

КОЛПИВАТР

О ПИВЕ, ПИВЗАВОДАХ И ПИВНОЙ АТТРИБУТИКЕ

№ 2(86)-2025



ЖИГУЛЕВСКОЕ ПИВО ИЗ ОЙРОТ-ТУРЫ

ФАКТЫ ИЗ
ИСТОРИИ
ПИВЗАВОДА
В ГОРНО-АЛТАЙСКЕ

СПИЧЕЧНЫЕ ЭТИКЕТКИ ПИВНОЙ ТЕМАТИКИ

МАЛОПОПУЛЯРНАЯ
ПИВНАЯ
АТТРИБУТИКА

СОВЕТСКОЕ ПИВО В КИНО

ИСТОРИЯ
СОРТА
"ПИЛЬЗЕНСКОЕ"
В ФИЛЬМАХ



S-01
ANDRÁS KÖRÖSMÉTEL
HUNGARY

Фото: О. Федоров

КОЛПИВАТР

КОЛЛЕКЦИОНЕР ПИВНОЙ АТТРИБУТИКИ

Издается с 1999 года

Периодичность: 2 раза в год

Тираж: 500 экз.

ИЗДАТЕЛЬ

Клуб коллекционеров пивной атрибутики



тел.: +7 (909) 955-96-02
etiketki@mail.ru www.kkra.ru

#kkra @ccba1998



РЕДАКТИРОВАНИЕ И ВЕРСТКА

В. Шамов

ОТПЕЧАТАНО

в типографии Viki Print, Москва

ИСТОЧНИКИ МАТЕРИАЛА

Д. Снигирев, history.avra.med04.ru,
Госархивная служба Республики Алтай,
vk.com, ebay.com, profibeer.ru, nubo.ru,
Яндекс Карты, allbrewery.ru

KOLPIVATR

beer, breweries and beer accessories
magazine. Since 1999.

Periodicity of edition: twice a year.

Circulation is 500.

Published by

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



ИСТОРИЯ

Друзья!

Этот номер журнала КОЛПИВАТР вышел у нас на несколько полос пообъемнее, чем недавние предыдущие. В нем мы наконец-то обратились к доселе обделенному нашим вниманием коллекционированию спичечных этикеток пивной тематики. Вдобавок нынешний выпуск, кроме привычных обзоров пивоварен, наполнен сразу несколькими историческими статьями.

История – это главное знание коллекционера. Можно владеть отличным коллекционным материалом, но не уметь его систематизировать из-за незнания хронологии и фактов происхождения атрибутики. А без систематизации потенциальная коллекция теряет в своей значимости.

Так выходит, что история пивоваренной отрасли в нашей стране, это удел именно коллекционеров, да еще, наверное, небольшого числа увлеченных промышленной либо архитектурной тематикой краеведов. Выходит, что наше знание в наших руках. Давайте не забывать об этом.

Влад Шамов



Екатеринбург

02.08.2025

Фестиваль URALCRAFTFEST. 30 пивоварен. Впервые - безлимитная дегустация! Место проведения - концерт-холл "Свобода", ул. Черкасская 12.

[vk.com / uralcraftfest2025](https://vk.com/uralcraftfest2025)



Казань

23.08.2025

Третий фестиваль крафтовой культуры SHULAY. Более 45 производителей со всей России, около 200 сортов. Безлимитный формат. Место проведения - Фабрика Алафузова, ул. Гладилова 55А.

t.me/s/SHULAY_FEST

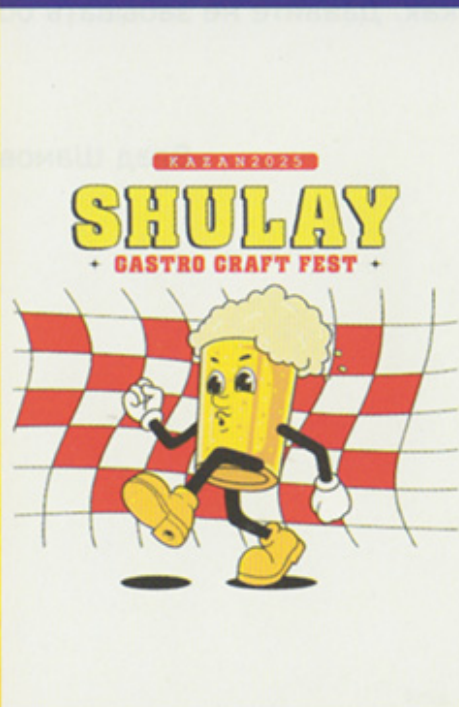


Тула

02.08.2025

Фестиваль крафтовых напитков "Самовар". Безлимитная дегустация более 100 сортов крафта. Место проведения - рок-клуб М2, ул. Октябрьская 306.

vk.com/samovar_beer



Ижевск

30.08.2025

Девятый ежегодный прикамский фестиваль малых пивоварен. Более 20 пивоварен и более 100 сортов крафта. Тема фестиваля в этом году - "От заката до рассвета". Место проведения - Пинта паб, ул. Молодежная 74.

craftfair.su



**БОКАЛЫ
БИРДЕКЕЛИ
ПРОБКИ**



**ЗНАЧКИ
ЭТИКЕТКИ
БАНКИ**

18-19 октября 2025 г.

**28-я
встреча коллекционеров
пивной атрибутики**



**Московская ярмарка увлечений
ул. Краснобогатырская д. 2, стр. 2
9:00 - 18:00**

10-я встреча в Репино



Автор: В. Шамов

Фото: А. Фоменко, В. Полежаев

17 мая в Репино под Санкт-Петербургом прошла очередная Открытая всероссийская встреча коллекционеров пивной атрибутики, ставшая 10-й по счету.

Уже который год подряд на день проведения встречи коллекционеров в Репино выпадает ясная и довольно теплая майская погода, что вкупе с известной душевностью этого мероприятия делает воспоминания о его посещении исключительно добрыми. В этом году встреча в Репино, проводимая клубом "Пивной Этикет", была 10-й по счету (встреча в прошлом году не считается, т.к. она шла вне плана и была приурочена к годовщине самого клуба). Коллекционеров без учета сопровождающих лиц собралось 46 человек. Они представляли Санкт-Петербург, Москву, Тулу, Тверь, Ригу. В подарочный набор участника входили этикетки, значок, деревянный бирдекель, кронен-пробки, бутылка репинского портера и пиво от пивоварен, предоставивших для проведения встречи свою продукцию. А продукцию "Пивному Этикету" в этот раз предоставили: пивоваренная компания

"Балтика", пивоварня "Пряный Хмель", Василеостровская пивоварня, пивоварня Knightberg, пивоварня купца Лапина, пивоварня Panzer, холдинг "Объединенные пивоварни", Plague Brew, 2 Barrels brewery. Специальным пивом был Репинский портер и еще три сорта от пивоварни sTs Brewery, на этикетках которых красовалась эмблема встречи. Вдобавок на этикетке портера изображены существующий и (внимание!) рассматриваемый проектный варианты логотипа "ПЭ". Да, руководство питерского клуба задумалось об обновлении лого.

Впервые за всю свою историю "ПЭ" провел встречу в Репино без Петра Бондаренко, ушедшего из жизни в конце августа прошлого года. Мысленно Петр был со всеми, его память почтили молчанием. Мероприятие открыл приветственными словами президент "ПЭ" Андрей Сальков. Также

ПИВНОЙ ЭТИКЕТ 1999

Barrel aged imperial smoked porter

STs brewery

РЕПИНСКИЙ ПОРТЕР
НП 24.7% Алк 11.2% 0.33

Санкт-Петербург Пивной Этикеты
встреча коллекционеров
17-18 мая
2025

Санкт-Петербург
KAME
Пивной Этикеты

@pemeeting

STs brewery

BAMBERGER RAUCHBIER
OG 14% ABV 5.4% IBU 20
0.33l

Санкт-Петербург Пивной Этикеты
встреча коллекционеров
17-18 мая
2025

@pemeeting



BELGIAN BLACK IPA
OG 16.5% ABV 6.9% IBU 70
0.33l

STs brewery

Санкт-Петербург Пивной Этикеты
встреча коллекционеров
17-18 мая
2025

@pemeeting

WEE HEAVY 140-Shilling
OG 24.5% ABV 10.5% IBU 35
0.33l

STs brewery

Санкт-Петербург Пивной Этикеты
встреча коллекционеров
17-18 мая
2025

@pemeeting



выступали член правления "ПЭ" Галина Всеволодовна Кляровская (в том числе с информацией об очередных исторических сведениях по теме пивоварения) и Наталья Владимировна Камышова, бывший работник пивзавода "Степан Разин", кандидат технических наук (рассказала и о том, как в прежние времена на заводе работали с поступавшим хмелем; хмель – самая актуальная сейчас тема). Такие рассказы знающих людей – это отличительная особенность репинской встречи и вообще важный момент для истинного коллекционера; мы должны быть подкованы в истории, потому что, если не мы, то кто же? От лица спонсоров собравшихся приветствовала представитель "Балтики" Елена Мигалкина, ну а гости из ККПА просто презентовали руководству "ПЭ" пивной подарок от пивзавода с самым московским названием "77". На этом официальная часть была закончена, участники продолжили обмен, и конечно же главным предметом обмена были кронен-пробки. Тут должен сообщить, что в Санкт-Петербурге, в помещении ДК им. Крупской на проспекте Обуховской обороны 105 и вовсе появился магазин пробок. Открыл его известный коллекционер из Риги Игорь Борщевский. Так что магазины для пивных коллекционеров существуют теперь не только в онлайн формате, а еще и натурально.

Итак, пробочники и этикеточники составили костяк участников этой встречи. На удивление, некоторые коллекционеры, проживающие в Санкт-Петербурге и окрестностях, ее вовсе проигнорировали, что непонятно; мероприятие ведь не частое, проводится раз в два года, представляет из себя фактически смотр коллекционерского сообщества северо-запада. Вдобавок добраться до гостиницы "Репинская", где все происходило, совсем несложно, компания обычно собирается наидушевнейшая, с погодой везет, шашлык год от года мастерский и пива – в достатке. Кстати, шашлык в Репино традиционно готовят участники из Москвы.

Спасибо "Пивному Этикету"! Пожелаем клубу северян успехов и сплоченности рядов. Следующая встреча в Репино должна пройти в 2027 году. С нетерпением будем ждать и надеемся, что все мы придем к этому событию в целостности и сохранности.

7-я Всемирная встреча

Фото: О. Федоров

Очередная встреча Всемирной конвенции по пивному коллекционированию во французском Агно 12-15 июня собрала только зарегистрированными 389 человек из 33 стран, а в целом - около 500 посетителей.

Не смотря на первоначально вяло шедшую регистрацию на эту встречу, количество участников ближе к событию резко возросло так, что все посадочные места стали забронированы. Намеченная программа встречи, включая экскурсии и вечеринки, была выполнена полностью. По информации от непосредственных участников "всемирки", помещение подходило для обмена полностью: просторное, светлое, но только душное, т.к. на улице было +30°, а павильон исторического городского рынка, где все проходило, не оборудован кондиционерами. В целях обеспечить всех желающих столиками организаторы приспособили помимо главного большого зала еще и дополнительный поменьше и почему-то разместили там по территориальному признаку участников из Прибалтики, Скандинавии и с Балкан. Это большой минус всех подобных мероприятий, и повезло тому, кто успел перекупить места у других участников в главном зале. Как и на прочих больших европейских биржах обмен начался еще утром пятницы (13 июня); на парковке

ского спорт-комплекса обменивались баночки. Относительно остальных видов нашего хобби на встрече было больше продажи, чем обмена. Основным спросом пользовались бирдекели и этикетки экзотики. А предлагалось к продаже все подряд, но в первую очередь бирдекели, банки, пивная реклама. Пробки и стекло вызывали меньше интереса. Обмен в залах шел в субботу и воскресенье. Можете сами судить о его эффективности: опытным коллекционерам экзотики он принес в коллекцию около 200 новых этикеток и столько же бирдекелей. Географически более всех на этой встрече были представлены сама Франция, Германия, Бельгия и Испания. Наш одноклубник Олег Федоров представлял Россию и конкретно ККПА. Еще двое наших одноклубников - Олег Ионов и Михи Хаусвальд, представляли Германию. Также на встрече были москвичи Михаил Титов и Андрей Федоров. По итогам проведенной Генеральной ассамблеи ВКПК решено, что следующие всемирные встречи пройдут в 2027 году в Уругвае, а затем в 2029 году - в Сербии.





Автор: В. Шамов
Фото: В. Шамов, vk.com

Июнь 2025 года стал самым пивофестивальным в Сибири и это благодаря годовщине SibCraftFest

Случилось так, что в нынешнем году новосибирский пивной фестиваль SibCraftFest праздновал 10 лет. Вот, как раз повод посетит столицу Сибири. Ожидалось что-то весьма специфическое, хотя и помнилась народная мудрость, что за Уралом крафта нет. Враки! Есть, но мало. Итак, застрельщик SibCraftFest – новосибирская пивоварня GUSI. Не в пример многим эта пивоварня уделяет максимум внимания мерчу: на фесте в развлекательных секторах предлагали даже вдеть сережки GUSI, а в подарочном наборе VIP



(в фирменной красной холщевке) полага- лась фестивальная "докерка", бренди- рованные солнезащитные очки GUSI, значек феста и весьма изы- сканный пивной бокальчик.

Что касается организации мероприятия, то тут у привычного к сто- личным вариантам посетителя будет шок: представьте себе многоэтажное офисное, вообще не пивное по свое- му профилю здание, где в рекриациях аж на трех этажах орга- низованы прилавки с пивом. При этом, каж- дый этаж подозрительно соответствовал отдель- ному сорту: на нижнем были

преимущественно легкие и крепкие эли, выше над ним смузи и гозе, и на третьем – портеры и стауты. О существовании третьего этажа я догадался уже ближе к концу посещения. Вот так "внятно" организаторы составили указатели, что из них мало что было понятно. А еще не вовремя было подготовлено достаточное количество моек для бокалов. Представьте себе, в бокал прыскали водой пульверизатором, чтоб его очистить. Хотя одно то, что на этом фесте вообще допускалась стеклянная посуда, уже радость. Что касается атрибутики пивоварен, то это не про SibCraftFest; никаких этикеток и пробок, и какое-то жалкое количество бирдекелей. В этой связи были надежды на фестиваль домашних, который проходил в том же Новосибирске буквально следом, но это миленькое мероприятие в тесном зальчике на Красном проспекте (и теснота здесь,



и три этажа там объясняются тем, что все эти заведения и здания принадлежат аффилированным компаниям, которые, вероятно, не допускают ни шагу "налево"; либо так, либо нигде) также разочаровало коллекционеров. Это я именно про атрибутику. При том, на бутылках (а для домашних никакого кранового розлива нет) были собственные фирменные этикетки.

Главное, что по вкусовой части оно вышло даже смачнее, чем его "старший брат". Я сам лично стоял пару раз в мини-очереди к одному семейному подряду, чей домашний овсяный стаут даст фору промышленным. И вообще, все пиво на этом смотре кухонных варщиков выглядело каким-то уж больно ровным и добротным. Наверное, действительно нынче российское домашнее пивоварение вышло по качеству на уровень максимально близкий к профессиональному.





Санкт-Петербург

Автор: П. Егоров

Историческая пивоваренная территория завода "Степан Разин" в Санкт-Петербурге освоена ныне крафтовиками.

