

# КОЛПИВАТР

О ПИВЕ, ПИВЗАВОДАХ И ПИВНОЙ АТТРИБУТИКЕ

№2(81)-2022



## МАЛЬЦ- ЭКСТРАКТ

ОТ ДИЕТ-ПРОДУКТА  
К СЫРЬЮ ДЛЯ  
ДОМАШНЕГО  
ПИВА

## ПИВО ПО ГОСТУ


ПЕРЕХОД ОТ  
ДОРЕВОЛЮЦИОННЫХ  
НАЗВАНИЙ СОРТОВ  
К СОВЕТСКИМ

## БРАТЬЯ ФИШЕР В КАЛУГЕ

ИСТОРИЯ  
ИСЧЕЗНУВШИХ  
РОССИЙСКИХ  
ПИВЗАВОДОВ



www.buketbeer.ru

 buketbeer



BEER BAR

*Породистый  
крафт*



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



# КОЛПИВАТР

КОЛЛЕКЦИОНЕР ПИВНОЙ АТРИБУТИКИ  
Издается с 1998 года  
Периодичность: 2 раза в год  
Тираж: 500 экз.

## ИЗДАТЕЛЬ

Клуб коллекционеров пивной атрибутики



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



## РЕДАКТИРОВАНИЕ И ВЕРСТКА

В.Шамов

## ОТПЕЧАТАНО

ООО «АВК-Пресс», Москва

## НА ОБЛОЖКЕ

старинное фото пивоваренного завода  
братьев Фишер в Калуге

## АТРИБУТИКА

Источники материала:  
gurivo.ru, pubo.ru, vk.com,  
коллекция бутылок В.Н. Чучина

## KOLPIVATR

beer, breweries and beer accessories  
magazine. Since 1998.

Periodicity of edition: twice a year.

Circulation is 500.

Published by

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



# ЗНАНИЕ – СИЛА

Друзья!

А вы хотите знать, какой вид пивного хобби сейчас самый популярный? Как отмечают день Николы Зимнего? Где в Москве купить и выпить пива? Кто запустил новую минипивоварню? Чем лечить «девичью бледность»? Как до 1936 года называлось пиво «Московское»? Сколько было пивзаводов в Российской Империи в конце 19-го века? Кто такие братья Фишер? Как в СССР производили первый напиток в металлической банке? Какая несурезица изображалась на советских пивных этикетках? Где платили пивными бонами? Сколько разновидностей бирдекелей Blackwood?

Если вас интересует ответ хоть на один из этих вопросов, смело листайте дальше! Мы постарались, чтобы это было интересно.

Влад Шамов



## BeviTec Moscow

Международная выставка производства напитков  
Оборудование | Ингредиенты | Технологии розлива | Упаковка | Бизнес-решения



## Москва

28-30.03.2023

Moscow, RUS

Бывшая выставка оборудования и сырья для производства всех видов напитков BeviTec Moscow состоится под новым названием – BeviTec, и будет проводиться на ВДНХ в павильоне 57.

[bevitec.ru](http://bevitec.ru)



## Курск

10-11.06.2023

Kursk, RUS

Фестиваль крафтовой культуры «Греча». Ожидается участие 60 производителей пива, сидра и медовухи, а также более 20 производителей фермерских продуктов со всего Черноземья.

[vk.com/gre4afest](http://vk.com/gre4afest)



## Репино / Спб

май 2023

Repinov/SPb, RUS

9-я Всероссийская встреча коллекционеров пивной атрибутики, организуемая клубом «Пивной этикет».

[vk.com/remeeeting](http://vk.com/remeeeting)

ГРЕ  
ЦА:  
CRAFT

## Сочи

23-26.05.2023

Sochi, RUS

Фестиваль «Море пива в Сочи» – специализированное выставочное мероприятие пивной индустрии в рамках ежегодного форума «Пиво».

[beersochi.ru](http://beersochi.ru)





 **GRENADER  
BREWERY**





## 25-я Московская встреча коллекционеров

**Юбилейная 25-я по счету встреча коллекционеров пивной атрибутики в Москве прошла по своему типовому сценарию, но при этом смогла превзойти ожидания многих.**

Автор: В. Шамов

Фото: П. Егоров

22 и 23 октября в помещении комплекса Московская ярмарка увлечений прошла ежегодная уже 25-я по счету Встреча коллекционеров пивной атрибутики, организованная ККПА при поддержке больших и малых российских пивоваренных компаний. Количество участников Встречи составило 189 человек, что превышает данный показатель 2020 и 2021 годов. Коллекционеры, так или иначе собирающие пивные пробки, в этот раз составили 47% от общего числа участников Встречи. Среди остальной части гостей преобладали этикеточники и коллекционеры бирдекелей, но были также и коллекционеры пивных кружек и бокалов, банок, значков, прочей атрибутики. Что касается географии участников, то половина из них были москвичи и жители Московской области. Остальные представляли северо-запад России (Санкт-Петербург, Северодвинск, Череповец, Вологда, Великие Луки),







Центральный регион (Тула, Калуга, Воронеж, Лиски, Курская обл., Иваново, Липецк, Ст. Оскол, Ярославль, Рязань), юг (Ростов-на-Дону, Новочеркасск, Краснодар), Поволжье, Урал и Сибирь (Н.Новгород, Екатеринбург, Чебоксары, Саранск, Пенза, Пермь, Каменск-Уральский, Челябинск, Самара, Наб. Челны, Новосибирск, Омск, Новокузнецк). Из Беларуси целой делегацией на Встречу приехали члены клуба «Дзвінскія коркі» (г. Витебск), а также постоянные участники из Минска В.Могильный и А.Попков. Прodelавшим самый дальний путь на Встречу стал, как всегда, Дмитрий Медведев, прилетевший аж из тайландской Паттайи. А еще сюрпризом для всех стало неожиданное по нынешним временам участие коллекционера из Эстонии.

Чтобы участники Встречи были обеспечены пивом и сувенирами, большую работу провели наши спонсоры. Это в первую очередь пивоваренные компании АО МПБК «Очаково» и ОАО «Букет Чувашии». Они обеспечили мероприятие баночным и бутылочным пивом, этикетками, пробками в подарок каждому участнику, разливным пивом для угощения гостей, сувенирами для проводившейся беспроигрышной лотереи, причем в этот раз помощь оказали еще и пензенский и тюменский филиалы «Очаково», а также аффилированный с «Букетом Чувашии» пивзавод «Булгарпиво» из





**БУЖЕТ  
ЧУВАШИИ**



**ОЧАКОВО**  
НАТУРАЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Набережных Челнов. А еще разливное и баночное пиво гостям встречи выделили давние друзья ККПА пивоварня «Шварцкайзер», пивоварня Pivot Point (бренд Starovar), Слава Ветелев (пивоварня LaBEERint). Разливочное оборудование нам, как всегда, предоставила московская компания Rausch. Известно, что заинтересованное участие производителей и поставщиков пива и оборудования служит залогом успешного развития движения пивных коллекционеров, и мы очень благодарны, что у ККПА и Встречи в целом есть такие благодетели, которые поддерживают нас в наших инициативах.

Главный ажиотаж среди участников вызвали кронен-пробки, подготовленные ККПА для спецрозлива пива с памятной этикеткой. Возможно, наш клуб открыл новое направление в брендинге пробок – лазерная гравировка. Мы подготовили два вида пробок с гравировкой, один – с лого ККПА, другой – с эмблемой Встречи. Все они пошли в производство. Всего было

**Starovar**



**Rausch**



разлито 80 бутылок одного сорта на московской пивоварне-ресторане Pivzavod77, с которой ККПА ведет давнее сотрудничество. Помимо памятных пробок мы уже привычно подготовили для желающих футболки и значки (в этот раз металлические на цанге) с эмблемой Встречи.

Встреча проводилась с 9:00 до 18:00 оба дня. Опять второй день выдался значительно менее насыщенным людьми; была заполнена примерно лишь треть зала, но при этом, судя по отзывам, второй день вышел намного продуктивнее в плане обмена. Спокойная обстановка второго дня способствовала и дружескому общению коллекционеров, обмену новостями и мнениями. Верим, что в следующем году Москва вновь позовет коллег по пивному хобби на очередную встречу, и она будет еще интереснее нынешней!







# Никольщина в Питере

Автор: В. Шамов

Традиционное праздничное собрание клуба «Пивной этикет» прошло 18 декабря в ресторане-пивоварне «Старгород» в Санкт-Петербурге.

Ежегодно в декабре, ближе к 19 числу, Санкт-Петербургский клуб коллекционеров пивной атрибутики «Пивной этикет» проводит самое массовое собрание своих членов и гостей, чтобы отметить Николу Зимнего (Никольщину) – день почитания христианского святого Николая Чудотворца. В России в старину Николин день справляли повсеместно и больше как народный, а не церковный праздник, ведь он приходился на время тогдашнего Рождественского поста. Праздновали в складчину и не менее трех дней. День Николы встречали пирогами – потчевали зиму, а самое главное пивом и брагой из зерна нового урожая. С того и пошла присказка «Никольщина красна пивом да пирогами». А еще утвердилось понятие, что Никола угодник благоволит пивоварам, хоть среди описанных деяний

и чудес этого святого покровительства пивоварению не значится. При этом следует учесть, что день Николы Зимнего, благодаря своей традиции угощений, это день именно народного пива, производившегося в деревнях и селах трудами простых людей и для народа же. Отсюда и идет крепкая связь







образа Николая Чудотворца и столь любимого и издревле варимого на Руси хмельного напитка. И вот эту связь поддерживает «Пивной этикет» уже не менее 19 лет.

Инициатором празднования Никольщины является член правления Санкт-Петербургского клуба Галина Всеволодовна Кляровская. Будучи музейным работником с огромным стажем, Галина Всеволодовна открывает каждое праздничное собрание рассказом об истории пива на Руси и о традициях празднования Никольщины. В 1995 году она стояла у истоков создания на старейшем в России пивоваренном заводе «Комбинат им. Степана Разина» первого в стране Музея пива и была его бессменной заведующей. После того, как закрылся комбинат, часть экспозиции музея нашла место в отдельном выставочном зале (открыт в ноябре 2020 г.) ресторана-пивоварни «Старгород» на Казанской ул. 7. Собственно, сам ресторан стал местом собраний «Пивного этикета» на Никольщину. Для этого коллекционерам обычно выделяют обособленные места. Надо отдать должное пивоварне «Старгород», именно здесь возродили производство пива «Калинкинь



кабинет-Производство методом верхнего брожения. Марка «Калинкинь» предоставлена пивоварне «Старгород» на официальных основаниях на срок 5 лет. А музейная работа теперь проводится на волонтерских началах. Представив гостям нынешнего собрания «Пивного этикета» экспозицию музея, Галина Всеволодовна (на фото вместе с президентом клуба «Пивной этикет» Петром Бондаренко) остановила внимание на недавно появившемся новом экспонате – фотопортрете первого «красного» директора завода «Стенька Разин» в 1922-29 гг. Василия Степановича Максимова, ставшего впоследствии начальником Главного управления пивоваренной и безалкогольной промышленности СССР и директором Останкинского пивоваренного завода.



# Новые московские магазины разливного пива и пивные бары

Автор: П. Егоров

20 лет назад новосибирская компания NPM изобрела систему для беспенного розлива пива Pegas, которая перевернула пивной рынок России. Один за другим стали открываться магазины разливного пива (МРП, в просторечии «разливайки») и продавать «живое» пиво, разлитое в ПЭТы с помощью «пегасов».

Все новое – это хорошо забытое старое: до революции значительные объемы пива пивзаводы развозили по своим складам в бочках, а уже на складах пиво разливалось из бочек в бутылки и пускалось в продажу. Склады того время играли роль нынешних «разливаек». Сегмент МРП сильно изменился за последнее время, на место неблаговидных антисанитарийных точек пришли красивые, чистые магазины с индивидуальным дизайном и серьезным отношением к качеству продаваемого пива и закусок.







## ДРОВА

Эта липецкая сеть МРП теперь выдает франшизу. Всего работает уже 65 магазинов не только в Липецке и области, но и в других регионах Центральной России. Первый магазин сети открылся и в Москве, на улице Ясенева, недалеко от станции метро «Домодедовская». В сеть поставляется пиво собственной пивоварни «Тайга», хотя ее мощностей уже не хватает, и часть пива варится по заказу, в частности, головной бренд «Прохор». Он сварен на «Добром пиве» в Филатовке Липецкой области. Кроме собственного пива на кранах есть и гостевые марки. Помимо разливного имеется большой холодильник с тарированным, где представлены региональные марки, российский крафт и импортные сорта. Имеется система розлива в трехлитровые банки (ноу-хау от NPM), так что могут налить и в них. Цены средние. Имеется большой выбор закусок под пиво, прежде всего морских и речных; магазин даже позиционируется как магазин пива и рыбы. Продукция хранится в холодильниках, так что рыбного запаха в магазине нет. Имеется и фирменная пивная посуда – бокалы, кружки. Сам магазин совсем небольшой, но смотрится достаточно эффектно, дизайн хорошо проработан.

### Дрова

Ясенева ул. 10к1

🕒 10:00-23:00 ежедн.

