

Карем Мари Антонин.

**Искусство французской
кухни XX столетия**

**Гастрономическое и
практическое руководство**

**Москва
«Книга по Требованию»**

УДК 82-3
ББК 84-4
М26

М26 **Мари Антонин. К.**
Искусство французской кухни XX столетия: Гастрономическое и практическое руководство / Карем Мари Антонин. – М.: Книга по Требованию, 2022. – 316 с.

ISBN 978-5-519-88424-2

ISBN 978-5-519-88424-2

© Издание на русском языке, оформление
«YOYO Media», 2022

© Издание на русском языке, оцифровка,
«Книга по Требованию», 2022

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 первозданном 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.



Серия Книжный Ренессанс

www.samizday.ru/reprint

УВѢДОМЛЕНІЕ ПЕРЕВОДЧИКА.

Предпринимая переводъ прекраснаго сочиненія *Антоня Карема: Искусство французской кухни XIX столѣтія* я имѣлъ въ виду быть полезнымъ моимъ собратіямъ.

Въ этомъ сочиненіи, извѣстномъ въ цѣломъ мірѣ, описаны всѣ подробности, относящіяся къ французской кухнѣ, которыхъ нельзя найти ни въ одномъ русскомъ сочиненіи повареннаго искусства, и подробности, которыя я самъ оцѣнилъ въ продолженіе нѣсколькихъ лѣтъ многотрудной работы повара и метръ-д'отеля, въ Россіи и за границею, и удостовѣрился въ пользѣ этого умнаго сочиненія, къ которому я часто прибѣгалъ, бывши въ затрудненіи, и каждый разъ былъ удовлетворенъ, ибо находилъ то, что меня затрудняло или чего я искалъ. Я надѣюсь, что мои собратія будутъ мнѣ благодарны и не оставятъ безъ вниманія трудъ, который я на себя принялъ: онѣ поймутъ, какъ я самъ понялъ

пользу этого сочиненія и что может быть каждому доступно и оцѣнить искреннее желаніе, которое руководило мною въ этомъ предпріятіи, а не какая-либо торговая спекуляція или литературная слава и поймутъ легко, что я съ доброй цѣлью принялся за этотъ трудъ, который очень великъ для человѣка, совершенно незнакомаго съ книгопечатаніемъ и съ литературными приемами.

Цѣль моя состоитъ въ томъ, чтобы быть полезнымъ моему отечеству и тѣмъ изъ моихъ согражданъ, которые, кромѣ отечественнаго языка, не знаютъ другаго, особенно молодымъ людямъ, которые посвящая себя этому трудному искусству, могутъ ознакомиться съ однимъ изъ великихъ людей (французской кухни), котораго правила и наблюденія имъ будутъ полезны, чтобъ удовлетворить тонкій и деликатный вкусъ особъ высшаго круга, которыя умѣютъ цѣнить успѣхи всѣхъ искусствъ нашего просвѣщеннаго вѣка; я надѣюсь, что мои соотечественники поймутъ, что я желаю, чтобы онѣ ознакомились съ этимъ сочиненіемъ, и чрезъ то усовершенствовались въ поварскомъ искусствѣ и пріобрѣли репутацію.

Вотъ что меня вынудило заняться переводомъ *Французской кухни*. Все изданіе будетъ состоять изъ 8 книгъ со множествомъ рисунковъ, относящихся къ уборкѣ и накладкѣ блюдъ всѣхъ сортовъ кушаній, какъ-то: говядины, соусовъ, антра, рыбъ, холодныхъ, зелени, пирожныхъ, сладкихъ, и правильное распоряженіе столами и Балами. Такъ какъ все изданіе будетъ стоить огромныхъ

издержекъ, то я рѣшился выпустить 1-ю книгу *Французской кухни XIX столѣтія*, содержащую въ себѣ: о супахъ всѣхъ націй, съ историческимъ обзоромъ и описаніемъ жизни Наполеона на островѣ Св. Елены, съ портретомъ автора и разными украшеніями. Цѣна доступна каждому: 1 руб. 50 коп. Въ Парижѣ продаютъ эту книгу до сего времени по 2 р., то есть 8 франк. Если даже всѣ экземпляры разойдутся, то едва покроются издержки.