AF BREW

Пивоварню AF Brew представлять не надо, она даже удостоилась своей странички в Википедии, но кратко расскажу ее историю. Вот компанию "Балтика" у нас обычно противопоставляют крафтовым пивоварням, но именно она стала колыбелью крафта в России. На "Балтике" была собственная экспериментальная минипивоварня, где варились тогда фактически крафтовые сорта пива. "Балтика" несла пивное просвещение в массы проектом "Пивной этикет", где как раз работали Никита Филиппов и Дмитрий Булдаков, основавшие в 2012 г. вместе с Артемом Кольчуковым контрактную пивоварню AntiFactory, позже переименованную в AF Brew. Пивоварня контрактowała разные площадки для своих варок и лишь в 2016 г. заимела собственные мощности которые разместились на территории бывших броидильно-лагерных отделений пивова-

ренного завода "Степан Разин". В Европе, да и у нас любят старить свои пивоварни, относя их основание к дате первого письменного упоминания о пиве в данной местности. В этом смысле AF Brew – старейшая пивоварня в России, так как расположена на территории старейшего завода "Степан Разин", но на входе в AF Brew дата основания все-таки скромно указана как 2012 год, а не 1795. AF Brew активно занимается и ресторанной деятельностью, в том числе при самой пивоварне имеется тапрум (как раз в бывшем помещении броидильно-лагерного отделения). Также с 2019 года компания проводит ежегодный пивной фестиваль Lobotomy Day. Хотя сейчас пиво от AF Brew можно встретить и в некоторых сетях, пивоварня небольшая, варочный порядок на одну тонну, при этом четырехпосудный. Автоматическое управление и механизированная подача солода, цилиндро-конические танки – от двух тонн и больше. Конечно, имеется хоп-ган, также есть сепаратор, довольно простая водоподготовка. Пиво разливается в основном в банки и кеги, но для HoReCa – еще и в бутылки. Имеется отдельное помещение (очень красиво оформленное), где происходит выдержка в деревянных бочках. Есть и большой склад для готовой продукции. Ассортимент весьма обширный и не ограничивается только



крафт-
т о -
в о й

листи-
кой ;
обыч-
ные ла-
геры. В-
сего в
Untappd
значи-
тся 304
сорта от
AF Brew.
Их tap-
room со-
стоит из
зала с ба-
рной сто-
йкой – о-
чень све-
того, с
витрина-
ми на ули-
цу, а так-
же еще од-
ного боль-
шого зала
в бывшем
бродильно-
лагерном
отделе-
нии с кра-
сивыми
сводами и
несколько
специфиче-
ской неоновой
подсветкой.
Цена на пиво
довольно
высокая, от
410 руб. за
бокал 0.4 л,
зато выбор
богатый: не
только раз-
ливное, но и
тарированное,
есть немно-
гочислен-
ные закуски
и даже супы.
В продаже
также брен-
дированная
одежда и
прочая пив-
ная атрибу-
тика.

сти-
варят и

Polnochnyj project. Собственно, "Проект" был запущен Алексеем Фадеенко, известным по работе в "Староместном пивоваре" и Brew Team (г. Минск), и домашним пивоваром Владимиром Аскерко в 2017 году. В 2021 г. была построена пивоварня в Санкт-Петербурге. Интересно, что она тоже расположилась на территории закрытого ныне пивзавода "Степан Разин", а в сети Untappd пивоварня все равно числится белорусской.

Оборудование у "Проекта" от российского производителя "Номос". Варочный порядок четырехпосудный на одну тонну. В качестве стеклянного колпака для контроля фильтрации традиционно используется трехлитровая банка. Цилиндрико-конические танки на две тонны, имеется фильтр, хопган, система мойки. Розлив идет в кеги, а также в банки на небольшой баночной линии. Пиво варится в крафтовой стилистике, причем обычно экстремально-крафтовое: яркие IPA (двойные, тройные), сверхмощные портеры, стауты, барливайны. При этом, одним из самых популярных сортов является Zhigulikkeller – версия "Жигулевского", сваренного совместно с Mikkeller и Selfmade Brewery. Есть анекдот, что на советском заводе что-то собирали, в

итоге

ПОЛНОЧНЫЙ ПРОЕКТ

Белорусская крафтовая контрактная пивоварня обзавелась производственными мощностями в России, в Санкт-Петербурге и, учитывая любовь крафтовиков к англоязычным названиям, носит теперь несколько имен: Паўночны праект / Полночный проект / Polnochnyj project / Midnight project, а также вариант со словом "Полуночный". Для простоты можете запомнить просто ООО "Бир-Ресурс", зарегистрировано в Ярославле. Ему и принадлежат и пивоварня, и торговая марка





получается автомат Калашникова. Вот также и крафтовики, как бы ни варили "Жигулевское", все равно выходит IPA. Хотя в данном случае не IPA, а IPL – все-таки лагер, но лагер на пильзенском, а не на венском (историческом для "Жигулевского") солоде и хорошо охмеленный американскими хмелями. Пивоварение выполняется 8 лет. К этому событию выпущен сорт "8", естественно, в стиле IPA – Imperial / Double New England / Hazy (плотность 19.5%, крепость 9% алкоголя). На варку пошло где-то 25 кг хмеля на тонну. Региональные пивоварни в свои лагерки обычно кладут грамм 400. Из атрибутики есть очень интересные брендированные бокальчики небольшого объема – как раз для потребления экстремальных сортов!

Южная Осетия

Автор: П. Егоров

Осетинское пиво (бæгæны) имеет сакральное значение, ни одно торжество не обходится без него. Пиво до сих пор варят дома к праздникам традиционным способом.

ЦХИНВАЛЬСКИЙ ПИВЗАВОД

В Южной Осетии на 56 тысяч человек населения действует всего два промышленных пивоваренных производства. Цхинвальский пивзавод расположен, соответственно, в Цхинвале, на улице Сталина 88. Пивзавод построен в 1949 году, пострадал во время обстрелов в 2008 и некоторое время не работал. Сейчас состояние его не лучшее, но пиво варится. Производится один сорт – "просто пиво" по рецептуре "Жигулевского". В пивной



ВЫСОКОГОРНАЯ КЕЛЬСКАЯ ПИВОВАРНЯ

Поселок Ленингор расположен в Южной Осетии, на берегах реки Чысандон (приток Куры), на западном склоне Алевского хребта (высота над уровнем моря 800 м). Пивзавод в поселке был построен на самом закате СССР в 1991 г. Было установлено чехословацкое оборудование. Назывался он Lomisi, после 2008 года простаивал и благодаря стараниям Таймураза Гогинова и его команды был восстановлен как "Высокогорная Кельская пивоварня" в 2021 году. Новое имя пивзавод получил по названию Кельского озера, из которого вытекает река Чысандон, протекающая через Ленингор.

при
за-
вод-
ском мага-
бокальчик (по
мл) такого пива стоит всего 45 российских
рублей. В пивной предлагают много раз-
ной вяленой рыбы, а соленое под это пиво
хорошо заходит; на столике даже стоит
солонка, чтобы как в советские времена
подсаливать пиво. И никакой пивной атри-
бутики в наличии.

зине
виду 400

Вначале было установлено б/у оборудова-
ние на 250 л с танками брожения на пол-
тонны производства "Полифильтр". До того
оно использовалось на пивоварне в Сочи.
Сейчас эта микропивоварня используется
как экспериментальная, на ней отрабо-
тывают рецептуры. На пивзаводе исполь-
зуется вода из собственной скважины, но
при этом есть и мощная водоподготовка





с обратным осмосом. Так что воду очищают по максимуму, а потом добавляют нужные соли в зависимости от сорта пива. Старый варочник пивоварни был заменен на шеститонный четырехпосудный производства "Завод Танкострой" из Ижевска. Сейчас производится по восемь варок в сутки (это 48 тонн), а общая емкость цилиндрических танков брожения на заводе 50 тонн. ЦКТ еще чешские, но их полностью восстанавливают и полируют внутри, а снаружи заново утепляют. Сейчас в работе 8 таких ЦКТ и еще примерно столько же восстанавливают. ЦКТ установлены на улице, и с верхней площадки открывается прекрасный вид на горы. Имеется мощная солододробилка с автоматической подачей солода из бункера и дальнейшей подачей уже молотого солода в заторник. На варку засыпается примерно тонна солода, и она мелется 15 минут (как раз с подачей в заторник воды). Вообще, весь варочный процесс автоматизирован, управляется компьютером. Дробина тоже удаляется автоматически, так что для варки нужны только пивовар с помощником. Установлена система фильтрации из кизельгурового

и картонного фильтров, а также пастеризатор, поэтому срок годности пива – год. Линия розлива в стеклянные бутылки старая, но это Krones. Есть планы по замене на новую, а также по установке баночной линии. От старого завода еще сохранился подвал с горизонтальными танками брожения, их тоже планируется восстановить и использовать. Для розлива пива применяются еще 4 форфасса, вмурованных в стену. Их люки видны в цехе фильтрации. И конечно, при таком большом заводе имеется отличная лаборатория. Производится, фактически, три сорта пива – светлое (11%), классическое (12%) и темное (13%). Они продаются под разными брендами на разных рынках. Так, на местном это "Ленинградское", а на экспорт – Iryston или Border Star. Есть бренды и для отдельных сетей (в России пиво продается с 2023 года в нескольких сетях). Пиво отличного качества. В противоположность продукции наших южных заводов оно очень чистое и не имеет никаких посторонних привкусов. Из атрибутики имеются фирменные бокалы небольшой емкости, ну и, конечно, этикетки-самоклейки на бутылки.

В городе Кургане и области действуют всего несколько пивоваренных производств, но при этом два из них просто уникальны для России.

ЗАУРАЛЬСКИЕ НАПИТКИ

Историю промышленного пивоварения в Кургане стоит начать с завода, построенного Ф.В. Шишкиным в 1865 году. Но он для продажи производил не пиво, а дрожжи, которые использовали на винокурнях. В половинной доле с Шишкиным работал Д.И. Смолин, который выкупил винокуренный и вместе с ним пивоваренный завод в 1875 г. Смолин начал активно расширять и достраивать завод и в 1876 г. наладил выпуск пива на продажу. К 1895

Зауралье

Автор: П. Егоров





году на пивзаводе работало от 10 до 12 человек, производилось 161 000 ведер пива и 21 000 ведер меда в год. в 1903 году управление пиво-медоваренным заводом "Товарищества Д.И. Смолина наследники" получил австрийский подданный Вячеслав Антонович (Вацлав Антонин) Гампль, и вскоре из управляющего заводом стал его арендатором. Пиво, варимое под его началом, получало высшие награды на европейских пивоваренных выставках. В 1909 году Гампль попросил разрешения построить свой пиво-медоваренный завод, и в 1913 г. завод был запущен. Успешной его работе помешало начало I Мировой войны и объявленный "сухой закон". Вацлав Гампль покинул Россию в 1919 году. В 1923 пивзавод возобновил свою деятельность. Во время Великой Отечественной войны завод был переоборудован под производство химической продукции. После войны, производство солода и пива возобновилось.



В последующие годы было проведено несколько реконструкций, и к 1980 году производилось 140 тысяч гектолитров пива в год. В 1992 году государственный Курганский пивоваренный завод был приватизирован и преобразован в фирму «Зауральские напитки». Пивзавод расположен на улице Максима Горького, на высоком берегу речки Битевки. Сохранились постройки начала XX века, в том числе основное здание. Возведены и новые корпуса, в частности под фирменные магазины и пивные заведения. Оборудование на заводе вполне современное и совершенное, хотя до сих пор используется брожение пива в открытых чанах, что делает пивоваренное производство в Кургане уникальным для России. В

наличии мощный цех водоподготовки (предприятие производит также и разные воды). Используется "мокрая" задача молотого солода. Варочный порядок фирмы Kronen Steinecker, имеет собственное имя – "Мерлин", и он с



перколятором. Хотя и используются современные 40-тонные цилиндрико-конические танки брожения, установленные на улице, но основные объемы сбраживаются в открытых танках. Сохранилось таких несколько еще советских – из черного железа, но больше современных – из нержавеющей стали. Танки расположены в подвале, где поддерживается низкая температура, хотя в самих емкостях имеется система охлаждения. Дображивает

пиво в вертикальных танках, они установлены в подвале с температурой около 0°. Есть различные системы фильтрации, в том числе сепаратор. При пивзаводе работают несколько фирменных заведений и магазинов. Цена на пиво в магазине от 70 руб. за стеклотылку 0.5 л и от 120 руб. за литр разливного в ПЭТ

(плюс стоимость тары). Можно купить пластиковые стаканы, а также закуску и заглянуть в шатер-пивную, который расположен прямо на берегу реки Тобол. В магазине имеется в продаже и пивная атрибутика: бокалы и кружки с логотипом пивзавода, всякая мелочевка, а также очень интересная книга об истории пивзавода "Душа пивовара Гампля". Ну, и самое главное – про пиво. Учитывая технологию производства с

открытым брожением, ожидал что-то с подвальными тонами, но нет! Пиво на удивление чистое, без какой-либо посторонки. Варятся в основном легкие и светлые сорта с небольшим охмелением. Из интересных сортов – "Бородинское" с концентратом квасного сула, "Курганское праздничное" плотностью 15% и "Исетское", сваренное по классической советской рецептуре с рисом и сахаром. Последние два сорта при высокой крепости пьются легко.





КУРГАНСКИЕ НАПИТКИ

Второй интересный производитель пива в Кургане – минипивоварня "Курганские напитки" (учредитель и генеральный директор Максим Князькин). При ней действует солодовня, и производится солод не только для собственных нужд, но и на продажу. Само пивоваренное производство неоднократно расширялось. Сейчас пиво варится на оборудовании ЗЕО (Завод емкостного оборудования) из Омска, варочный порядок на две тонны классической конфигурации. Управление в значительной мере автоматизировано, подача солода осуществляется шнеком. Обычно делается две варки в день. Имеется хорошая водоподготовка, тем более что вода здесь востребована не только для пива. Танки брожения самые разные, есть классические (брожения и дображивания) из Краснодара, есть ЦКТ заводов "Старт", ЗЕО и ИП "Федоров". Пиво разливается только в кеги. Основные продажи идут в магазинах разливного пива, в том числе в собственном при заводе. Соответственно, этикетки есть только на кеги.



В производстве классические сорта пива, которые пользуются спросом у курганских потребителей. В основном это 11-12 % светлые сорта, немного отличающиеся охмелением (хотя в любом случае – пиво не горькое).

Работающая здесь солодовня произведена компанией "Номас". Фактически это был первый и пробный опыт производства такой солодовни этим заводом. Имеется замочный чан и четыре барабана (примерно на 2 тонны зерна каждый), где зерно проращивается, а потом сушится. Далее

обмалываются ростки, и получается готовый солод. В основном солод светлый, хотя есть и томленный, который годится для полутемных сортов. А для карамельных и жженных уже требуются обжарочные барабаны. Производственный цикл составляет примерно неделю. Особой экономии от собственной солодовни пивоварня "Курганские напитки" не получает, но зато можно справедливо утверждать, что пиво производится именно из местного сырья (используется ячмень хозяйств Кургана). Для контроля производимого солода и пива имеется хорошо оборудованная лаборатория. Вообще, завод производит впечатление своей организацией, чистотой, и даже фасад в отличие от большинства пивоварен, расположенных в промышленных зонах, приведен в порядок и оформлен.

BREW'S LEE

Ресторатор Денис Иванов за 15 лет работы открыл более 40 заведений в Новосибирске и Москве. В этом году в Тюмени, на улице Первомайская 1А открылась Азиатская бирова́рня Brew's Lee. Да, это ресторан-пивоварня с азиатской спецификой. Большой двухэтажный ресторан, аутентично оформленный в восточных мотивах, предлагает традиционные азиатские блюда и напитки (Китая, Японии, Таиланда и Вьетнама), но кроме этого, варит пиво на собственной пивоварне. Дизайн заведения впечатляет, особенно стенами из бутылок с алкоголем или заварочных чайников. Кухня – открытая и можно наблюдать процесс приготовления блюд. Пивоварня тоже отлично видна из зала, а также с улицы. По пивоварне провели подробную экскурсию. Оборудование тут российского производителя "Номас", сделано по индивидуальному заказу. Поскольку площадь под пивоварню минимальна, а потолки высокие, цилиндрико-конические танки сделали очень высокими. Варочный порядок на тонну классической конфигурации в ресторанной отделке, управляется компьютером. Солод приходится засыпать из мешков, зато дробина выгружается через специальное отверстие сразу в подвальное помещение, где расположены также водоподготовка, солододробилка, парогенератор и кегомойка.





