

КАФЭ



П
И
В
О



О. В. Ленський

Сумські
пиво-медоварні
заводи

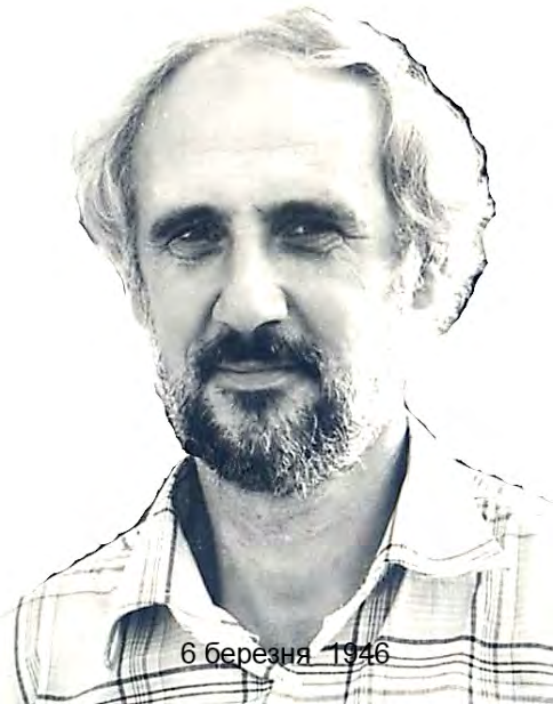
О.В. Ленський



Сумські

пиво-медоварні
заводи

УДК 908(477.52)



Ленський О. В.



Книжка Сумські пиво-медоварні заводи представляє собою унікальне дослідження історії виробництва пива на теренах Сумської області. Вона написана виключно на архівних матеріалах.

Л 33 Ленський О. В. Сумські пиво-медоварні заводи – Суми: Власне видавництво Ленського О. В., 2020. – 106 с. іл.

Ленський Олександр Васильович, 2020



Вступ

Перші спогади про те що в Сумах варили пиво відноситься до опису земель Андрія Кондратьєва, бо і на Новому Місці теж був великий шматок землі, що належав Кондратьєви (...да подворок на Новом Месте, на косогоре, подле семеновской солодовни мельника...).



Інші відомості про пивзаводи м. Сум і Сумського повіту ми знаходимо в книжці Володимира Коваля. Він дав перелік всіх заводів Харківської губернії, я вибрав тільки міста Сум і Сумського повіту. Не треба думати, що це було глухе копіювання. Дещо не відповідало дійсності, бо багато заводів міняло власників, а автор вважав, що це якийсь новий завод. Тим більше, що мова в книжці йде тільки про заводи Харківської губернії, але до складу області увійшли і повіти інших губерній і їх пивзаводи тут не показані. Всі мої доповнення подаються українською мовою, що дає можливість розмежувати інформацію на мою і Коваля.

Пивзаводи Сум і Сумського повіту

г. Сумы и уезд

1. Копылова Анна (Купчиха) – г. Сумы 1864–1870. Управляющий заводом Климов Дмитрий Андреевич, в 1865–1866 гг. – по 200 вед., по 85 коп. за ведро.

2. Кольмовы Дмитрий и Иван (купеч. сыновья) – г. Сумы, 1864–1866.
3. Шретер Юлия Ивановна – г. Сумы, Новое Место, Посельская ул. 18, 1870–1904, 1897 г. – 13200 вед., в 1899 г. – 11 раб., 1904 г. – 14 раб. 36 720 ведер.
3108. 20. Буган Иоган Самуилович Францович, 2 дома, службы (пивзавод колишній Шретер), 12 000.
4. Зеелинг Камилл Иванович (австрийский подданный) – г. Сумы, 1870–1879. С 1874 г. завод принадлежал вдове Зеелинг Юлии Ивановне, в 1874–1876 гг. по 4 тыс. вед. на 6400 руб., 1 мастер, 2 рабочих. Це все один завод, який міняв власників Розповім за цей завод Зелінга, Шретер і Бугана пізніше.
5. Поплонский Франц Карлович (австрийский подданный) – г. Сумы, Суджанская ул. 12, 1880–1912. 4 квітня 1880 р. почав працювати.
6. Грайс Викентии (австрийский подданный) – г. Сумы, Думская ул. В усадьбе купца Пискунова – 12. 1883 г.
7. Штангель Михаил Иванович (1857 г. р. в России проживал с 1860 г., в г. Сумах проживал с 1902 г., где имел пивзавод, стоимость 100 тыс. рублей. Від Поплонського до Штангеля завод перейшов у 1912 г. В 1915 г. был одинок, семьи не имел. В 1915 г. его завод был опечатан акцизным управлением.
8. Товарищество «Эстония» Грюнвальд Герман (Генрих) Фридрихович и Штангель Михаил Иванович (Баварский подданный) – г. Белополье, ул. Лески (близ Сум) – 1895–1914. В 1914 г. владельцами завода были Грюнвальд Г. Ф. и Анцов Генрих Михайлович, работало 8–9 человек. Коли завод Поплонської

перейшов у власність Штагеля, який до цього був на ньому управляючим, він продав свою долю в товаристві „Естонія”.

9. Перекрестов Андрей Андреевич (помещик, подпоручик) – хутор Поповка, он же Попадька или Попадьи, 1842–1864.

В 1842–1844 гг. по 500 вед. (по другим данным в 1844 г. – 1 тыс. вед. на 1 тыс. руб.) работало 2-3 раб., в 1846 г. на 905 руб., в 1848 г. – 800 вед. на 320 руб., 1 мастер и 3 раб., в 1851 г. – 800 вед. на 240 руб. Завод помещался в одном каменном здании. В 1860–1864 г. завод принадлежал наследникам Перекрестовых, управлял заводом поручик Михаил Ильченко.

10. Балабанов Иван и Дмитрий Яковлевичи (2-й гил. купцы) – слобода Юнаковка.

В 1846 г. произведено пива на 1685 руб., в 1864 – 700 ведер.

11. Кардашевская Инна Ивановна (по мужу Хомовская, дворянка – помещица) – дер. Васильевка, в 1844 г. – 400 вед. на 400 руб., 1845 – 500 вед. на 150 руб. работало 2 человека.

12. Кардашевский Александр Михайлович (подпоручик, помещик) – хут. Теменский.

В 1842 г. – 1200 вед., 1844 г. – 500 вед. на 500 руб. В 1870–1872 гг. завод принадлежал наследникам подпоручика Кардашевского А. М., управляла заводом Кардашевская Екатерина Андреевна (помещица), хутор к тому времени назывался Кардашевка, производил 251 вед. пива, работало 3 человека.

13. Полозова (она же Кольцова, Колодова) Павола Ивановна (помещица, майорша) – дер. Парная.

В 1848 г. – 850 вед. на 297 руб. 50 коп. В 1851 г. заводом управлял по доверенности помещик, майор и кавалер Полозов

Алексей Александрович, произведено пива 1 тыс. вед. на 300 руб., 1852 г. – 700 вед. на 230 руб.

14. Фролов – Багреев Сергей Алексеевич (губернский секретарь) – Сумской уезд, дер. Василевщина, 1871–1872.

Завод арендуется Белопольским купцом Петром Осиповичем Сушковым, работало 3 человека, произведено 230 ведер пива на 207 руб.

15. Бутурлина Елизавета Михайловна (действительная тайная советница, помещица) – дер. Иволжина, 1855–1861.

В 1855 – 2 тыс. вед., 1856– 6 тыс. вед. В 1861 г. владелец завода Бутурлин Петр Дмитриевич, произведено 3200 вед. на 1920 руб.

16. Зборомирский Михаил Николаевич (помещик, гвардии поручик) – . Старое, 1846–1857.

В 1846 г. произведено на 1300 руб., пиво вываривается в зимние месяцы 1849 г. – 1800 вед. на 540 руб., 1851 г. – 1 тыс. вед. на 300 руб., 1852 г. – 1 тыс. вед., 1855 – 2 тыс. вед. на 800 руб. Работало 4 человека.

17. Зборомирская Марья Михайловна (помещица, полковница) – с. Старое , 1842–1847, в 1844 г. – 2 тыс. вед. 3 человека.

18. Римско-Корсаков Сергей Николаевич (поручик) – с. Шпилевка, в собственном имении, 1871–1880.

В 1872 г. арендует Сумской купец Кравченко Максим Порфирьевич, произведено 1 тыс. вед. (по другим данным – 6 тыс. вед.), работает 4 чел., в 1875 г. – 3600 вед., работает 8 чел

19. Савич Николай Андреевич (помещик, подпоручик) – с. Писаревка, в 1863 г. – 1 тыс. вед. на 750 руб., работало 7 человек.
г. Ахтырка и уезд

1. Коробов Андрей Данилович – с. Тростянец, в 1846 г. на 360 руб., 1897

2. Голицына София Алексеевна (княгиня, помещица, действит. Татская советн.) с. Тростянец, 1845–1858.

В 1845 г. – 1200 вед. на 360 руб., 1851–1852 гг. – по 60 вед. (по другим данным 2750 вед. на 825 руб. простого пива, 1856 – 50 вед., 1857– 200 вед. на 120 руб. В 1855 г. местонахождение завода – урочище Лучка, произведено 1036 вед. пива на 414 руб. 40 коп. завод в деревянном здании, работал 1 мастер, 9 раб.

3. Дворский Рудольф Иосфович – хутор Пристань, с. Старо-Ивановка – 1881, 1912–1913 гг. – Дворский Б. Р., в 1916 г. – 10 рабочих.

4. Звирет Анна Абрамовна (вдова Митавского гражданина Ивана Зиверта) – хут. Пристань, с. Старо-Ивановка., 1881–1899, в 1899 г. арендатор завода Белецкий Алексей Васильевич, 12 раб.

5. Кениг Леопольд Егорович (СПБ 1-й гил. куп. действительный статск. советник) – дер. Становая Тростянецкий волости, 1871, в 1879 г. владелец (или арендатор) Штангель Иван Егорович – 3500 вед.

Иван Егорович, мабуть, це батько Михайла Івановича.

б) при пивоваренном заводе		
Пивоваренный завод каменный, крыт гонтою, с внутренним устройством.	6 748	91
Ледник каменный, крыт соломою, при пивоваренном заводе.	424	69

Подвал каменный и на нем каменный сарай, крыт соломною, при том же заводе.	2939	72
Изба деревянная, крытая соломною, возле завода.	229	97
	10 343	29

„Верстах в 3 отсюда к северо-западу, при небольшой деревне *Становой* с 1877 года работает еще пиво-медоваренный завод Кенига, вываривающий пива в год на 8 ,5 тыс. рублей”.
Різниця в році заснування. Мої відомості з книжки, яку випустив сам Кениг.

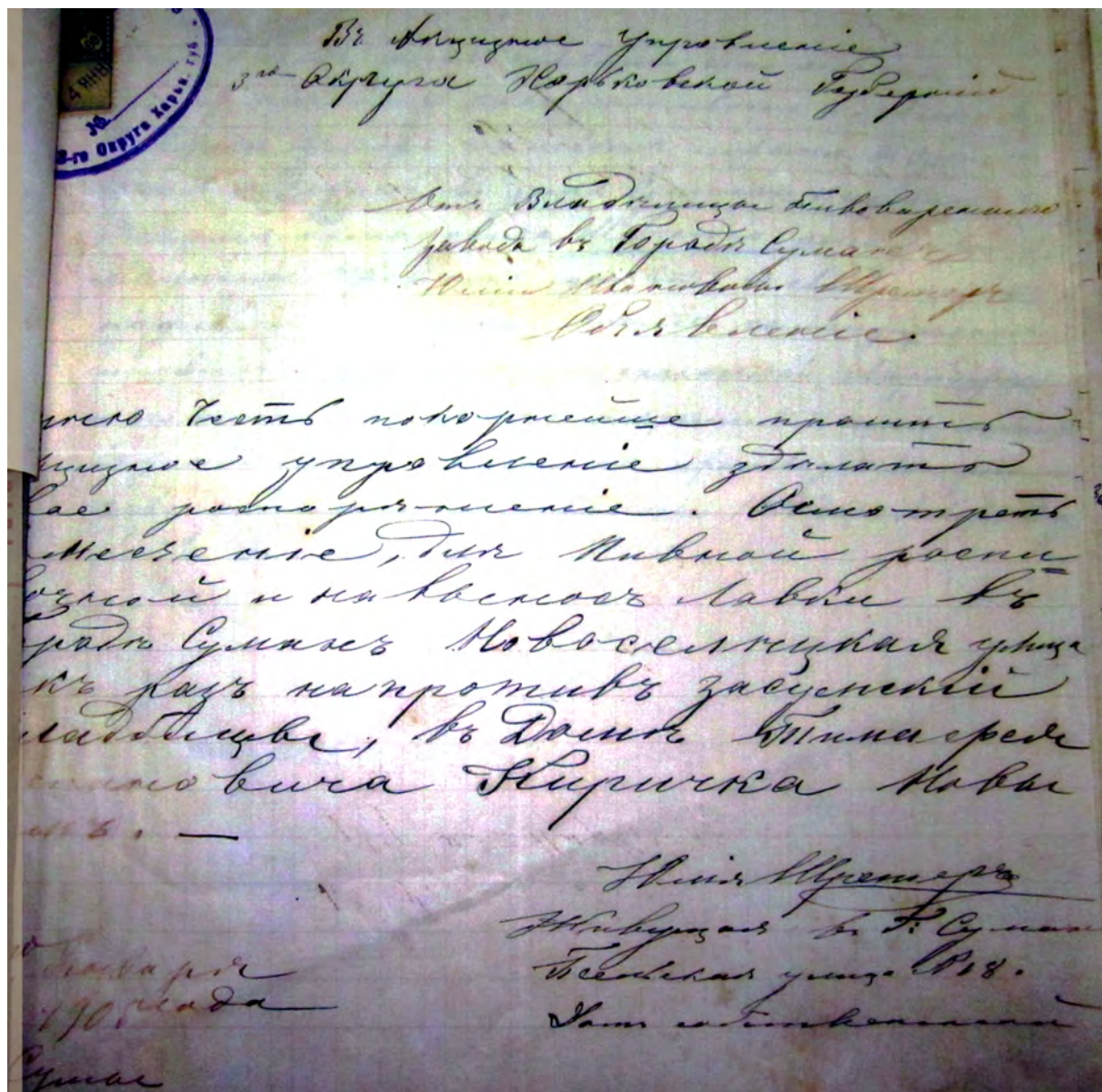


Становський пивзавод



Становская економія

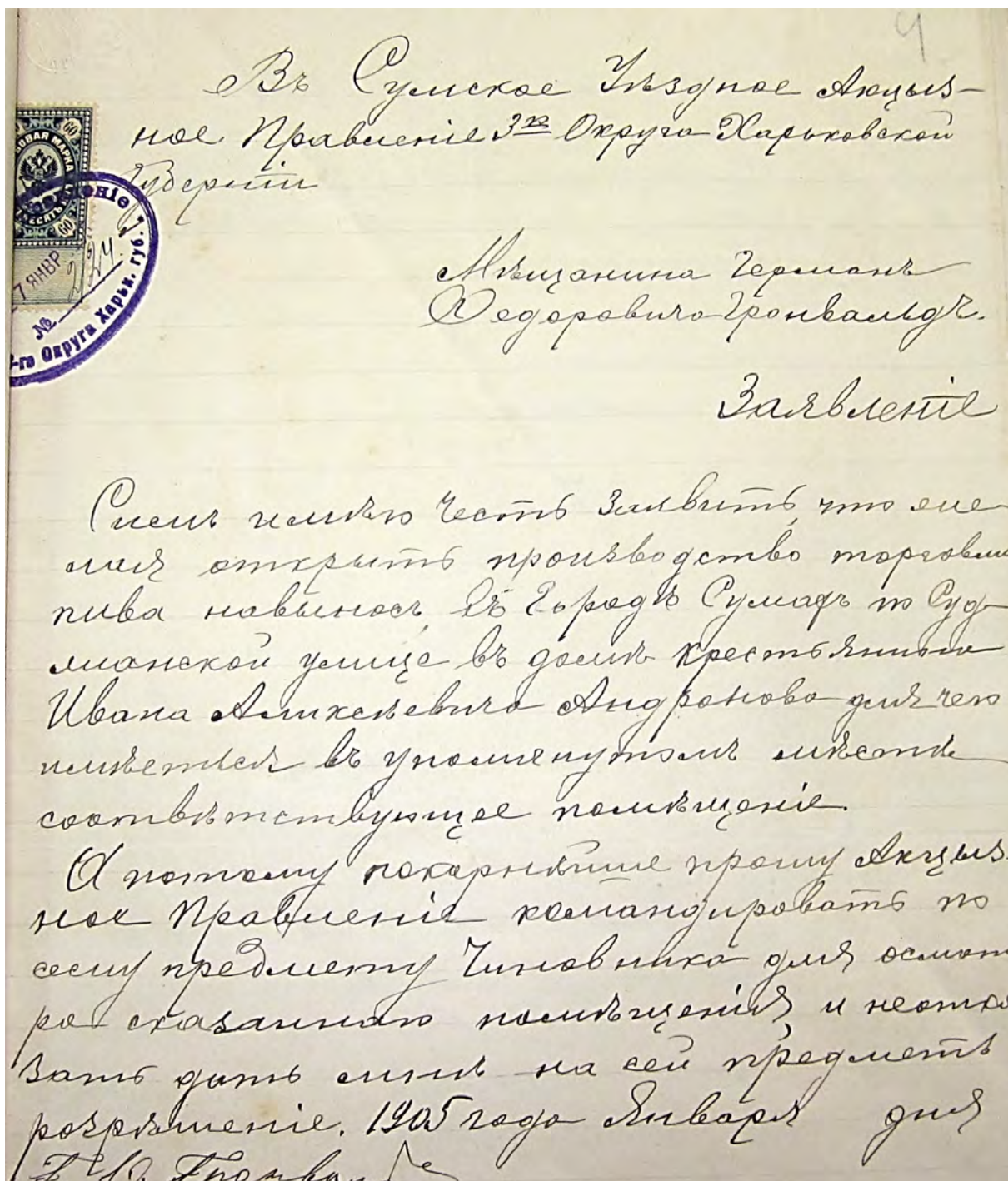
Архівні документи по пивзаводам



Заявление от владелицы пивоваренного завода в городе Сумы Юлии Ивановны Шретер.

