

ИНФОРМАЦИОННЫЙ ЛИСТОК № 1-1989/21/

Количество баллов, набранных коллекционерами по списку Уколова на 31 декабря 1983 года

1. Барский В.Ф.	- 1560	31. Коган А.М.	- 33
2. Уколов В.В.	- 1354	32. Руссинов О.И.	- 31
3. Колесов Г.Е.	- 993	33. Леонович Л.Л.	- 29
4. Цуканов Ю.П.	- 839	34. Василенко Б.Л.	- 23
5. Кемко И.А.	- 710	35. Лисманис Я.В.	- 20
6. Думс С.Л.	- 674	36. Фомин Ю.К.	- 19
7. Деркintis Р.В.	- 628	37. Лахе Я.А.	- 18
8. Саар Л.М.	- 424	38. Бармаков М.С.	- 16
9. Тупикин А.Т.	- 387	39. Кожарский Р.Г.	- 16
10. Зайшев А.А.	- 375	39. Сударушкин В.А.	- 15
11. Матвеев В.Ф.	- 366	40. Кирчегин А.Б.	- 13
12. Лозовик Р.И.	- 316	-- Норейка К.М.	- 13
13. Дранкс Л.Я.	- 300	-- Парагис А.В.	- 13
14. Клаус Д.К.	- 262	-- Пличс Г.Ю.	- 13
15. Дарзниекас Я.А.	- 259	-- Стародубцева В.А.	- 13
16. Видас В.Я.	- 225	-- Шнейдер Ю.В.	- 13
17. Копосов Н.В.	- 200	41. Даньшина К.А.	- 11
18. Полтавский В.А.	- 153	-- Кяртнер У.И.	- 11
19. Довгань В.Н.	- 151	42. Барков В.И.	- 7
20. Пийснер М.В.	- 146	-- Бодниекас И.П.	- 7
21. Закитис Р.Н.	- 115	-- Карашка Д.А.	- 7
22. Шаулис А.С.	- 106	-- Лепик Ю.В.	- 7
23. Лысенко В.Н.	- 102	43. Букин В.П.	- 6
24. Тимофеев С.М.	- 92	-- Кочубей И.И.	- 6
25. Кладко А.И.	- 89	-- Панилов А.Б.	- 6
26. Капица Г.А.	- 67	-- Ширинкин В.Н.	- 6
27. Бриедис Ф.А.	- 66	44. Лямпасов С.А.	- 5
28. Куртс Я.Я.	- 59	45. Аникин С.А.	- 4
29. Козлов Ю.И.	- 56	46. Духовный Ф.А.	- 2
30. Янсонс Я.А.	- 56	-- Шиньш Ю.К.	- 2
30. Гиваго В.И.	- 52		

С 1 по 10 место в списке начисляется с 10 до 1 балла.

За 1 по 20 места по СССР начисляется с 20 до 1 балла.

За 1 по 30 места по общему объему коллекции - с 30 до 1 балла..

Самое большое потребление пива на душу населения в день было зарегистрировано в ФРГ в 1931 году - 0,708 пинты/примерно 0,4 литра/.

В г.Пльзень музеем пивоварения в этом году исполнится 29 лет. Гордостью музея является бочка, в которой пиво забродило в 1400 году. 16 литров пива за 50 минут выпил француз А.Маффи.

ПИВО. СТРАНИЦЫ ИСТОРИИ.

Мюнхенский пивоваренный завод "Пшорр и К^о" возбудил против одного лионского пивоваренного завода во Франции дело по обвинению в подделке этикеток первого на бутылках с "мюнхенским" пивом. Французский суд признал, что употребление мюнхенским пивоваренным заводом для напитков собственного производства этикеток, хотя и не являющихся буквальною подделкой, но схожих с этикетками "Пшорра и К^о", может вовлекать покупателей пива в заблуждение, а потому и запретил лионскому заводу пользоваться впредь этими этикетками.

Журнал "Эхо пивоварения и пивоторговли" № 1, 1910 г.

Пиво московских заводов по анализам М. Блауберга, произведенных в 1890-92 годах в гигиеническом институте московского университета:

	уд. вес	алк./весовые %	экстр.
Портер	-1,024	-7,12	-8,43
Экспорт	-1,0133	-5,40	-6,93
Кульмбахское	-1,024	-4,39	-3,51
Столовое	-1,0153	-4,26	-5,43
Венское	-1,0166	-3,93	-5,94
Кабинетное	-1,0172	-3,18	-6,14
Пльзенское	-1,0083	-3,08	-4,25
Черное бархатное	-1,0512	-2,56	-15,62
Черное бархатное № 2	-1,0471	-1,43	-12,37
Черное пиво	-1,049	-1,05	-13,1

Энциклопед. словарь Брокгауза и Ефрона, 1898 г.

28 декабря 1909 года торжественно открылся в Петербурге первый Всероссийский съезд по борьбе с пьянством.

РЕЦЕПТ НА ЗАМЕТКУ

Сахарное пиво

Влить в котел воды, смотря по количеству, какое нужно к употреблению; на каждое ведро воды положить 2 фунта сахара и прокипятить. Потом вылить в кадку или бочонок, и когда остынет, прибавить дрожжей/на каждые 3 ведра 4 ложки/, дать перебродить в тепле.

Когда пиво выбродит, его нужно процедить через вланель и, разлив в бутылки, прибавить по вкусу сахара в каждую. Бутылки должны быть шампанские или кувшины из-под сельтерской воды. Хорошо закупорить и засмолить и поставить в погреб недели на две, а потом употреблять. /1917 г./

В составлении "Ила" приняли участие: В. Кравцов, А. Грабовский, С. Тимофеев, В. Лысенко, Г. Колесов.

НАШ АДРЕС: 214019-Смоленск, М. Октябрьской, 12-б, кв. 37. Довгань В.

Кружку "Рубенса"!

Для бельгийца пиво означает то же самое, что для шотландца виски, а для француза коньяк. Это не столько напиток, утоляющий жажду и веселящий душу, сколько воплощение национальных традиций, прекрасный результат нелегкого труда и веками оттачивавшегося искусства, непреходящий спутник всех значительных событий жизни — и радостных, и грустных. Короче говоря, пиво и все, что с ним связано, является таким же неотторжимым элементом "бельгийского образа жизни", какими были и будут Северное море или межобщинные споры фламандцев и валлонов. Впрочем, любовь к пиву можно считать и одной из немногих общих черт жителей севера и юга. С той лишь оговоркой, что фламандцы предпочитают фламандское пиво, а валлоны — валлонское.

Никто, пожалуй, с абсолютной точностью не может сказать, сколько видов пива производится в Бельгии. Дело в том, что большие и маленькие пивоварни, как правило, есть в каждом мало-мальски значительном городе.

Пиво в Бельгии варят индустриальные гиганты, вроде одной из крупнейших в мире фирм такого рода — "Стелла Артуа" /эта фирма производит не только пиво, но и целые пивоваренные заводы, которыми довольно успешно торгует повсюду в мире: не так давно подобный завод у нее купила КНР/, в маленькие монастыри, укрышившиеся в арденнских лесах. Одни сорта производят сотнями тысяч гектолитров, другие — всего неаколькоими тысячами бутылочек в месяц. Одни можно купить в любой винной лавке по всей стране. Чтобы попробовать другие, надо ехать туда, где их производят, ибо тонкий и деликатный продукт, изготавливаемый там по старинным рецептам, без каких-либо искусственных добавок и консервантов, не переносит перевозки.

Обычно считается, что в Бельгии готовят около трехсот различных видов пива, но на самом деле — значительно больше. В Брюсселе есть таверна, где сама вывеска которой сообщает, что там вы можете отведать... 1000 разных сортов пива.

О пиве в Бельгии написаны тысячи статей и несколько книг. Причем многие авторы на конкретных примерах доказывают, что столь широкое распространение пива и его высокое качество не только не испортили бельгийцев, но сдержали в этой стране рост алкоголизма, все заметнее проявляющегося в соседних Нидерландах, ФРГ или Франции. В Бельгии развилось даже особое кулинарное направление — "кузине де ла бьер" — своего рода "пивная кухня", самые различные блюда которой приготавливаются с использованием пива — от вымоченной в темном пиве крыльчатки до творожных запеканок с добавлением вишневого /есть и такое! / игристого пива.

