Riestvertragspreis von 1.58 M. bestanden hätte. Die jetzt auffolgte Herabsetzung auf 1.47 M. — ab Brennerei und bei Barrahlung binnen 10 Tagen — wird wenigstens erinoge, ichen, daß ein Teil der bisberigen Gesehlftsbeziehungen weischen Kornbrennereien und anderen Trinkbranutweinersten (Dew. Großhändleren) erhalten bleibt.

Der Mindestpreis von 1.58 M. bleibt aber bestehen als einzelingtet Satz für Lieferungen, die nicht im Großhändler der Weit zu einem Preise von 1.58 M. oder hände der oder Wirt zu einem Preise von 1.58 M. oder händer oder Wirt zu einem Preise von 1.58 M. oder händer erfolgen darf. Vielmehr geiten selbstverständlich erbehahrt die allgemeinen monopolrechtlichen Mindesfreisbestimmungen des §131b der Brandwein-Verschungs sowie die der Dienstanweisung der teichsmeinen von der 57 Kaumilier, erfür sich der Brandwein-Verschungs sowie die der Dienstanweisung der teichsmeinen von der 57 Kaumilier, für kleinere Lieferungen gelten wie bisher die höheren nanspolrechtlichen Mindestpreise, also z. B. 1.58 M. für Mengen on 1.58 M. der monopolrechtlichen Mindestpreise, also z. B. 1.58 M. für Mengen on 15 bis unter 301 Raum und 1.85 M. für Mengen on 1.58 M. sunter 301 Raum.

Bedauerlich ist, daß eine Anzahl von Trinkbranntweingenen Korntrinkbranntwein ganz überwiegend an Mederverkaufer absetzen, durch die reichlich einem Fersten den von vielleicht ganz untergeordneter Bedeutung absetzt, ist nicht Großhändler (Zwischenhändler) im Sinne

der nenen Anordnung der Reichsmonopolverwaltung, muß also nicht nur für die von ihm unmittelbar an Verbraucher abgegebener geringfügigen Mengen die normalen Kornstrantweintpreise bezahlen, sondern auch für die ganz überwiegende Menge, die er am Wiederverkältiger absetzt. Diesen Betrieben wird der Zwischenhandel mit Korn in den meisten Fällen nicht mehr möglich sein, weil einem Einkaufspreis von z. B. 1.67 M. bis 1.69 M. (für Mengen von 187.5 bis 875 Raumliter) und bei einem Wirtepreis von z. B. 1.85 M. für Mengen von 15 bis unter 30 ize Deckung der Zwischenhandelskosten unmöglich ist. Es wird daher varsucht werden müssen, den Großhandelsbegriff bei neuen Festsetzungen für das Brennjahr 1936/37 etwas weiter zu fassen.

Destillate

Grundstoffe

in altbewährler Güte für Branntweine und Liköre

Hessler & Herrmann A.-G. Raguhn (Anhalt)

Die Fabrikation des Jamaika-Rums und des Batavia-Arraks. Ein Überblick übor die wichtigsten Originalarbeiten, besonders englischer und holländischer Forscher.

In Uberblick über die wichtigsten Originalarbeite Die Herstellung des besonders in Deutschland und England hevorzugten Jananika-Runns, des German Run und des Flavoured Runn, ist bis heutigenlags trotz allen Versiehen zum großen Teil nügeklärt. Die in den Literuren werbreiteten Angaben beruhen est entweder auf absichtlicher Irgeführung oder auf, wolligens "Westenen der wirtschaftlichen Verhältnisse. Seit Eugen Seil 1890/91 in den Arbeiten des Kaiserlichen Gesundheitsandtes seine für die damalige Zeit vorzügliche Abhandlung über "Cognac, Runn und Arrak" erscheinen ieß, ist in deutscher Sprache nicht viel Neues zulage gekommen, abgesehen von analytischen Unfersuchungen des fertigen Produktes und Versuchen, die hier im "Lande "B. 30. 1800 Herzfeld ausgeführt wurden. Berücksichigt men, daß eine literarische Haupfugelle Seils das im Jahre 1849 (f) in Kalkutta erschienene Buch von S. H. Rob in son "The Bengal Sugar Planter" war, kann man unsehwer schließen, daß sich seitigen sehr viel gefändert haben und zutage gekommen sein muß.

Briteien, mag unmigesteilt meinen.

Die holländischen Stellen (Arrak) zeigten sich viel entgegenkommender als die Insel-Amerikaner. Die holländischen Forscher
antworteten in der liebenswärdigsten und ausführlichsten Art,
so daß ich glaube, über Arrak genauere Aufschüßse geben zu
können als über den Jamaika-Rum. Troft allem wird das folgende
Sammelreferat kominenden Forschern Mübe ersparen und Wege

Rum.

Wenn man bei Rum berücksichtigt, daß Tausende kleiner und gößerer Brennereien (sehr vigle Zuckerröhrfarmen brennen seibst) Rum erzeugen, duß aber mur eine gänät geringe Zahl instande ist den Rum herzustelben, der an teuersten bezahlt wird, weil er das reinste und meiste Aroma besiett, so ist das höchst auffällig. Alle laben doch mehr oder weniger das gleicher Zuckerröhr als Ausgungsmaterial, alle arbeiten im gleichen Klima, allen würden die Maschinenfabrikanten sieher gern dieselben Anlagen liefern, die die 1-2 Dutzeist Fabrikanten der Primaware benutzen, und doch bringen nut diese wenigen Brennereien etwas anderes zustande als den billigen Antillen-Rum, Cuba-Rum, Nigger-Rum, Demerara-Rum, oder wie er sonst benannt werden mag, der meist ein wenig angenehmes Getränk ist, dessem Genuß vielnehr ganz auf seinem Alkoholischalt basiert.

Ganz richtig verfuhr daher der Engländer Pereival H. Or eig ans Westmoreland, der 1892/58 von den großen Erfolgen der von dem Kopenhagener Bakteriologen Hanse en propagierten Reinkulturen gehört hatte und von der großen Edeutung, die die verschiedenen Hefersasen auf das Aroma der erzeugten alkoholischen Pflesigkeiten haben.

Er beseinloß, nach Jamaika zu geben, um dort die Rumherstel-

Ruin-Problem heran. Sie ließen sich aus Jamaika Melasse und Dunder kommen, mit denen sie die Vorversuche in Kopenhagen durchführten. Was Melasse ist, weiß jeder unserer Leser. Was Dunder ist, muß ich kurz erklären.

Dunder ist, mud ich kurz erklären.

In dem tropischen Klima Jamaikas verlaufen Gärungen meist sehr stürnisch und oft- unter starker Schaumbildung. Dieser Schaum heißt Skimmings. Er frigt naturgemäß reichlich von dem Wachs, das das Zuckerrohr enthält, und damit auch das in dem Wachs, danifaltene ätherische Ol. Skimmings kommen darum möglichste reichlich mit in die Destillierblase. Die Hauptmasse der Skimmings stammet aber nicht von der Gärung. Dieser Schaum entsteht vielnichr bei der Zuckerscheidung mit Kalk. Der Zuckerschricht vielnichr bei der Zuckerscheidung mit Kalk. Der Zuckerschricht vielnichr bei der Zuckerscheidung mit Kalk. Der Zuckerschricht vielnichr bei der Zuckerscheidung mit Kalk. Der Zuckerschrichtiger erzielt wird, d. h. ein schlammiger Schaum geht unter Klürung des Saftes an die Oberfläche. Er gilt als die Hauptquelle des Aromas. Wenn der geklärte Saft alsdann aufgekoelt wird, im sog. Clarifikateur, scheiden sich noch einmal Skimmings ab, die aber nicht so schlammig sind wie die zuerst erhaltenen. Beide Sorten Skimmings gehen ebenso wie die ablälende Melasse in die Rumbrennereien. Naturlich bleib; jede Sogte für sieh, die Mischungen macht sich erst, der Regener sehweder nach beslimmfenn Rezept oder, nach den Umständen.

Bei dieser Gelegenheit mag noch auf folgendes hingewiesen sein. Der höchste Zuckergehalt befindet sich in den untersten Partien des Schaftes. Er nimmt nach oben hin stländig ab, eo daß die Spitzen ganz oder fast ganz zuckerfrei sind.

Zur Abscheidung des Saftes läßt man das Rohr Walzenpresse passieren. Der Rückstand wird noch einmal mit Wasser nach behandelt und wieder abgepreßt. Der nunmehrige Rückstan heißt Bagasse. Bagasse ist sehr holzig und dient als Feuerung-

Als weiterer wichtiger Bestandteil der Rummaischen gilt der Dunder. Er ist der unveränderte oder noch konzentrierte Rückstand der Destillierblase. Roh betrachtet, ist er nur als Abkochung der Hefen anzusehen, die den Zucker vergoren haben. Da Hefeabkochungen als vorzügliche Hefennahrung bekannt sind, ist der Wert in bezug auf die Lebenstätigkeit der Hefen klar. Nicht klar ist aber, daß, die Afmanblung durch Dunder gefördert wird, es sei dem, daß man annehmen will, daß die aromabildenden Hefen auf den Äbkochungen ihrer eigenen Art besonders gut gedeinen.

Diese Fachausdrücke kehren in der Rum- und Arrak-Literatur immer-wieder; Sie mußten deshalb etwas bestimmter und ver-ständischer minschrieben werden, als das i, allg. in den deutschen Veröffentlichungen göschehen ist.

verontenticaungen geschenen ist. Wit verößen aunmehr die Publikationen zunächst von Gress. Sie beginnen sehr systematisch und inhaltreich, um plöfflich ganz aufzuhören. Greig war unter die Rumbrunner gegangen und batte sunmehr das Interesse verloren, etwas auszupfaudern. Einiges ist aber sehr begehtenswert.

zuplaudern. Einiges ist aber sehr beachtenswert.

Buyor er nach Jannika ging, veröffentlichte er in der englischur, Zeflashfill "The Sugar Cane" (Das Zuckerrohr) die Resultafe, Seiner Arbeiten bei Jörgen sen. Sie erschlenen am
1.11.33 unter dem Tiftel, Eermentalions in Rum Distilleries". Er
erzählt, wir er au Jörgen sen kam und dort arbeitete. Bei
dieser Sachlage ist es nur selbstverständlich, daß er glaubte, die
Lösung, des Rumproblems aussehließlich durch das neue Hansen sehe Prinzip der Verwendung von Reinkulturen finden zu
können.

Wie zum Schlusse gezeigt werden wird und wie besonder die hiervorragenden holländischen Bakteriologen Want und Prinsen-Geertigs klar ausgesprechen haben (bei hiner dreifte es sich um die analogen Verhillnisse bei Arrak), ist die Awessenheit bestimmter Hefen (Sacharomyees) zwar nolig, ihre glundlehe, Heinheit ist aber nicht nur unnölig, sondern sogen

Greig betont zunächst die außerordentliche Dürftigkeit di einschlägigen Literatur, zittert besonders Sell, dessen Arbe damals neu war, und wieder den nunmehr bald 100 Jahre alte

INZANO milini Torino DIE MARKE DES GROSSHANDELS

Robinson, und zwar dessen "Bengal Sagar Planter" GB. scher Zuckeprijanzer" ans dem Jahre 1865. Dieser Beders und Jorge ne ein die eine der Beder zuckeprijanzer in dem Jahre 1865. Dieser Beders und Jorge ne ein die ersten praktischen Angeben. Um ein eine Herten der der die eine Propiet zu werden ein dem der in der dem gleichzeitig bezogenen Dander fan ein Meinses und dem gleichzeitig bezogenen Dander fan Joslierte eine große dem gleichzeitig bezogenen Dander fan Joslierte eine große. Dan dauerte allein 3 Moozte um ihm die richtige Zurker-Loungen vergitent. Das dauerte allein 3 Moozte um ihm die richtige Zurker-Loungen vergitent, sich auf dem richtigen Wege zeinen der richtige Zurker-Loungen, mehdem er in Jamaika angelangt war weiter geartrellet hatte. Sie finden sich alle im Bulletin e Motanical Department, Jamaika, aus der Government, Profiic, 70 Duke Street, Kingston, Jamaika. Unter dem gesamen Titel "Gantribution to the study of the aroms in erschienen Abhandlungen. Die erste ist allgemeiner Arberteltet über die von Greig ausgelundene Runnbefe, zun Nr. 18 genum, später von Jorge nen auß Sacharomyeen wur den den gestellenet.

ceus bezeichnet.
Dann folgen "Rum-Aroma II, die Frachisäuren, em Seidundleses Teiles begeht Greig "ine später sicher bedauerte Indikerten über gewisse Zusätze. Der 3. Teil bettiell sich "Karoma III, Rumöl und die organischen Basen".

(Fortsetzung folgt.)

Betr. Maß- und Gewichtsgesetz.

Sowohl bei unserer Schriftleitung wie bei der Fachgruppe Trinkbranntweinhersteller ge en ein, ob es sich für Betrickericht der rangruppe i rinktvramtweinnersteller gehen vielfa flagen ein, ob es sich für Betriebe, in deren Niederlass sich kein Eichamt befindet, lohne, sich eigene Eichapparat schaffen. Hierzu möchten wir zunächst bemerken, daß au dem Vorhandenseln von eigenen Eichapparaten die Ein-noch aur von einem Eichbeamten vorgenommen werden k

noch nur von einem Eichbeamten vorgenommen werd.

Ob es nun lohnend ist, die zu eichenden Fässer nach amt zu fahren und dort eichen zu lassen oder vom Eich Beamten mit den erforderlichen Gerätschaften in de Betrieb kommen zu lassen, ist eine Frage, die zum Fall zu Fall beantwortet werden kann. Das gleiche Ansschaffung eines eigenen Eichapparates. Am besten die betr. Firmen unmittelbar mit ihrem zusfändige hierüber in Verbindung.

Im ührigen beabsichtigt wie wir hören, das Reichs

hierüber in Verbindung.

In übrigen beabsichtigt, wie wir hören, das Reichswirtsch ministerium, in den Durchführungsbestimmungen zum Maß-Gewichtsgeselz zunächst einmal vorzuschreiben, daß sämtliche handenen Fisser bis zum 1. Mai d.) bei den Eichsmitern a meldet sein missen. Seitens der Eichsehörden wird dam gewerden, ob es sich empflehlt, an Orlen, wo große Faßbestind eichen sind, vorübergehend eine Zweigstelle des Eichandes errichten, um den in Frage kommendem Gewerbetreibenden Durchführung der Eichung zu erleichtern.

Hisistörlich der Flascheugrößen wird das Reichswirtsch ministerium voraussiedtlich den Wünschen der verbrauchet

sterium voraussichtlich den Wünschen der verbrauch verbezweige enlegeukommen und eine Vereinheitlichu malflasche auf 0,71 durchführen, so daß diese Größe au Wein-, Fruchtsaft-, Obstwein-, Obstmostflaschen usw.

Ferner werden die Flaschen bis zu 125 ccm Inhalt aus Normung herausgelassen, ao dass die sog. Miniaturen und kleinen Reiseflaschen mit 100 ccm Inhalt nach wie vor ges werden dürfen,

werden durien.

Weiterhin sollen die Glasballons von 51 aufwärts
wieder aus der Normung berausgenommen werden.
Iassende Glasballon soll dagegen in die Normung ein bleiben, da bei seiner Herstellung keine allzu großen
grenzen in Frage kommen und weil auch für die als Seha
gellenden Flascheukannen der Inhalt von 51 vorgeseben.

Der bauffan Kunnte jaar im Wentballig für der Der heutigen Ausgabe liegt ein Werbebidt der Deutschen Kornbrüh Verwertungsstelle GmbH., Münsler (Westf.), über Agribeanniweln be

Für die Mitglieder der Fochgruppe Trinkbranntweinhersteller,

die bisher noch nicht Bezieher der Deutschen Destillateut-Zeitung sind, liegen der heutigen Ausgabe

Bestellharten

bei. Der Leiter der fachgruppe hat bekanntgegeben-

Im finblich darauf, daß die Deuische Desillateur-Jeitung das amtliche Organ der fachgruppe ist und die gefamten Interessen der beutschen Trindbrunns-weinzesteller publissisch erfast, erwarten wit. das unsere Mitglieder nun auch vollzählig regeinnäßis Lejer unserer fachzeitung werden.

Bis 3um 1. April 1936 wird neu hinzutretenden Beziehern die Jeitung kostenfrei geliefert.

Neuer Berlag Deutsche Deftillateur-Jeitung fiorl Stomm & Co.

Veinbrennerei Westhooven & Co. C. m.

Qualităte.Weinbrände,

Emmerich a. Rh.

Verkehr nur mit dem Greifhandel



10. März 1936

reisjabrich 7:50 M. (daven 0.27 M. Zeitungsgebühr) zurdolich Zusteligeld: unter Pen Perios 2:30 (kustend 10.55 M. — EINZERLIMMERN 0.25 M. absolitens GEN-ORINDPREIS: (kustend 10.55 M. — EINZERLIMMERN 0.25 M. absolitens GEN-ORINDPREIS: (kustend 1.55 M. absolitens 1.55 M. absoli

ERSCHEIMUNGSTAGE: Dienstag, Donnerslag and Sannabend joder Weche. — Dunklare Ablassung des Anzeigenaufrages enlatöbende Druchfehre sind mehlit und Gerichten und List. — SONGER SELIACION des 10 g Grzeigewich 1 and Gerichten 1 and Gerichten

INHALT.

und Weinbauwirtschaftsverband Schleswig-Holstein.

iber die 1. Versammlung der Fachschaft der Weinverteller am 29. 2. 36.

gehalben, die Fragebogen einzusenden; auch diese wersensten. Zeit dazu gezwungen werden, ihrer Pflicht Genüge Stellen zu den der Behalben der Fachschaft und dem Verband ein ausnihmen und Weinbauwirtschaftsverband siebs bemührt die Jahren und Weinbauwirtschaftsverband siebs bemührt die Jahren und Weinbauwirtschaftsverband siebs bemührt die Jahren und Weinbauwirtschaftsverband siehen und Weinbauwirtschaftsverband siehen und Weinbauwirtschaft und dem Verband ein sammenstellen beise Mit dem Gedanken, daß Gemeinsamment und den Landesfachschaftsleiter, die Jahren der Allegemeinheit erreicht werden 15 rand erfeine darauf dem Landesfachschaftsleiter, die weiter der Allegemeinheit erreicht werden de bissätzeit der Fachschaft".

