

ПИВО

РОССИЙСКОЙ ИМПЕРИИ



УДК 663.4(470)(091)
ББК 65.304.25-03(2Рос)я6
П32

Возрастная категория: 18+

ISBN 978-5-94161-645-9

© ООО «Аякс-Пресс», 2012



СОДЕРЖАНИЕ

ИЗ ИСТОРИИ ПИВОВАРЕНИЯ 9	Минская губерния 136
Бутылки 46	Могилевская губерния 137
Этикетки 54	Московская губерния 138
ПИВНАЯ АТРИБУТИКА, РЕКЛАМА, ДОКУМЕНТЫ, ФОТОГРАФИИ 59	Нижегородская губерния 160
КАРТА РОССИЙСКОЙ ИМПЕРИИ 60–61	Новгородская губерния 164
Архангельская губерния 62	Оренбургская губерния 165
Астраханская губерния 64	Орловская губерния 166
Бессарабская губерния 70	Пермская губерния 169
Виленская губерния 72	Подольская губерния 172
Витебская губерния 77	Полтавская губерния 175
Владимирская губерния 79	Польское царство 180
Вологодская губерния 80	Псковская губерния 182
Волынская губерния 83	Рязанская губерния 184
Воронежская губерния 85	Самарская губерния 185
Вятская губерния 86	Санкт-Петербургская губерния 190
Гродненская губерния 91	Саратовская губерния 211
Дальний Восток 92	Смоленская губерния 216
Донского войска область 93	Сырдарьинская область 220
Екатеринославская губерния 94	Таврическая губерния 221
Забайкальская область 100	Тамбовская губерния 222
Кавказские губернии 101	Тверская губерния 224
Казанская губерния 106	Тобольская губерния 226
Калужская губерния 109	Томская губерния 227
Киевская губерния 112	Тульская губерния 228
Ковенская губерния 117	Уфимская губерния 230
Костромская губерния 118	Харьковская губерния 231
Кубанская область 120	Херсонская губерния 239
Курляндская губерния 122	Черниговская губерния 246
Курская губерния 123	Эстляндская губерния 247
Лифляндская губерния 127	Ярославская губерния 251
	СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ 256



ИЗ ИСТОРИИ ПИВОВАРЕНИЯ

Такие хмельные напитки, как пиво, мед, брага, а также квас, были известны на Руси с незапамятных времен и играли важную роль в общественной жизни и в экономике. Это понимал еще в IX в. великий киевский князь Владимир. И когда в 986 г. к нему пришли послы из Волжско-Камской Болгарии и предложили принять магометанство, то он не отказался их выслушать и слушал даже не без удовольствия. Институт мусульманского государства был многим хорош и, более того, симпатичен самому Владимиру, поскольку позволял многоженство (в котором он жил, что было обычно для знати языческой Руси). Однако уже тогда было ясно, что без питейного веселья (а кораном строжайше запрещается употребление алкогольных напитков) даже возможность обладания несколькими женами не сможет утешить сердца наших предков. И послы Востока были отпущены с миром. Заметим, что не водка стала напитком, способным послужить поводом для подобных обсуждений, а традиционные мед, брага и пиво, употребление которых вообще-то нельзя было назвать пагубным для здоровья. А водки

в том виде, в котором мы знаем ее сейчас, тогда не существовало вовсе. Недаром в дань, которой княгиня Ольга обложила древлян, входил мед. Медом и брагой, а также хмелем и солодом уплачивались пошлины и налоги.

ПИВО ДРЕВНЕЙ РУСИ

Медами на Древней Руси называли самые распространенные хмельные напитки. В одной из летописей указан способ его приготовления. Брли обычный пчелиный мед, разбавляли его водой и варили с хмелем, полынью или другими горькими растениями. Затем добавляли закваску, разливали по бочонкам и ставили бродить на несколько месяцев. Так делали дешевый «вареный мед». При приготовлении более дорогого, «ставленого меда», воды брали меньше, добавляли разные ягоды (часто бруснику), а для брожения бочонок закапывали в землю на несколько лет.

Пивом часто называли любые напитки – мед, квас, собственно пиво в нашем понимании, то есть

напиток, приготовленный на основе зерна и солода. Достоверно лишь, что напиток этот был весьма почитаем. Великий князь Владимир повелел для дряхлых и больных нищих: «Пристроите колы, вкладше хлеба, мяса, рыбы, овощ различный, мед и пиво в бчелках, в других квас, возити по народу». Иноки Киево-Печерского монастыря также подавали пиво нищим вместе с другими съестными припасами и напитками. Летописец того времени удивляется аскетизму княгини Василисы, которая «в монастыре живяше, пива и меда не пьаше, на пирех, на свадьбах не бываше».

Даже при беглом взгляде на историю домонгольской Руси бросается в глаза обилие яств и напитков на пирах, где благосклонность и радость всегда выражались в чарочке хмельного зелья.

Пиво было распространенным угощением, и любой житель Руси имел право варить его без ограничений. Летописец, повествовавший об обязанностях монастырских крестьян, писал: «А пешеходам из сел к празднику рожь молоти и хлебы печи, солод толочи и пива варить».

Сохранились упоминания о пиве и в былинах:

Ай же Вольга Святославович!
А я ржи напашу, да во скирды складу,
Во скирды складу, домой выволочу,
Домой выволочу, да дома вымолочу,
Драни надеру, да и пива наварю,
Пива наварю, да и мужиков напою...



Бочонок для меда. Начало нашей эры.
Найден на Алтае.

Что же касается древнейшего способа варки пива, то еще Геродот говорил о скифском напитке, в котором плавают зерна ячменя.

Нужно отдать должное наблюдательности предков, исследовавших процессы варки пива и постоянно их улучшавших. Во-первых, было замечено, что чем слаще первоначальный вкус жидкости, полученной при размешивании в воде зерен, тем крепче она становилась впоследствии. Во-вторых, не прошло незамеченным, что зерна злаков при благоприятных условиях (температуре и влажности) начинали давать ростки, причем на вкус они делались сладкими.

Поэтому для придания сусла сладости стали нарочно прорастивать зерна. Так в технологию пивоварения вошел процесс солодования. Кроме того, в приготовляемое пиво добавляли различные ароматические, горькие вещества: полынь, восковик, горькую мадию, люпин, некоторые корни и плоды. В результате вкус напитка становился подобен бальзаму.

Использование хмеля открыло новую эпоху в истории пивоварения, а сам хмель, правда, не сразу, сделался одним из важнейших компонентов в пивоварении. Об употреблении хмеля в пивоварении в Западной Европе впервые упоминает в 1097 г. Хильдегарда, аббатиса Рупертсбергского монастыря. У восточных славян подобные факты зафиксированы почти на столет раньше в Лаврентьевской летописи, 985 г.

Вначале хмель использовали как средство от скисания пива и не уделяли большого внимания другим его качествам. По некоторым данным, свойство хмеля сохранять пиво и придавать ему особый запах было открыто на территории России, откуда он в X–XI вв. проник в Западную Европу. Такое предположение вполне допустимо хотя бы потому, что согласно исследованиям Шредера «Хмель и его разведение» родина этого растения – Сибирь, Средняя Азия и юго-восток России. Употребление хмеля было известно уже во времена князя Владимира, который заключил мир с болгарами в 987 г. до тех пор, «пока камень начнет плавати, а хмель погрязнет (потонет)». Иосафат Барбаро, описывая свое путешествие по Московии в 1469 г., свидетельствовал: «Славяне вина не пьют, но готовят из меда или пшеницы, с примесью хмеля, напиток, который приходит в брожение; он довольно крепок, и им можно напиться допьяна». Последнее замечание особенно верно, и, по отзывам иностранцев, пробовавших русское хмелевое вино, оно было не только вкусно, но и весьма крепко. Важно, что сам хмель никак не влияет на содержание спирта в напитке. Но, как видно из литературы по этому вопросу, существуют попытки объяснить крепость напитка самой культурой хмеля, так как в диком хмеле содержится гопаин (алкалоид), способный производить действие, аналогичное опьянению. И во многих славянских языках любые алкогольные напитки стали называть хмельными.