Об отношении к пиву можно судить по такому примеру. В столетие со дня рождения фламандского писателя Эрнста Клаеса, когда, увы, он сам уже не мог оценить щедрости своих сограждан, его именем нарекли... популярный сорт пива! И не какой-нибудь никому не известный новый сорт пива, а знаменитый, самим же Клаесом во многих книгах упоминавшийся вид старинного фламандского пива "Джек Оп". Как свидетельствовали современники сам писатель любил посидеть с друзьями за кружкой этого доброго старинного пива, производившегося пивоваренным заводом Верчтера на берегу реки Дил. И вот с 1935 года почитатели таланта Клаеса получили возможность наслаждаться не только книгами, связанными с именем знаменитого фламандца, но и таким же добрым и веселым пивом. Истатье, есть в Бельгии и пиво "Рубенс".

Кульп пива настолько силен, так прочно связан с национальными традициями, что без этого напитка не обходится ни деревенский праздник, ни съезды политических партий. В течение всего года то там, то ту в Бельгии проходят даже специальные пивные фестивали, организуемые обычно крупными пивоварнями. Самый красочный и шумный из них — "Октоберфестен" в Бизе,

проходящий осенью под патронажем старинного пивоваренного завода "Ван РоЙ". Три субботы и воскресенья подряд в Визе, небольшом фламандском городке, гремят духовые оркестры, маршируют колонны ряженных, катятся грузовики и конные повозки, украшенные пивными бочками, гирляндами хмеля, щедрыми дарами здешней земли.

В специально построенных залах и павильонах на окраине городка рекой течет пенный напиток, выступают фольклорные ансамбли, идет бойкая продажа сувениров. Ежегодно "Октоберфестен" посещает около 200 тысяч человек. Десятки тысяч из них - иностранные туристы. За фестиваль в среднем продают 3 тысячи гектолитров пива. И вот что интересно: за тридцать лет на празднике не было ни одного серьезного столкновения или беспорядков. Если учитывать, что за порядком в Визе обычно в эти дни следят всего десяток жандармов и столько же местных полицейских, такой результат можно считать немалым достижением.

Если в определении числа сортов пива бельгийская статистика оканчивается бессильной, то количество баров и кафе, где пивом торгуют, она определяет точно. Еще бы - ведь от этого зависят налоги, и немалые, взимаемые бельгийской казной с питейных заведений и идущие в доход государства. Так вот, по подсчетам местных специалистов, в Бельгии насчитывается около 50 тысяч кафе и пивных, или по одному такому заведению на каждые двести жителей, считая грудных детей и древних стариков.

"Восточно-Сибирская правда", 1988.

Пивная баталия

"Забудьте вкус греческого пива", - обращается местная печать к любителям этого напитка. Почему? Так хочет "Общий рынок", вернее, ряд крупных производителей пива за рубежом.

До сих пор пивовары Греции готовили пиво из солода и хмеля. Многие же европейские соседи страны перешли на иной рецепт, включающий рис и глюкозу. Внутригреческий стандарт был препятствием для массированного ввоза рисового напитка. Пивная баталия длится не один год. Восемь лет назад итальянские пивные промышленники подали на Грецию в Европейский суд, чтобы вынудить страну снять барьеры, мешающие им штурмовать внутригреческий рынок. Суд в итоге вынес заключение против Греции.

Параллельно в сообществе приступили к унификации налоговых коэффициентов на алкогольные и безалкогольные напитки. В итоге Грецию обяжут: разрешить ввоз пива любого приготовления, снять требование об обязательном написании на этикетке пива, из чего оно приготовлено, сравнять налогообложение пива с общепринятым в ЕЭС.

Но что же конкретно беспокоит греческую общественность? Только ли вкус пива? Оказывается, нет. Уже сейчас предсказывают, что пивные заводы Греции в конкурентной борьбе при анонимных этикетках вынуждены будут поступиться традициями и перейти на иное сырье.

"Правда", 1989.

В марте прошлого года Минфином СССР зарегистрировано совместное предприятие СССР и ФРГ, в сферу деятельности которого будет входить продажа услуг общественного питания на основе технологии и ассортимента немецкого пивного ресторана. В "Компании Ленинград-Чайка" с советской стороны - трест ресторанов и кафе Ленинграда, с западногерманской - компания "Чайка" и пивзавод "Бавария Сан-Паули АГ".

ПИВО. СТРАНИЦЫ ИСТОРИИ

"Губерния" - старейшее предприятие г. Шяуляй, созданное в 1736 г. графом П. Зубовым в имени Губерния/теперь часть Шяуляя/. Сначала это был небольшой пивзавод, где работало 10 рабочих, которые производили 40 тысяч ведер пива за год. О первом расширении старого предприятия напоминает камень в старых строениях с датой "1799". В начале XX века "Губерния" производила пиво 4 сортов, в том числе "Русский портер". Эта продукция достигала даже Петербург, Москву, Варшаву. Старое предприятие известно революционными традициями. В 1903 г. здесь был пункт распространения "Искры". Рабочие "Губернии" активно участвовали в массовой забастовке города в 1905 г. Бухгалтером на заводе работал А. Повилкус, о котором в своих сочинениях упоминал В. И. Ленин. В буржуазные годы "Губерния" была одним из крупнейших предприятий Литвы.

Календарь на 1986 г. Лит. ССР

Первый налог на пиво был введен в г. Цейленрода/Германия/ 27 авг. 1732 г. Причем с каждой кружки взимали 1/2 пфенига. В 1738 г. налог был отменен. Но 7 авг. 1739 г. налог был снова утвержден, но теперь брали 1/2 пфенига с каждой четверти. Четверть пива стоила 3,5 пфенига.

Собственником з-да в с. Кудивер Новоржевского уезда Псковской губернии является не акционерное общество и не единоличный хозяин или арендатор, а все село. Управляющим и обслуживающим его рабочей силой являются все обитатели села. Годовое производство этого оригинального предприятия достигает почти 3000 рублей.

"Эхо пивоварения и пивоторговли"; № 3, 1910.

О ПИВЕ С УЛЫБКОЙ

Дилемма

Жена говорит мужу, большому любителю пива: "Выбирай - или я, или пиво!". Муж, посидев, подумав, почесав затылок, да и отвечает: "А сколько пива?".

РЕЦЕПТ НА ЗАМЕТКУ

Домашнее пиво

1/2 ведра ячменного солода размешать в бочонке с 2 ведрами холодной воды, оставить так до следующего утра. Утром перелить все это в котел, прибавив полную чайную ложку соли, дать кипеть 2 часа. Прокипятив, положить 1/8 ведра/6 стаканов/хмелю, еще варить минут 20, процедить все это в бочонок, дать остынуть, влить тогда чашку свежих дрожжей и чашку патоки, размешать, оставить так до вечера. Потом разлить в бутылки, которые закупорить только на другой день. На след. день пиво уже будет годно к употреблению и его можно по вкусу употреблять то крепче, то слабее. В составлении "Ила" приняли участие: Драгомиров, Микалаюнас, Сударушкин.

22-ая Международная обменная биржа в г. Усти/ЧССР/
9-11 июня 1989 г.

Присутствовали коллекционеры из следующих стран: Бельгия, Великобритания, ГДР, Голландия, Италия, Канада, Польша, СССР, Франция, ФРГ, ЧССР, Швейцария.

Коллекционеры из СССР: Василенко В. Л./Юрмала/, Вядас В. Я./Свагунда/, Вильямс А. А./Олайн/, Берквитис Р. В./Вильнюс/, Довгань Б. Н./Смоленск/, Кирчегин А. Б./Свердловск/, Лозовик Р. И./Львов/, Масловский А. Л./Ковель/, Писарев Н. Н./Череповец/, Плишс Г. Ю./Рига/, Тупькин А. Т./Воронеж/град/, Уколовас В. В./Вильнюс/, Шалкаускас Э. Ю./Вильнюс/.

