

Р $\frac{305}{338}$

ПРИКАЗ ПО НАРКОМПИЩЕПРОМУ СССР

№ 1732 от 11 июля 1936 г.

О МЕРОПРИЯТИЯХ ПО РАЗВЕРТЫВАНИЮ
ПРОИЗВОДСТВА ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННЫХ
ЛИКЕРОВ, НАЛИВОК И НАСТОЕК



ПИЩЕПРОМИЗДАТ

П Р И К А З

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-шуа», «Розовый», «Мандариновый», «Апельсиновый» и «Лимонный», исключительно из ароматных спиртов (дистиллятов), а также для подготовки к производству ароматных спиртов для горьких настоек, обязать Гипроспирт (т. Грицевского) к 15/IX 1936 г. разработать рабочие чертежи дистилляционных аппаратов (аламбиков) следующих типов:

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

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 дистиллированной 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 дистиллированной 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 дистиллированной воды.

Поручить Главспирту преподать заводам техническую инструкцию по эксплуатации этой аппаратуры.

5. Установить следующие сроки выдержки ликеров в дубовой таре:

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

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

в) «Барбарисового», «Кизилового», «Вишневого», «Черносмородинового», «Айвового», «Малинового», «Черри-бренди» — 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-наливные: 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 проектыстроек, 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 Новочеркасском заводах	по 5 » »
на Саратовском, Ярославском, Казанском, Киевском, Горьковском, Куйбышевском и Иркутском заводах	по 3 » »
на Новгородском заводе	— 10 » »

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

10. Обязать Союзпищетару сдать Главспирту для выдержки ликеров 1600 шт. 50-декалитровых дубовых бочек равными количествами во II полугодии текущего года и для выдержки виски — 3500 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 разноцветными 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 розлив 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, Курганский, Костромской, Калужский, Бобруйский, Н.-Ломовский, Ирбитский, Уманский.

б) Построить новые цехи по выработке ликеров, наливок, и настоек при заводах: Камышинском, Сталинградском, 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 розлив горьких изделий без особой реконструкции на заводах:

А. С самостоятельной заготовкой настоек:

Годовая программа в тыс. дкл		Годовая программа в тыс. дкл	
Тамбовский	60	Оренбургский	30
Кировский	70	Сталинградский	100
Курганский	125	Алма-атинский	60
Воронежский	40	Красноярский	50
Краснодарский	85	Шуйский	25

Б. На настоях, доставляемых с других заводов

Завод, вырабатывающий изделия	Завод, доставляющий купажи	Программа в тыс. дкл.
1. Свердловский	Сарапульский	80,0
2. Сумский	Харьковский	8,0
3. Днепропетровский .	„	9,0
4. Авдотьинский	„	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 „
Запдносибирского	„ 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
Запдносибирского	„ Новосибирскому „
Дальневосточного	„ Владивостокскому и Хабаровскому заводам
Красноярского	„ Красноярскому заводу
Оренбургского	„ Оренбургскому „
Северокавказского	„ Пятигорскому и Ворошиловскому заводам
Харьковского	„ Мелитопольскому заводу
Тамбовского	„ Тамбовскому „
Винницкого	„ Винницкому „
Горьковского	„ Муромскому „
Московского	„ Калужскому „
Челябинского	„ Курганскому „
Ивановского	„ Костромскому „

Белорусского
Пензенского
Свердловского
Киевского
Сталинградского
Восточносибирского

„ Бобруйскому „
„ Н.-Ломовскому „
„ Ирбитскому „
„ Уманскому „
„ Камышанскому „
„ 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	Воронежской морсобазы и морсобазы при комбинате „Освобождение“
„ Курскому „	Курской морсобазы
„ Тамбовскому „	Тамбовской „
„ Харьковскому „	Полтавской „
„ Киевскому „	Уманской, Киевской и Нежинской морсобазы
„ Винницкому „	Мартыновской, Немировской
„ Азово-черноморскому	Новочеркасской, Краснодарской и Майкопской морсобазы
„ Северокавказскому	Ворошиловской морсобазы

Главспирту предусмотреть в плане капиталовложений на 1937 г. ассигнования на строительство морсобаз 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 технологические институты отобрать группу молодых инженеров в 20 чел. Организовать им добавочную практику в течение полугода на Ленинградском и Московском заводах с тем, чтобы из них выработать специалистов по ликерному производству и начальников ликерных цехов.

