

НАРКОМПИЩЕПРОМ СССР — ГЛАВСПИРТ

ПРИКАЗ
ПО НАРКОМПИЩЕПРОМУ СССР

№ 1732 от 11 июля 1936 г.

О МЕРОПРИЯТИЯХ ПО РАЗВЕРТЫВАНИЮ
ПРОИЗВОДСТВА ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННЫХ
ЛИКЕРОВ, НАЛИВОК И НАСТОЕК



ПИЩЕПРОМИЗДАТ

МОСКВА

1936

ЛЕНИНГРАД

ПРИКАЗ

ПО НАРОДНОМУ КОМИССАРИАТУ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ СССР

Г. Москва. № 1732. 11 июля 1936 г.

О мероприятиях по развертыванию производства высококачественных ликеров, наливок и настоек

Придавая большое значение делу дальнейшего развития производства ликеров, наливок и настоек, разнообразию их ассортимента и ставя перед Главспиртом задачу выработки изделий, не уступающих ничем лучшим заграничным образцам, приказываю:

1. По улучшению качества и изменению технологического процесса производства

1. Утвердить новую рецептуру и эталоны (образцы), приготовленные по этой новой рецептуре лабораторией Ленинградского ликерно-водочного завода (см. приложение № 1).

Вменить в обязанность всем заводам Главспирта вырабатывать продукцию только в полном соответствии с утвержденной рецептурой и качеством, не ниже разосланных эталонов.

2. Запретить производство ликеров, наливок и настоек на спирте, выработанном из сахарной патоки.

Применять для производства ликеров, наливок и настоек спирт двойной ректификации, выработанный из зерна и картофеля.

3. Для перевода производства ликеров: «Шартрез», «Бенедиктин», «Кюрасао», «Мятный», «Аллаш», «Мараскино», «Какао-шua», «Розовый», «Мандариновый», «Апельсиновый» и «Лимонный», исключительно из ароматных спиртов (дестиллятов), а также для подготовки к производству ароматных спиртов для горьких настоек, обязать Гипроспирт (т. Грицевского) к 15/IX 1936 г. разработать рабочие чертежи дестилляционных аппаратов (аламбиков) следующих типов:

I.	С производительностью . . .	1 000 л ароматного спирта за 24 часа
II.	"	500 "
III.	"	250 "
IV.	"	125 "

Обязать начальника Главспирта организовать на Орловском механическом заводе производство аппаратов для получения ароматных спиртов (аламбиков) с таким расчетом, чтобы уже в IV кв. 1936 г. было изготовлено 5 аппаратов и чтобы в 1937 г. было организовано серийное производство аламбиков на этом же заводе с выпуском: в I кв.—20 аппаратов, а в остальные три кв.—по 25 аппаратов.

Выделить Главспирту для производства аламбиков в IV кв. 1936 г. 10 тонн красной листовой меди, 2 тонны медных труб и 2,5 тонны бронзовой арматуры и предусмотреть в плане 1937 г. отпуск цветных металлов для производства 95 аламбиков.

4. Имея в виду необходимость применения для выработки ликеров, наливок и настоек исключительно дестиллированной воды, обязать Главспирт поставить производство трехкорпусных выпарок на Белопольском заводе с тем, чтобы еще в 1936 г. изготовить 3—5 выпарок, а в 1937 г. 40—45 выпарок.

Главспирту по мере изготовления аппаратуры по производству ароматных спиртов и дестиллиированной воды немедленно устанавливать ее на ликерно-водочных заводах с таким расчетом, чтобы к концу 1937 г. перейти на всех заводах на выработку ликеров, наливок и настоек из ароматных спиртов и дестиллиированной воды.

Поручить Главспирту преподать заводам техническую инструкцию по эксплоатации этой аппаратуры.

5. Установить следующие сроки выдержки ликеров в дубовой таре:

а) Ликеров: «Шартрез», «Бенедиктин» и «Мараскино» — не менее 2 лет.

б) «Какао-шута», «Кофейного», «Миндального», «Абрикосина», «Розового», «Ванильного», «Кюрасао», «Мандаринового» и «Лимонного» — не менее 1 года.

в) «Барбарисового», «Кизилового», «Вишневого», «Черносмородинового», «Айового», «Малинового», «Черри-брэнди» — не менее 8 мес.

г) «Мятного» и «Аллаша» — 6 мес.

6. Обязать Главспирт предусмотреть устройство подвалов для выдержки ликеров при:

а) заводах, переоборудуемых из водочных на ликерно-наливочные: Мелитопольском, Курганском, Костромском, Калужском, Бобруйском, Н.-Ломовском, Ирбитском и Уманском;

б) заводах с вновь оборудуемыми ликерными цехами: Камышинском, Краснодарском, Красноярском, Оренбургском, Пятигорском, Тамбовском, Винницком, Муромском, Ворошиловском, Хабаровском, Алма-атинском и Новосибирском;

в) заводах, на которых расширяются ликерные цехи: Горьковском и Архангельском;

г) предусмотреть в плане капитальных работ 1937 г. оборудование подвалов для выдержки ликеров на работающих заводах: Московском, Сталинградском, Воронежском, Кировском, Казанском, Киевском, Уфимском, Смоленском, Куйбышевском, Саратовском, Иркутском, Томском, Новочеркасском, Владивостокском, Одесском, Новгородском, Курском, Сарапульском и Харьковском.

Обязать директоров этих заводов представить Главспирту к 1 ноября 1936 г. технические проекты строек, связанные с оборудованием подвалов.

7. Заложить на длительную выдержку:

в 1936 г. — 81 тыс. дкл ликеров,

в 1937 г. — 150 » » а в последующие годы, как правило, все вырабатываемые ликеры выдерживать согласно срокам, указанным в п. 5.

8. Закладку ликеров на выдержку в 1936 г. произвести на следующих заводах:

на Московском заводе — 20 тыс. дкл.

на Ленинградском заводе — 15 " "

на Курском, Харьковском и Новочер-

касском заводах по 5 " "

на Саратовском, Ярославском, Казан-

ском, Киевском, Горьковском, Куй-

бышевском и Иркутском заводах по 3 " "

на Новгородском заводе — 10 " "

9. Обязать Главспирт оборудовать на Талицком и Мироцком спиртзаводах производство виски, возложив руководство этим делом по совместительству на т. Зевелева И. Е.

10. Обязать Союзпищетару сдать Главспирту для выдержки ликеров 1 600 шт. 50-декалитровых дубовых бочек равными количествами во II полугодии текущего года и для выдержки виски — 3 500 бочек по спецификации Главспирта в IV кв. текущего года.

11. Прекратить с 1/IX 1936 г. укупорку бутылок с ликерами короткой пробкой, введя для них укупорку пробкой длиной 25 мм для бутылок емкостью 0,25 л и длиной 30 мм для бутылок емкостью 0,5 л.

На Московском и Ленинградском заводах прекратить для ликеров с 1/IX 1936 г. осмаливание горлышек бутылок смолкой, введя вместо этого покрытие горлышек бутылок вискозными, алюминиевыми и свинцовыми различными цветными колпачками с наклейкой на них марок с надписью: «Наркомпищепром — Главспирт».

12. Утвердить фигурные бутылки для ликеров и наливок повышенного качества (приложение № 2) и обязать Главспирт ввести все эти фигуры в производство в течение 1936 г.— в первую очередь на Московском и Ленинградском заводах.

Помимо этих фигур, утвердить 9 дополнительных фигур бутылок, отобранных из заграничных образцов по прилагаемым фотографиям, обязав Главспирт наладить производство этих бутылок не позже II кв. 1937 г.

Для перевода ряда ликеров на разлив в посуду оранжевого цвета обязать Главспирт в течение 1936 г. одну из печей стекольных заводов перевести на выработку стекла оранжевого цвета.

II. По развертыванию производства ликеров, наливок и настоек

13. Для расширения производства ликеров, наливок и настоек:

а) Перевести на выработку только ликеров, наливок и настоек заводы: Мелитопольский, Курганный, Костромской, Калужский, Бобруйский, Н.-Ломовский, Ирбитский, Уманский.

б) Построить новые цехи по выработке ликеров, наливок, и настоек при заводах: Камышинском, Стalingрадском, Краснодарском, Воронежском, Красноярском, Кировском, Оренбургском, Пятигорском, Тамбовском, Винницком, Муромском, Ворошиловском, Хабаровском (спиртовом), Новосибирском, Алма-атинском.

в) Расширить и улучшить действующие ликерно-наливочные цехи на водочных заводах: Горьковском, Архангельском, Московском, Уфимском, Смоленском, Куйбышевском, Новочеркасском, Одесском, Казанском, Киевском, Челябинском, Саратовском, Иркутском, Томском, Владивостокском.

г) Производить разлив горьких изделий без особой реконструкции на заводах:

А. С самостоятельной заготовкой настоев:

Годовая программа
в тыс. дкл

Годовая программа
в тыс. дкл

Тамбовский	60	Оренбургский	30
Кировский	70	Сталинградский	100
Курганный	125	Алма-атинский	60
Воронежский	40	Красноярский	50
Краснодарский	85	Шуйский	25

Б. На настоящих, доставляемых с других заводов

Завод, вырабатывающий изделия	Завод, доставляющий купажи	Программа в тыс. дкл.
1. Свердловский . . .	Сарапульский	80,0
2. Сумской	Харьковский	8,0
3. Днепропетровский .	"	9,0
4. Автотинский . . .	"	11,0
5. Артемовский	"	11,0
6. Ворошиловградский (Луганский)	"	11,0
7. Мариупольский . .	"	4,0
8. Симферопольский .	"	8,0
9. Житомирский	Киевский	15,0
10. Золотоношский . .	"	9,0
11. Сквирский	"	16,0
12. Уманский.	"	10,0
13. Ростовский	Новочеркасский	70,0
14. Н. Ломовский . . .	Пензенский	45,0
15. Пятигорский	Новочеркасский	20,0
16. Ворошиловский . . (Кавказский)	"	20,0

14. Для обеспечения перестройки заводов и постройки ликерно-наливочных цехов, утвердить прилагаемый при сем план капиталовложений на 1936—1937 — 1938 гг. (приложение № 3).

15. Обязать гл. инженера Главспирта т. Пояркова представить мне на утверждение не позже ноября 1936 г. проект нового ликерно-наливочного завода в Ленинграде на ст. Саперная.

16. Обязать гл. инженеров трестов:

Смоленского	по Смоленскому заводу
Куйбышевского	„ Куйбышевскому „
Горьковского	„ Горьковскому „
Северного	„ Архангельскому „
Западносибирского	„ Томскому „
Казахстанского	„ Алма-атинскому „

к 15/VIII 1936 г. представить в Главспирт на утверждение технический проект оборудования ликерных цехов.

17. Обязать гл. инженеров трестов:

Азово-черноморского	по Краснодарскому заводу
Западносибирского	„ Новосибирскому „
Дальневосточного	„ Владивостокскому „ Хабаровскому заводам
Красноярского	„ Красноярскому заводу
Оренбургского	„ Оренбургскому „
Свердловского	„ Пятигорскому и Ворошиловскому заводам
Харьковского	„ Мелитопольскому заводу
Тамбовского	„ Тамбовскому „
Винницкого	„ Винницкому „
Горьковского	„ Муромскому „
Московского	„ Калужскому „
Челябинского	„ Курганскому „
Ивановского	„ Костромскому „

Белорусского	„ Бобруйскому	”
Пензенского	” Н.-Ломовскому	”
Свердловского	” Ирбитскому	”
Киевского	” Уманскому	”
Сталинградского	” Камышинскому	”
Восточносибирского	” Иркутскому	”

представить к 1/X 1936 г. в Главспирт на утверждение технические проекты переоборудования водочных заводов в ликерные и оборудования цехов.

18. В основу разработки проектов постройки цехов и заводов по производству ликеров, наливок и настоек положить типовую технологическую схему процесса производства, которую поручаю утвердить нач. Главспирта т. Гилинскому.

19. В связи с расширением числа заводов, вырабатывающих ликеры, наливки и настойки, увеличить задание на 1936 г. с 6 до 8 млн. дкл, установив следующее распределение по ассортименту и заводам (приложение № 4).

III. По организации и расширению производства спиртованных соков и морсов

20. Обязать гл. инженеров спирттрестов представить к 1/X 1936 г. проект и сметы реконструкции и расширения морсозаготовительных баз.

по Воронежскому тресту

” Курскому	”
” Тамбовскому	”
” Харьковскому	”
” Киевскому	”
” Винницкому	”
” Азово-черноморскому	”
” Северокавказскому	”

Воронежской морсобазы и морсобазы при комбинате „Освобождение“	
Курской морсобазы	
Тамбовской ”	
Полтавской ”	
Уманской, Киевской и Нежинской морсобазы	
Мартыновской, Немировской	
Новочеркасской, Краснодарской и Майкопской морсобазы	
Ворошиловской морсобазы	

Главспирту предусмотреть в плане капиталовложений на 1937 г. ассигнования на строительство морсбаз и приведение их в полный порядок.

IV. По подготовке кадров для ликерно-наливочного производства

21. Изменить профиль Ленинградского спиртового техникума, превратив его в техникум по подготовке ликерно-наливочных и водочных мастеров.

Ближайшие выпуски Ленинградского техникума распределить по ликерно-наливочным заводам в качестве помощников ликерных мастеров и заведующих розливо-отделочными отделениями.

Из числа оканчивающих Киевский и Воронежский техноло-
гические институты отобрать группу молодых инженеров в
20 чел. Организовать им добавочную практику в течение полу-
года на Ленинградском и Московском заводах с тем, чтобы из
них выработать специалистов по ликерному производству и
начальников ликерных цехов.

V. По обеспечению сырьем производства ликеров, наливок и настоек

22. Утвердить представленный Главспиртом план покрытия потребности заводов плодо-ягодным сырьем и специями с учетом необходимых переходящих запасов (приложения №№ 5 и 6), обязав Главспирт создать на заводах трехмесячный переходящий запас ингредиентов и месячный запас на складах Главспирта к началу нового сезона (июль—август).

23. Обязать начальника Главплодовооща т. Запольского, сверх предусмотренных договором на поставку Главспирту 160 т спиртованных соков, выработать и сдать Главспирту в текущем году 250 т вишневых соков, 70 т черносмородиновых, 70 т малиновых и 100 т сухого чернослива.

