

zuständigen Hauptamt einen bezüglichen Antrag. Darauf ging mir folgender ablehnende Bescheid von demselben zu:

Den landwirthschaftlichen Brennereien ist es nicht gestattet, Mischungen aus mehligen und nicht mehligen Stoffen zu verarbeiten.

Die Verarbeitung eines Gemisches von Kartoffelmasse und Melasse würde die Behandlung der Brennerei als eine gewerbliche und eventl. den Verlust der im § 41 II des Gesetzes vom 24. Juni 1887 vorgesehenen Begünstigungen zur Folge haben.

Mit dem Bescheide will ich mich jedoch nicht zufrieden geben, sondern die weitere Instanz, der Provinzial-Steuer-Direktion, um Gutsheidung bitten.

In § 41 II des Gesetzes vom 24. Juni 1887 heißt es: Der Anspruch auf die Steuerbegünstigung geht nicht verloren, wenn in einer der bezeichneten Brennereien im Zwischenbetriebe nicht mehlige Stoffe allein verarbeitet werden.

Außerdem wird bei Zumaischung von nur einigen Centnern Melasse sämtliche Schlempe an das Vieh versüßt, auch der Dung in der eignen Wirthschaft verwertet. Die Rüben, welche als Rückstand bei der Zuckeraufbereitung die Melasse geben, sind auch auf der eignen Wirthschaft gewonnen. Bei dem Zumaischen von Melasse wird somit allen Vorschriften für die landwirthschaftlichen Brennereien entsprochen; es dürfen somit Bedenken von Seiten der Steuerbehörde nicht vorliegen.

Johann Ernst Brauer.

Anmerkung der Redaktion: Zu vorstehender Mittheilung, welche uns aus Anlaß unseres Artikels in Nr. 43 dieser Zeitschrift über den gleichen Gegenstand zugegangen ist, bemerken wir zunächst, daß sich der Herr Verfasser mit den im letzten Absatz gemachten Ausführungen im Irthum befindet. Nach § 41 I a sind landwirthschaftliche Brennereien ausschließlich Getreide oder Kartoffeln verarbeitende Brennereien, bei welchen Schlempe und Dünner in der eigenen Wirthschaft verwertet werden; es ergiebt sich also daraus, daß Melasse verarbeitende Brennereien, ganz gleich, wo die Rüben gewonnen sind, nicht zu den landwirthschaftlichen Brennereien gerechnet werden können. Was den von Herrn Brauer angezogenen Passus aus § 41 II betrifft, so scheint es, als ob dieser Paragraph so zu verstehen ist, daß mit Zwischenbetrieb die Zeit vom 15. Juni bis 30. September gemeint ist, und als ob unter nichtmehligen Stoffen andere der Materialsteuer unterliegende Stoffe wie Kernobst u. s. w. gemeint seien, daß aber Melasse und Rüben, welche ja auch im § 41 I b eine ganz besondere Behandlung erfahren haben, von den nichtmehligen Stoffen im Sinne des Gesetzes ausgenommen sind. (Ganz gewiß! die Red. der Umjchau.) Wenn dann allerdings die Melasse zumaischenden Brennereen als gewerbliche angesehen werden, und nach § 42 I ist dies wohl möglich, dann ist den Brennereien dringend zu empfehlen, sich vor der Verwendung von Melasse ganz genau über die Besteuerungsfrage Klarheit zu verschaffen. Sollte das Zumaischen von Melasse auch in geringen Mengen dazu führen, daß eine landwirthschaftliche Brennerei den Charakter einer gewerblichen erhält, so würde möglicherweise auf Grund des § 2, Absatz 4, nach welchem landwirthschaftliche Brennereien, welche nach dem 1. April 1887 in gewerbliche umgewandelt worden, Brantwein zum niedrigen Abgabenfeste nicht mehr herstellen dürfen, ein Verlust des Kontingents eintreten. Wir bitten dringend, uns über etwaige Entscheidungen in dieser sehr wichtigen Sache unterrichten zu wollen.

