

КОЛПИВАТР

О ПИВЕ, ПИВЗАВОДАХ И ПИВНОЙ АТРИБУТИКЕ

№2(79)-2021



МОСКВА

24-Я
МОСКОВСКАЯ
ВСТРЕЧА
КОЛЛЕКЦИОНЕРОВ
ПИВНОЙ
АТРИБУТИКИ

СТАРИННАЯ КОСТРОМА

ИСТОРИЯ
ИСЧЕЗНУВШИХ
РОССИЙСКИХ
ПИВЗАВОДОВ

ПИВО В ОРЕНБУРГЕ

ПРИМЕР
ПИВОВАРЕНИЯ
В РОССИЙСКОЙ
ПРОВИНЦИИ



ТРАДИЦИОННЫЙ ЧУВАШСКИЙ СОРТ ПИВА, ПРИГОТОВЛЕН ПО
СТАРИНЫМ РЕЦЕПТАМ ИЗ ОСОБОГО АРОМАТНОГО ХМЕЛЯ
В ЧЕСТЬ ПРАЗДНИКА ОСЕННЕГО ПИВА

РАЗНОВИДНОСТИ КЕР СӘРИ

СВЕТЛОЕ
ТЁМНОЕ



- ПИВО НОВОГО УРОЖАЯ
- МЯГКИЙ ВКУС
- БЫВАЕТ ТЁМНЫМ И СВЕТЛЫМ
- ОБЛАДАЮТ СРЕДНЕЙ ПЛОТНОСТЬЮ

ОСОБЕННОСТИ

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

КОЛПИВАТР

КОЛЛЕКЦИОНЕР ПИВНОЙ АТРИБУТИКИ

Издается с 1998 года

Периодичность: 2 раза в год

Тираж: 500 экз.

ИЗДАТЕЛЬ

Клуб коллекционеров пивной атрибутики



тел.: +7 (909) 955-96-02

etiketki@mail.ru

www.kkpa.ru



РЕДАКТИРОВАНИЕ И ВЕРСТКА

В.Шамов

НА ОБЛОЖКЕ

Кострома, Московские ворота
(старинное фото)

На обороте: пивная рекламная
ЛСПО (1920-е)

АТРИБУТИКА

источники материала:

Р.Акопян, Ж.Шалкаускас,

vk.com, nubо.ru

КОЛПИВАТР

beer, breweries and beer accessories
magazine. Since 1998.

Periodicity of edition: twice a year.

Circulation is 500.

Published by

Club for Collectors of Beer Accessories
(CCBA) Moscow, Russia



В МАССЫ

Друзья!

Представляем вам очередной номер нашего журнала. Этот выпуск получился почти полностью этикеточным, но это совсем не значит, что мы собираемся отказаться от освещения других видов пивного хобби. Наоборот, мы радушно приглашаем всех желающих делиться со страниц КОЛПИВАТРа материалами о кронен-пробках, бирдекелях, бокалах и прочей пивной атрибутике с нашими читателями.

Присылайте нам свои заметки о коллекциях, о редких и уникальных экземплярах, о впечатлениях от посещений пивзаводов и встреч коллекционеров. Давайте вместе доносить информацию как до коллег по хобби, так и до пивоваров.

И для этого данному номеру журнала мы планируем придать максимально широкое распространение. КОЛПИВАТР можно будет встретить в пивных барах и магазинах Москвы, на малых и больших пивоварнях России, на фестивалях и выставках.

Будьте здоровы!

Влад Шамов



Екатеринбург

12.03.2022

Ekaterinburg, RUS

6-й фестиваль домашнего пива. Самый большой баттл домашних пивоваров на Урале. Организаторы планируют 30-35 участников. Проводится в баре «Градусы», ул. 8 Марта 43А.

vk.com/homebeerfestekb

29-31 Марта

Beviale Moscow 2022



Сочи

24-26.05.2022

Sochi, RUS

Международная выставка «Пиво», фестиваль «Море пива в Сочи», международный конгресс производителей напитков, международный профессиональный конкурс пива

beersochi.ru

XXXI МЕЖДУНАРОДНЫЙ ФОРУМ В СОЧИ



Екатеринбург

апрель 2022

Ekaterinburg, RUS

Ранее не состоявшийся Уральский фестиваль крафтовой культуры UralCraftFest 2021 перенесен на весну 2022 года.

vk.com/uralcraftfest2021



Санкт-Петербург

28.05.2022

SPb, RUS

Крафтовый фестиваль Art of the Beer в центре дизайна DAA (ex. ARTPLAY). Перенесен с августа 2021 г. Ожидается участие 60 российских и зарубежных крафтовых производителей пива, сидра и меда.

artofbeerfest.com





Brewery Collectibles World Convention



24-я Московская встреча коллекционеров пивной атрибутики

Автор: В.Шамов, фото: П.Егоров



23-24 октября 2021 года прошла очередная 24-я Московская встреча коллекционеров пивной атрибутики или попросту Московская обменная биржа. Встреча является ежегодной и по праву воспринимается всем пивным коллекционерским сообществом как неотъемлемое мероприятие в году.





Количество зарегистрированных участников в этот раз превысило 150 человек. Это в полтора раза больше, чем в прошлом году, хоть вообще и не самое большое число коллекционеров за всю историю проведения Московских встреч. Главное то, что нам удалось не прерывать традицию их проведения. А прирост участников демонстрирует, что наше мероприятие научилось приспосабливаться даже ко всяким пандемиям. Встречу в этот раз можно смело назвать международной, благодаря участию гостей из Приднестровья, Беларуси и Армении.

Большую часть пива для подарков и угощения участников встречи предоставили наши постоянные партнеры - пивоваренные компании «Очаково», «Букет Чувашии» и частная пивоварня SchwarzKaiser. Также для коллекционеров свою продукцию любезно прислали пивоварни HammerMill и «Коломенская». Оборудование для розлива уже привычно выделила московская фирма Rausch. В подарок каждому участнику входили две банки пива, брендированный бокал и комплект бутылочных этикеток. Дополнительно по предварительным заказам ККПА изготовил футболки и значки с логотипом встречи. И снова клуб позаботился о специальном розливе пива с памятной пробкой (на этот раз ее было аж 4 разновидности) и этикеткой. Спецрозлив провел московский ресторан-пивоварня «Пивзавод 77», сорт «Пилзнер». Всех наших спонсоров и партнеров ККПА отметил соответствующими дипломами.

Московская встреча всегда полностью посвящена исключительно обмену. Единственное, на что отвлекаются ее



XXIV МОСКОВСКАЯ ВСТРЕЧА КОЛЛЕКЦИОНЕРОВ ПИВНОЙ АТРИБУТИКИ
 23-24.10.2021





ОЧАКОВО
НАТУРАЛЬНЫЕ НАПИТКИ



**КОЛОМЕНСКАЯ
ПИВОВАРНЯ**



участники, кроме самого пива, так это беспригрышная лотерея пивных сувениров. Годы ранее еще одним заметным событием нашей встречи была любительская дегустация, но со временем энтузиазм ее проведения иссяк, так как все темы для нее (сорта, проценты плотности и пр.) стали исчерпаны.

Биржа этого года еще больше упрочила мнение, что главным видом пивного коллекционирования в наше время являются кронен-пробки. Большинство участников встречи были именно «пробочниками». Интересно, что среди них есть и настоящие художники. Оказывается, они могут составлять из своих крышечек просто шедевральные художественные работы! А еще на столах участников можно было найти пивные этикетки (второй по популярности вид пивного хобби в России), бирдекели, бокалы и кружки, пивные банки, открывалки и значки.

Стоит отдельно отметить нашего гостя из Еревана Роберта Акопяна, который не просто привез для участников армянские пивные этикетки, но и даже подготовил выставочную экспозицию Ереванского



пивзавода как ретроспективу этикеток предприятия, отмечающего в 2022 году свой 70-летний юбилей. Коллекция Роберта очень подробная, в ней есть все известные пивные этикетки Ереванского пивзавода, включая одни из самых первых. Об этой выставочной экспозиции и о юбилее «Ереванского пива» мы еще расскажем далее на страницах этого номера.

Как и все организаторы публичных мероприятий, ККПА надеется на значительное улучшение эпидемиологической обстановки в 2022 году, что позволит собрать в столице еще большее число коллег по хобби и организовать для них продуктивный обмен атрибутикой. Вполне вероятно, что в этом случае придется позаботиться о новом зале для проведения встречи, т.к. привычный зал на Московской ярмарке увлечений в своем нынешнем виде тогда уже вряд ли сможет вместить всех гостей.

До новых встреч на следующих обменных биржах в Москве!



**БУКЕТ
ЧУВАШИИ**

Rausch



Клин Май Fest и Самара Craft Fest

Автор: В.Шамов

Фестивальная жизнь 2021 года почти полностью проходила вне российской столицы. Вот пара примеров из личных наблюдений.

28 августа в Сестрорецком парке г. Клин состоялся-таки перенесенный еще с конца весны «Клин Май Fest». Застрельщик этого мероприятия - клинская пивоварня Gletcher (Svam Group) при поддержке местной администрации. Это уже второй по счету пивной фестиваль в Клину. Он проходит на открытом воздухе, вход на него свободный, так что при хорошей погоде фестиваль в Клину выглядит скорее как городские гуляния, куда люди приходят целыми семьями. Производителей было весьма немного, пара десятков, может чуть более того. Все они были хорошо известны. Каким-то прорывом сортов лично мне фестиваль не запомнился, зато, благодаря тому, что организаторы Svam Group, первые ларьки в стройном ряду предлагали посетителям импортируемое этой компанией бельгийское, британское и германское пиво. Учитывая,

что наливали сразу совсем непривычные для фестивалей 400 мл, это была очень хорошая возможность, так сказать, приобщиться к импорту по весьма сходной цене. Один жетон на пиво стоил 100 рублей, и вообще, за некоторые сорта на «Клин Май Fest» просили как раз 1 жетон. Пивную атрибутику с собой привезли только считанные участники фестиваля. Среди атрибутики был и фирменный бирдекель мероприятия. Отдельное спасибо ребятам из Rising Moon. Благодаря знакомству на этом фестивале нашим одноклубникам достались все оставшиеся после перехода на розлив в банки запасы бутылочных этикеток этой пивоварни. Ну, после такого к «Клин Май Fest» по части атрибутики вопросов быть не может.





2 и 3 октября в павильоне выставочного комплекса «Арена Экспо» в Самаре проходил «Самара Craft Fest 2021». Всегда интересно посетить фестиваль пивных изысков подальше от столицы. Вот курская «Греча» (см. КОЛПИВАТР 1(78)-2021) в 2021 году весьма порадовала. Вы спросите, так как же Самара? Как бы это правильно сказать... своеобразно. Было очень много лагера - светлого, янтарного, темного, полутемного, полутемного, который упорно называли темным, какого-то бойлерного, всякого. В Самаре вообще много минипивоварен, и лагер - это их главный продукт. На фоне лагера терялся, собственно говоря, крафт, который в своем типовом образчике был представлен лишь несколькими участниками, при том, что некоторые из них только контрактники. В фестивале участвовали ведущие производители формата «мини» из Самары, Тольятти и прочих окрестностей, гость из Оренбурга пивзавод «Крафт», подмосковные HammerMill, 402m Brewery из Казани, «Земля» из Ульяновска, медоварня «Традиции предков» из Курска (наверняка кого-то еще забыл).



Однако самым оригинальным было участие в «Самара Craft Fest» местных домашних пивоваров, а именно «Мастер и Маргарита» и Tetsuzan. Учитывая все это, для названия самарского фестиваля, как собравшего все типы минипивоваренной продукции, больше подошел бы русский и более широкий по смыслу вариант «ремесленный». Главным «косяком» в организации фестиваля этого года стал специальный бокал, а точнее его отсутствие. Нет, его изготовили, но кто-то кому-то не заплатил, и партию бокалов не доставили вовремя, при этом цену «посуды» из стоимости входного билета не вычеркнули. Организаторы вообще публично переложили ответственность за

это на отправителя партии, удостоив посетителей фестиваля «ещеразизвинением». Бокалы выдавали уже спустя несколько дней после окончания мероприятия по двум адресам в Самаре (в пивных магазинах). Если бы не помощь нашего самарского коллеги Олега Федорова, я бы свой бокал вообще не получил. Прочей атрибутики также удалось добыть, но лишь благодаря предварительной договоренности.



Новые пивоварни Москвы и Подмосковья

Автор: П.Егоров

Бум малого пивоварения в России не остановила даже бушующая второй год подряд пандемия коронавируса.