Имею Честь покорнейше просить Акцизное Управление сделать распоряжение. Осмотреть помещение для пивной распивочной и на вынос. Лавка в г. Сумы Новоселицкая улица как раз напротив Засумского кладбища в доме Тимофея Семеновича Киричка.

Юлия Шретер живущая в Сумах на Псельской ул. № 18,
дом собственный. 1890 г. Сумы



Г.Ф. Гронвальд открывает пивную на Суджанской улице в доме крестьянина Ивана Алихельевича Андропова и просит осмотреть помещение. На Суджанской была пивоварня Поплонской и вони старались один одного з ринку вижить.

Во Сумское Губернское Службное Прав-
ление 3^{го} Округа Харьковской губернии

Владимиръ Нововаршавскаго
завода Гершманъ Фридриховичъ Грон-
вальдъ

Заявление

Ваше имѣю честь сообщить Провиантскаго
депо перебраться пивную лавку роетни-
воню и поварню въ г. Сумѣхъ выше по По-
кровской улицѣ коихъ значеніе въ свидѣтель-
ствѣ Службнаго Анжельского свѣдѣнія
Харьковской губернии выданными шлѣ 1903
года Ноябрь 4 дня г. 1904, нынѣ депо
перенести съозначенію пивную лавку на
Новое-мѣсто въ Сухановскій переулочек
домъ Сумскаго цеховаго Василия Романовича
Шевченко, а потому прошу Анжельское
Провиантскаго депо съ своей стороны
о перевѣдѣ подтверждающее роетаризація 1905
года Свѣдѣнія 4 дня Владиміра Нововаршав-
скаго завода Гершманъ Фридриховичъ Гронвал-
дъ по шлѣнию на дебарію Мартина Мухоморова
руководителемъ Анжельского

Гронвальд тоже просит перенести лавку с Покровской улицы на Сухановский переулочек на Новом Месте в доме сумского цехового Василия Романовича Шевченко. Рядом на Псельской 18 був пивзавод Шретер. Не каждое прошение удовлетворялось.

Во Акцизное Управление 3го Округа
Коробковской Губернии Сумского уезда



Ильинича Сергеева
Федоровича Фомвалда
Николаевича Вильпола
Сумского уезда

Прошение

Ильинича покойниче просит Акциз-
ное Управление сдать съ своей стороны
напечатанное распоряжение о маркировании
виновки для осмотра пивной лавки
находящейся въ г. Сумах Ново-льскаа
улица М. А. Вьяленко, и по осмотру
сдать напечатаннй переводъ изъ лавки
бывшей за Коробковскими плотинами
въ домъ Зайцевой, а книги на новона-
печатанъ въ домъ Вьяленко по свидо-
тельству № 807, июня 21 дня 1902
Сергей Федорович Фомвалда, а за
его по его доверію подписалъ Ильинич Н.
Ильинич

Ильиничу



Повторяю добротности
Калинковского пиво-медоварен-
ного Товарищества Федора До-
рошевска Курянина

Заявление

Покорително прошу Курянина от-
пустить в Украину Курянина, разрешит
мне третий Калинковского пиво-
медоваренного товарищества Федора До-
рошевска Курянина Курянина.
Покорително прошу Курянина
Калинковского Товарищества Курянина
Федора Дорошевска Курянина

Юлия Юрьевна 1905г

Калинкинский завод пиво-медоварного товарищества в лице Касьяненко тоже просит перенести размещение лавки. Цікаво а хто їх пиво купував.

Годность пива 5 дней. В дороге 2 дня. Цена, наверно, была низкая.



БУХГАЛТЕРСКАЯ КНИГА

3^{го} округа Харьковского АКЦИЗНАГО УПРАВЛЕНІЯ.

объ акцизѣ съ пиво - и медоваренія.

На 1860 годѣ.

№	Мѣсяць и число.	
		Нивоваренный заводъ Дочери Генерал-Маіора Настаси Николаевны Шатовой 1872 г.
2.	3.	Надоу варю нива 4 февраля
4.	10.	На двовари нива 11 и 13 февраля

Перечень заводов. На каждую варку требовалось разрешение акцизного управления. Між варками на обладнання ставили печатки. Всі дозволи заносилися до бухгалтерської книги акцизного управління.

№	Мѣсяць и число.	
1871	ноябрь	Арендатору нивовареннаго завода принадлежашаго дочери Генерал-Маіора Настаси Шатовой въ хут. Корытинск. временному слѣдственнику купцу Алексию Кошмару.

Як бачите з цих документів кількість заводів, які працювали в 1870 роках була дуже малою.

№	Мѣсяцъ и число.	Руб.
		<p>Нововоронежский Западъ 90 саж. Киреатъ Маюра на Шмалеви Николаевскы Улаговскы съ 1873 г.</p>
6.	Февраль 23.	На три сажени 24, 26 и 28 саж. 5

№	Мѣсяцъ и число.	Р.
		<p>Нововоронежский Западъ Купца Павла Воекобова Чирнова на 1873 г.</p>
1	Январь 30	на 30 и 31. Января на одну

№	Мѣсяцъ и число.	Р.
		<p>Предаториинъ Марковского нововоронежскаго завода Подполковника Санаи Амшевскаго, въ селѣ Марковскъ Лебединскаго уѣзда, земли его Амшевскаго - Оттоининъ Флорисинство Амшевской.</p>
2.	Мартъ 9.	На одну сажень 11 ²⁰ Марта 1870. года, по еликости поуды въ 348. сажень по 6 копеекъ

Пивоварний завод на Псельській вулиці

Перші відомості про завод відносяться до 1870 року, коли він був заснований і належав він Зелінгу Камилу Івановичу. Після його смерті перейшов у власність його дружини Юлії Іванівни. Вона виходить заміж і становиться Шретер Юлія Іванівна. Під цим прізвищем Юлія Іванівна є в різних документах. Наступним власником був Іоган-Самуїлович-Францевич Буган. В 1897 р. завод дав 13 200 відер пива, у 1899 р. мав 11 робітників, в 1904 р. мав 14 робітників. Випуск пива зріс до 36 тисяч 720 відер.

На 1917 р. завод рахувався в „Окладній книжці” по Псельській № 20. Вартість складала 12 000.

3108. 20. Буган Іоган Самуїлович Францович, 2 дома, служби (пивзавод колишній Шретер), 12 000. Тут може виникнути питання: Чому у Шретер був 18 номер, а в Бугана 20. Можливо виробництво розвивалося, площ не вистачало, тоді і докупили ще одну садибу, а можливо це просто порахували по новому номери на вимогу Харківського губернатора Катеринича, який вимагав, щоб всі садиби мали номери.

Завод пережив всі катаклізми і під час НЕПу називався „Інтернаціонал”.

Тепер я вам наведу архівні документи. Але оригінали поганої якості, то я зробив передрук.

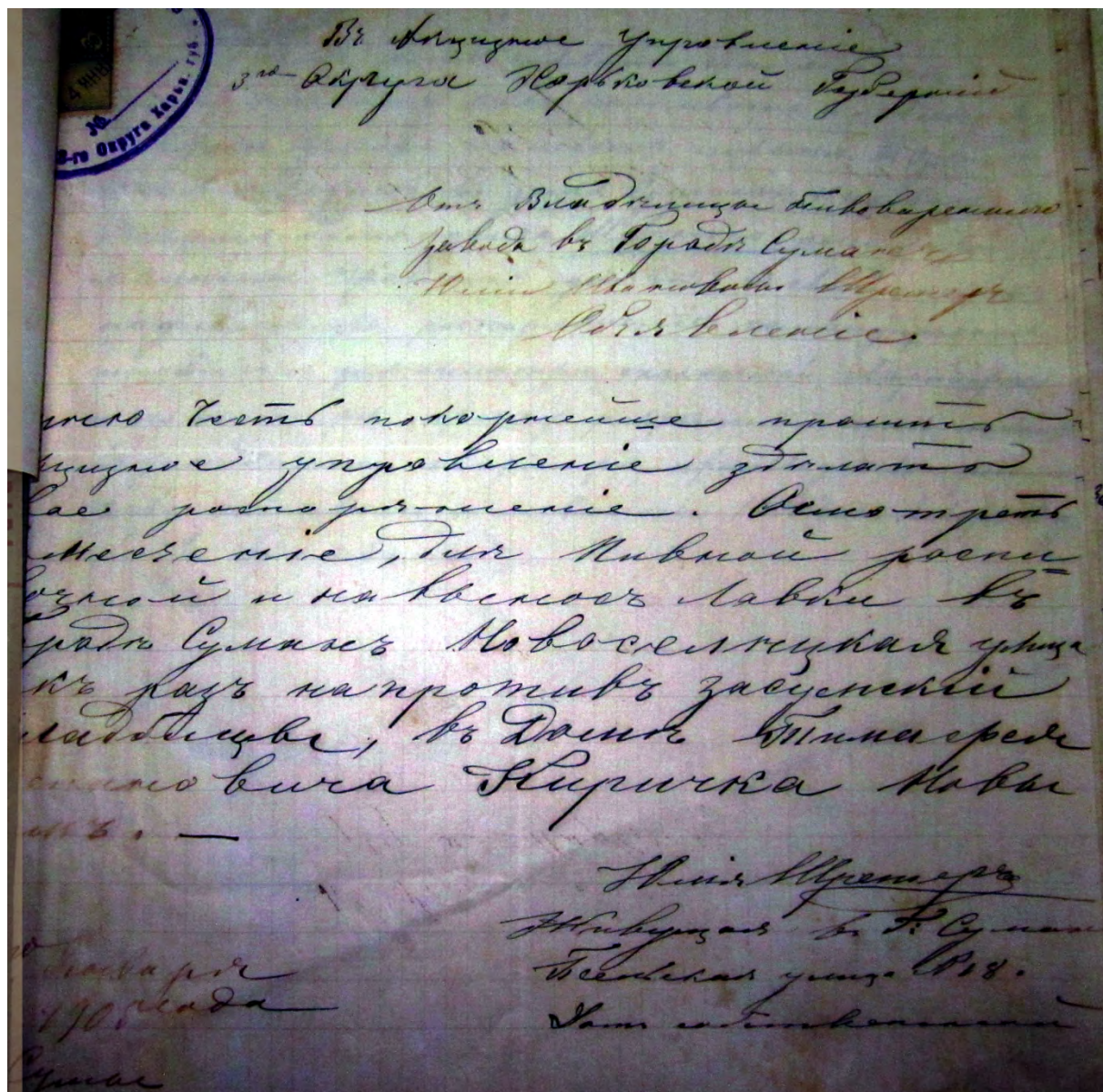
*В Акцизное Управление
3-го округа Харьковской губернии.*

*Заявление от владелицы пивоваренного завода в городе Сумы
Юлии Ивановны Шретер.*

Имею Честь покорнейше просить Акцизное Управление сделать распоряжение. Осмотреть помещение для пивной распивочной и

на вынос. Лавка в г. Сумы Новоселицкая улица как раз напротив Засумского кладбища в доме Тимофея Семеновича Киричка.

Юлия Шретер живущая в Сумах на Псельской ул. № 18, дом собственный. 1890 г. Сум.



А це сам документ

Продукція заводу випускалася як в бочках, так і в пляшках. По місту і повіту була розкидана мережа пивних, через яку йшла реалізація.







Це той випадок, коли самі етикетки можуть нам розповісти більше за архівний документ.

За радянський період ми маємо тільки один архівний документ про перевірку Сумської продукційно-кооперативної трудової артілі „Інтернаціонал”. Ця артіль була зареєстрована за адресою м. Суми, вул. Псільська 18. Перевірка проходила 10 травня 1929 р. Вони перевіряли сплату акцизу за всі роки. 1929 рік – це рік, коли НЕП вже закінчувався.

Два інспектори Галушка і Васильківський Харківського округового відділу проводили перевірку артілі. Головою правління артілі був Бобко.

Ми не можемо з цього документа собі уявити, яке обладнання було на заводі, ні скільки людей працювало на ньому. По тим перебудованим будинкам я пробував уявити, де був льодовик, де готувався солод, де варився хміль, де йшов розлив в пляшки. Як сполучалися між собою ці технологічні процеси? Останні свідки

цього вмерли ще в 50-х, а їх діти, які могли ще щось розповісти з почутого від батьків, теж померли на початку 70-80-х років. І тільки онуки можуть ще щось розповісти, але їх розповіді часто плутані, фантастичні і вже взяті з різних публікацій в газетах. Часто з такими свідченнями виступає Рита Вікторівна Сергієнко. Я з великою повагою ставлюсь до неї і її книжок, але на жаль взяти з них мені нічого. Вона більше пише про своє спілкування з тими мешканцями Псільської, яких вона ще застала, а решта – це перекази третього покоління. Нові мешканці будинків колишньої броварні на 70 % – це чужі люди, а інші нічого за броварню не чули. Мені теж, як ви тут бачите, не дуже повезло з архівними матеріалами.

Броварня „Сумська Боварія” Штангеля коштувала 20 тис., а ця, коли вона була у Бугана - 12 тис.

До вашої уваги єдиний документ, що я знайшов в архіві

До Харківського окружного суду - по Космоградській
 Надбавка за виконання раціоналізаційних виступів 13/41513
 1929 р. 16 травня
 274.

А К Т
 44883

ревізії на I/У-1929 року броварні "ІНТЕРНАЦІОНАЛ" у м. Сумах, прирівне-
 ної по оплаті акцизу централізованим порядком до держ. виробництв.

Року 1929, Травня 10-го дня. На броварні "Інтернаціонал", що міститься
 в м. Сумах і належить Сумській Продукційно-Кооперативній артілі, на підста-
 ві наказу ХОЗО з 7/У-ц.р. № 13/41513, Інспектор нос. податків ІЗЗ поділу
 ХОЗО ВАСИЛЬКІВСЬКИЙ та Інспектор того ж поділу т. ГАЛУШКА в присутності
 відповідальних по броварні осіб, що підписались нижче, перевели з огляду і
 прицілення зазначеної броварні по розрахунках і виплатах акцизу централі-
 зованим порядком до державних виробництв, ревізію за час із I-го ЖОВТНЯ
 1928 року по I/У-29 року і знайшли:

I. На I-ше Жовтня 1928 р. лічильник вагів "Хронос" відзначав
 9577 пуд., а на I-ше Травня цього року показував
 12263 " й таким чином за весь час було обліковано
 2686 " , а за винятком 106 пуд., що облічено при перевірці вагів, розважені
 і вжито в заторі солоду
 2580 пуд. або ж 42260,4 кгр., з яких було налічено акцизу за ставкою 55
 за кіло до І5/П-29 року за 30466,8 кгр. = 16756 крб. 74 коп. та по 80 к.
 з кгр. за 11793,6 " = 9484 " - 88 " , разом же
 налічено акцизу за 42260,4 кгр. = 26191 крб. 62 коп. та залишало-
 ся на I/Х-28 року пільгової недоїмки..... 9459 " 53 коп.

