

Радецкий И.М.

Альманах гастрономов

Часть 3

**Москва
«Книга по Требованию»**

УДК 82-1
ББК 84-5
И11

И11 **И.М. Р.**
Альманах гастрономов: Часть 3 / Радецкий И.М. – М.: Книга по Требованию, 2023. –
477 с.

ISBN 978-5-8853-6520-8

Альманах гастрономов. Часть 3

ISBN 978-5-8853-6520-8

© Издание на русском языке, оформление
«YOYO Media», 2023
© Издание на русском языке, оцифровка,
«Книга по Требованию», 2023

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.

талъ первыя: — другой не находилъ въ Альманахѣ ничего новаго, защищалъ твореніе хозяекъ и кухарокъ, будто бы справедливо заслужившихъ довѣренность публики; — иной начиналъ свой разборъ съ вѣрнымъ взглядомъ и основательными замѣчаніями, но кончалъ не понято-двусмысленно. Однимъ словомъ, каждый судилъ по своему, что и побудило меня въ семъ объясненіи оправдаться предъ благосклонными читателями и представить имъ доказательства, что настоящая мысль автора не была замѣчена критикой.

Въ С.-Петербургѣ поваренныя книги издавались книгопродавцами въ переводахъ съ французскаго или при изданіи поваренныхъ книгъ выбирались блюда изъ другихъ поваренныхъ книгъ и составляли поварскіе календари, самоучители повареннаго искусства, книги подъ названіемъ поваровъ, приспѣшниковъ, искусниковъ и т. п., но выходили очень рѣдко.

Гостепріимная Москва дарила Россію ежегодно описаніемъ вкусныхъ и лакомыхъ яствъ своихъ коренныхъ хлѣбосоловъ. Московскія поваренныя книги составлялись въ началѣ Русскими поварами, а въ послѣдствіи хозяйками болѣе для провинцій. Но С.-Петербургскій житель смотрѣлъ недовѣрчиво на совѣты отличнаго Русскаго кухмистра, или опытную хозяйку, по слѣдующей причинѣ: каждый почти вельможа въ С.-Петербургѣ имѣлъ повара Француза, (что и нынѣ у многихъ принято), которому жители С.-Петербурга, (съ ограниченнымъ даже состояніемъ) отдавали

въ ученіе по нѣскольку учениковъ, съ платою, отъ чего въ короткое время французская кухня стала общою.

Въ рѣдкомъ домѣ и трактирѣ не было на обѣденныхъ запискахъ супъ (*à la reine*) или супъ (*à la tortue*) и тому подобныхъ. Наконецъ приготовленіе иноземныхъ яствъ, пресытило людей; обратились къ національному. Новое поколеніе поваровъ, учениковъ французской кухни, было въ затруднительномъ положеніи, оно находилось между французской и русской кухней. Первую хотя изучали поверхностно, но трудно имъ было запомнить все французскіе термины, въ чемъ свидѣлствуютъ составляемые ими обѣденныя записки. Вторую не могли также основательно перенять отъ иноземцевъ, по чему принуждены были обратиться къ повареннымъ книгамъ Русскихъ кухмистеровъ, чѣмъ и увѣличили ихъ потребность. Но результатъ оказался неудовлетворителенъ. Ученики французской кухни доискивались въ поваренныхъ книгахъ затверженнаго ими съ начала ученія у французовъ и покупали, что имъ первое попадалось, а издатели и издательницы поваренныхъ книгъ, подъ защитою нѣкоторыхъ журнальныхъ сотрудниковъ, понимали свою пользу и начали издавать дюжинами поварскія книги, какъ Москвѣ такъ въ и С.-Петербургѣ. Нашлись даже искусные спекулянты, которые ловко поддѣлывались начальными буквами подъ имя автора болѣе расходившейся поваренной книги. Въ это время вышла первая книга Альманаха Гастрономовъ, вышла скромно, безъ громкихъ журнальныхъ предувѣдомленій, не съ тѣмъ, чтобы вытѣснить изъ общаго употребленія одобренныя публикою подобныя из-

данія (*) или оснашивать достоянство у новыхъ, составленныхъ опытными русскими хозяйками; но цѣль автора была услужить господамъ Гастрономамъ, какъ для объясненія съ должностями на счетъ застольныхъ обѣденныхъ и балныхъ порядковъ, такъ равно и для неопытной прислуги, которая легко можетъ выполнить свои обязанности, руководствуясь книгою по желанію господина. Кухня, какъ болѣе имѣетъ разнообразностей, пояснена обширнѣе. Записки кухонныя на французскомъ языкѣ приложены не для того, чтобы повара и кухарки учились по французски, но чтобы русскіе ученики французской кухни напоминали изученное ими и могли руководствоваться, безъ затрудненія Русскими указаніями.

