

ВЫХОДИТ 6 РАЗ В ГОД

# ВЕСТНИК КОЛЛЕКЦИОНЕРА



1990

1.90

www.lens.ru

www.lens.ru

www.lens.ru

**У** чехов особое отношение к пиву. В магазине не может не быть бананов/хотя обычно есть/, в квартире-горячей воды/, прямо как у нас/, в костеле-службы, но пива не может не быть. Потребитель чувствует себя Аладдином: по его знаку джинн-ячменное зерно появляется мгновенно, принимает невинно-соблазнительный вид темного или светлого пива, и оно всегда будет безукоризненно свежим, холодным, с чистой шапкой пены, медленно оседающей в запотевшей кружке. Найти в Праге табличку "Пива нет!" - значит совершить великое географическое открытие. Быти на улице с лозунгом "Пиву-нет!" - могло бы сойти за подвиг, если бы подавляющее большинство простых граждан не было склонно увидеть в таком повороте темы скорее психиатрический, чем санпросветовский аспект.

Парадокс: чехи ничего не знают о пиве и поэтому пьют его. А народ они добрый, хороший, дельный и живут хорошо. Так хорошо, что вынуждены воздвигать таможенные барьеры на пути широких масс зарубежных туристов, готовых все это хорошее купить и утащить к себе. Скрипит на ноге добротный сапожок, контрабандно вывезенный отчаявшимся московским патриотом из Чехословакии, и оживает в ностальгическом тумане памяти аппетитный розовый пейзаж Праги, который соблазнительно бы озвучить не совсем диалектическим мартовским тезисом дедушки Крылова: "По мне уж лучше пей, да дело разумей". И сосет неопытную душу предчувствие тайны оттого, что смешивать два этих ремесла, оказывается, есть тьма охотников... Значит, возможно? И, выходит, даже целые народы, стоящие, так сказать, впереди...

Но так ли? - спрашиваем мы, с энтузиазмом добросовестных исследователей обратясь для начала к прошлому. И долетает с нетленной страницы давний разговор пехотинца Швейка и сапера Водички:

-Как только кончится война, зайди проведать. С шести вечера всегда застанешь меня "У чаши" на Боище.

-Известно, приду, - ответил Водичка. - Скандал какой-нибудь там будет?

-Там каждый день что-нибудь бывает, - пообещал Швейк, - а уж если случится очень тихо, так мы сами что-нибудь устроим.

...Отошли еще дальше друг от друга, и вдруг из-за угла второго ряда барачков донесся голос Водички:

-Швейк! Швейк!  
Какое "У чаши" пиво?

# ТАЙНА ШВЕЙКА



Как эхо грянул ответ Швейка:—Великопоповицкое! —А я думал, что Смиховское!—кричал издали сапер Водичка. —Там и девочки есть!—вопил Швейк. —Так значит, после войны в шесть часов вечера!—орал Водичка. —Приходи лучше в половине седьмого, на случай если я запоздаю!—ответил Швейк.

Назначенная встреча не состоялась и поэтому стала незабываемой. В сердцах паломников в легендарном трактире она и в наши дни происходит ежевечерне. Трактир, или как он официально именуется теперь, — ресторан — "У чаши" открыт каждый день с одиннадцати утра до одиннадцати вечера.

Кончилась не одна-две войны. В Праге метро, компьютеры, спутниковое телевидение; правнуки Швейка смотрят видео и разгуливают по улицам в просторных ветастых шортах до колен/вроде тех, которые наш Котеночкин придумал для незадачливого мультипликационного волка/, По-прежнему волшебюо прекрасен старый город, ласковый вечерний луч согревает булжники улиц, по Влтаве идилически плавают очень белые лебеди, и мы, загнипотизированные гашековским талантом, идем к ресторану "У Чаши". Либо пить.

Веселые пражане этого, конечно, не замечают, но нам, пришельцам из сурового московского космоса, с хорошо натренированным в былые годы чутьем ко всякому символизму вообще и проиcкам культурпитейской пропаганды, в частности, кажется удивительным и странным, что ближайшая к цитадели пивной романтики станция метро, расположенная от нее буквально в двух шагах, носит имя не какого-нибудь Водички, а-кого бы вы думали?—Ивана Петровича Павлова. Дела! Это чем-то напоминает остроумный план американцев, когда в эпоху застоя они пригрозили нашим державным антидемократам назвать все улицы, на которых расположены советские представительства в США, именем академика Сахарова. И пришлось бы административно-командным недотепам хочешь-не хочешь писать это имя на каждом конверте: адрес-то официальный! Соседство И. П. Павлова с "Чашей", пожалуй, смело. Но кто кого этим соседством компрометирует и кто посмеется последним, пока не ясно.

Итак, поворот за угол, те самые "два шага" от Павлова, несколько ступеней вниз, и мы "У Чаши". Честное слово, здесь уютно.

Просторный, но не гулкий квадратный зал без окон — стало быть полная независимость от капризов погоды политики наверху, непоколебимый вечный вечер. И покой. По стенам светильники, по потолку — три-четыре добропорядочные неяркие люстры равномерно цедят желтый электрический свет. Стены тоже темно-желтые, квадраты штукатурки чередуются с прямоугольниками стеновых панелей и потолочными балками мореного дуба.

В помещении, рассчитанном человек на сто, посетителей две-три дюжины — не то, чтобы пусто, но свободно. Без труда находим



уютное место у стены, отодвигаем добротные дубовые стулья. Мальчишка-официант, подхватив особым приемом—в два этажа по семь высоких кружек в каждую руку, плавно бальсирует по залу, угадывая желания посетителей. Взгляд, и перед каждым из нас кружка пива, аккуратно поставленная на картонный кружочек-промокашку/ро-культура!/с надписью: "В шесть вечера "У Чаши". Кроме пива можно получить и "Кока-Колу", а также путимскую свиную отбивную, кнедлики, гуляш "У Чаши", шпиз Паливецка, очень вкусные картофельные блины и загадочное блюдо "Тайна Швейка".

Белоснежный пыж пены в кружке едва слышно шипит, и мы делаем, как учили знатоки, научный опыт: аккуратно положенная на плотную подушку пены легкая монета в пять геллеров/самая мелкая чехословацкая монета/уверенно держится на шапке пены качественного пива не меньше минуты.

Соседи справа-немцы образцово исполняют ритуальную чашь пивного веселья и братства. Пустые кружки они приказывают не убирать, может надеются допить до рекорда?—не гиннесовского, так личного, вытирают демонстративно мокнувшие в пиве усы дадонью.

Еда съедена и мы уходим. Прощай, "Чаша". В киоске у выхода мы приобретаем полиэтиленовый пакет с изображением бравого солдата Швейка. В Праге немало страстных любителей пива и кнедликов, действующих в ущерб своему здоровью, красоте и потенциальным возможностям. Досадна их "рекламная" бочкообразность. Но мы готовы уважать этих людей: пивом единым не может быть жив человек, и в каждом из них есть прекрасные черты. Так возможно ли, и главное—стоит ли смешивать искусство "дело разумеет"/читай-искусство жить/с искусством пить, да не напиваться?—спрашиваем мы, стоя у кромки знаменитой "Чаши" на Боише и обращая свой вопрос к будущему.

А. Соколов. "Трезвость и культура", 12-1989.



ИСТОРИЯ ГОЛЛАНДСКОЙ ПИВОВАРЕННОЙ ФИРМЫ "ХАЙНЕКЕН"

- 1864—Джерард Адриан Хайнекен, дедушка сегодняшнего председателя палаты комитетов А. Х. Хайнекена, покупает пивоваренный завод "Стог сена", построенный в 1592 г. и расположенный в районе Н.З. Ворбургвал в Амстердаме и открывает фирму "Хайнекен и К<sup>о</sup>".
- 1868—Вместо з-да "Стог сена" возникает завод в другом районе Амстердама.
- 1873—Название фирмы меняется на "Компанию пивоваренных заводов Хайнекена".
- 1874—Открывается новый завод в Роттердаме.
- 1886—Доктор Элион выращивает особо чистый вид пивных дрожжей. Этот вид особо хорошего качества используется и сегодня; как заводами Хайнекена, так и связанными с ними фирмами.
- 1958—Начинает работать завод в С'хертогенбохе.
- 1968—Заводы Врумона и Амстел становятся частью концерна Хайнекена.
- 1971—Бокма и Коубергхс поглощаются Хайнекеном.
- 1972—Название фирмы становится "Хайнекен Н. В."
- 1973—Виноторговля Ройхлина становится частью фирмы.
- 1975—В Зоетервуде/около Лейдена/открывается новый современный завод, который берет на себя выпуск продукции Роттердамского завода, закрытого в 1974 году.
- 1979—Открывается новый современный дистиллятор в Зоетермере.
- 1988—Закрывается завод в Сталхондерскаде/1868/и его продукция передается в С'хертогенбох и Зоетервуд.

Ответы на "пивные" загадки, помещенные в №8-1989 :

1-Хмель, 2-Бавария, 3-Дробина, 4-Солод, 5-Экстракт, 6-Бутылка.



"Хольстен" в Ленинграде. Жигулевское, Адмиралтейское, Петровское. Этот привычный и весьма скудный для ленинградцев перечень сортов популярного напитка в недалеком будущем пополнится новым—"Хольстен". По инициативе комбината им. С.Разина начато сотрудничество с известнейшей западногерманской фирмой "Хольстен брауэрай АГ" из Гамбурга. "Наши партнеры поставят оборудование, технологию, рассчитанные на производство 1 млн. декалитров пива в год, — поясняет главный технолог комбината Т.К. Боллоев, — на этом же оборудовании мы, кстати, сможем варить и свои традиционные сорта пива." Первые бутылки пива Хольстен с ленинградской маркой должны появиться в конце этого года, причем только пятая часть продукции будет реализовываться на валюту, основная же — на рубли.

Кому бутылку из Квинсленда? Вероятно, самую большую в мире пивную бутылку изготовили в австралийском городе Квинсленд. Ее высота 209 сантиметров, диаметр — 162 сантиметра. В эту уникальную емкость входит 418 литров.

Ресторанный дождь. Эффективный способ выдворять засидевшихся посетителей предложил владелец небольшого открытого ресторанчика в западногерманском Любеке. Ровно в 22 часа автоматически включается специальное устройство, из которого на все столы и стулья начинает лить такой сильный дождь, что даже самый заядлый любитель мюнхенского пива не задержится ни на минуту.

Бутылка с импортной наклейкой. В минувшем году в СССР было завезено 6.171 тысяча декалитров импортного пива: из Болгарии — 500 тысяч, из Польши — 632 тысячи, из ГДР — 307 тысяч, из Чехословакии — 4.673 тысячи и из Финляндии — 59 тысяч декалитров. Следует добавить, что какое-то количество пива завозится в страну системой валютных магазинов "Березка", а теперь и предприятия, кооперативы, имеющие валюту, могут потратить ее в том числе и на эти цели, но к госзакупкам это не имеет никакого отношения.

"Сатко" предлагает. Представители американской компании "Сатко" по торговле и обмену между Аляской и Советским Дальним Востоком побывали в Providencia. По оценке специалистов из США, продукция местного пивзавода отвечает самым высоким стандартам. Достигнута договоренность о поставках провиденского пива на Аляску.



В прошлые века слово "пиво" имело несколько значений:  
1. То, что пьют; питье, напиток. 2. Хмельной напиток, пиво. Количество, мера пива, сваренного за одну варку. 3. Пирушка.  
4. Поток, струя.

"Словарь русского языка 11-18 веков".



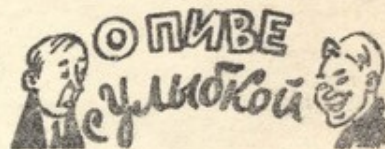
По официальным сообщениям в настоящее время в Болгарии существует 18 пивзаводов. В 1908 г. они произвели 151 000 гектолитров пива. Пиво готовится главным образом из солода, хмеля, дрожжей и воды, только 2 пивзавода употребляют рис. Солод выделывается почти исключительно из местного ячменя, и только в редких случаях из турецкого и австрийского. Хмель употребляется богемский, кроме пивоварни в Бургасе. Брожение ведется в чанах вместимостью 13-59 гектолитров и бродится от 6 до 14 дней. Лагерное время продолжается по меньшей мере месяц. Чаны большей частью употребляются еще деревянные, но на некоторых заводах имеются также стеклянные и железные.

--- Небывалую по оригинальности и интересу рекламу придумал Калашниковский завод, поместив ее на спичечных коробках фабрики Лапшина. Фабрика ежемесячно производит 500 тысяч пачек спичек.

"Эхо пивоварения и пивоторговли", 1910 г.

Деревня Джаухати в индийском штате Ассам, была буквально разгромлена стадом пьяных слонов.

Они пришли на запах домашнего пива, варившегося жителями к празднику. Налетевшие слоны мигом опустошили бочки с хмельным напитком и пришли в неистовство. Многие крестьяне получили ранения, пятеро были затоптаны насмерть.



--- В Норвегии после брачной церемонии, гостей и молодых встречает во дворе корова, которой по давней норвежской традиции подносят в бадье пива, сваренного для свадьбы самой невестой. Корова быстро хмелеет и начинает перебирать ногами, "пританцовывать". Это значит, пиво хорошее. Гости берутся за руки, пускаются в хоровод вокруг коровы и начинают пляс.

"Трезвость и культура", 12-1989.