Со временем хмель начали культивировать. Так, в Новгородской области его разводили на полях и места эти, «хмельники», продавали наряду с пашней. Согласно позднейшим документам хмельники стали необходимой принадлежностью сел вместе с выгонами для скота. «На низу куплены 3 села у Яковли Курьи и ловища тих сил и хмельники тих сил и подскотины (выгоны)». В правилах немецкой торговой конторы того времени встречаем: «Кто остается в Новгороде до времени варки меда, когда смешивается вода, мед и хмель, тот должен участвовать в общих издержках».

Хмель был весьма распространенной культурой и считался у славян одним из главных предметов внутренней и внешней торговли, о чем сохранились письменные упоминания. В договорных грамотах новгородцев с великим князем Ярославом записано,

что в Суздальской земле «от воза имати по двевекше, и от лоды, ото хмельна короба и от льняна». В торговом договоре Полоцка с Ригой определено: «Весить воск на скалвах (чашках весовых) весчаго брать от берковеска заушня (берковеск или берковец – русская мера массы, равная 10 пудам) от воску, меда, олова, хмелю».

А ведь шествие хмеля к славе не везде проходило гладко. В Англии, которую некоторые историки склонны считать чуть ли не родиной пива, употребление хмеля в пивоварении долгие годы было запрещено. Только во времена короля Генриха XIII (1485–1509) запрет был снят. Однако в начале XVII в. парламент вновь запретил его использование. И лишь во время царствования королевы Анны (1720–1724)



Ковш-скобкарь для пива. Север. 1644 г. По борту и на дне надпись: «Сей сосуд Федора дар... Пейте из него пиво зь гостями. Лето 1644 года сентября».

вышел закон, запрещавший пивоварам употреблять при варке пива любые другие пряности, кроме хмеля.

Что же касается злаков, применявшихся для варки пива, то славяне использовали все известные им зерновые, но уже тогда лучшим считали ячмень. На его распространение указывает цитата из «Русской правды»: «А полбы немолоченные 15 копен, а на то прибьтка на одно лето семь копен; а ячмень молоченный 6 половник, а на то прибьтка на одно лето три половника». Ячмень – одно из самых нетребовательных растений при посеве; кроме того, он дает наиболее рыхлый солод, а его жесткая оболочка имеет громадное значение при фильтрации. Из всех сортов наилучшим пивоваренным ячменем считается двухрядный. Другие сорта менее хороши из-за более грубой оболочки зерна, которое к тому же значительно мельче и неоднородно по размеру.

С давних времен существовали три основных способа приготовления пива.

Первый: из размолотых зерен ржи, пшеницы или ячменя делали кислое тесто, смешивали с достаточным количеством воды и оставляли бродить при обыкновенной температуре. Такой напиток практически не содержал спирта и скорее походил на квас.

Второй: брали не само зерно, а солод, то есть проросшее зерно. Этот способ похож на современный способ варки из солода. Во время проращивания (солодования) зерна увеличивается содержание легкосбраживаемых углеводов, за счет чего улучшается процесс брожения, и качество

полученного пива несравненно выше. Кроме того, изменяя условия соложения и сушки, можно получить разный солод (светлый, темный, жженный) и, соответственно, разные сорта пива.

Третий: пиво варили из солода с добавлением сырого, непророщенного зерна. Добавление к солоду несоложенного зерна (чаще – пшеницы, а затем ячменя) или крупки (чаще – рисовой или кукурузной) позволяет снизить себестоимость, а применение кукурузной крупки – расширить ассортимент пива. Что касается самой варки пива, то сохранилось описание древней технологии, которая сводилась к следующему: сусло варили в течение некоторого времени также вместе с хмелем, а после охлаждения вновь добавляли в жидкость кислое тесто или корки ржаного хлеба, натертого дрожжами. Брожение продолжалось максимум от 5 до 10 дней, и пиво после этого было готово к употреблению.

В некоторых местностях приправляли пиво патокой: готовое пиво сцеживали с дрожжей, переливали в другую бочку, затем часть его варили с патокой, затем все смешивали и охлаждали; иногда в него добавляли ягодный сок и ароматические пряные вещества. По отзыву иностранцев, такое пиво хотя и было вкусным, но отличалось мутностью. Его называли «поддельным».

В Древней Руси пиво варили практически в каждой семье. Все пиво- и медоварение было кустарным, почти исключительно для личного употребления и уплаты дани. Приготовление пива не требовало сложного и дорогого оборудования: тренога, корчага с узким горлом и дугообразными ручками и, конечно, специальная пивная бочка. Вот, пожалуй, и все. Иногда, в основном к праздникам, пиво варили «всем миром». Лучшим считалось пиво, сваренное весной, в это время года легче всего было обеспечить оптимальную температуру брожения. Так возникло название сорта пива «Мартовское», то есть высшего качества. Однако со временем первоначальный смысл стерся, и сейчас его приготавливают в любое время года.

Русские князья, желая обогатить казну, начали облагать податью производство не только пива, но и хмеля и солода и тем самым тормозили развитие пивоварения. Уже во время татарского ига монастыри запрещали своим крестьянам без особого разрешения варить пиво не только для продажи, но даже для домашнего потребления. В Древней же Руси пиво дозволялось варить каждой семье столько, сколько было необходимо, и оно лишь в том случае становилось предметом торговли, когда выварка его где-либо не задавалась или нельзя было собственными силами наварить необходимого количества. В этом случае пиво продавали или более зажиточные семьи, или ближайший мир, словом те, кто славился хорошей вываркой и мог наварить требуемое количество.

Покупать пиво приходилось и в монастырях, и у людей зажиточных, имевших для хранения пива особые погреба, называемые медурами.

КОРЧАГА – ДРЕВНЯЯ ПИВНАЯ

К XI в. на Руси появились заведения, в которых древние славяне собирались для еды и питья меда и пива, а также для веселого времяпрепровождения

в попойке, слушая песни и музыку. Эти заведения называли корчмами. Само слово «корчма» происходит от сербского «крма», церковнославянского «кръма», русского «корм» и обозначает место, где кормят. На древнеболгарском языке, послужившем основой для церковнославянского, эти заведения носят название «корчемниц», так же их называли и в некоторых городах Древней Руси. В одном из древнеславянских памятников литературы есть упоминание о корчемнице, в которой всегда «человецы помирскому пияху и глаголюще с собою о разных вещех», то есть общались и обсуждали там разные

Новгородцы и псковичи при заключении договора со своими князьями оговаривали в них, что князю не предоставляется права налагать пошлыны на их корчмы. Псковское вече составило в 1397 г. особую грамоту, которая предписывала: «Княжим людям по дворам корчмы не держать, ни во Пскове, ни на пригороде, ни ведра, ни корец, ни божего меда не продавати».

Одновременно разрешена была продажа иноземного пива (вначале привозимого купцами-голландцами, затем и немцами). Купцам-немцам было дано право продавать пиво на своем дворе. Продажа эта на первых порах была нераспивочной, то есть пиво



Кувшины для пива с русскими пословицами по стенкам. XIX в.

вопросы. В тех местах, где общественная жизнь была развита слабее и не ощущалось потребности поговорить «о разных вещех», число корчемниц было незначительно. Так было, например, во Владимире, Суздале и старой Москве. В Смоленске же, Пскове и населенном Киеве, славившемся торговлей и своими восьмью рынками, число корчем было весьма значительным, равным образом велико было и количество корчемных посетителей. Особенно много – более 70 – корчем было в устье р. Молога, где процветала большая ярмарка.

Содержатели корчем платили пошлыны за право продажи яств, пива, меда и кваса. Пошлыны эти назывались «корчмити». Упоминание о «корчмити» встречается уже в уставной грамоте, данной в 1150 г. Смоленским князем Ростиславом Мстиславовичем.

