

uiszczania tej opłaty, czy więc przeprowadzono zupełny dowód, że brak wódki przewyższający dozwolony zanik transportowy powstał wskutek tego, że brakująca wódka w czasie transportu niszczała, należy bez względu na kwotę opłaty i bez względu na to, czy na odpisanie się zezwala lub się go odmawia zawsze do zakresu działania Władz skarbowych I. instancyi.

Jeżeli w miejscu przeznaczenia przesyłki skonstatowano brak alkoholu, przewyższający dozwolony maksymalny zanik transportowy o większą ilość alkoholu, niż ta, co do której przeprowadzono dowód, że w czasie transportu niszczała, wówczas należy zezwolić na odpisanie całej tej ilości alkoholu, co do której przeprowadzono dowód zniszczenia; jeżeli zaś ilość przewyższająca zanik jest mniejsza, na odpisanie tylko tej mniejszej, ponad zanik transportowy brakującej ilości.

Gdyby opłatę spożywcą od brakującej ilości alkoholu w międzyczasie już uiszczono, wówczas ma władza skarbową I. instancyi orzekając, że opłata nie należy się, zaasygnować ją równocześnie do zwrotu tylko wówczas, jeżeli kwota przypadająca do zwrotu opłaty nie przewyższa 200 K. (§ 16 l. 6 zakresu działania).

W razie zaś, gdyby kwota ta była wyższą niż 200 K., wówczas należy dołączając akta wraz z referatem wydanego orzeczenia co do należności opłaty, przedłożyć sprawę w każdym poszczególnym przypadku tutaj, celem wydania upoważnienia do zaasygnowania zwrotu.

Zauważa się przy tem, że przy obliczaniu ilości alkoholu, niszczonego w czasie transportu, uwzględnić należy w sposób podany w następującym przykładzie także i zanik transportowy.

W przesyłce wywiezionej z gorzelni znajdowała się między innymi beczka odprawiona z ilością $696 \cdot 51^0$ hl. alkoholu. Beczka ta nadeszła do wolnego składu wskutek rozbicia się w drodze z ilością tylko $38 \cdot 38^0$ hl. alkoholu. Skonstatowano więc brak $(696 \cdot 51^0 - 38 \cdot 38^0) = 658 \cdot 13^0$ hl., zanik 1% od $696 \cdot 51^0$ hl. wynosi $6 \cdot 96^0$ hl., niszczało zatem faktycznie wskutek rozbicia się beczki tylko $(658 \cdot 13 - 6 \cdot 96) = 651 \cdot 17^0$ hl., czyli okragło 651^0 alkoholu.

Ponieważ w wolnym składzie skonstatowano ogólny brak 843^0 h. alkoholu, przeto można odpisać, względnie zwrócić opłatę od całych 651 stopni hektolitrowych alkoholu.

Kurs w krajowej Szkole gorzelniczej w Dublanach ukończyli w b. r.: R. Bielecki (z odnaceniem), W. Bińkowski (z odn.), W. Dzierżanowski, K. Jasiński, E. Jaroszyński (z odn.), F. Kaczorowski, M. Krzowski

(z odn.), J. Marcinowski, H. Messner, S. Morawski (z odn.), J. Raciborski, J. Rostkowski, A. Schmidt, F. Sybilski i K. Żakowski.

Kurs 4-tygodniowy dla kierowników gorzelni w Dublanach odbędzie się od 1 do 28 czerwca. Nauka obejmuje: 1. technologię gorzelniczą; 2. kontrolę robót w gorzelni; 3. chemię; 4. fizykę i matematykę; 5. mechanikę; 6. opodatkowanie wódki; 7. ćwiczenia w laboratorium chemicznym; 8. ćwiczenia w laboratorium mikroskopijnem; 9. Pióbnę zacierę w gorzelni doświadczalnej.

Uczestnicy kursu muszą się wykazać dowodem, że samodzielnie prowadzili gorzelnię przynajmniej przez jedną kampanię. Opłata za naukę wynosi 20 koron.

Zgłoszenia przyjmuje Dyrekcya Szkoły Gorzelniczej w Dublanach do 30 maja.

Praktyczny kurs gorzelniczy 6-dniowy dla właścicieli gorzelni w Niebieszczanach. Staraniem Oddziału gospodarczego ziemi sanockiej odbędzie się od dnia 26 kwietnia do 2 maja w gorzelni w Niebieszczanach praktyczny kurs dla właścicieli i dzierżawców gorzelni pod kierownictwem prof. T. Chrzęszcza, dyrektora Szkoły gorzelniczej w Dublanach.

Kurs ma na celu praktyczne zapoznanie właścicieli i dzierżawców z robotami i kontrolą gorzelni, oraz wszelkimi nowościami gorzelnicznymi.

Liczba uczestników ograniczona do 10 osób. Wszelkie objaśnienia udziela Oddział ziemi sanockiej względnie p. Kazimierz Jachimowski, właściciel Markowiec i Niebieszczan.

Dwutygodniowy kurs dla przeróbki owoców odbędzie się w Stacji doświadczalnej dla gorzelnictwa i przemysłów pokrewnych przy c. k. państwowej szkole przemysłowej w Krakowie w dniach od 12—26 lipca b. r.

Nauka na tym kursie będzie obejmować:

1. Umiejętne zasady konserwowania owoców;
2. Zbieranie, sortowanie, pakowanie, suszenie, przechowywanie owoców;
3. Wyrób marmolad, galaret, konserw, soków, win, wódek owocowych i octu.
4. Ćwiczenia w pracowni chemicznej, bakteriologicznej i owocowej.
5. Zwiedzanie pobliskich zakładów, przetwarzających owoce.

W kursie uczestniczyć mogą zarówno mężczyźni jak i kobiety razem w liczbie 20.

Opłata za kurs wynosi 10 koron, dla kandydatów z innych państw 20 koron.

W przypadkach, zasługujących na uwzględnienie, mogą kandydaci tutejsi być uwolnieni od połowy lub całej opłaty.

Bliższych informacji udziela kierownictwo Stacji doświadczalnej, (Kraków ul. Gołębia 1. 20, I. p.).