24. Обязать т. Запольского выработать в 1937 г. не менее 900 т вишневых спиртованных соков, 400 т черносмородиновых и 200 т малиновых.

25. Главконсерву (т. Яглому) выработать и сдать в 1937 г. Главспирту 1600 т спиртованных соков в ассортименте и количествах:

вишневого	1 000 <i>m</i>
айового	200 „
черносмородинового	200 „
тернового	100 „
сливового	100 „

Предусмотреть в плане капиталовложений на 1937 г. на организацию и расширение цехов по выработке спиртованных соков на заводах Главконсерва: Самаркандинском, Каувчинском, Киевском, Саранском, Акуловском и Мелитопольском — 700 тыс. руб.

26. Утвердить план переработки плодо-ягодного сырья на спиртованные сока и морса на морсозаготовительных базах Главспирта в 1936 г. (приложение № 7).

27. Переименовать все заводы, производящие ликеры, наливки и настоек одновременно с обычной водкой, в «ликерно-водочные» заводы вместо существующего наименования «водочные заводы».

Нарком пищевой промышленности Союза ССР

А. И. Микоян

*Приложение № 1 к приказу
Наркомпашепром СССР
от 11 июля 1936 г. № 1732*

РЕЦЕПТУРА

ЛИКЕРОВ, НАЛИВОК И НАСТОЕК

A. ГОРЬКИЕ ВОДОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

I. РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ „АНГЛИЙСКОЙ ГОРЬКОЙ“

Крепость 40%

Цвет темнокоричневый (по эталону)

1. Ориентировочный расход ингредиентов на 1 000 дкл „Английской горькой“

Наименование ингредиентов	Единица измер.	Расход на 1 000 дкл готов. изделий
1. Настой „Английской горькой“		
1. Померанцевая сушеная корка	кг	0,32
2. Корица цейлонская или китайская	"	0,45
3. Калганный корень	"	0,20
4. Цитварный корень	"	0,05
5. Кубеба	"	0,05
6. Фиалковый корень	"	0,05
7. Лимонная корка	"	0,14
8. Мускатный орех	"	0,07
9. Имбирь белый	"	0,07
10 Гвоздика	"	0,11
11. Кардамон малабарский	"	0,10
Залив ингредиентов водно-спиртовой жидкостью производится:		
1-й раз—креп. 50%, в колич.	дкл.	4,5
2-й " " 40%, в колич.	"	4,5
2. Померанцевый настой		
1. Померанцев. корка сушеная	кг	4,00
2. " толч. орех	"	4,20
3. " цвет	"	0,01

Наименование ингредиентов	Единица измер.	Расход на 1 000 дкл готов. изделий
Залив ингредиентов водно-спиртовой жидкостью производится:		
1-й раз — креп. 50%, в колич.	дкл	3,5
2-й „ „ 40%, в колич.	“	2,5
3. Колер	кг	2,00
4. Сахар	“	2,00

II. Купаж на 1 000 дкл „Английской горькой“

Наименование ингредиентов	Единица измер.	Количество
1. Настой „Английской горькой“ 1-го и 2-го сливов поровну	л	83,0
2. Настой померанцев. для „Английской горькой“ 1-го и 2-го сливов поровну	“	54,0
3. Спирт-ректификат и вода—по расчету на крепость купажа в 40%	“	—
4. Сахарный сироп 36% Боме	кг	2,3
5. Колер для подкраски (ориентировочно)	“	2,0

2. РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ „ХИННОЙ ГОРЬКОЙ“

Крепость 40%

Цвет темнокоричневый (по эталону)

I. Ориентировочный расход ингредиентов на 1 000 дкл „Хинной горькой“

Наименование ингредиентов	Единица измер.	Расход на 1 000 дкл готов. изделий
1. Настой „Хинной горькой“		
1. Хинная корка	кг	2,08
2. Корень горечавки	”	0,94
3. Змеиний корень	”	0,20
4. Гвоздика	”	0,10
5. Мускатный цвет	”	0,40
6. Корица	”	0,56
7. Померанцевая корка	”	1,00
8. Шафран	”	0,08
9. Мускатный орех	”	0,56
Залив ингредиентов водно-спиртовой жидкостью производится:		
1-й раз—креп. 50%, в колич.	дкл	1,3
2-й ” ” 50%, в колич.	”	0,8
2. Померанцевый настой		
1. Померанцев. сушеная корка	кг	1,48
2. Померанцев. толч. орех	”	0,07
3. Померанцев. цвет	”	0,01
Залив ингредиентов см. рецепт № 1 „Английская горькая“		
4. Колер	”	1,00

II. Купаж на 1 000 дкл „Хинной горькой“

Наименование ингредиентов	Единица измер.	Количество
1. Настой „Хинной горькой:		
1-го слива	л	10,0
2-го	”	5,0
2. Настой померанцев. (для „Английской горькой“)		
1-го и 2-го сливов поровну	”	20,0
3. Спирт-ректификат и вода—по расчету на крепость купажа в 40%	”	—
4. Колер для подкраски (ориентировочно)	кг	1,0

3. РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ „ЗУБРОВКИ“

Крепость 40%

Цвет светло желтый (по эталону)

I. Ориентировочный расход ингредиентов на 1 000 дкл „Зубровки“

Наименование ингредиентов	Единица измер.	Расход на 1 000 дкл готов. изделий
1. Настой зубровки		
Зубровая трава	кг	16,50
Залив зубровой травы водно-спиртовой жидкостью производится:		
1-й раз—креп. 50%, в колич.	дкл	17,5
2-й „ „ 40% в колич.	„	14,2
2. Настой шафрана		
Шафран	кг	0,12
Залив шафрана водно-спиртовой жидкостью производится:		
1-й раз — креп. 40%, в колич.	дкл	0,4
2-й „ „ 40%, в колич.	„	0,35
Колер	кг	2,00

II. Купаж на 1 000 дкл „Зубровки“

Наименование ингредиентов	Единица измер.	Количество
1. Настой „Зубровки“: 1-го слива	л	149,00
2-го слива	„	159,00
2. Спирт-ректификат и вода—по расчету на крепость купажа в 40%	„	—
3. Настой шафрана для подкраски (ориентировочно)	„	7,00
4. Колер для подкраски (ориентировочно)	кг	2,00

4. РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ „ЕРОФЕИЧА“

Крепость 40%

Цвет светлокоричневый (по эталону)

I. Ориентировочный расход ингредиентов на 1 000 дкл „Ерофеича“

Наименование ингредиентов	Единица измер.	Расход на 1 000 дкл готовых изделий
1. Настой „Ерофеича“		
1. Трава Эфедра (Кузьмичевка)	кг	1,200
или:		
1. Мелисса	„	0,026
2. Зверобой	„	0,026
3. Мята немецкая	„	0,024
4. Мята английская	„	0,016
5. Тимиан	„	0,016
6. Майоран	„	0,016
7. Донник	„	0,016
8. Буковица	„	0,016
2. Белая кашка	„	0,020
3. Кардамон	„	0,500
4. Анисовое семя	„	0,520
5. Дягилевый корень	„	0,300
Залив ингредиентов водно-спиртовой жидкостью производится:		
1-й раз — креп. 50%, в колич.	дкл	5,5
2-й „ „ 40%, в колич.	„	4,5
2. Настой померанцевый		
1. Померанцев. сушемая корка	кг	0,820
2. Померанцев. толч. орех	„	0,041
3. Померанцев. цвет	„	0,002

Залив ингредиентов — см. рецепт № I „Английская горькая“.

Наименование ингредиентов	Единица измер.	Расход на 1 000 дкл готовых изделий
3. Настой „Английской горькой“		
1. Померанцев. сушеная корка	кг	0,280
2. Корица цейлонская или китайская	"	0,400
3. Калгановый корень	"	0,180
4. Цитварный корень	"	0,042
5. Кубеба	"	0,042
6. Фиалковый корень	"	0,042
7. Лимонная корка	"	0,122
8. Мускатный орех	"	0,064
9. Имбирь белый	"	0,064
10. Гвоздика	"	0,096
11. Кардамон балабар	"	0,088
Залив ингредиентов, см. рецепт № 1 „Английская горькая“		
4. Лимонный настой		
Лимонная корка	"	0,360
Залив лимонной корки — см. рецепт № 10 „Лимонная водка“		
15. Кардамонное масло	"	0,060
16. Сахар	"	17,500
17. Колер	"	4,000

II. Купаж на 1000 дкл горькой водки „Ерофеинч“

Наименование ингредиентов	Единица измер.	Количество
1. Настой „Ерофеича“ 1-го и 2-го сливов поровну	л	88,0
2. Настой померанцевый для „Английской горькой“ 1-го и 2-го сливов поровну	"	11,0
3. Настой „Английской горькой“ 1-го и 2-го сливов поровну	"	73,0
4. Настой лимонной корки 1-го и 2-го сливов поровну	"	4,0
5. Кардамонное масло	"	0,06
6. Сахарный сироп 33° Боме	л	20,0
7. Спирт-ректификат и вода — по расчету на крепость купажа в 40%	—	—
8. Колер для подкраски (ориентировочно) . . .	кг	4,0

5. РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ „ПОМЕРАНЦЕВОЙ ВОДКИ“

Крепость 40%

Цвет светлокоричневый (по эталону)

I. Ориентировочный расход ингредиентов на 1 000 дкл „Померанцевой водки“

Наименование ингредиентов	Единица измер.	Расход на 1 000 дкл готовых изделий
1. Настой „Померанцевой водки“		
1. Сушеная померанцев. корка	кг	11,500
2. Померанцев. орех	“	3,400
3. Померанцев. цвет	“	0,085
Залив ингредиентов водно-спиртовой жидкостью производится:		
1-й раз -- креп. 50%, в колич.	дкл	14
2-й “ “ 40%, в колич.	“	11
2. Колер	кг	2,000

II. Купаж на 1 000 дкл „Померанцевой водки“

Наименование ингредиентов	Единица измер.	Количество
1. Настой померанцевый 1-го и 2-го сливов поровну	л	215,0
2. Спирт-ректификат и вода — по расчету на крепость купажа в 40%	—	—
3. Колер для подкраски (ориентировано) . . .	кг	2,0

6. РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ „ГОРНОГО ДУБНЯКА“

Крепость 40%

Цвет светлокоричневый (по эталону)

I. Ориентировочный расход ингредиентов на 1 000 дкл „Горного дубняка“

Наименование ингредиентов	Единица измер.	Расход на 1 000 дкл готовых изделий
1. Настой „Горного дубняка“		
1. Дубовые жолуди	кг	5,3
2. Дубовая стружка (промыт. и высушенн.) . . .	„	5,3
3. Калгановый корень	„	5,4
4. Корень лягушачий	„	7,3
5. Имбирный корень	„	5,2
6. Гвоздика	„	3,7
7. Черный английский перец	„	4,4
8. Стручковый перец	„	2,0
6. Можжевеловая ягода	„	5,2
Залив ингредиентов водно-спиртовой жидкостью производится:		
1-й раз — креп. 50%, в колич.	дкл	10
2-й „ , 40%, в колич.	“	9
2. Колер	кг	3,0

II. Купаж на 1 000 дкл „Горного дубняка“

Наименование ингредиентов	Единица измер.	Количество
1. Настой „Горного дубняка“ 1-го и 2-го сливов поровну	л	166,0
2. Спирт-ректификат и вода—по расчету на креп. купажа в 40%	—	—
3. Колер для подкраски (ориентировочно) . . .	кг	3,0

7. РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ „ЗВЕРОБОЯ“

Крепость 40%

Цвет желто-коричневый (по эталону)

I. Ориентировочный расход ингредиентов на 1 000 дкл „Зверобоя“

Наименование ингредиентов	Единица измер.	Расход на 1 000 дкл готовых изделий
Настой „Зверобоя“		
1. Сушеная трава зверобой	кг	20,0
2. Душица	»	1,0
3. Донник	»	0,5
Залив ингредиентов водно-спиртовой жидкостью производится:		
1-й раз — креп. 50%, в колич.	дкл	35
2-й „ „ 40%, в колич.	»	27

II. Состав купажа на 1 000 дкл „Зверобоя“

Наименование ингредиентов	Единица измер.	Количество
1. Настой „Зверобоя“ 1-го и 2-го сливов по-ровну	л	528
2. Спирт-ректификат и вода—по расчету на крепость купажа в 40%	—	—

8. РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ „АНИСОВОЙ ГОРЬКОЙ“

Крепость 40%

Цвет желто-зеленоватый (по эталону)

I. Ориентировочный расход ингредиентов на 1 000 дкл „Анисовой горькой“

Наименование ингредиентов	Единица измер.	Расход на 1 000 дкл готовых изделий
1. Настой „Анисовой горькой“		
1. Анисовое семя	кг	10,0
2. Звездчатый анис (бадьян)	„	3,0
Залив ингредиентов водно-спиртовой жидкостью производится:		
1-й раз — креп. 60%, в колич.	дкл	14,2
2-й „ „ 50%, в колич.	„	7,0
2. Эфирные масла	.	
Анисовое масло	кг	0,02
Укропное масло	„	0,01
3. Сахар	„	2,00

II. Купаж на 1 000 дкл „Анисовой горькой“

Наименование ингредиентов	Единица измер.	Количество
1. Настой „Анисовой“ 1-го слива	л	130,0
2. Настой „Анисовой“ 2-го слива	„	26,0
3. Сахарный сироп 36° Боме	„	2,3
4. Анисовое масло	кг	0,02
5. Укропное масло	„	0,01
6. Спирт-ректификат и вода—по расчету на крепость купажа в 40%	—	—

9. РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ „ТМИННОЙ ВОДКИ“

Крепость 40%

Бесцветная (по эталону)

I. Ориентировочный расход ингредиентов на 1 000 дкл „Тминной водки“

Наименование ингредиентов	Единица измер.	Расход на 1 000 дкл готовых изделий
1. Дестиллят тминного семени Тминное семя	кг	14,0

Залив 14 кг тминного семени производится 40 дкл водно-спиртовой жидкости креп. 50%. Настаивание продолжается в течение пяти дней, после чего настой вместе с семенем помещается в куб дистилляционного аппарата, где и подвергается отгону до крепости дестиллята в 70%.