Sein seine Wortrages gab der Redner seiner Freude Ausdruck, daß am beutigen Tage zum ersten Male eine dung der Vertrages gab der Redner seiner Freude Ausdruck, daß am beutigen Tage zum ersten Male eine dung der Vertrages gab der Redner seiner Freude Ausdruck, daß am beutigen Tage zum ersten Male eine dung der Vertragen den Gernereteller des Garfen- und Weinbauwirtschaft Hegen. Er gab dann einige seiner Rome, die im hiererses des Weinbauwischaft Hegen. Er gab dann einige seiner Ausdruck der Vertragen der Fachschaft, ein besonderen, dan die Aufgaben der Fachschaft, ein besonderen, das Geschon in der Politik restlös hirt wird und das auch in der Fachschaft seinen Eingang dund muß. Dieses schließt nicht fischaft seinen Eingang der Heibutzen des Weinbauwinten der Vertrauen vorstreuchen der einem auf das Geschehen der letzten Zeit innahmen Weinbaus in diesem Ausmaß und Umlang noch werden der Bestellen gemacht werden d

gemann gab dann die Namen der vorgeschlagenen Fachschaft sowie der Vertrauensmänner innerhalb der Fachschaft sowie der Vertrauensmänner innerhalb der Fachschaft sowie der Vertrauensmänner innerhalb der Junghams-Pion, C. Witth 611-Wundsek, a. Neumbinster, F. Ive ns. Itzehee, Helmrich Offinsten vorgeschlagen: W. Dreiberg und Johs. L. über und L. R. 2 g. g. m. an in fordert die Berufskollegen und nach geganisalorischen Fragen an diese Vertrauenschaft, die en Worten Schlieben Sie sieht zusammen sich die Morten vor der Schaft und der Schaft der Worten vor der Wille der Worten vor der Worten vor der Schaft der Worten vor der Worten von der Worten vor der Worten

APRIKOSENGEIST unsere Spezialität HEINRICH BAER U Söhne Karlsruhe

einige für die Abrwinzer wichtige Fragen, zunächst die 12 Abrwinzergenossenschaften, die keine Absatzgenossenschaften darstellen, sondern lediglich Produktionszweken dienen. Den kleimen und kleinslen Winzern ist eint möglich, eine moderne Keiterwirtschaft zu betreiben sowie gedan abschinen zu erwerben. Das geht eben zur bei einem genossen Auflächen Zusammenschhul. Die Genossenschaften haben er sich Zu Aufgabe genacht, nicht an Private den Wein direkt abzusetzen. Aufgabe genacht, nicht an Private den Wein direkt abzusetzen deren nun die Weinverteiler zu beliefern. Darauf ging Pg. S. in der nicht auf der Abrrotwein-Frage ein. Einführte uns: "Erkennen sie mein auch auf die denen Seile Not leiden und Sie auf der anderen Seil herer deinen Seile Not leiden und Sie auf der anderen Seil herer Preislisten selten deutsche Ahrrotweine führen! Es handelmen und zu 2000 Pfüder deutschen Ahrburgunders, der untergebrach werden muß. In 2 Jahren wird der deutsche Ahrrotwein dem Französischen so gut wie gleich sein: Er sehols eine Ausstützungen mit dem Wünseh, daß der Weinhandel begreife, daß zuerst dem deutschen Winzer geholfen werden muß. Die Versammlung wurde mit einem dreifachen Heil auf den Führer und Reichskanzler geschlossen.

Die Fabrikation des Jamaika-Rums und des Batavia-Arraks.

Die Fabrikation des Jamaika-P

Greig führte in seiner ersten Arbeit das Rumaroma hauptsächlich auf tolgende 5 Quellen zurück:

1. die Beschafferheit des Zuckerrohre.

2. den Boden. auf dieses grewachsen ist.

3. die Durchführung der Gärung.

4. die Art der Destillation,

5. die Lugerung der Pässer, besonders bei der hohen Iropicschen Temperatur.

Zu 1 sehlen alle Angaben bei Greig, obgleich der Punkt volkommen zichtig augeführt ist. Wie wir z.B. von den Hollandern erfahren, gibt es viele hundert Sorten Zuckerrohr. Hatte doch bereils um 1890 die Versuchsekation Middelen-Java. Samerong, altein 343 Spielarten in ihrem Versuchsgarten, wie Winter (Untersachungen über das Zuckerrohr, Dissertation Halle 1890) mitteilt, der dort als Assistent tätig gewesen war. Ze ist gar nicht zu bezweifeln, daß die Spielart ebenso wie beim Apfel oder der Weintraube von großem Einfläß auf das Aroma ist.

Auch über den wichtigen Punkt 2 schweigt sich Greig aus. Jeder Winzer wird von der großen Bedeutung der Lage und des Bodens überzeugt sein.

Dagegen finden sich sehr interessante und auch wertvolle Ausführungen über die Hefe. Greig hatte bereits in Kopenhagen mit Jörgense mit Jörg

Eins verwirte mich dabei eine Zeitlang: Dunder und Melasse mit Hefe Nr. 18 gaben das Aroma, aber Nahrsahz und Melasse mit Hefe Nr. 18 gaben es nicht. Daher mußte das Aroma von der Here

Nr. 18 durch Einwirkung auf Stofte des Dunders erzeugt worden sein. Aber Dunder ist aur ein Rückstamt vom Maische, die vorher vergoren und deställigert ist, in Wirklichkeit also der Rückstand von des Rohrsattes, der Skimmings und der Melasse. Aber weder der Rohrsatt, der deh Jene Stoffe enthält, die die Skimmings bilden, noch dasse geben das Aroma. Vielleicht war es dann auf der Kochprozeß bei der Destillation zurückzüführen? Densemäß wurden Feiner Rohrsatt und Melasse vergoren, destillter) und Irische Maische mit dem so gewonnenen Dunder angesetztes entwickelte sieht kein Aromat Es war hiernach augenscheinlich, daß der Dunder als soleher nichts mit der Bildung des fraglischen Aromas zu tun hat. (Dunder ist also ein bisher unenliebriicher Mähreloff der Hele Nr. 181 Verf.)

Während ich in Europa mit der Isolierung verschiedener Helen.

afa der Dunder als seleher nichte mit der Bildung des Iragifichen Aromas zu tun hat. Dunder ist also ein bisher unentbehriticher an Aromas zu tun hat. Dunder ist also ein bisher unentbehriticher aus den mir aus Jamaika gesandten Melasse und Dunder beschfligt war, suchte ich lange Zeit vergeblich nach einer Helen die fähig wäre, ein ausgesprochenes Aroma zu erzeugen. Aus meinem Material habe ich sicherlich nicht weniger als 200 Reinkulturen gemacht. Eine Hele nur erreigt meine Aufmerksamkeit, da sie fähig schlen, ein sehwarhes Aroma, sicher mehr als die ibrirgen, zu entwickelen. Diese Hefe prüfte ich daher genauer. Bei Prüfung des Ansatzes aus Dunder und Melasse, die ich mit dieser Hefe vergor, fund ich ihn stärk sauer. Es wurde daher angenommen, das eine so starke Azdiftät schädlich wirke und wahrscheinlich die liefe von der völligen Ausübung ihrer physiologischen Funktiomen abhalle. Ich neutralisierte demnach den Säuregehalt des Dunders mit einigen Troplen Atznatron und stellte die Flüssigkeit, die die Hefe Nr. 18 sehen last vollständig vergoren hatte, beiseite. Nacholem sie etwa 3. Tage grestanden hatte und die Gärung zu Ende war, entstand das charakteristische Aroma. Als meine Versuche in Jamaika mir zeigten, daß das Aroma nicht von frischem Rohrsatt der Melasse und unhehandelten Skimmings, sondern vom Dunder mit Hefe Nr. 18 hern Neutralisation des Dunders in Europa erimerte, dachte ich an die Behandlung des Rohrsaftes mit Atzkalk allgemein gebrüchlich. Ich macht eicher Gärungsversuche mit Rohrsaft, der so behandelt war, Da aber eine alkalische Flüssigkeit für die Hefe Gürung ungeeignet ist, und da die Skimmings, wenn möglich, alkalisch aus dem Kochhaus auf den sauren Dunder seinen schwache Azidiftat un wandeln. Dunder war nafürlich bei diesen Versuchen nicht zu gebrauchen, Frischer Rohrsaft wurde daher in 3 Teile geteilt. Nr. 1 wurde mit Atzkalk alkalisch gemecht, Nr. 11 gar nicht behandelt und diente nur als Kontroliversuch, währen den, ihr die Schwaftelsmings in Kochhaus unter-worfen werden, merden, der G

Schwefelsäure angesäuert wurde . . .

Nr.I wurde nach der Behandlung mit Kalk gekocht, um die Behandlung nachruahmen, der die Skimmings im Kochbaus unterworten werden, und die Schwefelsäure wurde kurz vor der Gärung zugesetzt. Nr. III wurde vor der Behandlung und Schwefelsure gekocht, um zu verhindern, daß im Falle des Freierlesskaure gekocht, um zu verhindern, daß im Falle des Freierlesskaure gekocht, um zu verhindern, daß im Falle des Freierlesskaure gekocht. Nr. II wurde die Gegenwart der Schwefel, wenn frzendeine Wirkung durch die Gegenwart der Schwefel, wenn frzendeine Wirkung durch die Gegenwart der Schwefel, wenn frzendeine Wirkung durch die Gegenwart der Schwefel, wenn frzendeinen die Kr. II wurde ohne irgendeinen Zasatz gekocht. Nachdem die dref Auskäne gekocht waren und eines genügend lange Zeil im Berührung mit stertlisselerte Luft gestanden halten, wurden gleichgroße Mengen der Hele Nr. IS. im Feinfullung zu jeder Pertion hinzugefügt und vergoren, werbei der Außentemperatur in jedem Falle die gleiche wen. In Versach Nr. I. der mit Kalle behandelt war, entstand das charakteristische Aroma in den Versuchen II und III enbland es nicht. Es meil allerdings featgestellt werden, daß das erzeugte Aroma orcht sehr

Ein Gutachten über die Bezeichnung von Kornbranntwein.

Immung mit der Fachgruppe Korn Trinkbranntweinhersteller der W

Zur Vertrauensratswahl 1936.

Die Vertrauensratswahl für das Jahr 1936 findet am 3. und April etatt. Hierzu sei zur Unterrichtung folgendes bemerkt;

Die Vertrauensratswahl für das Jahr 1936 findet am 3. und
4. April etatt. Hierem sei mr Unterrichtung folgendes bemerkt:
Abstimmungsleiter ist der Betriebslührer, der seinen Stellvertreiter hierzu bestellen kann. Zu seiner Unterstützung, insbesondere bei allen Vorbereitungen, beratt er die beiden Gefolgechaffsmitglieder, die am Bingsten in Betriebt fätig sind. Der Abstimmungsleiter hat zunächst eine Liste der Abstimmungsberechtigtieder, die am 3.4.36 das 29. Lebensjahr vollendet
haben und die im Besitz der bürgerlichen Ehrenrechte sind.
Danach hat der Betriebsführer im Einverständnis mit dem Betriebssellenobmann oder dem durch die Deutsche Arbeitsfront eingesetzlen Betrieberührer im Einverständnis mit dem Betriebssellenobmann oder dem durch die Deutsche Arbeitsfront eingesetzlen Betrieberührer aufmatellen, die der Gefolgschaft zur Wahl
vorgelegt werden soll. Hierbei sind die Voraussetzungen des § 3
des Gesetzes zur Ordnung der nationalen Arbeit in Anwendung
zu bringen, wonach die in die Vertrauensmänneritiste aufgeiommenen Gefolgschaftsmitglieder mindestens 1 Jahr dem Betrieb angebören und mindestens 2 Jahre im gleichen oder vervandten Betriebs- und Erwerbexweig tätig gewesen sein müssen.
Sie müssen ferner das 25. Lebensjahr vollendet haben, Mitglieder
der Deutschen Arbeitsfront sein, die bürgerlichen Ehrenrechte besitzen und durch vorbildliche charakterliche und menschliche
Eigenschaften sich ausseichnen und ihre Zuverlässigkeit, rückhaltlos für das Dritte Reich einzutreten, bewiesen haben.

Diese Liste der Vertruuensmänner muß spätestens am 20.3.36
bekanntgemacht werden. Gleichzeitig hat eine Bekanntmachung zu
erfolgen, wo die Abstimmungsliste zur Einsieht ausgelegt ist, wo
die Abstimmungsberechtigten den Stimmzettel empfangen und
wann und wo ein den Zettel in dem Umschlag bei der stattzufindenden Wahl abgeben können. In der Bekanntmachung zu
erfolgen, wo die Abstimmungsleite zur Einsieht ausgelegt ist, wo
die Abstimmungsberechtigten den Stimmzettele empfangen und
wann und wo ein

Mehrarbeit und Mehrarbeitsvergütung in gewerblichen Betrieben.

Immer wieder treten in gewerblichen Betrieben.

Immer wieder treten in gewerblichen Betrieben wegen der Mehrarbeit und der Mehrarbeitsvergütung Zweifelefragen auf. Nach der Arbeitszeitordung darf die regelmäßigs werktligliche Arbeitzweit der Beschäftigten ausschließlich der Pausen die Dauer von 8 Stunden nicht überschreiten. Es kann jedoch, wie die Dauer von 8 Arbeits-Korrespondenz festseit]t, Mehrarbeit vor allem in folgenden Fallen geleistet werden:

1. Der an einzelnen Werktagen für den Betrieb oder eine Betriebenbeitung einrietende Ausfall von Arbeitsstunden kann durch Mehrarbeit am den übrigen Werktagen der gleichen oder

Neuherausgabe und Verlängerung des Ausnahmetarifs 18 B 1.

ZdR. Infolge der im Laufe der Jahre vorgenommenen And der schon seit Jahren bestehende Ausnahmetarif 18 B 1; dibersichtlich geworden, datt die Dentsche Reichbahn-Chaft sich zu einer am 1. März d. J. wirksum werdendem ransgabe dieses Ausnahmetarifes entschlossen hat, mier grüger Verlängerung der Güttigkeitsdauer um ein weiteres zum 28. 27.

Apfel- und Birnenwein zowie Kirweb- und Beerenwein. Anwendung indet der Ausanhunetzil weiterbin ihr stichigen Wein, wie er zur Basighereitung verwendet wird. Endlich unterliegen dem Ausanhunetzil auch noch Sifte aus frieben Weinfraugen wie Most, Dirnen, Kirschen und Beeren, die unter Beschausgen wie Most, Dirnen, Kirschen und Beeren, die unter Beschausgen wie Most, Distmost, Neuer Wein, alkoholfreier Obstsaft versandt werden und zum ummittelbaren Genuß bestimmt sind. Weinmasische — darunter sind alle eingestangthen und eingeraspelten Weinfrauben und Weinbeeren zustenschen erwirdt werden und zu den Frachtstaten des Ausanhunetzirfestellen – wirdt wenn die Gürung noch nicht oder nur teitweis gelagten ein den Frachtstaten des Ausanhunetzirfestellen, d. h. also für alle nicht zum ummittelbaren Genuß bestimmten Söffe, sowie für Obstäfte (Frachtstäte), d. h. also für alle nicht zum ummittelbaren Genuß bestimmten Söffe, sowie für Obstäfte (Frachtstäte) der Ari, der bekanntlich den Frachtstäten des Ausanhunetzirfes 18 b4 unterliegt. Bei Wagenlachungen schließt geloch die Beitalung von Schaumwein der Auwendung des Ausanhunetzirfes Br die ganze Ladung nicht aus, sofern das Gewicht des Schaumweines nicht mehr als 10% des Gesamfleweichbeis der Beschunweines nicht mehr als 10% des Gesamfleweichbeis der Schaumweines nicht mehr als 10% des Gesamfleweichbeis der Beschungen sicht mehr als 10% des Gesamfleweichbeis der Beschunweines der zu Heil-denen zur Erreichung eines bestimmten Geschmackes oder zu Heil-

AUS DEM GERICHTSSAAL.

Die Pflicht zur Prüfung des Alkoholgehalts von Spirituosen.

Kammergericht an und erklärte sie für verfehlt. Der L senat des Kammergerichts wies aber die Revision als unbeg

Firmen-Nachrichten, Persönliches as

Obergang zu einer größeren Aufgabe im Ausland wird in Fachkreisen das lebhafteate Bedauern auslösen.
Karlsruhe (Baden), Firma Essignabrik Karlsruhe i. B. Gr. Karlsruhe (Baden), Firma Essignabrik Karlsruhe i. B. Gr. Karlsruhe. Durch Gesellsch-Beschluß vom 23. 1. 36 wurde Stammkapftal um 2000 M. erhöbt. Die seitherige Gesamtprdes Kaufmanns Friedrich Feldmann ist jetzt Einzelprokura.
Kiel. Der Konkurs über den Großkaufmann Peter Johannsen, Inhaber der Firma P. P. Johannsen, Kolonialweiter, Kiel, Lerchenster, 7, ist Schlußverteilung aufgehoben worden.
Leipzig-Meckau, Firma "Union" Leipziger Preßhefelabrik Brennerei AG., Leipzig-Meckau, In der Aufsichteratssitzung beschlüssen, für das Geschäftsjahr 1935 wieder 12% Divig auf die Stammaktien und wieder 9% auf die Vorzugsaktien zuschütten. Die Barausschütten, Deträgt diesmal 9% (8%)-dem Reingewinn werden der Gefolgschafts-Wohllahrtskasse wied vor der Gen-Vers. am 25. 3. 3. Mänchen. Die Firma Tiroler Wein-Export-GmbH. i. L., Müßim Handelsergister gelöscht worden.
Mürnberg. Firma Wein- u. Fruchtimport Gebrüder Pe Myrnberg. Der Eintrag "Die Firma wird von Amls weges lösch" ist auf Grund des § 142 FGG. gelöscht worden; die Fbesteht also weiter.
Stettin. Die Fried. Rückforth Ww. AG., Stettin, häß 26. d. M. ihre ord. Gen-Vers. ab.

