

Кршижановский Владимир Юльевич

**Чистота казенных питей, приемы
их изготовления и качество
основных материалов сырые и
ректификованные спирты,
древесный уголь и прочее**

**Москва
«Книга по Требованию»**

УДК 82-3
ББК 84-4
В57

В57 **Владимир Юльевич К.**
Чистота казенных питей, приемы их изготовления и качество основных материалов сырые и ректификованные спирты, древесный уголь и прочее / Кршижановский Владимир Юльевич – М.: Книга по Требованию, 2024. – 133 с.

ISBN 978-5-519-91314-0

ISBN 978-5-519-91314-0

© 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.

	Свобод- ныхъ кислотъ.	Эфировъ.
1. Каприновой кислоты	44.1	40.7
2. Пеларгоновой „	12.9	14.2
3. Каприловой	26.7	34.8
4. Капроновой	13.2	9.6
5. Масляной	0.4	0.4
6. Уксусной	2.7	0.3

Дѣйствіе различныхъ примѣсей, встрѣчающихся въ этиловомъ спиртѣ, на животный организмъ различно.

Такъ, по Jeffroy ¹⁾, смертельная доза нѣкоторыхъ изъ этихъ веществъ, на 1 килограммъ вѣса животнаго, составляетъ:

Фурфуроль	0.14—0.24
Амилловый спиртъ	0.63
Альдегидъ обыкновенный	1.14
Изобутиловый спиртъ	1.45
Пропиловый „	3.40
Ацетонъ.	5.20
Чистый этиловый спиртъ	11.70
Метиловый спиртъ.	25.20

Данныя эти будутъ еще болѣе наглядны, если принять ядовитость этиловаго алкоголя за единицу:

Ядовитость метиловаго спирта	0.5
„ ацетона	2.2
„ пропиловаго спирта	3.5
„ изобутиловаго „	8.0
„ альдегида обыкновеннаго.	10.0
„ амилловаго спирта	19.0
„ фурфурола.	83.0

¹⁾ Проф. А. Я. Данилевскій, 1. с., стр. 30.

„Мы не можемъ ни одной минуты сомнѣваться“, говоритъ проф. А. Я. Данилевскій, „въ томъ, что указанія приведенныхъ таблицъ и для человѣка сохраняютъ ихъ общее значеніе и смыслъ. Другими словами, мы должны признать, что указанные въ табличкахъ примѣси къ этильному алкоголю въ общей ихъ смѣси во много разъ вреднѣе основного вещества всякаго напитка—этиловаго спирта“¹⁾.

Ядовитость сивушныхъ маселъ объясняется главнымъ образомъ тѣмъ, что масла эти трудно выдѣляются организмомъ человѣка: они имѣютъ болѣе высокія точки кипѣнія, чѣмъ этиловый алкоголь²⁾. Такъ, этиловый спиртъ кипитъ при $+78.3^{\circ}\text{C}$. и можетъ задерживаться организмомъ человѣка не болѣе 18—20 часовъ, въ то же время главная составная часть сивушныхъ маселъ — *амиловый спиртъ*, кипящій при $+130.5—131.0^{\circ}\text{C}$., выдѣляется тѣмъ же организмомъ только спустя 3 — 5 сутокъ. Слѣдовательно, при ежедневномъ употребленіи вина, содержащаго сивушныя масла, послѣднія будутъ накапливаться (кумулироваться) въ организмѣ. „Въ отношеніи кумулятивныхъ средствъ“, говоритъ проф. И. А. Сикорскій, каковы, на примѣръ, *дигиталисъ*, *стрихнинъ*, медицина соблюдаетъ особыя предосторожности и предписываетъ ихъ *не ежедневно*. То же примѣнимо и къ спиртнымъ напиткамъ, содержащимъ примѣси алкоголей“.

Съ этимъ, конечно, должны считаться и считаются какъ врачи, гигиенисты, такъ и законодатели: они ставятъ требованіемъ, чтобы для изготовленія спиртныхъ напитковъ примѣнялся или спиртъ совершенно свободный отъ всѣхъ выше указанныхъ примѣсей, другими словами—спиртъ ректификованный, или же, чтобы содержаніе сивушныхъ маселъ въ спиртныхъ напиткахъ не превышало опредѣленнаго максимума. Само собою разумѣется, что Министерство Финансовъ, вводя въ 1895 г. въ Россіи казенную продажу питей, не могло игнорировать это, столь важное для народнаго здравія, требованіе. И дѣйствительно, однимъ изъ основныхъ принциповъ, на которыхъ покоится питейная реформа 1894 г.,

¹⁾ Л. с., стр. 31.