#### РЕЦЕПТ НА ЗАМЕТКУ

#### Апельсиновое пиво

Взять мелкого сахара 4-6 фунтов и винного камня 8 лот, распустив их в воде, вскипятить и когда все разойдется, вылить в бочонок. Перемешав выжатый сок из 2-3 лимонов, 2 ложки дрожжей, развести водой до на-

полнения бочонка и поставить в теплое место. Бочонок затыкается пробкой, в которую вставить стеклянную трубку. На третий день брожения спускают в бочонок нарезанной апельсиновой корки 2 или 3 лота. Через 5 дней разлить всю жидкость в бутылки через кран и закупорить их. Лимонное пиво готовится так же.

И. Винокуров. "Домашнее приготовление вина, меда и пива". Петроград, 1917.

В составлении выпуска приняли участие: Р. Кожарский, Б. Линде, С. Тимошенко, В. Кравцов, Г. Колесов.



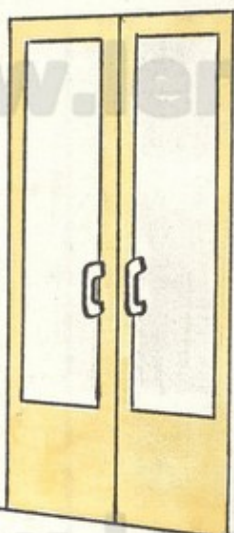
НАШ АДРЕС: 214018, Смоленск, Памфилова, 3-22. В. Довгань

# ВЕСТНИК КОЛЛЕКЦИОНЕРА

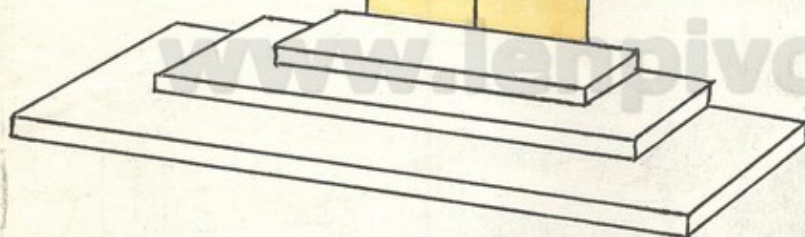
www.lenpivo.ru

## КИНОТЕАТР

СКОРО



СЕГОДНЯ



2.90

# АЙНБЕК ~ ГОРОД ПИВОВАРОВ

В мае 1969 года из маленького нижнесаксонского городка Айнбека отправился в путь необычный конный обоз нагруженных пивными бочками повозок. Направлялся он на юг, в "Хофбройхаус"/"Придворную пивоварню"/расположенного примерно в 500 километрах южнее Мюнхена.

Это представление должно было воскресить в памяти обозы, снабжавшие в 16 в. на протяжении 60 лет князей баварской столицы напитком из Айнбека. В то время в Баварии, ныне оплоте любителей пива, пили преимущественно вино. Местное пивоварение не достигло еще должных высот и требовавшийся "ячменный сок" импортировался главным образом из Айнбека. Германия той эпохи состояла из множества княжеств, так что возницам приходилось многократно пересекать государственные границы и всюду платить таможенную пошлину, что делало пиво еще дороже.

Первая партия пива для герцога Альбрехта Баварского отправилась в путь из Айнбека 2 марта 1553 года и прибыла в Мюнхен 2 апреля. В последующие 60 лет пивная торговля между обоими городами процветала, пока пиво не оказалось мюнхенцам больше не по карману. Поэтому они основали в 1589 году и поныне существующий "Хофбройхаус". Хотя мюнхенцы тоже варили пиво из ячменя, пшеницы, хмеля и воды, все вкуса айнбекского пива местный напиток, по мнению мюнхенцев, не достигал. Положение изменилось в 1614 году, когда мюнхенцам удалось "сманить" пивовара из Айнбека, обладавшего навыками и знаниями, основанными на опыте многих столетий.

Поначалу приготовление пива, как готовка или прядение, относилось к домашним обязанностям, которые выполняли, как правило, женщины. Позднее пивоварением занялись монахи, доведя его до совершенства. В те времена пиво в большей, чем сегодня, степени было пищевым продуктом. Однако оно было и праздничным напитком. В городах постепенно развивалось ремесло пивоварения с собственными правами. Айнбек также принадлежал к числу городов, обладавших привилегией на продажу произведенного пива, в отличие от княжеских дворов или монастырей, варивших пиво только для собственного употребления. Это пиво обеспечивало городскому совету значительные доходы и вследствие этого экономическую и политическую самостоятельность. Городской совет по своему усмотрению назначал мастеров и подмастерьев пивоварения, сам выступал в роли коммерсанта и торгового партнера. Однако приготовление пива было дозволено каждому гражданину Айнбека и бывали времена, когда в городе работало более 700 пивоварен, варивших пиво по собственным, строго сохраняемым в тайне рецептам.

Пиво варилось на экспорт, на продажу по соседству и для собственных нужд. Уже в средневековье "Айнбекское" благодаря своим вкусовым качествам стало одним из любимейших сортов пива. Еще и сегодня средневековые фахверковые дома, накладывающие своеобразный отпечаток на облик города, свидетельствуют о нажитом на пиве богатстве. Старые пивоварни можно узнать по особым строительным признакам, как, например, широкие и высокие сводчатые ворота, через которые в дом попадали громадные пивоварные чаны, подвалы были приспособлены для хранения бочек с пивом. Чердачные помещения в три этажа пропускали воздух и предназначались для хранения запасов хмеля и пшеницы, а также для сушки "зеленого солода", важного ингредиента пива.

Конечно, айнбекское пиво нравилось не только баварским князьям и их подданным. Еще в 14 столетии пивные обозы направлялись в большие ганзейские города Гамбург, Бремен и Любек, пиво грузилось на ла-



дья и отправлялось по морю в Амстердам, Данциг, Ревель, Кенигсберг и Ригу. Айнбекское пиво, которое, говорят, попадало на столы даже в Риме, Каире и Иерусалиме, упоминается во многих летописях и грамотах. Первый документ такого рода датирован 1378 годом, и в нем записано, что герцог Альбрехт Саксонский и Люнебургский уплатил за две тонны айнбекского пива две с половиной марки и четыре шиллинга. Самым знаменитым любителем айнбекского пива был, несомненно, реформатор Мартин Лютер. Во время сейма в Вормсе, где Лютеру пришлось держать ответ перед кайзером, герцог Брауншвейгский послал ему для подкрепления ковш "Айнбекского", на что реформатор ответил стихами: "Напитка лучше нет, о диво, чем ковшик айнбекского пива!".

По сей день это один из лучших сортов пива в мире. Однако в отличие от прошлых времен теперь оно изготавливается одним единственным предприятием в современных пивоварных установках. Как и прежде используются традиционные рецепты, но вот контроль за производственными процессами и проверку качества пива уже давно осуществляют компьютеры. Фирма производит 550 тысяч гектолитров пива в год, что соответствует денежному обороту в 80 миллионов немецких марок, причем, почти 70 процентов продукции приходится на бутылочное пиво. Остальные 30 процентов — бочковое пиво крепким мартовским пивом.

Одного взгляда на пивоварную технику достаточно, чтобы понять, сколь сложна и трудоемка эта работа. Раздробленный над варней солод смешивается с теплой пивоваренной водой. При температурах между 40 и 70 градусами происходит преобразование солодового крахмала в солодовый сахар. По окончании процесса сусло перекачивается в фильтрационный чан. Отфильтрованное сусло собирают в сусловарочном котле и варят вместе с хмелем: в один день выварки 70 тысяч килограммов солода и 3.500 гектолитров основного сусла. Когда сусло остывает, его перекачивают в бродильный подвал, перемешивают дрожжи, вызывающие брожение. В течение десяти дней брожения солодовый сахар расщепляется на алкоголь и углекислый газ. По предписаниям о чистоте пива, действительным в Федеративной Республике Германии, оно должно состоять только из солода, воды, хмеля и дрожжей. Важны качество составных элементов, их пропорционирование и процесс брожения.

Оба бродильных резервуара в айнбекских подвалах вмещают 24 тысячи гектолитров. Из бродильного подвала молодое пиво попадает в складской подвал для дображивания, продолжающегося два месяца. Этот процесс протекает при температуре около точки замерзания. При этом пиво вызревает, становится прозрачнее, обогащается углекислотой. Затем оно предварительно фильтруется инфузорной землей, далее проходит через несколько слоев целлюлозы и отправляется в резервуар для хранения под давлением. Полностью автоматическая установка разливает пиво на продажу в бутылки и бочки.



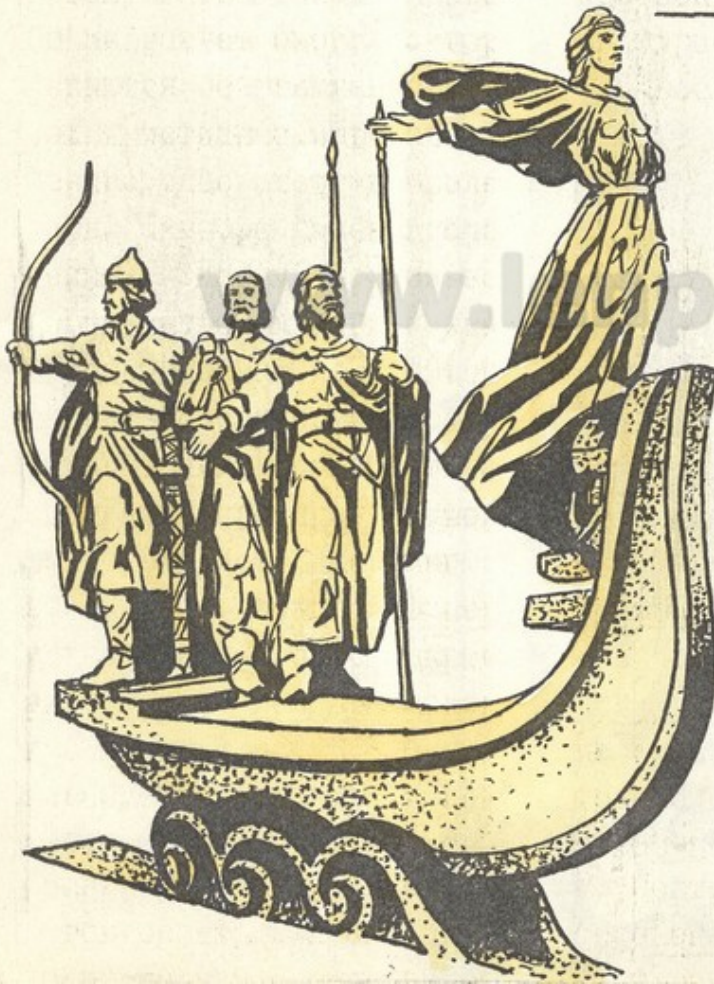
## Пиво в божьем храме

Йошкар-Ола. В самом историческом центре бывшего Царевококшайска высятся белокаменное здание Вознесенского собора, построенное в 1756 г. Но не радуется оно глаз горожан и туристов. Остаются без внимания просьбы православных христиан о передаче здания церкви. Здесь вот уже полвека варят пиво, размещены солодовенное и варочное производство, под куполом церкви хранится сырье. Никак не обойтись здесь косметическим ремонтом, который пытается делать администрация предприятия. Формально решение о закрытии завода принято. Только вот непосредственным его исполнителям заводу пбн "Йошкар-Олинский" и его директору К. Сабирову выполнить распоряжение в указанный срок невозможно: нет нормативных актов на списание мощностей, не решен вопрос о размещении кадров, а главное — нет денег на строительство нового проектирующегося предприятия.



Так выглядит пивзавод

"Советская Россия", 2.02.90



### ДОРОГИЕ ДРУЗЬЯ !

Вышел в свет 1-ый номер информационного листка коллекционеров Украины "До встречи".  
Материалы листка будут печататься на двух языках: украинском и русском/в зависимости от источника/.

Отделы редакционного совета возглавляют:

юмора-Драгомиров А.И.,  
внешних связей-Лозовик Р.И.  
пивоуголовной хроники-

Дергач А.Л.

проблем пивоварения-

Стародубцева В.А.

Главные: консультант-Тимофеев С.М., редактор-Трофимчук Ю.

Периодичность-4 раза в год.  
Стоимость-1 руб. чистыми марками по адресу:

287060 Винницкая обл.,  
г. Калиновка, ул. Б. Хмельницкого, 8. Трофимчуку Ю.В.



# ВНИМАНИЕ!

Для получения дополнения к каталогу дореволюционных этикеток **А. Зайцева** необходимо выслать 6 руб. по адресу:  
101000 г. Москва, ул. Б. Хмельницкого, 10/1, кв. 77  
Корнейчуку А. \_\_\_\_\_

А. Драгомиров сообщил адрес С. Игнатова: 121601, Москва, Филевский бульвар, 8, кв. 406. Телефон дом. 142-98-41, раб. 203-36-69

## В исполкоме Моссовета.

В результате жестких мер производство пива на одного человека сократилось с 44,5 литра в 84г. до 24,8 литра в 87г. Повсеместно закрывались пивные бары, оказалось брошенным и бесхозным дорогое импортное оборудование, ажиотаж вокруг бутылочного пива достиг критической точки. На заседании исполкома Моссовета 20 февраля одним из пунктов повестки дня стала программа развития производства и торговли пивом в Москве на 1990-2000 гг. Программа предусматривает коренной поворот в насыщении рынка пивом. Наращивание мощностей на предприятиях столицы с 37 млн. декалитров до 69 млн. в 2000 году.