## ЛЕЩ

В районе станции метро «Домодедовская» еще немало приличных магазинов разливного пива. Тут вам и «Еще парочку», а также «Лещ», который в прошлом году открыл Константин Раубо, ранее работавший в сетях «Царь пиво»/«Беру выходной». Теперь «Лещ» – это тоже целая сеть магазинов; открылось еще 3, и скоро открывается 5-й. Почти все они расположены на юге Москвы (адреса: Каширское ш. 142к1с5, Каширское ш. 53к4, Донецкая ул. 35, Люблинская ул. 171, пр. Дежнева 2а). Интересное оформление магазина – плывущие лещи под потолком. Он достаточно просторный. Здесь весьма большой выбор как пива на кранах (в основном российские региональные заводы), так и тарированного. В таре много и российского крафта, и импортных сортов на любой вкус и кошелек. Весьма большой и выбор закусок – от традиционной вяленой рыбы (но хранится она правильно, запаха в магазине нет), до различных мясных и сырных.

### Лещ

Каширское ш. 142к1с5

🕒 13:00-23:00 ПН  
13:00-23:00 ВТ-ВС



## ХМЕЛЬ&СОЛОД

Среди рестораторов бытует противоречивое мнение относительно совмещения форматов магазина разливного пива и пивного бара. Все-таки это несколько разные направления бизнеса. Однако пивные магазины-бары активно развиваются, превращаясь в целые сети. Крупнейшая сеть таких магазинов-баров в Москве и области – это «Хмель&Солод». Цена пива на вынос и употребляемого в баре в «Хмель&Солод» разная, и, пожалуй, это тот самый сложный нюанс, который тормозит развитие именно таких заведений. Еще один момент: как при низкой цене на пиво не допустить нежелательный контингент? «Хмель&Солод», вроде, с этим хорошо справляется, сеть активно развивается, в Москве уже около 50 заведений, в Московской области – около 40 (хотя часть из них работают только как магазины). При этом есть тенденция к увеличению продаж более дорогого пива, в том числе импортного, что сказывается и на общем ассортименте, он все более и более интересный. В барах «Хмель&Солод» кроме обычных закусок, продаваемых вместе с разливным пивом на вынос, есть вполне приличная кухня, так что всегда найдется

чем закусить пиво, взятое в баре. Головное заведение сети расположено на Петровско-Разумовском проезде 16 (ближайшая станция метро «Савеловская»). Тут вы найдете большой по площади МРП с большим числом кранов и невысокой ценой на региональные марки пива, а также целую стену из холодильников, в которых присутствуют бутылки и банки пива от российских крафтовых пивоварен и импортные сорта известных брендов. Бар тоже весьма большой по площади, но он поделен на зоны, так что в нем очень уютно. Оформление бара в стиле немецких и чешских пивных. Кухня тоже немецкой и чешской направленности, а совмещение бара с магазином дает весьма широкий выбор пива по приятной цене.

### Хмель&Солод

Петровско-Разумовский пр. 16

🕒 10:00-00:00 ВС-ЧТ  
10:00-02:00 ПТ-СБ







## БИРВАРИЯ

Открытая весной этого года «Бирвария» на Ленинском проспекте 99, рядом со станцией метро БКЛ «Новаторская» – это еще один магазин-бар крафтовой направленности. Его открыл Никита, автор YouTube-канала «Бирвария», вернее, даже двух каналов о пиве и закусках, и в Москве это уже второе его заведение (также два заведения у Никиты в Санкт-Петербурге). В баре несколько холодильников и имеется довольно значительный ассортимент в основном баночного пива от крафтовых российских производителей, хотя есть и бутылки от известных европейских пивзаводов. Цены на уровне других московских пивных магазинов. Кранов немного, с десятков. На них стоят как бюджетные сорта, так и интересные крафтовые позиции. Наливают сначала в ПЭТ через «пегас», потом уже в бокал (это еще один нюанс совмещения магазина с баром). Помещение бара небольшое, оформлено все в черно-серых тонах, имеется всего несколько столиков, но человек 20 расположиться сможет. Бар подключен к системе Untappd. Чекины, что вы делаете, появляются на табло над стойкой. Также можно ознакомиться с текущим ассортиментом и ценами бара прямо в этой программе.

### Бирвария

Ленинский проспект 99

🕒 12:00-22:00 ежедн.



## ШЕЛТЕР

По адресу Новослободская ул. 54с1 работал бар «Атомный Пилигрим» (совместный проект бара «Пилигрим» и пивоварни Jaws), но в этом году он закрылся. На его месте теперь бар «Шелтер». Бар тесно связан с марками Hурег и Last Drop, которые варятся на «Царицынской пивоваренной компании» в Подольске. Собственно, на кранах и преобладает пиво этих двух пивоварен. Фактически они различаются только позиционированием: более доступные и народные сорта от Hурег и более сложные, крафтовые от Last Drop. Представлены на кранах и гостевые пивоварни, а также российский крафт в банках и бутылках. Еще в планах развивать линейку сидра (на «Царицынской» он производится под брендом Moon face). Цены на пиво не низкие – от 300 р. за бокал. Закуски довольно простые: сэндвичи, картошка-фри. Интерьер бара переработали, все в теплых тонах, успокаивает глаз. Имеются большой и малый залы; в большом – барная стойка, и за ней можно удобно устроиться. Девиз бара: «Люди, музыка, напитки». Днем посетителей почти не наблюдалось. Основное заполнение случается под вечер, когда начинаются музыкальные программы.

### Шелтер

Новослободская ул. 54с1

🕒 15:00-00:00 ПН  
15:00-02:00 ПТ-СБ





## ДАЧА ГАШЕКА

Ситуация с COVID-19, конечно, сильно ударила по традиционным пивным барам. Часть из них закрылась, хотя на их место пришли другие, да и некоторые закрывались лишь на время. Бар «Дача Гашека» переехал с Брестской улицы на Долгоруковскую (дом 31, стр. 32 рядом со станциями метро «Новослободская» и «Менделеевская»), обновился и расширился. Концепция осталась прежней: пиво от региональных чешских пивоварен, крепкие настойки, а под алкоголь – чешские закуски и блюда посерьезнее. Бар теперь занимает два этажа (2-й и 3-й здания), а над оформлением очень серьезно поработали. Перед входом – небольшая веранда со столом и пианино, за дверью сразу встречает нарисованная на стене пьющая компания во главе со Швейком. На втором этаже большой зал с большой барной стойкой. У входа – кабинет, где за пишущей машинкой разместился сам Гашек. В окнах вставлены витражи с пейзажами Праги. Вид впечатляющий и уютный! Основа декора – крашенные в разный цвет доски, цвета не яркие, пастельные. Третий этаж поменьше, здесь вторая барная стойка, на стенах виды Праги, отлично расширяющие пространство, в фальш-окнах занятые трехмерные картины. Из пива по-прежнему в наличии чешские минипивоварни и региональные производители покрупнее. Цены, пожалуй, чуть выше средних.

### Дача Гашека

Долгоруковская ул. 31с32

🕒 12:00-00:00 ВС-ЧТ  
12:00-03:00 ПТ-СБ

## ЯН ПРИМУС

Сеть пивных ресторанов «Ян Примус» пополнилась пятым заведением. Расположилось оно у Белорусского вокзала, по адресу Грузинский вал 11с3 в двухэтажном кирпичном здании постройки 1917 года. Заведение вышло стильным, просторным: неоштукатуренные кирпичные стены, местами увешанные зеркалами (что визуально увеличивает пространство), плитка на полу, изящные люстры и эффектное освещение, деревянные столики, разноцветные высокие и низкие креслица, кожаные диванчики. В первом зале – барная стойка и несколько столиков. По лестнице можно спуститься вниз, где туалеты, или подняться на второй этаж. Со второго этажа есть выход на летнюю веранду, там же небольшая сцена для концертных выступлений. Выше, под крышей – кухня. На первом этаже есть еще один зал, стеклянная стена которого открывает вид на внутренний дворик. Во втором зале размещается колд-рум с прозрачной витриной, на которой виден богатейший ассортимент бутылочного и баночного пива. Пивная карта отдельная, в ней





только разливного 30 кранов. Разливное можно заказывать сетями по 3 бокала 250 мл. В сетях отечественное крафтовое пиво различных стилистик. Российский крафт вообще представлен грандами, хотя, конечно, имеются и простые лагеры, а также неплохой выбор импортного пива. Кстати, политика ресторана такова, что разница в цене между простыми и сложными сортами не столь уж велика, что стимулирует заказывать интересное пиво. Еда просто отличная – мясо, птица, морепродукты, разнообразная пицца, бургеры, колбаски и прочее. Цены как на еду, так и на пиво низкими не назову, но не дороже чем в других заведениях подобного уровня. К тому же, постоянные клиенты могут получить значительные скидки по карточке заведения или в мобильном приложении.

**Ян Примус**

Грузинский вал 11с3

🕒 12:00-00:00 СБ-ЧТ  
12:00-05:00 ПТ

**FEST BAR**

Год назад открылось еще одно заведение от GASP BRO group Сергея Гаспарова – Fest bar. Он расположен в известном проулке на Пушкинской, на месте Craft station. Собственно, это одно из знаковых мест, где в Москве зарождалась крафтовая революция.

Помещение перестроено, дизайн сохранен брутальный: кирпичные стены без штукатурки, деревянные потолки и полы, столы, стулья, а также лавки и скамейки. Имеется два зала, первый – большой с длинной барной стойкой (хотя посетителям предлагается сидеть за столиками). На стойку выведена впечатляющая колонна для розлива пива (всего 40 кранов). За стойкой большая холодильная камера с кегами и бутылочным пивом, при этом стена стеклянная и позволяет все это видеть. Над стойкой три табло с отображением имеющегося в наличии пива, закусок и цен. Второй зал поменьше и более камерный. Здесь также расположена стойка выдачи, но не пива, а приготовленных блюд, и за ней – кухня. Меню по закускам достаточно обширное. Готовят хорошо, руководит бренд-шеф Дмитрий Лобанов. Изначально все пиво было импортным, но сейчас концепция изменилась, и в основном предлагается пиво российских пивоварен. Изменилась и ценовая политика: изначально вход был платным, но при этом цены на пиво и закуски были по тарифу true cost, т.е. по себестоимости, но сейчас от этого отказались. В итоге имеем вполне типичные средние цены как на пиво, так и на закуску, особенно учитывая центровое расположение бара.

**Fest Bar**

Страстной бульвар, 4с3

🕒 12:00-00:00 ВС-ЧТ  
12:00-05:00 ПТ-СБ



# Новые пивоварни Москвы и Подмосковья

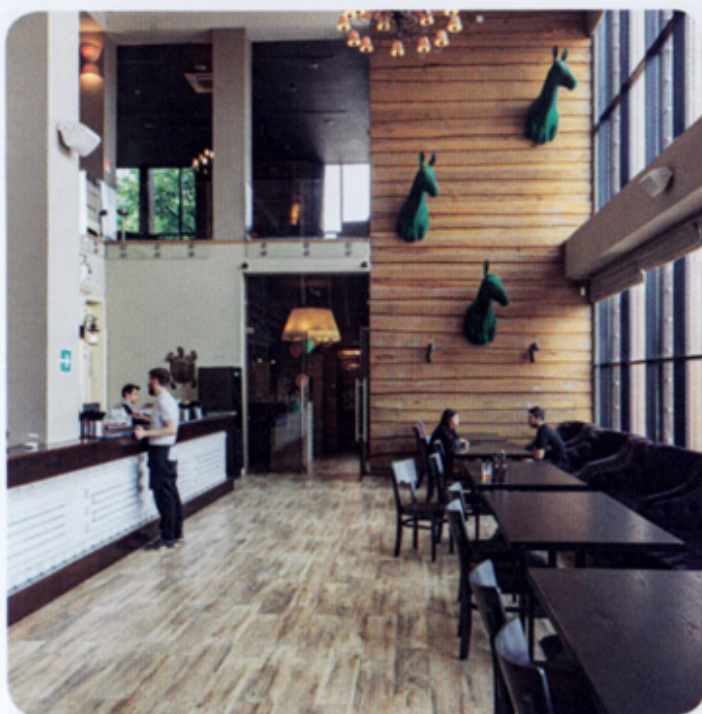
Автор: П. Егоров





## PIVALDI

Ресторан-пивоварня Pivaldi в конце мая 2022 открыл свое второе заведение. Первое расположено в Юрлово, по Пятницкому шоссе, новое – рядом с Одинцово, по Минскому шоссе (точный адрес: Лесной городок, Фасадная ул. 2а). К сентябрю работал только бар на первом этаже, а также два зала на третьем и летняя открытая площадка. Пивоварня установлена на первом этаже, но на тот же сентябрь она еще не была окончательно смонтирована и, по словам администратора, должна была заработать в ближайшее время. Это, собственно, и случилось, а до того пиво возили из Юрлово, всего два сорта – Gold lager и Weissbier. Интересна ценовая политика ресторана – все по 200 рублей (только с понедельника по четверг)! Так что надо заказывать максимально большие и дорогостоящие порции 😊 Популярностью заведение пользуется, так что вечером явно нужно бронировать места. Дизайн интерьера в спокойных, пастельных тонах с удобными мягкими креслицами и диванами. И про атрибутику. Пиво разливается, в том числе, в бутылки 0.33 и 0.75 л с бугельной пробкой. На них наносятся соответствующие двухпозиционные этикетки-самоклейки.



