17
222

ЭБ

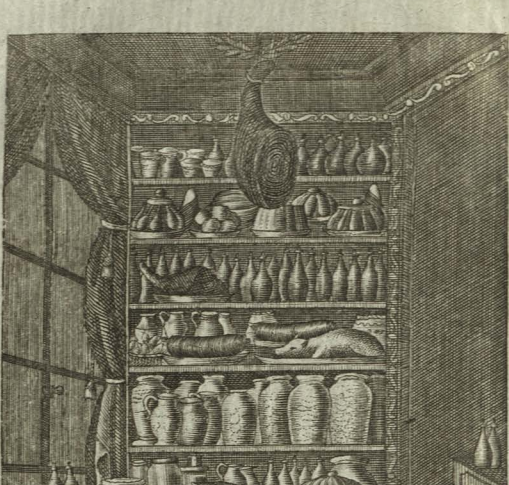
фть.

17

922

типо
214 – брак

891



Прихотникъ XIX вѣка

ПРИХОТНИКЪ

ИЛИ

КАЛЕНДАРЬ ОБЪЯДЕНІЯ,

Указующій легчайшіе способы имѣть наилучшій столъ; съ приложеніемъ *Сытнаго Дорожника* и съ полнымъ описаніемъ лакомыхъ блюдъ каждаго мѣсяца, также всѣхъ животныхъ, птицъ, рыбъ и растѣній приготовляемыхъ въ послѣднемъ вкусѣ.

Иждивеніемъ Ивана Глазунова.

ВЪ САНКТПЕТЕРБУРГѢ
Въ Типографіи И. Глазунова.
1809 года.

Съ дозволенія Санктпетербургскаго Цензурнаго Комитета.

РОССИЙСКАЯ
ГОСУДАРСТВЕННАЯ
БИБЛИОТЕКА

7555-0

2005346681

ИСТОЛКОВАНІЕ КАРТИНКИ.

Въ самой дали кабинета, украшеннаго въ новѣйшемъ вкусѣ, то есть: мебелями глубокую древность изображающими, представляется библіотека симетрически разобранная по шкапамъ, на полкахъ коихъ, вмѣсто книгъ, выказываются всякаго рода снадобья и лекарственные снаряды. Между оными отличаются: молочной поросенокъ, разнаго разбора пастеты, пироги, пирожки, огромные калбасы и другія мѣлочныя сласти и приправы, сопровождаемыя множествомъ бутылокъ превосходнѣйшаго вина Тайліе-

рова погреба, лучшими ликерами Ноэль-ла Серра, банками вареныхъ фруктовъ въ Французской водкѣ Геланда, и огородныхъ овощей въ уксусѣ Г-дъ, Маила и Бордейна и пр. и пр. и пр.

На серединѣ потолка, вмѣсто люстры, виситъ уродливой величины Вестфальской окорокъ.

Подъ нимъ разставленъ столъ на пятнадцать персонъ со множествомъ лакомыхъ блюдъ; приборовъ же поставлено не болѣе двухъ.

Буфетъ --- красующійся второю переменою блюдъ и служанка [погребецъ] стоящія между двухъ креселъ, означаютъ что холостой сей обѣдъ никогда не будетъ разстроенъ прислугою лакеевъ.

III

Въ низу картинки видна слѣдующая надпись:

Внутреннее разположеніе библіотеки Прихотника XIX вѣка.

ПОСВЯЩЕНІЕ ПРИХОТНИКА

Милостивый Государь!