2. Тминное масло	кг	2,0
3. Сахар	*	52,6

II. Купаж на 1 000 дкл „Тминной водки“

Наименование ингредиентов	Единица измер.	Количество
1. Тминный дестиллят	л	200,0
2. Тминное масло	кг	2,0
3. Сахарный сироп 36° Боме	л	60,0
4. Спирт-ректификат и вода — по расчету на крепость купажа в 40%	—	—

10. РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ „ЛИМОННОЙ ВОДКИ“

Крепость 40%

Цвет слабожелтый (по эталону)

I. Ориентировочный расход ингредиентов на 1 000 дкл „Лимонной водки“

Наименование ингредиентов	Единица измер.	Расход на 1 000 дкл готовых изделий
1. Лимонная корка свежая	кг	24,6
Залив лимонной корки водно-спиртовой жидкостью производится:		
1-й раз — крен. 70%, колич.	дкл	15,1
2-й " " 50%, колич.	"	15,1
2. Лимонное ядро для спиртованн. сока . . .	шт.	4 000
Залив I дкл лимонного сока производится 3,5 л спирта-ректификата		
3. Сахар	кг	66

II. Купаж на 1 000 дкл „Лимонной водки“

Наименование ингредиентов	Единица измер.	Количество
1. Настой лимонной корки: 1-го и 2-го сливов поровну	л	275
2. Спиртованный сок лимонного ядра	"	75
3. Сахарный сироп 36° Боме	"	75
4. Спирт-ректификат и вода -- по расчету на крепость купажа в 40%	—	—

Б. СЛАДКИЕ ВОДОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

11. РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ „АЙВОВОЙ НАЛИВКИ“

Крепость 18%

Цвет желтый (по эталону)

I. Ориентировочный расход ингредиентов на 1 000 дкл „Айвовой наливки“

Наименование ингредиентов	Единица измер.	Расход на 1000 дкл готовых изделий
1. Айва свежая	кг	2 200
Айвовый морс		
Залив айвы водно-спиртовой жидкостью производится		
1-й раз — креп.—45%, в колич.	дкл	167
2-й „ „ —40%, в колич.	„	95
2. Сахар	кг	2 540
3. Белая картофельная патока	„	720
4. Лимонная кислота	„	1,0
5. Сахар для колера	„	2,0

II. Купаж на 1 000 дкл „Айвовой наливки“

Наименование ингредиентов	Единица измер.	Количество
1. Айвовый морс: 1-го слива	л	1 850,0
2-го „	„	925,0
2. Сахарный сироп 36° Боме	„	2 900,0
3. Белая картофельная патока	„	500,0
4. Лимонная кислота (ориентировочно)	кг	1,0
5. Спирт-ректификат и вода по расчету на крепость купажа в 18%	—	—
6. Колер для подкраски (ориентировочно) . . .	„	2,0

12. РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ „СЛИВЯНКИ“

Крепость 18%

Цвет оранжево-красный (по эталону)

I. Ориентировочный расход ингредиентов на 1 000 дкл „Сливянки“

Наименование ингредиентов	Единица измер.	Расход на 1 000 дкл готовых изделий
1. Слива свежая (для спиртованного сока)	кг	2 450,0
2. Чернослив	"	23,2
3. Черника сушеная	"	3,0
4. Сахар	"	2 480,0
5. Белая картофельная патока	"	474,0
6. Лимонная кислота	"	0,134
 Черносливовый морс		
Залив чернослива водно-спиртовой жидкостью производится:		
1-й раз — креп. — 50%, в колич.	дкл	8,5
2-й " " — 40%, в колич.	"	7,5
 Черничный морс (залив на 1 000 кг черники)		
Залив черники водно-спиртовой жидкостью производится:		
1-й раз — креп. 40%, в колич.	дкл	349
2-й " " 30%, в колич.	"	240

II. Купаж на 1 000 дкл „Сливянки“

Наименование ингредиентов	Единица измер.	Количество
1. Сливовый спиртованный сок	л	2 000
2. Черносливовый морс 1-го и 2-го сливов поровну	"	150
3. Черничный морс для подкраски (ориентировочно)	"	10
4. Сахарный сироп 36° Боме	"	2 834
5. Белая картофельная патока	"	333
6. Лимонная кислота	кг	0,134
7. Спирт-реактификат и вода—по расчёту на крепость купажа в 18%	—	—

• 19. РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ „ЧЕРНОСМОРОДИНОВОЙ НАЛИВКИ“

Крепость 20%

Цвет темнокрасный с фиолетовым оттенком (по эталону)

Ориентировочный расход ингредиентов на 1 000 дкл „Черносмородиновой наливки“

Наименование ингредиентов	Единица измер.	Расход на 1 000 дкл готовых изделий	
		обыкн. кач.	повышен. кач.
1. Черная смородина	кг	1 700	1 830
2. Черника сушеная	"	15	52
3. Сахар	"	2 630	3 000
4. Белая картофельная патока	"	720	1 518
5. Лимонная кислота	"	0,30	0,34
1. Черносмородиновый морс			
Залив черной смородины водно-спиртовой жидкостью производится:			
1-й раз — креп. 50%, в колич.	дкл	212	
2-й " " 40%, в колич.	"	192	

2. Черничный морс — см. рецепт № 12 „Сливянка“

II. Купаж на 1 000 дкл „Черносмородиновой наливки“

Наименование ингредиентов	Единица измер.	Количество	
		для обычн. кач.	для повыш. кач.
1. Черносмородиновый морс 1-го и 2-го сливовых поровну	л	3 500	3 821
2. Черничный морс для подкраски (ориентировочно)	"	70	107
3. Сахарный сироп 36° Боме	"	3 000	3 428
4. Белая картофельная патока	"	500	1 143
5. Лимонная кислота	кг	0,300	0,360
6. Спирт-ректификат и вода по расчету на крепость купажа в 20%	—	—	—

14. РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ „КИЕВСКОЙ ВИШНЕВОЙ“

Крепость 20%

Цвет темновишневый (по эталону)

I. Ориентировочный расход ингредиентов на 1 000 дкл „Киевской вишневой“

Наименование ингредиентов	Единица измер.	Расход на 1 000 дкл готовых изделий	
		обыкн. кач.	повышен. кач.
1. Вишня свежая	кг	—	4 700
2. Вишня сушеная	"	570	—
3. Черника сушеная	"	27	30
4. Белая картофельная патока	"	720	1 483
5. Лимонная кислота	"	0,5	0,5
6. Настой вишневой косточки или горького миндаля	"	0,15	—
7. Сахар	"	2 890	3 180

1. Вишневый морс

Залив вишни сушеной водно-спиртовой жидкостью производится:

1-й раз — креп. 45%, в колич.	дкл	250
2-й " 35%, в колич.	"	100

2. Черничный морс — см. рецепт № 12 „Сливянка“

3. Настой вишневой косточки

Залив вишневой косточки или горького миндаля (или ядра абрикосовой косточки) производится водно-спиртовой жидкостью крепостью 60%, в количестве 8,0 дкл на 12 кг косточки.

II. Купаж на 1 000 дкл „Киевской вишневой“

Наименование ингредиентов	Единица измер.	Количество	
		для обыкн. кач.	для повышенн. кач.
1. Вишневый спиртованный сок	л	1 830	3 833
2. Вишневый морс: 1-го слива	"	1 000	—
2-го слива	"	130	—
3. Черничный морс для краски (ориентировано)	"	—	140
4. Сахарный сироп 36° Боме	"	3 300	3 634
5. Белая картофельная патока	"	500	1 042
6. Лимонная кислота	кг	0,500	0,500
7. Настой вишневой косточки (или горького миндаля)	л	0,150	—
8. Спирт-реактификат и вода по расчету на крепость купажа в 20%	—	—	—

15. РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ „МАЛИНОВОЙ НАЛИВКИ“

Крепость 18%

Цвет малиново-красный (по эталону)

1. Ориентировочный расход ингредиентов на 1 000 дкл „Малиновой наливки“

Наименование ингредиентов	Единица измер.	Расход на 1 000 дкл готовых изделий
1. Малина свежая	кг	2 000,0
2. Черника сушеная	"	188,0
3. Сахар	"	2 801,0
4. Белая картофельная патока	"	290,0
5. Лимонная кислота	"	0,150
6. Малиновый эфир	"	1,200
1. Малиновый морс		
Залив свежей малины водно-спиртовой жидкостью производится:		
1-й раз — креп. 40%, в колич.	дкл	200
2-й " " 30%, в колич.	"	120
2. Черничный морс — см. рецепт № 12 „Сливянка“		

II. Купаж на 1 000 дкл „Малиновой наливки“

Наименование ингредиентов	Единица измер.	Количество
1. Малиновый морс: 1-го слива	л	2 400,0
2-го слива	"	1 200,0
2. Черничный морс для подкраски (ориентированно)	"	900,0
3. Сахарный сироп 36° Боме	"	3 200,0
4. Белая картофельная патока	"	200,0
5. Лимонная кислота	кг	0,150
6. Малиновый эфир	"	1,200
7. Спирт-реактификат и вода по расчету на крепость купажа в 18%	—	—

16. РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ „ДОППЕЛЬ-КЮММЕЛЯ“

Крепость 40%

Бесцветный (по эталону)

I. Ориентировочный расход ингредиентов на 1 000 дкл „Доппель-кюммеля“

Наименование ингредиентов	Единица измер.	Расход на 1 000 дкл готовых изделий
1. Тминное семя	кг	28,0
2. Анисовое семя —	"	0,013
3. Тминное масло	"	1,00
4. Сахар	"	2 630,0

1. Дестиллят тминного семени см. рецепт № 9 „Тминная водка“

2. Анисовый настой см. рецепт № 5 „Анисовая горькая“

II. Состав купажа на 1 000 дкл „Доппель-кюммеля“

Наименование ингредиентов	Единица измер.	Количество
1. Дестиллят тминного семени крепостью 70% .	л	400,0
2. Анисовый настой 1-го и 2-го сливов поровну	"	0,150
3. Сахарный сироп 36° Боме	"	3 000,0
4. Тминное масло чистое	кг	1,000
5. Спирт-ректификат и вода — по расчету на крепость купажа в 40%	—	—

17. РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ „БРУСНИЧНОЙ НАСТОЙКИ“

Крепость 20%

Цвет красно-фиолетовый (по эталону)

I. Ориентировочный расход ингредиентов на 1 000 дкл „Брусничной настойки“

Наименование ингредиентов	Единица измер.	Расход на 1 000 дкл готовых изделий
1. Брусника	кг	1 900,0
2. Сахар	"	2 888,0
3. Белая картофельная патока	"	954,0
Б р у с н и ч н ы й м о р с		
Залив брусники водно-спиртовой жидкостью производится:		
1-й раз — креп. 45%, в колич.	дкл	210
2-й " , 40%, в колич.	"	150

II. Купаж на 1 000 дкл „Брусничной настойки“

Наименование ингредиентов	Единица измер.	Количество
1. Брусничный морс: 1-го слива	л	1 980,0
2-го слива	"	1 450,0
2. Сахарный сироп 36° Боме	"	3 300,0
3. Белая картофельная патока	"	670,0
4. Спирт-ректификат и вода—по расчету на крепость купажа в 20%	—	—

18. РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ „КЛЮКВЕННОЙ НАСТОЙКИ“

Крепость 20%

Цвет пунцово-красный (по эталону)

I. Ориентировочный расход ингредиентов на 1 000 дкл „Клюквенной настойки“

Наименование ингредиентов	Единица измер.	Расход на 1 000 дкл готовых изделий
1. Клюква	кг	1 075,0
2. Черника сушеная	"	52,0
3. Фиалковый корень	"	2,0
4 Сахар	"	2 188,0
5. Белая картофельная патока	"	214,0
1. Клюквенный морс		
Залив клюквы водно-спиртовой жидкостью производится:		
1-й раз — креп. 45%, в колич.	дкл	116,0
2-й " " 35%, в колич.	"	100,0
2. Черничный морс — см. рецепт № 12 „Сливянка“		
3. Настой фиалкового корня		
Залив фиалкового корня водно-спиртовой жидкостью производится:		
1-й раз — креп. 80%, в колич.	дкл	0,6
2-й " " 60%, в колич.	"	0,5

II. Купаж на 1 000 дкл „Клюквенной настойки“

Наименование ингредиентов	Единица измер.	Количество
1. Клюквенный морс: 1-го слива	л	1 145,0
2-го слива	"	1 300,0
2. Черничный морс для подкрашивания (ориентировочно)	"	250,0
3. Настой фиалкового корня 1-го и 2-го сливов поровну	"	10,0
4. Сахарный сироп 36° Боме	"	2 500,0
5. Белая картофельная патока	"	150,0
6. Спирт-ректификат и вода — по расчету на крепость купажа в 20%	"	—

19. РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ „ЯБЛОЧНОЙ НАСТОЙКИ“

Крепость 20%

Цвет коричнево-желтый с золотистым оттенком (по эталону)

I. Ориентировочный расход ингредиентов на 1 000 дкл „Яблочной настойки“

Наименование ингредиентов	Единица измер.	Расход на 1 000 дкл готовых изделий
1. Яблоки (свежие)	кг	2 000
2. Сахар	„	2 630
3. Белая картофельная патока	„	720
4. Ваниль	„	0,01
5. Лимонная кислота	„	2,0
Яблочный морс		
Залив яблок водно-спиртовой жидкостью производится:		
1-й раз — креп. 45%, в колич.	дкл	145
2-й „ „ 40%, в колич.	„	170

II. Купаж на 1 000 дкл „Яблочной настойки“

Наименование ингредиентов	Единица измер.	Количество
1. Яблочный морс: 1-го слива	л	1 700
2-го слива	„	1 700
2. Сахарный сироп креп. 36° Боме	„	3 000
3. Белая картофельная патока	„	500
4. Ванильный настой	„	0,030
5. Лимонная кислота (ориентированно)	кг	2,000
6. Спирт-реактификат и вода—по расчету на крепость купажа в 20%	—	—

20. РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ „ВИШНЕВОЙ НАСТОЙКИ“

Крепость 20%

Цвет вишнево-красный (по эталону)

I. Ориентировочный расход ингредиентов на 1 000 дкл „Вишневой настойки“

Наименование ингредиентов	Единица измер.	Расход на 1 000 дкл готовых изделий
1. Вишня сушенная	кг	266,0
2. Сахар	”	2 713,0
3. Белая картофельная патока	”	390,0
4. Черника	”	24,0
5. Лимонная кислота	”	0,3

1. Вишневый морс — см. „Вишневая наливка“, рецепт № 14.