## САМОЗВАНЦЫ



Евгений и Максим, авторы популярного YouTube-канала «Самозванцы» (начиналось все с рассказов о квадроциклах, потом все больше о самогоне, а теперь это канал с основным упором на пиво) наконец запустили на полную мощность свою собственную коммерческую пивоварню. Как пивоварню перевозили из Камышина в Подмоскowie, как монтировали и доводили до ума, как варили первое пиво – все это также можно посмотреть на канале «Самозванцы». Пивоварня разместилась по адресу Киевское шоссе, 49-й километр, с2 (это в километре от развязки «киевки» с ЦКАД в сторону Москвы). Другая версия их адреса – Софьино, строение 340. Даю полный адрес потому, что при пивоварне имеется тапрум, где можно приобрести свежее пиво. Пивоварня занимает часть строения, в котором также есть кафе и офисы. Танки брожения в подвал опускали прорезав отверстие в полу. Сейчас оно закрыто бронированным стеклом, и из магазина открывается шикарный вид на бродилку. Варочный порядок тоже виден из магазина, а посреди тапрума – большая стойка украшенная пустыми бутылками. Пиво разливают в ПЭТы через «пегасы», цены на пиво невысокие. Также имеется холодильник с крафтовым пивом других российских пивоварен. Оборудование китайского производства (LTD Jinan Chengao International Trade CO.). Как уже сказал выше, некоторое время оно





поработало в Камышине. Тонный варочный порядок, заторно-сусловарочный котел и объединенные в одном корпусе фильтрчан с вирпулом. Так же есть бак горячей воды. Над заторником поработали. Практически напротив, в Алабино находится компания «Полифильтр», занимающаяся пивоваренным оборудованием, так что есть у кого попросить помощи. Seriously поработали и над цилиндрико-коническими танками брожения емкостью по 2 тонны. Часть из них протекала, так что была целая эпопея по поиску протечек и свариванию подтекающих швов. Солододробилку



тоже переделывали. Теперь она отлично мелеет, и скорость затиранья резко возросла. Водоподготовка с обратным осмосом (вода водопроводная), обогрев варочника паром, а вот охлаждающая жидкость для ЦКТ не гликоль, а спирт. Гликоль вздорожал, а вот спирта у самогонщиков и своего немало. Имеется система мойки, а также фильтр от компании Della Toffola, так что часть сортов фильтруется. Также имеется небольшая, но весьма совершенная домашняя пивоварня от компании «Доктор Губер», на которой делаются экспериментальные варки. Фактически всем на пивоварне занимаются сами хозяева, и надо сказать, что пиво у них получается хорошее. Варятся, в основном, классические сорта – лагеры и пшеничное, хотя не забыты и крафтовые эли, и стауты. Ну а спрос уже такой, что просто весь сваренный и сброженный объем распродается за несколько дней, и приходится закрывать магазин на неделю-другую, пока созреет следующая партия. Так что уже реализована идея варить дополнительно по контракту, чтобы пиво не кончалось так быстро. Никакой пивной атрибутики, к сожалению, у «Самозванцев» пока нет.

## ДАЧА

Вообще, пивоварня-ресторан Dacha расположена в Малаховке, но вот и в Москве, на Новом Арбате (дом 28) ресторанный группа Lucky Group (ее основатели Иван Кукарских и Богдан Панченко) открыла Dacha Gastropub. Dacha занимает второй этаж отдельного здания, построенного в 1961 году (во времена СССР здесь был магазин «Хлеб», а уже в наше время – различные ресторанчики). Как и в Малаховке, при гастропубе имеется собственная пивоварня. Пивоварня российского производителя компании «Номас». Варочный порядок, на первый взгляд, состоит из двухтонных котлов, но на самом деле это совмещенные полутонные заторно-сусловарочный (с баком горячей воды) и фильтрчан (с вирпулом). Управление полуавтоматическое; конструкция позволяет вести операции затиранья параллельно – вирпул может использоваться как буферный танк. Две варки как раз рассчитаны на объем цилиндрико-конических танков брожения. ЦКТ однотонные и их 7. Для дображивания и розлива есть еще 5 горизонтальных форфассов по полтонны,



хотя пиво сначала разливается по кегам, а из них уже льется в баре. Кстати, пивоварня установлена фактически в зале ресторана, и посетители могут осмотреть и варочный порядок, и ЦКТ, да и все прочее оборудование со всех сторон. Сорты варятся те же, что и на Dacha в Малаховке. Не только пивоварня открыта для осмотра, но также исповедуется и идеология открытой кухни: можно наблюдать как готовят блюда; особенно впечатляет огромная дровяная печь для приготовления пиццы (также имеется и коптильня). Впечатляет и дизайн ресторана, особенно подсветка и оформление столиков. Столики индивидуальные, на разное количество персон. Подсветка центра стола создает очень уютную атмосферу, особенно к вечеру. Для еще большего уюта имеется стеклянный камин, в котором горят настоящие дрова, и у которого можно уединиться в креслах-качалках. Большинство стен ресторана – это огромные окна, правда, Новый Арбат видно только сквозь решетки рекламного щита на внешней стене здания. За кухню отвечает шеф-повар Артур Нам. Отличная пицца, отличные бургеры, отличные колбаски. Цены, конечно, «арбатские»,



далеко не низкие. Разливное пиво стоит 350 руб. за бокал 400 мл. Также имеется весьма широкий выбор бутылочного пива и сидра, включая крафтовый, и очень разнообразный крепкий алкоголь, готовят коктейли.





# Мальц-экстракт

Автор: П. Егоров

Промышленная революция XIX столетия привела к коренным изменениям не только самого процесса пивоварения, но и способов получения и обработки сырья.

Технология не прямой сушки дала возможность получать по настоящему светлый солод, и выпаривая сусло, стали получать мальтозную патоку и мальц-экстракты. В Энциклопедическом словаре Брокгауза и Ефрона про мальц-экстракты говорится следующее: «для приготовления этого продукта 1 часть дробленого солода замачивают сначала в течение нескольких часов с равным объемом воды; затем прибавляют в 4 раза большее количество воды, настаивают 3-4 часа при 65-70°C и под конец нагревают до кипения. Полученный водный экстракт процеживают через сито и



сгущают в вакуум-аппарате до консистенции сиропа. Такой экстракт содержит 28-35% воды, 25-30% мальтозы, 20-26% декстрина, около 8% белков и 3-3½ золы. Готовят также совершенно сухие солодовые экстракты в виде светло-желтого рыхлого порошка. Ввиду легкой усвояемости мальц-экстрактов организмом их употребляют для диетических целей». И действительно, мальц-экстракты в основном использовали для диетических и лечебных целей.

В конце XIX века в России вышло несколько трудов, посвященных этому продукту. В частности, под одним названием «Къ вопросу о діететическомъ значеніи солодовыхъ вытяжекъ» вышли работы доктора Звягинцева и Петра Лукашева. Последний использовал для исследований мальц-экстракты



**ВИТАМАЛЬЦЪ.**  
 Препарат изъ чистѣйшаго солодового экстракта.  
 Выдающееся натуральное питательное и кризисное средство для дѣтей и взрослыхъ.  
 Въ особенности рекомендуется стародавнимъ малокровіемъ и блѣдною немощью, худобою и старческою слабостію, при переутомленіи и нервномъ расстройствѣ, въ періодѣ беременности и кормленія дѣтей, при расстройствѣ пищеваренія и для установленія здоровья послѣ всякаго рода болѣзни.  
 ВИТАМАЛЬЦЪ также применяется съ блестящимъ успѣхомъ при острыхъ и хроническихъ заболѣваніяхъ и катаррахъ дыхательныхъ органовъ и служитъ наконецъ прекраснѣйшимъ средствомъ при леченіи золотухи и рахита.  
**Способъ употребленія.** ВИТАМАЛЬЦЪ принимается нѣсколько разъ въ день по чайной ложкѣ безъ всякой арачаки.  
 По желанію его можно и предварительно растворять въ стаканѣ или чашкѣ молока, чаю, какао, кофе, пива, супа и т. д.  
 Ввиду чрезвычайной легкой удобоваримости его, ВИТАМАЛЬЦЪ можетъ приниматься и въ любыхъ другихъ пропорціяхъ.  
 При катаррѣ дыхательныхъ органовъ ВИТАМАЛЬЦЪ нагревается передъ употребленіемъ, для чего требуемое количество наливается въ стеклянную посуду, которая опускается въ теплую воду.  
**ИЛЬГЕЦЕМСКИЙ ПИВОВАРЕННЫЙ ЗАВОДЪ, РИГА.**  
 Отдѣленіе солодово-экстрактныхъ продуктовъ.

Ильгецемского пивоваренного завода в Риге, где имелось отделение солодово-экстрактных продуктов. На предприятии выпускалась целая линейка мальц-экстрактов с различными добавками – хинином, железом, известью, йодом, лупулином и т.д. Мальц-экстракт предлагалось принимать против кашля, хриплости, «девичьей бледности» и малокровия, как взрослым, так и детям. Препарат «Вита-мальц» на основе солодовых экстрактов уже рекламировался именно как лекарственное средство от «всякого рода болезни». Принимать предлагалось по чайной ложке несколько раз в день, хотя по желанию его можно было

добавлять в молоко, чай, кофе, пиво. «Рижский завод фруктовых вод» еще во времена независимости Латвии начал производить безалкогольный солодовый напиток Maltporter («солодовый портер») на основе мальц-экстракта. Его производство про-

должилось и после вхождения Латвии в состав СССР. Производился этот напиток и в РСФСР.

LIETUVOS TSR LUT MPV KAUNO ALAUS IR BEALKOHOLINIŲ GERIMŲ KOMBINATAS  
 УПЛ СХХ ЛИТОВСКОЙ ССР КАУНАССКИЙ ПИВО-БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ КОМБИНАТ

**СОЛОДОВЫЙ ЭКСТРАКТ**

YPAČ REKOMENDUOJAMAS KAIP STIPRINANTI PRIEMONĖ VAIKAMS INTENSYVUS VALS AUKŠTAM LAIKOTARPIUI. NESČIOMS MĖTERIMS, MAITJANČIOMS MOTĖMOMS

**SALYKLO EKSTRAKTAS**

ОСОБЕННО РЕКОМЕНДУЕТСЯ КАК УКРЕПЛЯЮЩЕЕ СРЕДСТВО ДЛЯ ДЕТЕЙ В ПЕРИОД УСИЛЕННОГО РОСТА, БЕРЕМЕННЫМ ЖЕНЩИНАМ, КОРМЯЩИМ МАТЕРЯМ

LTS 102 555 - 62 • СТУ 102 555 - 62

В Латвийской ССР производство солодовых концентратов, а также безал-

когольных напитков на их основе получило большое развитие. Наиболее известен «Рижский солодовый напиток». Также выпускались для населения как сами солодовые концентраты, так и готовые напитки – с витамином С, с медом, «Здоровье» (Veseliba), «Варпиня», «Рижский».

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

ТУ Ю ЛАТВ ССР П-1463-67 ВМЕСТИМОСТЬ 0,5 л

ГОСАГРОПРОМ ЛАТВ ССР ЦЕНА БЕЗ СТОИМЫ ПОСУДЫ 85 КОП

PVO «АЛДАРИС»

iesala dzēriena

**VĀRPINA**

koncentrats

КОНЦЕНТРАТ СОЛОДОВОГО НАПИТКА «ВАРПИНЯ»

СПОСОБ УПОТРЕБЛЕНИЯ: 40 г КОНЦЕНТРАТА РАСТВОРИТЬ В 200 мл ТАЗИРОВАННОЙ ВОДЫ

1 3 5 7 9 11 13 15 17 19 21 23 25 27 29 31

LATV. PSR PRM IĻĢECIEMA ALUS DARĪTAVA 280 G RTN 501-01

**iesala**

EKSTRAKTS AR VITAMĪNU „C“

СОЛОДОВЫЙ ЭКСТРАКТ С ВИТАМИНОМ „С“

iesala ekstrakts ieteicams kā spēcīgs līdzeklis bērniem augšanas periodā, pieaugušiem pie paaugstinātas fiziskās un garīgās darba slodzes, sievietēm-grūtniecēm, mātēm zīdītājām un nervu slimniekiem.

Солодовый экстракт рекомендуется как укрепляющее средство для детей и период усиленного роста при повышенном физическом и умственном напряжении, беременным женщинам, кормящим матерям и нервнобольным.





Производство солодовых концентратов и солодовых напитков на их основе начали и в соседней Литве (Vaiku porteris – «Детский портер»). Собственно, тот самый русский хлебный квас, к которому мы так привыкли, с середины 60-х годов начал производиться по новой технологии не на основе хлебцов или сухарей (хлеба), а из солодового концентрата (концентрата квасного суслу – ККС). Опробована новая технология была именно в Литве, на Каунасском пивоваренном заводе. Технология разделяла производство на изготовление ККС и собственно производство кваса. При производстве концентрата используется ржаной ферментированный и неферментированный солод, ячменный солод и значительное количество несоложенного сырья – дробленая (или в виде муки) рожь, кукуруза, ячмень (всего около половины засыпи). Сусло затирается, кипятится, фильтруется, затем сгущается для получения концентрата. На заводах, производящих квас, сусло разводят, добавляют сахар, сбраживают и вторично добавляют сахар. Часть софтов кваса даже не сбраживали, а просто разбавляли ККС с сахаром водой,

газировали и разливали в бутылки (в частности, «Московский», «Русский», «Литовский»).