Если критиковъ и удивили французскія записки въ Альманахѣ Гастрономовъ, то навѣрно тѣ, которые будутъ руководствоваться Альманахомъ, не будутъ болѣе удивлять своихъ господъ записками слѣдующаго содержанія.

Супъ аля тартю.

Пирожки леже съ рисью.

Холодное пате-фуа.

Соусъ Бевъ аля модъ.

• Зелень раки.

Роти цыцленокъ съ салатомъ.

Пирожное мороженое О-фрю.

Копія этой записки передана публикѣ въ фельетонѣ

(*) Какъ критика Отечественныхъ записокъ передала публикѣ.

С.-Петербургской полицейской вѣдомости, въ среду, 15-го Октября 1852 года, № 226.

Здѣсь можно было бы сказать критику безъ преувеличенія, что въ Альманахѣ Гастрономовъ: богатый Гастрономъ, господинъ ограниченнаго состоянія, высшаго и средняго класса хозяйка, лучший и посредственный поваръ, ученикъ поварской, дворецкій, буфетчикъ, официантъ, эконоомъ въ столицѣ и эконоомъ въ провинціи, найдутъ каждый для себя полезное, что видно изъ слѣдующаго:

Гастрономъ-аристократъ не будетъ затрудняться въ выборѣ перемѣнныхъ блюдъ для своего обѣда; девяносто записокъ въ Альманахѣ Гастрономовъ удовлетворитъ даже и прихотливому вкусу. Вины для стола, для десерта фрукты, для чая, кофе и шоколада пирожное, питье, конфекты и мороженое для бала, безъ дальнѣйшаго разсужденія съ прислугою, отмѣчаетъ господинъ карандашемъ въ Альманахѣ, и въ одну минуту рѣшаетъ весь порядокъ, на что прежде употреблялось не мало времени. А какъ дорого цѣнится время въ высшемъ кругу, о томъ знаетъ каждый критикъ. Прислуга послѣ подобнаго приказанія, должна избѣгнуть всякаго недоразумѣнія.

Гастрономъ съ ограниченнымъ состояніемъ не избѣгнетъ надобности въ заказахъ въ именины, экстренные дни и торжественные праздники. Тому же кто рѣдко встрѣчается съ подобными потребностями, еще болѣе окажется нужнымъ Альманахъ Гастрономовъ, преимущественно въ столицѣ, гдѣ заказной обѣдъ готовится отъ 30 коп. до 25 рублей съ персоны. По руководству Альманаха, каж-

дый можетъ повѣрить предложенную ему для обѣда или ужина записку и что, по его мнѣнію, окажется несоотвѣтственнымъ перемѣнить или вовсе исключить, а такого рода повѣрка иногда приноситъ не малую пользу, какъ въ удовлетвореніи гостей, такъ и въ экономическомъ отношеніи. Что же касается до кухни, то въ ней помѣщены блюда, употребляемые всѣми сословіями.

Многія дамы въ столицахъ и въ провинціи занимаются хозяйствомъ въ доказательство ихъ благоволенія къ Альманаху Гастрономовъ, одобрительныя письма могли бы оправдать автора предъ тѣми читателями, коимъ краснорѣчіе критиковъ внушило противное мнѣніе о Альманахѣ Гастрономовъ. Присланное письмо отъ вновь поступившей въ хозяйство молодой дамы, могло бы украсить фельетонъ лучшей отечественной газеты; оно написано съ вѣрнымъ взглядомъ на мысль и труды автора, и остроумный разборъ книги, съ полнымъ званіемъ дѣла, доказываетъ, что и въ кругу образованныхъ дамъ, хозяйство имѣетъ свою цѣну. Истинное уваженіе и душевная благодарность автора къ читательницамъ не позволяютъ безъ ихъ разрѣшенія передать публикѣ лестное для него одобреніе.