ПОГОВОРИМ О ПИВЕ

В древние времена пиво изготавливали из ячменя спонтанным брожением в виде кислого, мутного, неохмеленного напитка. Позднее для пива стали использовать солод, но без хмеля. Для придания характерного вкуса и аромата в пиво добавляли подорожник, каштаны, сосновые побеги, полынь, воск, багульник, солодковый корень и др. Применение хмеля для этой цели составило эпоху в технологии пива и хмель стал незаменимым видом сырья. Пиво подразделяется на 2 группы: светлые и темные сорта. Сортные различия обусловлены главным образом типом солода, а также видом и количеством добавляемого к солоду несоложенного сырья.

Светлые сорта готовятся из светлого или среднего по цветности ячменного солода с добавлением ячменной муки, обезжиренной кукурузной муки, рисовой сечки, сахара.

В практике пивоварения в связи с более сложной технологией темного солода и большими производственными потерями при его приготовлении зачастую вкусовые особенности темных сортов создаются не темным солодом, а красящими веществами/карамельным, зеленым или меланом/. В зависимости от концентрации экстрактивных веществ пиво может быть "легким" или "тяжелым". Существенное значение для вкуса имеет содержание в нем алкоголя, которое обуславливается количеством сбраживаемых веществ в начальном сусле и степенью их сбраживания. Особенности вкуса зависят от расовых свойств дрожжей.

Издавна принято считать, что для светлых сортов пива целесообразно использовать по возможности мягкую воду, для темных - более жесткую. На практике нередко наблюдается, что один и тот же сорт пива разных заводов имеет весьма ощутимые отличия во вкусе, в результате использования воды с разным солевым составом. Следует отметить, что за рубежом некоторые типичные сорта пива вырабатываются только на воде определенного солевого состава. Например, Дортмундское пиво готовится на воде с повышенным содержанием карбонатов, сульфатов и хлоридов. Рецептуры, действующие в пивоварении, не являются строго обусловленными.

ными. Лигулевское, например, может готовиться либо только из солода, либо из солода с добавкой разных зернопродуктов/дробленого ячменя, рисовой сечки, кукурузной муки/ и сахара.

М. Заирная, Киев, 1974 г.

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

1. Балбышкин Юрий Алексеевич, 214013, Смоленск, Черныховского, 1-16
2. Гойдин Борис М., 202400, Эстонская ССР, Тарту, а/я-53
3. Петроченко Александр Николаевич, 214018, Смоленск, Ново-Юрковская, 11-55

ВСЕ О ПИВЕ

Преподаватель музыкальной школы в Филадельфии П. Чейчер сотворил "Пивную симфонию": "Опус № 1" Чейчера записан на магнитофон и представляет композицию из звуков, возникающих при налипании пива в различную посуду: керамическую, стеклянную, железную... По словам автора сочетание таких звуков дает приятную для любителей этого напитка мелодию. Музыкальные же критики были единодушны в другом мнении: "Профессор явно разбирается в пиве лучше, чем в музыке", рассказала газета "НЦЦ"/Швейцария/.

Курфюрст Иоганн Фридрих Саксонский, бывший, в общем, дельным и способным государем, настолько любил пиво, что почти ежедневно напивался допьяна этим напитком и считал потерянным день, когда этого ему не удавалось. Утром в день Мальбергской битвы/24 апреля 1547/ приближенные стали просить курфюрста, чтобы он сделал на этот раз исключение и не пил пива. Курфюрст возмущенно ответил: "Неужели вы во что бы то ни стало хотите, чтобы этот день пропал для меня?" Он напился как обыкновенно, проиграл сражение, попал в плен к императору Карлу пятому и потерял курфюрство.

В Люксембурге есть маленькая улочка, которая носит название: Там, где варят мозельское пиво".

ПИВО. СТРАНИЦЫ ИСТОРИИ

К российскому пивоварению, оказывается, причастна и наша всемирно-известная монастырская обитель Киево-Печерская лавра. Так, ей принадлежала едва-ли не одна из самых старейших пивоварен на Руси. По справкам, основание лаврского завода относится не более, не менее как к 1773 году. Всеми делами завода заведывает коллегиальное учреждение монастыря-духовный собор лавры, а все службы по заводу исправляются исключительно монахами. Даже специальные отраслевые предприятия всецело находятся в ведении монахов. Например, технический надзор завода представлен в лице специалиста по этой части монаха Кукши. Торговых целей завод лавры не преследует, вываривая напиток исключительно для надобностей монастырского стола. Этим и объясняется его совсем скромное производство, которое за год едва достигает 2500 ведер.

В Жигулях без Жигулевского

Несколько гектаров на берегу Волги занимает комплекс старинных зданий из красного кирпича. Здесь размещается пивоваренный комбинат, один из старейших в стране: основан он в 1881 году. В начале века пивной завод был вторым по величине в городе после трубного. И не случайно Указом Президиума Верховного Совета СССР в 1981 году завод был награжден орденом "Знак Почета". Только три таких завода в стране награждены орденами. И только на одном, Жигулевском, был Герой Соцтруда - главный пивовар А. Касьянов.

В начале века "Товарищество Жигулевского пива "Бакано и Ко" - имело свои филиалы в 27 городах Поволжья, Урала, Сибири и Средней Азии. Тамашние пивные предприятия выросли из жигулевских филиалов. Товарищество имело свой железнодорожный и речной транспорт, фирменные вагоны-ледники и баржи. Даже коробки на санях и повозках, развозящих пиво со складов, были оформлены в едином стиле. Доставлялось жигулевское пиво и за границу, больше всего в Персию.

Сегодняшний же день комбината лучше всего характеризует телеграмма, ушедшая с комбината в Москву: "Родоначальник жигулевского пива, ордена "Знак Почета" Жигулевский пивоваренный комбинат, основанный 109 лет назад, 1 июня сего года прекратил варку пивного сусла из-за отсутствия сырья - прессованного, гранулированного, экстракта хмелевого. Просим реальной помощи. Расход хмеля в месяц - 10500 кг".

Но телеграмма помогла лишь на несколько дней. Отправили грузовик в Ростов, должен привезти 3 тонны. Да разве только с хмелем проблема? - говорит исполняющий обязанности директора А. Овсейко. - После известных документов мая 1985 г. мы стали как бы изгоями. В один строй врагов были поставлены водка, вино и... пиво. Медики, забыв об аминокислотах, витаминах, о мизерном содержании в пиве алкоголя, объявили наш янтарный напиток чуть ли не первопричиной алкоголизма: с него, дескать, и начинают спиваться. В нашем Столовом пиве процент содержания алкоголя почти такой же, как в квасе, - продолжает директор. - Мы с работниками ГАИ проделали эксперимент. Знаменитая гаишная трубочка одинаково меняет цвет как после стакана кваса, так и после стакана Столового."

На Руси всегда любили терпкий пенный напиток. Лев Толстой - ярый противник алкоголя - не раз доказывал, что пиво способно помочь в борьбе с водкой.

1985 год начал рубить пивоварение под корень в прямом смысле слова. Стали сокращаться плантации хмеля, отменена 25% надбавка к стоимости пивного ячменя, более трудоемкого в выращивании. Колхозы и совхозы отказались от столь невыгодного злака. Пришлось разрешить использовать в производстве пива... обычный ячмень. С сахаром у пивоваров тоже беда. Хмеля на этот год выделили всего лишь 180 тонн, получили пока 40. Нет холодильного оборудования, после 1985 г. заводы, делавшие холодильники для пивоваренной промышленности быстро перепрофилировались.

"Если же помечтать, - говорит А. Овсейко, - то я вижу объединение в одних руках и производством и доставку, и торговлю. Как в старину - фирменные бари, дегустационные залы. Вернуть Жигулевскому его былую славу. Вейд г. 1936 г. после всесоюзной дегустации оно было признано лучшим в стране."

50 млн. литров пива в год выпускает Жигулевский комбинат, практически ежедневно работающий на грани остановки. Это около 17 литров на жителя города. Мизер, если брать ЧССР, ГДР, НРБ, где более сотни литров на человека. Дефицит пива хронический, на всех пивных киосках неизменные таблички: "Пива нет". Наверное, настала пора трезво взглянуть на пивоваренную отрасль страны: расширить посадки хмеля, вернуть на поля специальный ячмень, возобновить производство техники и так далее. Общество от этого только выиграет.