Долго размышляли мы кому бы, по приличію принесть Прихотника нашего въ жертву нелестнаго почтенія, и всегда останавливались на томъ, чтобъ трудъ сей посвятить Вамъ Милостивый Государь В. П. Не лесть, но самая справедливость требуетъ отъ насъ таковаго предпочтенія. И дѣйствительно, кто болѣе достоинъ онаго, какъ не тотъ всеобъемлющій человѣкъ, которой обладаетъ до совершенства труднымъ и малоизвѣстнымъ искусствомъ из-

бирать лучшее за нарядным столомъ; какъ не тотъ тонкой знатокъ, которой всѣ произведенія природы умѣетъ обратить на пользу свою; какъ не тотъ искусный цѣнитель, которому извѣстны всѣ составы и самыхъ даже многосложныхъ приправъ; какъ не тотъ, наконецъ, всѣми желанный гость, которой составляетъ душу великолѣпнѣйшихъ пировъ: ловкостію своею, милыми пріемами большаго свѣта, и, безпрерывнымъ всѣхъ и каждаго занятіемъ? Къ симъ отличительнымъ свойствамъ, возводящимъ В. П. на верьховную степень истиннаго знатока, Вы присовокупляете также лестное титло добраго друга, свѣду-

щаго покровителя художествъ, всегдашняго любителя необыкновенныхъ произведеній ума — самой даже кухни — и множество другихъ неоспоримыхъ правъ, о коихъ умалчиваемъ изъ уваженія къ Вашей скромности.

Сіи то уваженія побуждаютъ насъ украсить малозначущій трудъ сей именемъ В. П. которое, безъ сомнѣнія придастъ ему болѣе цѣны нежели всѣ ученые рецепты, заключающіеся въ ономъ. Примите Милостивый Государь подъ теплотворныя крылія приязненнаго покровительства Вашего новаго рода порожденіе сіе! Мы ничего не щадили, чтобъ содѣлать его достой-

нымъ Вашей благосклонности, вашего снизхожденія и той очаровательной угодливости, которая составляя всю взаимность лучшихъ нашихъ столовъ, особенно принадлежитъ Вамъ по праву добраго Хозяина и любезнаго Хлѣбосола.

Съ истиннымъ почитаніемъ и таковою же преданностію, честь имѣемъ быть

покорнѣйшіе слуги

Переводчикъ и Издатель

Календаря Объѣденія.

ПРЕДИСЛОВІЕ СОЧИНИТЕЛЯ.

Календарь сей, какъ и самое названіе онаго гласитъ, заключаетъ въ себѣ основательное и на доказательствахъ утвержденное показаніе всего того, что можетъ льстить нашему сластолюбію.

Съ низпроверженіемъ всѣхъ состояній, во время бывшей Революціи, всѣ почти имѣнія перешли въ чужія руки, и новые владѣльцы, или лучше сказать однодневные богачи сіи, устремились къ наслажденіямъ совершенно *животнымъ*: какъ будто бы сердце ихъ превратилось въ зобъ, чувствія въ сластолюбивыя ощущенія, а желанія въ апетитъ....!!! При всѣхъ однако же причудахъ сихъ, не доставало имъ даже и

простаго разумѣнія издерживать свои деньги съ пользою и удовольствіемъ; почему и рѣшились мы изъ единаго Патріотическаго усердія представить имъ опытнаго путеводителя, которой въ краткихъ сихъ страницахъ, откроетъ имъ надежнѣйшія средства удовлетворять любимой ихъ страсти.

Съ другой стороны, ежели вѣрить, не одному, а многимъ путешествователямъ, то удовольствія доставляемыя намъ кухнею, брали всегда преимущество надъ всѣми тѣми, кои составляютъ главную заботливость людей собравшихся въ общество. Не долженъ ли всякъ признаться,

на зло Стоикамъ, что удовольствія сіи прежде всего вкушаемъ, позже всего оставляемъ, и чаще всего ощущаемъ? Счастливый желудокъ, или такъ называемыя добрыя жернова, многіе почитаютъ началомъ всякаго благополучія; да и мы легко бы могли доказать, что стомахъ болѣе имѣетъ вліянія, нежели думаютъ, на всѣ дѣянія нашей жизни. Колико кратъ участь цѣлаго народа зависила отъ того единственно, какъ скоро или какъ медленно, сваритъ пищу свою — желудокъ перваго Министра!

