

# ВЛАДИМИР ФЁДОРОВИЧ ОДОЕВСКИЙ

ЛЕКЦИИ ГОСПОДИНА ПУФА,  
ДОКТОРА ЭНЦИКЛОПЕДИИ  
И ДРУГИХ НАУК  
О КУХОННОМ ИСКУССТВЕ

Владимир Одоевский

**Лекции господина Пуфа,  
доктора энциклопедии и других  
наук о кухонном искусстве**

«Public Domain»

1845

## **Одоевский В. Ф.**

Лекции господина Пуфа, доктора энциклопедии и других наук о  
кухонном искусстве / В. Ф. Одоевский — «Public Domain», 1845

«Милостивые государи! Приступая к предмету толикой важности, я невольно  
робею, и проч... Если бы не одобрение некоторых любителей, и проч...  
Присутствие столь знаменитых слушателей внушает мне, и проч... Я  
употреблю все мои силы, и проч...; снисхождение... одобрение... желание...  
посильные труды... ваши указания... признательность... и проч., и проч., и  
проч. ...»

## Содержание

Лекция 1	5
Лекция 2	8
Лекция 3	11
Лекция 4	14
Лекция 5	18
Лекция 6	22
Лекция 7	25
Лекция 8	28
Лекция 9	31
Лекция 10	35
Лекция 11	38
Лекция 12	41
Лекция 13	45
Лекция 14	48
Лекция 15	51
Лекция 16	54
Лекция 17	58
Лекция 18	61
Лекция 19	65
Лекция 20	69
Лекция 21	73
Конец ознакомительного фрагмента.	74

# Владимир Одоевский

## Лекции господина Пуфа, доктора энциклопедии и других наук о кухонном искусстве

### Лекция 1

*Обед на 10 человек (Суп-пюре гороховый с рисом • Пирожки слоеные с телятиной и сыром  
Ростбиф из телятины • Рыба под майонезом • Карды с мозгами • Два тетерева жареные)*

Милостивые государи! Приступая к предмету толикой важности, я невольно робею, и проч... Если бы не одобрение некоторых любителей, и проч... Присутствие столь знаменитых слушателей внушает мне, и проч... Я употреблю все мои силы, и проч...; снисхождение... одобрение... желание... посильные труды... ваши указания... признательность... и проч., и проч., и проч.

В нынешнюю лекцию я обращаю ваше внимание на предмет важнейший в кухонном производстве, так сказать, на корень всех кухонных произведений: вы уже угадали, что я говорю – *о бульоне*. Да, милостивые государи, хороший бульон есть, смело могу сказать, основание хорошего обеда: кто из вас в этом со мною не согласится? Кто без отчаяния не глядел на тарелку, наполненную какой-то бурдю, без вкуса, без питательности? А между тем – странное дело! – нет ничего легче, как сделать хороший бульон. Войдем в материю: вы замечали, что когда вода с мясом кипит, то поверху собирается пена; эта пена есть не что иное, как род яичного белка, иначе белковина, находящаяся в каждом мясе; вы знаете также, что если яичный белок варить в воде, то он отвердеет; в этом вся загадка. Обыкновенно повара, чтобы скорее отделаться, нальют в кастрюлю с мясом воды, даже иногда не холодной, а кипятка, поставят на сильный огонь, и ну кипятить. Бульон разом готов; только та беда, что он никуда не годится; а причина простая: белковина вместо того, чтоб подняться, затвердеет на самом мясе, прежде нежели вода проникнет в мясо и прежде нежели вымоет из мяса его душистый и питательный сок. Мяса много, а бульон – вода, да и мясо как дерево... Так вот вам правило, при сохранении которого у вас не только будет хороший суп, но и говядина из него будет пренежная, преблаговоспитанная:

1) Наливать на сырое мясо в кастрюле воду самую холодную. (Пропорция: на фунт мяса – полторы бутылки воды.)

2) Поставить кастрюлю на самый слабый огонь часов на пять; между тем говядину в кастрюле немного пожимать ложкою; если вода слишком горяча, подливать холодной и снимать пену; лишь после пяти часов тихой варки можно дать бульону прокипеть.

3) Для вкуса хорошо прибавлять в бульон на 4 фунта говядины фунт телятины с костью, остаток вчерашнего жареного, две моркови, одну репу, четыре картофеля, одну сельдерею и, если кто любит, одну луковку, в которую очень прилично втыкать одну гвоздичку (никак не более); от гвоздики запах лука ослабеваает, а от лука запах гвоздики, – и суп выигрывает.

Засим, милостивые государи, я долгом считаю заметить, что такой суп, несмотря на свою простоту, очень вкусен и очень здоров. Все пропорции выведены из опыта. Не думайте, например, что все равно – положить в суп не две моркови, а, например, четыре; испытайте и увидите, что уж будет не то. Вообще замечу, что есть хорошо – не только здорово, но и недорого. Можно бросить сто рублей на простой обед, и обед будет дурен и вреден для здоровья.

Твердая говядина дурно варится в желудке; не говорю уже о пережженном жарком, о подожженных соусах, о недопеченных пирогах!

На нынешний раз я должен ограничиться лишь описанием бульона; в будущие лекции я постепенно буду обращать внимание на другие *основные* блюда. Несмотря на то что я еще не сообщил вам описания разных блюд, постараюсь для опыта описать вам полный обед, какой может быть изготовлен в январе месяце, – обед дворянский, довольно щегольской, но экономный, с показанием, чего он может стоить.

## Обед на 10 человек

### **1. Суп-пюре гороховый с рисом**

Сухой зеленый горох размачивается в воде, варится и протирается сквозь частое решето и потом смешивается с бульоном (сделанным как выше объяснено и пропущенным сквозь частое сито). Засим особо берется рис; в кастрюлю кладется масло и соль, и *сухой* рис в том масле припускается; причем необходимо его помешивать деревянною лопаткою, чтобы не пригорел; когда немного рис зарумянится, тогда подливается в кастрюлю понемногу воды или чистого бульона, и рис варится до того, чтоб внутри (если пробовать на зуб) не осталось в зерне ничего твердого. Жижa сливается, и рис выбрасывается на сито для просушки. Когда подавать суп, в пюре примешивается столовая ложка сахара и стакан сливок; а при супе рис подается особо.

### **2. Пирожки слоеные с телятиной и сыром**

Слойка делается как обыкновенно: режется и свертывается винтом на деревянной палке в вершок толщиной, так, чтобы внутри сделалась пустота; пирожки ставятся в печь; перед тем как подавать, кладется в каждый фарш из телятины и что есть при ней жира вокруг почек; перемешивается с тертым пармазаном, и снова пирожки ставятся в печь, чтоб зарумянились.

### **3. Ростбиф из телятины**

Задняя четверть телятины снимается с костей (эти кости идут в бульон) и шпигуется сырым соленым (но не копченым) языком и шпекон; свертывается и затягивается шнурками; когда телятина вполовину обжарилась, шнурки снимаются и телятина обсыпается сеянными крошками *сахарных* сухарей. Кругом – жареный картофель, а особо в подливнике сок из-под телятины, сбитый с подрумяненной в масле мукою, щепоткою подожженного сахара и ложкою хорошего уксуса. Картофель должно очистить и цельный жарить на сковороде, отнюдь не варя его прежде.

### **4. Рыба под майонезом**

Для этого блюда хорошо запастись фаянсовыми или фарфоровыми раковинами, которые везде можно найти в фаянсовых и фарфоровых лавках. Они не дороги, а идут на разные potrzeby и имеют ту выгоду, что каждая составляет особое блюдо; следственно, они могут быть поданы и на другой день. Для майонеза берутся 4 телячьи ножки и из них вываривается желе, которое очищается яичным белком; это желе сбивается с солью, маслом прованским и уксусом по вкусу; в раковинки кладутся прежде все вареные рубленые коренья, как-то: свекла и картофель, и сверх того сырые рубленые яблоки; на эти коренья куски вареной рыбы без костей, например, корюшки, судака и проч.; потом наливается желе; когда желе застынет, то крест-накрест кладутся тонкие филейчики от соленой селедки или, еще лучше, от соленой вымытой кильки, а кругом на краю раковины укладываются каперсы, в самой же середине одна или две оливки. Можно также украсить промежутки между филейками раковыми шейками.

### **5. Карды с мозгами**

Карды должно разрезать и кипятить в двух водах и сбрасывать воду, пока в ней есть еще горький вкус. Засим карды отряхаются на сите и обливаются оставшимся из-под телятины и жаркого соком; а кругом убираются выдолбленными гренами, в коих кладутся мозги из костей и так поджариваются на легком огне.

### **6. Два тетерева жареные**

Лучше всего жарить на вертеле; где вертела нет, то тщательно обвязывать шпеком и жарить в закрытой кастрюльке с маслом, отнюдь не пережаривая. Дичь непременно должна быть немножко красна.

Что касается до пирожного, то объявляю решительно моим слушателям, что дома никогда нельзя сделать пирожного дешевле того, какое можно иметь в кондитерских. Со временем для нестоличных жителей будет указано составление некоторых дешевых пирожных.

Так вот обед хороший, дворянский, разнообразный и вкусный. Посмотрим, что он может стоить здесь, в Петербурге.

Ассигнациями<sup>1</sup>:

Говядины 6 фунтов, по 20 копеек – 1 рубль 20 копеек.

Коренья: свекла, морковь и проч – на 40 копеек.

Риса и гороха – на 80 копеек.

Муки – на 75 копеек.

Масла 2 фунта, по 50 копеек – 1 рубль.

Четверть телятины – 4 рубль 50 копеек.

(От той же телятины и фарш в пирожки.)

Карды – на 1 рубль.

Мозги к ним – на 60 копеек.

Белый хлеб – 15 копеек.

Сухари – 20 копеек.

5 яблоков – 35 копеек.

Шпек – 30 копеек.

Пол-языка – 60 копеек.

4 телячьи ножки – 60 копеек.

5 яиц – 35 копеек.

Рыбы на – 1 рубль 30 копеек

2 тетерева – 1 рубль 20 копеек.

Масла прованского, уксуса, каперсов, оливок, пармезана – примерно на 2 рубля.

10 пирожков из кондитерской – 1 рубль 20 копеек.

Итого 18 рублей 80 копеек.

Здесь рассчитано по ценам петербургским.

---

<sup>1</sup> В 1769–1849 гг. в России сосуществовал счет на рубль серебром и рублевыми ассигнациями. Курс ассигнаций (бумажных денег) в разные годы незначительно колебался и составлял примерно 3 руб. 60 коп. по отношению к серебряному рублю.

## Лекция 2

*Примерный обед (Суп с хлебцами. Ростбиф из говядины Пудинг из сельдерей • Аптека-  
ская утка)*

Я с чрезвычайным удовольствием узнал, милостивые государи, что многими из вас мои спасительные советы были не только приняты, но и переварены. Такая доверенность с вашей стороны глубоко меня тронула. В этом и вся цель моих изысканий, моих трудов, бессонных ночей и проч. и проч. На здоровье, милостивые государи, на здоровье! Но была и критика; некоторые из читателей, посвященные в самые отвлеченные таинства кухонного дела, сожалели, что в моей первой лекции не нашли описания ни одного *эксцентрического* блюда. На это мой ответ будет короток и ясен: я имею в виду не тех людей, которых судьба наделила самым драгоценным даром – отличным поваром. Кто может похвалиться таким сокровищем, тому советую не мешаться в глубокие соображения гениального артиста, предаться ему совершенно и только поддерживать его благородное честолюбие – известными средствами. У меня в виду люди, имеющие просто *повара* без прилагательного, или еще проще – обходящиеся совсем без повара; люди, у которых есть лишь существо, наполняющее кастрюли и сковороды и не понимающее, что, как и зачем оно делает то, а не другое; если эти люди одарены изящным вкусом, то для удовлетворения ему, а равно и для здоровья, они должны *сами* руководить своего артиста. Сверх того, я имею в виду людей *экономных*. Для таких людей эксцентрические блюда были бы истинной пагубой; эти блюда требуют порядочных издержек и, сверх того, обширных знаний. Так, например, для этого надобно знать *теорию соусов*, этот пробный камень для хороших поваров, этот камень преткновения для обыкновенных. Можно употребить прекрасные дорогие материалы, и блюда нельзя будет в рот взять. Можно, напротив, из самых простых вещей составить обед себе на славу и гостям на утешенье. Вот почему я начал с блюд самых простых, для которых не требуется сложных соусов. Когда мы изучим эту глубокую материю, тогда укажем и составление эксцентрических блюд. Между тем посмотрим важнейшее. В прошлую лекцию я говорил о бульоне, сегодня я прошу вас обратить все свое внимание на дело не меньшего достоинства, дело трудное и вместе легкое, а именно: *жаренье*. Сколько раз вам случалось видеть на столе прекрасную, жирную индейку – прелесть! Берете на тарелку, и что же? – она превращается, как говорит Гоголь, в *жареный топор*<sup>2</sup> или в нитки вялые, безвкусные. Хозяин в отчаянии, гость в недоумении, повар в свое оправдание делает обидные заключения о летах индейки; а индейка невинна: она дурна не оттого, что стара, даже не оттого, что она пережарена или недожарена, но просто оттого, что без толка жарена, что ее, бедную, поставили в кастрюле на слабый огонь или в шкаф, сок весь из нее вытек, выпарился, она не снесла такого поругания и – *измочалилась*; ее не жарили, а *сушили*, в этом-то вся и загадка.

Знаете ли, кто лучше всех жарит на свете? Киргизы! тех, кто отведывал бараний шашлык, изжаренный на костре посередине поля: сладость неописанная! Разумеется, тут много приправляет и голод, но между тем шашлык действительно хорош, и вот отчего: киргизы режут мясо ломтиками, вдевают их на палочки и опускают прямо в *живой, сильный огонь*; поверхность мяса обжарится и образует род коры, так что уже сок не может ни вытечь, ни выпариться; оттого шашлык сверху хрустит на зубах, а внутри тает на языке. Киргизы по инстинкту делают то, что открылось лишь после долгих опытов просвещенной кухни. Сохранить сок в жареном мясе – в этом вся задача!

Я весьма рекомендую вам, милостивые государи, для ежедневного обеда – *английский ростбиф*; это блюдо весьма сытное, здоровое и притом экономное, ибо идет на два дня, как

---

<sup>2</sup> "Черт его знает, что такое, только не жаркое. Это топор, зажаренный вместо говядины" ("Ревизор", действие 2, явление 6)



будет сказано в своем месте. Слушайте меня со вниманием: здесь каждое слово важно, и то, что говорится здесь о ростбифе, должно разуместь и о всяком другом жареном мясе.

Когда вы заговорите о ростбифе, повар вам наверное скажет, что для этого надобно большую часть и самую дорогую говядину; не верьте ему: какая бы ни была говядина, очень жирная или менее жирная, от большого быка или от меньшего, – все равно; только велите взять ту часть, которая называется *филей*. Разумеется, чем лучше говядина, тем лучше будет и ростбиф; но из посредственной можно сделать прекрасный ростбиф, лишь должно наблюдать следующее:

1) Надобно, чтобы филей был от быка битого, или, как говорят, *освежеванного*, тому *два дня по крайней мере*, особенно зимою; иначе ростбиф будет жесткий, несмотря на всю свою доброту.

2) Если имеете сомнение, что говядина недавно *освежена*, тогда всего благоразумнее обернуть ее в полотенце, обмоченное в виноградное вино, или в пиво, или даже просто в воду, – и в таком виде положить на ночь в вытопленную и закрытую печь, что называется, в *легкий дух*. Но лучше обходиться без этого искусственного средства и продержат говядину лишний день летом на погребѣ, зимою в кладовой, где ни тепло, ни холодно.

3) При самом жаренье ростбифа – три приема, если (что всего было бы лучше) у вас нет вертела, а именно: а) Мясо, как оно есть (фунтов в 15 – на 10 человек), вымыв в *холодной* воде, положить на решето и дать не только время воде стечь, но даже обтереть мясо полотенцем, чтобы оно было *сухо*, и затем, обмазав хорошо свежим, но соленым маслом, сунуть на сковородѣ в хорошо растопленную печь в самый жар; если у вас только плита, то, открыв конфорку и пустив из нее пыл, оборачивать над ним мясо на двух железных вилках или даже заостренных палках. Этот прием продолжается минут восемь или десять, то есть до тех пор, пока говядина сверху не прижарится. б) Засим мясо обмазывается снова соленым маслом и на сковороде же становится в шкаф, что под плитой, для настоящего жаренья. В это время хорошо приложить с фунт телятины, – вы увидите после, для чего. Этот прием продолжается, смотря по жару в шкафу. Повар от времени до времени пробует говядину, покалывая ее ножом, чтобы узнать, не сыра ли она; наконец – с) Третий прием: говядина вынимается из шкафа, и повар, раскалив лопатку, водит ее по ростбифу, чтобы *жирок пригорел*. NB. Все эти приемы не нужны, где есть *вертел*!

К ростбифу жарится особо картофель (см. лекцию 1), а сок из-под говядины бережно сливается в подливник и подается особо к ростбифу. Прижаренная телятина кладется в суп.

Ростбиф *сегодня* подается горячий, *завтра* – холодный. В горячем ростбифе режется более жирная сторона, и так, чтобы носок ножа упирался в кость (внимательный хозяин позаботится, чтобы каждому гостю досталось пригорелого жирка); в холодном ростбифе, напротив, режется остальная сторона – так, чтобы нож был *параллелен* кости или вровень с нею. Холодный ростбиф обкладывается застывшим соком, который от телятины обращается в желе. Впрочем, у доброго повара всегда должен быть готовый желе, или так называемый варварски – *ландишник*.

## Примерный обед

### 1. Суп с хлебцами

В хорошо сделанный чистый бульон (см. лекцию 1) кладутся хлебцы, сделанные таким образом: берутся небольшие круглые французские хлебцы, которые можно найти в каждой булочной; верхушка срезывается, мякиш вынимается и в хлебец кладется рубленая *вареная* зелень, как-то: морковь, репа, сельдерей, – и посыпается тертым пармезаном; срезанная верхушка обмакивается в яйцо, накладывается на прежнее место, все сверху посыпается пармезаном и ставится в вольный дух, пока не зарумянится.

## **2. Ростбиф из говядины**

Как описано выше.

## **3. Пудинг из сельдерей**

Берется сельдерей вдвое против картофеля и все вместе варится; потом эти коренья очищаются и сбрасываются на решето, чтобы вода стекла. Затем сельдерей вместе с картофелем протирается на блюдо сквозь решето, от чего делается на блюде горка белых червячков; блюдо ставится в вольный дух, пока хорошо не зарумянится; к этому блюду подается свежее масло.

## **4. Аптека́рская утка**

Это блюдо, говорят, изобретено аптекарем, и очень вероятно, потому что оно – с *шалфеем*. Не удивляйтесь: я также дивился, пока не попробовал. Прикажите просто взять сухого шалфея (когда нет свежего) и *ошмыгнуть* так, чтоб на блюде остались лишь листья, отнюдь не ветки; эти листья разотрите хорошо в ступке, потом возьмите столько же на меру весьма мелко разрубленного лука; всю эту смесь смело кладите вовнутрь жареной утки и жарьте ее как обыкновенно. Советую хозяину тогда только объявить своим гостям о составе этого блюда, когда они его попробуют; ибо против шалфея существуют кухонные интриги...

Долгом считаю уведомить вас, милостивые государи, что, вследствие необыкновенных трудов, издержек и проч. и проч., я получил из Лондона настоящий рецепт знаменитых английских пирогов – *минцпайзов*, что будет предметом рассуждения нашей будущей лекции.

## Лекция 3

*Примерный обед на 10 человек (Суп-пюре из дичи с каштанами Риссолеты Телячья эпитафия • Зимний огородник • Жареный заяц • Минцпайзы)*

В нынешний раз, милостивые государи, мы по порядку предметов займемся *эпиграммою*... Что с вами, милостивые государи? вы удивляетесь? вы обвиняете ученого профессора в слишком смелом отступлении? вы думаете, что я намерен увлечься в заоблачный литературный мир и потчевать вас черствыми риторическими блюдами? Успокойтесь, милостивые государи! Мы не выходим из кухни, вокруг нас не поэтические видения, изнуренные сухоядением, не выжатые и оттого звонкие фразы: вокруг нас – жирные пулярдки, душистая ветчина, улыбающиеся паштеты, благовоспитанная телятина, нежный барашек... Кстати о телятине: один заморский молодец, никогда не бывавший в России, вздумал, подобно многим из своих собратьев, написать роман о русских нравах; одного недоставало ему – поэтического, нежного, звонкого имени для *героини романа*. За этим снадобьем он обратился к одному из наших единосемцев, который пресерьезно рекомендовал ему поэтическое имя: «*Telatina*» – *Телятина*. Французу это имя очень понравилось, роман печатается, и вы скоро будете иметь удовольствие прочесть, может быть и в переводе на русский, «*Приключения злополучной сиротки Телятины и варварского с нею обхождения*».

Но обратимся к нашему предмету: *эпиграммой* в кухонном искусстве называются такие блюда, в которых соединяются произведения двух главнейших отраслей нашей науки, а именно: *варения* и *жарения*. *Эпиграммы* могут делаться из всех возможных мяс и рыб, но преимущественно из злополучной телятины и из барашка. Выберем, например, грудинку телячью с котлетами; котлеты вырезаются, колотятся деревянною колотушкою, посыпаются солью, перцем и (если угодно) щепоткою мелко изрубленного лука и кладутся в таком виде на 24 часа в прохладное место, между двух чистых досок, с камнем наверху; вслед за тем каждая котлета обмакивается в яйцо, валяется в сахарных сухарях и жарится на рошпаре или – увь! – на сковороде. В то же время вы займетесь грудинкою; вы ее варите в правильном бульоне (см. лекцию 1); затем вынимаете из нее все кости, все жилки и режете маленькими ломтиками в мизинец длиною и в четверть мизинца толщиною; к этому вы прибавляете на половину точно так же изрезанных грибов в уксусе и все вместе снова ставите на легкий огонь; вся задача в том, чтобы и ломтики и котлеты поспели в одно время; варенные ломтики кладутся в середину блюда, жаренные котлеты кругом; середина блюда (заметьте: середина, а не котлеты) поливается белым битым соусом, который делается так: возьмите полфунта вчерашней телятины и другого жаркого и припустите в масле, но легонько, чтобы не покраснелось; потом положите в кастрюлю полморкови изрезанной, две луковицы (воткнув в каждую по гвоздичке), три столовые ложки муки, щепотку соли, крупного перца и разведите все бульоном (ложки четыре); поставьте все на огонь, часа на полтора, и прибавляйте бульона по мере того, как будет укипать; потом пропустите все сквозь сито, жижу сбейте с одним сбитым же сырым яйцом – и вот белый битый соус готов; этот соус должен тянуться с ложки.

*Примечание.* Грибы в уксусе хорошо заменять шампиньонами, припущенными в масле; а к ломтикам телятины весьма благоприлично присоединять таковые же ломтики из соленого (но не копченого) и сваренного языка.

Вспомните, что я говорил вам о соусах: их совсем не так легко делать; *белый битый соус* есть легчайший. В соусах необходимы разные смеси; на эти смеси и вообще на «смеси» нападают: полагают, что смесь и вообще перемена в пище вредна здоровью; толкуют, что животные оттого и менее подвержены болезням, что употребляют всегда одинаковую пищу. Все это неправда; народное поверье говорит, что «овца сто трав ест, сто откидывает». На самом деле в сене заключается до 200 трав, весьма различных вкусом; да еще с какой приправой! Мно-

гие из этих трав содержат в себе *терпентин*... О вкусах спорить нельзя: коровам, лошадям и овцам эта приправа очень нравится. Напротив, употребление одной и той же пищи дает ей почти лекарственное действие; так, например, известно, что от большого употребления мучнистой пищи (в особенности пшеничной, рисовой и проч.) человек толстеет, и часто «беспокоится» насчет своего здоровья. Все это длинное предисловие, милостивые государи, идет к тому, чтоб вы не испугались удивительной, с первого взгляда непонятной, но весьма систематической смеси, которая употребляется в английских пирогах, в знаменитых *минцпайзах*. Вот ее настоящий состав:

Вареного языка – 1 фунт

Мадеры – 2 большие рюмки

Коньяка – 2 большие рюмки

Мелкого сахара – 1½ фунта

Рубленых сырых яблок – 1 фунт

Коринки – 1½ фунта

Английского красного перца (*poivre de Cayenne*) – 1⅛ фунта

Жира от говядины рубленого – 1 фунт

Два мускатные ореха истертые

23 гвоздики истолченные

Корицы также в порошке – пол-осьмушки

Варенного в сахаре цуката из лимона и померанца, все мелко изрубленное – 1 фунт

Все это хорошо перемешивается, кладется в банку и хранится для употребления. Для пирогов берется слоеное тесто, раскатывается и режется на куски величиною в пол-ладони; нижняя часть пирога должна иметь в середине ямочку, куда кладется вышеописанная начинка, и закрывается другой такой же половинкой; в таком виде пироги ставятся на железном листе в печь. На столе должно снять верхнюю половинку, посыпать на начинку чайную ложку мелкого сахара, налить в пирог бережно рома, чтобы ром не пролился (ибо тогда пригорит корка), и зажечь; когда же ром погаснет, накрыть верхней половинкой и кушать – меня поминая.

## Примерный обед

(Все пропорции постоянно рассчитываются на 10 человек.)

### 1. Суп-пюре из дичи с каштанами

Это блюдо совсем не так дорого, как может показаться с первого взгляда. Каштаны для супа можно употреблять *сухие чищенные*, которые продаются везде в овощных лавках; надобно только отбирать и откидывать попорченные. Суп делается следующим образом: сделав бульон по правилам (см. описание бульона в лекции 1), пропустите его сквозь салфетку; отделите часть этого бульона в особую кастрюльку и, положив в нее до сотни каштанов, варите до того, чтобы каштаны сделались мягкими. Тогда протрите каштаны сквозь частое решето. Между тем у вас должна быть заготовлена жареная (но не пережаренная) и простуженная дичь: тетерев, или два рябчика, или ползайца; снимите дичь с костей и изотрите ее в каменной ступке деревянным пестом и также протрите сквозь решето. Потом соедините все вместе – и чистый бульон, и бульон, оставшийся из-под каштанов, и протертые каштаны, и протертую дичь, – подогрейте, и суп ваш готов. По нужде можно заменить каштаны облупленным и потом испеченным картофелем, но уж это не то. Для охотников можно истереть в тот же суп луковицу, докрасна изжаренную в масле.

