

КОЛИЧЕСТВО БАЛЛОВ, НАБРАННЫХ КОЛЛЕКЦИОНЕРАМИ
по списку В.Уколова на 31 декабря 1987 года.

1. Барский В.Ф.	- 1555	28. Бриедис Ф.А.	- 53
2. Уколовас В.В.	- 1299	29. Куртс Я.Я.	- 44
3. Цуканов Ю.П.	- 883	30. Руссинов О.И.	- 42
4. Кемко И.А.	- 699	31. Живаго В.И.	- 30
5. Колесов Г.Е.	- 660	32. Коган А.М.	- 29
6. Думс С.Л.	- 659	33. Ширинкин В.Н.	- 21
7. Вилямас А.А.	- 502	34. Бармаков М.С.	- 18
8. Саар Л.М.	- 463	- Пличс Г.Ю.	- 18
9. Деркинцис Р.В.	- 459	35. Бодниекс И.П.	- 16
10. Константинов В.В.	- 440	36. Кожарский Р.Г.	- 14
11. Зайцев А.А.	- 400	- Сударушкин В.А.	- 14
12. Матвеев В.Ф.	- 376	37. Василенко В.Л.	- 13
13. Дранкс Л.Я.	- 373	38. Ларагис А.В.	- 11
14. Лозовиук Р.И.	- 331	- Фомин Ю.К.	- 11
15. Тупикин А.Т.	- 290	- Шнейдер Ю.В.	- 11
16. Дарзниеке Я.А.	- 245	39. Лямпасов С.А.	- 10
17. Клаус Д.К.	- 215	40. Кирчегин А.Б.	- 9
18. Довгань В.Н.	- 171	41. Янсонс Я.А.	- 8
19. Копосов Н.В.	- 162	42. Ланилов А.Б.	- 7
20. Шаулис А.С.	- 117	- Тимофеев С.М.	- 7
21. Захитис Р.Н.	- 116	43. Вашкявичюс К.К.	- 6
22. Кладко А.И.	- 95	- Драгомиров А.И.	- 6
23. Пийснер М.В.	- 86	- Зайцев В.Е.	- 6
24. Видас В.Я.	- 85	- Лепик Ю.В.	- 6
25. Лисенко В.Н.	- 78	44. Духовный Ф.А.	- 4
26. Козлов Ю.И.	- 58	- Мянц А.	- 4
27. Капица Г.А.	- 54	45. Даньшина К.А.	- 3

Нововведение: в систему подсчета баллов берется во внимание такой важный показатель, как общая численность коллекции - начислены баллы за 1-20 места. 1 место - 30 очков и далее с уменьшением.

Самому старшему коллекционеру, принявшему участие в анкетировании 78 лет, младшему 12 лет. Больше всего будущих коллекционеров появилось на свет в 1951 году, благоприятными были и 36, 37, 38, 48 годы. По вытекающей закономерности 1988 год может стать успешным для пополнения рядов коллекционеров. Внести свою лепту-дело каждого из нас!

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

Вы можете заказать визитные карточки, фирменные бланки, отпечатанные типографским способом. Ориентировочная стоимость изготовления 200 карточек /заказ-минимум/-20 рублей.

Адрес: Москва, ул. Палиха, 1/36, кв. 20.
ткл: 250-53-84, 250-45-39

ВСЁ О ПИВЕ

Редкая находка ожидала археологов на одном из островов архипелага Новые Гебриды. В глиняном сосуде, возраст которого около 4 тысяч лет, оказалась хорошо сохранившаяся жидкость. Лабораторные анализы показали, что она представляет аналог пива, приготовленного из ячменя, овса, меда и папоротника. "Соц. индустрия", 1988 г.

За двухсотлетнюю историю своего существования впервые оказалась закрытой знаменитая мюнхенская пивная "Донис", пользующаяся большой популярностью среди туристов. Внезапный налет полиции, организованный после неоднократных жалоб, доказал, что 140 официантов пивной во главе с управляющим не только обслуживали, но и обворовывали посетителей либо при расчете, либо путем вымогательства чаевых. Некоторым посетителям они добавляли в пиво наркотики и уже на улице обкрадывали их.

"Советская Россия", 1984 г.