А производили ли в СССР из солодовых концентратов пиво? В рецептуре некоторых плотных латвийских сортов солодовые концентраты присутствовали, в частности, «Дижалус» (20% солодового концентрата), «Илгециемское» (11%). В Эстонской ССР несколько колхозов имели цехи по изготовлению солодовых концентратов именно для домашнего производства пива. Такой концентрат (с возможным



дополнительным добавлением сахара) предлагалось разбавить прохладной кипяченой водой в 5-6 раз, добавить дрожжи, сбродить и после окончания брожения герметично закрыть крышкой еще на 2-3 дня. Широкое применение солодовых концентратов в домашнем пивоварении началось уже в современной России. Появились компании, занимающиеся поставкой таких концентратов из-за рубежа. Одной из первых и одной из самых крупных была «Тэдди Бир». Сейчас активно работает питерская «МирБир», открывая свои филиалы по всей стране. Предлагаются солодовые концентраты для самых разных стилей пива от широкого круга производителей. Делают солодовые концентраты и в России, конечно, прежде всего, для кваса, но также и для пива.

С середины 90-х годов и в течение первого десятилетия XXI века использовали солодовые концентраты для производства пива и коммерческие минипивоварни. К сожалению, в большинстве своем творческой жилкой производители такого пива не отличались, выпуская довольно однообразный продукт, а с учетом значительной добавки сахара – еще и со специфическим бражным вкусом. Для открытия таких пивоварен начальные вложения были невелики. Фактически, требовались лишь емкости брожения, да котел для разведения концентрата. Так что пивоварни открывались массово, но, просуществовав несколько лет, так же быстро исчезали, и к настоящему времени их не осталось.

Вопреки распространенному мнению, что дешевое пиво делают из порошка, пиво из концентрата по себестоимости будет дороже сваренного просто на солоде, так что пивоварни, производящие пиво из концентрата оказались не конкурентоспособными. И даже в качестве диетических и тем более лечебных продуктов солодовые концентраты ныне не используются, ведь по современным воззрениям сахар – это белый яд ☺



КАРАМЕЛЬНОЕ ПИВО  
И  
МАЛЬЦ-ЭКСТРАКТ  
для детей и кормящих  
матерей

**НАПИТКИ ИЗГОТОВЛЯЮТСЯ НА МОСКОВСКИХ И  
ЛЕНИНГРАДСКИХ ЗАВОДАХ ГЛАВПИВА**



# Пиво по ГОСТу

Автор: П. Егоров

За почти два десятилетия довоенных лет пивоварение СССР пришло от дореволюционных сортов, заимствованных из Германии и Австро-Венгрии («Венское», «Мюнхенское», «Пильзенское»), к хорошо знакомым нам советским маркам во главе с «Жигулевским».

Менялись и возвращались не только сами сорта пива, менялись и этикетки, и требования к ним. Давайте посмотрим на перипетии неоднократных переименований сортов (ссылаясь на факты, опубликованные в книге В.Ю. Ивлева «История пива в Самаре в контексте отечественного пивоварения»), проиллюстрировав это этикетками российских пивоваренных заводов довоенного периода.

В составе Особого Совещания при Президиуме ВСНХ СССР с 7 сентября 1925 г. начала работу подкомиссия пивоварения под председательством представителя Управления местной промышленности ВСНХ инженера Давида Григорьевича Эренбурга. Осенью 1926 г. орган преобразовали в секцию под его же началом. Создание проекта стандарта на пиво было уже на первом заседании

подкомиссии поручено заведующему лабораторией Шаболовского пивоваренного завода инженеру-химику Лазарю Борисовичу Сосновскому, который являлся секретарем подкомиссии пивоварения Особого Совещания, а также в 1923 году одним из инициаторов создания и затем членом президиума секции пивоваров Всероссийской ассоциации инженеров (ВАИ). На 2-м заседании подсекции 1 октября 1925 года готовый проект стандарта был представлен на обсуждение. Текст приняли за основу с внесением ряда поправок: трем предложенным к стандартизации сортам «Пильзенское», «Венское», «Мюнхенское» заменили названия на «Светлое», «Столовое» и «Темное», соответственно, подправили пределы экстрактивности основного сула для сорта «Мюнхенское/Темное» (13-16% вместо 12-14%); добавили 4-й сорт – «Черное». Видоизмененный таким образом проект был представлен на одобрение пивоваренной секции ВАИ. 25 февраля 1927 года Всесоюзный комитет





по стандартизации (ВКС) при Совете труда и обороны (СТО) утвердил внесенный ВСНХ первый общесоюзный стандарт на пиво ОСТ 61. Согласно этому документу, введенному в действие с 1 января 1928 г., предлагалось варить следующие сорта: «Светлое № 1» (плотность 10.5%, крепость 2.9%), «Светлое № 2» (11%, 2.9%), «Темное» (12%, 3%), «Черное» (13%, 1%). Также было определено, что «этикетки на бутылке должны содержать ясно напечатанными название напитка, название завода, его местонахождение, емкость посуды, а если пиво пастеризованное, то прибавляется соответствующая надпись». Одновременно циркуляром НКФ СССР № 257 от 31 января 1927 г. было установлено, что с 1 июля 1927 г. «обязательно оклеивание посуды с разлитым пивом этикетками с обозначением на них названия напитка, названия фирмы завода, его местонахождения и емкости посуды». Этикетки, не отвечающие этим требованиям, разрешалось использовать до 30 сентября 1927 г.

ОСТ 4778-32 разработан 27 марта 1932 г. и введен как обязательный с 1 мая 1932 г. Принципиально нового он ничего не внес. Из-за проблем с сырьем были также изданы постановления, разрешавшие заменять до 25% солода несоложенными продуктами (как тогда писали – суррогатами), и в целом качество и вкус стандартных сортов пива оставляли желать лучшего. Народный комиссар снабжения (с 29.07.1934 – Народный комиссар пищевой промышленности) Анастас Микоян на совещании работников пивоваренной промышленности предложил отменить действующий ОСТ. В качестве обязательного в 4-м квартале 1933 г. предлагалось вернуться к варке 4-х сортов пива – «Венское», «Пильзенское», «Мюнхенское» и «Бархатное» (все, кроме «Венского», разливались исключительно в бутылки). При этом некоторые заводы выпускали к концу года и 5-6 сортов. Возвращение сортового пива было вскоре закреплено новыми общесоюзными стандартами ОСТ ВКС 6440 (утвержден в 1934 году) и ОСТ НКПП 8391/238 (введен в действие приказом Наркомпищепрома СССР № 1341 от 25 июля 1935 г. и оставался в силе до 25 марта 1938 г.). Плотность пива повышена до 11% для «Венского», 12% – «Пильзенского», 13% – «Мюнхенского» и 14% –





СТАРИННЫЕ - HISTORICAL - HISTORISCHE - HISTORIQUES - STORICHE - STORICAS - HISTORICKÉ - HISTORICKE





НЮРНБЕРГ  
ВЫСШІЙ СОРТЪ



ТРЕХКОРОННОЕ



РОЗЛИВА  
ОПТОВЫХЪ СКЛАДОВЪ

**С.С.ВОРОЖИНА**

ВЪ С. ПЕТЕРБУРГЪ.

ГЛАВНЫЙ СКЛАДЪ ДЕМИДОВЪ ПЕР. №3.

ТЕЛЕФОНЪ № 988.

ЛИТЕ ГИЛД, В.С.В.

ЭТИКЕТКИ - LABELS - ETIKETTEN - ETIQUETTES - ETICHETTE - ETIQUETAS - ETIKETU





«Черное». Запрещено использование при варке пива суррогатов ячменя. Стандартные сорта были обязательны для производства прежде всего на государственных предприятиях. Согласно Приложению № 12 к Постановлению СНК Союза ССР от 29 сентября 1934 г. № 2286 список предприятий, передаваемых Народному Комиссариату пищевой промышленности был таков:

1. Пивоваренный завод «Вена», Ленинград
2. Горьковский пивоваренный завод
3. Завод «Пищепродукт», Москва
4. Исетский пивоваренный завод, Свердловск
5. Жигулевский пивоваренный завод, Самара
6. Пивоваренный завод «Заря», Ростов-на-Дону
7. Пивоваренный завод «Украинская Бавария», Харьков
8. Одесский пивоваренный завод

21-22 октября 1934 г. в Москве прошло совещание работников бродильной промышленности, и по итогам дискуссий приказом НКПП СССР № 457 от 23 октября 1934 г. был определен ассортимент и план выпуска пива и безалкогольной продукции на каждом заводе в 1935 году. Среди прочего определен внешний вид специальной бутылки и пробки для высокосортного пива (бутылка «образца быв. Калинкина с венчиком» зеленая для «Пильзенского» и оранжевая для «Мюнхенского» пива, кронен-пробка «из белой жести ... с маркой Наркомпищепрома»), введена обязательная маркировка бочкового пива, сформирован заказ Сергеевскому стекольному заводу на пивные кружки и специальные стаканы, предложено разработать и представить на утверждение художественные этикетки для всех четырех сортов пива с маркой Наркомпищепрома и т.п. Выпускать сорта пива, не предусмотренные планом, заводам без разрешения наркомата запрещалось.

Дополнительно 17 апреля 1935 г. вышел приказ № 664 по НКПП СССР: «с 1 мая 1935 г. Главпивпрому приступить к производству нового сорта пива под названием «Экстра-Пильзен». Установить выпуск «Экстра-Пильзен» (плотность



13%) только в бутылочном розливе. Главпивпрому обеспечить выпуск этого пива корковой пробкой и специальными этикетками».

17 июня 1934 г. приказом по Наркомснабу СССР № 1561 при Снабтехиздате был создан отдел художественной разработки и печатания этикеток. 13 августа 1934 г. распоряжением № 5 по только что созданному Наркомпищепрому главкам, трестам и предприятиям предлагалось заключить договоры на печатание этикеток со Снабтехиздатом, а пересмотр старых и разработку новых этикеток закончить к 1 декабря 1934 г. На представляемых в Наркомат на утверждение этикетках необходимо было обозначать «Наркомпищепром СССР», наименование главка, фабрики или завода, а также название продукта. Пищепромиздат в месячный срок обязан был укомплектовать альбомы этикеток старого и нового образца, организовать художественный совет из художников и литографов, разработать и предоставить на утверждение лично наркома А.И. Микояна порядок контроля за качеством печати этикеток в литографиях. Приказом НКПП СССР от 14 ноября 1935 г. при Пищепромиздате был организован художественный совет с целью обеспечения достойного художественного исполнения, корректного идеологического содержания и словесной грамотности. Заседавший 3-4 раза в месяц, худсовет стал обязательным этапом проверки новых этикеток перед их утверждением ведомством. Производственные программы московской и двух ленинградских литографий НКПП СССР (1-я художественная литография, бывшая литография Главтабака и 2-я художественная литография – бывшая карточная фабрика) также утверждались приказами наркомата.

С 8 по 10 февраля 1936 г. в Москве впервые состоялось совещание руководящих работников и рабочих-стахановцев заводов Главпивпрома НКПП СССР. 19 февраля вышел приказ Наркомата







пищевой промышленности СССР № 376, которым был утвержден обновленный ассортимент из 7 сортов пива: «Московское» (вместо «Экстра-пильзен»), «Русское» (вместо «Пильзенское»), «Украинское» (вместо «Мюнхенское»), «Жигулевское» (вместо «Венское»), «Мартовское», «Бархатное», «Портер», даны их характеристики и указания по приготовлению (используемые материалы, начальная плотность сула, содержание алкоголя, степень сбраживания, срок выдержки в подвале, способы розлива), по цене, по образцу этикетки. Заканчивался приказ, подписанный Микояном, пунктами: «3. Установить для отдельных заводов Москвы и Ленинграда разные фоны этикеток утвержденного общего образца (согласно прилагаемых образцов). 4. Установленные настоящим приказом ассортимент, рецептура и способы приготовления пива являются обязательными для всех пивоваренных заводов Наркомпищепрома СССР. Ни один завод не имеет права вводить новые сорта пива и менять рецептуру, если этот новый сорт и рецептура не утверждены мною».

Решение о переименовании сортов было принято кулуарно еще перед самим совещанием. Сорта пива были названы в честь государственных пивоваренных заводов, подведомственных НКПП СССР. Вопреки распространенной легенде, Анастас Микоян никогда не возражал против буржуазных названий сортов и не имел прямого отношения к их переименованиям. Первоначальное отсутствие в приказе наркома от 19.02.1936 сорта «Ленинградское» объяснялось тем, что крупные ленинградские пивоваренные заводы «Им. Стеньки Разина» и «Красная Бавария» были переданы Совнаркомом в ведение Наркомпищепрома только накануне открытия совещания 7 февраля 1936 г., но уже 19 мая 1936 г. постановлением № 70 НКПП СССР утвердил рецептуру, способ приготовления и цену пива «Ленинградское», а также сорт «Карамельное».