У. 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 Главплодоовоща 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 1 600 т спиртованных соков в ассортименте и количествах:

вишневого	1 000 т
айвового	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: Самаркандском, Каувчинском, Киевском, Саранском, Акуловском и Мелитопольском — 700 тыс. руб.

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

27. Переименовать все заводы, производящие ликеры, наливки и настойки 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
Наркомпацпрома СССР
от 11 июля 1936 г. № 1732

РЕЦЕПТУРА

ЛИКЕРОВ, НАЛИВОК И НАСТОЕК

А. ГОРЬКИЕ ВОДОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

1. 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. из- делий
1. Настой „Английской горькой“		
1. Померанцовая сушеная корка	кг	0,32
2. Корица цейлонская или китайская	„	0,45
3. Калганый 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. и.- делий
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. из-делей
1. Настой „Хинной горькой“		
1. Хинная корка	кг	2,08
2. Корень горечавки	„	0,94
3. Змеиный 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 светложелтый (по эталону)

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

Наименование ингредиентов	Единица измер.	Расход на 1 000 дкл готов. из-делий
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 светлокориичневый (по эталону)

1. 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. Тимьян	„	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 жид- костью производится:		
1-й раз — креп. 50%, в колич.	дкл	5,5
2-й „ „ 40%, в колич.	„	4,5
2. Настой померанцевый		
1. Померанцев. сушешая корка	кг	0,820
2. Померанцев. толч. орех	„	0,041
3. Померанцев. цвет	„	0,002

Залив ингредиентов — см. рецепт № 1 „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 „Англий- ская 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 „Ерофеич“

Наименование ингредиентов	Единица измер.	Количество
1. Настой „Ерофеича“ 1-го и 2-го сливов поровну	л	88,0
2. Настой померанцевый для „Английской горь- кой“ 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 по- ровну	”	4,0
5. Кардамонное масло	”	0,06
6. Сахарный сироп 35° Боме	л	20,0
7. Спирт-ректификат и вода—по расчету на кре- пость купажа в 40%	—	—
8. Колер для подкраски (ориентировочно) . . .	кг	4,0

5. РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ „ПОМЕРАНЦЕВОЙ ВОДКИ“

Крепость 40%

Цвет светлокориичневый (по эталону)

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

Наименование ингредиентов	Единица измер.	Расход на 1000 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 жид- костью 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 (ориентировочно) . . .	кг	2,0

6. РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ „ГОРНОГО ДУБНЯКА“

Крепость 40%

Цвет светлокориичневый (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 дягилевый	„	7,3
5. Имбирный корень	„	5,2
6. Гвоздика	„	3,7
7. Черный английский перец	„	4,4
8. Стручковый перец	„	2,0
6. Можжевельная 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 жид- костью 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 кре- пость 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 1000 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 дестилляционного 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 слабозеленый (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 — креп. 70%, колич.	дкл	15,1
2-й „ „ 50%, колич.	„	15,1
2. Лимонное ядро для спиртованн. сока	шт.	4 000
Залив 1 дкл лимонного сока производится 3,5 л спирта-ректификата		
3. Сахар	кг	66

II. Кулаж 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 кулажа 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 про- изводится		
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 кре- пость 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
2. 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-ректификат и вода—по расчету на крепость купажа в 18%	—	—

13. 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	
		обычн. кач.	повы- шенн. 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 жид- костью 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 по- выш. кач.
1. Черносмородиновый морс 1-го и 2-го сливов поровну	л	3 500	3 821
2. Черничный морс для подкраски (ориентиро- вочно)	„	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 кре- пость 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.	повы- шенн. 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 жид-
костью 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 коли-
честве 8,0 дкл на 12 кг косточки.

II. Купаж на 1 000 дкл „Киевской вишневой“

Наименование ингредиентов	Единица измер.	Количество	
		для обыкн. кач.	для по- вышенн. 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 по-краски (ориентиро- вочно)	„	—	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-ректификат и вода по расчету на кре- пость 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 (ориентировочно)	„	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-ректификат 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. Дистиллят 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. Дистиллят 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
Брусничный морс		
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 (ориентировочно)	кг	2,000
6. Спирт-ректификат 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 сушеная	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 1 000 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)

1. Ориентировочный расход ингредиентов на 1 000 дкл „Рябиновой из вымороженных 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 коричневатого-красный с карминовым оттенком (по эталону)

