

end for ren Gjær, fordi Gjæren i ren Tilstand, navnlig om Sommeren, meget hurtigt forværres, hvorimod den, blandet med Mel, holder sig betydeligt længere.

Tolbvæsenet vil ikke være uden Evne til at kontrollere, at Gjæren ikke er blandet udover et Forhold af  $\frac{1}{4}$  til  $\frac{1}{3}$  Mel, thi dels kan Mel tydelig smages, naar den er tilstede i Gjær som 1 til 3 eller 1 til 2, og dels farves Mel meget let mørkeblaa ved Jodtinktur, saa at en vis Vægt Gjær (1 Kvint), udrørt i et bestemt Maal Vand (100 Kubiccent.) med et bestemt Maal Jod (1 Kubiccent.), vil give samme Farve, naar det hele blandes ved at rystes i et Glas, som en anden Gjærportion med samme Forhold af Mel. Brevet vil for betegnelse et Forhold af 1 til 4, mørkeblaa, et Forhold = 1 til 2. Tilnærmelsesvis kan det saaledes bestemmes hvormeget Mel der er indblandet, og ligeledes bestemt kan det afgjøres, om der er Mel i en Gjær eller ikke.

Det kunde derfor ligge nær kun at give Udsøffelsgodtgjørelse for ren Gjær med om trent Afgiftsbetøbet og overlade til Opfindsomheden at opfinde en Måde, hvorved Gjæren kan behøves fra at forværres, men desforuden er der en Omstændighed, der træder hindrende i Veien for Udsøffelsgodtgjørelse af ren Gjær, nemlig den, at Fabriksgjæren kan blandes med renset D-gjær; dette lader sig imidlertid ikke gjøre uden at svække Fabriksgjærens Kraft og Udseende, og derfor finder denne Forfalskning — saavidt mig bekendt — ikke mere Sted nu, da der bruges Kartoffelmel.

De Gjærrensingsfabrikker ere nedlagte i de sidste Aaringer, og dette tyder paa, at D-gjæren finder ringe Anvendelse og navnlig ikke som Blandingsmiddel for Fabriksgjær, i hvert et Fald maa Forfalskningen derved være ubetydelig og neppe sammen med Kartoffelmel uden i endnu ringere Mængde, og saa maa man hellere bruge Melet alene, fordi dette er billigere og holdere end D-gjæren. Renset D-gjær holder sig derhos endnu daarligere end Fabriksgjæren, og indlandet i denne Gid den endnu mindre stikket til Forføndelse.

Med Hensyn til Maalearparatet skal jeg tillade mig at bemærke: at dette kan bringes til at arbejde til Fordel for Brændevinsbrændere derved, at Destillationen efter Omstændighederne drives varmere eller koldere. Maalearens Graderapparat vil nemlig kun rigtig ved samme Spiritusstyrke som den, hvormed Flydevægten er fyldt, fordi Udvidelsen og Sammentrækningen af Spiritusen i Flydevægten ikke bliver den samme som i den Spiritus, der skal graderes. Jo stærkere en Spiritus er, desto mere udvider den sig i Varmen og omvendt. Naar Flydevægten paa Grund af, at den er fyldt med en stærkere Spiritus end den, der destilleres, udvider sig mere end Destillatet og derved svømmer højere, vil den vise en lavere Styrke, end den skalbe. I dette Tilfælde vil Fabrikanten derfor lade Destillatet afløbe temmelig varmt for at gjøre Misvisningen større i egen Favor. Er derimod Flydevægten fyldt med en svagere Spiritus end den, der destilleres, saa vil den udvide sig mindre end Destillatet og derfor synke nedere, vilse en for høj Styrke. Fabrikanten maa altsaa bruge Omhu for, at den udvider sig saa lidt som muligt, eller vel endog at den trækker sig sammen, ved at lade Destillatet løbe med en Temperatur af under  $12\frac{1}{2}^{\circ}$  R. Flydes Flydevægten med en Spiritus af netop Middestyrken af Destillatet, saa maa Misvisningen i Fabrikantens Favor tilbeiebringes ved afværende at lade Destillatet løbe varmt — o: over  $12\frac{1}{2}^{\circ}$  R. — naar det er svagere, og koldt — o: under  $12\frac{1}{2}^{\circ}$  R. — naar det er stærkere end den Spiritus, der er i Flydevægten. Maalearens Flydevægt er derhos udsat for at sprænges, enten ved Uforsigtighed eller med ond Villie. Undvæder saaledes den Mænd, der passer Destillerapparatet, at være opmærksom, kan Destillatet let komme til at løbe meget varmt, enten ved en for stærk Røgning eller ved, for lidt Vand i Kondensatoren (Søglønden), det Sidste hidrørende fra, for lidt Vand eller en Forkopning i Tilledningsrøret o. d. l. og da vil det meget hede Destillat let tilbeiebringe en saadan Udvidelse af Flydevægten, der uden nogen som helst Abning er fyldt med Spiritus — at den indvæltigtis skal sprænges.

Alene af disse Grunde maa det være utilraadeligt at indføre Maalearen som Skattekontrolør, men der er jo ogsaa mange andre Maader til Besvigelse af Afgiften, og Tolbvæsenet har selv Fornemmelsen deraf, ellers havde det neppe skjærpet Bøderne saa betydeligt, som Tilfældet er.

At et saadant Apparat tilstøder Svig er Grund nok for dem, der ikke ville bebrage, til at modsætte sig dets Indførelse.

Ved Maalearens Anvendelse som Skattekontrolør vil der bereides Brænderne mange Bryderier og Bekostninger og Tolbopshuet en betydelig større Uleilighed, saa det af mange forskellige Grunde vil være hensigtsmæssigt at undgaa denne Beskatningsform.