### 2. Риссолеты

Возьмите фунт муки, насыпьте так, чтобы в середине была ямочка; в эту ямочку положите полфунта масла, три цельные яйца, щепоть соли и стакан воды; мешайте скорее, чтобы

вышло нежное тесто, которое потом раскатывается и режется на куски величиною в ладонь. Между тем вы приготовили следующий фарш: возьмите какое бы то ни было сырое мелко рубленое мясо, такое же количество фарша из невареных сосисок, одну луковицу, мелко изрубленную, щепотку петрушки, соли, немного хлебного мякиша и два сбитые лопаткою яйца: все это вместе смешайте и припустите в кастрюлю с маслом, подмешивая немного муки; потом в кастрюлю прибавьте немного бульона и поставьте на плиту, чтобы фарш сделался мягким; потом сбросьте все это на сито, чтоб жидкость стекла; фарш кладите на кружки теста, загните его, смажьте окраины яйцом, чтобы слиплись, обмажьте яйцом весь пирожок с обеих сторон и, обваляв в мелких сахарных сухарях, жарьте на сковороде. На блюдо под пирожки хорошо положить сильно прожаренные листья петрушки, чтобы хрустели на зубах.

### **3. Телячья эпиграмма**

(См. описание выше, лекция 3.)

### **4. Зимний огородник**

Возьмите хорошо очищенные три репы, три моркови, три свеклы, шесть картофелей, шесть сельдерей, две луковицы и три корня петрушки. Все вместе положите в простой глиняный горшок, прибавив немного соли, но ни капли воды, ни масла; горшок закройте крышкой, обмажьте окраины тестом и поставьте в печь часов на пять. Потом выньте все, что в горшке, протрите сквозь сито на железную глубокую тарелку, посыпьте сверху тертым пармезаном и поставьте в шкаф, чтобы зарумянилось. К этому блюду подается свежее масло.

### **5. Жареный заяц**

Этого жареного не любят, потому что его не умеют жарить или портят разными приправами. Но заяц, особливо русак, есть одно из самых вкусных жарких – только надобно его *не дожаривать*. Снимите с зайца шкурки (их три); мозг, печень, легкое и кровь отложите особо, а самого зайца оберните аккуратно шпеком (соленым свиным жиром), затянув шнурками; в таком виде жарьте на вертеле или хоть в шкафу, но пробуйте жареное ножом; заяц *внутри должен быть красен*, иначе он теряет весь вкус. Кровь, печень, мозги, легкое изотрите в ступе и положите (все сырое) в гренки, сделанные с ямочкой из хлеба, полейте в ямочку сока из-под жареного и поставьте эти гренки в пыл на сковороде с маслом, но на *одну минуту*. Эти гренки обкладываются вокруг зайца, с которого, разумеется, шнурки снимаются.

### **6. Минцпайзы**

(См. выше, в лекции 3.)

## Лекция 4

*Теория соусов (Соус поджаренный красный Белый соус Желе, или сок • Испанский соус и бархатный) • Примерный обед (Щи • Рисовые шарики • Индейка под майонезом • Картофель под бархатом • Лец под черным маслом)*

Я собирался, милостивые государи, рассказать вам преинтересные вещи, ибо чем более вхож в свой предмет, тем более нахожу в нем вкуса, приятности и занимательности; надеюсь, что по крайней мере в первом пункте мы с вами одного мнения (*общие, единодушные и искренние рукоплескания*). Но я должен оставить в стороне все интересные вещи, которые вы со временем от меня услышите, ибо спешу сообщить вам *теорию* соусов! Прошу, милостивые государи, всего вашего внимания; сей предмет – труднейший в кухонном деле. Когда я изложу его в подробности, тогда мне будет просторнее при выборе примерных блюд, которыми я оканчиваю каждую лекцию; ибо заметьте, милостивые государи, я до сих пор рекомендовал вам только такие блюда, в которые соусы почти не входили, а это – скажу без самолюбия – не так-то легко. Вообще я поставил себе правилом не рекомендовать ни одного блюда, которого устройству нельзя было бы научиться из моих лекций. Обратимся же к теории соусов, этому основанию всех деликатных блюд.

Соусов, как вам известно, милостивые государи, бесчисленное множество; они – приправа каждому блюду, ими самое обыкновенное мясо или рыба обращаются в отличное, щегольское блюдо. Но, собственно, существуют только четыре *главные, основные соусы*, из которых, при помощи разных примесей, составляются *все возможные* соусы. Сии главные, основные соусы суть:

- 1) Поджаренный красный (roux).
- 2) Белый (roux blanc).
- 3) Желе, или сок (jus), и, наконец,
- 4) Испанский (grande sauce espagnole) и бархатный (veloute).

### **1. Соус поджаренный красный**

Положите в кастрюлю масла и поставьте на огонь, помешивая; когда масло растопилось, положите в него муки крупитчатой столько, сколько может взмочить ее масло, и беспрестанно мешайте; как скоро эта смесь начнет кипеть, поставьте кастрюлю на самый малый огонь и держите кастрюлю на нем до тех пор, пока смесь не получит цвета, близкого к *красной меди*; во все продолжение этого времени надобно мешать в кастрюле беспрестанно деревянною лопаткою, чтобы соус не пристал ко дну и не пригорел. Таким образом составленный соус может быть сделан в большом количестве, ибо он очень хорошо сохраняется – разумеется, в глиняной посуде.

### **2. Белый соус**

Делается точно таким же образом, как и красный, с тою разницею, что его не должно доводить до красноты и, следственно, менее держать на огне после того, как он раз вскипел. Белый соус не сохраняется, и потому его надобно делать всякой раз, когда готовят кушанье.

*Примечание.* Эти два соуса довольно легко делать, но надобно в точности следовать изложенным нами правилам. Многие повара, чтобы скорее отделаться, сыплют в кастрюлю муку прежде, нежели масло распустилось; разумеется, мука скорее зарумянится, но такой соус испортит всякое блюдо, в которое его положат.

### **3. Желе, или сок**

Вот важный соус и который не должен переводиться в благоустроенной кухне. Этот соус идет и в холодные, и в горячие блюда; сверх того, материал для него всегда под рукою.

Возьмите:

Телячьих ножек – 4

Обрезки от разной дичины, от живности, от котлет, а хорошо положить и целую какую-либо дичину

Моркови – 2

Луковиц с воткнутой одною гвоздичкою – 2

Телячью почку с жиром – 1

Почку от ветчины, хорошо вымоченную – 1

*1-й прием.* Все это сырое облейте в кастрюле полубутылкой белого вина, и потом налейте бульона (см. лекцию 1) столько, чтобы покрыть им все мясо. Закройте кастрюлю и поставьте на огонь на добрые полчаса; вы аккуратно снимаете пену; наконец, когда смесь в кастрюльке начнет густеть, ставьте на плиту часа на два на легком жаре. Когда соус начнет румяниться, режьте ножом в кастрюле и дичину и почки, чтобы их сок присоединился к соусу.

*2-й прием.* Теперь самая важная минута. Вы продолжаете держать кастрюлю на огне, чтобы смесь густела. Чем ближе к концу, тем труднее, ибо соус может *не дойти* или *перейти*. Для сего есть проба; вынимайте соуса на кончик ножа и катайте из соуса в пальцах шарик; если соус готов, шарик легко сделается, если нет – соус прильнет к пальцам.

*3-й прием.* Когда шарик донесет вам, что соус готов, составьте кастрюлю с плиты минут на двадцать, вытрите на краях кастрюли пригорелые брызги, налейте в нее четыре разливательные ложки бульона, чтобы развести, положите пучок из душистых трав (петрушки, базилика, тмина; сии травы пучком делаются для того, чтобы их можно было удобнее вынуть) и *половину* лаврового листка. Доведите кастрюлю снова до кипятка постепенно, наконец процедите сквозь салфетку и словите весь жир с величайшим старанием.

*4-й прием.* Готовый таким образом соус должно очистить яйцами, что вы делаете следующим образом: возьмите три яичных белка, сбейте их лопаткой на особом блюде и выложите их в кастрюлю с вашим соусом, поставьте на огонь, доведите до кипятка, а между тем беспрестанно мешайте в кастрюле лопаткою; как скоро вскипело, тотчас снимите с огня и, когда остынет, пропустите сквозь сито, и вы получите прекрасное прозрачное желе, или сок, который долго сохраняется в глиняной посуде.

#### **4. Испанский соус и бархатный**

Для сего соуса сначала точно те же *три первые* приема, как и для *желе*. Но засим начинается новая история.

Сок не очищается яйцами, но берется его как он есть, после третьего приема, четыре столовые ложки, которыми мало-помалу разводится до полуфунта *поджаренного красного* соуса. Когда вы развели, прибавляйте понемногу *сока*, чтобы развести более; все это делается на большом огне; как скоро соус начал кипеть, составьте на плиту и снимите пену, потом положите в ту же кастрюлю десятка четыре изрубленных шампиньонов, пучок душистых трав и половину лаврового листка; в таком виде соус должен кипеть полтора часа; снимите снова, словите жир, прибавьте бульона и опять кипятите час – и повторяйте это до тех пор, пока на соусе не образуется белая пена – признак, что жир очищен. Шампиньоны и травы вынимаются мало-помалу при очищении от жира.

Засим влейте ваш соус в большую кастрюлю и сбивайте ее на огне, чтобы соус сгустел; когда лопатка покрывается блестящим желе – это знак, что пора пропустить соус сквозь самое мелкое сито.

Пропущенное кладется в глиняную посуду, вы закрываете это крышкой и ставите на стол кухонный; но *каждые четверть часа* должно помешивать в посудине ложкою, чтобы не образовалась пленка при застывании. Таким образом, вы получаете настоящий испанский соус, которого употребление будет показано в своем месте.

*Бархатный* соус только тем отличается от испанского, что смешивается не с *красным* соусом, а с *белым*.

Заметить должно, что желе, или сок, может быть сделан (как сказано выше) и прежде, но испанский соус должен сделаться в день самого обеда, иначе он испортится.

Из всего сказанного вы можете убедиться, милостивые государи, в важной истине, а именно: что *все эти соусы требуют не столько денег, сколько терпения и усердия со стороны повара*. Знаю, что сим замечанием я оскорблю многих почтенных артистов и навлеку, может быть, на себя их негодование, но что делать! Истина мне дороже жизни!

В будущей лекции я вам изложу обыкновенно употребляемые *поспешные* способы для делания *желе*, или *сока*, и *испанского* соуса; но вы увидите, заслуживают ли подобные смеси столь почетных названий. На сей раз ограничусь указанием на один из *маленьких* соусов, в который входят основные, а именно *бешамель*; замечу, что обыкновенно называемая в кухнях *бешамель* есть не иное что, как наглая насмешка над кухонным искусством.

Для бешамели вы делаете *сок* точно так, как он выше описан до 4-го приема, с тою разницею, что он не должен румяниться; прибавьте к нему понемногу разведенного соком же белого соуса; когда хорошо разошлось, поставьте кастрюлю на сильный огонь; когда вскипит, снимите пену и положите в кастрюлю десятка три рубленых шампиньонов; затем поставьте снова кастрюлю на ровный и легкий огонь на полтора часа. Затем вы несколько раз очищаете от жира тем же способом, как сказано выше касательно испанского соуса, и вливаете в вашу смесь мало-помалу бутылку *сырых сливок*. И *бешамель* готова.

## Примерный обед

*Примечание.* Я намерен иногда вводить сюда настоящие русские блюда, которые, к сожалению, начинают забываться или портятся иностранными поварами. На первый раз опишу:

### 1. Щи

«Что за хозяйка, если щей не умеет сварить», – говорит русская пословица. Но щи – щам рознь. Я рекомендую *щи двойные*. Для сего накануне сварите щи, как обыкновенно, из сырой или свежей капусты, двух морковей, одной репы и двух луковиц; на ночь поставьте в глиняном горшке *на мороз*; поутру разогрейте, пропустите сквозь сито жижу, а гущу, то есть и овощ и говядину, протрите сквозь частое решето и на этой жиже, а не на простой воде варите *новые щи* с новой капустой, кореньями, говядиной, как обыкновенно.

### 2. Рисовые шарики

Сварите 10 столовых ложек риса (как было описано для супа-пюре в лекции 1), смешайте его с ложкою *желе*, *сбитого с белым соусом* (см. выше), а еще лучше с ложкою *бархатного* соуса, двумя ложками пармезана и, если угодно, столько мускатного ореха, сколько можно захватить на кончик ножа. Когда хорошо смешано, разделите все на 10 равных частей; сожмите в круглой деревянной ложке каждую часть, сделайте в ней ямочку, в эту ямочку положите фарша как для риссолетов (см. лекцию 3), закройте его рисом, закатайте в пармезане, обмокните в битые яйца, закатайте снова в сахарных сухарях и жарьте в масле, потряхивая, чтобы шарики катались. Чуть они начнут румяниться, поставьте их в шкаф дорумяниваться.

### 3. Индейка под майонезом

Возьмите мороженую индейку, опустите ее в воду со льдом и оставьте так на ночь в комнате; к утру она будет как свежая; запустите в хлуп ножик и вырежьте брюшную кость, не трогая ни мяса, ни, особенно, кожи; затем возьмите телячью печень и соленый язык – все мелко изрубленное, немного рубленого лука, перца и соли, и, если угодно, трюфелей (французские – целиком, польские или молдавские – мелко рубленные). Положите все это в индейку, зашейте кожу нитками и варите ее в таком виде на малом огне часов пять; когда поспеет, выньте нитки, покройте индейку майонезом (см. в лекции 1, блюдо четвертое) и дайте застыть.



#### ***4. Картофель под бархатом***

Сварите картофель, облупите, нарежьте кружками, и припустите в кастрюле с маслом, петрушкой, маленьким луком (эшалотками), перцем, солью и чайной ложкой хорошего уксуса. Когда сварится, покройте желеем, сбитым на огне с *белым* соусом.

#### ***5. Лещ под черным маслом***

Положите масла на сковороду и держите его до того на огне, чтобы оно не пригорело, но только почернело; снимите пену и слейте со сковороды черное масло так, чтобы осадка осталась на сковороде; выбросьте эту осадку вон, вытрите сковороду, налейте на нее добрую рюмку уксуса с солью и, когда разогреется, смешайте с черным маслом. Этою смесью облейте жаренного в мелких сухарях леща.

*Примечание.* Лучшая часть в леще – голова, в которой есть чудесный язык, или так называемый *тумак*, – радость гастронома!

## Лекция 5

*Мещанские соусы (Мясной сок, или мещанское желе Бархатный мещанский соус Испанский мещанский соус) • Блины • О блинах вообще (Гречневые блины • Красные блины • Блины с яйцами • Блины с яичницей • Блины с творогом • Блины с луком • Блины со снятками • Блины с пармезаном • Блины с зеленым сыром • Блины с мозгами • Блины с налимовой печенкой • Блины с ветчиной • Блины с селедкой • Блины-суфле • Сладкие блины • Постные блины • Подливки к блинам) • Средство сохранять масло*

В прошедшую лекцию, изложив вам, милостивые государи, настоящее составление главных соусов, я обещал рассказать вам и более простое устройство оных. Эти соусы называются *мещанскими*, за ними меньше хлопот, но и выходит совсем другое, хотя почти те же материалы употребляются.

*Белый и красный поджаренный* не делаются иначе, как описано в лекции 4.

***Мясной сок, или мещанское желе***

Возьмите

обрезки всякого мяса, особенно дичи;

4 телячьих ножки;

если угодно – трюфелей;

2 моркови;

2 луковицы с одною гвоздичкою;

1 пучок душистых трав (см. лекцию 4).

Положите все в кастрюльку сырое, без соли и вылейте в нее полбутылки белого вина; варите до тех пор, пока начнет густеть, тогда прибавьте четыре кухонные ложки бульона, чтобы смесь не пристала ко дну; посолите, но немного; дайте хорошо прокипеть, пропустите сквозь сито и очистите тремя яичными белками (см. лекцию 4).

***Бархатный мещанский соус***

Возьмите:

полфунта обрезков телячьих;

одно вымя;

обрезков дичи;

пятнадцать шампиньонов.

Все это припустите в кастрюле в масле, но до краски не доводите.

Прибавьте в кастрюлю:

щепоть соли;

десять штук перца крупного;

мускатного ореха – на конце ножа;

один пучок душистых трав;

полморкови изрезанной;

две луковицы с гвоздичками;

три столовые ложки муки крупитчатой;

три кухонные ложки бульона.

Поставьте на огонь на полтора часа и потом пропустите сквозь сито. Ложка такого соуса улучшает всякий другой.

***Испанский мещанский соус***

Отличается от бархатного только тем, что после последнего кипячения прибавляется полбутылки белого вина и потом снова ставится на легкий огонь часа на два, после чего пропускается сквозь сито.

Из этого описания вы легко можете усмотреть, что так называемые *бархатный* и *испанский* соусы в мещанской кухне совсем не то, что настоящие бархатный и испанский соусы, но и они могут пригодиться.

К сожалению, я должен прервать сии любопытные наблюдения потому... потому что *наступает масленица*. Покойный Пушкин сохранил в примечаниях к своим сочинениям сказание об одном журналисте, который, не выдав в срок книжку, извинялся печатно пред своими подписчиками тем, «*что издатель на масленице загулял*»<sup>3</sup>. Нет, милостивые государи, успокойтесь, не такая причина заставляет меня отступить от строгого систематического порядка! Мой проницательный и глубокомысленный взор всегда устремлен на вашу кухню, и я смело могу сказать, как знаменитый кухмистер Ватель в водевиле: «*Vous me trouverez toujours au feu!*»<sup>4</sup> В одном журнале, после некоторых комплиментов моей учености, которые я принимаю со всем достоинством и скромностью великого человека, сделано было весьма тонкое замечание о том, что перед масленицею не худо бы знаменитому доктору Пуфу обратить свое внимание на *теорию блинов*. Вы понимаете, милостивые государи, что я не могу остаться безмолвным при таком щекотливом вызове! Я знаю, что это замечание внушено моими врагами, недоброжелателями и завистниками, которых интриги я вижу так ясно, как котлету на зеленом шпинате. Они думали привести меня в недоумение! Вот мой ответ им:

## О блинах вообще

Начнем с главной аксиомы: настоящие, коренные русские блины суть блины *грешневые*; все другие блины суть тщетное и напрасное желание приблизиться к грешным блинам. Конечно, каждый сорт имеет свои достоинства, – но обратите внимание на то примечательное различие, милостивые государи, что все *не грешневые* блины суть более *лепешки*, нежели блины; выключая разве *красных*, о коих будет сказано ниже.

### 1. Грешневые блины

Грешневая мука должна быть самая лучшая, не мерзлая, без комков и хорошо высеянная. Основательный повар всегда просеет самую лучшую муку сквозь мельчайшее сито.

Обдайте муку кипятком; дайте ей постоять час; разведите *кипятком* так, чтобы тесто на ложке не переливалось, но тянулось нитями, как хороший пармезан; когда разведенное тесто (опара) простынет, но еще будет тепленько, прибавьте дрожжей. Все это делается накануне, а в блинный день вы замешиваете опару, отделяете от нее часть; когда тесто поднимется, вы разведете его отделенною опарою, прибавьте соли; когда тесто взойдет, бросайте его, не жалея, на раскаленную чистую сковороду, вымазанную маслом. Блины должны быть в мизинец толщиной.

### 2. Красные блины

Тайна устройства этих блинов известна не многим и никогда еще не была описана.

Возьмите хорошей крупитчатой муки два фунта и накануне разведите *холодной* водой (как парное молоко); положите дрожжей. Наутро сбейте 5 цельных яиц, смешайте их с тестом, дайте взойти и потом пеките как грешневые; сии блины должны быть толщиной в полмизинца; их цвет *красноватый*.

---

<sup>3</sup> Речь идет о журнале "Благонамеренный" и о его издателе А.Е. Измайлове. В примечаниях к "Евгению Онегину" (Изд. СПб, 1837) Пушкин отметил: "Издатель однажды извинялся перед публикою тем, что он на праздниках гулял".

<sup>4</sup> "Вы всегда сможете найти меня у плиты!" (*франц.*) – фраза из водевиля Э. Скриба и Э. Мазера "Ватель, или потомок великого человека" ("Vatel, ou Le petit fils d'un grand homme").

Вот два главных сорта блинов; можно к грешневой муке подмешивать крупитчатой, рисовой муки, мелких круп, но все это не производит новых сортов, а главное здесь – приправы, или припеки.

### **3. Блины с яйцами**

Высыпьте на блин, пока он на сковороде, изрубленных крутых яиц и пеките. Эти блины упоминаю мимоходом; они дурны, ибо яйца слишком засыхают. Я предпочитаю им...

### **4. Блины с яичницей**

Сбейте 10 цельных яиц и полбутылки сливок; пока печется блин, положите на него добрую ложку этой смеси и смотрите, чтобы она не пригорела.

### **5. Блины с творогом '**

Возьмите полфунта свежего творога и разотрите его хорошенько в полбутылке сливок; потом сбейте эту смесь с двумя цельными яйцами и употребляйте для припеки.

### **6. Блины с луком**

Положите цельного лука в горшок, замажьте и поставьте в печь на час времени, так чтобы лук не успел покраснеть; отнимите все пригорелое, а остальное протрите и это *пюре* употребляйте в припеку; на блинах она зарумянится.

### **7. Блины со снятками**

Очень недурные блины, хотя и редко употребляются; сварите снятки впросырь и, сбросив на сито, употребляйте в припеку. Но все это блины обыкновенные; рекомендую следующие:

### **8. Блины с пармезаном**

Возьмите лучшего пармезана, натрите на терке и бросьте ложку на пекущийся блин.

### **9. Блины с зеленым сыром**

Натрите на терке зеленого сыра и бросьте щепотку, не больше, на пекущийся блин.

Эти обе припеки идут более к красным блинам, но недурно и с грешневыми; сладость неописанная!

### **10. Блины с мозгами**

Возьмите из говяжьих костей мозг, разрежьте его тонкими пластинками и кидайте их на пекущийся блин.

### **11. Блины с наливовой печенкой**

Точно так же поступайте, как и с мозгами

### **12. Блины с ветчиной**

Возьмите вареной холодной ветчины, натертой на терке, пармезану натертого и лукового пюре (см. выше № 6), всего по равной части, сбейте все это с двумя цельными яйцами и стаканом сливок и употребляйте на припеку.

### **13. Блины с селедкой**

Возьмите хорошую сельдь, вымойте ее просто в воде, но отнюдь не вымачивайте, протрите ее с молоками сквозь чистое решето, возьмите столько же на меру протертых *сырых* яблок и столько же на меру тертого пармезана; смешайте все вместе и употребляйте на припеку. На первый взгляд кажется странным, – но попробуйте.

### **14. Блины-суфле**

Этих блинов два рода: одни *соленые*, другие *сладкие*. Первые из них делаются так:

Возьмите на половину муки крупитчатой и картофельной, прибавьте соли, замесите тесто, раскатайте его в самый тонкий лист и нарежьте из него добрую стопку блинов. Между тем сбейте полфунта тертого пармезана с 5 цельными яйцами и бутылкой сливок. Затем возьмите глиняный (поскочинский) судок и кладите в него, вытерев его маслом, ложку смеси и на нее блин, на блин опять ложку смеси и так доверху; сверху залейте хорошо сбитой смесью, посыпайте еще пармезаном и поставьте в закрытую печь, пока не зарумянится.

### **15. Сладкие блины**

Блины *сладкие* делаются так: блинцы приготавливаются как выше описано (см. № 14), только в муку вместо соли кладется сахар. Затем вы сбиваете, на погребе на льду, бутылку сливок, цельных яиц, полфунта мелкого сахара и осьмушку мелко просеянной корицы. Вы этою смесью перекладываете блинцы, сверху закладываете их совсем смесью, посыпаете нескучно сахаром с корицею в порошке и ставите в печь.

#### ***16. Постные блины***

Рекомендуем вместо масла брать сырые молоки из налимов, растереть их в прованском, ореховом или горчичном масле и употреблять вместо масла для печения блинов.

#### ***Подливки к блинам***

К блинам можно подавать свежее масло, распущенное в горячей воде (а не растопленное на огне – это ужас!), подогретую в горячей воде сметану, сливки, луковое пюре (см. выше № 6). Подают обыкновенно к блинам икру, но по моему мнению, это – варварство. Подумайте только: блины тогда только хороши, когда горячи так, что язык обжигают; икра хороша тогда только, когда она холодна, как шампанское у доброго хозяина. Соедините ж то и другое вместе – и вы будете кушать *холодные* блины и *горячую* икру! Какая безнравственность!

#### ***Средство сохранять масло***

Важное дело в блинах – хорошее масло. Его даже в погребе должно держать в банке так, чтобы масло было внизу (для чего можно его удерживать скрещенными палочками), а чтобы сверху вода покрывала масло совершенно. Воду каждый день переменять; при такой предосторожности масло можно сохранять даже в комнате, но главное, чтобы масло было совершенно под водою; всплывшие крупинки бросайте; в течение полдня всплывшее масло уже дурно.

## Лекция 6

*Вино Постные блюда (Постные сливки Суп грибной • Кулебяка постная • Постный винегрет • Котлеты из каштанов • Трюфели постные)*

Итак, милостивые государи, масленица кончилась; с ней умчались невозвратно и хорошенькие маски, и блины, и театр, и страсбургские пироги<sup>5</sup> – от всего осталось только воспоминание, иногда сладкое, частью довольно неприятное! Увы! и пламенные разговоры, и бульон, и горячее пожатие рук, и сливочное масло – все застыло при 25 градусах мороза; но на все есть утешение в сем мире! Мы живем в веке промышленном, утилитарном – надобно всем уметь пользоваться. Знаете ли, что русский мороз есть один из чудеснейших химиков? Да, он делает то, чего не сделать никакому химику: он превращает посредственное и слабое вино в вино первого сорта. Возьмите недорогого, но *чистого* неподделанного вина, как, например, лиссабонское или tenerиф в английском магазине<sup>6</sup>, или еще лучше – хорошего крымского вика, какое, например, присылается из Магарачского училища виноделия (под ведомством Министерства государственных имуществ) к комиссионеру Шварцкопфу (на углу Малой Морской и Гороховой); лучшее из этих вин продается не дороже 50 копеек серебром; это вино отличного вкуса и, главное – *совершенно чисто*; возьмите, например, бутылок шесть сорта *кастильян*, или *муската*, или *рейнвейн*; откупорьте сии бутылки и выставьте на мороз часа на два или на три; по истечении сего времени во внутренности бутылок образуется ком льда, и, пока он не успел растаять, прочистите горлышко бутылки длинной спицей, которая бы доходила до дна бутылки, и, потряхивая ее, вылейте всю *незастывшую* жидкость в особую бутылку; этой жидкости будет немного более трети бутылки, дополните ее из других замороженных бутылок доверху, закупорьте, засмолите, поставьте ее на день в буфет – отстояться, и вы будете иметь вино, не уступающее в доброте лучшему десятирублевому хересу или мадере. Из шести бутылок вы должны получить до двух с половиной. Оставшееся *замороженным* вино не теряется; оно, растаяв, составляет очень приятный напиток, похожий на воду с вином. Само собою разумеется, что ни в каком случае не должно смешивать разных сортов вин.