1. 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 замороженных 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 (ориентировочно) . . .	„	3,0
6 Кошениль для подкраски (ориентировочно) .	„	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%	—	—

В. ЛИКЕРЫ

25. РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ „МАНДАРИНОВОГО ЛИКЕРА“

Крепость 30%

Цвет желто-оранжевый (по эталону)

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

Наименование ингредиентов	Единица измер.	Расход на 1 000 дкл готовых изделий
1. Мандариновый настой		
1. Корка мандариновая сырая	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)

1. 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	„	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	30,0
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 кураги 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 черники для подкраски (ориентиро- вочно)	„	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 купажу 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. Настояй какао-порошка		
Залив какао-порошка водно-спиртовой жидкостью производится:		
1-й раз креп. 50%, в колич.	дкл	335
2-й „ „ 40%, „ „	„	250

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

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

Наименование ингредиентов	Единица измер.	Количество
1. Настояй какао-порошка 1-го и 2-го сливов поровну	л	5 000,0
2. Настояй 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 „Кофейного 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 „Кофейного 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 сушеной) 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 1 000 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 произ- водится:		
1-й раз—креп. 80%, в колич.	дкл	20,0
2-й „ „ 60%, „	„	16,5

II. Купаж на 1 000 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 светложелтый (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. „Лимонная водка“, рецепт № 10.		
2. Апельсиновый настой:		
Залив апельсиновой корки водно-спиртовой жидкостью производится:		
1-й раз — креп. 70%, в колич.	дкл	13,2
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 кизилковый 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°/о	—	—

36. 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 1000 дкл готовых изделий
1. Малина	кг	2080
2. Сахар	"	4055
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 ⁰ 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 ⁰ /о	—	—

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°/о	—	—



Бутылка № 1. „Кюммель“
„Кристалль“ „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“.

П Л А Н
капиталовложений для постройки цехов и заводов цветных водочных изделий

Наименование заводов	Т р е с т	Намечен. производств. мощ. в тыс. дкл	Общая стоимость строитель- ства в тыс. руб.	1936 г.		Переходит на 1937/38 г.
				Ликвит капитало- влож.	Вложения из фонда директора	
А. Переоборудование водочных заводов в ликерно-наливные						
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	537	—	463
Н.-Ломовский	Пензенский	300	690	199,8	—	490,2
Ирбитский	Свердловский	301	690	—	75	690
Ленинградский	Главспирт	2 500	5 000	—	—	4 925
Уманский	Киевский	450	1 000	319,7	—	680,3
Б. Постройка новых ликерно-наливных 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	—	351,1
Кировский	Кировский	225	444	444	—	—
Оренбургский	Оренбургский	225	510	69,9	—	440,1
Пятигорский	Север-кавказский	225	510	7,4	—	502,6
Тамбовский	Тамбовский	225	500	199,5	—	300,5

Винницкий
Муромский
Ворошиловский
Хабаровский
Алма-атинский
Новосибирский

Винницкий
Горьковский
Северокавказский
Дальневосточный
Казахский
Западносибирский

225
150
150
150
300
300

505
345
345
345
1 300
1 500

5
—
7
—
803,6
454

—
—
—
100
—
—

500
345
338
215
496,4
1 046

В. Расширение и улучшение существующих ликерно-наливочных цехов

Казанский
Киевский
Челябинский
Уфимский
Смоленский
Куйбышевский
Новочеркасский
Одесский
Горьковский
Архангельский
Саратовский
Иркутский
Томский
Владивостокский
Московский

Татарский
Киевский
Челябинский
Башкирский
Западный
Куйбышевский
Азово-черноморский
Одесский
Горьковский
Северный
Саратовский
Восточносибирский
Западносибирский
Дальневосточный
Главспирт