БРАВАНДА

Минипивоварня «Браванда» заработала в деревне Хлюпино, недалеко от древнего Звенигорода. Имя в крафтовом пивоварении новое, хотя название юр. лица ООО «Бир Тайм» многим знакомо по одноименному крафтовому бару у станции метро Менделеевская/Новослободская. Да, владелец бара Рашид открыл свою пивоварню вместе с Артемом, занимающимся собственно процессом пивоварения. Построена пивоварня была еще зимой 2020 г., но до лета 2021 г. тянулось оформление в РАРе. Пивоварня размещается в небольшой промышленной зоне, в цехах старого завода. Оборудование китайское Shandong ZhongPi Machinery Equipment Co. Такое же установлено на открывшейся одновременно (и неподалеку) пивоварне Hard Rock, хотя здесь конфигурация варочного порядка совсем другая и классическая: заторно-сусловарочный котел и фильтрчан,

совмещенный в одном корпусе с вирпулом. Есть также дополнительный бак для горячей воды. Объем варочника 1 тонна. Управление полностью ручное. Цилиндро-конические танки брожения тоже на одну тонну (их четыре). К ним добавлен двухтонный ЦКТ уже российского производства. Вода используется из скважины деревни, но имеется система водоподготовки с осмосом. В наличии система мойки и хопган. Пиво разливается в кеги, а также есть небольшое ручное устройство для розлива в алюминиевые банки. На банки клеятся этикетки, другой атрибутики пока нет. Попробовать пиво можно в баре «Бир Тайм».

ЗОЛОТОЙ НОСОРОГ

Изначально эта пивоварня размещалась в Долматово, под Александровом Владимирской области. Там хотели построить большую чешскую пивоварню, но в итоге построили

китайскую (с китайским оборудованием). Использовалась она первоначально ООО «Мейнстрим бревнери», которое начинало как контрактник и варило как раз на «Золотом носороге». После оборудование от «Золотого носорога» стали использовать для экспериментальных варок, а еще позже его перевезли в Акулово (рядом с Одинцово), где пивоварня с весны 2021 года опять начала варить пиво на коммерческой основе.

Производитель оборудования «Вэньчжоуская научно-техническая компания Dayu»; четырехпосудный(!) полутонный варочный порядок, цилиндрико-конические танки брожения по тонне. В наличии еще вертикальные танки дображивания, но часть их используют только в качестве антуража. Имеется система мойки, вода берется из скважины и специальной водоподготовки нет. Размещается пивоварня на первом этаже торгового центра, который стоит прямо на Можайском шоссе (д. Акулово, ул. Центральная, д. 36А). При пивоварне имеется магазин, работает ежедневно с 12:00 до



22:00). Магазин даже не отделен от самой пивоварни, так что все оборудование отлично обзореваается. Из атрибутики пока только небольшие наклейки на ПЭТы с названиями сортов.





HAMMER MILL

В подмосковной Балашихе (микрорайон Саввино, Промышленная улица), на территории Научно-производственного института средств связи «Веспан» расположились целых две пивоварни. Про Alaska Brewery читайте в КОЛПИВАТРе 2(71)-2017, а другая - это как раз Hammer mill Brewery (ООО «Бутлегер»). Построена она была позже, и рассказ теперь о ней. Оборудование пивоварни отечественного производства. Варочный порядок изготовлен НПП «Русмет»; он весьма оригинальный и совсем не похож на оборудование большинства российских минипивоварен. Сусло фильтруется на пресс-фильтре (mash-фильтр), поэтому технология затирания отличается от традиционной. Для начала солод дробится на молотковой дробилке фактически в муку. Затирание происходит в заторном котле емкостью примерно 2.5 тонны. Фильтр-чан отсутствует, и сусло фильтруется на майш-фильтре. Отфильтровалось первое сусло, и дробина промывается. Для этого есть бак с горячей водой. Первое и второе сусло набирается в варочник емкостью примерно 3.5 тонны. Обычно кипятятся три тонны сусла. После кипячения сусло направляется



в вирпул и охлаждается для подачи в цех брожения. Обогрев идет паром, при этом парогенератор индукционный! Сквозь индукционные катушки пропущены трубы, в которых вода нагревается до температуры парообразования. КПД такого парогенератора куда выше, чем при нагреве ТЭНами. Майш-фильтр позволяет отфильтровать заторы с очень сложной засыпью (хоть полностью из пшеничного солода), но все таки он рассчитан на производство легких сортов, и сусло плотностью выше 20% на нем не получить, если только не использовать двойное затирание. Управление пивоварней полуавтоматическое. Большинство танков, используемых для брожения, это ЦКТ на 14 тонн. Обычно их наполняют на 12 тонн за четыре варки. Также имеются 10-тонные вертикальные танки под сорта с длительным сроком дображивания.

Есть несколько небольших ЦКТ по 5 тонн. Оборудование частично от танкового завода «Полифильтр». Часть пива фильтруется на мембранном фильтре, имеется хоп-ган от воронежской P.I.N.T.A. Вода используется водопроводная, очищается фильтрами. Есть своя лаборатория. Несмотря на небольшие размеры пивоварни, оборудование позволяет производить довольно значительные объемы пива, так что установлен и счетчик. Пиво разливается в кеги (примерно 2/3) и в бутылки на небольшой бутылочной линии. По ассортименту тоже примерно 2/3 - это классические светлые лагеры, а остальное - сорта крафтовой направленности, а также сидр. Из атрибутики имеются этикетки, пробки и подставки.

CRAFT & DRAFT

Паб Craft & Draft был среди самых первых московских крафтовых баров. Он открылся на Таганке еще в 2014 году. Позже на Арбате открылся второй бар. Карантинных локдаунов бар на Арбате не пережил, а в районе на Таганке, где располагался первый бар, началась стройка, так что со старого места он съехал, перебрался на другую сторону Таганской площади. Новый адрес: Большой Дровяной переулок, дом 8, строение 2. И теперь это не просто паб,

а паб с пивоварней! Craft & Draft занимает два больших зала в полуподвальном помещении отдельного здания. В первом зале расположена барная стойка, во втором - минипивоварня (отгорожена стеклом). Дизайн классический и уютный: неоштукатуренные кирпичные стены, большие окна на улицу, удобные диванчики и стульчики, высокие и низкие столы с деревянными столешницами. Имеется кухня. Пиво подают как российское крафтовое, так и классические сорта зарубежных пивоварен (а теперь еще и сваренное на месте). Кранов немного, но есть пиво и в бутылках, и в банках. Пивоварня китайского производства, небольшого объема (около полутонны), выполненная в едином корпусе. Внизу расположен заторно-варочный котел, он же вирпул. Мешалки нет, а перемешивается сусло по принципу вирпулирования. Нагрев идет тэнами, которые в прямом контакте с суслом. Рубашка у котла есть, но она используется для охлаждения сусла после варки! В рубашку подается холодная вода, которая и охлаждает сусло. Летом, когда водопроводная вода теплая, это процесс не быстрый. Верхняя часть - фильтрчан. Фильтрация идет самотеком. Отвода пара нет, и при варке в помещении образуется туман. Для брожения есть три ЦКТ, отделанные медью, с рубашками охлаждения. Никакой фирменной атрибутики пока не имеется.





Российское эко-пиво на примере Major Brewery

Автор: П.Егоров

Органические или эко-продукты - тема повседневная и даже порядком заезженная за рубежом. У нас же она пока в новинку.

Органическое сельское хозяйство базируется на принципе поддержания и улучшения здоровья почвы, растений, животных, людей и планеты, как единого и неделимого целого. Органические продукты, как правило, стоят дороже обычных, но потребители в развитых странах готовы платить больше за продукцию, произведенную без использования химических удобрений, пестицидов и гербицидов, генной инженерии, а в области животноводства – без использования синтетических кормовых добавок, гормонов, антибиотиков и с отказом от круглогодичного стойлового содержания. Только 1.5% от общего объема сельскохозяйственных угодий в мире используются в соответствии с принципами органического сельского хозяйства. Лидирует в этом Австралия. Хотя отдельные исследования выявляют положительное влияние на здоровье употребления органических продуктов, большинство научных работ констатируют, что не существует свидетельств такого благотворного влияния, как и свидетельств того, что между органической пищей

и пищей, произведенной традиционными способами, существует разница в питательной ценности. Одним из пионеров в производстве органических продуктов в России можно назвать холдинг Major, главным бизнесом которого является продажа автомобилей и их обслуживание. В деревне Шульгино Волоколамского района холдинг построил «Ферму М2», которая базируется на принципах органического сельского хозяйства. На ферме занимаются как растениеводством (выращивают овощи, фрукты и ягоды на открытом грунте и в парниках), так и животноводством - коровы и быки, овцы и козы, куры несушки и бройлеры. Имеется сыродельня и хлебопекарня, молочный, консервный и колбасный цеха, а также собственная минипивоварня и винный погреб. Кроме производства, занимаются и экологическим туризмом, для чего при ферме построены домики для проживания. Продукцию можно приобрести в фирменном магазине в самом Шульгино, а также в собственной сети «М2 Органик клуб» в Москве. При чем, в магазине

на ул. Спиридоновка, д. 34/1 оборудован и пивной бар. Представлена продукция и в других сетях, ориентированных на органические продукты. Цены выше средних, но не критически, и за эти деньги вы получите продукцию с экологическим сертификатом. Компания прошла сертификацию по требованиям как российского ГОСТа со знаком «Органик», так и Европейских стандартов.

На входящей в холдинг Major пивоварне производят как обычное, так и эко-пиво. Последнее варится на отдельном варочном порядке с использованием сырья, имеющего экологический сертификат. Основной варочный порядок произведен в Ростовской области (пос. Целина) компанией «Гермес». Емкость его 650 л, хотя одна варка обычно составляет полтонны. Привычная конфигурация: заторно-сусловарочный котел и фильтр-чан, совмещенный с вирпулом в одном корпусе. Имеются 18 однотонных

цилиндро-конических танков брожения. Оборудование загружено полностью, так как производится весьма широкая линейка сортов пива, а также квас, сидр и медовуха. При пивоварне есть небольшая лаборатория, где в том числе разводят и разбраживают дрожжи. Для производства эко-пива используется отдельный варочный порядок на 100 литров также российского производства. Как уже отметил, такое пиво





варится из органического (выращенного без химии, удобрений и генетики) солода Castle Malting, что значительно увеличивает себестоимость продукции. Хмель тоже органический. Пиво бродит в 200-литровых ЦКТ. На мой взгляд, одинаковые сорта, сваренные на обычном и экологически чистом сырье, по вкусу практически не различаются. О большей полезности такого пива для организма также сложно говорить, а по цене бутылка эко-пива 0.33 л равна

бутылке 0.5 л обычного. В любом случае выбор за потребителем. Пиво разливают в кеги и в бутылки (с фирменными этикетками и пробками). Небольшую бутылочную линию розлива для Major выпустил производитель оборудования для молочной продукции. Кроме пива, кваса, сидра, медовухи также производятся и разливаются лимонады и экологически чистая вода. Напротив пивоварни расположился винный погреб. Вино производится из крымского винограда по грузинской технологии. Виноград при отжиме не отделяется от мезги и сбраживается в кеври - глиняных кувшинах похожих на амфоры, закопанных в землю. После брожения в кеври вино выдерживают еще в деревянных бочках, потом разливают в бутылки. При этом, лицензии на продажу вина у холдинга нет, поэтому в продажу оно пока не поступает. Еще из атрибутики у Major Brewery есть серия бирдекелей по сортам.

**ПИВО ТЁМНОЕ,
НЕФИЛЬТРОВАННОЕ,
НЕПАСТЕРИЗОВАННОЕ**

СТО-001-2711265-2019

Состав: органический ячменный солод светлый, органический ячменный солод карамельный, органический ячменный солод жёлтый, органический хмель, подготовленная вода.

Объемная доля спирта: 5%, Экстр. макс. сусле: 13%, Объем 0.33 л. Содержание этилового спирта в 100 мл пива – 5 мл.

Энергетическая ценность в 100 г пива: 50 ккал. Пищевая ценность в 100 г пива: углеводы – не более 5,2 г.

Хранить в помещении, исключая воздействие прямого солнечного света при относительной влажности не более 85%, при температуре +5...+12°C, 180 суток.

Допускается выпадение естественного осадка.

MAJOR · М·Ж·В · BREWERY

**ORGANIC BELGIAN
BRUNE**

БЕЛЬГИЙСКИЙ
ТЕМНЫЙ ЭЛЬ

5%

Содержание вредных для здоровья веществ не превышает норм, определенных в соответствии с обязательными требованиями ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Алкоголь противопоказан детям и подросткам до 18 лет, беременным и кормящим женщинам, лицам с заболеваниями центральной нервной системы, почек, печени и других органов пищеварения.

Декларация соответствия: ЕАЭС N RU Д-ИЛ ВЕ 02.8.004/19/19

Производитель: ООО «Шульгино», Россия, 143623, Московская область, Волоколамский район, деревня Шульгино, тел. +7 (495) 025-02-03, www.ferma-m2.ru

www.ferma-m2.ru

4 678599 370093

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



Пиво в Оренбурге

Автор: П.Егоров

Пивной Оренбург - отличный пример того, как чувствует себя сегодня пивоварение в российской провинции.