В таких крупных городах, как Псков и Новгород, корчмы были собственностью городских общин.

привозили и реализовывали бочками. Несколько позже немцы начали заводить для распития собственные корчмы, для которых пиво стали варить здесь же, на Руси, но по собственным рецептам.

О торговых сделках с немцами известно следующее. Сперва торговля была большей частью меновой: за привезенные немцами пиво и вина купцы расплачивались воском, мехами и другими товарами. Меновую торговлю постепенно сменила торговля за деньги; в обиходе были арабские, немецкие и греческие деньги. Взаимные неудовольствия и недоразумения были явлением вполне обычным: немцы жаловались на «поддельный худого качества» воск, а русские – на плохое пиво и бочки неверной меры. Цены же на пиво были невысокими. Так, в дошедших до нас летописях имеется указание, что в 1317 г. в городах Ганзейского союза бочка пива продавалась по 1 марке.

В середине XIV в. новгородцы начали противиться продаже иноземцами пива, а в 1350 г. собранием общинных купцов было постановлено, чтобы под страхом взыскания 10 марок штрафа никто из иностранцев не смел продавать пиво на Готском дворе. В 1474 г. к князю Ярославу Васильевичу Псковскому и великому князю воеводе Даниилу Дмитриевичу Холмскому был послан посол от князя Рижского с грамотой, в которой, в частности, сообщалось: «...ми к вам во Псков из своею волости корчмы пива и меду не пушати...» В то же время с юрьевцами был заключен договор, которым им вменялось в обязанность в течение 30 лет «во Пскове корчмы не возити и ни торговати», а также «корчмою пивом немецкому гостю во Пскове не торговати, а oprичь корчмы и пива всякий товар возити по старине». Князья, заводившие в городах свои корчмы, всячески старались препятствовать устройству «корчем немецких». В целом ряде договоров мы находим следы этой борьбы с пивоторговлей иноземцев. Так, например, в 1482 г. в мирном договоре между Новгородом и Лифляндским магистратом указано: «А пива и корчмы немцом не продавати в Новегороде, а ни по пригородам». В 1493 г., при последовавшем новом перемирии условия повторились: «А корчем немцом в Новегороде не продавати ни по пригородам».

Так, шаг за шагом, право открытия корчем, а вместе с тем и выварки пива, отнималось как у приезжих купцов, так и у русских и переходило в казну. Царь Иван III (1462–1505) закрепил право казны на корчмы, запретив кому-либо варить пиво и употреблять хмель. Его сын, Василий III (1505–1533), руками иноземных наемных солдат устроил для своих приближенных за Москвой-рекой слободу, называвшуюся «Наливки». Д. Флетчер, автор известной книги «О Государстве Русском или Образ правления Русского Царя, обыкновенно называемого Царем Московским» (1591), сообщает в ней об этой слободе следующее: «На южной стороне города... Царь Василий построил дома для солдат своих, позволив им пить мед и пиво в постные и заветные дни, когда другие русские должны пить одну воду, и по этой причине назвал новый город «Налейка».

Запрещение же вольных корчем и свободной выварки пива было сделано, по свидетельству иностранцев, Иваном III и Василием III в целях борьбы с народным пьянством. А. Кампензе в 1523 г. писал об этом следующее: «Эта народная слабость принудила государя их запретить навсегда, под опасением строжайшего взыскания, употребление пива и другого рода хмельных напитков, исключая одних только праздничных дней. Повеление сие, несмотря на всю тягость онаго, исполняется москвитянами, как и все прочия, с необычайной покорностью». Однако в период правления бояр после смерти Елены Глинской, во время малолетства Ивана IV, появились на Руси первые царские корчемные дворы. 21 ноября 1543 г. на «Введенъев день» в Новгород прибыл Иван Дмитриевич Кривой и поставил по приказу бояр, данному от имени князя Ивана Васильевича, 8 корчемных дворов, в коих и стали собираться для беспорядочного пьянства, которое продлилось в Новгороде в течение 3-х лет, пока Новгородский

владыка Феодосий, болея душой за спивающихся, решил бить челом царю Ивану IV: «Бога ради, государь, попещися и помысли о своей Отчизне, о Великом Новгороде, что ся ныне в ней чинит. В корчмах безпрестанно души погибают без покаяния и причастия, в домах и на путех и торжищех убийства и грабления в граде и погостам великия учинилися, прохода и проезда нет». Ходатайство было принято молодым царем. Летопись 1547 г. свидетельствует: «Пожаловал царь и государь великий князь Иван Васильевич в своей отчине, в Великом Новгороде, отставил корчмы и питье кабацкое, давали по улицам старостам на тридцать человек две бочки пива, да шесть ведер меду, да вина горькаго полтора ведра на разруб».

В самой Москве также последовало запрещение держать вольные корчмы, и они стали принадлежать десятским (выборным лицам от крестьян, исполнявшим полицейские обязанности). О запрещении вольных корчем в поручных записях изданного в 1550 г. Иваном IV «Судебника» говорится: «Корчмы, бочки и всяких лихих людей не держать».

Посетителями московских корчем были в большинстве случаев бояре, боярские дети, попы, монахи, а также и холопы. В корчмах сидели в шапках, пили пиво и вино, ели и занимались игрой «в зернье». В 1552 г. Иван IV решил воспрепятствовать посещению духовенством корчем и отдал князьям Хованскому



Жбан для пива.
Вятская губерния.

и Берсеневу приказ, чтобы «священнический и иноческий чины в корчмы не входили, в пьянстве не упивались, не празднословили и не лаяли». Против посещения корчем холопами высказывался в «Домострое» Сильвестр, объясняя их пребывание в корчмах тем, что бояре держат холопов в «количестве, не отвечающем действительной надобности». Право же содержания корчем в городах стало передаваться боярам по жалованным грамотам.

Так, боярину Голохвастову в 1548 г. был дан «в кормление» город Шуя с правом держания в нем корчмы и продажи пива. Тайное же корчемство с вольной продажей пива преследовалось все строже. В 1552 г. важскою уставной грамотой воспрещалось посадским людям и крестьянам, как станovým, так и волостным, держать пиво и прочие напитки для продажи. За неисполнение этого указа у торговцев пивом товар конфисковывали и штрафовали на два рубля, «пени на государя», а с «питухов по полтине с человека». Деньги по тем временам немалые. Дворянам в 1557 г. было повелено вольных продавцов питей передавать своим выборным судьям.

Несмотря на все гонения пивоторговцев, пиво по-прежнему оставалось излюбленным напитком на пирах царей, князей и бояр, а простой люд считал его необходимым, вкусным и безвредным. У знатных лиц пива всегда было в достатке. У Адама Олеария, автора «Подробного описания путешествия Гольштинского Посольства в Московию» встречаем запись о хранении пива: «Пиво сохраняется у русских в погребах, в которых сначала кладут снег и лед, потом ряд бочек, потом опять лед и опять бочки и т.д., верх закрывается соломой и досками, так как

новым типом заведений. Речь идет, конечно, о водке и кабаках.

В последние годы своего существования корчмы облагались «лавочным оброком», вначале одинаковым для всех. Затем он собирался в зависимости от реальной выручки предприятия. Несмотря на этот оброк, число корчем росло благодаря все увеличивающемуся потреблению пива и меда. Если в северо-западных и южных частях России корчмы все еще продолжали процветать, то в Московской Руси в царствование Ивана IV Грозного пришел конец их существованию.

Согласно исследованию П. Комова, В. Ликина и П. Маврикиева водка, проникшая в южную Русь вначале от генуэзцев, имеющих торговые дела с городами Ромны и Переяслав, получила там название «горилка» и распространилась далее по всему северо-востоку России, вытесняя торговлю пивом. Вторым врагом пива стали кабаки. Кабаками у татар называли постоялые дворы, где продавали напитки и кушанья. Во время взятия Казани все ханские кабаки были сожжены русским войском. Первый же российский кабак был построен для



Обрядовый ковш, жбан и кружка для пива. Вятская губерния.