150
230
75
150
225
450
300
225
300
150
375
300
225
150
2 500

74,3
157
50
196,8
510
410
630
291
410
373
743
700
380
345
3 000

74,3
157
50
196,8
261
32
110
291
96
373
312
327,8
134,7
61
—

—
—
—
—
249
378
520
—
314
—
316
—
245,3
284
45,0

—
—
—
—
—
—
—
—
—
—
120
372,2
—
—
2 955

Г. Реконструкция и расширение

14 морсозаготовительных баз

5 000 т
плодогод

2 000

—

—

2 000,0

Всего

14 680 тыс.
дкл
5 000 т

30 970,1

7820
10 752,3

2 932,3

20 217,8

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

№ по пор.	Название заводов	План 1936 г. 6 000 тыс. дкл				Оперативное задание 8 000 тыс. дкл				Примечание
		Горькие	Сладкие	Ликеры	Итого	Горькие	Сладкие	Ликеры	Итого	
1	Архангельский	60,0	28,0	2,0	90,0	70,0	28,0	2,0	100,0	Изготовл. только горьк. во- дочные изделия
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	90,0	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	Шуйский	—	—	—	—	25,0	—	—	25,0	
9	Горьковский	118,0	122,0	10,0	250,0	168,0	122,0	10,0	300,0	Изготовл. только горьк. во- дочные изделия
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	171,0	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	Изготовл. только горькие во- дочные изделия
14	Курганский	—	—	—	—	125,0	—	—	125,0	
15	Воронежский	—	—	—	—	40,0	—	—	40,0	
16	Тамбовский	—	—	—	—	60,0	—	—	60,0	
17	Свердловский	—	—	—	—	80,0	—	—	80,0	Изготовл. из концентр. купа- жей Сарапульск. завода
18	Уфимский	33,0	25,0	2,0	60,0	63,0	30,0	2,0	100,0	Изготовл. из концентр. купа- жей Куйбышевского завода
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	

21	Оренбургский	—	90,0	—	52,0	—	8,0	150,0	30,0	—	30,0	Изготовл. только горькие водочные изделия
22	Казанский	—	93,0	—	97,0	—	10,0	200,0	108,0	8,0	180,0	
23	Саратовский	—	154,0	—	115,0	—	6,0	275,0	170,0	10,0	280,0	
24	Новочеркасский	—	—	—	—	—	—	—	84,0	6,0	275,0	Изготовл. из концентр. купажей Новочеркасск. завода
25	Ростовский	—	—	—	—	—	—	—	70,0	—	70,0	Изготовл. только горькие водочные изделия
26	Краснодарский	—	—	—	—	—	—	—	85,0	—	85,0	
27	Сталинградский	50,0	—	—	—	50,0	—	—	100,0	—	100,0	Изготовл. из концентр. купажей Новочеркасск. завода
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	—	—	—	200,0	8,0	—	152,0	8,0	225,0	Изготовляет только горькие водочные изделия
32	Красноярский	50,0	—	—	—	50,0	—	—	50,0	—	50,0	
33	Томский	141,0	—	—	88,0	6,0	235,0	204,0	9,0	6,0	300,0	
34	Хабаровский	140,0	—	—	74,0	6,0	220,0	75,0	24,0	1,0	100,0	
35	Владивостокский	160,0	—	—	160,0	15,0	335,0	160,0	50,0	5,0	160,0	
36	Харьковский	—	—	—	—	—	—	—	160,0	15,0	335,0	
37	Сумский	—	—	—	—	—	—	—	6,0	—	6,0	
38	Днепропетровский	—	—	—	—	—	—	—	9,0	—	9,0	
39	Авдотьевский	—	—	—	—	—	—	—	11,0	—	11,0	Изготовл. из концентр. купажей Харьковского завода
40	Артемовский	—	—	—	—	—	—	—	11,0	—	11,0	
41	Ворошиловградский (б. Луганский)	—	—	—	—	—	—	—	11,0	—	11,0	
42	Марнупольский	—	—	—	—	—	—	—	4,0	—	4,0	
43	Симферопольский	—	—	—	—	—	—	—	8,0	—	8,0	
44	Киевский	120,0	—	100,0	—	10,0	230,0	130,0	110,0	10,0	250,0	
45	Житомирский	—	—	—	—	—	—	—	15,0	—	15,0	
46	Золотоношский	—	—	—	—	—	—	—	9,0	—	9,0	
47	Сквирский	—	—	—	—	—	—	—	16,0	—	16,0	
48	Уманский	—	—	—	—	—	—	—	10,0	—	10,0	
49	Одесский	43,0	—	15,0	—	2,0	60,0	43,0	25,0	2,0	70,0	Изготовл. из концентр. купажей Киевского завода
50	Минский	44,0	—	34,0	—	2,0	80,0	54,0	34,0	2,0	90,0	
Всего . . .		3400,0	2400,0	200,0	6000,0	4950,0	2830,0	220,0	8000,0			