Но всякій пойметъ, что взявъ на себя этотъ трудъ не изъ-за выгоды, я, полное сочиненіе въ ходъ пустить не могу; въ настоящее же время, выпуская первый томъ, я надѣюсь на благосклонность публики и вообще на моихъ собратій и видя, что моя книга пойдетъ въ ходъ удачно, то тотчасъ напечатаю и слѣдующія части, которыя уже мною переведены, со множествомъ рисунковъ.

2-я книга украшена 10-ю большими листами рисунковъ, по два рисунка на листѣ, съ изображеніемъ наряженныхъ блюдъ.

3-й томъ *Искус. Фран. кухни XIX столѣтія*, съ 12-ю рисунками на большіхъ листахъ. Эти три тома, украшенные 22-ю рисунками, составленными Каремомъ, содержатъ въ себѣ приготовленіе бульоновъ, консоммэ, постныхъ и скоромныхъ, фюмэ, суповъ французскихъ и иностранныхъ, холодныхъ изъ дичи и рыбы, большихъ частей говядины, ветчины, телятины, дичи, живности и рыбы всѣхъ сортовъ; соусовъ малыхъ и большихъ, постныхъ и скоромныхъ. Исторія жизни Карема.

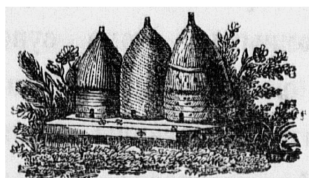
2 книги: *Королевскій Парижскій Пирожникъ*, составленный Каремомъ, 2 тома, 41 листъ рисунковъ, рисованныхъ Каремомъ, съ полезнымъ наставленіемъ для сего искусства и критическимъ обзоромъ большихъ ба-ловъ въ 1810 и 1811 годахъ.

2 книги (части VI и VII продолженія сочиненія Карема), изданныя Плюмре, главнымъ поваромъ русскаго посольства въ Парижѣ, содержація въ себѣ антрэ, горячія, жаркія, постныя и скоромныя; антреме овощи или зелени, и всѣ средства къ хорошей сервировкѣ и дополненія къ сочиненію Карема. Въ Парижѣ стоятъ 18 франковъ.

1 часть *Поваръ Парижскій XIX столтія*, содержащая въ себѣ холодныя, сокли и антрэ изъ сахару, пирожныя и сладкія, съ 25 рисунками на большихъ листахъ, рисованными сочинителемъ.

1 часть *Пирожникъ Иллюстрированный*. Большой томъ съ 128 рисунками разныхъ пирожныхъ.

2 тома *Метръ д'отель французскій*, въ которомъ означены записки, то есть мэню, на каждое время года



ГОСПОЖѢ БАРОНЕССѢ РОДШИЛЬДЪ

БАРОНЕССА

Во всѣ времена люди которые жертвовали всѣмъ чтобъ развить искусства и промысла торопились всегда посещать плодъ ихъ трудовъ особамъ коихъ нѣжный и тонкій вкусъ столь извѣстенъ. Леди Морганъ въ сочиненіи своемъ «La France» en 1829 et 1830 отдала лишь только слѣдующую Вамъ почесть, описывая съ справедливостію, съ какою Вы граціею и великодушіемъ бываете гостепріимчивы въ Вашемъ домѣ который останется всегда незабвеннымъ роскошью и щегольствомъ.

Примите Баронесса увѣреніе глубочайшаго моего къ Вамъ почтенія съ которымъ имѣю честь быть

Милостивая Государыня

Вашъ всепокорный слуга

КАРЕМЪ.

ГОСПОЖЪ МОРГАНЪ

Милостивая Государыня

Слишкомъ лѣстные похвалы которыми Вы наградили поварскіе мои труды, даетъ мнѣ надежду что Вы будете столь добры принять мою искреннюю благодарность.