35651 крб. 15 коп.

а всього з рештою налічено акцизу на I/У-29 року 35651 крб. 15 коп.

II. Розрахунок налічення й виплати акцизу:

I/ На I-ше Жовтня 1928 року залишилося акцизу за актом генревізії
 9459 крб. 53 коп., на терміни виплат:

30/IX-28 р.	2432-43	Виплачені в Сум. держбанк I/Х-28 р. під кв. № 95345- Кб. 2432-43
15/Х- "	2162-16	15/Х-28 р. № 8742 кб. 2162-16
31/Х- "	2162-24	31/Х-28 р. № 981 " 2162-24
15/XI-28 р.	1081-08	15/XI- " № 726 " 1351-35
30/XI-28 р.	1621-62	30/XI- " № 648 " 1351-35

РАЗОМ... 9459-53

9459-53

За I пол. Січня	240 ----- 3981,2	акція 2162-16	Терм. випл. 15/III-29р.	Виплач. до каси Держбанку 15/III-29, № 413	2162-16
За II пол.	240 ----- 3981,2	"	31/III-29 р.	1/IV-, № 970	2162-16
За I пол. Лютого	300 ----- 4914,	"	2702-70 = 2580-71	15/IV-29р. 15/IV-, № 942 17/IV-, № 785	2580-71 126-13
За II пол. Лютого	180 ----- 2948,4	По 80к. в кгр. =	2368-72 2580-71	30/IV-29 30/IV-, № 123	2656-83
За I пол. Березня	120 ----- 1965,6	"	1672-48	16/У-29 р. 16/У- в пільг. недоїмці	
За II пол.	120 ----- 1965,6	"	1672-48	31/У-29 р. 31/У-	
За I пол. Квітня	150 ----- 2457,	"	1965-60	15/УІ-	
За II пол. Квітня	150 ----- 2457,	"	1965-60	30/УІ-	
РАЗОМ	2580 ----- 42260,4	"	26191-62		18106-45 7076-16 1009-01
					та залишається пільгової недоїмки... та відстачено з 16/У- по 31/УІІ-29р....
					РАЗОМ.....26191-62

2/ В поточному році:

За I пол. Жовтня	120 п. ----- 1965,6 кг.	На суму акцизу по 55 з кгр.	1081-08 к. на терм. випл. 15/ХІІ-1928р.
" II " "	120 п. ----- 1965,6 кг.	"	1081-08 к. терм. випл. 31/ХІІ-28
" I " Листопа	210 ----- 3439,8	"	1891-89 " 15/І-29 р.
" II " "	210 ----- 3439,8	"	1891-89 " 31/І-29 р.
" I " Грудня	210 ----- 3439,8	"	1891-89 " 15/ІІ-29 р.
" II " "	210 ----- 3439,8	"	1891-89 " 28/ІІ-29 р.

III. Розрахунок цільової надшки на користь безпритульн. дітей.

За час із I-го Жовтня по I/у-29 р. було здроблено та вжито солоду 42260,4 кгр. по 7,35 коп. з кгр., а всього налічено 3106 карб.14 коп. та залишалось на I/х-28 року..... 1264 " Іб "

а разом налічено на I/у-29 р..... 4370-карб.29 коп. ✓

На покриття цієї суми було внесено до Каси Сумдержбанку: I/х-28 р. № 2, Кб.325-06 к., Іб/х-, № 875, Кб.288-97к., 30/х-, № 982, Кб.288-94к., Іб/хІ- № 727, Кб.180-55 к., 30/хІ-, № 647, Кб.180-59к., Іб/хІІ-, № 642816, Кб.144-51 ІІ/хІІ-, № 721, Кб.144-47, Іб/І-29 р., № 542444, Кб.252-83, 31/І-, № 130, Кб.252-82, Іб/ІІ-, № 745, Кб.252-82к., 28/ІІ-, № 542698, Кб.84-28к., Іб/ІІ-, № 414, Кб.288-94, І/ІІ-, № 971, Кб.288-94, Іб/ІІ-, № 826, Кб.305-80, та 30/ІІ- № 124, Кб. 305-79 = 3585 карб.31 коп. 6.

Таким чином залишається в пільгов.недоїмці за строками:

на Іб/у-29 р.	Крб.	144-47 к.
" 31/у-29 р.	"	144-48 к.
" Іб/хІ-	"	180-60 к.
" 30/хІ-	"	180-60 к.

та відтронених з Іб/у- по 31/хІІ-29 р. Крб. 134-83 к.

а РАЗОМ.. 784-98 к. 6.

Цього акта окладено в 2-х примірниках, з яких 1 примірника залишено у справах броварні, а другий взято Інспектором Посеради.податків ІЗЗ поділу щоб надіслати куди належить.

ІНСПЕКТОР ПОС.ПОДАТК. *Васильківський* / ВАСИЛЬКІВСЬКИЙ /

ПОМ.ІНСП.ПОС.ПОДАТК. *Галушка* / ГАЛУШКА /

ГОЛОВА ПРАВЛ.БРОВАРНІ *Бовко* / БОВКО /

Тепер вашій увазі я пропоную серію світлин з тих дворі де була броварня.

Старі будівлі можна визначити за кольором і якістю цегли, нові прибудови і надбудови теж різко контрастують між собою.

Вочевидь, що садиба починалася з Псільської і йшла до самого низу. Десь там внизу був і льодовик, в який зимою з річки заготовляли брили льоду.



Ви бачите, що будинок добудований, це 20-й номер і вигляд того ж будинку на світлині, що вище з 18-го номеру. Номери поділені на а, б, в. У кожного мешканця двору є своя територія. Все це виглядає доволі екзотично.



Дерев'яні сараї з часів, коли топили печі. За цим навісом є сходи вниз.





За 50 метрів від того місця, де був старий завод, знаходиться новий під назвою „АСпиво”, біля старих бань.

Сумська Баварія



На плані міста є місцина під № 24. Це і є „Сумська Баварія”. Нижче на цих світлинах є вид самої Сумської Баварії. Ця пивоварня розташовувалася між Суджанською, Дорошенковою вулицями і Псарьовським провулком. Належало це місце Поплонському Францу Карловичу (австрійський підданий). Рахувалася вона по вул. Суджанській №12. Пивоварний завод існує з 1880 року. З 1897-1899, він належав Поплонській Ізабелі Антоновні, а завідуючим був Штангель Михайло Іванович. У 1898 р. завод горів. У Ковалю написано Михайло А. У 1897 р. він випустив 8 тис. відер і мав 6 робітників. У тому ж році завод горів. У 1912 році його власником став Штангель. Він продав свою долю в Білопольському заводі і викупив завод Поплонської. Він розширив виробництво. Збудував нові приміщення. На його заводі вже працювало 28 робітників і називався він „Сумська Баварія”.

У 1914 році з початком війни він збудував суконну фабрику, так як виробництво алкоголю було обмежене.

У цьому оголошенні є помилки. Неправильно названа вулиця і прізвище. Коли Штангель став власником, він на вільній території збудував суконну фабрику. Забудова іншої вільної території йшла за радянської влади.





Будівля з башточками це пивний завод, а поруч суконна фабрика з високою прибудовою фарбувального відділення з трубою. Поверху за парканом вулиця Дорошенкова, а все інше сад і щось схоже на город.

На жаль в ДАСО немає ні планів будівлі, ні переліку обладнання. Коли під час НЕПу завод запрацював, то ніякої документації знайти не вдалося, а тільки акцизні матеріали.

У ДАСО є невеличка справа часів НЕПу з якої можна дізнатися яке було обладнання на цьому заводі, як воно функціонувало, як йшов процес приготування пива. Ці матеріали ви побачите трохи нижче.

Завод Штангеля в „Окладній книжці” за 1917 рік зареєстрована по Псарьовському провулку №6, а фабрика у №8а. Вартість пивзаводу 20 тис., а суконної фабрики 24 тис.

Таке велике виробництво, такі організатори бізнесу, але жодної світлини, або спогадів про Поплонських або Штангеля до нас не дійшло. Така вона безжальна історія нашого краю.

Тепер ми відслідкуємо історію „Сумбоварії”.

Радянська Баварія

Доля багатьох пивних заводів Сумщини після революції склалася по-різному. Ось перелік заводів, які працювали в період НЕПу.

1. Пивзавод (бывш. Блюран или Блюдорн) – г. Сумы, 1922. За цей завод я не знайшов нічого, навіть спогадів в інших архівних документах.
2. Пивзавод Трудартели «Интернационал» (бывш. Шретер Ю. И.) – г. Сумы, Псельская ул. 18, 1922 – 26. Є документ, який я використав при написанні книжки. Є пивні пляшки, які доповнюють архівні документи.
3. Пивзавод (бывший «Сумская Бавария») – г. Сумы, він розташовувався і на Псарьовському провулку і на Суджанская ул. 12 1922–26. За цей період є архівні документи. Про нього мова нижче.
4. Пивзавод с/хоз. Белопольского, Речанского и Шиповатского Товариществ, бывш. Грюнвальд Г. Ф. и Штангель М. И. – г. Белополье – 1922. Архівні матеріали відсутні, як за дореволюційний період, так і часи НЕПу.
5. Пивзавод Акц. Товарищества «Хаторг» (бывш. Бондаренко М. И.) –г. Ахтырка, Аптекарский пер. 1921 – 1931. Є матеріали, але дослідженні не мною.

Прізвище орендатора пивних заводів Михайла Івановича Штангеля буде зустрічатися доволі часто, але ніяких біографічних даних немає. Тепер ми перейдемо безпосередньо до висвітлення долі „Сумської Боварії”, яка в документах періоду НЕПу називалась „Сумбоварія”.

Архів № 11

КНИГА

для учета производства пивоварения по
пивоваренному заводу, принадлежащему
"Сумбодоварни" и находящемуся *В городе Сумах*
на 1924 год.

В Сумському архіві є 3 документи стосовно „Сумбоварії”. Книжка обліку пивоваріння вела облік робочих періодів заводу. Коли завод працював і коли ні. На обладнання

ставились печатки і слідкували за їх збереженням. Документи дуже старі і зношені і тому вимагають передрукування.

Тепер я наведу вам декілька прикладів.

1924, апрель 16^{го} дня. При посещении завода №1
и завода в бездействии в Сентинке автоматических
весов №436 для обеспечения на весы и сельскохозяй-
стве, а также пераппи Ст. Именитого Кооператива
округа на дровоаретив. и котле №4 и мешалке тывоваретивной
котла №2 в целости
Именитого
Кооператива №1-русь
Завтывзаводом И. Билец

7^{го} апреля 1924. При посещении завода №1:
1) завод в бездействии в Сентинке автоматических весов "Хронос"
показывает 4136 для обеспечения на весы и сельскохозяй-
стве, а также пераппи Ст. Именитого Кооператива
округа на дровоаретив. и котле №4 и мешалке тывоваретивной
котла №2 в целости
Именитого
Кооператива №1-русь
Завтывзаводом И. Билец

Так як ніяких інших матеріалів за пивний завод „Сумська Баварія” не збереглося, то ми скористаємося радянськими архівними матеріалами. Бо ця артіль успадкувала все обладнання заводу. З цього оголошення видно, що на терезах стояв автоматичний лічильник Хронос.

П/о БЛАГОУСТРОЙСТВА
СУМОБРОТКОМХОЗА

СМЕТА № _____

№а ремонт плавильного завода "СУМБАВАРИЯ", по Суджанской ул.

Составлена 1925 года.

Стоимость рабочей силы 1000 руб. 00 коп.

„ материала 200 „ 00 „

Общая сумма 1200 руб. 00 коп.

В цьому документі ми знаходимо відомості про сам завод і обладнання на ньому. Прошло 8 років після революції і стали робити ремонт. Склали кошторис. В основному вимагало ремонту дах і обладнання. Кошторис стосувався кількості матеріалів і розрахунку вартості робіт. Тоді забравши у буржуазії заводи і фабрики робітники могли підтримувати порядок і в робочому стані. Сьогодні все навпаки, коли буржуазія забрала знову все у робітників сталася повна катастрофа. Українська буржуазія виявилася не здібною управляти.

Цьому свідчення ті ж будинки заводу. В якому страшному і занедбаному стані вони перебувають. Дахи не ремонтують і все пропадає.

Тепер розглянемо сам завод. Він мав: великий льодовик. Підлягав ремонту. Лагерний по зал. Що це таке я не знаю. Машинне відділення. Теж його будинку призначили капітальний ремонт. Наступним йшов головний корпус, а за ним малий льодовик і запасний льодовик.

Наступне було чесальне відділення. Справа в тому, що в Штангеля була и суконна фабрика. От вони і використали її для розширення виробництва.

Вони вирішили використовувати другий поверх для зберігання збіжжя, бо восени воно мало найнижчу ціну і тому робили запас на весь рік. Далі йшов суслварний казан на 684 відер і фільтровані чани з холодильними тарілками.

Далі була мийка пляшок в автоматичній ванні з вагонетками.

Про ремонт витяжних і димових труб теж не забули. Підлягали ремонту лагерні бочки і заторні баки. З 51 бочки 12 були зовсім негожі, а інші підлягали ремонту.

ЧАСОВАЯ ОТДЕЛЕНИЕ / капит. ремонт /						
а/ Восстановить новую двухскатную крышу, крыт. толем на протяжении 10,5 саж., принимая расстояние между осями стропил по п. 597 в 0,75 с., нужно поставить 14 пар длина ноги 2,35х28 ног п.с. и 14 бэтин по 1,66с.		65,24 23,24 353,92	-	60	202	35
толщина бревен 5 верш. по п. 158 плотников на обтеску и укладку /0,25х88,48/ х1,05 дн.		23,22	I	89	43	88
б/ Палубы 14, I кв. саж. шелевки I сор. 9ар. х4в. х1" на 44, I кв. с.		170,4ш.	I	-	174	-
По п. 161 - гвоздей 3" 0,025х44, I пуд.		1,1	5	40	5	94
Плотников /0,13х44, I/ х1,05 д.		6	I	89	II	34
в/ Толя на 44, I кв. с., считая по п. 598 с колпаками кус.		25	7	-	175	-
Брусков ив Iвер. доски х9а.		50				
Гвоздей 3" шт.		0,37	5	40	20	-
" толевых пуд.		1,15	7	40	10	46
Асфальт мастики "		12,34	7	-	86	38
для покрытия и осмолки плотников /0,036х44, I/ х1,05		1,67	I	89	3	15
ровельщиков /0,21х44, I/ х1, I		10,2	I	84	18	76
/ Пол второго этажа предназначенный для ссыпки зерна слаб его необходимо укрепить тремя провальными прогонами и колоннами, ся длина здания 65 арш., ширина 0 1/2 арш. и высота 5 1/2 арш., для редняго прогона нужно брусьев осн. 9ар. х5вер. х4в. - 8 шт., арш.		72			70	-
два по бокам 9ар. х4х1-16шт. на колонья дуб. бревна 5ар. х5вер. 5 шт.		144а 237,6			112	-
Плотников по п. 138 на сращиван. голландск. зубом 21х0,82 дн.		6,72	I	89	12	70
кладка на место 9 арш. брусьев обтеской по п. 173 стр. 179:						
Плотников /0,70х24/ х1,05 д.		17,64	I	89	33	34

Установка 36 колон, заделка 36 шипов и к ним гнезда по п.138:									
Плотников 0, 1x36 д.	3,6	I	89					6	80
Установка 36 колон по 5 арш. всего по 20 пог.саж., обтеска по п.174 /0,28x20/x1,05	5,88	I	89					II	II
На остружку 4-х сторон прогонов и колон всего 92 пог.саж. по п.135:									
Плотников /0, 1x92/x1,25 д.	11,5	I	89					21	73
кирпича на фундаментах под колонны 3,6 куба по 3280 шт. по п.412	11808			25/1000				295	20
Цементу 7 бочек	70			8/боч.				56	-
Песку 300 п.	12			I				12	-
намешиков 11,8x2 д.	23,6			I	84			43	42

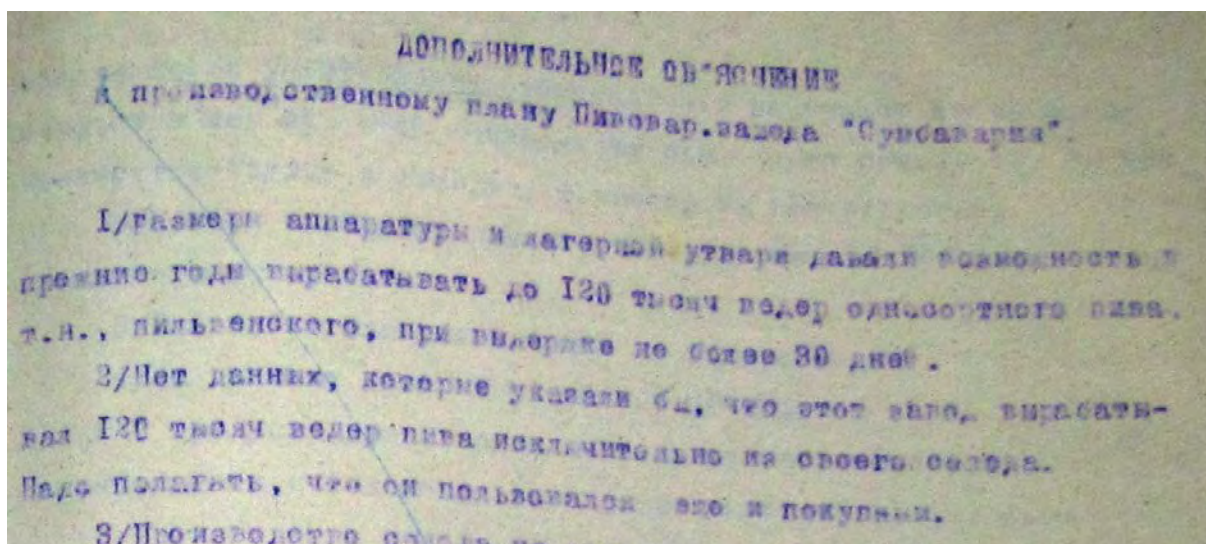
РАСЧЕТ ИЛЬ-АН СМСТА

на устройство водопровода для пивоваренного завода "Сумбавария" на усадьбе, состоящей в г. Сумах по Буланско ул..