ОПЕРАТИВНОЕ ЗАДАНИЕ ПО ВЫРАБОТКЕ ГОРЬКИХ

№№ п/п.	Название водочных заводов	Горькие настойки особого сорта							
		Джин голландский	Хинная	Помер. горькая	Киш-вассер	Старка	Лимонная	Тминная	Итого
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	—	—	—	2,0	7,0
9	Горьковский	3,0	10,0	20,0	5,0	—	—	17,0	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 р ь к и е н а с т о й к и													
Зуб- ровка	Англ. горьк.	Анисо- вая	Мятная	Горный дубняк	Ерофеич	Перцо- вая	Зверо- бой	Курская белая	Моск. осо- бая водка	Люби- тельская	Кавказ. горькая	Итого	Всего горьких изделий
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	8,0	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
20,0	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							
		Джин-голландский	Хинная	Помер. горькая	Киш-вассер	Старка	Лимонная	Тминная	Итого
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	Сквирский 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	1022,0

1) Свердловский завод производит розлив горьких водочных изделий

2) Н.-Ломовский т о ж е

2) Ростовский т о ж е

4) Пятигорский т о ж е

5) Ворошиловский т о ж е

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

7) Заводы Киевского спиртотреста: Житомирский, Золотоношский, Сквир

Г о р ь к и е н а с т о й к и													
Зуб- ровка	Англ. горькая	Ани- совая	Мятная	Горный дубняк	Ерофеич	Перцо- вая	Зверо- бой	Курская белая	Москов. особая водка	Люби- тская	Кавказ. горькая	Итого	Всего горьких изделий
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
1,0	1,0	—	—	—	1,0	—	—	—	—	—	—	3,0	4,0
1,0	1,0	—	—	1,0	1,0	1,0	1,0	—	—	—	—	6,0	8,0
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 концентрата купажей Сарапульского завода.
 Куйбышевского завода.
 Новочеркасского завода.

„ „
 „ „
 ский, Артемовский, Ворошиловградский и Мариупольский производят розлив горь-
 ский и Уманский изготовляют горькие изделия из купажей Киевского завода.

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

№№ по пор.	Название заводов	Н а л и в к и								Настойки особого сорта				Итого	
		Айвовая	Спюткач	Запеканка	Сливянка	Киевск. вишнев.	Черно-смородин.	Клубничн.	Малиновая	Земляничн.	Итого	Рябиновая на коньяке	Нежинск. равнина		Допелать-кюмель
1	Архангельский	—	3,0	3,0	2,0	2,0	3,0	—	1,0	4,0	18,0	—	2,0	1,0	3,0
2	Ленинградский	2,0	40,0	40,0	34,0	32,0	12,0	—	5,0	—	165,0	12,0	6,0	6,0	24,0
3	Новгородский	2,0	15,0	15,0	7,0	9,0	—	—	5,0	—	53,0	6,0	6,0	4,0	16,0
4	Смоленский	—	10,0	9,0	6,0	7,0	3,0	2,0	4,0	—	41,0	—	5,0	—	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	11,0	51,0
6	Костромской	—	2,0	2,0	—	2,0	2,0	—	—	—	8,0	—	2,0	—	2,0
7	Ярославский	—	6,0	6,0	7,0	9,0	10,0	—	4,0	—	42,0	—	4,0	1,0	5,0
8	Горьковский	4,0	10,0	10,0	12,0	20,0	10,0	1,0	5,0	—	72,0	5,0	2,0	5,0	12,0
9	Курский	5,0	28,0	29,0	17,0	27,0	11,0	2,0	4,0	—	123,0	—	3,0	7,0	10,0
10	Сарапульский	—	12,0	12,0	12,0	12,0	10,0	2,0	3,0	—	63,0	—	9,0	—	9,0
11	Челябинский	—	2,0	2,0	—	2,0	1,0	—	1,0	—	8,0	2,0	1,0	—	3,0