2. Черничный морс — см. „Сливянка“, рецепт № 12

II. Купаж на 1000 дкл „Вишневой настойки“

Наименование ингредиентов	Единица измер.	Количество
1. Вишневый морс: 1-го слива	л	854,0
2-го слива	”	854,0
2. Сахарный сироп 36° Боме	”	3 100,0
3. Белая картофельная патока	”	270,0
4. Черничный морс для подкраски (ориентировочно)	кг	115,0
5. Лимонная кислота	”	0,300
6. Спирт-ректификат и вода — по расчету на крепость купажа в 20%	—	—

21. РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ „РЯБИНОВОЙ из ВЫМОРОЖЕННЫХ ЯГОД“

Крепость 22%

Цвет желтовато-красный (по эталону)

I. Ориентировочный расход ингредиентов на 1 000 дкл „Рябиновой из выморо-женных ягод“

Наименование ингредиентов	Единица измер.	Расход на 1 000 дкл готовых изделий
1. Рябина сушеная	кг	667,0
2. Сахар	"	613,0
3. Картофельная патока	"	142,0
4. Лимонная кислота	"	0,340
Рябиновый морс		
Залив сушеной рябины водно-спиртовой жидкостью производится:		
1-й раз — креп. 40%, в колич.	дкл	167,0
2-й " 30%, в колич.	"	67,0

II. Купаж на 1 000 дкл „Рябиновой настойки из вымороженных ягод“

Наименование ингредиентов	Единица измер.	Количество
1. Рябиновый морс: 1-го слива	л	1 335,0
2-го слива	"	665,0
2. Сахарный сироп 36° Боме	"	700,0
3. Белая картофельная патока	"	100,0
4. Лимонная кислота	кг	0,340
5. Спирт-ректификат и вода — по расчету на крепость купажа в 22%	—	—

22. РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ „РЯБИНОВОЙ НА КОНЬЯКЕ“

Крепость 24%

Цвет коричневато-красный с карминовым оттенком (по эталону)

I. Ориентировочный расход ингредиентов на 1 000 дкл „Рябиновой на коньяке“

Наименование ингредиентов	Единица измер.	Расход на 1 000 дкл готовых изделий	
		обыкн. качества	повы-шенн. качества
1. Рябина	кг	1 750	1 930
2. Коньяк крепости 42%	л	100	170
3. Сахар	кг	1 225	1 400
4. Кошениль (10%)	„	2,4	4,8
5. Лимонная кислота	„	2,4	3,2
6. Колер	„	2,0	2,0

Рябиновый морс — см. рецепт № 21 „Рябиновая из вымороженных ягод“

II. Купаж на 1 000 дкл „Рябиновой на коньяке“

Наименование ингредиентов	Единица измер.	Количество	
		обыкн. качества	повы-шенн. качества
1. Рябиновый морс: 1-го слива	л	3 500	3 860
2-го слива	„	500	1 000
2. Коньяк крепости 42%	„	100	170
3. Сахарный сироп 36° Боме	„	1 400	1 600
4. Лимонная кислота	кг	2,4	3,2
5. Спирт-ректификат и вода — по расчету на крепость купажа в 24%	—	—	—
6. Колер для подкраски (ориентировочно) . . .	„	2,0	2,0
7. Кошениль для подкраски (ориентировочно) .	„	2,4	4,8

23. РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ „НЕЖИНСКОЙ РЯБИНОВОЙ“

Крепость 24%

Цвет светлокрасный с карминовым оттенком (по эталону)

I. Ориентировочный расход ингредиентов на 1 000 дкл „Нежинской рябиновой“

Наименование ингредиентов	Единица измер.	Расход на 1 000 дкл готовых изделий
1. Рябина	кг	1 075,0
2. Сахар	„	1 532,0
3. Лимонная кислота	„	1,2
4. Кошениль (10%-ный раствор)	„	15,0
5. Колер	„	3,0

Рябиновый морс — см. „Рябиновая из вымороженных ягод“ рецепт № 21.

II. Купаж на 1 000 дкл „Нежинской рябиновой“

Наименование ингредиентов	Единица измер.	Количество
1. Рябиновый морс: 1-го и 2-го сливов поровну	л	4 300,0
2. Сахарный сироп 36° Боме	„	1 750,0
3. Лимонная кислота	кг	1,2
4. Спирт-ректификат и вода — по расчету на крепость купажа в 24%	—	—
5. Колер для подкраски (ориентировано) . . .	„	3,0
6. Кошениль для подкраски (ориентировано) . .	„	15,0

24. РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ „ТМИННОЙ СЛАДКОЙ“

Крепость 30%

Бесцветная (по эталону)

I. Ориентировочный расход ингредиентов на 1 000 дкл „Тминной сладкой“

Наименование ингредиентов	Единица измер.	Расход на 1 000 дкл гот.вой продукции
1. Тминное семя	кг	17,5
2. Сахар	"	1 488,0

Дестиллят тминного семени — см. рецепт № 9 „Тминная водка“

II. Купаж на 1 000 дкл „Тминной сладкой“

Наименование ингредиентов	Единица измер.	Количество
1. Дестиллят тминного семени креп. 70% . . .	л	250
2. Сахарный сироп 36° Боме	"	1 700
3. Спирт-ректификат и вода — по расчету на крепость купажа в 30%	—	—

B. ЛИКЕРЫ

25. РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ „МАНДАРИНОВОГО ЛИКЕРА“

Крепость 30%

Цвет желто-оранжевый (по эталону)

I. Ориентировочный расход ингредиентов на 1000 дкл „Мандаринового ликера“

Наименование ингредиентов	Единица измер.	Расход на 1000 дкл готовых изделий
1. Мандариновый настой		
1. Корка мандариновая сырья	кг	400,0
2. Корка апельсиновая сушеная	”	80,0
3. Мускатный цвет	”	0,75
4. Ваниль	”	0,012
5. Корица	”	1,00
6. Сахар	”	2 918,0
7. Белая картофельная патока	”	720,0
8. Ваниль (для ванильного настоя)	”	0,033
1. Настой для мандаринового ликера		
Залив ингредиентов водно-спиртовой жидкостью производится:		
1-й раз креп. 60%, в колич.	дкл	29,0
2-й , , 45%, в колич.	”	22,0

2. Настой ванили — см. рецепт № 33 „Ванильный ликер“

II. Купаж на 1 000 дкл „Мандаринового ликера“.

Наименование ингредиентов	Единица измер.	Количество
1. Мандариновый настой 1-го слива	л	220,0
2. Мандариновый настой 2-го слива	”	220,0
3. Сахарный сироп 36° Боме	”	3 334,0
4. Белая картофельная патока	”	500,0
5. Настой ванили 1-го и 2-го сливов поровну .	”	0,1
6. Спирт-ректификат и вода — из расчета на крепость купажа в 30%	—	—

26. РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЛИКЕРА „АБРИКОТИН“

Крепость 30%

Цвет карминово-красный (по эталону)

I. Ориентировочный расход ингредиентов на 1 000 дкл ликера „Абрикотин“

Наименование ингредиентов	Единица измер.	Расход на 1 000 дкл готовых изделий
1. Абрикосы свежие	кг	2 750
2. Курага	"	160,0
3. Горький миндаль	"	6,0
4. Черника	"	37,0
5. Эссенция абрикосовая	"	1,7
6. " персиковая	"	2,1
7. " земляничная	"	0,9
8. " клубничная	"	1,0
9. " миндаля	"	0,2
10. " желтой сливы	"	0,15
11. Лимонная кислота	"	0,15
12. Сахар	дкл	4 055,0
13. Белая картофельная патока	"	783,0
1. Абрикосовый морс		
Залив кураги водно-спиртовой жидкостью производится:		
1-й раз креп. 50%, в колич.	дкл	80,0
2-й " " 40%, в колич.	"	60,0
2. Настой горького миндаля		
Залив горького миндаля водно-спиртовой жидкостью производится:		
1-й раз креп. 60%, в колич.	дкл	4,0
2-й " " 55%, в колич.	"	4,0

II. Купаж на 1 000 дкл ликера „Абрикотин“

Наименование ингредиентов	Единица измер.	Количество
1. Абрикосовый спиртованный сок	л	2 250,0
2. Морс из ягод 1-го и 2-го сливов поровну . .	»	1 200,0
3. Настой горького миндаля 1-го и 2-го сливов поровну	»	76,0
4. Морс из черники для подкраски (ориентировочно)	»	175,0
5. Эфирно-масляные эссенции:		
абрикосовая	кг	1,7
персиковая	»	2,1
земляничная	»	0,9
клубничная	»	1,0
миндаля	»	0,2
желтой сливы	»	0,15
6. Лимонная кислота	»	0,15
7. Сахарный сироп 40° Боме	л	4 000,0
8. Белая картофельная патока	»	550,0
9. Спирт-ректификат и вода — по расчету на крепость купажа в 30%	—	—

27. РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЛИКЕРА „КЮРАСАО БЕЛЫЙ“

Крепость 43%

Бесцветный (по эталону)

I. Ориентировочный расход ингредиентов на 1 000 дкл „Кюрасао белый“

Наименование ингредиентов	Единица измер.	Расход на 1 000 дкл готовых изделий
1. Масло померанцевое	кг	1,00
2. „ Кюрасао	„	0,50
3. „ апельсиновое	„	1,50
4. Мускатный цвет	„	0,37
5. Сахар	„	2 936,0
6. Белая картофельная патока	„	343,0
Настой мускатного цвета		
Залив мускатного цвета водно-спиртовой жидкостью производится:		
1-й раз — креп. 50%, в колич.	дкл	0,225
2-й „ „ 40%, в колич.	„	0,200

II. Купаж на 1 000 дкл ликера „Кюрасао белый“

Наименование ингредиентов	Единица измер.	Количество
1. Масло померанцевое	кг	1,0
„ Кюрасао	„	0,5
„ апельсиновое	л	1,5
2. Настой мускатного цвета 1-го и 2-го сливов поровну	—	4,0
3. Сахарный сироп 40° Боме	„	2 896,0
4. Белая картофельная патока	„	241,0
5. Спирт-ректификат и вода — по расчету на крепость купажа в 43%	—	—

28. РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЛИКЕРА „КАКАО-ШУА“

Крепость 28%

Цвет шоколадно-коричневый (по эталону)

I. Ориентировочный расчет ингредиентов на 1 000 дкл ликера „Какао-шуа“

Наименование ингредиентов	Единица измер.	Расход на 1 000 дкл готовых изделий
1. Какао-порошок	кг	278,0
2. Ваниль	"	1,11
3. Сахар	"	4 055,0
4. Белая картофельная патока	"	1 187,0
1. Настой какао-порошка		
Залив какао-порошка водно-спиртовой жидкостью производится:		
1-й раз креп. 50%, в колич.	дкл	335
2-й „ „ 40%, „ „	"	250

2. Настой ванили—см. рецепт № 33 „Ванильный ликер“

II. Купаж на 1 000 дкл ликера „Какао-шуа“

Наименование ингредиентов	Единица измер.	Количество
1. Настой какао-порошка 1-го и 2-го сливов поровну	л	5 000,0
2. Настой ванили 1-го и 2-го сливов поровну	"	6,67
3. Сахарный сироп 40° Боме	"	4 000,0
4. Белая картофельная патока	"	834,0
5. Спирт-ректификат и вода—по расчету на крепость купажа в 28%	—	—

29. РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ „КОФЕЙНОГО ЛИКЕРА“

Крепость 30%

Цвет темнокоричневый (по эталону)

I. Ориентировочный расход ингредиентов на 1 000 дкл „Кофеиного ликера“

Наименование ингредиентов	Единица измер.	Расход на 1 000 дкл готовых изделий
1. Поджаренное и размолотое кофе „Мокко“	кг	500,0
2. Ваниль	„	0,02
3. Сахар	„	3 402,0
4. Патока	„	710,0
1. Настой кофе		
Залив кофе водно-спиртовой жидкостью производится:		
1-й раз креп. 50%, в колич.	дкл	384
2-й „ „ 40%, „	„	285

2. Ванильный настой—см. рецепт № 33 „Ванильный ликер“ „II. Купаж на 1 000 дкл „Кофеиного ликера“

Наименование ингредиентов	Единица измер.	Количество
1. Настой кофе 1-го и 2-го сливов поровну	л	5 700,0
2. Ванильный настой 1-го и 2-го сливов поровну	„	0,06
3. Сахарный сироп 36° Боме	„	3 887,0
4. Белая картофельная патока	„	500,0
5. Спирт-ректификат и вода—по расчету крепости купажа в 30%	—	—

30. РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЛИКЕРА „МАРАСКИНО“

Крепость 30%

Бесцветный (по эталону)

I. Ориентировочный расход ингредиентов на 1 000 дкл ликера „Мараскино“

Наименование ингредиентов	Единица измер.	Расход на 1 000 дкл готовых изделий
1. Горько-миндальное масло	кг	0,13
2. Масло лимонное	"	0,07
3. " неролиевое	"	0,17
4. " розовое	"	0,03
5. " жасминное	"	0,05
6. Малина свежая	"	1 000,0
7. Ваниль	"	0,17
8. Сахар	"	5 068,0
9. Белая картофельная патока	"	890,0

Дестиллят малинового настоя

1 000 кг свежей малины (или 335 кг сушеної) заливаются 110 дкл водно-спиртовой жидкости 45%-ной крепости. Настаивание продолжается в течение 5 дней, после чего настой вместе с ягодой помещается в куб (с сеткой) дестилляционного аппарата, где и подвергается отгону до крепости дестиллята 70%.