"Московская правда", 22.02.90

Родословная китайского пива. Знаменитое китайское пиво Циндао впервые начало производиться в одноименном городе Китая... немецкими пивоварами в 1903 г. Сейчас его ежегодно выпускается 40 млн. декалитров.

Пиво в Японии. Япония из "пивной периферии" превратилась, как и во многих других отраслях, в один из признанных мировых авторитетов, вплотную приблизившись по количественным показателям к лидерам-США, ФРГ, Великобритании, Китаю и совсем недавно обогнав Советский Союз.

"Комсомольская правда", 18.03.90

"Бедный" Альфред. Альфред Хенри Хайнекен, один из крупнейших производителей пива в Голландии, имеет годовой доход в несколько миллионов гульденов. Но тем не менее он отличается завидной бережливостью. Недавно Хайнекен обратился в муниципалитет Амстердама с просьбой сократить ему на 66 гульденов налог на собаку, поскольку та выполняет функции сторожа дома. Муниципалитет просьбу отверг, мотивируя свой отказ тем, что дом Хайнекена находится в центре столицы и, следовательно, собака-сторож ему вовсе не требуется.

"Сов. Россия", 30.04.89

Кофе, молоко, пиво. Любимым напитком в Швейцарии является кофе. Ежегодно каждый житель страны выпивает 175 литров кофе. Второе место по популярности занимает молоко - по 120 литров, далее следует пиво - 70 л,

прохладительные напитки и вино—по 50 литров, минеральная вода и чай—по 30 литров.

Пиво на экспорт. Лучшие сорта чехословацкого экспортного пива: Пильзнер Урквелл, Будвайзер Будвар, Гольденер Фазан, Велкопоповицкий Козел, Радгост, Вельтбреу, Дипломат, Старопрамен, Шарш, Остравар, Урнин, Старобрно, Гемер, Топвар, Богемия регент, Братиславский лежак, Татран, Раковник, Примус. Дипломат—темное пиво, все остальные сорта—светлое лагерное пиво.



Успехи русского хмеля за границей. В сезоне 1909 г. русский хмель завоевал небывалый еще до того успех за границей. В таком, например, мировом центре хмелеторговли, как Нюрнберг, в этом сезоне он шел впервые под маркой "русского хмеля" и по цене одинаковой со всемирно известным заапким знаком 210—225

марок, т. е. свыше 30 р. за пуд. Этот факт особенно интересно отметить потому, что как известно, за границу Россия посылает хмель далеко не первого качества. "Эхо пивоварения и пивоторговли", 1910 г.



#### РЕЦЕПТ НА ЗАМЕТКУ

Вишневое пиво. Взять вишен фунтов 8, истолочь их в ступке, протереть сквозь решето и промыть несколькими бутылками воды. Потом взять сахар 4—6 фунтов и 8 лот винного камня, развести водой, кипятить и, когда все разойдется, вылить в бочонок, потом выжать из 2—3 лимонов сок, положить дрожжей 2 ложки и все это развести водой в таком количестве, чтобы наполнить бочонок. Потом, перемешав все хорошенько, поставить в теплое место от 10 до 15 градусов по Реомюру. Бочонок заткнуть пробкой, в которую вставлена стеклянная трубка, чтобы проходил воздух. На третий день брожения опускают в бочонок вишневый приголовок. Выдерживают дней 10 и потом разливают по бутылкам.

И. Винокуров. "Домашнее приготовление пива, меда и вина". Петроград, 1917

В составлении выпуска приняли участие: Р. Кожарский, Ю. Трофимчук, С. Тимошенко, В. Сударушкин, В. Кравцов, А. Масловский, Г. Колесов.

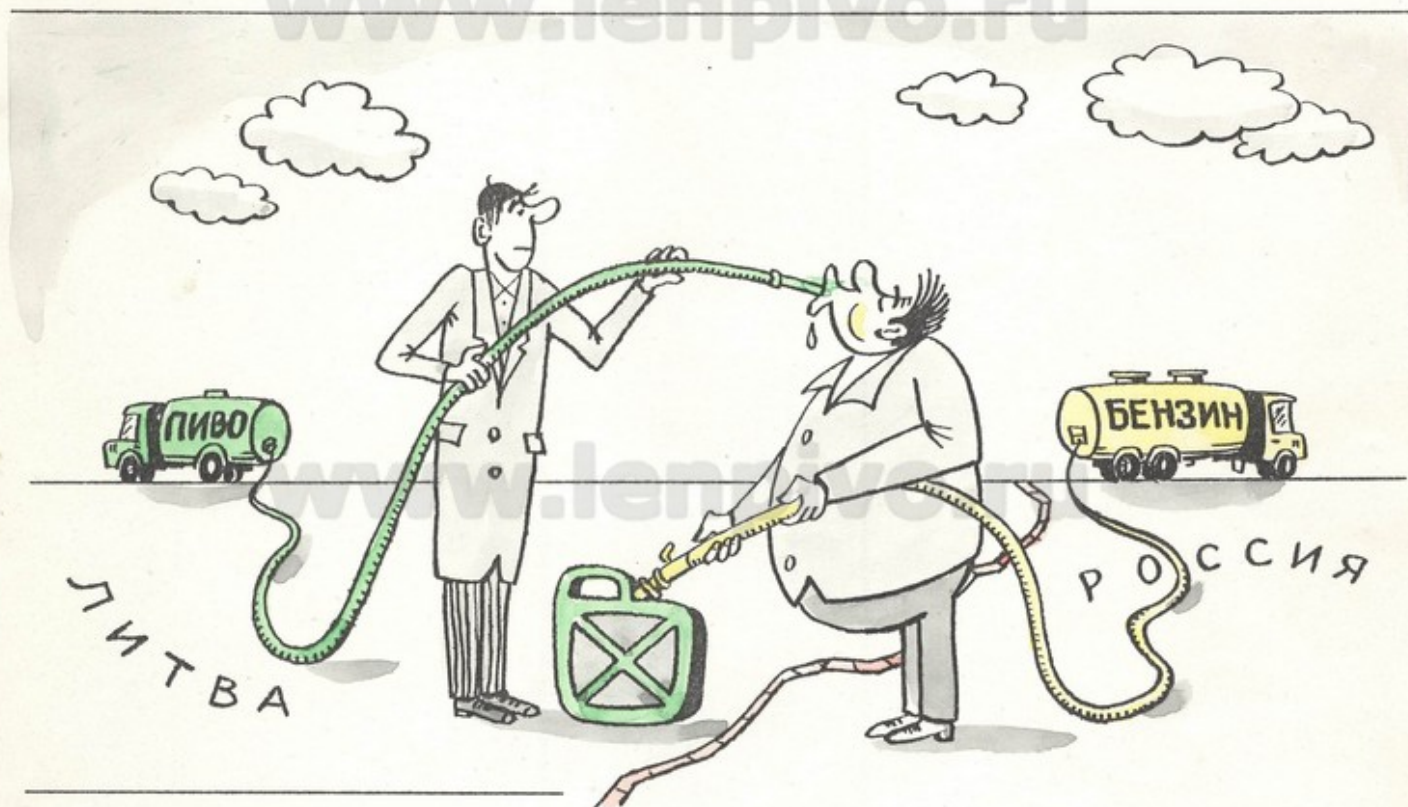
#### НАШ АДРЕС

214018, г. Смоленск, ул. Памфилова, 3—22  
Довгань В. Н.



# ВЕСТНИК КОЛЛЕКЦИОНЕРА

www.lenpivo.ru



Взаимовыгодный обмен

www.lenpivo.ru

3.90



Пивзавод г.Цзямуси, Китай. Это, имеющее сорокалетнюю историю предприятие, площадь завода 117 кв.метров, строительная площадь 58 кв.м., первоначальный основной капитал 61 млн.юаней, годовая производительность 50 тыс.тонн пива, годовая стоимость продукта 22,24 млн.юаней, прибыль и налог 20 млн.юаней, общее число рабочих и служащих 1100 человек и 57 специально-технических работников. Завод является одним из 20-и важнейших в пивоваренной отрасли.

На заводе передовая технология, превосходное оборудование и мощная техника, сеть ЭВМ. Завод применяет отечественный и иностранный высококачественный ячмень, рис Северо-Восточной части Китая, применяется своеобразная пивоваренная технология, низкотемпературное долговременное брожение.

Главные продукты завода: 12% пиво марки Цзяфэн, рафинированное 11% пиво марки Сунхуацзян, простое 10,11,12% пиво марки Сунхуацзян и 12% пиво высшего сорта Сунхуацзян. Качество продуктов стабильное и пользуется большой популярностью в Китае и во всем мире. За чистый ароматный запах, свежий вкус, белую и тонкую пену, долгую крепость, прозрачность, густой аромат пены пива и другие особенности пиво марки Цзяфэн было награждено Золотой чашей, рафинированное

# 生 册 啤 天

11% пиво марки Сунхуацзян было награждено Серебряной чашей. И в то же время два этих продукта удостоивались звания высококачественных продуктов Министерством легкой промышленности. В оценке качества пива провинции Хэйлуницзян в 1986 году пиво марки Цзяфэн, рафинированное 11% пиво Сунхуацзян соответственно взяли первые места. На всекитайской оценочной выставке пищевых продуктов для туризма, устроенной управлением по делам туризма Китая в 1987 году в Шанхае, пиво марки Цзяфэн опять было награждено премией Небесная лошадь. В качестве отечественных продуктов известных марок пиво марки Цзяфэн и рафинированное 11% пиво входили в центральный электронный мозг Государственного планового экономического комитета, в электронный мозг международного центра экономической информации Министерства внешних экономических связей и торговли, также в крупномасштабные важные центральные электронные мозги мира с целью отпроса для китайских и зарубежных гостей-торговцев. Эти два продукта включены в книгу "Китайское отделение" в серии "Мировые продукты известной марки" и в другие справочные пособия.

В настоящее время продукты пивзавода г.Цзямуси находят широкий сбыт в провинциях Хэйлуницзян, Цзилин, Ляонин, Хэбэй, Аньхуй, Шаньдун, Цзянси, в городах Шанхай, Тяньцзюнь, Пекин и других городах. Гости-торговцы из США, Японии, Канады, Сингапура, Норвегии, Сянгана и других стран один за другим приехали или прислали телеграммы на завод, чтобы заказать товар. Потребность в пиве превышает предложение.

Поставить качество продуктов, авторитет и честь нашего завода, служение покупателю на первое место- вот основная цель пивзавода г.Цзямуси.

Директор завода Чжао Вэньхай./Информация с завода/

# Сэру Матвееву, эсквайру

"Достопочтимый сэр! Чрезвычайно признательны Вам за внимание к нашей фирме и весьма благодарны за великолепную подборку этикеток пивных фирм Вашей страны. С удовольствием высылаем Вам три сотни этикеток нашей фирмы. Будем рады продолжить обмен. Просим оказать честь посетить наше старейшее пивоваренное предприятие Великобритании".

Письмо, это, напечатанное на роскошном бланке по-английски, было вложено в конверт, на котором латинским шрифтом был указан адрес: Ленинград, Петергоф, сэру Матвееву, эсквайру. Несмотря на чрезмерную лаконичность адреса, письмо без промедления нашло адресата: ежедневно целая пачка писем и посылок доставляется сотруднику Ленинградского университета Валентину Матвееву и ни одно из них не теряется. На почте Матвеев завсегда тут вот уже два десятка лет.

В коллекции инженера Матвеева 55 тысяч пивных этикеток из 141 страны мира. Необычная коллекция, не правда ли?

-- Коллекционеры пивных этикеток, — рассказывает Валентин Федорович, — называют лабологистами — от английского названия этикетки. В СССР, по моим данным, серьезно увлечены этим видом коллекционирования считанные десятки человек. А вот в остальных странах... Там существуют целые клубы, объединения, корпорации коллекционеров пивных этикеток и прочей пивной атрибутики. И это считается весьма престижным хобби. Мы сейчас много говорим о создании так называемых клубов по интересам. Клуб лабологистов — будь он у нас учрежден официально — дело нужное и полезное во всех отношениях. Глупо рассматривать пиво только как вульгарный алкогольный напиток. Ведь оно древнее воспетого тысячи лет назад Гомером благородного виноградного вина — брата нектара и амброзии. Пиво появилось в человеческом обиходе вместе с зарождением земледелия.

Валентин Федорович раскрывает один из многочисленных альбомов, в полиэтиленовые страницы которого впаены, наподобие бон, яркие, красочные, выразительные картинки.

-- Это все — пивные этикетки. От Исландии до Новой Зеландии и от Великобритании до Японского архипелага. Нет страны на свете, в которой не любили бы этот напиток, и нет страны, которая бы не называла пиво своим национальным питьем. Валентин Федорович раскрывает много раз изданную в ГДР книгу Эмиля Улишберге-ра "Вокруг пива... и поваренные рецепты с пивом".



автор пишет, что уже древним шумерам было известно светлое и темное пиво. Они освобождали от военной службы поваров и... пивоваров. В то жестокое время это было высочайшей привилегией.

-- Большое сожаление у меня вызывает тот факт, сетует коллекционер, что мы, рядовые граждане своего Отечества, вслед за малообразованными руководителями наплевательски относились к сохранению национальных традиций, обычаев, нравов. Моя коллекция—будто фотография эпохи. Колоссальный опыт, накопленный в России, в частности, в области пивоварения, практически сведен к нулю.