12	Уфимский	—	2,0	2,0	3,0	2,0	2,0	2,0	2,0	1,0	2,0	—	3,0	
13	Куйбышевский	—	10,0	10,0	15,0	11,0	10,0	5,0	5,0	3,0	8,0	—	11,0	
14	Казанский	—	4,0	3,0	8,0	11,0	4,0	—	2,0	3,0	3,0	—	6,0	
15	Саратовский	3,0	10,0	7,0	6,0	10,0	12,0	2,0	3,0	3,0	8,0	6,0	17,0	
16	Новочеркасск	5,0	10,0	10,0	32,0	16,0	5,0	2,0	6,0	2,0	10,0	2,0	14,0	
17	Иркутский	—	3,0	3,0	5,0	5,0	3,0	—	2,0	—	—	1,0	1,0	
18	Томский	—	2,0	3,0	5,0	10,0	10,0	—	5,0	—	3,0	—	3,0	
19	Хабаровский	—	1,0	2,0	—	3,0	1,0	—	2,0	—	1,0	—	1,0	
20	Владивостокский	—	5,0	6,0	—	7,0	5,0	—	3,0	—	4,0	1,0	5,0	
21	Харьковский	—	27,0	27,0	18,0	30,0	14,0	3,0	7,0	2,0	2,0	2,0	6,0	
22	Киевский	3,0	8,0	10,0	16,0	19,0	8,0	3,0	5,0	2,0	3,0	3,0	8,0	
23	Одесский	—	1,0	2,0	3,0	8,0	2,0	—	1,0	—	—	—	—	
24	Минский	—	2,0	2,0	3,0	5,0	3,0	1,0	4,0	—	2,0	—	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	50,0	217,0

№№ по пор.	Название заводов	Н а с т о й к и с л а д к и е											Всего сладких и вощных изде- лий	
		Апельсин.	Абрикосо- вая	Яблочная	Вишневая	Брусничная	Клюквенн.	Облепиха	Черешхо- вая	Черничная	Раб. на вымораж. ягодах	Тмин. сладкая		Итого
1	Архангельский	—	—	2,0	—	2,0	2,0	—	—	—	1,0	—	7,0	28,0
2	Ленинградский	12,0	—	22,0	40,0	7,0	27,0	—	—	—	6,0	7,0	121,0	310,0
3	Новгородский	3,0	—	8,0	12,0	3,0	7,0	—	—	—	—	2,0	35,0	104,0
4	Смоленский	—	—	4,0	16,0	2,0	8,0	—	—	—	4,0	1,0	35,0	81,0
5	Московский	—	25,0	32,0	71,0	17,0	64,0	—	—	—	10,0	5,0	224,0	640,0
6	Костромской	—	—	2,0	3,0	2,0	3,0	—	—	—	3,0	2,0	15,0	25,0
7	Ярославский	—	—	5,0	19,0	6,0	17,0	—	—	—	5,0	1,0	53,0	100,0
9	Горьковский	—	—	5,0	10,0	5,0	10,0	—	—	—	5,0	3,0	38,0	122,0
9	Курский	—	—	8,0	35,0	—	30,0	—	—	—	4,0	—	77,0	210,0
10	Сарапульский	—	—	7,0	11,0	2,0	9,0	2,0	—	—	2,0	1,0	34,0	106,0
11	Челябинский	—	—	—	6,0	1,0	2,0	—	—	—	—	—	9,0	20,0

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	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	9,0	—	—	—	5,0	2,0	43,0	65,0
18	Томский	—	—	—	15,0	5,0	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	32,0	171,0	342,0	73,0	267,0	30,0	14,0	7,0	84,0	42,0	1077,0	2830,0	

ОПЕРАТИВНОЕ ЗАДАНИЕ ПО ВЫРА

№ по пор.	Название заводов	Шартрез	Кюрасо	Мараскино	Бенедиктин	Какао-шуа	Кофейный	Мятный	Абрикотин	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-кристалль 0,5
 Апельсиновый 0,5
 Миндальный 1,0
 Облепиховый 0,5
 Чайный 0,5
 Черри-бренди 0,5

БОТКЕ ЛИКЕРОВ В 1936 Г. (в тыс. дкл)

