

ældres — er stærkt i Færd med ganske at fortrænge Overgæringsmetoden. Søvrigt ses det ikke, hvorfor Lovforslaget gør denne Indskrænkning. Kontrolhensyn kunne næppe have gjort sig gældende i saa Henseende, idet Alkoholmængden lige saa let lader sig bestemme i undergæret som i overgæret Øl, ja vel endog lettere, eller i alt Fald sikrere, idet undergæret Øls Alkoholindhold ikke, saaledes som det overgæredes, ved Eftergæring kan variere kendelig fra Dag til anden; — derimod staar det mig klart, at § 2 vil kunne give Anledning til praktiske Vanskeligheder saavel for Bryggeren som for den eventuelle Kontrol, fordi der i Lovforslaget mangler en Definition af, hvad der skal forstås ved undergæret Øl. En saadan Definition vil det ganske vist ogsaa blive vanskeligt at give, fordi der ikke findes let kendelige Gjenstandmeligheder, der skarpt drage Grænsen imellem Arterne Overgær og Undergær. Indenfor hver af disse to Grupper gives der utallige Former med mer eller mindre stærkt udprægede Raceegenskaber\*), ligesom der formentlig ogsaa uden Vanskelighed vil kunne fremstafes brugelige Overgæingsformer, saaledes at det i Praksis i et givet Tilfælde turde blive høist besværligt for ikke at sige umuligt at afgøre om vedkommende til Ufabrikation benyttede Gærart stod Overgær- eller Undergærformerne nærmest. Selv for Videnskabsmanden, der særlig har beskæftiget sig med herhen hørende Spørgsmaal, maader kunne optaa Tvivlstilfælde, hvis Afgørelse — naar alt kommer til alt — maaste endog vilde bero paa et rent subjektivt Skøn, men baade Kontrollen og den praktiske Brygger, som begge mangle Forudsætninger til at kunne foretage den Art langvarige og besværlige Undersøgelser, der her gøres nødige — ville kunne komme i høist pinlige Situationer. Det maa nemlig erindres, at den praktiske Brygger ikke ved Gæringens Indledning er i Stand til at vurdere den benyttede Gærs Beskaffenhed, og at han desuden ikke altid selv kan avle den Gær, han i sin Forretning behøver, men at han ofte maa forstaae sig Paasætningsgær fra andre Bryggerier, og at han først, naar Øllet er færdigt til Salg, af dettes Gaenstaber er i Stand til at erkende, om den benyttede Gær har været ham tjenlig eller ikke. Det skal vel indrømmes, at der for Tiden her i Landet kun anvendes forholdsvis saa Gærformer, og at disse i et videnskabeligt ledet Laboratorium uden større Vanskelighed lade sig klassificere, men der kan ikke være nogen Tvivl om, at Bryggerne — dersom Lovforslaget ophøjes til Lov — ville søge at forstaae sig de ovennævnte Mellemformer af Gær, for stattefrit at kunne fremstille et Produkt, der kom det almindelige undergærede Øl saa nært som muligt. Det forekommer mig endvidere heller ikke usandsynligt, at Bryggerne ved Lovforslagets Ikrafttræden ville begynde at arbejde med planmæssige Blandinger af Over- og Undergær, for derved om muligt at tilvirke en Ølsort med under 3 pCt. Alkoholindhold, som i Gærarret viste Tegn, der karakterisere en Overgæring, medens der efter Lagringen paa Grund af den indblandede Undergær — kom til at ligne bayersk Øl. Muligheden for Anvendelsen af den Art kombinerede Metoder synes mig ikke at være udelukket. Saa meget mindre, som man i mangfoldige Overgæringsbryggeriers Gær allerede nu for Tiden vil være i Stand til at paavise Tilstedeværelsen af Undergær og omvendt i Undergæringsbryggeriernes Gær.

Følge det anførte maa jeg betragte det som givet, at Bryggerne ved Lovens Ikrafttræden, for Alvor og med videnskabelig Medhjælp, ville begynde paa at eksploitere de anthede og formentlig ogsaa andre Fremgangsmaader, og jeg tillader mig som praktisk Brygger at mene, at de herved fremkaldte Vanskeligheder næppe ville kunne bortelimineres af det forelagte Lovforslag paa anden Maade end derved, at det udelukkende blev det færdige Produkts Alkoholindhold, der kom til at drage Grænsen mellem stattepligtigt og stattefrit Øl.

§ 2 maatte da gives en anden Affattelse, f. Eks. følgende: „Af alt her i Landet tilvirket Øl, som ved Uleveringen fra Bryggeriet indeholder 3 Vægtprocent Alkohol eller derover, svares i Skat til Statskassen o. s. v. Overgæret Hvitøl kan frasøres Bryggeriet efter Hovedgæringens Tilendebringelse; alt andet Øl tør kun efter endt Lagring som fuldt færdigt og til Nydelse umiddelbart tjenligt Øl frasøres Bryggeriet.“

Ved en saadan Affattelse formenes det, at de for paapegede praktiske Vanskeligheder vilde bortfalde, idet der ikke længere fandtes nogen som helst Anledning for Bryggerne til at anvende nye Metoder, ligesom det ogsaa synes mig, at denne Affattelse af § 2 i højere Grad end Lovforslaget udelukker Omgaaen af Loven fra Bryggerens Side. Dersom man skulde nære Tægt for, at stattefrit undergæret Øl efter Ulevering fra

\*) Der benyttes til Stadighed paa Gamle Carlsberg 2 forskellige Undergærformer, som ved Gæring give et yderst forskelligt Produkt.