В Ленинграде, как известно, есть пивоваренное объединение им. Степана Разина. Впрочем, объединение—громкое определение для жалких остатков, так сказать, прежней пивоваренной роскоши: всего—навсего три завода—головной, "Вена" и "Красная Бавария". А ведь в старом Петербурге действовали пятнадцать пивоваренных заводов и складов. К слову говоря, склад—не просто хранилище готовой продукции, а своеобразная пажить, на которой в течение нескольких месяцев пиво созревает и посредством выдержки доводится до товарной кондиции.

Валентин Федорович ставит на стол кружку и бутылку. На кружке надпись—"Калинкинское пивоваренное товарищество", а на ее кромке рядом с тонкой рисочкой обозначена емкость—"1/40 ведра. Не больше обыкновенного граненого стакана! "Калинкинское пивоваренное товарищество"—ныне головной завод объединения—функционирует без остановки с 1795 года. Даже в тяжелые годы блокады в цехах не прекращалась работа: сушили зерно, муку, крупы. О пиве, разумеется, никто не думал.

На верхней полке широкого серванта выстроились сотни пивных бутылок последнего времени. Нижняя полка серванта—вместилище тысяч металлических банок из-под пива. Разноцветные рисунки на жестяных цилиндрах поражают выдумкой и фантазией художников и требовательностью потребителей. За пятьдесят лет существования баночного пива его произведено свыше двадцати тысяч разновидностей. В соседнем шкафу—подставки под пивные кружки, значки популярных баров, клубов, преysкуранты пивных ресторанов, рецепты пива, ГОСТы. Кстати, в СССР ныне производится, согласно ГОСТам, двести сортов пива.

Пивные этикетки несут на себе массу изображений: репродукции картин, портреты выдающихся людей, героев сказок, легенд. ... Удивительно, но факт: на нашей с вами памяти было несколько правительственных постановлений о повышении цен на алкоголь, но одновременно увеличении объема и ассортимента пива. На деле же происходило прямо противоположное явление: пива днем с огнем не сыщешь, ассортимент практически сведен к нулю, а качество...

В. Коробкин, "Ленинградский речник", 30.12.89

## Советы журнала *Русский* опытный винокур. С. Петербург, 1812 г.



Об освежении пива. Берут столько горстей грушевой золы, сколько налито в бочку ведер пива, толкут оную в самый мелкий порошок и, разведя жидко пивом, вливают в бочку.

Как улучшить вкус пива. Для сего должно взять лавровых ягод, шалфею и красного бенедиктового



корня по четверти фунта, опустить их просто, или зашив в мешочек, в наполненную пивом бочку; когда же травы в оной довольно вылежатся, тогда должно их вынуть. Сим средством сообщается пиву весьма приятный вкус.

Как улучшить запах пива или сделать оное благовонным. Возьми кусок смолы и брось оный на сковороду в увариваемый хмель; разварив сие достаточно, получишь не только душистое, но даже крепкое и вкусное пиво.

Предохранение пива от окисания. 1. Возьми свежее яйцо, снесенное в тот самый день, в который хочешь начинать бочку пива и опустив его в оное, замажь втулку глиною. 2. Предпринимая наливать бочку, завяжи в веточку несколько соли, положи ко втулке и вместе с оною заткнув в бочку, обмажь сверху глиною. 3. Возьми соснового дерева, срежь с оного щепку в пядень длиною и в палец шириною и брось ее в сваренное пиво, когда оно еще не остыло. 4. Возьми скорлупы свежих или сухих грецких орехов, истолки оную как можно мельче и опусти в пиво, от чего оно весьма предохраняется от окисания.

Об исправлении испортившегося или прокислого пива. 1. Для исправления испортившегося пива возьми буковой зола, истолки оную мелко, и полагая на ведро пива по горсти оной, возмешай так, чтоб сделалось подобно кашнице. Тогда слей сию смесь в бочку, вымешай еще и дай отстояться. 2. Для очищения пива, когда оное будучи разлито по бутылкам, начнет скисать и портиться, должно взять самого чистого поташа, истолочь его как можно мельче, и класть в каждую бутылку по 1 чайной ложке.

Как содержать пиво свежим долгое время. Возьми лимонного цвета, или одного только листа этого дерева, травы чернобыльника и орехового листа по ровной части, и в половину против того полыни. Свяжи все сие в пучок и повесь оный в пиво, через что может оно быть свежим весьма долгое время.

Как, начав бочку в летнее время, сохранить пиво свежим до самого его исхода.

Для сего возьми травы зверобоя с цветом искроши оную мелко и полную горсть такового крошева положи в бочку. При таком средстве пиво, пока дойдет до последней капли, никак не окиснет и не испортится.

Как поступать, чтобы пиво не пахло бочкою. Взяв 25 пшеничных колосьев, завяжи их в пучок и опусти в бочку. Это служит весьма хорошим средством для истребления бочечного запаха.

\*\*\*



Жиров Александр А. 335029-Севастополь, пр. Острякова, 80-46

Михейчик М. М. 220037-Минск, Менделеева, 11-57

Неганов С. Н. 686610-Магаданская обл., г. Певек, Обручева, д. 1-а, кв. 38

Панов Сергей Сергеевич. 301650-Тульская обл., г. Узловая-7 До востребования.

Кузуб Анатолий Порфирьевич. 251840-Черниговская область, Ичнянский р-н, с. Хаенки.

Микниус Арюнас. 232055-Вильнюс, П. Вилеишио, 10-14

Толбин Александр. 200017-Таллинн, Калинина, 98-а, кв. 4

Тверское пенное. Тверской пивзавод, пострадавший в пору борьбы за трезвость, вновь набирает силу. Жители Твери уже имели удовольствие попробовать новый сорт янтарного напитка-Тверское темное, а вот теперь на очереди и Тверское светлое. Новинка привлечет внимание не только отличными вкусовыми качествами, но и оригинальной упаковкой в сувенирных бутылках из темного граненого стекла.

**ВСЕ  
О ПИВЕ**

Сухое пиво. Японская фирма "Асахи"бреверии" разработала технологию производства сухого пива, основным отличием которого является несколько увеличенная крепость-5%. Первоначально фирма не надеялась на большой успех нового пива и с целью рекламы провела бесплатную раздачу около 1 млн. упаковок. К концу года предполагалось продать 1 млн. коробок сухого пива, содержащих по 20 упаковок емкостью 663 мл, а было продано 13,5 млн. коробок. Другие фирмы тоже начали производство сухого пива, и оно завоевало 20-25% рынка сбыта пива.

Голосовали за пиво. Среди 24 партий в ГДР на арену политической борьбы вышел и Германский союз любителей пива. Но не смотря на огромную любовь немцев к пенному напитку, его политизированные любители получили только 2534 голоса, так и не завоевав места в парламенте. И все же пивники могут гордиться. По числу голосов их союз опередил аж 4 партии. Подобная партия создана и в ЧССР.

Пивной фестиваль. По инициативе болгарской демократической молодежи на Панчевом озере под Софией прошел пивной фестиваль. Такой же фестиваль пройдет в конце сентября в Пльзени.

#### РЕЦЕПТ НА ЗАМЕТКУ

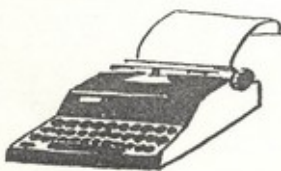
Царское пиво. Для этого пива нужно взять два ведра нового пива, 3 лимона, 4 золотника кориандрового семени, 2 золотника корицы, 4 золотника рыбьего клея, 2 фунта жженого сахара или карамели и 3 золотника имбиря. Всыпав сахар в какую-нибудь посуду, поставить варить, как можно чаще помешивая его ложкой/металлической/, пока он не сделается черным и горьким. Тогда вылить его в широкую посуду вместе с бутылкой кипяченой воды, размешивая ложкой хорошенько. Имбирь, кориандр, лимоны и корицу сложить вместе, налить немного воды и поставить кипятить на четверть часа. Когда сварится, то процедить жидкость, смешать ее с жженым сахаром и влить туда распущенный в кипятке клей, умель так же кипятить в воде с полчаса и, процедив, вылить в общий состав. Потом, взяв чистый бочонок, влить туда пива и всю кипяченую жидкость, долить опять пивом, хорошенько перемешать, заткнуть пробкою. Недели через три пиво можно употреблять.



Если нужно пиво скоро к употреблению, то его можно делать на пиве, которое сварено месяца за 2 или за 3 раньше, или влить в него бутылку старого портера, тогда его можно употреблять на другой день. Конечно, смотря по количеству пива, нужно соразмерять и материалы, из которых делается пиво.

Иван Винокуров. "Домашнее приготовление пива, меда и вина". Полное руководство для всякого сельского хозяина, помещика и хозяйственного обывателя, составленное по испытанным рецептам. Петроград. Издательские книгопродавца Н. И. Холмушина. 1917

В составлении выпуска приняли участие: А. Драгомиров, А. Тупикин, Г. Колесов



НАШ АДРЕС: 214018, Смоленск, Памфилова, 3-22. Довгань В.

# ВЕСТНИК КОЛЛЕКЦИОНЕРА



17-й Всесоюзный съезд  
коллекционеров  
пивной рекламы  
14-16. IX. 1990. Смоленск



## Смоленск



# 4.90

14-16 сентября 1990 года древний  
Смоленск принимает участников  
17-ого Всесоюзного съезда  
коллекционеров пивной рекламы

# ЖИВНОЙ ГРАФ:

...Если составить его коллекционные банки одна на другую, они достигнут высоты 7-ого этажа. И нам еще раз придется удивиться: чего только не собирают увлеченные люди!

Мальчишкой Александр Александрович коллекционировал марки. Позже любовь к филателии отошла на второй план, уступив место нетрадиционному интересу — этикеткам от алкогольных напитков, баночкам из-под пива, пивным кружкам и бокалам. Три года существует единственная в городе "полуалкогольная" коллекция Александра Александровича Грабовского, заведующего отделением медицинской криминалистики краевого бюро судебно-медицинской экспертизы. Почти ежедневно пополняясь новыми экспонатами — яркой пивной баночкой, либо причудливой этикеткой, больше похожей на открытку, уже сегодня она собрала вместе 40 тысяч этикеток/30 тысяч пивных и 10 тысяч — от алкогольных напитков/, 170 банок из-под пива; 50 пивных бокалов и стаканов, 670 картонных подставок под пивные кружки... и 140 друзей из 34 стран мира.

330 тысяч человек земного шара сегодня обуреваемы страстью к коллекционированию любой пивной атрибутики. Среди "товарищей по счастью" А.А. Грабовского — баварец Эрхард Лехр, владеющий 4 тысячами пивных стаканов, испанец Альберто Салат, оборудовавший для своей коллекции целый офис, чехи, американцы, французы... Есть даже житель Тайваня, переписка с которым осуществляется через Францию.

Последнее письмо очередного любителя пива пришло Грабовскому на днях из точки, которую с трудом можно найти на карте мира — республики Бурунди в центре Африки. И самое интересное, все адресаты с удивительным хлебосольством приглашают "русского друга" погостить хоть на недельку...

-- Александр Александрович, ну почему именно пиво?

-- А что — хороший напиток! Только у нас в стране он почему-то в опале, и не у населения, а у тех, кто должен его производить. Обидно, ведь мы теряем свои традиции, корни. Вспомните о знаменитом русском пиве Медведь — и где же оно сегодня? Пожалуйста — производится в Китае.

Владивосток/Приморье/еще в прошлом веке имел 18 своих пивзаводов, среди которых самым старым и престижным был завод "Лифония". Продукция знаменитой когда-то фирмы в 1909 г. на Всероссийской выставке в Кривом Роге "взяла" большую золотую медаль, неоднократно завоевывала серебряные медали в Ростове. Сохранился этот заводик и по сей день — уже, конечно, в нерабочем состоянии. И пиво там не выпускают... Еще академик Бехтерев говорил о несчастливой привязанности русских потреблять многоградусную водку вместо того, чтобы наслаждаться пенистым напитком. Как принято на том же Западе, где пиво было и есть частью культуры, своеобразная традиция: не просто



забежать в пивную сдуть пену и залпом выпить бокал, а посидеть с друзьями, поболтать.

-- Я давно хотел иметь много друзей в разных странах, сегодня благодаря переписке я общаюсь с сотней корреспондентов, ежемесячно у меня в обороте находится до 70-80 писем. Был вынужден выучить эсперанто; "подтянуть" школьный уровень английского языка, понимаю славянскую группу языков. Чтоб не выглядеть профаном много читаю по истории и географии стран-сотрудниц, ну и, конечно, все издания; посвященные пиву.

-- Есть ли у вас единомышленники в Союзе?

-- В стране-это Всесоюзная организация коллекционеров пива. Создают свой клуб и российские любители пива /в сентябре в Смоленске ожидается первый учредительный съезд/. Самая крупная организация-клуб "Балтик"-действует сегодня в Прибалтике. В прошлом году на его съезд собралось более 60 человек.

Во Владивостоке также работает неформальный клуб пива. Но это все на уровне любительства, организации как таковой пока не существует. Доходит до смешного-я являюсь членом итальянского клуба "Друзья пива", новозеландского "Океания", на очереди вступление в филиппинскую, английскую и испанскую организации. А в родном городе все, что я смог-пару раз провести выставку в городском парке.

-- У вас богатая коллекция...пустых банок?А вы сами любите пиво?

-- Дегустатором работать не хотел бы...

Т. Романова. "Вечерний Владивосток"; 8.05.90

## ПИВО В ПОДВАЛЕ

Недавно встал очередь и попал в пивной бар на улице Николаева. Впервые за многие месяцы мог попить пива. Вот почему только так мало таких торговых предприятий в Смоленске?