А пока... Пока в Жигулях днем с огнем не найти бутылки Жигулевского. "Советская Россия", 1989.

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

Прошу отозваться всех коллекционеров, кто имеет этикетки Латвии, Эстонии выпуска до 1940 года. Этикетки или их фотокопии необходимы для создания каталога. Сохранность и возврат гарантирую.

229050, Латвийская ССР, г. Сигулда, Паеглес, 4-17. Видас В.И.

Зубрус Йонас. 232055-Вильнюс, Крантинес, 13-24.

Изменился адрес Довганя В.Н. 214018, Смоленск, ул. Памфилова, 3-22.

ВСЕ О ПИВЕ

Сколько может стоить пустая жестяная банка из-под пива? На этот вопрос лучше всего ответят 3500 американцев-членов "ассоциации коллекционеров пустых банок". Со времени изобретения в тридцатых годах жестяной тары для напитков в мире сейчас насчитывается 28 тысяч различных видов пивных банок. Некоторые из них/пустые/ оцениваются коллекционерами в 5-10 тысяч долларов каждая.

На Бельском пивоваренном заводе, который входит в состав промышленного комплекса пивоваренных заводов, работает единственный в Польше музей пивоварения. В стены больших залов, которые украшают оригинальные лампы и бра, встроены старые бочки, в которых за стеклом находятся ценные исторические экспонаты из коллекции известного в стране пивовара Кваско Кольдера. Эта коллекция не имеет себе равных в стране. В ней находится около 800 стаканов, пивных кружек, маленьких бочек и картин. Формы экспонатов весьма разнообразны: пивные кружки в виде рогов, курительных трубок, бутылок с шутливыми надписями и жанровыми сценами.

Во время реставрации исторического центра г. Гера /ГДР/ на глубине 6-10 метров было обнаружено несколько подземных ходов. Они привели в большой подземный склад, в котором хранилось... пиво. Город Гера имеет очень давние традиции пивоварения. Право варить этот напиток город получил еще в 1437 году. Согласно историческим данным, в то время его годовая продукция достигала 10-14 тысяч гектолитров.

Американец Боб Бишоп создал небольшой самолет из одиннадцати пустых пивных банок, затратив на работу в общей сложности около трех тысяч часов. Самолет, названный "Серебряная пуля", имеет поративный мотор и отличается прекрасной маневренностью. Вес его всего 210 килограммов, а грузоподъемность 240 кг, включая 160 литров топлива. "Серебряная пуля" способна подниматься на значительную высоту. Строительство финансировала пивная фирма. Реклама ее продукции украшает фюзеляж самолета.

ПИВО. СТРАНИЦЫ ИСТОРИИ

Петербургский пивзавод "Новая Бавария" только что выпустил в продажу новый сорт столового пива "Кристалл". Нельзя не отметить остроумного способа, которым дирекция названного завода отпраздновала появление на пивном рынке "Кристалла". В этот день во все столичные газеты были вложены изящно скомпонованные в красках открытки с изображением бутылки "новорожденного" пива. В результате открытки "Кристалла" виднелись в руках пассажиров трамвая, у прохожих и даже... в трамво-моторах. Словом, эти "герольды" нового пива оказались засыпаны буквально едва ли не весь Петербург. И созданный таким путем вокруг нового напитка интерес еще дополнило умелое анонсирование о нем сразу во всех столичных газетах и, понятно, публика брала "Кристалл", что называется нарасхват. Новое пиво, отличающееся, по мнению знатоков, высоким качеством, разливается в изящно ограниченные зеленого стекла бутылки. Судя по успешному дебюту "Кристалла" ему можно безошибочно предсказать блестящее будущее.

Пивное наводнение. На пивзаводе в г. Бинген-на-Рейне/Германия/во время перекачивания пива из одной колоссальной бочки в другую, рабочие ошибочно оставили открытыми краны для воздуха. Последствием этой оплошности явилось то, что дно бочки с громадным треском отскочило и находившееся в ней пиво полилось на пол. Остановить пивной поток не представлялось возможным. Через несколько мгновений бочка, содержащая 2300 литров пива, была уже пуста. Разлившееся пиво затопило весь завод и прилегавший к нему двор с пристройками. Неосторожность рабочих принесла владельцу завода убытка более чем 700 марок - стоимость пролитого пива, не считая других потерь, вызванных "пивным наводнением".

Кончина пивозаводчика Тифонтая. 8 января 1910 года скончался известный деятель коммерции на Дальнем Востоке и владелец двух пивоваренных заводов в Хабаровске китайско-русский купец Тифонтай. Оба его завода не развили большого производства, вываривая продукта в год всего на 110877 руб. Умер Тифонтай в Петербурге. Во время минувшей русско-японской войны он ворочал подрядами в сотни миллионов. Но последние предприятия совсем пошатнули дела Тифонтая. Он любил все русское так, как любят способны не многие из русских и имел до крайности отзывчивое к доброду, сердце. Журнал "Эко пивоварения и пивоторговли", 1910.

РЕЦЕПТ НА ЗАМЕТКУ

П и в о - с у с л о

Это пиво сладкое и густое, делается без хмеля и поэтому называется пиво-сусло. Смешав ржаную муку с солодом обваривают кипятком, заменив тесто ставят на 12 часов в печь. Приготовить спускник, на дно которого кладется деревянный крест, а на него настилается солома. Из печи тесто положить в спускник, перекаладывая ложечкой, для приятного запаха сусла. Налить горячей воды и через 1-1,5 часа сочно спускать. Если спустить ведро, то надо столько же долить водой. ----- 1917 г.

В составлении "Ила" приняли участие: В. Лысенко, Г. Колесов.

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

"Алдарис" - "ДАБ"

По статистике на каждого жителя ФРГ в год приходится 154 литра пива. У нас в стране в среднем 30-34 литра. Но мало потребляют - это еще не значит, что меньше любят. Такой вывод сделали на рижском производственном объединении "Алдарис". И на повестке дня встал вопрос: как обеспечить население республики пивом? Ясно было одно - своими силами проблемы не решить. Выход - в создании совместных предприятий.

Сначала "Алдарис" заключил договор с ростокским пивоваренным объединением "Хансеат"/ГДР/. А не так давно начался диалог с западногерманской фирмой "ДАБ". За пять дней пребывания советской делегации в ФРГ было организовано четыре встречи руководства "Алдариса" с президентом фирмы, другими участниками договора. 23 июня состоялась прессконференция в Риге представителей двух стран.

"ДАБ", дортмундское акционерное общество пивоваров, созданное в 1865 году, - одно из крупнейших и современнейших предприятий Западной Европы. Промышленная мощность "ДАБ" - 3 млн. гектолитров в год. 90% продукта поступает на внутренний рынок, 10% экспортируется в 83 страны мира. Показателен пример: линию, производящую в час 30 тысяч бутылок, обслуживают всего 14 человек. Для сравнения: на "Алдарисе" в аналогичной ситуации понадобилось бы 36 работников.

Планируется обучение в ФРГ 25-30 советских специалистов. Приблизительный срок обучения 3 месяца. Фирма "ДАБ" считает, что с ее помощью "Алдарис" способен увеличить производство продукции без значительных инвестиций. Если сейчас по плану советское объединение выпускает 410 тысяч гектолитров пива, то благодаря сотрудничеству с фирмой-гигантом при дальнейшем усовершенствовании технологии, замене старого оборудования, что фирма "ДАБ" берет на себя - можно увеличить производство в 2,5 раза и достичь уровня 1 млн. гектолитров. По предварительным подсчетам, зарплата на совместном предприятии увеличится не менее чем в полтора раза.

Заместитель управляющего фирмы "ДАБ" Детлеф Биенстбиер говорит: "Внимание Запада направлено к вашей стране. Ваш руководитель пользуется необычайной популярностью. Этот всеобщий восторг мы и должны использовать. Во всяком случае реклама нашей продукции обеспечена. Мы готовы к сотрудничеству с вами. Мы поможем "Алдарису" стать символом изысканной прохлады. Качество вашего пива колеблется. В нашей же стране конкуренция такого не позволяет: разборчивый покупатель диктует нам свои запросы. Хотелось бы, чтобы и в Латвии со временем было так же"

Бочонок из Присова.