II. Купаж на 1 000 дкл ликера „Мараскино“

Наименование ингредиентов	Единица измер.	Количество
1. Горько-миндальное масло	кг	0,13
2. Лимонное "	"	0,07
3. Неролиевое "	"	0,17
4. Розовое "	"	0,03
5. Жасминное "	"	0,05
6. Дестиллят малинов. настоя креп. 70%	л	500,0
7. Настой ванили	"	1,0
8. Сахарный сироп 40° Боме	"	5 000,0
9. Белая картофельная патока	"	625,0
10. Спирт-ректификат и вода—по расчету на крепость купажа в 30%	—	—

31. РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЛИКЕРА „АЛЛАШ“

Крепость 40%

Бесцветный (по эталону)

I. Ориентировочный расход ингредиентов на 1 000 дкл ликера „Аллаш“

Наименование ингредиентов	Единица измер.	Расход на 1 000 дкл готовых изделий
1. Масло тминное	кг	1,50
2. „ кориандровое	„	0,17
3. „ лимонное	„	0,17
4. Сахар	„	4 055,0
5. Белая картофельная патока	„	1 138,0

II. Купаж на 1 000 дкл ликера „Аллаш“

Наименование ингредиентов	Единица измер.	Количество
1. Масло тминное	кг	1,50
2. „ кориандровое	„	0,17
3. „ лимонное	„	0,17
4. Сахарный сироп 40° Боме	л	4 000,0
5. Белая картофельная патока	„	800,0
6. Спирт-ректификат и вода—по расчету на крепость купажа в 40%	—	—

32. РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ „РОЗОВОГО ЛИКЕРА“

Крепость 30%

Цвет светлокрасный с карминным оттенком (по эталону)

I. Ориентировочный расход ингредиентов на 1 000 дкл „Розового ликера“

Наименование ингредиентов	Единица измер.	Расход на 1 000 дкл готовых изделий
1. Розовое масло	кг	0,120
2. Неролиевое масло	„	0,007
3. Черника	„	2,5
4. Сахар	„	4 055,0
5. Белая картофельная патока	„	358,0
6. Лимонная кислота	„	0,120

II. Купаж на 1 000 дкл „Розового ликера“

Наименование ингредиентов	Единица измер.	Количество
1. Розовое масло	кг	0,120
2. Неролиевое масло	„	0,007
3. Черничный морс для подкраски (ориентировочно)	л	9,0
4. Сахарный сироп 40° Боме	„	4 000,0
5. Белая картофельная патока	„	250,0
6. Лимонная кислота	кг	0,12
7. Спирт-ректификат и вода—по расчету на крепость купажа в 30%	—	—

33. РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ „ВАНИЛЬНОГО ЛИКЕРА“

Крепость 37%

Цвет темнорозовый (по эталону)

I. Ориентировочный расход ингредиентов на 1000 дкл „Ванильного ликера“

Наименование ингредиентов	Единица измер.	Расход на 1000 дкл готовых изделий
1. Ваниль для настоя	кг	55,6
2. Сахар	„	4 667,0
3. Белая картофельная патока	„	712,0
Настой ванили		
Залив ванили водно-спиртовой жидкостью производится:		
1-й раз—креп. 80%, в колич.	дкл	20,0
2-й „ „ 60%,	„	16,5

II. Купаж на 1000 дкл „Ванильного ликера“

Наименование ингредиентов	Единица измер.	Количество
1. Настой ванильный 1-го и 2-го сливов поровну	л	334,0
2. Сахарный сироп. 36° Боме	„	5 333,0
3. Белая картофельная патока	„	500,0
4. Спирт-ректификат и вода — по расчету на крепость купажа в 37%	—	—

34. РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ „ЛИМОННОГО ЛИКЕРА“

Крепость 27%

Цвет светло-желтый (по эталону)

I. Ориентировочный расход ингредиентов на 1 000 дкл „Лимонного ликера“

Наименование ингредиентов	Единица измер.	Расход на 1 000 дкл готовых изделий
1. Лимонная корка свежая	кг	125,0
2. Апельсиновая корка свежая	"	21,5
3. Настой мускатного ореха	"	0,105
4. Лимонная кислота	"	0,31
5. Сахар	"	3 312,0
6. Белая картофельная патока	"	430,0
1. Настой лимонной корки — см. „Апельсиновая водка“, рецепт № 10.		
2. Апельсиновый настой:		
Залив апельсиновой корки водно-спиртовой жидкостью производится:		
1-й раз — креп. 70%, в колич.	дкл	19,2
2-й " " 50%, в колич.	"	12,0
3. Настой мускатного цвета:		
1-й раз — креп. 80% в колич.	л	0,25
2-й " " 60% в колич.	"	0,21

II. Купаж на 1 000 дкл „Лимонного ликера“

Наименование ингредиентов	Единица измер.	Количество
1. Настой лимонной корки 1-го и 2-го сливов поровну	л	1 400,0
2. Настой апельсиновый 1-го и 2-го сливов поровну	"	240,0
3. Настой мускатного ореха 1-го и 2-го сливов поровну	"	0,420
4. Лимонная кислота	кг	0,310
5. Сахарный сироп 40° Боме	л	3 267,0
6. Белая картофельная патока	"	300,0
7. Спирт-ректификат и вода — по расчету на крепость купажа в 27%	—	—

35. РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ „КИЗИЛОВОГО ЛИКЕРА“

Крепость 27%

Цвет желтовато-красный (по эталону)

I. Ориентировочный расход ингредиентов на 1 000 дкл „Кизилового ликера“

Наименование ингредиентов	Единица измер.	Расход на 1 000 дкл готовых изделий
1. Кизил свежий	кг	4 120
2. Клюква	"	198
3. Эссенция вишневая	л	0,1
4. Сахар	кг	4 055
5. Картофельная патока	"	640

Клюквенный морс см. рецепт № 18 „Клюквенная настойка“

II. Купаж на 1 000 дкл „Кизилового ликера“

Наименование ингредиентов	Единица измер.	Количество
1. Спиртованный кизиловый сок	л	3 380
2. Морс клюквенный 1-го и 2-го сливов поровну	"	450
3. Эссенция вишневая	"	0,100
4. Сахарный сироп 40° Боме	"	4 000
5. Картофельная патока белая	"	450
6. Спирт-ректификат и вода — по расчету на крепость купажа в 27%	—	—

38. РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ „МАЛИНОВОГО ЛИКЕРА“

Крепость 30%

Цвет малиново-красный (по эталону)

I. Ориентировочный расход ингредиентов на 1 000 дкл „Малинового ликера“

Наименование ингредиентов	Единица измер.	Расход на 1 000 дкл готовых изделий
1. Малина	кг	2 080
2. Сахар	"	4 055
3. Белая картофельная патока	"	408
4. Лимонная кислота	"	0,84

II. Купаж на 1 000 дкл „Малинового ликера“

Наименование ингредиентов	Единица измер.	Количество
1. Морс малиновый: 1-го слива	л	2 500
2-го слива	"	1 200
2. Сахарный сироп 40° Боме	"	4 000
3. Белая картофельная патока	"	287
4. Лимонная кислота	кг	0,84
5. Спирт-ректификат и вода — по расчету на крепость купажа в 30%	—	—

37. РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ „МЯТНОГО ЛИКЕРА“

Крепость 33%

Цвет темнозеленый (по эталону)

I. Ориентировочный расход ингредиентов на 1 000 дкл „Мятного ликера“

Наименование ингредиентов	Единица измер.	Расход на 1 000 дкл готовых изделий
1. Масло кудрявой мяты	кг	1,000
2. „ холодной мяты	„	1,000
3. „ лимонное	„	0,200
4. Сахар	„	3 041,0
5. Белая картофельная патока	„	711,0

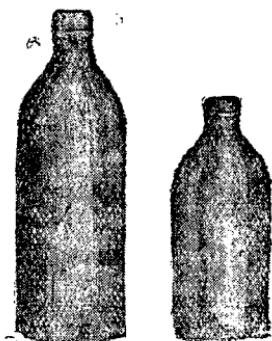
II. Купаж на 1 000 дкл „Мятного ликера“

Наименование ингредиентов	Единица измер.	Количество
1. Масло кудрявой мяты	кг	1,000
2. „ холодной „	„	1,000
3. „ лимонное	„	0,200
4. Сахарный сироп 40° Боме	л	3 000,0
5. Белая картофельная патока	—	500,0
6. Спирт-ректификат и вода — по расчету на крепость купажа в 33%	—	—

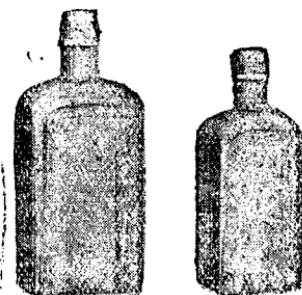
Приложение № 2 к приказу Наркомпищепрома СССР от 11 июля 1936 г. № 1732.



Бутылка № 1. „Кюммель“
„Кристаль“ „Шартрез“.



Бутылка № 2 „Мараскин“
и „Аллаш“



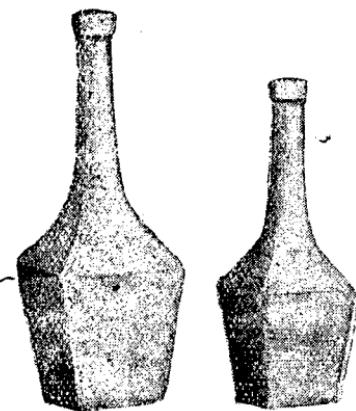
Бутылка № 3. „Ром ямай-
ский“ и „Джин голланд-
ский“



Бутылка № 4. „Мандари-
новый“ и „Розовый ли-
кер“



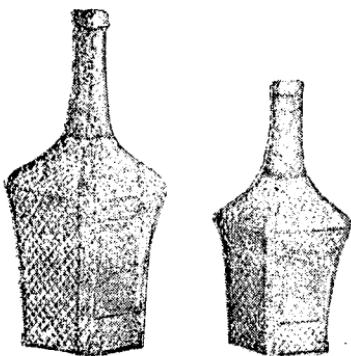
Бутылка № 5. Ликеры—
„Вишневый“, „Черносмо-
родинный“, „Барбарисо-
вый“ и другие.



Бутылка № 6. Ликеры—„Чери-
бренди“, „Чайный“ и др.



Бутылка № 7.
„Бенедиктин“.



Бутылка № 8.
„Клюквенная“.

ПЛАНА

Капиталовложений для постройки цехов и заводов цветных водочных изделий

Наименование завода	Трест	Намечено на производство мощ. в тыс. дкл.	Общая стоимость строительства в тыс. руб.	1936 г.		Переходит на 1937/38 г.
				Лимит капитала-вложений.	Вложения из фонда директора	
А. Переоборудование водочных заводов в ликерно-наливочные						
Мелитопольский	Харьковский	300	690	210	—	480
Курганский	Челябинский	600	1 200	384,8	—	815,2
Костромской	Ивановский	450	1 000	491	—	509
Калужский	Московский	375	865	159	406	300
Бобруйский!	Белорусский	450	1 000	587	—	463
Н.-Ломовский	Пензенский	300	690	199,8	—	490,2
Ирбитский	Свердловский	30)	690	—	—	690
Ленинградский	Глазовский	2 500	5 000	—	75	4 925
Уманский	Киевский	450	1 000	319,7	—	680,3
Б. Постройка новых ликерно-наливочных цехов						
Камышинский	Сталинградский	150	345	4,8	—	340,2
Сталинградский	”	75	80	80,0	—	—
Краснодарский	Азово-черноморский	225	510	—	—	510
Воронежский	Воронежский	225	631	631	—	—
Красноярский	Красноярский	300	690	335,9	—	354,1
Кировский	Оренбургский	225	414	444	—	—
Оренбургский	Северо-кавказский	225	510	69,9	—	440,1
Пятигорский	Тамбовский	225	510	74	—	502,6
Тамбовский						300,5

Винницкий	225	505	5	—	—	500	
Муромский	150	345	—	—	—	345	
Воронцовский	150	345	—	—	—	338	
Хабаровский	150	345	—	—	—	215	
Алматинский	300	1 300	—	—	—	496,4	
Новосибирский	300	1 500	—	—	—	1 046	
Винницкий	225	505	5	—	—	500	
Горьковский	150	345	—	—	—	345	
Северокавказский	150	345	—	—	—	338	
Дальневосточный	150	345	—	—	—	215	
Казахский	300	1 300	—	—	—	496,4	
Западносибирский	300	1 500	—	—	—	1 046	
Казанский	150	74,3	74,3	—	—	—	
Киевский	230	157	157	—	—	—	
Челябинский	75	50	50	—	—	—	
Уфимский	150	196,8	196,8	—	—	—	
Смоленский	225	510	261	249	—	—	
Куйбышевский	450	410	32	378	—	—	
Новочеркасский	300	630	110	520	—	—	
Одесский	225	291	291	—	—	—	
Горьковский	300	410	96	314	—	—	
Архангельский	150	373	373	—	—	—	
Саратовский	375	743	312	316	—	—	
Иркутский	300	700	327,8	372,2	—	—	
Томский	225	380	134,7	245,3	—	—	
Владивостокский	150	345	61	284	—	—	
Московский	2 500	3 000	—	45,0	—	2 955	
Всего	5 000 m плодоядов	2 000	—	—	—	2 000,0	
Всего	14 680 тыс. отк.	30 970,1	7820	2 932,3	10 752,3	20 217,8	

В. Расширение и улучшение существующих ликеро-наливочных цехов

Казанский	150	74,3	74,3	—	—	—	
Киевский	230	157	157	—	—	—	
Челябинский	75	50	50	—	—	—	
Уфимский	150	196,8	196,8	—	—	—	
Смоленский	225	510	261	249	—	—	
Куйбышевский	450	410	32	378	—	—	
Новочеркасский	300	630	110	520	—	—	
Одесский	225	291	291	—	—	—	
Горьковский	300	410	96	314	—	—	
Архангельский	150	373	373	—	—	—	
Саратовский	375	743	312	316	—	—	
Восточносибирский	300	700	327,8	372,2	—	—	
Западносибирский	225	380	134,7	245,3	—	—	
Дальневосточный	150	345	61	284	—	—	
Главспирт	2 500	3 000	—	45,0	—	2 955	
Г. Реконструкция и расширение							
14 морозаготовительных баз	5 000 m плодоядов	2 000	—	—	—	2 000,0	
Всего	14 680 тыс. отк.	30 970,1	7820	2 932,3	10 752,3	20 217,8	

ОПЕРАТИВНОЕ ЗАДАНИЕ ПО ВЫРАБОТКЕ ЦВЕТНЫХ ВОДОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ НА 1936 г. (в тыс. дкл.)