Пивной бар на ул. Николаева-рассадник пьянства. Днем возле него болтаются пьяные личности. Давно надо закрыть этот бар. Нам, жильцам дома, где он размещен в подвале, от этой торговой точки одни неприятности.

Такой вот разброс мнений. Точку зрения пенсионеров понять можно. Многие из них готовы закрыть все винные магазины в городе, что, кстати, и делалось несколько лет назад под их диктовку. В то время шла усиленная борьба с пьянством. Но с треском провалилась эта очередная запретительная кампания, неслыханно обогатив спекулянтов и породив новый виток самогоноварения. Сейчас мы возвращаемся на круги своя-на позиции здравого смысла. А он таков: чем больше продается пива-тем меньше покупают люди крепких напитков, тем меньше пьяных, тем меньше драк и других ЧП и т.д. и т.п.

А в пивном баре на ул. Николаева я побывал в 18 часов. Постоял в очереди минут 20 и попал в малый зал. Пьяных в бар не пропускали. Распивать спиртные напитки здесь строго запрещено. Если кто нарушает это правило-вызывают милицию, благо милицейский пост рядом. Но нарушители бывают редко. И то, как правило, заметные. Местные ведут себя прилично.

В баре/он расположен в подвале/-приятная прохлада. В помещении на 60 мест очень чисто. Небольшой коллектив бара работает старательно. Долго ждать пива не приходится.

У заведующей баром В.И. Драповой есть претензии к пивзаводу:

-- У нас четыре емкости по 300 литров каждая. Наполняют ежедневно только две. И второе: работаем в не очень-то удобное время для людей—с 11 утра до 19 часов. Могли бы вторую смену организовать, да нет пива.

Претензии справедливы. Смоленский пивзавод добит, как говорится, до ручки. Зданиям требуется капитальный ремонт. Предприятие работает в одну смену. Да и на нее людей не хватает.

-- Чтобы как-то поддержать производство пива в городе,—рассказывает зам. директора городского объединения общественного питания Г. В. Перелетова,—мы вынуждены посылать работников столовых и ресторанов на пивзавод. Кстати, мы посылаем людей и на молокозавод, и на фабрику мороженого.

-- В городе всего два пивных бара. Что делается по расширению сети таких баров?

-- Их было больше,—отвечает Перелетова,—но когда бушевала антиалкогольная кампания, некоторые из них закрыли. Сейчас потихоньку восстанавливаем. Скоро откроется пивной бар в Садках. Строим хозспособом бар на улице Багратиона. Наш директор С. Ц. Ярошевский любит строить хозспособом. Но больших перспектив у нас не будет до тех пор, пока не заработает как следует пивзавод. А когда он заработает, когда предприятие реконструируют, никто не знает.

Так что не скоро многие смоляне смогут побаловаться пивком в прохладных подвалах...

В. Зинуков. "Рабочий путь", 29.07.90

Скажите, наступит ли такое время, когда в Смоленске, других наших городах и селах можно будет без особого труда выпить кружку пива?

-- Наступит, но не скоро. Этот янтарный и полезный напиток из ячменя выпускается у нас пока в небольшом количестве. В прошлом году его произведено 1300 тысяч декалитров. Это в среднем на одного жителя области около 11 литров. А можно свободно реализовать не менее 30 литров в год. Однако Смоленский пивоваренный завод не может увеличить выпуск пива. Ведь построен он 85 лет назад и пришел в аварийное состояние. И из-за ветхости его реконструкция признана нецелесообразной. Значит, надо строить новый пивоваренный завод. Его намечено построить в Сафонове в тринадцатой пятилетке. И тогда реализация пива на душу населения возрастет до 30 литров.

А пока... по решению соответствующей комиссии смоленский пивзавод с 11 июня с.г. остановлен.

## Страны, производящие пиво в банках

Ангола"/1/, Аргентина, Австралия, Австрия, Бельгия, Болгария, Ботсвана, Бразилия, Болгария, Бирма", Камерун, Канада, Шри-Ланка, Чили, Китай, Колумбия, Куба/2/, Кипр, Чехословакия", Дания, Доминиканская респ., Сальвадор", Фиджи", Финляндия, Франция, Габон, ФРГ, Великобритания, Греция, Гватемала, Гвинея-Бисау", Голландия, Гондурас", Венгрия, Исландия, Индия", Индонезия, Иран", Ирак, Ирландия, Израиль, Италия, Ямайка"/3/, Япония, Иордания, Ливан, Лесото, Люксембург, Мадагаскар", Малайзия, Мальта, Мексика, Мозамбик", Новая Зеландия, Никарагуа, Нигер", Нигерия, Сев. Корея, Норвегия, Панама, Папуа-Н. Гвинея, Парагвай, Перу, Филиппины, Португалия,



Зимбабве", Сингапур, ЮАР, Южная Корея, Намибия, Испания, Свазиленд, Швеция, Швейцария, Тайвань, Таиланд"/4/, Того, Тринидад и Тобаго, Тунис, Турция, США, СССР", Венесуэла, Вьетнам.

Зависимые территории, где пиво консервируется также. Аляска, Азарские острова, Бонутатсана/5/, Канарские острова, Крит, Гуам", Гернси, Гавайи, Гонконг, остров Мэн, Джерси, Лапландия, Новая Каледония, Сев. Ирландия, Окинава, Пуэрто-Рико, Шотландия, Сицилия, Таити, Уэльс, Франц. Вест-Индия.

Страны и территории, для которых пиво консервируется. Антарктида/из Н. Зеландии/, Багамы/из США/, Бермуды/из ЮАР/, Бенин/Франция/, Страна Басков/ФРГ/, ГДР/Франция/, Карибати/Австралия/, Гренландия/Дания/, Эквадор/Боливия/, Саудовская Аравия/многие страны/, ОАЭ/Австралия, Швейцария/, Уругвай/Аргентина, Бразилия/, Сардиния/Италия/, Чад/Португалия/6/.

Примечание: "-банки устарелые, их выпуск вероятно прекращен

1-пробные банки

2-здесь есть постоянный импорт банок из Голландии

3-здесь есть постоянный импорт банок из Англии

4-пробные банки, также есть импорт из Японии и Австралии

5-"хоумленд", признанный только в ЮАР

6-Чад на банке не упоминается

Перечислены только те банки, существование которых подтверждено. Есть неподтвержденные данные о существовании банок в Гаити, Коста-Рике, Заире, Уганде/из Англии/ и Фолклендских островах/из Англии/.

Данные на 20.01.90. перевод с английского.



Пиво жигулевское специальное 11%. ТУ 10-04-06-70-87.

Вырабатывается с 85% солода пивоваренного ячменного и 15% несоложенных материалов/рис, кукуруза, ячмень/. Для приготовления пива при сбраживании суслу применяют специальные дрожжи низового брожения. Имеет чистый вкус с сильно выраженной приятной хмелевой горечью и ароматом. В 100 г напитка содержатся в-ва

в граммах: углеводы-8-8,5; белки-2,2-3,5; тиамин-30 мкг/л, рибофлавин-400, пиридоксин-800. Энергетическая ценность 40-45 ккал.

Пиво Гущульское. Разработан сорт на Ивано-Франковском пивзаводе. Вырабатывается из 70% солода ячменного и 30% несоложенных материалов/ячмень, рис, кукуруза/, имеет солодовый вкус с умеренной хмелевой горечью, плотность 12%. В 100 г напитка содержится: белков-0,7 г, углеводов-6,2 г. Энергетическая ценность 49 ккал

Смоленский полиграфкомбинат имеет возможность изготовить визитные карточки. 10 руб.-200 штук. Обращаться в "Вестник..."



В Ленинграде переоснащается, со значительным увеличением мощности, пивной завод "Красная Бавария", строится новый завод.

Сто лет назад в Пльзени насчитывалось 164 пивных. Тогда здесь производилось 17 видов пива. Это на 52 тысячи жителей в 1890 году.

При царе Михаиле Федоровиче была отправлена в Псков грамота с запрещением покупать у литовцев хмель потому, что посланные за рубеж объявили о бабе колдунье, находящейся в Литве и наговаривающей на хмель, с намерением навести на Русь мировое поверие.

В Холмогорском уезде Архангельской губернии существовал свадебный обычай, когда невеста умывалась наговоренным пивом.

Бывший десантник Том Макклин стал первым в истории человеком, переплывшим Атлантический океан в...бутылке. Его суденышко такой необычной формы финишировало в Фолмуте, завершив многокилометровый поход из Нью-Йорка в Англию за 37 дней.

Первую продукцию выдал ликвидированный в прошлом году калужский пивобезалкогольный завод. Возродил старинное предприятие новый хозяин-объединение "Калужский турбинный завод", которое приобрело разрушенные здания и устаревшее оборудование всего за 400 тыс. рублей. Сейчас идут работы на участке по выпуску пива, который должен дать продукцию в июле.



Награды только что состоявшейся пивоваренной выставки в С.Петербурге. Из трех больших золотых медалей 2 достались виленским пивоваренным заводам "Шопен" и "И. Липский", третью получил варшавский п/з "Э. Рейх и Сыновья".

Пивзавод "Сальватор"/Варшава/получил большую серебряную медаль. Предмет первой необходимости для пивоварения-пробки, представленный на выставке такой первоклассной по своим изделиям фирмой, как "А. Кригсман"/Рига, существует с 1843 г., 810 рабочих, годовое пр-ство 200 тыс. пудов, сбыт изделий по всей Европе/, награжден лишь малой золотой медалью. Другие фабриканты пробок, как фирма "Викандер" и "Ларсон"/Любава, сущ. с 1886 г., 900 рабочих/ и Хановский получили только большие серебряные медали. Серебряную медаль получила фирма Печаева по производству бутылок.

В официальном вестнике английского министерства торговли опубликованы обороты пивоваренных предприятий за истекший год. Поражает своим гигантским оборотом пивзавод "Артур Гиннесс и Сыновья" в Лондоне. За 1909 г. эта пивогарня дала своим владельцам громадную прибыль почти в 13 млн. рублей. Такая сумма прибыли является наивысшей за время существования пивзаводов мира.

Журнал "Эхо пивоварения и пивоторговли", 1910

#### Рецепт на заметку.

#### Пивной соус

В кастрюле растопить 2 ст. ложки сливочного масла, всыпать 1 ст. ложку муки, прогреть, разбавить 1/2 стакана мясным или рыбным бульоном и доварить 1 стакан светлого пива. Соус прокипятить, помешивая; добавить соль, корицу, сахар и лимонный сок. Последними добавить 4 ст. ложки сметаны, 2 яичных желтка, после чего соус больше не кипятить.



А. Клявиня. Обед на каждый день. М., 1987

В составлении выпуска приняли участие: А. Шульга, А. Драгомиров, Р. Кожарский, С. Зайцев, В. Алаторцев. Подписная цена на "Вестник коллекционера"-3,60



НАШ АДРЕС: 214018, Смоленск, Памфилова, 3-22. Довгань В.



ВЫХОДИТ 6 РАЗ В ГОД

# ВЕСТНИК КОЛЛЕКЦИОНЕРА



Опять в пивной бар собрался ?

5.90



Участники 17-ого Всесоюзного съезда  
коллекционеров пивной рекламы  
г. Смоленск-14-16. IX. 1990

- |                               |                                |                                    |
|-------------------------------|--------------------------------|------------------------------------|
| 1. Алаторцев В.К. - Жуковский | 9. Белавинец А.Э. - Смоленск   | 19. Гарбонис К. - Вильнюс          |
| 2. Дубасов А. - Руза          | 10. Довгань В.Н. - "           | 20. Зубрус Й. - "                  |
| 3. Зайцев С.А. - Мытищи       | 11. Медведев В.К. - "          | 21. Шалкаускас Ж.Ю. - "            |
| 4. Иванов В.А. - Минск        | 12. Петроченков А.Н. - "       | 22. Шалкаускас Ю. - "              |
| 5. Кожарский Р.Г. - Ленинград | 13. Репин С.А. - "             | 23. Шапока А.В. - "                |
| 6. Колесов Г.Е. - Алма-Ата    | 14. Силанов А.Б. - "           | 24. Шапока В. - "                  |
| 7. Константинов В.В. - Киев   | 15. Балбышкин Ю.А. - "         | 25. Сударушкин В.А. -<br>-Куйбышев |
| 8. Тимофеев С.М. - Киев       | 16. Тимошенко С.Н. - "         | 26. Трофимчук Ю.В. -<br>-Калиновка |
|                               | 17. Леонович Л.Л. - Менделеево | 27. Фомин Ю.К. - Москва            |
|                               | 18. Масловский А.А. - Дудинка  | 28. Шнейдер Ю.В. -<br>-Красногорск |

К сожалению, более 10 коллекционеров, приславших заявки на участие в съезде не смогли приехать.

Результаты закрытой дегустации пива

№ п/п	пивзавод	сорт пива	баллы	место
1	Венгрия	Корона	42,5	3
2	Норильск	Жигулевское	38,7	4
3	Орша	Св. специаль.	28	8
4	Киев "Оболонь"	Жигулевское /экспортное/	43	2
5	Киев "Оболонь"	Жигулевское специальное	34,5	7
6	Киев "Оболонь"	Киевское	47,2	1
7	Югославия	Сараевское	36,2	6
8	Норильск	Жигулевское	36,7	5

Главным итогом съезда явилось решение о создании в стране партии друзей пива. Началась подготовка устава и программы партии. Съезд направил приветственное письмо первому съезду партии любителей пива Чехо-Словакии, намеченному на конец сентября.