РЕЦЕПТ НА ЗАМЕТКУ

Бутерброды к пиву

4 кусочка хлеба слегка обжарить и намазать тонким слоем масла. Вскипятить 150 мл пива, добавить 125 г твердого сыра, нарезанного соломкой. Когда масса станет тестообразной, поперчить её. Взять два ломтика ветчины, разрезать каждый пополам и обжарить на масле. На кусочек хлеба положить половину ломтика ветчины и сверху массу из пива и сыра. Поставить на 5 минут в разогретую духовку. Подовать горячими к пиву.

КООСПОП, Прага.

В составлении "Ила" приняли участие: Я. Курто, В. Сударушкин, А. Грабовский, В. Дысецко.

НАШ АДРЕС: 214019-Смоленск, М. Октябрьской, 12-6, кв. 37
Довгань В.

ИНФОРМАЦИОННЫЙ ЛИСТОК № 2-1988/17/

В списке коллекций за 1987 год были допущены некоторые ошибки и пропуски: Никарагуа: ДА-3, Суринам: ДЕ-ДУ-6, Намибия: ДР-57.

Волков, род. 1955, ул. Эльгера.

Рышковский, 1942.

Анализируя присланные анкеты с данными о коллекциях обращает внимание путаница этикеток некоторых стран: Гваделупа-Антильские о-ва, Гвинея-Нигерия, Бенин-Того. Это происходит из-за названий пивзаводов, схожих с названиями стран:

S.A. Des grandes Brasseries Antillaises - это название завода в городе Baie-Mahault в Гваделупе.

Brasserie Du Benin S.A. - это название фирмы, имеющей заводы в г. Кара и Ломе в Того.

Golden Guinea Breweries Ltd. - это название завода в городе Umuahia в Нигерии.

Безалкогольное пиво в Швейцарии

В Швейцарии безалкогольным считается пиво, из которого удален алкоголь, или при приготовлении которого процесс брожения пивного сусла осуществляется таким образом, что в результате почти не образуется спирт. Содержание алкоголя в таком пиве не должно превышать 0,7 объемного процента. Его приготовление стало возможным с появлением нового способа производства - так называемого контактирования дрожжей с холодом, который устраняет недостатки прежних технологий. Дрожжи при температуре, близкой к точке заморозания /около нуля градусов/, некоторое время основательно перемешиваются с пивным суслом при наличии натуральной углекислоты. Применяемое сусло - то же, что и при приготовлении пива, содержащего алкоголь. Используется одно и то же сырье: солод, хмель и вода. Неизменными остаются и сам способ пивоварения и пивные дрожжи. Но в то время, как при обычном приготовлении пива происходит "классическое" брожение, при получении безалкогольного продукта производится специальная контактная обработка холодом. При этом дрожжи отдают целый ряд высокомолекулярных ароматических веществ, что приводит к желаемым превращениям компонентов, содержащихся в сусле, в типичные для пива составные части. В то же время образование алкоголя под действием дрожжей не происходит. При новом способе с самого начала выбирают более высокое содержание экстрактивных веществ: в исходном сусле оно составляет половину против 12% в обычном сусле. Поскольку при контактном брожении дрожжи практически не растут и не бродят и для них не требуется никакой энергии, они и не

будут отбирать из сусла питательные вещества. Не требуется добавлять и сахар, так как имеется достаточно солодового сахара, чтобы пиво приобрело все необходимые вкусовые качества естественным путем. Содержание алкоголя в таком пиве оказывается меньшим, чем даже во фруктовых соках.

"Нойе цорхер цайтунг", Цюрих.

П и ш и т е П и ш и т е П и ш и т е

www.lenpivo.ru

1. Вологов Максим, 623101, Свердловская обл., Первоуральск, Емлина, 10-10.
2. Медведев Виктор Кондратьевич, 214014, Смоленск, Исаковского, 12/1-3.
3. Силачев Александр Борисович, 214036, Смоленск, П. Алексеева, 2/37-215.
4. Савлевич Анджей, 232056, Вильнюс, Виршулишко, 83-64.

ВСЕ О ПИВЕ

Недавно жаркие дебаты в парламенте Исландии затянлись едва не за полночь—дебатировался вопрос об отмене закона, принятого ещё в самом начале века. В 1908 году на острове был проведен референдум, в ходе которого большинство населения высказалось за запрет пива и других алкогольных напитков. В 1933 г. "табу" на вино и другие веселящие напитки было снято, но пиво оставалось вне закона. Ирония заключается в том, что Исландия производит немало пива, но... только на экспорт. В результате парламентских дебатов пиво было "восстановлено в правах", и теперь исландцы могут пить его, не боясь нарушить законы страны.