Хотя российское законодательство, регулирующее производство и продажу пива, трудно назвать гуманным, развитие пивоварения у нас пока идет семимильными шагами. В последние годы при стагнации производства у крупных предприятий наблюдается взрывной рост количество малых пивоварен. Не стоят на месте и методы пивных продаж. Например, в Оренбурге с его ближайшими пригородами сейчас работает с десятков пивоварен. Интересно, что при этом нет ни одного ресторана-пивоварни (понимания под этим ресторан, где в зале можно видеть саму пивоварню), да и вообще, с пивными заведениями в городе довольно плохо; вместо них огромное количество специализированных магазинов разливного и бутылочного пива, расположенных так плотно, что часто в одном здании их по несколько штук. Есть ряд сетей магазинов, ориентированных на определенные пивоварни, хотя чаще - на несколько, да и не только на местных производителей, но и заводы из соседних областей. Пивгиганты в таких магазинах встречаются редко, в продаже обычно имеется не много импорта, а также совсем немного

пива от российских крафтовых пивоварен. Пивных баров мало, и в последние годы их стало еще меньше в центре города, хотя и крафт добрался до Оренбурга, в том числе бар Jawsspot. Пиво любит родину, поэтому окинем взглядом пивоваренные производства Оренбурга.

«Оренбургская пивоваренная компания» (ОРПИК) ведет свою историю от пивзавода купца Е.Е. Гофмана, который тот основал еще в 1870 году. Завод работает до сих пор, варит пиво, которое я бы назвал ностальгическим, однако на него имеется спрос не только у граждан, заставших времена СССР, но и у молодежи. Бутылочное пиво завода представлено во многих разливайках. Рядом с самим заводом есть фирменный магазин (ул. Ленинская, д. 17), а также еще пара баров по городу, где можно отведать разливного пива «Гофман».

Оренбургский пивоваренный завод «Крафт» был успешно запущен в 2015 году. Название пивоваренного завода взято не от английского слова «craft» (ремесло), а от немецкого «kraft» (сила). Пивзавод средний



в продажу наравне с пивом, сваренным на основном производстве. Оборудование минипивоварни российское (ООО «СтилПром», Краснодар), изготовлено в 2020 году, имеет варочный порядок на тонну и парк ЦКТ на две и более тонн. У «Крафта» есть как собственная сеть «разливаек» (только в городе), так и многочисленные точки продаж дилеров в городе и по области. Фирменный магазин есть и при самом заводе. Там продается пиво как уже тарированное, так и в розлив через «пегасы» в ПЭТах.

по мощности, что в современной России для новых участников рынка является редкостью, ведь в последние годы открываются все больше минипивоварни. Оборудование на заводе самое современное от немецкого производителя Gea. Завод расположен на северо-восточной окраине города, на улице Тихая. Предприятие вполне открытое, для всех желающих проводятся экскурсии. Варочный порядок пятипосудный, рассчитан на 10 тонн сула. Все операции автоматизированы, и пивовар управляет процессом производства с компьютера. Цилиндро-конические танки брожения установлены вне помещения. Розлив ведется в кеги, стеклянные и пластиковые бутылки. Имеется и самая современная лаборатория. На заводе есть еще и минипивоварня. Пиво здесь варится экспериментальных сортов, в основном, крафтовой стилистики. Они поступают

Пивоваренное товарищество «Загорская солодоварня» расположено на Загородном шоссе. Фасад здания пивоварни стеклянный, так что с улицы хорошо видно оборудование (отечественное от «Проминком»), и оно впечатляет своим масштабом. При пивоварне есть фирменный магазин. В соседнем здании также расположен и свой ресторан, но он закрыт. Пивоварня работает с 2017 года и варит довольно качественное и интересное пиво, не ограничиваясь «живым». Продукция разливается в стеклянные и ПЭТ-бутылки на самом заводе и в магазинах продается уже тарированной. Под нее выделены брендированные холодильники, а магазины продающие пиво от «Загорской», отмечены гербом пивоварни. Такое продвижение было необычно для Оренбурга, где ценят пиво, налитое в ПЭТы прямо при тебе, однако пиво от «Загорской»

ЗАГОРСКАЯ
солодоварня

разлетается со свистом, несмотря на совсем не низкую цену (тут все таки играют роль и качество, и вкус).

Пивоварня «Браухоф» расположена в микрорайоне Поселок Ростоши, на Газпромвской улице, дом 63/2.

При пивоварне имеется магазин разливного пива. Пивоварня совсем небольшая и очень компактная. Удивительно, как она вообще поместилась в небольшом строении. Оборудование от НПО «Самос». Классический варочный порядок где-то на тонну. Для брожения - ЦКТ и вертикальные танки. Розлив только в кеги и из кегов - в ПЭТы «пегасами». Пивоварне всего год, но уже имеется и фирменная атрибутика в виде бокалов и кружек с символикой, подставок и этикеток на ПЭТ. Один из магазинов пивоварни - с добрым баром «Голодный Лис», где можно испить разливное от «Браухоф» под хорошую и недорогую закуску, а также попеть в караоке.



Пивоварня Zwolf расположена уже в пригороде Оренбурга, в селе Южный Урал, на улице Буденного 12Б. На гербе пивоварни видна цифра 12, в том числе и на этикетках. Это потому, что владелец пивоварни ООО «Две-

надцать». Конечно, при пивоварне имеется магазин разливного пива. Саму пивоварню видно из магазина, она расположена за стеклом. Судя по аксессуару в виде трехлитровой банки, оборудование российской фирмы «Номас». Варочный порядок где-то на тонну и несколько ЦКТ на две. Также имеются танки дображивания от «Пятого океана». Пивоварня работает уже лет пять. Сейчас в продаже 3 сорта светлого пива и квас.

«Хорошая компания» - это сеть баров. Центральный из них расположен на Салмышской улице, дом 51, на 2-м этаже в ТЦ «Фермер Базар». Фирменное пиво для них варит пивоварня «Молот» (ООО «Бочка»). Здесь прослеживается и связь с сетью пивных магазинов «Бочка». Ресторан произвел отличное впечатление! Он весьма большой по размеру, шикарный дизайн центральной части в золотых и голубых тонах, места по внешнему периметру расположены вдоль огромных окон с видами на улицу. Необычно оформлен даже туалет. Посетителей и днем немало, а вечером нужно резервировать столики. Возможно, это как раз связано с очень небольшим числом пивных заведений города. Кухня разнообразная, имеется печь для пиццы, мангал. Цены невысокие, а еда за такие деньги вполне приличная. А вот своей атрибутики нет.



Посетить все пивоварни города за то время, что я был в Оренбурге, было физически невозможно, так что кратко отмечу



те, пиво которых удалось купить и попробовать. Еще одна пивоварня с оборудованием от НПО «Самос» носит очень «нетипичное» название «Жигули». Когда-то у пивоварни имелся и свой ресторан, но сейчас продажи ведутся только через фирменные магазины и сети «разливаек».

Пивоварня «Хольц» (Holz) имеет несколько фирменных магазинов по городу. Из атрибутики, кроме этикеток, есть бокалы и кружки различной формы с логотипом пивоварни. В сетевых магазинах разливного пива часто встречаются фирменные холодильники пивоварен «Бирквелле» (Bierquelle), которая основана в 2016 году, и «Раст» (Rast). Пивоварня «Раст» из села им. 9 Января работает с 2012 г. Кроме того, что бутылки этих пивоварен расставлены в фирменных холодильниках, на них, конечно же, наклеены фирменные этикетки.

Оренбургская медоварня «Степь и ветер» - восходящая звезда пивной социальной сети Untappd - занимала летом 2021 г. 5-е место по России (сейчас 4-е, с рейтингом 4.1 из 5). Меды сейчас в моде, первое место в рейтинге пивоварен по России сейчас тоже у медоварни. Собственных заведений медоварня не имеет, а меды можно попробовать в разливном виде или приобрести в бутылочном в немногочисленных крафтовых заведениях города. Цены высокие, но спрос все равно есть.

Друзья!

Встречайте наш новый сорт American Pale Ale «METAL GHOST» !

Вы, конечно, помните легендарный подмосковный абзетцер и наш черный IPA «ABZETZER».

Этим летом железного монстра полностью разобрали. На его месте уже начал прорастать молодой лесок.

Мы решили воскресить Дизельного Гиганта, запустив его дух на наших мощностях!

APA «METAL GHOST» сварен в крафтовых традициях с использованием английского солода и двойным охмелением Amarillo, который придает аромат тропических фруктов. А во вкусе вы ощутите травянистые и хвойные ноты.



SCHWARZKAISER.RU



Юбилей «Ереванского пива»

В 2022 году свой 70-летний юбилей отмечает главное пивоваренное предприятие Армении.



поездку которого в Москву спонсировала дирекция компании ЗАО «Ереванское пиво». Выставка была посвящена 70-летию основания Ереванского пивоваренного завода.

Как известно, в Армении все самое древнее, и даже пивоварение в стране было отмечено еще в древние времена в анабасисе «Поход в глубь страны» греческого писателя и историка Ксенофонта (401 г. до н.э.). И сейчас главным отсылком к многовековой истории армянского пивоварения является название пивного бренда «Ереванского пива» - KILIKIA (Килик'ия), напоминая о древнем Киликийском армянском

В рамках 24-й государственной, которое существовало с начала по середину прошлого тысячелетия на юго-востоке Малой Азии и было бастионом восточного христианства и союзником крестоносцев.

Ереванский пивоваренный завод был открыт в 1952 году. Его примечательная архитектура вписывается в общий колорит столицы Армении, многие здания в которой отделаны местным строительным камнем розовым туфом. Предприятие одно из немногих, что смогло сохранить не только свое историческое здание, но и свой промышленный профиль на протяжении всех 70 лет. В 1997 году Ереванский пивзавод был преобразован в акционерное общество. За последние годы под руководством президента компании Акопа Акопяна и генерального директора Ашота Багдасаряна были реорганизованы и модернизированы производства. В результате «Ереванское пиво» начало выпускать 12 видов пива, 15 видов безалкогольных напитков, 10 видов натуральных соков и нектаров, минеральную воду. На международных выставках пиво KILIKIA было удостоено многочислен-

ных наград. За выпуск продукции, соответствующей европейским стандартам, компания удостоена призов «Золотая звезда» (Женева) и «За высокое качество» (Франкфурт). KILIKIA - один из самых экспортируемых армянских брендов. С 1999 года ереванское пиво поставляется в Россию и Беларусь, Евросоюз, США, Китай и некоторые страны Юго-Восточной Азии, и даже в Австралию.

В представленной на встрече коллекционеров экспозиции Роберта Акопяна были подобраны бирдекели, кронен-пробки, банки, включая самые первые (показаны здесь), рекламные материалы, а главное - отображающие культуру и историю Армении и Ереванского пивзавода этикетки, как, например:

- одна из первых этикеток пива «Ереванское» с «№1» в названии пивзавода;
- этикетка пива «Киликия Пшеничное» с изображением киликийского царя Левона II, посвященная 1600-летию создания армянского алфавита;
- этикетка пива Yerevan, выпущенного в честь 2800-летия столицы Армении;
- этикетка «Киликия» в честь ереванской футбольной команды Арарат, становившейся чемпионом СССР в 1973 году и двукратным обладателем Кубка СССР в 1973 и 1975 гг.;
- этикетки, приуроченные к 50-летию и 60-летию пивзавода;
- прочие раритетные этикетки с изображением исторического здания предприятия.





Фирменные бары и магазины пивоварен в Москве и Подмосковье

Автор: П.Егоров

Кроме формата ресторанов-пивоварен, когда пивоварня размещается в пивном заведении, широко распространён формат фирменных баров/ресторанов или магазинов/тапрумов от пивоварен.

Такие заведения интересны коллекционерам прежде всего тем, что в них всегда есть пиво от конкретной пивоварни, а также обычно её атрибутика, и не только этикетки/подставки, но и пивная посуда, бейсболки/футболки и прочая брендированная продукция - так называемый «мерч». В Москве и Подмосковье самая широкая сеть фирменных баров и магазинов у пивоварни «Шварцкайзер». Про них читайте в номере КОЛПИВАТРа 1(74)-2019.

ОДНА ТОННА

Другой подмосковной пивоварней, активно развивающей свои фирменные пивные заведения, является «Одна Тонна». Свой первый фирменный бар пивоварня открыла через год после своего основания, в 2013. Пожалуй, это был один из первых баров крафтовой направленности в России. Паб (заведение по стилю относится к британским пабам) расположен в Жуковском,

недалеко от самой пивоварни. Оформление типичное для британских пабов. Имеется кухня и летняя веранда. Второй паб открылся в Раменском, но в 2021 году он был перепрофилирован. Не долго проработали пабы «Одна Тонна» в Звенигороде и Саратове (о нём было в КОЛПИВАТРе № 2(69)-2016). Сейчас вторым пабом является паб в Щелково по адресу Парковая ул., д. 14/22.