В конце этого года московские любители пива смогут приобрести этот напиток в особых пятилитровых бочонках. Такая удобная упаковка пива уже давно используется за рубежом, например в Болгарии. Красиво оформленный жестяной бочонок оснащен небольшим краником и насосом, позволяющим хранить пиво под давлением.

И вот в икле между Московским экспериментальным заводом напитков и болгарским предприятием "Норч-Болгарско пиво" подписан протокол о сотрудничестве. "Пока торговля пивом в бочонках лишь эксперимент, - рассказывает директор завода Г. Плахова. - Болгарские коллеги к концу года поставят нам партию из 10 тысяч таких бочонков. Посмотрим, придется ли по душе москвичам эта упаковка. Если отзывы будут положительными, закажем у предприятия "Норч-Болгарско пиво" и более крупную партию.

Вот что рассказал директор фирменного магазина при Московском экспериментальном заводе напитков В. Тагиев: "Наш магазин открылся всего два месяца назад, в мае, скоро оформим его в старинных мотивах, ведь мы расположены в здании старейшего в Москве пивоваренного завода, открывшегося еще в 1863 году. Пока что обслуживаем в основном работников нашего предприятия. Но вскоре расширим торговый зал, а соответственно и количество реализуемого пива".

Что касается торговли пивом в бочонках, то эта процедура будет оставаться так. Человек приезжает с пустым бочонком, отдает его на кассу, получает от него другой - полный. Розлив пива в бочонки, а главное, их мытье - довольно сложный процесс, занимающий немало времени, нельзя заставлять ждать покупателя.

... Итак, пиво в бочонке, да еще в фирменном, оформленном в традициях московской старины магазине. Кстати, завод собирается расширить свои торговые площади, сделать фирменным еще один магазин в Ленинском районе.

"Вечерняя Москва", 1989.

Зря так ополчились на хмель

Хмель в основном используется для производства пива, в том числе и безалкогольного. Указ о борьбе с пьянством необходим, но реализация его была очень уж извращена. В результате началось необоснованное уничтожение хмельников, ликвидирована научная хмелеводческая станция, на которой созданы почти все сорта хмеля для России. В результате подобными действиями и так слабому хмелеводству России был нанесен ощутимый удар. В то же время лекарства/валокордин и другие/ и косметику из хмеля наша страна продолжает закупать за границей.

Страна и ранее закупала хмель за границей. Сейчас из-за его отсутствия остановлено более 100 пивзаводов. Еще многие годы нашу промышленность будет лихорадить нехватка хмелевого сырья. Валюты же для закупки хмеля за рубежом в стране нет. Стране нужен хмель, а возделывается он только в России, на Украине и в Белоруссии. Не случайно, что Совет Министров РСФСР недавно принял постановление о развитии хмелеводства. К сожалению Россия не может обеспечить даже свою потребность в хмеле, не говоря уже о поставках в другие союзные республики. Вклад в обеспечение страны хмелем должны внести государственные, кооперативные и индивидуальные производители хмеля. На недавнем Всероссийском совещании по хмелеводству в Чебоксарах, было высказано пожелание об организации ассоциации хмелеводов и пивоваров России. Перед хмелеводами республики стоят большие задачи в производстве этой ценной культуры, которую в народе называют "зеленым золотом".

"Советская Россия", 1988.

ВСЕ О ПИВЕ

Пиво для мэра. В португалии состоялись необычные состязания, на которых официанты соревновались одновременно в беге и профессиональном мастерстве. Жоао Мануэл де Соза, держа в руках поднос с двумя бутылками пива и двумя бокалами, преодолел расстояние в 132 км от Порту до Ламегу за двенадцать два часа. Здесь он поставил поднос перед мэром. Первый гражданин Ламегу не смог скрыть радости: приятно, чувствуя победу, выпить пива в жаркий день! Но после первого глотка выражение лица мэра изменилось. За сутки пиво превратилось в теплую неприятную жидкость, что, впрочем, не помешало способному официанту победить в состязаниях.

Опасный напиток. Австрийские власти наложили арест на продукции одного из пивзаводов, конфисковав несколько тысяч бутылок пива. Эта акция была вызвана тем, что пиво содержало токсичный химикат, используемый в качестве дезинфицирующего вещества при мойке пивных бочек. Министр здравоохранения и защиты окружающей среды Австрии заявил, что как показали эксперименты на животных, длительное употребление такого пива может привести к серьезным нарушениям деятельности печени, почек и мышц.

ПИВО, СТРАНИЦЫ ИСТОРИИ

Прейскурант с 15 сентября 1906 г.
 пиво-медоваренного завода "И. Дурдин"
 в С-Петербурге, у Ново-Калинкина моста, основан в 1839 году.
 С 1857 г. поставщик двора Его Императ. Высоч. Вел. Кн. Владимира
 Александровича. тел. № 4-51 и 217-48.

Сорт пива	гг. частным лицам		гг. торговцам		в бочках в 1 ведро
	за 30 бут.	за 30 полубут.	за 30 бут.	за 30 полубут.	
Портер Английский	5,20	2,95	5,05	2,65	---
Пиво Баварское	2,80	---	2,50	1,65	1,35
Пиво Новое	3,00	---	2,70	1,85	1,40
Пиво Богемское	3,10	---	2,80	2,10	1,45
Пиво Темное Баварское	3,10	---	2,30	1,65	1,50
Пиво Черное	2,80	---	2,50	---	1,40
Пиво Кабинетное	3,10	---	2,30	---	1,55
Пиво Пильзенское	3,10	---	2,30	---	1,55

Посуда считается особо: За бочку в 20 ведер-10 руб., за бочку в 10 ведер-6 руб., за бочку в 5 ведер-6 руб., за бочонок 3,2 и 1 ведро по 3 рубля. За ящики: укладной-1 р.25 коп., местный-1 р.20 коп.; за корзину местную-50 коп., за бутылки: английская, шампанка белая и из-под фруктового меда, простая и полубутылки по 4 коп. Журнал "Эхо пивоварения и пивоторговли", 1910 г.

РЕЦЕПТ НА ЗАМЕТКУ

Дешевое пиво

Вскипятить четверть фунта хмеля с двумя ведрами воды, процедить сквозь полотно и перелить опять в котел, положив туда 6 фунтов патоки, размешать и поставить вскипеть. Потом перелить в бочонок и поставить в холод, чтобы совершенно остыло. Пока сусло будет стечь, надо приготовить опару из пшеничной муки и 1 бутылки дрожжей. Когда сусло остынет, а опара поднимется тогда вылить ее в сусло, которое нужно принести в тепло и дать бродить часов 6. Закупоривши бочонок, его надо вынести дня на три на погреб. На четвертый день надо разлить в бутылки и, засмолив, поставить на погреб.

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

В составлении "Ила" приняли участие: А. Драгомиров, В. Лысенко, А. Коган, Г. Колесов.

Выпуск "Информационного листка" в 1989 года увеличивается с 5 до 8 номеров.

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

В пивном, сэр Э

Чем неповторима Британия? Тем, что расположена на островах? Или своими двухпалубными автобусами "даблдеккерами"? А может быть, башней Биг-Бена? Нет, нет и нет, ответят британцы. Настоящая Британия начинается лишь после того, как вы перешагнете порог здешней пивной, называемой коротким, как выстрел пробки из шампанского, словом "паб".

Каждый паб, а их в Британии примерно 75 тысяч на 56 миллионов жителей, включая грудных детей и стариков, имеет свое лицо. Названия конечно же, повторяются. Но владельцы столь изобретательны, что, исчерпав все возможные сочетания со словом "королевский"/"Королевская голова", "Королевский дуб", "Королевский якорь" и т.д., находят абсолютно необычное решение. Например, "Слон и замок" или "Русский крепыш". И если водитель автобуса объявляет: "Следующая остановка—"Британский кран"—будьте уверены, что все поймут его правильно.

У этого паба оригинальный интерьер, свой внутренний садик, из стойки, словно стволы зенитных орудий, торчат медные набалдашники рычагов, с помощью которых приводят в движение пенную жидкость в бочках. Всего штук двадцать, что соответствует количеству сортов пива. Половина наполовину английское темное пиво "биттер" и завезенное из Европы еще в пятнадцатом веке светлое—"лагер". Есть еще совсем черный "Гиннесс", родом из Ирландии. Но истинные англичане предпочитают "биттер".