Wie finde ich einen geeigneten Mitarbeiter!

Wer liefert mir

schnell und günstig eine gebrauchte Kellereimaschine oder einen Gelegenheitsposten Ware?

Wer hat Bedarf

für meine entbehrlichen Apparate Flaschen usw.?

Diese Sorgen nimmt Ihnen die Deutsche Destillateur-Zeitung ab!

Bedienen Sie sich daher ihres An zeigenteils, wenn Sie Stellen zu besetzen haben, wenn Sie Ware kaufen oder verkaufen wollen-

Der Fachmann sucht solche Ankündigungen zuerst im Fachorgal

Ihnen Anzeigen in der Deutschen Destillateur-Zeitung gute

Erfolge bringen.

Nebenstehend finden Sie einige Größenmuster mit den

Aufnahme-gebühren. Er-mäßigte Grund-preise und Nachlässe nach Preisliste.

Mit Angebot für andere Größen, mit Vorschlägen und Entwürfen stehen wir jederzeit gern zur Verfügung.

5,40 Mark

Größe 2 10,80 Mark

Größe 3

Neuer Verlag Deutsche Destillateur-Zeitung

Karl Stamm & Co. Berlin W 35, Potsdamer Straße 99

Conjunkturspiegel der Deutschen Destillateur-Zeitung.

Mai Juni Juli August Septbr. Oktober Novbr. 1936 1935 1934 62 52 307 372 10 858 16 906 2 270 3 011 13 679 12 238 29 249 12 181 4 611 16 096 1 191 6 585 160 228 36 026 184 261 83 671 20 268 2 385 10 248 452 631 9.491 10.459 8.504 3.366 14.479 16.943 901 12 245 4 190 35 519 266 12 114 2 178 19 306 980 575 320 3 186 1 394 1 238 785 619 691 475 3 318 1 471 1 586 264 69 2 587 1 069 890 886 3 178 1 454 187 157 3 359 2 411 565 215 2 805 18 857 6 575 4 884 30 143 1 303 127 95 277 1 529 430 427 573 1 907 980 940 940 18.5 134 019 1 401 13 880 7.1 57 596 [551 978]567 425 505 742 |499 685 |530 915 67 320 |589 786 |603 295 Allgemeine Konjunktur- und Verbrauchsmerkmale ungs- und Genußmittelindustrie:

na Arbester f Nahrungsmittelindustrie,
platkapazilittl Genußmittelindustrie,
liche Arbeits- f Nahrungsmittelindustrie
in Stunden Genußmittelindustrie
in Stunden Genußmittelindustrie
in Nahrungs- und Genußmittelindustrie
in Nahrungs- und Genußmittelindustrie
in Katlee (Einfahrüberschuß)
in Tee (
in Rohkakne (
in Stüdrichten (
in Zigaretten)
in Zigaretten
in Zigaretten
in Zigaretten 63.5 77.9 7.65 7.34 76.8 989 145.0 8.5 63.6 78.2 7.66 7.85 70.5 1 146 130.1 63.3 4.0 824.4 3 619 622 27.1 | Standen | Genulänitlelindustrie | 1928 = 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 815 144.6 4.0 65.4 619.0 2 979 656 27.4 8.5 61.1 591.4 2 909 498 24.5

ßige Einnahmen der Gemeinden mit mehr als 5000 Einwohnern und der Gen

Die Fabrikation des Jamaika-Rums und des Batavia-Arraks.

(Fortsetzung aus Nr. 30a)

Teil seiner Abbandlung bespricht Greig die Bedeutung Pruchtsaure". Er kann sie nicht mit Sicherheit Idantifiberichtet aber, daß es sich offenbar um dieselbe Säure die auch Herzteld gefunden halte (Versuche zur ung rumarliger Produkte aus Rübensalt, Melasse und kerz Zeitschr, des Vereins ihr die Rübenzucker-Industrie 3d. 40] S. 645). Leider hat aber auch Herzfeld die icht sicher lestgestellt. Es handelt sich um ein Grungslis, das an der Bildung der Rumester beteiligt ist, Soweit aus den mangelhaften Analysen Greige, Seils und ein Bild machen kann, dürfte es sich um eine Feltsäure siere, Isobutlersäure, Kaprinsäure oder Pelargensäure)

i aber hier bereits vorwegnehmend bemerkt, daß die is synthetische Zusammenstellung der Rumester keinerlei en Schwierigkeiten begognen würde, wenn wir hier im am herstellen willen. Das, worauf es entscheidend anste das ogs, aherische ölt, das den Hauptbestandtell des ma bildet. Ich arinnere hier insbesondere alle Analytiker all die beste Probe, um festsudsellen, ob man es mit Rum oder Essenzrum zu tun hat, die ist, ein Muster wefelsäure eleben zu lassen und dann durch Sinnenfestsudsellen, ob nach bestümmter Zeit noch Rumgeruch un ist oder nicht. Die Ester werden hierbei zerstört, aber er Konstitution mach noch unbekannte Rumäl bleibt, m wird also sozusagen geruchlos, während echte Ware Versebnitt davon den unverkennbaren Rumgeruch noch beseitzt.

sk Schlaß der Essiggfrung gelunden."

Aus der Essiggfrung gelunden. Aus ist unschlaße unschlaße der Buter
de Vietliebt verhält es sich ähnlich wie bei der Buter
ng. Nachdem die Michasuregärung des Zuckers beendet
schdem die Michasuresbatterien abgewirkschaftet haben,
überb Butlerssurebakterien günnige Lebenabedingungen
über Butlerssure, bis auch ihnen die erforderliche Nahrung
in Gutlerssure, bis auch ihnen die erforderliche Nahrung

Rums und des Batavia-Arraks.

Anders, wenn man die Behandlung des Rohrsaltes im Kochhaus in Rechnung zieht, d. b. das Erhlteen mit etwas Kalk, lei erhitzte demnach Rohrsalt mit Kulk und säuerte dann mit Schwelelsäure an: der Fruchtgeruch hatte wie der Beruchtgeruch erschien, und ein Auszug mit Petroläther hinterließ einen Rückstand, der dennesben Fruchtsäure Man kann dacher schießen, daß wir es mit derselben Säure zu im haben. Meine Erklärung der Bildung dieser Fruchtsäure würde dennach sein, daß sie erst mit einem Alkohol im Rohrsalt verbunden ist, daß bei der Behandlung mit Kalk eine Zersetzung, Verseifung, stattfindet, wobei das Kalksalz der Säure unter Freiwerden des Alkohols entsteht. Bei der folgenden Essiggärung im Rohrsalt oder im Dunder wird es zersetzt unter Bildung Ireier Fruchtsäure im ursprünglichen Rohrsalt kann ich noch nichts sagen. Viellelicht ist sein Form eines Wacheses oder Oles vorhandlen, was viellelicht die Energie erklärt, die zu ihrer Zersetzung nötig ist. Es ist nicht zweifelbalt, daß sie direkt durch slarks Schwefelsäure zerlegt werden kunn, ohne vorberige Behandlung mit Kalk und Erhitzen. Aber da, dieser Prozeit im Sudhaus nicht ausgeführt wird und eine Essiegärung nicht so energisch wirken kann wie konzentrierte Schwefelsäure, ist es klar, daß die Behandlung die Fruchtsäure in eine Form zu bringen, in der sie in der Folge zu einer Quelle des Aromas wird. In welcher Verbindung die Fruchtsäure aber auch sein mag, sie ist jelenfalls flüchtig. Passcheint mit ein wichtiger Punkt zu sein, weil die flüchtige Verbindung bei zu etarkem Erhitzen mit Kalk in Dampfform entweichen Kann, ohne zersetzt zu esin.

Daß dies wirklich möglich ist, zeigt das lolgende Experiment Etwas Dunder wurde kräftig alkalisch gemacht und destilliert.

Daß dies wirklich möglich ist, zeigt das tolgende Experiment:
Elwas Dunder wurde kräufig alkalisch gemacht und destilliert.
Die Flüssigheit wurde sehnell zum Kochen erhitzt, ½ der Flüssigkeit abdestilliert. Als das Destillat zunächst mit starkem Alkali und nach darauflolgender Ansäuerung mit Schwefelsäure wieder erhitzt wurde, zeigte sich die Gegenwart der Fruchtsäure;
Extraktion eines anderen Teiles des Destillates ohne die Behandlung mit Alkali und Schwefelsäure, was zu heweisen scheint, daß ein Teil der Säure im Rum zu erzeugen durch eine Behandlung mit Alkali und Schwefelsäure, was zu heweisen scheint, daß ein Teil der Säure manchmal der Zersetzung eutgeht. Mir scheint daher bewiesen, daß es nötig ist, um dieses Salz in eine Ferm überzuführen, alb eine mäßig lange Zeit auf eine Temperatur von nicht über 80°C zu erhitzen. Wenn das Feuer zu einzt kist, besteht die Möglichkeit, daß eine beträchtliche Menge des Salzes mit dem Dampf entweicht und es der Umsetzung entgeht. Soweit die Fruchtsäure indessen in Form ihres Kalksalzes ist, kann sie nicht aromabildend wirken. Sie bedarf daber einer Ansäuerung durch Schwefelsäure oder einer Essiggärung, um in Freibeit gesetzt zu werden. Es ist daher augenscheinlich, daß es viel auf die Behandlung ankommt, die die Flüssigkeit unschher im Sudhaus erfährt.

Wenn der gewöhnliche oder "reine" Prozeß angewandt wird.

die Behandlung ankommi, die die Finsengkeit meanschalten baus orfährt.

Wenn der gewöhnliche oder reine Proreif angewandt wird, also eine sehnelle, reine Alkoholgärung stattfindet, wird keine Fruchtsäure in Freiheit geseitt, und man vermifit das von ihr gebildete Aroma. Läft man indessen die Skimmings, bever sie angesetzt werden, über sog. Abfallristernen, die nitt Rohrabfallen gefüllt sind, haufen, wo sie eine verbänige Skaerung derrehmachen, die sieher eine Essigsfrung ist, dann wird die Fruchtsäure in Freiheit gesetzt, verausgesetzt, daß das Erbitsen mit Kalk im Kochhaus wirksam ausgeführt wird.

Wahrzelninlich ist die Natur des erzeugten Aromas vertenden.

Wahrscheinlich ist die Natur des erzeugten Aromas ver-schieden, je nach Verschiedenheit der Handbabung der Abrali-zielernen."

gesetzle Mengen von Verbrauchszucker. — ** Versteuerte Mengen.

West-Java, Soerabaja, 1893, daß er im Innern von Zuckerrohrstengeln einen neuen Schimmelpilz endeckt habe, der sich wesentlich dadurch bemerkbar machte, daß er einen stark ätherischen, an Ananas erinneraden Geruch ausströmt. Er nannte ihn Thielaviopeis aethneciteus. Auf Lösungen von Zelholose oder Starke wächst er, ohne diesen Geruch au erzeugen. Aber an Lösungen von Traubenzucker, Rohrzucker, auch Dextrin, erzengt der Pilz, evil. mach vorangegangener Inversion, Alkohol, Essignure, Essignureithysister und Annansäther. Der letztere versesbwindet aber bei längerer Einwirkung wieder! Gesundes Rohr befällt der Pilz nieht, weil er durch die harte Rinde nieht eindrüngen kann. Aber bei verletzter Rinde, oder wenn das Rohr geschält ist, erfolgt Infektion.

Von den Arrakbrennern wissen wir, daß sie besondere zementierto Zisternen haben, in denen sich sölches von der Ananskrankheit belaltenes Zuckerrohr belindet, das in geeigneter Weise sein Ananassroma hergeben muß. Diese Zisternen heißen aber "Abfallzisternen". Die Vermutung spricht dafür, daß Brennereieu latsigeltlich dieses Aronna des Pilzes ausuntzen. Auch Greig sauft, daß "die Natur des erzeugten Aronna verschieden ist, je nach Verschiedenheit der Handhabung der Abfallzisternen. Die hin den tropischen Linder und die Vorbedingungen gegeben, solche Nebemprodukte der Gärung niche Turntsisterungsvalaten in alkhonlische Lösung zu bringen und bei der Destillation des Alkohols natürlich mitabzutreiben. Er sogt z. Ex. "Es ist kein Zweifel, daß sich viele Arten von Gärung die Schweiber den im Stalus naseens sich mit dem Alkohol zu verselern und ihre charakterisischem Ester zu bilden." Man läßt die Füßseigkeit solange in der Gärzisterne, bis sich ein sahniget" Schaum bildet.

Zum Schluß dieses Teiles der Abbandung fließ Greife aber, eine Bemerkung aus der Feder, die dem entspricht, was Sachkenner immer sehon angenommen haben und was weder von Greig dogsehen von 3. Teil der gleichen Arbeit) noch von anderen Autor

mit sothem Ledergeruch erzeugt wird.

Der Ledergeruch kann aber auch von künstlicher Arematisierung stammen; denn es gibt in Jamaika ein Helzdas einen stark an neues Leder erinnernden Geruch hat
und das Bhig ist, sein Aroma an den Rum abrageben,
wenn es in ihm eingeweicht wird.

Über dieses Holz habe ich Erkundigungen bei einer großen
Zahl botanischer Gärten in den Tropen, natürlich zueuet in
Erugsten geschafte.

Die Fabrikation des Jamaika-Rums und des Batavia-Arraks.

abalang nicht bekannt war, welcher besondere Teil dieses ses es ist, der den eutscheidenden Einfuß ausübt.

sine Versuche haben mieb darauf geführt, daß das Erhitzen Saltes mit Kalk der wesentliche Teil des Prozesses ist. ich habe sebon . . . die Rolle gezeigt, die die Behandtung bild bei der Erzeugung der Fruchtdure spielt, obgleich es scheinlich ist, daß die Art des Einflusses anders ist, als sest angab. Vernuche (die noch nicht abgeschlossen sind) as zu zeigen, daß die Fruchtsäure ein Oxydationsprodukt überischen Öles ist. Auf jeden Fall zeigen Beobachtungen, das die Fruchtsäure ein Oxydationsprodukt überischen Öles ist. Auf jeden Fall zeigen Beobachtungen, an über eine beträchtliche Zeit erstreckten, daß z. B. die Masure aus Rohrsäften, die mit Alkail behandelt und damn diert waren, sich beträchtliche zeit erstreckten, daß z. B. die Masure aus Rohrsäften, die mit Alkail behandelt und damn diert waren, sich beträchtliche Zeit erstreckten, daß z. B. die Masure aus Rohrsäften, die mit Alkail behandelt und damn diest waren, sich beträchtliche Zeit erstreckten, daß z. B. die Masure aus Rohrsäften, die mit Alkail behandelt und damn diest waren, sich beträchtliche Zeit erstreckten, daß z. B. die State die Betrackten zu der Betrackten zu

beweisen, ist, nachdem es einmal gefunden, sehr ein

eig beschreibt nun seine Versuchsanordnung:

6 Überlegung, die zur Aufklärung führte, war:
Anwendung von Alkali, um die Hefe Nr. 18 zur Enfklung ihres charakteristischen Aromas zu bringen,
Ummöglichkeit, itzendwelche aromatische Öle aus nicht
behandeltem Rohrsaft oder aus Run, der nur aus solchem
Weaft hergestellt war, zu erhallen,
Auflindung dieses ätherischen Öles in Rum, der auf geunliche Art erzeugt wurde,
die Behandlung des Saltes mit Kalk die einzige chemische
andlung ist, die der Saft in den meisten Fabriken des
des durchmacht,

odes durchmacht,

*** Geruch des ätherischen Öles wird am besten beschrieben,

fünn sagt, daß es das ätherische Öl des Runs ist, da es

pischen und nicht näher zu umschreibenden Rungeruch hat,

dum verdankt zweifelles nur der Gegenwart dieses Öles

harakteristisches Aroma, das so außerordentlich verschieden

sam irgendeines anderen Branntweines ist. Eine geringe

des Öles kam beträchtliche Zeit in einem Glas der Luft

daß der Run ihm seine Duft zu verlieren. Ich muß daher

daß der Run ihm seine ölige Beschafenheit, seinen Gebalt

se Ausgiebigkeit seines Aromas verdankt, was allein sehon

**Rum von jedem künstlichen Erzeugnis unterscheidet...*

38 eine große Menne, Wachs im Rohrsaft vorhanden ist, ist

eine große Menge Wachs im Rohrsaft vorhanden ist, ist gem bekannt, auch Palmitinsaure ist im Rum gefunden ut der "Jahresbericht für Chemie, 1858. S. 302). Es ser bei der Fabrikation eine Menge Aremaäl verbreu-gen des wasserlöslich ist und durch einen Klärprozeß nicht litet.

Stedepunkt des öbes scheint verhältnismäßig hoch zu Es geht bei der Destillation mit der letzten Fraktion del kann aus Dunder in beträchtlicher Menge extrahiert. Mit ist es auch gelungen, es in kleiner Menge aus der stennischen.

