

# Die Umschau

auf dem Gebiete des Zoll- und Steuerwesens.

Erscheint monatlich zweimal.

**Preis**  
vierteljährlich 1,25 M. Welt-  
Postve. ein M. 1,40  
einschließlich Postgebühr.

Alle Zusendungen  
an die Redaktion sind an die Ex-  
pedition in Berlin zu richten.

Man abonniert bei allen Buch-  
handlungen u. Post-Anstalten,  
sowie bei den Expeditionen  
in Berlin und Hamburg.

Ankunftsblatt für Handel, Expedition, Gewerbe und Industrie  
in Zoll- und Steuerfragen des In- und Auslandes.

Zeitschrift für Zoll- und Steuer-Technik und Verwaltung.

Herausgegeben von einer Anzahl von Fachmännern  
unter Redaction von Dr. Max Schneider in Hamburg.

**Anzeiger.**

kosten 15 Pf. die 4gespaltene  
Reizzeile oder deren Raum.  
Bei Wiederholungen  
billiger.

**Expeditionen:**

Berlin S.W. Großbeerenstr. 41.  
Hamburg, Schauenburgerstr.  
59. (Hoffmann & Campe)

Berlag von  
Eugen Schneider, Berlin.

Nr. 24.

Berlin und Hamburg, Dezember 1893.

12. Jahrgang.

**Inhalt:** Zoll- und Steuertechnisches: Brauntweinsteuer: Ueber die Gewinnung von Spiritus aus Torf (S. 185). Verkehr mit dem Auslande: Zollformalitäten für Reisende in Frankreich (S. 186). Entziehung der Abgaben: Ein großer Brauntweinsteuerprozess (S. 186). Brausteuerverhinderung (S. 186). Persönliche Dienstverhältnisse der Beamten: Die Qualifikation des Personals der Verwaltung der Zölle und indirecten Steuern in Bayern (Fortsetzung) (S. 187). Verschiedenes: Kleine Mittheilungen: Aus den Colonien (S. 187). Ueber die Werthbestimmung des Weines durch Steuerbeamten (S. 188). Personalsnachrichten: (S. 188). Anzeigen.

## Zoll- und Steuer-Technisches.

### Ueber die Gewinnung von Spiritus aus Torf.

Wir theilen einige Angaben mit, welche Dr. J. Mathews in Dingler's Polytechnischem Journal, Bd. 287, Heft 4, zu dieser Frage gemacht hat.

1. Der Torf braucht nicht mechanisch zerkleinert zu werden, er bildet vielmehr eine lockere, vom Wasser vollkommen durchdrungene Masse, die nur des Säurezußages bedarf, um sofort gekocht zu werden.

2. Da die Zersetzungstemperatur des Torfes schon bei 120° C. liegt, wird die Kochung in 5 Stunden bei 115 bis 150° C. und einem Drucke von etwa 2 Atmosphären vollendet sein.

3. Der Torf bildet, in der Nähe des Moores verarbeitet ein sehr billiges Ausgangsmaterial, da 100 kg. trocken gedachter Torf im Kochgefäß auf etwa 30 Pfg. zu stehen kommen.

Die Art der Darstellung von Spiritus aus Torf denkt sich der Verfasser in folgender Weise verlaufend:

1. Der Torf wird, wie er aus dem Moore kommt, in den Kocher gebracht und mit soviel einer 30—55° C. w. starken Schwefelsäure übergossen, daß das im Torfe vorhandene Wasser mit der Schwefelsäure eine 2,2 Prozent Schwefelsäure haltige Kochflüssigkeit bildet. Die Säure soll zur Herbeiführung einer gleichmäßigen Mischung nicht auf einmal, sondern in verschiedenen Portionen während des Einfüllens des Torfes erfolgen.

2. Nach Befüllung des Kochers wird durch Heizen mittelst Dampffschlangen bis gegen 100° C. angeheizt und dann bis 112—120° C. 4—5 Stunden lang weiter gekocht.

3. Nach beendeter Kochung wird der Kocher durch Ausblasen in kurzer Zeit entleert und kann sofort frisch gefüllt werden.

4. Brühe und Rückstand werden durch Filterpressen getrennt.

5. Die Brühe wird darauf genügend concentrirt und mit Kalkmilch, zuletzt mit Kreide neutralisirt.

6. Die auf etwa 25° C. abgekühlte Brühe wird darauf mit Hefe vergohren und dann der Alkohol auf übliche Weise abdestillirt.

Zur Prüfung dieses Verfahrens wurden Laboratoriumsversuche, ausgeführt; der Torf enthielt ungefähr 14 pCt. Wasser und 1,4 pCt. Asche. Es wurden davon je 232,6 g für eine Kochung abgewogen und mit 1088,4 ccm Wasser übergossen; dadurch sollte eine Torfmasse hergestellt werden, wie sie ähnlich im Moore gestochen wird (mit ca. 85 pCt. Wasser). Um eine 2,5 pCt. Schwefelsäure haltige Kochflüssigkeit zu gewinnen, sind 30 g concentrirte Schwefelsäure für je eine Kochung nöthig. Zur Vermeidung der verkohlenden Wirkung der concentrirten Schwefelsäure wurde eine verdünnte Lösung derselben in Wasser vorbereitet; 75 ccm dieser verdünnten Säure entsprechen 30 g der concentrirten Säure, so daß also eine Säure von etwa 28° B. zur Verwendung kommen soll. Der mit Wasser und Säure versetzte Torf wurde dann in einem Autoklaven bei 115 bis 120° C. vier Stunden lang gekocht. Die oben angegebenen Mengen Torf mit dem dazu gehörigen Wasser nahmen 1,5 Liter Raum ein; es wurden daher 100 kg trocken gedachter Torf 750 Liter Raum einnehmen.

Nach beendigtem Kochen wurden Brühe und Rückstand leicht getrennt. Die Brühe bildet eine dunkelberaustengelb gefärbte, angenehm riechende Flüssigkeit, der Rückstand eine leicht zerreibliche braune Masse. Diese Brühe wird zweckmäßig auf ungefähr ein Drittel eingedampft und dann unter Umrühren mit Kalkmilch, zuletzt mit Kreide neutralisirt, bis kein Aufbrausen mehr erfolgt; es ergibt sich dann eine braune Brühe, welche noch schwach sauer reagirt, ohne daß Kreide von weiterem Einfluß wäre. Bei dem Laboratoriumsversuchen wurde die Brühe dann bei etwa 25° C. mit gut ausgewaschener Bier-