"Советская Россия", 1988 г.

РЕЦЕПТ НА ЗАМЕТКУ

Пиво из сосновых побегов

Срезать молодые побеги сосны, длиной 3-4 дюйма, нарезать на мелкие кусочки, сварить в воде, процедить сквозь ветошку. На ведро жидкости положить 2 фунта сахарного песка, варить пока не загустеет, как жидкая патока, слить в бочечок, закупорить, хранить в холодном, но сухом месте, хоть целый год. Приготавливая пиво, брать на каждые 30 бутылок воды по 2 бутылки соснового отвара, кипятить 2 часа, дать остыть, влить в бочку, предоставить брожению, потом разлить по бутылкам.

Е. Молоховец. "Подарок молодым хозяйкам или средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве". С.-Петербург.

Напиток "Дьявольский".

Смешать 250 мл пива, 10 мл рома, соль, молотый черный перец. Сразу же разлить смесь в стаканы. Украсить ломтиком лимона, обсыпанным натуральным кофе

В составлении "ИПа" приняли участие: В. Алаторцев, В. Сударушкин, С. Тимофеев, В. Уколов.

Пивоваренный завод, ресторан, кабаре "У Флеку" в Праге

Ресторан завода самый популярный и любимый из всех подобных заведений Праги. Пивоваренный завод и ресторан с кабаре посещают туристы из самых разных уголков земного шара. Солодильня и завод построены в 1499 году. Комплекс зданий завода тщательно сохраняется и реставрируется. Средневековый зал с готическим потолком особенно красив благодаря художественной облицовке стен. Сад пивоваренного завода обрамляют романтические аркады. Все здесь напоминает о минувших столетиях. Интересно, что все пиво, которое варится "У Флеку", здесь же и выпивается. Пивоваренный завод успевает обеспечить своим пивом только ресторан "У Флеку". Таким образом нигде-ни в Чехословакии, ни за границей, а только в Праге можно выпить этого черного пива. Кухня ресторана отличается оригинальными блюдами, которые особенно хороши с флековским пивом. В ресторане постоянно выступает труппа, представления которой основаны на пражских старинных традициях.

Из путеводителя "Прага".

Сувениры завода и ресторана—это стаканы в специальном оформлении 100 и 350 мл, значки, открытки, подставки, бланки счетов. Этикеток нет, известны лишь образцы конца 19 века, крайне редкие.

П и ш и т е П и ш и т е П и ш и т е

1. Бичкеев Борис, 654041, Кемеровская обл., Новокузнецк, Цюльковского, 4-24.
2. Римонте Эдуарде, 229570, Латвийская ССР, Талсинский р-н, Дундага, Гагарина, 3-8.
3. Шульга Анатолий Дмитриевич/только банки/, 236040, Калининград, Госпитальная, 17-3.

ВСЁ О ПИВЕ

Х м е л ь

Хмель—одно из основных и пока незамеченных сырья для пивоварения. Разнообразные по своей природе и химическому строению вещества, входящие в состав отдельных частей хмеля, придают пиву характерные специфические вкус и аромат, участвуют в осветлении и создании пены и, благодаря своим антибиотическим свойствам, повышают стойкость пива при его хранении.

Наибольшую ценность для пивоварения имеют горькие и полифенольные вещества хмеля, а также эфирное масло. В пивоварении от хмеля используют только шишки-женские соцветия, мужские хмелевые растения с шишкаты удаляют. Горькие вещества, содержащиеся в хмеле, до настоящего времени не най-

дены в других растениях, но некоторые из них получены синтетическим путем. При кипячении сусла с хмелем горькие вещества переходят в сусло, а затем и в пиво. Хмелевое эфирное масло придает хмелю присущий ему специфический аромат.

Хмель широко применяется в народной медицине. С 8 и до 14 вв. хмель выращивали в монастырях Германии и Франции, используя для медицинских целей. Настой и хмелевые пилюли применяются главным образом как средство, успокаивающее нервную систему, при невралгии, мигральных, воспалении почек, желчного пузыря, водянке, желтухе. Кроме того хмель оказывает болеутоляющее действие при ушибах, рекомендуется для укрепления корней волос и в качестве снотворного.

