

der in Deutschland produzierten Weindestillate und der vom Auslande als Cognac und Weindestillat eingeführten Mengen gewinnen. Die über den Import vom Auslande bestehenden statistischen Zahlen geben aber Cognac und Weindestillat nicht gesondert, sondern in einer Summe mit Rum, Arac usw. zusammen an. Es ist deshalb nur der Import aus Frankreich in Betracht zu ziehen, weil aus Frankreich fast keine anderen Spirituosen dieser Art importiert werden. Diese Summe umfaßt aber auch den bei weitem größten Teil.

Der weit überwiegende Teil des unter dem Namen Cognac in den Konsum gelangenden Branntweins ist nicht reines Weindestillat, sondern eine Mischung von sehr geringen Mengen desselben mit gereinigtem Kartoffelspiritus. Dieser Cognac wird ohne amtliche Kontrolle in unzähligen Betrieben hergestellt.

Wie minimale Mengen Weindestillat in deutschen Cognacfabriken zur Herstellung des Cognac verwendet werden, konnte ich aus einigen mir bekannt gewordenen Umsatzziffern von Häusern, deren Weindestillatproduktion mir ebenfalls bekannt ist, berechnen. Von Namensnennung sehe ich aus begreiflichen Gründen ab.

Es kamen in diesen Fällen für den ganzen Cognacumsatz, inklusive der besseren Qualitäten und reinen Weindestillate, die durchschnittliche Alkoholstärke des Konsumcognacs auf 40 % berechnet, 1 % Weindestillat in 39 % Kartoffelbranntwein oder an Quantum $2\frac{1}{2}$ l in 100 Litern zur Verwendung.

Ein Beweis, daß die angeführten Mengen des verwendeten Weindestillats nicht zu niedrig berechnet sind, bilden auch die Preise des in größten Massen verkauften billigen Cognac, die nur gerade den ja bekannten Marktpreis für gereinigten Kartoffelspiritus, zuzüglich der darauf