

des Verfahrens, die Ausfällung der größtmöglichen Menge Zucker, zu erreichen.

Das erwähnte kalkreiche Saccharat wird also dargestellt, um auf diese Weise aus den Osmosewässern und anderen Osmoserückständen die größtmögliche Zuckermenge zu erzielen und um dasselbe alsdann zur Reinigung des Rübensaftes und der osmosirten Melassen und Syrupe zu verwenden.

Man kann auch aus den Osmosewässern und anderen Rückständen der Osmose ein osmotisches dreibasisches Kalksaccharat in der Weise erzielen, daß man Kalk in diesen Osmoserückständen in einem Verhältniß, welches nöthig ist, um den Zucker mit einem Aequivalent Kalk zu verbinden, löst und die Lösung auf 100 bis 130° C. erhitzt. Diese decantirte oder filtrirte und auf 100 bis 130° erhitzte Lösung ergibt als Niederschlag ein dreibasisches Kalksaccharat, welches sich ebensogut wie das mit anderen Stoffen als den Osmose- und Osmoserückständen erzielte pressen und warm ausfüßen läßt und zum Reinigen der osmosirten Syrupe verwendet werden kann.

Gleichwohl ziehen die Erfinder diesem Verfahren das vorherbeschriebene vor, welches das osmotische Super-Kalksaccharat ergibt, weil dieses eine um ungefähr $\frac{1}{2}$ größere Ausbeute an Zucker aus der gleichen Menge Osmoseflüssigkeit von gleichem Zuckergehalt ergibt, eine Folge des starken Kalkgehaltes, welcher das neue Saccharat charakterisirt und welcher durch seine Gegenwart verhindert, daß sich ein Theil des niedergeschlagenen Saccharats nicht wieder in nicht mit Kalk gesättigten Zucker auflöse.

Die Mengenverhältnisse des Zuckers und Kalkes zur Herstellung des neuen Saccharats können je nach der sehr variirenden Qualität der Osmose- und Osmoseproducte und des Kalkes sehr verschieden gewählt werden, in der Regel nimmt man 5 bis 8 Aequivalente Kalk auf 2 Aequivalent niederschlagenden Zuckers.

Die Erfinder haben auch beobachtet, daß man gewisse Osmose- und Osmosewässer und andere Osmoserückstände, namentlich wenn dieselben sehr viele organische Stoffe enthalten, dadurch einer vorgängigen Reinigung unterwerfen kann, daß man dieselben, noch ehe man sie auf Saccharat behandelt, mit kleinen Mengen Kalk versetzt, welche nicht hinreichen, den gallertartigen Zustand hervorzurufen, noch zu einem Niederschlag von Saccharat Veranlassung geben, aber die Bildung eines Niederschlages von stark gefärbten Unreinigkeiten verursachen, der sich leicht durch Decantiren oder Filtriren ausscheiden läßt. Die auf diese Weise vorher gereinigten Rückstände ergeben viel reinere osmotische Saccharate, als wenn jene vorhergehende Reinigung nicht stattgefunden hätte.

Nachdem die Mutterlaugen und Waschwässer der osmotischen Saccharate so gut wie möglich von Zucker erschöpft worden, werden sie auf 40° B. concentrirt und dann stehen gelassen, damit die krystallisirbaren Salze auskrystallisiren können. Doch kann man in diesen Laugen vor ihrer Concentration salpetersaures Natron auflösen, und zwar in hinlänglicher Menge, um die in den Laugen enthaltenen Kalisalze in Kalinitrat umzuwandeln.

Auch kann man vor der Concentration und vor dem Zusatz von salpetersaurem Natron den in den Laugen enthaltenen Kalk durch Einleitung von Kohlensäure in Gestalt von kohlensaurem Kalk ausfällen und durch Decantiren oder Filtriren entfernen.

Nach Ausscheidung des Kalinitrats werden die Laugen als Dünger oder für sonstige geeignete industrielle Zwecke verwendet. (N. Zeitschrift f. Rübenzucker-Ind.)

Entziehung der Abgaben.

Urtheil des I. Straff. v. 15. Decbr. 1834 c. B. und Genossen (2911/84) (LG. Memmingen).

Bayer. Malzaufschlagsgef. v. 16. Mai 1868, in der Fassung der Bekanntmachung v. 23. Aug. 1879. Nahrungsmittelgef. v. 14. Mai 1879 § 10.