подобные погреба открываются сверху. Устроив таким образом свои погреба, они опускают бочку за бочкой и пьют пиво ежедневно. Сохраняясь в подобных погребах, пиво в продолжение целого года остается холодным и притом не теряет вкуса».

КАБАК ВМЕСТО КОРЧМЫ

Но в XVI в. на Руси приходит конец корчемному веселию. Любимый русскими напиток – «бархатное пиво» – вытесняется на второй план новым питием, известным своей крепостью, а корчмы сменяются

опричников по приказу Ивана IV Грозного на Балчуге в Москве. Новый тип заведения так вдохновил царя, что вскоре последовали предписания о закрытии корчем и открытии кабаков. В отличие от заведений корчемного типа в московских кабаках запрещалась продажа каких бы то ни было закусок. Тем вреднее они были для здоровья посетителей. Вот записи об открытии кабаков: «В Чердыне на посаде держати наместнику кабак, а на кабаке держать на продажу вино, мед и пиво, в Усолье на посаде держати наместнику кабак, а на кабаке вино, мед и пиво»

(1579). Хотя в кабаках и дозволялось торговать пивом, но в основном там продавали водку – «столовое вино».

В книге Д. Флетчера «О государстве Русском...» есть следующее описание: «В каждом большом городе устроен кабак или питейный дом, где продается водка, называемая здесь русским вином, мед и пиво... С кабаков царь получает оброк, простирающийся на значительную сумму: одни платят восемьсот, другие девятьсот, третьи тысячу, а некоторые две тысячи или три тысячи рублей в год. Там, кроме низких и безчестных средств к увеличению казны, совершаются многие самые низкия преступления. Бедный работник и мастеровой часто проматывают все имущество жены и детей своих. Некоторые оставляют в кабаке двадцать, тридцать, сорок рублей или более, пьянствуя до тех пор, пока все не истратят... Пока они сидят в кабаке, никто и ни под каким предлогом не смеет вызвать их оттуда, потому что этим можно помешать приращению царского дохода».

Право на производство водки получили бояре и духовенство. Монастыри выкуривали водку и торговали ею, строго следя, чтобы кто-нибудь из крестьян не изготовлял вина или пива. Троицким монастырским собором было постановлено: «А у кого из посадских людей в посаде у десятника, в чьей-нибудь десятне, вынут продажное корчемное питье, вино или пиво, или табак, и квас дрожжанной, мимо десяткаго и монастырских десятских служек, то на тех на десятских, приказных служках, и на тех, у кого то заповедное питье объявится, доправить пеню, и бить их плетью нещадно для того, чтобы тем служкам на тех людей, у кого корчемное питье объявится, объявлять на монастыре наперед монастырской выемки тотчас». Другой Троицкий монастырь, Ипатьевский, за такое же корчемство приказывал своему десятнику взимать с виновных «по пяти рублей на человека, а кто беден и нечего из него взять, того бить батогами». Впоследствии не раз предпринимались попытки лишить монастыри права торгового питьем, которое им разрешалось варить лишь для собственной надобности. В 1660 г. Алексей Михайлович писал в Новгород: «А буде монастыри учнут торговать вином, то, по сыску, чинить наказание». В его же царствование соборами в 1667 и 1669 гг. со ссылкой на Священное Писание монастырям предписывалось прекратить продажу хмельных напитков. В царствование Федора Алексеевича (1676–1682) указывалось архиереям, митрополитам, архиепископам, чтобы они запретили протопопам, священникам, дьяконам и всем церковным причетникам производство каких-либо напитков в частном порядке. И в более позднее время правительство запрещало монастырям изготовление алкогольных напитков и торговлю ими. Например, в 1819 г. после рассмотрения вопроса о праве духовных лиц на кабаки появился следующий указ: «Духовным из дворян, то есть церковным причетникам,



Бочонки для хранения пива.
Вятская губерния.

иметь корчемницы и в них действовать, продавать вино и всякого высшаго чину духовному человеку, хотя бы он был и дворянского происхождения, возбранено, а предоставлено им отдавать питейные их дома и винокурни на откуп, или в аренду».

Боярам кабаки предоставлялись в виде жалованья, дара. Царь Федор Иоаннович, при вступлении на престол в 1584 г., пожаловал кабаком Шумского. В 1629 г. боярам князю Юрию и брату его Мамеште мирзе Шулешевым были даны село Карачево (Муромский уезд) «с кабаком, да деревня новая с тамгою и кабаком». В 1645 г., в царствование Алексея Михайловича, такой же дар был сделан боярину князю Александру Михайловичу Львову Ярославскому, которому были пожалованы в Ярославле «рыбные ловецкия слободы да кабак».

Городским жителям торговля пивом не разрешалась. Они могли варить пиво лишь в исключительных случаях, чтобы «помолиться или родителей помянути, канун спети, пивца сварити». Продавать же сваренное пиво не разрешалось. Охотников нарушать указ было немного – слишком свирепы были законы, преследовавшие подпольное корчемство.

В 1597 г. для наблюдения за кабаками было основано особое учреждение – «Новая Четъ» (или четверть). В 1678 г. оно переименовано в «Приказ Новая Четверти».

Продажей пива, вина и меда в кабаках занимались верные целовальники и головы или же лица, бравшие кабак на откуп. Целовальники и головы выбирались по вере и именовались «верными людьми». С них брали



Утварь для хранения, розлива и употребления напитков:

1. Ковш с зооморфной ручкой, XIX в.
2. Ковш-скопкарь. XVIII в. Север России.
3. Ковш. Датирован 1901 г.
4. Стопа. Первая половина XIX в.
5. Ковш-колюх. Середина XIX в., Тверская губерния.
6. Ковш-скобкарь. Начало XIX в.
- 7, 9, 14. Ковши
8. Мировая ложка. Конец XIX в.
- 10, 11, 12. Корчаги. Север России, конец XIX — начало XX вв., керамика.
13. Квасник чернолощенный. XIX в., Тверская губерния.
15. Корзина из соснового корня, плетение.





записи, заставляли держать присягу с целованием креста, откуда и происходит название «целовальник». В головы же выбирали людей «первых статей», богатых, причем предпочтение отдавали грамотным. Это была своего рода «государева служба», не сулящая подчас никаких доходов и в то же время довольно ответственная, вследствие чего многие от подобной чести старались уклониться.

До 1667 г. кабацкие головы держали отчет перед Москвой и местными воеводами, а после – перед земскими старостами. Без их согласия нельзя было расходовать ни одной казенной деньги. В их интересах было продать как можно больше водки, доводя «питуха» (пьющих, пьяниц) до того состояния, что он готов был снять с себя последнее. К тому же водка была дороже пива. Цена на простое пиво в начале XVII в. в Новгороде составляла 4 алтына за ведро, лучшие сорта ценились несколько дороже. А при царе Алексее Михайловиче большая бочка (на 10 ведер) хорошего пива стоила 2 рубля.

В 1651 г. держать кабаки частным лицам – боярам и дворянам – запретили, откупная система к тому времени была уничтожена, а кабаки стали называться «кружечными дворами», или «кружалами». «Постановлено, – пишет Адам Олеарий, – чтобы никто из бояр или вельмож не смел держать кабаков; все они теперь находятся в управлении великаго князя. Он повелел выстроить в каждом городе особенные дома, откуда можно бы было за известную цену получить водку, пиво и мед, а деньги вносить в казну».