²⁾ Проф. И. А. Сикорскій. „Алкоголизмъ и питейное дѣло“. (Изъ журнала „Вопросы вервно-психической медицины“). Кіевъ. 1897 г., стр. 36 и дальше.

устанавливается слѣдующее требованіе: „для устраненія искусственныхъ и естественныхъ примѣсей къ этиловому спирту признано необходимымъ обращаемое въ народное потребленіе вино готовить исключительно изъ ректификованнаго спирта, а приготовленіе вина изъ этого спирта производить исключительно средствами казны“ ¹⁾. Но уже вскорѣ по введеніи казенной продажи питей, возможность и искреннее желаніе, со стороны Министерства Финансовъ осуществить на дѣлѣ этотъ принципъ были заподозрѣны нѣкоторыми специалистами въ вопросахъ, связанныхъ съ алкоголизмомъ. Прискорбно то обстоятельство, что никто изъ этихъ лицъ не имѣлъ въ своемъ распоряженіи фактовъ, доказывающихъ, что Министерство Финансовъ не выполнило и не можетъ выполнить принятаго на себя въ этомъ отношеніи обязательства. Все ими основывалось на предположеніяхъ, на „косвенныхъ уликахъ“.

Мы позволимъ себѣ остановиться на рассмотрѣніи мнѣній, высказанныхъ только нѣкоторыми лицами по поводу интересующей насъ стороны питейной реформы, мнѣнія которыхъ являются особенно заслуживающими, какъ мы полагаемъ, вниманія, такъ какъ авторы ихъ или сами по себѣ пзвѣстны среди специалистовъ, занимающихся вопросами, связанными съ алкоголизмомъ, или мнѣнія ихъ опубликованы были въ трудахъ ученыхъ обществъ, въ кругъ дѣятельности которыхъ входитъ также и разработка (наполнѣ научныхъ основахъ) именно этихъ вопросовъ.

Такъ, проф. И. А. Сикорскій въ интересной статьѣ „Алкоголизмъ и питейное дѣло“ высказываетъ между прочимъ слѣдующія свои соображенія по вопросу о свойствахъ казенной водки: „Что касается вопроса объ очисткѣ спиртныхъ напитковъ отъ примѣсей тяжелыхъ алкоголей, то задача эта принадлежитъ къ трудно осуществимымъ технически. Правда, принятый на казенныхъ спиртоочистительныхъ заводахъ способъ очистки при помощи прокаленного угля, при тщательномъ исполненіи всѣхъ условій (мелкій, совершенно сухой, часто смѣняемый уголь), можетъ дать удо-

¹⁾ „Казенная продажа вина“. Изд. Главнаго Управленія неокладныхъ сборовъ и казенной продажи питей. Спб. 1900 г., стр. 14.

влетворительные результаты, но далеко не безусловную чистоту продукта. *Такими, именно, качествами и отличается казенное вино*“ ¹⁾.

Такое свое мнѣніе почтенный профессоръ основываетъ главнымъ образомъ на томъ, что для изготовленія казеннаго вина примѣняется не только хлѣбный, но и *картофельный* спиртъ ²⁾. „Картофельная водка“, говоритъ онъ далѣе, „не смотря на всеобщее распространеніе, принадлежитъ къ числу дурныхъ водокъ; распространеніе ея зависитъ исключительно отъ дешевизны ея... Насколько мы могли убѣдиться, слѣдя за вопросомъ, казенныя водки не были предметомъ химическихъ изслѣдованій или врачебныхъ и фармакологическихъ наблюденій, поэтому наименованіе казеннаго вина *здоровымъ, чистымъ виномъ, которое по своему качеству удовлетворяетъ самымъ строгимъ требованіямъ*—о чемъ говорится въ циркулярѣ Министра ³⁾—необходимо понимать въ общежитейскомъ, а не въ медицинскомъ или техническомъ смыслѣ“ ⁴⁾.