Хорошій поваръ, который не имѣетъ надобности въ приобрѣтеніи дальнѣйшихъ познаній, найдетъ въ Альманахѣ Гастрономовъ то, что въ непредвидимыхъ обстоятельствахъ даетъ ему средство избѣгнуть затруднительныя положенія. Для примѣра приведу здѣсь три случая: 1) въ присутствіи моемъ, въ Парижѣ, повару г. Пюмре, заказана была отъ Русскаго посольства для дня Св. Пасхи чет-

верговая соль. И что же? пока ему необъяснили способ приготовления, не мало было истреблено соли; 2.) Въ г. Палермо повару г. Леграну заказанъ былъ гороховой кисель. По сознанію самого г. Леграна, легче было приготовить обѣдъ на 500 персонъ, чѣмъ сдѣлать это блюдо, потому что онъ не имѣлъ о немъ никакого понятія и 3.) Въ Андрианополѣ, г. Бакини заказанъ былъ супъ изъ черепахи, и хотя онъ зналъ, какъ поступать съ водяными черепахами, но тутъ пришлось управляться съ черепахой земляной, которая поставила его въ критическое положеніе. Всѣ усилія его убить черепаху остались тщетными; животное невысовывало головы изъ костянаго корпуса. Надобно видѣть знаменитыхъ поваровъ въ затруднительномъ положеніи; а мало ли въ обширномъ поварскомъ искусствѣ подобныхъ случаевъ можетъ встрѣтиться.

Извѣстно всѣмъ, что люди опытные, съ совершеннымъ знаніемъ своего дѣла, слѣдятъ за открытіями, отыскиваютъ по всюду въ цѣломъ мірѣ матеріалы для обогащенія своихъ познаній. Если одно изъ предлагаемыхъ Альманахомъ Гастрономовъ средствъ оказалось бы полезнымъ, то книга окупилась, а гдѣ 2000 совѣтовъ, испытанныхъ на практикѣ, тамъ много полезнаго. Взгляните господа, а потомъ цѣните!

Посредственный поваръ, безъ сомнѣнія, можетъ встрѣтить заказы, изложенные ясно въ Альманахѣ Гастрономовъ и руководствуясь онымъ, не будетъ имѣть надобности спрашивать у кого-либо изъ поваровъ, какъ то или другое блюдо готовится.

Ученики поварскіе, окончившіе ученіе на французской кухнѣ, найдутъ въ Альманахѣ Гастрономовъ сверхъ изученныхъ ими блюдъ, много новаго, и сверхъ того полное наставленіе, которое въ короткое время усовершенствуетъ ихъ, чтобъ быть какъ должно поварами. Часто дорогіе учителя, слагали вину на неспособности учениковъ, умалчивая о томъ, что предъ ними все было закрыто.

Для начинающихъ учениковъ, Альманахъ Гастрономовъ можетъ служить теоріей, по которой онѣ гораздо скорѣе кончатъ ученіе потому, что если кто научится приготовить вкусный бульонъ, тотъ по руководству Альманаха Гастрономовъ въ состояніи приготовить 180 суповъ; имъ не нужно будетъ писать для памяти поварскихъ тетрадей, большею частію съ ошибочными названіями, какъ это до сихъ поръ дѣлалось и дѣлается, а нужно только отмѣчать въ Альманахѣ Гастрономовъ тѣ блюда, съ которыми онѣ ознакомились и притомъ каждый, вышедшій изъ ученія, легко можетъ дать отчетъ о своихъ успѣхахъ.

Не занимающіеся поварскимъ искусствомъ могутъ также руководствоваться Альманахомъ Гастрономовъ; но при этомъ необходимо имѣть немного опыта, потому что приготовляющіе съ поварскою книгою въ рукахъ, въ случаѣ неудачи, не сознаются въ своей неопытности, а приписываютъ неудачу невѣрному наставленію авторомъ книги и отъ этого книга тѣряетъ свое достоинство, но никто не обращалъ вниманія, что во всемъ, а главное въ провизіи, встрѣчаются противоположности, напримѣръ: мука сухая—Русскихъ и свѣжая — Нѣмецкихъ мельницъ въ одной мѣ-

рѣ, но одна отъ другой разнствуютъ. Русская имѣетъ во всемъ преимущество предъ нѣмецкой, а равно и свѣжія яйца домашнихъ куръ весьма рознятся отъ яицъ привозныхъ, называемыхъ ординарными. Однимъ словомъ, вся провизія раздѣляется на нѣсколько сортовъ, почему желающіе приготовить избранное ими блюдо, должны во-первыхъ, поступить въ точности съ указанными совѣтами; во-вторыхъ изслѣдовать тщательно провизію, и первую неудачу не слагать на невѣрное описаніе, а, разыскавъ причину, постараться исправить свою собственную ошибку.