OONEKAMP-ESSENZ

Original Dr. M. L. B. . mit und ohne blouen Schein

Original Dr. M. L. B. . mit und ohne blouen Schein

Original Dr. M. L. B. . mit und ohne blouen Schein

Original Dr. M. L. B. . mit und ohne blouen Schein

Original Dr. M. L. B. . mit und ohne blouen Schein

Original Dr. M. L. B. . mit und ohne blouen Schein

Original Dr. M. L. B. . mit und ohne blouen Schein

Original Dr. M. L. B. . mit und ohne blouen Schein

Original Dr. M. L. B. . mit und ohne blouen Schein

Original Dr. M. L. B. . mit und ohne blouen Schein

Original Dr. M. L. B. . mit und ohne blouen Schein

Original Dr. M. L. B. . mit und ohne blouen Schein

Original Dr. M. L. B. . mit und ohne blouen Schein

Original Dr. M. L. B. . mit und ohne blouen Schein

Original Dr. M. L. B. . mit und ohne blouen Schein

Original Dr. M. L. B. . mit und ohne blouen Schein

Original Dr. M. L. B. . mit und ohne blouen Schein

Original Dr. M. L. B. . mit und ohne blouen Schein

Original Dr. M. L. B. . mit und ohne blouen Schein

Original Dr. M. L. B. . mit und ohne blouen Schein

Original Dr. M. L. B. . mit und ohne blouen Schein

Original Dr. M. L. B. . mit und ohne blouen Schein

Original Dr. M. L. B. . mit und ohne blouen Schein

Original Dr. M. L. B. . mit und ohne blouen Schein

Original Dr. M. L. B. . mit und ohne blouen Schein

Original Dr. M. L. B. . mit und ohne blouen Schein

Original Dr. M. L. B. . mit und ohne blouen Schein

Original Dr. M. L. B. . mit und ohne blouen Schein

Original Dr. M. L. B. . mit und ohne blouen Schein

Original Dr. M. L. B. . mit und ohne blouen Schein

Original Dr. M. L. B. . mit und ohne blouen Schein

Original Dr. M. L. B. . mit und ohne blouen Schein

Original Dr. M. L. B. . mit und ohne blouen Schein

Original Dr. M. L. B. . mit und ohne blouen Schein

Original Dr. M. L. B. . mit und ohne blouen Schein

Original Dr. M. L. B. . mit und ohne blouen Schein

Original Dr. M. L. B. . mit und ohne blouen Schein

Original Dr. M. L. B. . mit und ohne blouen Schein

Original Dr. M. L. B. . mit und ohne blouen Schein

O

une verwendung koulinuerlicher Apparate nit guter Rektifizierkoloune sicher eine Verminderung des Rumaromas bedeutel,
soweit es das ätherische Ol betrifft. Es läßt auch vermuten,
warum bei niedrigeren Alfabolgehalt besserer Rum erzengt
wird als bei einem sehr hechgrädigen, was wenigstens eine
siemlich allgemein verbreitete Meinung bei den Pflanzern zu
sein scheint. Anderseits muß man Norge tragen, daß der Kalk
nieht im Überschuß verhanden ist, da das zu einer Zersetzung der
fruchtafter führen wirde". Es ist interessant, daß man ungefähr so in einigen Teilen der Kolonie Iasächlich zu verfahren
scheint, Owohl ausstan des Kalkes gewühnliches Kochsalz angewandt wird, wie es scheint.

Was ich früher über die Möglichkeit des Vorkommens verschiedense Böden gesagt habe, gilt auch für Rumöl. Ich
möchte glauben, nachdem ich den Rum von verschiedenen Färmen
untersucht habe, daß die Abweichungen – mit Ausnahme vielleicht
des "Neu-Leder-Geruchs", der durch die Gegenwart von einigen
Substanzen, die dieses Aroma besitzen und die in anderen Rumsorten nicht gefunden werden, verureacht wird – mehr auf die
Quantität des Oles zurückzuführen sind, als daß verschiedene
Böden jeder ein anderes charakteristisches Ol liefern.

Aber nachdem einmal diese beiden wichtigen Punkte fest-

Aber næbdem einmal diese beiden wiehtigen Punkte fest-gestellt sind, nämlich die Notswendigkeit des Erhitzens mit Kalk, um das ätherische Öl in Freiheit zu setzen, und daß die Menge, in der es vorkommt, so stark varliert, sind wir nun in der Lage, eine systematische Untersuchung von Robrastt von verschiedenen Böden mit dem Ziel durchzuführen: Welches ist der Grund für die Verschiedenheit?

Böden mit dem Ziel durchzufuhren: Welches ist der Grund für die Verschiedenheit?

Es ist klar, daß bis zu der Zeit, wo man erkannte, daß solche Verschiedenheiten auftreten, Untersuchungen in dieser Richtung nicht unternommen werden konnten. Es mag manchen überrascheit, daß bei solchen Unterschieden keine größeren Verschiedenhelten in der Qualifät des Rums von derselben Besitzung bemerkt werden. Aber die Wahrheit ist, daß bei der Art der Fabrikation solche Veränderungen im Charakter dee Saftes und des aus ihm bergestellten Rums kanm bemerkt werden.

Was die Brennerei betrifft, so wird nicht nur die Flüssigkeit des vorhergehenden Rückstandes, d. h. der Dunder, verwendet, sondern viele Besitzer heben ihren Dunder von Kampagne zu Kampagne aut. Was die Destillation selbst betrifft, so ist nicht zur eine zweimalige üblich. Man benutzt auch eine Reforte, die noch etwas Schlempe von der vorhergehenden Destillation eri-hält. Schließlich wird Rum in recht großen Fässern gelagert, bis er in Punchenos ungefüllt wird. Trotz allem kann man bei sorg-fälltigar Präfung des Rums nicht übersehen, daß Unterschiede vorbanden sind, und man hat Verschiedenheiten in der Qualifät ein und derselben Besitzung oft bei der gleichen Schiffsladung bemerkt.

Die zu starke Behandlung des Saftes mit Kalk übt öfter auf

faltiger Prüfung des Rums nicht übersehen, daß Unterschiede vorhanden sind, und man hat Verschiedenheiten in der Qualität ein und derselben Besitzung oft bei der gleichen Schiffsladung bemerkt.

Die zu starke Behandlung des Saftes mit Kalk übt öfter auf Aroms und Geschmack des Rums einen unverteilbaften Einfluß zus. Ihr ist es zuzuschreiben, wönni organische Baseni oder Körper von Alkaloidnatur in Freibeit gesetzt werden und sieh im Rumfinden. Eine solche mit Chloroform ausgeschüttelle Rumprobehinterließ zusammen mit dem ätherischen Oles werdeckte und dessen schlechler Geruch den des ätherischen Öles werdeckte und an Geruch und Geschmack der dunkelbraumer Füssigkeit erinnerte, die man in dem Stiele einer stinkenden Tabakpfeite findet. Es scheint wenig zweifelhalt, daß dies auf die Gegenwart einer Base von Pyridincharakter zurückzuführen ist und daß es die Gegenwart einer Base von Pyridincharakter zurückzuführen ist und daß es die Gegenwart einer Base von Pyridincharakter zurückzuführen ist und daß es die Gegenwart einer Base von Pyridincharakter zurückzuführen ist und daß es die Gegenwart einer Base von Pyridincharakter zurückzuführen ist und zurücknach und daß es die Gegenwart einer Base von Pyridincharakter zurückzuführen ist und zusen wird und haben der Verschaften der Rums, muß den Wunsch haben, sie zu beseitigen. Daß man das kann, ist picht zweitelbaft.

Wenn man Rohrsaft mit steigender Menge Kalk behandelt, so wird man finden, daß die schlecht riechenden Basen Anteile nur entiernt werden können, wenn kein beträchtlicher Cherschuß von Alkali angewandt wird, und daß es bei Verwendung mäßiger Mengen Kalk gelingt, nur das ätherische Öl des Rums allein in Freiheit zu setzen, ohne die schlecht riechenden Basen. Man sieht also, daß die richtige Behandlung der Flüssigkeit nicht nur für den Zuckerkocher, sondern auch für den Rumerzeuger von großer Wichtigkeit ist, Ich kann auß Grund meiner Untersuchungen sagen: Wenn man soviel Kalk zum Salt seitzt, bis seine feurfangerangerote Farbung in Rohbinrot über ehrber eine

1 Greig hätte feststellen müssen, wieviel frele Säure verbleiben 1908. Denn alkalisch darf die Maische nicht zein.

bis ich die Bedeutung der Kalkbehandlung des Rohrsaftes erkannt batte."

oss ien die Bedeutung der Kalkbehandlung des Bohrsaftes erkannt batte."

In der nächsten, bereits zitierten Arbeit von Greig "The Jamaica Yeasis" sagt er nach Beschreibung des völlig gleichartigen. Gärungsverlaufs bei der Hefe Nr. 18. und den Angaben des unsgenannten Destillateurs aus Jannalis, daß er etwa 19 Sorfen Hefen aus Rummaische isollert und versucht habe. Die Nr. 1-17 waren untergärig, während Nr. 18. und 19 obergürige Hefen waren. Aroma erzeugte nur Nr. 18. Greig beklagte, daß der ungenannte Autorüber die Rolle des "Rumfettes" nichts sagte und auch nicht einmal die Gegenwart dieses "Fettes" erwähnt. Er fährt dann fort: "Ich habe eine Mikrobe gesehen, die aus reinem Zucker eine Flüssigkeit entwickeln komte, die wir reine Ananasessenz roch, und habe in meinem Besitz 2 Arten von Sucharonyees anomalus, die ein ausgesprochenes Ananasaroma in Melassen erzeugen." Er kommt dann auf die Versuche von Dr. Na th au in Rottweil mit Fruchtmoslen und Hefereinkulturen zu sprechen, die er nach Hansen en "Untersuchungen aus der Praxis der Gärungsindustrie" zähnet.

Aus dem übrieen Iohalt der Arbeit sel bier, aus ersten der

seens aUntersuchungen aus der Praxis der Gärungsindustrie"
zitiert.

Aus dem übrigen Inhalt der Arbeit sei hier nur mitgeleilt,
daß die Hefen Nr. 3—17 (s. oben) die Gärungen in 3—6 Tagen
beendeten, während es bei der Rumhele Nr. 18 12 volle Tage
dauerte. Im übrigen empfiehlt Greig die Verweodung von
Reinkulturen.

In der letzten Arbeit, die hierzu gehört, "Hefe-Reinkulturen
und allgemeine Betrachtungen", die 1895 ebenfalls im Bulletin
of the Botanical Department, Jamaica, Vol. II, Part II, erschien,
sind meist allgemein gärungsbiologische und gärungsdechnische
Probleme erörlert. Das Thema "Rum" beschäftigte Greig aber
zu slark, als daß er nicht immer wieder darauf zurückgekommen
wäre: er erörtert die relative Sterilität der einzehen Komponenten der Rummäsche (Robrsaft, Dunder, Skimmings, Melsase)
und kommt zu dem Schlich, daß der Kulturhefe, wie er sie auzuwenden wünschie, keine besonderen Schwierigkeiten enlegensiehen würden.

Im übrigen macht Greig einen großen Unterschied zwischen

zuwendeu wünschte, keine besonderen Schwierigkeiten entgegenstehen würden.

Im übrigen macht Greig einen großen Unterschied zwischen "Quality Rum" und "Common or Clean Rum".

Für den "Quality Rum" zu dem in ersier Linie der bei uns und in England fast ausschließlich importierte German Rum oder Flavoured Rum gehört, betont er die Unenthehrlichkeit der "Ahlaltisterne", die bereits erwähnt wurde. Er neunt sie direkt eine Canditie sine qua nen für die Gewinnung von Qualitätsware. Zu der doch böchst auffälligen Bezeichnung "Abfall"-Zisterne äußert er sich aber wieder nicht ausreichend.

Seine zweilellos richtige Meinung läßt sich dahin zusammen-fassen, daß zur Erzeugung des wertvollen Rumaromas zwei Faktoren gehören:

1. das Rumöl, das seine Entstehung einer spezifischen Heie (Nr. 18 bzw. Senkaromyese meilaceus) verdankt.

2. die epezifischen Rumester, die oberfalls biologisch wesentlich in der Abfalzisterne entstehen.

Er sagt sogar noch mehr: "Soviel ich weiß, hat ein Rum besonderer Art, der während einiger Jahre hohen Preis brachte, diesen verloren, obwohl sich Charakter und Qualität nicht verschlechtert haben. Ich glaube, "Pine apple (Anamas) Rum" und "New Leather Rum" sind die Beispiele."

Wis Greig mitteilt, sagen die Mänuer der Praxis, daß in der Abfallzisterme (ryll. oben die Ergebnisse von Went) noch nicht erkannt haben. (Fortsetzung folgt.)

Maitrank-Essenz naturrein Großichriketion Eduard Büttner - Leinzig C 1 988

Eduard Büttner - Leipzig C 1 Gegr. 1831 AUS DEM GERICHTSSAAL.

Mehrlohn der Pfündung zu entziehen. "Reichsgerichtsbriefe", (RAG, 209/85. — 20.1.36.)

26 Weinsorten aus einem Fuder.

In Trier ging soeben ein Prozef zu Ende, der sich mit dem Verhalten einem Weinhändlers und seines Geschäftsführets zu befassen batte, das an Dreistigkeit und Gemeinheit kaum noch zu überbieten ist. Die in Bernlassel ansässige Handlung hatte Weine unter tre-führender Bezeichnung angehoten und verkauft, gezuckerten Wein als naturrein bezeichnet sowie Verschäftwein ab naturrein und Wachstum in den Handel gebracht. Der Inhaber, der dabei weniger seitsvinat, überfells selbaluerweise dem Geschäftsführer diese gesetsvinat, überfells selbaluerweise dem Geschäftsbrier diese gesetsvinat, überfells selbaluerweise dem Geschäfthen Vergehenst gesen die St. S. 6. und 7 des Weingseen versätlichen Vergehenst gesen die bei dem Inhaber nur zur Anklage der Fahrfeln hatte, während es bei dem Inhaber nur zur Anklage der Fahrfeln hatte, während es bei dem Inhaber nur zur Anklage der Fahrfeln hatte, während seheit dem Inhaber nur zur Anklage der Fahrfeln hatte, während ein geradezu unerschöpfliches Fuder angelegt, das aus S versehrseinen Weinsorten zusammengepantsch uns. Dieses Sammelsarisan erschien auf der Preisliste in 26 versehredenen Sorten, die Ialsächlich auch geltefert wurden. Insgesamt ein dat 2 Sorten unter häuseber Warbstumangabe verkauft wersten: 3 Sorten gezuscherte Wein wurden als naturrein in den Verkeite gebarabl. Hie die Sorten und den Geschäftschafter. 10 0.00. M. Geldstras für den Geschäftschafter. 10 0.00. M. Geldstras für den Geschäftschaften und den bereiche mit der Bereich und sicher neue den unserneilichen materiellen und den Bereichen weinschaft gegendber den unserneilichen materiellen und indehen Schäfens, die der chrilchen und ausändigen, hart um das Ingliebe Free frügenden. Weinerschaft und dem resellen Weinhandel ans der Friegen auf Eigen Milbrauch entstellen nute weinhandel ans der Friegen auf Eigen den unserneilichen materiellen weinhandel ans der Friegen auf Eigen den unserneilichen mat

Asien h. T. Akasienrinde, Pattay genannt, in Ostindien und St. Donninge Billtter der Asona squamosa; besonders beliebt sind frusichbilitier, die ubangenehme Gerüche verdecken." Seine Fabrikadiensbeschreibung mutte er (gleich Seil) und das Buch enn Robbins on von 2849 stützen; denn etwas Aktuelleres hatte winkt gelunden."

t mehr gefunden'.

In diesem Zassemmenhang mag, vorgreifend, hier echon ein einhängige Arbeit des frannösischen Antors Georges Jacquemin ugeführt werden (Cemptes rendus hebdemadaires 1897, Bd. 125 119 mit dem Fitel "Developpenent de principes aromatiques fermentation afecolique en présence de certaines feuilles' intwoklung aromatischer Prinzipien durch alkoholisische Gärung is des ganwart gewisser Blätter). Die nur ziemlich kurze Arbeit sehr intersessant, Jacque um in sagt folgendes:

"Die Blätter vieler Pflanzen mit charakteristisch sehmecken—

"Die Blätter vieler Pflanzen mit charakteristisch sehmecken—

"Die Blätter vieler Pflanzen mit charakteristisch sehmecken—

"Die Higger zerreich oder wenn man sie in einem sieser zerstampft, bemerkt man keinerlei Geruch oder Gemack; wenn man die Blätter mit Wasser kocht, bemerkt man ichfalla nichta.

Mir sehniene diese Eiemschaften zweisen bei

wischen den Fingern zerreib ben der der Gerach öder Geschnack; wenn man die Blätter uit Wasser kocht, bemerkt man seinerleit wenn man die Blätter uit Wasser kocht, bemerkt man sleichfalls alchis.

Mir scheinen diese Eigenschaften gewisser Blätter, die durch keinerlei physikslische Mittel zu benierken sind, die von mir inner zugeschriebens Rolle bei Reinen ger Frucht zu spielen, und man kann sie wohl mit Glykosiden vergleichen. Von dieser Vernusselzung geleitet, habe ich die folgenden Versuche ausgelibet, die zum Ausgangspunkt anderer dienen, deren Resultat ich der Akademie unterbreiten will.