Но не вдаваясь въ дальнія Метафизическія сіи разсужденія, которыя можетъ быть и не понравятся всѣмъ тѣмъ для

коихъ пишемъ, и которыя принадлежатъ болѣе къ Философіи и къ Исторіи нежели къ кухнѣ, возвратимся къ главному предмету всего Календаря — къ руководству и наставленію Прихотниковъ въ Лабиринтѣ наслажденій, толико миломъ ихъ сердцу.

Представьте себѣ богача подъ кучами золота стонущаго, снѣдаемаго необходимостію изпратить оное и состоящаго подъ опекою своего повара, невѣжды или плута, тогда сами увидите какую пользу можетъ принесть небольшое сіе сочиненіе. Мидасъ нашъ оставленный собственной волѣ въ незнакомомъ семъ поприщѣ, разорится не сдѣлавъ себѣ и ма-

лѣйшей чести; а коварные подхлебатели станутъ еще насмѣхаться на счетъ самаго его и стола его, которой не взирая на величайшія издержки, часто будетъ до несносности гадокъ. Ибо, съ одними деньгами нельзя сдѣлаться совершеннымъ хлѣбосоломъ и искуство имѣть всегда лакомой столъ не такъ легко приобрѣтается, какъ воображаютъ себѣ простяки наши.

Естли же сей самой богачь, напротивъ того, совершенно знаетъ кормную топографію своего Государства, или покрайней мѣрѣ Столицы; естли онъ знаетъ связь годовыхъ временъ съ столовыми припасами, естли опросивъ апетитъ свой

умѣетъ располагать онымъ по правиламъ вѣрнымъ и прочнымъ: естли самъ, предсѣдательствуя при закупкѣ провизіи, будетъ разумѣть гдѣ и въ какое время заготовить оную съ выгодою, тогда безъ всякаго затрудненія рѣшитъ задачу, которую дворецкій Гарпагона сдѣлалъ Пану Якову, и которой ни одинъ поваръ изъ бывшихъ, настоящихъ и будущихъ не хотѣлъ понять и вѣроятно никогда не пойметъ: *что можно имѣть лакомый столъ и съ малыми деньгами.*

Слѣдственно, Календарь нашъ, въ послѣднемъ семъ отношеніи, столь же можетъ быть полезенъ для людей посред-

ственнаго состоянія, какъ и для богачей.

Но для составленія плана сего совершенно новаго и коему ничто не могло служить ни образцомъ, ни поводомъ, надлежало сдѣлать свою основу и вести оную методически. Тутъ самое заглавіе нашей книги показало намъ, что лучшее раздѣленіе оной представляютъ двѣнадцать мѣсяцовъ, которые составятъ столько же главъ, посвященныхъ кормовымъ произведеніямъ, каждому изъ нихъ свойственнымъ.

Утвердивъ сіе положеніе вознамѣрились мы разпространить оное *Сытными Прогулками*

по городу, останавливаясь съ удовольствіемъ во всѣхъ тѣхъ лавкахъ и магазейнахъ, которые возбуждаютъ разными припасами апетитъ нашъ и удовлетворяютъ оной за умѣренную цѣну.

Въ самомъ дѣлѣ, новаго рода путешествіе сіе доставило намъ вѣрный и подробный списокъ *Художникамъ*, наиболѣе прославившимся составленіемъ лакомыхъ блюдъ: изъ онаго всякъ увидитъ, что ежели Революція была пагубна для всѣхъ почти художествъ, то поваренное не только ничего не претерпѣло, но напротивъ обязано ей быстрыми своими успѣхами и всеобъемлющею дѣя-

тельностію. --- Коликаго же труда, рвенія и прилѣжанія требовало путешествіе сіе, со стороны Автора, которой самъ собою хотѣлъ все узнать и показать Публикѣ лучшія заведенія во всякомъ родѣ; и которой въ изысканіи семъ отклонялъ всѣ частныя уваженія и слѣдовалъ токмо гласу строгой справедливости, читатель и безъ нашего замѣчанія самъ почувствуетъ и не откажетъ въ снизхожденіи своемъ къ первоначальному сему труду, которой не иначе можно усовершенствовать, какъ теченіемъ нѣсколькихъ лѣтъ.