Приведенными только что соображеніями проф. И. А. Сикорскаго руководился и д-ръ А. Н. Бородинъ, который, желая опровергнуть вышеприведенное циркулярное заявленіе Г. Министра Финансовъ, въ докладѣ своемъ, читанномъ въ засѣданіи Комиссіи по вопросу объ алкоголизмѣ 4 ноября 1898 г., патетически вопрошалъ: „На чемъ основано это утвержденіе? Гдѣ тѣ химическія изслѣдованія, врачебныя и фармакологическія наблюденія, мнѣнія врачей-клиницистовъ, фармакологовъ и химиковъ, которыя подтвердили бы это удостовѣреніе. Всего этого нѣтъ. *Половина же всего потребляемаго вина выкуривается изъ картофеля. Это фактъ, а всякая картофельная водка содержитъ очень много сивушнаго масла—это тоже фактъ*“ ⁵⁾.

¹⁾ Л. с., стр. 37. Курсивъ нашъ.

²⁾ Ректификованный, конечно.

³⁾ Циркуляръ Г. Министра Финансовъ Управляющимъ акцизными сборами губерній, гдѣ введено положеніе о казенной продажѣ питей, 28 ноября 1896 г., № 44. (С. И. Соколовъ. Казенная продажа питей. Спб. 1898 г., стр. 79).

⁴⁾ Л. с., стр. 38—39.

⁵⁾ Курсивъ нашъ.

Такимъ образомъ, мы далеки отъ того, чтобы вслѣдъ за финансовымъ вѣдомствомъ признать казенную водку напиткомъ гигиеническимъ и отвѣчающимъ самымъ строгимъ санитарнымъ требованіямъ“ ¹⁾).

Въ приведенныхъ нами мнѣніяхъ профессора И. А. Сикорскаго и А. Н. Бородина одно только вѣрно, что они не имѣли въ своемъ распоряженіи химическихъ анализовъ, которые констатировали бы чистоту казеннаго вина (отсутствіе въ немъ сивушныхъ маселъ), но зато они не имѣли также и анализовъ, подтверждающихъ обратное, т.-е., что казенное вино богато сивушными маслами. Правда, оба автора все зло алкоголизма видятъ не въ степени той или иной очистки спиртныхъ напитковъ, а главнымъ образомъ въ ихъ употребленіи вообще, что, конечно, уравниваетъ ядовитость всѣхъ спиртныхъ напитковъ, независимо отъ ихъ происхожденія. „Психиатрическими наблюденіями доказано съ совершенной точностью, что явленія алкоголизма и болѣзненной наслѣдственности развиваются безусловно во всѣхъ случаяхъ сколько-нибудь неумѣреннаго употребленія напитковъ, будутъ ли то простыя водки или тонкія дорогія вина“ ²⁾).

Нападки на картофельную водку, какъ на продуктъ весьма низкаго достоинства, являются чистѣйшимъ заблужденіемъ, отъ котораго уже отказались спеціалисты и лица, близко стоящія къ спиртовой индустріи.

Стоитъ только внимательно разсмотрѣть приведенныя нами выше данныя состава (по К. Виндишу) сивушныхъ маселъ изъ картофельнаго и хлѣбнаго спиртовъ, чтобы притти къ обратному выводу. Такъ, одной изъ главныхъ составныхъ частей сивушныхъ маселъ является амиловый алкоголь, токсическій эквивалентъ котораго, какъ мы видѣли выше, равенъ 19, и онъ то составляетъ для картофельнаго спирта-сырца 58.88% по вѣсу всѣхъ остальныхъ примѣсей, а для хлѣбнаго—68.76%.

¹⁾ Труды Комиссіи по вопросу объ алкоголизмѣ. Спб. 1899 г., выпускъ III, отдѣлъ II, стр. 167—168.

²⁾ Проф. И. А. Сикорскій, 1. с., стр. 41.

Далѣ, Общество германскихъ винокуренныхъ заводчиковъ, обсуждая мѣры для борьбы съ алкоголизмомъ, прежде всего приняло, „что обязательное очищеніе картофельнаго спирта по сравненію его съ получаемымъ изъ ржи, пшеницы и ячменя, ничѣмъ не оправдывается, такъ какъ картофельный спиртъ содержитъ не больше, а даже меньше вредныхъ примѣсей, чѣмъ спиртъ изъ названныхъ матеріаловъ, для котораго не предполагалось обязательнаго очищенія“ ¹⁾.