Оргкомитет - "Смоленск-90"



## Жигулевское из новой бочки

Согласитесь – выдача первой продукции, конечно же, праздник для нового предприятия. У коллектива нового пивоваренного завода "Балтика", построенного в промзоне "Парнас", праздник этот получается невеселым. Дело в том, что предприятие это должно было войти в строй еще в 1986 году. К сегодняшнему дню практически уже могла бы окупиться половина затрат на его строительство. Но на сегодняшний день, хотя уже и сжарена первая партия пива и уже известно, что в середине октября оно поступит в продажу, строительство завода все еще не завершено. Не закончен административно-бытовой корпус со столовой. А в производственных цехах – как говорится, несть числа недоделкам.

– Кто же повинен во всем этом? – спрашиваю у директора завода С. А. Безрученко

– Изначально, конечно, партия и правительство с их волной антиалкогольного психоза, сразу сделавшей судьбу нашего завода неопределенной, – ответил он. – Ну а в последнее время сыграл свою роль в деле задержки строительства Лен – стройкомитет, вернее, его 72-й трест с субподрядчиками.

– Как же вы будете работать в таких условиях?

– А что делать? Ведь пиво – это живая субстанция со своими сроками созревания, набора кондиций. И раз уж мы запустили производство – остановка слишком дорого обойдется. "Балтика" – крупнейший и самый современный пивзавод Ленинграда. Он рассчитан на годовое производство 100 миллионов литров пива. По проекту такая мощность должна быть достигнута через 17 месяцев после пуска. Завод полностью оснащен чехо-словацким оборудованием, у него – автоматическая система ведения технологических процессов. Специалисты из ЧСФР осуществляли шефский надзор за монтажом машин и установок. И согласно договору первая партия пива была сжарена тоже под непосредственным шефским контролем. Его осуществлял главный пивовар завода в Карловых Варах Иржи Ваширж.

– Почему же получилось "жигулевское", а не чешский "будвар"?

– А мы и не имели права варить "будвар", поскольку не покупали на него лицензию, – отвечает директор. – Должен сказать, что и "жигулевское", и "петровское", и некоторые другие сорта в идеале – на уровне лучших мировых. Но массовое их производство на таком уровне крайне затруднено. На старых заводах – из-за устаревшего, ненадежного оборудования, а вообще – из-за гораздо более низкого качества исходного сырья, сбоев в технологии. А теперь еще и из-за ухудшающегося качества невисской воды.

Упомянул директор и еще о двух стадиях, где уже за пределами завода нередко ухудшается качество продукции. Это – транспортировка, продажа. На этих стадиях пиво часто разбавляется, а все нарекания, естественно, адресуются заводу. Поэтому у коллектива нового предприятия родилась идея взять в свои руки и транспортировку, и продажу своей продукции. И обеспечить деятельность всей цепочки на должной высоте.

Но, как бы то ни было, первая партия пива – около трехсот тонн – находится уже в лагерном отделении, где оно дображивается, осветляется, насыщается углекислым газом. В общем, доводится до товарной готовности.

Кстати, интересно, что всеми основными цехами здесь руководят женщины. Варочным – Т. В. Яковлева, бродильно-лагерным – Г. Ф. Коробова. Да и главный пивовар

тоже женщина—Е. Г. Давыдок, она занимала такую же должность в рижском объединении "Алдарис".

Пиво—такая продукция, что лучше доверять ее женщинам!—шутят на заводе. Они и сварят аккуратнее, и сэберегут, и постараются, чтобы наше пиво было в городе лучшим...

А. Володин. "Вечерний Ленинград". 27.09.90

## ИДЕТ "ОКТОБЕРФЕСТ"

Помимо всего прочего представление о Мюнхене едва ли не повсюду в мире ассоциируется с воспоминанием о пиве. Да, не случайно, неспроста. Баварская столица—крупнейший центр пивоварения. А потому каждую осень здесь устраивают гигантский пивной праздник—"Октоберфест".

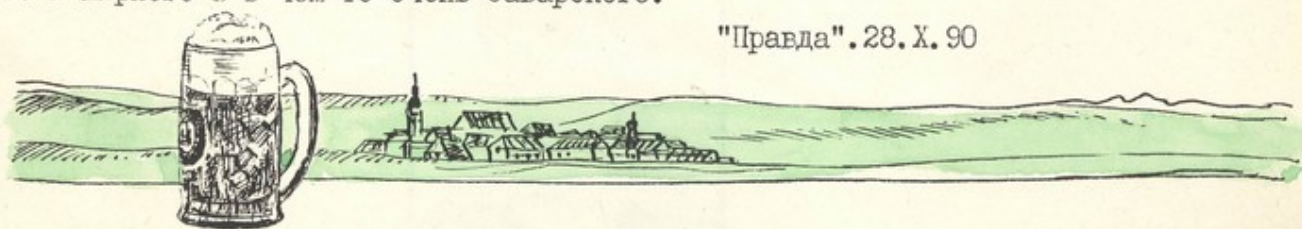
На большом поле, прозванном "Лужайкой", пивные концерны разбили палаточные павильоны. Каждый вмещает 3-4-5 тысяч человек. Они сидят за длинными деревянными столами на деревянных лавках. С подмостков, нередко оформленных под пивную бочку, играет оркестр, а то и несколько. Пиво подается только в литровых кружках. Разумеется, за деньги.

"Октоберфест"—традиция. Она связана с осенним временем благодарения за дары земли. Но сейчас ничего благочестивого на "Лужайке" не найдешь. "Октоберфест" превратился в ежегодное коммерческо-развлекательное мероприятие, за которым стоят мюнхенские пивные концерны. Но все-таки при этом не теряет характера народного массового гулянья. Пивные павильоны занимают только половину "Лужайки", другую же заполняют всевозможные аттракционы на радость взрослым, молодежи и детворе.

"Октоберфест" длится 16 дней. Вот некоторая статистика. За это время "Лужайку" посетили 6,7 миллиона человек. Не смотря на взвинченные цены, в павильонах "Леренброй", "Шнатен", "Аугустинер" и других суперпивоварен было поглощено 5,6 миллиона мер/литровых кружек/ пива. Тоже много больше, чем в прошлом году. Однако некоторые посетители, прежде всего автоводители, предпочитали... молоко. Его потребление возросло на празднике до 25 тысяч литров, или, иными словами, на 25 процентов. Естественно, как центр массового столпотворения, да еще при пивных парах, "Октоберфест" известен не только благополучной статистикой. Десять лет назад неонацисты взорвали на "Лужайке" бомбу, были убиты и ранены. Об этой трагедии напоминает скульптурная композиция во дворе мюнхенской ратуши.

В этом году тоже случались драки, ограбления. Службы Красного Креста зарегистрировали тысячу серьезных ранений. В результате непомерного увлечения небезопасным для водителей напитком 214 из них лишились водительских прав. В пивных павильонах недосчитались почти 300 тысяч кружек, "уведенных" посетителями в качестве сувениров. Но все это становится известным потом. И отнюдь не заслоняет впечатления яркого народного гулянья, в основном вполне приятного и мирного и в чем-то очень баварского.

"Правда". 28. X. 90



!!

В первом полугодии 1991 г. планируется выпуск определителя китайских этикеток, ставящий своей целью возможность привязки этикетки к месту расположения завода-изготовителя пива. В ряде случаев будет также указан адрес завода и другие данные.

Для определения необходимого тиража/а, следовательно, и затрат на изготовление/, просим желающих иметь определитель, в месячный срок по получении "ВК", сообщить по адресу: 198320 - Ленинград, Л-320,

Красное Село, пр. Ленина, 41-8. Кожарскому Р. Г.

Имею для обмена несколько новых видов этикеток Вьетнама. Меняю на следующие страны: Вьетнам, Албания, Монако, Бирма, Иран, Ирак, Камбоджа, Корея, Ливан, Багамы, Антигуа, Белиз, Гайана, Гвиана Фр., Гренада, Монтсеррат, Буркина-Фасо, Габон, Гамбия, Гана, Гвинея, Гвинея-Бисау, Кабо-Верде, Ливия, Мали, Руанда, Сан-Томе, Сенегал, Сент-Елена, Судан, Того, Тунис, Чад, Гуам, Тонга, Фолкленды.

Предлагаю пивные банки Вьетнама, Сингапура, Японии, Гон-Конга, Филиппин, Китая обмен на банки с фотоизображениями.

В. Довгань

Ищу коллег по обмену старинными пивными этикетками.

127322-Москва, Яблочкова, 29-4-23. Игнатъев Ю. В.

Граждане жаждут пива. 4 октября в Ленинграде состоялся первый съезд партии любителей пива. Большинство ее членов-студенты ленинградских вузов. После длительных дебатов был принят устав партии, первый пункт которого гласит: "Членом партии может быть любой человек, любящий пиво". Желающие связаться с ПЛП могут звонить по телефону 232-66-35 /Семен/.

"Смена". 6. X. 90



"Пиво народу!" - наш девиз. В обыкновенной ленинградской квартире состоялся учредительный съезд партии любителей пива. С одним из двух ее сопредседателей - двадцатилетним С. Гайцхоки - побеседовал наш корреспондент.

- У каждой уважающей себя партии, Семен, должны быть устав, программа...

- Все это у нас есть. Мы создаем отнюдь не клуб "пивоманов", не собираемся за кружкой любимого напитка лишь вести принятые в мужской компании разговоры "про это и про то". Для нас превыше всего - интересы рядовых любителей пива. Наши цели - добиться повышения качества народного напитка, расширения его ассортимента, увеличения объемов производства.

- Сколько членов насчитывается сейчас в ПЛП?

- Около сотни. В основном это студенты, курсанты. На днях изъявили желание встать в наши ряды несколько молодых военнослужащих, воспитательница детского сада. - И взносы у вас есть?

- Один рубль ежемесячно. Средства нужны для оплаты помещения, где мы обоснуемся. Потребуются деньги и для организации выпуска партийной атрибутики, и для уста-

новления связей с достаточно влиятельными родственными партиями в Германии и ЧСФР.

-А состоящие в других общественно-политических организациях могут вступить в ПП ?

-Мы рассматриваем заявления о приеме только от несвязанных никакими узами беспартийных товарищей.

-Но не дискриминация ли это в некотором роде? Пиво ведь любят и демократы и центристы, и монархисты, да и КПСС не объявляла его вне закона, хотя в раже антиалкогольной кампании крепко обидела поклонников пенного.

-Никакого нажима нет. Каждый волен сам выбирать для себя "одной лишь думы власть". Тем более, что борьбу за интересы любителей пива мы намерены вести и политическими методами. Когда нашу партию в надлежащем порядке официально зарегистрируют, а причин для отказа я не вижу, будем добиваться от местных властей разрешения на проведение массовых митингов, манифестаций, других акций.

-Не приведут ли ваши "глобальные" действия к дополнительным беспорядкам ?

-Люди у нас грамотные, к гражданскому и уголовному кодексам относятся с большим почтением. Никаких "выходов" из рамок приличий себе не позволим.

-Ну а как насчет других, более высокоградусных напитков ?

-Их употребление не запрещено. Но и не приветствуется чрезмерное увлечение ими.

-А если какому-либо члену ПП дым отечественного табака "сладок и приятен" ?

-И это-дело вкуса.

-Твои родители, Семен, родители твоих сверстников, или, как вы их называете "предки", в свое время распевали: "Колумб Америку открыл-страну для нас совсем чужую. Дурак, он лучше бы открыл на нашей улице пивную!"...

-У каждого времени своя песня. Нам же нравится написанная в стиле рок "Дайте народу пива": "Все, как один, встанем стеной. Пусть наш девиз пролетит на страной. Это не бунт и не каприз. "Пива-народу". Вот наш девиз".

С. Лычко. "Вечерний Ленинград". 27. X. 90



Церемония "пробы пива". На прошлой неделе в мюнхенском придворном пивоваренном заводе происходила ежегодная церемония пробы пива "Бокбир". Громадный зал при заводе еле вмещал приглашенных на эту торжественную церемонию. За столом для почетных гостей находились министр финансов фон-Штафф, министр фон-Бреттрейх и граф фон-дер-Гейдте, комендант города и другие правительственные чиновники. Среди приглашенных было много выдающихся общественных деятелей и представителей искусства. Всего на церемонии пробы Бокбир присутствовало до 900 человек.

"Эхо пивоварения и пивоторговли". 1910

#### РЕЦЕПТ НА ЗАМЕТКУ

#### Пиво белое домашнее

В котел вливают 3 ведра воды и когда вода закипит, кладут в нее 3/4-1 фунт хорошего хмеля, жидкости дают кипеть еще минут 5, и полученный отвар процеживают через холст, после чего в отвар кладут 15 фунтов сахара и 2 стакана хороших пивных дрожжей, все хорошо размешивают пока распустится сахар, вливают в бочонок, оставляют в тепле для брожения. В теплое летнее время брожение оканчивается недели в 3-4. Когда сахарный вкус совершенно уничтожится, то через 4-5 дней пиво совершенно готово и его стоит только разлить в бутылки и хорошо закупорить. Мороховцев К. К. Полный подарок молодым хозяйкам 1901.