Это одинъ только опытъ: но ежели доставятъ намъ слу-

чай повторять оной чаще, то мы надѣемся обратить къ собственной и общей пользѣ присылаемыя намъ извѣстія и наставленія, и тогда Календарь сей сугубо достоинъ будетъ называться *Календаремъ Прихотниковъ*, содѣлавшись путеводителемъ и твореніемъ ихъ.

* * *

Равнымъ образомъ и Санктпетербургскіе Издатели примутъ съ чувствительною благодарностію *всякое* извѣщеніе, поправленіе и самые образчики иностранной и Руской стряпни, приносящіе пользу Прихотнику, которые --- Особы усердствующія въ успѣхѣ сего сочиненія заблагоразсудятъ при-

сылать къ онымъ. Мы просимъ адресоваться о семъ на имя книгопродавца Ивана Глазунова въ С. Петербургѣ въ книжныя его лавки подъ No 15, 18, 21 и 22.

ОГЛАВЛЕНІЕ.

По азбучному порядку всѣмъ вещамъ содержащимся въ Календарѣ Объяденія,

	Стран.
Августъ	155
Аклокъ (горчиц. фабрик.)	346
Американскій магазинъ	256
Амфитріонъ	239
Апрѣль	121
Артишоки	168
Балейнъ (ресторатеръ)	292
Баранина	18
Барашекъ	122
Безпереводной горшокъ	342
Бекасъ	45
Бено, (паштетникъ)	245
Берли, (ресторатеръ)	246
Бертелмо (конфет. лавка)	272
Бовъ (шокол. фабр.)	360
Бовилліеръ (ресторатеръ)	275
Бордейнъ, (фабрик. горчиц.)	319
Борель (чревобасникъ)	269
Бушонъ (пастетн.)	288
Быкъ	10
Бьенне, пекарь (жаркихъ)	250
Валоа, (кофейня)	268
Ванроосмаленъ или Роза	271

Стран.

Вдова Руссо 314
Великій Король, (ресторац.) . 315
Веприкъ 160
Вери, (ресторатеръ) . . . 246
Виръ-вирильонъ 221
Вожоа, (костяникъ) . . . 322
Вояжъ въ Парижѣ 245
Выставка съѣстныхъ припасовъ 240
Вѣрный пастухъ, (ресторація) 314
Гарди (мадамъ) 285
Гастальди (докторъ) . . . 82
Генварь 1
Гипноглосъ 105
Гирманъ 259
Голуби 81
——— молодые 135
Говядина 4
Гокаръ, (лавка съ ликерами) . 347
Горохъ зеленый 137
Граппъ, мадамъ (содерж. кухм. стола) 334
Гусь 89
Данье и Петри (сукон. магаз.) 277
Дворовая утка 93
Де Бовъ (шоколат. фабр.) . 360
Декабрь 206
Делоней (мясникъ) . . . 296
Делормель (пирожн.) . . 348
Де Фоа (кофейной домъ) . 266

Стран.