Извѣстный специалистъ проф., д-ръ E. Sell, вотъ какъ отзывается о картофельномъ спиртѣ: „Добываемый въ Германіи спиртъ изъ картофеля признанъ высокаго качества на всемірномъ рынкѣ и, до сихъ поръ, въ тѣхъ случаяхъ, когда ему приходилось конкурировать со спиртомъ другихъ странъ, онъ всегда оставался побѣдителемъ“ ²⁾.

Въ Швейцаріи, при приѣмкѣ спирта для нуждъ учрежденной тамъ (въ 1886 году ³⁾) монополіи, не дѣлаютъ никакого различія между картофельными и хлѣбными спиртами. Въ настоящее время уже прочно установлено, что *сырые картофельные спирты въ общемъ содержатъ сивушныхъ маселъ меньше, чѣмъ хлѣбные и очистка ихъ ректификаціей производится легко*. Поэтому вино, изготовленное изъ сырого картофельнаго спирта, а тѣмъ болѣе изъ ректификованнаго, какъ это принято у насъ въ казенныхъ винныхъ складахъ, безусловно должно содержать сивушныхъ маселъ не болѣе, чѣмъ хлѣбное. Заявленія проф. И. А. Сикорскаго и А. Н. Бородина о томъ, что казенное вино—низкихъ, яко бы, качествъ (т.-е., приготовлено изъ неочищеннаго или плохо очищеннаго спирта) лишено реальныхъ основаній.

¹⁾ Проф. Тавилдаровъ. Цѣль и средства полученія чистаго спирта. „Извѣстія С.-Петербургскаго Практическаго Технологическаго Института“. 1891—1892 г.г., стр. 9.

²⁾ Dr. E. Sell. Спиртъ, его добываніе, свойства и примѣси. Переводъ Н. М. Бышевскаго. Спб., 1889 г., стр. 9.

³⁾ Законъ, устанавливающій монополію, вышелъ 23 декабря 1886 г., а дѣйствіе ея было открыто только съ половины 1887 г.; закончилось же устройство и организація ея къ 1889 г. (См. проф. С. И. Иловайскій. Казенная монополія, какъ способъ обложенія предметовъ потребленія. Записки Императорск. Новороссійскаго Университета 1896 г., томъ 69, стр. 97).

Русская дѣйствительность обильна фактами, показывающими, что многія весьма важныя правительственныя мѣропріятія оставались и остаются мертвой буквой. Въ этомъ отношеніи и интересующій насъ вопросъ не представляетъ, къ сожалѣнію, исключенія. Въ § 7 ВЫСОЧАЙШЕ утвержденнаго еще 20 апрѣля 1870 г. положенія „о довольствіи командъ морской провизіей“ устанавливалось, что *„вино должно быть хлѣбное и совершенно очищенное отъ сивушинаго масла“* ¹⁾, но на самомъ дѣлѣ, какъ показываютъ химическія изслѣдованія (данныя будутъ приведены ниже), обращавашагося въ продажѣ въ „домонопольный періодъ“ вина, требованіе это не было осуществлено. Поэтому не удивительно, что всякій новый правительственный актъ, реформа и т. п. встрѣчаются обществомъ съ нескрываемымъ недовѣріемъ.

Приступая къ введенію въ Россіи казенной продажи питей, Министерство Финансовъ не только пообѣщало дать народу очищенное вино (свободное отъ примѣсей особенно вредныхъ для здоровья потребителей), но одновременно и приняло къ осуществленію этого обѣщанія соотвѣтствующія мѣры, въ чемъ легко могли, если бы пожелали, убѣдиться проф. И. А. Сикорскій и А. Н. Бородинъ.

Мѣропріятія эти заслуживаютъ, по нашему мнѣнію, весьма серьезнаго вниманія. Главнѣшія изъ нихъ сводятся къ слѣдующему ²⁾.

1. *Весь сырой спиртъ*, нужный для казенной винной операціи, подвергается на частныхъ и казенныхъ заводахъ *очисткѣ ректификаціей* подѣ непосредственнымъ наблюденіемъ чиновъ акцизнаго надзора. Система ректификаціоннаго аппарата для каждаго завода и весь порядокъ работъ на

⁴⁾ Проф. Э. Э. Эрисманъ. Первый годовой отчетъ Московской городской санитарной станціи. Москва. 1892 г., стр. 72.