Предложив вам сие утешение (*cette fiche de consolation*<sup>7</sup>), я не могу не вспомнить с благодарностию о тех благоразумных и попечительных хозяевах и хозяйках, которые, с лестною для меня доверенностию, угощали гостей всеми без исключения сортами блинов, описанных мною в «Записках для хозяев», – и, как говорят, эти блины не были комом. Душевно радуюсь, милостивые государи: это делает вам честь, а мне удовольствие.

Засим я должен приступить к самому щекотливому вопросу в кухонном деле, а именно к постным кушаньям.

Изучая этот важный и затруднительный предмет, я счел долгом перечитать все, что об нем было писано, и с сожалением заметил, что все авторы, писавшие о постных блюдах, выезжают на *постном масле* – прованском, ореховом, маковом и так далее. Величайшее заблуждение! Старый, гибельный предрассудок! Узнайте ж, милостивые государи, великую истину: *постные блюда могут обходиться без масла*! Я не буду говорить вам, каких усилий мне стоило, чтобы дойти до этой простой аксиомы, которая вам покажется так легка и понятна. Слушайте ж! Всякое постное масло может быть заменено тем, что я называю:

### 1. Постные сливки

---

<sup>5</sup> Масленичная неделя перед Великим постом была своего рода альтернативой западноевропейскому карнавалу (ит. *carne vale* – прощай мясо).

<sup>6</sup> Магазин на углу Невского проспекта и Большой Морской улицы в Петербурге, основанный в 1789 г. англичанами Плинке и Николсом.

<sup>7</sup> Это маленькое вознаграждение (*франц.*).

Возьмите по фунту:

американских трехгранных орехов;  
простых свежих орехов, в особенности волошских;  
сладкого (ни одной миндалины горького) миндаля.

Сбейте все в ступе, подливая воды, выжмите, и вы получите превосходные сливки.

Такие сливки надобно и удобно делать каждый день; следственно, они не могут подвергнуться той порче, которая всякому растительному маслу придает неприятный вкус при жаренье.

Для кухонного употребления должно делать сливки из одних американских орехов. Для кого это дорого, тот пусть употребляет миндальное молоко, или даже маковое, или, наконец, конопляное. Но остерегитесь, чтобы не попало горьких миндалей, которыми обыкновенно повара думают сдобрить постные блюда и которые только что портят.

Вышеописанные сливки, или молоко, могут употребляться и для примешивания в тесто, чтобы сделать его сдобным, и для подмазки сковород; с этими сливками должно точно так же обращаться, как с обыкновенными.

Вот несколько испытанных *постных грибных* блюд; в будущий раз я вам сообщу мои наблюдения о рыбном столе без масла.

## **2. Суп грибной**

Возьмите, на меру, одну треть сухих белых или черных грибов и две трети разных овощей, как-то:

- 1 морковь;
- 2 репы;
- 2 луковицы с гвоздиками;
- 10 картофелей;
- 2 сельдереи.

Варите грибы особо – их надобно варить по крайней мере часов пять; слейте этот бульон в особую чашку; в другой кастрюле варите овощи часа два, не более, и влейте в них грибной бульон. Вся задача в том, чтоб то и другое варить особо. Обыкновенно грибной суп бывает дурен от одной причины: варят грибы и овощи вместе, – или грибы не выварятся и не дадут изнутри своего вкусного сока, или овощи переварятся.

Этот суп можно делать тремя различными способами: 1-е – как описано выше.

Или 2-е. Протереть овощи сквозь сито – и тогда будет пюре.

3-е. Протереть овощи и, процедив грибы, присыпать сваренного риса. (См. в прежних лекциях – пюре с рисом.)

## **3. Кулебяка постная**

Сделайте сдобное тесто, с тою разницею, что вместо масла вы употребите постные сливки, описанные выше; раскатайте его и положите в него следующую начинку:

- вареной грешневой с мелким луком каши или вареного риса;
- 10 луковиц, испеченных в замазанном горшке и потом протертых;
- 10 *не* печеных, но истертых на терке кисловатых яблок.

Начинка хорошо перемешивается, и в нее кладется немного соли и перца.

Сия начинка кладется в тесто, которое загибается и сверху мажется постными сливками.

## **4. Постный винегрет**

Возьмите по равной части вареных и нарезанных:  
свеклы, картофеля и сельдерея.

Сверх того:

Чайную чашку вареных бобов.

Столько же вареной чечевицы.

Резаных соленых огурцов.

10 моченых разрезанных яблок.

Два десятка соленых грибов.

Шинкованной капусты вполовину против кореньев.

Все перемешайте хорошенько и потом полейте следующим соусом. Возьмите: французской горчицы полную столовую ложку. Смешайте ее в стакане с полстаканом прованского масла. Сюда примешайте: четверть стакана хорошего уксуса, чайную ложку соли, две ложки соуса Coratsch, о коем будет сказано ниже.

#### **5. Котлеты из каштанов**

Возьмите сухих грибов и натрите их на терке, сотрите их с двумя луковицами; прибавьте ложку муки, растертой с постными сливками; разведите грибным бульоном; смешайте все это вместе и уварите хорошенько; в половине варки прибавьте столовую ложку хорошего уксуса и чайную ложку сахара. Все это вместе составит соус для котлет, которые делаются так.

Сварите каштанов свежих или сухих, протрите их сквозь сито и смешайте с ложкою постных сливок.

Из сей смеси сделайте котлеты, обсыпьте их сухарями и пеките в бумаге, пропитанной постными сливками.

Котлеты подаются в своих бумажках, а к ним грибной соус особо, в подливнике.

#### **6. Трюфели постные**

Возьмите трюфелей французских или польских; отделите те, которые мельче, изрубите их мелко и смешайте с белым хлебным мякишем, размоченным в постных сливках; эту смесь поставьте на легкий жар и мало-помалу подливайте сливок, чтобы не сгустело. Крупные трюфели положите в кастрюлю и дайте один раз вскипеть в белом вине; попробуйте: мягки ли? Когда готовы, положите их на тарелку горячие, а к ним вышеописанный соус, к которому вы прильете и вино из-под крупных трюфелей.

В заключение рекомендую, для прибавления к постным блюдам, английской *сои*, под названием «Harvey-Sauce», и «Coratsch», которые находятся в английском магазине, а равно и в Милютиных лавках<sup>8</sup>. Рекомендую именно эти сои, и не другие, ибо их много сортов, а не все хороши. Ложка такой сои сдабривает всякое блюдо: и соус, и суп, и жареный картофель.

Для супов в особенности рекомендую недавно появившуюся сухую смесь под названием «Brand's Harbaceous mixture» – это род душистого перца, смешанного с разными пряностями. Эту смесь можно также найти во всех порядочных овощных лавках. Ею посыпают кушанье на столе, как обыкновенным перцем.

---

<sup>8</sup> Торговые ряды на Невском проспекте, построенные в 1735 г. А. Я. Милютиным, поставщиком осетрины, белужины, севрюжины и черной паюсной икры к царскому столу.



## Лекция 7

### *Кухонные заблуждения Роскошные, но дурные обеды Русско-французская уха*

Кто из нас, милостивые государи, не сумеет сделать ухи или, по крайней мере, рассказать, как ее делают? Если б кто стал рассказывать об этом с профессорской кафедры, может быть, некоторыми это было бы принято за насмешку, за шутку, которая, согласитесь, была бы совершенно неприличною, когда дело идет о кухонном искусстве. Однако ж я должен признаться, посреди моей обширной практики мне не раз случалось заметить с истинным негодованием, что часто *тысячная уха* никуда не годилась – она была испорчена безделицей – лимоном! Сделайте одолжение, милостивые государи, не заключите из сего замечания, что я намерен быть нововводителем, порицателем укоренившихся нравов и обычаев, словом, чтобы я считал для ухи лимон примесью непристойною! Я далек от такого дерзкого вольнодумства; я хочу только вывести на справку следующее обстоятельство: вы даете обед, не жалеете издержек – у вас для ухи и живые стерляди, и шампанское, и налимовая печенка... вы спокойны; призываете повара, объясняете ему всю важность предстоящего подвига и между слов скажете: «Да не забудь, братец, положить лимона». – «Слушаю-с», – отвечает доморощенный артист. Собрались гости, – вы уже раздражили их голодное любопытство, рассказали о приготовлении вашей ухи, – решительная минута наступает – уха на столе! Вы смотрите, ждете всеобщего восторга, залпа восклицаний... первый гость поднес ложку ко рту и поморщился, второй – также, третий – также, – вы в недоумении, – отведываете сами – о, ужас! уха горька, горька, как омик!

Призывается повар для объяснения:

– Скажи, братец, отчего уха горька?

– Я уже сам, сударь, заметил, что горька, а отчего, не могу доложить... верно, уж в рыбе что-нибудь такое...

– Чему быть в рыбе! Ты, верно, дурно вычистил, проколол желчь...

– Нет-с; желчь у меня вынута чисто – извольте сами посмотреть, я ее отложил из каждой рыбы особо...

(Так всегда делается у заботливого хозяина для проверки действий повара.)

– Да отчего ж уха быть горькой?

– Не могу доложить, уж верно, это так, в рыбе... а я уж старался, и солил мало, и лимона еще в другой раз подбавлял...

Варвар! в этих словах его обвинение – и ваше! Зачем вы не учили его основательно, теоретически! Вы думали, что поваром можно сделаться по привычке, понаслышке, что можно составлять блюда по рецептам, которые печатаются в наших варварских кухонных книгах! Вот ваше наказание! Вы мимоходом сказали повару об лимоне, он и накромял лимона; ему, варвару, и в мысль не приходило, что в лимоне три совершенно различные части: сердцевина – кисла, но не ароматна, желтая верхушка, или цедра, – имеет вкус жгучий и ароматный, наконец, между ними белое тело – горько, как полынь, и портит всякое блюдо, как равно и лимонные зерна. В кухне можно употреблять или один сок лимонный, тщательно очищенный от зерен; или сердцевина вырезывается тщательно из белого тела, очищается от зерен и кладется в уху маленькими ломтиками; или, наконец, когда нужна и цедра, желтая поверхность лимона тщательно срезывается, толщиной в почтовую бумагу, чтобы не захватить ничего белого. Тогда лимон достигает своей цели и его можно класть и в уху, как во многие другие похлебки. Этого мало: хозяин зовет вас на обед, уверяя, что уха будет *на одном шампанском*, – остерегитесь: уха будет дурна! Никакой бульон из одного вина невозможен! Всякая рыба, мясо, овощ – *все должно вариться в воде*. Это правило будет понятно тому, кто вникнул в теорию составления бульона, изложенную в первой моей лекции и на которую я не могу довольно обратить ваше

внимание. Вино должно прибавляться после первого кипячения, и то не в большом количестве, не более четвертой или пятой части на все количество бульона.

Вы знаете испещренную политипажами<sup>9</sup> книгу «*Маленькие несчастья в жизни человека*» («*Les Petites miseres de la vie humaine*»), я когда-нибудь сообщу вам маленькие несчастья в кухонном деле – они еще поразительнее и чувствительнее. Хотите ли знать признаки, по которым вы можете узнать роскошный обед внезапно разжившегося молодца? *Скажи мне, как ты ешь, – я скажу – кто ты!* – глубокая истина! Разжившийся молодец хочет дать обед на славу; он пригласил половину города – ничего не жалеет; ему хочется, чтобы у него было все, о чем он слышал в порядочных домах, и еще больше. Но ни воспитание, ни образ жизни не дали ему того тонкого, изящного вкуса, которым отличается человек образованный. На столе у него нет только птичьего молока; всюду золото и серебро – а ничего в рот нельзя взять. Уха – горькая; пирожки с трюфелями – но сделаны не в ту минуту, как подавать, а оттого холодны и жестки; бифштекс подают на серебряных тарелках, но тарелки не нагреты, и оттого бифштекс стынет на них еще скорее, нежели на фарфоровых; желе вокруг рыбы на шампанском, но – или распустилось, или его надобно резать ножом; зелень – необыкновенная по времени года, куплена на золотники, почти на вес золота – но она с песком; трюфелей – море, но они переварены и потеряли весь аромат; на жаркое – фазаны, но они пережарены; перед вами 20-рублевый лафит, но он только что из погреба; шампанское в серебряных вазах, но в них забыли положить льда; наконец, о кухонном масле вовсе не позаботились; оно куплено, правда, свежее, но принесено в кухню с утра и успело до обеда прогоркнуть, что и отзывается во всех блюдах!..

Вот, милостивые государи, от чего я хотел бы предохранить вас, ибо – повторяю: есть хорошо – очень дешево, ежели только за это дело приняться с умением и сообразно с правилами науки.

Но мы отделились от ухи. Я намерен сообщить вам глубокомысленные наблюдения о ней знаменитого Карема, Наполеонова повара. Он, подобно своим единосемцам, не вдаётся в порицания, – нет, он говорит о русской ухе не только с достойным уважением, но даже с энтузиазмом. Вот его собственные слова, переданные с наивозможной точностью: «Если черпаховый суп принадлежит Англии, то уха, суп из рыбы, принадлежит России». (Каково?) Петербургские купцы издерживают до двух или трех сот рублей, чтобы угостить уху друзей своих. Но это ничто в сравнении с огромными суммами, которые употребляются на сей предмет большими боярами. Знаменитый кухмистер Рикет сообщил мне следующие подробности об ухе, которая была подана на обеде Потемкина<sup>10</sup> в Таврическом дворце, в присутствии всего двора и иностранных посланников; его рассказ может дать высокое понятие о величии (в подлиннике: *grandiose*) этой похлебки.

«Всего замечательнее, – говорит Рикет, – на этом торжественном пиршестве знаменитого боярина была уха, составленная из одних стерлядей, огромной величины; она была налита в огромную серебряную вазу, которой отделка превосходила изяществом все, что до того было известно в этом роде. Эта ваза была поставлена на особом возвышении, в одной стороне роскошной залы; уха торжественно разливалась *двадцатью четырьмя* столовыми дворецкими! Эта уха стоила 15 000 рублей серебром, то есть до 60 000 франков».

Такой рассказ не удивит тех, которые знают из слов графа Сегюра<sup>11</sup>, что ежедневный обед князя-гастронома стоил не менее 800 рублей (3200 франков), не включая в это число тепличных зелени и фруктов.

<sup>9</sup> Отпечаток гравюры на дереве в тексте книги.

<sup>10</sup> Потемкин Григорий Александрович (ок. 1739–1791) – знаменитый деятель екатерининской эпохи, славившийся роскошью своих обедов.

<sup>11</sup> Сегюр Луи Филипп (1753–1830) – писатель, дипломат, с 1785 по 1789 г. состоявший послом Франции в России.

«О, Лукулл! ты роскошнейший из римлян! – восклицает Карем. – Приходила ли тебе в голову похлебка, столь великолепная, столь достойная великого гастронома!»

Засим Карем рассказывает об ухе, которую он делал в Ахене на конгрессе, и как он старался заменить стерлядь, которой он не мог там иметь, к величайшему своему прискорбию.

Должно заметить, что уха Каремова есть уха *скоромная*. Но рекомендуемые им мяса могут легко быть заменены рыбою.

Положите в кастрюлю две жареные курицы, телячью почку с жиром и нужное количество бульона; прокипятивши по правилам и сняв пену, прибавьте:

2 моркови, 2 репы, 2 луковицы, 1 связку лука-порея, 1 сельдерею с зеленью.

После пяти часов легкого кипяченья снимите жир и пропустите жижу сквозь салфетку; потом срежьте филеи с ершей, окуней и угря и припустите их с небольшим количеством соли; через час вымойте эти филеи, отбросьте на салфетку, чтоб высохли, и положите в кастрюльку. Затем приготовьте фарш из рыбы с пюре из шампиньонов и сделайте из него кенели. Но этого мало: необходим рыбий сок, который делается следующим образом: положите в кастрюльку остатки окуней, угря и другой рыбы, вами употребленной, и нарезанных налимов, две луковицы, две моркови ломтиками, корень петрушки, листок лавровый, немного перца, мускатного ореха, две гвоздички и две большие ложки бульона, сначала вами приготовленного; поставьте эту кастрюлю на легкий огонь, на час времени, и потом *продавите* этот сок сквозь сито и пропущенное поставьте снова на огонь минут на двадцать; слейте этот сок, придерживая крышкой, в бульон, вами прежде приготовленный; прибавьте несколько листков щавеля; между тем у вас должны быть уже готовы рыбы филеи и кенели из фарша и сверх того полная тарелка сваренных в бульоне налимовых печенок; соедините эти филеи, кенели и печенки с жижею и подавайте.

## Лекция 8

### *Необходимые объяснения Кухонные анекдоты*

Если, милостивые государи, моими многотрудными изысканиями, моими усилиями удовлетворить вашему тонкому вкусу я получил некоторое право на вашу доверенность и внимание – защитите меня! Доктор Пуф подвергается величайшей опасности! Против меня заговор всех поваров, поваренков, кухарок, закупщиков, столовых дворецких, поставщиков, словом, всех тех особ, которым, по непонятным для меня причинам, не нравится мое любимое утверждение, что есть хорошо – очень дешево и что нет ничего зазорного для доброго хозяина или хозяйки понимать, что такое делается на кухне. К этому почтенному обществу присоединились и те господа, о которых я упоминал в последней лекции и которые, бросая на обед тысячи, не могут постигнуть, отчего уха горька, отчего испортилось кухонное масло, отчего говядины не укусишь. В ожидании явных нападений обо мне стараются распушить самые неблагонамеренные и неблагоприятные слухи. Одни дошли до того, что утверждают, будто *я не существую!*.. Что может быть этого обиднее? Другие, более дальновидные, уверены, что, несмотря на мое имя, я принадлежу к женскому полу. Как вам это нравится? Некоторые исподтишка замечают, что я – произведение шаловливых минут одного знаменитого в литературе пера, которое будто бы однажды набросало на бумагу дополнение к известному сочинению знаменитого Брилья-Саварина «*Physiologie du gout, ou Meditations de Gastronomie transcendante*» («Физиология вкуса, или Размышления о Трансцендентальной гастрономии»); наконец, многие попали на мысль, что я просто, без дальних околичностей, *повар без места* и стараюсь своими лекциями приобрести себе известность. Все это, милостивые государи, как вы сами изволите видеть, не имеет ни малейшего основания, и вот тому доказательства.

В нашем просвещенном XIX веке утверждать, что *Пуф* не существует, – есть явная нелепость, опровергаемая ежедневными опытами.

Принадлежать к прекрасному полу для меня такая честь, что я не смею от нее отказываться, хотя бы многое мог сказать против такого предположения.

Что доктор Пуф литератор – кто в этом когда-нибудь сомневался? – потрудитесь оглянуться. Но что Пуф занимается кухонным делом из шалости – это явная несправедливость. Глубина и основательность моих положений, моя совестливость и отчетливость показывают, что во мне желудок близок к сердцу! Да и у кого, скажите, у кого найдется столько духа, чтоб решиться на эпиграмму против индейки с трюфелями, против янтарной стерляди, против котлеты в папильотах?..

На предположение: повар ли я? – отвечать не буду! Пусть за меня отвечают мои творения! Подумайте: может ли не *повар*, не артист кухонного дела входить во все практические подробности искусства, знать все пропорции, указать на все приемы, о которых упоминается в моих лекциях? Но что я повар *не без места* – тому доказательство, милостивые государи, мое присутствие в вашем почтенном обществе, ваши знаки лестного одобрения, внимания и проч. и проч.

Впрочем, это не новое! Не впервые художникам кухонного дела испытывать несправедливость людей и страдать за правду. В кухонных летописях сохранились сказания о смерти знаменитого кухмистера Вателя – кто ее не знает? Если кто не знает, объявите – я расскажу. Но есть и другого рода несчастья, которые преследуют великого повара. Нельзя без негодования и без умиления читать, например, рассказ Карема о затруднительном положении Наполеонова повара на острове Св. Елены; мы когда-нибудь сообщим это нашим слушателям; на сей раз постараемся тронуть ваше сердце печальною повестью о страданиях Камбасересова повара;

заимствуем слова знаменитого Карема, который вполне мог понять и оценить эти страдания; они находятся в письме его к известной леди Морган<sup>12</sup>:

«Мои экстраординарные работы (*mes travaux d'extra*), – говорит Карем, – ставили меня в сношения с лучшими домами французской империи. Я питал всегда глубокое уважение к г. Гранманшу, главному кухмистеру у архиканцлера Камбасереса. Этот почтенный муж часто возлагал на меня занятия при разных кухонных торжествах; следственно, я собственными глазами мог обозревать состояние кухни в этом доме, состояние весьма незавидное, и вот тому настоящие причины: они не зависели от кухмистера, но парализовали талант его; один Камбасерес был всему виною. Он занимался кухнею, но занимался с такою рассчетливостию, которая была близка к скряжничеству; такая прискорбная система не совместна с гастрономиею.

Камбасерес имел привычку в большие обеды замечать те блюда, которые оставались нетронутыми или едва тронутыми; он записывал их и из этих остатков стола составлял новый обед, приказывая кухмистеру устроить и подогреть эти блюда. (Ах! Если знаменитый сатирик Буало<sup>13</sup> видел эти обеды, что бы написал он про гастронома Камбасереса!)

Что я рассказываю – сущая истина, без преувеличения. Что мог тут сделать повар? Разумеется, умный кухмистер должен уметь пользоваться остатками; но должен это делать с разбором и с размышлением, и притом так, чтобы присоединением новых веществ скрыть от себе-седников свою дипломатическую хитрость. В этом великое дело кухмистера; но это возможно только до некоторой степени; как можно подчинять его таким расчетам, которые доходят до мелочности? В этом случае никак нельзя оправдать Камбасереса.

Этого мало: Камбасерес, как архиканцлер империи, получал из всех департаментов Франции *в подарок* самые лучшие и редкие съестные припасы! – и что же? все эти сокровища *питательной науки* (*science alimentaire*) были свалены в обширной кладовой; архиканцлер вел подробную ведомость о количестве сих припасов и о времени их получения, так что кухмистер, к прискорбию, должен был оставаться немым свидетелем того, как лучшие вещи портились, ибо он не мог употреблять их без особенного дозволения архиканцлера, который письменно сообщал, что и когда употребит; часто некоторые из сих припасов, достойные обедов Апиция<sup>14</sup>, были вполовину негодны к употреблению и являлись на столе, уже потеряв всю свою свежесть. Что может сравниться с таким положением кухмистера, умеющего ценить себя и свою репутацию!

После падения Наполеона кухня Камбасереса упала еще ниже.

Один почтенный друг мой, отличный повар, ученик господ Лана и Бушсеша, вступил в дом Камбасереса в 1815 году; при первом обеде, им приготовленном и состоявшем лишь из четырех блюд, Камбасерес потребовал горячего пирога с *катышками*. Слово „катышки“ невольно заставило моего друга улыбнуться, – он не верил ни ушам, ни глазам своим – точно ли перед ним бывший архиканцлер империи? В совершенном недоумении, не зная, что и думать, он приготовил паштет с кенелью, почками и петушьими гребешками. На другой день Камбасерес сделал кухмистеру выговор, заметив, что его старый повар не такие делал паштеты.

Мой почтенный друг послал немедленно за г. Гранманшем-сыном, который объяснил ему, что архиканцлер любил пироги с катышками по-старинному, то есть чтобы их хоть в стену бросать. Можете себе представить, как тяжело было для моего друга готовить такое блюдо, чуждое всякого изящества, – но он принужден был сделать почти деревянные катышки и получил за то от архиканцлера благодарность.

---

<sup>12</sup> Морган Сидней (1786–1859) – английская писательница

<sup>13</sup> Буало-Депрео Никола (1636–1711) – французский поэт и критик, теоретик классицизма. Известность приобрел как автор сатир, в которых затрагивались житейские и моральные проблемы.

<sup>14</sup> Апиций М. Гавий (42 до н. Э.–37 н. Э.) – известный чревоугодник времен императора Тиберия.

Камбасерес сохранил свою привычку портить съестные припасы прежде, нежели они должны были быть поданы на стол. Что подавалось за обедом – ужас сказать: разогревали корки холодных пирогов, уже месяца два являвшихся на стол! На протертой чечевице подавали ломтики ветчины времен незапамятных! Для злополучного кухмистера соусы сделались невозможностью, ибо на них не давалось ни денег, ни вина из княжеского погреба, который и без того никогда не отличался! Мой друг бывал принужден покупать вино для своих работ у лавочников. Он сообщил мне (в дополнение к тому, что я рассказал выше), что даже во времена империи Камбасерес из шестнадцати блюд, стоявших на столе, строго приказывал подавать гостям только восемь (во Франции все блюда ставятся на стол), и, если гость требовал какое-либо из запрещенных блюд, столовый дворецкий должен был притворяться, что не слышит... (О, стыд! о, позор!) Иные из гостей сами придвигали к себе блюда, но большая часть не смела к ним прикоснуться, и князю с руки было замечать непочатые блюда. О, стыд! о, профанация гастрономии! Богатые паштеты должны были подаваться вечно и всегда оставаться непочатыми. Таков был приказ амфитриона<sup>15</sup>.

Мольер сказал, что тот лучший амфитрион, у кого обедаешь<sup>16</sup>. Плохо обедали у архиканцлера; следственно, он не был истинным амфитрионом. Он не получил свыше дара драгоценного и необходимого тому, к кому благосклонна фортуна! Я оканчиваю эти жалкие подробности! Перо мое отказывается говорить более о скардности этого человека, стоявшего на высшей точке в империи, богатого донельзя – и который не умел есть!»