Попасть туда из пивоварни можно только через подземную стоянку. Пиво после брожение поступает в форфасы, установленные на втором этаже, и уже из них разливается в баре. В форфасах пиво не контактирует с металлом, а находится во вложенных пакетах и выдавливается из них воздухом. При этом часть пива отправляется в кегах в другие заведения сети. На кранах было четыре сорта. Пиво варится на импортном солоде и хмеле. Оно очень питкое и гармоничное, при этом стилистически верное. Варится хеллес, рисовый лагер, пшеничное и мартовское. Пока экспериментально сварено копченое "Раух бир". Думаю, этот сорт сложен для потребителей, но если официанты объяснят что это такое и подадут к мясу-рыбе на гриле, должно зайти замечательно. В целом, пиво очень порадовало отличным качеством. Оно, конечно, классическое, никакой ни крафт в привычном понимании, но для такого заведения – в самый раз. Да и сам ресторан весьма впечатлил своими интерьерами. Про кухню ничего не скажу, так как ограничился пивом, но думаю, тоже на уровне. Для коллекционеров имеется фирменная пивная посуда разной формы с логотипом пивоварни и два вида бирдекелей.



Москва и Подмосковье

Автор: П. Егоров

4 апреля для членов ККПА была организована экскурсия на подольский кабельный завод СПБК, он же – "ПриТЯГАтельный завод".

MATRIX

Конечно же состоялось и посещение расположенной на территории завода минипивоварни Matrix, и питье пива в тапуме пивоварни. Экскурсия была интересной и познавательной. Были показаны основные этапы производства различных кабелей, уделено много внимания коллекции ретро-автомобилей и площадке их реставрации. После экскурсии по производству было предложено бесплатно пообедать в заводской столовой. А после обеда посетили пивоварню Matrix. Это небольшое производство с оборудованием от небезызвестного товарища Хныкина.



Варочный порядок ресторанный типа, отделанный под золото, имеет объем всего 350 литров. Цилиндро-конические танки брожения – по тонне. Сейчас прекращен розлив в тару; все-таки из-за ручного розлива стойкость пива была невысока, так что оставили только кеги (и в тапруме розлив идет из кегов в ПЭТы через "пегасы"). Экскурсантам предоставили по набору использованных ранее этикеток и пробок, а также бирдекели и открывалку, вырезанную на станках завода из стали лазером.

В тапруме также было предложено бесплатно продегустировать пиво от Matrix, чем экскурсанты с удовольствием и воспользовались. Так что хочется от всей души поблагодарить "ПриТЯГАтельный завод" за столь радушный прием!

МОСКОВСКИЙ ПИВОВАР

В московском аэропорту "Домодедово" не так давно открылся ресторан-пивоварня "Московский пивовар". До этого в российских аэропортах пивоварня была только в Архангельске. В "Домодедово" пивоварня расположена в самом дальнем углу аэропорта, на втором этаже, рядом с зоной вылета международных рейсов, но не надо быть пассажиром, чтобы выпить пива. Ресторан довольно большой, но уютный, с интерьером под дерево и с барной стойкой. Оборудование видно за стеклом, оно китайского производства – HG-1000 от Shandong HG Machinery Co., Ltd. Варочный порядок отделан медью, он полутонный. Заторно-варочный котел и фильтр-чан с вихрем объединены в одном корпусе. Танки брожения однотонные. Есть фильтр и



часть пива фильтруется. В наличии было три сорта пива, предлагался дегустационный набор – три бокальчика по 150 мл за 695 руб. Полный бокал стоит примерно столько же. Из пивной атрибутики ничего в наличии не имелось.

BRUNNEN

В Москве открылся новый ресторан с пивоварней, хотя как сказать новый, просто ресторан-пивоварня Paulaner переехал от Павелецкого вокзала к Курскому под именем Brunnen. Разместился он в отремонтированном здании бывшего депо (Земляной вал 9). Собственно интерьеры ресторана в целом сохранены, правда теперь помещение двухэтажное. Понятно, что и основное украшение ресторана – пивоварня производства Kaspar Schulz, занимает все то же почетное место, блестя начищенной медью. Правда, в конце июня пиво тут пока не варили; то, что подают, – привозят из пивоварни Paulaner на Олимпийском проспекте. Смотрится все просто шикарно и снаружи, и внутри, но и цены впечатляют – поллитровый бокал – 580 руб.,

а дегустационный сет (3x250 мл. с брецелем) – 1350 руб. На основе пива готовят еще и радлеры (по той же цене), заявлены и всякие интересные сезонные сорта, осталось только дожидаться сезона. В субботу вечером кое-какой народ присутствовал, хотя место еще не раскрученное, ресторан открылся только в мае 2025 г. Уже имеются собственные бирдекели Brunnen, а кружки и бокалы еще под маркой Paulaner, правда с припиской "Moscow".



Воронеж. Мы догнали.



Автор: В. Полежаев

Говорят: "Воронеж не догонишь", но в апреле этого года все же состоялся давно намеченный выезд представителей ККПА в столицу Черноземья.

Город Воронеж хорошо известен всем любителям пива как крупный центр пивоварения. Его большой пивзавод, основанный в 1936 году и восстановленный после войны, оставаясь филиалом компании "Балтика", с 2017 года работает под своим историческим названием – "Воронежский пивзавод" (ул. 9-го Января, д. 109). Вот как раз у его

ворот 18 апреля собрались участники Воронежской экспедиции ККПА. На территории завода гостей встретила Анастасия Денисенко, ведущий специалист

по связям с общественностью. Прекрасно зная историю предприятия, Анастасия провела интересную экскурсию по всем цехам, представила устроенный на заводе музей, рассказала интересные факты из прошлого завода, о его современной работе, о планах на будущее. На состоявшейся затем дегустации была оценена как продукция

Воронежского, так и других филиалов ПК "Балтика", в том числе актуальные на апрель 2025 года новинки – "Невское Венское", "Хмельной промысел", крафтовая



серия. Врученные участникам поездки подарки порадовали как современными коллекционными материалами, так и уже неиспользующимися, взятыми из архивов. В свою очередь, председатель правления ККПА Владислав Шамов поблагодарил Анастасию за экскурсию и передал для заводского музея оригинальный подарок – этикетку Воронежского пивзавода 1961 года от пива "Освежающее". Она уже размещена в экспозиции. Распрощавшись с гостеприимными хозяевами и посетив магазин при заводе (где кроме пива продается и атрибутика), участники экспедиции отправились на пивоварню Brewlok (ул. Курчатова, д. 16А).

Попасть на пивоварню не так просто, она находится в лесном массиве довольно далеко от самой улицы, и даже местные жители знают больше о заброшенном ангаре-бомбоубежище, чем о работающей рядом с ним современной пивоварне. Но самых упорных встречает большой завод и наш провожатый Максим Кунахов. Он рассказал коллекционерам о том, как началась история производства, как придумывают такие оригинальные названия для пива и почему пропала английская буква "с" из названия пивоварни. Вот на счет последнего оказалось, что когда ребята начали называться BrewLock ("закрытая



варка"), такой бренд оказался уже зарегистрирован в мировой пивоваренной индустрии. Вообще, идея пивоварни Brewlok зародилась в 2014 году. Свой первый сорт она сварила в 2015 г. Тогда пивоварня размещалась на Волгоградской улице. Варочник там был очень маленький, и танков дображивания было смешное количество. В 2019 г. Brewlok переехала на ул. Курчатова, увеличила мощности. Свою известность бренд начал приобретать благодаря серии сортов – так называемых "страшилок":



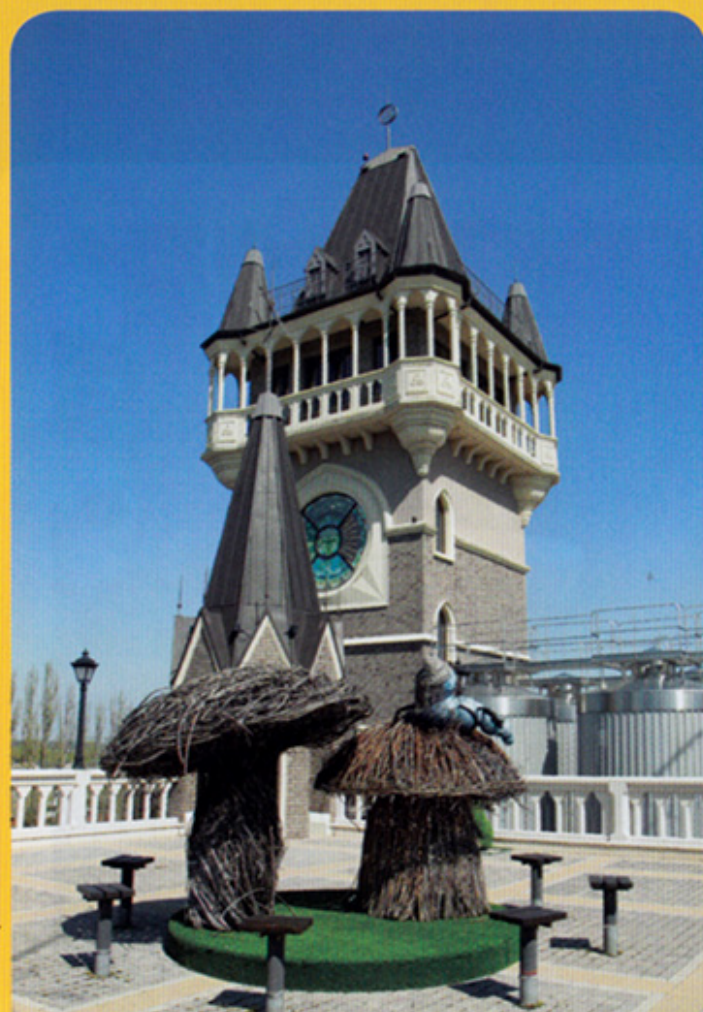
"Дом 40 ске-
"Веневитен-
летов",
"сая дева"
– все это мистические истории воронежской земли 19 века. Потом к "страшилкам" присоединилась писательская серия, за ней – фольклорная. В своеобразном "джентельменском наборе" у Brewlok есть деревянные бочки из под разного заморского алкоголя. Они нужны для выдержки спец-сортов, ведь в свой ассортимент ребята включили теперь даже дикий эль; как раз его выдерживали в бочке из под риохи.

Экскурсия сопровождалась дегустацией из танков и завершилась на розливе, возле стеллажей с рулонами этикеток. Почти вся продукция выпускается в алюминиевых банках, отдельные сорта разливают в бутылки, но применяются везде самоклеящиеся этикетки. Выразив огромную благодарность работникам пивоварни, участники похода отправились отдохнуть и исследовать пивные места Воронежа.

Второй день экспедиции начался со сбора всех участников у тапрума ТАРКОС, но не для того, что бы припасть к его кранам, а для посадки в автобус. Ведь сама пивоварня находится в 20 км от Воронежа, и экскурсантов на производство доставляют шатлом. Пивоварня ТАРКОС (с/х "Масловский", ул. Школьная, д.7Б) видна уже на подъезде – трудно не заметить здание в виде средневекового замка среди полей. От лица хозяев замка гостей приветствовал сотрудник отдела маркетинга Владимир, ставший на 2 часа экскурсоводом. Он подробнейшее ознакомил со всеми этапам приготовления пива. Нужно отметить, что ТАРКОС изначально строился с учетом экскурсионной

деятельно-
нем нет при-
производства тесноты и уплотнения пространства. Здесь можно спокойно отойти на несколько шагов для хорошего фото, есть специальные устройства, чтобы почувствовать и сравнить ароматы разных видов солода или хмеля. А из танков дображивания участники экскурсий могут сами налить себе на дегустацию свежайшее пиво. Владимир рассказал про историю ТАРКОСа, его работу в настоящее время, поделился планами на будущее. И завершилась экскурсия в большом дегустационном зале, где было испробовано около десятка сортов пива,

сти, и на
вычной для





только уже бутылочных, и всем участникам вручили подарок – набор из четырех видов "Жигулевского", ну и атрибутику для коллекций, за что особая благодарность организаторам экскурсии, т.к. в стандартной программе атрибутика не выдается.

P.S. По возвращении в Воронеж в частном порядке были посещены еще несколько интересных пивных мест. Так, пивоварня "Врабец" (ул. 9-го Января, д. 180Г) на ряде Интернет-ресурсов отмечена как действующее производство. Но увы, сейчас часть большого ангара используется как магазин, а варочное оборудование демонтировано. Теперь завод стал называться "Старооскольская пивоварня "Врабец", и пиво привозят из Белгородской области. Интересно, что наравне со стеклянной бутылкой, пиво разливается в ПЭТ-банки формой как алюминиевые и закрывающиеся алюминиевой крышкой (Easy Open). Этикетка такая же, как на бутылках, а вот надежность такой конструкции вызывает опасения. Еще Артшоу-ресторан Valagan City (ул. Кольцовская, д. 35, "Галерея Чижова"), по утверждению местных товарищей, вообще самый большой ресторан-пивоварня в Европе. Попадая внутрь, словно оказываешься в городе, где есть разные улицы, мосты через

реки, где смешались все эпохи и парусная шхуна стоит рядом с автомобилем начала XX века, стая волков играет в карты, и гномы пытаются угнать велосипед. Пивоварня Salm стоит в центре этого запутанного лабиринта и варит 5 сортов пива. Есть этикетки на ПЭТы 0.95 литра.

Конечно, за два дня удалось посетить только часть пивного мира Воронежа, но и эта насыщенная экспедиция оставила у ее участников самые приятные впечатления.



Белгород. В дополнение к сказанному

Продолжение



Автор: И. Маликов

Продолжаем рассмотрение доступных сведений о старинных белгородских пивзаводах, начатое в предыдущем номере журнала КОЛПИВАТР.

В 1920-е годы бывший завод Эсслингер в Белгороде получил название "Северо-Донецкая Бавария" и находился в аренде у бывшего управляющего Л.А. Вайнштейна. Работало на нем 15 человек. Новый адрес: Белгород, Курской губернии, Ново-Московская ул. № 1.

Любопытные материалы о белгородском пивзаводе размещены на livejournal.com 17 апреля 2012 г. и в статье Л. Матрениной "Откуда хмельные корни Белгорода растут". Здесь приведу некоторые выдержки из статьи и фотографии.

По официальным данным завод на нынешнем месте был построен в 1897-1899 гг.

Однако те, кто считают, что это дата появления привычных нам кирпичных корпусов и знаменитой трубы ошибаются. Все, что мы можем увидеть сейчас, было построено значительно позже, незадолго до свержения монархии. Как показывает анализ старинных фотоснимков, изначально пивоварня представляла собой несколько разрозненных корпусов, самым заметным из которых был трехэтажный, где и находилось основное производство. Эта башня была наполовину разрушена в период Великой Отечественной войны и затем целиком не восстанавливалась. Вообще, завод состоял из четырехэтажной каменной солодосушилки, ледника, варочного, бродильного, моечного и разливочного отделений.



За-
гряз-
ненная вода

Везелки не по- зволяла
употреблять ее для производства пива. И
для этих целей в варочном отделении за-
вода был сделан абиссинский колодец с
насосом. Уже к 1907 году варочный котел
был заменен на объем в 512 ведер, для
медоварения использовали котел на 10.5
ведер. После 1912 года была произведе-
на значительная реконструкция завода по
проекту, сделанному за границей. К этому
времени на заводе работало 12 человек,
а продукции выпускалось на 43.5 тыс. ру-
блей. После установления советской власти

Эсслингеры покинули город, а завод был
национализирован. Из записей, хранящих-
ся в Государственном архиве новейшей
истории Белгородской области, ста-
новится понятно, что предприятие
не раз сталкивалось с трудностями
в производстве. Из протокола
заседания бюро ячейки от
17 февраля 1933 года: "Под-
готовка к пуску завода про-
шла плохо. Сжигание дров
проходит удовлетворительно,
пар достигает шести ат-
мосфер, что даст возможность
производить варку нормально,
но, несмотря на это, вторая вар-
ка проходит безобразно плохо".