В глубине стойки горлышками вниз выстроились бутылки с напитками посерьезнее. Но хитрые механизмы, выдающие дозу объемом с наперсток, практически бездействуют—англичане предпочитают всем напиткам именно пиво. "Да, пожалуй, не чаще одного посетителя из десяти, а то и пятнадцать интересуют крепкие напитки. Ояшиж ведь можно быстро захмелеть. А люди приходят не столько выпить, сколько поговорить, помолчать",—говорит бармен из "Британского крана" Кристофер Тимбел.

У каждого паба есть свои завсегдатаи. Они приходят в определенное время, выпивают свою дозу пива, причем могут сидеть с одной пинтой часами. Одна лондонская газета писала, что любитель пива из Кэмдена, переехав в другой район Лондона, продолжал ходить в свой любимый паб. За двадцать лет он покрыл расстояние, равное протяженности земного экватора, но привычке не изменил.

В пивных происходят деловые встречи—для приглашения в паб не надо близко знать человека, колебаться, стоит ли тащить его в ресторан или домой, прикидывать, кто будет платить. За первый заказ заплатит один, а потом другой. А это, в принципе недорого—одна пинта в Лондоне стоит чуть больше фунта. В провинции, тем более на севере—того дешевле.

Пивные—своеобразный социальный срез общества. Паб в бити или взажиточном Кенсингтоне не спутать с пивной Ист-Энда. И одеждой, и говором отличаются его посетители. В рабочих кварталах покрепче запах табака, погромче гул голосов, подольше засиживаются посетители. Но без десяти минут одиннадцать бармен ударяет в медный колокол, укрепленный над стойкой,—непременный ингредиент любого паба. Это значит, что желающим посидеть еще надо спешить за последней кружкой. После одиннадцати никакие просьбы не помогут. Более того, излишнюю навязчивость воспримут как оскорбление и могут вызвать полицию.

Порядок работы пабов—весьма важный социальный вопрос, который не брезгают рассматривать в парламенте. Так, недавно был принят закон, разрешивший продавать пиво в послеобеденные часы, с трех до шести вечера. Но воскресный перерыв сохранили—уступка верующим, посещающим церковь. Открываются пабы в одиннадцать утра, не раньше, и закрываются в одиннадцать вечера. В воскресенье на полчаса раньше.

Первое регулирование работы пабов ввел король Эдгар, царствовавший еще до прихода норманнов. Он установил налог на питейные заведения, а заодно и лимитировал объем каждого глотка эля путем нанесения засечек на винный рог. Антиалкогольная кампания саксонского короля практических результатов не дала, свидетельствуют летописцы. Напротив,

появилось своего рода соревнование, кто сделает больше глотков в единицу времени. Отсюда и пошла поговорка: "Упитья от пары засечек".

До наших дней сохранились древние пивные - почти ровесники первого тысячелетия. Так, в Ноттингеме под стенами древнего замка приютилась пивная под загадочным названием "Дорога в Иерусалим". Открылась она, утверждают ее хозяева, в 1189 году. По преданию, именно в ней собиралось английское рыцарство, чтобы пуститься в очередной поход для покорения Палестины.

Есть пивная, где, согласно утверждениям владельца, любил побаловаться сам Шекспир пивом. В лондонском пабе "Голубь сиживали Грэм Грин и Эрнест Хемингуэй.

Пивная - не только место для испития пива, политических и иных дискуссий. Практически в каждом пабе на стойке водружена либо банка, либо бутылка. Яркая надпись предлагает сделать пожертвования в пользу тех или иных несчастных. Так собирались деньги и жертвам землетрясения в Армении. Англичане любят и дорожат своими пабами. Строительство нового объекта на месте популярного паба - настоящая головная боль. Так, при возведении архитектурного ансамбля из административных и деловых зданий на Виктория-стрит властям пришлось подчиниться требованиям завсегдаев "Королевской головы" и сохранить в неприкосновенности убогое кирпичное строение, к которому в итоге прилепили красавца из черного стекла и мрамора. Английские пабы - столь же прочная традиция англичан, как и их любовь к традициям.

ВСЕ О ПИВЕ

Монастырь ордена бенедиктинов Байтенбург в Ниж. Баварии гордится тем, что в его владении находится самый старый в мире пивоваренный завод. Монахи-пивовары сделали его ультрасовременным. Они торжественно освятили оснащенную компьютером установку, позволяющую варить пиво круглосуточно. За 8 часов монахи делают 100 гектолитров этого столь популярного в Баварии напитка.

Самые рьяные любители пива не берутся назвать все существующие в Чехословакии сорта этого напитка. Пражский коллекционер Томаш Марек собрал почти 150 пивных этикеток - все разных сортов. А сколько их всего не могут сказать и работники старейшего в мире музея пива в Пльзени. Подобных музеев по данным ЮНЕСКО в мире 3. Пльзеньский избрал для себя здание бывшей пивоварни, первые сведения о которой датируются 1492 годом. Варить же хмельной янтарный напиток начали здесь двумя веками раньше. Ежегодно до 50 тысяч туристов посещают этот уникальный музей, где можно воочию увидеть истоки мастерства и традиций чешских пивоваров, ремесло которых насчитывает семь столетий.

Раз в год в австралийском порту Дарвин происходит необычные гонки. В них участвуют моторные лодки, склеенные из... пустых пивных банок. Для сооружения одной лодки длиной до 3,5 м требуется не менее полутора тысяч банок. В качестве двигателя применяются подвесные лодочные моторы мощностью не менее 100 лошадиных сил.

Гигантский рождественский пудинг изготовили дублинские кулинары весом 140 кг. Однако пудинг войдет в Книгу рекордов Гиннеса не из-за своего огромного веса или размеров. А потому, что на его приготовление пошло рекордное количество любимого всеми ирландцами темного густого пива "Гиннесс", 25 пинт, или 13 литров этого напитка.

ПИВО. СТРАНИЦЫ ИСТОРИИ.

Душевое потребление пива в литрах в 1901-08гг.

	Франция	Германия	США	Англия	Нидерланды	Норвегия
1901	37	124,1	61,47	139,20	31,33	22,0
1902	37	116,1	66,33	137,74	30,27	17,8
1903	35	116,6	68,37	133,98	30,43	15,1
1904	37	117,0	69,51	129,12	30,70	13,1
1905	34	119,4	70,12	126,67	29,66	13,7
1906	38	118,2	77,52	126,26	29,73	14,2
1907	36	117,5	80,46	125,44	28,55	13,7
1908	-	111,2	79,47	-	26,71	-

По наблюдению врачей во время холеры в Гамбурге наименьший процент заболеваний давали рабочие пивоваренных заводов. Опыты показали, что холерные вибрионы погибают в пиве в течение нескольких часов. В петербургских больницах пиво дается выздоравливающим больным, как прекрасный гигиенический напиток.

Столбы газет почти всей Америки уже несколько дней подряд наполняются сообщениями о различных фактах жизни волько что скончавшегося в Нью-Йорке американского "пивного короля" Альфреда Лонсдэля. Начав с пивной лавочки, он умер во дворце полном золта и драгоценных камней, являясь владельцем чуть-ли не целой трети всех американских пивоваренных заводов и трехсотмиллионного наличного капитала. Американский "пивной король" родился в... России в г. Калише. 1910 год.

НАША СПРАВКА

В прежние времена питейные сборы представляли собой систему обложения крепких напитков-вина, пива и меда, водки и спирта. Пиво облагалось различными способами: по готовому продукту, по полуфабрикату/сусло/, по работоспособности заторных чанов и котлов, по количеству сырого материала/солода/. Доход, приносимый этим налогом был довольно значительным: в 1911 г. в Германии-117млн.руб., в Великобритании и Ирландии-119,5 млн.руб., в Австрии-30,5 млн.руб., во Франции-5,3 млн. В России положением совета министров от 27 июля 1914 г. акциз на пиво был определен в 3 рубля с пуда поступающего в затор солода. При чем имелось уравнивать обложение каждого градуса алкоголя в пиве с обложением его в спирте.