предполагается проложить от завода, имеющегося на территории завода, водопровод в здание пивоваренного завода, где устроить шахту со спускным краном, вывести водопроводную трубу вверх и поставить 1 1/2" вентиль для водоразбора.

Розрахунок вартості влаштування водогону. Труби водогону були заведені в садибу Штангеля. Чому її не було на заводі пояснити важко. В дворі у нього був колодязь, але що це був за колодязь уявити важко. Не могли вони в день відрами підіймати 4 тони. Вочевидь це був абіссинський колодязь тобто свердловина.

Завод Штангеля до революції випускав 120 тис. відер пива, а ця „Сумбаварія” тільки з потугами 50 тис. відер. Читати важко і тому я передрукую текст.



*Дополнительные объяснения к производственному плану
пивоваренного завода „Сумбовария”.*

Размер аппаратуры и лагерьной утвари давали возможность в прежние годы вырабатывать 120 тыс. односортного пива пильзенского при выдержке не больше 30 дней.

Пильзенское пиво — (Пилзнер, пильзенер от нем. Pilsner, Pilsener или Pils) низового брожения, светлое пиво с горьким вкусом хмеля и плотностью как минимум 11% и самое большее 12,5 %. Этот сорт систематически варился больше чем 150 лет назад сначала в Пльзене. Впервые этот сорт пива был представлен общественности в Богемии (сегодня — Чехия) в городе Пльзень (по-чешски — Plzeň, по-немецки — Pilsen, откуда и название) в 1842 г. Его сварил специально для этого приглашённый баварский пивовар Йозеф Гролл (нем. Josef Groll). Одной из особенностей нового сорта пива стало использование им светлого, только слегка обжаренного солода. В Германии тем временем примерно 2 трети выпиваемого пива — это пильзенское пиво.

Нет данных о заводе Штангеля, что он вырабатывал 120 тис. пива из своего солода. Надо полагать, что он использовал еще и покупной.

Производство солода не ограничивалось производством собственного пива, а избыток шел на продажу.

Незначительная доходность от продажи драбины, не принята в расчет так как этим отбросам предполагалось или премировать работников, или откармливать свиней на территории завода, если такие будут. В производственном плане предусматривается производство одного такого пива, которое называется Столовое или Пельзинское.

Топливо распределено так:

1. Для варки пива..... 11120 пуд.
 2. Согревания паровика..... 3475
 3. Сушки солода..... 3333
 4. На обогрев 8 печей в течении 6 месяцев..... 12000
- Всего..... 2128

Для целей пивоварения предлагалось брать из городского водопровода из расчета 140% воды на отношение к пиву. Емкость заторного чана 592 ведра и забирает 60 пудов солода, что в конечном результате дает 360 ведер пива, отсюда на 50 тис. потребуется 70 тис. ведер воды по 0.65 коп. за ведро. Эта цена установлена водопроводным п/з и утверждена Сумокрисполкомом. На все остальные нужды используется вода с колодца на месте.

Вспомогательные материалы. Количество фильтруемой массы рассчитано на 10 тис. ведер.

Согласно декрета Совнаркома СССР от 17 июля 1923 года, что касается продажи, то такая подробно описана в особом приложении к смете, где намечена сеть лавок и складов и указаны комиссионные начала на которых будут действовать лавки. Основания эти таковы: завод берет на себя доставку

пива с завода в лавку; выборку патента и урвасбор и уплачивает заведующему лавкой 15 % с продажной цены проданного лавкой пива, прочие расходы по содержанию и оборудованию лавки за его счет. Торговля закусками и табачными изделиями производится зав. Лавкой на свой страх и риск.

Инженер п/отд. Громпредприятий

Сумокрместхоза

Ильяшенко

Производственно-эксплуатационный план пивоваренного завода „Сумбавария”, бывший Штангеля на период 1925/1926 года.

Производства пивоварения состоит из двух основных операций, а именно: Процесс производства солода и процесс пивоварения. Процесс производства солода не везде практикуется. Некоторые пивоваренные заводы работают частично или полностью на покупном солоде, вследствие отсутствия солода или недостаточности его вызывает увеличение себестоимости. В этом отношении завод Сумбавария находится в выгодных условиях в том смысле, что он располагает солодовней площадью свыше 500 кв. м. и сушильной печью производительностью 54 пуда солода в сутки. На площади 500 кв. м. можно расположить для прораствания 750 пуд. ячменя, считая 1,5 пуда на 1 кв. м. при пропускной производительности сушки 54 пуда солода в день.

Принимая выход солода из ячменя 75%, получим 72 пуда ячменя для одной замочки т.е. всей площади солодовни хватит на 10,4 дня, каковы и необходимы для проращивания ячменя, следовательно при этих условиях можно получить в течении холодных 7 месяцев, а при необходимости и дальше, свыше 10 000 пуд. солода.

Что же касается пивоваренной производительности самого завода, то при наличии имеющейся утвари и подсобных отделений, а также по записям акцизных книг, она достигла 120 000 ведер пива в год.

Но принимая во внимание сбыт этого напитка в последние 8 лет по различным, независимым от предприятия причинам, необходимо, устанавливая норму производства для настоящего времени, руководствоваться возможным потреблением, которое зависит главным образом от дешевизны напитка и его качества.

В 1922-1923 годах этот завод мог сбыть не более 10 тыс. ведер, а 1924-1925 годах со стабилизацией валюты, более устойчивыми ценами на сырье и общего оживления, сбыт продукции завода значительно увеличился при незначительном завоевании рынка цене в 5 рублей за ведро.

На период 1925-1926 года при настоящих экономических предпосылках, улучшении качества продукции и понижении продажной цены до 45-50 % можно рассчитывать на обратно пропорциональное увеличение сбыта доводя его до 40% выработки на заводе Штангеля или 50 тыс. ведер.

Все расчеты по производству будут исходить из этой цифры.

При учете акциза с пивоварения, акцизным ведомством было принято в основу считать 75% повесу последнего, следовательно количество ячменя получается – 11.111 пуд.

Хмель в пивоваренном производстве является одним из главных элементов. При рациональном ведении производства необходимо придерживаться, выработанных опытом норм. В данном случае принимается за среднее 0.5 фунта на один пуд солода, на один пуд солода, в зависимости от качества хмеля.

При этой норме для производства потребуется 100 пудов.

Топливо (дрова)

Количество потребленного топлива рассчитано по данным получается 139 прошлых лет. На каждую варь в 60 пудов солода расходовалось 80 пудов дров всех варей, при наших расчетах, получается 139, умножаем на 80 пуд., получаем 11.120 пудов дров.

На работу паровика в 6 сил расходуется 25 пудов дров, а паровик работает в течение 139 дней, что составит 3476 пудов.

Сушка солода требует 1 пуд дров на один пуд солода, что составляет 8333 пуда. В разных местах по заводу расположено 8 обогревательных утермарковских печей. *(Утермарковские печи – это многоканальные печи круглой формы, обитые листовым железом. Их изобретение восходит к 1812 году.)*

На каждую печку по 25 пудов в месяц. Потребуется 1200 пудов, а всего дров 24 128 пудов.

Ниже приводится калькуляция производства из расчета на 50 тыс. ведер при выше приведенных нормах.

Ячменя нужно 11 тис. Пудов по цене 1 рубль – 11.111 рублей, исключая из этой суммы стоимость отхода при чистке, в количестве 10%, что составит 1.111 пудов при цене 10 коп. за пуд - 111 рублей.

Хмеля нужно 100 пудов по 100 рублей – 10 тыс.

Топлива за 24128 пуд по 23 коп. – 5. 549 р.44к.

Итого основные материалы 26.549р. 44 к.

Вспомогательные материалы:

Мешков подержанных 150 40 к. 60 р.

Лопат деревянных	30	50 к.	15 р.
Ведер железных	20	75 к.	15 р.
Щеток разных			100 р.
Фильтрационные массы 5 п.		80	100 р.
Соломы для упаковки 20 воз.		2.50	30 р.
Дрожжей	10 п.	25	250 р.
Извести негашен.	50 п.	50	250 р.
Метл березовых	100 шт.	05 к.	5 р.
Шпагату	10 ф.	1 р.	10 р.
Свечей стеариновых	3 п.	24 р.	72 р.
Керосину	2	1.80	3 р. 60 к.
Спичек	10 п.	15 к.	1 р. 50 к.
Олеонафту	15 п.	3. 25	48 р. 75 к.
Цилиндровые масла	3 п.	7.30	21 р. 90 к.
Кадки	1 п.	-	7 р. 20 к.
Сала говяжьего	20 ф.	50 к.	10 р.
Пеньки нечесаной	5 п.	6 р.	30 р.
Формалину	10 ф.	2 р.	20 р.
Купоросу мед.	1 п.	-	8 р. 80 к.
Канифоли	25 п.	6 р.	150 р.
Смолы пивной	25 п.	8 р.	200 р.
Стекла оконного	ящик 18 x16		34 р.

Замазки оконной	1 п.		4 р.
Топоров плотничих	3	1 р. 50 к.	4.50.
Лопат железных	5	75 к.	3 р. 75 к.
Ломов	3	2 р.	6 р.
Гвоздей разных	5 п.	5 р. 20 к.	26 р.
Пробок 1 миллион	1000 уп.	2 р. 50 к.	2 500
Бутылок пивных 05 л.	60000	10 к.	6000 р.
Этикеток 1 миллион			1000 р.
Лед и солома			1100 р.
Вода из водопровода	70 000 в.	0, 65 к.	455 р.
Итого			12 642 р.

Тепер я подам вам інші матеріали з світлин, які можна читати.

Робоча сила

Машинист 1	64 р. 68.
Бондар 1	49 р.
Не квалифиц. В солодовне 6	35 р.
При варке и подв. 3	30 р. 80 к.
Мойка бутылок 3	25 р. 20 к.

14

501 р. 68 к.

Всего за год

6030 р. 16 к.

60 дней сверхурочных по 1 р. 26 к. 767. 78.

144 дня праздничных 2 р 56 к. 368. 64.

288 дней добавочных в солодовне 1 р. 28 к. 364

Всего 7525. 20

Административно-технический персонал

Машинист	I по. 10 разр. - 10% из 14 миним.	64-68
Бондарь	I " 9 " - " "	49-00
Неквалифицир.		
в солодовне	6 " 6 " - " "	35-00
При варке и подв.	3 " 5 " - " "	30-80
Мойка бутылок	3 " 4 " - " "	25-20
	<u>14</u>	<u>501-68</u>
А всего за год . . .		6020-16
600 дней сверхурочных по 1р. 28к. -		767-78
144 дня праздничных " 2р. 56к. -		368-64
288-дн. добавочных в со- лодовне по 1р. 28к. -		368-64 . . . 1505-04
		<u>7525-20</u>

Нарахування на зарплату:

Соцстрах -16% от 7525 р. 20 к. – 1204 р.03 к.

Компенсации и отпуска 9%	677.27
Культфонд 1%	75.25
Рабочком 1%	75.25

=====
Костюм брезентовый 11 по 5.50 60.50

Халатов	3	3	9
Фартухов	13	1	13
Тулуп сторожа	1		40
Валянок 2 п.		6	12
Сапог в солодовнях 6 п.		15	90

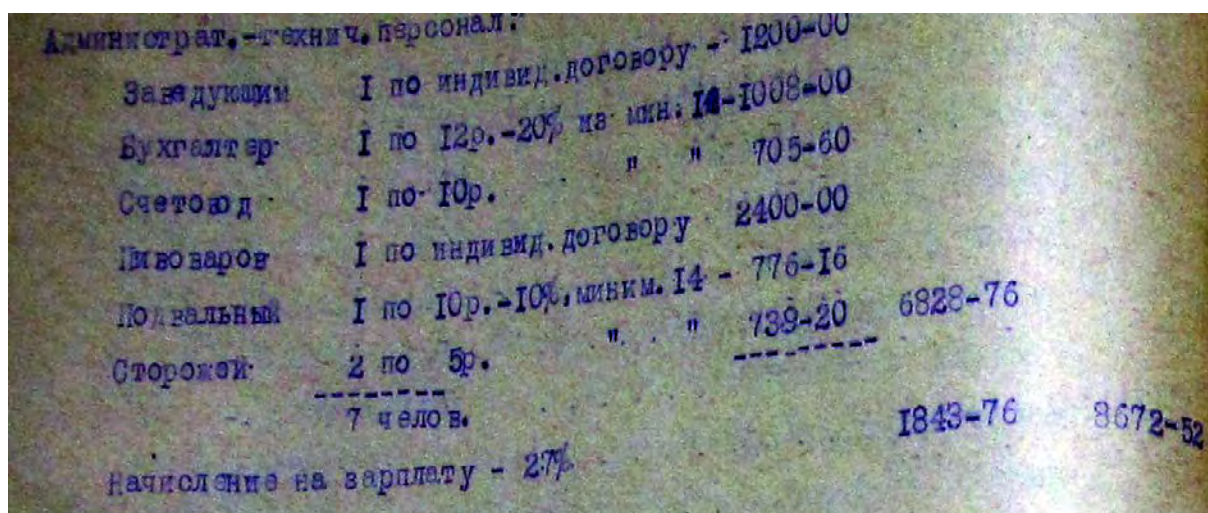
Начисления на зарплату:

Соцстрах	- 16%	от 7525р.20к.	- 1204р.03	
Компен. и отпуска 9%	"	"	677 -27	
Культфонд 1%	"	"	75-25	
Рабочком 1%	"	"	75-25	2081-80
<hr/>				
Костюм брезент. II по 5-50			60-50	
Халатов	3	" 3-00	9-00	
Фартухов	13	" 1-00	13-00	
Тулуп сторож.	I		40-00	
Валянок	2п.	6-00	12-00	
Сапог в солод.	6п.	15-00	90-00	225-50
				9782-50

Административно-технический персонал:

Заведующий 1 по индивидуальному договору	1200
Бухгалтеру 1 по 12%	1008
Счетоводу 1 по 10 р.	705.60

Пивовару 1 по индивидуальному договору	2400
Подвальный 1 по 10 р.	776. 16
Сторожей 2 по 5 р	738. 20
Начисление на зарплату 27%	
Всего	8672.52



Накладные расходы:

Стоимость текущего ремонта	696. 13
Электрическая энергия	1200
Телефон 16 р. установка и 60 р. абонемента плата	76
Канцелярские : книги, газеты, почта и проч.	200
Патент на производство	238

Личные промышловых

Заведующий III разряд	27 р.
Бухгалтер I	11 р.
Конторщик I	11 р.

Гербовый сбор на оплату свидетельства на производство пива

1 р. х 125 шт	125
Гербовые марки на акциз	200
Страховка	615
Вывоз нечистот	50
Амортизация:	
Стоимость камен. Построек 41807х 5%	2090
Деревьев 300х10%	30
Машин 4028х10	402
Всего	2528
% на непредвиденные расходы от суммы 60286	3014
% на затраченный капитал с суммы 20.000	2000
Уравсбора в размере 1 % госпоступлений в местный бюджет от суммы 50 000х2	2000
Итого 70582	

Что составляет расход на одно ведро 1 р. 41к.