Также были проблемы, связанные с
нехваткой сырья: "Наряд на сахар –
один вагон – "Сахоротрестом" отменен.
Создается катастрофическое положение, в
наличии сахара имеется на один день для
работы квасофруктовых вод". Во время
фашистской оккупации здание пивзавода
серьезно пострадало: был поврежден за-
водской двор, разбиты многие производ-
ственные постройки, снесена башня. (На
фото в начале этой статьи как раз видны
контуры Белгородского пивзавода, каким
он был в 1943 году – ред.). Но курс на вос-
становление был взят уже в 1945 году. Уже
тогда показатели производства предпри-
ятия заметно возросли, а за выполнение
производственной программы на 154 %



1943 г.



2010 г.



за ок-
тябрь 1945
года завод по-
лучил переходящее Красное з н а м я
ВКП(б). Предприятие вплоть до развала
Союза не могло покрыть даже потребности
местного рынка, не говоря уже о межреги-
ональном. Белгородский пивзавод (после
приватизации начала 90-х – АО "Белпиво")
действовал до конца 1990-х годов и был за-
крыт, а здание реконструировано. Ничего
"лишнего" не оставалось – было сохране-
но только историческое здание построй-
ки 1910-х годов, которое переделали под
офисы.

БОРЦОВ

"Наш Белгород" за 16.07.2014. В Ука-
зателе фабрик и заводов П.А. Орлова 1881
года впервые упомянут второй пивной за-
вод во второй части Белгорода, принадле-
жавший полковнику М.М. Борцову. В более
поздних печатных источниках упоминается
завод на улице Сергиевской в
доме Нездвицкой (в перво-
источниках Недзвецкой),
пивоварение в котором вел
Артур Герман, работавший
ранее заведующим про-
изводством на чугуевском
заводе "Баварское пиво на
экспорт", – сын Гартвига Гер-
мана. В последние десятилетия
XIX века владельцем пивзаво-
да во второй части города стал
почетный гражданин Владимир
Михайлович Мачурин, сдавав-
ший его в аренду рижскому (по
другим данным митавскому)

гражданину Р.Ф. Арноль-
ди. По всей видимости, все
приведенные упоминания
о существовании во вто-
рой части Белгорода пив-
завода относятся к одному
и тому же предприятию на
улице Сергиевской, рас-
полагавшемуся на месте
современного здания по
улице Преображенская, 58.
Это производство было не-
больших размеров, выпускало
в 1890 г. всего 3 тыс. ведер в
год, а работало на нем 2 человека.

В своем Указателе 1881 года (со све-
дениями за 1879 г.) П.А. Орлов отметил два
пивоваренных завода:

1. Завод купца Гартвига Германа во 2 части
с производством 16 000 ведер на 19.5 тыс.
рублей при 13 рабочих;
2. Полковника Михаила Михайловича Бор-
щева с производством 4000 ведер на 6200
рублей при 4 рабочих.

О Борцовых в Интернете можно найти лю-
бопытную работу А. Словохотова "Род Бор-
щовых из Долбино в Родословных книгах
Курской губернии". Предок рода Борщовых
шляхтич Борщ выехал в Россию к Великому
князю Василию Ивановичу из Литвы. По-
томки онаго рода Борщовы равным образом
Российскому престолу служили стольника-
ми, стряпчими и военными чинами и по-
жалованы были от Государя поместьями.
В Ро-
ской
год
Ми -

дословную книгу Кур-
губернии за 1846
внесены данные
хаила Михайлови-
ча Борцова.

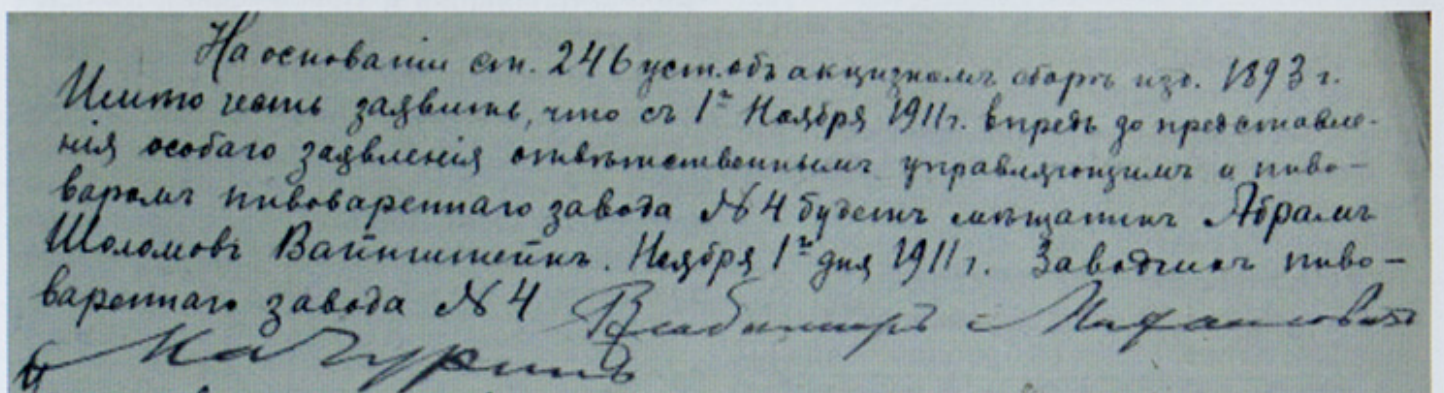
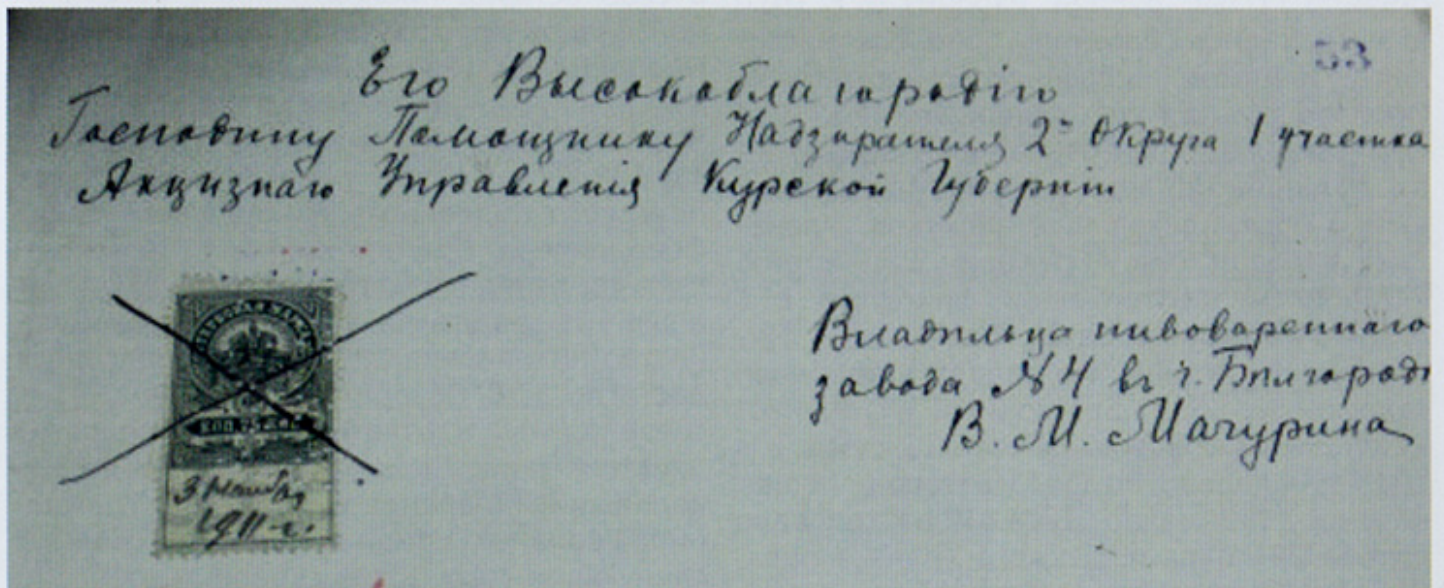


К 1860 г. за Михаилом Михайловичем числилось село Старое Городище, слобода Важевская и хутор Андреевский. Крестьян 105 душ, дворовых 165 душ. В 1879 г. в качестве владельца пивоваренного завода он указан как полковник. В это время ему должен быть уже 71 год. И это единственное упоминание М.М. Борщова в качестве владельца пивоваренного завода. Герб рода Борщовых внесен в Часть 7 Общего гербовника дворянских родов Всероссийской империи, стр. 21. Надо отметить, что имя Михаила Михайловича ни разу не встретилось на страницах Журналов заседаний Белгородского уездного земского собрания. Зато постоянно мелькает имя Александра Михайловича Борщова, судя по всему, сына, но о нем позже.

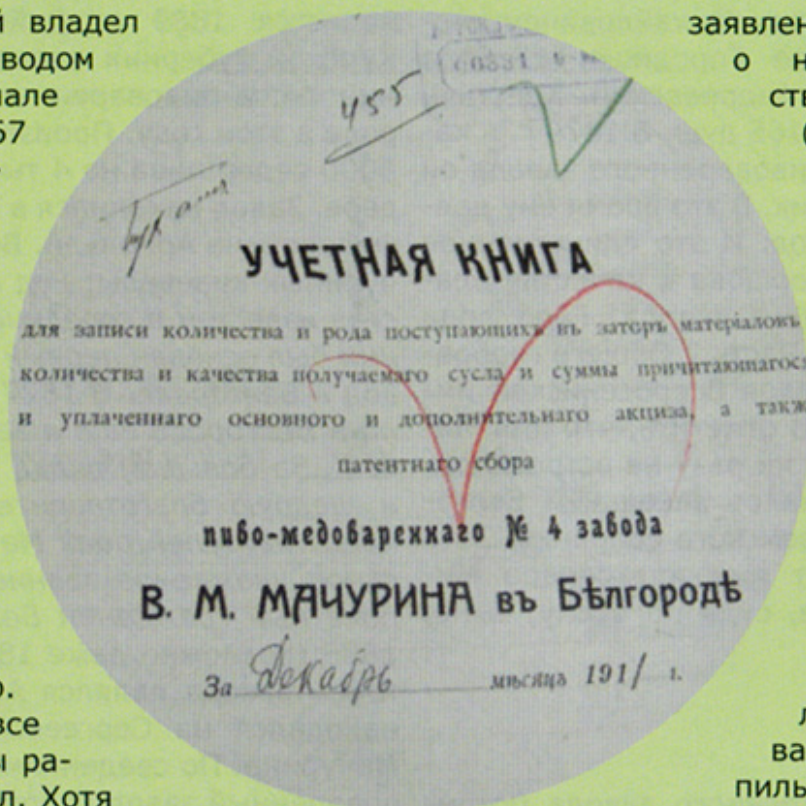
МАЧУРИН

Упоминание пивоваренного завода потомственного почетного гражданина Михаила Васильевича Мачурина во второй части Белгорода впервые появилось в третьем Указателе П.А. Орлова в начале 1890-х годов. Указывалось, что годом основания

является 1889 г. Действительно, Обзор Курской губернии зафиксировал увеличение числа пивоваренных заводов в Белгороде в этом году. Производство небольшое: 3000 ведер пива на 4 тыс. рублей. Рабочих двое. Завод находился в аренде у Рудольфа Федоровича Арнольди. Вот что пишут о Мачуриных краеведы: Род купцов Мачуриных стал известен в середине XVIII века, когда ими был основан первый мыловаренный завод в Белгороде. В 1827 году они построили в Белгороде еще и завод восковых свечей... За большой вклад в развитие города и щедрую благотворительность около 20 представителей рода Мачуриных получили самое уважаемое звание: "Потомственный почетный гражданин Белгорода". Позже в 1895 (возможно даже 1894)-97 гг. арендатором завода являлся А.М. Борщов. Завод находился на Сергеевской улице в доме Мачурина. По сведениям на 1894-95 гг. пивоваренный завод работал 27 дней, сварил пива и меда на 3720 рублей. Рабочих трое, все мужчины. В 1897 г. 3000 ведер пива и 200 ведер меда. Александр Михайлович Борщов подпоручик артиллерии – очевидно сын полковника Михаила Михайловича



Борщова, который владел пивоваренным заводом в Белгороде в начале 1880-х годов. В 1867 г. он гласный земского собрания. В 1897 г. имя А.М. Борщева из Журналов уездного земского собрания исчезло. Видимо, тогда же закончилась его эпопея на пивоваренном заводе Мачурина. Вероятно, А.М. Борщев умер. Однако завод все последующие годы работы не прекращал. Хотя в Обзоре губернии за 1903 г. говорилось, что вновь начал пивоварение не действовавший в предшествующий год завод Мачурина, сваривший 800 ведер пива. В 1908 г. на пиво-медоваренном заводе годовое производство составило 11 тыс. рублей. Рабочих 6. К 1910 г. выпускались сорта пива: баварское, столовое, венское, пильзенское, мартовское. Производство 13 тыс. ведер. Ближе к 1914 г. фирме Владимира Михайловича Мачурина принадлежат заводы пиво-медоваренный и прохладительных напитков. Управляет заводом Лев Абрамович Вайнштейн. Установлен электрический двигатель в 5 л.с. Телеграфный адрес Белгород – Пивоварня Мачурина. На заводе установлен телефон № 1-57. Белогорный № 4 пиво-медоваренный завод работал 13 суток и в 1915 г. Сделано было 13 заторов, произведено 2599 ведер пива. Израсходовано солода 284 пуда и русского хмеля 4 пуда. Собственного солодовенного производства при этом не было. Все те же А. Лимаров и Е. Кривцова приводят несколько фотографий документов из областного архива, касающихся пивзавода Мачурина: свидетельство на варку пива (Свидетельство 17591 2-го Окружного Акцизного Управления Курской губернии. Согласно сему объявлению производство пивоварения на срок 8, 10, 13, 16, 17, 20, 21, 27 и 30 декабря 1911 года разрешается согласно выбранной заводчиком нормы выхода экстракта из солода),



заявление владельца о назначении ответственного пивовара (управляющим и пивоваром пиво-варенного завода № 4 будет мещанин Абрам Шаломович Вайнштейн), Титульный лист и страница учетной книги пивзавода (здесь любопытно то, что количество используемого солода и хмеля для варки столового и пильзенского пива одинаково).

ОБЕРЛЕНДЕР, ДЕРЛИХ

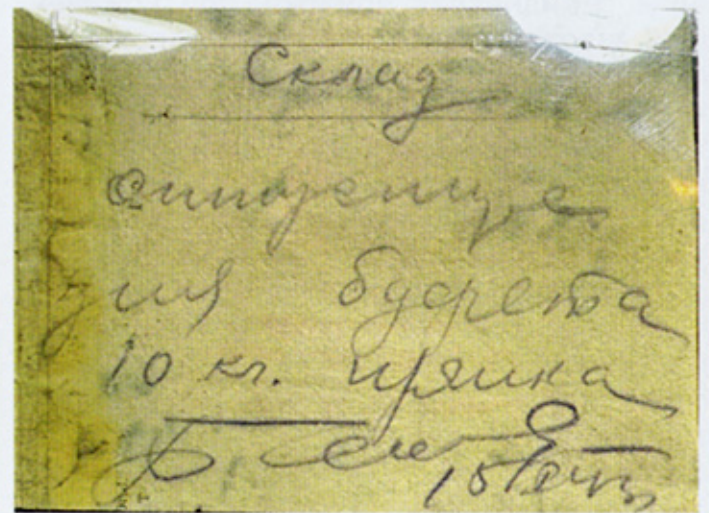
И опять краеведы: *Лишь одно упоминание о себе оставил пивной завод с собственной пивной прусского подданного Ричарда Оберлендера, указанный в Памятной книге Курской губернии за 1890 год.*

В этой Памятной книжке (она вообще-то за 1888 г.) указан пивоваренный завод прусского подданного Ричарда Ивановича Оберлендера. При нем пивная. Статистические сведения говорят, что после открытия в 1889 г. завода Мачуриным, общее количество пивоваренных заводов в Белгороде достигло 3. В Обзоре губернии за 1891 г. сказано, что в отчетном году прекратил действия завод Дерлиха в г. Белгороде, находившийся в аренде у дерптского гражданина Германа (Герман это отец или сын?). В следующем году Обзор губернии сообщил: "недействовавший в 1891 г. завод Дерлиха в г. Белгороде будучи сдан в аренду возобновил производство пива". Пивоваренных заводов в Белгороде снова 3. Правда, проработал он всего лишь год или два, точных сведений нет. И опять стоят вопросы о том, являлся ли завод Дерлиха самостоятельным предприятием? Куплен или арендован? Кто арендатор? Загадки, однако!