11 августа 1652 г. в присутствии патриарха Никона состоялся собор о кабаках, следствием чего явилась царская грамота в Угличе: «11 августа советовав мы с отцом своим и богомольцем святейшим патриархом Никоном, и со всем освященным собором, и с бояры, с окольниковыми, и со всеми нашими думными людьми о кабацах и указали, во всех городах..., где малоллюдно..., кружечным дворам не быти... Пива



1. Ендова с ложчатым орнаментом. Медь, лужение. XVIII в.
2. Ендова.
3. Оловянная пивная кружка. XVIII в., Москва.
4. Ендова-детка. Первая половина XIX в.
5. Кувшин, медь. Начало XVIII в.
- 6-7. Чарки.
8. Корчага, керамика. Конец XIX — начало XX вв.
9. Ендова со сливом и ситом. XVIII в.

и меду не припасать и не продавать, а что пива и меду осталось, то продать до сентября 1653 года».

Такой была реакция на сокращение продаж пива в кабаках. Однако запрещение это продолжалось около года. С 1 сентября 1654 г. кабаки и кружалы вновь допустили к существованию на откупах.

В 1699 г. кабацких голов и целовальников сменили кабацкие бурмистры, подчиняющиеся Бурмистерской палате, которая и вела надзор за питиями. В 1717 г. питейное дело перешло в ведение Камер-Коллегии.

Перечень строений кружечного двора в Шуе, погибшего при пожаре в 1710 г., дает нам представление о масштабах некоторых заведений подобного рода: «Выход винный большой, пивные два выхода и новостройная питейная изба, да еще две избы, да приемного у купчин вина 750 ведер, пива 3260 ведер, меду 10 ведер, 3 четверти, 3 амбара хлебных, и запаса в них, приготовленного для кружечного двора, ржи 150 четвертей, овса 200 четвертей». После пожара в Шуе осталось «вина малое число — ведро 300». (Напомним, что вином в то время называли водку — «столовое вино».)

Пиво, продававшееся в 1696 г. по 4 алтына за ведро, в 1702 г. в Шуе стоило по 3 алтына, обходясь казне в 9 денег (алтын — серебряная монета в 6 денег или в 3 копейки, деньга — полкопейки или две полушки). В 1719 г. согласно торговому уставу пиво должны были продавать по 12 копеек за ведро. Кстати, в 1746 г. было приказано писать на вывесках кабаков «Питейный дом» и именовать его казенным. С 1767 г. повсеместно, за исключением Сибири, были введены откупа. К этому времени цена на пиво устанавливается по контрактам: в Санкт-Петербурге 20 копеек, а в Москве 24 копейки за ведро. Откупщики же поднимали цены на пиво. Так, например, в Москве откупщик Роговиков поднял цену с 24 копеек до 33 копеек за ведро. Падение же русского пивоваренного производства вследствие

угнетения пивного торгова кабаками приводило к тому, что богатые люди, в особенности придворные вельможи, стали выписывать импортное пиво. Особенно ценили пиво из Англии.

В сочинении князя М.М. Щербакова, одного из современников Екатерины II, «О повреждении нравов в России» автор сетует, в частности, на то, что «пиво английское, до того и совсем не бывшее в употреблении, но введенное в употребление графиней Анною Карловною Воронцовой, которая его любила, стало не только в знатных столах ежедневно употребляться, но даже подлые люди, оставя употребление русского пива, оным стали упиваться» (подлыми людьми называли представителей неблагородного сословия).

Вышеупомянутые откупа были введены впервые в 1705 г. Петром Великим и уже тогда так страшно стеснили все пивоваренное хозяйство, что Петр сам увидел этот упадок отечественного пивоварения, и ему пришлось выписывать пивоваров из Англии. Общество, за отсутствием хороших пивоварен, употребляло исключительно привозное пиво, главным образом шотландское. Простой же народ пил домашнее пиво, право варки которого вновь получили помещики и крестьяне на своих пивоварнях, или же пиво, продававшееся на кружечных дворах, непригодное для удовлетворения обычной жажды, поскольку отличалось сильной крепостью. Держали пиво обычно в открытых чанах, из которых всякий, пришедший на кружало, зачерпывал себе ковшом и, чтобы не пролить на пол, пил над чаном, куда пиво стекало по бороде. Приготавливаемым пивом и солодом в то время, между прочим, славился архиепископ Новгородский Феофан Прокопьевич, известный проповедник времен царствования Петра I. Знаменитый солод Феофана приготавливали очень тщательно, сушили при самой умеренной температуре и очищали от корешков вручную. Солод сушился при низкой температуре, и активные

На следующем развороте:
Горшок для производства пива,
обрядовые ковши. Вятская губерния.





вещества его не разрушались. Благодаря этому, а также тщательному отбору хмеля, пиво у него получалось очень высокого качества.

1710 г. был ознаменован присоединением Лифляндии, что не могло не повлиять на улучшение способа варки пива в России. В столице Лифляндии — Риге — давно уже существовало более или менее правильно организованное пивоварение. Еще в 1478 г. Папа Сикст IV предоставил право г. Риге взимать пошлины с пива и обращать собранные средства на пользу города. В год присоединения к России рекогноция (пошлина) платилась в этом городе с количества солода. (К чему России предстоит прийти лишь спустя 200 лет.) К сожалению, не представляется ни малейшей возможности проследить процесс этого влияния. Единственные, пожалуй, сведения о способе варки пива в России XVIII в. приводятся

Страницы из «Лексикона городского и сельского хозяйства» Ивана Двигубского, том VI. Москва, тип. Семивановского, 1837 г.

ПИВО.

3677. домашнее варение пива. Пиво, извѣстный напиток, подходящий къ вину, готовится изъ солода и хмѣля, приведенныхъ въ броженіе посредствомъ дрождей.

Въ пивовареніи 6 главныхъ дѣйствій: 1) соложеніе хлѣбныхъ зеренъ; 2) заторъ смолоаго солода; 3) процѣживаніе и примѣшиваніе хмѣля; 4) прибавленіе дрождей; 5) броженіе, и 6) обхожденіе сѣготовымъ пивомъ и береженіе его.

3678. соложеніе хлѣбныхъ зеренъ. (приготовленіе солода). Изъ чего бы ни готовилась пиво, т. е., изъ ячменя ли, пшеницы, или овса, во всякомъ случаѣ необходимо превратить сперва зерна въ солодъ, потому что только изъ хорошаго солода можно добыть крѣпкое и свѣтлое пиво. Соложеніе же производится слѣдующимъ образомъ.

ПИВ

495

въ нихъ понемногу пускаго пространства, дабы пиво могло кончить свое броженіе.

Послѣ сего поставишь бочки на чаны, въ которые спевали бы выходящія изъ бочекъ верхнія дрожди. Когда броженіе кончилось, то изъ одной бочки долишь остальные. Черезъ 2 или 3 дня, броженіе совершенно прекратится, тогда долишь бочки до полна, и плотно закупоришь смолою или намоченною золою, чтобы воздухъ не имѣлъ къ пиву доступа.

Черезъ 3 или 4 недѣли пиво бываетъ совершенно готово, и можно разливать его въ бутылки, которые ставишь въ холодное мѣсто.

3684. б) свѣженіе пива. Чтобы долѣе сберечь пиво, необходимо во 1-хъ, чтобы бочки были плотны и не пропускали воздуха; лучшими бочками счищаются дубовыя, ясеневыя и гдѣ есть буквыя, которые внутри вымазаны горячею смолою. Наливши такія бочки свѣтлымъ пивомъ, должно хорошо закупорить ихъ, и каждыя двѣ недѣли доливать шѣмъ же пивомъ, которое для сего надобно имѣть въ запасъ въ бутылкахъ; если упустишь это доливаніе, то отъ образующагося въ бочкахъ пускаго пространства, пиво киснетъ. Во 2-хъ, пиво надобно беречь въ холодномъ мѣстѣ, въ ледникахъ.

3685. Первое условіе для приготовленія хорошаго пива, состоитъ въ томъ, чтобы вся употребляемая при пивовареніи посуда была совершенно чиста. Всего лучше, мыть ее хлѣбными подонками, которые предохраняютъ посуду отъ окисленія.

