

Die Umschau

auf dem Gebiete des Zoll- und Steuerwesens.

Erscheint monatlich zweimal.

Preis
vierteljährlich 1,25 M. Bilt.
Postve. ein M. 1,40
einschließlich Postgebühr.

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

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

Auskunftsblatt für Handel, Spedition, Gewerbe und Industrie
in Zoll- und Steuerfragen des In- und Auslandes.

Anzeiger.

kosten 15 Pf. die 4 geplattene
Petitzeile oder deren Raum.
Bei Wiederholungen
billiger.

Zeitschrift für Zoll- und Steuer-Technik und Verwaltung.

Expeditionen:

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

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

Verlag von
Eugen Schneider, Berlin.

Nr. 24.

Berlin und Hamburg, Dezember 1893.

12. Jahrgang.

Inhalt: Zoll- und Steuertechnisches: Brauntweinstuer: 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 Brauntweinstuerprozeß (S. 186). Brau- und Steuerhinterziehung (S. 186). Persönliche Dienstverhältnisse der Beamten: Die Qualification des Personals der Verwaltung der Höhe und indirekten Steuern in Bayern (Fortsetzung) (S. 187). Verschiedenes: Kleine Mittheilungen: Aus den Colonien (S. 187). Ueber die Werthbestimmung des Weines durch Steuerbeamten (S. 188). Personennachrichten: (S. 188). Anzeigen.

Zoll- und Steuer-Technisches.

Ueber die Gewinnung von Spiritus aus Torf.

Wir theilen einige Angaben mit, welche Dr. J. Matheus 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 Säurezusatzes bedarf, um sofort gekocht zu werden.

2. Da die Zersetzungstemperatur des Tofes 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 Pf. zu stehen kommen.

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

1. Der Torf wird, wie er aus dem Moore kommt, in den Kocher gebracht und mit soviel einer 30 — 55° C. B. starken Schwefelsäure übergossen, das daß im Tofe 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 Tofes erfolgen.

4. Nach Befüllung des Kochers wird durch Heizen mittelst Dampfschlägen bis gegen 100° C. angeheizt und danach 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 konzentriert und mit Kalkmilch, zuletzt mit Kreide neutralisiert.

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 p.C. Wasser und 1,4 p.C. 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 geschnitten wird (mit ca. 85 p.C. Wasser). Um eine 2,5 p.C. Schwefelsäure haltige Kochflüssigkeit zu gewinnen, sind 30 g konzentrierte Schwefelsäure für je eine Kochung nötig. Zur Vermeidung der verlohrenden Wirkung der konzentrierten Schwefelsäure wurde eine verdünnte Lösung derselben in Wasser vorbereitet; 75 ccm dieser verdünnten Säure entsprechen 30 g der konzentrierten Säure, so daß also eine Säure von etwa 28° Bé. zur Verwendung kommen soll. Der mit Wasser und Säure versezte 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 würden daher 100 kg trocken gedachter Torf 750 Liter Raum einnehmen.

Nach beendigtem Kochen wurden Brühe und Rückstand leicht getrennt. Die Brühe bildet eine dunkelbraune gelb 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 neutralisiert, bis kein Aufbrausen mehr erfolgt; es ergiebt sich dann eine braune Brühe, welche noch schwach sauer reagiert, ohne daß Kreide von weiterem Einfluß wäre. Bei dem Laboratoriumsversuchen wurde die Brühe dann bei etwa 25° C. mit gut ausgewaschener Bier-