Сими достопамятными словами знаменитого и чувствительного Карема и я заключаю нынешнюю лекцию. История кухонных злополучий привела меня в такое волнение, что я не в силах сохранить то хладнокровие и присутствие духа, которые необходимы для применений науки. Зато будущая лекция будет вполне посвящена практической кухне.

---

<sup>15</sup> В греческой мифологии Амфитрион – сын тиринфского царя Алкея, внук Персея. Его имя стало нарицательным – для обозначения гостеприимного хозяина.

<sup>16</sup> В комедии Мольера «Амфитрион» действуют два Амфитриона: один подлинный, а другой – Юпитер, принявший его облик. Героям предстоит определить «подлинник». Они решают, что «тот истинный Амфитрион, / Кто приглашает нас к обеду» (пер. М. Любимова).

## Лекция 9

*Рыбный суп с кенелями Раковинки с налимками Майонез из рыбы • Матлот из рыбы • Жареное из осетрины • Желе сладкое из винограда*

Один знаменитый гастроном путешествовал с двумя дамами; голод принудил их остановиться в трактире довольно порядочной наружности; но – увы! – трактирщик объявил, что прежде их проехали три дилижанса и две почтовые кареты и, как саранча, истребили в трактире все съестное.

Между тем гастроном заметил, что на вертеле жарилась прекраснейшая четверть телятины, на которую дамы, по привычке, поглядывали с большим кокетством.

Но... еще раз – увы! Трактирщик объявил, что эта телятина принадлежала, по праву собственности, трем английским туристам, которые привезли ее с собою и терпеливо ожидали ее, распивая шампанское для прохладения.

– По крайней мере, – сказал гастроном трогательным голосом, – по крайней мере, нельзя ли нам сделать хотя яичницу с соком, который напрасно вытекает из телятины?

– О! это другое дело, – отвечал трактирщик, – сок из мяса, на основании общих узаконений и обычая, по праву принадлежит мне, и я без зазрения совести могу употребить его на яичницу для вас.

Сказал и принялся разбивать яйца. Голодному гастроному только того и хотелось: он приблизился к вертелу, вынул из кармана дорожный ножик и ну колоть запрещенный плод; так нанес он телятине с дюжину глубоких, ученых ран, из которых сок должен был вытечь до последней капли, хотя собственно телятина оставалась целехонька.

Затем он занялся, вместе с трактирщиком, окончательным приготовлением яичницы; яйца были разбиты, сбиты, облиты вкусным и питательным соком телятины, и, наконец, блюдо предстало в комнату гастронома. Яичница была чудесная, и еще более вкуса ей придавала насмешка над туристами, которых телятина, в жидком виде, вся сполна перешла в чужую яичницу и которым досталась в удел лишь тень жареного.

Я надеюсь, милостивые государи, что нравственная цель этого сказания будет для всех понятна. «Не пережаривайте, не переваривайте, сохраняйте сок!» Вот что золотыми словами должно быть написано на стене во всякой благоустроенной кухне. Это правило равно относится и к мясу, и к рыбе, и к зелени. Та разница, что в этом случае должно наблюдать постепенность.

Больше всего должно варить и жарить зелень и коренья.

Затем следует рыба.

Потом – мясо, как-то: говядина, баранина, телятина, куры, гуси, утки.

Наконец, дичь всегда должна жариться *впросьрь*.

Не забывайте, милостивые государи, этого важного правила: от него зависит все благоденствие кухни и вашего желудка! Знайте: если заяц или тетерев внутри при разрезе не имеет *темно-вишневого* цвета – жареное не годится; оно сухо и дурно варится в желудке. Английские доктора рекомендуют больным и слабым люди так называемый *beef-tea* (мясной чай), и с большим успехом. Вот как готовится этот чудесный, вкусный, ароматный и питательный напиток.

Возьмите кусок сырой говядины, очистите его от жира, жил и изрубите мелко; потом положите изрубленное мясо в чайник, облейте кипятком, закройте чайник салфеткою, дайте ему постоять на столе минут десять – и *beef-tea* готов. На чашку сырого мяса кладется две чашки кипятка.

Разница между приготовлением мяса и рыбы состоит в том, что рыба никогда не должна быть *впросьрь*, но из этого не следует, что ее должно переваривать; оттого минуту, когда рыба

готова, угадать гораздо труднее, нежели когда готово мясо; но общим правилом можно постановить следующее.

Когда вы хотите, например, сварить рыбу, очистите ее, приготовьте совсем как должно; если велика – согните, соединив голову с хвостом, потом налейте *одной воды* в кастрюлю, поставьте на огонь и ждите той минуты, когда вода начнет бить белым ключом; пользуйтесь этой минутой и бросьте в кастрюлю приготовленную рыбу; кипяченье тотчас уменьшится; когда же вода снова закипит, посолите, но не прежде; можете солить не только воду, но вынуть и самую рыбу и потереть ее солью; тогда обвертите рыбу зеленью, например, сельдереи, петрушки, эстрагона, во внутренность рыбы положите мелкого лука, снова доведите воду в кастрюле и, положив в нее рыбу, наблюдайте со вниманием; при первой трещине на рыбе должно полагать, что она готова, если была вся хорошо уложена в кастрюле и совершенно покрыта водою. Тогда составьте кастрюлю с огня. Этим способом вы всегда избегнете опасности переварить рыбу, сделать ее дряблою, деревянною. Для варения мяса изобретены недавно прекрасные кастрюльки, о которых я сообщу вам впоследствии – к *мясоеду*<sup>17</sup>; а теперь займемся одною рыбою.

Во-первых, я хочу обратить ваше внимание на рыбное желе и на постный соус майонез. Они идут на многое.

Возьмите мелкой рыбы, в особенности ершей, сварите их так, чтобы они вполне разварились, и горячую жижу пропустите сквозь салфетку, не протирая; в эту жижу положите:

1 луковицу с воткнутою в нее гвоздичкою,  
10 горошин крупного перца,  
1 лавровый листок,  
1 стакан белого вина,  
половина чайной чашки доброго уксуса,  
щепоть соли,  
все это поставьте кипеть.

Особо от этого разварите осьмушку осетрового клея и вылейте его в жижу. Обыкновенно повара прибавляют к тому свежую икру, но это величайшее варварство; вы можете положить в жижу цедру, тонко срезанную с лимона, – это не мешает; все другие прибавления только что портят. Поставьте жижу на огонь, кипятите, беспрестанно помешивая мешалкой, до тех пор, пока жижа не сделается чистою; дайте ей постоять и тогда пропускайте ее сквозь салфетку, пока совершенно не очистится.

Из этой жижи, когда она остынет, вы получаете *белое*, или *светлое*, желе.

Если хотите иметь *красное*, то прежде пропуска сквозь салфетку подмешайте к жиже пережженного сахара.

Если хотите иметь *зеленое*, то после пропуска сквозь салфетку сбейте жижу с хорошо протертым пюре из шпината, или эстрагона, или петрушки.

Наконец, для того чтоб обратить жижу в соус *майонез*, поступайте так. Снимите кастрюлю с огня и подмешивайте понемногу прованского масла, беспрестанно сбивая, пока ваша жижа не получит *молочного* цвета; но прибавляйте масла весьма понемногу – все зависит от хорошей сбивки; добрый майонез можно сбить не менее как в полчаса. Кто любит, может в то же время подбавлять и уксуса вместе с маслом, также понемногу. В заключение все снова пропускается сквозь салфетку.

Все эти рыбные жижи хорошо застывают; во время приготовления, пред пропуском сквозь салфетку,ставляйте мешалку на холод, чтобы судить, хорошо ли застывает; если плохо, то должно прибавить разваренного клея; здесь пропорции нельзя определить, ибо много

---

<sup>17</sup> Период, когда по православному церковному уставу разрешена мясная пища (осенний мясоед – с 15 августа по 14 ноября, зимний – с 25 декабря до масленицы).



зависит от крепости того уксуса, который вы употребляете: чем крепче уксус, тем вкуснее желе, но труднее застывает.

Все эти четыре рода желе хорошо сделать большим количеством, на неделю; на погребѣ они не портятся.

Теперь расскажу вам обед, в котором все эти желе могут быть употреблены, под разными видами:

### ***1. Рыбный суп с кенелями***

Возьмите:

20 ершей,

2 налима,

2 судака или сига,

1 угря,

1 луковицу с гвоздикой,

2 морковки,

1 репу,

1 петрушку или сельдерею.

Очистив, снимите сырую рыбу с костей, за исключением судаков или сигов; головы, кости, хвосты положите в кастрюлю с вышеозначенною зеленью и поставьте кипеть. После первого прокипа высыпьте в этот бульон две чайные чашки риса или перловых круп.

Между тем рыбье мясо вы разделите на две половины; мясо с ершей и угря истолките в ступе и протрите сквозь частое решето; к этому прибавьте мякиша белого хлеба и снова сотрите все вместе в ступе и протрите еще раз сквозь решето, немного посолив; затем зачерпните этой густой смеси в столовую ложку и приложите сверху другую, чтобы закрыть; в этом виде опускайте ложки в кипящий рыбный бульон до тех пор, пока смесь не окрепнет; должно выйти до 15 ложек, то есть до 15 кенелей; отложите их в сторону; возьмите оставшиеся налимы, нарежьте их ломтиками вместе с печенками и молоками и, посолив, вскидывайте на сковородке, чтобы не пригорели, а только немного усохли.

Затем процедите ваш рыбий бульон сквозь тонкую салфетку, пожимая ее, чтобы вышла густая жижа от риса. Когда пропустите, то кладите в эту жижу сперва ломтики рыбы, а потом кенели и печенки и лайте кипеть, пока кенели и ломтики поспеют.

### ***2. Раковинки с налимами***

Постные пирожки вообще дурны; их можно заменять раковинками. Возьмите оставшиеся у вас ломтики налима, прибавьте несколько ломтиков угря и печенок, положите в раковинку, прилейте соуса майонеза, сверху посыпьте сухарными крошками и поставьте в шкаф, чтобы зарумянилось. Подавайте, пока горячо, и при каждой раковине положите четвертушку свежего лимона.

### ***3. Майонез из рыбы***

Возьмите какую угодно рыбу: осетрину, белужину, филеи судаков, сигов, ершей и отварите их. Затем возьмите форму, у которой в середине было бы отверстие; в эту форму налейте прежде всего зеленого желе на палец; потом положите в нее филеи вкось; застынет – налейте светлого желе, потом красного, наконец, майонеза. Когда все застынет, опустите форму в горячую воду на минуту, чтобы положенное в нее отстало от стенок, и вывалите на середину блюда; кругом обложите филеями, обмокнутыми также в желе; в среднее отверстие положите сваренных и изрубленных кореньев: моркови, картофеля, свеклы, сырых яблоков. Это обливается салатным соусом, который делается так: 4 столовые ложки прованского масла, 2 или 1 ложка уксуса, смотря по его крепости. Пол-ложки соли, чайную ложку мелкого перца. Все это кладется в стеклянку и сбивается, пока не сгустеет. Верх холодного уберите раковыми шейками, оливками, салатом.

### ***4. Матлот из рыбы (a la mariniere)***

Возьмите филеи разных рыб: угря, судаков, лещей и проч.; положите их в кастрюлю и прибавьте: 1 частичку чеснока, поллистка лаврового, щепотку тмина, щепоть соли, красного вина столько, чтобы покрыло всю рыбу, две чайные чашки светлого желе.

Когда кастрюля начнет кипеть, вылейте в нее добрую рюмку хорошего коньяка и зажгите, держа между тем кастрюлю на огне. Должно оставить гореть с четверть часа. Потом выньте филеи на блюда; жижу сбейте с чашкою красного желе, прибавьте сваренных в той же жиже шампиньонов или соленых грибов и два десятка подожженных докрасна луковиц. Этим соусом облейте филеи и подавайте.

#### ***5. Жареное из осетрины***

Нарежьте осетрину филеями, обмокните их в желе, обсыпьте сухарями и жарьте на сковороде в постных сливках, о которых была речь в прежних лекциях.

#### ***6. Желе сладкое из винограда***

Облейте фунт сахара водою, чтобы только смочить, положите цедры, тонко срезанной с одного лимона, и весь сок его и сделайте сироп такой, чтобы тянулся на ложке; часть этого сиропа отложите, а в остальной сироп положите фунт винограда, отложив от него десятка три лучших ягод в сторону; в таком виде поставьте кастрюлю на огонь, прибавляя к ней рыбьего клея столько, чтобы на мешалке застывало; процедите несколько раз эту жижу сквозь тонкую салфетку, положите в форму десять ягод винограда облупленных и без семечек; в форму вылейте жижу, застудите, выложите на блюдо; кругом положите остальные очищенные (то есть без кожи и семечек) виноградины и облейте их оставшимся у вас сиропом, не задевая желе.

## Лекция 10

*Что такое гастрономия? Ее важность в общественном отношении Анекдоты*

Я только теперь, милостивые государи, заметил важную ошибку с моей стороны; я говорю вам о *гастрономии* и *гастрономах* – а до сих пор мы еще не решили, что, собственно, значит это слово.

Обыкновенно с гастрономией смешивают *обжорство*; замечу на первый раз, что это и невежливо, и несправедливо. Люди, смешивающие эти два слова, верно, не знают истории и не сильны в философии; они забывают об изящных афинских обедах, о римской пышности, о французской утонченности, наконец, о русском радушном хлебосольстве; они забывают и то, что человек, который обжирается, напивается, недостоин названия гастронома; его чувства притуплены, он делается машиной, которая поглощает все без разбора, сама не зная, как и зачем.

Чтобы уверить вас, милостивые государи, что я знаю по-гречески, я должен вас предупредить, что гастрономия есть слово греческое<sup>18</sup>, и, собственно, значит «наука о законах желудка». Да, милостивые государи, гастрономия – *наука*, и не из последних, ибо требует познаний, размышления и тонкого, образованного вкуса – редкого качества, которое почти добродетель в благоустроенном обществе.

В самом деле, в отношении к политической экономии – гастрономия служит связью между отдаленными народами; по милости гастрономии производится огромная внешняя и внутренняя торговля винами, сахаром, пряностями, ароматами, соленьями, копченьями, всеми возможными съестными припасами, даже фруктами.

Гастрономия поддерживает скотоводство во всех его отраслях, а следовательно, и хлебопашество.

Гастрономия, устанавливая цену вещам потребляемым, готовит верную награду тому, кто посредством искусства улучшит какое-либо естественное произведение.

Гастрономия поддерживает соревнование между рыбными промышленниками, охотниками и другими лицами, которых товары без гастрономии не приносили бы никакой пользы.

Гастрономия поддерживает оранжереи, теплицы, огороды и вообще садоводство.

Гастрономия поддерживает огромный и промышленный класс пирожников, кондитеров, кухмистеров, которые, в свою очередь, доставляют работу и содержание для еще большего класса своих помощников и рабочего народа.

Гастрономия доставляет весьма значительный таможенный сбор, питает все прямые и косвенные доходы и вообще пускает в обращение огромные суммы денег, которые доходят до беднейших классов народа. И что всего замечательнее: гастрономическая промышленность опирается, с одной стороны, на достатки богатых людей, с другой – на потребности, каждый день возрождающиеся.

В нынешнем состоянии общества трудно вообразить себе целую страну, которая бы питалась одними кореньями или зеленью. Такая страна непременно бы производила людей слабых и скоро была бы завоевана *людьми-мясоедами*. Индийцы, питающиеся рисом, должны были непременно быть завоеваны англичанами, плотно покушавшими ростбифа.

Пойдем далее: сколько прелести гастрономия придает женщине; посмотрите на эту хорошенькую гастрономку за столом; ее глазки горят, румянец выступает на лице, ее разговор, всякое движение одушевлены; ее кокетство получает новую прелесть. Наклонность женщин к гастрономии очень естественна, ибо ничто столько не сохраняет женскую красоту, как гастрономические занятия. Долгие и точные наблюдения показали, что умно обдуманная ежеднев-

---

<sup>18</sup> Французское слово *gastronomie* происходит от греч. *gaster* (желудок) и *nomos* (закон).

ный обед удаляет все признаки преждевременной старости, поддерживает свежесть кожи и крепость мускулов. Известно, по физиологическим законам, что морщины происходят от ослабления мускулов; доказано, что те, которые умеют хорошо есть, всегда десятию годами кажутся моложе своих ровесников.

Живописцы очень хорошо это поняли; никому из них не приходило в голову изобразить скругу дородным, свежим, здоровым.

Гастрономия есть одна из крепчайших общественных связей; говор между людьми, утешает горести; всякий человек за столом развязнее, говорливее, даже добрее. Один известный дипломат обязан был всеми своими успехами очень простому правилу: он заметил, что человек голодный всегда немножко сердит и вообще менее расположен к снисхождению; и потому о самых деликатных вещах он никогда не заводил речи до обеда – но сохранял их к концу обеда, и эта хитрость всегда ему удавалась.

Наконец, гастрономия имеет важное влияние и на супружеское счастье. Супруги-гастрономы имеют случай хоть раз в день встретиться друг с другом, и для такого занятия, которое им обоим приятно и интересно; у них всегда есть готовый предмет для разговора: они могут говорить не только о том, что они кушают, но даже о том, что они кушали и будут кушать, что они заметили у других; о новом блюде, новом соусе; к этому примешиваются рассказы, замечания, шутка, – им, хотя они и супруги, не скучно, и, следовательно, домашняя связь укрепляется.

Разумеется, и другие занятия могут соединять супругов, например музыка, но она не всем дается, и потом – сколько препятствий! И насморк, и расстроенный инструмент, и проч., и проч.; тогда как, напротив, у супругов, любящих хорошо покушать, ко времени обеда являются и одинакая цель, и одинакое расположение, и, наконец, одинакое наслаждение; уверяю вас, что эти минуты много способствуют домашнему счастью.

Это заметил еще знаменитый романист Филдинг; в его романе «Памела»<sup>19</sup> есть описание двух супружеских обедов и их влияния на целый день: старший брат – лорд, человек богатый; меньший муж Памелы, лишившийся наследства за женитьбу и получивший едва достаточное содержание. Лорд и его жена входят в столовую с разных сторон и холодно раскланиваются друг с другом, за стол, установленный золотою посудой; обед, их не занимает, они смотрят на него с презрением, как на скучную необходимость, они едят без удовольствия и молчат. Наконец, завязывается вялый разговор, для обоих скучный; этот разговор скоро переходит в неприятный спор, спор в ссору, и супруги разбегаются в бешенстве каждый в свою комнату.

Меньшего брата, напротив, встречают милые слова и ласки; стол не роскошный, но его приготовляла Памела; они едят с аппетитом, болтают, шутят; полбутылка вина еще более их оживляет, обед длится долго.

Вспомните также старосветских помещиков Гоголя; они оба любят покушать, нет у них других страстей, других желаний, другого предмета для разговора; а между тем как они счастливы, как трогательна их связь, основанная на одной гастрономии!

Кстати, вот вам анекдот, сохранившийся в летописях гастрономии. *Юная чета супругов*, как говорят в романах, была приглашена на *устрицы*. Этого рода завтраки прелестны, но имеют большое неудобство: они расстраивают весь день; так случилось и здесь. После устриц, когда наступил час обеда, супруги сели за стол, но только так, для проформы; жена скушала ложки две супа, муж выпил стакан воды – тем и кончилось; после обеда приехали гости, вечер прошел, и супруги улеглись почивать.

Около двух часов ночи муж проснулся, переворачивался с боку на бок, зевал так, что наконец жена спросила у него: не болен ли он?

---

<sup>19</sup> Доктор Пуф приводит пример из книги А. Брийя-Саварена «Физиология вкуса» и повторяет его ошибку: «Памела» – роман С. Ричардсона; перу Филдинга принадлежит роман «Амелия» (1752), эпизоды из которого и пересказываются ниже.

– Нет, мой друг, – отвечал он, – но мне кажется, что я голоден; мне все мерещится эта прекрасная пулярдка, что подавали у нас за столом и которую мы так дурно приняли.

– Если уж на то пошло, – отвечала жена, – то признаюсь, что и я умираю с голода; как бы хорошо было отведать нашу пулярдку.

– Помилуй! весь дом спит; завтра пойдут об этом рассказни; куда нам будет деваться от насмешек?

– Кто спит, тех разбудим, посмеются над нами и перестанут; а если между тем кто-нибудь из нас умрет с голода, то это будет совсем не смешно. Я позвоню.

Насилу добудились горничную, которая, вероятно, поужинав, спала мертвым сном; но оставалось нечто еще потруднее: надобно было разбудить кухарку, престрогую, преаккуратную и преленивую. Однако ж нечего делать: горничная с кухаркой поворчали, и наконец одна принесла скатерть, хлеб, вино, другая – пулярдку; жена накинула кофту, муж шлафрок; они уселись за стол, истребили пулярдку до конца без всякого милосердия, поделились большою грушею, варенным в сахаре померанцем, в антрактах осушили до дна бутылку вина; повторили несколько раз, что никогда еще им не удавалось поесть с таким аппетитом, и прекрасно заснули.

Из всего вышесказанного вы видите, милостивые государи, всю важность нашей науки и почему она достойна гораздо большего внимания, нежели как обыкновенно полагают.

Заклучим нашу лекцию словами одного славного гастронома и одного из умнейших людей нашего века.

«Поприще гастрономии, – говорит он, – обширно и плодоносно; оно ожидает ученых и общественных усилий; недалеко то время, когда для гастрономии, как для всякой другой науки, учредятся академии, профессоры, конкурсы и призы; начнется с того, что какой-либо просвещенный человек, пользуясь своим достатком, заведет у себя постоянные гастрономические собрания, на которые будут приглашаться и глубокие теоретики, и ревностные практиканты для усовершенствования разных отраслей гастрономического искусства. Мало-помалу эти собрания обратятся в особое учреждение; будут для них положения, правила – и какая слава ожидает того, кто первый подаст пример на этом новом пути! Память об нем сама собою будет всегда *в устах и на языках* благодарного потомства».

## Лекция 11

### *Яйца Творог Вообще сливочные блюда*

Я должен вас предупредить, милостивые государи, что добрые люди, почтенные отцы и матери семейств, уже помышляют о разговенье; долго забытые яйца, творог, сливки и прочие сладости делаются предметом их помышлений; в такие решительные минуты молчание с моей стороны было бы неблагоприятно и неприлично, тем более что в моей памяти хранятся многие тайны, доныне неизвестные обыкновенным людям... то есть, я хотел сказать, поварам.

Итак, начнем *ab ovo*<sup>20</sup>. (Если не ошибаюсь, еще никогда эта латинская фраза не была употреблена так кстати.)

### *Яйца*

Простолюдин сварит яйцо всмятку или вкрутую, проглотит и все тут. Не так поступает человек, который ест с рассуждением; и что тут важного – отнять у бедной курицы одного из будущих членов ее семейства, как он есть, – едва подогреть и проглотить! Оттого с давних времен люди с чувством и самолюбием изобрели *яичницу* – шаг важный, но который, к сожалению, не имел никакого влияния на крутые яйца; крутые яйца не участвовали в общекухонном прогрессе; однако же, по естественному течению вещей, многие понимали, как бы сообразно было с европейским просвещением, если бы посредством искусства можно было самые яйца (как фрукты или как молодую живность) довести до значительной величины и, следственно, вывести их из той *вульгарной* сферы, которая несовместна с настоящими понятиями о кухне. Эта тайна открыта! Вы можете *одно* яйцо *сервировать* на одной тарелке, на блюде, если угодно; здесь, милостивые государи, нет игры слов – она была бы не согласна с важностью предмета. Слушайте.

### *Строфокамилово яйцо*

Возьмите два пузыря – один большой, другой поменьше; вымойте их тщательно, высушите и опять вымойте в несколько приемов, чтобы они были совершенно чисты и не имели никакого запаха. Разбейте дюжину свежих яиц, впустите желток от белка отдельно; желток положите в маленький пузырь, завяжите его и положите в кипятки; когда желток окрепнет, снимите с него пузырь; потом вылейте белок в большой пузырь и опустите в него прежде сваренный желток; большой пузырь завяжите и в таком виде варите его в воде, пока он не сварится вкрутую; во время этой последней варки полезно оборачивать пузырь то завязкой вверх, то завязкой вниз, чтобы желток пришелся в самой середине. Когда сварится, снимите большой пузырь, и вы получите огромное яйцо, которое положите на тарелку, разрежьте на четыре части, а кругом обложите кресс-салатом или другою зеленью. Такое блюдо делает большой эффект на столе, приготовленном для завтрака.

Затем, я намерен сообщить вам тайну приготовления особой яичницы, называемой *Fondue* и не всем известной. Здесь все дело в *пропорции*, заметьте это; она выведена из сотни опытов; если вы хоть немного отступите от этой пропорции – это чудесное блюдо будет испорчено.

### *Fondue*

Возьмите столько яиц, сколько ожидаете гостей.

*Взвесьте* эти яйца в скорлупе.

Возьмите кусок сыра (пармезана или швейцарского), которого бы вес равнялся *одной трети* веса яиц.

---

<sup>20</sup> Латинское выражение «*Ab ovo usque ad mala*» («От яйца до яблока») у древних римлян означало начинать обед с яиц и заканчивать с фруктами. «*Ab ovo*» – то есть с самого начала. Доктор Пуф использует это выражение в буквальном значении.

Наконец, возьмите свежего вымытого масла столько, чтобы вес его равнялся *одной шестой части* веса яиц.

Выпустите ваши яйца (белки и желтки) и аккуратно сбейте их в кастрюльке деревянной лопаткой; затем положите в ту же кастрюльку сыр, тщательно натертый на терке, и масло.

Поставьте кастрюльку на сильный огонь и беспрестанно мешайте лопаткой, пока смесь не сгустеет. Прибавьте соли, смотря по тому, как солен сыр, который вы употребили, и две добрые щепоти мелко просеянного перца.

Эту яичницу хорошо подавать к концу обеда, и после нее не жалейте вина!

#### ***Яичные филеи (итальянское блюдо)***

Припустите в масле нарезанные мелко лук, шампиньоны и головку чеснока; когда лук начнет румяниться, положите щепоть муки, смочите бульоном пополам с белым вином, прибавьте соли и перца; кипятите эту смесь полчаса так, чтобы она получила густоту соуса; наконец, положите в него нарезанные филеями белки от круто сваренных яиц и цельные сваренные же желтки; подогрейте и подавайте.