Дикой кабанъ 33
Дикая утка . . . . 41 и 158
Дичина 32
Донзель (ресторат.) . . 362
Драхва 181
Дѣвственный пѣтухъ . . 144
Дюбургъ (торговка) . . 256
Дю Каво (коф. домъ) . . 266
Дюте, (калбасн.) . . . 293
Дю Фоа, (дѣлающ. декорац. для столовъ) 337
Ерши 116
Жаворонки 56
Желѣзница 121
Живность 80
Жоржъ (пастетн. и конфет.) 295
Завтраки 75
Заецъ 37
Зайчики 157
Зелень 59
—·— и огородн. овощи . 305
Зуекъ 43
Индѣйки 194
—— молодая 145
Иностранная (кофейня) . 268
Италіанская лапша . . . 70
Истолкованіе картины . . 1
Іюнь 141
Іюль 150

Стран.

Камбала 105
Капуста 64
Капуста цвѣтная . . . 61
Карнавалъ 73
Карне (пирожникъ) . . . 272
Карки (буфетчикъ) . . . 286
Карпъ 111
Кишошницы 304
Клеманъ (торг. фруктами) . 311
Колладонъ (парфюм.) . . 295
Корацца (магаз. стол. припас.) 292
Коровье масло 139
Корселле (торгующій столовыми припасами . . . 261
Косуля 34
Кремъ 188
Кролики 40
——— молодые . . . 157
Курица 82
Куропатки . . . 46 и 157
——— горская . . . 50
Ла Валле, главный рынокъ . 340
Ла Галль, тоже . . . 302
Ланжъ, (дѣл. лампы) . . 323
Лань 36
Ла Форжъ (поваръ) . . 356
Ле Бланъ (пастетн.) . . 350
Ле Гакъ (ресторат.) . . 248
Леда (ресторатеръ) . . 276

Стран.

Лемойенъ (буфетчикъ) . . 278
Ле Паркъ д'Ешрета (рестор.) 291
Ле Сажъ (пастетн.) . . 288
Лехеръ, (поставщ. капусты) 321
Лещъ 117
Лондо, (калбасн.) . . . 349
Лукъ 66
Лососина 102
Любовныя яблоки . . . 217
Маиль, (горчиц. фабр.) . . 346
Маій 133
Макрель 133
Малгербъ, (калбасн.) . . 328
Мандолини (торг. дичин.) . 260
Мартъ 96
Мерланъ 185
Мателотъ 206
Мильранъ, (шоколат. фабр.) . 326
Морковь 66
Морской Ракъ (лавка столов. припасовъ) 275
Морская рыба 95
Москотильной рядъ . . 300
Мульша (пирожн.) . . . 357
Мучное 119
Налимъ 116
Начало кухмист. столовъ . 236
Ноель-Ласеръ 301
Ноябрь 190

Стран.

Обѣденная пора . . . 234
Оврей — (торг. плодами) . 364
Одіо (золот. дѣлъ маст.) . 249
Окорока 123
Окунь 116
Октябрь 178
Осетръ 101
Павлинъ 183
Пале Ройяль 258
Палтусъ 99
——— малой 105
Перепелки 151
Перріе (пастет.) . . . 290
Пижикъ 166
Пирожное 188
Пискарь 117
Поросенокъ 161
Посвященіе Прихотника . IV
Прево, (кухмист.) . . . 332
Предварительное разсужденіе 229
Предисловіе - IX
Примѣч. на худые вѣсы . . 297
Проценщики 179
Праха Свинья (лавка) . . 312
Пулярдка 85
——— въ Сарачин. пшенѣ . 222
Равель, (ресторат.) . . 330
Разбудительной столъ . . 220
Раки 117

Стран.

Расходъ на припасы . . 231
Ратъ (паштетникъ) . . 287
Ревельонъ 221
Репелъ 55
Робертъ (ресторатеръ) . 270
Рожественская ночь . . 225
Роза (ресторатеръ) . 271 и 284
Роше де Канкаль (рестор.) . 291
Руже (пастетникъ) . . 252
Руссо, вдова 314
Рыба прѣсныхъ водъ . . 109
Рѣпа 66
Рябчикъ 54
Сарачинское пшено . . 69
Свинина 26
Сельдерей 63
Сельди 204
Сентябрь 165
Семга 102
Симонъ, (мясникъ) . . . 250
Сладкія коренья . . . 66
Созій 239
Спаржа 130
Слава Франціи, (конф. лавка) 317
Служанка . . . . . I и 282
Спинатъ 59
Старые Друзья (ресторац.) . 315
Стебли 62
Столовые припасы . . . 311