Ich lauche z. B. Blätter vom Apfelbaum oder Birnbaum in eine 10-13 kige Zuckerlösung und füge dann eine Hefe hinzu eine 10-13 kige Zuckerlösung und füge dann eine Hefe hinzu eine Sacchtronyees, diesen ausgesucht, um in Gürung eine Bukettbildung zu bewirken. Sobald die Gärung im Gange iet, macht sieh ein Geruch anch Apfeln oder Birnen bemerkbar, fe nach der Abstemmung des Blattee. Sobald die Gärung beendet ist, erhält man nach Entfernung der Hefe eine mehr oder weniger strohgelbe Flüssigkeit, die den charakterislischen Geschmack der betr. Fruch erkennen läßt und bei der Destillation einen Alkehol mit feinem Apfel- oder Birnenbukett ergibt . . . Eine Gürung zugeicher Art mit Rebenblättern meiner eigenen Besitzung in Malzebt. Proteit im Rebenblättern meiner eigenen Besitzung in Malzellich einen Alkehol wei einem Bukett. Diese Vereinsche wurden angestellt mit Rebenblättern meiner eigenen Besitzung in Malzellich einem Anse, die einem Wein nicht besonderen Aromas gibt . . . Nach dieser Abschweifung kehren wir zur Greig sehen Arbeit zurück Sie ist trotz aller Unklarheiten, die wohl auf ungengende naturwissenschaftliche, besonders chemische, Vorbildung zurückzuführen sind, die aufschlußreichste aller Jamanika-Bun-Arbeiten, wenn auch nötig ist, eie kriisch zu lesen. (Fortsetzung folgt.)

Angestelltenversicherungsfragen.

Der Angestelltenversicherung unterliegen solehe Personen, aicht mit Arbeiten vorwiegend körperlicher Art, sondern mit er mehr geistigen Tätigkeit beschäftigt sind. Diese Täligkeit mit dabei rein mechanischer Natur sein, wie z. B. die eines Ab-reibers hie einem Büre. Immer mit aber die nicht körperliche istung die körperliche überwiegen.

Wer ist angestelltenversicherungspflichtig?

Wer ist angestelltenversicherungspflichtig?
Versicherungspflichtig sind nur Angestellte, die gegen Entgelt
beschäftigt werden. Freier Unterhalt und Taschengeld sind kein
Entgelt im Sinne des Gesetzes. Reisespesen sind insoweit Entgelt, als sie Entschäftigung für Beköstigung darstellen. Wenn der
jährliche Arbeitsverdienst den Betrag von 7200 M. übersteigt oder
der Angestellte beim Eintritt in die versicherungspflichtige Beschäftigung das 60. Lebensjahr vollendet hat, besteht keine Versicherungspflicht mehr. Bei der Berechnung der jährlichen Arbeitsverdienstgrenze werden Familienuschläge nicht angerechnet. Mitgerechnet werden sie dagegen bei der Ermittlung der
Gehaltsklasse, in der die Beiträge zu zahlen sind.

Wer ist versicherungsfes!?

Gehaltsklasse, in der die Beiträge zu zahlen sind.

Wer ist versicherungsfrei?

Versicherungsfrei ist die Beschäftigung eines Ehegatten durch den anderen, die Baschäftigung nur gegen freien Unterhalt und Taschengeld, eine nur gelegentliche, insbesondere ankullkewise. Beschäftigung, eine Beschäftigung, die nebenher und gegen nur geringfügiges Entgelt erfolgt. Gelegentliche Beschäftigung liegt vor, wenn sie in böchstens 3 zufeinanderfolgenden Monaten ausgeübt wird. Geringfügig ist ein Entgelt, das durchschnittlich 100 M. im Monat nicht übersteigt, ein höheres Entgelt dann, wenn es 20% des Gesamteinkommens durchschnittlich nicht übersteigt.

übersteigt.

Auf Grund eines besonderen Antrags wird von der Versicherung selfeicht, wer beim Eintritt in die versicherungsplichtige Beschäftigung das 50. Lebensjahr vollendet hat, es sei denn, daß er vorhet invalidenversicherungsplichtig war. Hat ein Angestellter beim Eintritt in die versicherungsplichtige Beschäftigung das 30. Lebensjahr überschritten und ist für ihn seit mindestens 3 Jahren ein Lebensversicherungsvertrag abgeschlossen, so wird er auf Antrag von der Eutrichtung seiner Beitragshäfte befreit, wenn der Jahresbeitrag der Pfämien wenigstens der eigenen Pflichtbeitragshäfte gleichkommt. Der Arbeitgeber hat dann nur die Beiträge zu entrichten, die dem halben Jahresarbeitsverdienst enlsprechen. Die Halbversicherten erhalten Ruhegeld und Hinterbliebenenversorgung, jedoch mindern sich die Steigerungsbeträge enisprechend den geringeren Beiträgen.

Freiwillige Versicherung.
Es sind drei Fälle von freiwilliger Versicherung zu unterscheiden, nämlich die freiwillige Weiterversicherung nach Austitt aus der Versicherungspilicht, die freiwillige Selbstversicherung durch freiwilligen Beitritt und die freiwillige Häher-

Die Klage Herzfelds und auch Seils über den fast völligen angel an einsehlägiger Literator trifft nicht mehr so zu, wenn man die fremdayaschigen Arbeiten berücksichtigt.

Vermeiden Sie Verluste

von Drogen!

Was 10r Behälter (Hartpappe, Blech, Olas) zweckmässin sind, lässi sich nur von Fall zu Fall entschelden; Auskunft gibt ihnen Wälter Philippsbergs

DEOSENKUNDE FUR DESTILLATEURE

In dissem set heistralem Billendruckneiler gedruckten Genellsmen gebindenen Warke insen die bei Jeder einz Anne neck Angelon über Herkunft Jusselhen, Gerallendruckten Westerlingsverlehren, werden der Berkunft der

versieherung in einer höheren Gehaltsklasse. Freiwillig weit versiehern kann sich jeder, der aus einer versieherungspflitigen Beschäftigung ausscheidet und mindestens 4 Beitragsmons als Pflichtversicherten der Angestelltenversicherung angehört in Zur freiwilligen Selbstversicherung sind solehe Personen betzeitgt, die das 40. Lebensjahr noch nicht vollendet haben. Auße dem müssen sie entweder als Angestellte aus irgendeinem debenerwähnlen Orinde versieherungsfrei sein, oder wenn sir in eigene Rechnung eine Tätigkeit ausben, so mittig diese a Angestelltenbeschäftigung gelten können, wenn sie im Rehme eines festen Dienstverhältnisses geleistet würde, z. B. Architekte Schriftsteller und ähnliche Berufe.

beiträge in Klasse H 30 M., J 40 M. und K 50 M.

Die Versicherungsleistungen.

Auf Grund der Angestelltenvorsicherung hat der Versicherte Anspruch auf Ruhegeld, Hinterbliebeneurente, Kinderzuschuß, Heilverfahren und Beitrageserstutung beim Tode der bei der Verheiratung weiblicher Versicherter. Voraussetzung ist jedoch, daß die Beiträge für eine bestimmte Zeit und mit einer gewissen Regelmäßigkeit bezahlt sind, daß ein gesetzlich festgelegter Versicherungsfall, wie Alter. Tod oder Berufsunfähigkeit, vorliegt und daß die sog. Wartezeit erfüllt ist.

und daß die sog. Wartezeit erfüllt ist.

Die Wartezeit.

Die Wartezeit.

Die Wartezeit ist eine bestimmte Zeit, während der Beiträge entrichtet worden sein müssen, wenn man einen Anspruch auf Versicherungsleistungen geltendt machen will. Sie beträgt bei Pflichtwersicherten 60 Beitragsmonate, bei freiwillig Versicherten 120 Beitragsmonate, talls diese nicht 60 Beitragsmonate pflichtwersichert waren. Für den Bezug von Altersruliegeid sind 180 Beitragsmonate nachzuweisen. Jedoch wird Angehörigen eines Berutszweiges, für den die Versicherungspflicht am 1.1.32 noch nicht 13 Jahre bestanden hat, die Dauer der früheren Beschüttigung auf die Wartezeit angerechnet, wenn sie mindestens 60 Beitragsmonate in der Angestelltenversicherung mehweisen Ronnen. Dies ist besonders wichtig für diejenigen, die aus der Inwalidenversicherung in die Angestelltenversicherung gekommen sind. Sie erhalten sehon nach 5jähriger Mitgliedschaft bei der Angestelltenversicherung deren Leistungen mit den Steigerungsbeträgen der Inwalidenversicherung.

Das Ruhegeld.

versicherung deren Leistungen mit den Steigerungsbeirägen der Invalidenversicherung.

Das Ruhegeld.

Das Ruhegeld seltt sich zusammen aus einem Grundbetrag, einem Steigerungsbetrag und einem Kinderzuschuß. Es wird gezahlt an Versicherte, die entweder dauernd berufsunfähig sind, der vorübergelend berufsunfähig sind, für die Zeit nach Ablauf der ersten 26 Krankheitswochen; ferner Versicherten, die das 05. Lebensjahr vollendet haben, und Versicherten, die das 05. Lebensjahr vollendet haben, und Versicherten, die das 05. Lebensjahr vollendet haben, wen sie seit mindestens einem Jahr upunterbrochen arbeitslos sind.

Der Grundbetrag beträgt 300 M. in Jahre Er wird allen ruhegehaltsberechtigten Versicherten ohne Rücksicht auf ihre Gehaltsund Beitungsklasse und die Dauer der Versicherten.

Beim Steigerungsbetrag dagegen kommen Dauer der Versicherung und Höhe der geleisteten Beiträge zur Auswirkung. Der Steigerungsbetrag ist ein Zuschlag zum Grundbetrag und beirigt ittr jeden geleisteten Beiträge zur Auswirkung. Der Steigerungsbetrag inst ein Zuschlag zum Grundbetrag und beirigt ittr jeden geleisteten Beiträge A. 0.25 M. C. 1.00 M. F. 2.50 M. J. 6.00 M. B. 0.55 M. D. 1.50 M. G. 300 M. K. 8.00 M. Für die Beiträge aus der Inflationszeit vom 1.8.21 bis zum 31.12.23 wird ein Steigerungsbetrag nicht gewührt.

Der Kinderzuschuß beträgt für jedes Kind des Versicherten bis zum vollendelen 15. Lebensjahr 90 M. jührlich.

Der Kinderzuschuß beträgt für jedes Kind des Versicherten bis zum vollendeten 15. Lebensjahr 90 M. jährlich.

Die Wanderversicherung.

Die Wanderversicherung.

Von einer Wanderversicherung spricht man, wenn ein versicherungspilleitiger Angestellter vorher invalidenversicherungspilleitiger Angestellter vorher invalidenversicherungspilleitigen der invalidenversicherung oder Kanppsehaftlichen Pensionsversicherung gezahlt worden sind, kommen für die Wartezeit der Angestelltenversicherung zur Anzechung. Die zu diesen Versicherungszweigen entriehteten Beiträge wurden zusammengerechnet. Sie werden jedoch nur insoweit berücksichtigt, als sie nicht in die gleiche Versicherungszeit fallen. Beiträge zur Invalidenversicherung stehen den Beiträgen zur Angestelltenversicherung gleich. Je 13 Beitragswochen der Invalidenversicherung gelten als 3 Beitragswochen der Angestelltenversicherung.

versicherung.

Der Grundbetrag wird nur aus derjenigen Versicherung gewährt, deren Warlezeit erfüllt ist, anderenfalls nur zu dem Teil,
der dem mit Beitragswochen oder Beitragsmonaten belegten Teil
der Wartezeit entspricht; z. R. werden bei einer Mitgliedeshaft in
von 4 Jahren in der Angestelltenversicherung '5' vom Grundbetrag bezahlt ohne Rücksicht auf die Dauer der Mitgliedeshaft in
der Invalidenversicherung. War aber die Wartessit in der Invalidenversicherung erfüll, so besteht auch Anspruch auf den
Grundbetrag der Invalidenversicherung, jedoch nur bis zum
Höchsübetrag von 300 M. Die Steigerungsbeträge werden dagegen
grundsätzlich nicht gekürst.

Dr. C.

Firmen-Nachrichten, Persönliches usw.

Berlin. Am 20, d.M. verstarb der Berliner Generalvestreter der Firma G. T. Hünlich Weinbrennerei GmbH., Wilthen (Sc.). Herr Wilh. Robert Abendroft, Berlin-Lichterfelde, im 37. Lebenspahr. Die Firma Hünlich widmel dem Versterbenen an anderer stelle unserer heutigen Ausgabe einen ehrenden Nachtril.

Berlin, in das Handelsregistig eingetragen; Firma Spiritusconund Weiturschlundlung Rudolf Zoegalt und Witwe Marte Feiger.

and Weiturschlundlung Robert Schulzen und Weiturschlund und Weitung der Schulzen und der Sch

Durlach, Firms Elduka AO, Durlach, Die Con Vors von 2,36 beschieff die Umwandlung der AU, durch Chertracuse

Firma Gust. Knapperisbusch wurde eingetra it ist aufgelöst. Der Kaufmann Gust. Knappe ininhaber. Er führt das bisher unter Knappe eingetragen Unter

wird eines Tages die Frage herantre

Wie finde ich einen geeigneten Mitarbeiter

Wer liefert mir

schnell und günstig eine gebrauchte Kellereimaschine oder einen Gelegenheitsposten Warei

Wer hat Bedarf

für meine entbehrlichen Apparate Flaschen usw.?

Diese Sorgen nimmt Ihnen die Deutsche Destillateur-Zeitung ab!

Bedienen Sie sich daher ihres Ar zeigenteils, wenn Sie Stellen 16 besetzen haben, wenn Sie Word kaufen oder verkaufen wollen

Der Fachmann sucht solche Afkündigungen zuerst im Fachorgaf

Ihnen Anzeigen in der Deutschen Destillateur-Zeitung gute Erfolge bringen

Nebenstehend

Aufnahme-gebühren. Er-mäßigte Grund-preise und Nachlässe nach Preisliste.

Mit Angebot für andere Größen, mit Vorschlägen und Entwürfen stehen wir jeder-

Gr88e 2 10,80 Merk

Never Verlag Dautsche Destiffereur Zehone

Kerl Stemm & Co.

chen Bestaudteile sind bereits eben genannt.) Die neworungen in Cochinchins eine Sorte Reis mit dem Men, dessen Korn mattweiß und viel zarter und etärkler (600–80.63) ist. Für 100 kg Nep braucht man ungefährlinesische Hefe. Hiervon erhält man ungefähr 60 l Branntsays, d. b. im Mittel 181 r. A."

141 Oryza glutinosa, der Klebreis.

142 oryza glutinosa, der Klebreis.

g;
urum officinarum (gelbes Zuckerrohr); hiervon nimmt
3 Internoffen (Halm-Abteile), am liebsten von dem
sten Teil, der den meisten Zucker hat;
a galanga, den Würzelstock einer Scitaminee (Galgant),
r Menge einer chinesischen Kommetig (cn. ½1, Filisaigsiß, angefüllt mit den Bruchstücken des Wurzelstockes);
recht, ½ gantang (Mäß für trockene Waren [ca. 8.57661]
tt.

semehl, 3s gantang (Maß für trocken des Wirzestockes);
semehl, 3s gantang (Maß für trocken des Waren [ea. 8,57661 ball));
tust limonellus Hack, sog, Klingen, eine halbe Frucht (eine Breiche, grüne, kleine Zitroensorle).

troch und die Galgantwurzel werden in kleine Schnitzel il und mit dem Reismehl gut in der Sonne getrocknet, hid die ersten 4 Zulaten miteinander zerstößen werden, um unter Zugabe des Citrussaltes und etwas Wasser einen en Teig zu bilden. Nach Verhauf von 3 Tagen werden die a Prianzenteile entlernt, das abgeschiedene Wasser abgen und der übrigbeliehend eines Brei zu runden Knollen ein. die die oben beschriebene Form haben und in der 9 getrocknet werden, bis sie hart geworden eind. See Hagiknollen sind sehr bröckelig und werden später von den angefressen. Wenn man eine Ragiknolle nach Entfernung sauberen änsteren Teiles in einem Morser mit abgekochtem lansch gekühltem Wasser vermischt, eo daß ein dünner malsteht, und diesen in einem zugedeckten Glase aufbewahrt, soll eich in kurzer Zeit der Brei zerteilen in einem weißen salte hin hellegfärbet Plüssigkeit Nach einigen Stunden nen sich am Rand der Oberläche der Flüssigkeit Bläschen Bein, die sich allmählte vermehren. Erst nach 1-2-nnt unden ist die eingetretene alkoholische Gärung so weil dert, daß die ganze Oberläche der Flüssigkeit Von einem Schaum eingenommen wird, in den isteh kleine, weiße, de Inseichen befinden.

Tapej.

Tapej kommen 2 Formen vor, je nachdem, ob dieser sa Sahrungsmittel dient efter ber der verken. Zwecken, z. B.

la der entstern Form ist es eine Zubereitung aus Reis, Kleb-Mais oder Tapiokswurzel. Das unscheinbare Präparat wird-verschlossenen Psanzblättern verkauft. Der Inhalt eines Ranzblättern verkauft. Der Inhalt eines Ranzblättern verkauft. Der Inhalt eines sus einem der genannlen Nahrungsmittel, der flüssige, in weter Menge vorhandene Teil ist ein in Gärung befindlicher Mitgeweißer Saft.

hd Tapej hergestellt, dann kommen auf 1 gantang Reis klebreis 4 Ragiknollen. Für dieselbe Maismenge genügen illen in Abrend für ebensoviel Tapiokawurzein 5 Knollen tilleh sind.

underlieb sind.