РЕЦЕПТ НА ЗАМЕТКУ

Столовое пиво

Берется четверть фунта хмеля, 4 лота кишмиша, 6 фунтов сахара, 8 лотов винного камня. Все это нужно хорошо уварить в воде, которой дается кипеть полчаса, затем процедить и прибавить от 2-4 мер обыкновенного солода/сделанного пива/, влить две ложки дрожжей и оставить бродить дней 8-9. На 10 день, когда хорошо выбродит, его разливают в бутылки и закупоривают.

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

В составлении "Ила" приняли участие: В. Лысенко, Г. Колесов.

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

Называлось броварством

Конечно, жителям Киева далеко по потреблению пива, скажем, до чехов или датчан. Но все же в нашей стране у них самый высокий, пожалуй, рейтинг - более 30 литров в год на человека. Производят Жигулевское, Киевское, Ячменный колос три завода, из которых комбинат "Оболонь" с его чехословацким оборудованием дает вдвое больше, чем два остальных предприятия. Здесь и качество продукции лучше.

Закрепленная недавно в торжественной обстановке, породненная близость городов Мюнхена и Киева пробудила упование на то, что баварские пивовары помогут киевлянам двинуться дальше как в улучшении вкусовых данных, так и в создании совместных пивных баров. Об этом и говорили члены мюнхенской и киевской делегаций. Что касается местных властей, то председатель горисполкома заявил как-то в печать: "Я всегда был за нормальную торговлю пивом. Более того, считал и считаю, что в Киеве надо создать несколько хороших пивных баров с высокой культурой обслуживания по образцу того, как это делается во многих странах Европы".

Хорошая идея. Один из первых таких баров любители янтарного напитка предлагают создать в строящемся на месте старых Караваевских бань крупном оздоровительном комплексе, где предусмотрен блок общего питания на десятки любителей целебного дара. Может, кто возразит против сочетания оздоровительный комплекс и пиво. Но разве есть что-либо более приятное после парной, чем кружка холодного Жигулевского? Есть и другие подходящие варианты в пустующих подвалах старинных домов Крешатка, Владимирской, Красноармейской улиц.

Хотя киевским пивоварам пришлось пережить не так давно другие времена, они не сокращали выпуска своей продукции. А теперь решили нарастить мощности. Пивоварением здесь занимались издавна. Называлось это ремесло броварством, откуда и название района. А чтобы договориться об оборудовании для нового завода, в Чехословакию выезжает из Киева группа специалистов. К удовольствию главного заказчика-объединения по производству б/а напитков "Росинка", - планами нового строительства заинтересовался ряд иностранных фирм.

"Правда", 10. XI. 89

И рейнские вина, и швабское пиво.

Стилизованный под старинную деревенскую постройку южных регионов ФРГ ленинградский ресторан "Швабский домик" наверняка порадует обладателей твердой валюты и обычных советских рублей. Построенный буквально за три месяца на месте прежде убогого кафе "Заневское" ресторан 8 ноября принял первых посетителей. Его владельцы-объединение общественного

питания Красногвардейского района и предприниматели "Зигенюр и партнеры" из западногерманского городка Геппинген. Посетителям предлагают здесь швабское пиво, знаменитые рейнские вина, различные деликатесы. Оба директора "Швабского домика" - В. Ковалевский и Ханс Зигенюр надеются, что начатое дело окажется успешным.

"Ленинградская правда", 12. XI. 89

В редакцию "Ленинградской правды" сантехники гостиницы "Енисей" принесли такой сюрприз... Купили они домой по паре бутылок "Ладожского" пива, но обнаружили в одной из них маленького мышонка, позвонили на завод. С "Красной Багары" приехал представитель, предложил тут же заменить недоброкачественный продукт. Однако такой компромисс сантехников не устроил. Им уже не хотелось пива, а хотелось получить ответ, что бы это значило?

"Ленинградская правда", 27. I X. 89

2-3 декабря в Калиновке Винницкой области прошла 4-ая встреча коллекционеров Украины. Во встрече принял участие:

- | | |
|-----------------------------------|---------------------------------|
| 1. Голенков Е. Э. /Кривой Рог/ | 7. Сербин В. А. /Донецк/ |
| 2. Дергач А. Л. /Желтые Воды/ | 8. Стародубцева В. А. /Одесса/ |
| 3. Драгомиров А. И. /Николаев/ | 9. Тимофеев С. И. /Киев/ |
| 4. Константинов В. В. /Киев/ | 10. Трофимчук Ю. В. /Калиновка/ |
| 5. Лозюк Р. И. /Львов/ | 11. Шконда А. В. /Николаев/ |
| 6. Нагибин И. В. /Днепропетровск/ | |

Изготовлены первые кружки, значки, подставки. На дегустации было представлено 21 наименование пива. За 8 секунд выпил бутылку пива А. Дергач. Очередная встреча коллекционеров УССР состоится в Желтых Водах.

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

7-8 ноября на Сходне состоялась встреча коллекционеров, посвященная памяти А. Зайцева. Была проведена дегустация пива.

Николаевский п/з "Янтарь" выпустил новый сорт пива "Николаевское" в честь 200-летия города.

На киевском п/з "Оболонь" выпущено пиво "Русское", экспортируется в Нью-Йорк.

Появились этикетки пива "Юбилейное" к 450-летию Тернополя/п/з №1/, "Гыгулевское" к 110-летию Андроповского п/з.

Буцевичюс Эдуард, 232024, Вильнюс, Комьяунимо, 38-23 .

Имею для обмена этикетки Испании последних годов. В обмен интересует то же. Нужны гашенные марки зарубежных стран, можно вырезанные с копиртов. В обмен предлагаю этикетки СССР или чистые марки СССР.

С. Тимофеев, 252060, Киев, Василова, 13-а, кв. 21.

ПИВО. СТРАНИЦЫ ИСТОРИИ.

С 1 июня Калашниковский пиво-медоваренный завод /бывший А.Крона /предполагает выпустить на рынок новый, чрезвычайно интересный для любителей пива напиток-Английский портер, специально вываренный из солода, выписанного заводом от всемирно-известной английской фирмы. Высокому качеству нового Калашниковского напитка вполне соответствует и внешность посуды, в которой он будет представлен потребителю: темное стекло и форма бутылки производят весьма солидное впечатление. Лет 15 тому назад Кроновский портер пользовался почетной известностью среди потребителей. Знатоки этого напитка наверное отдадут должное внимание и вновь выпускаемому Калашниковским заводом высококачественному портеру.

Пивной склад Рижского завода "Х. Стрицкий", Забалканский просп., № 75-б. Рекомендует следующие сорта пива:

светлое пиво		цена	темное пиво		цена
1 ящик. 30 бут.		ведро	1 ящик. 30 бут.		ведро
Бенское столовое	-2р. 75 к.	1р. 60 к.	Рижское стол.	-2.80	1.65
Кабинетное	-2.85	1.65	Левенброй	-2.90	1.70
Пильзенское	-3.05	1.85	Мюнхенское	-3.10	1.90
Мартовское в спец. посуде	-2.85	2.55	Рижский портер	-4.50	4.20

Душевое погребление пива по некоторым городам в 1905 году /в ведрах/
Рига-8,83 Вильно-6,10 Петербург-4,77 Москва-4,38 Варшава-3,05
Одесса-2,82 Лодзь-2,49 Харьков-1,55

Журнал "Эхо пивоварения и пивоторговли", 1910 г.

РЕЦЕПТ НА ЗАМЕТКУ

Пивная окрошка

1 литр светлого пива, 4-6 стол. ложек тертого черного хлеба, 4-6 стол. ложек размоченного в пиве мелкого изюма, пол-лимона, сахар и корица по вкусу. Пиво выливают в миску, перемешивают с корицей и кружками нарезанного лимона. После добавления остальных компонентов миску ставят в холодильник. Употребляют в холодном виде.

В составлении "Ила" приняли участие: Р. Кожарский, Ю. Трофимчук, С. Тимофеев, Ю. Фомин.

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

По рецепту из Австралии

Мы встретились с Дэвидом Ватсоном сегодня утром на пивоваренном заводе имени Бадаева. Опытный пивовар, начавший свою карьеру еще в 1945 г. он приехал на завод провести опытную варку пива по своей собственной технологии. Пиво в недалеком будущем /когда напиток созреет/смогут отведать москвичи.