Еще 5 марта 1936 г. Главпивопротому было «неизвестно, когда будут готовы новые этикетки», а уже 10 марта печатный орган Наркомпищепрома СССР публикует рекламу «Московского промкомбината им. Бадаева» с новыми сортами пива. 3 апреля в том же издании аналогичное



объявление с рекламой новых сортов опубликовал и ленинградский завод «Вена» (иллюстрация на стр. 24 является фрагментом того объявления – ред.). Только 5 апреля такая реклама от «Жигулевского пивзавода» появляется в газетах Куйбышева. Точная дата смены названий определялась доступностью новых этикеток; поскольку печатались они в Москве и Ленинграде, то и появление новых сортов, включая «Жигулевское», было сначала в столицах.

С 25 марта 1938 г. введен в действие утвержденный 17.03.1938 Наркомпищепромом СССР ОСТ НКПП 350. В нем содержатся 8 сортов пива: светлые – «Жигулевское» (плотность 11%, крепость 2.8%), «Русское» (12%, 3.2%), «Московское» (13%, 3.5%), «Ленинградское» (18%, 5%); темные – «Украинское» (13%, 3.2%), «Мартовское» (14.5%, 3.7%), «Портер» (20%, 5%), «Карамельное» (11%, 1.5%). В ОСТе указано: «Бутылочная продукция маркируется при помощи наклейки на бутылки этикеток установленного соответствующим главком образца. На этикетках должны быть ясно напечатаны следующие обозначения: наименование сорта пива, наркомата, название и местонахождение завода, его марка, место розлива, номер стандарта и время розлива пива. Этикетки должны быть наклеены аккуратно и не быть порванными. Пастеризованное пиво помимо того должно иметь на этикетках надпись: «Пастеризованное».



С 1939 года на московских пивзаводах выпускались и известны по этикеткам еще следующие сорта пива, на которых указан ОСТ НКПП 350-38, но в него не вошедшие: «Московское высший сорт» – светлое, 18% плотности (и тем похожее на «Ленинградское»), «Столичное» – светлое, 19% (еще более плотная версия светлого пива) и «Союзное» (дублировало один из ОСТовских сортов).

В заключении хочется привести фотографию, на которой хорошо видно, что на столе стоят бутылки пива с этикетками «Жигулевское» стандартного дизайна. На фотографии беседуют офицер вермахта и командир Красной Армии. Обычно считали, что эта фотография сделана в 1939 году, когда германские и советские войска встретились в Бресте. Но оказалось, что на самом деле это пропагандистская листовка Ленинградского фронта 1941 года, призывающая немецких солдат сдаваться в плен. В тексте листовки сказано, что на фотографии пленный оберлейтенант Пауль Хаушильд (Paul Hauschild) и дивизионный комиссар Иванов.

Lesen und an den Kameraden weitergeben!

## Wer sind die Kommissare der Roten Armee?



Das Bild zeigt den Oberleutnant Paul Hauschild, Führer des deutschen I. R. 161, im Gespräch mit dem russischen Divisionskommissar Iwanow. Oberleutnant Hauschild geriet in den Kämpfen an der Ostfront in russische Kriegsgefangenschaft.

## Deutscher Soldat!

Die Offiziere und Propagandakompanien verleumdete die Rote Armee und ihre Militärkommissare.



# Братья Фишер в Калуге

Автор: И. Маликов

Если спросить о том, что вы знаете о дореволюционном пивоварении в Калуге, то в лучшем случае в ответ скажут о заводе Фишера, известного еще недавно как ООО «Бахус».

Вот что пишет исследователь калужской старины Олег Мосин: «Старинный пивоваренный завод в Калуге на улице Труда ведет историю с 1875 года. Известный калужский пивовар, личный почетный гражданин Калуги Михаил Михайлович Фишер (1836–1916 гг.) родился в Баварии, в Тагендорфе. Образование он получил в Мюнхене, в Россию приехал в начале 60-х годов XIX века и обосновался в Смоленске, а потом и в Калуге. В 1881 году стал компаньоном Карла Битнера, владевшего пивоваренным заводом на улице Сальной (теперь улица Труда). В следующем году Фишер стал владельцем этого завода и жителем Калуги. В 1884 году он принял российское подданство и был записан в купцы II гильдии. Трое его сыновей – Николай, Александр и Владимир – и стали теми, кому впоследствии перешла торговая марка «Братья Фишер в Калуге»...». К сожалению, автор никак не отразил сам момент основания калужского пивоваренного завода. В этом смысле весьма любопытна книга Л. Потаповой и Р. Орешкиной «Калужские пивовары Фишеры». В первой ее части «Пивоварение в Калуге» Потапова пишет, что ей посчастливилось отыскать опись уничтоженных в 1892 г. дел, в которых содержатся сведения о пивоваренном заводе братьев Фишер. По версии Потаповой, завод был построен в

1875 г. орловским мещанином Адольфом Рудольфовичем Еже. В 1876 г. он уже значился в описи как действующий. Вероятно, Еже нуждался в деньгах, т.к. в 1877 г. он сдал только что построенный завод в аренду купцу Карлу Битнеру. Битнер купил его у Еже, и до 1881 г. он считался заводом Битнера. В 1881 г. Битнер привлек к делу баварского подданного М.М. Фишера и создал товарищество «Фишер и Битнер в Калуге». М.М. Фишер купил завод у К. Битнера, 10 ноября 1882 г. переехал с семьей в Калугу и начал вести свое дело как владелец.

Не могу стопроцентно ни подтвердить, ни опровергнуть сказанное, даже если бы очень хотел, поскольку дело Еже в архиве физически отсутствует, как следует из слов Потаповой. Но ясно, что все было не так или не совсем так. Среди Сенатских объявлений удалось обнаружить запись о том, что 13 ноября 1878 г. была совершена, а 16 ноября утверждена сделка, по которой Действительный статский советник Владимир Оттович фон-Ренне продал за 4000 руб. баварскому подданному Михаилу Михайловичу Фишеру пивоваренный завод с постройками при нем и землей, состоящий в 1 части, 5 квартале, под № 417 в г. Калуге. И вот тут вся как бы официальная версия с покупкой пивоваренного завода





*Калужскимъ Старш. Нотар.*

а) утверждены купчія:

**8074.** 1878 г. Ноября 16-го, совершен. 13 того же Ноября, на проданный Дѣйств. Ст. Сов. Владиміромъ Оттовымъ фонъ-РЕПЦЕ, Баварскому подданному Михаилу Михайлову ФИШЕРЪ, пивоваренный заводъ съ постройками при немъ и землею, состоящій въ гор. Калугѣ, 1 ч., 5 кв., подъ № 417, за 4000 руб. Вып. пис. на л. въ 10 руб., пошл. вз. 160 руб.

подвисает в воздухе. Фамилии Ренне, Еже и Битнера не относятся к числу широко распространенных, поэтому, казалось бы, с помощью алфавитного указателя к Сенатским объявлениям нетрудно установить все земельные сделки. И... среди купчих, наследственных и дарственных дел, опубликованных в Сенатских объявлениях, я бесплодно пытался найти следы «основателя завода» А.Р. Еже. В алфавитных указателях такая фамилия не значится. Вообще не значится! Нет следов и Карла Битнера. В отличие от Владимира Оттовича фон Ренне, который неоднократно покупал, продавал и даже дарил недвижимое имение на протяжении 1870-х годов. Земельного участка под пивоваренным заводом в Калуге среди этих сделок нет, а значит, владел фон Ренне этим участком задолго до его продажи.

Могу высказать более-менее правдоподобное объяснение как мне все это видится. Вполне допускаю, что завод основал А.Р. Еже в 1875 г., тем более, согласно Обзорам губернии, в 1875 г. в Калуге появился новый пивоваренный завод, но основан он был в арендованных помещениях и на земле, которые принадлежали фон Ренне. По планам Калуги еще начала XIX века это место было предусмотрено под салотопенные заводы, поэтому вполне вероятно, что в бывших помещениях такового и разместился пивоваренный завод. Как пишет Л. Потапова, дела у Еже не задалось. Действительно, уже в следующем 1876 г., согласно все тем же Обзорам губернии, не работали 2 из 4 работавших

годом ранее пивоваренных завода. Одним из них, как видится, и был завод Еже. В 1877 г. завод снова заработал (опять Обзоры губернии), но уже арендованный Битнером. По видимому, к этому времени из-за трудностей Еже обстановка завода (а только обстановка ему и принадлежала) была куплена или перешла за долги к фон Ренне. У него в 1878 г. завод вместе с земельным участком и выкупил М.М. Фишер. Однако, связанный контрактом в Смоленске, разрывать договор аренды его завода Битне-

ром М.М. Фишер не стал. И только с окончанием смоленского контракта в 1881 или 1882 гг. перебрался в Калугу и занялся непосредственными делами своего завода. Любопытно, что в 1879 г. в Указателе П. Орлова указаны одновременно заводы и прусского подданного Карла Христиановича Битнера и иностранца Фишера с одинаковыми показателями производства: 9000 ведер – 10 600 рублей. В дальнейшем будут кратко приведены сведения на основе уже упоминавшейся книги о Фишерах. Дела у М.М. Фишера шли неплохо. В 1884 г. производство увеличилось до 42 000 ведер





Пивоваренный  
и Мыловаренный  
Заводы

БОЛЬШАЯ  
СЕРЕБРЯНАЯ МЕДАЛЬ  
МИНИСТЕРСТВА  
ФИНАНСОВ 1896

СЕРЕБРЯНАЯ МЕДАЛЬ  
КАЛУГА 1895

ПОДАТЬ ОТЗЫВЪ  
ЗА ВСЕРОССИЙСКУЮ  
ВЫСТАВКУ  
ВЪ Н. НОВОГОРОДЪ  
1896

БРАТЯ  
ФИШЕРЪ  
ВЪ КАЛУГѢ

Натуральная,  
Фруктовая, Ягодная и  
Искусственная  
Минеральная Воды

№ 32

Телефонъ №32.  
Условн. Тек. Счетъ  
Государ. Банка  
№ 14712.

на 38 000 рублей. Количество рабочих возросло вдвое – до 20 человек. В 1884-85 гг. М.М. Фишер приобрел пару соседних участков – № 395 у крестьянской вдовы Н.П. Курждасовой за 240 рублей и № 416 у калужского временного купца Т.А. Мартынова за 200 руб. До 1885 г. у Фишера работал пивоваром Franz Fiedler, который в том же году покинул предприятие.

КОЛПИВАТР 2(81)-2022

На 1889 г., по сведениям статистического отдела Калужского земства, завод купца 2 гильдии М.М. Фишера на Сальной улице (1 ч. 5 кв.) производил «Баварское» пиво на 64 000 рублей (по 1 рублю за ведро) и мед на 7800 рублей (по 1 руб. 30 коп. за ведро). Всего в 1889 г. произведено продукции на 71 800 рублей. На заводе имелась машина на конной тяге, и трудились 25 рабочих по 12 часов в сутки при заработной плате от 8 до 20 рублей ежемесячно. Пиво продавалось в Тульскую, Смоленскую, Рязанскую и Тамбовскую губернии. 30 апреля Фишер просил разре-



ние  
на  
установку  
на его пиво-медоваренном за-  
воде паровой машины в 10  
сил. Разрешение было полу-  
чено 1 июня, машина уста-  
новлена. П. Орлов отметил  
ее наличие в своем третьем  
Указателе, как и объем произ-  
водства в 62 000 ведер пива.  
Еще в 1895 г. М.М. Фишер ездил в Герма-  
нию. Поездка была связана с приобрете-  
нием для своих заводов (пивоваренного и  
мыловаренного) машин. Установка ново-  
го оборудования потребовала перестрой-  
ки пивзавода. Предполагалось устроить  
ледники, а также надстроить 3-й этаж и  
пристроить к корпусу каменное помеще-  
ние. Именно в этот период завод приобрел



знакомый нам облик. Устроив машинное хозяйство завода, Фишер имел вместе с мыловаренной и производством фруктовых вод 35 рабочих. Модернизация производства позволила ему в конечном итоге занять первенство в конкурентной борьбе.

К тому времени выросли три его сына: Николай (родился 18 марта 1871 г.), Александр (родился 18 июня 1873 г.) и Владимир (родился 7 ноября 1875 г.). Они родились в Смоленске. После переезда в Калугу учились в калужском реальном училище. Старший сын Николай принял русское подданство и был приписан к калужским купцам II гильдии. М.М. Фишер являлся одним из богатейших людей Калуги. В самом начале XX века дела складывались совсем неплохо. Сыновья активно помогали отцу в производстве и торговых делах. С 1901 г. завод уже имел несколько владельцев. 8 октября 1901 года М.М. Фишер подарил своим сыновьям – купеческому сыну Николаю и баварским подданным Александру и Владимиру, мыловаренный и пивоваренный заводы и дома со строениями и усадебной землей, а также дом со строениями и землей в г. Сухиничи по Болховской улице. Оценивалось все это имение в 55 000 рублей. Фирма в рекламе стала называться «Братья Фишер

1892.



1893.



1895.



1895.



1896.



ПИВОВАРЕННЫЙ  
и МЫЛОВАРЕННЫЙ  
ЗАВОДЫ.

1895.



Натуральные фрукто-  
вые, ягодные и искус-  
ственные минеральные  
ВОДЫ.

# БРАТЯ ФИШЕРЪ

ВЪ КАЛУГЪ.

GEBRÜDER FISCHER, Kaluga (Russland).