3686. Спустивъ сусло изъ цѣдильнаго чана, налить въ него потчасъ сколько холодной воды, чтобы оставшіяся въ немъ подонки были покрыты ею. Черезъ 8 или 10 часовъ спустить это второе сусло, остудить его до 18°, примѣшать къ нему дрождей, и по окончаніи броженія, вылить въ бочки. Тамъ это сусло опять придетъ въ броженіе, послѣ котораго долишь бочки и

13*

192

ПИВ

а) Смочить хлѣбъ въ деревянныхъ чанахъ холодною водою, и оставить его въ шакомъ видѣ на 3 или 4 дня, пока оболочка зеренъ начнетъ опдѣляться.

б) Послѣ этого сложишь хлѣбъ въ мѣшки, не наполни ихъ совершенно; оставишь ихъ также на 3 или 4 дня на полу въ шакомъ мѣстѣ, гдѣ была бы умѣренная комнатная теплота, и перемѣшивашь каждыя день по одному разу, пока зерна пустяныя роски. Тогда разсыпашь хлѣбъ слоемъ верхка въ 3 полтины, покрыть его мѣшными или рогожами, и дать зернамъ роски, наблюдая однако, чтобы роски отнюдь не распускались въ листья.

Также должно обращать большое вниманіе на то, чтобы зерна не слишкомъ разгорячились, а если это случится, потчасъ снять рогожи, и спрыснуть зерна водою.

Если зерна слишкомъ мало разовьются, пиво не будетъ свѣтло; если же отъ пустяныя слишкомъ большія роски, пиво легко окисаетъ.

в) Наконецъ, проросшія зерна или солодъ зашущишь, рассыпавъ его на доскахъ въ сильно нагрѣтой комнатѣ, или въ овиновъ, слоемъ верхка въ 1½, и по часу переворачивать, пока отъ совершенно высохнетъ. Жаръ можетъ простираться отъ 30 до 50 град. по Реомюру. Послѣ этого вылишь въ печь ведро воды; образующіеся отъ нея паръ придастъ сухому солоду болѣе сладости. Высушенный солодъ расширеть, чтобы опдѣлить отъ зеренъ корневья мочки, которые потомъ вывѣшать.

3679. При соложеніи хлѣбъ перлетъ въ вѣсѣ отъ 8 до 10 процентовъ (отъ 1/2 до 1/6 части), а увеличивается въ объемѣ на 15—18 процентовъ (на 1/2 или 1/3 долю)*.

* То есть, изъ пуда зерна получается солоду около 35 фунтовъ, а мѣрою—изъ четверика зерна, около 2½ гарцевъ солода.

196

ПИВ

плотно закупорить. Черезъ 10 или 14 дней разлить его въ бутылки.

Въ этомъ случаѣ получается легкое, пѣнящееся пиво, весьма пріятнаго вкуса.

Оставшіяся послѣ этого въ цѣдильномъ коплѣ подонки могутъ употреблены быть сначала на дѣланіе кваса, а потомъ идушь на кормъ скоту.

3687. Для полученія 12 ведръ хорошаго крѣпкаго бутылочнаго пива, надобно 4 четверика солода, которые сверхъ пива дають 6 ведръ полпива.

Для затора полпива нужно 4 ведра воды въ 45°, для полученія сусла 15 въ 80°, т. е. кипятка, 3 фунта хмѣля надобно варить въ 1 ведрѣ воды въ 70°.

Для приготовленія приголовка взявъ 1/2 ведра сусла въ 25° и шпофъ хорошихъ верхнихъ дрождей: Соли потребно 1/2 фунта.

Послѣ кипяченія и охлажденія остается до 12 ведръ пива.

3688. Если дрожди хороши, то до примѣси ихъ можно остудить сусло до 16°. Въ случаѣ, когда приголовокъ, до остуженія сусла, придетъ въ броженіе слишкомъ сильное, оставишь его не закрытымъ, или поставишь, гдѣ продувало бы свознымъ вѣтромъ.

Для посѣвнѣйшаго охлажденія сусла наливать его въ большіе плоскіе сосуды, въ которыхъ оно стояло бы только верхка на два глубиною; или пропускашь черезъ мѣсильные чаны широкія мѣшаческія шрубы, свозъ которыхъ безпрестанно шелла бы холодная вода*.

3689. вареніе англійскаго пива.** Самаго хо-

* Если разлишь пиво на пространство слишкомъ большое, то уменьшешь много изъ него ароматныхъ частицъ; по этому-то въ Англии для охлажденія пива пропускають его черезъ мѣшаческія шрубы.

** Въ Англии въ каждомъ починѣ Графешвъ варятъ особыя пива подъ разными частными названіями; особеннѣе этихъ пивъ завѣдывають отъ свойствъ и смѣси солода, разнаго количества хмѣля, степени броженія и проч.

Если смачивать водою гошовый солодъ, то онъ этого объемаго хопя увеличивается, но за то онъ спановится негоднымъ для сбереженія, скоро принимая зашкльй запахъ, и сообщаетъ пиву вкусъ, подобный шуму, который оно получаетъ въ бочкахъ, неочищенныхъ онъ гнили.

Совершенно высушенный солодъ даетъ шемное, но не споль сладкое пиво; а менше высушенный солодъ даетъ пиво свѣтлае и слаще.

Разнородность пива происходитъ онъ разныхъ родовъ солода, употребляемыхъ на приголовленіе его, или порознь, или смѣшанныхъ между собою.

3680. загогъ солода. Сперва надобно солодъ смочить и смолоть покрупице. Потомъ, въ кошлѣ вскипятить воду, и ошудя ее до 45 град. по Реомюру*, положишь въ нее солодъ и сильно мѣшать, пока образуется родъ жидкой кашицы, которую посыпать солодового мукою, накрышь кошелъ и оставишь такъ на $1\frac{1}{2}$ часа.

Послѣ этого къ замѣшанному солоду подлишь надлежащее количество кипятку, вымѣшавъ хорошенько, и, накрывъ кошелъ, оставишь опять на $1\frac{1}{2}$ часа.

3681. процѣживание и примѣшиваніе хмѣля. Между шѣмъ, какъ приготоовляется и заширается солодъ, сварить хмѣль, нагрѣвая его въ небольшемъ желѣзномъ кошлѣ съ водою онъ 4 до 5 часовъ, до 70 град.—Кипятить хмѣль (т. е. нагрѣвать до 80°) невыгодно, ибо тогда ошдѣляется онъ него его пахучее (лепучее) масло.

Въ цѣдильный чанъ съ двойнымъ дырчатымъ дномъ, на которое положена солома, положишь сваренный хмѣль, потчасъ послѣ того вылишь туда же солодовый загогъ, и оставишь на полчаса, чтобы вся смѣсь ошѣла; потомъ спустишь охмѣленное сусло чрезъ ошверстіе, находящееся между верхнимъ и нижнимъ дномъ чана, въ стоящій подъ

* При 45° можно держать руку въ водѣ, не опасаясь обжечь ее.

нимъ другой чанъ, а ошшуда вылишь въ кошелъ и кипятишь.

При этомъ должно наблюдать, чтобы сусло не перекипѣло, для чего подливаешь въ кошелъ по нѣскольку холоднаго сусла, которое всегда имѣешь въ гошовности въ особомъ ведрѣ. Когда сусло вскипитъ раза два, вылишь его снова въ цѣдильный чанъ на оставшуюся въ немъ гущу, и покрывъ плотно. Черезъ часъ снова спустишь сусло въ чанъ, вскипятишь его въ кошлѣ, и опять налить на оставшуюся въ цѣдильномъ чану гущу. Когда сусло ошѣляется свѣтлымъ, потчасъ вылишь его въ вычищенный мѣсильный кошелъ, посыпавъ напередъ дно его солюю.