"Жигулевское" пиво из Ойрот-Туры

Автор: С. Родыгин

В 2024 году на одном из интернет-аукционов посчастливилось приобрести этикетку горпищепромкомбината г. Ойрот-Тура.



Этикетка явно периода до 1946 г., так как на ней надпись "Наркомпищепром РСФСР". Обратило на себя внимание необычное название города. К своему стыду, я не знал, что так раньше назывался Горно-Алтайск. Этикетка имеет размеры 100x70 мм. На обратной стороне есть надпись выполненная карандашом: "Склад. Отпустите для буфета 10 кг пряника(?)". Далее неразборчивая подпись и дата "15.01.43 г.". Попробуем разобраться в истории города и его пивоваренного завода.

История становления Горно-Алтайска как города берет начало с того момента, когда четыре семьи бийских пчеловодов и несколько семей крещеных алтайцев обосновались в долине реки Улалы неподалеку от Чуйского тракта – дороги, ведущей из России в Монголию и Китай. Вскоре появляются первые

упоминания о селе Улала. Время возникновения с. Улала – 1824 год. Происхождение названия связывают с алтайскими словами "улу" (большой) и "жул" (урочище). Можно его перевести и как "большое село". Русские поселенцы, верные привычке переименовывать названия для своего удобства, стали называть село Улалой. В 1831 году Томская епархия организует Алтайскую Духовную Миссию с целью обращения коренного населения в христианство. Улала была выбрана местом для миссионерского стана.



Согласно "Списку населенных пунктов Томской губернии 1868 года, стр. 65" в иногороднем селе Улала учтено 67 дворов, 142 мужчины и 146 женщин. Есть православная церковь. Согласно же "Списку населенных пунктов Томской губернии 1899 года, стр. 676" в селе Улала, Быстрянской иногородной управы уже 370 дворов (68 крестьянских и 302 некрестьянских), 466 мужчин, 505 женщин. Есть две церкви (каменная и деревянная), две каменных часовни, церковно-приходское миссионерское училище, миссионерский сиротский приют, один базар, одна семидневная ярмарка, три кожевенных завода, два воскобойных завода, три салотопильных и свечелитейных завода, три кирпичных завода, две мельницы, 13 торговых лавок. Согласно "Списку населенных пунктов Томской губернии 1911 года, стр. 320", в Бийском уезде существовала Улалинская иногородная волость. В состав волости входили села Майминское, Бирюля, Верх-Карагужинское, деревня Ново-Улала, пос. Колбачак. Практически вся историческая застройка Горно-Алтайска сконцентрирована на улице Социалистической (на фото ниже – *ред.*). До переименования это была улица Купеческая, от современного "Старого музея" до "Улалушенского моста". К старому центру относились Базарная площадь (сегодня это городской парк), а также территория занимаемая Алтайской

духовной миссией с прилегающим к ней Никольским женским монастырем (сегодня это территория стадиона "Спартак"). В Улале было 3 кожевенных завода, 1 маслобойный, 1 маслодельный, 1 салотопенный, 3 кирпичных, 2 мукомольных мельницы, почтовое отделение, казенная винная лавка, 18 мануфактурных лавок. Как видим, до революции пивоваренных производств в городе не было.

4 июля 1932 года г. Улала был переименован в г. Ойрот-Тура. В 1936 году население города составляло 19 830 жителей. 15 июня 1939 года открылся пивоваренный завод (скорее всего, это дата начала строительства завода). В государственном архиве Республики Алтай удалось найти более подробную информацию об истории пивоваренного завода. Ойрот-Туринский горпищепромкомбинат был организован в 1940 году (решение горисполкома от 26 августа 1940 г.), хотя первые документы по кадровому составу датируются 1939 годом, что подтверждает мысль о том, что 15.06.1939 начато строительство завода. С 1940 по 1948 год в состав горпищепромкомбината входили следующие цехи: солодовенный, пивоваренный, кондитерский, кондитерский мучнистый, винный, безалкогольных напитков. План валовой продукции выполнен на 103 %, а товарной на 111 %.





Сохранившиеся до наших дней постройки бывшего Горно-Алтайского пивзавода по адресу ул. Валерия Чаптынова д. 32 можно наблюдать в панораме Яндекса за 2023 г.

В 1940 году пивоваренный цех был предположительно оборудован с проектной мощностью не менее 75 тысяч декалитров в год, но в связи с началом Великой Отечественной войны оборудование не было закончено и пущено в работу по примитивной технологии с мощностью выпуска 5000 декалитров в год. Первым директором работал Мокроносов И.Г.

В связи с переименованием Ойротской автономной области в 1948 году в Горно-Алтайскую автономную область, горпищепромкомбинат стал именоваться "Горно-Алтайским". Выпускался один сорт пива – "Жигулевское". План 1948 года не был выполнен из-за отсутствия сырья. В среднем загрузка цехов составляла 33 %, остальное время простой из-за отсутствия сырья. Директором горпищепромкомбината в 1948 году работал Березиков Григорий Михайлович. В его работе был отмечен ряд недостатков, качество продукции было низким. В 1950 году директором горпищепромкомбината был назначен Кондратов Борис Сергеевич. Производственная программа в этом году была выполнена на 70.5 % от плана. В 1958 году горпищепромкомбинат имел следующие производственные цехи: пивоваренный, винный, безалкогольный, солодовый, цех переработки плодов и ягод, вареньеварочный. Директором горпищепромкомбината в 1958 году работал Тютюников, а в 1959-60-х Ощепков Н.А. 6 июля 1960 года решением Горно-Алтайского облисполкома горпищепромкомбинат переименован в Горно-Алтайский

пивоваренный завод. В каменном здании завода были варочный, бродильный и разливочный цехи и лагерьный подвал. Кроме того завод имел солодовню, солодосушилку, склад для хранения ячменя и солода, и склад для хранения вспомогательных материалов и оборудования. Оборудование пивоваренного завода состояло из двухпосудного варочного порядка, трех бродильных чанов, цистерны, тарелки для охлаждения суслу и оросительного холодильника. Подача ячменя на сушку и дробление солода осуществлялась с помощью механизмов, а все остальные процессы труда производились вручную. При таком оборудовании пивоваренный завод вырабатывал не более 35 тысяч декалитров в год. Техническое состояние всех производственных цехов было удовлетворительным. Все производимое пиво полностью разливалось в Горно-Алтайске, но мощностей завода не хватало для удовлетворения потребностей города, не говоря уже о населенных пунктах, примыкающих к нему. Стало экономически целесообразно расширить мощность завода до 100 тысяч декалитров в год. Для этого необходимо было заменить имеющийся варочный порядок на двухпосудный с паровым обогревом, установить дополнительное оборудование в варочном и бродильном цехах, лагерьном подвале, механизировать процессы приготовления солода и перекачки пива. Вопрос энергообеспечения завода в условиях Горно-Алтайска мог быть решен только за счет установки собственной энергобазы. Для этого понадобилось построить котельную, приобрести локомотив

и электрогенератор к нему. Потребность в топливе была удовлетворена за счет завоза угля со станции Бийск и местной заготовки дров. В 1963-64 годах на предприятии работало 80 человек. В 1963 году директором завода работал Ткаченко И.Ф.

Точную дату ликвидации завода по документам, сданным в архив, установить не представляется возможным, так как они сданы не полностью. По данным сайта коллекционера Владимира Зязина завод был закрыт в 1995 году. Такая вот история у этой этикетки. Жаль только, что в архив сданы не все документы завода, и последние 30 лет работы предприятия скрыты завесой неизвестности.



Советское пиво в кино

Автор: П. Егоров

Пиво (прежде всего советское) в советском и позже в российском кино появляется неоднократно. Количество таких фильмов перевалило за сотню.

Через хронологию кинофильмов можно рассказать целую историю определенных сортов. В этот раз – пиво "Пильзенское", впервые сваренное в Пльзене в 1842 году баварским пивоваром Йозефом Гроллом. История его в СССР исключительно интересна из-за целого ряда переименований. Сорт стал одним из самых популярных еще в Российской Империи; в 1910 году его варили, по крайней мере, 300 пивоваренных заводов из 1000 работавших. Активно варились оно и в СССР. В принятых в 1927 году первых стандартах на солод и пиво (ОСТ 60 и ОСТ 61) под "Светлым солодом №1" и "Светлым пивом №1" явно подразумевается "Пильзенский" солод и "Пильзенское" пиво. Из-за



претензий к качеству ОСТовских сортов с IV квартала 1933 года было предложено вернуться к варке 4-х марок "сортового" пива в том числе "Пильзенского". 19 февраля 1936

года вышел приказ Наркомата пищевой промышленности СССР № 376, которым был утвержден обновленный ассортимент из семи сортов пива, и сорт "Пильзенское" был заменен на "Русское". А в 1944 году был введен сорт "Рижское", который заменил собой "Русское". Хотя основной вектор советского пивоварения того времени был направлен на удешевление производства, наблюдалось и противоположное течение. Во временных технических условиях ВТУ 232-56 впервые было введено понятие "оригинального" пива, под которое попал стандартный сорт, сваренный из сырья высшего качества, сильнее охмеленный и с большей длительностью брожения. И как раз среди таких сортов было "Рижское оригинальное". "Рижское" пиво варится до сих пор, хотя, например, в Москве, четыре московских пивзавода к концу 1970-х годов практически перестали варить "Рижское", заменив его на похожий сорт "Славянское", в котором присутствовали несоложенные материалы (также "Славянское" отличалось большей горечью).

ЗОЛОТОЙ ТЕЛЕНОК

"Золотой теленок" – телесериал из восьми эпизодов, экранизация одноименного романа И. Ильфа и Е. Петрова, снятый режиссером Ульяной Шилкиной для показа на "Первом Канале" в 2006 году. Сценарий телесериала почти не отступает от произведения, за исключением финала. В роли Остапа Бендера – Олег Меньшиков. Фильм уже российский и мне



было интересно как показана сцена разговора Шуры Балаганова и Остапа Бендера в пивной (в книге это кооперативный сад "Искра", хотя название почему-то было вырезано цензурой и появилось только в современных изданиях). В сцене видно, что пиво наливают самотеком из небольшой деревянной бочки. Виден плакат "Пиво отпускается только членам профсоюза", также на стене соседнего здания изображена русалка топless с рекламой: "Пиво Пльзен-



ское от завода Стенька Разин". Пиво у всех золотистое, на "Пльзенское" потянет. Кружки самые разнообразные, больше всего английских пабных, явно современных, но в общем-то и в 1920-е годы были похожие. Видны и единичные старые советские кружки – граненая широкая и граненая узкая, но сами герои пьют пиво из кружек 1970-80-х годов и вот только это явный анахронизм, причем они пьют темное пиво. Конечно, и в 1920-е годы темное пиво варилось, но, вероятно, в кадре показан квас. Повторюсь, телесериал точно следует книге, а в книге по причине того, что "пиво отпускается только членам профсоюза", оно героям не досталось, и они "удовлетворились квасом". Это только в фильме Михаила Швейцера Остап делает вид, что показывает членский билет и таким образом обманом покупает пиво. Так что герои по книге пьют именно квас, хотя все вокруг – пиво.

ЧЕЛОВЕК С КИНОАППАРАТОМ

"Человек с киноаппаратом" – бессюжетный немой экспериментальный документальный фильм режиссера Дзиги Вертова, выпущенный на экраны в 1929 году. Фильм снимали на улицах Одессы, Киева и Москвы. Пиво показано в сюжете про заведение "Пиво Київського харчотресту". В пивной подают бутылочное пиво, судя по этикеткам это "Світле №1" Київського харчотресту, за которым скрывается Киевский государственный пивзавод № 1 (бывший завод



Шуль - ца).
Этикетки наклеены очень небрежно, чуть ли не отваливаются. "Светлое № 1" – ОСТовский сорт, разработан в стилистике пльзенского пива, имел 10.5 % плотности на 2.9 % алкоголя по весу (3.625 % об.). Пиво розлито в бутылки 0.6 литра, часть из которых с литым рисунком, закрыты бутылки корковой пробкой. Интересен целый механизм для быстрого



открытия бутылки с такими пробками. Интересны кружки: отдельно показана кружка, похожая на английскую пабную, но более широкую. Вместо граней на ней круглые углубления. Также посетители пьют из высоких цилиндрических кружек с большим числом граней и с какой-то эмблемой (это могла быть как звезда или герб СССР, так и знак промышленно-торговых объединений).



ДЕВУШКА С ХАРАКТЕРОМ

"Девушка с характером" – комедийный художественный фильм 1939 года режиссера Константина Юдина, снятый на киностудии "Мосфильм". В главной роли Валентина Серова. Здесь нам интересен эпизод в вагоне-ресторане поезда, идущего с Дальнего Востока в Москву. Один из пассажиров пьет пиво как не в себя (уговорил, наверное, с половину ящика). Употребляет он его из винных фужеров с перцем и солью. А само пиво – "Русское" (это переименованное в 1936 году "Пильзенское"). Судя по этикетке, пиво сварено московским пивзаводом имени Бадаева. От пива не отказываются и другие пассажиры. В роли незадачливого официанта здесь известный клоун Карандаш (Михаил Румянцев), а пассажира-любителя пива играет Иона Абрамович Бий-Бродский, актер театра

им. Вахтангова. По сюжету его герой заявляет, что едет с лесозаготовок, с едой заминка, а значит остается только пиво.

(Пивная этикетка в кадре отличается деталями от приведенного здесь образца тиража 1940 г. Этикетка в кадре – это предыдущее по отношению к образцу типографское исполнение, надписи "Наркомпищепром СССР" и "Главпиво" на ней выполнены под наклоном. – ред).



ЗАСТАВА ИЛЬИЧА

"Застава Ильича" – художественный фильм Марлена Хуциева, снятый на киностудии имени М. Горького (Первое творческое объединение). Это лирическая киноповесть о поколении, вступающем в самостоятельную жизнь в стране, резко изменившейся после XX съезда КПСС. Работа над фильмом началась в 1959 году, но вышел он на экраны в 1965 г. в цензурированном варианте под названием "Мне двадцать лет" и стал одним из символов эпохи "оттепели". Фильм получил две награды на кинофестивалях, но на зарубежных. Премьера первоначального (авторского) варианта фильма состоялась только 29 января 1988 года. Фильм – своего рода ода Москве. Собственно Москва – один из героев фильма. И в одной из сцен главные действующие лица (три друга) в исполнении Валентина Попова, Николая Губенко и Станислава Любина пьют пиво в летнем кафе на одной из центральных улиц Москвы. Пьют они "Рижское" пивзавода имени Бадаева (на этикетке хорошо виден знак пивзавода, именно такой использовался с середины 1930-х и до начала 1960-х годов). Пьют из типовых граненых (вероятно, 20-гранных) стаканов Гусевского завода, выпущенных впервые в 1943 году. Сорт "Рижское", в отличие от

"Жигулевского", считался пивом интеллигенции, может здесь даже есть скрытый подтекст: главные герои здесь отнесены именно к интеллигенции, хотя и рабочей. Закусывают герои какой-то нарезкой с черным хлебом и помидорами. Как обычно в то время, постоянно курят так, что пепельницы им мало, и сигареты начинают тушить о тарелку с надписью "Общепит".