Чтеніе Вашего сочиненія «La Elegance» en 1829 et 1830 имѣло на меня самое пріятное дѣйствіе; Прошу Васъ однакожь не думать, что только то что касается до меня тронуло мое сердце; оно было тронуто перомъ Вашимъ, которое съ такою нѣжностію описало справедливость относительно благородной дамы замка въ Б.....

Дѣйствительно тонкій вкусъ и благородныя чувства баронессы Р..... придаютъ ея дому, что то особенное, довольно трудно найти въ другихъ домахъ, аккуратное ея распоряженіе, приказы данныя Баронессою съ величайшею точностію сильно содѣйствуютъ всѣмъ служащимъ, и по всей вѣроятности Вы замѣтили какъ успѣшно идетъ вся служба. Такое распоряженіе есть благодареніе для повара жаждущаго заслужить хорошую репутацію между благородными и извѣстными французскихъ и пріѣзжихъ гастрономовъ посѣщающихъ роскошный домъ и являющихся на каждое приглашеніе.

Благородное Ваше мнѣніе свидѣтельствуетъ что главный поваръ преданный своимъ обязанностямъ всегда вознагражденъ возвышеніемъ славы его.

Но милости Вашей слава моя значительно возвысилась лестнымъ отзывомъ Вашимъ объ обѣдѣ у Б..... 6-го Іюля 1829 г. Обѣдъ этотъ будетъ славенъ въ гастрономической исторіи Франціи, какъ и были въ славѣ въ древніе времена обѣды Евмей и Уллісса, Ахилла принимающаго въ Палатѣ своей депутацію Грековъ присланныхъ пригласить его мирится съ Агамемнономъ; и ужины Александра великаго въ Вавилонѣ, пиры Алципуса и Марка Антонія съ Клеопатрою, пиръ Тримальціона и наконецъ роскошные пиры въ Шаптели вошедшіе въ славѣ Французской Гастрономіи.

Спокойствіе и большое уваженіе которымъ пользовался я въ домѣ барона Р..... заставили меня еще разъ не принимать тому четыре года назадъ мѣсто повара Его Величества Георгія IV, хотя Лордъ Коллингемъ Оберъ Церемоніймейстеръ Короля предлагалъ мнѣ 500 фунтовъ стерлинговъ (3,500 р. с.) жалованья, оставляя меня полнымъ хозяиномъ заготовленія провизіи, и давалъ мнѣ въ мѣсяцъ пятнадцать дней свободныхъ, сверхъ того мое жалованье въ случаѣ смерти Короля превращалось мнѣ въ пожизненный пенсіонъ.

Но Сударыня сами помните, что я питаю благородную амбицію достигнуть славы а не денегъ. Во всѣ времена находились люди довольно безкорыстные дабы всѣмъ жертвовать въ пользу развитія искусства и ремесла. Если здоровье мое позволить мнѣ окончить полное сочиненіе о искусствѣ кухни въ 19-мъ столѣтіи то я буду весьма счастливъ, зная, что я нѣсколько содѣйствовалъ къ улучшенію быта людей посвящающихъ себя весьма трудному ремеслу повара.

Одна только скука заставила меня вернуться въ мое отечество, но вовсе не слова которыя сочинили завидливые люди. Но къ наказанію моихъ завидливыхъ собратій, я имѣлъ честь, десять лѣтъ спустя быть вторично потребованъ въ Королевскій домъ въ Карлстонхузъ.

Какое лѣстное и почетное воспоминаніе коимъ удостоилъ меня Великобританскій Король вспоминая мое искусство послѣ десятилѣтняго времени. А вы такъ милостиво говорите, что, поваровъ слѣдовало бы поддерживать вѣнками подобнымъ тѣмъ которыхъ бросали на цепу Господамъ Паста и Зонтагъ.

Я отдаю слѣдующую почестъ Вашей добротѣ и нѣжнымъ Ва-

шимъ чувствамъ, Вы возвышаете искусство повареско; нашъ знаменитый Гримо-де-ла-Репьеръ также съ большою щедростію возвышалъ его въ издаваемомъ имъ «*Almanach des Gourmands*» 5-е année стр. 63.