²⁾ С. И. Соколовъ. „Казенная продажа питей“. Изд. 3. Спб. 1898 г. „Сборникъ узаконеній и правительственныхъ распоряженій по казенной продажѣ питей и первое дополненіе къ нему“. Составлено по распоряженію Главнаго Управленія неокладныхъ сборовъ и казенной продажи питей. Спб. 1899 г., „Второе дополненіе къ сборнику“. Спб. 1900 г. „Казенная продажа вина“. Изд. Главнаго Управл. неокладн. сбор. и казеп. прод. питей. Спб. 1900 г.

заводѣ, связанныхъ съ очисткой спирта-сырца по заказамъ казны, представляются на утверждение казеннаго управленія.

2. Спиртъ-сырецъ, поступающій въ казну, долженъ удовлетворять слѣдующимъ требованіямъ:

а) онъ долженъ быть выкурень исключительно изъ хлѣбныхъ припасовъ или картофеля, что удостоверяется окружнымъ акцизнымъ управленіемъ, по мѣсту происхожденія спирта;

б) крѣпость спирта должна быть не ниже 80° по Тр. ¹⁾;

в) содержаніе сивушныхъ маселъ въ спиртѣ-сырцѣ не должно превышать 0.8% по вѣсу на абсолютный алкоголь;

г) спиртъ этотъ не долженъ имѣть несвойственныхъ спирту-сырцу запаха, вкуса и постороннихъ примѣсей;

д) *сырой паточный* спиртъ ни въ какомъ случаѣ не принимается въ казну ²⁾.

3. Сдаваемый казнѣ *ректификованный* спиртъ долженъ быть чистый, безцвѣтный, безъ постороннихъ, несвойственныхъ ректификованному спирту примѣсей, вкуса и запаха и удовлетворять слѣдующимъ требованіямъ:

а) долженъ имѣть крѣпость не ниже 95° Тр.; допускается къ поставкѣ и спиртъ въ 94°, но съ соотвѣтствующимъ пониженіемъ платы; спиртъ ниже 94° въ казну не принимается;

б) спиртъ долженъ выдерживать испытаніе на чистоту сѣрной кислотой (10:10), уд. в. 1.84; ³⁾.

¹⁾ Управляющіе акцизными сборами, по условіямъ винокуренія въ данной мѣстности, могутъ назначать и повышенную крѣпость (84° и выше).

²⁾ Онъ можетъ приниматься только въ ректификованномъ видѣ и въ мѣстностяхъ, населеніе которыхъ привыкло къ такому спирту. Паточный спиртъ сравнительно трудно очищается (сложный составъ заключающихся въ немъ примѣсей) ректификаціей.

³⁾ Спиртъ въ 94° передъ испытаніемъ укрѣпляется поташемъ. Въ договорахъ, заключенныхъ на ректификацію спирта для казенныхъ винныхъ складовъ первой и второй очереди (1895 и 1896 г.г.) было поставлено требованіемъ, чтобы спиртъ имѣлъ крѣпость не ниже 93° и выдерживалъ испытаніе на чистоту сѣрной кислотой при смѣшеніи 10 объемовъ (куб. сантим.) спирта и 9—кислоты, но уже въ началѣ 1897 года требованія эти были повышены, что достигалось частными соглашеніями г.г.

в) принимая во вниманіе, что *фурфуролъ*—вещество съ высокимъ токсическимъ эквивалентомъ (83), ректификованный спиртъ, давшій фурфуроловую реакцію, въ казну не принимается ¹⁾.

4. *Передъ ректификаціей спиртъ-сырецъ*, разбавленный водой до 45°, *подвергается предварительной очисткѣ фильтраціей чрезъ древесный уголь* (1/2 ф. угля на 1 ведро фильтрата при 24-хъ часовомъ соприкосновеніи фильтрующей спиртной жидкости съ углемъ).

5. *При ректификаціи спирта*, изъ каждой навалки въ кубъ ректификаціоннаго аппарата въ 1-ый сортъ должно отбираться не болѣе 65% всей навалки; на вторичную же перегонку должно поступать не менѣе 35% всей сгонки.

6. Для приготовленія *столоваго вина* долженъ употребляться *спиртъ высшаго качества* (prima-prima)—*двойной ректификаціи*, для чего обыкновенный ректификованный спиртъ разбавляется водой до 40°, фильтруется чрезъ уголь (0.5—1 ф. угля на 1 ведро фильтрата); полученное вино подвергается ректификаціи, при чемъ въ 1-й сортъ отбирается не болѣе 60% отъ навалки въ кубъ.