Название заводов	План 1936 г. 6 000 тыс.				Оперативное задание 8 000 тыс. дкл				Примечание
	Lopkine	Charkine	Mikrepin	Motoro	Lopkine	Charkine	Mikrepin	Motoro	
1 Архангельский	60,0	28,0	2,0	90,0	70,0	28,0	2,0	100,0	
2 Ленинградский	330,0	230,0	40,0	600,0	380,0	310,0	40,0	730,0	
3 Новгородский	50,0	50,0	—	100,0	50,0	104,0	6,0	200,0	
4 Смоленский	93,0	76,0	6,0	175,0	109,0	81,0	10,0	200,0	
5 Московский	671,0	564,0	40,0	1275,0	820,0	640,0	40,0	1500,0	
6 Костромской	50,0	—	—	50,0	100,0	25,0	—	125,0	
7 Ярославский	72,0	75,0	3,0	150,0	47,0	100,0	3,0	150,0	
8 Щуский	—	—	—	—	25,0	—	—	25,0	
9 Горьковский	118,0	122,0	10,0	250,0	168,0	122,0	10,0	300,0	
10 Курский	174,0	180,0	6,0	360,0	219,0	210,0	16,0	475,0	
11 Сарапульский	174,0	95,0	10,0	280,0	174,0	106,0	10,0	290,0	
12 Кировский	—	—	—	—	70,0	—	—	70,0	
13 Челябинский	63,0	12,0	—	75,0	55,0	20,0	—	75,0	
14 Курганский	—	—	—	—	125,0	—	—	125,0	
15 Воронежский	—	—	—	—	—	40,0	—	40,0	
16 Тамбовский	—	—	—	—	—	60,0	—	60,0	
17 Свердловский	—	—	—	—	—	80,0	—	80,0	
18 Уфимский	33,0	25,0	2,0	60,0	68,0	20,0	2,0	100,0	
19 Куйбышевский	250,0	142,0	8,0	400,0	315,0	147,0	8,0	500,0	
20 Нижне-Ломовский	—	—	—	—	—	45,0	—	45,0	

**Изготоvl. только горькие во-
дочные изделия**

21	Оренбургский	90,0	52,0	8,0	30,0	—	—	30,0
22	Казанский	93,0	97,0	10,0	108,0	61,0	8,0	180,0
23	Саратовский	115,0	115,0	6,0	200,0	170,0	10,0	280,0
24	Новочеркасский	—	—	—	275,0	84,0	6,0	275,0
25	Ростовский	—	—	—	—	70,0	—	70,0
26	Краснодарский	—	—	—	—	85,0	—	—
27	Сталинградский	50,0	—	50,0	100,0	—	—	100,0
28	Пятигорский	—	—	—	20,0	—	—	20,0
29	Ворошиловский	—	—	—	20,0	—	—	20,0
30	Алма-атинский	50,0	—	50,0	60,0	—	—	60,0
31	Иркутский	127,0	65,0	8,0	260,0	152,0	65,0	8,0
32	Красноярский	50,0	—	—	50,0	50,0	—	—
33	Томский	141,0	88,0	6,0	235,0	204,0	90,0	6,0
34	Хабаровский	140,0	74,0	6,0	220,0	75,0	24,0	1,0
35	Владивостокский	160,0	160,0	15,0	335,0	105,0	50,0	5,0
36	Харьковский	—	—	—	—	160,0	160,0	160,0
37	Сумський	—	—	—	—	—	—	335,0
38	Днепропетровский	—	—	—	—	—	—	15,0
39	АвтоВАЗ	—	—	—	—	6,0	—	6,0
40	Артемовский	—	—	—	—	—	—	—
41	Ворошиловградский (б. Луганский)	—	—	—	—	9,0	—	9,0
42	Мариупольский	—	—	—	—	11,0	—	11,0
43	Симферопольский	120,0	100,0	10,0	230,0	130,0	110,0	10,0
44	Киевский	—	—	—	—	15,0	—	15,0
45	Житомирский	—	—	—	—	9,0	—	9,0
46	Золотоношский	—	—	—	—	16,0	—	16,0
47	Сквирский	—	—	—	—	10,0	—	10,0
48	Уманский	43,0	15,0	2,0	60,0	43,0	25,0	2,0
49	Одесский	44,0	34,0	2,0	80,0	54,0	34,0	2,0
50	Минский	—	—	—	—	—	—	—
Всего . . .								
		3400,0	2400,0	200,0	60000,0	4950,0	2830,0	220,0
								80000,0

Изготоvl. из концентр. кула-
дочных изделия

Изготоvl. из концентр. ку-
дочек изделия

Всего . . .

ОПЕРАТИВНОЕ ЗАДАНИЕ ПО ВЫРАБОТКЕ ГОРЬКИХ

№ № п.п.	Название водочных заводов	Горькие настойки особого сорта								Итого
		Джинн-голландский	Хинная	Помер. горькая	Кирш-вассер	Старка	Лимон-ная	Тминная		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
1	Архангельский	—	—	6,0	—	—	—	6,0	12,0	
2	Ленинградский	20,0	12,0	24,0	12,0	6,0	20,0	8,0	102,0	
3	Новгородский	—	3,0	12,0	—	—	5,0	5,0	25,0	
4	Смоленский	1,0	2,0	10,0	—	—	—	3,0	16,0	
5	Московский	40,0	10,0	85,0	25,0	—	—	10,0	170,0	
6	Костромской	—	—	6,0	—	—	—	—	6,0	
7	Ярославский	—	—	5,0	1,0	—	1,0	—	7,0	
8	Шуйский	—	—	5,0	—	—	—	—	7,0	
9	Горьковский	3,0	10,0	20,0	5,0	—	—	—	55,0	
10	Курский	6,0	6,0	20,0	7,0	—	—	—	39,0	
11	Сарапульский	—	4,0	6,0	26,0	—	—	—	7,0	43,0
12	Кировский	—	—	5,0	8,0	—	—	—	—	13,0
13	Челябинский	—	—	—	10,0	—	—	—	6,0	16,0
14	Курганский	—	—	—	25,0	—	—	—	16,0	41,0
15	Воронежский	—	—	—	6,0	—	—	—	—	6,0
16	Тамбовский	—	—	5,0	12,0	—	—	—	—	17,0
17	Свердловский ¹⁾	—	—	—	16,0	—	—	—	2,0	18,0
18	Уфимский	—	—	—	12,0	—	—	—	—	12,0
19	Куйбышевский	—	13,0	—	15,0	5,0	—	—	11,0	44,0
20	Н.-Ломовский ²⁾	—	—	—	4,0	—	—	—	—	4,0
21	Оренбургский	—	—	—	2,0	—	—	—	—	2,0
22	Казанский	—	—	8,0	10,0	—	—	—	6,0	24,0
23	Саратовский	—	10,0	5,0	15,0	—	—	—	10,0	40,0
24	Новочеркасский	—	8,0	4,0	6,0	5,0	—	6,0	3,0	32,0
25	Ростовский ³⁾	—	—	—	7,0	—	—	—	4,0	11,0
26	Краснодарский	—	—	5,0	8,0	—	—	5,0	4,0	22,0
27	Сталинградский	—	—	—	16,0	—	—	—	1,0	17,0
28	Пятигорский ⁴⁾	—	—	—	2,0	—	—	—	1,0	3,0
29	Ворошиловский ⁵⁾	—	—	—	2,0	—	—	—	1,0	3,0
30	Алма-атинский	—	—	—	8,0	—	—	—	—	8,0
31	Иркутский	—	12,0	5,0	15,0	—	—	—	8,0	40,0
32	Красноярский	—	—	—	12,0	—	—	—	10,0	22,0
33	Томский	—	—	—	24,0	—	—	—	5,0	29,0
34	Хабаровский	—	—	1,0	8,0	—	—	—	2,0	11,0
35	Владивостокский	—	—	2,0	7,0	—	—	—	3,0	12,0

ЦВЕТНЫХ ВОДОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ на 1936 г. (в тыс. дкл.)

Г о рь к и е н а с т о й к и														Всего горючих изделий
Зубровка	Англ. горык.	Аписовская	Мятная	Горный дубняк	Ерофеич	Пердо-вая	Зверобой	Уральская белая	Моск. особыя водка	Любительская	Кавказ. горькая	Итого		
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	
26,0	—	—	—	—	12,0	11,0	9,0	—	—	—	—	58,0	70,0	
120,0	50,0	5,0	8,0	30,0	20,0	25,0	20,0	—	—	—	—	278,0	380,0	
22,0	14,0	2,0	4,0	5,0	5,0	7,0	6,0	—	—	—	—	65,0	90,0	
40,0	15,0	—	3,0	12,0	10,0	6,0	7,0	—	—	—	—	93,0	109,0	
155,0	147,0	10,0	10,0	105,0	66,0	37,0	45,0	—	75,0	—	—	650,0	820,0	
36,0	12,0	—	—	12,0	12,0	12,0	10,0	—	—	—	—	94,0	100,0	
10,0	7,0	1,0	1,0	6,0	9,0	4,0	2,0	—	—	—	—	40,0	47,0	
5,0	6,0	—	1,0	—	2,0	3,0	1,0	—	—	—	—	18,0	25,0	
35,0	25,0	—	—	20,0	15,0	10,0	8,0	—	—	—	—	113,0	168,0	
35,0	35,0	—	—	30,0	28,0	10,0	10,0	62,0	—	—	—	210,0	249,0	
32,0	20,0	—	4,0	21,0	21,0	14,0	19,0	—	—	—	—	131,0	174,0	
12,0	6,0	3,0	—	6,0	10,0	10,0	10,0	—	—	—	—	57,0	70,0	
12,0	7,0	—	—	10,0	5,0	—	5,0	—	—	—	—	39,0	55,0	
34,0	14,0	—	—	26,0	10,0	—	—	—	—	—	—	84,0	125,0	
7,0	6,0	—	—	6,0	6,0	4,0	5,0	—	—	—	—	34,0	40,0	
15,0	12,0	—	—	8,0	—	5,0	3,0	—	—	—	—	43,0	60,0	
22,0	12,0	—	2,0	15,0	8,0	2,0	1,0	—	—	—	—	62,0	80,0	
18,0	15,0	—	—	7,0	7,0	6,0	3,0	—	—	—	—	56,0	68,0	
75,0	57,0	—	—	60,0	40,0	42,0	27,0	—	—	—	—	301,0	345,0	
9,0	6,0	3,0	3,0	8,0	8,0	3,0	1,0	—	—	—	—	41,0	45,0	
6,0	5,0	1,0	1,0	5,0	5,0	3,0	2,0	—	—	—	—	28,0	30,0	
20,0	15,0	—	—	16,0	16,0	7,0	10,0	—	—	—	—	84,0	108,0	
42,0	26,0	5,0	5,0	15,0	13,0	15,0	9,0	—	—	—	—	130,0	170,0	
12,0	10,0	1,0	1,0	2,0	3,0	3,0	3,0	—	9,0	—	—	52,0	84,0	
14,0	8,0	3,0	2,0	5,0	6,0	4,0	6,0	—	4,0	7,0	—	59,0	70,0	
10,0	6,0	3,0	2,0	5,0	6,0	4,0	6,0	—	—	11,0	10,0	63,0	85,0	
40,0	27,0	—	—	8,0	8,0	—	—	—	—	—	—	83,0	100,0	
5,0	5,0	—	—	3,0	2,0	1,0	1,0	—	—	—	—	17,0	20,0	
5,0	5,0	—	—	3,0	2,0	1,0	1,0	—	—	—	—	17,0	20,0	
35,0	9,0	—	—	—	4,0	4,0	—	—	—	—	—	52,0	60,0	
40,0	30,0	2,0	7,0	12,0	8,0	8,0	5,0	—	—	—	—	112,0	152,0	
20,0	4,0	—	—	4,0	—	—	—	—	—	—	—	28,0	50,0	
75,0	32,0	—	—	20,0	20,0	18,0	10,0	—	—	—	—	175,0	204,0	
2,0	13,0	2,0	2,0	9,0	9,0	4,0	5,0	—	—	—	—	64,0	75,0	
35,0	20,0	3,0	3,0	11,0	13,0	8,0	—	—	—	—	—	93,0	105,0	

№ № / .	Название водочных заводов	Горькие настойки особого сорта								Итого
		Джин голланд- ский	Хинная	Помер. горькая	Кирп- вассер	Спарка	Лимон- ная	Тминная		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
36	Харьковский	2,0	3,0	13,0	6,0	—	—	—	—	24,0
37	Сумской ⁶⁾	1,0	—	—	—	—	—	—	—	1,0
38	Днепропетровский ⁶⁾	1,0	—	—	—	—	—	—	—	1,0
39	Авдотинский ⁶⁾	2,0	—	—	—	—	—	—	—	2,0
40	Артемовский ⁶⁾	—	—	2,0	—	—	—	—	—	2,0
41	Ворошиловградский (б. Луганский) ⁶⁾	—	—	2,0	—	—	—	—	—	2,0
42	Мариупольский ⁶⁾	—	—	1,0	—	—	—	—	—	1,0
43	Симферопольский ⁶⁾	1,0	—	1,0	—	—	—	—	—	2,0
44	Киевский	4,0	5,0	15,0	—	—	—	—	5,0	29,0
45	Житомирский ⁷⁾	—	—	2,0	—	—	—	—	1,0	3,0
46	Золотоношский ⁷⁾	—	—	1,0	1,0	—	—	—	—	2,0
47	Сквицкий ⁷⁾	—	—	2,0	—	—	—	—	1,0	3,0
48	Уманский ⁷⁾	—	—	1,0	1,0	—	—	—	—	2,0
49	Одесский	—	—	10,0	—	—	—	—	—	10,0
50	Минский	—	—	9,0	—	—	—	—	—	9,0
Итого . . .		115,0	112,0	528,0	66,0	6,0	37,0	158,0	1 022,0	

1) Свердловский завод производит разлив горьких водочных изделий

2) Н.-Ломовский

т о же

2) Ростовский

т о же

4) Пятигорский

т о же

5) Ворошиловский

т о же

6) Заводы Харьковского спиртотреста: Сумской, Днепропетровский, Авдотинских водочных изделий из концентрата купажей Харьковского завода.

