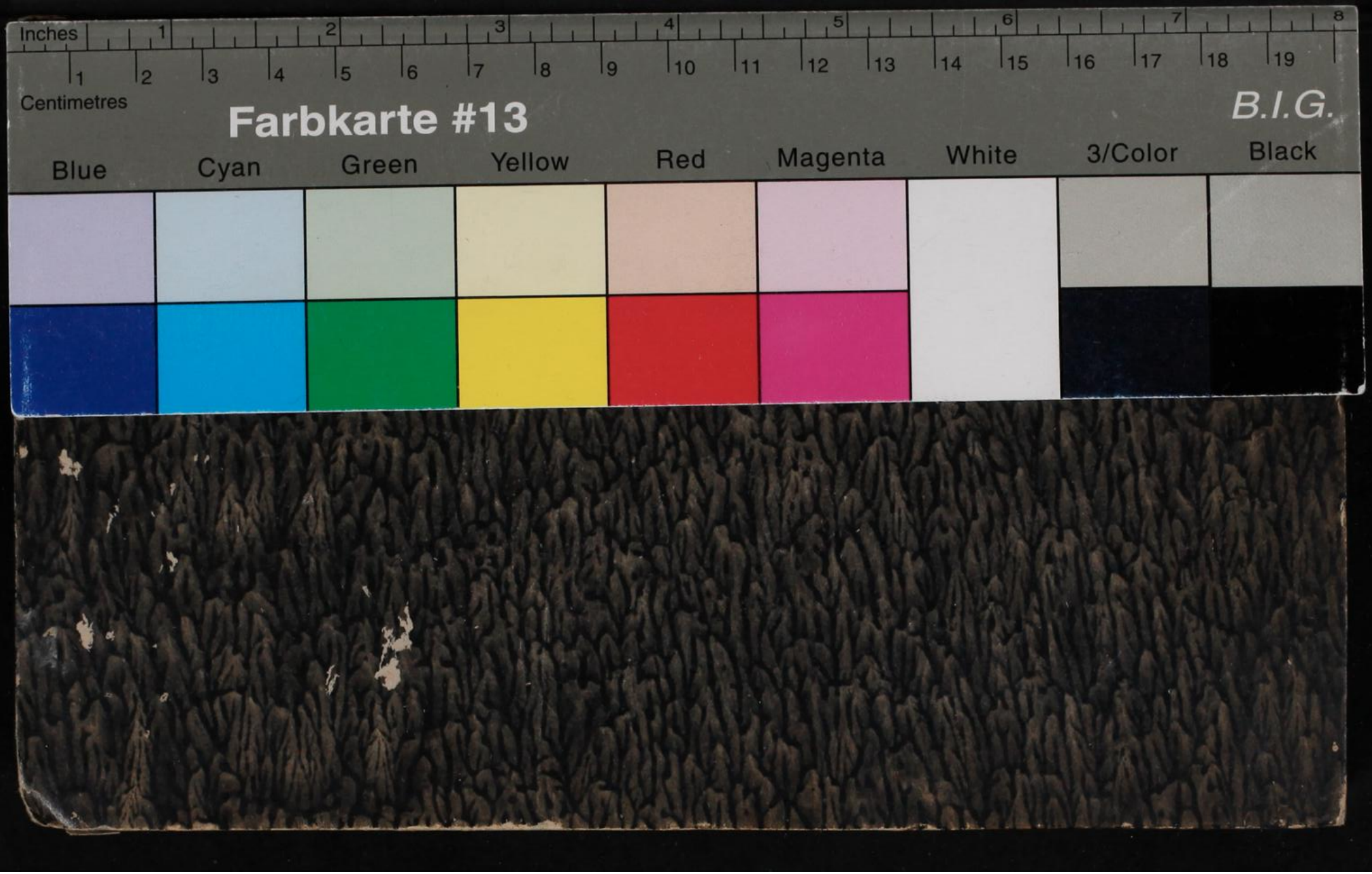
Eingegeben den ten 183
Gezeichnet von
Gestochen den ten 183
Stuttgart, Lotth. Institut.

gez. v. Hagedorn sc.

lith. Stein gez. v. Mayr.

Förster's
Praktische
Anleitung.

2377.


Inches
1
2
3
4
5
6
7
8
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
Centimetres
Farbkarte #13
B.I.G.
Blue
Cyan
Green
Yellow
Red
Magenta
White
3/Color
Black