Одна тонна паб

ул. Гагарина, д. 48, г. Жуковский, МО

🕒 17:00-0:00 ПН
14:00-1:00 ВТ-ЧТ
12:00-2:00 ПТ,СБ
12:00-0:00 ВС

ул. Парковая, д. 14/22, г. Щелково, МО

🕒 15:00-23:00 ПН-ПТ
12:00-23:00 СБ,ВС



АХИОМ

Есть еще два проекта, которые продвигает «Одна Тонна». Первый совместно с Velka Morava - рестораны «Эрик Рыжий» в Москве на Арбате (читайте о нем в № 2(67)-2015) и в Нижнем Новгороде на Рождественской улице, д. 14. Второй - Ахиом. Александр Белков (владелец «Одной Тонны»), Владимир Семенов, Сергей Новак (владельцы Velka Morava) и Павел Хапл (Mini brewery system) открыли в 2019 г. в Чехии, в Простейове, пивоварню Ахиом. Это их проект как частных лиц, и в общем он не имеет прямого отношения к «Одной Тонне», Velka Morava и MBS. Мастер-пивоваром приглашен Кьетил Джикьон, основатель Nøgne Ø. Фирменные пабы Ахиом разместились в Брно, Санкт-Петербурге и два в Московской области - в Жуковском (проект Александра Белкова) и Сколково (проект Владимира Семенова и Сергея Новака). Паб в Санкт-Петербурге проработал недолго и переехал в Москву. Московский Ахиом довольно брутального дизайна, с серыми оштукатуренными стенами и потолками, грубыми дощатыми столами и лавками для больших компаний, а также с бочками в виде столов и высокими стульчиками для желающих большего уединения. Интерьер Ахиом в Жуков-

ском типовой для крафтовых баров: полумрак, неоштукатуренный кирпич, росписи по стенам, большие светящиеся табло с указанием сортов пива и закусок. Правда, стульчики и кресла здесь мягкие и отделаны зеленой кожей. Работает кухня.

Ахиом паб

Спартакoвская площадь
д. 16/15с2, Москва

🕒 11:00-23:00 ПН-СБ
12:00-23:00 ВС

ул. Чкалова, д. 4Б,
Жуковский, МО

🕒 17:00-0:00 ПН
16:00-1:00 ВТ-ЧТ
14:00-2:00 ПТ,СБ
14:00-0:00 ВС

Большой бул., д. 42с1,
Сколково, МО

🕒 11:00-23:00 ПН-СБ
12:00-23:00 ВС

СПИЦА

И еще проект от владельцев пивоварни Velka Morava и компании MarketBeer. Пять лет назад совместно с екатеринбургской пивоварней Jaws они открыли в самом цен-



тре Москвы, в торговом центре «Наutilus», бар Jawsspot (входил в сеть фирменных баров Jaws по всей России). Бар небольшой, уютный. С его открытой площадки открывается шикарный вид на Лубянскую площадь. В 2020 году Jaws вышла из этого проекта. Теперь на том месте бар «Спица». Немного изменился интерьер: добавились как отдельные велосипедные колеса, так и целые велосипеды. Ассортимент пива расширился, но осталось и Jaws, и конечно, Velka Morava. А на закусочку пицца.

Спица бар

ул. Никольская, д. 25, Москва

🕒 12:00-0:00 ПН-ЧТ
12:00-2:00 ПТ,СБ
12:00-0:00 ВС

JAWSSPOT

Но и сеть Jawsspot продолжила свое развитие баров в Москве, сейчас их два. Первый на Вальной улице. Интерьер - дерево, кирпич, черные потолки, удобные мягкие диванчики. Один большой зал, разделенный на несколько зон с окнами на Вальную. Пиво, естественно, от Jaws, как разливное,



так и бутылочное. На закуску подают просто отличную пиццу. Второе заведение на Пушкинской. Бар совсем небольшой, но каждый метр использован по максимуму, так что вместить может немало посетителей. Помещение светлое, фактически все стены в виде огромных окон с видом на окрестные крыши. Дизайн непритязательный и не отвлекает от главного здесь занятия - питья пива. А на закуску опять же пицца.

Jawsspot паб

ул. Вальная, д. 28, Москва

🕒 15:00-0:00 ВС-ЧТ
15:00-2:00 ПТ,СБ

Большой Путинковский пер., д. 5, Москва
(вход со двора, 2 этаж)

🕒 14:00-0:00 ВС-ЧТ
14:00-2:00 ПТ,СБ



ВОЛКИ & ЁЛКИ

В последнее время очень активна «Волковская пивоварня». Во-первых, она приобрела ресторан-пивоварню «Поэт» на «Арме» (о ней в № 1(72)-2018), а в Санкт-Петербурге – «НаБЕЕРежную». Во-вторых, в 2019 г. в самом центре Москвы, на Тверской улице, в здании Центрального телеграфа



Волки & Ёлки паб
ул. Новый Арбат, д. 15,
Москва

🕒 12:00-0:00 ВС-ЧТ
12:00-2:00 ПТ,СБ

DOGMA

Zagovor Brewery – контактная пивоварня, которая обзавелась собственными мощностями в 2018 г., построив завод в Мытищах. Еще до строительства собственной пивоварни был открыт фирменный бар Rule Taproom в Старо-

ваганьковском переулке (читайте о нем в № 2(67)-2015). Затем был открыт фирменный магазин (тапрум) Dogma. Хотя в тапруме имеется пара кранов, ориентация здесь больше на бутылочное/баночное пиво, и есть несколько столиков, где пиво можно продегустировать. Наконец, бар Method - Beer & Munchies открылся в исторических стенах керамической фабрики А.К. Гребенщикова на Таганке (Товарищеский переулок 4с5). Еще один тапрум от Zagovor Brewery - Protokoll открыт в Берлине, но в нынешние ковидные времена добраться до него тяжело.

Dogma магазин

Большой Спасоглинищевский пер.,
д. 9/1с10, Москва

🕒 12:00-23:00 ПН-ВС

открылся гастропаб «Волки & Ёлки». Вход в него был совместный с баром «Мумий Тролль», собственно и управление у них было совместное. В 2020 г. здание Центрального Телеграфа начали перестраивать под очередной бизнес-центр и всех арендаторов попросили съехать. Поэтому в 2021 г. «Волки & Ёлки» вместе с музыкальным баром «Мумий Тролль» переехал на Новый Арбат. «Волки & Ёлки» среднее по размеру заведение. Здесь прежде всего обращает внимание на столешницы из цельного массива дерева. В остальном дизайн достаточно простой и неброский: стены под кирпич и штукатурку, серый пол и потолок, удобные кожаные кресла и мягкие диванчики, много телевизоров на стенах, и есть большой проектор с экраном за стойкой для просмотра спортивных трансляций.

В 2021 же году были открыты и два фирменных магазина пивоварни на Осеннем бульваре, д. 5к1 и в Большом Кондратьевском переулке, д. 14с1. В магазинах имеется полный ассортимент как разливного, так и бутылочного/баночного пива от «Волковской пивоварни» и «Московской пивоваренной компании». В наличии фирменные бокалы, футболки, кепки и даже носки с логотипом «Волковской».





САМОРРА PIZZA E BIRRA

В Большом Спасоглинищевском переулке открылось заведение Samorra Pizza e Birra от питерской пивоварни AF Brew. Заведение небольшое и уютное, здание старинное, потолки кирпичных полукруглых сводов, на стенах интересные росписи. Конечно, в наличии как разливное, так и бутылочное пиво от AF Brew. Вторая Samorra Pizza e Birra в Москве открылась недалеко от станции метро Павелецкая. Расположена она на первом (точнее полуподвальном) этаже отдельного старинного здания. Второе заведение больше про еду, чем про пиво, однако пенное всегда в наличии. Дизайн пиццерии нарочито грубый и неряшливый, однако именно он создает вполне уютную атмосферу.

Samorra Pizza e Birra пиццерия

Большой Спасоглинищевский пер., д. 9/1с10, Москва

🕒 13:00-0:00 ВС-ЧТ
13:00-2:00 ПТ,СБ

ул. Зацепы, д. 26с1, Москва

🕒 12:00-23:00 ВС-ЧТ
12:00-1:00 ПТ,СБ

ТРИФОН

Хотя 2020 ковидный год сильно ударил по питейным заведениям, фирменные бары пивоварен в Москве продолжали активно открываться. На Маросейке обосновался

паб кировской пивоварни «Трифон», крафтового подразделения пивзавода «Вятич». В пабе три зала и летняя площадка. Первый зал с большими окнами на Маросейку, имеется барная стойка, но сесть за нее нельзя, места только за столиками. Во втором зале расположена кухня (с еще одной стойкой) и несколько мест для посетителей. Третий зал небольшой, с окнами во дворик. Оформление паба довольно типичное для крафтовых баров: неоштукатуренный кирпич (поскольку здание старинное, это смотрится неплохо), часть стен с росписью на тему пивоварения и дремучих вятских лесов. Имеется всякий антураж в виде самоваров, медных посудин и прочих диковин. Кухня серьезная, прежде всего мясо, приготовленное на гриле или в дровяной печи. Цены на еду и пиво довольно высокие.

Трифон паб

ул. Маросейка, д. 15, Москва

🕒 12:00-0:00 ВС-ЧТ
12:00-2:00 ПТ,СБ

SALDEN'S

Тулская пивоварня Salden's сейчас активно развивает свои магазины и рестораны в Туле, но один из их тапхаусов добрался и до Москвы. Разместиться он мог на Маросейке, где сейчас «Трифон», но в итоге расположился на Пятницкой, почти у Водоотводного канала. Ресторан (баром его не назовешь; стойка хоть и есть, но за нее не сядешь) довольно большой по площади

вместимостью до 100 человек, состоит из двух залов. Главный зал (с барной стойкой) выходит окнами на Пятницкую, малый зал имеет окно и на Пятницкую, и во двор. Дизайн ресторана довольно минималистичный, но вполне уютный. На кранах и в холодильнике, естественно, пиво от Salden's. Заведения от Salden's что в Туле, что в Москве ориентированы на гриль, в меню интересные позиции по бургерам и всяким колбаскам, и цены вполне себе средние, учитывая, что ресторан находится почти в самом центре Москвы.

Salden's тапхаус

ул. Пятницкая, д. 3/4с1, Москва

🕒 12:00-0:00 ВС-ЧТ
12:00-2:00 ПТ,СБ

CHIBIS

Контрактная пивоварня Chibis Brewery не только обзавелась в 2021 году своими собственными мощностями в Москве, но и открыла фирменный бар прямо у выхода из станции метро «Партизанская». Летом 2021 г. в баре был серьезный пожар, но к настоящему времени заведение в значительной степени отремонтировано и работает.

Chibis бар

Измайловском шоссе, д. 71с16, Москва

🕒 11:00-23:00 ПН-СБ
12:00-23:00 ВС

РАК ДА ХМЕЛЬ

Вячеслав Шагов открыл в 2015 году в Люберцах бар собственного имени Shagov's pub. Позже им была запущена собственная пивоварня Shagov's Brewing Co., которая сейчас располагается в Малаховке. Бар с тех пор закрылся. Вячеслав занялся развитием магазинов разливного пива, и сейчас ему принадлежит большая сеть. Расположена она на востоке Московской области: по два в Малаховке и

Люберцах, а также в Раменском, Жуковском, Реутове и у ж.д. станций Томилино, Панки, Кратово. Обычно они занимают отдельные здания и оформлены похожим образом под дерево. При пивоварне также имеется небольшой бар, но он открыт только по особым случаям. А поскольку магазины Shagov's Brewing Co. активно продвигали продажи не только пива, но и живых раков, то с декабря 2021 года, начался ре-нейминг сети в «Рак да Хмель».

«Рак да Хмель» магазин

ул. Островского, д. 6-7, пос. Ильинский, МО

🕒 10:00-20:00 ПН-ВС

NEW RIGAS

Подмосковная «Новорижская пивоварня» в последнее время тоже активно развивает свои фирменные заведения на северо-востоке от Москвы. Фирменные магазины открыты в деревнях Лобаново и Бузаево, а также в Митино. В Химках открыт фирменный бар. В магазинах обычно имеется несколько столиков, так что можно продегустировать пиво на месте.

N.Rigas & The Meat кафе

Юбилейный проспект, д. 70А, Химки, МО

🕒 12:00-1:00 ПН-ВС

NewRigasBrewery магазин

Пятницкое шоссе, д. 21, Митино, Москва

🕒 11:00-23:00 ПН-ВС



От Москвы до Вологды

Автор: В.Шамов

Представляем пивоварни, с которыми познакомились в ходе очередной поездки по российским регионам.

В августе 2021 года выпал случай проехать по маршруту от Москвы до Вологды, а также побывать в Череповце. Вот с кем удалось встретиться и пообщаться во время этой поездки.

MAGNUM

Пивоварня Magnum находится в Ярославле, неподалеку от уже хорошо знакомой нам Plan B. Адрес у Magnum Промышленное шоссе, д. 8А. Пивоварня исповедует принцип открытости, поэтому знакомство с ее руководством состоялось легко. Почему Magnum? Как говорит главный пивовар и основатель проекта Magnum Антон Яичков, название пивовар-

ни - это отсыл к выражению «Магнум опус» (процесс получения философского камня), что олицетворяет главную цель жизни. Первая варка состоялась в конце 2018 года. Как это уже привычно, Magnum начиналась с домашней пивоварни. Домашнее оборудование марки Bavaria до сих пор хранится в цехе Magnum; его используют для каких-либо экспериментальных варок. Начинал Антон практически в одиночку. Это только в последнее время у Magnum стала формироваться хоть какая-то команда, сопутствуя росту и расширению самой пивоварни. На фото ниже Антон (справа) и пивовар Ростислав. Неожиданно, первым сваренным сортом стал не классический лагер, а пшеничное. Лагер добавился позже, за ним появились амберы, а потом Magnum и вовсе





взялась за крафтовый сегмент.