#### ***Рамекины (итальянское блюдо)***

Положите в кастрюлю полфунта тертого пармезана, четверть фунта масла, стакан воды, немного соли (смотря по сыру) и один протертый анчоус или протертую же полселедку; мешайте все хорошенько, поставьте кастрюлю на огонь и, пока кипит, прибавляйте понемногу муки столько, сколько жидкость может поглотить, и держите на огне, пока это тесто не сгустеет. Тогда выложите его в другую холодную кастрюлю, в которую выпустите яиц столько, сколько может их принять тесто, не делаясь жидким; это тесто должно сливаться с ложки, не прерываясь и не приставая. Из такого теста наделайте род булочек, величиною с куриное яйцо, положите на железный лист и поставьте в вольный дух. Рамекины должны быть легки как пух и хорошо подрумянены.

#### ***Творог для завтрака***

Возьмите шесть ложек свежего, вчерашнего, творога; протрите его сквозь частое решето в ступу, где еще разотрите его деревянным пестиком; возьмите глубокую тарелку свежих густых сливок, вылейте в ступку на творог и снова растирайте пестом. Сбейте особо три яичные белка, и сбейте хорошо, не ленись, и, наконец, прибавляйте к ним понемногу приготовленный вами творог, беспрестанно сбивая серебряною вилкою; наконец, постелите в тростниковую корзинку, круглую или четвероугольную, кусок тонкой кисеи, выложите на нее творог и поставьте на 8 часов (не более) в прохладное место, чтобы жидкость стекла. После чего вывалите творог на тарелку и облейте его густыми сливками. Это – чудесное блюдо!

#### ***Сливки с чаем***

Заметьте, не чай со сливками, но сливки с чаем – что большая разница. Это то, что называют *крем*.

Вскипятите бутылку сливок в кастрюльке и положите в нее золотник хорошего душистого чая (черного пополам с зеленым) и четверть фунта сахара; прокипятивши, дайте отстояться и процедите сквозь кисею; когда остынет, прибавьте *шесть* желтков и *один* белок сбитые; продолжайте их сбивать, примешивая к сливкам; наконец, пропустите все сквозь сито в фарфоровую миску, поставьте эту миску в большую кастрюлю с горячей водою и кипятите до тех пор, пока ваш крем порядочно не затвердеет.

Сверху посыпьте сахаром и проведите раскаленной лопаткой, чтобы зарумянилось.

#### ***Сливки с кофе***

Приготавливаются точно так же, как сливки с чаем, с тою разницею, что вы вместо чая кладете:

полтора золотника жженого кофе (но не пережженного; кофе должен быть цвета старого красного дерева)

и ползолотника *сырого* истолченного кофе.

Сахар, которым будете посыпать, хорошо потереть о лимон, но только когда делаете крем с кофе; к чаю нейдет.

Кстати, рекомендую для завтрака:

***Красное масло***

Приготовление очень просто: натрите на терке холодной сваренной ветчины, сотрите ее в ступе с двойным количеством сливочного масла и протрите сквозь сито. Это масло выпадет на блюдо червячками; оно намазывается на хлеб, как обыкновенное масло. Точно так же делается *масло из холодной дичи, цыпленка, телятины*.

Все эти блюда дают разнообразие праздничному завтраку.



## Лекция 12

### *Состав обеда вообще Примерный праздничный обед*

В продолжение двух недель, милостивые государи, я не буду иметь чести беседовать с вами, и признаюсь, я не без трепета помышляю о том, что оставляю вас на произвол – не судьбы, но чего-то гораздо хуже, а именно на произвол вашего столового дворецкого, вашего повара, вашей кухарки и, наконец, – нашей кухонной литературы! Четырнадцать дней – ведь это значит четырнадцать обедов! Ведь это не шутка, особенно для того, кто имеет дурную привычку обедать каждый день! Почему знать! Может быть, многие из вас замышляют обед на славу: одни – с чисто гастрономической целью, другие – чтобы угостить того-другого; может быть, к этому обеду привязаны предивные виды, целая карьера – и тот, от кого она зависит, будет морщиться от каждого блюда, встанет из-за стола голодный, следственно, сердитый... и все это – от невежества вашего повара и вашей собственной невинности... Но «успокоимся духом», как говорили классические ораторы; я уже сказал вам однажды, милостивые государи, что ваш желудок близок к моему сердцу; я приготовил вам запас наставлений и указаний, с которыми ваше «добро вовек не пропадет»... а обратится в ту благословенную, ободрительную, в ту искреннюю улыбку, которая, может, происходит лишь от вполне довольного желудка.

Надеюсь, милостивые государи, что мои прежние уроки не остались втуне; что теория главных оснований нашего искусства, а именно: *бульона, соусов и жаренья* – твердо напечатлена в вашей памяти. Теперь время вам дать понятие о составе обеда вообще и начертить план праздничного щеголеватого обеда. Предупеждаю вас, что каждое из блюд, мною нижеописанных, может украсить самый обыкновенный обед и дать ему довольно важное значение, но, со всем тем, эти блюда не трудны: не забывайте только заглядывать в мои прежние лекции, особенно в те, где говорится о приготовлении бульона и соусов. Это – главное; ибо дурного бульона и нетщательно приготовленного соуса, слишком жирного, или слишком густого, или даже и пригорелого, вы ни чем не скрасите.

Во-первых, я должен заметить вообще, что не все равно, как составить обед; можно иметь лучшие блюда, и обед не достигнет своей цели, если они выбраны без внимания. Главное правило: необходимо, чтобы каждое блюдо служило приготовлением к следующему. Знаменитый Карем говаривал, что он может подать *тридцать два блюда* одно за другим, но они могут быть так расположены, что обедающие будут кушать каждое и не почувствуют отягощения. Вот истинное торжество кухонного искусства! Объясню примером: ростбиф – прекрасное блюдо, пулярдка с трюфелями также; но подайте пулярдку после ростбифа, ростбиф после пулярдки – уж будет не то, ибо, к сожалению, «желудок имеет свои пределы»! Это равно справедливо в отношении и к другим, более легким блюдам; например, провансальская панада – превосходное блюдо, макароны – также, но в обоих пармезан: поместить их рядом значило бы сделать *кухонный плеоназм*<sup>21</sup> – вещь непростительную. Должно, однако ж, признаться, что избегать их зимою у нас нелегко, потому что наши овощи не довольно разнообразны.

Вот вам образчик довольно щеголеватого праздничного обеда, составленного по правилам и сообразно с тем, что можно иметь в настоящее время года. (Еще раз: загляните предварительно в прежние лекции мои о бульоне и о соусах, именно: в 1 и 4.)

### **1. Суп с провансальским гарбюром**

Положите в кастрюлю четверть телятины (вынув из нее главную кость), немного подрубленную (если можно, на вертеле) курицу и облейте предварительно сделанным обыкновенным *правильным* бульоном (см. лекцию 1); поставьте на огонь; снимайте пену; когда бульон чист, прибавьте:

---

<sup>21</sup> Оборот речи, в котором сочетаются однородные по значению слова, излишние с точки зрения логического смысла.

- 2 моркови,
- 1 репу,
- 1 луковицу с гвоздичкою,
- 1 сельдерей,
- 1 связку душистых трав.

Варите все это пять часов на самом легком огне; затем выньте мясо и влейте в кастрюлю для очистки бульона яичный белок, предварительно сбитый с *холодным* бульоном; прокипятите 10 минут и пропустите все сквозь салфетку; затем поставьте кастрюлю снова на огонь, чтобы вашего бульона наполовину выпарилось; тогда половина вашего супа готова; оставьте ее и не трогайте. Между тем вы заботились и о *гарбюре*.

Для гарбюра размочите мякиш белого хлеба в сливках и протрите его сквозь решето; затем возьмите:

больших морковей (вымойте их начисто и обрежьте лишь красную часть, а сердцевину бросьте),

полфунта ветчины (не копченой),

1 луковицу без гвоздики,

1 репу,

1 лук-порей,

3 сельдерея

и, если не имеете предубеждений, полголовки чеснока.

Припустите все это в чистой кастрюле с маслом, помешивая деревянной лопаткой, чтобы чуть-чуть зарумянилось; затем влейте в эту кастрюлю бульона и поставьте ее на легкий огонь на два часа; по истечении этого времени выньте из кастрюли ветчину; бульон слейте досуха, а все бывшие корни протрите сквозь сито, прибавив чайную ложку сахара.

Когда это пюре готово, сбейте его с одним яйцом. Возьмите протертый хлеб, сбейте его с другим яйцом и полфунтом тертого пармезана. Затем возьмите серебряную или фарфоровую кастрюльку (такую, чтобы можно было подать за стол) и кладите в нее слой пюре и слой протертого мякиша; затем опять слой пюре, потом опять мякиша, и так доверху, пересыпая каждый слой пармезаном. Сверху посыпьте еще пармезана и поставьте кастрюлю в легкий дух, чтобы зарумянилось, – и ваш гарбюр готов.

Прежде сделанный бульон разливается на тарелки, а притом подается гарбюр особо в той кастрюле, в которой он вышел из кухни.

После супа с таким гарбюром пирожки хорошо заменять другим немучнистым блюдом; прилично подать, например:

## **2. Филе из зайца в раковинах**

Снимите филеи с двух зайцев, из которых вы предварительно выпустили в особую кастрюльку кровь; к крови присоединяются: заячьи мозги, печень и легкое, которые рубятся мелко.

Филеи нарежьте кружками величиною в рубль, но потолще; сплющите их скалкой; положите их в кастрюльку с маслом, солью и прикройте кружком намазанной бумаги; не держите, но *взбрасывайте* эту кастрюлю на огне, чтобы не пережарить; затем положите в эту кастрюлю предварительно особо приготовленного *испанского* соуса (см. лекцию 4) и поставьте на огонь; как скоро закипит, составьте с огня и *понемногу* вылейте в нее кровь, печень и мозги – все *сырое*; затем уже кастрюля не ставится более на огонь, но проворно мешается деревянной лопаткою; между тем положите в нее четверть фунта сливочного масла и выжмите в нее лимон (остерегаясь, чтоб не попали семечки); тотчас же выкладывайте все из кастрюли в *заранее разогретые* фарфоровые или серебряные раковины и немедленно подавайте. Успех этого блюда зависит от того, чтобы все было сделано вовремя; если вы продержите долго кастрюлю, кровь сварится и потеряет вкус; если не хорошо собьете, то кровь не смешается с соусом.

### **3. Угорь под галантином спиралью (холодное блюдо)**

Возьмите большого угря, очистите его, но так, чтобы сохранить последнюю кожу; положив ее на доску, распорите кожу снизу и выньте осторожно кости, кроме головных; разогните угря и положите в него сырого фарша из леща, смешанного с нарезанными тонко (величиною в булавку) пластинками соленого языка; затем сшейте угря во всю длину толстою ниткою и покатайте его, чтобы он получил прежний вид; затем возьмите жестяную круглую форму или большой стакан, обверните вокруг него угря винтом, так чтобы голова выходила вверх; в таком виде поставьте угря с формою на салфетку и обвяжите ее так, чтобы угорь не потерял своей винтообразной фигуры.

Между тем заготовьте следующую маринаду:

3 моркови,  
3 распластанные луковичи,  
1 петрушку,  
1 лист лавровый,  
10 эшалоток (маленьких луковиц),  
2 гвоздички,  
1 щепотку мускатного ореха,  
щепоть соли,  
1 частичку головки чеснока,  
четверть фунта масла.

Припустите все это в кастрюле, чтобы чуть-чуть зарумянилось; затем прибавьте добрую рюмку мадеры или рейнвейна и три ложки мясного желе (см. лекцию 4); поставьте кастрюльку снова на огонь и облейте этой жидкостью угря, завязанного в салфетке; заметьте, что угорь должен быть совершенно покрыт жидкостью, для чего, если нужно, прибавьте желе. Когда таким образом облитый угорь вскипит хорошо, поставьте кастрюлю на легкий огонь минут на 40. Когда начнет простывать, выньте угря, разверните бережно салфетку, чтоб не испортить его фигуры, а жидкую процедите. Между тем вы приготовили для угря *подстилку* следующим образом:

возьмите фунт сливочного масла,  
две протертые селедки,  
четверть банки хорошей французской горчицы,  
три ложки мясного желе.

Смешайте все это вместе в ступе, протрите сквозь решето и на эту подстилку положите угря винтом; потом обмажьте его маринадой, оставшейся у вас в кастрюльке, и положите по нему вкось филейки из соленого языка и трюфелей, чтобы он был полосатый, – и в этом виде застудите.

Прежде обмазки, когда угорь простыл, вырежьте осторожно нитку.

### **4. Каплуна или пулярда с трюфелями**

Снимите каплуна с костей так, чтобы тронуть кожи как можно менее; наполните его французскими трюфелями, припустив их на минуту в масле с перцем и солью; зашейте кожу; натрите каплуна лимоном и заверните в шпек (свиной соленый жир, не копченый), положите шпека же на дно кастрюли и по стенкам и на эту подстилку положите каплуна; затем кладите в особую кастрюлю:

полтора фунта нарезанных телячьих почек с жиром,  
4 луковичи,  
3 моркови изрезанные,  
1 лавровый листок,  
2 гвоздички,  
полфунта масла.

Поставьте эту кастрюлю на сильный огонь на 10 минут, а вслед за тем вылейте в нее разливальную ложку бульона и, наконец, облейте этой жидкой каплуна.

За час пред тем, как подавать, поставьте кастрюлю с каплуном и жидкой на огонь, закройте кастрюлю крышкой и на крышку положите раскаленных угольев. Когда подавать, выньте каплуна и положите его на решето, чтоб вся жидкость стекла, и, наконец, облейте его следующим соусом:

- 3 мелко изрубленные трюфелины, припущенные в масле,
- 6 соусных ложек испанского соуса,
- 3 ложки мясного желе,
- 12 цельных трюфелин.

Все это в кастрюльке ставится на огонь, пока не убудет 3-й части жидкости.

Следуя в точности этому рецепту, вы получите не только каплуна с трюфелями, но каплуна, которого все мясо будет проникнуто трюфельным запахом – а в этом все дело.

После таких блюд нужна самая легкая зелень, например:

### **5. *Спаржа au naturel***

Как, кажется, не уметь сварить спаржи? А многие ли знают, как за это приняться, чтобы спаржа была не сыра и не переварена? Очистите спаржу совсем и оставьте ее полежать; за 20 минут перед тем, как подавать, бросьте спаржу в воду, которая бы уже кипела белым ключом; подбавьте немного соли; если до конца 20 минут спаржа гнется под ложкой, прибавляйте холодной воды, и тогда спаржа не переварится и сохранит свой тонкий аромат. Истинный Gastronom ест спаржу просто, с соленой водой. Лучший соус к ней: масло, лимонный сок и мясное желе, всего по равной части; все это подваривается, а для связи сбивается в этом соусе сырой желток.

### **6. *Жареное – рябчики***

Никакое другое к такому обеду нейдет. Не забудьте их обвертывать шпекком для жаренья, а отнюдь не шпиговать, как делают повара-варвары, – и не слишком поджаривать.

После такого обеда хорошо подавать мороженое, толсто обсыпанное мелко протертыми бисквитами.

## Лекция 13

*Новая зелень, огурцы, вишни, земляника Гастрономическая прогулка Анекдот • Салат*

Глухая пора, милостивые государи, глухая пора! Зима прошла, весна еще не наступила. Зимние припасы уже становятся редки, а весенних еще нет! Счастлив тот, кто сохранил *дичь* прошедшего года – разумеется, в погребах, а не в шкафу! Некоторые благоразумные люди сохраняют круглый год и дичь и цыпят в широкогорлых бутылках по способу *Аппера*, о чем я вам сообщу в свое время. Есть и другие утешения на это безвременье. Уже можно иметь молодую *крапиву*, молодой *латук* по 25 копеек серебром фунт, молодой *шпинат* по 15 копеек серебром фунт; две коробочки *шампиньонов* и коробочка *кресс-салата* вместе стоят также 15 копеек серебром. Я не говорю уже об *огурцах*, *вишнях*, *землянике*. Огурцы и вишни – по 25 копеек серебром штука; корзинка земляники 2 рубля серебром, турецкие бобы также. Все эти сведения собраны мною на месте; на праздниках, желая отдохнуть после многосложных и полносочных трудов моих и прохладить мой внутренний жар от очага, я прогуливался, но, всегда занятый моим высоким предметом, употребил *и отдых в пользу*: моя прогулка была гастрономическая. Ничто не может сравниться с этим наслаждением! Особенно привлекателен *куриный ряд*! Невольно замечтаешься, смотря на жирных пулярдок и каплунов и помышляя о всем, на что можно употребить это дивное произведение природы и искусства! Недурны и *садки*, где вам улыбается и жирный лещ, и нежная форель, и блестящий угорь. *Овощные и зеленные лавки* также не оставлены мною без внимания; истинно достойны уважения наши огородники, умеющие с таким искусством сохранять круглый год зелень...

Со мною прогуливался один мой знакомый, Сила Силыч Подноготин, известный философ, экономист и порядочный обжора, хотя и не гастроном. Проходя мимо Милютиных лавок, он поднял указательный перст и уставил его на корзинку вишен, которые, как черные глаза красавицы, мелькали за окошком:

– Вот, сударь, роскошь, – сказал Сила Силыч, – вот непростительная роскошь! К чему это? зачем это? для чего это? – для глупости. Будто нельзя дожидаться лета, когда сотню вишен лучше этих можно будет купить за то, что стоит нынче одна. Так вот! нельзя утерпеть! Роскошь, непростительная роскошь, развращение нравов!

– Извините, – сказал я, – вы ошибаетесь; здесь не роскошь, а настоящая экономия.

– Это что еще? – вскричал мой экономист. – Да какая тут экономия?

– Ведь вас десять рублей ассигнациями не разорят?

– Ну, нет...

– Так купите Сила Силыч, десяток вишен...

– Ни за что... куда я их дену?..

– Как и куда их девать, я уже вас научу... Купите хоть одну – уже рубль, куда ни шло...

– Не хочу потворствовать бесполезной роскоши...

– Бесполезной! Да знаете ли, Сила Силыч, что, купивши одну вишню, вы подадите милостыню *сотне* людей...

Тут я рассчитал Силе Силычу, сколько копеек из его *рубля за вишню* отойдет к лавочнику, который ее продает, садовнику, который ее вырастил, работникам в оранжерее, плотнику, который строил оранжерею, печнику, который поставил в ней печку, столяру, делавшему рамы, стекольщику, вставлявшему стекла, работникам на стеклянных заводах, дровяному торговцу и проч., и проч. Из всего этого я вывел, как дважды два четыре, что купить теперь вишню в Милютиной лавке есть то же, что подать милостыню – и еще какую! – не *праздности*, но *труду*. Я, признаюсь, очень разгорячился, вошел в рассуждение о том, что роскошь есть дело переходчивое; что было время, когда на Святой разговеться крапивными или шпинатными щами стоило то же, что нынче съесть десяток вишен, а теперь, благодаря так называемой рос-

коши, цена и на крапиву, и шпинат, и спаржу понизилась так, что человек среднего состояния может полакомиться свежеею здоровою травкой вместо вязкой саламаты с крошечком, и большого беднягу лекарь может иногда потешить целебной спаржей вместо овсянки с кострикой, то есть, другими словами, что доброе сделалось доступнее всякому, а не одному богатому. Погудите – то же будет и с вишнями, и с огурцами, и с земляникой. Право, не знаю, что тут будет худого, когда добрый мужичок будет приносить жене в гостинец не полштофа французской водки, а десяток огурцов, как то водится у нас в простолудье. Очень красноречиво распространился я и о том, что такая роскошь есть знак распространяющегося просвещения, что для ухода за тепличными растениями нужно и рассуждение и учение, как бы в самом кухонном деле или в архитектуре, химии, физике, ботанике, зоологии и других приложениях трансцендентальной гастрономии; засим я очень тонко коснулся и влияния на нравственность всякого такого дела, где должно бороться с природой, следственно, замечать каждый ее шаг, рассчитывать и температуру, и разные другие вещи, на которые надобно столько времени, что уж на шашни его и не достанет, да уж не так к ним и тянет, потому что на сем свете все одно с другим вяжется: кажется, очень далека одна вещь от другой, а посмотришь поближе – если бы одной не было, то и другой также бы не было.

Очень жаль, что некому было записать моей речи, а истинно речь была ораторская; и доказательство – в том, что она Силу Силыча несколько не убедила; он все-таки не купил вишен, утверждая, что б ни говорили, а *все-таки* это – роскошь. Так за другом моим Подноготинным это *все-таки* и осталось; помню только, что он мне рекомендовал книжицу, где простому народу не шутя советуют пить водку и уверяют, что ему это очень приятно и полезно, – вероятно, для предостережения его от пагубного влияния огородничества, садоводства, теплиц и других изобретений роскоши...

Вы, милостивые государи, не слыхали моей ораторской речи и потому, вероятно, не последуете примеру Силы Силыча, а купите и вишен, и земляники, и огурцов.

Вишни и землянику целиком хорошо класть в верхний слой какого-нибудь фруктового желе; десять ягодок дадут простому лимонному желе особенную физиономию; от них блюдо пахнет весною; чтобы не испортить ягоды, кладите их прежде всего в железную форму и потом смело наливайте на них распущенное желе – тогда они выйдут наверх.

Огурцы, сверх салата, можно употреблять следующим образом: очистите, изрубите огурец и положите его сырой *кучками* по блюду майонеза, окружив каждую филейком анчоуса или кильки; очень приятно и для глаз, и для обоняния, и для вкуса.

Что же касается до крапивы и шпината, то неужели рассказывать, как из них суп или щи варить? Сделайте бульон, как следует (см. мои прежние лекции), процедите его и, *когда он закипит белым ключом*, тогда бросьте в него зелень – вот и все тут. Это – общее правило; иначе зелень варить нельзя и в воде, как бросая шпинат ли, щавель или стручки в *белый ключ*; только этим способом и вкус хорош в зелени, и цвета она своего не теряет.

Хорош также –

### *Духовой шпинат*

Он делается *без воды*; очистите шпинат, вымойте тщательно холодной водою, разберите каждый листик, чтоб не было на нем земли или песка, сбросьте на решето, чтоб вода стекла досуха, потом возьмите кастрюльку, которая плотно закрывалась бы, положите в нее шпинат целиком, как есть; небольшой кусочек свежего сливочного масла и соли (и больше ничего), закройте плотно крышкою, поставьте в печь на четверть часа или на полчаса, смотря по величине кастрюльки, и ваш шпинат готов; останется положить на него выпускных яиц, если хотите; я предпочитаю шпинат без яиц – он душистее; а яйца отбивают аромат, особливо у молодого тепличного шпината.

Кстати о зелени. Кто не делает салата? – а редко случается есть хороший салат. Дело в том, что не всякий умеет его сделать. Вот вам анекдот: во время французской революции один

эмигрант, лишившийся всего состояния, жил в Лондоне и смиренно ходил обедать в трактир, где наиболее питался салатом, как самым дешевым блюдом, но приготавливал его гастрономически. Однажды несколько англичан, тут же обедавших, посмотрев на его приготовление, попросили эмигранта сделать салат и для них; француз вежливо согласился; англичане нашли салат чудесным; с тех пор эмигрант сделался в трактире общим салатником; дошло до того, что в богатых домах обед был не в обед, если не французским эмигрантом был приготовлен салат; ловкий француз воспользовался счастливым случаем, завел прекрасный из красного дерева ларчик с чудесным маслом, уксусом, мелкими травами и другими принадлежностями для салата; с этим ларчиком он объезжал знакомые дома в обеденный час и получал за каждый салат гиней; кончилось тем, что бедный француз своим нетрудным ремеслом нажил себе порядочное состояние, и до сих пор в Англии хороший салат носит название эмигрантского.

Для хорошего салата надобно наблюдать следующее:

1-е. Иметь хорошее прованское масло, то есть такое, которое, если разотрете в руках, не имело бы никакого запаха; хороший *самый крепкий* уксус – что, мимоходом сказать, экономия, ибо чем он лучше, тем меньше надобно его класть.

2-е. Сбивать соус как можно тщательнее; для этого всего удобнее иметь особую стеклянку с пробкою, в которую положить:

шесть ложек провансаго масла,

одну ложку самого крепкого уксуса,

пол чайной ложки перца (простого, отнюдь не гвоздичного) и немного более пол чайной ложки соли.

Прежде всего сбить масло с перцем, потом в ложке уксуса распустить соль и сбивать вместе, пока соус не сгустеет; нужно потряхнуть стеклянку раз десять.

Такой соус особенно идет к молодому *латуку*, как он теперь

3-е. Салат должен быть начисто вымыт и совершенно сух. Положите его в салатницу и облейте соусом перед тем, как подавать жареное, иначе салат завянет; и не слишком мните его в салатнице, а взбросьте его слегка несколько раз деревянною ложкою и вилкою, иначе он также потеряет свою свежесть.

4-е. Огурцов отнюдь не мешайте с салатом, иначе он отводенеет, а нарезав, положите их сверху на салат, когда уже он совсем сделан.

О других сортах салата буду говорить, когда они появятся в свет.

Утешение в эту глухую пору можно найти в новоизобретенных колбасах из рыбы, также в страсбургских пирогах, в трюфелях в разных видах; я уже указал вам на гастрономическое построение пулярдки или каплуна с трюфелями. Теперь замечу только, что в это время года охотникам биться об заклад рекомендую не биться иначе, как о пулярдке или индейке с трюфелями; это единственное пари, которое выгодно для обеих сторон, ибо выигравший, вероятно, пригласит проигравшего.

Однажды проигравший в заклад это блюдо, которого одно название потрясает все фибры истинного гастронома, медлил с исполнением своего долга, так что выигравший принужден был ему о том напомнить. Проигравший извинялся тем, что трюфели не так-то хороши в нынешнем году. «Не верьте, – отвечал первый, верьте: это ложный слух, который нарочно распустили индейки».