7. Вино и спиртъ въ 57° изготовляются только изъ ректификованнаго спирта, профильтрованнаго чрезъ свѣже прокаленный или оживленный древесный (березовый или липовый) уголь (0.5 ф. на 1 ведро фильтрата, время соприкасания фильтрующей жидкости съ углемъ—24 час.).

8. Приготовленіе питей производится исключительно средствами казны.

9. Всѣ матеріалы (спиртъ, вода, уголь и проч.) должны быть доброкачественные и удовлетворяющіе особымъ выработаннымъ въ Главномъ Управленіи неокладныхъ сборовъ и казенной продажи питей техническимъ требованіямъ.

10. Для разрѣшенія химико-техническихъ вопросовъ, связанныхъ съ казенной продажей питей, для контроля надъ качествомъ казенныхъ питей и матеріаловъ, примѣняющихся

управляющихъ акцизными сборами съ заводчиками; повышенныя требованія, конечно, предъявлялись и къ ректификованному спирту, приобретаемому съ торговъ.

¹⁾ Циркуляръ Министерства Финансовъ, 2 марта 1899 г. № 361.

при ихъ изготовленіи, учреждается въ 1897 г.—по инициативѣ бывшаго тогда Министромъ Финансовъ графа С. Ю. Витте—Центральная Химическая Лабораторія Министерства Финансовъ въ г. Одессѣ. Устроить лабораторію, организовать въ ней работы и завѣдывать ею въ дальнѣйшемъ былъ приглашенъ графомъ С. Ю. Витте заслуженный профессоръ Новороссійскаго университета А. А. Вериго († 13 марта 1905 г. ¹⁾), который извѣстенъ среди специалистовъ не только какъ химикъ, но и какъ гигиенистъ: онъ устроилъ въ г. Одессѣ (на свои средства) санитарную лабораторію (первую въ Россіи) для изслѣдованія пищевыхъ и питательныхъ продуктовъ и для борьбы съ фальсификаціей ихъ. Въ 1898 г. открываетъ свою дѣятельность Центральная Лабораторія въ С.-Петербургѣ ²⁾, а въ 1903—въ г. Москвѣ ³⁾. Лабораторіямъ этимъ вмѣнено въ обязанность всячески оказывать содѣйствіе къ улучшенію качествъ питей и усовершенствованію приѣмовъ выдѣлки ихъ ⁴⁾.

11. Чтобы облегчить чинамъ акцизнаго надзора должное наблюденіе за качествомъ матеріаловъ и продуктовъ, идущихъ на приготовленіе казенныхъ питей (на мѣстахъ ихъ выдѣлки) и для содѣйствія центральнымъ лабораторіямъ въ примѣненіи мѣръ улучшенія казенныхъ питей—учреждаются въ 1898 году при каждомъ губернскомъ и областномъ акцизномъ управленіи лабораторіи. Въ отношеніи методовъ изслѣдованія и постановки работъ лабораторіи эти находятся въ

¹⁾ Съ конца августа 1905 г. завѣдующимъ лабораторіей состоитъ профессоръ химіи Ново-Александрійскаго Института сельскаго хозяйства и лѣсоводства Ѳ. Ѳ. Селивановъ.

²⁾ Завѣдуетъ проф. М. Г. Кучеровъ.

³⁾ Завѣдуетъ приватъ-доцентъ г. Дорошевскій, консультантомъ состоитъ проф. Н. Д. Зелинскій.

⁴⁾ Раіонъ дѣятельности Центральной Лабораторіи въ г. Одессѣ составляли до 1903 года губерніи и области: Астраханская, Бессарабская, Владимірская, Волынская, Воронежская, Вятская, Екатеринославская, Калужская, Кіевская, Орловская, Пензенская, Подольская, Полтавская, Рязанская, Ставропольская, Таврическая, Тамбовская, Тульская, Херсонская, Черниговская, Черноморская, Варшавская, Калишская, Кѣлецкая, Ломжинская, Люблинская, Петроковская, Плоцкая, Радомская, Сувалкская, Сѣдлецкая, Дагестанская, Донская, Кубанская, Терская.