При этом лагер Антон любит и не забывает, тип Хеллес остается в производстве круглогодично. А из самых новых сортов выпущены APA с охмелением ahtanum, томатное с базиликом, портер с ванилью и корицей. Magnum располагается в арендованном помещении бывшего цеха ЖБК. Варочник пивоварни китайского производства. В планах Magnum

наладить розлив в банки на компактном ручном аппарате, таком же, как использует Павел Ромащенко на пивоварне Hops Farm (см. КОЛПИВАТР 2(77)-2020). Пока свое пиво Magnum разливает преимущественно в кеги. При заводе ведется продажа в ПЭТ-бутылках. Также в городе у Magnum работает фирменная пивотека на ул. Чайковского, д. 40.

ДВЕ БОРОДЫ

Главные действующие лица этой новой вологодской пивоварни - два местных бородача Александр Патрушев и Александр Волохов. Ребята, как и многие в крафтовом цехе, вышли из домашних пивоваров и решили связать свою жизнь с пивоваренной индустрией. В 2019 году они поставили на северной окраине Вологды (д. Борилово) однотонный трехпосудный варочный порядок. Увы, посетить производство не сложилось, но и пара часов общения с ребятами в городе оставили самые приятные впечатления. Итак, первая варка состоялась в начале 2019 г. В производстве только эли. Варят их на импортном солоде (закладка 300-350 кг на тонну)





с импортным же хмелем. Пиво разливается в кеги, а также (преимущественно) в стеклянные бутылки с дображиванием непосредственно в таре. Для этого прямо после розлива готовая продукция отправляется сначала на теплый склад с температурой +18+20 град. на неделю, а потом на холодный (+5+10 град.). Ребята привезли на дегустацию свой полный на то время ассортимент: легкий эль, пшеничный эль, блонд эль, молочный стаут, карамельный эль с чагой. Уже в конце осени к ним до-

бавился NEIPA «Святые кольца Сатурна». Пивоварня еще молодая, из атрибутики освоены только пробки и этикетки. Этикетки изначально были обычные бумажные, сейчас стали самоклеящиеся. На логотипе - стилизованные профили обоих Александров. Бутылочное «Две бороды» постоянно есть в продаже в местной сети супермаркетов «Лотос». В ноябре 2021 открылся и фирменный магазин «Две бороды» по адресу ул. Ленинградская, д. 103.

МЮНХЕНСКОЕ ПИВО

Эта пивоварня - детище градообразующего предприятия города Череповца - сталелитейного комбината «Северсталь». В 2019 г. у «Мюнхенского пива» был 25-летний юбилей. Находится пивоварня на ул. Мира, д. 18. Все трехэтажное здание, где размещается она, а также пока не работающий ресторан, и окружающая территория принадлежат нынешнему хозяину «Мюнхенского» (он же пивовар) Николаю Соловьеву. Николай проработал на пивоварне почти весь свой трудовой путь. Когда-то ему, молодому инженеру-металлургу, предложили взяться за производство пива на комбинате,





отправили учиться пивоварению в Мюнхен. А больше в те годы учиться работе на минипивоварне было негде, потому как их в России было только две-три. Оборудованная марки «Бероплан». Варочные котлы на 2000 л, под брожение и дображивание 8 танков в общей сложности (один на 5000, два на 8000, пять на 4000 л). За всю свою историю пивоварня выпускала только два типа нефильтованного лагера - светлый и темный. В составе «Мюнхенского» три типа хмеля - германский горький «Магнум» (первая засыпка), потом также германский средне ароматный и на последок немного тонко ароматного жатецкого «Сапфир». Брожение пива осуществляется на чистой культуре дрожжей, что редко бывает на наших миниках. «Мюнхенское пиво» никогда не проводило серийный розлив в стеклянные бутылки. В баре при пивоварне хоть и продавалось пиво в литровой стеклянной бутылке с бугельной пробкой и большой текстовой этикеткой-самоклейкой (как здесь показана), но это, скорее, эксклюзив. На заводе есть мойка кег. При этом кеги пластиковые 30 л, но используются многократно. В первые годы после запуска пивоварни все пиво реализовывалось только в баре при пивзаводе, а сейчас

EAC

ООО «Минипивзавод
«Мюнхенское пиво»
162610, Россия, г. Череповец,
ул. Мира, д. 18

**ПИВО «МЮНХЕНСКОЕ»
СВЕТЛОЕ**

Экстрактивность начального сусла – 12%

Объемная доля спирта – 4,5%

СОСТАВ: вода питьевая, солод ячменный, хмель,
дрожжи пивные

Дата розлива _____

Срок годности, до _____

Условия хранения: от +5 до +12°C

Объем, л _____

Пищевая ценность в 100 г пива:
углеводы – 2,5 г

Энергетическая ценность в 100 г пива:
45,2 ккал

ГОСТ 31711-2012

Отпечатано в ООО «Издательский дом «Череповец», э. №247030010268 г. 2005

у «Мюнхенского» около 40 точек продажи, включая магазин при самой пивоварне. К 25-летию завода были выпущены бирдель и кружка 0.33 л с эмблемой пивоварни. Кружек было сделано всего 500 шт, и на сегодня сохранилось лишь 3-4 коробки.

СОКОЛЬСКОЕ ПИВО

Километрах в 30 на север от Вологды находится г. Сокол. В нем еще с дореволюционных времен работает бумажное производство. Вот, как раз на территории нынешнего картонно-бумажного комбината (ул. Беднякова, д. 3) в октябре 2013 года открылась пивоварня ООО «Сокольское пиво» (при открытии именовалась ООО «Пивовар»). Чтоб попасть на пивоварню, надо подавать заявку на пропуск на территорию КБК очень заранее. Но в данном случае это и не потребовалось, и генеральный директор Анатолий Соловьев, и начальник производства Дмитрий Березин сами любезно приехали на встречу, чем произвели исключительно приятное впечатление. Как выясняется, заняться пивоварением Анатолия сподвигли друзья, у которых пивоварня в Архангельске. Ну, мы коллекционеры народ ушлый, поэтому сразу установили, что друзья эти ООО «Льдинка». Процесс организации производства у «Сокольского» занял около двух лет. Пивоваренное оборудование было приобретено не новое, оно уже успело где-то поработать, но не долго. Когда-то местное сокольское телевидение делало репортаж о пивоварне, в кадре проскочила отличительная трехлитровая банка в виде фонаря для контроля мутности сусла. Так что, вероятно, пивоварня производства фирмы «Номас». Здание, в котором ее установили, находится, как я уже сказал,



на КБК. Оборудование занимает в нем сразу два этажа. Интересная особенность: у «Сокольского» трехступенчатая система фильтрации воды, которая потом еще и обогащается озоном! Главное, что у пивоварни есть своя и довольно авторитетная лаборатория. Готовое пиво сейчас разливается только в кеги. Ранее еще разливали в ПЭТ прямо на заводе и упаковывали в фирменный пакет. Продается пиво в Вологде и по области. В самом Соколе у пивоварни есть два собственных магазинчика (ул. Советская, д. 48, ул. Беляева, д. 7). В ассортименте 6 сортов пива: светлое, темное, карамельное, пшеничное, бархатное, медовое. А еще на ул. Советская работает кафе KEKS, в котором на кранах всегда есть два каких-нибудь сорта «Сокольского».



ИМПЕРИАЛ

В деревне Починок под Череповцом не так давно обосновалось новое производство «Премиум пивоварни «Империал». Представлять эту марку особой нужды нет, она основана еще в 2010 году и хорошо известна как в Череповце, так и в Вологде, и в столицах. Первоначально она располагалась в самом городе по адресу ул. Боршодская, д. 50. «Империал» работает в двух сегментах - обычные лагеры и крафтовые сорта. Бутылочный розлив этих сегментов ведется, соответственно, в ПЭТ и в стеклотару. На Советском проспекте Череповца находится фирменный паб «Империал». Экскурсию по пивзаводу по предварительной договоренности провел главный пивовар Сергей Баранов. Тут же в цехах были замечены и старый варочник с улицы Боршодской (его используют для производства кваса и лимонадов), и кастрюля по типу, как для домашних (видимо, шел какой-то эксперимент), и главное - залежи этикеток для нынешних и прошедших варок.



Старинная Кострома

Автор: И.Маликов

Как и во многих других случаях, сведения о пивоварении в Костроме крайне ограничены, иногда - противоречивы, а то и совсем неверны. Что же известно? Фактически только об одном Костромском пивзаводе.



В заметке М.Смирнова «Костромской пивоваренный завод» говорится, что пивоваренный завод в Костроме уже более 100 лет находится на одном и том же месте. Н.Я. Устинов в 1871 г. построил здесь пивзавод. Через 20 лет существования завод был куплен чешским пивоваром Эмилем Куни. Работали на него 30 рабочих и квалифицированные пивовары. В рекламных материалах того времени завод именовался как «Пивоваренный завод «Новая Бавария», заведение фруктовых вод Э.И. Куни в городе



Костроме. Фирма существует с 1896 года». Эта дата относится к году переоборудования завода. После революции пивзавод был национализирован, выпускал пиво и фруктовые воды. В предвоенный период он именовался как «Пивоваренный завод Костромского Промкомбината». После войны Костромской пивзавод относился сначала к объединению пивоваренных заводов Росглавпиво, а после - к Верхне-Волжскому совнархозу. Тогда и появился на его этикетках просуществовавший почти до середины 90-х годов XX века фирменный заводской знак «ладья под парусом», как стилизованный городской герб. Ассортимент производимых пивзаводом марок был стандартным: «Жигулевское», «Московское», «Украинское», «Рижское», «Ячменный колос», «Освежающее», «Бархатное», «Портер». В 1971 г. Костромской пивоваренный завод отмечал свое 100-летие. 30 марта 1992 года Костромской пивзавод снова стал частным (ИЧП «РОССИЧ»). Его владельцами были супруги Любовь и Владимир Хапковы. К фольклорному фестивалю «Вехи» в 1993 г. здесь было выпущено темное пиво под тем же названием. В 1995 г. оно было признано лучшим пивом России и СНГ среди темных сортов. В 1997 г. Вехи поступило в продажу под торговой маркой «Довгань № 44». В конце 90-х годов владельцем завода стало ОАО «КРАФТ» и так же выпускало свое пиво. На этом история Костромского пивзавода заканчивается.

В книге А.Анохина «Кострома в будни и праздники» можно прочитать, что в 1871 г. на Александровской улице (ул. Свердлова), на собственной земле купец Н.Я. Устинов поставил пивомедоваренный завод. Наследники Устинова завод сдали в аренду местному купцу В. Крюкову. Совершенный расцвет предприятия начался в 1896 году. Завод



взял в аренду Э.И. Куни. С началом войны и мобилизации в 1914 году Завод Куни производил только фруктовые воды. В двадцатые годы, шутя в узком товарищеском кругу, бывшее заведение Куни называли «Чрезвычайный завод Якова Свердлова», поскольку бывшая Александровская улица была переименована в ул. Чрезвычайки, а в 1923 году - в ул. Свердлова. В начале 20-х после вынужденного отдыха (не было сырья) завод подлечился, подремонтировался и начал давать первую продукцию. Теперь он значился как Государственный пивоваренный завод и арендовался Костромским пивоваренным товариществом. Рабочие на заводе собрались в основном прежние, бывшие при Куни. Грамотные мастера, ученики мастера-пивовара давали продукцию отличного качества. Заводу на ул. Свердлова не везло. Он переходил из одного ведомства в другое. Быстро меняющиеся хозяева особой заботы о предприятии не проявляли, только усиленно эксплуатировали «детище», полученное во временное пользование. Завод обростал пристройками, приделками, кое-как чинился, незаметно старился. Еще в семидесятые годы он твердо потчевал костромичей порядочным пивом в достаточном количестве.

Все это, конечно, крайне поверхностный взгляд на предмет. Видно, что авторы порой противоречат друг другу, имеют место быть недоговоренности, сомнительные утверждения, а то и откровенные ошибки. Итак.

УСТИНОВ И ДРУГИЕ

Действительно, на 1884 г. в указателе П. Орлова значится пивоваренный завод наследников Устинова. А кто же были эти наследники? А ими были вдова Авдотья Никитична Устинова и дочь покойного - жена Костромско-

го 2-й гильдии купца Ольга Николаевна Крюкова, которым 10 мая 1876 г. от костромского 1-й гильдии купца Николая Яковлева Устинова по наследству и по определению Костромского Окружного суда, состоявшемуся 19 декабря 1875 г., перешло весьма значительное имущество, включавшее целых 19 пунктов. Среди

имущества - лавки, дома, флигели, другие постройки, огородная и пустопорожняя земля. Поэтому не удивительно, что в 1879 г. пивоваренный завод Устинова числился как завод купца Александра Васильевича Крюкова. Это муж дочери покойного Николая Яковлевича Устинова, и далеко не первый случай, когда жена сдавала в аренду собственному мужу принадлежавший ей пивоваренный завод (например, завод Сергеевой в Тамбове). Сварено в том году на заводе было 16 000 ведер на сумму 14 650 рублей при 6 рабочих. В том же году работал и водочный завод наследников Устинова.