Стран.
Сѣрой дроздъ . . . 166
Таллiеръ (погребщикъ) . 358
Теленокъ у титьки (рестор.) 329
Телятина 11
Телячьи головы дю Пюи Сертейнь 352
Торгъ морскою рыбою . . 303
——— рѣчною ——— . . 307
Тунецъ 104
Тѣнь рыба 114
Угри 115
Уклейка 118
Утенокъ дикой 158
Фазанъ 52
Фаржонъ (парфюмеръ) . . 336
Февраль 71
Форель 114
Фрукты 309
——— сухiе и моченые . 311
Цоппи, (кофейня) . . . 344
Чирокъ 44
Чревобасникъ 269
Шампиньоны 95
Шоазелевъ домъ (мебел. маг.) 282
Щука , ... 110
Яблоки 187
——— любовныя . . . 216
Яйца 170

КАЛЕНДАРЬ ОБЪЯДЕНІЯ.

ГЕНВАРЬ.

Всѣ согласны въ томъ, что нѣтъ выгоднѣйшаго мѣсяца во Франціи для лакомыхъ блюдъ, какъ Генварь, которымъ на зло Республиканскому Календарю начинается годо-объяденіе съ давнихъ временъ Карла IX. Не говоря о праздникахъ, которые даютъ Королямъ *), или

*) Во Франціи дѣлаютъ о Святкахъ пирогъ, въ которой кладутъ между начинкою одинъ бобъ и кому оной попадется, того провозглашаютъ Королемъ; онъ долженъ избрать себѣ Королеву и назначить день для принятія своихъ

лучше сказать, которыми обогащаютъ пирожниковъ, отягощая и разслабляя собственные желудки, скажемъ, что за подарками въ Новой Годъ *) слѣдуютъ балы, вечеринки и нарядные ужины. Годовая сія эпоха, признанная единственнымъ временемъ для мировыхъ, для свиданія родныхъ, для визитовъ, поклоновъ и проч. служитъ также вѣковѣчнымъ поводомъ ликованію, ибо всѣ многолюдныя собранія сіи оканчиваются пирушками. Кто не знаетъ, что лучшій миръ бываетъ за столомъ, а особливо за веселымъ и лакомымъ, которой, подобно Солнцу,

---

Вассаловъ, которые угощая ихъ по силѣ и возможности, затѣваютъ, съ позволенія его, разныя игры и забавы.

*) Во всей Европѣ дарятся не въ имянины, но въ Новой Годъ. Что городъ то норовъ!

прогоняетъ и самой душевной туманъ. Замѣтимъ и то, что дареные деньги обращаются на лакомство же, и что съѣстное всякъ охотно принимаетъ и почитаетъ дружескимъ подаркомъ: богачъ, судья, вельможа, которой по-усумнился бы принять костяную или серебряную вещицу, принимаетъ безъ обиды своей чести, паштетъ начиненной печенками кормленыхъ Спразбургскихъ или Тулузскихъ гусей, стоющій въ десятеро.