Настой хмеля, экстракт входят в состав лосьонов, шампуней, кремов. Активность их с биологической точки зрения обуславливается наличием в хмеле витаминов и гормонов. Для гормональных препаратов используют хмель в высоком содержании эстрогенов.

ПИВО. СТРАШНЫ ИСТОРИИ.

"Пивные лавки воспрещается от рывать ближе 20 саженей от храмов, монастырей и часовен, а также в самих зданиях, занимаемых казармами, тюрьмами, учебными заведениями, больницами и богадельнями, в тех случаях, когда названные учреждения помещаются в особых постоянных помещениях казенных, общественных или принадлежащих им в собственности".

/Из Устава 1876 г./

"Продавцам пива воспрещается разбавлять его водою, прибавлять к нему вещества, хотя бы и не вредные для здоровья, а также смешивать пиво разных заводов. Виновные подвергаются денежному взысканию до 50 рублей."

/Закон от 15 января 1885 г./

РЕЦЕПТ НА ЗАМЕТКУ

Пивные коктейли. "Академический".

Смешать в стакане 100 мл сильно охлажденного пива с 80 мл томатного сока.

"Два дьявола на печи".

В стакан влить 50-100 мл джина или водки, затем добавить 40-50 г сахара, соль и корицу. Подогреть на слабом огне до растворения сахара. В другой посуде взбить 1 яйцо, добавить 60 мл рома, влить смесь из первой посуды. Хорошо охладить и взболтать перед разлитием в стаканы.

В составлении "ИПа" приняли участие: В. Алаторцев, М. Барма ов, С. Тимофеев, Р. Дозорук.

НАШ АДРЕС: 214019-Смоленск, М. Октябрьской, 12-6, кв. 37

Довгань В.

Участники 16 встречи коллекционеров
пивной рекламы 16-18 сентября 1988 г. Вильнюс

- | | |
|-----------------------------------|----------------------------------|
| 1. Колесов Г.Е./4/-Алма-Ата | 19. Матвеев В.Ф./12/-Ленинград |
| 2. Микалавичус П.И./1/-Биржай | 20. Куртс Я.Я./4/-Малпилс |
| 3. Борисявичюс А.К./1/-Вильнюс | 21. Зубанов Г.И./11/-Москва |
| 4. Деркентис Р.В./3/ | 22. Руссинов О.И./6/ |
| 5. Карашка Д./1/ | 23. Зайцев А.А./16/-Мытищи |
| 6. Порейка К.М./1/ | 24. Стародубцева В.А./11/-Одесса |
| 7. Патенкас Г.А./1/ | 25. Бружас Л.С./1/-Паневежис |
| 8. Сидаравичюс С.П./2/ | 26. Лепик Ю.В./2/-Пярну |
| 9. Уколов В.В./9/ | 27. Клаус Д.К./11/-Саку |
| 10. Федотов В.Т./1/ | 28. Видас В.Я./5/-Сигулда |
| 11. Шалкаускас З./1/ | 29. Думс С.Л./7/-Саласпилс |
| 12. Якутис В./4/ | 30. Довгань В.Н./4/-Смоленск |
| 13. Туникин А.Т./4/-Ворошиловград | 31. Медведев В.К./1/ |
| 14. Янсонс Я.А./2/-Добеле | 32. Сиданов А.Б./1/ |
| 15. Тимофеев С.А./10/-Киев | 33. Тимошенко С.Н./2/ |
| 16. Масловский А.А./1/-Ковель | 34. Лахе Я.А./2/-Таллин |
| 17. Шнейдер Ю.В./1/-Красногорск | 35. Пийснер М.В./6/ |
| 18. Сударушкин В.А./16/-Куйбышев | 36. Баеиленко В.Л./5/-Юрмала |

Коллекционеры прибыли из 22-ух городов страны.

Цифра в скобках указывает количество участия во встречах.

Результаты закрытой дегустации пива
на 16 встрече коллекционеров

Место	Сорт пива	Пивзавод	Средний балл	Порядок подачи
1	Киевское	Киев, "Оболонь"	90,3	5
2	Световар	"Гамбринус", Пльзень	87,3	2
3	Бауское светлое	Бауска	86,7	6
4	Ячменный колос	Минск № 2	85,0	1
5	Лигулевское	"Беларусь", Минск	71,7	3
6	Сенчу специальное	"Алдарис", Рига	71,7	4
6	Московское	"Черномор", Одесса	70,0	7

Оценка производилась по 100-балльной системе.