Барбарисовый	Кизилловый	Аллаш	Вишневый	Черносмородин.	Айвовый	Малиновый	Прочие	Айвовый крем	Вишневый крем	Малиновый крем	Черносмородинов- ый крем	Всего
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2,0
—	2,0	2,0	0,8	0,8	0,8	0,8	Лимонный 1,0	0,2	0,2	0,2	0,2	40,0
—	—	—	—	—	—	1,0	Северный 2,0	—	0,2	0,1	0,1	5,0
—	—	—	—	—	—	—	Черри-бренди 3,0	—	0,3	0,3	0,3	10,0
1,0	1,0	2,0	—	0,6	0,7	0,7	—	0,3	0,3	0,3	0,4	40,0
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	0,5	—	—	—	—	Северный 1,0	—	—	—	—	3,0
—	—	1,0	1,0	1,0	—	—	Ром Ямайский 0,5	—	0,2	—	0,2	10,0
0,5	4,0	—	—	—	—	—	—	—	0,2	0,1	0,2	16,0
—	—	1,0	1,0	1,0	—	—	—	—	0,2	—	0,2	10,0
—	—	—	0,5	0,5	—	—	—	—	—	—	—	2,0
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	8,0
—	—	1,0	1,0	1,0	—	0,5	—	—	0,3	—	0,2	8,0
—	—	2,0	—	1,2	0,4	—	—	0,1	—	—	0,3	10,0
0,4	0,25	0,3	0,3	0,25	0,3	0,3	Облепиха 1,0	0,1	0,15	0,15	0,15	6,0
—	—	1,0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	8,0
—	—	—	0,5	0,5	—	—	—	—	0,1	—	0,1	6,0
—	—	—	0,4	—	—	—	—	—	—	—	—	1,0
—	—	0,5	0,2	—	—	—	—	—	—	—	—	5,0
0,6	0,7	0,7	0,6	0,25	0,2	0,2	3,5 1)	0,05	0,2	0,05	0,05	15,0
0,5	0,5	0,5	—	—	—	—	—	0,2	0,2	0,2	0,2	10,0
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2,0
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2,0
3,0	8,45	12,5	6,3	6,9	2,4	3,5	12,0	0,95	2,25	1,1	2,3	220,0

План снабжения сырьем и ингредиентами ликерно-

№№ по пор.	Наименование сырья и ингредиентов	Потребность в кг			Фактический остаток на 1/I 1936 г.		
		На выполн. программы 1936 г.	На переходящий запас	Итого	На складе Спиртога-ры	На водоч-ных заво-дах	Итого
1. Импортируемые							
а) Семена, корни травы и пряности (в кг)							
1	Апельсиновая корка	1 886	1 414	3 300	—	768	768
2	Абриков. 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	Змеиный 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	—	2 935	2 935
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	Карлобенединтин	109	82	191	—	—	—
17	Кошачья лапа	1 548	1 160	2 708	1 025	1 683	2 708
18	Кюрассо 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 Главспирта на 1936 г.

Требуется заготовить в 1936 г.	П о к р ы т и е							Требуется по- лучить по фондам НКПП	Итого
	Заготовка Спиртотаторы по прямым договорам с поставщиками					Самозаготовка заводов	Самозаготовка, разов. закупки Спиртотары		
	Центро- плодо- овощ	ВЭМСТ	Союз- сахбыт	Прочие постав- щики	Союз- крахмал- патсбыт				
2532	—	—	—	—	—	—	—	2532	2532
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
315	—	—	—	—	—	—	—	315	315
71	—	—	—	—	—	—	—	71	71
823	—	—	—	—	—	—	—	823	823
780	—	—	—	—	—	—	—	780	780
5562	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/I 1936 г.		
		На выпол. программы 1936 г.	На пере-ходный запас	Итого	На складе Спиртога-ры	На водоч-ных заво-дах	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	0,23	0,02	0,3
33	Кюрасао	6,0	4,0	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, корни 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 лущенные (пополам)	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	Мандириновая корка	3 810	2 857	6 667	—	3 585	3 585
52	Можжевельная 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	—	10 470	10 470

Требуется заготовить в 1936 г.	П о к р ы т и е								Итого
	Заготовка спиртогаторы по прямым договорам с поставщиками					Самозаготовка заводов	Самозаготовка, разов. закупки Спиртогаторы	Требуется по- лучить по фондам НКПП	
	Центро- плодо- овощ	ВЭМСТ	Союз- сахбыт	Прочие постав- щики	Союз- крахмал- пачбыт				
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
18,0	—	—	—	—	—	—	—	18	18
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
7,4	—	—	—	—	—	—	—	7,4	7,4
42	—	—	—	—	—	—	—	42	42
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
2,6	—	—	—	—	—	—	—	2,6	2,6
24,9	—	—	—	—	—	—	—	24,9	24,9
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
(жидкий)	—	—	—	—	—	—	—	—	—
875,0	—	—	—	—	—	—	—	875	875
17,0	—	—	—	—	—	—	—	17	17
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
55 835	—	—	—	—	—	—	—	55 835	55 835
—	—	1 000	—	—	—	—	—	—	1 000
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	200	—	—	—	—	—	—	—	200
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
8 320	3 000	—	—	—	—	—	5 320	—	8 320
359	300	—	—	—	—	—	59	—	359
7 723	4 500	—	—	—	—	—	3 223	—	7 723
6 405	7 000	—	—	—	—	—	—	—	7 000
—	500	—	—	—	—	—	—	—	500
3 082	—	—	—	—	—	—	3 082	—	3 082
11 494	10 000	—	—	—	—	1 494	—	—	11 494
117	—	1 500	—	—	—	—	—	—	1 500
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