ФИТИЛЬ № 82

"Безалкогольная проблема", ЦСДФ, 1969 г. "Фитиль" – сатирический художественный киножурнал, выпускавшийся различными киностудиями художественных фильмов СССР и СНГ в 1962–2003 годах. Создатель – Сергей Михалков, цель создания – борьба с негативными явлениями в жизни страны: взяточничеством, пьянством, разгильдяйством, бюрократией, расхищением государственного имущества и тому подобным. С 1962 по 1995 годы журнал выходил в кинотеатрах перед сеансами, за это время вышло 393 выпуска по 10 минут каждый. В выпуске № 82 разбирается проблема отсутствия бутылочного кваса (которого тогда выпускали в год примерно в объеме одного литра на человека) и повсеместного присутствия пива (его объемы тогда стремились к 30 литрам на душу

населения в год). Сюжет идет всего 4 минуты, но за это время мы успеваем насладиться шикарным видом пивных ларьков, а также прилавками с пивом Гастронома № 1 в Москве (тот самый "Елисейский") и сценой

розлива пива в бане. "Елисейский" в кадре, конечно, поражает пивным ассортиментом. В мое время (вторая половина 1980-х) обычно в магазинах было два вида пива – "пиво есть" и "пива нет", а здесь и чехословацкий "Пльзеньский Праздрой", и линейка высококачественных сортов от пивзавода имени Бадаева в бутылках 0.33 л.: "Двойное золотое", "Рижское оригинальное", "Московское оригинальное", да и обычное "Московское"



в бутылке 0.5 л. мелькает. "Рижское оригинальное" – это высококачественная версия "Рижского", сварено в стиле пильзенского, сырье только высшего качества, плотность 12 %, увеличенная задача хмеля (с 30 до 35 гр на дкл.), увеличенная выдержка (с 42 до 60 суток).

ЁЛКИ-ПАЛКИ

"Ёлки-палки!" – художественный фильм 1988 года, снятый по мотивам рассказов Василия Шукшина на киностудии имени Максима Горького (Творческое объединение "Зодиак"). Режиссер, сценарист и исполнитель главной роли – Сергей Никоненко. Фильм снимался в городе Осташкове Калининской (ныне Тверской) области, на озере Селигер. Одна из сцен фильма отлично показывает вполне типичную картину советской культуры потребления алкогольных напитков – на детской площадке.



Вспоминается песня Владимира Высоцкого "Милицейский протокол":

*Вторую пили близ прилавка в закуточке,
Но это были еще цветочки,
Потом в скверу, где детские грибочки,
Потом не помню – дошел до точки.*

Мужики пьют бутылочное пиво из классических пивных кружек позднего СССР, соревнуются в скоропятии (гражданин слева несомненно

рекордсмен, кружку в пару секунд поглощает и выпил три, пока его соперник только осилил половину). Видно и что за пиво пьется в кадре – "Славянское", скорее всего местного Осташковского пивзавода. Этикетку именно этого периода не нашел, вот похожая, но к тому времени должны уже были перейти на РСТ 1984 года и повесить цену за бутылку с 29 до 34 копеек (хотя областные пивзаводы часто клеили



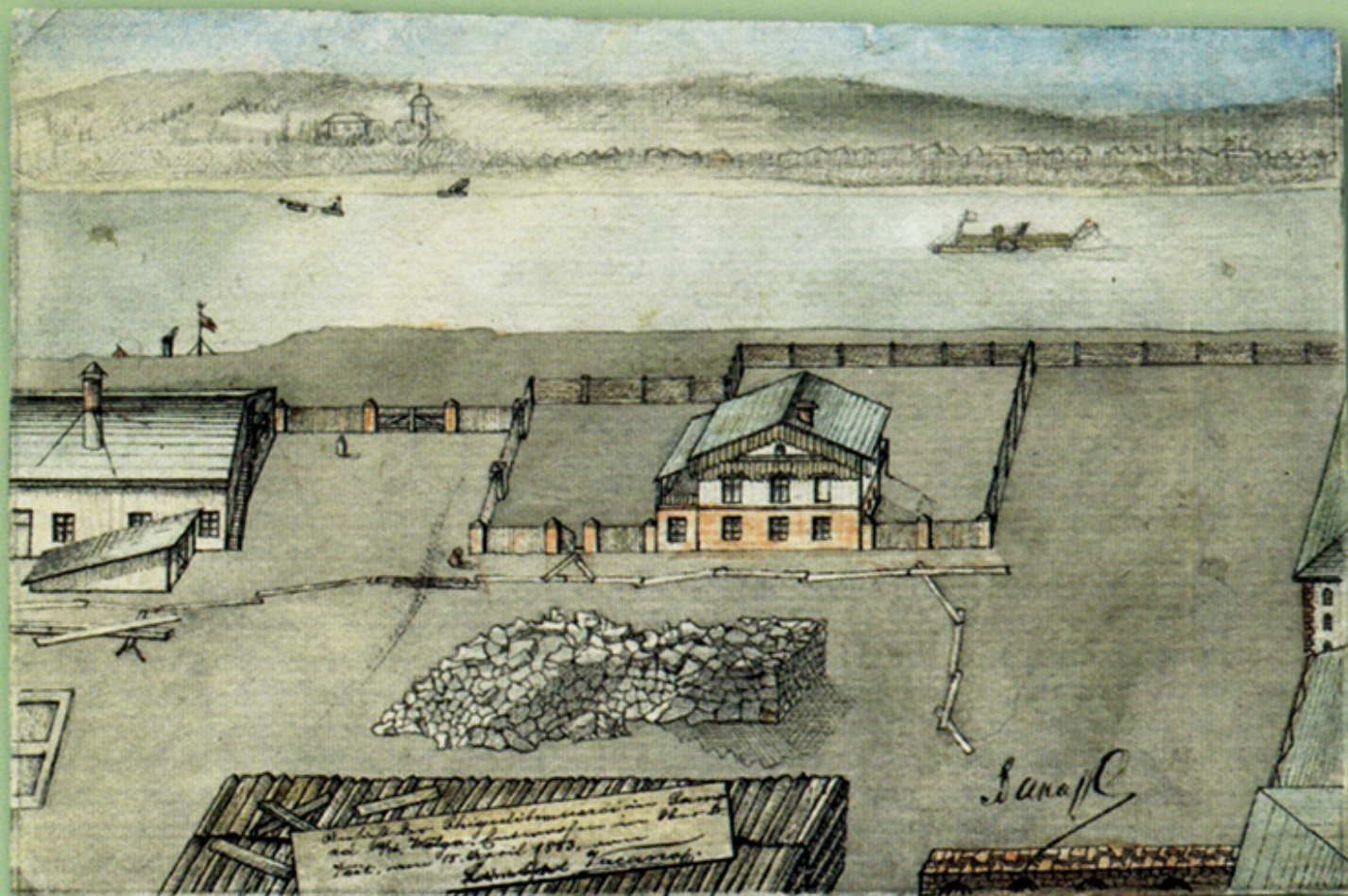
устаревшие этикетки). В 1980-х годах "Славянское" в ряде регионов, прежде всего в Москве, вытесняло "Рижское. Оно тоже было хорошо охмеленным 12 % пивом, но содержало несоложенку, в отличие от "Рижского".

Другие фон-Вакано

Автор: К. Свешников

Славные дела Альфреда Филипповича фон-Вакано на ниве российского пивоварения уже подробно освещены отечественными историками и хорошо известны читателю. Однако есть один момент, на который имеет смысл обратить внимание.

Самарский краевед Т.Ф. Алексушина сообщила в 2009 году о найденной среди сохранившихся личных вещей пивозаводчика акварели с изображением двора с двухэтажным домом, подписью "Ламберт Вакано" и датой 15 апреля 1883 года. По ее версии автор – младший брат Альфреда Филипповича, живший некоторое время в Самаре при Жигулевском заводе и ездивший в Екатеринбург и Пермь. Можно, конечно, принять на веру версию родства Альфреда и Ламберта, а также и полного имени художника: Ламберт-Роберт, но не совсем понятно происхождение указанных Алексушиной дат его жизни (1858-1900). Такую атрибуцию принимает и В.Ю. Иевлев, приводя



в своей книге полноцветное изображение артефакта. А вот какая информация нашлась у Н.М. Дмитриенко в биографическом словаре дореволюционных томских купцов, изданном в 2014 году: "Вокано (Вакано) фон Ламберт-Людвиг Филиппович (1858 – 03.08.1900), предприниматель. Являлся австрийским подданным, дворянином. В 1884 построил в Томске пивоваренный завод на берегу р. Ушайки, на заимке, приобретен-

газете "Сибирская жизнь" в начале 1898 года прямо говорится: "В Томске существует четыре пивоваренных завода: Крюгера, Рейхзелигмана, Зеленовского и "Конкурент" (арендатор Муковозов)". Последний из перечисленных наверняка принадлежал Г.И. Фуксману. Как видим, фон-Вакано в списке нет. Зато известно, что против него было заведено уголовное дело по обвинению в серьезном нарушении строительно-



ТОМСКЪ Берегъ рѣки Ушайки

ной у купца И.И. Флягина". Сразу скажу, что вариант имени "Ламберт-Людвиг" подтверждается другими томскими источниками. Однако очевидные параллели с самарскими сведениями заставляют поверить, что речь идет скорее всего об одном и том же человеке. Как видим, местом приложения своих предпринимательских амбиций Ламберт выбрал Томск. Никаких данных об объеме производства или о других результатах его пивоваренной деятельности найти пока не удалось. Более того, в местной

го устава, которое он проиграл в феврале 1899 года, но подал апелляционную жалобу. Далее у Дмитриенко читаем: "По данным на 1888, завод назывался "Германия". В 1885 переустроил пивоваренное заведение и преобразовал его в дрожже-винокурный завод, оснастил паровым двигателем. На собственном земельном участке вблизи завода он устроил публичный сад, в котором в 1890-х в летнее время проводились гуляния, устраивались спектакли". Возможно, завод перепрофилировался,



но в начале 1900 года он действовал именно как пивоваренный, причем весьма нечестно: М.И. Рейхзелигман через прессу оповестил потребителей, что фон-Вакано использует развозки под его (Рейхзелигмана) фирмой "Вена" для продажи своего пива, качество которого весьма уступает оригинальному. Более того, Михаил Иванович привлек конкурента к ответственности за присвоение чужого товарного знака. Мировой судья в заседании 30 марта приговорил виновного к четырем месяцам тюремного заключения. Точных сведений об исполнении этого наказания я не нашел. Что касается публичного сада, то устройство пивоварами таких увеселительных мероприятий было довольно широко распространено в те времена и имело не только благотворительное назначение, но и приносило хозяевам неплохой доход с продажи публике напитков. Ламберт владел несколькими объектами недвижимости в городе, был

женат на Елизавете Александровне, урожденной Сидоровой; детей у них не было. Незадолго до суда о товарном знаке, вечером 6 февраля 1900 года, сгорел их только что отстроенный деревянный двухэтажный дом в Никольском переулке, застрахованный на 14 000 рублей. Сами супруги жили при заводе на заимке, содержали там же дачи. Словом, это был довольно обычный предприниматель тех времен со своими довольно обычными грехами, хитростями, радостями и горестями. И вдруг...

Дмитриенко: "В августе 1900 был убит наемным убийцей". Более подробно об этом рассказала та же "Сибирская жизнь". Ламберта-Людвига нашли недалеко от его заимки в кустах при дороге: "жена убитого, возвращаясь из города около 10 ч. вечера, заметила в березняке, отделяющем город от завода, запряженную в тележку лошадь мужа. Не решившись остановиться, так как было уже совершенно темно, и чувствуя что-то недоброе, Е. Вакано велела кучеру гнать лошадь и, приехавши домой, обратилась с просьбой к живущим на заводе дачникам г.г. Р. съездить и узнать, что случилось с мужем. Этими последними и был найден, саженьях в двух-трех от дороги, уже похолодевший труп Л.Ф. Рана нанесена убийцами в левое ухо, и смерть, по-видимому, последовала моментально, так как лицо



Изъ камеры мирового судьи 2 уч. г. Томска.

30 марта, въ камерѣ мир. судьи 2 уч. гор. Томска, слушалось не безъ интересное дѣло, по обвиненію пивоваренн. заводчикомъ Михаиломъ Рейхзелигманомъ другаго пивовара Ламберта фонъ-Вакано, въ присвоеніи торговаго знака. Шеродеаемъ вкратцѣ сущность этого дѣла.

Въ Томскѣ существуетъ дѣтъ 20 пивоваренный заводъ, который носитъ названіе „Вѣна“. Названіе фирмы обозначено на вывѣскѣ у завода Рейхзелигмана, этикетахъ, пробкахъ и развозныхъ ящикахъ и производство его извѣстно подъ этой фирмой далеко за предѣлами Томской губерніи. Между тѣмъ, обнаружилось, что австрійскій подданный фонъ-Вакано, устроивъ пивоваренный заводъ въ г. Томскѣ, на собственной заимкѣ, выпустилъ развозные ящики подъ фирмой „Вѣна“, по цвѣту красокъ не отличающіеся отъ развозн. ящиковъ завода Рейхзелигмана.

Рейхзелигманъ просилъ поэтому привлечь фонъ-Вакано къ отвѣтственности по новому закону 26 февр. 1896 г. за присвоеніе товарн. знака.

На судѣ обстоятельства эти подтвердились показаніемъ свидѣтелей. Между прочимъ, установлено, что развозчикъ фонъ-Вакано, мальчикъ Осгродомскій, съ помянутой выше поддѣльной развозни продавалъ пиво худшаго качества, выдавая его за пиво Рейхзелигмана въ то время, когда въ дѣйствительности это было пиво открытаго вновь завода фонъ-Вакано. Когда онъ былъ въ этомъ свидѣтелями изобличенъ, то онъ сознался, что ему фонъ-Вакано велѣлъ, продавая пиво, выдавать его за рейхзелигмановское, чтобы продажа шла лучше.

Миров. судья, выслушавъ объясненія обвиняемаго фонъ-Вакано и повѣреннаго Рейхзелигмана пом. прис. пов. Вейсмана, приговорилъ Ламберта фонъ-Вакано къ тюремному заключенію на 4 мѣсяца.

покойного было совершенно спокойно; кровь, обильно вытекшая изъ обеихъ ушей, покрыла всю голову". Убийцъ по горячимъ следамъ не нашли. На Елизавету Александровну свалилась масса хлопот. Осталось свидѣтельство адвоката вдовы о большомъ количествѣ дел, которые пришлось улаживать после смерти Ламберта — и наследственных, и коммерческих (даже некое "дело по иску о рояле"). На 16 декабря судебнымъ приставомъ была назначена

продажа движимаго имущества: пивныхъ чанов, солода, телеги, швейныхъ и заводскихъ машин, мебели, одежды, цитры и другихъ вещей. Объявление отъ 20 декабря: "Пивной завод, два дома и земли 1200 кв. саж. продаются. Здесь. Узнать: Дворянская, № 36, вверху до 12 час. дня" (скорее всего, речь идетъ именно объ участкѣ с заводомъ Вакано). Шпринца Фуксманъ приобрела съ торговъ 21 декабря 18 650 кв. саженой земли фон-Вакано со строениями за 8455 рублей.

В феврале 1901 года та же Шпринца купила еще 243 кв. сажени со строениями в городе за 2600 рублей. Вдова Ламберта тоже купила с торгов участок на Солдатской улице (апрель), а Борис Фуксман – участок земли по Акимовской (июнь). Строительное дело рассматривалось 3 января и было закрыто ввиду смерти обвиняемого.

