

К. Скальковский

Очерки и фантазии

**Москва
«Книга по Требованию»**

УДК 93
ББК 63.3
К11

К11 **К. Скальковский**
Очерки и фантазии / К. Скальковский – М.: Книга по Требованию, 2021. –
392 с.

ISBN 978-5-517-99575-9

ISBN 978-5-517-99575-9

© Издание на русском языке, оформление
«YOYO Media», 2021

© Издание на русском языке, оцифровка,
«Книга по Требованию», 2021

Эта книга является репринтом оригинала, который мы создали специально для Вас, используя запатентованные технологии производства репринтных книг и печати по требованию.

Сначала мы отсканировали каждую страницу оригинала этой редкой книги на профессиональном оборудовании. Затем с помощью специально разработанных программ мы произвели очистку изображения от пятен, клякс, перегибов и попытались отбелить и выровнять каждую страницу книги. К сожалению, некоторые страницы нельзя вернуть в изначальное состояние, и если их было трудно читать в оригинале, то даже при цифровой реставрации их невозможно улучшить.

Разумеется, автоматизированная программная обработка репринтных книг – не самое лучшее решение для восстановления текста в его первоизданном виде, однако, наша цель – вернуть читателю точную копию книги, которой может быть несколько веков.

Поэтому мы предупреждаем о возможных погрешностях восстановленного репринтного издания. В издании могут отсутствовать одна или несколько страниц текста, могут встретиться невыводимые пятна и кляксы, надписи на полях или подчеркивания в тексте, нечитаемые фрагменты текста или загибы страниц. Покупать или не покупать подобные издания – решать Вам, мы же делаем все возможное, чтобы редкие и ценные книги, еще недавно утраченные и несправедливо забытые, вновь стали доступными для всех читателей.

СОДЕРЖАНІЕ.

	СТРАН.
Предисловіе	VI
Въ области гастрономіи	1
Въ нордъ-экспресѣ	13
Въ области дипломатіи.	
Англо-русскій союзъ	23
По адресу г. Мартенса	76
Дипломаты	84
Дипломатическія сношенія между Россіей и Франціей въ старину	128
Въ Италіи	146
Изъ Парижа	162
По горнымъ дѣламъ. Юбилей горнаго вѣдомства	197
Руководители русскаго горнаго дѣла за двѣсти лѣтъ	213
Д. И. Менделѣевъ объ Уралѣ	237
Памяти Н. П. Барбота де-Марни	252
Успѣхи государственнаго социализма	260
Азбука отечествовѣдѣнія	271
Перепроизводство чиновниковъ	290
Столѣтіе министерствъ	306
Списокъ лицъ, занимавшихъ въ Россіи министерскіе и равные имъ посты за сто лѣтъ	318
Къ юбилею министерства финансовъ	329
Наша юстиція за сто лѣтъ	342
Календарь важнѣйшихъ событій на 1903 годъ	370

ПРЕДИСЛОВІЕ.

Въ прилагаемую книжку вошло нѣсколько статей и фельетоновъ. появившихся послѣ изданія моей книги «Историческіе очерки и воспоминанія» и которые почему либо обратили на себя вниманіе публики. Статья «Азбука отечествовѣдѣнія» представляется почти новостью, такъ какъ въ «Новомъ Времени» была напечатана только часть ея. Всѣ прочія статьи исправлены и пополнены гдѣ слѣдовало.

ВЪ ОБЛАСТИ ГАСТРОНОМІИ.

Все на свѣтѣ ѣсть и все на свѣтѣ можно съѣсть», — сказалъ одинъ философъ. Въ дѣйствительности человечество не такъ изобрѣтательно насчетъ пищи, какъ это кажется. Хотя, по мнѣнію французскаго министра юстиціи начала прошлаго столѣтія *Henris de Pansey*, открытіе новаго блюда гораздо полезнѣе открытія новой звѣзды, но въ одномъ XIX столѣтія открыты тысячи новыхъ звѣздъ, тогда какъ европейская кухня, плодъ опыта многихъ вѣковъ, дала, если судить по книгѣ г. Зеленко *), не болѣе двухъ тысячъ блюдъ, включая сюда и соуса, и подливки, и разныя настойки.

Если кухня такъ бѣдна теперь, то что же было во времена хваленыхъ *Лукулловъ* **) и *Вителіевъ*? Я по говорю уже о древнихъ грекахъ, которые отличались большой воздержностью въ ѣдѣ. Въ древности и въ

*) П. М. Зеленко. Поварское искусство. Изд. Суворина. Спб. 1902.