Дворецкій — столовый найдетъ въ Альманахѣ Гастрономовъ объясненіе о прислугѣ въ такомъ порядкѣ, въ которомъ легко можетъ выполнить свои обязанности и въ богатомъ домѣ. Должность эта въ столицахъ не столь важна какъ въ провинціи, гдѣ въ экстренныхъ случаяхъ прислугу собрать легко, но часть распорядителя всегда остается праздною.

Буфетчику, руководствующемуся Альманахомъ Гастрономовъ, не пужны приказанія, какое именно вино замораживается, которое подается умѣренно холоднымъ, или во-все теплымъ, какія фрукты, или ягоды, должно мыть въ водѣ и какъ укладывать для десерта. Салатъ, закуски, водки, ликеры, пуншъ, жжонки и всѣ столовыя принадлежности изложены въ Альманахѣ Гастрономовъ съ возможною точностію.

Бережливымъ хозяевамъ въ столицѣ, желающимъ пріобрѣсть припасы изъ первыхъ рукъ, объяснено гдѣ, въ какомъ мѣстѣ и въ какое время года бываетъ ихъ привозъ,

и по какой цѣнѣ онѣ продаются, и потому онѣ легко можетъ избрать время для запаса на зиму. — Знаніе этой тайны принесетъ столичному жителю экономіи на 50% изъ расходовъ на подобные предметы, потому что цѣны продуктовъ въ столицѣ переменчивы, такъ напримѣръ: свѣжій огурецъ продается отъ 5-ти рублей за штуку и понижается до 5-ти копѣекъ за сотню, а также и цыплята отъ 3-хъ рублей доходятъ до 15 копѣекъ за штуку. Для бережливыхъ хозяевъ въ Альманахѣ Гастрономовъ изложено полное руководство, какъ заготовлять въ прокъ всякаго рода припасы на зиму, безъ лишнихъ расходовъ, и показано, какого рода провізія имѣетъ болѣе цѣнности въ столицѣ и на какомъ рынкѣ въ свое время продается.

Представляя на судъ благосклонной публики все вышесказанное, льщу себя пріятною надеждою, что недоразумѣніе критики неохладитъ вниманіе ея къ моей книгѣ, и что она почтитъ продолженіе моего труда своею благосклонностію.

За тѣмъ считаю долгомъ поблагодарить Гг. критиковъ Альманаха Гастрономовъ за доставленный мнѣ случай объясненія съ читателями. Я вполне увѣренъ, что господа критики, употребивъ приготовленное по совѣту Альманаха Гастрономовъ лакомое блюдо, успокоятся на время, а когда хозяйшкіи ихъ представятъ значительную экономію въ мѣсячномъ итогѣ, тогда вовсе позабудутъ критику, написанную ими нѣкогда противу Альманаха Гастрономовъ. А читатели, можетъ быть, скажутъ свое мнѣ спасибо.

НѢСКОЛЬКО СЛОВЪ О ПИЩѢ.



Въ первыхъ книгахъ Альманаха представленъ быть мною читателямъ взглядъ на древнюю и современную гастрономию, а въ настоящей третьей книгѣ нахожу не лишнимъ сказать въ нѣсколькихъ словахъ о пищѣ вообще.

Каждому изъ читателей извѣстно, что пища есть потребность природы человѣческой, отъ которой зависитъ наша жизнь, а потому мы должны заботиться о пищѣ, какъ о главномъ условіи нашего существованія. Пища укрѣпляетъ наши физическія силы, побуждаетъ человѣка къ заботливости и трудамъ, дѣйствуетъ на развитіе возраста и характера, на нравы, обычаи, а часто и на участь нашу. Но не каждый изъ читателей обращаетъ вниманіе на то, что употребленіе пищи есть въ своемъ родѣ искусство немало-важное, которое изучается лишь долгодѣльнымъ опытомъ.

Пища, приготовленная со вкусомъ изъ хорошихъ и свѣжихъ припасовъ и употребляемая своевременно въ умѣренномъ количествѣ, укрѣпляетъ силы и успокаиваетъ въ часы отдохновенія мысли и чувства, а потому смѣло можно сказать, что она служитъ первымъ условіемъ къ пріобрѣтенію здоровья, если потребителями будетъ соблюдено надлежащее соображеніе, какъ въ отношеніи климата, времени года, такъ и образа жизни. Умолчу о послѣдствіяхъ, которыя могутъ происходить отъ употребленія пищи съ излишествомъ, несвоевременно, дурно приготовленной и изъ припасовъ подвергшихся порчѣ.