И на фоне этой суеты произошло событие, позволившее раскрыть преступление: в декабре к приставу 2-го участка пришел крестьянин Николай Онищенко и поименно назвал убийц. Следствие длилось более двух лет; суд состоялся только 19 марта 1903 года. Отвлекаясь от многочисленных подробностей, оглашенных в судебном заседании, суть такова: во взаимных отношениях дворян фон-Вакано уже давно не было гармонии. Ламберт-Людвиг завел побочную семью и собирался завести еще одну; супруга якобы тоже была ему неверна. Однажды она высказала приходившей в лавку Вакано крестьянке Крыловой, что ненавидит мужа и хочет от него избавиться. Та передала эти слова своему сожителю, крестьянину из ссыльных Осипу Степанову Гаврилко, содержащему извоз, и он договорился с Елизаветой Александровной об исполнении ее желания; по его

словам, было обещано вознаграждение в сумме 2000 рублей. Он несколько дней неудачно выслеживал Ламберта. Наконец 3 августа вместе с подельниками Афанасием Нестеренко и Степаном Щербатым убийство совершил. Смертельный удар топором нанес Нестеренко; его скоро тоже "прикончили", так как он присвоил себе большую часть взятых у убитого денег. Ваканиха, как преступники называли заказчицу, сразу рассчитаться с исполнителями не смогла, выплачивала аванс и гонорар частями: то деньгами, то лошадью, то папиросами и другими товарами из лавки. Всего, по словам Гаврилко, было получено 2500 рублей. Удивительно, но участники преступления не особо тщательно его скрывали; в разговоры о нем было вовлечено много посторонних, в том числе и доносчик, служивший работником у Гаврилко и пришедший к приставу добровольно. Кроме Гаврилко на скамье подсудимых оказался только Николай Старков, бывший служащий Вакано и любовник Ваканихи, грозивший расправиться с Ламбертом. Гаврилко признал себя виновным и был осужден на 13,5 лет каторги. Старков признан невиновным в убийстве и оправдан. Сама Елизавета Александровна умерла в 1902 году во время следствия – по косвенным данным, находясь в тюрьме. Дмитриенко констатирует: "после ее смерти все имущество В. унаследовала его теща Е. Сидорова".



"Птицы, звери"

Автор: В. Шамов

Такой емкий слоган использовал давно оставивший этот мир наш одноклубник Юра "Радио" Приемченко для обозначения темы своей коллекции пивных этикеток. Посвятим же ему этот обзор фауны на пивной атрибутике.

И конечно, экземпляры атрибутики для этого обзора я опять выбрал старые. Начну с бирдекеля [1], на котором нарисована самка обыкновенного серого волка (лат. *canis lupus*), хотя и супер легендарная особь, вскормившая своим молоком братьев Ромула и Рема – основателей Рима. Бронзовая скульптура "Капитолийская волчица" является символом вечного города. Ее использовала в оформлении атрибутики пивоварня Wolf из германского Карлсруэ. Wolf – это фамилия основателя пивоварни. Она была открыта в 1885 году и существует по сей день. Ксати, в свое время она первой в Германии стала нагревать варочные котлы газом.

Далее еще один памятник животности был изображен на бирдекеле [2] германской пивоварни Beck GmbH из Бремена. Памятник этот "Бременским музыкантам". Тут сразу и осел, и собака, и кот и петух! Думаю, не надо рассказывать о героях одноименной сказки братьев Grimm. Автор памятника – немецкий скульптор Герхард Маркс, натерпелся в свое время от нацистов, его авангардный стиль объявляли дегенеративным. "Музыкантов" он воплотил в 1951 году.

КОЛПИВАТР № 2(86)-2025





Их установили у западной стены городской ратуши в Бремене.

Простите, но дальше опять животное в памятнике – одnogорбый верблюд (лат. *camelus dromedarius*). Можно подумать, что на этикетке [3] пива Holsten из германского Гамбурга 1920-х годов, изображен верхом на верблюде какой-нибудь монарх одной из стран Магриба. Ан нет, это британский генерал-майор Чарльз Джордж Гордон (собственно, и название пива Gordon). Он командовал в Африке, в Судане, британскими и египетскими военными и во время осады Хартума суданскими повстанцами-махдистами был убит. А памятник этот стоит в Бромптонских казармах в английском Чатеме.

Раз уж коснулись Африки, то вот вам жираф (лат. *giraffa camelopardalis*) – чисто африканское парнокопытное, самое высокорослое животное в природе. Изображен он на этикетке [4] светлого пива английской пивоварни Export Bottlers. Эта пивоварня открылась в 1936 году в лондонском районе Парк Роял. Компания Export Bottlers просуществовала до 1950 года, когда ее приобрела Guinness Exports и начала производить тут пиво "Гиннесс". В 2005 году эта пивоварня закрылась.

Белый медведь, он же полярный медведь, (лат. *ursus maritimus*) изображен на этикетке [5] светлого пастеризованного пива пивоварни Raupach's из датского города Оддер. Эта пивоварня открылась в 1850 году и просуществовала по 1974 г. Медведь на этикетке пьет пиво из бутылки, взятой из ящика, на котором указано "Укрепляющее и питающее". Обратило на себя внимание, что ящик изображен так, буд-то бутылки в нем упакованы не вертикально стоя (как оно бывает стандартно), а лежат одна на другой.

Теперь немного мифологии: в Восточной Азии кири́н – это существо, приносящее удачу увидевшему его. Ну, раз какая-никакая животи́на на четырех ногах и с копытами, то, как говорится, наш клиент. Основанная в

1885 году японская компания Japa Brewery из Йокогамы впервые выпустила пиво Kirin в 1888 г. Позднее, в 1907 году Kirin было зарегистрировано как отдельное юридическое лицо, поглотившее в итоге своего прародителя – Japa Brewery. Приведенная здесь этикетка [6] от лагера Kirin образца 1950 года.

Бирдекель [7] английской пивоварни Whitbread – из рекламной серии декелей (мне известно 4 вида) середины прошлого века, на которой главный герой – некий Стенли, путешествует в разных стихиях природы и попадает, что говорится, в переplet. Вот тут он встречает гигантскую плащеносную ящерицу (лат. *Chlamydosaurus kingii*). Слоган на декеле призывает "помочь Стенли и выиграть приз, который ты действительно хочешь. Твой шанс "приложиться" к кувшину Whitbread". Не знаю, надо ли помогать Стенли в данной ситуации, ведь плащеносная ящерица раскрывает свой воротник в моменты опасности, т.е. когда ей самой страшно.

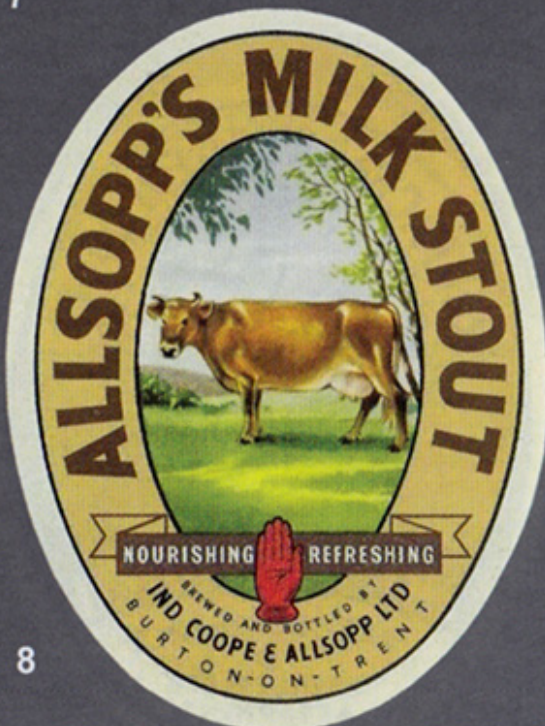
Коров (лат. *vacca*) как главных животных, дающих молоко, на этикетках молочного стаута начали изображать не нынешние крафтовики, а пивовары еще прошлого века. Однако конкретно на показанной здесь этикетке [8] пивоварни Ind Coore & Allsopp's из английского Бертон-на-Тренте изображена, судя по габаритам, буренка не чисто молочной, а скорее мясо-молочной породы. В Британии есть породы и большей молочной продуктивности, например джерсийская. Этикетка относится к периоду 1950-59 годов.

Крокодил (лат. *crocodilia*), как его все называют, хотя по морде – это скорее аллигатор, стал символом германского пивного бренда Lederer очень давно. Приведенная здесь этикетка [9] относится к 1910-м годам. Читал, что автором этого лого является профессор Нюрнбергской академии искусств Фридрих Вандерер (придумал в в 1890 году). Якобы его любимой пивной в Нюрнберге была Zum Krokodil (открылась где-то в 1887-88 годах).

Your chance to Excel with
WHITBREAD TANKARD



*HELP STANLEY
AND WIN THE PRIZE
YOU REALLY WANT!*





10

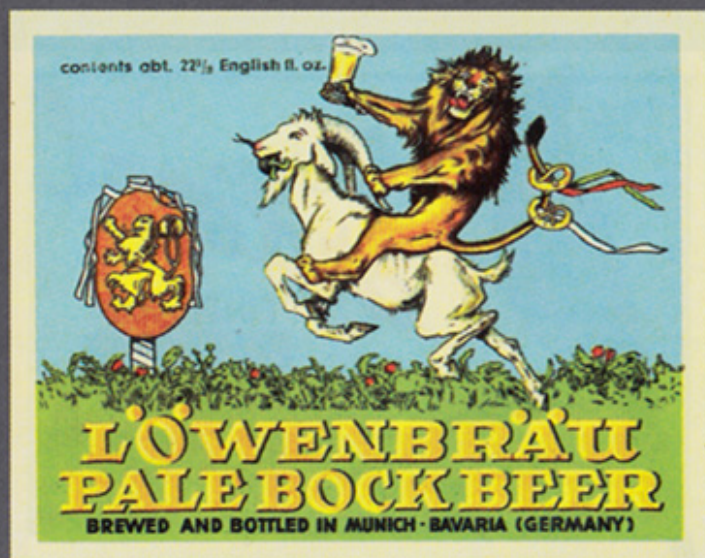
Ну, тут все логично: Lederer – это фамилия человека, приобретшего данную пивоварню в 1814 году. Переводится фамилия как "кожаный", а любой крокодил – потенциальное кожаное изделие. С 1972 года пивоварня "пошла по рукам" – сначала вступила в группу Patrizier Brau, потом в Tucher. В здании пивоварни в 1994 устроили миник, но и он закрылся в 2019 г.



11

Кит, выбрасывающий фонтан воды изображен на бирдекеле [10] одноименной пивоворни Walfischbräu (нем. кит) из германского городка Хасфурт-на-Майне. Старинная пивоварня стояла на одной из главных улиц Хасфурта. Судя по указанному на бирдекеле имени владельца "Theo Wörtmann", бирдекель не ранее 1952 г., но и не позднее 1965 г., когда пивоварня закрылась. Сейчас в ее здании просто гостиница Walfisch.

На этикетке [11] пива Spider (англ. паук) нарисован сидящий на паутине паук крестовик обыкновенный (лат. *araneus diadematus*), неядовитый к счастью. Spider производила в 1925 году пивоварня Phoenix в г. Амерсфорт (Голландия). Пиво с такой этикеткой поставлялось на экспорт и очень часто в такие страны, где водятся арахниды, мягко говоря, и посерьезнее крестовика. Ну, и вообще, не подумали ребята о пиволюбах-арахнофобах. Короче, двойка за маркетинг.



12

Опять звериное комбо, в этот раз на этикетке [12] светлого бока Lowenbräu из Мюнхена (Бавария). Сюжет: царь зверей с бокалом пива в лапе скачет верхом на козле; у льва на хвосте висят брецели, у козла в зубах репа. Сюжет явно с намеком на один известный осенний пивной праздник. А этикетка отпечатана в экспортном варианте; все надписи на английском, и объем указан в английских жидких унциях – 22.5 унции, что составляет без малого 640 мл.

Ну, вот, дошли и до пернатых. На бирдекеле [13] пивоварни Schwanen из германского Зинсхайма изображен плывущий по водной глади

лебедь (лат. *cygnus*). Надо сказать, что название пивоварни Schwanen (рус. *лебединая*) в данном случае не связано с фамилией владельца. В Германии много было и есть пивных названий, упоминающих лебедей. Кстати, имя владельца указано на декеле. Это Карл Бройнлинг, а значит декель не старше 1955 года. Правда, после того же 1955 года историю пивоварни выяснить не удалось. Этот декель очень распространенный; на одном иностранном аукционе продают целую пачку таких типографского сохрана.

Далее этикетка [14] от бока "Дерзкий петух": шикарный разноцветный кур стоит на пивной бочке. Насколько я понимаю, марка "Дерзкий петух" изначально производилась во Франции, в пригороде Лиля, и в середине прошлого века была выкуплена бельгийской пивоварней Naacht. Главное, что сюжетное оформление этикетки осталось прежнее. Кроме номера телефона и надписи "низовое брожение" на этой этикетке напечатан еще и слоган: "Чем больше я пью, тем больше я Шантеклер". Речь идет о главном персонаже пьесы Эдмона Ростана "Шантеклер" – галльском петухе, являющемся воплощением смелости, юмора и жизнелюбия.

Красный кардинал (лат. *cardinalis cardinalis*) – маленькая красная птичка с хохолком, обитающая в Северной Америке. В семи штатах США (Виргиния, Западная Виргиния, Иллинойс, Индиана, Кентукки, Огайо, Северная Каролина) она избрана официальным символом. Тем интереснее, что ей посвятила свое пиво пивоварня Peerless Brewing из совсем другого штата, а именно из Миссури. Этикетка [15] с этой птичкой относится к периоду 1934-39 гг. годов. Собственно, сама пивоварня существовала только на год дольше (открылась в 1933 г.).

Германская пивоварня Auerbäu из Розенхайма была основана Иоганном Ауэром в 1887 году и с 1888 года сделала своей эмблемой токующего глухаря (лат. *tetrao urogallus*). И на старой атрибутике, вроде этого бирдекеля

13



14



15





16

[16], и на актуальных этикетках пивоварни эта птица присутствует. Во время бомбардировки в 1945 году большая часть цехов пивоварни была разрушена, однако после войны она успешно реконструировалась и с середины 1950-х годов закрепилась на пивном рынке. Стоит добавить, что глухарь, как и лебедь вообще довольно частот встречается на эмблемах германских пивзаводов. По частоте использования он уступает, наверное, только орлу. Чтож, уважаемая немцами птица!



17

А вот с такой этикеткой [17] пиво Реасок (англ. павлин) предназначалось, наверняка, для экспорта из Европы в страны Северной и Южной Америки, так как надписи на ней на английском и на испанском. Конкретный производитель на ней, к сожалению, не указан. Написано лишь: "Сварено и разлито в Бельгии". Между прочим, ареал обитания павлина обыкновенного (лат. *pavo cristatus*) – это исключительно Азия. То-то были удивлены латиносы, когда им прислали пиво с такой невиданной для их местности птицей на этикетке.



18

Еще на одной экспортной этикетке [18] ни производитель, ни страна производства не указаны. Называется пиво "Птичье". Название написано на немецком, возможно произведено в Германии. Нарисована на ней птица семейства арасари (лат. *pteroglossus*), обитающая в другом полушарии, на протяжении от Южной Мексики до Аргентины. Наверное, экспорт предназначался в страны именно этого региона. Форма этикетки и та деталь, что на ней указана плотность 13°, говорит, что она не такая уж старая. Возможно даже, что производитель – какой-то из крупных пивзаводов ГДР, который экспортировал свое пиво в период 1960-70-х годов. При всем этом некоторые коллеги относят такую этикетку к Сенегалу. Впрочем, к африканским странам относят многие старые этикетки от пива, которое выпускалось совсем не в Африке, а только для продажи там. Вот и получается загадка.

Бирдекели Российской империи

Автор: С. Родыгин

На всякий случай на-
помним историю.
Бирдекель (Bierdeckel)
переводится с немецко-
го, как "пивная крыш-
ка".