3682. запусканіе сусла. Чѣмъ скорѣе можно прохолодитъ охмѣленное сусло, тѣмъ вѣрнѣе сбережется пиво онъ описанія. Когда сусло остынетъ до 25 град.*, ошлишь въ особый сосудъ небольшое его количество, привеши въ броженіе, прибавя сколько нужно верхнихъ дрождей и составишь приголовокъ. Когда же сусло остынетъ до 18°, то прилишь къ нему приготоовленный приголовокъ, (который къ тому времени долженъ быть въ полномъ броженіи, если дрожди были хороши), смѣшавъ хорошенько, плотно накрывъ чанъ и дашь бродить сусло.

Чѣмъ теплѣе воздухъ и самое мѣсто, гдѣ происходитъ броженіе, тѣмъ ниже должна быть температура сусла, когда примѣшиваешь къ нему приголовокъ.

3683. броженіе. Коль скоро сусло пришло въ броженіе, то на немъ образуется бѣлая пѣна, которая скопляется у краевъ сосуда; эта пѣна мало по малу распространяется по всему суслу, и наконецъ совершенно его покрываетъ. Въ это время сусло начинаешь подыматься въ срединѣ. Когда оно достигнетъ наибольшей высоты, и начнешъ спадать, перелишь его въ пивныя бочки, оставляя

* 25 град. составляетъ обыкновенную температуру парнаго молока.

рошаго ячменнаго солоду надобно двѣ четверши съ половиною, смолоть очень мѣлко; положивъ его въ чанъ, налить теплою водою такъ, чтобы весло свободно могло ходитъ, потомъ накрывъ, дашь стоять 12 часовъ. По прошествіи этого времени переложить растворъ въ обыкновенной спусникъ, настлавъ на дно его поннихъ березовыхъ сучьевъ, чтобы сусло удобно могло чрезъ нихъ протекать. Въмѣсто сучьевъ можно употребить свѣжую, крупную солому, перевязавъ ее въ небольшіе пучки, и разклавъ рѣшеткою на двѣ спусника, налить на растворъ кипячей воды ушашовъ двенадцать, или хопя и болѣе, и чрезъ 12 часовъ это сусло изъ чана выпуститъ.

Потомъ взять лучшаго хмѣлюдесять фунтовъ, налить на него горячей воды сполько, чтобы онъ весь взмокъ, и накрывъ, оставишь мочнуть 12 часовъ; послѣ чего, выложивъ этотъ хмѣль въ кошелъ, налить упомянуымъ сусломъ и варить часа три, пока хмѣль весь опадетъ; при этомъ должно его безпрестанно мѣшать; когда же гораздо уварится, то ошудить и ошѣлатъ приголовокъ слѣдующимъ образомъ:

Взять этого варенаго съ хмѣлемъ сусла ушатъ, остудить его такъ, чтобы теплота его была какъ парнаго молока, положишь въ него четверть шюфа хорошихъ дрождей, и когда пробѣшь сквозь хмѣль пѣна, то влишь этотъ приголовокъ въ сусло и крѣпко накрывъ; а какъ хмѣль начнешъ подыматься къ верху, то чрезъ каждыя полчаса мѣшать веслами, что продолжать цѣлыя сутки; по прошествіи же этого времени счерпать весь хмѣль рѣшетомъ, не выжимая изъ него дрождей руками; а когда пиво остынетъ, и дрожди опадутъ внизъ, то сливать его въ бочку какъ можно чище, и на каждыядесять ведръ класть по фунту сыраго хмѣля и по шюфу Французской водки, да по три фунта чисаго меду. Бочки надобно закупорить крѣпко, вшупки замазать глиною, и поставишь въ ледъ.



в исследованіи Андрея Болотова, напечатанномъ в 1773 г. Из него можно заключить, что в концѣ этого века пива варилось очень много. В своих «примечаніяхъ» автор говорит: «Кому не известно, сколь великое множество хмеля расходуется ежегодно в нашемъ государствѣ на вареніе вина, пива и прочихъ напитковъ» и далее: «Нетъ почти такого дома, в которомъ бы не было в хмеле никакой надобности».

Пивные кружки.

Фрагментъ открыткія начала XX в.

ОБ ОТКУПАХ, АКЦИЗАХ И НАУЧНОМ ПОДХОДЕ К ПИВОВАРЕНИЮ

В 1783 г. Вольное экономическое общество предложило в виде темы на соискание премии следующий вопрос: «Как россиянин посредственного состояния по введенному теперь образу житья все свои нужды в разсуждении пищи, напитков, одежды и жилища, не только с крайнею нуждою, но и соответственно благопристойности, спокойствию, удовольствию и здравию, одними Российскими необделанными продуктами удовольствоваться может?» В ответ на это профессор химии Императорской Академии Наук по имени Георгий написал большую статью, которая была помещена в журнале Вольного



Столовая
утварь XVIII в.

экономического общества за 1783 г. В этой статье автор дает довольно подробное определение напитка, который был известен во второй половине XVIII в. под именем пива: «Пиво, варимое на пивоварнях и также во многих домах, есть обыкновенно из ржаного и ячяного солоду, крепкое, темнубураго цвета извлечение (extract), питательно, сильно и здорово; однакож не для всякого приятно, и от части пьяно. Напротив же того подпиво как домашнее, так и на пивоварнях варенное в столичных городах делается светло, крепко, пенисто от растворяющагося в нем воздуха, вкусно, прочно и здорово. Таковое хорошее

3690. **Легкий способ варить лучшее белое пиво на манеръ англійскій.** Слѣдующимъ превосходное белое пиво для домашняго употребленія: Взять боченокъ, и заколовъ хорошенько вшуклу, поставивъ его на днище, близъ котораго просверлишь съ боку отверстіе для крана. На срединѣ верхняго дна прорѣзавъ другое отверстіе и зашкнуть его обыкновенною вшуклою. Если въ боченокъ вмѣщается не болѣе шестни ведеръ, и пиво хопяиъ сдѣлать довольно крѣпкое, въ шакомъ случаѣ, вливъ въ кошелъ при ведра воды и вскипятивъ, положивъ въ нее полшора фунша или фунтѣ и при четверши лучшаго хмѣлю, прокипятивъ еще минутъ пять, потомъ взваръ сѣдши, распустивъ въ немъ шестнадцать фунтовъ сахару и немного меньше полштора хорошихъ пивныхъ дрождей, и наконецъ размѣшавъ, вылить въ боченокъ для броженія. Сначала жидкость начинаешъ сильно пѣниться, потомъ вскорѣ пѣна опяиъ осѣдаешъ. Лѣтомъ, при средней теплотѣ, броженіе оканчивается недѣли въ три или четыре; въ шеченіе послѣднихъ двухъ недѣль боченокъ долженъ бытъ зашкнута вшуклою, которую, однакожъ, надобно открывать черезъ каждыя двое сутокъ. Когда вкусъ сахару въ пивѣ совершенно испребится, тогда отверстіе въ боченкѣ зашывается вшуклою какъ можно плотнѣе; для черезъ четыре послѣ того пиво бываешъ гошова, и тогда его разливають по бушылкамъ.

Хошя здѣсь добраша сахару и не составляетъ существенной важности, однакожъ, отъ блага сахару пиво бываешъ свѣтлѣе, легче, вкусомъ нѣжнѣе и не имѣешъ вовсе той сладковатости и липкости, которыя мы замѣчаемъ въ обыкновенномъ пивѣ. Это пиво можно по произволу поддѣлывать нѣсколькими ломпами поджареннаго ржанаго хлѣба. Оно весьма здорово и легко для желудка.

3691. **Пиво овсяное,** рѣдко гошовишя изъ одного овса, но болѣею часію овсяной солодѣ прибав-

ждей 1—2 полныхъ ложки, свѣжихъ апельсиновыхъ или померанцовыхъ корокъ, мѣлко скрошенныхъ 2—3 лопы, воды столько, сколько можешъ войти въ анкерокъ почти до самой вшукли.

Сахаръ и винный камень распустивъ въ достаточномъ количествѣ воды посредствомъ варки, и когда они распустяшя, вылить въ бочку.