«Счастливъ тотъ говорить онъ, у кого дѣйствительно есть хорошій поваръ! Онъ долженъ съ нимъ обращаться не какъ съ слугою а какъ съ другомъ, онъ долженъ имѣть въ немъ полное довѣріе, поддерживать его противъ зависти прочихъ служителей (*), ставить его всегда примѣромъ и ничего не жалеть для его славы и счастія».

Вы видите Сударыня, Вы требуете чтобъ намъ дали вѣчки, а нашъ знаменитый гастрономическій авторъ требуетъ славу и богатство. Но эти желанія далеко не исполняются, впрочемъ мы довольствуемся уваженіемъ вельможъ; и почтенный преемникъ который насъ удостоиваетъ своимъ благоволеніемъ подстрекаетъ наше усердіе и покорность. Самоубійство Вателя (**) описанное

(*) Которая ежедневно возобновляется, это зависитъ собственно отъ того, что на насъ по обыкновенію глядятъ иными глазами, чѣмъ на прочихъ служителей. Но вѣдь они такихъ долгихъ и трудныхъ ученій не дѣлали какъ мы.

(**) Приключеніе это случилось 24 Апрѣля 1602 г.

Вотъ что пишетъ Г-жа Севинье дочери своей относительно этого трагическаго приключенія. «Знаменитый Ватель коего особенныя способности и голова могли бы управлять королевствомъ, видя сегодня утромъ въ 8 часовъ, что ему не будетъ рыбы и достать не гдѣ, не выдержалъ думая о страмѣ которымъ онъ покроется, однимъ словомъ онъ зарѣзался; вообразите себѣ безпорядокъ который произошелъ отъ этого несчастія въ день праздника на который было издержано болѣе 180,000 франковъ.

Наканунѣ его смерти, не хватило на столахъ при дворѣ, но не на королевскомъ, двухъ блюдъ жаркой; фейерверкъ который стоилъ 16,000 франковъ былъ неудачный.

Бѣдный Ватель всю ночь не спалъ, весь растрепанный онъ ушелъ изъ комнаты своей въ четыре часа утра, и нашелъ только одного посланнаго несущимъ ему рыбы. Онъ послалъ вновь гдѣ только можно было достать рыбы, видя неусыпъхъ горе овладѣло имъ онъ заперся въ своей комнатѣ и ударилъ себя три раза шпагою послѣдній ударъ прокололъ ему сердце. Его долго искали и наконецъ нашли его лежащаго въ крови. Князь де-Кондѣ съ большимъ прискорбіемъ узналъ о его смерти; Герцогъ Бурбонскій узнавъ объ этомъ заплакалъ; Великій Кондѣ объявилъ его смерть Королю Людовику XIV и разговоръ только объ его смерти и шелъ. Король

Г-жею Севинье сдѣлалось историческимъ и драматическимъ она поняла и оцѣнила поступокъ сего великаго слуги; который увидавъ, что онъ не будетъ имѣть рыбы, подумалъ о страмѣ падающаго на него, потому, что знали, что онъ любилъ подавать всѣмъ придворнымъ вельможамъ также хорошо какъ и самому Королю Людовику XIV. Смерть Вателя знаменита тѣмъ болѣе, что даже иные управители Государствъ предаются самоубійству когда они сотворили ошибку могущую компрометировать славу Королей и участь народовъ.

Теперь позвольте мнѣ здѣсь начертить нѣсколько строкъ о кухнѣ Государственнаго Архикапцлера на обѣдѣ въ Булонье котораго Вы такъ мило описываете.

Подъ царствованіемъ Наполеона французская кухня была въ полномъ блескѣ: Императорскіе дома; дома Гг. Министровъ и Гг. Пословъ имѣли всѣ большую роскошь но отличались гастрономическимъ распоряженіемъ вельможъ того времени. Домъ Князя Камбасерсе не могъ называться первымъ какъ это было писано нѣкоторыми сочинителями. Я могу Судариня дать Вамъ вѣрныя свѣденія, зная на опытъ какая разпница существовала между домами Камбасерсе и Князя Тайлера, который дѣйствительно былъ первымъ во всемъ Парижѣ; что касается до дома Архикапцлера то можно сказать что онъ былъ второкласный.