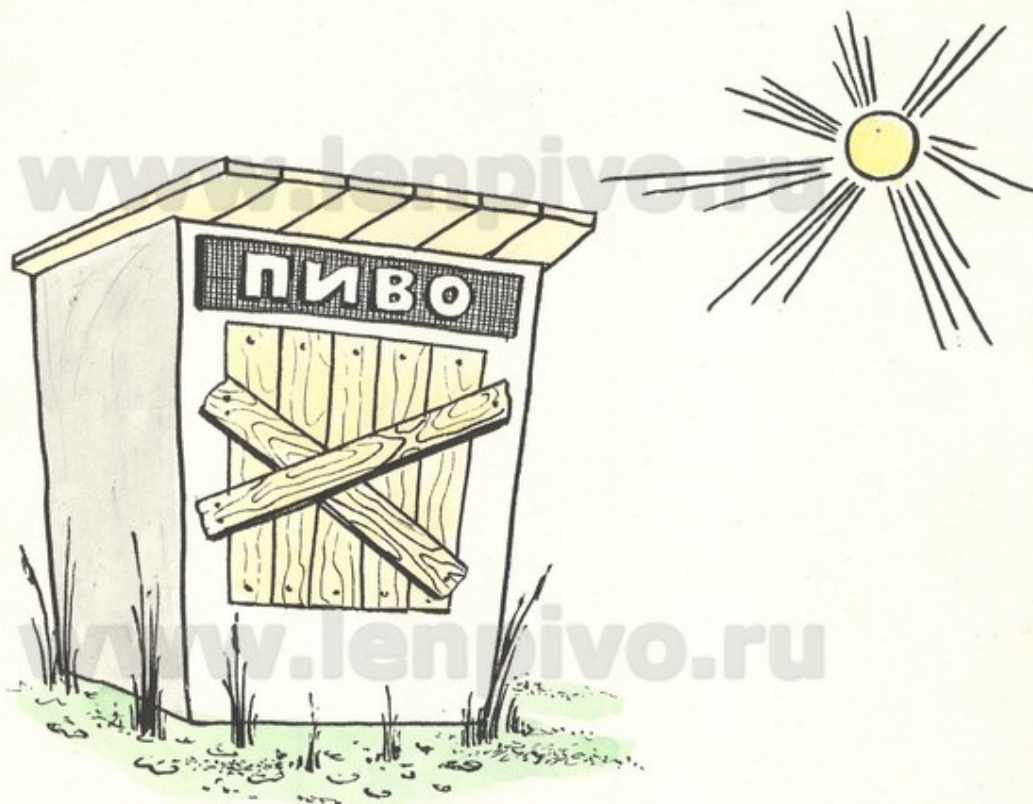
В составлении выпуска приняли участие: Р. Кожарский, В. Алаторцев, А. Драгомиров



НАШ АДРЕС: 214018-Смоленск, Памфилова 3-22. Довгань В. Н.

Выходит 6 раз в год

# ВЕСТНИК КОЛЛЕКЦИОНЕРА



Дедуль, а что такое пиво?

6·90

# ПОХВАЛА ПИВУ



С чего бы ни начали мы свое «похвальное слово пиву», рискуем сказать уже не раз сказанное. Потому что в истории чешской журналистики пиво играет почти такую же выдающуюся роль, как и в истории рабочего движения, что, объективно говоря, является всего лишь отражением исключительного места пива в национальной системе ценностей. Таким почетом наверняка не пользуется у хозяев ни один продукт в мире. Без большой натяжки можно сказать — пиететом. Пиво не делают — над ним священнодействуют. Пиво не пьют — им лакомятся. И воспевают в песнях и стихах... Нет, мы серьезно. Давайте возьмем не какую-нибудь современную боге-му, а классический непробиваемый авторитет — скажем, Яна Неруду. И что же? «Почему пивная пена белая? А чтобы мерка казалась больше. Тут хитрость физики, господин хороший! Если бы пена была, к примеру, черная, разбойная мерка многих трактирчиков казалась бы еще разбойнее.» Ну, это, допустим, из фельетона 1880 года, который так и называется «Почему пивная пе-

писал одно из первых руководств по его производству!



Какие только целебные свойства не приписывались чудодейственной силе пива!

Оказывается, триста лет назад оно облегчало «зубную боль, если кто теплым пивом рот прополоскает.» В том же источнике есть и другой совет: «Уставшим с дороги пиво чуть подогретое к ногам приложить — очень укрепляет.» Вторит этой старинной мудрости и астроном Гайек: «Уставшим следует умыть

квально всосали его вместе с молоком матери? ...

Были и местные рецепты — локально-го, так сказать, значения. Например, в городе Нимбург пиво употреблялось против подагры.

А в широком обиходе его использовали при урологических заболеваниях — и некоторыми врачами такое лечение практикуется до сих пор.

Ну, чем, скажите, не женьшень это наше пиво! И это мы не упомянули еще о точке зрения знаменитых профессоров Главы и Томайера, которые видели в пиве лекарство от... холеры. Эту точку зрения поддержал, кстати, и берлинский профессор Кох, доказавший, что в пиве бактерии холеры очень быстро погибают; более того, пиво не позволяет болезни развиваться. Эти утверждения красноречиво подкрепляет тот факт, что во время массовых эпидемий холеры среди работников пивоварен случаи заболевания ею были единичными. Наверное, это и вызвало к жизни пословицу, что «корхела не убьет холера» («корхел» — любитель пива)...

Сегодня мы уже считаем пиво панацеей от всех телесных зол, и все же каждый поклонник пива с ходу выложит вам дюжину новых, современных аргументов в его пользу. Например, что группа медиков Карлова университета, которая вела наблюдения за работниками завода «Плзненский Праздник», установила, что умеренное употребление пива положительно влияет на поведение и эмоции людей, снижает риск заболевания ишемической болезнью сердца.



«Если пиво в чане осело, сделай так: чтобы непорочная дева спряла пить и натерла ту нить воском, что капает на алтаре. А нить ту обвей вокруг затычки — и все образуется. *Probatum est.*»

Видите, как просто. Если, конечно, под рукой окажется непорочная дева и алтарь. Таких советов в старину имелось множество, и они старательно записывались, чтобы потомки могли воспользоваться опытом, например, Адама Тржиски из Крумлова, как действовать против «сглазу» пива, или, например, мудростью Иржи Фоукала из Индржихова Градца, если бы «пиво от дрожжей киснуть не хотело». В рекомендациях смешано все — от народных рецептов, основанных на свойствах растений, до самых невежественных суеверий. С неизменной припиской в конце: «*Probatum est.*» Испытано есть.

«Кислое пиво исправить: возьми два или три караваев хлеба горячего, разложи каждый на два и держи половину над дыркой в бочке, пока не остынет, потом и другую часть, и третью. Кислоту как рукой снимет. *Probatum.*»

Даже клиентов можно было обещать себе испытанным средством: «В



на белая?» Там есть и другие забавные предположения на ту же тему. А вообще-то поэт был не так наивен и, оказывается, прекрасно знал, зачем пиву пена: «... чтобы мы знали, достаточно ли в пиве солода. Правильная степенность: два сантиметра пены сразу после наполнения кружки. Чем белее, гуще и устойчивее пена, тем больше солода.» Вот вам и поэты!... Словом, логика проста: или Неруда обладал приземленным воображением, или пиво — достаточно высокая материя для поэзии.

Но даже если отнестись симпатично Неруде к пиву на счет его поэтического легкомыслия или генетических корней (отец поэта был пивоваром), то и тогда остаются такие авторитеты, как, в частности, Тадеаш Гайек — знаменитый астроном и врач рудольфинской эпохи. Он не только не гнушался пивом, но даже на-

ноги пивом с маслом. Делается это и лошадям на ночь, как приедут они на постоялый двор. И на другой день они резвее и больше выдержат.»

Ну, это нам с вами сегодня уже не пригодится — дорогогато обойдется лошадиная резвость. А вот рецепт прадедов на пиво как стимулятор пищеварения употребляется до сих пор. Почти все авторы старых книг о пиве — начиная от Гайека и кончая доктором Коппом — рекомендуют пить пиво даже кормящим матерям и грудным младенцам, всерьез утверждая, что после материнского молока пиво — самая подходящая пища для детей... Даже «учитель народов» Ян Амос Коменский не исключает пиво из рациона детей... Может, с тех давних времен и передается чехам из поколения в поколение пристрастие к пиву, поскольку они бу-





новое воскресенье, когда люди из костела идут, выйди на перекресток, возьми щепотку земли с каждой стороны дороги и рассыпь ее по пивоварне, приговаривая: «Все люди ко мне за пивом приходят, зерна несите, сколько я пыли посеял. Probatum est.» Так-то!



Если истина — в вине, то уж поиски ее — наверняка в пиве. Чешские пивные издавна были той общественной «говорильней», где обсуждалось все — от философских проблем бытия до действий очередного правительства. И уж конечно, посягательства на эти центры народной мысли на могли остаться без последствий.

16 апреля 1864 года в Королевстве чешском был введен «пивной крейцер» — налог с пива, шедший в городскую казну. Где-то он взимался, где-то нет, но именно с него началась «пивная война», длившаяся десятилетиями. Владельцы пивоварен и пивных вынуждены были поднять цены на пиво, чтобы не оставаться внакладе после уплаты налога. Посетители пивных взбунтовались. А поскольку к посетителям пивных относились все средние и низшие слои населения, дело дошло до парламента.

На сейме в 1885 году депутат Адачек требовал заменить налог с пива «спиртным крейцером», обосновывая это тем, что «дешевое и хорошее пиво есть главный недруг спиртного». Парламентным путем, однако, урегулировать пивной вопрос не удалось. В Праге рабочие вышли на улицу с транспарантами «Пьем за шесть!» (6 крейцеров была старая цена пива). Их борьбу стала организовывать социал-демократическая партия, выдвинувшая лозунг: «Сознательный рабочий не пьет подорожавшее пиво!»

В ее листовке страстно защищалась эта позиция: «Пиво, которое часто бывает рабочему в его тяжелом и изнурительном труде опорой, а при сегодняшней питьевой воде — и единственным напитком, должно подорожать так, что рабочему придется отказаться

от этого удовольствия и потребности... Граждане, сплотимся для защиты интересов, чтобы отвести руку, готовящуюся глубоко влезть в наш карман... Не пейте пиво там, где оно подорожает, и увидите, что и пивовары, и трактирщики скоро поймут, что лучше невысокий доход, чем совсем никакого.»

Одно из обращений к рабочим начиналось прямо-таки с гамлетовского вопроса: «Пить или не пить?» — причем делался вывод, что подорожавшее, конечно, не пить.

Итак, сознательные рабочие перестали пить пиво. Орган социал-демократии «Право лиду» констатировал, что «пивная война превратилась в жестокую осаду» и призывало к упорству всех, кто перестал пить.

Долгие годы и с переменным успехом велась борьба за стабильные цены на пиво: то трактирщики присоединялись к рабочим и вместе боролись с пивоварами, то рабочие боролись с трактирщиками, то все вместе боролись с правительством, которое за счет пивного налога повысило зарплату учителям. В революционном 1905 году председателю министров был подан протест, в котором, в частности, говорилось: «... так как мы не являемся страной виноделия, то пиво у нас — народный продукт, народный напиток, и ему нет замены. Оно стало хлебом прежде всего рабочим классам, которые были бы глубоко задеты подорожанием. Волнение мысли в рабочих слоях успокаивается с трудом, и увеличение земского налога с пива могло бы быть причиной непредсказуемых последствий...»

Авторы петиции оказались правы: борьба за пиво как-то незаметно вылилась в борьбу за... всеобщее право на голосование.

Крылатая фраза чехов «Пиво — наш хлеб» была в недавнем прошлом не только метафорой. На пиве нередко го-



товили пищу. Еще наши бабушки с успехом варили из пива... супы. Существуют десятки рецептов таких супов, которые считались полезным и питательным блюдом и подавались как к бедному, так и к богатому столу.

Пивом заменялась в XVII—XVIII веках «сладкая каша», традиция которой долго существовала в чешских замках и помещичьих усадьбах. Пришлые и бедные одаривались в поместьях хлебом, монеткой и пивом.

Много рецептов привел в своей книге астроном Тадеаш Гайек: свинина, вареная в пиве с уксусом, яблоками и специями; кролик на пиве, рыба в пивном соусе... Без пива было немислимо коронное блюдо рождественского стола — карп по-старочешски.

И поскольку мы не рискуем предложить вам побить чешский рекорд по питью пива — 25 поллитровых кружек за один присест, то предлагаем хотя бы попробовать свинину на пиве. Рецепт прост:

Полкилограмма постной свинины порежьте кусочками, вложите в кастрюлю с растопленным маслом (80 гр) или салом и залейте пивом так, чтобы мясо целиком погрузилось в него. Затем посолите, добавьте тмин и варите 35—40 минут, после чего вложите в кастрюлю порезанный лук, две ложки натертого на терке хлеба, две ложки уксуса и потушите на медленном огне. Готовое блюдо заправьте мукой, вскипятите и подайте с гарниром. Приятного аппетита!

Я. Нештятник



## ПОХВАЛА ПИВУ

**П**риезжому в Монреале частенько попадаются на глаза терракотовые стены корпусов пивоваренного завода с четким названием фирмы на самом высоком здании — «Мольсон». Да и как не увидеть корпуса, коль расположены они неподалеку от центра города по соседству с громадным автодорожным мостом через реку Святого Лаврентия. Пронсясь мимо завода в машине, особенно в летний зной, невольно представляешь холодок прозрачного запотевшего бокала с янтарным, пузырящимся божественным напитком и сразу ощущаешь сухость во рту и невольно ловишь взглядом вывеску бара.