**) Кстати: *Салтыковъ-Щедринъ* ошибался считая *Лукулла* необразованнымъ; онъ, напротивъ, былъ человекъ даже ученый.

средніе вѣка не знали множества вещей, теперь всѣмъ доступныхъ: лучшихъ пряностей, чая, кофе, шоколада, разныхъ тропическихъ или усовершенствованныхъ овощей и фруктовъ, ананасовъ, банановъ и т. п. Самые обыкновенные теперь продукты были тогда или неизвѣстны или ниже качествомъ: хлѣбъ, напримѣръ, древніе знали только прѣсный, хотя уже греки имѣли 62 сорта хлѣба; на Востокѣ и до сихъ поръ не употребляютъ хлѣба изъ кислаго тѣста. Вино пили греки не иначе, какъ пополамъ съ водой, а римляне, на треть прибавляя воды прямо для подачи вина къ столу; очевидно, при этомъ ароматъ и тонкій вкусъ вина менѣе цѣнились, а уважалось лишь его охмеляющее дѣйствіе.

Пиво, которое приготовляетъ теперь Dreher въ Вѣнѣ, конечно, далеко ушло отъ того, которое пили древніе египтяне. Водки и ликеры распространились только въ XVII столѣтіи; порядочный коньякъ, хотя выгонку спирта изъ вина открылъ еще докторъ-алхимикъ въ Монпелье Вильневъ, стали готовить только въ XVIII вѣкѣ. Въ этомъ же вѣкѣ усовершенствовалось приготовленіе шампанскаго вина, извѣстнаго съ XIV вѣка, когда имъ упивались по мѣсяцамъ короли— Карль VI французскій и Вацлавъ богемскій. Напротивъ, Петръ Великій не любилъ этого вина.

Въ XVIII же вѣкѣ изобрѣтены такія общераспространенныя теперь вещи, какъ: индѣйки съ трюфелями, страсбургскіе пироги, майонезъ (въ честь сраженія при портѣ Магонѣ), бешамель (изобрѣлъ маркизь Бе-

шамель), соусъ субизъ (изобрѣла принцесса Субизъ). Старѣйшій изъ употребляемыхъ нынѣ соусовъ Robert не восходитъ далѣе XIV столѣтія. Бенье французы научились дѣлать у сарациновъ во время Людовика Святого. Итальянцы, игравшіе огромную роль въ европейской культурѣ, улучшили и французскую кухню при Екатеринѣ Медичи, объѣдавшейся пѣтушьими печенками и артишоками.

Картофель, играющій такую роль въ современной кухнѣ, даже простонародной, былъ неизвѣстенъ до XVI вѣка и распространился только въ XVIII, благодаря усиліямъ Пармантье. Въ XVI же вѣкѣ появились индѣйки (извѣстныя уже съ XIV столѣтія) и цесарки, первыя изъ Турціи, вторыя изъ Гвиней. Спаржа и трюфели (мода на нихъ пошла изъ Испаніи) въ это время были большою рѣдкостью, даже въ концѣ вѣка. Тогда еще ѣли воронъ, и телятина, которую презираютъ великороссы, за королевскимъ столомъ считалась тончайшимъ блюдомъ; финики употреблялись только какъ лекарство. Даже сахара не знали до XVII столѣтія и для подслащиванія употребляли исключительно медъ.

У римлянъ наиболѣе лакомымъ блюдомъ была рыба, привозившаяся съ Танаиса (Дона). Ёли римляне лежа на лѣвомъ боку — мода, заимствованная изъ Финикіи, весьма неудобная для перевариванія пищи и утомительная. Христіанскіе проповѣдники громили эту моду и содѣйствовали ея уничтоженію, но постами они не уменьшили обжорства. Женщины стали объ-

дать съ мужчинами только начиная съ Карла Великаго, до того въ столовую допускались только танцовщицы, считавшіяся куртизанками.

Этотъ мудрый императоръ любилъ не только молодыхъ женщинъ, но и зелень; при немъ усовершенствовалась капуста, которую принесли съ собою германцы.

Изъ двухъ французскихъ поваренныхъ книгъ XIV столѣтія, сохранившихся до сихъ поръ, видно, что французы среднихъ вѣковъ ѣли очень много, но однообразно и понятія не имѣли о тонкостяхъ кухни. На столъ сразу ставились массы мясныхъ и рыбныхъ блюдъ и овощей, перемѣшанныхъ между собою; соусы, очень грубые, подавались отдѣльно. И въ XVII столѣтіи ѣли змѣй, обѣдали въ шляпахъ на головѣ, безъ вилокъ, руками или ложками, изъ общихъ мисокъ, а остатки кушаній, кости и пр., бросали на полъ, и собаки пожирали эти обѣдки. Пирогъ игралъ тогда важную роль; въ это время злоупотребляли также духами; ихъ совали во всѣ блюда, даже мускусъ и амбру, какъ теперь въ Неаполѣ во все кладутъ анисъ. Дикая коза считалась изысканнѣйшимъ блюдомъ.