— ПРЕЙСЪ-КУРАНТЪ. —

	за вед.		за шт.
Пиво баварское . . . . .	1 20	Мыло еѣрое . . . . .	3 80
" столовое . . . . .	1 30	" желтое П е . . . . .	4 00
" кабинетное . . . . .	1 30	" красно-мрамор. . . . .	4 30
" мюнхенское . . . . .	1 30	" желтое I с. ядр. . . . .	4 50
" кульмбахское . . . . .	1 40	" голубое . . . . .	4 40
" бархатное (черное) . . . . .	1 30	" казанское . . . . .	5 30
Напитокъ игристый . . . . .	1 20	" кокосовое мипл. . . . .	10 —
" фруктовый . . . . .	1 30	" " цвѣт. . . . .	10 —
" ягодный . . . . .	1 40	" пенное . . . . .	10 —
" клюквенный . . . . .	1 80	" деггарное . . . . .	10 —
Воды фрукт. въ шам. бут. . . . .	4 —	" карболовое . . . . .	10 —
" ягодная . . . . .	5 —	" глипериновое . . . . .	15 —
" за 100 шт. . . . .	—		
" фрукт. въ 1/2 б. . . . .	6 —		
" ягодная . . . . .	8 —		
" сод. и соль. . . . .	4 —		

Цѣны назначены съ доставкою въ чертъ города или на ст. ж. д.  
Посуда считается особо: бутылка по 6 к., 1/2 бут. по 3 к., ящикъ  
30 к., корзина 18 к. и по тѣмъ же цѣнамъ принимаются обратно.

Требования просимъ посылать почтой или по телефону № 32.

в Калуге». Фирме принадлежал также завод искусственных минеральных вод. Технической частью производства напитков заведовали Н.М. Фишер и А.П. Киселев, коммерческой частью В.М. Фишер. Мыловаренным заводом управлял А.М. Фишер. Кризис 1900-1903 гг., разразившийся во всем мире, позволил заводам Фишер из-за

в Калуге». Фирме принадлежал также завод искусственных минеральных вод. Технической частью производства напитков заведовали Н.М. Фишер и А.П. Киселев, коммерческой частью В.М. Фишер. Мыловаренным заводом управлял А.М. Фишер. Кризис 1900-1903 гг., разразившийся во всем мире, позволил заводам Фишер из-за





Дом и склад Фишеров в Калуге на ул. Московская 18  
(фото 2020 г.)

желтое, красно-мраморное, голубое, кокосовое миндальное и цветное, пемзовое, дегтярное, карболовое, глицериновое.

Фишеры были активными людьми, пользовавшимися уважением. В 1906 г. М.М. Фишер вместе с сыном Владимиром был избран в городскую думу и прослужил 4 года. Он входил в разные общества: бережения от пожаров, попечительное общество, общество ревнителей о народном благе и др. В 1911 г. М.М. Фишер за особо крупное пожертвование калуж-

многоассортиментности производства (пиво, мед, мыло, искусственные минеральные воды, глицерин) выжить в конкурентной борьбе. Выпускалось пиво «Баварское», «Бархатное», «Кабинетное», «Столовое», «Мюнхенское», «Кульмбахское». Самым дорогим было «Кульмбахское» – 1 руб. 40 коп., а самым дешевым «Баварское» – 1 руб. 20 коп. Остальное по 1 руб. 30 коп. Выпускались напитки: игристый, фруктовый, ягодный, клюквенный. Цены как за пиво и даже больше, например, клюквенный напиток по 1 руб. 80 коп. за ведро. Также фруктовые воды в шампанской бутылке, ягодные, содовая и сельтерская вода. Мыло на любой вкус: серое,

скому обществу ревнителей о народном благе был удостоен звания Почетный гражданин города Калуги. К сожалению, почетное личное гражданство не распространялось на других членов семьи. На средства пожертвователей, в том числе и Фишеров, к 100-летию войны 1812 г. был построен народный дом. Сейчас на этом месте стоит концертный зал. Жилой дом Фишеров располагался на территории завода по улице Сальной





(Труда), Благовещенской (Московская 18). Там же размещался склад пива, пивные лавки находились на улицах Воробьевской, Облуйской, Сальной, Тележной, Благовещенской, и к 1914 г. Фишеры имели 11 пивных заведений. Также они имели пивные лавки на Полотняном заводе, на ст. Суходрев, в д. Слободка, в Мещевске, Малоярославце и др. местах. В этом году их имущество оценивалось в 124 922 руб. 12 коп. Еще в конце 1912 г. умер младший сын Фишера Владимир. Затем началась I мировая война. Все иностранные подданные были

негласное наблюдение, затем был произведен обыск. В этот период хозяин сдавал одну комнату в каменном здании над прачечной 5 турецким подданным и получал для них по почте деньги, присылаемые австрийским подданным Органдером. Также в квартире в доме М.М. Фишера жил турок Каша-Тума, в действительности признанный военным шпионом Тума-Кеметом. 2 марта 1916 г. вице-губернатор Оленин обращается к главному начальнику Минского военного округа барону Раум фон Траубергу: «Я признаю Фишера человеком



*Внутренний двор Калужского пивзавода (фото 2003 г.)*

переселены из Калужской в Казанскую губернию. Это коснулось баварского подданного Александра Михайловича. Следующая неприятность разразилась в ноябре 1915 г. Исполняющий должность калужского губернатора Ченькаев 18 декабря 1915 г. сообщил начальнику калужской губернской жандармской управы о том, что «домовладелец Фишер очень интересуется передвижениями наших войск и является всегда осведомленным о местах и назначении проходящих через Калугу частей». За домом на ул. Сальной было установлено

неблагонадежным в политическом отношении и опасным здесь для государственного порядка, а потому прошу Ваше Высочайшее превосходительство о воспреещении ему жительства в Калужской губернии на временное состояние ее на положении чрезвычайной охраны и входящей в состав Минского военного округа». В результате 79 летний М.М. Фишер 8 апреля написал расписку о том, что получил предписание о воспреещении жительства в пределах Минского военного округа и выбыл на место жительства в Казань. 1 октября 1916 г.





он скончался в Чистополе. Его жена Анна Яковлевна похоронила его в Калуге на Пятницком кладбище. Могила М.М. Фишера сохранилась.

В Калуге продолжил работать Николай Михайлович Фишер, который жил вместе с матерью на территории завода и заведовал производством глицерина, мыла и фруктовых вод. Производство работало и в 1917 году. В 1919 г. Николай Михайлович был арестован и посажен в калужскую тюрьму как заложник. Освободили его 20 октября 1919 г. В том же году он вновь проживал на ул. Сальной с женой Анной Александровной, дочерью Зинаидой и сыном Генрихом. В архиве хранится запись о продлении ему вида на жительство до 01.02.1923. На ул. Благовещенской проживала вдова Владимира Михайловича с двумя сыновьями Аркадием и Ричардом. Стерлись следы Николая и Александра, и их потомков, а родственники Аркадия Владимировича проживают в Калуге до сих пор.

1917-1918 гг. были тяжелыми. Заводы Фишера выпускали мыло, фруктовые воды и колесную мазь. По обследованию калужского губернского совета рабочего контроля, за февраль 1917 г. – июнь 1918 г. владельцами заводов являлись Александр, Владимир и Николай Михайловичи Фишер. За умершим Владимиром 1/3 часть доходов получала его вдова Юлия Ричардовна Фишер. На конец 1918 г. заводами управлял Николай Михайлович Фишер. На заводе работало 19 человек рабочих –

10 мужчин и 9 женщин. На 1918 г. пивоваренный завод не работал, не национализирован. Оборудование: одна паровая машина в 20 сил, вальцовая мельница производительностью 75 пудов в час, заторный чан в 300 ведер, заторный котел в 179 ведер, бродильный чан в 300 ведер. В декабре 1918 г. заводы Фишеров были национализированы на основании постановления Губсовнархоза от 03.12.1918. В 1922 г. настал НЭП, и старые хозяева взяли в аренду свое предприятие. Подписали договор об аренде с Губсовнархозом на 6 лет. Договор был кабальным, он ставил арендаторов в бесправное положение под жесткий контроль Губсовнархоза. Даже ремонт оборудования, который должен был производиться за свой счет, не мог быть произведен без разрешения Губсовнархоза. Плата за аренду составляла 5% от объема произведенной продукции. Договор предусматривал, что в первые два года должно было производиться по 100 пудов мыла, 200 пудов колесной мази и 500 ведер фруктовой воды; во вторые два года по 150 пудов мыла, 300 пудов мази и 750 ведер фруктовой фоды, а в третьи 2 года 250 пудов мыла, 500 пудов мази и 1250 ведер фруктовой воды. Договор об аренде подписали П.С. Раков, М.М. Липец, Н.М. Фишер, А.М. Фишер, Л.Я. Лобов. Управлял производством Н.М. Фишер. Раков, братья Фишер, Лобов и Липец арендовали торговые помещения и склад. Арендаторы исправно платили. Они реши-





ли обновить оборудование и возродить пивоварение, но 24 ноября 1923 г. постановлением калужской налоговой комиссии сумма налога была удвоена, а торговый оборот оценен не в 8 325 445 тогдашних рублей, а в 24 000 000, что превышало арендную плату в 3 раза. Арендаторы стали возражать, указывая, что договор не предусматривает такое увеличение налогов и платежа за аренду, но члены комиссии заявили, что раз арендаторы потратили большие деньги на оборудование пивоваренного завода, то вероятно имеют большие барыши, поэтому новые налоги справедливы. Закончилось все отказом от аренды и передачей заводов арендатору Янкелю в 1924 г. Янкель производил пиво не постоянно, а в течение 2-3 суток в месяц, извещая об этом калужский ГСНХ. Он использовал оборудование, которое осталось от прежних владельцев. Денег в капитальный ремонт не вкладывалось. В 1925-26 гг. пивоваром на заводе служит Я.К. Крейшиг.

В октябре 1926 г. был образован Комбинат государственных заводов по переработке продуктов сельского хозяйства «Сельпром». В его состав вошел и пивоваренный завод. В 1929 г. сообщается, что с 1 октября 1928 г. завод перешел в ведение Калужского Сельпромкомбината, а арендует его Янкель. Кроме пива вырабатывались фруктовые воды – всего на 145.1 тыс. рублей. На заводе паровая машина мощностью в 18 киловатт, рабочих 5, служащих 3. Основной капитал оценивался в 105.3 тыс. руб. Из-за развернутой антиалкогольной кампании и падения из-за этого производства пива планировалось по окончании 1928/29 операционного года перевести завод на выработку безалкогольных напитков. Таким образом, Янкель проработал на пивоваренном заводе около 5 лет с 01.10.1924 по октябрь 1929 г., хотя доподлинно неизвестно, продержался ли он до самого конца срока. В ноябре 1929 г. завод был передан государству.

В 1930 г. ОКРСНХ решил передать завод фруктовых вод Союзу Плодоовощ под плодоконсервный завод. Производство же пива было прекращено вовсе. Мотивировалось это недостатком сырья, плохим сбытом. Помещение использовалось как пивной склад. В 1936 г. завод числится на калужском отделе промкомбината им. Бадаева

(в 1937 г. – Калужский отдел союзного пивоваренного завода им. Бадаева). Во время войны пострадал завод фруктовых вод. Упавшей бомбой было частично разрушено здание конторы. С января 1942 г. завод приступил к выпуску продукции, но это было вовсе не пиво, а квас и брага. Оборудование (еще Фишера) было исправно и продолжало работать. 20 мая 1942 г. предприятие получило название Завод безалкогольных напитков и фруктовых вод. Когда именно возобновлено производство пива пока непонятно.

И в конце надо заметить, что пивоваренный завод Фишеров никогда не относился к числу крупных предприятий. Производительность его, по Обзорах Калужской губернии, находилась в районе 40-50 тыс. рублей, что весьма далеко от первой сотни ведущих пивоваренных предприятий Империи, для которых минимальной выработкой считались 200 тыс. ведер пива в год. При этом, заводом Фишеров пивоваренная история Калуги вовсе не ограничивается, но об этом уже в следующий раз.

*Следует добавить, что на историческом месте в июне 2022 г. начало варки новое производство – ООО «Пивоваренная компания Фишер». Минипивоварня производственной мощностью 36 тонн пива в месяц расположена в строении № 3 на территории бывшего Калужского пивзавода. Оборудование производства фирмы DESTILA (Чехия). В производстве сорта пива: мюнхенское, пшеничное, пилснер, хефевайцен, овсяный стаут, IPA под общей маркой «Фишеръ». Пиво разливается только в кеги и, к сожалению, никакой атрибутики пока не имеет – ред.*





# Завод фруктовых и ягодных вод (завод П.Ф. Назарова) в Москве

Авторы: С. Аникин, Д. Фатюхин

Этикетка безалкогольного пива завода фруктовых и ягодных вод представлена во многих каталогах. Однако на ней отсутствует какая либо информация о местоположении и владельце завода.



Установить сведения о принадлежности данной этикетки удалось лишь после нахождения другой этикетки, аналогичной ранее известной. Найденная этикетка на бутылку пивоваренного завода Кронберга в Ельце, что не должно вызывать удивления, поскольку в сложное военное время первых десятилетий XX века производители напитков использовали любую доступную посуду. На основании материалов справочников «Вся Москва» 1907-1917 гг. можно констатировать следующее.