А теперь разделим ведро на 20 пол-литровых бутылок и получим 5.2 коп.

Ниже проводится сравнительная таблица калькуляции стоимости пива в зависимости от размера производства:

Стоимость капитального ремонта в сумме 8 442 р. 12 к. не включены в калькуляцию на том основании, что в условиях

конкуренции, эта цифра не должна отражаться на калькуляции себестоимости продукции и должна быть покрыта путем амортизации, а последняя в себестоимости 1 ведра: Тоже самое с акцизом, 40 000 руб. не внесены в расход, так как фактически эта сумма оплачивается покупателем и не является элементом себестоимости.

Наименование статей.	На 50000вед.	На 1вед.	На 36000вед.	На 1вед.	На 20000вед.	На 1вед.
Ячмень	11000-00	22,0	8000-00	22,0	4445-00	22,2
Хмель	10000-00	20,0	7200-00	20,0	4166-00	20,0
Дрожь	5549-44	11,1	4071-00	11,5	2896-60	11,9
Вспомогат. мат.	12642-00	25,0	9102-24	25,3	5056-80	25,3
Рабоч. сила	9782-50	19,6	7043-04	19,6	7043-04	32,2
Администр. техн. персон.	3672-52	17,3	6244-20	17,3	6244-20	31,2
Накладн. расходы	5921-77	11,8	5921-77	16,5	5921-77	29,6
не предусмотрен.	3014-30	6,2	2170-10	6,2	1200,00	6,0
на аатрач. кап.	2000-00	4,0	1440-00	4,0	1200,00	6,0
Уравсбор	2000-00	4,0	1372-00	5,2	1200,00	6,0
ИТОГО	70582-53	1-41	5064-35	1-47,4	38873-41	1-93,3
Надбавка в пользу предприятия	30	30к.	30	30к.		30
Акциз на 1 вед.		80к.		80к.		80
Продажная цена на заводе		2-51		2-57,4		3-033
Чистая прибыль	15000р.	21,15%	10800р.	20,3%	6000р.	15,5%

Возможность реализации годового производства в 50 тыс. ведер возможна при том условии, что разница от понижения продажной цены на 50% с 30 на 15 коп. за бутылку даст возможность массового розничного потребления. Средняя ежедневная продажа 140 ведер составит годовой сбыт 50 тыс. ведер, если считать минимальную продажу из пивной лавки в среднем за лето и зиму по 2 ведра в день, то для реализации необходимо

иметь 50 лавок расположенных в районе и сельских центрах. Остальные 30% можно реализовать.

Схема сети пивных лавок по сбыту пива завода Сумбавария.

Сумской район:

Сумы	2	Распивочных
Чернетчина	1	На вынос
Низы	1	
Сыроватка	1	
Степановка	1	
Виры	1	
Николаевка	1	
Стецковка	1	
Старое село	1	

Белопольский район:

Белополье	2	Распивочных
Речки	1	
Ульяновка	1	
Терны	1	
Ворожба	1	
Павловка	1	На вынос
Куяновка	1	
Анновка	1	

Путивльский район:

Путивль	1	Распивочная
Теткино	1	
Бурынъ	1	
Глушково	1	

Ахтырское направление:

Боромля	1	Распивочная
Смородино	1	
Тростянец	1	

Юнаковский район

Юнаковка	1	Распивочная
Хотень	1	
Локня	1	
Могрица	1	
Кияница	1	

Краснопольский район

Краснополье	1	Распивочная
Угроды	1	
Мезеновка	1	
Славгород	1	
Пушкарное	1	На вынос
Покровское	1	
Успанское	1	

Грайворонское направление

Красная Яруга	1	Распивочная
Ракитное	1	
Хотмыжск	1	

Лебединский район

Лебедин	1	Распивочная
Ворожба	1	
Ольшаны	1	
Межирич	1	
Штеповка	1	

Суджанское направление:

Суджа	2	Распивочные
Мирополье	1	
Рыльск	1	

Альбом сучасних світлин колишнього пивного заводу Штангеля

Після ВВВ війни садиба заводу була поділена на дві частини. Одну частину віддали під швейну фабрику, а другу під завод „Металоширвжиток”. Я пам’ятаю з часів дитинства, що там деякий час працювала і воляльно-повстяна фабрика, що робила валянці. До 90 років все це ще працювало, а реставрації капіталізму не перенесло.

Ви бачили, як за часів НЕПу в умовах більшовицького режиму міг існувати і розвиватися завод, а от в 90-х роках такого успішного переходу не сталося. Тоді вийшли на рівень виробництва 1913 р. могли за два роки. Тепер 30 років йде тільки спад. Скільки змінилося президентів, прем’єр-міністрів, а справи зовсім кепські. Незадоволені, всі в суспільстві, масова імміграція, занепад освіти, медицини, як результат божевільних реформ.

На цих світлинах ви побачите сучасній стан будівель, деяким з них, вже по 140 років. На багатьох з них зберігся металевий дах, який не бачив фарби по 50 і більше років. Красиві автентичні клепані сходишки на другий поверх вже частково повністю пропали, їх залишки висять, як протягнуті до неба людські руки. Ходиш, дивишся і розумієш що ці будівлі вже нічого не спасе і вони, так як і люди, щезнуть на віки, а невдовзі і пам’ять за них підметуть.



Я думаю, що пивний завод Поплонського Франця Карловича починався з цього маленького будиночка. З плином часу добудовувалися і двоповерхові будівлі. Третій будинок зі сходами на другий поверх, я так думаю, був збудований, коли керуючим став Михайло Іванович Штангель



Фотографувати довелося зверху. Там, де колись була вул. Дорошенкова. Зараз з неї нічого не лишилося. Вона вся забудована. Паркан фабрики, який зроблений з сітки, заріс чагарниками і деревами. Важко знайти місце для того, щоб зняти.



На старій дореволюційній світлині цієї будівлі немає. Можливо, вона була вже збудована за радянської влади. Тут в 60-х і 70-х роках на першому поверсі праворуч був медпункт. Завідуючою там була моя матір. Поруч розташовувалася столова, а на другому поверсі був клуб. Це запасні сходи в приміщення клубу.

Прямо перед нами суконна фабрика Штангеля. Чому невідновили суконну фабрику, та тому, що в місті була більша фабрика Чонобильського в якій з моєчного відділення сточні води подавалися в два великих відстойника, а з фабрики Штангеля в ставок, який ми бачимо на мапі міста. Свердловина, яка подавала воду на пивзавод була за 50 метрів від ставка.

Тому завод користувався водою з міського водогону. На місці чесального відділення фабрики після капітального ремонту влаштували склад ячміню і солоду для пивного заводу.

Радянська швейна фабрика випускала верхній одяг. Пальто і куртки. Шили з японського матеріалу. Коли йдеш в такому одязі на спині утворюється конденсат. Зимою на холоді конденсат замерзає.

В останній період свого існування вони шили тільки шинелі.

На зміну радянській швейній фабриці прийшло ЗАТ „Спецодяг”. Воно зареєстроване в 1994 році.



А цей будинок, мабуть, теж більш пізньої побудови запам'ятався мені як воляльно-повстяна фабрика. Тут робили валянки. Зими були холодні і довгі, і ми на ковзанки і гірки ходили у валянцях і чоботях. Іноді дома не було чим топити і спали в одязі і валянцях і це була середина 50-х років. Сушили валянці теж на печі. Для валянок треба були онучі.

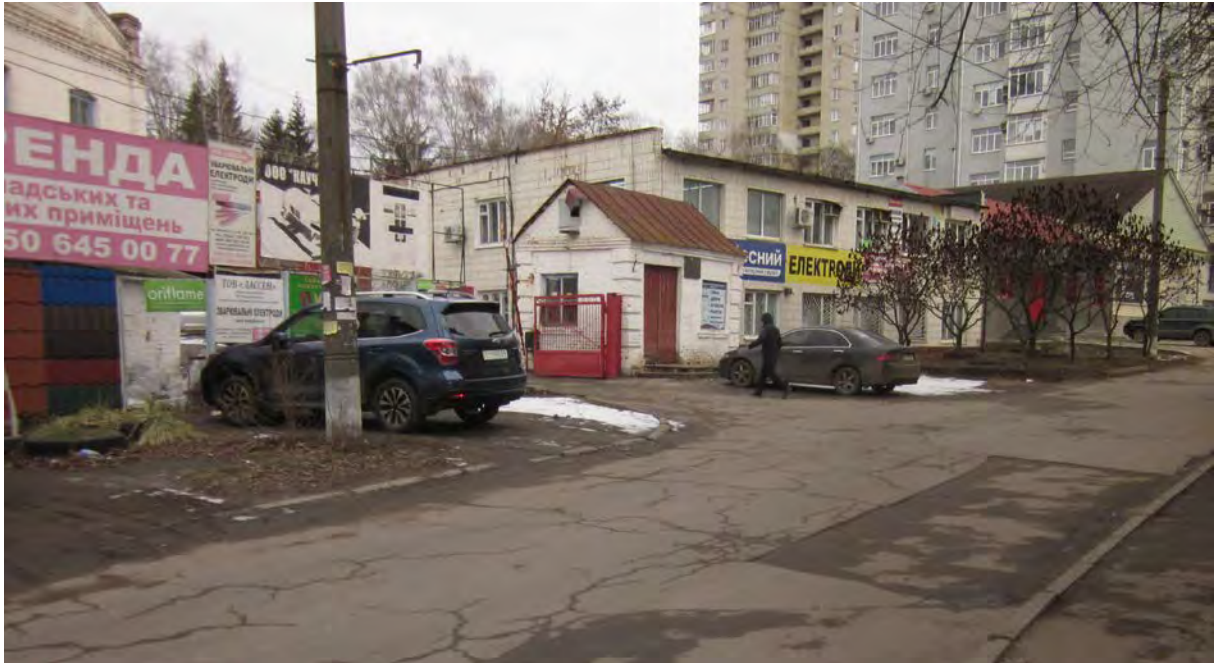
Пройшов час і фабрику ліквідували. Тепер ця будівля належить фабриці. По всій території фабрики розкидані такі маленькі прибудови схожі на курники. Часто це були складські приміщення, або якісь ремонтні служби. Ті хто там працював влаштовували собі печі, і коли опалення на фабриці було ще не включене, то там було вже тепло.



Це зворотній бік будинку, де був медпункт

Біля медпункту був запасний вихід. Це металеві сходи, а з цього боку був парадний вхід і сходи вели в клуб. Тут в клубі я відвідував струнний оркестр.

Тут же був відомий кіноклуб. В часи реставрації капіталізму кіноклуб своє існування припинив. Зараз приміщення віддають різним орендарам.



Це в'їзд на територію швейної фабрики з Псарьовського провулку, а сама фабрика продовжує рахуватись, як і пивзавод Поплонської по Суджанській ул., №12. Завод і суконна фабрика Штангеля числились тут по Псарьовському провулку № 6 і № 6а.



Ось так тепер виглядає Псаревський (Красовицького) провулок. На місці другого будинку, ліворуч були міські бані. Нумерація провулку до революції була зверху вниз.

Тепер у нас мова піде за інше підприємство на території пивного заводу Штангеля. Це завод „Металоширвжиток”. Ще після війни Суми представляли собою одноповерхове місто. В кожному будинку була піч, а майже кожна піч була обладнана духовкою. Термін її існування був 3, 4 роки. Тому потреба в них була велика. Крім духовок, вироблялися загороді для свиноферм, корита, огорожі на кладовища. Пізніше побудували цех літніх розкладних ліжок. Другий цех, який розташовувався на Миколаївській вул. випускав цвяхи. Зараз там „Романтика”.

Десь у кінці 60 років його перенесли на вул. Лінійну. Він випускав дитячі велосипеди, сапки та інший дріб’язок. Після 90-х завод своє існування припинив, велика ціна на метал, застарілий асортимент, нездібність керівництва впоратися з проблемами. Купила його іноземна фірма по виробництву пробок для різних пляшок і призначила керувати ним колишнього комсорга СПТУ 16 Зайця, з яким я свого часу працював в училищі, бо він до цього організував виробництво кришок для банок. Характерно, що інший комсорг Григорій Дащутин добре відомий в Сумах теж працював в цьому училищі комсоргом. Так комсомольці стали локомотивом розбудови капіталізму на Сумщині. Заець іноді дає кошти на книжки. Я ніколи йому не кланявся і нічого в нього не просив.



Сучасний вигляд місця, де колись був завод ліворуч, а на другій світлині цех розкладних ліжок

Ось на цьому місці, що ліворуч, починав свою роботу завод „Металоширвжиток”. Біля воріт було конторське приміщення, а на місці перших двей праворуч був цех, де стояв верстат на якому я працював.

Я пішов працювати з 16 років, бо треба було допомагати матері. Був ще менший брат. Який з часом став механіком по швейним машинам і працював тут на швейній фабриці. Після роботи я йшов до вечірньої школи, а далі був інститут. Життя не дуже було до мене прихильне і воно загартувало мою волю. По життю я трудоголік. Після 60 років я занявся краєзнавством і випустив більше 60 книжок. Ця 63.

Тепер про Суджанську вулицю. Спочатку вона мала назву Мала Московська, а Суджанською стала після 1880 р. Великою Московською називалась теперішня Соборна. Інша особливість цієї вулиці та, що правий бік відноситься до Нового Місця, лівий бік до Холодної гори.



Будинок Поплонської Ізабелі Антонівни власниці пивного заводу



Будинок Штангеля Михайла Івановича спочатку управляючого заводу, а після 1912 р. власника „Сумської Баварії”.

Зараз є плани знести фабрику. Я про це дізнався, коли вже працював над книжкою, і вона була готова на 80%. Пишуть, що слухання пройшли, але я про них не чув.

Звичайно, що я проти такого будівництва. Для міста це пам'ятка промислової архітектури, а для мене це частина мого життя. Ці плани виглядають чудово на світліні, а пройде 10, 20 років і з'являються проблеми, які вирішити мешканцям буде не під силу.

Дивіться на плані будинків Поплонської і Штангеля немає. Буде знищена не тільки пам'ятка промислової архітектури нашого міста, але і пам'ять про людей, які творили цю архітектуру.

В тій же Німеччині багато колишніх фабрик і заводів перетворюють на молодіжні центри, музеї, магазини.



Люди які мешкають вище 4 поверху в разі пожежі не матимуть шансів на спасіння. Індівідуальними засобами евакуації наші будинки не обладнанні.



Планують підземний паркінг, але місце де будуть будувати представляє собою прибрежну терасу з високим рівнем залягання ґрунтових вод і великою піщаною подушкою, що може дати просідання будинку. Будувати можна тільки на

свайному фундаметі. Головне для будівельників продати житло, а далі всі проблеми ваші, як хочете так і вирішуйте.

За радянських часів в місті теж збудували пивзавод, який випускав пиво „Жигулівське” іноді „Ризке” і сітро. З початком реставрації капіталізму він своє існування припинив. Ось такою була історія пивних заводів в місті.

Охтирський пивзавод

Для висвітлення роботи заводу скористаємося фрагментами з книжки Наталки Ковальчук „Історія Охтирського пивзаводу”.