Der Hauptbestandteil wird erst gut gekocht und dann nachalles gut angekühlt ist, auf ein Tetanpa ausgebreitet
sten mit Rand). Dann wird es mit dem Ragi bestreut, der
sten den Fingern fein zerdrückt wird, und innig mit diesem
sischt. Für Reis ist es nötig, daß die Mischung nicht mit
Fingern ausgeführt wird, sondern mit einen Holzöffel,
sonst das Präparat leicht mißlingen, sauer werden und eine
che Farbe bekommen könnte. Ist die Vermischung ferlig,
kommt das Ganze in einen irdenen Topf, der auf einen
Platz gebracht wird, worauf alles mit Pisangbillitern zustät wird. Dann entsteht eine Gärung, die nach 2×24 Stunden

vonlügend angesehen wird.

ger Geschmack ist stiß, nicht unangenehm. Zu Tapej, der lahrungsmittel dient, werden bessere Grundsloffe genommen für technische Zwecke. Dazu dienen gewöhnlich die ge-ren Sorlen vom gewöhnlichen Reis (Slamreis oder sog. roler

Ordermann berichtet auch in der gleichen Arbeit:
Der Batavinarrak hat von alters her das Renommée, wegen
schonas der beste zu sein. Sein Preis ist darum auch
als der des Küstenarraks. Die Arrakbereitung in Batavia
ganz un chinesischen Händen.

Als Grundstoff der Arrakbereitung dient die Melasse, stroop, in den Zuckerfabriken nach Abscheidung des Kristallzuckers gbleibt.

bis.

Jis Arrakbereitung geschieht folgendermaßen: Der Grundist Melasze, Plaßwasser, Tapej von Reis. Der Prozeß beginnt
dem Garkochen des Reises. Der verwendele Rela lat geringsterriat, in einer oder mehreren großen eisernen Kochplanen
i der Heis mit Wasser gekocht (micht gedümpfi), eo daß er
zer ist. Dann wird er aus der Planne auf Platten in dünner
it mugebreitet, Nach dem Abkülften wird Ragi darauf geut, deren Knollen mit den Fingern zerdrückt werden, und
verlauf einiger Stunden mit hölzernen Löffeln umgerührt,
danseh in Flaszer gebracht zu werden, die am Bodan öffnungen
in dem it der Tapejsatt, der sich bildet, dadurch ablaufen
ist sind zu 3½ gefüllt, und der Inhalt ist mit einem "Karong"
ten den der Stunden mit der Tapej in den Flaszern geren webel

44 Stunden muß der Tapej in den Flaszern geren webel

A Stunden muß der Tapej in den Fäseern gären, wobel angersturverhältnisse beuchtet werden; erst dang wird er Schignet gebalten, um in eine Tonne gebracht zu werden, an der Luft angestellt ist und in der etch Melasse und Fluff-

DER WEINKELLER IM APRIL UND MAI.

DER WEINKELLER IM APRIL UND M.

Von Lurarm worden wir befragt, wie man hei zeer klistene der beider maskenwer en Bilbender Kliter vor reinigen kann, daß der beider maskenwer en Bilbender Kliter vor reinigen kann, daß der beider maskenwer en Bilbender Kliter vor reinigen kann, daß dem bestehe maskenwer en Bilbender Kliter vor reinigen kann, daß dem Geritale gatantil beseift werden klammenden – Geritale gatantil beseift werden Klitera (Dawre Plaseuws kun Tristolik), sieht von Moleca and dem Kelkel und dem France in Tristolik, sieht von Moleca and dem Kelkel und dem France in Tristolik, sieht von Moleca and dem Verkeitz gebendten Allivkoblen wirden in diese Verkeitz gebendten Allivkoblen wirden in dem Verkeitz gebendten Allivkoblen wirden in diese Plaseuben des bestehe Stehen Kliter klieften Allivkoblen wirden in diese Plaseuben des bestehe Stehen Kliter werden baleen, die het der Stehen der

werden, um weiteren Sinreabbau unnoßlich zu machenen.

Bei allen diesen Arbeiten vergesse man nie, daß Lauftzafaite des
zu benrheitenden Weinen mur schällich ist! Von der Verninderung
sund ungünstigen Beeinflussung der Duftstoffe und dem unserwünschten Verlust des Restes der Gärungskohlensäure haben wir
schon gesprochen. Luft ernährt umd belebt auch die überall vorhandenen Kleinwesen, deren Vernebrung und Weiterentwicklung zum
Glück durch den Alköndol- um Säuregehalt gehemmt wird. Um die
Luft abzuwehren, hält man die Fässer je auch spundvoll, verschießt
sie mit einem Spund aus weichem Holz, der etwas spitz zulliaft und
in den Faßinhalt hineinragt. Bedenklich und zu verwerfen sind die
Leinwandlappen, mit denen man früher – nur Unerfahrete verfallen noch in diesen Fehler – die Spunde abzudichten pflegte. Zunächst ist die Verwendung solchen Leinwandlappen völftig zwecklos,
da sie doch nicht lufdieht abschließen. Bedenklich aber, zweckwidzig
und schädlich sind sie, weil sie feuchte, luftgetränkte Brutstätten für
geradezu alle luftliebenden Krankheitskeime, die Weine befalles
können, selbst für Lesigslichen, sind.
Wir sprachen davon, daß die Fässer stels spundvoll vehalten

können, selbst für Essiglichen, sind.

Wir sprachen davon, daß die Fässer stels spundvoll gehalten werden müssen. Es versteht sich von selbst, daß der Fäßinhatt regelmäßig, und zwar mit einem Füllwein von tadelloser Beschaffenheit, aufgefüllt werden muß. Der Spund ist dann wieder sorgfältig, wie oben angegeben, aufzusetzen. Es kann nichts schaden, wenn man vor dem Auffüllen mit einer Taschenlampe in das Spundloch inienineluchtet, um festustellen, ob etwa kleine Unreinigkeiten, Hötzbaser u. 3gl., darauf sehwimmen. Oh etwa kleine Unreinigkeiten, Hötzbaser u. 3gl., darauf sehwimmen. Oh etwa leine Unreinigkeiten, Hötzbaser u. 3gl., darauf sehwimmen. Oh etwa leine Unreinigkeiten, Hötzbaser u. 3gl., darauf sehwimmen. Oh etwa leine Unreinigkeiten, Hötzbaser u. 3gl., darauf sehwimmen ich etwa luftbaugrige Kahnahefen sich auf der Oberfläche angesiedelt haben, kann man men seist sehon erkennen, wenn man den in die Füßseigkeit bineitungenden langen. Spund herauszieht Man kann etwaige Kahnahefen leicht eufternen, indem man den Füllwein ganz langsam bis zum Daubernand aufgeidt und die Kahnahefen-Ansiedlungen kommen wohl nur sehr selten vor. Man beobachte und betreue aber solche Fässer mit besonderer Sorgfalt!

Es ist nun gerade in den letzten Jahren öfters vorgekommen, daß

beobachte und betreue aber solche Fässer mit besonderer Sorgtalit. Es ist nun gerade in den lekalen Jahren öfters vorgekommen, daß ein Wein, besonders wenn er in warmer Zeit unterwegs war, genend, eithe mit ir-eichlichem Köhlenskuregehalt ankommt. Es bleibt dann wirklich nichts anderes übrig, als den Wein richtig ausgären zu lassen. Dabei ist das Aufsetzen eines Gärspundes auf das Fäß unerlättlich. Dieser läßt die oft noch reichbich sich entwickelnde Köhlensäure entweishen und verhindert den Zutritt der Luft. Daß auch die schwere Kohlenskure die sperifisch leichtere Luft abhält, sit wohl allgemein bekannt. Solange reichlich Kohlenskure über dem Fäßinhalt lieft, können die lufthungrigen Essighakterien sich nicht vermehren.

Sollte nützlich wärmers. Welter, eintralen, e. ellis eren zich

mehren.

Sollte plötzlich wärmeres Welter eintreten, so sollte man die Spunde lockern und, wenn es nötig ist, den gut gefüllten Fässern ein wenig Wein entnehmen. Damit ermöglicht man dem Wem, sich der Ausdehnung durch die noch so geringe Wärmezunahne entsprechend anzupassen. In külherer Zeit ist es dam vielbeicht weider notwendig, elwas Wein nachzufüllen. Erfahrens Weinpfleger halten Ihr diese notwendige Arbeit immer gesunden Abfüllwein in Flaschen bereit.

Man soll fetzt übrigens auch die Aliweine nachprüßen, vor sorgfältig zukosten, um hre jetzige Beschaffenheit genau stellen. Man bekommt dann auch ein Urteil darüber, ob sie gesund und somit, falls der Sommer recht warm weird, nich gefährdet sind. Mitunter sind auch Schönungen nötig, die man jetzt als später vorninmt. Sodann sollte man auch die Umfüllg nachsehen und gut pflegen, nötigenfalls auch sehwerelen. D üblichen Reinigungsarbeiten im Keller immer gewissenha regelmäßig auszuführen sind, brauchen wir wohl nicht bes zu empfehlen.

wasser befinden. Diese Flüssigkeit hat die bekannte braune

wasser befinden. Diese Filissigkeit hat die bekannte braune Farbe.

Den ersten Tag bleibt die Tapejunasse unvermischt. Am zweiten Tag, den der Tapej an der Lutt zugebracht hat, wird er nit dem darum befindlichen Melassewasser gut durchgemischt und in ein anderese Faß ungeschipft, das größer ist, wo zich auch bereits Melasse mit Wasser befindet, so daß die gleiche Tapejinenge auf eine größere Filissigkeilsunenge einwirkt. Nichtsdestoweniger entsteht hier bereits Gärung.

Erst am dritten Tag, also nachdem die Mischung von Tapej und Melasselbeung 2 Tage an der freien Luft gestanden hat und durch einen Deckel gegen Regen geschützt wurde, erfolgt die Gürtufen, die Ansatzgefäße, zwei große Kufen, die neben-einander anfegestellt sind und auf denen eine dritte Kufe steht, die sog. Anstellkufe. Diese letzte enthält eine Mischung von Malasse mit lauwärmem Wasser, Wenn der Bodensatz in die Gürkufen gebracht ist, läßt man diese durch Öffnen von 2 Ablaufähnen welter vollaufen, die am Boden der Anstellkufe angebracht sind, wodurch der Inhalt abläuft und sich mit dem gärenden Bodensatz mischt. Hier belibit der Bodensatz in Tage in Gärung. Diese Gärung ist sehr heftig, vor allem gegen Ende zu Zielt, die der Aussatz in diesen Gefäßen bleibt. Ein resbrauger Schaum treibt zwischen den Reieresten und der dunkelbraunen Flüssigkeit, und bereits in einigen Schritten Abstand



Die Fabrikation des Jamaika-Rums und des Batavia-Arraks.

Von allen, die bisher Forschungsarbeilen über Rum veröffentleht haben, ist Greig zweifelles der beete Bearbeiler gewesen,
seine Veröffentlichungen, die von anderer Seite nur geringfuigt
ngäunt wurden, würden mis in den Stand setzen, zwar nicht,
wie Herzieleil und andere versucht haben, Rum der uns allein
nterossierenden Art aus Rüben zu gewinnen, wohl aber blier im
ande einen brauchberen Rum aus z.T. ausländischem Material
u erzeugen, ohne Alkohol zu importieren. Das will sagen, daß
ar blier sehr wohl Rum nach Art des German Rum herstellen
bunten, wenn wir gewisse Robstoffe, die bei uns nicht erzeugbar
nd, hereinbolen. Vielleicht bietet sieh noch Gelegenheit, des
theren hierauf einzugehen.

Was soust noch über Jamaika-Rum veröffentlicht ist, wurde bereits erwähnd, z. T. muß es genügen, auf das am Schlusse ende Litteraturverzeichnis zu verweisen, weil diese Übersicht st zu amlangreich werden würde.

Zum Schluß unserer Betrachtungen über Jamaika-Rum mag noch auf die Arbeit des Engländers W. Colling wood Wil-liams hingewiesen werden, die er 1907, also 15 Jahre nach Greigs Arbeiten, im Journal of Society Chemical Indust, excheinen ließ, der die Greigschen Arbeiten nicht nennt und sie auch wohl nicht kannte. Seine Arbeit enfalt ogar bestiglich der Gärung eine Angabe, die nicht stimmt. Er sagt kurz folgendes:

Les gibt zwei Hauptsorten von Rum:
Common Clean, den gewöhnlichen Trinkrum,
Flavoured oder German Rum, der nur zum Verschneiden dient.

Melasse,
Skissmings, d. i. der beim Kochen des Zuckerrohnsaftes abgeschöpfte und dam einer sauren Gärung unterworfene Schaum,
Dunder, der Desilhätionsrückstand, die Schlempe, Er hat noch
Dunder, der Desilhätionsrückstand, die Schlempe, Er hat noch
Dunder, der Desilhätionsrückstand, die Schlempe, Er hat noch
ist er Gärung, die 5-6 Tage dauert (altit doppelter Zeit nach
reig), vermehren sich die Saurebakterin besilhndig und überscharn schließlich die Hefen. Bei der Destillation, meist in
wühnlichen Blasen über freiem Feuer, bildet der erste Anteil
n Rum. Bei der Herstellung des Flavoured werden den Röhffen noch "Acid" und "Flavour" zugesetzt.
1. Trinidad und Demerara weicht die Herstellung des Parse

In Trinidad und Demerara weicht die Herstellung des Rums larm von der Jamaika-Methode ab, daß nur Hefen, keine säkkerien an der sehr schnell verlaufenden Gärung feilnehmen. Das Produkt ist geringwertiger."

s Produnt mit gerungweringer. Williams bringt jedoch einige Vergleichsanalysen, die als rtvoller anzusehen sind, als seine Angaben über die Her-

		Common Clean				Demerara- Rum	
	Durch- schnitt	21 Analysen	Burch-	2 Analysen	Durch- achniti	11 Ana- lysen	
Alkohot Prozen Extrakt Prozen Gesamtsäure 1 Plüchtige Säure 1 Ester	78.5	68.6—82.1 0.01—1.16 30—155 21—146	0.31	0-0.61 45-145	97.5	71—123 33—75	
(als Essigester) HöhereAlkohole ² Furfurol Aldehyde ³		88—1058 46—150 1—11.5 5.0—30.0	107 5.2	76.85-1204 80—144 2.7—120 13—37.5	-		

Bevor wir uns dem zweiten Teil unseres Themas, den Arrak, zuwenden, mag hier zunächst eine kurze Abhandlung über die sog. Hefen in Ostasien Platz finden. Entsprechend dem

als Essigsaure - 2 als Amylalkohol - 2 als Azetaldehyd,

dortigen allgemeinen Stande der Technik sind diese sog. Hefen kompitzierte Gemische aus allen möglichen pflanzlichen Bestandeilen. Was das Wesen dieser Gemische war doder sit, blieb den Arrakbrennern ganz unbekannt; Lallg genügte ihnen der praktische Erfolg. Nur die Japaner wuren den andern Ostasisten insofern zweitellens weit voraus, als eie — läugst vor P.a.s. t.e. und K.o.ch., vor H.a.n.s.en und Jörgensen — verstunden, so eine Art von Reinkulturen zu gewinnen und zu verwenden. Freilich stellten sie keinen Balaviaarrak her, sondern Arrak und andere Spiritussen sehlechthin. Arrak ist im Osten inlehs weiter als eine Bezeichnung für Branntwein.

Der erste Forscher, der den Gfrungsvorgängen und Gärungsorganismen in Ostasien in wissenschaftlicher Weise und nicht ben Erfolg nachging, war der erst vor ganz kurzem verstorben Bakteriologe C.a.l.m.ett.e. Direktor im Institut Pasteur in Paris. In Jungen Jahren war er Garnisonarzt in Saigon in Indochtion. Wer er auch der dortigen Fillale des Institut Pasteur vorsland.

Unter dem Titel "Contribution à l'étude des ferments de Amidon" veröffentlichte er 1892 in den Annales de l'institut Pasteur, Bd. VI, S. 604, eeine Arbeit über die chinesische Meter den Betreibt Wesen und verwendung dieser sog. "Hefe" sowie noch einige verwandte asialische Erzeugnisse, die gleichfalls für die Alkoholgewinnung verwendet werden, z.B. die Koji der Japaner.

Japaner.

Ein Jahr nach Calmette veröffentlichte Vordermann in der Geneeskundig Tijdschrift voor Neederlandschindie, Bd. 33, Liefts. 3 (Balavin bei Ernst & Co) seine chenfalls sehr losenswerten Analecta aus dem Gebiet der Genußmittel. Auch er beschreibt eine Auzahl dieser eigenarligen Gärungserreger, darunter das Ragi (der Name hängt sicher mit "Arrak" zusammen, für dessen Gewinnung er beralals benutzt wird) und das Tapej, das besonders zur Gewinnung von Reiswein dient. Er gibt aber auch eine Beschreibung der Arrakherstellung nach chinesischer Art, mit der natürlich in Deutschland nichts anzulangen ist.

Durch die mykologischen Arbeiten von Calmentie, Von

cmnesischer Art, mit der natürlich in Deutschland nichts anzulangen ist.

Durch die mykologischen Arbeiten von Calmette, Vordermann, Went und Prinsen-Geerligs sowie Ejkmann wissen wir heute über die eigentlichen Gärungserreger wöhl Bescheid, aber das letzte Geheinmis haben die Chinesen noch zu bewahren gewuhlt. Denn nicht die großen, modern eingerichteten und rationell geführten zahlreichen Arrakbrennereien sind die Hersteller des begehrten Bataviaarraks, sondern 5-shinesische Unternehmen, die keineswegs nach bakteriologischen Grundsätzen betrieben werden und auch nicht unserem Ideal von Ordnung und Sauberkeit entsprechen, die aber seit Generalionen im Besitz des Geheinmisess sind, das sich vom Vater auf den Sohn vererbt und Außenstehneden bisber unerreichbar geblieben ist. Diese nach bakteriologischen Anschauungen nur mangelhalte Genauigkeit braucht aber kein Vorwurt zu sein. Es ist sogar wahrscheinlich, daß der Balavinarrak aufhören würde, so begehrt zu sein, wie er es jetzt ist, wem die absolute Reinkultur die Herrschaft anlrefen würde. Etwas Ahnliches laben wir sehon beim Rum geseben. Der Szebaromyces mellaceus Jörgensen allein tut es auch nicht, es müssen noch audere mikrobische Wesen mithellen!