Das bayerische Bier darf gesetzmäßig nur aus Hopfen, Malz und Wasser bereitet werden;

schlechthin jede Beimengung anderer Stoffe, in noch so geringen Quantitäten, auch wenn dadurch der Malzgehalt nicht verringert, noch das Getränke verschlechtert werden sollte, fällt unter die Strafbestimmung des vorcitirten Malzaufschlagsgesetzes; in einer solchen Beimengung wird auch in der Regel eine Verfälschung im Sinne des Nahrungsmittelgesetzes zu finden sein; beide Gesetze concurriren ideell und können daher die im Nahrungsmittelgesetze verhängten Nebenstrafen zur Anwendung gelangen.

Verwerfung der Rev. Gründe: Es wird zunächst unrichtige Anwendung der Art. 7 und 71 des bayer. Malzaufschlagsgesetzes geltend gemacht, jedoch völlig grundlos.

Der erste Richter hat festgestellt, daß die Angeklagten, insbesondere auch die dormaligen Beschwerdeführer, verschiedene Stoffe, als Süßholz, Zuckercouleur, doppeltkohlen-saures Natron, Glycerin, doppeltchweffligsauren Kalk, Tanninsäure, Weinstensäure mit doppeltkohlen-saurem Natron, sog. Mouffirpulver und in Weinstein aufgelöste Salicylsäure, theils einzeln, theils unter Benutzung mehrerer derselben, den von ihnen gebrauten Bieren während deren Bereitung zugesetzt haben.

Die Revisionsbegründung will aber hierin nichts Strafbares gefunden wissen, weil die sämtlichen angeführten Stoffe nicht geeignet seien, als Ersatz für Hopfen und Malz zu dienen, so daß auch durch die Zufügung der Stoffe kein Malz erspart, somit auch das Malzaufschlagsgefälle nicht verkürzt sei.

Ob letztere Behauptung richtig ist und ob nicht dadurch, daß mittelst einzelner dieser Stoffe dem Biere, wenn auch nicht wirklicher Malzgehalt, so doch dessen Anschein gegeben wird, auch die Verwendung geringerer Malzquantitäten ermöglicht wird, kann hier als für die Anwendbarkeit des Malzaufschlagsgesetzes völlig gleichgültig unerörtert bleiben. Um das für die bayerische Staatsverwaltung hochwichtige Malzaufschlagsgefälle möglichst zu sichern, hielt es der Gesetzgeber für angemessen, nicht nur die Verkürzung des Gefälles durch Anwendung von Stoffen, welche das Malz „erzeugen“ und deshalb die Verwendung eines geringeren Malzquantums ermöglichen, im einzelnen Falle zu bestrafen, sondern auch jede Gefährdung des Gefälles nach Möglichkeit zu verhüten und deshalb mit Rücksicht auf die Schwierigkeit der Controle und des Nachweises von Menge und Beschaffenheit fremder Stoffe im Biere, außer den gesetzlich erlaubten Stoffen (Hopfen, Malz und Wasser) die Beimengung von Stoffen „irgend welcher Art“, sei es als „Ersatz“ für oder auch als „Zusatz“ neben demselben überhaupt zu verbieten und unter die Strafdrohung der Art. 7 und 71 des Gef. v. 16. Mai 1868 zu stellen. Außerdem waren es Gründe gewerbepolizeilicher und landwirthschaftlicher Natur, welche, wie das RG. schon in mehreren früheren Urtheilen dargethan hat, die bayerische Landesgesetzgebung dazu veranlassen, zur Aufrechthaltung des Wesens des bayerischen Bieres den Standpunkt einzunehmen, daß nur ein ausschließlich aus Hopfen und Malz gebrautes Getränke als reines Bier zu betrachten und jeder nicht aus diesen Substanzen bestehende Zusatz als ein unerlaubter anzusehen und zu verbieten sei. Gegen diesen an der Hand der Gesetzgebung und ihrer Materialien gelieferten, durch die consequente Rechtsprechung der bayerischen Obergerichte bestärkten Nachweis kämpft die Revision vergebens mit der Behauptung an, daß sich gegentheilige Uebungen gebildet hätten, da, abgesehen von dem Mangel jeden verlässigen Anhaltspunktes für eine derartige Uebung, eine gegen den klar erkennbaren und ausgesprochenen Willen des Gesetzgebers eingetretene Uebung nur als ein Mißbrauch bezeichnet werden, niemals aber die Uebertretung des Gesetzes straflos machen könnte. Der Absicht oder des Bewußtseins, das Malzaufschlagsgefälle durch Beimengung fremder Stoffe zu verkürzen, deren Feststellung oder doch genügende Begründung gleichfalls in der Revision vermißt wird, bedarf es, wie sich aus Art. 51 und 52 des Gef. v. 16. Mai 1868 in der Fassung der Bekanntmachung vom 23. Aug. 1879 klar ergibt, überhaupt nicht; vielmehr sind die Strafbestimmungen dieses Gesetzes anzuwenden, „gleichviel ob die Handlung vorsätzlich oder in