

1880-08-26

AFSENDER

J. C. Jacobsen

MODTAGER

Carl Vilhelm Lange

FAKTA

Type:
Letter

Sprog:
Dansk

Generel kommentar:
Scanning er lavet af fotokopi af
det originale brev.

Afsendersted:
København

Modtagersted:
København

Arkivplacering:
000031960/000007644

Keywords:
Taxation, tax

SUMMARY

Letter to Carl William Lange (1836-88), Director General of Inland Revenue on taxation of beer.

TRANSSKRIFTION

Carlsberg d 26^{de} August 1880.

Høivelbaarne
Herr Generaldirecteur Lange.

Idet jeg fremsender de omtalte Skrifter, troer jeg at burde henlede Opmærksomheden paa nogle af de Oplysninger, som deraf kunne udtrages.

Af de forskjellige Analyser vil det sees, at Alkoholgehalten i det saakaldte bayerske Øl varierer fra 2% og derunder og til 7% og derover og i det saakaldte hvidtøl fra 0,7 til 3,9, ja til 7%. Heraf følger, at hvor man end vil drage en Grændselinie, vil man træffe paa Øl af begge slags, som ligger paa begge Sider af denne Grændse og saa nær derved, at der fordres en meget skarp Analyse for at bestemme om det er skattepligtigt eller ikke. Hvor forskjellig Alkoholgehalten af det samme Øl kan være efter faa Dages Forløb, sees af Analysen! Lintners Zeitschrift for 1879 pag. 485 og hvor uberegnelig Udviklingen af Alkoholmængden er, sees bl.a. af Schultzes Afhandling fra 1876 om Indflydelsen af Gjærens Beskaffenhed.

Heraf følger, at der maa foretages daglige Analyser af det Øl, der udleveres.

Hvor upaalidelig en Analyse alene med Ebullioskopet er til Bestemmelse af Alkoholgehalten, viser Waages Afhandling af 1879 pag. 143, idet Reductionen afhænger af en ubekjendt

Størrelse, nemlig Extractmængden.

Hvor falsk Waages Forudsætning er, at Alkohol og Extract Mængden i Øl omtrent staar i et bestemt Forhold vise Analysen i 1877 pag 231 og 233, hvorefter Forholdet varierer fra 1:3,5 til 1:1,04.- For at bestemme den variable Reduction, maa man altsaa først med en egen Analyse bestemme Extractmængden.

Vanskeligheden ved at benytte Ebullioskopet til at bestemme Alkoholgehalten i klæbrige Vædsker, som Øl, sees af Maligands Brugsanvisning, som foreskriver at søde Likørvine skulle fortyndes

4 Gange før de bringes i Ebulioskopet, hvis Resultat altså skal multipliceres med 4 og da man ikke med sikkerhed kan aflæse mindre end 1/4%, kan man ikke bestemme Alkoholgehalten skarpere end med en Heel pro Cents Melletrum, selv forudset at Fortyningen med Pipelten er udført med Nøiagtighed. Hvortil kommer at Vædsker, der, som Øl, ved Opkogningen danner stærk Skum, kræve en særegen Behændighed med Analysen, ligesom der ogsaa kræves stor Omhyggelighed for at iagttage det rette Moment til Aflæsningen naar Thermometret standser 2^{den} Gang i nogle Secunder (Pohl, Denkschriften der L. L. Academie der Wissenschaften in Wien 1851)

Disse Vanskeligheder ville bedst erfares, naar nogle Toldembedsmænd blive uddannede i Analyser af forskellige Ølsorter

Med sand Høiagtelse Deres ærbødige
J. C. Jacobsen

J. C. Jacobsen
Carlsberg

Carlsberg d. 26^{te} August, 1880.

Jævnvelbaarum
Jens Generaldirektør Lange.

Der jeg forinden de anstaltte Kjøb, loode jeg
at lunde færdige Opvaskerfadene paa nogle af de Opløsnings-
sæm deraf stundt udbragt.

At de forlyttelige Analyser med det Sæt, at Alkoholfæfalten
i det færdige harskede Øl varieres paa 2% og dervedes til 7%
og dervedes og i det færdige færdige fra 0,7 til 3,9, ja til 7%.
Jævnf følger, at Jævn er en end vil drage en Gjennemsnit, vil
man træffe paa Øl af begge Slags, som ligger paa begge Sider af den
Gjennemsnit og som er derved, at det færdige er meget paa Analyser
for at bestemme om det er Skallingsligt eller ikke.

Jævn forlyttelig Alkoholfæfalten af det færdige Øl som er afstet
for Jævn Løst, som af Analyser: Lunds Jævn for 1879
paa 485 og Jævn uheldig Udvalgte af Alkoholfæfalten er,
som h. a. af Skulleffens Affandling for 1876 om Løst og af
Løst.

Jævn følger, at det er en færdig daglige Analyser af det
Øl der er.

Jævn uheldig om Analyser som med færdig og at
til bestemmelse af Alkoholfæfalten; som er Norges Affandling
af 1879 paa 143, det Lunds Jævn om affandling af en uheldig

26 Aug 1880