7) Заводы Киевского спиртотреста: Житомирский, Золотоношский, Сквиц

Продолжение

Зубровка	Горькие настои												Итого	Всего горючих изделий
	Англ. горькая	Ани-совая	Мятная	Горный дубняк	Ерофеичевая	Перцовая	Зверобой	Курская белая	Москов. особая водка	Любитечная	Кавказ. горькая			
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	24	25	
50,0	21,0	2,0	3,0	10,0	25,0	4,0	21,0					136,0	160,0	
1,0	1,0	—		1,0	1,0	—	1,0					5,0	6,0	
2,0	2,0	—		1,0	1,0	1,0	1,0					8,0	9,0	
2,0	1,0	1,0		1,0	2,0	1,0	1,0					9,0	11,0	
2,0	1,0	1,0		1,0	2,0	1,0	1,0					9,0	11,0	
2,0	1,0	1,0		1,0	2,0	1,0	1,0					9,0	11,0	
30,0	32,0	—		10,0	6,0	10,0	13,0					101,0	130,0	
4,0	3,0	—		2,0	—	2,0	1,0					12,0	15,0	
2,0	2,0	—		1,0	—	1,0	1,0					7,0	9,0	
4,0	4,0	—		2,0	—	2,0	1,0					13,0	16,0	
2,0	2,0	—		1,0	—	2,0	1,0					8,0	10,0	
10,0	10,0	—		6,0	3,0	2,0	2,0					33,0	43,0	
15,0	4,0	1,0	5,0	7,0	5,0	4,0	4,0					45,0	54,0	
1 227,0	767,0	50,0	67,0	554,0	458,0	319,0	300,0	62,0	75,0	24,0	25,0	3 928,0	4 950,0	

из концентратов купажей Сарапульского завода.

Куйбышевского завода.

Новочеркасского завода.

"

"

ский, Артемовский, Ворошиловградский и Мариупольский производят розлив горький и Уманский изготавливают горькие изделия из купажей Киевского завода.

ОПЕРАТИВНОЕ ЗАДАНИЕ ПО ВЫРАБОТКЕ СЛАДКИХ ЦВЕТНЫХ ВОДОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ НА 1936 г. (в тыс. дкг.)

Название заводов № по ном.	Н а л и в к и					Настойки особого сорта					Мято	
	Анбара	Самарка	Гибрекка	Кызылханы.	Маннобара	Сенганины.	Мято	Пинхоке	Хенхек.	Лоннерб.	Консерв.	
1 Архангельский	—	3,0	3,0	2,0	2,0	3,0	—	1,0	4,0	18,0	—	2,0
2 Ленинградский	2,0	40,0	40,0	34,0	32,0	12,0	—	5,0	—	165,0	12,0	6,0
3 Новгородский	2,0	15,0	15,0	7,0	9,0	—	—	5,0	—	53,0	6,0	4,0
4 Смоленский	—	10,0	9,0	6,0	7,0	3,0	2,0	4,0	—	41,0	—	5,0
5 Московский	10,0	60,0	60,0	70,0	65,0	50,0	15,0	35,0	—	365,0	20,0	20,0
6 Костромской	—	2,0	2,0	—	2,0	2,0	—	—	—	8,0	—	2,0
7 Ярославский	—	6,0	6,0	7,0	9,0	10,0	—	4,0	—	42,0	—	4,0
8 Горьковский	4,0	10,0	10,0	12,0	20,0	10,0	1,0	5,0	—	72,0	5,0	2,0
9 Курский	5,0	28,0	29,0	17,0	27,0	11,0	2,0	4,0	—	123,0	—	3,0
10 Саратовский	—	12,0	12,0	12,0	12,0	10,0	2,0	3,0	—	63,0	—	9,0
11 Челябинский	—	2,0	2,0	—	2,0	1,0	—	1,0	—	8,0	2,0	1,0

12	Уфимский	—	2,0	2,0	3,0	2,0	2,0	—	15,0	1,0	2,0	—	3,0	
13	Куйбышевский	—	10,0	10,0	15,0	11,0	10,0	5,0	5,0	66,0	3,0	8,0	—	11,0
14	Казанский	—	4,0	3,0	8,0	11,0	4,0	—	2,0	32,0	3,0	3,0	—	6,0
15	Саратовский	3,0	10,0	7,0	6,0	10,0	12,0	2,0	3,0	53,0	3,0	8,0	6,0	17,0
16	Новочеркасск й	5,0	10,0	10,0	32,0	16,0	5,0	2,0	6,0	86,0	2,0	10,0	2,0	14,0
17	Иркутский	—	3,0	3,0	5,0	5,0	3,0	—	2,0	—	21,0	—	1,0	1,0
18	Томский	—	2,0	3,0	5,0	10,0	10,0	—	5,0	—	35,0	—	3,0	—
19	Хабаровский	—	1,0	2,0	—	—	3,0	1,0	—	2,0	—	9,0	—	1,0
20	Владивостокский	—	5,0	6,0	—	7,0	5,0	—	3,0	—	26,0	—	4,0	1,0
21	Харьковский	—	27,0	27,0	18,0	30,0	14,0	3,0	7,0	—	126,0	2,0	2,0	6,0
22	Киевский	3,0	8,0	10,0	16,0	19,0	8,0	3,0	5,0	—	72,0	2,0	3,0	8,0
23	Одесский	—	1,0	2,0	3,0	8,0	2,0	—	1,0	—	17,0	—	—	—
24	Минский	—	2,0	2,0	3,0	5,0	3,0	1,0	,4,0	—	20,0	—	2,0	—
Итого . . .			34,0	273,0	275,0	281,0	324,0	151,0	40,0	114,0	4,0	1536,0	61,0	106,0
													50,0	217,0

Приложение к Правилам № 4)

№ п/п	Название заводов	Н а с т о й к и с л а д к и е					
		Антрацин.	Бензонафта	Бензобенз.	Одимина	Хепмикс	Пао. на бензопак.
1	Архангельский	—	—	2,0	—	2,0	—
2	Ленинградский	12,0	—	22,0	40,0	7,0	27,0
3	Новгородский	3,0	—	8,0	12,0	3,0	7,0
4	Смоленский	—	—	4,0	16,0	2,0	8,0
5	Московский	—	25,0	32,0	71,0	17,0	64,0
6	Костромской	—	—	2,0	3,0	2,0	—
7	Ярославский	—	—	5,0	19,0	6,0	17,0
9	Горьковский	—	—	5,0	10,0	5,0	10,0
9	Курский	—	—	8,0	5,0	—	—
10	Саранульский	—	—	7,0	11,0	2,0	9,0
11	Челябинский	—	—	—	6,0	1,0	2,0

12	Уфимский	—	2,0	3,0	—	3,0	2,0	—	2,0	—	12,0	30,0
13	Куйбышевский	—	2,0	15,0	23,0	—	16,0	—	—	10,0	4,0	70,0 147,0
14	Казанский	—	—	4,0	8,0	—	10,0	—	—	4,0	—	26,0 64,0
15	Саратовский	—	—	—	5,0	9,0	—	6,0	—	—	5,0	30,0 100,0
16	Новочеркасский	—	—	5,0	30,0	20,0	—	20,0	—	—	4,0	6,0 85,0 185,0
17	Иркутский	—	—	—	3,0	10,0	7,0	7,0	—	—	5,0	2,0 43,0 65,0
18	Томский	—	—	—	—	15,0	5,0	5,0	14,0	5,0	3,0	— 52,0 90,0
19	Хабаровский	—	—	—	—	2,0	2,0	3,0	1,0	—	1,0	3,0 2,0 14,0 24,0
20	Владивостокский	—	—	—	—	4,0	3,0	4,0	2,0	—	1,0	4,0 1,0 19,0 50,0
21	Харьковский	—	—	—	6,0	7,0	4,0	5,0	6,0	—	—	— 28,0 160,0
22	Киевский	—	—	—	9,0	8,0	2,0	5,0	3,0	—	—	3,0 — 30,0 110,0
23	Одесский	—	—	—	—	6,0	—	2,0	—	—	—	— 8,0 25,0
24	Минский	—	—	—	—	2,0	4,0	3,0	2,0	—	—	1,0 — 12,0 34,0
Итого...			15,0	82,0	171,0	342,0	73,0	267,0	80,0	14,0	7,0	84,0 42,0 1077,0 2330,0

ОПЕРАТИВНОЕ ЗАДАНИЕ ПО ВЫРА

№№ по пор.	Название заводов	Шартрез	Кюрасао	Мараскино	Бенедиктин	Какао-шута	Кофеиний	Мятный	Абрикосин	Розовый	Ванильный	Мандариновый
1	Архангельский	—	0,5	—	—	—	—	0,5	—	0,5	0,5	—
2	Ленинградский	2,0	3,0	1,0	4,0	5,0	4,0	2,0	4,0	2,0	3,0	2,0
3	Новгородский	0,5	1,0	—	—	0,5	—	—	—	0,5	1,0	0,5
4	Смоленский	—	1,5	—	1,0	—	—	1,0	1,0	1,0	1,1	1,0
5	Московский	4,0	4,0	2,0	3,7	3,0	3,0	1,0	2,0	3,0	2,0	2,0
6	Костромской	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
7	Ярославский	—	0,5	—	—	—	—	0,5	1,0	—	0,5	—
8	Горьковский	0,5	0,5	—	0,5	0,8	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	1,0
9	Курский	—	1,5	—	1,0	1,4	1,6	—	1,0	0,5	0,5	3,0
10	Сарапульский	0,8	1,0	0,5	1,0	0,5	0,5	0,5	—	0,8	1,0	—
11	Уфимский	—	—	—	0,5	0,5	—	—	—	—	—	—
12	Куйбышевский	1,0	1,0	—	1,0	1,0	1,0	—	1,0	0,5	0,5	1,0
13	Казанский	—	—	0,5	—	—	—	—	1,0	0,5	1,0	1,0
14	Саратовский	—	1,0	—	0,5	0,5	—	—	1,0	1,0	1,0	1,0
15	Новочеркасский	0,3	0,5	—	0,3	0,4	0,3	0,25	0,5	0,25	0,3	0,25
16	Иркутский	0,5	0,5	0,5	1,0	1,0	1,0	—	1,0	0,5	1,0	—
17	Томский	—	0,5	—	—	—	1,3	0,5	—	0,5	1,0	—
18	Хабаровский	—	0,3	—	—	—	—	—	—	—	0,3	—
19	Владивостокский	0,5	1,0	—	2,0	—	—	0,2	—	0,3	0,3	—
20	Харьковский	0,2	0,5	0,5	0,7	1,1	0,6	0,25	2,0	0,75	0,6	0,7
21	Киевский	0,5	1,0	0,5	0,5	0,5	0,5	—	1,3	1,0	0,9	1,0
22	Одесский	—	—	—	0,5	—	—	—	0,5	0,5	—	0,5
23	Минский	0,5	—	—	—	—	—	—	0,5	0,5	—	0,5
Всего по СССР		11,3	20,3	5,0	18,2	16,2	14,3	7,2	18,3	15,1	17,0	15,45

- 1) Кюммель-кристаль 0,5
 Апельсиновый 0,5
 Миндальный 1,0
 Облепиховый 0,5
 Чайный 0,5
 Черри-брэнди 0,5

*Приложение № 4 к приказу НКПП
от 11 июля 1936 г. № 1732*

БОТКЕ ЛИКЕРОВ В 1938 Г. (в тыс. дкл)

План снабжения сырьем и ингредиентами ликерно-

№№ по пор.	Наименование сырья и ингредиентов	Потребность в кг			Фактический остаток на 1/І 1936 г.		
		На выполн. программы 1936 г.	На передающий запас	Итого	На складе спиртогоры	На водочных заводах	Итого
1. Импортируемые							
1	Апельсиновая корка	1 886	1 414	3 300	—	768	768
2	Арниковый цвет и корень	31	23	54	100	145	245
3	Бадьян	150	112	262	139	132	271
4	Ваниль Бурбонская	275	206	481	4	162	166
5	Ванилин	69	52	121	12	38	50
6	Гвоздика	2 330	1 749	4 079	1 216	2 040	3 256
7	Генциановый корень	558	419	977	147	50	197
8	Дягилевый корень	4 917	3 689	8 626	1 449	1 595	3 044
9	Змеинный корень	28	17	40	32	29	61
10	Имбирь белый	3 241	2 433	5 674	1 101	2 125	3 246
11	Иссопова трава	28	21	49	74	152	226
12	Какао-бобы	5 735	4 301	10 036	—	2 985	2 985
13	Кофе (в зернах)	7 163	5 372	12 535	66	3 181	3 247
14	Калгановый корень	3 938	2 954	6 892	640	3 915	4 555
15	Кардамон	345	260	605	4	318	322
16	Карлобенедиктин	109	82	191	—	—	—
17	Ко ица	1 548	1 160	2 708	1 025	1 683	2 708
18	Кюраско корка	812	609	1 421	323	256	579
19	Кубеба	37	28	65	9	103	112
20	Лимонная корка	1 391	1 043	2 444	25	455	480
21	Майоран	91	67	158	—	108	108
22	Мелисса лимонная	400	300	700	—	129	129
23	Мускатный орех	118	89	207	—	221	221
24	Мускатный цвет	271	203	474	117	322	439
25	Померанцевая корка	7 712	5 784	13 396	3 044	1 911	4 955
26	Померанцевый орех	2 124	1 594	3 718	210	167	377
27	Померанцевый цвет	99	74	173	63	255	318
28	Перец черный (сингапурский)	4 253	3 188	7 441	1 634	2 520	4 154
29	Хинная корка	235	176	411	53	161	214

Приложение № 5 к приказу НКПП
от 11 июля 1936 г. № 1732

водочного производства Глаевспирта на 1936 г.