Кружки для пива в 19 веке были двух видов – с откидной крышкой и без. Крышка прикрывала пиво (которое часто пилось на открытом воздухе) от мусора. В случае отсутствия крышки трактирщики выдавали специальные фетровые коврики, которыми тоже можно было прикрыть кружку. Фетр как материал был выбран не даром; он достаточно жесткий, чтобы нормально прикрывать посуду. В помещении он подкладывался под кружку, впитывая пену и пиво. Фетровые коврики были многоразовыми. Ночью их прополаскивали и развешивали на просушку, а утром снова выдавали посетителям. Но, к сожалению, при таких условиях использования фетр становился, мягко говоря, негигиеничным и начал портить восприятие пива. Первый картонный "пивной коврик" появился на свет в 1880 году, а уже в 1893 году некий Роберт Шпут из Дрездена запатентовал процесс изготовления "подставок из формованного волокна". По этой технологии подставки делали из бумажной массы, ее заливали в круглые формочки и оставляли там до тех пор, пока масса не подсыхала, приобретая вид монолитной пластины (обычно для этого хватало ночи). Подставки Роберта Шпута имели диаметр 107 мм. По аналогии с фетровыми ковриками, толщина подставок составляла 5 миллиметров. Гигроскопичные и гигиеничные, а главное – недорогие





5



6



7



8

(не жаль выбросить) картонные подставки вытеснили фетровые коврики. С тех пор во всем мире общепризнано: лучшим материалом для изготовления бирдекелей считается специальный влаговпитывающий картон. Российская империя не отставала от новшеств. Когда конкретно у нас появились бирдекели – доподлинно неизвестно, но то, что они были – это факт! В центре страны они были не так распространены, как в Польше и Прибалтике, а в азиатской части вряд ли существовали. Рассмотрим те экземпляры, которые известны.

[1] Астрахань. Производитель искусственных минеральных вод Свирилин. Размеры и изготовитель неизвестны. Изображение из сети Интернет. Находится в частной коллекции.

[2] Самара. Жигулевский пивоваренный завод. Диаметр – 105 мм, материал – линолеум на джутовой основе, изготовитель – рижская мануфактура "Проводник". Из коллекции автора статьи.

[3] Самара. Жигулевский пивоваренный завод. Диаметр – 112 мм, произведен типографией И.Д. Худякова в Москве. Из коллекции автора статьи.

[4] Самара. Жигулевский пивоваренный завод. Размеры и производитель неизвестны. Изображение из сети Интернет. Находится в частной коллекции.

[5] Санкт-Петербург. Пиво-медоваренный завод Т-ва И.В. Дурдинъ. Диаметр – 107 мм, изготовлен типолитографией Вильям Кене и Ко в Санкт-Петербурге, основанной в 1875 году. Из коллекции автора статьи.

[6] Саратов. Российско-Баварское товарищество пивов. зав. "Тиволи". Диаметр – 110 мм, изготовитель неизвестен. Из коллекции автора статьи.

[7] Тамбов. Пивов. заводъ В.В. Смолик. Диаметр – 90 мм, тонкий картон, изготовитель неизвестен. Вызывает сомнения в подлинности, так как отличается и размером, и материалом. Из коллекции автора статьи.

[8] Торговля импортным пивом "Басс". Размеры не известны, изготовлен фабрикой картонных изделий "Георгий" в Ревеле. Изображение из сети Интернет.

Пивные жетоны Российской империи, СССР и Российской Федерации

Автор: Д. Фатюхин

Продолжая тему пивных платежных средств, которая освещалась в предыдущих номерах КОЛПИВАТРа, рассмотрим пивные жетоны.

В частных коллекциях и на аукционах не так уж редко встречаются жетоны пивной тематики. Где, когда и для чего они использовались и используются ли до сих пор? Слово "жетон" [фр. *jeton*] в разных источниках трактуется по-разному. Это и медаль (или металлический значок), и платежное средство на определенной территории (или предприятии), и игровая фишка, заменяющая наличные деньги, во время игры, и т.п. Первые пивные жетоны появились, конечно, как средства оплаты. С середины XIX в. они получили широкое распространение для внутренних расчетов производителей и продавцов пива в Европе и Америке. Одни из них (трактирные марки) применялись для расчетов между хозяином, официантами и посетителями заведений. Официант получал под отчет у хозяина заведения жетоны, расплачивался ими у бармена, а с посетителя получал наличные деньги. Такой подход позволял вести точный учет проданного пива. Другие – служили для выплаты заводчиками части зарплаты. Работники получали жетоны и могли расплатиться ими за пиво. Жетоны, изготавливались из медных, алюминиевых, цинковых сплавов, а также пластика и даже картона, и использовались в приведенных выше качествах до 1960-х годов.

Остановимся на пивных жетонах Российской империи, СССР и Российской Федерации. Как минимум, с начала 1880-х гг. пивные жетоны появились в России. Использовались, как и указано выше, для внутренних расчетов на пивоваренных предприятиях.



Кроме того, жетоны играли роль и товарных накладных. Заказчики выкупали в конторе жетоны, а потом по ним получали на складе товар (пиво или побочные продукты производства). Конечно, изготавливали и использовали их крупные предприятия.





ВРКПО – Вознесенского рабоче-крестьянского потребительского общества (Московская область) при Вознесенской мануфактуре (1920-е годы).



С 1930-х годов в СССР начали применять торговые автоматы. В 1950-1960-х они получили широкое распространение. Для оплаты вина и пива в "автопилках" использовались специальные жетоны с цифрами от 1 до 4. Позднее в автоматах по продаже пива стали применять обычные монеты достоинством 20 копеек.



После Октябрьской революции и отмены "сухого закона" жетоны (трактирные марки) сохранились и в СССР в качестве средств оплаты за определенные категории продуктов, в том числе за пиво. Например, залоговые жетоны официантов из столовой



Иногда для автоматов чеканили оригинальные жетоны, например, в Куйбышеве (ныне Самаре).

В 1970–80-х годах встречаются жетоны, которые выпускались в СССР к юбилеям предприятий. Как и где они использовались – не установлено.



В постперестроечной России жетоны были востребованы не так уж и часто, в основном в качестве сувениров или как платежные средства на пивных фестивалях. В 1999 г. по заказу компании Guinness на Московском монетном дворе была отчеканена серия рекламных жетонов, которые выдавались посетителям баров. За них можно было получить бесплатный бокал пива. В 2005 г. один из них (нижний) перевыпустили.



В 2000-х годах в Самаре были выпущены (видимо, памятные) жетоны к 125-летию Жигулевского пивоваренного завода и к зимнему фестивалю пива, проводившегося под эгидой "Балтики". Там же в трактире "Старая телега" (с собственной пивоварней) жетоны применялись для оплаты пива.

(Выпустила собственный жетон и новосибирская пивоварня Bierbach – ред.).



Пивной бренд "Золотая бочка" тоже проводил в свое время рекламную акцию с использованием жетона.



На многих пивных фестивалях до недавнего времени жетоны применялись в качестве средств оплаты. На московском крафтовом пивном фестивале Big Craft Day жетоны использовались до 2017 г.



Поскольку использование жетонов как платежных средств (на фестивалях или других культурно-массовых мероприятиях) противоречит неким законодательным актам, организаторам приходится отказываться от них. Найдут ли применение платежные пивные жетоны в дальнейшем – поживем – увидим.

Спичечные этикетки пивной тематики

Автор: В. Шамов

У спичечной этикетки интересная позиция: с одной стороны, это спичечная атрибутика и предмет филумении, но если дело касается пива, то она тут же превращается в пивную атрибутику.

В своей статье "Филумения: что это такое" из ежегодника "Советский коллекционер" за 1965 год Владимир Богданов указывает, что первые (не терочные – ред.) спички появились в Англии в начале 19 века. Они представляли из себя длинные лучины с головкой из воспламеняющейся смеси. Лучину на мгновение опускали в бутылочку с серной кислотой; от соприкосновения с нею головка вспыхивала и зажигала дерево. Спустя некоторое время появились спички, изготовленные из бумаги, свернутой конусообразно трубочкой. В толстом конце трубочки находился химический состав, а в нем – стеклянный пузырек с серной кислотой. Для зажигания надо было пузырек раздавить.

В тридцатых годах 19 века в Англии, Франции и Германии почти одновременно предложили использовать в качестве воспламеняющегося вещества желтый фосфор, легко зажигающийся от трения. Однако у таких спичек имелось отрицательное свойство: они зажигались от трения о любую поверхность, в том числе и друг о друга, вызывая



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ ПИВА
МОЖЕТ ПОВРЕДИТЬ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ.



БАЛТИКА

АО "Солнца" г. Чудово ГОСТ 1820-85

ЗНАМЕНИТОЕ ПИВО РОССИИ



БАЛТИКА

АО "Солнца" г. Чудово ГОСТ 1820-85



КРАСНЫЙ ВОСТОК

АЙ ДА ПИВО!

(3822) 78-63-95



ИРКУТСКОЕ ПИВО

„Сервико“

Колчак жил,
„Колчак“ жив,
„Колчак“ будет жить !!!



ОАО Саяночка фабрика "СИБИРЬ" г. Томск ГОСТ 1820-85

(3822) 78-63-95



ИРКУТСКОЕ ПИВО

Российское пиво
Российские традиции

ОАО Саяночка фабрика "СИБИРЬ" г. Томск ГОСТ 1820-85



ИРКУТСКОЕ ПИВО

ПИВО ДЛЯ ВАС

(3822) 78-63-95

ОАО Саяночка фабрика "СИБИРЬ" г. Томск ГОСТ 1820-85



NÕUDKE
Tartu õlut

VILJANDI METSAKOMBINAAT
80 TK - ГОСТ 1820-85



NÕUDKE
Tartu Õlletehase
KARASTUSJOOKE!

VILJANDI METSAKOMBINAAT
80 TK - ГОСТ 1820-85



LINNASEEKSTRAKT
MALTOOSA
ETKVL

*Karastab
kõrvalt*

BECEJSKO PIVO



PIVARA PARTIZANKA

ORAVA OSIEK



שבח והלל
לבירה
אמסטל
AMSTEL BEER

מבצעת פו א



SUPRA



ROLLS ROYCE - 1913
B CHEVALIER MARIN



SUPRA



LION PEUGEOT - 1906
B CHEVALIER MARIN




SUPRA



DION BOUTON - 1902
B CHEVALIER MARIN

USHERS



AVERAGE CONTENTS 50 MATCHES FOREIGN MAKE

A MATCH FOR ANY THIRST

DOSENBIER 19

aufreißen —
einschenken —
prost!

エビスビール

STAUSTELL BREWERY CO LTD

FINE ALES OF CORNWALL

SAFETY MATCHES

ビール界の
エベレスト

ルービンリキ

品類自備
サクラビール

BRAUEREI HIRSCHEN KENZINGEN
SEIT 1649
NORBERT WEBER

7883

ビールは
味の不二家

ビルヂャーデン
ビルヂャーデン

OLUTTUPA

HÄMEENLINNA Puh. 23 902
ARVI KARISTONKATU 15

PLZEŇSKÁ

RESTAURACE
OBEČNÍ DŮM

1010 SUČICE - Čís. 44 103

RU

u Medvičků

1010 SUČICE - Čís. 44 103

PIVO
OSVIEŽUJÚCI
NÁPOJ

12°

LEŽIAK SVETLÝ
ZAPADOSLOVENSKE PIVOVARY
NÁR. PODNIK BRATISLAVA

Ci svellé
či tmavé 16°

-vždy pozitok

19

Denk an morgen
nimm
rechtzeitig...

KAISER-NATRON

BRILLANTZUNDHÖLZER

MEIDE KRAFTFAHRER
KRAFTALKOHOL

ES IST DEIN
VORTEIL

BERLINER ZUNDWARENFABRIK

Kraftfahrer

meide
den Alkohol

denk an die Folgen!
D.Z.A. WERK COSWIG / ANH.

многочисленные пожары. Кроме того, желтый фосфор сильно ядовит. В 1847 г. немецкий химик Бертгер изобрел состав, загоравшийся только при трении о специальную намазку. Впервые такие спички начали изготавливать на фабрике братьев Лундстремов в Йёнчёпинге (Швеция). В 1855 году их демонстрировали на Всемирной выставке в Париже, и с того времени они начали свой победный путь по земному шару под названием "шведские".

В России первая фабрика фосфорных спичек была основана в 1837 г. близ Санкт-Петербурга лесопромышленником Иваном Чуриловым. Безопасные "шведские" спички начали изготавливать в России лишь в 1874 году. Появление их связано с именем Василия Андреевича Лапшина. Побывав в Йёнчёпинге и узнав секрет изготовления безфосфорных спичек, он построил в Новгородской губернии спичечную фабрику. Первая этикетка лапшинской фабрики копировала шведскую, со шведским же текстом, лишь на обороте указывалось: "Продажа в С.Петербурге у В.А. Лапшина".

Спичечная этикетка – это принадлежность спичечной коробки, и появилась она одновременно. На первых этикетках подробно указывали способ употребления спичек, но дошло дело и до рекламы и агитации. Пивная реклама не стала исключением. Самая старая на сегодня (из обнаруженных) наша спичечная этикетка с пивным сюжетом, это реклама объединения "Главпиво", призывающая пить пиво ленинградских пивзаводов им. Ст. Разина, "Красная Бавария" и "Вена". В последующие советские годы тоже проскакивала спичечная пивная реклама: лесокорбинат в эстонском Вильянди, основанный Эдуардом Полем еще в 1904 году, во второй половине 1960-х выпустил спички с призывом требовать пиво и безалкогольные напитки пивзавода Тарту, а также с рекламой мальтозы – солодового экстракта, который "укрепляет и бодрит", производства заводов эстонского республиканского союза потребительских обществ. Далее, уже в постсоветское время АО "Солнце" выпустило несколько этикеток на спички с рекламой петербургских пивзаводов "Степан Разин", "Бавария" и "Балтика". АО "Солнце" – это новое старое название фабрики в Новгородской области, основанной в 1885 г. В последние советские годы она называлась

"Пролетарское знамя", а до этого как раз "Солнце". Также для "Балтики" производило спички АО "Белка-Фаворит" – так после акционирования называлась еще одна старинная фабрика "Белка" в г. Слободском известная с 1907 г. Для пивзавода "Иркутскпищепром" делала спички с рекламой фабрика "Сибирь" в Томске (работала с 1900 г.). В серии спичек "Иркутское пиво" выпущено 3 вида этикетки. Было два их выпуска, оба – в 2000 г.

Вообще пивные сюжеты на спичечных этикетках можно разделить на четыре категории: реклама пива и пивзаводов, реклама пивных заведений, реклама сопутствующих пиву товаров и агитационные. Что касается первой из них, то в ней представлены как уже упомянутые выше отечественные образцы, так и приведенные тут экземпляры из Болгарии (еще социалистического периода), Великобритании (одна этикетка от длинных спичек), Сербии, Израиля, Бельгии, Словакии, Германии, Японии. Кстати, японские спичечные этикетки пивной тематики (те из них, что попадают на аукционах) обычно относятся к периоду 1950-60-х годов и зачастую оформлены в занятном сюжетном виде. Здесь показаны этикетки, на которых за иероглифами скрывается реклама сразу четырех японских пивных брендов того времени – "Кири", "Йебису", "Сакура" и "Фудзия". Последняя относится еще и ко второй категории, т.к. зазывает в фирменный биргартен на 5 этаже, а также в бар в подвале многоэтажного здания. Также во второй категории находятся показанные здесь этикетки OLUTTUPA (пивбар в финском г. Хаммелинна) и чешские "Plzeňská restaurace" и "U Medvidků". Категорию рекламы сопутствующих товаров представляют этикетки из Германии – DOSENBIER (рекламирует баночное пиво: "Отрывай, наливай, на здоровье!") и KAISER-NATRON (рекламирует продукт, эффективно нейтрализующий избыточную кислотность, способствующий облегчению симптомов изжоги и дискомфорта в желудке: "Подумайте о завтрашнем дне, воспользуйтесь им вовремя..."). Ну, а третья категория, это германские этикетки с изображенными кружкой и бокалом пива и одновременно призывами к водителям: "Избегайте алкоголя! Подумайте о последствиях!", "Это ваше преимущество".



Пейте
лучший сорт
пива
**«ДВОЙНОЕ
ЗОЛОТОЕ»**

приготовленное
из ячменного
солада
высшего сорта, риса
и отборного
украинского
хмеля

ПО ВКУСУ
и АРОМАТУ В НЕМ
СОЧЕТАЕТСЯ



БУКЕТ ХМЕЛЕВОЙ
ГОРЕЧИ и ВИННЫЙ
ПРИВКУС



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