Я работалъ случайно во всѣхъ великихъ домахъ Франціи. Я очень почиталъ Г. Гранъ-Маннъ который былъ поваромъ у Архикапцлера, онъ меня призывалъ нѣсколько разъ работать съ нимъ, слѣдовательно, я изъ близи видалъ своими глазами служебныя учрежденія, въ этомъ домѣ, которыхъ ничего особеннаго не имѣли. Причины не зависѣли отъ повара но между тѣмъ они ему мѣшали выказывать свой талантъ, Князь былъ самъ всему виноватъ; Онъ съ особенною скупостію занимался столомъ. Въ Гастрономіи это не дѣлается. Князь имѣлъ привычку въ дни большихъ обѣдовъ замѣчать на столѣ блюда которыя оставались.

сказалъ что онъ парочко пять лѣтъ сряду откладывалъ поѣздку въ Шантильи имѣя въ виду всѣ хлопоты которые произойдутъ. Но знаменитаго повара уже болѣе не было. Король чрезъ два дня уѣхалъ.

«Письмо Г-жи де-Севинье къ Г-жѣ де-Гриньянъ о смерти Вателя».

не тронутыми или тронуты только слегка; онъ ихъ записывалъ и изъ этихъ остатковъ составлялъ самъ кое-какъ обѣдъ и приказывалъ повару дѣлать разогрѣтый обѣдъ. Это дѣйствительно правда, а этимъ средствомъ хорошо кушать не возможно.

Разумѣется повару слѣдуетъ употреблять остатки когда они есть, но такъ употребить чтобъ никто не могъ ихъ и подозрѣвать. Тутъ то и есть искусство повара. Князь имѣлъ еще другой недостатокъ.

Въ качествѣ Архиканцлера Имперіи онъ получалъ въ видѣ подарковъ со всѣхъ губерній Франціи, что только находилось изъ рѣдкостей въ сѣбѣстныхъ припасахъ; вообразите себѣ, что всѣ эти драгоценности по поварскому искусству, заперались въ чуланъ на ключъ, что Князь записывалъ день ихъ привоза; по этому бѣдному повару приходилось видѣть какъ хорошія провизіи дѣлались негодными, ибо онъ употреблять не смѣлъ безъ приказа хозяина который былъ вовсе не гастрономъ; иногда онъ приказывалъ употреблять провизію которая была при привозѣ ея достойной Королевскаго стола, а подавалась уже неимѣющей болѣе ни качества ни виду; тогда какъ напротивъ у Князя Тайлерапъ все имѣло великолѣпіе и достоинство. Поваръ имѣлъ полное довѣріе хозяина который давалъ ему право распоряжаться какъ онъ зналъ и какъ онъ хотѣлъ.

Но это былъ настоящій гастрономъ знающій какъ принять и угостить гостей, онъ любилъ чтобъ на столѣ все было роскошно; почему напомнимъ о большихъ обѣдахъ данныя имъ, въ составъ которыхъ входило сорокъ восемь разныхъ блюдъ. они остались незабвенными.

Къ приготовленію этихъ обѣдовъ поваръ употреблялъ самыя рѣдкія провизіи, которыя могъ только достать на Парижскихъ рынкахъ, платилъ щедро всѣмъ своимъ сотрудникамъ, и этимъ результатомъ домъ Министра былъ въ гастрономической славѣ въ продолженіи двадцати пяти лѣтъ.

Но чтобъ достигнуть этой славы, Князь принужденъ былъ быть щедрымъ; потому что если бы Г. Буше служилъ въ другомъ домѣ гдѣ бы были скупы и неамѣрены израсходовать, то вѣроятно сей талантливый человекъ не могъ бы прославить его. Вотъ почему преимущество остается Князю Тайлерапъ противъ Архиканцлера Имперіи.