Винокуренный завод деревни Каменка

На живописном берегу Енисея, на каменистой горе, около речушки, которую первые переселенцы назвали Каменкой, в 1669 году образовалось селение Каменское. В 18 веке оно превратилось в большое село, в котором насчитывалось свыше двухсот дворов. В настоящее время д. Каменка входит в состав Городищенского сельсовета. Сейчас в этой деревне уже почти не осталось жителей, а о былой красоте этого населенного пункта говорит только полуразрушенный храм, который виден с противоположного берега Енисея.

Предположительно в начале 19 века там был образован один из первых в Енисейском уезде винокуренных заводов, на котором отрабатывали каторгу около 800 заключенных.

В Енисейском районном архиве хранится уникальный документ, датированный 1872 годом. Это «Свидетельство», разрешающее производство на заводе спирта, выданное Восточно-Сибирским Шестым Питейно-акционерным Окружным Управлением, подписанное помощником надзирателя и заверенное гербовой печатью. В нем говорится, что «винокуренному заводу деревни Каменка разрешается производство винокурения по избранной заводом норме и количеству, назначенного к переработке сырья – это дрожжи, ржаная мука – 13 пудов», количество сырья этим документом строго определено, так же в нем прописано, что произведено из этого сырь должно быть «девятьсот двадцать шесть и семьдесят пять сотых (926,75) безводного спирта».

К свидетельству приложен еще один документ – который назван «ОБЪЯВЛЕНИЕМ» (инструкция, если говорить современным языком), в нем конкретно по этапам расписано, как организовать весь процесс производства спирта. Читаем:

«На винокуренном заводе, принадлежащем К (компании) купцов Исая Хейсина и Алексея Баландина, находящимся в Енисейской губернии и округа Маклаковской волости в селе Каменском будет производиться винокурение с 24 мая по 8 июня 1872 года в течении 15 суток. В этот срок винокурение будет производиться на следующих условиях:

1. Заторы будут производиться по два раза в сутки, так что всех заторов будет сделано тридцать.

2. Емкость квасильных чанов для затирания припасов избирается и согласно оной в заторы будет употребляться ежедневно. Муки ржаной всего в течении 15 суток предполагается перекурить 13 пудов.

3. Брожение принимается пятисуточное.

4. В действии будут один порядок квасильных чанов, значащихся по описанию завода под №№ 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10

5. Квасильные чаны будут употребляться в такой последовательности №№ 1 и 10, 2 и 9 , 3 и 8 и т. д .

6. Для оплаты акцизов, на основании 232 ст. Устава о питейный сборах принимается норма выхода средняя.

7. Взвешивание припасов будет оканчиваться не позже 2-х часов по полудни.

8. Высыпание припасов во второй чан должно начинаться не ранее 4-х часов утра и 4- часов вечера»

На винокуренном заводе варили и пиво. Об этом свидетельствует Список посуды, «которая будет в употреблении:

а) Заторный чанъ № 1-й въ в 126 ведръ.

б) Вспомогательная кадка № 2-й въ 10 ведръ.

в) Котел для варки сусла № 3 въ 71 ведро.

г) Ларь для расхолодки, бродильные чаны, чаны для холодной воды для варки меда въ 56 ведеръ.

Емкость подлежащей оплате акцизом заторного чана 15 руб. 12 коп. сто двадцать шесть ведеръ. По всей емкости причитаемый акциз внести въ казну под представляемую при семъ квитанцию от 19 июля 1872 года за № 1764 въ Енисейское Окружное Казначейство ответственным пивоваром»

Из документа видно, что в 19 веке государство обладало монополией на производство спирта, а весь процесс, начиная с закладки сырья и кончая выходом чистого спирта, строго регламентировался.