

**Приказ по Наркомпищепрому
СССР № 1732 от 11 июля 1936 г. О
мероприятиях по развертыванию
производства
высококачественных ликеров,
наливок и настоек, рецептура и
планы по выработке вин и др**

УДК 82-3
ББК 84-4
П75

П75 Приказ по Наркомпищепрому СССР № 1732 от 11 июля 1936 г. О мероприятиях по развертыванию производства высококачественных ликеров, наливок и настоек, рецептура и планы по выработке вин и др / – М.: Книга по Требованию, 2024. – 79 с.

ISBN 978-5-519-75206-0

ISBN 978-5-519-75206-0

© Издание на русском языке, оформление
«YOYO Media», 2024
© Издание на русском языке, оцифровка,
«Книга по Требованию», 2024

Эта книга является репринтом оригинала, который мы создали специально для Вас, используя запатентованные технологии производства репринтных книг и печати по требованию.

Сначала мы отсканировали каждую страницу оригинала этой редкой книги на профессиональном оборудовании. Затем с помощью специально разработанных программ мы произвели очистку изображения от пятен, клякс, перегибов и попытались отбелить и выровнять каждую страницу книги. К сожалению, некоторые страницы нельзя вернуть в изначальное состояние, и если их было трудно читать в оригинале, то даже при цифровой реставрации их невозможно улучшить.

Разумеется, автоматизированная программная обработка репринтных книг — не самое лучшее решение для восстановления текста в его первоизданном виде, однако, наша цель — вернуть читателю точную копию книги, которой может быть несколько веков.

Поэтому мы предупреждаем о возможных погрешностях восстановленного репринтного издания. В издании могут отсутствовать одна или несколько страниц текста, могут встретиться невыводимые пятна и кляксы, надписи на полях или подчеркивания в тексте, нечитаемые фрагменты текста или загибы страниц. Покупать или не покупать подобные издания — решать Вам, мы же делаем все возможное, чтобы редкие и ценные книги, еще недавно утраченные и несправедливо забытые, вновь стали доступными для всех читателей.

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. <i>дкл</i> .
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 Мирозском 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 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 настоев:

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	„ 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. Гиляинскому.

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 полугодя 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 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
Наркомпацпром 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. Калганний 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. изделий
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