## Лекция 14

*Устрицы в раковинах* *Рассыпное тесто* *Пирожки с устрицами* • *Соус к рыбе из устриц* • *Крепинеты* • *Яйца на сливках* • *Выпускные яйца в соку* • *Компот из риса*

Бывают минуты в жизни, милостивые государи, – и кто не испытал их, – когда дух упадает, все прежнее пропало, душа ищет нового – это обыкновенно случается пред открытием навигации; хочется замечаться, развлечься – хочется новых устриц, новых трюфелей, новых цыплят! Печально, но с надеждою гастроном смотрит с берега на море, затянутое льдинами, – там на распушенных парусах несутся к нам страсбургские пироги, фаршированные оливки, гамбургские колбасы, английская ветчина, маринованный тон, сельди первого лова во всей своей девственности! скоро ли? скоро ли? – еще несколько дней, и пред вашими глазами заблещут литературные произведения знаменитых авторов – Смурова, Елисеева<sup>22</sup> и др., то есть аршина на два буквы, составляющие магическое слово: *живые устрицы*! Сколько истинной, свежей, неподдельной поэзии в этих двух словах! Обратимся к делу: устрицы в первую минуту бывают довольно дороги – обстоятельство довольно важное; для *истинных* друзей, которых число как-то всегда умножается в это время, мало и бочонка устриц. Я вам предложу средство угостить истинных друзей устрицами так, что на брата придется не более одной, а все будут довольны. Есть блюда, которые можно делать только из самых свежих устриц, следственно, только в первые привозы, когда еще не так жарко, а именно:

### **1. Устрицы в раковинах**

Наскоблите полфунта свиного соленого (но не копченого) сала, или шпека, положите в кастрюльку; прибавьте: прованского масла 6 столовых ложек, сливочного масла полфунта, рубленых шампиньонов 4 столовых ложки.

Припускайте на огне, вскидывая, пока шампиньоны не будут готовы; тогда кладите в кастрюлю рубленых эшалоток (малого лука) 4 столовых ложки.

Припустите опять; прибавьте рубленой петрушки 2 столовых ложки.

Припустите еще раз. Наконец, прибавьте по щепотке: соли, крупного перца, мускатного ореха.

Когда эта начинка (называемая *fines herbes a papillotes*) готова, сложите ее в каменную посудину и храните для употребления; эта начинка долго держится и идет на многое.

Пришли устрицы; выберите те, которые покрупнее; срежьте их и без раковин выбросьте их в кастрюльку, вместе с водою; если воды мало, то прибавьте холодной и поставьте на огонь, наблюдая, чтобы устрицы только немного окрепли, а отнюдь бы не вскипели. Вымойте раковины как можно чище и на глубокую сторону положите по одной или по две устрицы, а под них и на них – вышеписанной начинки из шампиньонов; затем засыпьте каждую раковину тертым хлебным мякишем с одною третью (по мере) тертого хорошего пармезана; сравняйте, поставьте в самый пыл и, когда зарумянится, – подавайте.

### **2. Пирожки с устрицами**

Возьмите: муки полтора фунта, соли пол-унции, цельных сырых яиц 3, масла 1 фунт, воды полтора стакана.

Сделайте тщательно тесто из всего этого и раскатайте его до того, чтобы оно было толщиной в полмизинца; сложите втрое, раскатайте еще раз и так повторите до четырех раз. Ваше тесто готово – оно называется *рассыпчатым*.

Нарежьте этого теста кружками в большую ладонь и положите каждый кружок в формочку или в большую рюмку, посыпав в нее предварительно муки, чтобы тесто к ней не при-

---

<sup>22</sup> Известные купеческие торговые дома в Петербурге. Фруктовая лавка Смурова находилась на углу Большой Морской и Гороховой улиц, лавка Елисеева – у Полицейского моста.



стало; выньте из рюмки, и у вас будет из теста небольшая чашечка; обсыпьте ее мукою и поставьте в вольный дух, пока зарумянится. (Советую употреблять формочки – фигура лучше сохраняется, ибо в формочках можно и ставить в печь.) Ваши чашечки готовы. В них вы кладете, перед тем как подавать, особую начинку, которая делается так.

Возьмите устриц, сколько у вас пирожков, сварите их и снимите бороды; если велики – разрежьте, если малы – кладите цельные в кастрюльку, в которой положите *соуса бешамель* (см. прежние лекции) столько ложек, сколько у вас устриц, или, вместо бешамели, распустите в кастрюле кусок масла величиною в два яйца, ложку муки и щепоть крупного перца; смешайте, прибавьте воду из устриц и несколько сваренных и тонкими, как облатки, пластинками нарезанных шампиньонов; кастрюлю беспрестанно мешайте; если слишком густо, прибавляйте той же воды из-под устриц; самые устрицы положите тогда уже, когда соус готов; вслед за ними три сырых желтка; мешайте не ленись, накладывайте по устрице с соусом в приготовленные пирожки и тотчас подавайте, не ставя более в печь.

### **3. Соус к рыбе из устриц**

Возьмите три десятка устриц, срежьте, дайте им вскипеть *один раз* в их собственной воде; выньте из кастрюли и сбросьте на решето, чтобы обтекла вода; положите их снова в кастрюлю, в которой распущена ложка масла с ложкой рубленой вареной петрушки; припустите и перед тем, как подавать, положите на горячие устрицы полфунта сливочного масла. Равным образом вместо масла можно облить их *испанским* соусом (см. прежние лекции).

Но я слышу возражения, милостивые государи. Говорят, что устрицы еще за морем, и что не всякий до них охотник, и что не везде они есть. Понимаю всю силу этих возражений и потому перейду к предметам, которые в это время года везде найти можно.

### **4. Крепинеты**

Кому не известен наш прадедовский сальник? Прекрасное блюдо, но имеет недостатки, которые устранены новым усовершенствованием.

Изрубите мелко-намелко свиную печенку пополам со свиным салом; прибавьте:  
одну испеченную и протертую луковицу,  
по щепоти соли,  
мускатного ореха,  
корицы,  
гвоздики.

Смешайте с нарубленным, разделите на кучки величиною в столовую ложку, каждую кучку оберните рубашкою сальника, прижмите так, чтобы вышли небольшие котлеты; положите их на *рошпар* (железная решетка) и жарьте на умеренном огне.

Вот крепинеты в самом простом их виде. Но вместо печенки вы можете употреблять многое, например:

свиные, бычачьи и телячьи мозги;  
телячьи почки рубленые;

всякого рода битые котлеты, особливо бараньи, которые у нас собственно в этом виде и можно подавать.

Вообще блюда этого рода всегда кушают с удовольствием.

### **5. Яйца на сливках**

Сварите вкрутую десяток яиц, облупите, нарежьте ломтиками и отложите особо; потом положите в кастрюлю кусок масла, ложку муки, петрушки и лука-порея, хорошо изрубленные, ложки по две каждого, щепоть соли и перца, смешайте все вместе и вылейте в кастрюлю стакан сливок (если употребляется молоко, то надобно больше масла); поставьте ее на огонь и мешайте беспрестанно; когда вскипит один раз, бросьте приготовленные яйца в этот соус и припустите еще на огне, вскидывая кастрюльку.

### **6. Выпускные яйца в соку**

Самое простое блюдо, но немногие умеют его делать хорошо. Налейте в кастрюлю воды до трех четвертей; прибавьте щепоть соли и ложку уксуса. Когда вода закипит, возьмите сырое яйцо, осторожно разбейте, чтоб не распороть желтка, и потихоньку вылейте яйцо в воду, которая должна кипеть беспрестанно; вынимайте через минуту яйцо на ложке, пробуйте пальцем; если хотя немного окрепло, кладите его в холодную воду – выпускное яйцо готово. Такие яйца идут на многое, но самое лучшее обливать их соком из-под жареного, и в особенности из-под утки.

Рекомендую также сладкое блюдо, весьма удобное во всякое время года:

#### **7. Компот из риса**

Вымойте в нескольких водах 6 унций хорошего непахучего риса; высыпьте в кастрюльку с холодной водою и поставьте на огонь; как скоро рис начнет кипеть, пробуйте его на зуб; если все зерно мягко и только в середине чувствуете маленькую затверделость, составьте кастрюлю с огня и выбросьте рис на сито, чтобы вода стекла. Когда рис обсох, положите его в кастрюлю и с ним: 2 унции масла, 6 унций мелкого сахара, пол чайной ложки соли – и 3 стакана сливок или молока.

Поставьте кастрюлю на умеренный огонь и, как скоро начнет кипеть, составьте на плиту, на час времени, помешивая; затем прибавьте шесть желтков и цедру, стертую с сахаром, с лимонов. Затем этот рис положите в форму или просто в кастрюлю, дайте ему окрепнуть и выложите на блюдо.

На этот рис можете класть или:

а) ломтики шести яблок, подваренных в 4-х унциях сахара; или б) ломтики сырых апельсинов (*без косточек*), с которых вы срезываете тонко цедру, нарезаваете нитками и подвариваете в сахаре, без воды, смоченном лишь жижею апельсинов; эта цедра вместе с апельсинами кладется на рис; или: с) французские фрукты, в бутылках (без водки) привозимые.

Сверху на рис очень хорошо вылить ложку сока из-под померанцевого или ананасового варенья или же малинового сиропа.

## Лекция 15

### *Биография знаменитого кухмистра Карема*

Если до сих пор, милостивые государи, я не обманул ваших ожиданий, что доказывают многочисленные лестные отзывы, мною получаемые, если вы без боязни веряете мне судьбы вашего желудка, если я служу вам и *горячо* и *в пору*, – то я, с моей стороны, обязан вам только откровенностию. Все эти блистательные изобретения, все эти точные пропорции, все эти чудные, основательные соображения о кухонном деле, которые вы находите в моих лекциях, – не мои; я ими обязан глубокому изучению творений бессмертного кухмистра Карема, которого имя вместе с именем вашим дойдет до позднего потомства. Да позволено мне будет здесь почтить память знаменитого мужа краткою его биографиею, в высшей степени поучительною для молодых талантов, подвизающихся на знойном, удушливом и скользком поприще кухни; они увидят, какого терпения, каких изучений требуют сии занятия, – они увидят и победу гения над всеми препятствиями.

Антонин Карем, как почти все великие люди, родился в нищете и бедности, от *подлых* родителей (как говорит Кондрат Кондратович, знаменитый переводчик Цицерона и Корнелия Непота<sup>23</sup>, в маленькой парижской улице (rue de Vau) возле дровяного двора, где отец его был чернорабочим; мать Карема, неожиданно застигнутая родами, произвела на свет великого человека в дровяном сарае. У Карема было уже *двадцать пять* родных братьев и сестер, которых нечем было содержать; к тому же отец с горя имел несчастную привычку напиваться довольно часто, что умножало бедность семейства. Однажды отец вывел его с собою за город; они остановились в какой-то харчевне, пообедали, и после обеда отец сказал Карему следующие замечательные слова: «Слушай, малютка, нам тебя кормить нечем, на сем свете много прибыльных ремесел – надобно только уменье; может быть, и попадешь на доброе место; ступай же с Богом – прокладывай сам себе дорогу...» Засим отец оставил Карема просто на улице – и распрощался. Карем упросил харчевника позволить ему переночевать и на другой день поступил к нему на службу; в этой-то загородной харчевне получил первое образование будущий кухмистер Наполеона и Талейрана<sup>24</sup>. Вскоре отец и мать его умерли, а братья и сестры исчезли, куда – неизвестно; по крайней мере, об них умалчивает история.

Шестнадцати лет Карем перешел к какому-то трактирщику, а 18-ти, в 1800 году, поступил к г. Балли, знаменитому пирожнику того времени; он ставил свои произведения в дом Талейрана, который уже становился на барскую ногу; здесь кухня уже не была грубым удовлетворением чувственности, как при Директории<sup>25</sup>, но возвышалась на степень изящного художества; Талейран понимал кухню в настоящем ее значении и внимательно руководил своих молодых поваров для развития их талантов. Скоро таланты Карема обратили на себя внимание знаменитого Талейранова кухмистра Лагипьера, впоследствии кухмистра при Мюрате<sup>26</sup>, замерзшего в карете при бегстве из Москвы большой французской армии. Похвалы Лагипьера воспламенили Карема новым рвением, и он предался своему искусству с одушевлением и торгом. Под руководством Лагипьера Карем совершал труднейшие кухонные операции; ночью и в краткие минуты отдыха прилежно занимался чтением кухонных книг и, наконец убедив-

---

<sup>23</sup> Кондратович Кириак Андреевич (1703–1788) – писатель и переводчик. Среди его многочисленных переводов – «Двенадцать отборных речей» (1767) римского оратора и писателя Цицерона (106 – ок. 43 до н. э.) и некоторые главы из сочинений римского историка и поэта Корнелия Непота (ок. 100 – после 32 до н. э.). Тяжеловатый язык переводов Кондратовича был предметом для насмешек.

<sup>24</sup> Талейран Перигор Шарль Морис (1754–1838) – французский государственный деятель, дипломат.

<sup>25</sup> Правительство Французской республики с 4 ноября 1795 г. по 10 ноября 1799 г., состоявшее из 5 членов, директоров.

<sup>26</sup> Мюрат Иоахим (1771–1815) – король Неаполитанский, во время похода Наполеона 1812 г. главнокомандующий французской армией в России.

шись, что важнейшее приложение химии есть кухонное искусство, стал посещать химические курсы и на основании сих новых сведений старался определить точнее пропорции разных веществ, входящих в составление блюд; свободное время он проводил в публичной библиотеке, где с величайшим прилежанием читал и списывал все, что он мог найти в древних и новых писателях относительно кухни, и жестоко смеялся над своими товарищами, которые так мало занимались историею своего искусства. Карем с сею целью прочел Апулея<sup>27</sup>, Павзания<sup>28</sup>, Бартеlemi<sup>29</sup> – но всего этого ему было мало; он беспрестанно толковал о необходимости написать *историю римской кухни*; такое творение, по его мнению, должно было объяснить многие важные спорные пункты в кухонном искусстве; новые рукописи, открытые аббатом Майем в Ватикане<sup>30</sup>, привели Карема в истинный восторг; они дополнили сведения, собранные этим замечательным человеком о домашней жизни древних, и, когда я вам сообщу, милостивые государи, творение Карема, вы увидите, что он, при свете своих кухонных познаний, действительно объяснил многие места в древних писателях, остававшиеся темными для ученых комментаторов, обыкновенно плохих гастрономов. Вывод Карема был следующий: «Римская кухня, несмотря на всю свою роскошь, никуда не годилась и была ужасно тяжела». Из сего он исключал лишь украшения блюд и стола вообще, которыми Карем воспользовался для новой кухни.

Но не думайте, однако же, милостивые государи, что посреди этих ученых исследований Карем забывал о практической стороне своего искусства, – нет! Он был верен своей цели, не отходил от очага, и Лагипьер хотя не оценил вполне ученых исследований своего ученика, но внимательно выслушивал ученые его комментарии при каждом приготавливаемом блюде. Я рекомендую живописцам этот предмет для картины: посевший кухмистер перед плитой, с окороком в руках, размышляющий о средствах сделать его чем-либо, только не окороком, и перед ним юная, оживленная физиономия Карема, при свете очага сообщающего своему учителю выписки из древних рукописей!

Весь преданный своему искусству, Карем был сам весьма воздержан в пище, и его крепкое сложение легко выносило все труды кухонного производства; когда говорили: «Это будет трудно; почти невозможно!» – Карем отвечал: «Невозможное не существует». Скоро старая, избитая коля наскутила Карему, он достиг до изобретений; он разрушил до основания все прежние начала пирожного искусства, и ему мы обязаны этими чудными произведениями *слойки* – легкими, поджаренными, полузолотыми, полувоздушными, которые хрустят на зубах и распускаются на языке. Для наружного вида блюд, куличей, пирогов он в продолжение десяти лет изучал Терция, Палладия<sup>31</sup>, Виньола<sup>32</sup>, живописные путешествия по Индии, Китаю, Египту, Греции, Турции, Италии, Швейцарии; для этих исследований он выучился рисовать и при этом пособии образовал *кухонную архитектуру*; в его «Живописном пирожнике» вы найдете до сотни разных зданий самой разнообразной, самой изящной формы, – вы подумаете, что это курс архитектуры, – ничего не бывало – все это делается из шоколада, сахара, теста; все это – пироги, доведенные до степени поэзии.

Наконец, Карем поступил к Талейрану, у которого провел 12 лет жизни; с каким восторгом он всегда отзывался о сем умном, тонком и гастрономическом государственном муже. «Талейран, – говорит Карем, – постигал вполне смысл кухни и ставил высоко дарование худож-

<sup>27</sup> Римский писатель (ок. 125 – ок. 180 н. э.), в «Метаморфозах» которого представлены красочные картины греческого быта.

<sup>28</sup> Греческий историк Павсаний (II в. н. э.), автор «Описания Эллады».

<sup>29</sup> Бартеlemi Огюст Марсель (1796–1867) – французский поэт-сатирик, переводчик «Энеиды» Вергилия.

<sup>30</sup> Май Анджело (1782–1854) – итальянский ученый, библиотекарь Ватиканской библиотеки. Им открыто и издано громадное количество памятников древнеклассической и древнехристианской литературы, отчасти известных лишь по названиям.

<sup>31</sup> Палладио ди Пьетро Андреа (1508–1580) – итальянский архитектор.

<sup>32</sup> Джакомо да Виньола (1507–1573) – итальянский архитектор.

ника; он имел все познания, нужные для того, чтобы быть судьей в этом деле; его издержки были умеренны, но достаточны и всегда на боярскую ногу».

Политические происшествия 1814 года<sup>33</sup> дали случай Карему показать свои дарования во всем блеске и в большом размере. Описания обедов того времени принадлежат поистине к лучшим поэтическим страницам. За этим Карем был призван в Брайтон к принцу-регенту<sup>34</sup>; здесь он пробыл два года и пользовался полной доверенностью своего патрона; каждое утро Карем являлся к нему с планом обеда и объяснял ему значение, вред и пользу каждого блюда; такие лекции длились по целым часам.

До Карема говорили: «Слог есть весь человек». Карем сказал: «Желудок – весь человек» – и в его устах это было отнюдь не шутка. Он был твердо убежден в важности своей науки и находил, что она в тесной связи с френологией<sup>35</sup>, которою Карем занимался в последние годы своей жизни. Принц-регент сказал однажды Карему: «Твой вчерашний обед был удивителен; но ты меня убьешь своими блюдами». – «Мой долг, – отвечал Карем, – угождать вашему вкусу, а не управлять им». Засим он преподал принцу несколько советов касательно сего предмета и сообщил ему свое убеждение, что хороший повар есть хороший доктор; регент решился подвергнуться сему оригинальному способу лечения, и достоверно известно, что Карем так умел попасть на натуру принца, что, несмотря на всю роскошь и утонченность обедов, припадки подагры не возобновлялись у регента, пока Карем находился у него в услужении. Факт весьма замечательный и который показывает, что Карем не вовсе ошибался в своих убеждениях.

Климат английский надоел Карему – он оставил с прискорбием принца-регента и наконец, после многих путешествий, между прочим и в Россию, вошел в услужение к барону Ротшильду. Между тем слава Карема распространилась по всей Европе; умнейшие люди прославляли его таланты изустно и письменно и гордились знакомством с Каремом; достаточно назвать Брилья де Саварина, Россини, Брусе<sup>36</sup>, леди Морган; последняя пишет следующее: «Кухонная наука, как понимал ее Карем, есть необходимость при нынешнем состоянии просвещения и одно из приятнейших следствий общественного достатка».

Непомерные труды Карема сократили жизнь его, но до самого конца он был верен своему призванию. В последнюю болезнь его (ему было только 50 лет) вокруг его постели собирались ежедневно друзья и ученики; чтобы развлечь его, они приносили ему разные блюда, принадлежащие к высшим тайнствам кухонного искусства; Карем отведывал, критиковал, хвалил и диктовал дополнения к своим сочинениям, состоящим из 8 томов в осьмушку<sup>37</sup>. Карем был уже очень слаб и оживал лишь тогда, когда шло дело об его искусстве; все ждали его скорой кончины; один из любимых учеников приблизился к постели умирающего; Карем открыл глаза, узнал своего любимца и сказал прерывающимся от предсмертных страданий голосом: «А! это ты, мой друг? Спасибо-спасибо. Пришли мне завтра такой же рыбы, как вчера; кенели твои превосходны, – но рыбу...» Карем не мог договорить, но рукою показывал, что рыбу надобно было еще несколько раз встряхнуть в кастрюльке. Это было последнее движение Карема, голова его упала на подушку – и великого мужа не стало!

<sup>33</sup> События во Франции после падения Наполеона: восстановление династии Бурбонов и высадка Наполеона во Франции («Сто дней»).

<sup>34</sup> Впоследствии английский король Георг IV (1762–1830).

<sup>35</sup> Учение о распознавании психических свойств человека по форме его черепа, основателем которой являлся Франц-Иосиф Галль (1758–1828).

<sup>36</sup> Бруссе Франсуа-Жозеф-Виктор (1772–1832) – основатель медицинской системы, названной его именем. Жизнь, по его учению, поддерживается и сохраняется только возбуждением; из всех органов чаще всего раздражаются желудок и кишечный канал.

<sup>37</sup> Обычный формат книги в  $\frac{1}{8}$  долю листа.

## Лекция 16

*Корреспонденция Нелепый пробный обед Воспитание повара • Основательный пробный обед • Паишет с кенелями a l'Aspasie*

Я получаю беспрестанно множество писем; из скромности я умалчиваю о лестных выражениях, в них большею частию встречающихся, – а по другой причине, которая всякому понятна, я держу в секрете остальные; на некоторые я отвечаю, сколько позволяют мне мои занятия над плитою, – но не на все – недостает ни сил, ни времени: один спрашивает меня о том, что уже двадцать раз было объяснено в моих лекциях; другой – сколько надобно класть соли в то или другое блюдо; некоторые простерли неприличие до того, что спрашивают меня... меня! как жарить сосиски? – а некто не постыдился ко мне обратиться с вопросом: нельзя ли как-нибудь слоеные пирожки подавать и на другой день, холодные! И сердце и желудок возмущаются при таких вопросах; они заставляют меня сомневаться в успехе великого дела, мною предпринятого, и в будущей участи нашей кухни! Я не прочь от ответов на вопросы, какие бы они ни были, но нельзя же каждую минуту начинать с азбуки. Читайте и перечитывайте, милостивые государи, те спасительные правила, которые изложены мною касательно: 1-е – бульона, 2-е – жаренья, 3-е – трех основных соусов; в этом вся кухня; кто хорошо выразумел эти три предмета, у того стол будет всегда и хорош и здоров; а многие спрашивают: «Дайте мне рецепт такого-то отличного соуса». Согласен, но что вы с ним сделаете? Если вы не умеете сделать битого бархатного соуса вам никакой соус невозможен; вам все хотелось бы как-нибудь, вершки схватить, сделать по сказанному как по писанному, – и концы в воду; ничто так на свете не делается; хотите быть механиком – выучитесь прежде математике; хотите отличаться верхом в Летнем саду, поездите прежде в манеже, без стремян, на корде<sup>38</sup>.

Вот одно из писем, мною полученных, которое привело меня ко всем этим размышлениям; оно касается до общих интересов кухни и потому достойно общего внимания.

«Извините, милостивый государь, господин доктор Пуф (имени и отчества не знаю)<sup>39</sup>, лично обращаюсь к Вам с покорнейшею просьбою о наставлении и совете. Усмотрел я, милостивый государь, из чтения „Записок для хозяев“, что Вы должны быть отличный повар, может быть метрдотель, и что всякую вещь, до кухни относящуюся, Вы знаете, как пять пальцев на руках, красно говорите и пишете, хотя на деле мне не довелось Вас испытать и Ваших блюд отведать<sup>40</sup>. Пособите моему горю: года три тому отдал я мальчика в ученье одному известному здесь трактирщику или, что называется, ресторатору. Денег не пожалел, потому что, казалось, малой со способностями, а трактирщику сказал, чтоб учил, чему сам знает, – мое дело сторуна. Вот вышел он из ученья; я и говорю: „Покажи-ка, Ванюша, свое искусство: я созову гостей, а ты сделай пробный обед, да смотри, чтоб на славу, повычурнее; денег не желей; суп делай хоть на шампанском, помудреннее; пирожки с трюфелями; да сделай мне ложечную ветчину (a la cuilliere) на мадере; форель a la Chambord; пулярку с трюфелями; кардоны с мозгами; на жареное фазанов, да уж и салат к ним сделай; да на пирожное – ананасное мороженое в горячем бисквитном тесте, чтоб было и тепло и холодно. Сумеешь ли?“ – „Все умею, – отвечает Ванюша, – только пожалуйста денег“. Сказано – сделано; уж что денег пошло и всякого

---

<sup>38</sup> Длинная веревка, по которой гоняют верховых лошадей при обучении.

<sup>39</sup> Замечание для потомства. Мое имя Маланья (я из иностранцев) Кирикиевич; странность этого имени заставляла меня держать его в секрете; но теперь я вынужден открыть мою тайну. Впрочем, по-французски оно совсем не то, и довольно благозвучно: *Melanie*. – Д. Пуф.

<sup>40</sup> Весьма тонкий упрек; господину Попыхалову, вероятно, известно, что каждое блюдо, о котором упоминается в моих лекциях, испытывается предварительно в особом комитете, при редакции «Записок для хозяев» учрежденном; но, на основании гастрономического закона, число собеседников не бывает менее числа граций и не более числа муз; со временем я постараюсь и г. Попыхалову доставить хоть на один обед звание музы, но должно подождать очереди: охотников много. – Д. Пуф.

снадобья, о том не говорю, – не в том сила, а вот в чем: подают суп – словно водица; спрашиваю, что это такое? Ванюша присылает мне с кухни ответ, что это *тонкий суп*, что такой-де надо; перетонил, злодей, думаю; к супу подают *гарбюру*; уж чего не было в этой гарбюре? – и трюфели, и померанцы, и огурцы, и фрукты; положил в суп – и кисло и горько, и сладко и солоно, – словом, батюшка, напрямки сказать, в рот нельзя взять; ну, думаю себе, первый блин комом, что-то дальше будет; подают пирожки – фигурные такие, нечего сказать, – отведал, а трюфель-то в них уголь углем. Несут ветчину – разукрашена бумажками и цветами до чрезвычайности – любо-дорого смотреть; запустил ложку – ни дать ни взять кремешки, хоть огонь высекай; несут рыбу – словно невеста разряжена, и в зубах зелень, и в глазах зелень, и засыпана всякою всячиною; отведал – сырехонька; ну, думаю, на пулярдке дух отведем; нечего сказать, и в пору изжарена, и мягка на зубах, да дернул нелегкий Ванюшу трюфели-то сахаром подправить – хоть плачь! Подают кардоны – из хлеба вырезаны прехорошенькие гренки с зубчиками, в них по порядку лежат мозги, и красным соусом политы; отведал, ан злодей-то первых вод не слил – горько, горько, словно хинный порошок. Так было и другое-прочее; признательно скажу, из-за стола голодные встали; и за себя досадно, и стыд перед гостями, да и потраата немалая. Спрашиваю у Ванюши: отчего такая притча совершилась? А он в ответ: „Не могу доложить; кажется, все хорошо, как следует“. – „Какое хорошо! В рот нельзя взять“. – „Это так-с, не по вкусу пришлось; а все очень хорошо, и красиво – так у нас всегда делали...“ Ну, поди толкуй с ним, злодеем. Так вот, батюшка, до чего доводит ученье, о котором Вы все толкуете; одна наружность только, а в самом деле – развращение да разорение; на глаз хорошо, а на зуб ни крошки. Как Вы об этом деле посудите?