Пишите.....Пишите.....Пишите

1. Пугелис Айдас, 232010, Вильнюс, Гяльвону, 4-29
2. Скамаракас Робертас, 232010, Вильнюс, Гяльвону, 4-29
3. Тарасов Вячеслав Владимирович, 676247, Амурская обл., Тамдинский р-н, пос. Лугабуль, ул. Мостовиков, 9-1
4. Шалкаускас Жигимантас, 232015, Вильнюс, Гяросес-Вильтес, 22-50

ПИВО. СТРАНИЦЫ ИСТОРИИ

Харьковский пивзавод "Новая Бавария"

Строительство завода началось в 1872 году. В печатном издании "Фабрично-заводские предприятия", С.-Петербург, 1909 г. под номером 6454 значится: "Григоровский пивомедоваренный завод Харьковского акционерного общества основан в 1872 году".

В книге "Историческая хронология Харьковской губернии" за 1872 г. имеется запись: "Образовано товарищество завода "Новая Бавария" в григоровке при двух паровых машинах, 27 рабочих со складчатым капиталом около 500 000 рублей."

В эксплуатацию завод пущен в январе 1875 года, что подтверждается объявлением в газете "Харьковские губернские ведомости": "Правление пивоваренного общества "Новая Бавария" извещает г.г. акционеров, что пивоваренный завод совершенно окончен и открыл св. и действия в конце января сего года, имеет честь пригласить их в общее собрание 27 апреля в здание завода".

Предметы занятий следующие:

1. Доклад правления о постройке завода, доклад ревизионной комиссии за истекшее время.
2. Утверждение сметы расходов по производству за текущий год и инструкции на будущее время.
3. Увеличение помещения для солодовни.
4. Утверждение условий с служащими на заводе.
5. Избрание ревизионной комиссии и директора-распределителя.

"Харьковские губернские ведомости", № 66 от 25 марта 1875 г.

Завод впервые выпустил пиво в апреле 1875 года: "Акционерное общество "Новая Бавария" имеет честь объявить, что открывает продажу своего пива с 5 апреля сего года на следующих условиях. Продажа пива на заводе: за ведро-1 руб. 40 коп. за 1 бутылку-0 руб. 10 коп. без посуды. Для соблюдения интересов иногородних покупателей по перевозке пива контора завода под своим наблюдением открыла склады в следующих местах в г. Харькове в доме Тихановой, бывший Павлово, в г. Таганроге, Ростове-на-Дону, Мариуполе, Бердянске, Полтаве.

Директор пивоваренного завода "Новая Бавария" Ф.И. Микулевский
"Харьковские губернские ведомости" № 56 от 13 марта 1875 года.

Данные о заводе через восемь лет работ:

"Пивоваренный завод "Новая Бавария" Основьянской волости при с. Григоровке принадлежит акционерному обществу "Новая Бавария", имеет два каменных здания, имеет заторный чан, паровых машин 3 в 26 сил, паровиков 3.

В год вырабатывает 150 000 ведер пива на сумму 150 000 рублей.

Продажная цена 1 рубль за ведро. Служащих-8, мастеров-8, рабочих-60. Материалы получает: хмель из-за границы, ячмень, уголь каменный и прочее в России. Вырабатываемая продукция сбывается в г. Харькове и Киевских губерниях."

О фабриках и заводах за 1883 год.

Материалы статистическо-экономического описания
Харьковского уезда, 1883 год.

Производительность завода в разные годы:

1883 - 150 000 дал, 1913 - 750 тыс. дал. 1940 - 2,8 млн. дал. 1982 - 4,1 млн. дал

ВСЕ О ПИВЕ

В Ленинграде в настоящее время имеется один пивной ресторан, 25 баров, 10 пивных залов и 208 пивных киосков.

В небольшом западногерманском городке Фюрберге хранится пивная кружка высотой в два метра, изготовлена она в 1820 году.

Сказывается в Древнем Египте, чтобы получить должность авинцевадорна-продавца пива, надо было заплатить 250 золотых драхм.