На протяжении многих лет Ватсон дает свои консультации многи известным фирмам, чье пиво хорошо известно на мировом рынке. В Москву он приедет из родной Австралии в качестве консультанта фирмы "Консалтинг Сервисез Интернейшнл", директор которой Анатолий Балсим надеется, что сотрудничество фирмы с советскими деловыми кругами может распространиться и на пивоваренную промышленность.

"Мне нечасто доводилось бывать на столь крупных заводах, как завод имени Бадаева, - говорит Дэвид Ватсон, - Я вижу, здесь трудятся квалифицированные специалисты, мастера своего дела, им удастся выпускать отменное пиво. Хотя я считаю, что завод нуждается в срочной реконструкции, многое из оборудования пора обновить. Цель моего визита в Москву - не только провести несколько опытных варок пива, но и оценить экспортный потенциал одного из крупнейших пивзаводов города".

Б. Талов. "Вечерняя Москва", 20. XI. 89

Создано Всесоюзное общество коллекционеров

В сентябре в Москве состоялся учредительный съезд Всесоюзного общества коллекционеров. Съезд принял устав общества. В числе главных задач нового общества - сохранение, освоение и приумножение культурного богатства нашей страны. Открытым голосованием делегаты съезда избрали правление и ревизионную комиссию Всесоюзного общества коллекционеров. Председателем правления стал народный артист РСФСР А. Лазарев, его первым заместителем В. Стрелков, ответственным секретарем К. Лебедин. Всего в правлении ВОК 35 человек. Всесоюзное общество коллекционеров намерено издавать свою газету и журнал. Правление ВОК временно находится в помещении Советского фонда культуры: Москва, Гоголевский бульвар, 6.

Информационно-посредническая служба "Коллекционер" осуществляет на базе персонального компьютера информирование о предложениях по обмену, покупке или продаже коллекционных материалов/а также видеофильмов/. Коллекционеры, желающие воспользоваться информацией по обмену, продаже, покупке коллекционных материалов, направляют свои объявления по адресу: 191025, Ленинград, ЕНМЦ, ул. Рубинштейна, 8, код "Коллекционер" и одновременно переводят плату за услуги в сумме 5 руб.

по адресу: г. Ленинград, Куйбышевское отделение Жилсоцбанка, текущий счет 19001700443, код "Коллекционер". Объявления будут помещаться в ежемесячном бюллетене и использоваться в работе в течение 8 месяцев.

----- При Таллинском центре молодежной инициативы создан заочный клуб книголюбов и коллекционеров. Годовой взнос в клубе 7 руб. Вступив в клуб, вы будете не реже чем раз в 3 месяца получать каталог членов клуба/раздельно-книголюбы и коллекционеры/. Чтобы быть включенным в оба каталога, надо прислать 10 руб.; чтобы получить оба каталога-14 руб. Планируется также рассылать дополнительную информацию, проводить анкетирование и заочные диспуты. Если вы хотите стать членом клуба, перешлите взнос на расчетный счет, в разделе "для письма" посылочного перевода укажите код клуба-"КК" и свой адрес, пришлите письмо, в котором укажите фамилию, имя, отчество, год рождения, сферу интересов и адрес для переписки. Адрес для писем: 200034, Таллинн-34, абонентский ящик-992. Для взносов: 200100, Таллинн, р/счет 700944 Октябрьского отделения Жилсоцбанка ЦМИ КК. Просьба вложить в письмо 5 конвертов, заполненных на ваш адрес-для рассылки информации.

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

Многих коллекционеров беспокоит длительное молчание Сабодаша Н.И./Рига/ и Игнатова С.М./Москва/. Помимо их адресов, которые можно выяснить в адресных столах, просьба сообщить и более полные сведения о них.

Интересную информацию предоставил неутомимый собиратель "пивного" материала Р.Кожарский. В ответ на его запрос в посольство СССР в Камбодже получена следующая информация:

В связи с Вашей просьбой информирую, что по состоянию на апрель 1975 г., т.е. дату взятия Пномпеня полпотовскими войсками, что подвело черту под военным режимом генерала Лон Нола, в Камбодже было два пивоваренных завода-в Пномпене и Кампонгсаоме/морской порт на побережье Сиамского залива/. Во время режима Пол Пота оба завода были частично разрушены, оборудование испорчено и растащено.

Конкретных планов восстановления заводов на сегодня нет. Потребности покрываются за счет импорта. Пиво марки "Сайгон 33" завозится из Хошимина, незначительное количество-из Сингапура для реализации за счет свободно конвертируемую валюту. В сельской местности есть мелкие частные пивоварни.

23. XI. 1989 г.

Зав. консульским отделом посольства СССР в ГР
Е. КАМАЕВ

ПИВО. СТРАНИЦЫ ИСТОРИИ.

Продажа пива, портера и меда допускается в трактирных заведениях, станционных домах, ренсковых погребах, в постоянных дворах или корчмах, временных выставках,

винных и федерных лагках.

Производство раздробительной торговли напитками, в том числе пива, портера и меда, с 7 часов утра до 10 часов в селениях, а в городах-до 11 часов вечера. Означенная торговля воспрещается во время крестных ходов, а в воскресные и табельные дни-до окончания божественной литургии.

В портерных и пивных лагках торговля лицам женского пола не дозволяется.

В трактирных заведениях и других питейных заведениях с кружечной продажей пива дозволяется употреблять только такие кружки, на которых означена чертою емкость, соответствующая определенным частям ведра. При наливе кружки высота пива в ней должна достигь означенной черты.

Из Питейного Устава 1886 г.

Журнал "Эхо пивоварения и пивоторговли" за 1910 год предложил своим читателям "пивные" загадки. Те из них, которые современны и в наши дни предлагаются вниманию коллекционеров:

1. Первое-часто слышимое от людей, выражающих сомнение. Второе-дерево. Все-предмет, без которого пива не старишь.

2. Первый слог есть восклицанье. Слышим мы в нем изумление. Два других ужприказанье. И на кухне без сомненья. А в конце-местоименье. Все ж-одной страны названье, -пивом сладной вне сомненья.

3. Два первых слога без старанья мы в арифметике найдем, -они всегда предмет страданья для школяров, что тупы лбом. А третий слог мы произносим/чего никак не применить/когда сердито преподносим кому-нибудь и что-нибудь. Все-гещь совсем не в хитром роде: оно всегда найтись должно на пивоваренном заводе, когда там пиво сварено.

4. Два слога первых представляет один перец, а дальше буква. Ее вмещает слово "делец". Над всем же думать не нужно очень свой тратя жар. Над ним ведь может быть озабочен лишь пивовар.

5. Без догадок препустых первый слог найдется быстро, -если вспомнить отставных жениха или министра. Слог второй еще скорей мы найдем, не думая много: так у наших "почтарей" называется дорога. А добраться до всего уж совсем для нас не дико, как посмотрим на него как на будущее пиво.

6. Первый слог лишь восклицанье, им детей всегда пугают. Во втором все, верно, знают-части армии названье. Третьим-букве называют. Все ж три слова привлекают пивопийцев всех вниманье.

Ответы в следующем номере "Ила"

Минули 5 лет со времени выхода первого номера "Информационного листка". За эти годы появилось много новых коллекционеров и для них немногочисленной истории. "Информационный листок" был создан по инициативе В. Довганя на 12-ой Всесоюзной встрече коллекционеров в Вильнюсе в 1984 г. и персонально в основном основывался на материале, собранном Р. Кожарским. Наиболее активное участие в выпуске "Илов" принимали А. Зайцев, В. Лысенко, Г. Колесов, В. Сударушкин, А. Драгомиров, А. Грабовский, С. Тимофеев. С 89 г. в печатании листка большую помощь оказывает А. Петровиченков. В 1989 г. число "Илов" увеличено с 5 до 8 в год, что повышает оперативность, дает возможность выпускать внеочередные листки, расширяет объем информации.

В составлении "Ила" приняли участие: В. Лысенко, Р. Кожарский, В. Алаторцев
Наш адрес: 214018, Смоленск, Памфилова, 3-22. Довгань В. Н.