#### Rübenzuckersteuer.

#### Berfahren zur Erzeugung von Krystallzucker in Rohzuckerfabriken, von Drost und Schulz in Breslau.

(Absatz zum Patente Nr. 50100 vom 15. November 1888. Deutsches Reichspatent, Klasse 89, Nr. 54,372. vom

25. Dezember 1889 ab. Längste Dauer 14. November 1903)

Nach dem durch Deutsches Reichspatent N. 50100 geschützten Verfahren zur Erzeugung von Krystallzucker in Rohzuckerfabriken wird gereinigter Rübenrohdicksaft verwendet, welcher durch Kochen im Vacuum auf eine solche Concentration gebracht ist, daß er weder Krystalle enthält, noch krystallisierte Zucker aufzulösen im Stande ist.

Bei der Einführung dieses Verfahrens in den Betrieb bereits bestehender Fabriken wird es sich nun leicht ereignen können, daß ein besonderer Apparat zum Eindampfen des filtrirten Rübenrohdicksaftes auf die nach genanntem Patent zweckmäßige Concentration, entsprechend einem specifischen Gewicht von etwa 1,325, nicht vorhanden ist bzw. für dessen Aufstellung der nötige Raum fehlt. Um diesen Uebelständen mit Erfolg entgegentreten zu können, wurden Versuche angestellt, um durch Ergänzung bzw. Aenderung des im Haupt-Patent geschützten Verfahrens die im Betriebe der Rohzuckerfabriken befindlichen Rübenrohdicksäfte (sowohl Rübenrohdicksaft als auch Rübenrohdicksaft in gereinigtem Zustande) auch ohne Anwendung besonderer Vacuumapparate für die Herstellung von Deckflüssigkeit zum Decken von Rohzucker oder Füllmasse geeignet zu machen.

Zu diesem Zwecke kann man nach vorliegender Erfindung den gereinigten Rübenrohdicksaft oder Rübenrohdicksaft durch Einwerfen bzw. Auflösen von Rohzucker oder Füllmasse auf den gewünschten Concentrationsgrad von 1,325 bringen.

Man kann die zum Decken zu verwendenden gereinigten Rübenrohdicksäfte auch mit Hülfe des zu deckenden Zuckers (des Rohzuckers oder der Füllmasse) in der Centrifuge selbst concentriren, in welchem Falle die betreffenden in die Centrifuge eingelassenen Säfte sich zuerst durch Auflösen von Zucker aus der zu deckenden Zuckermasse concentriren und alsdann den übrigen Theil reinigen.

Will man aus den Vacuumverkochapparaten Zuckerflüssigkeit zum Decken verwenden, so wird dieselbe wohl meistens entweder schon auskrystallisierte oder in Bildung begriffene Füllmasse enthalten, und daher so ohne Weiteres nicht verwendbar sein. Solche Zuckerflüssigkeit würde man alsdann durch Zusatz von heißem, gereinigtem Rübenrohdicksaft irgend welcher Concentration oder auch (falls die Umstände oder der Betrieb es gerade erfordern sollten) mit heißem Wasser auf die erforderliche Concentration (einem specifischen Gewicht von etwa 1,325 entsprechend) zu bringen haben.

In allen diesen Fällen hat man es mit einer Deckflüssigkeit zu thun, welche dem Betriebe der Rohzuckerfabrikation entnommen und nach ihrer Verwendung demselben wiedergegeben wird. Dieselbe ist, wie auch die im Haupt-Patent angegebene Deckflüssigkeit, verhältnismäßig arm an Umwandlungsproducten des Zuckers und enthält fast ausschließlich die in der Rübe enthaltenen Nichtzuckerstoffe, während die bisher angewandten Deckmittel, welche infolge der wiederholten und bei bedeutend höheren als in der Rohzuckerfabrikation angewendeten Temperaturen erfolgten Verkochung eine große Menge schleimige Zersetzung- und Umwandlungsprodukte des Zuckers enthalten. Demnach hat die in oben beschriebener Weise hergestellte, im Betriebe der Rohzuckerfabrikation gewonnene Deckflüssigkeit, ebenso wie die in dem Haupt-Patent gekennzeichnete, nicht die klebrige und schleimige Beschaffenheit, wie die bisher benutzten, dem Rafineriebetrieb entnommenen Decksyrupe, läßt sich also leichter von dem zu deckenden Zucker abschleudern als letztere, gestattet ferner, wie auch im Haupt-Patent angegeben, die Herstellung von hochprozentigem Zucker in einem geschlossenen Rohzuckerfabrikationsbetriebe, da außerdem die abgeschleuderte Deckflüssigkeit direct in denselben Betrieb wieder eingeführt werden kann.