Починалося все якраз у період економічного піднесення в 1913 році. Дозвіл на будівництво пивзаводу в Охтирці міщанин Іван Іванович Бондаренко отримав для своїх спадкоємців: сина Митрофана Івановича Бондаренка та зятя Луки Яковича Крижанівського наприкінці жовтня 1913 року. Як свідчать архівні документи, 6 березня 1913 року у Харківському губернському правлінні було зареєстроване клопотання М. І Бондаренка „О разрешении постройки пивоваренного завода в гор. Ахтырке”, в якому він зазначав, що „предполагая открыть в гор. Ахтырке Харьковской губ. Ахтырского уезда пивоваренный завод”, має честь покійно просити про видачу „соответствующего разрешения”. Датоване це клопотання 16 січня 1913 року. З нього і почалося „Дело” за №54913 Харківського губернського правління „По прошению М. И. Бондаренко о разрешении постройки пивоваренного завода в гор. Ахтырке”. Є в цій справі один нюанс. Спочатку одним із співвласників майбутнього пивоварного заводу значилася донька І. І. Бондаренка Олександра, але згодом її ім'я буде викресленим з „Технічного протоколу” №376 будівельного управління Харківського губернського правління, а натомість у всіх документах значитиметься ім'я чоловіка Олександри, залізничного інженера і агронома Луки Яковича Крижанівського. Архівні документи дають можливість прослідкувати за тим, як „народжувався” Охтирський пивзавод. Займалося справою будівельне відділення Харківського губернського правління, і треба сказати, що доволі прискіпливо. Бо ж до клопотання майбутніх власників додавався не тільки технічний проект, що було б зрозуміло. А ще й пояснювальна записка, у якій детально розписана тодішня технологія приготування пива. Так, зазначалося, що процес

приготування спиртного напою з зерен ячменю, хмелю, насиченого вуглекислою, мав складатися з трьох окремих процесів. Всі вони виписані у записці: „1. Приготовление солода, т.е. проращивание ячменя и высушивание; 2. Приготовление пивного сусла: а) дробление, т.е. превращение зерен в мелкие части; б) затирание, т.е. смешивание солода с водой и осахаривание; в) варка и введение хмеля; г) охлаждение. 3. Брожение сусла и выдержка пива”. Ретельно виписано не тільки сам процес пивоваріння на майбутньому заводі, а й умови, в яких він відбудуватиметься. Передбачалося, що перший процес приготування солоду має відбуватися в кам'яному будинку, кількість поверхів у якому від одного до чотирьох, залежно від їх призначення. Перший поверх мав служити для того, щоб зерна ячменю, очищені від сторонніх домішок, замочувалися в цементних мочильних чанах. Процес мочіння мав тривати 2-4 дні при температурі 10-12 градусів, аж поки ячмінь не розбухне до потрібного стану. Потім замочений ячмінь переносився для пророщування, яке відбувалося на цементній підлозі току, де постійно підтримується температура між 8 і 10 градусами. Саме приміщення солодильного току мало бути таким: „Помещение солодильного тока перекрыто кирпичными сводами по 6 балкам, поддерживаемых двухтавровыми 8 прогонами на железобетонных колоннах”.

Зазначено, що для підтримки рівної температури „дыхания зерна” і видалення вуглекислоти в стінах будинку будуть влаштовані канали: впускні і витяжні. Висушування зеленого солоду мало відбуватися при температурі 50-90 градусів, яку передбачалося підтримувати за допомогою випускних жарових каналів від духової печі, що облаштовувалася на першому поверсі. Ось так, крок за кроком, операція за операцією ячмінь перетворювався на пиво. Навіть не упущено таких дрібниць як та, що висушений і очищений солод буде зважуватися, і на якому

саме поверсі проходитиме та чи інша технологічна операція: „...После варницы сусло поступает на холодильные тарелки, пройдя холодильный аппарат. Холодильные тарелки расположены в чердачном помещении над комнатой чиновника и конторы” і далі „Охлажденное пиво... поступает в бродильню первый этаж”. Мабуть, ця пояснювальна записка до проекту пивоварного заводу, мала переконати тодішніх чиновників, від яких залежало надання дозволів, що якість продукту буде належною. Інакше навіщо так скрупульозно описувати кожен процес з вказівкою того, у яких приміщеннях все відбудуватиметься, яка температура підтримуватиметься і за рахунок чого: „...Брожение идет при температуре 5,6° Ц. Последняя поддерживается холодным воздухом и водой из ледников, расположенных на две стороны бродильни. Охлажденный воздух и вода поступают в бродильню через отверстия в стенах, отделяющих ледники от помещения бродильни. После брожение пива продолжается в бочонках на ледниках. Ледник окружен каменными стенами с воздушными прослойками и перекрыт кирпичными сводами по двухтавровым 6 балкам, лежащим на 8 прогонах, несомых железобетонными колоннами. Движение аппаратов, машин ведется при помощи нефтяного двигателя, отработанные газы которого отводятся через глушитель в дымовую трубу”. Однак, виявляється, самого тільки дозволу Губернського правління було замало, щоб збудувати завод. Охтирська міська управа також сказала своє слово. Саме вона дала висновок про те, що „...со стороны Управы не встречается препятствий к разрешению мещанину Митрофану Ивановичу Бондаренко произвести, согласно прилагаемому при сем плану, постройку пивоваренного завода на усадебном месте в г. Ахтырке, по Аптекарскому переулку”. Не зустріла перешкод у наданні дозволу на спорудження пивоварного заводу у Охтирці і фабрична інспекція. Однак певні застереження висунула: власники заводу мали

дотримуватися діючих обов'язкових постанов по безпеці і охороні здоров'я робітників. Крім того, мали бути облаштовані загороди для маховиків двигунів, шківів, пасів, валів, зубчатих передач та інших небезпечних місць. Свій висновок щодо будівництва заводу, проекту його спорудження надало і Лікарське відділення Харківського губернського правління. Задля цього працювала комісія в складі „...Ахтырского городского врача, Члена Городской управы, земского санитарного врача и чиновника полиции”, яка оглянула місце, де мали зводити завод, і дала висновок, що „...в санитарно-гигиеническом отношении препятствий не встречается при условии устройства вполне гарантирующих не загрязнение окружающей местности и водостоков приспособлений, для удаления отбросов и грязных вод завода”. Наявність чиновника поліції у комісії не випадкова. Адже, крім усього, дозвіл на відкриття підприємства, яке мало виробляти алкогольні чи слабо алкогольні напої, чи на „питейное заведение” давався тільки людям благонадійним. Наприклад, деякі записи „Журнала по рассмотрению Акцизным Надзором совместно с полицией ходатайств о разрешении открыть питейные заведения по Ахтырскому уезду” свідчать про те, що у разі неблагонадійності людина незалежно від її майнового стану могла отримати й відмову. Причому навіть тоді, коли йшлося тільки про відкриття невеличкого погрібка, де б реалізувалося спиртне. Скажімо, саме такий факт відмови стосовно однієї неблагонадійної вдови дворянина, що бажала відкрити заклад у селі Краснопілля Охтирського повіту, засвідчено у журналі. Коли ж йшлося про побудову цілого підприємства, до справи ставилися ще з більшою прискіпливістю. Тож, очевидно, родина охтирського заводчика І.І. Бондаренка була цілком благонадійною з точки зору поліції. На той час сам І.І.Бондаренко мав власні млини, кінний завод, будував цегельний. Благонадійними вважалися і його син та зять, тож охтирський пристав

Грановський також поставив свою печатку на клопотанні М. І. Бондаренка. Більше того, навіть сам проект заводу М. І. Бондаренко і Л. Я. Крижанівський отримали з рук поліцейського чиновника Охтирського повітового поліцейського управління. Саме сюди надійшов лист губерньського будівельного управління з проханням вручити проект під підпис М. І. Бондаренка та Л. Я. Крижанівського про те, що вони зобов'язуються дотримуватися всіх належних настанов щодо охорони життя і здоров'я робітників, обладнання захисних засобів біля працюючих машин тощо. Та навіть отримавши всі необхідні дозволи, охтирські заводчики наглядом чиновників не спекалися. Бо ж мали за два тижні до завершення будівництва звернутися до губернатора через старшого фабричного інспектора Харківської губернії з проханням про огляд підприємства комісією, яка мала дати дозвіл на пуск заводу. На жаль, з документів відомо тільки те, що на Охтирському пивоварному заводі мало працювати семеро робітників, а от про потужність підприємства, якого сорту і гатунку пиво на ньому варили, не згадано. Адже вже в той період на території Росії варили пиво сортів десяти. Зокрема, на початку 18 століття досить популярними були сорти баварського пива темного, світлого, столового. Випускалося пиво різного вмісту алкоголю від 1,05% вагового алкоголю до 7,12%. Є, однак, порівняльні дані про діяльність 24 пивзаводів Харківської губернії на період 1911-1919 років. На цих підприємствах було в середньому зважено 343724 пуди солоду, отримано 3267969 відер гарячого суслу і 2448203 відра готового пива. Звичайно, є в цих показниках і частка роботи тодішніх охтирських пивоварів. 1913 рік був досить сприятливим для розвитку промисловості, а для пивоварної ще й в тому, що, починаючи з 1910 року, в Україні значно зросли площі висіву товарних культур, зокрема й ячменю. Скажімо, в Київській губернії в 1913 році існувало 4682 торговельні точки з продажу міцних напоїв і різноманітних

закусок, в тому числі 344 трактирних і ресторанных закладів. В спеціалізованих пивних пиво з солоними сушками, бубликами, таранею, креветками і раками коштувало по 5 копійок за кухоль. Пляшку напою вищого гатунку можна було купити за 12 копійок. Рік 1914 докорінно змінив економічну ситуацію в царській Росії та й Україні також. З початком Першої світової війни попит промисловості на робочу силу почав перевищувати пропозицію. Чимало робітників призивалося до Діючої армії, на їх місце приходили нові, які тонкощів виробництва не знали, котрих потрібно було всьому вчити. До того ж у цей період відчутно посилювалося урядове втручання у промисловість, зокрема в кадровій політиці. Державу найбільше турбувало те, аби забезпечити людськими ресурсами армію, фронт, тому наймання робочої сили для власників підприємств стало значною проблемою, для якої потрібні були дозволи. Такою була загальна тенденція в країні. Щодо історії нашого пивзаводу, той час можна назвати „білою плямою”, адже дуже важко знайти документи про те, як працювало невеличке охтирське пивоварне підприємство. Чи була ця робота постійною, чи траплялися перебої, чи вистачало робітників. За період Першої світової війни зазнала значних втрат і пивна галузь. У вересні 1914 року цар Микола II заборонив продаж горілчаних виробів, а також вина та пива. З моменту мобілізації зачинилися усі винні крамниці і лавки повинні бути закриті. Спочатку передбачалось обмежити заборону на казенний продаж спиртних напоїв лише періодом мобілізації, але імператор Микола II вирішив продовжити її на весь час війни. Значною мірою на таке рішення вплинула гаряча підтримка цих заходів у значної частини суспільства. Відповідні постанови приймали і міські та земські власті. Але в реальному житті ситуація складалася по іншому. Стало важко знайти кумів на хрестини. На похоронах та поминках без чарки ніхто не бажав небіжчикові „царства небесного”. Наслідками антиалкогольної

компанії стало захоплення картковими та іншими азартними іграми. З серпня 1914 року навіть у аптеках заборонили продаж спиртових ліків, ввели контроль за реалізацією спирту через аптеки.



Головний корпус

Збереглися дані про опис колишніх приватних господарств Охтирської волості Охтирського повіту, які націоналізувалися після приходу до влади більшовиків. Ось одне з таких свідчень того часу, що стосується помістя "Пристань" колишнього власника Рудольфа Івановича Дворського. Того самого Дворського, що володів Іванівським пивзаводом: „Усадьбы 3,5 десятин, пашни 40, сенокоса 10, леса 140. Всего 193,5 десятин земли. Расстояние до уездного города 13 верст. Почва пригодна для выращивания ржи, овса, картофеля. Лесные угодья составляют 90% дуба, остальное береза и липа. Лесные материалы сбываются лесопромышленникам, а главным образом идут для нужд

економії і пивоваренного заводу. Головне здание побудовано з цегли, покрито залізом, розміром 42х14х6. Крім того побудовані: житловий будинок розмірами: 30х14х4,5 м, конюшня 27х12х3 м, казарма 21х8х5 м, свинарня, корівник і інвентарний сарай. Для управління роботою був нанят староста, який мав зарплату 80 руб. в місяць, робітник при скоті підліток - пастух 1 чел. 15 руб., конюхів 2 чел. відповідно 50 і 80 руб., при молочному скоті 1 чел. 15 руб., польових робітників жінок 3 чел. з зарплатою по 80 руб., при лісі 1 чел. 80 руб. При дворі мався і робітничий інвентар в достаточній кількості: плугів 5 шт., борон 7, селяк 1, жней 1, молотилок 1, веялок 2, очистителів 1, фургонів 2, телег 10 + 1 несправна. Існує опис урахування запасів господарства: кормового, посівного. Опис колишнього приватновласницького господарства Рудольфа Івановича Дворського відповідає програмі опису націоналізованого господарства”.

Не минули „вихри ворожі” і родини власників Охтирського пивоварного заводу. Глава родини Іван Іванович Бондаренко залишиться у місті, сказати б, „при заводі”. А от молодші... Родина Крижанівських дочка Олександра і зять Лука Якович з дітьми Марією і Анастасією переберуться аж на Донбас. До Слов'янська, де Л. Я. Крижанівський і старша дочка Марія працюватимуть на содовому заводі.

Содовий завод в Слов'янську побудував Густав Карлович Шольц колишній архітектор Сум.

Через багато років колишній співвласник Охтирського пивоварного заводу стане головним агрономом на харківському пивзаводі „Баварія”.

Однак то буде згодом, а в 1919 на Охтирщині було тривожно. Пожертвувань скажімо, Журавлянська волость зібрала: 4 печених хлібини, 47 яєць.

На той час на Охтирщині діяло 3 пивоварні підприємства, які виготовляли 5785 пудів солоду, 52200 відер сусла і 32154 відер пива. Охтирський пивоварний, починаючи з лютого 1921 року, орендувала робітничу артіль, яку очолював сам колишній власник підприємства.

Такою була тодішня політика держави „Нова економічна політика“, яка увійде в історію коротким словом НЕП. Щоб прискорити відродження промисловості і налагодити обмін між промисловістю і сільським господарством на основі товарно-грошових відносин, передавалися в оренду як організаціям, так і приватним особам, колишнім власникам тисячі дрібних підприємств. А контроль за промисловістю здійснювали відповідні органи. У 1921 році і в Охтирці було організовано сприятливою для Охтирського пивоварного підприємства.

Завод почав відроджуватися, збільшувалися обсяги виробництва продукції. Хоча загалом громадянська війна 1917-1919 років нанесла пивоварній промисловості Охтирщини значної шкоди: пивоварний завод Дворського розграбували і розбили повністю, а завод Бондаренка, хоч й існував, але враження справляв сумне. Було вибито вікна, розкрадено частини машин і обладнання. Здавалося, що не один рік мине, доки вдасться налагодити на ньому нормальну роботу. Не один раз робилися спроби відновити підприємство, але як тільки справа доходила до фінансування, все припинялося.

У лютому 1922 року підприємство відвідав представник колегії Губраднаргоспу Машинко, який схвалив наміри відремонтувати і пустити завод пообіцяв порушити питання про це на президії Губраднаргоспу. Незважаючи на те, що зима вже підходила до кінця, існуючому на той час колективу пивзаводу вдалося власними дружними зусиллями завантажити у льодовню близько 62 куб. саженой льоду. Одночасно з цим приступили до детального з'ясування, яких частин машин і механізмів не

вистачає, а також обсяги необхідного для приміщень ремонту. Було складено кошторис і направлено його до Губраднаргоспу.

Підприємство не тільки збільшувало обсяги виробництва. Воно розвивалося. До червня 1923 року збудовано нову солодовню і відремонтовано стару. Випущено рекордну кількість пива 2 тисячі відер. У політичному звіті секретаря Богодухівського окружного комітету КПУ за серпень 1923 року, на якому стоїть гриф „таємно”, зазначалося, що Охтирська броварня втретє збільшила випуск продукції і довела виробництво до 6 тисяч відер пива на місяць. (12 листопада 1923 року адміністративний центр було перенесено з Богодухова до Охтирки і перейменовано в Охтирський округ. У 1925 р. округ розформовано, а Охтирський район ввійшов до Харківського округу). У збірнику „Сведения об арендованных пивзаводах Харьковской губернии” зазначено, що з 1924 до 1925 року „...пивзавод б. Бондаренко г. Ахтырки ...производил не менее 1000 ведер пива в месяц”. Потреби тодішнього ринку, який обслуговував Охтирський пивзавод, задовольнялися повністю. Відбувалося, як ми сказали б сьогодні, й переоснащення підприємства. У 1925 році на пивзаводі встановлено напівавтоматичну розливну машину закордонного виробництва.

Зростає в цей час виробництво продукції і на Охтирському пивоварному заводі. У 1930 році тут виготовлять пива на одного робітника на місяць 216,7 відра, що значно більше від попередніх років.

Незважаючи на успішну роботу підприємства, у 1929 році чомусь виникло питання про консервацію Охтирської броварні. Збереглася ухвала з'їзду Охтирської районної ради від квітня 1929 року: „Районовий з'їзд Рад рішуче настоює пред „ОВК"ом про те, аби цегельні і надалі залишалися у розпорядженні „РВК", а також не проводили консервацію броварні, що забезпечена сировиною до жовтня 1929 року і здається в оренду „ХАТОРГ"у, бо

вилучення цегелень та консервація броварні зовсім позбавляє можливості проводити будь які міроприємства по благоустрою міста. Та з 1934 року підприємство таки запрацювало знову. На жаль, про той період залишилося надто мало документальних джерел. Чимало архівів розгубилося у роки війни, згоріли випадково або були спалені. Тим цінніші поодинокі свідчення, які збереглися до наших днів. Одне з них знайшлося у Сумському обласному архіві. У справі №44 „Про стан господарської та партійної роботи на пивному заводі від 23 серпня 1937 року” містяться матеріали бюро Охтирського райкому партії, де зазначається: „Не дивлячись на те, що в роботі заводу є деякі покращення, все ж завод продовжує робити незадовільно. План валової продукції за червень виконано на 72,6% та липень 79,3%, в той час кількість робітників перебільшує планову, запроєктованість в червні 120,5%, в липні 113,1%. Надто низький виробіток на одного робочого, так в червні 60,1%, в липні 70,1%. З боку парторганізації, зокрема парторга тов. Самсоненка, проявлена байдужість щодо виконання рішень РПК. Навіть план роботи в парторганізації не завжди складається. На протязі 3 х місяців на партзборах не було заслухано питання, як реалізується рішення РПК. Питанням господарської діяльності заводу парторганізація не займається”.