Съ Людовика XIV, страшнаго обжоры, любовница котораго г-жа Ментенонъ изобрѣла котлеты въ панильоткахъ, начинается улучшение французской кухни. При немъ былъ знаменитый Ватель, о которомъ сохранилась легенда, что онъ проткнулъ себя вертеломъ въ отчаяніи отъ дурно сдѣланнаго соуса. Въ дѣйствительности было не такъ. Въ письмахъ г-жи

де-Севинье сохранилось трогательное описание смерти этого повара, убившаго себя пшагою потому, что на охотѣ короля не хватило жаркого на двадцать пять приглашенныхъ! Рѣдная жертва добросовѣстности.

Утонченная кухня началась только со временъ регентства и англійской королевы Анны, и съ тѣхъ поръ прогрессъ шелъ не останавливаясь, рядомъ съ обжорствомъ. Людовикъ XVI въ тюрьмѣ, въ Тамплѣ, имѣлъ 13 поваровъ! Разстроенный первымъ допросомъ передъ конвентомъ, онъ, вернувшись въ тюрьму, въ волне- ній, могъ съѣсть только... шесть котлетъ, курицу, нѣ- сколько яицъ и выпить два стакана бѣлаго вина и стаканъ аликанте!

Первые рестораны явились въ Парижѣ въ 70-хъ годахъ XVIII-го столѣтія, лучшій изъ нихъ былъ въ теченіе пятнадцати лѣтъ Бовалье, а теперь ихъ тамъ нѣсколько тысячъ. Первоклассныхъ, впрочемъ, не на- берется и десятка. Лучшій поваръ до 1902 г. имѣлся въ ресторанѣ «Maison dorée», лучшія вина въ ресто- ранахъ Маргэри и Воазена.

Слова «ресторанъ», вошедшее и въ нашъ языкъ, происходитъ отъ надписи въ 1765 г. въ Парижѣ на трактирѣ Буланже: «Veni te ad me omnes qui stoma- cha laboratis et ego vos *restaurabo*».

Самой скверной кухней обладаютъ испанцы, народъ ужасно воздержный. Англичане ѣдятъ и пьютъ бо- лѣе другихъ наравдовъ, но кухня ихъ въ гастроно- мическомъ смыслѣ мало сдѣлала успѣховъ со временъ Вольтера, замѣтившаго, что «во Франціи одна религія

и сто соусовъ, а въ Англіи сто религій и одинъ соусъ ко всѣмъ кушаньямъ».

Неважна кухня скандинавская; въ Германіи лучше и болѣе всего ѣдятъ въ Гамбургѣ. Въ этомъ городѣ, по словамъ Гейне, люди имѣютъ разныя мнѣнія въ религіи, политикѣ и наукѣ, но въ кухнѣ ихъ существуетъ самое трогательное единодушіе. Хотя въ Италіи, по бѣдности, ѣдятъ плохо, но итальянцы отличные повара; хорошіе повара греки, а у насъ грузины.

Русская кухня до смѣшенія ея съ французскою, въ XVIII вѣкѣ, отличалась также ужаснымъ образомъ, простотою, а особенно злоупотребленіемъ лука, чеснока и шафрана. Лукъ и чеснокъ входили даже въ жалованье многихъ московскихъ чиновниковъ.

Да и до сихъ поръ, судя по книгѣ г. Зеленко, число русскихъ блюдъ (исключая польскихъ и малороссійскихъ) очень немногочисленно, даже если прибавить нѣсколько русскихъ блюдъ à la Нессельроде, à la Пушкинъ, à la Vagratiou, которыя придумали французскіе повара въ Россіи. Въ Парижѣ всѣ кушанья à la russe или à la moscovite вовсе не русскія; такъ называются холодныя блюда, вѣроятно, въ воспоминаніе морозовъ въ кампанію 1812 г. Въ «*Lettres Gourmandes*» Шарля Монселе о русскихъ блюдахъ сказано нѣсколько скептически: «*C'est bien près d'être bon!*» Ужаснуло Монселе, большого гастронома, злоупотребленіе у насъ сметаной.

Даже одно изъ лучшихъ русскихъ блюдъ — ботвинью — безъ ужаса не могутъ видѣть иностранцы,