Видимо, самому заниматься делами предприятий жены Александру Васильевичу Крюкову оказалось не с руки, и через пять лет пивоваренный завод уже в аренде у некоего Викентьева. Рабочих 8, произведено 13 тыс. ведер пива на 14 тыс. рублей. Засветились Крюков с Викентьевым в 1884 г. на страницах «Архива русского пивоварения», где было сказано, что завод Крюкова, арендатор Викентьев, горел в середине января. Сам же А.В. Крюков занимался торговлей и трактирным бизнесом. В 1880 г. у Крюкова три трактирных заведения и два буфета. В начале 1890-х годов арендатором пивоваренного завода был Т.У. Губер. Завод назывался «Бавария». В 1893 г. производство составило 17 600 ведер пива. В 1896 году завод вообще не работал. В этом году его арендовал Эмилий Иванович Куни. Видимо, шла реконструкция.



Вернемся же к Н.Я. Устинову, а именно к списку его имущества. Несколько удивительно, что пивоваренный завод среди этого имущества прямо не указан. Однако под № 10 указана земля «с находящимися на оной двумя каменными и одной деревянной постройками, в коих находился прежде кожевенный завод, состоящий 1 части в Козьмодемьянской улице позади каменного дома под №№ 174 и 175 в количестве 622 кв. сажен». Если взглянуть на карту современной Костромы, то это и есть место под костромским пивоваренным заводом. (Козьмодемьянская, или как еще писали - Космодемьянская ныне называется Долматова, идет от Космодемьянского/Шаговского пруда и пересекает Свердлова/Александровскую - ред.).

Николай Яковлевич Устинов 27 февраля 1861 г. по дарственной стал владельцем деревянного дома с прилежащим к нему строением на Александровской улице (на старых картах ее именовали также Никольская, по названию, которое она носила до 18 века - ред.). По дарственной же от 19 июня 1867 г. Н.Я. Устинов получил несколько участков пустопорожней земли. Следует заметить, что ни в одном справочнике, в том числе и в указателях П.А. Орлова не указана дата основания этого завода, и это наводит на определенные размышления. Обычно в этих справочниках отсутствие даты означает давность основания. Краеведы же утверждают, что завод основан в 1871 году. Но для пивоваренного завода



1. Н.Я. Устинов, Э.И. Куни
2. М.А. Румянцев (?), А.Г. Устинова (?)
3. Д.И. Солодовников (1791)
4. А.А. Солодовников
5. И.В. Колодкин
6. О.Г. Петцольд

Румянцева в той же Костроме год основания (1870) вполне себе указан в справочниках. И это даже на год раньше, чем у Устинова. В принципе, время покупки бывшего кожевенного завода (1870 г.) не противоречит дате основания, т.к. после покупки потребовалось некоторое время, чтобы оборудовать пивоваренный (и водочный) заводы, что бы можно было приступить к работе в следующем 1871 году. Любопытно, что Н.Я. Устинов 25 января 1870 г. просил мирового судью взыскать с крестьянина Андрея Фектистовича Романова 500 рублей, которые тот должен был ему за разные питья, забранные с 6 февраля 1865 года. Содержал ли Устинов оптовый склад или торговал напитками своего производства? А ведь на принадлежащем ему с 1861 г. участке на Александровской улице вполне могло размещаться производство водочное или пивоваренное, а может быть и оба. Частично (увы, только частично) ответ на этот вопрос

дают описи Костромского архива, где имеется «Дело по прошению Петровской купчихи Ан. Устиновой о разрешении постройки деревянных флигелей для помещений водочного завода и сарая для пивоварения в г. Костроме по Спасской улице», датированное 28 июля 1859 г. Дело, увы, утраченное. Обращу лишь внимание читателей, что «сарай для пивоварения» - и есть пивоваренный завод! Ясно, что пивоварением Устиновы занялись задолго до 1871 года. Но было это территориально совсем в другом месте. А время основания завода на Александровской улице требует уточнения.

КУНИ

Итак, в 1896 г. бывший пивоваренный завод Устинова арендовал Эмилий Иванович Куни. Как пишут исследователи, Куни приехал в Кострому из г. Эммендинген (герцогство Баден) в начале 1880-х гг. Первое

ОТЪ ПИВО-МЕДОВАРЕННАГО ЗАВОДА

„БАВАРИЯ“

и заведенія искусственныхъ минеральныхъ водъ

Эмиль Ивановича Куни

(въ Костромѣ на Никольской ул., д. Крюковой.)

Симъ довожу до свѣдѣнія почтеннѣйшей публики гор. Костромы, что мною будетъ выпущено въ продажу съ 30-го мая сего года, кромѣ уже извѣстныхъ сортовъ пива, — **НОВОЕ** подъ названіемъ **ИМПЕРАТОРСКОЕ** и **РИСОВОЕ**.

(ПАСТЕРИЗОВАННОЕ)

за бандеролью мартовской варки. Цѣною 1 р. 70 к. за ведро. Еще **РЕКОМЕНДУЮ** разныя минеральныя, фруктовыя и ягодныя воды.

1017—1 Съ почтеніемъ Э. И. КУНИ.

обычный огневой завод, действующий ручным способом без применения машин. Но уже с 1907 г. в Обзорах губернии отмечалось, что завод Крюковой в Костроме (арендатор Куни), действовавший паром, обставлен двумя усовершенствованными аппаратами для затирания солода и уваривания сусла с механическими мешалками и приспособлениями для механической подачи солода, перекачивания заторной массы и сусла, подачи воды и пр. После этого производительность завода увеличилась практически сразу в два раза. Если, согласно справочнику В.Е. Варзара, в 1908 г. пивоваренный завод и заведение искусственных минеральных вод купца

встретившееся мне упоминание о пивоваре Куни относится к 1882 г. В нем говорилось, что пивовар Куни отказался от своей должности в Санкт-Петербурге на пивоваренном заводе «Гамбринус». Видимо, чтобы перебраться в Кострому. По крайней мере, в 1883 г. Куни работал пивоваром в Костроме (на каком заводе, правда, неизвестно). И уже тогда говорилось, что «Куни - пивовар в Костроме - хочет недорогой завод для покупки или аренды». В это время ему около 30 лет. Только тогда купить завод у него не получилось. Затем он работал сколько-то в Ижевском заводе на пивоварне купца А.И. Бодалева. А где еще за все эти годы успел он побывать и поработать, мы, наверное, уже и не узнаем. Первое из найденных мною газетных объявлений завода Э.Куни появилось в начале лета 1897 года, хотя из объявления видно, что рекламируемое пиво уже не первой варки завода. Завод медленно, но неуклонно год от года завоевывает все большую популярность среди потребителей. Изредка в «Костромском листке» появляются объявления Э.Куни. Изредка - это значит, в лучшем случае, раз в год. Производство постепенно растет. Сначала это

2-й гильдии Куни Эмилия Ивановича все еще носит название «Бавария», годовое производство 69 324 рубля, рабочих 20, на заводе один паровой двигатель в 12 лошадиных сил, то уже в следующем году появилось название «Новая Бавария». Начиная с 1910 г. предприятие значит уже как завод Крюкова Н. (арендатор Э.И. Куни). Сохранились пояснительные ведомости к счетам главной книги завода Куни в Костроме за 1911 год. В них подробно расписаны всевозможные позиции: приход-расход, дебет-кредит, списывается-дописывается, израсходовано, употреблено, убытки, скидки, на что именно и сколько куда тратилось, выработка по месяцам и т.д. Например,

ДЛЯ СВѢДѢНІЯ ГГ. ТОРГОВЦЕВЪ И ПОТРЕБИТЕЛЕЙ.

Отъ конторы пиво-медовареннаго завода „БАВАРИЯ“

Э. И. КУНИ.

Увѣдомляетъ, что сего 10-го іюня выпущено Мартовской варки пиво всѣхъ сорта особенно рекомендуетъ:

СВѢТЛО-ПИЛЬЗЕНСКОЕ ПИВО.

ЭКСПОРТЪ 1 руб. 40 коп. за 20 бут.

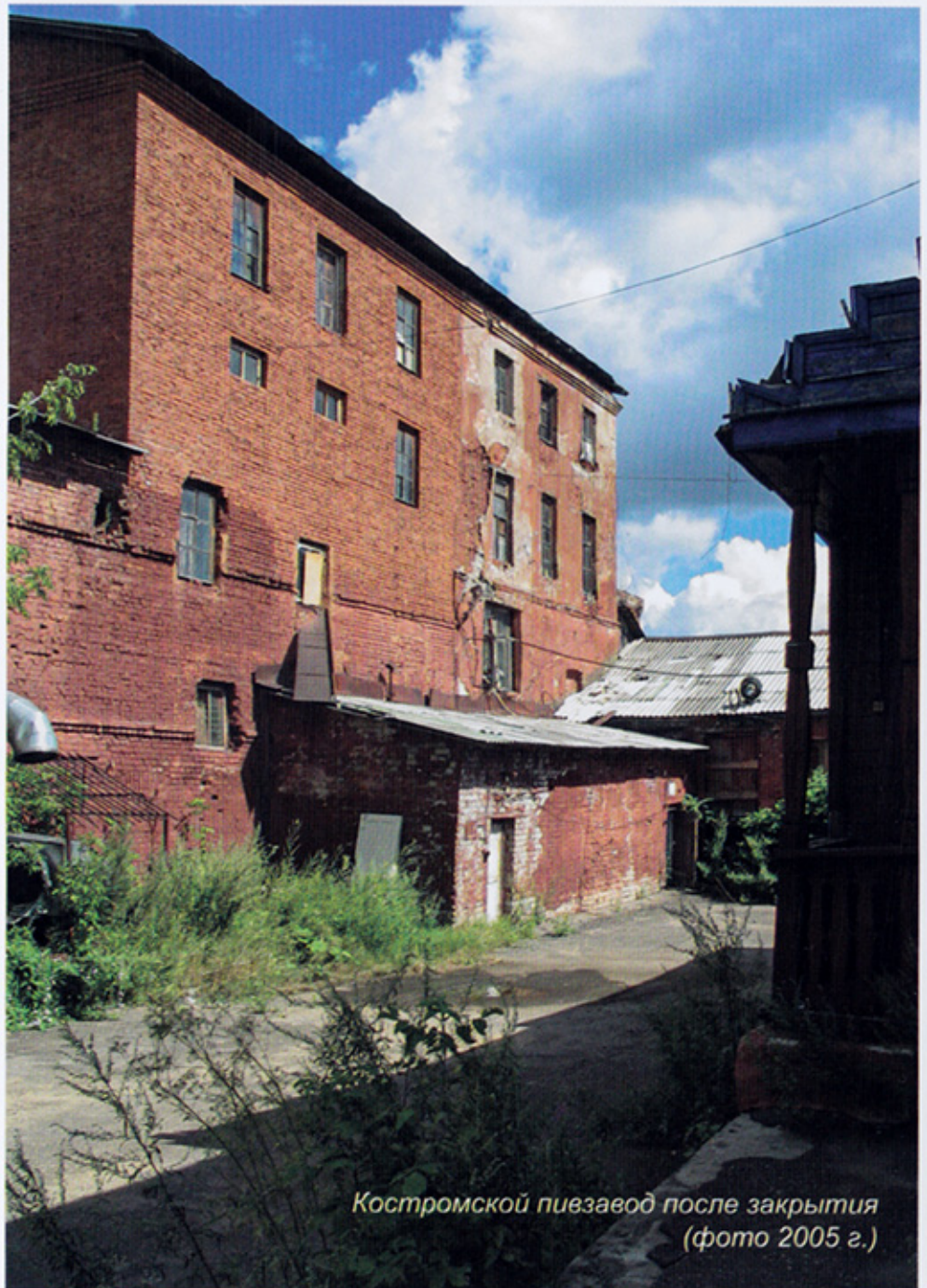
4542—1 Заводчикъ Э. КУНИ.

на варку сусла израсходовано солода 10 340 пудов, всего на сумму 14 199 руб. 06 коп. и хмеля 116 пудов 24 фунта на сумму 5 424 руб. 23 коп. Всего выварено сусла 85 520 ведер, из которого получено 66 660 ведер пива, т.е. утрата сусла при охлаждении его в холодильной тарелке, брожении, перекачке и прочих «усушке и утряске» составила 18 860 ведер. К тому же, при проверке остатка на 1 января 1912 года оказалась годовая утрата пива в подвале (при брожении, от утечки и при уничтожении остатков в бочках, при розливе и пр.) 1 262 ведра и 12 бутылок. Итого оборот завода составил 79 952 руб. 20 коп., причем валовая выручка от продажи в отчетном году пива 78 827 руб. 26 коп. и дробины 745 руб. 48 коп., а чистой прибыли получено 7 826 руб. 13 коп. Как видно, прибыль совсем невелика. Пытался Э.Куни вывозить пиво и в другие губернии - Ярославскую, Владимирскую.