Das Wesen der Gärung hat Calmefte geklärt, die Haupt-

Wesen mithellen!

Das Wesen der Gärung hat Calmefte geklärt, die Haupbquelle des Aromas haben Went und Prinsen-Geerligge
in dem Sacharomyces Vordermanni gefunden, so von ihnen zu
Ehren Vordermann ns benannt. Jedoch die Quintessenz der
wissenschaftlichen Arbeiten bleibt doch die Einsicht, daß man
lediglich einen sehr sauberen Industriesprit erhält, sobald nach
europäischen und Desonders nach bakterlologischen Grundsätzen
gearbeitet wird. Aber Batavianrak läßt eich so nicht herstellen.

Ich behandle jetzt nur die Hauptarbeiten und berichte zu-

NAUMANN & RIETZ G. m. b. B Erstilussige Spesialitäten Halb & Halb-Essenzen

malchet über die sog, chinesische Refe und ihre Aburses
Calmette bespricht zunächst den japonischen Ke
vorzagsweise zur flerstellung des Reisweises oder KeiSaké, dient Denn fährte fort: "In China und Indochtien
verschiedene Sorten von Wein und Branstweis aus K
Hille eines wiel kräftigeren Fermentes bergestellt, das in
dem Keij zu Unracht zunammengeworfen (verweckseit),
den spärlichen Arbeitan, in denen se überkaupt erwähnd
(Diese Klage über spärliche Liberaturqueilen ist, wie beis
allen Forschern gemeinnam; eie ist auen berechtigt).
Ferment, bestehend aus der Symbiose eines Schimmelgöf
mehreren Sorten alkoholvergärunder Hefen, verzuckert is
Stärke sehr energisch. Seine Herstellung ist das Mosope
kleinen Zahl chinesischer Industrieller: die eingeborenen S
brenner Kennen seine Herstellung absolut zieht. Die E
kennen sie unter dem Namen zhinesische Hefe. Man fis
im Handel in Form kleiner, platter Kuchen, etwa vom
messer eines 5-Franken-Stückes, mit körniger, gran ge
(Schläabfall) bedeckt. Der Geruch dieser Hefe ähnelt de
verschimmellem Mehlkeister, den man mit Zimt oder als
Gewärzen bestreut hat. Sie wird nach einem kompl
Rezpet hergestellt, dessen Text ich mir mit besonderen
verschaffen konnte, und zwar in chinesischer Sprachs
Reihe von 46 Drogen ist darin aufgeführt, fast alle:
aromatischen Gewürzen gehörig, Ingwer, Pfelfer, Kar
Zint, Neiken usw. Aber das fatsächlich wirksame Prim
die Stärke verzuckert, ist nicht genannt. Das braucht un
zu wundern, weil die Chinesen nichts ver geneten wiss
weil sie wahrscheinlich auch ger nicht versucht habe
Ursachen der Reiswergärung aufzuklären ...*

Das vollständige Rezept hat Calmette leider niel
öffentlicht.

Das vollständige Rezept hat Calmette leider öffentlicht.

Calmette sagt:

Call me ette søgt:

"Die 46 aromatischen Pflanzen werden zunächst in Mörser sehr fein gestollen, dann durchgesiebt. Das erk Pulver, dessen Geruch sehr durchdringend und angenebt wird in einen runden Bebälter geschültet und mit gleichen Reismehl gemischt. Das wiederholte Durchsieben des Ammacht das Gemisch sehr homogen. Dann bringt man es in Schüssel, in der es mit Wasser zu einer Paste dann brote, die auf Matlen mit kleinen Mengen angeleuchtelem änberheh infiziert werden. Diess Kugeln werden auf zugede Strohmatlen an einem dunklen Pfatz aufbewahrt. Nach 448-wis bei einer Temperatur von 30°, wie man sein Saugon is die Entwicklung der Keinne beendet. Die feucht gebliebene hat einen sehinmiligen Geruch angenommen und sich mit Art sehr feinem weißem Samt bedeckt. Man setzt sie der bis zu vollstündiger Austrockung aus, tut eie dann in Sech werkauft sie an die Destillateure. In vielen Hefefabriken Zahl der Pflanzen auf 10—12 reduziert, alle aromatisch, wibrigen sich nicht so leicht im Handel auftreiben lasses haben ohnehin keinen anderen Zweck, als den Reisallseh parfümieren. (Die von Calmette namentlich angelb

Von Tischgebräuchen unserer Vorfahren.

Wir modernen Menschen des 20. Jahrhunderls haben uns so daram gewöhnt, viele Dinge des Alltags. Gebrauchsegenstände, Gebräuche und Sitten als so selbstverständlich hinzunehmen, daß wir uns nicht einmal darüber klar werden, daß es vor gar nicht so angen Zeiten gauz anders war, geschweige denn daß wir unsenstülle danach umsehen, wie es denn nun früher wirklich aussit und wie unsere Vorväter sich im grauen Alltag gaben und henahmen.

ernstlich danach umsehen, wie es denn nun früber wirklich aussah und wie unsere Vorwiter sich im grauen Alling gaben und "benahmen".

Unsere heutigen "guten Manieren" bei Tisch sind außerordentlich jung. Zwar hielt man früher vielleicht noch viol mehr und sirenger auf peinliche Beachtung der damale gültigen Sitten, dech benahm man sich nach unseren heutigen Begriffen herzlich schliecht! — Wer würde heute jemanden als Muster guten Ansands rühmen, der mit den Fingern ale, wie noch Ludwig XIV. von Frankreich, der "Sonnenkönig", tat? Andere Zeiten, andere Sitten! Gegen Ende des I7. Jahrhunderts gebrauchte man weder in Eugland noch in Halien Gabeln. Der Gebrauch der Gabel, die mit ihren Zinken den Fingern der menschlichen Hand medigehildet ist, stieß bei ihrer Einführung, namentlich auch in Deutschland, auf große Widerstlände, wo man eich gegen diese "welsche Manier" auflehnte!

Hätten unsere Ahnen nicht einige Jahrzehnte lang die großen Misheleinkragen getragen, so wäre uns vielleicht heute noch die Serviette ein unbekannter Begriff; denn bis zu dieser Mode wischte man sieh — und dies gult als ehr richtig und vornehm — die durch das Mit-den-Fingern-Essen stark "milgenommenen" Hände am Tischtuch ab, das infolgedessen ziemlich lang sein nußte und das bei Festmählern in reichen Häusern daher auch während der zahreichen Gätige öfter gewechselt wurde! Die Serviette wurde zuerst auf die linke Schulter oder auf den linken Arm gelegt, und wom heute noch unsere Kellner eine Serviette über dem Arm tragen, so treffen wir hier auf eine uralte Sittet Die Serviette basen aber auch noch eine andere Aufgabe zugsteilt; es bürgerte sich allmähllich der Brauch ein, die Speisen mit einer Serviette zusudeken. Erst unm alle Teilnehmer Ihre Pitätze eingenommen hatten, wurde die Serviette von den Schlässels fortigenommen. Die Erinnerung an diese lauge sehon aus der Mode gekommene Sitte ist uns in dem Wort und Begriff "Couvert" erhalten gesteiben zu langen, hat einer Baryteite zusudesen. Erst wem alle Teilnehmer Ihre Pitätze eingenommen ha

wurde. — Die Suppenkelle, eine Erfindung des Herzogs von Montausier, bürgerte sich erst später ein. Brühen und Soßen aß man, indem man Brotstücke hineintauchte.

Auch war es Sitte, daß der, der einem anderen zulrank, seinen Becher oder Humpen hinreichte, den dieser dann leertrinken mußte. Es galt auch für notwendig, daß dieser das Stück geröstetes Brot (foste) essen mußte, das man in den Becher hineinzulegen pflegte. Es wird uns jetzt deutlich, warum man das Hochleben-lassen eines anderen als "Toast ausbringen" bezeichnet!

lassen eines anderen als "Toust ausbringen" bezeichnet!

An den Fürsteindfen war es üblich, daß der Mundschenk von den Speisen und Getränken kostels, ehe er seinem Fürsten das Essen und Trinken reichtet Man tat dies, um auf diese Weise vor Vergffungen gesichert zu sein. Auch von diesen uralten Gebrüuchen hat sich bis heute ein Rest erhalten: daß ufmilteh der Gastgeber sich zuerst aus einer neuen Flasche Weip einen Schluck in sein eigenes Glas gießt, che er seinen Gläste einscheukt. Eine rationalistische Deutung besagt, diese Übung habe sich eingebürgert, damit der Hausberr vorher feststellen könne, ob der Wein nach Kork schmeckt. Es slammt aber dieser Brauch zweifelbos noch aus jenen ungemütlichen Zellen, wo es gelegentlich vorkam, daß einem unliebsamen Gegner etwas Gift in Speisen oder Getränke gefräufelt wurde.

Die Tafeln waren nur einseitig gedeckt. Die andere Seite

Die Tafeln waren nur einseitig gedeckt. Die andere Seite wurde zur Erleichterung des Servierens frei gelassen. Nech heute beobnehten wir bisweiten diese Obung, wenn die Tische bei feierlichen Banketts in Hufeisenform siehen.

Ellbogenfreibeit des Mannes wurde ersetzt durch dikommenheit eeiner Tischnachbarin, deren Aufgabe es wird Tischheirin die schönsten und safligsten Stücke berau und vorzulegen. Dafür durfte sie selbst bei Tisch nur sessen und mußle sich den Anschein geben, als lebte sie euft und Liebe. In einem zeltgenössischen Ratgeber i daß der Verfasser einer Braut empfieht, vor dem Hock in ihrer Kammer recht ordenlich zu essen, damit sie dan Tafel um so weniger zu essen brauchei!

In inter hammer recht ordenulen zu essen, damit si. Tafel um so weniger zu essen brauchet!

Nicht unitaleressant ist es auch, einen Blück wicklung der Tafelsitten an den Höfen zu richt bemerkenswert ist dabet die starke Verbundenheimt seinem Volke im Mittelätter. Es war eine Selb keit, daß das Tafelhalten, des Fürsten öffentlich was konnte in das Schloß kommen und die vielen Wu schauen, die es da zu eehen gab. Ursprünglich war et gewesen, daß das Volk sich bei der Tafet dem Fi und mit ihm reden durfte. — Das öffentliche Tafeln hat sich lange erhalten, in Frankreich bis zur Iransbildion, ja z.T. bis in unserer Tage, denn Prinzre von Bayern hielt noch jährlich beim St.-George-Fes öffentliche Tafel. Allerdings wurden in Laute de Fürsten durch ihre Höfflinge immer mehr und de Fürsten durch ihre Höfflinge immer mehr und de Fürsten durch ihre diesen Gelegenheiten getrennt: z.T. nanchen Höfen so weit, daß der Fürst und die Prinzessinnen von Geblüt überhaupt allein speisen nohne Höfgeselbschaft. — Auch die Höffesle waren i feste, Die Bärgenheiten. Redouten und Maskerendes waren den breitesten Volkssehieten zugänglich, s. i., fest der Nationen", das August der Sänke zu Ebe.

Konjunkturspiegel der Deutschen Destillateur-Zeitung. Oktober 1980 (1980)

April Mai Juni Juli August Septis, Oktober Novis, Dezber, Oktober
Authority Auth
Ram Rampelal veo 50 und mehr 4 60 307 373 394 299 79 70 84 174 290 1191 85 66 746
Weine unit Hetimitekusätzen und ähnlichen wichbaligen Weine with Hetimitekusätzen und ähnlichen wichbaligen Weine mit Hetimitekusätzen und ähnlichen wichbaligen Weine mit He
Weinen mit Helimitelzusitzen und abnilichen weinhaligen Gertinken (Wermut user). Weinen weinhaligen Gertinken (Wermut user). Weinen mit Helimitelzusitzen und abnilichen weinhaligen Gertinken (Wermut user). Gertinken (Werm
Weinen mit Heilmitlekussitzen und abnilichen weinhaligen dz 2373 301 2173 401 305 606 1171 10943 35510 6365 306 2985 2499 3985 3986 307 1298 35510 6365 308 3180 3184 3184 10 348 3184 30951 388
Weinen mit Helimitelausitzen und ahnlichen weinhaltigen Geträußen (Wermut usev.) Geträußen (Wermut usev.) Geträußen (Wermut usev.) H. 785 619 294 706 375 890 187 365 909 8575 127 112 465 davon aus der Tschechoslowakei. ht 691 475 69 565 330 886 187 265 673 4884 687 129 112 465 davon aus der Tschechoslowakei. ht 691 475 69 565 330 886 187 265 673 4884 687 129 112 465 H. 2662 487 2988 1471 2587 2094 3186 3178 3359 2805 4757 30.143 277 314 2 2664 Erträge der Besteuerung Sahmen des Reiches aus dem Spiritusmonopol. Mill. RM. 180 183 12,0 12,2 13,0 13,5 13,2 16,2 29,5 19,26 18,5 16,0 31,2 18,2 18,3 18,3 18,3 12,0 12,2 18,3 18,3 18,3 18,3 18,3 18,3 18,3 18,3
Minoralwissern, Inspectant 1887 1993 2318 250 247 26
According to the control of the co
Company
Mill. RM 13.9 13.8 12.0 12.2 13.0 13.5 15.2 10.2 20.5 19.6 18.5 10.0 31.2 10.
Mil. RM 18,4 18,5 18,2 18,5
Minoral sassergious
ac Gemeinder's sus der Gemeindegetränkesteuer
dec Gemeinden' aus der Gemeindegetränkesteuer Mil. RM 7.1 6.9 Stadt Berlin RM Stadt Berlin
Stadt Berlin
morenheresen nergestellter und sonstiger ablieferungsfreier Bramtwein M 88 907 29 001 46 401 173 504 55 908 46c Reichsmongolverwaltung un Trinbramtweinhersteller – M 96 455 105 871 154 445 460 077 110 281 460 077 110 281 460 077 105 871 1
morenheresen nergestellter und sonstiger ablieferungsfreier Bramtwein M 88 907 29 001 46 401 173 504 55 908 46c Reichsmongolverwaltung un Trinbramtweinhersteller – M 96 455 105 871 154 445 460 077 110 281 460 077 110 281 460 077 105 871 1
Allgemeine Konjunktur- und Verbrauchsmerkmale
(a) 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1
Lin % der Arbeitsplatzkapazität Genuömittelindustrie
1828 = 100 1.05 1
Tee () 1000 dg 3.5 63.8 3.5 4.1 3.8 4.2 4.7 4.4 4.0 6.66
Robkinkae (1999 de 61.1 4.0 48.9 48.0 44.6 67.1 71.9 70.3 77.4 65.4 127.9 Sudiricchien (1990 de 591.4 324.4 27.9 176.7 14.20 131.8 29.4 39.0 176.7 14.20 131.8 29.0 176.7 14.20 131.8 29.0 176.7 14.20 131.8 29.0 176.7 14.20 131.8 29.0 176.7 14.20 131.8 29.0 176.7 14.20 131.8 29.0 176.7 14.20 131.8 29.0 176.7 14.20 131.8 29.0 176.7 14.20 131.8 29.0 176.7 14.20 131.8 29.0 176.7 14.20 131.8 29.0 176.7 14.20 131.8 29.0 176.7 14.20 131.8 29.0 176.7 14.20 131.8 29.0 176.7 14.20 131.8 29.0 176.7 14.20 131.8 29.0 176.7 14.20 131.8 14.20 131
Süddrückhen () 1000 dz 591.4 324.4 272.0 176.7 142.0 131.8 256.4 360.9 709.5 619.0 1552.6 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2
Tigarren
, Rauchtabak' (Feinschnitt und Pfeifentabak) 1000 dz 24.5 27.1 24.4 28.0 28.5 27.2 29.0 25.7 23.8 . 27.4 . 49.8

oden mit mehr als 5000 Einwohnern und der Gemeindeverbände. — 3 In den freien Verkehr gesetzte Mengen von Verbrauchszucker, — 2 Versteuerte Meng

Die Fabrikation des Jamaika-Rums und des Batavia-Arraks.

(Schluß aus Nr. 43/44.)

see wo man nur sehr zuckerarme Melassen verarbeitet.

see Rechnung stimmt nicht. Arrak wird nicht aus in der Mezurückbleibendem kristallisierbarem Rohrzucker hergestellt.

see Konte man mehr Arrak erztelen, wenn dieser Rohrin Anstellkulen in nicht kristallisierbarden Zucker oder

zuncker umgeändert wird, bei sonst gleichbleibender Menge

darrak baser dadurch das eigenartige Aroma, das

edaarrak in stärkerem Maße als anderer Arrak enthält, verwerden sollte, ist nicht wohl denkbar. An, die neisten ba
les Arrakfabriken beziehen ihre Melasse von der Küste
de stät daß das Flükwasser, das in Batavia zum Anstellen

vird, Einfluß auf das kräftige Aroma hat, wie behauptet

Veilung muß dieses Räisel noch ungelöst bleiben:

"Goach kehren wir noch einmal kurz zur chinesischen Hele

Vorkaufig mut dieses Räisel noch ungelöst bleiben."

litræ Bedeutung erschöft sich nicht darin, den SacharoRousid, den Cal met te isolierte, in den Reiberi zu
Rousid, den Cal met te isolierte, in den Reiberi zu
Rousid, den Cal met te und die Holländer, berondtell dem
k auch aromatische Bestandteile. Das gleiche Empfinder
is auch Cal met te und die Holländer, besonders Voras nu Von dem von Vorderm an n genannten damaligeu
dier rieher der stattlichen Untersuchungskaboratorien auf Java,
Elikus ann, stammt lolgende Originalrezeptur für Ragi:

isobiauchbüschel,

Frikafrichte.

ke Zint von Fingerläuge,

gerängen Calgantwurzel,

Warmes Wasser.