Дрожди и лимонной сокъ смѣшивающя съ водою, нужною для наполненія анкерка, и приливають къ раствору сахару.

Вымѣшавши хорошенько жидкость, ставяиъ бочку въ шакое мѣсто, гдѣ бы температура была отъ 10 до 15 градусовъ по Реом. Вшукла бочки зашывается пробкою, чрезъ которую проходитъ кривая стеклянная шрубна или изъ жести сдѣланная*, нужна для воспріимчивованія входу атмосферическаго воздуха.

На прешій день броженія жидкости бросающъ въ бочку разрѣзаннаы апельсины или померанцовыя корки, и по прошествіи 4—6 дней вся жидкость чрезъ кранъ выливается въ бушылки. Бочки при этой переливкѣ не надобно ворочашъ.

3694. 2) **Пиво лимонное** также приготавливается какъ и апельсиное, только вмѣсто двухъ лимоновъ берешя ихъ четыре, и корка изъ нихъ прибавляется въ бочку также на прешій день броженія.

Чтобы лимонное пиво не имѣло горькаго вкуса, по при выжиманіи соку изъ лимоновъ, надобно сморѣшъ, чтобы вмѣшъ не выпали въ него и зерна.

3695. 3) **Пиво кишнецовое.** Взять:

Сахару мелосу	4—6 фунтовъ.
виннаго камня	6 — лоповъ.
хмѣлю	4 — — — —
кишнецовыхъ смѣанъ крупно сподченыхъ	6 — — — —
дрождей	2 ложки.

* Кавъ шрубна, шакъ и самой способъ вставлять ее, изображены въ собраніи рисунковъ къ Словарию надлежащихъ.

ляется кб ячменному; впрочем какб солодб, такб и самое варение пива изб него дблается такимб же почно образом какб изб ячменя.

3692. **портеръ лондонскій.** Для варки этого пива берутб свбшлаго ячменнаго солоду 7 часней, желнаго, или такб называемаго ячмарнаго 6 часней и темнаго 3 части, кладутб вб запорной чанб и наливши водою, нагрбвають ее до 59° по Реом. терм., вымбшивают запорб вб продолженіе цблага часа, потомб насыпаютб сухаго солоду и оставляютб такб сповнять часб.

Прибавляютб десять фуншовб пополамб спараго и новаго хмблю на четверть сб четверикомб солоду; первое сусло кипятятб сильно вб продолженіе шрехб четвершей часа сб хмблемб, и потомб прибавляютб вб кошелб полшора фунша сахару, полшора фунша лакричнаго или солодкаваго корня на два ведра воды, потомб все спускаютб вб холодильный чанб и мбшаютб весломб.

Второе сусло нагрбвають до 63° по Реом. и по прошествіи часа его спускаютб, а спустивши наливаютб вб него горячей воды вб 50° по Реом., вымбшивают цблый часб и потомб оставляютб сповнять вб поковб сполько же времени.

Вб продолженіе этого времени кипятятб второе сусло сб хмблемб. Эти обб жидкости спускаютб опять вб холодильный чанб и при 54° по Реом. переускаютб вб бродильный чанб, куда примбшиваютб и дрожди. На другой день, прибавивши вб чанб смбсь муки сб солью (муки кладется около полуфунша), и перембшавши все лучшимб образом, спускаютб вб бочки жидкость при 21½° по Реом.

НОВЫЯ САХАРНЫЯ ПИВА ИЗЪ ПЛОДОВЪ, СБМЯНЪ И ПРОЧ.

3693. 1) **дывальсинное или помегранцовое пиво.** Для приготовления его требуется: сахару мелкою 4—6 фуншовб, виннаго камня 8 лоповб, лимоннаго соку изб двухб или шрехб лимоновб, пивныхб дро-

Сахарб, винный камень, хмбль и сбмяна кишнеца развариваются ¼ часа вб нбсколькихб шпюфахб воды, потомб процеживаютб чрезб сито, и осматокб также вымывается водою. Дрожди приливаются вмбстб сб оспальной vareю вб боченокб, потомб все вымбшивается хорошенько и броженіе производится какб вб № 1.

На третій день броженія, чрезб впулку привбшивается вб мбшечкб еще 2—3 лоша кишнеца. Для подцвбченія пива употребляется сжженный сахарб.

3696. 4) **пиво вишненое.** Взять:

Сахару	4—6 фуншовб.
кислыхб вишней	6—8 — —
виннаго камня	8 — лоповб.
дрождей	2 ложки.

Вишни шолкутб вб ступб, прошираютб чрезб рбшето, и промываютб все нбсколькими шпюфами воды. Впрочемб пошупаютб такб какб вб № 1 показано.

По прошествіи десяти дней разливаютб пиво вб бутылки.

3697. 5) **пиво инбирное.** Взять:

Сахару	6 фуншовб
виннаго камня	8 лоповб.
инбирю	4 — —
дрождей	2 ложки.

Приготавливаютб его такб, какб показано подб № 1 и 2.; а лимонныя корки прикладываютб вб боченокб на шрестій день броженія.

3698. 6) **пиво столовое хмбляное.**

Сахару	4—6 фуншовб.
виннаго камня	8 лоповб.
вишнецу	4 — —
хмблю	¼ фуншб.
дрождей	2 ложки.

Сахарб, винной камень, кишнецб и хмбль ва-

подпиво можем мы легко варить во всяком месте, а сверх того ввести в употребление и белое пшеничное пиво, которое иностранцами для питья, холоднаго кушанья и супов весьма похваляется». (Подпивом или полпивом называли менее крепкое, легкое пиво.)

По мнению Ф.С. Илиша, написавшего и издавшего в 1862 г. «Полное руководство винокурного, пивоваренного и медоваренного производства», первая крупная пивоварня была построена в Москве, а затем стали появляться заводы и в других больших городах. В Калуге пивоварение достигло высокой степени совершенства. Первый завод там был построен купцом Астреевым, и с того времени потребление пива в Калуге настолько быстро возрастало, что вскоре было открыто еще несколько предприятий. В Москве же в это время, согласно официальному отчету, функционировали 236 пивоваренных заводов. Во второй половине XVIII в. появляются пивоварни и в Киеве. Так продолжалось до конца XVIII в., пока императором Павлом I не был создан специальный комитет для рассмотрения и упорядочения производства и продажи хмельных напитков, в том числе пива, который ввел печально знаменитую систему откупов. Владельцы портерных лавок обязаны были отныне платить откупщикам по 1000 руб. в год. Откупщики пользовались всей выручкой от продажи как напитков, так и закусок. Доход казны от продажи откупов за пять лет (с 1807 по 1811 г.) составил:

винный откуп — 27 943 555 руб.

пивной откуп — 1 273 172 руб.

портерные лавки — 149 118 руб.

Всего было вырчено 29 336 145 руб.

Высокие цены на приобретение откупов привели к тому, что продажная цена пива уже в 1807 г. значительно возросла. Цена портера и пива была уже 19 коп. за бутылку, а полпива — 10 коп. за бутылку. Наряду с портерными заведениями появились полпивные, где продавали низкокачественное пиво. Вследствие откупной системы торговля пивом к началу XIX в. быстро пришла в упадок.

Одновременно к началу XIX в. следует отнести становление русской науки в деле пивоварения. В 1804 г. академик П.Б. Иноходцев написал статью под заглавием «Наставление, каким образом варить хорошее и здоровое пиво», которая, правда, мало поспособствовала развитию теории пивоварения. И дело не в том, что познания самого автора в этой области оставляли желать лучшего. Просто в то время практика, и не только в пивоварении, а и почти во всех областях техники, развивалась отдельно от теории, методом «научного тыка». Вот, например, одна цитата из сочинения Иноходцева: «Самое малое количество заквасы, гнездящееся в досках кадки, ушата, в клюке, которою мешают затор, может наипаче во время, когда пиво ходит, распространиться так, что почасту не знаем, откуда берется кислота при употреблении лучшего