Домовладение по адресу ул. Пустая 39 (до 1909 г. предположительно это был дом № 53) принадлежало Константину Пахомовичу Комякову. К.П. Комяков в 1915-1917 гг. содержал там паяльную мастерскую (или завод). Кроме того, в том же домовладении располагались трактир П.В. Крылова, арматурный завод Л. Добровольного (затем

И.С. Фока), шапочное заведение М.Е. Буслаева и завод П.Ф. Назарова, производивший воды и квас.

Московский мещанин Павел Федотович Назаров занимался производством вод и кваса по крайней мере с 1907 г. Его производство находилось сначала на Андроньевской ул. в доме Андрияновой (1907-1908 гг.), потом на Мясной ул. (д. Дубровка) в д. Хрипунова (1909-1915 гг.), а затем на Пустой (ныне Марксистской) ул., д. 39. По этому адресу завод П.Ф. Назарова просуществовал с 1915 и, видимо, по 1917 гг. Сегодня на том месте стоит большой многоквартирный дом № 5 постройки 1977 г.

И.С. Фока), шапочное заведение М.Е. Буслаева и завод П.Ф. Назарова, производивший воды и квас.





# Пивоваренная статистика XIX века

Автор: В. Шамов

В 1859 году в России уже существовало 1350 пивоваренных заводов.

Благодаря различным указателям, обзорам и отчетам 19 века, сохранившимся до наших времен, все интересующиеся пивоваренной историей России могут усвоить для себя следующие сведения. С 1863 по 1881 год включительно, как раз в то время, когда закладывались фундаменты (и в прямом, и в переносном смысле) большинства российских производств, так или иначе просуществовавших до 1917 года (а то и далее), общее количество пивоваренных и пиво-медоваренных заводов в Империи то выросло, то падало, то снова росло. Судите сами, на 1863 год их 1912, через два года их 2284, далее к 1870 году их число упало до 1695, в 1878 году оно снова выросло теперь уже до 2592, а к 1881 году снова упало до 2177. Естественно, почти все эти пара с лишним тысяч заводов располагались в Европейской части страны.

В 1881 году П. Орлов составил по официальным сведениям Департамента торговли и мануфактур указатель фабрик и заводов Европейской России, в частности пивоваренных, годовая производительность которых (каждого в отдельности) не менее 2000 царских рублей. Так вот, на 77 тогдашних губерний и 17 областей таких «топовых» пивзаводов оказалось только 874 (в 59 губерниях). Это показывает, что несравнимо большинство пивзаводов в России были мелкими. При этом, так называемых «крупных заводов», чья производительность не менее 100 000 руб., было только 35. Из указанных выше 59 российских губерний больше всего «топов» на 1881 год было в Курляндии – 199. Надо сказать, что, не смотря на их общую

производительность в 880 000 руб., общее количество рабочих на них значилось лишь 568. Для сравнения, в Санкт-Петербургской губернии, где производительность наивысшая – 6 467 500 руб., было лишь 11 «топов» с общим штатом работников 2085 человек. В десятку главных пивоваренных регионов России после Курляндии вошли также губернии: Лифляндская – 59 «топов», Ковенская и Гродненская – по 41, Варшавская – 30, Киевская – 26, Седлецкая – 23, Финляндия – 22, Радомская – 20, Петроковская – 19 и Плоцкая – 18. А минимальное количество «топовых» пивоварен на 1881 год было в Калишской (1) и Новгородской (2) губерниях. Что касается белокаменной, то Московская губерния, занимала в этом рейтинге третье место по производительности – 2 199 550 руб. при 14 заводах.



По вычислению П. Орлова в 1879 г. в России было сварено 60 000 000 ведер пива. С учетом населения страны на то время 100 000 000 человек получается 0.6 ведра или по одной бутылке в год на каждого россиянина, что является более чем скромным потреблением. При такой статистике Н.Ф. Ярцев в своем исследовании «Пиво московских заводов», выпущенном в 1887 году, даже изложил, что при громадном большинстве мелких заводов, мелкое техническое производство которых делает невыгодным введение более совершенных механических приспособлений, более совершенных технических приемов и прочего, «можно вывести общее заключение: пивоварение в России едва вышло из области кустарных производств».



# «Джинн из банки»

Автор: В. Шамов

4 июня 1976 года в газете «Известия» был опубликован фельетон Эльдара Пархомовского «Джинн из банки», указывающий на факты возмутительной безответственности в отношении импортного оборудования для розлива напитков в металлические банки.

Скажу сразу, что этот фельетон дошел, как говорится, до самых верхов! Уже через две недели Совет Министров РСФСР отдельным Постановлением устроил колоссальный разнос Министерству пищевой промышленности РСФСР и лично министру Клеменчуку, обязал навести порядок в деле закупки импортного оборудования, обеспечить его надлежащее использование и тщательнейшим образом рассматривать вопросы о целесообразности и экономической эффективности расходования валютных средств.

Так что же такого высветил в своем материале Э. Пархомовский, что стало причиной столь жесткого реагирования Правительства республики? Для этого предлагаю ознакомиться с кратким изложением самого фельетона.





После международной выставки «Пиво-индустрия-69» (непонятно, где она проходила) по предложению Министерства пищевой промышленности РСФСР Техпромимпорт закупил ряд экспонатов и среди них – комбайн для стерильного наполнения пивом металлических банок. Правда, его решили использовать не для пива, а для кваса. Соответственно, первым баночным напитком во всем Союзе предreshено было стать квасу. Комбайн был установлен на Останкинском заводе фруктовых вод (был такой когда-то в Москве на ул. Добролюбова), где для этого специально демонтировали устаревшую бутылочную линию мощностью 500 тыс. декалитров в год и создали обособленное подразделение в подчинении Главпиво под названием «Московская фирма «Русский квас». Но тут оказалось, что для того, чтобы новая линия работала, необходимо докупить: автомат для выемки банок из коробов, элеватор для подъема их на второй этаж, машину для ополаскивания, установку для приготовления напитка, автомат для бракеража, туннельный пастеризатор, элеватор для спуска банок со второго этажа на первый, автомат для укладки банок в картонные коробки, машину для заклейки этих коробов. Стоимость недостающего оборудования превышала стоимость уже приобретенного почти в три раза. Ладно, докупили. Приехали зарубежные монтеры, все собрали. И тут новый вопрос: а во что разливать? Банок нет, жести для их изготовления нет, лака для этой жести тоже нет, нет и крышек с клапанами (тогда это были отрывные язычки). Оказывается, еще с середины 1969 года по поручению Минпищепрома РСФСР банками занимался консервный комбинат в станице Крымская на Кубани. Он изготовил опытную партию из отечественной жести, а Всесоюзный НИИ консервной промышленности разработал лак для ее внутреннего

покрытия. Насчет крышек с клапаном решили не заморачиваться. Пускай консервную банку открывают хоть гвоздем. Когда банки изготовили, пробный пуск линии был торжественным, но позорным. Все 7128 разлитых банок были забракованы. Оказалось, что жесть, из которой они сделаны, не выдерживает при пастеризации внутреннего давления газированного кваса, лак плохо покрывает нутро банки, и квас в результате имеет неприятный запах и странный вкус. И тогда кто-то додумался использовать эту линию для выпуска концентрата кваса в банках. Концентрат не газирован и не рвет банку. И так, летом 1973 года автоматическая линия, предназначенная для розлива пива (не забываем об этом), была запущена под концентрат кваса. Линия вместо проектных 4000 банок в час выдавала 4872 банки, но проработала так четыре месяца и вообще встала. Оказалось, что соски наполнителей, рассчитанные на жидкий продукт, напрочь забились густой и липкой массой концентрата. А еще Пархомовский писал, что позже был подписан контракт с зарубежной фирмой на поставку шестисот тонн импортной жести для этих злосчастных банок. Потом прошло еще полтора года, Пархомовский терпеливо ждал, но баночного кваса не дождался. Зато вся страна дождалась к 1980 году баночного пива, которое разливали в банки все на том же Останкинском заводе фруктовых вод. Пиво выпускали под наименованием «Русское», а в последствии «Золотое кольцо».

Феномен советской пивной банки не столько в ее выстраданности, сколько в том, что это была исключительно трехсоставная банка, не успевшая стать двухсоставной, и использовалась она только одним, при этом не пивоваренным, а разливочным предприятием (как известно, пиво для розлива в банки в Останкино возили с других заводов).





# Ляпы и странности на пивных этикетках

Автор: В. Шамов

Мне думалось, что все возможные примеры оформления советских пивных этикеток, относящиеся к ляпам и странностям, я уже описал в предыдущих четырех обзорах, а нет: нашлось к чему, так сказать, придраться в очередной раз.

Этикетки под первыми тремя номерами хоть и имеют типовой дизайн, разработанный еще в начале 1960-х для «Жигулевского», но при этом немного различаются между собой. На первой этикетке [1] Ставрапольского пивзавода изображено, очевидно, на Куйбышевском водохранилище на фоне Жигулевских гор некое судно, по профилю больше напоминающее канонерскую лодку, при этом почему-то двухтрубную, удущее вниз по Волге (дым из труб в сторону кормы). На второй – Ростовского завода «Заря» [2] – очевидно, в том же пейзаже нарисован похожий на двухпалубный пассажирский теплоход, идущий наоборот вверх по реке (дым из труб в сторону кормы). А вот, на третьей этикетке (универсальной) [3] некое судно (классом похожее на речной трамвай) нарисовано так неудачно, что видится как







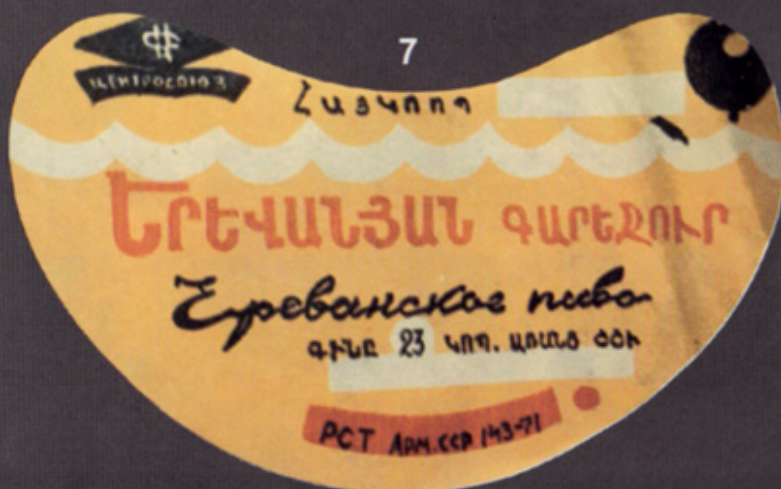
идушее вверх по реке, но при этом дым из трубы идет к носу судна, а не к корме. «Дым во встречном направлении сносит ветром» – скажете вы? Не думаю, уж больно высоко он поднимается.

Минский пивзавод «Аливария» до 1994 г. назывался «Беларусь». На его этикетке пива «Мартовское» тиража 1973 года [4], отпечатанной в Бобруйске, слово «Беларусь» написано через «О» – «Белорусь», что и тогда и сейчас является грубой ошибкой. Если Белоруссия пишется через «О», то Беларусь строго через «А», т.к. это написание заимствовано из белорусского языка.

Была в советское время в районе г. Бауска в Латвии межколхозная консервная фабрика (SKF), выпускала она и пиво, в частности, сорт Senču [5]. Название его переводится как «пиво предков». Всегда в оформлении этикеток Senču присутствовали то дубовые ветви, то стилизованные персонажи с национальным подтекстом. Однако SKF изобразила на своих этикетках двух птичек непонятного вида. Добро бы это была национальная птица Латвии – белая трясогузка (упоминается в латышских народных песнях, олицетворяя трудолюбие и усердие), но нет, совсем не похожа.

Помните, в предыдущем номере КОЛПИВАТРа я рассказывал об этикетке пива «Юбилейное» Благовещенского пивзавода. Действительно, ее оформление – это образ собирательный. Вот, попала еще такая же [6], но более позднего тиража (PCT 1984 года) и теперь уже Якутского пивзавода. Одно только отличие – на этой дым из труб не идет.

Не смог я пройти и мимо этикетки пива «Ереванское» Апаранского пивзавода [7]. Видимо, тоска армянского народа по морю (республика лишена такового)





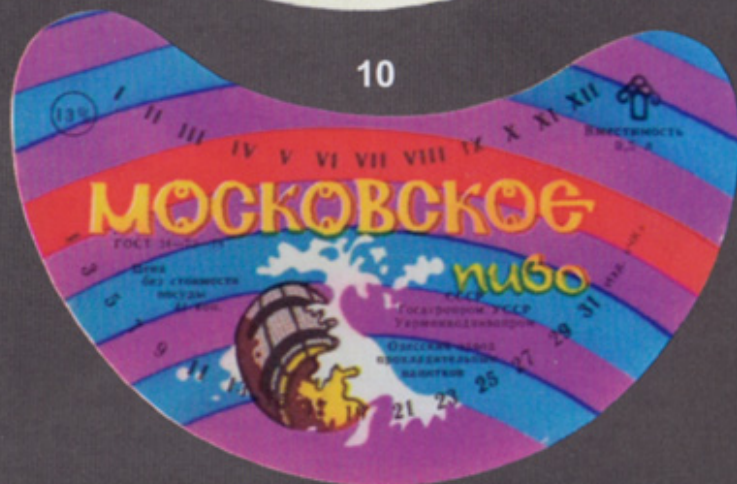
берет истоки еще в древнем Киликийском царстве с его крупнейшим портом Айасом. Наверное, по этому в оформлении совершенно, так сказать, сухопутной этикетки морские волны.