Охтирський пивоварний завод у роки окупації працював. Про це згадують охтирчани літнього віку, чиє дитинство припало на ці роки. Але загалом свідчення скупі і неповні. Хіба що більше за інших розповідають про деякі деталі діти двох тодішніх працівників пивза воду: М. Т. Утешева, дочка головного пивовара Т. Д. Дроня, яка тепер мешкає у Підмосков'ї, та охтирчанин, колишній старший майстер заводу „Промзв'язок” (зараз ВАТ „Нафтопромаш”) С. С. Клочко, батько якого також працював на пивзаводі. Обидві сім'ї оселилися в Охтирці ще у передвоєнні роки. Кожну привела у місто своя доля, але міцно прив'язала до

колективу пивоварного підприємства, його історії М. Т. Утешева (Дронь) розповіла про це у листі, якого надіслала на прохання адміністрації пивзаводу. Її батько, Трохим Давидович Дронь. З них стає відомо, що на пивзаводі в цей час працювало до 200 чоловік. Ще один безмовний свідок того часу примірники місцевої окупаційної газети „Голос Охтирщини”. У номері від 30 грудня 1942 року тут вміщено повідомлення від дирекції пивзаводу: „Охтирська броварня приймає від населення пивні пляшки. За кожні здані 20 пляшок броварня видає 2 літра пива”.

3 серпня почалися відновлювальні роботи на пивзаводі. Перший наказ про основну діяльність датовано 31 серпнем 1943 року. А з 8 вересня на підприємстві з'явився керівник. У наказі №4 від 8 вересня 1943 року зазначається: „Згідно з розпорядженням Охтирського районного Партійного Комітету, я, Олефіренко Петро Іванович, цього числа приступив до виконання обов'язків директора Охтирського пивзаводу. Зі всіма доповідями, заявами і проханнями, які стосуються заводу і працівників його, звертатися до мене. Т.в.о. директора пивзаводу т. Дроня з цього числа звільняється від цих обов'язків і приступає до виконання своїх прямих обов'язків пивовара заводу”. Не дивлячись на всі труднощі, з якими доводилося стикатися людям під час заводу. До грудня 1943 року підприємство практично відновило свої потужності. На кінець року після ремонтних і відновлювальних робіт почали працювати бондарний цех, мийний, солодовня, бродильно-лагерний цех, їдальня, магазини 1,2,3; були укомплектовані і утеплені солодовий, лагерний, розливний цехи, відновлена сушильня. Завод міг би давати 50 60% продукції довоєнного часу, якби вистачало сировини. Сьогодні біля входу на прохідній ВАТ "Охтирський пивоварний завод" розміщено меморіальну дошку. На початку 1946 року відбулися збори районного партійного активу, на яких ставилося завдання прискореними темпами відбудовувати і розвивати промисловість,

досягнути довоєнного рівня випуску продукції, розгорнути боротьбу за підвищення продуктивності праці і зниження собівартості продукції. Критика прозвучала на адресу багатьох підприємств міста: за завищені ціни на продукцію, за недостатню турботу про матеріально побутові умови робітників. Охтирський пивзавод, один з небагатьох, демонстрував в цей час позитивну динаміку розвитку. Підприємство працювало в ударному темпі. Лютневу виробничу програму пивовари виконали на 105%. Зобов'язаннями на березень місяць передбачалося дати ще більше продукції. А перший квартал четвертої п'ятирічки (їх тоді називали сталінськими) колектив заводу відзначив новими виробничими успіхами, достроково виконавши квартальну виробничу програму . На кінець 1950 року Охтирський пивоварний завод повністю відбудував господарство, яке зазнало шкоди під час війни, став одним з передових підприємств міста. Тоді до 7 листопада 1950 року, чергової дати Великої Жовтневої соціалістичної революції, чимало підприємств Охтирки рапортували про дострокове виконання і перевиконання планів. Почесне місце серед них посідав і Охтирський пивоварний завод, колектив котрого виробниче завдання 10 місяців виконав на 112%, відпуск пива збільшив на 28% проти минулого року, отримав 95 тисяч карбованців понадпланових нагромаджень і зекономив 145%. Влітку 1954 року попит на пиво виріс. З одного боку, з настанням весняно-літнього сезону у самій Охтирці було значно розширено мережу вуличної торгівлі. Працювало 53 кіоски, в яких реалізували прохолоджувальні напої, пиво тощо. З іншого, приїздили й клієнти з інших міст, районів. Іноді їх наплив був таким значним, що бракувало часу, аби вчасно навантажувати машини і вагони.

Експедитор, не встигаючи з обліком, залучав до цієї роботи робітників. Через це траплялися помилки тут завжди шукали вихід зі скрутного становища.

Завод успішно працював до початку 90 х років. Цей період видався нелегким для всієї країни, суспільства.

„Розвалювалося" все: усталені норми, традиції, звичне життя. Економіка, яка і так працювала в умовах незбалансованості, взагалі втратила будь яку опору. Навіть у ті непрості часи на пивзаводі продовжували розпочата раніше реконструкцію. У 1991 році значний обсяг робіт виконано на оновленні відділення для відстоювання пива, що давало можливість збільшити потужності цієї ділянки виробництва. Працювали над тим, щоб на 3, 4 найменування розширити асортимент місцевого сортового пива. Щодо двох з них вже визначились. З 2000 року традиційним для міста стало проведення свята охтирського пива „І найкраще, і своє", що влаштовується 1 травня. Це мали бути „донецьке" і „слов'янське". Початок 1991 року виявився успішним для колективу пивоварів. Вони виконали план першого кварталу з другим показником серед харчових підприємств міста. Про роботу колективу розповіла тодішня обласна газета „Ленінська правда", відвівши для охтирських пивоварів цілу сторінку. „На Охтирському пивзаводі завдяки реконструкції продукція виробляється за прогресивною технологією", „Напої відповідають зрослим вимогам споживачів", „У ногу з часом", під такими заголовками вміщено матеріали з різних підрозділів охтирського виробництва. На той час на підприємстві трудилося 108 робітників та інженерно технічних працівників. Щомісяця вироблялося продукції на 330 тисяч карбованців. Середня заробітна плата склала 200 карбованців на місяць. Відзначалося, що охтирське пиво відповідає всім вимогам стандартів і це підтверджується щорічною участю підприємства на дегустаціях в Києві. Це з одного боку. Але, траплялося, що „у бочці меду виявлялася ложка дьогтю". Підприємство, дійсно, виконувало плани по випуску продукції, але в той же час від населення надходило чимало скарг на те, що якість пива низька,

розливається напій у брудний посуд. Загалом, скарги були справедливими. Адже на заводі в той час, дійсно, обстановка була далекою від ідеальної.

На початку 90-х зрозуміли, що для того, аби й далі працювати, нарощувати темпи, не втратити виробництво, потрібен інвестор. От тільки знайти його виявилось непросто, хоч на початку і в середині 90-х років до Охтирки активно навідувалися різні особи, яких сприймали як потенційних інвесторів. Вони знайомилися з економічною сферою міста, і не одне підприємство сподівання на майбутнє пов'язували з цими „гостями”. На Охтирський пивоварний завод також завітали представники британської фірми і пообіцяли інвестиційну підтримку. Однак вирішення питання зволікалося майже два роки. Як згодом з'ясувалося, наміру працювати з підприємством ці „інвестори” й не мали: збиралися дешево купити, а потім вигідно перепродати пакет акцій Охтирського пивзаводу. Охтирське підприємство було на той час найслабкішою ланкою серед пивзаводів області: Сумського, Роменського, Шосткинського. Працювали охтирчани з перебоями, цех розливу пива практично простоював. Випускали всього 169 тис. дал. пива. Не те що мало дуже мало. І, мабуть, якби не прагнули використати найменшу можливість задля власного майбутнього і не пішли на співпрацю з потужним інвестором, сьогодні про Охтирський пивзавод залишилася б лише згадка. Це тепер можна сказати: „Не помилилися!” А тоді ... Народний депутат В. А. Ткаченко почав пошук нового господаря заводу.

Кілька місяців тривав процес продажу акцій ВАТ „Охтирський пивзавод” ЗАТ „Оболонь”. Весь цей час адміністрації охтирського підприємства, референту народного депутата Р. Ф. Мироненко довелося тісно спілкуватися з представниками „Оболоні” директором з економіки Т. М. Пересадою, начальником відділу корпоративних справ Т. М. Ячником. І

завжди знаходили повне порозуміння. Врешті решт у обласному центрі відбулося підписання всіх необхідних документів, які засвідчили, що 51% акцій ВАТ „Охтирський пивзавод” продано ЗАТ „Оболонь”. Так завершився перший етап на шляху до роботи у складі об'єднання. ЗАТ „Оболонь” почала інве врахували це при розробці одного з нових сортів. Завдяки співпраці з „Оболонню” на підприємстві отримали можливість вирішувати відразу кілька важливих питань. Найперше, отримавши 1 млн. грн. інвестицій від об'єднання, почали значне технічне оновлення: кошти активно „запрацювали” на розвиток підприємства. Відчутно змінилася стратегія у підходах до самої продукції: чільне місце відвели не просто розширенню асортименту, а випуску саме фірмового пива, з охтирською маркою. Перші позитивні зміни від роботи у складі „Оболоні” відчували швидко. До літа 1998 року запланували випуск 7, 8 сортів із збільшеним терміном зберігання з 12 до 30 діб. І в липні презентували три нових сорти: „охтирське світле”, „охтирське темне”, „охтирське фірмове”. Приурочили цю важливу подію до засідання обласного прес-клубу ринкових реформ, що відбулося на підприємстві і на яке завітали журналісти видань Сумщини. Саме там з'явилася цікава ідея: закріпити дружбу охтирських пивоварів з працівниками преси, назвавши один з нових сортів пива на честь журналістів. Втілення вона знайшла трохи згодом на Всеукраїнському фестивалі „Азовська осінь 98”, що проходив у Бердянську. У рамках журналістської акції, спрямованої на підтримку вітчизняного товаровиробника, відбулося знайомство з продукцією ВАТ „Охтирський пивзавод”. Там і запропоновано назву для нового напою: „золоте перо”. На впровадження в життя цієї ідеї пішло 2 роки. Взагалі, робота у нових умовах вимагала і свіжих підходів до рекламування продукції. А тому на підприємстві відчутно посилили співпрацю з засобами масової інформації міста і області. У обласних газетах „Сумщина”,

„Данкор”, місцевих охтирських, на телебаченні, радіо нерідко з'являлася інформація про нову продукцію Охтирського пивзаводу, роботу його колективу. Зажило охтирське пиво навіть кобзарської слави. На з'їзді козацьких гетьманів в Києві, де обирали нового гетьмана всієї України, відбулася презентація твору кобзаря з Сум М. Г. Мошика „Ода козацькому пиву”, присвячена охтирському напою: „Світле”, „Темне”, „Золотисте”.

Пивні кухлі

Ми відслідкували процес пивоваріння. Тепер прийшла черга подивитися на споживання пива і тут основний предмет для вживання пива кухлі, келихи, бокали, стакани, які зроблені з срібла, скла, порцеляни, глини, дерева, покриті різними емалями, розмальовані сюжетними картинами масового виробництва і індивідуальні. Вітчизняного виготовлення і закордонні, привезені з подорожей в інші країни.





Незвична форма кружки, щось схоже на ковбойські мотиви.





Струнный оркестр

Для того, щоб мати постояльців в своєму готелі, власники постійно запрошували музичні гурти, або відомих артистів.

На першій світлині вино, що вони грають, а на іншій – п'ють пиво стаканами. Чоловік, що під стіною тримає пивну кружку з відкритою кришкою. Крайній ліворуч тримає пляшку. Етикетка схожа на кабінетне пиво Бугана. Ця світлина зроблена в Гранд Отелі на Воскресенській вулиці.





Сучасні світлини Гранд Отелю. Під час реставраційних робіт зайшли дореволюційне оздоблення стін краєвидами. Стара архітектура збереглася тільки у вестибюлі. В кабінетах все нове.





Раніше до ресторану можна було потрапити тільки з вестибюлю, тепер в ресторан є окремий хід, і має він зовсім інший вигляд.

Сумські пивні



Ви бачили, що кожен завод відкривав свої пивні заклади, отримував дозвіл від акцизного управління, заключав з власником угоду.

Найбільша і найвідоміша пивна тих часів була в будинку Штейнера. На базарі була пивна лавка Гінзбурга. Крім того, як ви бачили, були лавки пивних заводів з Петербурга.

На початку ХХ ст. в місті було 12 пивних лавок. До війни в Сумах кількість лавок зменшилася в порівнянні з періодом початку ХХ ст. Після ліквідації НЕПу залишилася 1.

Після війни їх теж було 3. Найбільша з них на базарі. Пізніше добавились ще. Була пивна і в парку за озерами в дерев'яному павільйоні. Це було доволі небезпечне приміщення, де постійно збирався специфічний контингент і виникали бійки. І.Ю. Ройченко розповідав, що там він був свідком, коли одному з відвідувачів відкусили носа.

У районі хімістечка була своя пивна, де місцевий пролетаріат з хімзаводу задовольняв свої потреби. Звичайно на вокзалі теж була своя пивна.

Тоді до бані ходило майже все населення, а при кожній бані був буфет з пивом в пляшках і бочках.

В бані на Шишкарівській буфет був зі зворотнього боку, але потрапити тому, хто вийшов з бані, було важко, бо він постійно був забитий іншим контингентом. Той, хто йшов до бані, брав з собою пляшку пива. Після бані випивав пиво і закусував сухими бичками, кілограм яких коштував 20 коп. Я завжди сушив їх в духовці і брав з собою на лижні прогулянки, а іноді і в школу. Тепер ті бички по 90 гривень за кілограм.



Кафе „Хвилінка” згодом було обладнане пивними автоматами. Ви купували латунні жетони і кидали в автомат. Був і ручний продаж пива, але там продавець міг вас надурити за рахунок піни.



Жетон для пивних автоматів. Колекція І.Ю. Ройченка.

Ситуація змінилася, коли побудували в місті власний пивзавод. Тоді на вулиці Прокоф'єва збудували фірмовий великий пивний бар. Мабуть, його знали всі чоловіки. Брали по два бокала пива зразу, в'яленого хека 300 г, і відпочинок починався. Бокал пива коштував в 70-х роках 18 коп. а потім 25 коп., а кілограм в'яленого хека 1 крб. 30 коп. за кіло. Коли пропивали 3 крб., свято закінчувалося до наступного разу. В приміщенні стояв суцільний гамір, тому спілкуватися було важко. Пиво в бочках було в усіх буфетах. Під час виставок в парку розгорталося по декілька таких буфетів.

Крім пива Сумський пивзавод випускав і сітро „Лімонад”, а на великі свята „Моко”.

Вода подавалася з міського водогону, а іноді включали власну свердловину. Власні майстерні не мали всього обладнання і тоді допомагав фарфоровий завод. На межі м'ясокомбінату і

пивзаводу стояли склади на яких робітники вічно ремонтували кришу, бо знизу подавали відро пива, а зверху відро м'яса.

Розливна лінія була на першому поверсі, а в підвалі стояли цистерни, де дозрівало пиво.



Радянський пивзавод на Харківській

Все в країні змінювалося. Змінювалася власники заводів і технологія виробництва.

Виробництво пива стало приватною справою. Зараз я розповім вам за сучасні приватні пивоварні і їх власників.



Сучасні пивоварні Сумщини

Ми вже з вами знайомились з Охтирським пивзаводом, який придбала фірма „Оболонь”. Більше таких великих пивоварних заводів в нас немає. Пивоварний бізнес в місті пішов шляхом утворення бар-броварні, ресторан-броварні.

Значною проблемою при написанні цього розділу стало небажання власників дати матеріал до цієї книжки. Все, що тут взяте з інтернету, але там застарілі відомості.