Сам Эмилий Иванович от дел, по-видимому, постепенно отошел. Во всяком случае, в справочниках указывалось, что управляющим заводом был Виктор Эмильевич Куни, заведующим технической частью Георгий Эмильевич Куни. Перед войной на заводе был установлен телефон с № 1-81, а основным топливом при этом по-прежнему оставались дрова. Хотя и не удалось пока найти купчую, но очень похоже, что незадолго до мировой войны Э.И. Куни пивоваренный завод все-таки выкупил. Об этом говорят записи в формулярах пивных лавок предприятия, в которых сказано: «Паровой

пивоваренный завод «Новая Бавария», Никольская ул., собственный дом». Кроме того, в Обзоре губернии за 1914 г. постоянно указывавшийся ранее пивоваренный завод Крюковой (позже Крюкова), арендуемый Куни, стал просто заводом Куни, да и после войны говорилось, что завод принадлежал Э.Куни.

Первая мировая война и запрет на торговлю пивом больно ударили по делу семьи. С 1914 по 1918 гг. завод вырабатывал исключительно фруктовые воды и квас. С 1918 по 1922 гг. завод бездействовал. В 1922 г. было образовано Первое Костромское Пивоваренное товарищество, которое



*Костромской пивзавод после закрытия
(фото 2005 г.)*



арендовало пивоваренный завод «Новая Бавария», ул. Свердлова 27, отремонтировало его и пустило в ход. Как сообщалось, арендуемый товариществом завод возник около 100 лет тому назад. В 1906 году владелец завода Эмиль Куни расширил его и сделал паровым; одновременно на заводе было введено производство фруктовых и искусственных минеральных вод. Довоенная производительность завода составляла 80 тыс. ведер в год. Оборудование завода: «паровая машина одна 12 лошадиных сил; заторно-фильтрационный чан на 475 ведер; суловаренный котел на 585 ведер». За операционный 1922/23 г. изготовлено пива 65 тыс. ведер. Товарищество имело собственную розничную лавку в Костроме, склад пива в Кинешме. Состав товарищества: братья Аркадий, Максимилиан и Александр Эмильевичи Куни, П.В. Соколов, П.Л. Демме (бывший пивовар на заводе «Северная Бавария» в Ярославле), И.А. Ладыгин, Д.И. Филин. Директор-распорядитель Товарищества - Аркадий Эмильевич Куни. Рабочих 27 человек. Какова дальнейшая судьба Эмилия Ивановича Куни и его детей, увы, найти не удалось.

КОЛПИВАТР 2(79)-2021

ВСЯКИЕ РАЗНОСТИ

В уже упоминавшейся в начале статьи книге А.Анохина о других пивоваренных предприятиях Костромы лишь мельком сказано: «...мелкие производства варили пиво и мед и прежде... Предприятие с солидным оборотом (Устинова), начав выдавать продукцию, вызвало закрытие крохотных пивоварен». Как и следовало ожидать, пивная история Костромы теряется во времени. В писцовой книге Костромы XVII века упоминается Федька-пивовар. Там же говорится: «Да за Новым же городом за Николскими вороты у реки Волги ... поварня пивная, да баня, и мыт, и перевоз на реке на Волге на откуп за костромичи за посадскими людьми за Лукою Ежеусовым с товарищи. А откуп дают с поварни, и 3 бани, и с мыту, и с перевозу на Москве в Костромской чети».

В Костромском Ипатьевском монастыре также была пивоварня. По ведомости 1763 г. существовала «палатка каменная в один апартамент для квашения пив и квасов, на 5-ти саж. длины и двух ширины; далее к востоку при ограде ж три палаты каменные в одну связь: в 1-й пивоварни, во 2-й поварня для братской пищи, в один апартамент, а в 3-й кладовая, в два апартамента, на 11½ длины и 6½ саженьях ширины...». В монастыре работали «пивовар, квасовар, и солодовник». Каждому полагалось по 7 руб. 70 к., а также ржи и овса по 4 четверти.

В 1821 г., как пишут краеведы, усадьба на современной улице Островского (бывшая Московская) № 27 под литерами А, В, Г принадлежала купеческой семье Богомоловых. В то время в усадьбе существовали деревянный флигель, «полпивная поварня» и надворные строения.

В конце 1840-х годов в Костроме было 3 пивоваренных завода со сбытом в городе и окрестностях. В описях костромского архива имеется утраченное «Дело по прошению Московского 2-й гильдии купца И.Ф. Попова о дозволении постройки нового пивоваренного сарая и деревянной при нем избе на Речной улице в г. Костроме» с датами 9-18 июля 1851 г. Жаль, что это выбывшее дело. Теперь и в архиве, наверное, сведений о заводе не найти. И опять таки снова «пивоваренный сарай»!

Кострома, Ипатьевский монастырь



В 1857-1858 и 1861 гг. в Костроме существовал только один пивоваренный завод, в 1862 г. - два. В 1863-64 гг. было 4 пивоваренных завода в пригородах города. В 1867-71 гг. три завода в Костроме и один в уезде. Вполне вероятно, что когда писали «в городе», «в пригороде» или «в уезде», имели в виду одни и те же предприятия. До 1883 г. пивоваренных заводов в Костроме было два. Затем три, а в 1886 г. остается снова два, просто один из заводов стал чисто медоваренным. Наконец, с 1907 г. остается только один пивоваренный завод.

Особое любопытство вызывают четыре пивоваренных завода в начале 1860-х годов. Как было уже сказано, один из них принадлежал Устиновым. Удалось найти сведения и о другом. В начале 1860-х годов огородная земля с пивоваренным заводом крестьянина Егора Скворцова на Мясницкой улице упоминается в Окладной книге недвижимых имуществ г. Костромы. Здесь же находился еще один участок огородной земли крестьянина Егора Дмитриевича Скворцова и два участка огородной земли Кирилла Дмитриевича Скворцова. Кроме того, в описи дел Костромского архива имеется дело: «Распоряжение Костромского губернского правления по вопросу постройки пивоваренного и уксусного заводов и сарая купцом Е. Скворцовым» с датами 4/III-1866 - 16/III-1866. Видимо, хотел расширять дело. Таким образом, второй завод принадлежал крестьянину, а потом и купцу Егору Дмитриевичу Скворцову.

В журнале «Архив Русского пивоварения» в 1882 г. прошел анонс: г. Половников

открывает в Костроме новый паровой пивоваренный завод. Дословно: «*Herr Polownikow richtet in Kostroma eine neuer Dampfbrauerei ein*». А чуть позже в том же журнале среди объявлений можно найти запись о том, что различным пивоваренным заводам требуются пивовары и помощники пивовара. И среди этих заводов есть завод Шведова и завод Половникова в Костроме. Имели ли

Половников и Шведов собственные предприятия или арендовали одно из уже существовавших? Загадка... Любопытно, что в 1868 г. среди временных костромских купцов значится крестьянин Половников Нестор Никитич. Может, это и есть тот самый Herr Polownikow?

Альманах русских пивоваров, изданный в 1894 г., приводит список пивоваренных заводов Империи, составленный секретарем Московского общества взаимного вспоможения служащих на пивоваренных заводах Фердинандом Нетчем. И в нем имеется загадочная позиция: Пушкино, почт. ст. Кострома, пивоваренный завод Н.А. Сеновича. Правда, это не в городе, а в Костромском уезде (как изображено на карте почтовых и торговых трактов В.Нечкина 1912 г. - ред.).



СОЛОДОВНИКОВЫ И СЫРОМЯТНИКОВЫ

Еще один «старый» завод связан с фамилией Солодовников. Но, как оказалось, с этой фамилией связана и большая загадка или даже несколько загадок, полностью разрешить которые в настоящий момент я не в силах. В 1999 году костромскими краеведами был опубликован «Формулярный список костромского купца 2-й гильдии Д.И. Солодовникова, 1791 год», в котором сам Дмитрий Иванов сын Солодовников указывает: «Имею во владении за собой в городе Костроме дом деревянной, наследной мне от родителя моего, при котором мною построенные заводы каменные солодовенные и полотняные с принадлежащими к ним деревянными службами на прикупной мною земле, состоящей во второй части. Еще мною же построенные деревянным строением две поварни на покупных мною землях: первая - для варения полпива, вторая для беле-ния пряжи с приуготовлением к полотняной моей фабрике с принадлежащими к ним деревянными же службами, состоящие во 2 части в 5 квартале в набережной Успенской улице». «Сведения о купцах г. Кострома и

их капиталах» за 1798 г. подтверждают наличие у Дмитрия Солодовникова деревянной поварни для варения полпива. Расположение пивоваренного предприятия ясно указано - 5-й квартал во 2-й части. Но дело в том, что на имеющихся в моем распоряжении более поздних картах Костромы совсем другая нумерация кварталов. Увы.

Итак, пивоварня Солодовникова размещалась на Успенской набережной (в настоящее время ул. Первого Мая). Вот как написано в описании улицы Первого Мая у В.Н. Бочкова в «Старой Костроме»: «Следующий двухэтажный каменный дом с мезонином и портиком (№ 26) был построен купцом А.И. Солодовниковым около 1815 года - во дворе его находилась каменная солодорастильня, а рядом, но ближе к углу квартала - деревянная пивоварня Д. Солодовникова. Дом и растильня принадлежали Солодовниковым и в 1873 году.». Там же говорится, что на ул. Симановского, 7/24 (бывшей Власьевской - ред.) находится жилой дом Солодовниковых. Строительство начато купцом Д.И. Солодовниковым между 1792 и 1795 гг. В 1821 г. там располагалась обширная усадьба, принадлежавшая купцам Дмитрию

Дом Солодовниковых, ул. Первого Мая № 26
(фото 2015 г.)



и Ивану Солодовниковым и кроме жилого дома включавшая каменные промышленные здания: полотняную фабрику, солодовенный завод, поварню «для варения полпива», а также различные хозяйственные постройки. Получается, что по двум разным адресам краеведы находят у Солодовниковых одинаковый набор предприятий. Както не верится, что это так. Очевидно, что с этими двумя адресами что-то напутано, и речь идет об одной и той же солодовне и поварне, которые согласно Формулярному списку Д.И. Солодовникова, располагались на Успенской набережной, а явно не по второму адресу. К тому же, дом Солодовниковой указан на известной карте Костромы П.Е. Навоева под № 34 (старая нумерация - ред.), что как раз напротив Успенской набережной церкви. Любопытно, что в 1873 г. полицейское управление назначило торги на недвижимое имение, принадлежащее умершему костромскому купцу 3-й гильдии Николаю Геннадиевичу Солодовникову. Имение оно включало, в том числе и каменную солодорастильню. И находилась солодорастильня именно на Успенской набережной.

Собственно, о самой этой пивной поварне Солодовниковых больше ничего и не известно. Но тут попало такое объявление в газете: «Ведерная продажа вина и водок заводов А. Сыромятникова и Ко, состоящая на Русиной улице в доме Карцева, переведена с 1 января 1866 г. на Нижнюю Дебрю в д. Солодовникова подле старого театра. Тут же находится оптовый склад, водочный и пивоваренный заводы фирмы А. Сыромятникова и Ко, из которых производится безостановочная продажа всех произведенных дозволенными количествами». Раз дом Солодовникова, то очевидно, что фирма А.Сыромятникова арендовала в том числе и пивоваренный завод Солодовникова, находящийся на Нижней Дебре (современная ул. Лесная), и это совсем в другой стороне, нежели то место (или места) с деревянной пивной поварней, о котором шла речь ранее. Известно, что старый театр занимал помещения старого кожевенного завода Сыромятниковых (однофамильцы водочника). Их дом сохранился по адресу ул. Лесная 13А. Получается, что где-то здесь, рядом с домом 13А было и владение Солодовниковых. Это владение, да еще и с пивоваренным заводом, не указано ни в



одном краеведческом исследовании Костромы. Как оказалось, в начале 1860-х годов на Набережной улице располагались владения купца Александра Солодовникова - деревянный и два каменных флигеля, каменная пивоварня с деревянными службами, лесной двор.

Собственно, откуда взялся водочник Андрей Федорович Сыромятников? Купец Андрей Сыромятников основал в Нерехте полотняную фабрику, а после того, как она сгорела (в 1860 г.), продал ее и начал заниматься винокурением. Для этого в январе 1862 г. был учрежден торговый дом в виде товарищества на вере, в которое вступили в качестве вкладчиков сам Сыромятников и его сыновья Михаил и Рафаил. О пивоваренной деятельности Солодовниковых и Сыромятниковых больше ничего и не известно.

Возможно, что Торговый дом, и в частности пивоваренный завод, арендованный фирмой Сыромятникова у Солодовниковых, проработал до 1879 г., когда фирма обанкротилась. Итак, третий из четырех пивоваренных заводов, работавших в начале 1860-х годов, налицо.