РЕЦЕПТ НА ЗАМЕТКУ

Пиво скороспелое

Взять 3 стакана солода и 1/4 фунта хмеля, который растереть хорошенько с мукой, всыпать в остроконечный мешок, широким отверстием держать под краном самовара во время его кипения, а под острым зашитым концом чтобы стояла кадочка, нужно чтобы вытекло из самовара 12 бутылок кипятку и чтобы текло не быстро, а в половину только отвернуть кран. Пиво простудить в кадочке до теплоты парного молока: тогда влить в него 2 стакана темной хорошей патоки и полстакана самых лучших дрожжей, аксгдас пиво перебродится, то разлить в бутылки, закупорить и до употребления держать в холодном месте.

Из книги Е. Молоховец "Подарок молодым хозяйкам или средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве!"

С. - Петербург, 1902 г

Горячее пиво /на четверых/

4 яичных желтка растереть с 80 г сахара и влить в 1300 г темного пива. Хорошо вымешать, добавить гвоздики 10 г и имбиря, подогреть до 60 градусов. Процедить и разлить по бокалам.

В составлении "Ила" приняли участие: А. Зайцев, Ю. Т. Сфимчук, Р. Комацкий, В. Сударушкин, С. Тимофеев.

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

Довгань В. Н.

Жигулевское улетает в Антарктиду

В письме, присланном из далекой Арктики на Московский экспериментальный завод напитков, который в этом году отмечает свое 125-летие, - самые лестные отзывы о "зимовавшем" на полярных станциях СП-28 и СП-29 пиве. Полярники, причем не только советские, но и их гости из разных стран мира, единодушно признали: Жигулевское ничем не уступает импортным сортам пива и даже превосходит их.

Освежающий высококачественный напиток входит в обязательный рацион полярников, работающих на станциях Арктики и Антарктики. Начиная с этого года, специалисты Арктического и Антарктического института АН СССР заключили с заводом договор на поставку Жигулевского в самые высокоширотные районы. На днях в дальнее путешествие "на край света" отправится новая партия пива.

-- Разумеется это не совсем то Жигулевское, которое идет в наши магазины, - говорит директор завода Г. Плахова, - Перед отправкой в дальнюю дорогу оно проходит специальную обработку, иначе не сможет храниться несколько месяцев. Для его стабилизации и пастеризации мы используем только натуральные вещества. Вероятно, этим и можно объяснить превосходные вкусовые качества Жигулевского над другими марками пива. Разливается оно в обычные стеклянные бутылки.

-- Насколько мне известно, начиная с прошлого года, вы поставляете пиво на экспорт...

-- Да, причем в одну из стран, где к пиву предъявляются очень высокие требования, - в Великобританию. Наше Жигулевское стало маленькой сенсацией на ежегодном "пивном" аукционе в английском городе Бристолье, где ему пришлось выдержать состязание с более чем двумястами сортами пива из разных стран мира. Кстати, на этикетке обязательно указываем, что нашему заводу уже 125 лет. Это повышает авторитет пива.

На очереди США и Канада. Специально для этих стран мы разработали рецепты двух новых сортов пива - Казак и Тройка. По своему вкусу Казак близко к Московскому особому, а Тройка - к Жигулевскому. Хотим, чтобы это пиво появилось и на прилавках московских магазинов.

Б. Талов. "Вечерняя Москва", 1988 г.

Более ста лет назад был основан Харьковский пивзавод № 1 "Новая Бавария" и все эти годы он варил пиво очень высокого качества. Считалось, что это прежде всего зависит от вкусной воды, которую брали из скважины на территории предприятия. Однако кто-то высказал предположение: "А может, вода эта не простая, а минеральная?". Обратились к специалистам Одесского НИИ курортологии. И анализ подтвердил догадку. По мне-

нию ученых эта вода по своему составу близка к "Тростенецкой", что добывается в Сумской области. Новую минеральную, названную "Баварской", выпускать будет очень удобно: ведь источник находится прямо на пивзаводе, сообщает газета "Правда Украины".

!!