№№ по пор.	Наименование сырья и ингредиентов	Потребность в кг			Фактический остаток на 1/1 1936 г.		
		На выпол. программы 1936 г.	На переходящий запас	Итого	На складе спирто-торг	На волоочных 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	Тимьяновое	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	2 103	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

Требуется заготовить в 1936 г.	П о к р ы т и е								Итого
	Заготовка Спиртотары по прямым договорам с поставщиками					Самозаготовка заводов	Самозаготовка, разов. закупки Спиртотары	Требуется по- лучить по фондам НКПП	
	Центро- плодо- овощь	ВЭМСТ	Союз- сахбыт	Прочие постав- щики	Союз- крахмал- патбыт				
—	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	—	174	—	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	7	—	17,3

План снабжения плодо-ягодным сырьем ликерно-

№№ по порядку	Наименование плодо-ягод	Потребность на 1936 г.			Остаток на 1/1 1936 г.		
		На покрытие произ-водств. программы (8 млн. дкл)	На переход. запас к 1/1 1937 г.	Итого потребность	На водзаводах	На складах Спирто-тары и морсобазах	Итого
1	Абрикосы свежие	64	48	112	46	10	56
2	Абрикосы сушеные (курага) . . .	22	22	44	12	10	22
3	Айва	81	81	162	11	72	83
4	Барбарис	6	6	12	9	—	9
5	Брусника	138	103	241	124	—	124
6	Вишня	2126	1594	3720	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	5665	4050	9715	3407	313	3720

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

водочных заводов Главспирта на 1936 г.

Требуется заготовить в сезон на 1936 г.	П о к р ы т и е								
	Заготовки Спиртотаторы по заключенным договорам и подтвержденным заявкам				Главконсерв и Аб- сельзагот (по контин- гентам Комзаг СНК	Плановые заготовки морсозаб (по контин- гентам Комзаг СНК	Самозаготовки водочных заводов	Остается непокрытым Предпол. покрыть за счет разов. закупок	И т о г о
	Главпло- до-овощь	Главконсерв		Цен- тро- плодо- овощь					
	Морса	Морса	Сухо- фрукты						
	В переводе на свежие								
56	—	—	—	—	—	50	—	6	56
22	—	—	—	—	35	—	—	—	35
79	—	45	—	—	—	—	—	34	79
3	—	—	—	—	—	—	—	3	3
117	—	—	—	55	—	—	48	14	117
2738	135	415	450	—	—	1040	180	518	2738
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 спиртование в секи и морсы на зернобазах Главспирта на 1936 г.

№ по пор.	Наименование спиртогrestов	Ягоды культурные				Косточковые				Семячковые		Всего
		Клуб-ника	Малина	Черная сморо-лина	Итого	Вишня	Слива	Абрикос	Итого косточ-ковых	Яблоки	Итого семеч-ковых	
1	Московский	35	55	20	110	50	20	—	70	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	15	35	100	40	—	140	30	80	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	Азово-Черноморский	10	10	—	20	150	40	20	210	100	100	330
10	Северокавказский	—	20	—	20	60	30	10	100	30	30	150
11	Харьковский	5	65	5	75	100	40	10	150	—	—	225
12	Киевский	15	55	75	145	150	40	—	190	80	80	415
13	Винницкий	—	10	10	20	100	40	10	150	—	—	170
14	Белорусский	5	5	5	15	15	—	—	15	—	—	30
Итого		85	310	265	660	1040	250	50	1340	310	310	2310

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 морсобазах Главспирта на 1936 г.	76

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
 $\frac{1}{16}$ 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.

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“ „Кристалль“ „Шартрез“	Бутылка № 1 „Кюммель- Кристалль“, „Шартрез“
70	5 снизу	мандириновоя корка	мандариновоя корка
77	1 сверху	№ 1732 от 1936 г.	№ 1732 от 11 июля 1936 г.