

Bilag I.

Finansministeriet.

København, den 15. December 1911.

Under Henvisning til Udvalgets Skrivelse af 17. f. M. undlader man ikke hermed at fremsende en Oversigt over Ølskattens Højde i de øvrige europæiske Lande, omregnet efter Princippet for den danske Beskatning.

Udvalget har derhos i nævnte Skrivelse udbedt sig Oplysning om, hvor stor en Vægtprocent Alkohol der forefindes i de for Tiden gangbare skattefri Ølsorter. Man skulde i den Anledning oplyse følgende:

De nævnte Ølsorter maa rettest deles i 2 Hovedgrupper, nemlig:

- I. De saakaldte lagrede, skattefri Ølsorter, saasom Eksportdobbeløl, Maltøl, Kroneøl, Kronepilsner, lys og mørk skattefri o. lign.
- II. De almindelige Hvidtølsorter, Prima, Nr. 1, 2. o. s. v., og Skibsøl, hvilken sidste Ølsort dog i Regelen ogsaa underkastes nogen Tids Lagring.

De under I nævnte Ølsorter kræve som Regel længere Tids Lagring i isafkølede Lagerrum og underkastes som oftest Pasteurisering, hvorfor de, om Omstændighederne skulde opfordre dertil, kunne fremstilles som ret ensartede Typer med en temmelig konstant Alkoholmængde. De i de sidste 5 Aar foretagne Analyser af Alkoholmængden i de forskellige Ølsorter udvise meget stærke Svingninger i denne, lige fra 0,30 til 2,22 pCt. Tager man Gennemsnittet af de foretagne Analyser for hver enkelt Ølsorts Vedkommende, bliver Resultatet følgende:

Maltektstraktøl	1,40 pCt.
Maltøl	1,41 —
Eksport Dobbeløl	1,41 —
Kroneøl	1,36 —
Kronepilsner	1,41 —
Lys skattefri	1,69 —
Mørk —	1,67 —
Skattefri Porter	1,41 —

altsaa ca. 1,40 pCt. for samtlige Ølsorter med Undtagelse af lys og mørk skattefri, hvis Alkoholmængde er noget større.

For de under II omhandlede Ølsorter gælder det, at de ere tjenlige til Forbrug 24 Timer efter Gærens Tilsætning, men at der ofte kan hengaa 14 Dage eller mere, særlig naar Talen er om de mindste Bryggerier, inden et Bryg er udsolgt. Da Alkoholmængden, som Følge af en fortsat Gæring, i Mellemtiden tiltager, ville Alkoholundersøgelserne nødvendigvis give meget forskellige Resultater, eftersom Øllet er mere eller mindre friskt ved Kontrollens Eftersyn af Bryggeriet.