Мазурас Кристийонас, 232001, Вильнюс, Диджейи, 25-15

Нужны советские бердекели /любые/ и после и довоенные этикетки Луцка в любом количестве одного вида. Предлагаю капстраны. В. Довгань

Интересуюсь старинными пивными бутылками. Игнатъев Юрий Владимирович, 127322, Москва, Яблочкова, 29, корп. 4, кв. 23

ПИВО. СТРАНИЦЫ ИСТОРИИ

Производство и потребление пива

	Производство в гектолитрах	Потребление	На каждого в литрах	
			1890 г.	1885 г.
Германия	52730000	52400000	105,8	90
Великобритания	52019360	51040961	136,2	123,0
Австро-Венгрия	14178398	13710096	32,0	31,1
Бельгия	10770660	10819732	177,5	165,0
Франция	3490528	3629067	22,5	21,8
Россия	4466860	4461500	4,6	3,8
Дания	2251580	2236714	102,0	57,0
Нидерланды	1602356	1571994	34,6	32,0
Швеция	1295397	1300000	27,2	20,0
Швейцария	1154557	1189833	40,3	32,3
Норвегия	726663	739385	37,5	31,3
Испания	220000	224000	1,3	----
Италия	185400	283251	0,9	0,8
США	36930396	36998000	58,0	40,0
Австралия	1820000	2042000	53,5	----

Потребление пива по некоторым городам/в литрах/

Мюнхен	- 566	Лиль	- 232	Пешт	- 48
Франкфурт на М.	- 428	Берлин	- 160	Москва	- 28
Штутгарт	- 292	Вена	- 145	Марсель	- 14
Вюрцбург	- 296	Гейдельберг	- 120	Париж	- 11
Карлсруэ	- 217	/Большая Энциклопедия. С.-Петербург, 1904/			

Потребление пива в России

Год	Всего тыс.ведер.	На душу в ведрах	Год	Всего тыс.ведер.	На душу в ведрах
1896	43,681	0,35	1905	59,343	0,42
1897	46,040	0,36	1906	71,456	0,50
1898	43,753	0,34	1907	75,614	0,51
1899	48,117	0,36	1908	71,203	0,47
1900	47,769	0,35	1909	75,208	0,48
1901	46,728	0,35	1910	82,320	0,51
1902	46,409	0,39	1911	89,436	0,53
1903	54,258	0,39	1912	86,688	0,53
1904	53,974	0,38			

Энциклопедический Словарь Русского Библиографического Института
"Гранат", 7-ое издание.

ВСЕ О ПИВЕ

Обладателем самой маленькой в мире бутылки считают коллекционера из португальского города Коимбра Антонио Перейру. В его коллекции, насчитывающей 7220 мини-бутылок, есть экземпляр размером всего в 13 мм. Перейра утверждает также, что именно его коллекцию украшает самая большая в мире бутылка. Ее высота два метра. Самым большим своим врагом Перейра считает землетрясения. Ведь даже небольшие колебания поверхности представляют огромную опасность для его хрупкой коллекции.
"Комсомольская правда", 1988

На острове Рам в Гебридском архипелаге учеными найдены осколки глиняного горшка, покрытые загадочным темным веществом. Исследователи национального музея Шотландии в Эдинбурге установили, что в кувшине эпохи неолита хранилось некое подобие пива. Рецепт напитка закупила американская фирма, которая собирается наладить его выпуск, сообщил югославский журнал "Политикин забавник".

По данным руководителя экспортного отдела западногерманской фирмы "Левенброй" из 1200 действующих в ФРГ пивзаводов 900 находятся в Баварии. И если средний западный немец выпивает 142 литра пива в год, то средний баварец 239.

"Пиво не пьяно - и то грешно; пиво пьяно - грешней того; а пива не станет - тошней всего". /Из поговорок В. Даля/.

"Вечерняя Алма-Ата", 1983

Рецепт на заметку

Пиво из слив

Взяв фунтов 15 спелых слив, размять их и протереть сквозь решето, подливая несколько бутылок воды, которая прибавляется к сахарному раствору, куда положен и винный камень; потом влить 3 ложки дрожжей, дать бродить, а на 3-ий день опустить в мешке 3 лота лимонной изрезанной корки.

И. Винокуров. "Домашнее приготовление вина, меда и пива". Петроград, 1917
"ИЛ" в этом году получали 56 коллекционеров. В составлении этого выпуска приняли участие: А. Драгомиров, А. Грабовский, В. Сударушкин, Г. Колесов.

СЧАСТЛИВОГО НОВОГО ГОДА ! ----- 214019, Смоленск, М. Октябрьской, 12-б, 37