МАКАР ДУРОВ И Ко

Если верить Указателям П.А. Орлова (а не доверять им оснований нет), пивоваренный и водочный заводы были основаны Михаилом Алексеевичем Румянцевым в Костроме в 1870 г. в собственном его доме на Московской улице. Для водочного завода в указателе специально отмечено, что «завод учрежден в 1870 г.» (обычно просто указывался год). В 1879 г. арендатором обоих заводов является Торговый дом Макара Дурова и Ко в Костроме. Учредителями Торгового дома выступили костромской 1-й гильдии купец Макар Макарович Дуров и хозяин заводов - костромской 2-й гильдии купец Михаил Алексеевич Румянцев. Точное время образования торгового дома, к сожалению, установить не удалось. В 1879 г. на пиво-медоваренном заводе производство составляло 16 800 ведер на 17 400 рублей при 2 рабочих, а на водочном 4 780 ведер на сумму 24 750 рублей при 9 рабочих. Через пять лет пиво-медоваренное производство значительно уменьшилось и составило 3 000 ведер в среднем по рублю за ведро, рабочих 3 человека. Водочное же, наоборот, значительно увеличилось до 11 800 ведер водок, наливок и столового вина при 10 рабочих. Оборот при этом вырос до 60 тыс. рублей. С 1886 г. от производства пива компаньоны отказались или вынуждены были отказаться, не выдержав конкуренции. С этого времени завод стал исключительно медоваренным. Кстати, единственным медоваренным в Костромской губернии в пореформенный период. Медоваренный завод торгового дома в третий указатель П.Орлова не попал, т.к. вообще в 1890 г. почему-то не работал. Пиво-медоваренная история этого предприятия закончилась со смертью в 1892 г. Макара Макаровича Дурова. Его сыну Ивану Макаровичу Дурову принадлежали трактиры и ренсковые погреба. В них торговали собственной продукцией - настойками и наливками, а также иногородним пивом. Об этом говорит, например, такое объявление: «Торговым Домом Макара Дурова и Ко» вновь получено свежее хорошего качества пиво Московских заводов Шаболовского и Хамовнического, Ярославского С. Бавария, которое будет продаваться по следующим ценам:

- Шаболовское, кабинетное № 00 по 1 р. 70 к. ведро;
- Столовое № 0 по 1 р. 60 к.

- С. Бавария по 1 р. 20 к.».

Любопытно, что в 1904 г. согласно сведениям Министерства Финансов Российской Империи в Костромской губернии значился отдельный медоваренный завод. Уж не на бывшем ли заводе торгового дома кто-то пытался наладить производство?

В книге «Памятники архитектуры Костромской области» про дом № 53 по ул. Островского (бывшая Московская) сказано, что это жилой дом Я.И. Ашастина. В 1873 г. владелицей дома стала купчиха Е.И. Устинова, на средства которой неподалеку от дома, на углу со Спасской (в настоящее время Депутатской) улицей был выстроен водочный завод. В 1890 г. усадьба перешла к купцу М.А. Румянцеву. Утверждение это вызывает большие сомнения. Зачем Устиновой строить водочный завод, а Румянцеву его потом покупать, если таковой, судя по этим датам, у них уже должен был случиться. Разве что все это позволяет предположить, где именно были владения М.А. Румянцева, а ранее А.Г. Устиновой - почти угол Московской и Спасской (в настоящее время Островского и Депутатской). К тому же в описях костромского архива есть дело по прошению купчихи А.Г. Устиновой о вводе ее во владение купленной у Ф.Ашастина землей с датами 29.5.1858 - 30.5.1859.



Дом Ашастина

ПЕТЦОЛЬД

В книге В.Н. Бочкова «Старая Кострома» автор, говоря об улице Спасокукоцкого, пишет, что до конца XIX в. квартал за улицей Симановского был почти не застроен. В середине прошлого столетия территория квартала целиком принадлежала прусскому подданному О.Г. Петцольду. В 1860-е годы он выстроил на углу с Власьевской улицей двухэтажный полукаменный дом (№ 44) с лавкой. В 1878 году Петцольд подал прошение о выдаче ему разрешения на устройство пивоваренного завода в Царевском переулке в двухэтажном каменном корпусе. Разрешение было выдано. Реальное время запуска костромского предприятия Отто Густавовичем Петцольдом в работу

представляет определенную загадку. Дело в том, что во втором указателе П.А. Орлова год основания этого предприятия 1883, а в третьем указателе 1880. Однако, «Архив русского пивоварения» в середине 1882 г. написал, что г. Петцольд в Костроме построил (или основал, поскольку перевод с немецкого допускает оба этих варианта) новый пивоваренный завод. И 1880 г. был указан, явно, ошибочно. Ну, разве что, как начало его сооруже-

ния или подачи прошения. Да и статистические данные указывают на появление нового пивоваренного завода в Костроме только в 1883 году.

Как оказалось, пивоварением О.Петцольд - носитель столь «пивоваренной фамилии», занимался и ранее. В Указателе правительственных распоряжений по Министерству финансов за 1878 г. имеется любопытная запись: «I костромское окружное акцизное управление сим объявляет, что патент за № 170, выданный прусскому подданному Петцольд на пивоваренный завод, находящийся в г. Костроме на Нижне-Дебринской улице в здании Колодкина 24 апреля сего года сгорел, вследствие чего взамен означенного патента выдана копия за № 846».

Это означает, что О.Петцольд арендовал пивоваренный завод у Колодкина. Костромские краеведы пишут, что на Лесной улице, ранее называвшейся Нижне-Дебринской, находились владения И.В. Колодкина (через букву «т»). Усадебное место располагалось в районе современного автопешеходного моста. Таким образом, И.В. Колодкина можно считать владельцем четвертого пивоваренного завода из начала 1860-х годов. В 1884 г. производство на пивзаводе Петцольда составило 3 000 ведер по рублю за ведро при 3 рабочих. В 1890 г. завод на Власьевской улице арендовал баварский подданный И.Ф. Губерг. Произведено было 7 000 ведер снова по рублю за ведро, рабочих четверо. Секретарь Московского общества вспомоществования служащим на



пивоваренных заводах Ф. Нетч не упомянул завод Петцольда среди костромских пивоваренных заводов в начале 1890-х годов, зато отметил завод братьев Викентьевых (снова арендаторы). Вообще-то дела на заводе Петцольда шли неважно. Производство 800-1000 ведер пива в год. Хозяин начал распродажу своей земли. Не знаю, продал ли О.Г. Петцольд всю свою недвижимость вместе с пивоваренным заводом, но с 1906 г. завод уже не работал. Хотя в обзорах губернии еще несколько лет упоминался один недействующий пивоваренный завод в Костроме. Этот самый.



Этикеточные ляпы и странности

Автор: В.Шамов

Продолжаем начатую в предыдущих номерах нашего журнала тему некорректно или просто странно напечатанных пивных этикеток советского периода.

Посмотрите на этикетку пива «Жигулевское» завода Баку-Зых [1]. Мы все привыкли видеть на «Жигулевском» так называемый кораблик. Обычно это или древняя славянская ладья, или «Ракета», или парходик/теплоходик. Но бриг?! А это изображен силуэт именно брига - морского судна. Бриг на Волге нетипичен, он мог быть только проходом от Казанской судоверфи до ближайшего места плавания - Каспийского моря. И быть такое могло всего-то несколько раз в первой половине 19-го века.

Тот, кто рисовал этикетку пива «Светлое» для Томского пивзавода [2], явно особо не напрягался. И уж то, как он изобразил хмель (если это вообще хмель), наводит на мысль, что прежде он это растение не видел. Потому и листья выглядят как какие-нибудь лавровые. Остается вопрос, видел ли как растет хмель ответственный от пивзавода, когда утверждал макет этой этикетки в тираж?



С виду этикетка пива «Жигулевское специальное» Тартуского пивзавода [3] ничем таким не выделяется, однако размеры шрифтов на ней почему-то подобраны так, что придают названию пива обратный смысл. Как будто «Специальное» (ERIPRUUL) - это отдельный сорт, а «Жигулевское» (Žiguli) - это его разновидность.

Еще один пример из Эстонии странного выбора оформления этикетки - пиво «Украинское» пивзавода «Саку» [4]. Помните, как обычно выглядят типовые этикетки «Украинского»: стилизованный национальный орнамент, цветочки-рюшечки, да рушнички-колосики. Но на «Саку» почему-то решили, что для сорта пива со славянским названием нужен готический шрифт. Так же, кстати, обошлись на «Саку» и с сортом «Московское» - никаких вам куполов, только кондовый латинский почерк. На самом деле, эта этикетка из отпечатанной в таллинской типографии «Коммунист» в начале 1970-х годов серии горловых этикеток

для линейки сортов пивзавода Саку, главным в которой был сам «Saku Õlu». Под него и подогнали оформление остальных.

Обратите внимание на «Жигулевское» из Сухума [5]. Это еще «дореформенная» этикетка (в смысле, до появления указания цены), а уже с «региональной особенностью» - вместо реки Волги и Жигулевских гор абхазы нарисовали явно свое (черноморское) побережье, свои горы и вон, даже пальма справа.

Если в Томске не видели растущий хмель, то в Грозном 1970-х не видели Жигулевских гор. Иначе почему на этикетке пива «Жигулевское юбилейное» Грозненского пивзавода [6] вместо них нарисовали профиль исторических зданий Санкт-Петербурга. Очевидно, Грозненская фабрика офсетной печати на лекале «Невского» готова была наслепать любой заказ.



Стыдно признаваться, но глядя на такой вид оформления этикетки пива «Донецкое» [7], я всегда задумывался, а что это там на горизонте за древние колонны-портики? Что это за донецкие достопримечательности? Кто-нибудь думал также? А это оказывается не какие-то развалины. Это так было задумано изобразить силуэт знаменитого Донецкого металлургического завода (Юзовский завод). И не колонны это вовсе, а кауперы и трубы доменных печей. Задумано хорошо, исполнено плохо.

Нет, ну явно не старались те, кто рисовал этикетку пива «Исетское» для старого Тульского пивзавода [8]. Видимо, хотели повторить оригинальный дизайн «Исетского» (силуэт крыш Исетского пивзавода в Екатеринбурге), но получились просто какие-то столбы и пирамиды. Эх, а в оригинале-то там исторические заводские трубы, да со старинными колпаками и дефлекторами.

Случай со следующей этикеткой чуть не ускользнул из моего внимания. Посмотрите на пиво «Московское» Прокопьевского [9] и Осинниковского [10] пивзаводов. Обе изготовлены в одной и той же типографии «Омская правда», вроде почти одинаковые, просто фон у них напечатан зеркально по отношению друг к другу. А оказывается, что прокопьевская-то - чистый брак. Не спроста у нее фон зеркальный. Видите пропечатанную подложку под верхнюю часть буквы «М» (обведена желтым)? Подложка справа, а буква «М» слева.

Дальше следует серия «блох», поэтому этикетки показаны не целиком, а именно фрагментами с этими «блохами».

Чуть ли не эксклюзивный вариант: на этикетке «Московского» из Лысково [11] проставлено уточняющее слово «концентр.» перед указанием процента массовой доли сухих веществ в начальном сусле.

14



15



16



17



18



19



Еще раз встречал это у завода «Волга» и больше не припомню такого на советских пивных этикетках.

Следующий уникальный случай: на этикетке пива «Московское» [12] Останкинского завода в Москве к указанию номера ГОСТа допечатано «с измен № 3», т.е. с изменениями.

И вот такого я больше не видел: на этикетке «Мартовское» Самаркандского пивзавода [13] слово «стоимости» напечатано с переносом через дефис, т.к. банально не уместилось. Ребенок что ли макет этикетки рисовал?

Там, где печатали этикетку пива «Мартовское» [14] Квасиловского пивзавода (Украина) не было украинского шрифта, поэтому букву «і» подменили цифрой «1». Вот такая вот «зрада».

По поводу этикеток пива «Жигулевское» из чувашской Шумерли [15] и [16] можно викторины устраивать. Типа, угадайте,

на какой из них эмблема завода размещена правильно, а на какой вверх ногами? Да, на №15 правильно, а № 16 - брак.

Этикетки Орловского пивзавода уже попадали в мой обзор. Ну, не везет им с печатниками. И вот опять косяки. На «Жигулевском» к 400-летию основания г. Орел [17] проставлен некорректный номер РТУ - «179-61» вместо «197-61». А на «Мартовском» [18] ГОСТ 3473-69 и заодно аббревиатура типографии напечатаны в зеркальном отражении.

Напоследок этикетка пива «Новобаварское» из Харькова [19] с указанием пивзавода № 7. На самом деле, должен быть указан пивзавод № 1 («Нова Баварія»). А номера 7 в Харьковском пивобъединении никогда не существовало.



СТОЛОВОЕ

ЗАВОДОВ «СТЕЖКА РАЗИН»
И «КРАСНАЯ БАВАРИЯ»
ЛЕНИНГРАД