

vom 21. und 28. Januar 1888) schon in französischen und belgischen Brennereien eingebürgert haben. Die Praxis arbeitet nach diesem Verfahren ausschließlich mit auf 30 Proc. reducirtem Rohspiritus, wovon 400 bis 800<sup>hl</sup> auf einmal in Angriff genommen werden. Der Fabrikationsverlust soll 3 Proc. betragen. Ein Vergleich einer viermonatlichen Arbeit in einer Brennerei zwischen dem gewöhnlichen Rectificationsverfahren (I) und demjenigen von *Bang und Ruffin* (II) ergab folgendes Resultat:

	I	II
Alkohol à repasser . . . . .	17,43 Proc.	6,46 Proc.
„ fin . . . . .	22,42 „	10,15 „
„ extra fin . . . . .	23,15 „	14,19 „
„ de coeur . . . . .	37,00 „	69,18 „

Da nun Alkohol de coeur als ganz reiner Feinsprit zu verstehen ist, so war das Resultat also für das Verfahren von *Bang und Ruffin* ein sehr günstiges.

*Ueber die Reinigung des Branntweins durch Filtration über Kohle* entnehmen wir einer Verhandlung der Versammlung von Destillateuren in Beuthen nach der *Zeitschrift für Spiritusindustrie*, Bd. 11 S. 302, hier das Folgende: Die Größe der gebräuchlichen Filter ist sehr verschieden und von keinem Einflusse. Dieselben werden gewöhnlich aus Holz angefertigt von 2<sup>m</sup> Höhe und 0,75 bis 1<sup>m</sup> Durchmesser. Der Preis für ein Filter, welches täglich etwa 150<sup>l</sup> Branntwein liefert, beträgt 60 bis 75 M. Die Kohle wird meistens theils aus Espen- oder Fichtenholz hergestellt und in Staub und kleiner Grieskörnung verwendet. 100<sup>k</sup> solcher Kohle kosten 12 bis 14 M. Dieselben sind leicht in genügender Menge zu beschaffen, können aber nicht regenerirt werden. Bei täglichem Gebrauche hält ein Filter 90 bis 100 Tage vor. Der zu filtrirende Alkohol hat am zweckmäßigsten eine Stärke von 25 bis 40 Proc.

#### V. Schlämpe.

In Bezug auf die *Benutzung der Brennereianlagen zur Bereitung von Viehfutter während der Betriebszeit* wird in der *Zeitschrift für Spiritusindustrie*, Bd. 11 S. 327, auf zwei Ministerialerlasse hingewiesen, nach denen anzunehmen ist, daß die Erlaubnis zur Benutzung sowohl des *Henze'schen* Dämpfers, als auch des *Vormaischbottichs* zur Herstellung eines sogen. Warmfutters unter gewissen Bedingungen, auch während der Betriebszeit, auf einen diesbezüglichen Antrag hin ertheilt werden wird. Es handelt sich hierbei nicht allein um die Herstellung der sogen. Kunstschlämpe (vgl. 1888 269 332), sondern um die Darstellung eines Warmfutters aus verschiedenen, größtentheils zur Erzielung von Spiritus nicht dienenden Futterstoffen, sowie zum Dämpfen der Lupinen.

*Ueber Schlämpemauke* schreibt *Josef Bauer* in Frauenthal (Böhmen) in der *Oesterreichisch-ungarischen Brennereizeitung*, Bd. 12 S. 320. Er empfiehlt vor allem das Abkeimen der Kartoffeln, ferner die sofortige