Впрочем, с истинным почтением и таковою же преданностию честь имею быть Вашим покорнейшим слугою,

*Кондраший Попыхалов».*

На это письмо, милостивые государи, я намерен сделать ответ публично, ибо такого рода предубеждения весьма распространены и могут быть очень вредны для успехов нашей науки. Кажется, в чем виноват г. Попыхалов? И учил повара, и денег не жалел, а вышло – посрамление. Виноват он в одном слове; сказал он учителю: *учи тому, что сам знаешь*. В этом одна беда; да и учитель-то выбран неловко – в том другая беда. Ничего не может быть хуже для молодого повара, как учиться в трактире: потому что трактирщик все делает на скорую руку и чтоб товар лицом продать; а заняться с учеником об основаниях дела трактирщику и времени не достанет. Молодой человек, хоть будь он семи пяденей во лбу, – видит, что кладут в блюдо и то и другое, но *почему так – не знает*, а упомянуть всего невозможно; вот в голове у него все перемешается, и только что наружному убранству блюд понаучится. Если вы хотите иметь хорошего повара, поступайте иначе: выберите малого лет пятнадцати, чтоб грамотный был, да посмотрите и на его физиономию: есть ли у него склонность к делу, тонкое обоняние и тонкий вкус? Испытайте: отличит ли он один вкус от другого, например, вкус окуня от вкуса ерша? Кажется, безделица – а много значит. Да и вот что нехудо знать: ученые люди заметили, что, если у кого нижняя губа толста, у того особый тонкий вкус и склонность к гастрономии; как и отчего это так – неизвестно, но заметка, кажется, верная; ее нашли у всех знаменитых поваров, и в особенности у Карема; достойно уважения то, что такие люди совсем не обжорливы; они любят *не много*, но *хорошо* есть (Карем ел очень мало и пил одну воду); а есть у них такое особое чутье, талант, – точно так же, как бывает острое зрение и тупое, острая память и тупая.

Отдайте на первый раз мальчика не к трактирщику, а в хороший дом, да учителю не говорите: *учи, чему сам знаешь*, не требуйте и выучки сложных блюд, а напишите условие, чтоб учитель выучил делать: 1-е – *хороший бульон*; 2-е – *варить рыбу и зелень*; 3-е – *жарить жаркое и картофель*, и 4-е – *делать кенели и битый бархатный соус (veloute)*. Если ваш повар выучится этим четырем вещам, для которых необходима практика, тогда поздравляю с

хорошим поваром, ибо все другие блюда можно делать по рецептам и по книгам: они будут понятны для вашего ученика, ибо положено в нем прочное основание.

Для этой науки довольно *двух* лет, и, когда выйдет ученик из ученья, закажите ему пробный немудреный обед, а следующий весьма простой, и между тем самый трудный.

1-е. Говяжий и телячий бульон с простыми хлебными гренками. Требуйте, чтобы бульон был не водяной, но чист, крепок, но не имел бы запаха столярного клея.

2-е. Ростбиф с жареным картофелем. Требуйте, чтоб ростбиф не был пережарен, но чтобы верхний жирок был хорошо зарумянен; картофель был бы чист, без угля, но хорошо прожарен и хрустел бы на зубах.

3-е. Вареная большая рыба, например форель или лещ с картофелем. Требуйте, чтобы рыба была не сыра и не в нитках, картофель бел как снег, не водянист, но рассыпчат.

4-е. Паштет с кенелями, а *l'Aspasie*, о чем будет сказано ниже.

5-е. Вареная зелень, например турецкие бобы *au naturel*, то есть просто в воде без всяких приправ, кроме соли. Требуйте, чтоб бобы были ни сыры ни переварены, но сохранили бы настоящий зеленый цвет, что, как известно, зависит от того, когда они брошены в воду. К таким бобам на стол подается свежее сливочное масло. Если бобы сделаны в пору – ничто не может сравниться с этим блюдом, но на сто поваров едва ли один умеет его сделать как надо.

6-е. Жареные дупельшнепы на гренках или цыплята; требуйте, чтоб не были пережарены и внутренность дичи немножко красна.

Ограничьтесь этими блюдами для пробного обеда, не требуйте никаких вычур и не позволяйте *никаких приправ*. Составление всех этих основных блюд описано в моих лекциях, кроме пирога с кенелями а *l'Aspasie*. Это блюдо несколько фигурное; вы прикажите сделать молодому человеку для возбуждения его самолюбия, ибо *кенели* – пробный камень поварского таланта; оно требует большой сноровки, старания и терпения.

#### ***Паштет с кенелями***

Возьмите *по равной части*:

- 1) Телячьего или куриного протертого сквозь решето мяса.
- 2) Белого хлеба, смоченного бульоном.
- 3) Сливочного масла.

Сотрите тщательно эти три вещи в ступе; прибавьте понемногу соли, перцу и большую ложку *бархатного соуса*. Стирайте снова, прибавляя по одному яичному желтку (на фунт мяса – до трех желтков); сбейте белки и прибавляйте их в ступу, беспрестанно стирая; пропорция: на три желтка – два белка. Сделайте из этой смеси шарик, опустите в кипяток, попробуйте: если слишком крепок, прибавьте масла; если распускается, прибавьте желтка – в этом вся штука. Когда настоящая пропорция найдена, берите смеси на десертную серебряную ложку; сгладьте сверху тупым концом ножа, помоченным в кипяток, чтобы округлить; опустите в кипяток; когда готово (к чему должно примениться по вкусу), снимите с ложки кенель и откладывайте на блюдо.

Нарежьте шампиньонов тонкими пластинками, как облатки, и дайте им вскипеть вместе с трюфелями и также отложите особо.

Между тем у вас заготовлена обыкновенная форма с крышкой из простого теста; кладите в нее слой тертого пармезана и слой кенелей с шампиньонами и трюфелями, потом опять слой пармезана и так доверху; закройте крышку и поставьте на 10 минут в вольный дух, чтоб только сыр распустился; перед тем как подавать, крышку снимите и вылейте на кенели соусную ложку битого бархатного соуса.

Это блюдо позвольте вашему молодому артисту представить на стол лично: это его диссертация на степень магистра гастрономии.



Ободрите молодого человека, но скажите ему, что его воспитание еще не кончено. Пусть он поступит *на год* к хорошему *пирожнику*, чтоб приобрести практику в пирожном деле, необходимым для полного образования повара; засим еще на год поместите молодого артиста к какому-либо щегольскому ресторатору, единственно для приобретения навыка в украшении блюд. Таким образом, вы чрез 4 года образуете основательного повара. Затем пустите его в практику в вашем доме; занимайтесь с ним, заставляйте его самого сочинять планы обеда, в помощь переводите ему рецепты из Карема, а всего важнее, заставляйте его день и ночь изучать мои сочинения о кухонной науке.

## Лекция 17

*Суп из вермишели или макарон* • *Суп с кенелями и салатом Солонина* • *Ветчина* • *Рыба*  
• *Жаркое*

Безвременье, милостивые государи, такое безвременье, что не знаешь и о чем говорить, и с чего начать; за что ни хватись, то того нет, то другого; я же, как вам известно, имею в виду преимущественно не богатые обеды, о которых иная речь; для богатого все есть, разве птичьего молока недостает, да и то со временем выдумают – будьте в этом уверены. Задача в том, как жить порядочно, и сытно, и вкусно без *невозможных* расходов; для этого нужно лишь знание и умение; тут-то и важны основательные кухонные познания! Успокойтесь же, милостивые государи, я только пошутил; опытный, знающий Gastronom должен уметь найти в каждое время года все элементы для обеда, и когда добрые люди поймут хорошенько и убедятся, что знать толк в кухонном деле так же необходимо и отцу, и матери семейства, и доброй жене, как знать толк в платье, в экипажах, тогда не услышите жалоб на дороговизну, ибо никогда не бывают все съестные припасы дороги, кроме совершенно необыкновенных случаев; именно от дороговизны одних вещей, другие, а иногда и самые те же вещи дешевеют, вопреки некоторым политическим экономам; и тому причина очень простая: круг людей, покупающих *дорого*, весьма ограничен, и никогда не соразмерен с количеством привоза какой-нибудь вещи; первый привоз берется нарасхват; при втором продажа слабеет; продавцы *явно* стараются поддержать цену, но *под рукою* стараются сбывать по чем бы ни было свои припасы, особенно те, которые подвержены скорой порче. Пример: устрицы, апельсины и всякие овощи и фрукты. Устрицы в лавках продаются в первую минуту по 3 рубля серебром десятком, по 2 рубля серебром, наконец, по 1 рублю серебром. Но ступайте на биржу, купите устриц у тех, которые, получая их с корабля, разносят по домам, а не в лавки; на днях можно было таким образом купить *десять дюжин* хороших устриц за 1 рубль серебром. Разумеется, должно на них считать две дюжины брака, но все разница в цене невероятная. Я бы советовал охотникам составлять небольшие компании для выписки устриц, хоть из Ревеля, – бочкою; эта мера значительно бы подействовала на понижение цен на эту вкусную и здоровую пищу. Да, кстати, – неужели на наших бережьях Балтийского моря вовсе нет устриц? Не верится что-то по разным признакам, о которых поговорим когда-нибудь особо. В ожидании этого благословенного времени, когда устрицы сделаются у нас так же обыкновенны, как в Голштинии, посмотрим, что у нас теперь есть под рукою для кухни петербургских жителей. Они могут теперь купить (разумеется, на Сенной<sup>41</sup>, а не в других местах):

фунт шпината по 3 <sup>3</sup>/<sub>7</sub> копеек серебром (12 копеек ассигнациями)

щавеля по 4 <sup>6</sup>/<sub>7</sub> копеек серебром (17 копеек ассигнациями)

крапивы по 3 <sup>3</sup>/<sub>7</sub> копеек серебром (12 копеек ассигнациями)

салата десятком по 4 <sup>6</sup>/<sub>7</sub> копеек серебром (17 копеек ассигнациями)

Рыба прекрасная; ерши не крупные десятком по 10 копеек серебром

крупные десятком, по 20 копеек серебром

три средних сига (то есть в пол-аршина) стоят 25 копеек серебром

яиц сотня – 1 рубль 70 копеек серебром.

Говядина дорога, около 10 копеек серебром за фунт; но лучшая солонина по 8 копеек серебром; лучшая ветчина около 9 копеек серебром; задняя четверть телятины, не банкетной, но весьма хорошей, стоит 1 рубль 14 копеек серебром.

<sup>41</sup> Сенная площадь в Петербурге, где находился один из самых больших продовольственных рынков.

Раки сотня – 70 копеек серебром.

Посмотрим, что можно сделать из такого снадобья.

### Примерный обед

Советую налегать, для супов, на макароны и вермишели – на 10 человек полфунта довольно; равно не должно оставлять раков без внимания – из них суп можно сделать даже без говядины, о чем поговорим в свое время.

#### 1. Суп из вермишели или макарон

Выбирая вермишели, смотрите, чтобы они не имели никакого запаха и *никакого вкуса*. Сделав обыкновенный бульон, положите в него две крепко проперченные, цветом коричневые луковицы и 10 штук перца, поварите с час на легком огне; процедите и в такой процеженный, кипящий бульон кладите понемногу вермишели, растрепав ее; поварите еще полчаса, не более, составьте с огня – и ваш суп готов. Чтобы улучшить его, подавайте к нему тертый пармезан.

#### 2. Суп с кенелями и салатом

Сделайте кенели из телятины, как писано в лекции 16, оберните каждую кенель сырым листом латука и перед тем, как подавать, опустите их в кипящий бульон на четверть часа, чтобы только сварился латук.

#### 3. Солонина

Солонина варится с теми же предосторожностями, как говядина, о чем было уже несколько раз говорено, но разница та, что солонину в кастрюльке надобно обложить десятью луковицами, из которых две с гвоздичками, и сверх воды вылить добрую рюмку мадеры или другого вина и варить все вместе.

К солонине необходимо подавать вареный шпинат или, по крайней мере, тертый картофель, политый соком из-под телятины.

#### 4. Ветчина

Ветчину советую не варить, но обложить ее тестом, испечь, как хлеб. Когда ветчина готова, снимите с нее шкуру, а жир покройте перышком следующим глазиром: прижгите на сковороде сахара и потом прибавляйте в ту же сковороду крепкого бульона тонкими кусочками; если слишком густо, прибавляйте воды, но понемногу, ибо бульон и без воды на огне распускается; обмазав этим горячим глазиром ветчину, проведите по ней раскаленной лопаткой; этот глазир придает вкус и горячей и холодной ветчине. К горячей ветчине подается то же, что к солонине; для охотников можно подать и пюре из лука, то есть печеный, протертый лук. (Не забудьте, что лук печется в замазанном горшке и что самое лучшее в нем красная жижа, которая остается на дне горшка.) К холодной ветчине следующий соус:

ложки четыре говяжьего желе;

четыре сбитых белка;

два круто сваренных и протертых желтка.

Сбейте все вместе на погребке, прибавляя понемногу прованского масла (полстакана).

К этой смеси прибавьте, беспрестанно сбивая, сок из одной головки чеснока.

Наконец, ложку крепкого уксуса и две ложки французской горчицы или, вместо горчицы, десертную ложку английского соуса, называемого *китайским*, или *гонг-конг*; его можно найти в хороших овощных лавках; стеклянка стоит 5 рублей ассигнациями, но зато его можно употреблять лишь каплями, так он крепок и душист; он идет во все соусы, горячие и холодные, и даже в суп. Вообще, на соусник или миску для десяти человек довольно десертной ложки гонг-конга.

#### 5. Рыба

Теперь пора ершей; советую их ничем не приправлять, а варить просто в соленой воде (разумеется, не в холодной, но кидая рыбу в самый кипяток); перед тем как подавать, можно на ершей выжать лимон.

Сиги и другая рыба варятся так же просто, но к большой рыбе надобно подавать вареный картофель и соус из устриц, описанный в прошедшей лекции, или соус из английского анчоусного соуса, которого одна столовая ложка кладется в соусник с распущенным маслом и разбалтывается.

#### ***6. Жаркое***

Благодаря тому, кто умел сохранить дичь в бочонках; за неимением дичи кушайте телятину, обмазав ее истолченной почкою с жиром, сбитою с яйцом; сверх этой обмазки обсыпьте сахарными сухарями и жарьте.

## Лекция 18

*Кухонные заблуждения Анекдоты Зеленое масло • Страсбургский пирог из налимов • Ботвинья*

Некто перевел стихи, кажется из Жоконда:

Quand on attend sa belle  
Que lattente est cruelle!

следующим образом:

Как ждешь своей красотки,  
Как тетка жестока!<sup>42</sup>

Над этим переводом много смеялись; но не каждый ли день мы попадаем в подобные промахи? Вот, например, хоть слово *соус*; под этим словом у нас разумеют целое блюдо, тогда как соус есть только *жидкая приправа* к блюду; так говорится: *испанский соус*, *бархатный соус* и так далее – это отнюдь не блюда, а только *приправа к разным блюдам*. Я вынужден войти в эти объяснения, ибо многие, обманываясь словом *соус*, спрашивали у меня: «*После чего* должно подавать бархатный соус?» Это все равно как бы кто спросил, после чего должно подавать соль во время обеда? Странные недоумения существуют в свете. Кстати, расскажу вам анекдот: некто в Париже побился об заклад, что он в трактире будет обедать *даром*; пари принят, закладчики собрались в известнейший парижский трактир, молодец потребовал *карту* и, остановившись на супе, спросил, что стоит порция?

- Франк, – отвечали ему.
- А что к супу?
- Пирожки.
- А что надобно платить за пирожки?
- За пирожки – ничего.
- Подайте мне одних пирожков.
- За этим следовали другие блюда.
- Что стоит бифштекс с картофелем?
- Столько-то.
- А что надобно платить за картофель?
- За картофель ничего не полагается.
- А за горчицу и соус под бифштексом?
- Также ничего.
- Так подай мне картофеля, соуса и горчицы *без бифштекса*.

Таким образом, он потребовал соус из устриц к рыбе *без рыбы*, трюфельный соус из дичи *без дичи*, соус к спарже *без спаржи*, салат к жареному *без жареного*; обед свой он закончил сыром, который также во Франции считается *даровою* принадлежностью обеда.

Пари был выигран; нужно ли мне прибавлять, что это происходило в трактире, где все знали нашего чудака и где он обыкновенно издерживал много денег?

---

<sup>42</sup> Имеется в виду переведенная на русский язык П. А. Корсаковым популярная комическая опера Ш.-Г. Этьена по либретто Н. Изуара «Жоконд, или Искатели приключений» («Joconde, ou les coureurs d'aventures»), шедшая на петербургской сцене с 1815 г.

Нравоучение этого анекдота следующее: можно быть сытым одними приправами, но они не составляют еще обеда; а сверх того, есть другое, более литературное: спорь до слез, а об заклад не бейся.

Говоря о закладах, я считаю долгом, милостивые государи, предупредить и предостеречь вас от того рода закладов, которые суть кухонное поношение и на которые никогда не решится истинный Gastronom, а именно: «кто более съест»; ничего не может быть отвратительнее и опаснее как для здоровья, так и для чести гастрономии; такие заклады уничтожают всю поэзию хорошего блюда; в них что-то дикое, варварское, ибо образованный человек заботится не о том, *сколько* он ест, но *как* он ест; ибо в этом все различие между дикарем и просвещенным человеком; все остальное – прикладное. Не правда ли? По крайней мере, эта теория в большом ходу.

А если уже нельзя отделаться от такого заклада, то прибегайте к спасительным началам науки гастрономической, в которой много таинств, непонятных для обыкновенных смертных. Один из знаменитых гастрономов прошедшего времени, Субиз (Prince de Soubise)<sup>43</sup>, давая праздник, потребовал к себе список блюд, приготовленных к ужину. Кухмистер является с предлинным реестром, украшенным виньетками. Первое, что бросается в глаза хозяину, это *пятьдесят окороков*.

– Ты, господин Бертран, кажется, с ума сошел! Пятьдесят окороков! Разве весь мой полк у меня ужинает?..

– Нет, ваше сиятельство, – за ужином будет подан только *один* окорок – но остальные мне необходимы для моих соусов: испанского, битого и проч., и проч.

– Господин Бертран! Ты просто воруюешь – и эти окорока я вычеркиваю из списка...

– Помилуйте, ваше сиятельство! – вскричал артист вне себя от досады. – Неужли вы не знаете всех чудес нашей кухни? Прикажите только, и эти пятьдесят окороков, которые вас так пугают, – я их уместю в стекляночку величиною с мизинец.

Что было отвечать на такую благородную самонадеянность ученого повара? Хозяин согласился, и сорок девять окороков пошли на приправу к одному.

Но все эти анекдоты, несмотря на их поучительный характер, отвлекают нас от дела. Обратимся к соусам; я довольно уже говорил о горячих соусах, поговорим о некоторых холодных, которые необходимы для летних обедов и ужинов, когда надобно избегнуть горячих блюд. Рекомендую вам, во-первых:

#### ***Зеленое масло (Beurre de Montpellier)***

Возьмите коробочку шпината, коробочку щавеля<sup>44</sup> и десятка два зелени маленького лука, или эшалоток.

Вымойте чисто-начисто; дайте воде стечь на сите. Бросьте эту зелень в воду с солью, которая бы кипела белым ключом, на пять минут, чтоб зелень не потеряла своего цвета.

Чрез пять минут выньте зелень и бросьте ее в холодную воду.

В кипяток, в котором варилась зелень, положите восемь яиц и сварите их вкрутую.

Выньте зелень из холодной воды и выжмите досуха; затем разотрите ее в ступе как можно тщательнее.

Прибавьте в ступу:

два десятка очищенных от костей и вымытых анчоусов или килек;

две столовые ложки каперсов;

шесть огурчиков в уксусе (и каперсы, и огурчики можно употреблять свежие, когда есть);

восемь круто сваренных желтков;

одну головку чеснока.

---

<sup>43</sup> Шарль де Роган, принц Субиз (1715–1787) – пэр и маршал Франции.

<sup>44</sup> Летом вместо щавеля положите два десятка веток эстрагона. *«Примеч. доктора Пуфа».*

Все это стирайте в ступе по крайней мере минут десять.

Прибавьте:

восемь унций сливочного масла;

щепоть перца;

щепоть соли;

щепотку мускатного ореха;

стакан прованского масла;

четверть стакана хорошего, крепкого эстрагонного уксуса.

Стирайте все это хорошенько; для цвета прибавьте сока из сырого шпината, протертого сквозь мелкое сито.

Это масло должно быть бархатное, мягкое как пух и вкуса восхитительного. Оно требует некоторого навыка; должно наблюдать, чтобы *ни одно из входящих в него веществ не заглушало других*. Всего труднее определить на бумаге пропорцию уксуса, ибо он бывает различной крепости. Пробуйте и по вкусу прибавьте или уксуса, или масла прованского.

В заключение протрите это масло сквозь решето деревянною ложкою так, чтобы оно выпало червячками, и поставьте на погребе, где оно сохраняется довольно долго.

Это масло употребляется *на подстилку* под филеи холодной рыбы: лососины, сига, лещей, окуней и в особенности ершей. Можно его также класть в середину блюда и обкладывать горячими мясными котлетами – весьма хорошее и щегольское блюдо; только, подавая, не надобно мешкать: котлеты должны быть с пыла, масло – с погреба.

Кстати о рыбе; у нас есть одна чудесная рыба, которая употребляется мало, разве при других в ухе, и потому сравнительно с другими рыбами дешева; эта рыба –

### ***Налимы***

Здесь, в Петербурге, налим в три четверти аршина стоит один рубль медью; средний – семь гривен; меньший – двадцать копеек и дешевле.

Налим имеет естественную симпатию к угрю; я уже описал однажды, как делать мателот из этих двух рыб; но из них можно делать и холодный пирог, вроде страсбургских пирогов, – это блюдо чудесное и малоизвестное.

Купите глиняный горшок с крышкою, той формы, в которой делают страсбургские пироги; они теперь делают на посковинской фабрике; впрочем, какой бы формы ни было, только с крышкою.

Обложите дно и стенки горшка пластинами соленого свиного сала (шпека).

Затем возьмите налимов и вполовину против них угрей, на меру. Выньте бережно из налимов печени и молоки и отложите особо.

Снимите с костей сырое мясо налимов и угрей и сотрите его в ступе, куда вы прибавите:

восемь унций хлебного мякиша, размоченного в сливках;

восемь унций сливочного масла;

половину отложенных печенок налима;

пять сырых желтков;

по щепоти соли, перца, мускатного ореха.

Ложки две душистой зелени, когда она есть, как-то: укропа, эстрагона, майорана, базилика; зелень эта должна быть изрублена мелко и припущена в масле.

Наконец, ложку бархатного соуса.

Стирайте все это в ступе по крайней мере четверть часа.

Когда готово – кладите в горшок:

слой вашей смеси;

слой трюфелей;

слои печенок и молоков налимов –

и так доверху; покройте все пластами шпека, прижмите деревянным кружком, чтоб вся смесь осела; покройте крышкой и поставьте в печь, в вольный дух, на два часа с половиной. Потом выньте и отнесите на погреб.

Есть и другой рецепт для составления таких пирогов, который нам обещали доставить. Этого рода пироги – чудесные; они не только не хуже страсбургских, но еще гораздо их нежнее.

А умеете ли вы делать

***Ботвинью?***

Для ботвиньи важнее всего – хороший красный квас или хорошие (без духов) кислые щи; но красный, печной квас, густой, как пиво, – гораздо лучше.

Возьмите:

по полуфунту: свекольника, шпината, щавеля;

десять веток эстрагона;

три ветки укропа;

десять маленьких луковиц с зеленью.

Все это бросьте на пять минут в кипяток, потом выньте, освежите в холодной воде и протрите сквозь решето.

Разотрите в ступе два свежих огурца и одну частичку головки чеснока.

Смешайте все вместе.

Если хотите, прибавьте по щепоти отпаренных в кипятке душистых трав: базилика, майорана и других.

Всю эту смесь положите в миску и разотрите в ней столовую ложку французской горчицы и столовую ложку сахара (отнюдь не более).

Разводите квасом понемногу.

Рекомендую также ботвинью из молодого ревеня, вместо свекольника, шпината и щавеля. Кто не испугается этого слова, тот будет кушать лучшую ботвинью в свете. Ревень, как всякая зелень, должен быть предварительно брошен в кипяток на пять минут и потом протерт; но заметьте, молодой ревень; он не имеет решительно ничего сходного с обыкновенным аптечным ревенем.



## Лекция 19

*Моя генеалогия Обед в трактире Компании на акциях • Семейные компании на акциях • Яичница с налимовыми печенками*

Блаженной памяти мой покойный прапрадедушка Скарамуш<sup>45</sup> (я от него происхожу по прямой линии, хотя собственно родом из Англии) был, как вам известно, человек весьма неглупый. В доказательство замечу только то, что никто не умел так искусно ладить с женщинами, с этим так называемым слабым полом, – а это, право, не шутка. Прапрабабушка, жена моего прапрадедушки, была – не тем будь помянута – женщина прекапризная и превздорливая; чего она не выдумывала, чтоб прибрать своего мужа в руки; однажды, когда что-то случилось не по ней, она в отмщение надела на ночь жирные, масляные перчатки, будто бы для сохранения белизны рук (с тех пор эта мода и пошла в ход). Прапрадедушка сначала подивился этой выдумке, потом она ему надоела, наконец посмотрел, посмотрел – да и надел на себя огромные сапоги с огромными шпорами, какие носили в то время, то есть при Людовике XIV, и в таком костюме преспокойно лег в постель. «Что это значит?» – спросила удивленная прапрабабушка. «Ничего, – отвечал Скарамуш, – для сохранения белизны ног». Это косметическое средство так поразило прапрабабушку, что она тотчас сняла перчатки. Но этим дело не кончилось; бывало, если прапрадедушка досадит ей чем-нибудь в продолжение дня, прапрабабушка, в отмщение, не дает ему спать ночью, а прапрадедушка, как все великие люди, любил поспать на порядках. То постеля дурно постлана, то у прапрабабушки истерика, то ее беспокоят блохи; невтерпех стала эта история Скарамушу; однако ж он вскочил с постели и схватил со стены мушкетон. «Что ты хочешь делать?» – вскричала испуганная прапрабабушка. «Ничего! – отвечал Скарамуш. – Я хочу только перестрелять всех этих негодных насекомых, которые тебя так беспокоят». С тех пор прапрадедушка спал спокойно. Из всего этого можете, милостивые государи, заключить, что мой прапрадедушка, как я и прежде заметил, был человек неглупый.