Пр. будется заготовить в 1936 г.	П о к р ы т и е							Итого
	Заготовка Центро-Спиртаторы по прямым договорам с поставщиками	ВЭМСТ	Союз-сахсбыт	Прочие поставщики	Союз-крахмал-патсы	Самозаготовка заводов	Самозаготовка разов. закупки Спиртаторы	
2 532								2 532
—								—
315							315	315
71							71	71
823							823	823
780							780	780
5 562	5 000						1 000	6 000
—							—	—
2 248							2 248	2 248
—							—	—
7 101							7 101	7 101
9 288							9 288	9 288
2 337							2 337	2 337
283							283	283
191							191	191
—							—	—
842,0							842	842
—							—	—
1 964							1 964	1 964
50							50	50
—							—	—
571							571	571
—							—	—
35							35	35
—							—	—
8 541							8 541	8 541
3 341							3 341	3 341
—							—	—
3 287							3 287	3 287
197							197	197

№ по пор.	Наименование сырья и ингредиентов	Потребность в кг			Фактический остаток на 1/1 1936 г.		
		На выполн. программы 1936 г.	На переходящий запас	Итого	На складе Сниртогоры	На водочных заводах	Итого
	б) Эфирные масла (в кг)						
30	Апельсиновое	5,1	3,9	9,0	60,0	—	60,0
31	Горько-миндальное	13,0	10,0	23,0	—	5,0	5,0
32	Жасминное	0,13	0,1	0,23	0,28	0,02	0,3
33	Кюрасао	6,0	4,9	10,0	1,6	1,0	2,6
34	Кардамонное	24	18	42,0	—	—	—
35	Неролиевое	3,3	2,4	5,7	0,4	2,7	3,1
36	Лимонное	18,5	13,7	32,2	1,8	5,5	7,3
37	Померанцевое	13,0	10,0	23,0	29,0	1,8	30,8
	в) Красители (в кг)						
38	Кармин (сухой)	218,0	164	382	933,0	43,0	976,6
39	Кошениль	562	421	983	—	108,0	108,0
40	Индиго	22	15	37	20,0	—	20,0
	г) Кислоты (в кг)						
41	Лимонная	33 000	25 000	58 000	496,0	1 669,0	2 165,0
	II. Отечественные						
	а) Семена, травы, коренья и пряности						
42	Анисовое семя	770	580	1 350	40	1 401	1 441
43	Белая кашка	9	7	16	—	270	270
44	Донник	158	118	274	—	409	409
45	Дубовая стружка (коньячн. или винн. бочки)	1 605	1 204	2 809	—	3 270	3 270
46	Дубовая кора или жолуди лущеные (подолам)	5 873	4 405	10 278	—	1 958	1 958
47	Душица	347	260	607	—	248	248
48	Зверобой	6 012	4 509	10 521	61	2 737	2 798
49	Зубровка	19 632	14 724	34 356	498	27 453	27 951
50	Кузьмичевка	56	42	98	104	72	176
51	Мандироновая корка	3 810	2 857	6 667	—	3 585	3 585
52	Можжевеловая ягода	23 589	17 692	41 281	—	29 787	29 787
53	Мята-трава	835	628	1 463	99	1 247	1 346
54	Перец красный стручк.	2 152	1 614	3 766	—	10 471	10 470

Продолжение

П р о к р у б	Заготовка спиртогаторы по прямым договорам с поставщиками							Самозаготовка разов. закупки Спиртогаторы	Требуется по- лучить по фондам НКПП	Итого
	Центро- плодо- овощ	ВЭМСТ	Союз- сахсбыт	Прочие постав- щики	Союз- кврахмал- патсбыт	Самозаготовка				
Требуется заготовить в 1936 г.										
18,0										
7,4										
42										
2,6										
24,9										
(жидкий)										
875,0										
17,0										
55 835										
8 320	3 000									
359	300									
7 723	4 500									
6 405	7 000									
—	500									
3 082										
11 494	10 000	1 500								
117	—	—								
1 000										
200										
8 320										
359	59									
7 723	3 223									
7 000	—									
500										
3 082										
11 494										
1 500										

№ по пор.	Наименование сырья и ингредиентов	Потребность в кг			Фактический остаток на 1/I 1936 г.		
		На выполн. программы 19·6 г.	На переходящий запас	Итого	На складе Спиртота-торы	На водочных заводах	Итого
55	Полынь горная	131	100	231	—	3 006	3 006
56	Тминное семя	3 351	2 513	6 864	—	1 992	1 992
57	Тимиановая трава	39	29	68	14	322	336
58	Фиалковый корень	37	28	65	—	534	534
59	Цитварное семя	37	28	65	1	17	18
	б) Эфирные масла						
60	Анисовое	10,0	7,0	17,0	—	4,0	4,0
61	Мятное	9,0	7,0	16,0	—	6,0	6,0
62	Мандариновой корки	8,0	6,0	14,0	—	—	—
63	Розовое	2,0	1,5	3,5	—	0,5	0,5
64	Тминное	326	244	570	10,0	97,0	107,0
65	Тимьянковое	0,7	0,5	1,2	0,75	1,1	1,85
66	Фенхельное	3,0	2,0	5,0	—	—	—
	в) Красители						
67	Амарант сухой	172	129	301	8,0	211,0	219,0
68	Шафран	115,0	86	201	14,0	61,0	75,0
	г) Кислоты						
69	Винно-каменная	2 811	2 108	4 919	850,0	300,0	1 150,0
70	Молочная	18 960	9 480	28 440	2 163	3 103	5 266
	д) Сахар, патока и мед в т						
71	Сахар-рафинад	5 754	719	6 473	—	655	655
72	Сахар-песок	3 836	480	4 316	—	437	437
73	Патока картофельная	1 650	206	1 856	—	150	150
74	Мед пчелиный	11,4	8,5	19,0	—	2,6	2,6

Продолжение

Пр. будется заготовить в 1936 г.	П о к р ы т и е								
	Заготовка Спиртотары по прямым договорам с поставщиками								
	Центро-плодо-овощь	ВЭМСТ	Союз-сахсбыт	Прочие поставщики	Союз-крахмал-патсыбы	Самозаготовка заводов	Самозаготовка, разов. закупки Спиртотары	Требуется получить по фондам НКПП	Итого
—	100	—	—	—	—	—	—	—	—
3 872	—	2 000	—	—	—	—	—	1 872	3 872
—	100	—	—	—	—	—	—	—	—
—	100	—	—	—	—	—	—	—	—
47	—	—	—	—	—	50	—	—	—
13,0	—	—	15,0	—	—	—	—	—	—
10,0	—	—	25,0	—	—	—	—	—	—
14,0	—	—	20,0	—	—	—	—	—	—
3,0	—	—	3,0	—	—	—	—	—	3,0
463,0	—	—	220,0	—	—	—	243	—	463,0
—	5,0	—	5,0	—	—	—	—	—	5,0
82	—	—	—	—	200,0	—	—	—	200,0
126,0	—	—	—	—	—	126,0	—	—	126,0
3 769,0	—	—	—	—	—	—	—	3 769	3 769
23 174	—	—	—	—	22 000	—	—	—	23 174
5 818	—	—	5 332	—	—	—	—	486,0	5 818
3 879	—	—	3 668	—	—	—	—	211,0	3 879
1 706	—	—	1 550	—	—	—	—	156	1 706
17,3	—	—	—	—	10,3	—	—	—	17,3
					7	—	—	—	

План снабжения плодо-ягодным сырьем ликерно-

№№ по порядку	Наименование плодо-ягод	Потребность на 1936 г.			Остаток на 1/I 1936 г.		
		На покрытие произ- водств. программы (8 млн. дкл.)	Н.п переход. запас к 1/I 1937 г.	Итого потребность	На заводах	На складах Спирто- гара и морсбазах	Итого
1	Абрикосы свежие	64	48	112	46	10	56
2	Абрикосы сушеные (курага) . . .	22	22	44	12	10	22
3	Айва	8 1	81	162	11	72	83
4	Барбарис	6	6	12	9	—	9
5	Брусника	138	103	241	124	—	124
6	Вишня	2 126	1 594	3 720	880	102	982
7	Земляника	8	6	14	—	—	—
8	Кизил	34	25	59	36	4	40
9	Клубника	68	51	119	57	—	57
10	Клюква	534	267	801	171	—	171
11	Малина	273	206	479	189	5	194
12	Мандарины	50	—	50	—	—	—
13	Облепиха	61	61	122	32	—	32
14	Рябина	313	234	547	457	—	457
15	Слива	562	422	984	480	40	520
16	Черемуха	24	18	42	78	—	78
17	Черная смородина	343	257	600	224	7	231
18	Черника сушеная	225	112	337	105	—	105
19	Чернослив сушеный	301	213	514	165	13	178
20	Яблоки	432	324	756	331	50	381
	Всего	5 665	4 050	9 715	3 407	313	3 720

*Приложение № 6 к приказу НКПП СССР
от 11 июля 1936 г. № 1732*

водочных заведов Главспирта на 1936 г.

Требуется заготовить в сезон на 1936 г.	П о к р ы т и е										Итого		
	Заготовки Спиртотаторы по заключенным договорам и подтвержденным заявкам			Главконсерв и Аб- сельзагот (по контин- гентам Комзаг СНК)			Плановые заготовки морсбаз (по контин- гентам Комзаг СНК)			Самозаготовки водочных заводов			
	Главпло- до-овошь	Главконсерв		Цен- тробло- до-овошь									
		Морса	Морса		Сухо- фрукты								
В переводе на свежье													
56	—	—	—	—	—	—	—	50	—	6	56		
22	—	—	—	—	—	—	35	—	—	—	35		
79	—	—	45	—	—	—	—	—	—	34	79		
3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3	3		
117	—	—	—	—	55	—	—	48	14	117	117		
2 738	135	415	450	—	—	—	1 040	180	518	2 738	2 738		
14	—	—	—	—	—	—	—	14	—	14	14		
19	—	—	—	—	—	—	—	—	—	19	19		
62	—	—	—	—	—	—	85	—	—	—	85		
630	—	—	—	—	425	—	—	83	122	—	630		
285	—	—	—	—	—	—	310	33	—	—	343		
50	—	—	—	—	—	—	—	—	50	—	50		
90	—	—	—	—	72	—	—	32	—	—	104		
90	—	—	—	—	—	—	—	108	—	—	108		
464	60	60	—	—	—	—	250	58	36	—	464		
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—		
369	45	15	—	—	150	—	265	35	—	—	510		
232	—	—	—	—	150	—	—	20	62	—	232		
336	—	—	—	—	—	20	—	20	296	—	336		
375	—	—	—	—	—	—	310	77	—	—	387		
6 031	240	535	450	852	55	2 310	708	1 160	6 310	—	—		

План заготовки плодо-ягод и переработки их на спиртзаводе и морсы на керосиновых Гравипиута на 1936 г.

№ п/п на доп.	Наименование спиртозаводов	Ягоды культурные			Косточковые			Семечковые			Бсено- ро в
		Краска жига.	Мариха жига.	Лепешка жига.	Брушина	Гимна	Абракко	Бюргер жига	Корни жига	Метро жига	
1	Московский	35	55	20	110	50	20	—	70	70	250
2	Горьковский	—	20	25	45	25	—	—	25	—	70
3	Воронежский	—	10	—	10	170	—	—	170	—	180
4	Тамбовский	—	—	25	35	60	30	—	30	—	90
5	Курский	—	5	15	35	100	40	—	140	50	205
6	Куйбышевский	—	5	20	25	30	—	—	30	—	55
7	Татарский	—	10	10	20	20	—	—	20	—	40
8	Саратовский	—	15	45	60	40	—	—	40	—	100
9	Азов-Черноморский	—	10	10	20	150	40	20	210	100	330
10	Североказахстанский	—	5	20	—	20	60	30	100	30	150
11	Харьковский	5	65	5	75	100	40	10	150	—	225
12	Киевский	15	55	75	145	150	40	—	190	80	415
13	Винницкий	—	10	10	20	100	40	10	150	—	170
14	Белорусский	—	5	5	15	15	—	—	15	—	30
<i>Итого</i>		85	310	265	660	1 040	250	50	1 870	310	2 310

СОДЕРЖАНИЕ

Приказ по Наркомпищепрому СССР № 1732 от 1936 г. о мероприятиях по развертыванию производства высококачественных ликеров, наливок и настоек	3
ПРИЛОЖЕНИЯ	
Рецептура ликеров, наливок и настоек	10
Фигурные бутылки для ликеров и наливок повышенного качества	52
План капиталовложений для постройки цехов и заводов цветных водочных изделий	54
Оперативное задание по выработке цветных водочных изделий на 1936 г.	56
Оперативное задание по выработке горьких цветных водочных изделий на 1936 г.	59
Оперативное задание по выработке сладких цветных водочных изделий на 1936 г.	62
Оперативное задание по выработке ликеров в 1936 г.	67
План снабжения сырьем и ингредиентами ликерно-водочного производства Главспирта на 1936 г.	69
План снабжения плодо-ягодным сырьем ликерно-водочных заводов Главспирта на 1936 г.	75
План заготовки плодо-ягод и переработки их на спиртованные соки и морсы на морсбазах Главспирта на 1936 г.	76

О П Е Ч А Т К И

к бр. „Приказ по Наркомпищепрому СССР № 1732 от 11 июля 1936 г.“.

Стр.	Строка	Напечатано	Следует читать
52	4 снизу	Бутылка № 1 „Кюммель“ „Кристаль“ „Шартрез“	Бутылка № 1 „Кюммель-Кристаль“, „Шартрез“
70	5 снизу	мандироновая корка	мандиновая корка
77	1 сверху	№ 1732 от 1936 г.	№ 1732 от 11 июля 1936 г.

Ответ. редактор **И. В. Брандуков**
Техн. ред. **Н. Г. Кошелев**
Лит. ред. **А. В. Лучинская**
Корректор **Б. Ф. Оппц**
Выпускающий **И. И. Степанов**
Поступило в пр-во 22/VII 1936 г.
Подписано к печати 29/VII 1936 г.
Инд. изд-ва ППИ—24-6
№ изд-ва 188
 $1/16$ 62 × 94 5 п. л.
48 000 зн. в 1 п. л.
Уполн. Главлита № Б-27843
Зак. № 793. Тираж 1000

Типография изд-ва „Дер Эмес“,
Москва, Покровка, 9.