А вот этикетка пива «Славянское» из Петровска-Забайкальского [8]. Наверняка вы помните, как оформлялось «Славянское» у других пивзаводов – ладьи, богатыри, шрифт в стиле старославянского, пр. Стараниями же художников и полиграфистов Читинской типографии ассоциацию со славянством на данной этикетке обеспечивает какая-то страшненькая крепостная башня. Авторы этой картинки, очевидно, не имели никакого представления о том, какими были башни в укреплениях древних славян, потому и нарисовали типичный пример европейской замковой башни Эпохи Возрождения.

Оформление следующих четырех этикеток пива «Московское» сразу вызывает вопрос «Почему именно так»? Например, я долго не мог понять, что же это такое со звездой изображено на экземпляре из Калининграда [9]. А это, если не ошибаюсь, символ воинской славы – солдатская каска с мерцающей звездой в окружении венка. Вообще такие атрибуты сопутствуют почитанию памяти павших и вряд ли допустимы к размещению на бутылочных этикетках.

Следующий экземпляр [10] Одесского завода прохладительных напитков, отпечатанный в издательстве «Черноморская коммуна», из поздних советских лет, а потому оформлен мультяшно: плывет по морю бочонок. Плывет, наверное, из Москвы, потому что никаких других ассоциаций с «Московским» этикетка не вызывает.

На этикетке «Московское оригинальное» [11] Тартуского пивзавода середины 1960-х изображена, на первый взгляд, непонятно







как связанная с Москвой (как с городом) актуальная тема космоса. Возможно, художники учли, что Москва – столица космической державы, в Москве трудятся ученые, которые придумали все, что относится к отечественным космическим аппаратам, в Москве живут космонавты, а раз так, то космос – самое подходящее оформление для пива с названием «Московское».

Ну, и наконец четвертый экземпляр [12] – пивзавод Саку, Эстония, 1970-е. На картинке двое мужчин пьют пиво. Ни в жизнь бы я не догадался, зачем такой сюжет для оформления «Московского» (такие что ли москвичи в представлении художников таллинской типографии *Kommunist?*), если бы не увидел еще один вариант этой этикетки с надписью... Üleliiduline Rahvaloendus (Всесоюзная перепись) и датами 17-24 января 1979 г. Выходит, что этот оригинальный сюжет показывает людей разных возрастов с общим интересом, отображает связь поколений и в целом отлично подходит обстоятельствам переписи населения.

Следующие этикетки под номерами [13], [14] и [15] из Азербайджана и примечательны тем, что в хронологическом порядке показывают как менялось в азербайджанском языке написание слова «Жигулевское» в период 1960-70 гг. Дело здесь не просто в добавлении или исключении каких-то букв из алфавита. Всего-то за неполные 10 лет «Жигулевское» на азербайджанском писалось и произносилось по очереди в трех вариациях.

Что не так с этикеткой «Рижское» 1960-х гг. [16]? Да она просто для бутылки 0.33 л. Нет, объем на ней не указан, но посмотрите в левый верхний угол. Цена 14 копеек. Это при том, что бутылка 0.5 л «Рижского» в то время стоила 25 копеек.



На самом деле горловые советские этикетки 0.33 л не так уж часто встречаются. Дело в том, что сорта, разливавшиеся в бутылки 0.33 л, были все больше премиальными, либо пиво предназначалось для реализации в необычных местах (на борту самолетов и пароходов, например), и в тех обстоятельствах типовой «банан» считался неподходящим.

Этикетка пива «Жигулевское» Луганского областного управления пищевой промышленности [17] скопирована с оформления этикетки пива «Подольское» киевского пивзавода на Подоле (пивзавод № 2). Так усердно копировали, что забыли не то что эмблему киевского завода (КП) убрать или заменить, а даже параметры оставили как у «Подольского» (плотность 15°), хотя цену написали действительно как на «Жигулевское».

Этикетка «Рижское» Абаканского пивзавода [18] относится к середине 1980-х (не позднее 1985 г.), а поэтому имеет уже нетиповое оформление. Художники типографии «Красноярский рабочий» сочинили для нее сюжет с профилем рижских крыш. Башни нарисованы реальные, хоть и стилизованы конечно, а вот флюгер смущает. Флюгеры в старой Риге много, но только их сюжеты все больше «петушки», «ангелы» и «флаги». Сомнения оказались не напрасны, флюгер этот не из Риги, а из Таллинна и установлен на коньке исторического здания Большой гильдии на улице Пикк.

И в завершение снова этикетка из Белоруссии [19], пиво «Московское» Минского пивзавода № 2. Отпечатана она в литографии «Красный пищевик» в уже упоминавшемся выше Бобруйске в 1978 году. Ничего не напоминает оформление? Ну, конечно, это же дизайн этикетки словацкого пива Zlatý Bažant (Золотой фазан)!

17



18



19





# Пивная бонистика

Авторы: Д. Фатюхин, В. Шамов

Официальные выпуски бумажных денежных купюр, так или иначе связанных с пивом и пивоварением, встречаются крайне редко.

Если выразиться точнее, то нам известна вообще только одна такая купюра – 1000 сербских динаров, посвященная Джордже Вайферту, сербскому пивовару, промышленнику, меценату, одному из богатейших людей Сербии 19-20 веков. Подробная информация об этой боне ранее уже публиковалась в КОЛПИВАТРе.

Однако с появлением купюр номиналом ноль евро ситуация изменилась. В 2015 г. Европейский Центральный банк разрешил выпуск банкнот без номинальной стоимости исключительно в качестве сувениров. Начиная с первых выпусков «нулёвки» быстро раскупались и стали популярными у туристов и коллекционеров.

В отличие от других эрзац-банкнот 0 € выпускаются фиксированными тиражами, обычно 5000 штук. Zero Euro печатаются во французской типографии Oberthur Technologies, специализирующейся на выпуске европейских банкнот. Банкноты печатаются на той же бумаге, что и настоящие евро, и имеют все степени защиты (индивидуальный номер, голограммы, водяные знаки, металлизированную нить). Размер банкнот совпадает с банкнотой 20 €, цвет же заимствован у 500 €.

К настоящему времени уже выпущены сотни купюр,

1



2



3





4



5



посвященных памятникам архитектуры, историческим личностям и событиям, культурным и спортивным мероприятиям и т.п. Нашлось место и для пивной тематики. В ноябре 2016 года бельгийское пиво было включено в список нематериального культурного наследия как объект Всемирного наследия ЮНЕСКО, а в 2018 году вышла

купюра [1], посвященная этому событию. В том же 2018 году к Октоберфесту вышла еще одна банкнота [2]. В 2019 году снова вышли две пивных банкноты – бельгийская «Пивная стена в Брюгге» [3] и германская «Октоберфест 2019» [4]. Ну, и на сегодняшний день последняя, выпущенная в 2021 году, австрийская банкнота «180 лет Мартовскому пиву» [5].

На обороте всех «нулёвок» коллаж из европейских достопримечательностей – Эйфелевой башни, Нотр-Дам де Пари, Колизея и Бранденбургских ворот.

Как бы не было удивительно, пивные сюжеты наиболее часто встречаются на довольно специфических банкнотах – нотгельдах. В отличие от евро-нулевок нотгельды являлись реальным платежным средством. Эти «деньги





на его нотгельдах сюжеты, намекающие на это – исторических персонажей, образы городских мастеров и просто обывателей с пивными кружками в руках. Зачастую такие сюжеты сопровождалась различными подписями, девизами и нередко в стихотворной форме.

Например, на купюре в 75 пфеннигов [6], выпущенной городком Везенберг в земле Макленбург-Передняя Померания, изображен средневековый рыцарь, пьющий из кружки у пивной бочки на фоне башни местной крепости 12 века (сохранившейся, кстати, по сей день). Текст тут же гласит примерно следующее: «Замок построил Николаус фон Верле. В этом городе варили пиво, делали бренди и другой крепкий алкоголь, потому что здесь людям нравилось напиваться, да и сейчас нравится. И герб города с двумя стаканами и бутылкой подтверждал это».

Сюжет на еще одной купюре в 75 пфеннигов [7] города Глаухау (Саксония) из серии Bierkrieg (пивная война) – двое мужчин решают что-то за столом с пивом. Надпись говорит, что это два бургомистра спорят о том, кто из них сварил больше пива. Другой нотгельд [8] из этой же серии показывает двух грустных мужчин, которые ожидали найти в бочке пиво, но там оказалось молоко, и бочку пришлось вылить. Всего в этой серии 6 подобных сюжетов для одного и того же номинала купюры.

На нотгельде в 25 пфеннигов [9], выпущенном городом Цербст, под девизом «Den Hunger stillt die Brägenwurst, Das Bitterbier es löscht den durst» (Брегенвюрст утоляет голод, горькое пиво утоляет жажду) запечатлены даже не какие-то абстрактные пивные сюжеты, а виды старинной городской пивной «Белый медведь» и пивоварни городского совета Rats Brauerei.

6



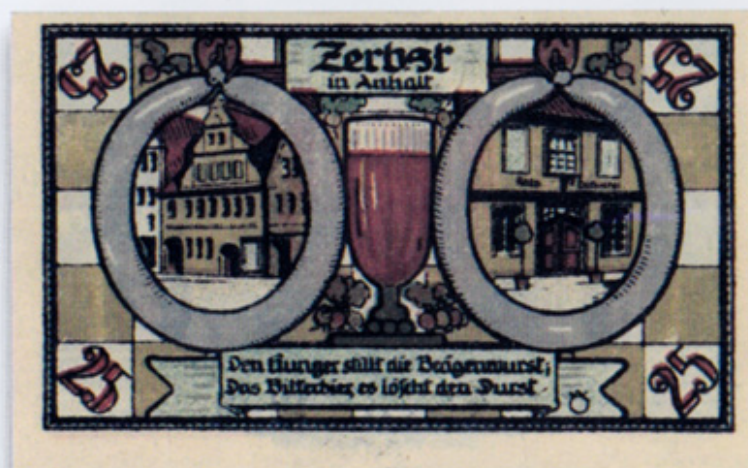
7



8



9





# Разновидности серии бирдекелей Blackwood

Автор каталога: В. Воложинец

Пивоварня при ресторане Blackwood во Владимире работает с 2014 года. При этом, сам ресторан открылся только в 2015 году по адресу ул. Большая Нижегородская, дом 11. Единственно известные бирдекели этой пивоварни – серия из 5 штук, выполненных из плотного картона с мелованной бумажной поверхностью, диаметр 110 мм. На обороте каждого указаны контакты Blackwood. Оказалось, что оборотной стороны существует 3 разновидности – [1] [2] [3]. Отличаются они написанием адреса Интернет-сайта Blackwood, а также шрифтом указанной ссылки в одной социальной сети.



1



2



3



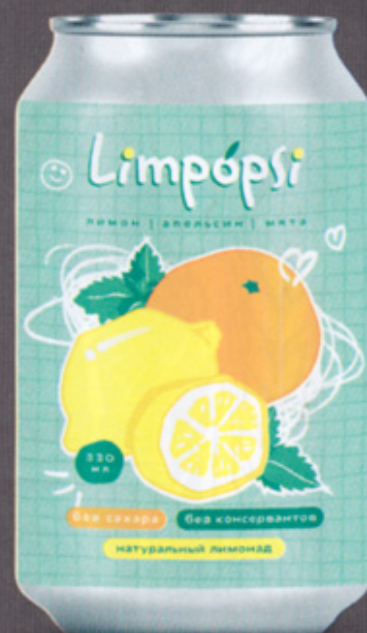
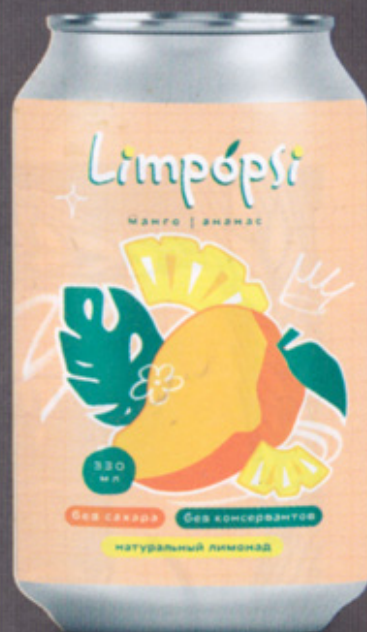


# Limpópsi

Природа восхитительна!  
Сколько ярких эмоций она  
нам дарит в своём  
многообразии красок,  
вкусов!

Вдохновленные самой  
природой мы создали  
проект Limpópsi, чтобы  
передать вам вкус спелых  
сочных фруктов, ароматных  
трав и специй из разных  
уголков планеты.

100% натуральные  
ингредиенты, низкая  
калорийность,  
отсутствие белого сахара,  
красителей,  
ароматизаторов и  
консервантов делают наш  
лимонад не только  
вкусным, но и  
полезным!







*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