Броварня „Ас-пиво”

У 1999 р. першу приватну броварню в Сумах заснував Власов Олександр Травневич. У 1993 р. він був у відрядженні в Улан-Уде і там скуштував пиво з приватної броварні. У нього виникла мрія побудувати власну броварню, що він і зробив. На виробництві встановлене обладнання Черкаського заводу харчового машинобудування виробництва 1 тони пива на добу. Було налагоджено виробництва пива в пляшки, але виникли проблеми з реалізацією, і лінія розливу була у 2008 р. продана.

Завод був виставлений на продаж, але покупець так і знайшовся. Завод виробляв два сорти кегового пива. 1915 рік був важким для броварні. Вона припинила випуск пива. В 2016 року відбулося відкриття оновленого ресторану, який був взятий в

оренду. Пивоварня теж поновила свою роботу. Я ці відомості брав з інтернету.

Я декілька разі ходив в цю броварню на Пільській, залишав свій телефон, але ніякого контакту встановлено не було. Бар зачинений на ремонт.

З цієї книжки ви знаєте, що до революції існувала броварня Бугана. Вона була за 50 м. від сучасної. Можна було тут в барі, розмістити цікаву історію з її діяльності.

Я більше до них не піду. Треба буде самі знайдуть, але це станеться тільки вже після виходу книжки. Мабуть, все таки є, якась причина, що вони бояться спілкуватися.

Те, що можна було знайти в інтернеті, я все вставив до книжки.





Сучасний вигляд пивоварні АС-ПИВО

Пивоварня „Веселий хохол”



Хохол це в Росії принизлива назва для українців. На вимогу „Просвіти” назву зняли з фасаду, але в середині залишилася стара.

Цей ресторан з пивом власного виробництва в Сумах. Там роблять пиво 5 сортів: світле, темне, бурштинове, пшеничне і медове.

В коментарях було написано, що літр пива коштує 80 гр. В пивних до революції кухоль пива стояв 5 коп., а до нього додавалось риба, бублики, сушки і т. і.

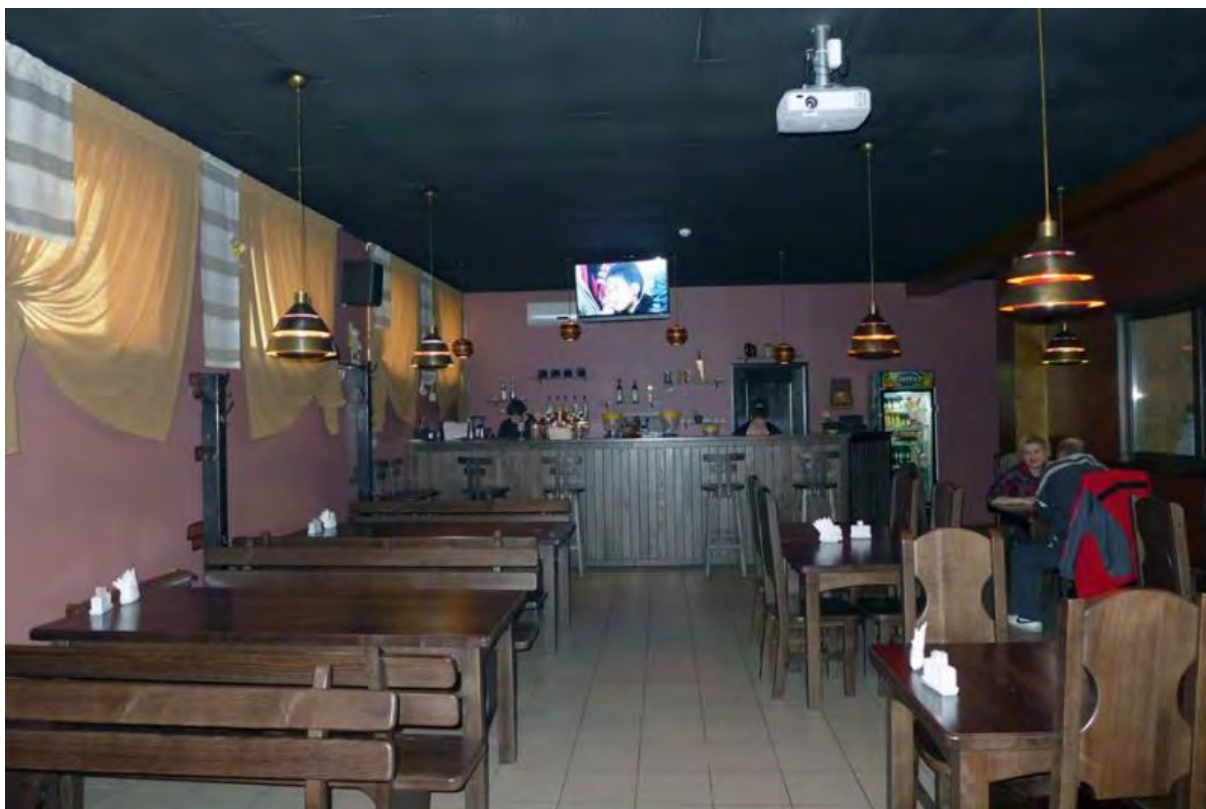
Пам’ятаєте, як я розповідав, що в барі на Прокоф’єва можна було вечір просидіти на троячку, а тут один в коментарях написав, що на трьох вистачить 750 гр.

Можна спостерігати процес приготування пива через скло, можуть провести екскурсію.

В пивоварні є адміністратор, а хто власник в інтернеті знайти не вдалося.







Ресторан-пивоварня Port Royal



Виктор Семенович Безбабный, Створив ресторан-пивоварню Port Royal

Архітектура ресторану не традиційна. Вхід зроблений в формі бочки, що відчиняється, далі йде фонтан, маяк, водоспад зі скалою і вітрильник.

Сам ресторан теж схожий на корабель. Перший поверх схожий на трюм, де є столи і стільці, барна стойка, пивні бочки. Другий поверх схожий на палубу, де один спільний зал і дві банкетні каюти капітана і боцмана. Тут можна провести екскурсію по пивоварні і дізнатися за процес пивоваріння.

Дивує розмаїття сортів пива: пиво світле Gold Beer, пиво темне Black Diamond, пиво „Резаное”, пиво „Молоде”.

Мене цікавлять більше технічні характеристики і технологія приготування, щоб можна було порівняти з минулим.

При висвітленні цієї теми я скористався публікацією статті про ресторан-пивоварню Port Royal.



Козацька броварня

До революції це був мануфактурний магазин Павла Григоровича Черняєва, купця другої гільдії. Він складався з великої і малої торгової зали з підсобними приміщеннями. По периметру зал стояли столи шириною в сажень на яких лежала безліч різного краму в рулонах. У великому залі по центру стояв стіл з журналами мод і стільцями біля яких стояли пальми з квітами в художніх бочках. Стіни були прикрашені картинами людей в модних костюмах. Тут же при магазині було ательє, де можна було замовити пошив одягу.

За архітектурною будинок збудований в неокласичному стилі, який панував у Франції на початку ХХ ст. Характерною ознакою якого є форма даху, з рустованими стінами і колонами. Верхня частина оформлена аттиком, який був притаманний багатьом будинкам в Сумах.

Крім будинку, в якому був магазин, був ще флігель в якому жила родина власника і так звані служби до яких належав екіпажний сарай, гараж з машиною, пральня, сарай для палива, льох, вигрібна яма. В будинку була вода, світло, ванна і т.д. У флігелі і будинку в 1913 було влаштоване водяне опалення і збудована в підвалі невеличка котельня.

Коли в Сумах будувалось комерційне училище (колишній технікум цукрової промисловості), то Черняєв подарував під нього власну ділянку землі по Ковальовській вулиці.

Син у нього постійно влазив у якусь халепу. То він обізвав акторку театру і влаштує бійку в саду театру Корепанова, то почне працювати в газеті „Сумское эхо” влаштує розбірки з газетою „Сумський вісник”.

Постійно влаштовувався розпродаж залишків краму з рулонів. Збереглося декілька рекламних оголошень.

Список взятий з Окладної книжки за 1917 р.

Монастырский переулок

86. 1. Курносовы Иван и Мария Михайловичи, дом, лавки, службы, 26 000.
87. 3. Крюгер Мария Яковлевна, два дома, флигель, службы, 30 000.
88. 5. Черняев Павел Григорьевич, дом, флигель, лавки, службы, 20 000.
89. 2. Коваленко Андрей Кириллович, 2 дома, лавки, службы, 12 000.

Сусідом у Черняєва була Крюгер. У неї було два будинки один по Монастирському провулку, а другий по Воскресенській вул. і обидва дійшли до нашого часу.

Спільним у них був і в'їзд до садиби. Ще в 50-х роках ворота були цілі.

Тепер декілька оголошень.



ТОЛЬКО ОДНА НЕДЕЛЯ

ВЪ МАГАЗИНЪ

П. Г. ЧЕРНЯЕВА

въ Сумахъ,

Монастырскій переулокъ и уголъ Казацкаго вала opposite домъ.

Въ теченіе одной недѣли великаго поста

НАЗНАЧАЕТСЯ

ДЕШЕВАЯ РАСПРОДАЖА

ОСТАТКОВЪ

и оставшихся отъ сезона: суконныхъ, шерстяныхъ, шелковыхъ и бумажныхъ товаровъ.

ПРЕЙСЪ-КУРАНТЪ

Ситцы и Муслины	отъ 10 к. в доз	Шерст. матерія двойной ширины	отъ 25 к. в доз
Ткани бумажныя ¹ / ₄	12	Кашемиръ цѣпной	27
.. .. ³ / ₄	15	Трикотажное	
Сатинъ набивной ¹ / ₄	16	двойной ширины	60
.. .. ³ / ₄	25	Шинюль	25
Вуалясъ набивн.	12	Сукно ученическое	60
Миткаль бѣлая	6	Одѣла байковая дѣтскія отъ 1 р. .	
.. крашен. и цвѣтн.	8	Одѣла байк. больш. дв. шир.	2
Маденоламъ ¹ / ₄	11	Копры бархатн. рунныя ² / ₃	5 р. 50 ..
.. .. ³ / ₄	16	Трикотажное	13
Полотно бумажное	10	Милотонъ и Милотонъ	20
Платки носовые глад.			
и съ каймой	50		

ЦѢНЫ БЕЗЪ ЗАПРОСА И ТОРГА.

Надѣюсь, что Г.г. покупатели не оставятъ мой магазинъ своимъ посѣщеніемъ и убѣдятся, какъ въ качествѣ товаровъ, такъ и въ дѣйствительно дешевой ихъ цѣнѣ на него.

Съ почтеніемъ П. Г. ЧЕРНЯЕВЪ

ДЕШЕВАЯ РАСПРОДАЖА.

ДЕШЕВАЯ РАСПРОДАЖА



Сучасний вигляд колишнього будинку Черняєва з чолового фасаду і двору.



Зовнішній вигляд будівлі зберігся повністю, а внутрішній перебудований. Прибрали перекриття і поєднали приміщення зали і горища. Я вихований на класичній архітектурі і мені важко сприйняти цю промислову архітектуру. Я рано пішов працювати, щоб до поморгати родині і надивився такої архітектури досхочу. Зимом у цеху дикий холод, а літом африканська спека. Вікна які ніхто не мив з дня побудови цеху, бруд і пил.

Для мене цей будинок запам'ятався, як спортивне товариство „Динамо”, де я грав у в кінці 60-х років у волейбол, і коли я стою в цьому приміщенні, то мозок точно визначає цей зал і я подаю м'яч...

Недоліком приміщення є оголені металеві конструкції, що суттєво знижує вогнетривкість, дерев'яні стропила, дошки під дахом і дроти біля них провокують пожежу.

Якось такий інтер'єр виглядає дисонансом з назвою козацька броварня, крім стільців, немає інших національних мотивів. У нас в міській галереї проходить багато виставок і конкурсів, де виставляються сучасні зразки українського мистецтва. От їх

можна було б розмістити на стінах, або зробити зразок сумської пивної XIX ст. в цій книжці є такий історичний матеріал.

Можна розмістити і довідковий матеріал по історії пивоваріння в Сумах.





Сенько Юрій пивовар-технолог.

Сорти пива які він робить:

1. Пиво Гетьманське пшеничне не фільтроване, зварене з пшеничного солоду, з приємним кислуватим присмаком, слаба хмельова гіркота, виражений букетів ароматів коріандру, мускатного горіху та цитрусових. Не пастеризоване, допускається осад дріжджів. OG 12 % , АІс. 3.4 % , ІВU 20, ЕВС 20.
2. Пиво Гетьманське темне міцне пиво шоколадно-карамельного кольору, з помірною хмельовою гіркотою, дуже вираженим солодовим та шоколадними смаками. Добре смакує з м'ясом. Не пастеризоване, допускається осад дріжджів. OG 13 % , АІс. 3.2 % , ІВU 25, ЕВС 30.

3. Пиво Гетьманське світле не фільтроване світле пиво золотистого кольору зі збалансованим приємним смаком, хмельовою гіркотою, тонами солоду та хліба. Не пастеризоване, допускається осад дріжджів. OG 11 %, АІс. 2.8 %, IBU 19, EBC .
4. Milkshake Іра – це напій, який з першого ковтка повністю змінює уяву про пиво. Його аромат та смак насичені тонами хвої, цитрусу, персику, ананасу, грейпфруту, тропічних фруктів та цедри, з сильною гіркотою у смаку. Це британський вид світлого елю з більш сильним охмеління. OG 16 %, АІс. 5.0 %, IBU 40, EBC 17.
5. Пиво Дике поле (stout) – авторський сорт пива, оригінальна імпровізація. Відрізняється більш темним кольором завдяки купажу смаженого та карамельного солоду, насиченій смаками ванілі, прянощів та ароматного імбирного пирога. OG 20%, АІс. 6.4 %, IBU 30, EBC 60.

Авторська серія: Козацьке Світле, Конопляне, Мілкшейк ПА, Дике поле.

Нелегальні виробники пива

Нове віяння нашого часу – нелегальні виробництва. Один з таких заводів ліквідували в Шостці. По результатам слідчих дій знайдено і вилучено незаконно виготовлене пиво, сировина для його виготовлення, а також обладнання, що забезпечувало його виготовлення (холодильна камера, охолоджувач, варний чан, кеги, бочки з нержавіючої сталі). Загальна вартість вилученого 1 млн. гривень.

Треба не закривати і зупиняти, а шукати компроміс, щоб і бізнесу було вигідно і держава не страдала. на перший раз можна було і штраф присудити, а не ліквідувати. Виробництво і так все обсипалось.



Весь завод в одній кімнаті. Справа в тому, що солод покупний, хміль покупний і всі інші складові також. Тут ми побачили з вами різні технології сучасного виробництва і можемо порівняти з традиційним, то постає законне питання, а як назвати цей напій, який місяцями стоїть на полицях в магазинах. Пиво традиційних технологій більше тижня не витримувало.

Пішли в минуле їх заводи, і вони самі, але спогади за них живуть в рекламі.

На цьому закінчилась моя чергова книжка присвячена пивоварінню на Сумщині.

Використані документи і література

Фонд 4, опис 1, справа 25. Заявления в акцизное управление.

Фонд 4, опис 1, справа 3. Книга учета выданных свидетельств на производство пива.

Фонд 4, опис 1, справа 614. Книга пивоварения на заводе „Сумбавария”.

Наталка Ковальчук „Історія Охтирського пивзаводу”

Відомості про пивні заводи з Інтернету

„Окладні книжки” з ДАСО.

Світлини автора і дореволюційні за різні роки.

Пивні жетони з колекції Ігоря Ройченка.

Інші архівні матеріали за різні роки з ДАСО и ДАХО.

Зміст

Вступ.....	3
Пивзаводи Сум і Сумського повіту.....	3
Акциз на пиво.....	9
Пивзаводи на Псільській	18
Сумська Баварія.....	29
Радянська Баварія.....	32
Альбом сучасних світлин колишнього пивзаводу Штангеля..	53
Охтирський пивзавод.....	64
Кухлі.....	81
Пивні.....	88
Сучасні пивоварні.....	91

Науково-популярне видання
Сумські пиво-медоварні заводи

Автор і упорядник Ленський Олексій Васильович

Верстка і дизайн: Ленського О. В.

Підписано до друку 20. 03. 2020 р.

Формат 90х60/16

Друк цифровий.

Гарнітура Times. Наклад 10 пр.

Власне видавництво Ленського О. В.

Л 33 Ленський О.В. Сумські пиво-медоварні заводи /
Олексій Васильович Ленський. - Суми: Власне
видавництво Ленського О. В., 2020. - 106 с. іл.

УДК 908 (477.52)