Послушайте же. Однажды прапрадедушке захотелось съездить в Италию; денег у него не было, как быть? Любимый при дворе Людовика XIV, он адресовал к каждому из придворных кавалеров особо с просьбою подарить ему *пару новых сапог* для предполагаемого путешествия; это предложение так показалось в то время странным и забавным, что никто не отказался от такого ничтожного подарка; вы уже догадываетесь, чем это кончилось: у прапрадедушки набралось до сотни пар новых сапог, он их продал и на вырученные деньги съездил в Италию. Этой шуткой мой прапрадедушка сделал важное открытие, а именно: он нашел основание всех *компанийских* предприятий, словом, то, что выражено пословицей: с мира по нитке, нищему рубашка, – и что в нашем промышленном и просвещенном веке переводится так: с мира по копейке, капиталисту миллион. Вся штука в том, чтоб *самому быть капиталистом*; это, милостивые государи, совсем не так трудно... Но я примечаю в вас знаки нетерпения, негодования; вы говорите, что собрались слушать лекцию не о капиталах и компаниях, а о том, как на сем свете лучше поесть. Успокойтесь, милостивые государи, я понимаю ваше справедливое негодование, но оно происходит от недоразумения: мы *не выходим из кухни*; имейте только терпение дослушать.

Извольте видеть, было время, когда хороший обед был доступен только богатому человеку и тем, кого он приглашал к своему столу; со времени учреждения трактиров, гостиниц, ресторанов или, как у нас называют, рестораций всякий, у кого найдется от 5 до 20 рублей в кармане, может обедать так же хорошо, как тот, у кого в кармане от 5 до 20 тысяч. Здесь многие выгоды: всякий может обедать в котором часу ему угодно, без всякого приготовления; всякий

---

<sup>45</sup> Персонаж итальянской комедии дель арте, тип фанфарона, задиры и труса.

может заранее определить сумму, больше которой он не хочет издержать на обед; о выгодах для приезжающих на время я уже не говорю – они понятны всякому.

Но есть и невыгоды. Первая и самая важная: содержатель трактира должен быть всегда наготове; оттого большею частию в трактирах соусы перешли, суп потерял свой аромат, жаркое пережарено. Вторая – есть какой-то эгоизм в трактирном обеде: он удаляет от друзей, от семейства. У нас еще не в обыкновении обедать в трактире целой семьею, разве за городом; весьма недавно некоторые дамы высшего круга решаются обедать с друзьями в трактире, и то изредка, в особой комнате, *par farge*<sup>46</sup>. В ожидании того времени, пока этот обычай распространится, мы рекомендуем *кавалерам* составлять *компании на акциях* для обеда в трактире, но обеда заранее заказанного, обдуманного; эти компании часто составляются и без моей рекомендации, но всем ли известны правила, на которых они должны быть основаны? Почитаю нелишним сказать об них слова два.

1. Число собеседников никогда не должно быть более *девяти*; эта цифра выведена из глубоких соображений, а именно: индейка с трюфелями достает лишь на девять человек, никак не более, – 2 крыла, 2 ножки, 4 части белого мяса, девятому хлуп.

Без такого распределения индейка делается для собеседников мечтою, мифом, чуть было не сказал – *пуфом*; рождается невольная зависть, недовольство, самые негодные страсти, потому что они портят аппетит.

2. Это число должно наблюдать, даже когда обедаете с дамами, на 4 кавалера 4 дамы, не более, – девятый должен исключительно наблюдать за общим ходом обеда, а это дело так важно, что требует всего внимания, которое не должно ничем рассеиваться – ни любезностию, ни разговорами с дамою, – словом, ничем; распорядитель обеда должен быть весь погружен в свой предмет и заботиться постоянно о благосостоянии своих собеседников, не забывая, впрочем, и самого себя.

3. Выбор собеседников – дело немаловажное; выбирайте людей, имеющих различные занятия, но сходных по вкусам: тогда разговор не будет прерываться, – условие, необходимое для хорошего пищеварения.

4. Позаботьтесь об обеде дня за два, чтобы трактирщик успел приготовиться; не полагайтесь на него, но потребуйте список блюд, которые он намерен приготовить, и покажите ему вашими замечаниями, что он имеет дело не с неучами, а с людьми, которые понимают и чувствуют, что значит хорошо есть. Рассмотрите список внимательно: наблюдайте, чтобы питательные блюда подавались в начале, а легкие, полувоздушные – в конце обеда; а между винами – чтобы более ароматические, например бургонское, лафит, следовали за менее ароматными, каковы мадера, херес, шампанское, которое лишь по предрассудку, впрочем ныне уже оставляемому, хранят к концу обеда; настоящее место шампанского – после рыбы, а лафита – после жареного.

5. Осмотрите комнаты – их должно быть две: одна для стола, просторная, светлая и не слишком теплая (от 13 до 15 градусов по Реомюру<sup>47</sup>, не более, ибо жар и духота отнимают аппетит); другая комната должна быть предназначена для кофе, ликера и сигар, где не должно быть обеденного запаха; позаботьтесь, чтоб в этой комнате были диваны и камин.

6. Не забудьте приказать, чтобы не спешили подавать блюда одно за другим, – нет ничего хуже, как обед на почтовых; благоразумный человек ест с размышлением и любит понимать, что он ест.

7. Не заказывайте много блюд; пусть их будет не более шести, но отличных. Не гоняйтесь за дороговизною: нет ничего дороже молодых цыплят в начале года и нет ничего безвкуснее.

---

<sup>46</sup> Шутки ради (франц.).

<sup>47</sup> 1 градус по шкале Реомюра соответствует 5/4 градуса Цельсия.

8. Во время обеда замечайте тех, которые пьют тонкие, дорогие вина с водою, а равно и тех, которые напиваются допьяна; тех, которые обжираются одним блюдом, не дотрогиваясь до других, и тех, которые едят равнодушно, с пренебрежением, – все эти преступления наказываются изгнанием из гастрономического обеда.

9. Выбранный распорядитель должен позаботиться и о том, чтобы всякий имел хоть одного соседа, с которым ему быть в особенности приятно; в продолжение первых блюд распорядитель, занятый важнейшим делом, имеет право не вмешиваться в разговор, но после двух первых он должен стараться его поддерживать; при появлении индейки с трюфелями всякий спор должен прекратиться, вопрос остаться без ответа и ответ оставаться недосказанным; за сим наблюдает распорядитель и в награду за свои труды имеет право на хлуп, пропитанный трюфельным ароматическим соусом.

При наблюдении этих правил вы можете за недорогою цену иметь лукулловский и самый приятный обед. Вот вам пример: индейка с трюфелями может стоить не менее 25 рублей серебром; это слишком для одного человека, а на девять придется около 3 рублей серебром на брата, что, *изредка*, для многих не разоренье.

Все это прекрасно, милостивые государи, но у вас жена, дочь; вам совестно одному наслаждаться благами природы, для них недоступными, а привести в трактир неловко. Как бы согласить выгоды такого обеда с семейными наслаждениями? Совсем не так трудно, милостивые государи, выслушайте терпеливо, дело не шуточное. Не забывайте, что я имею в виду лиц среднего достатка, то есть от 2 до 6 тысяч дохода. Я всегда с удивлением смотрю на дома, где иногда живет до 20 таких семейств. У каждого *своя* кухня! Следственно, 20 печей, 20 сажень дров в месяц и 20 кухарок, которые обманывают и готовят скверно; у каждой семьи лишняя комната для найма, лишняя нечистота. Считите, что все это вам стоит, – отложите половину и соберитесь с другими жильцами для составления обеденной *компании*, и вы увидите, что будете кушать вполонину дешевле и в десять раз лучше. Поймите меня хорошенько: я говорю не о том, чтобы брать кушанье из трактира или у так называемых *кухмистеров, отпускающих готовое кушанье*, или, наконец, чтобы более богатый платил за менее богатого; нет, это дело должно быть *компанейское, торговое*. Положим, что одни из жильцов дома могут положить 500 рублей на кухню, другие – 1000 рублей, третьи – 1500 рублей и так далее. Сложите эти деньги вместе, разотчите по правилу товарищества, на сколько блюд каждый претендует, наймите одну кухню, одного повара – но не с тем, чтобы вы были в его повелениях, но он в ваших.

Положите условием:

1-е. Столько-то и таких-то блюд в такое-то время года на семейство № 1, то же на № 2 и так далее.

2-е. Столько-то на такое-то семейство праздничных обедов из столько-то блюд.

3-е. Такие особенные блюда для такого-то семейства.

4-е. Горячая вода на кухне для всех круглые сутки.

И прочее тому подобное. Потом выбирайте поочередно на месяц из каждой квартиры надсмотрщика или надсмотрщицу за поваром, который бы наблюдал за свежестю и ценою припасов, сводил с ним счета и каждое 1-е число поверял бы его в присутствии всей компании.

Вот вам мечта, господа, но которая, если принять ее серьезно, совсем не мечта, а весьма статочное дело. Попробуйте хоть месяц – сначала будет трудно с непривычки, – а после меня же поблагодарите за то, что я указал вам простое средство есть *хорошо, недорого и здорово*. Подумайте об этом, господа.

Если кто найдет что-либо заметить об этом проекте, я буду весьма благодарен и постараюсь пояснить все недоразумения.

В заключение, чтобы подсластить мои нравоучения, открою вам рецепт весьма легко составляемой

***Яичницы с налимовою печенкою***

Возьмите на шесть человек печени и молоки из двух налимов (самые налимы могут идти в кенели для супа или для мателота).

Опустите печени и молоки на 5 минут в кипяток, предварительно хорошо посоленный, – но не более как на 5 минут.

Возьмите кусок сырого угря, изрубите его мелко, так, чтобы кучка его была величиною с яйцо. (Вместо угря можно употребить с большим успехом кусок свежего штокфиша.)

Рубленый угорь перемешайте с *одною* изрубленною *эшалоткою* (маленькою луковицею). Эту смесь также на 5 минут опустите в соленый кипяток.

Протрите всю рыбу, и печенки, и молоки сквозь решето и припустите на минуту в кастрюльке с маслом, – но на минуту, чтобы рыба не окрепла слишком, – словом, держите и взбрасывайте в кастрюльке лишь до того, пока все масло распустится.

Возьмите другой большой кусок масла и сотрите его с мелко изрубленными петрушкой и одною чесночинкою. Положите его на глубокое блюдо, приготовленное для яичницы, выжмите на него целый лимон и поставьте на горячую золу.

Между тем вы сбили дюжину свежих яиц; сбивая, прибавляйте к ним приготовленную смесь угря и налимовых печенок и немного тертого пармезана. Сбитые яйца вскиньте несколько раз на сковороде, как обыкновенно делают яичницу, и, не дав ей пристать к сковороде, вывалите ее искусно на приготовленное блюдо (с маслом и петрушкой). Если блюдо еще не дошло, то есть яичница еще слишком жидка, поставьте все блюдо в печь, в вольный дух, посыпав сверху слегка пармезаном. Подавая, смотрите, чтоб не остыло.

## Лекция 20

### Читанная адъюнктом гастрономии Скарамушевым<sup>48</sup>

*Несчастный случай с доктором Пуфом Прогулка по Щукину двору Куры • Индейки • Милютины лавки • Сливы • Колбасы • Английские сои • Сельди • Грибы • Куренье*

Милостивые государи, к крайнему сожалению, я должен вам объявить, что знаменитый мой наставник доктор Пуф нездоров и в нынешнюю лекцию я – недостойный ученик – должен заменить его. Но я спешу предупредить произвольные толки, которые могут произойти от такого известия, – злонамеренные люди, верно, заговорят: «Вот вам и соусы, вот вам и здоровая кухня... занемог – верно, оттого, что покушал неосторожно; да как и быть иначе, когда кухня такая сложная, разнообразная... И так далее... Все эти толки не имеют ни малейшего основания; да будет известно и вам, милостивые государи, и потомству, что под доктором Пуфом подломилась коляска и он зашиб себе руку, ибо должно признаться, что мой почтенный наставник от природы довольно тучного сложения и умеряет свою естественную склонность к толщине лишь приличною диетой. «Доктор Пуф – диетой!» – скажете вы. Да, милостивые государи, диетой! Извольте выслушать. Принужденный по моей обязанности заменить почтенного профессора на этой знаменитой кафедре, я выбираю для предмета лекции самого доктора Пуфа и постараюсь передать вам замечания, им сделанные о разных предметах во время нашей последней прогулки. Я снова слышу злонамеренные толки: «А! господин Пуф гуляет! Может быть, он и загулял!» Какое обидное подозрение! Нет, милостивые государи, – мой почтенный наставник был жертвою любви к науке, подобно Старшему Плинию<sup>49</sup> и другим великим людям. Половину дня он посвящает своим опытам за пылающим очагом и над раскаленной плитой; потом кушает, что также принадлежит к его ученым опытам; разгоревшись от того и другого, доктор Пуф необходимо должен подышать свежим воздухом; для этого он предпринимает с своими учениками гастрономическую прогулку. Мы посещаем Щукин двор<sup>50</sup>, Милютины лавки, вообще мясные, зеленные, овощные, булочные, и почтенный профессор объясняет нам значение, свойство и употребление каждого предмета, подражая в таком случае английским врачам, которые, посещая больных, водят за собою толпу слушателей и на самой природе показывают ученикам действие лекарств. Эта гастрономическая клиника есть одно из любимых занятий достойного профессора; его разговор в мясной или овощной лавке есть целый курс географии, ботаники, зоологии. Итак, онамедни... но начнем по порядку: нас сидело в коляске четверо; доктор Пуф был в белой шляпе, спокойном пальто; брюшко его величественно выдавалось из экипажа; быстрые глаза его обращались из стороны в сторону; маленький вздернутый нос, выдававшаяся нижняя губа, пухлые розовые щеки, неизменяемые ясность, довольство и спокойствие всей физиономии придавали лицу доктора что-то сократовское, – все узнавали почтенного профессора и почтительно ему кланялись; приятно нам было находиться в обществе такой знаменитой особы.

– Я всегда с особенным удовольствием, – заметил он, – смотрю на большой город, когда вспомню, что в каждом доме люди – *едят*, то есть, другими словами, что в каждом доме и каждый день производятся гастрохимические опыты, которые все более или менее подвигают

---

<sup>48</sup> В этой и следующей лекциях Одоевский решил скрыться под маской «адъюнкта Скарамушева», чтобы нарисовать портрет доктора Пуфа.

<sup>49</sup> Плиний Старший (23–79) – древнеримский писатель и ученый, исследовавший кратер Везувия и погибший при его извержении.

<sup>50</sup> Торговые лавки, располагавшиеся в окрестностях Большого Гостиного двора.

нашу науку. Правда, еще много невежества, много предрассудков унижают кухню, – но, по крайней мере, ни одна наука не может похвалиться такою всеобщностью, такими ежедневными и повсюдными опытами. Благодаря ей в каждом доме и для каждого человека есть по крайней мере *час полного* наслаждения, и в этом я сошлюсь на знаменитого философа Локка<sup>51</sup>: он первый заметил, что *до обеда* человек не находится в полном благосостоянии, потому что он голоден; *после обеда* – также, ибо пищеварение есть род болезненного состояния; из чего следует, что человек благоденствует вполне только *во время обеда*. Не знаю, как другие, но я вполне согласен со знаменитым философом. И еще есть люди, которые говорят об нашей науке с пренебрежением! Которая из них может похвалиться, что доставляет человеку полное благоденствие не только на целый час, но даже на одну минуту?

Так беседовал знаменитый профессор, и мысли его обильно лились сладкою, питательною речью. Между тем мы остановились в *курынном*; доктор Пуф провел языком по губам, взглянул на жирных пулярдок и замолчал. Мы не смели прервать его глубокой думы и только меж собою толковали шепотом: «Смотрите – ведь молчит, а в голове-то, я чай, – все *соображает, соображает*, как говорит Гоголь про одного важного чиновника».

– Какое невежество! – воскликнул наконец доктор. – Посмотрите: индеек откармливают кашею назапери, а курам позволяют ходить на свободе и есть что ни попало. Эти варвары не знают, что обыкновенная курица есть совершенно домашняя птица, а индейка почти дичь; курицу надобно откармливать назапери и кормить ее однообразною пищею, как в Малороссии: кашею, орехами, хлебным мякишем; когда курица ходит на воле – она ест что ни попало, и оттого мясо ее получает не вкус дичи, но разве вкус хищной птицы – что большая разница; от этого наши куры так жестки, сухи и безвкусны – и ни в каком случае не могут сравниться с малороссийскими; в Малороссии можно делать суп из одних кур, без другого мяса; здесь такой суп невозможен.

Что касается до индеек, то они до сих пор в Америке находятся в диком состоянии, и когда там на охоте случится убить дику индейку, то это истинный праздник для гастронома; дикая индейка, несмотря на свой жир и величину, приближается вкусом к фазану – что не замечается в наших индейках. Эта птица весьма недавно явилась в Европе, а именно в конце XVII века; она вывезена из Америки иезуитами – единственное полезное дело, приносящее неоспоримую честь сему ордену. Индеек необходимо приблизить к их *дичинному состоянию*, и это совсем не так трудно: давайте им больше свободы; в деревне водите их на прогулку в лесок, в котором есть мох, и кочки, и можжевельные и другие ароматические и смолистые деревья; в городе примешивайте к их корму можжевельных ягод, бросайте им сосновые и еловые ветки с шишками и тогда увидите, что мясо индеек со второго поколения получит уже особенный *дичинный* аромат. Не знаю, почему такой опыт с обыкновенными курами никогда не удавался; может быть, его надобно было бы продолжить на десяток поколений, тщательно отделяя яйца таким образом кормленных птиц и не смешивая с другими яйцами. Но кто, при нынешнем равнодушии к просвещению, решится на этот любопытный опыт? Должно, однако же, вообще заметить, что куры как будто самую природою предназначены быть домашнею птицею и кормиться искусственною, приготовленною человеком пищею.

Итак, Шукин двор мало порадовал ученого профессора; по его мнению, мясная часть вообще у нас находится еще в младенчестве; он советовал нам внимательно прочесть весьма основательные соображения по этой части, находящиеся в повести казака Луганского<sup>52</sup> (в «Отечественных записках») «Колбасники»; доктор Пуф отзывался об этих соображениях с большим уважением и уверял, что если бы наши мясники и вообще содержатели скота прочли

<sup>51</sup> Локк Джон (1632–1704) – английский философ, создатель идейно-политической доктрины либерализма.

<sup>52</sup> Псевдоним Владимира Ивановича Даля (1801–1872).

их и изучили, то от этого были бы важные выгоды и для торговли, и для гастрономии – этой основы важнейших торговых отраслей.

Засим мы отправились в Милютины лавки; здесь лицо доктора Пуфа прояснилось; он перебирал одну вещь за другою, и каждая служила ему поводом к самым глубоким и любопытным замечаниям. Прекрасная земляника, огурцы, вишни и в особенности белые сливы привлекли особое внимание доктора; он спросил о цене слив. «Четыре рубли серебром за десяток», – отвечали ему; профессор немного поморщился – однако же вынул деньги и купил десяток слив, которыми поделился с нами – во славу науки. «В этих лавках, – сказал доктор, – замечается истинный *прогресс*, как нынче говорят; но еще много недостает, и недостает оттого, что наши торговцы руководствуются более случаем, опросами публики, а не тем знанием дела, которое могло бы сделать этого рода торговлю еще разнообразнее и прибыльнее; вы увидите это по некоторым моим вопросам».

– Какие это колбасы? – спросил он у лавочника.

– Итальянские...

– Хорошо! Но итальянских колбас много, – какие это именно?..

– У нас называют просто итальянские.

– То-то и худо; итальянские колбасы – колбасам розь; знай, что лучшие в свете *болонские*; в этом городе колбасники знают какой-то секрет, которого никому не открывают; но лучше всех итальянских колбас и ветчины – колбасы и ветчина гамбургские, а равно шотландские; тут уже не секрет, а просто от хорошей откормки скота, ухода за ним и боя, – все вещи, которые бы нехудо нам перенять и которые превосходно описаны казаком Луганским в повести «Колбасники» – которой забыть не могу!

Засим доктор обратился к другим предметам:

– А какие у тебя есть английские *соу*? – сказал он лавочнику.

– Да всякие-с.

– А какие для рыбы? какие для дичи? какие для ростбифа?

Не знаю-с – всякие есть, какие угодно...

То-то и худо, любезный друг, что ты не знаешь, чем торгуешь; знай же, что: *India-Soa* идет только к дичи и ни к чему более – это соус сладковатый. *Анчоусный* и *раковый соусы* идут только к рыбе; иные употребляют с бифштексом, но это не многим нравится. *Harvey-sauce* – соус крепкий, десертной ложки на обыкновенный подливник весьма довольно. Наконец, *самый крепкий соус* – *hong-cong*, или китайский; его надобно прибавлять в обыкновенные соусы каплями; особенно он хорош в желтом битом соусе, который подается к рыбе и делается из масла, желтков и лимонного сока.

Лавочник был невольно поражен этою изумительною ученостию.

Засим доктор Пуф устремил на лавочника строгий, испытующий взор:

– А скажи мне, любезный друг, отчего вот уже три года, как у вас нет хороших сельдей?

Лавочник невольно смутился от пронизательных глаз ученого профессора.

– Не знаю-с, – отвечал он, – уж мы и сами это замечаем – господа жалуются, а сами не знаем отчего: кажется, выписываем настоящие голландские сельди...

– Полно, голландские ли?

– Точно-с голландские! Извольте посмотреть бочонки...

– Не в бочонках дело, а в сельдях. Сельди бывают английского соленья и голландского соленья; ловятся они в одном месте, и по тому бочонки похожи, а иногда с грехом и одинакие. Уж кто в этом виноват – бог знает: те ли, кто для вас выписывает, или кто другой; а дело в том, что у голландцев есть секрет в солении сельдей, которого кроме них никто не знает, и только от соленья их сельди превосходнее других и дороже. Нехудо бы вам посмотреть за этим хорошенько и иметь для желающих и английские и голландские сельди, одни от других особо; вы знаете, что в ваших лавках денег не жалеют. Да к тому еще вот что: у нас во Владимирской

губернии, в Переяславле-Залесском, есть чудесный род сельдей – и мне попадались, между бочонками, посоленные не хуже голландского, так что я думал, не ошибся ли лавочник, отпустил мне королевских сельдей вместо переяславльских; но такие бочонки попадались мне не один раз; кто из владимирцев попал на голландский секрет – неизвестно, а нехудо бы дело вывести на справку. Что бы вам, господа, выписать из Переяславля по бочонку сельдей разного соленья, собрать знатоков, попробовать и решить, *чье* именно соленье приближается к голландскому? Кто первый это откроет, тот получит и сам значительную прибыль и принесет всей русской торговле немалую пользу. Подумайте об этом, господа.

Лавочник задумался. Посмотрим, что вырастет из этой думы; может быть, кто-нибудь и сообщит нам об этом весточку – а дело вовсе не шуточное.

Доктор Пуф взглянул на банку с трюфелями и сказал:

– Вот, господа, – выписываете вы трюфель дорого, и мало вам от него барыша; а есть у нас трюфель не хуже в Малороссии; вся штука в том, чтобы сохранить его в стеклянках. Да в сторону трюфель, – а возьмем грибы; сами знаете, какой расход на них зимою; летом они ни по чем; сохранить их в стеклянках так же легко, как и трюфели, я этот опыт делал – самая легкая вещь. Та беда, что вы мало читаете; вот в грибную пору я опишу в моих лекциях, как сохранять грибы свежими на зиму; прочтите, господа, – добром помянете и копейку зашибете...

– Это что такое? – спросил доктор Пуф, показывая на небольшую стекляночку с каким-то порошком.

– Куренье...

– Что за варварство! – вскричал ученый профессор. – От сухого куренья всегда чад, всегда угар! Вот, запишите-ка мелком на стене рецепт прекрасного и здорового куренья, – продолжал доктор. – Возьми: корицы семь золотников. Гвоздики семь золотников. Истолки в мелкий порошок, положи в горшок; налей в него три бутылки воды; горшок накрой крышкой, замажь и ставь в вытопленную печь целые пять суток, после чего процеди в бутыл и прибавь: одну стеклянку о-де-лавана или о-де-колона (первое лучше), один фунт розовой воды, одну бутылку белого уксуса. Наливая на плитку, взбалтывай.

Засим мы вышли из лавки, но едва сели на коляску, как рессора лопнула – и наш достойный профессор повредил себе руку. Впрочем, опасного ничего нет, но медики велели больному сохранять совершенное спокойствие и не сходить с постели. Мы будем сообщать вам, милостивые государи, о ходе болезни всеми уважаемого профессора, а равно о средствах, которые он употребляет для своего развлечения, и в чем состоит его диета.

*Адъюнкт Скарамушев.*



## Лекция 21

### Читанная адъюнктом гастрономии Скарамушевым

*Известия о болезни доктора Пуфа Его творение Диета против толщины • Вред употребления уксуса для этой цели*

Здоровье почтенного и всеми уважаемого доктора Пуфа поправляется, милостивые государи, но до сих пор он еще не в состоянии вступить в исправление принятой им на себя пред нами обязанности. Между тем мой почтенный наставник не теряет бодрости духа; весь преданный нашей обширной науке, он постоянно диктует по целым страницам статьи, долженствующие войти в состав огромного творения «О влиянии кухни на общественное благоустройство и о будущем назначении гастрономии в кругу общественных знаний». Это творение исполнено исторических изысканий и философических наблюдений. Он надеется, милостивые государи, со временем сообщить вам некоторые отрывки из этого величественного произведения. В ожидании того вы позволите мне продолжать биографические подробности о самом господине Пуфе, – подробности в высшей степени занимательные.

## **Конец ознакомительного фрагмента.**

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.