Завод «Мольсон» выпускает миллионы бутылок пива в год. И надо отдать должное — превосходного. Еще

И перстень переключивается ко мне в ладонь — тяжелый, осыпанный бриллиантами, четко видны цифры «1973». Это год, в котором вручен приз за победу в турнире НХЛ.

— Сколько у вас таких перстней?

— Я — пятикратный победитель Кубка и соответственно обладатель пяти подобных наград.

— Кем тяжелее быть: игроком или директором?

— Игроком, пожалуй, тяжелее, но и доходнее. Сейчас я получаю 100 тысяч долларов в год, а раньше, когда играл, — 300 тысяч.

(Заметим, что президент США, как сообщает печать, получает в год только 200 тысяч).

— А сколько в среднем получает рабочий «Мольсона»?

вх партнеров. У вас в СССР делают большой упор на технику катания, а у нас — на физическую подготовку. Отсюда сложности в тренировках, плюс к тому же дискомфорт от недостатка в общении. К тому же у ваших здесь при наличии больших денег множество соблазнов. А к этому тоже надо привыкнуть.

— Есть ли у канадских профессиональных хоккеистов проблемы после завершения спортивной карьеры?

— Безусловно. Однако в основном все они неплохо обеспечены, многие начинают заниматься бизнесом или поступают на службу в госучреждения и фирмы. Я слышал о проблемах у ваших хоккеистов. Думаю, им надо объединяться, чтобы отстаивать свои права.

# ХОККЕЙ И ПИВО

бы, у предприятия давние традиции, прекрасные мастера. Создано оно еще 200 лет назад. Тогда неторопливые битюги таскали отсюда тяжеленные дубовые бочки с пивом в соседние таверны. А ныне «Мольсон» в бутылках и банках развозится самолетами и авторефрижераторами по всей Канаде и за ее пределы.

Но не завел бы я разговор об алкогольном (хотя и слабо) напитке на страницах спортивного еженедельника, если бы пиво не было напрямую связано со спортом, а точнее — с хоккеем. Дело в том, что фирма «Мольсон» владелец «Монреаль-Канадиенс» — самого титулованного, самого популярного хоккейного клуба. Клуба, в котором блистал легендарный Морис Ришар по прозвищу «Ракета». Он и сейчас занимает почетные места на лощеных страницах рекламных буклетов пивоваренной фирмы. А использует для рекламы его имя иной неоднократный обладатель Кубка Стэнли — Режан Уль, ныне входящий в состав директората фирмы и отвечающий за контакты с потребителями.

Именно ради встречи с ним и отправился я на «Мольсон», правда, не буду кривить душой, не без тайной мысли о познании, каково оно, канадское, в сравнении с нашим жигулевским.

Увы, наше начало проигрывать с первого же тайма: с улыбки очаровательной хостессы Марлен, которая встретила у входа, познакомила с историей фирмы и предложила заглянуть здесь же в магазинчик, дабы купить все, что касается «Мольсона» и его команды «Монреаль-Канадиенс». Вот бы в ту забегаловку наших, неизбалованных любителей хоккея! Ключики, шайбы, шлемы, майки, защитная амуниция на любой рост, цвет и вкус, горы всяческих безделушек для фанов — выбирай, что душе угодно.

Правда, дальше начались ограничения: в пивоваренные цехи не пустили — производственная тайна. Прошли лишь вдоль линии мойки бутылок и разлива пива. А затем сразу же в зал дегустации, где к стойке подведены трубопроводы прямо из цехов от емкостей со всеми сортами производимого «Мольсоном» пива. Именно здесь нас и ждал Режан Уль. Поджарый, с седеющей бородкой, но по-прежнему с крепкой рукой и жестким локтем, всегда готовым воткнуться в бок соперника. Его колкие глазки внимательно изучают, оценивают собеседника: насколько ты можешь быть полезен. Несколько манерно, отработанным движением он представляет на обозрение кисть руки с золотым перстнем обладателя Кубка Стэнли на пальце.

— Можно взглянуть?

— Пожалуйста.



— 20 долларов в час.

— Как вы оцениваете продукцию вашей фирмы?

— Пиво «Мольсон» превосходно. Оно делается на основе лишь канадского сырья. Вода берется из монреальского водопровода, только дополнительно фильтруется. Выпускаем десять сортов пива. Лучшее, на мой взгляд, «Экстра», хороши и «Драй».

— Вы любитель пива?

— Непрочь пропустить стаканчик, но, знаете, привык к режиму. Я и сейчас иногда играю за ветеранов, но серьезно не занимаюсь — не хватает времени.

— Есть ли на вашем предприятии хоккейная команда из служащих фирмы?

— Нет, такой нет. Хотя кое-кто и занимается спортом. Мы даже держим специалиста для организации спортивной оздоровительной работы среди 1400 служащих «Мольсона».

— Кстати, профессиональным хоккеистам не запрещается пить пиво?

— Нет. У нас все построено на самоконтроле. Хочешь хорошо играть и хорошо зарабатывать — будь фанатично предан хоккею, соблюдай строгий режим. Здесь после тренировок игроки могут поступать, как им заблагорассудится.

— Как вы оцениваете игру советских хоккеистов, выступающих ныне в НХЛ?

— Наиболее ярко проявился Макаров в «Калгари Флеймз». Он классный, опытный, оригинальный игрок. Большое будущее у Могильного. Он чрезвычайно артистичен на льду. Конечно, вашим игрокам приходится нелегко. Их трудности в незнании языка, непривычной обстановке, необходимости приспосабливаться к характеру и темпераменту но-

— И последний вопрос. Чем объяснить не снижающуюся популярность хоккея в Канаде? У нас в Москве матчи редко проходят при аншлаге. В чем ваш секрет?

— Хоккей для канадца, как у нас любят говорить, нечто большее, чем спорт, это — религия. Ни один вид спорта не может конкурировать с ним. Наш монреальский «Форум» с его 16 тысячами сидячих и 2 тысячами стоячих мест не может вместить всех желающих. Сейчас решается вопрос о строительстве более вместительного зала.

Пойти на хоккейный матч для любого канадца — значит, приятно провести время, это целое событие. Фирмы стремятся закупить абонементы на места поближе к арене. Билет на хоккей нередко служит поощрением для наиболее отличившихся сотрудников фирмы. А полистайте наши газеты, посмотрите телевизор, послушайте радиопередачи — всюду масса информации о хоккее. Хоккей сопровождает канадца с колыбели до гробовой доски. Может, в этом и есть секрет его постоянной популярности.

...Вот и я, покидая Канаду, получил от коллеги из газеты «Спорт» Франсуа Беливю в качестве сувенира шайбу команды журналистов, как своеобразное приглашение провести следующую встречу на льду хоккейной коробки.

До новых встреч, хоккей!

**В. МИХАЙЛОВ.**

Фото автора.

Монреаль — Москва

5-ая встреча коллекционеров  
пивной рекламы Украины. 6-7. X. 90, г. Желтые Воды  
Днепропетровской области

- |                                |                                 |
|--------------------------------|---------------------------------|
| 1. Голеников Е. /Кривой Рог/   | 6. Школасев И. /Кривой Рог/     |
| 2. Дергач А. /Желтые Воды/     | 7. Партала С. /Желтые Воды/     |
| 3. Константинов В. /Киев/      | 8. Размыслович В. /Желтые Воды/ |
| 4. Леонович Л. /Северодонецк/  | 9. Тарасюк Н. /Кривой Рог/      |
| 5. Нагибин И. /Днепропетровск/ | 10. Тимофеев С. /Киев/          |
|                                | 11. Трофимчук Ю. /Калиновка/    |

!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!

Уважаемые коллекционеры! На территории харьковского пивзавода № 1 "Новая Бавария" открыт и функционирует музей истории пивообъединения. Собран интересный материал по харьковским пивзаводам № 1 "Новая Бавария" и № 2 "Россия". Руководство музея продолжает поиски документов, связанных с деятельностью названных заводов и будет благодарно всем за оказанную помощь. Друзья, о своих возможностях сообщите: 310020, Харьков-20, пивзавод № 1 "Новая Бавария", библиотека, Грановской Тамаре Самойловне.

За 50 этикеток капстран /или 12 экзотики, или 6 банок/ вышлю адреса пивзаводов Центральной и Южной Америки, всего более 170 адресов - из 31 страны. Литовская Республика, 235280, г. Биржай, ул. Республикас, 56-20. Микалаюнас Повилас

Губит людей не пиво. В ночь с 18 на 19 декабря с.г. в столице Латвийской республики Риге прошла очередная конференция республиканской Лиги Истинных ценителей Пива. Открывая конференцию, председатель и почетный президент лиги Гунарс Криевиньш поздравил собравшихся с пятилетним юбилеем организации, а также сообщил об открытии филиалов лиги в Москве, Вильнюсе и Белой Церкви. ЛИЦП, объединяющая в своих рядах студентов и выпускников Рижского института инженеров гражданской авиации, вновь подтвердила приверженность декларированной ранее программе: неучастие в политической жизни, неупотребление напитков, содержащих более 20% алкоголя, искоренение уличного алкоголизма путем расширения сети пивных баров.

**ВСЕ  
О ПИВЕ**

"Комсомольская правда", 29.12.90

Пейте пиво ценное. В июле в ФРГ продан миллиард литров пива. Похоже, побит майский рекорд, когда было раскуплено "всего" 980 млн. литров. Эти цифры обнародовало Федеральное бюро статистики. Да, видно, в летние месяцы жажда замучила немцев. Если верить цифрам, главными любителями "ячменного сока" являются багарны - на них приходится 29,2% - и жители земли Северный Рейн - Вестфалия - 26,3%. Три четверти продукции были распроданы в бутылках или банках.

"Правда", 31.08.90

"Октоберфест" на экваторе. Всем известен "Октоберфест" в Мюнхене, оказывается он нашел свое продолжение в... Бразилии. В Флорианополисе, Блуменату, Итажаи и других городах штата Сант-Катарина, заселенного в основном выходцами из Германии и Австрии, прошел шумный, веселый, с обильными пивными возлияниями "Октоберфест".

Праздник пива. Есть в автономном крае Воеводина небольшой городок Зренянин. Городок, как городок, но раз в год, в сентябре, здесь проходят Дни пива.

Вот уж праздник так праздник! С народными гуляньями, со старыми фазетонами, где в упряжке по четыре коня. Почему именно четверка? Потому, что знаменитая здешняя марка пива так и называется: "Четыре коня". А выпускаться она начала ни много ни мало 245 лет назад - в 1745 году. Коронный номер праздника - поединки тех, кто быстрее всех выпьет литровую кружку пива. Приз - бочка...

Между прочим пьяных здесь никогда не увидишь, а слово "интрезвитель" в сербохорватском языке отсутствует. "Правда", 22.09.90

"Уитбрэд-90". Британская пивоваренная компания "Уитбрэд", известная у нас в стране не своей продукцией, а тем, что она является организатором кругосветной парусной гонки, сообщила о росте своих прибылей на 17%. С января по март на ее счет поступило 260 млн. фунтов стерлингов. Год назад за тот же период любители пива выложили 223 млн. Эта компания проводит не только парусную гонку, но и теннисный турнир, конные скачки, а также выставки картин. Специально к парусной гонке она организовала выпуск пива в банках, на которых, естественно, изображена яхта.

ТАСС

Драматичным финалом увенчался фестиваль пива в северочешском городе Мост. В областном Доме культуры горняков и энергетиков, где проходили торжества, взорвалась бомба, в результате 18 человек получили ранения.

В Киргизии началась кампания по вручению Красных знамен и дипломов ЦК КПСС, ЦСНС, ЦК ВЛКСМ победителям Всесоюзного соревнования за успешное выполнение заданий 12 пятилетки и 1989 г. Одними из первых провели торжественное собрание труженики Фрунзенского пивзавода. У местных жителей это событие вызвало недоумение: "Знамя вручено, а пива нет," - говорят одни. "А если и бывает, то кислое," - добавляют другие.

"Известия", 21.09.90

31 августа в "Шереметьево-2" открылся пивной бар "ДАБ".

### РЕЦЕПТ НА ЗАМЕТКУ

### С а м о в а р н о е п и в о

Взяв чистый масляной мешок, насыпать в него 6 стаканов ржаного молотого солода и полфунта хмеля и хорошенько потереть их вместе. Мешок надо повесить под кран самовара, под который нужно поставить кадочку в 26 бутылок вместимостью. Но мешок надо так укрепить, чтобы он не касался для кадочки, в которую нужно положить 4 стакана черной патоки. Вода в самоваре должна кипеть все время, пока будет литься в мешок. Если кипяточку в самоваре не хватит, то его нужно доливать также кипятком, чтобы самовар не переставал кипеть. Кипяток нужно пускать из самовара в полкрана, а не во весь, а в мешке как можно чаще мешать гущу. Когда кадочка будет полная, тогда ей нужно дать остыть и глотить в нее 1 стакан дрожжей, чтобы было брожение. Когда все дрожжи опустятся на дно, то жидкость нужно разлить в бутылки, закупорить и вынести на погреб для на 3-4, после чего его можно пить. И. Винокуров. "Домашнее приготовление пива, меда и вина". Петроград, 1917

В составлении выпуска приняли участие: А. Дубасов, Ю. Трофимчук, В. Лисенко, С. Тимошенко, Р. Кожарский, А. Драгомиров, Г. Колесов.

**НАШ АДРЕС** ● 214018, Смоленск, Памфилова, 3-22. Довгань В. П.