Werfingen Galganwurzel,

le Bereitung eschieht so: Der Reis (sicherlich ungeschälter)

dit den anderen Ingredienzen fein zerstoßen. Das Zucker
den an Vortage aber geröstelt und gleich vor der Zubereitung

dit und in Stückehen zerschultten werden. Dieses Zuckerrohr

dit kund in Stückehen zerschultten werden. Dieses Zuckerrohr

dickweise beim Zerstampler zugeestet. Wenn alles fein

1st, wird es gesiebt und mit warmem Wasser zu einem

angeknetet. Bieraus bilder man Kugeln von Pflaumengröße
de Zubereitung soll man sich vor Zugluft hitten. (?) Die

Werden dam mit einer Schieht Asche von Reisstroh da

täge auf eine Wanne gelegt und auch mit einer solchen

sebedeckt. Schieiblich räuchert man sie 3 Tage lang mit

rröturpräfrückstand. (Bagasse) und trocknet an der Sonne.

**

der Zugrundelegung der Angaben C al met ties, Vor'd er

de Tagen and Eijk m an or läßt sich folgende Zusammensetrung

hessiche Hete festigen:

Der Erforschung der Bataviaaruk-Iestellung hat eine Anzahl holländischer Bakteriologen und Mykologen sich mit z.T. gutem Erfolge gewidmet. Von den Arbeiten Vor der manns wurde bereits gesprochen, ihm folgten besonders F. H. We al., H. C. Pränsen-Geerligs und Eijkmann. Auch der Bakteriologe. E. de Kruyfla sich wie die bereits genannten Forschet im Henstellungsgebiet mit dem Geleitunis befalt, das den Baktaviaaruk noch ungibt. Die Arbeit de Kruyfls stammt aus dem Dezember 1900 und ist auf Java in Buttenzorg geschrieben. Das Endergebeits aller Forschungen gelt dabni, daß war eine besondere Hefoart das Grundaronn erzeugt, daß aber die von 65 chinesischen Bronnern zweifellos vor der Destillation zugesetzten Vegetabillen bisher nicht testzusfellen waren. Im übrügen spielt die "Abfalliststene", wie wir sehen werden, die gleiche Rolle wis bei Rum.

spiell die "Abfallzisterne", wie wir sehen werden, In übrügen Bölle wie bei Rum.

E i JR ma en bestätigt in seiner rein bakteriologischen Arbeit "Mikrobiologisches über die Arraktabrikation in Batavia" (1894) die Belunde von Ca Im et te (Amylomyese bzw. Muore Rouxii) und von Vorder mann (Dreschllegelbazillus, Sacharomyese Vordermanni Went & Prinsen-Geerlings). Die umfassendaten Arbeiten sind jedoch von Went und Prinsen n- Geerligs—teils geneinsam, tells gesondert—verfallt. 1804 erschien im "Archief voor de Javas-suikerindustrie" eine gemeinsame Arbeit beider "Dher Zucker- and Alkohablidung durch Organismen in Verbindung mit der Verwertung der Abfallprodukte in der Rohrunderstalten, 1805 eine gleichfalls gemeinsame Arbeit, "Besohaltungen über die Helearien und zuckerbildenden Pilze der Arrakfabrikation" in den "Verhandlungen der Kgl. Akademie der Wissenschalten zu Amsterdam". Her ist die Arbeit in deutscher Sprache veröffentlicht, mechtem sie zuver holländisch in Java und englisch im "Stager Came" erschienen war. 1906 endlich veröffentlichte Prinsen-Geerligs allein im "Arrheit voor de Java-aukerindustrie" eine Abhandlung "Die Qualität des Java-Arraks". Es ist bemerkenswert, dat gleich Sell (1891) auch Prinsen-Geerligs siellten zunächst dess Thema zu finden ist".

Went und Prinsen-Geerligs stellten zunächst dest (was it allemente versichten der den zu finden ist".

Arbeiten "weiter nichts in der Literatur über dieses Thema zu finden ist".

Went umd Prinsen-Geerligs stellten zumächst fest (was is allgemein bekamt ist), daß auf dava wesentlich 2 Qualifaten Arrak bengestellt werdent der gewönliche Küstenarak und der Bataviaarrak. Wie Vordermann stellten sie fest, daß die wesentliche Bestandtelle der Hefe bei Bataviaarrak und vordermannit, sind, daß der bei Bataviaarrak und vordermannit, sind, daß daer bei den lange nicht so wertvollen Küstenarrak die Nomita javanica die Hauptrolle spielt.

Die Arbeit von Prinsen-Geerligs (1905) "Über die Qualifät des Java-Arraks" geht sehr ausführlich auf die gesamten Rohstofte ein Zusammeufassend läßt sich diesen Forschungen folgendes entnehmen: Die Arraksorten welchen auch analytisch durchaus voneinander ab, Bataviaarrak hat z. B. viel höhere Gehalte an Adelsyd und Estern. Die referaturige Arbeit von de Kruyff enthält u. a. diese Angaben.

Die verschiedene Zusammeussetzung schreibt de Kruyff nicht allein den verschiedenen Mikroorganismen zu, die die Melasse vergären, sondern vor altem der verschiedenen Zusammeussetzung der Rohstoffe.

Die batavischen Arrakbrenner bezogen damals (1905) Incentunken zu der Kruyff nicht allein den verschiedenen Zusammeussetzung der Rohstoffe.

Die batavischen Arrakbrenner bezogen damals (1906) Incentunkert als die, welche die Kulstenbrennereten aus den großen Fabriken in Cheribon usw. bezogen.

Seitdem eind die Verhättnisse im Tangeraugsehen ganz andre geworden: die chinesischen Zuschrabriken sind eingegangen, infolgedessen beziehen die Arrakbrennereten unn ohe Ausmahme ihre Melasse von den Küstenpilateu. Tots ungefähr gleicher Arbeitsweise und trotz unmehr gleicher Rohstoffe bestelt aber immer nich der mehr erschipften Melasse der großen. Der Gebrauch der mehr erschipften Melasse der großen.

wir sahen, nicht ganz ohne Erfolg. Es bleibt zuletzt doch bei de Bedeutung der geheimen Zusatze, die die 5 chinesischen Firmer vor der Destillation machen.

The Destination inacided.

Eline Arrakhremerei in Batavia besfeht aus 3 Abteilungen:

1. der Hefefabrikation,

2. den Rämniehskeiten, wo der Ansatz bereitet wird und die
Vergärung stattfindet,

3. der Brennerei.

Die Hefefabrikation

Als Grundstoff für die Hefelabrikation.

Als Grundstoff für die Hefelabrikation dient roter Reis (Oryza glutinosa), am besten von moglichet billiger Qualität. Der Reis wird in großen, offenen Pfannen unter fortdauerndem Rühren auf freiem Feuer gargekoeht und danach zur Abkühlung ausgebreitet. Während der Abkühlung inliziert sieh der Reis mit allerlei Keimen, Ist der Ries abgekühlt, danna wird ein bestimmter Anteil Hagtikageln gepulvert und innig mit dem Reis gemischt. Auf 40 Kaijes Reis brauett man 10 Ragfüugeln. Das Gemisch wird dann übergeführt in hohe Topte mit doppeltem Boden, deren oberer am besten aus Gaze ist. Auf ihn komunt zuerst eine Matte, und auf diese wird dann das Reisgemisch gelegt. Ist der Topt oll, dann wird der Reis von oben mit einer gleichen Matte zugedeckt. Die Bedeutung der unteren Matte besteht darin, das Durchfalfen von Reis durch die Maschen zu verüftlen, die der oberen, die Verdunstung esviel wie möglich zu verhindern. Der heren Gesamtheit in das Gärgefäl gebracht wird.

In diesen 2 Tagen hat sich in dem Reis eine Reibe bakteriologischer Prozesse abgespiell, wobel verschiedenn Organismen, die in dem Rag vorbanden waren, sich entwickle konnten. Infolge des schnellen Wachstums sleigt die Temperatur dem Reis stark, bis 50 und darüber, Wird die Hahe ven 30° nicht erreicht, wird, die Aastellhele verwerfen! Also offenbar ein prinnitives Selektiv-Verfahren, denn viele Mikroben gehen bei dieser Temperatur zugrunde.

Rundenwerbung auf Schrift und Irift

Das zeitgemäße Spirituofenschaufenster

Neuer Verlag Deutsche Destillateur-Zeitrang Karl Stamm & Co., Berlin W 85.

Hassid (0-00% verlangt.

Die bakteriologischen Amgaben de Kruyffs über seine cauche sattebren des Interesses. Dagegen sind die Arbeiten i Went und Prinsen-Geerligs aufschiußreicher, wie en fund Prinsen-Geerligs aufschiußreicher, wie Forscher überhaupt bakteriologisch und mykologisch ider vorgingen, Sie beschreiben aber den technischen Vergangten, Sie beschreiben aber den technischen Versen diesbezüglich auf Vordermann, dessen ebenfalls kurze Angaben bereits bei Besprechung der sog, asiatischen im mitgeteift sind.

fan milgeteilt sind.
Aus der 1894 veröffentlichten Arbeit von Went und Prinsenerlige ersieht man noch folgendes:
Arrak entsteht durch Vergärung zuckerhaltiger Flüssigkeiten;
us wird auf van haupsischlich Melasse bemizt, aus der keine
harose mehr auskristallisiert. Sie enthält noch

6—16% Lävulose.

sinere Arrakart wird aus Reis hergestellt, und zwar is aus dem sog. Klebreis, Oryza glutinosa. Um die Reisin Zucker überzulühren, wird aber keine Diastase geje sondern derselbe Stoff, der auch die Hefe enthält, die koholgärung dient. Dieser Stoff heißt auf Java Ragi...

chien, daß der Reis hier die Hauptsache war, verauchagi aus Reisnuchl mit etwas zuckerhaltigem Wasser her-

obensawenig Methyl oder Amylaikohol.

Es sei uns gestattet, darauf hinraweisen, daß Sacharemyces
Vardernamit von Belang ist, da man, wenn mit Reinkulturen
dieser und gearbeitet wird, instande ist, einen sehr feinen Arrak
su lahrien, der nicht tussehaltig ist, während der Arrak des
Handels, instande unsehaltig ist, während der Arrak des
Handels, instande ungefalt 18-1995 Zucker werden in
Alkohol und Kragen, und ungefalt 18-1995 Zucker werden in
Alkohol und kein der Verwendung von Reinkulturen kann
man später aber aus ähnlichen Gründen wie beim Rum wieder
ab, weil sich eine Mischkultur als zweckenfäliger, weil billiger,
erwissen hat.

Es bleibt noch über 2 wiehtige Veröffentlichungen von H. C.

erwiesen hat.

Es bleiht nech über 2 wichtige Veröffentlichungen von H. C.
Priasen-Geerligs kurz zu berichten. In seiner in franzosischer Sprache erschienenen Abhandlung "Fahrikation von
Rum und Arrak" (Bulletin de Passociation des chimistes des aueretie et de destillerie de France et des colonies) beschreibt er noch
einmal, wie Batwis-Arrak aussenließlich aus möglichet entzuckerler Melasse ohne weitere Zugaben hergestellt wird.
Nachunden ist sein

rie et de destillerie de France et des colonies) beschreidt er nech einmal, wie Batavia-Arrak aussehließten sun möglichet entzurkertes Melasee ohne weitere Zugaben hergestellt wird.
Nechzublen ist nech die Angabe Prinven-Gerrliga*, dass die frieche Luft Javas eine Temperatur von 30°C hat, was wohl zu beachten st. Er erzühlt noch etwas genatur, wie der Sacharomyees Vordermanni der alleinige Erneuger des Arrak-aromse ist und wie intologe günstigerer Wachstunsbedingungen dieser Pilz die Oberhand behält, besonders über die Monilia vanies, den Hauppärungserreger des Küstenarrak, alo der geringeren Sorte. Er weist noch auf die Verwendung von Abfällen und beschädigen Zuckerroripfilanen bin, sowiet es sich um Rum handelt (Abdalizaisene), bestreitet aber deren Verwendung für Arrak,
Er sagt auch, daß er bei der Herstellung des Batavis-Arraks die Verwendung von Kräutern weder bebachtet noch alvan geschört habe, sebti aber vorsichtig hinzu, daß frotzdem eine solche Verwendung vor Kräutern weder bebachtet noch alvan gehört habe, sebti aber vorsichtig hinzu, daß frotzdem eine solche Verwendung vorkommen könne. Insbewondere erklätt er die bändige Behauptung, man verwende Zimtapfelblätter, für wenig glaubhäft, weil sie keinerleit besonderen Geruch aufweisen.

Demgegenüber muß aber auf die bereits besprochene Arbeit von Jacque um in verwiesen werden. Danach verleihen wiele Bildter, wenn sie bei der Gärung anwesend eind, dem späteren Destillat das Aroma litere Prübet.

Die letzte Publikätion von Frinsen-Geerligs stammt aus dem Jahre 1000 und ersehlen auster dem Tiel-Die Qualified der Javas-Arraks* im Archief voor de Java-sulkerindustrie in beilanfischers Parache. Sie wurde geferrigt in der Untersubungsstation für Zuckerrohr in West-Javas-Akagok* in Pekalonga.

Die Arbeit ist vorwiegend analytisch, seigt aber trotzdem an wieden Stellen die Verfrautheit des Verhausens mit der Arrakgewinnung. Die Melassen Gladmelassen) für Bun und der Arrakgewinnung. Die Welassen die der Arrakgewinnung er er erklätt auch den Unterschied zwischen de

Bei solehen Beisolehmack.

Bei solehen Rohstoffen muß man annehmen, daß Arrak einen unangenehmen Behafelen muß mus annehmen, daß Arrak einen unangenehmen Melassengeschmusck erhält, wenn er so destilliert wird, daß alle Biechstoffe mit übergehen. Wenn die Fabriken die Melasse möglichst entzuckern, kann man auch nicht verlangen, einem wehlschmeckenden Arrak zu erhalten. Wir kommen also zu dem Ergebnis, daß ein aromatisches und hochstehendes Produkt nur erzielt werden kann, wenn von reinem Grundstoff (d. h. Zucker) ausgegangen wird.

Literaturverzeichnis (nur Arbeiten, die nicht bereits im Text zitiert sind). E. A. Pairoult, Le rhum et as labrication. Paris 1003. A. Gaber, Kognak, Rum, Arrak. Wien 1923. Alberto Seala, Il Rhum et seuer lasticazioni. Annali dell'isti-

luto d'igiene specimentale dell'università di R Serie I, p. 160.

Rocques, Eaux ae vie. Paris et Liège 1913. V. Marcano, Sur la fermentation du veson de Comptes rendus hebdom. Vol. 108 (1889). Georges Jacque min., Les levures pures de Paris 1893.

Aus dem Gerichtssaal.

Von Milchweinen und Milchbranntwein. Das Verlangen der Menschen nach berauschenden Mitteln ist so alt wie die Menschheit selbst und in den verschiedensten Gegenden der Erde verschieden belriedigt worden. Wo man sie sieh in Gestalt von Getränken verschaftle, da waren die Roh-stoffe zu ührer Bereitung meistens Getreidearfen wie Gerste, Reis haw, wo diese aber abgingen, wie bei den Hirlenvölkern und Bewohnern von Steppen, da Iernte man auch, aus der Milch von Tieren sieb geistige Getränike zu erzeugen.

durch Destillation einen Araka oder Arki genannten Branntwein herzustellen. Die Tatsache, daß die ostrussisch-aaislischen Steppenvölker im Winter bei Karger Nahrung abmagerlen, im Sommer aber bei starkem Kunnyfigebrauch rasch wieder an Gewicht zunahmen, gab den Russen Veranlassung, den Kunnyfi als Heilmittel, besonders für Langenselwindsichtige, zu benutzen und zu empfehlen, und es entstanden im Ural und in Sübirien wiede Kunnyfikurorte. Die Kuren an Ort und Stelle sollen bessere Wirkungen haben als Hauskuren, sehon weil die kirgisiehen und baachkirischen Steppenpferde die am besten geeignete Michzussammensetzung liefern. Der Kunnyß ist arm an Eiweißsehen und baachkirischen Steppenpferde die am besten geeignete Michzussammensetzung liefern. Der Kunnyß ist arm an Eiweißsehen und saher reich an Milchsäure und Alkohol. Er ist ein schläumendes, stüß-säuerlich schmeckendes und riechendes Getrink, das leicht verdaut wird und die Etlünds stark aurest. Die Kunnyßherstellung wurde baid in ganz Europa und Annerika betrieben, doch ist sie heute bei uns so ziemlich ganz eingestellt.

Sehon seil 1880 kam neben dem Kunnyß ein anderes Milchgefränk und jed Keffribe Heimind des Keifris ist der Kaulkasun, wo ihn die Bewohner aus Kuhmilch hersiellen. Lange Zeit wellten diese als getreue Sühne des läslam das Gebeinnis der Keifribereilung um keinen Preis den "Glauren", den Unglubligen berüsen, weil sei glaublen, daß des Getrink dem selbert, und berüssen, weil sei glaublen, daß des Getrink den selben, urd er "Hirse des Prophetes", wie sie im Kaulkaus beißen, urd er "Hirse des Prophetes", wie sie im Kaulkaus beißen, urd er "Hirse des Prophetes", wie sie im Kaulkaus beißen, urd er "Hirse des Prophetes" und der berüsen, den der kunnen den ützung Bleinkaus er die erten Keffkrörner, der "Hirse des Prophetes" und der Berüssen werden der verten kein den der den Rumen den ützung Bleinkausen weißen und deltungen Unschaftlich und Milchaucker zum gestlich mit Gesen den und er erlen Keffkrörner der den Rumen den ützung Bleinkausen er den den un