Но не одни капитальныя блюда занимаютъ въ семъ мѣсяцѣ заботливость Парижскихъ жителей въ выборѣ подарковъ: извѣстно, что въ это же время бываетъ необыкновенной расходъ и на конфекты всякаго рода, — какой кругъ дѣлаютъ они переходя изъ рукъ въ руки! И для того то, конфетчики, при наступленіи новаго года ламаютъ себѣ голову, придумывая какимъ об-

разомъ дать новой видъ и своимъ бездѣлушкамъ. Сахаръ въ искусныхъ рукахъ ихъ получаетъ тысячу разныхъ фигуръ, дабы прельстить глаза и усладить вкусъ; за каковыя выдумки, торгаши сіи, сами себя величаютъ художниками. Не думайте однакожъ, чтобъ лавки ихъ не были посѣщаемы наравнѣ съ другими. Нѣтъ, сухіе конфекты, которые въ старые годы подавали только при крестинахъ, ѣдятъ теперь всякой день, и къ великому удовольствію дѣтей и дамъ, карманы умѣющихъ жить въ свѣтѣ людей, превращены въ конфетныя коробочки.

О говядинѣ.

Генварь мѣсяцъ почитается выгоднѣйшимъ не для одного лакомства, не для однихъ только подарковъ, вечеринокъ и начала Карна-

вала *), но и по тому, что онъ одинъ на равнѣ съ Осенью доставляетъ намъ, въ полной мѣрѣ, всѣ кормовые, лакомые и объяденія достойные припасы. Въ семъ также мѣсяцѣ пригоняютъ цѣлыми гуртами тучно-сочныхъ быковъ. Кто не восхитится духомъ при появленіи завитковъ и филейныхъ частей, составляющихъ главныя блюда лучшихъ столовъ! Это настоящая манна питающая, услаждающая и никогда не приѣдающаяся! Филей хорошо выдержанный **) и поджареный по Аглински, то есть: въ кровяномъ соку, съ пряною подливкою, въ которой первое мѣсто за-

---

*) Масляница ихъ или Карнавалъ начинается съ Крещенія и кончится Вторникомъ 1й Недѣли Великаго Поста.

**) Выставленный на воздухъ — на нѣсколько дней — для мягкости.

нимаютъ анчоусы и мѣлкіе каперсы, составляетъ лучшее жаркое для многолюднаго стола проголодавшихся гостей. Умолчимъ ли о вареной говядинѣ, которою плѣняются всѣ вообще; а особливо когда негоняясь за буйльономъ захотятъ выставить нарядное блюдо мякоти? Уберите ее капустою нарѣзанною четвероугольно и поджареною на ученомъ огнѣ, перегородите проростью и увѣнчайте коротенкими сосисками, тогда, не только что изукрасите средину стола, но смѣло можете подчивать блюдомъ симъ даже и знаменитѣйшихъ Князей. Еслиже прибавите къ капустѣ, къ маленькимъ сосискамъ и къ вышепомянутому шпигу, нѣсколько рядовъ моркови, рѣпы и другихъ кореньевъ, симетрически нарѣзанныхъ, то составите преузорочную гору, которою многіе охотники будутъ и любоваться и объѣдаться. Экономы

однакожъ обкладываютъ часть сію, какъ бы по штату, ѣренымъ въ буйльонѣ картофелемъ — облитымъ соусомъ и подправленнымъ коровьимъ масломъ. Правда, уборка сія не дѣлаетъ дальней красы и конечно не дорого стоитъ, но при всемъ томъ довольно вкусна и питательна.

Не нужно напоминать, что вареную часть говядины, во всякомъ случаѣ, должно ѣсть съ горчицею, которую славный Маиль составляетъ изъ каперсовъ и анчоусовъ, или же съ такъ называемою пахучею горчицею для здоровья, изобрѣтенія Г-на Бордейна соперника его: прислуга сія необходима для говядины и должна быть на лицо, безотговорочно, цѣлѣе девять мѣсяцевъ. Подъ исходъ Осени, замѣняютъ ее сочною подливкою изъ любовныхъ или золотыхъ яблокъ, пріятная кислота коихъ составляетъ,

безъ малѣйшаго пособія пряныхъ кореньевъ, лакомое возбудительное. Это родъ натуральной эпиграмы (ѣдкости) и въ лучшемъ вкусѣ.

Волъ, такъ на все пригоденъ — сверхъ даже вареной и филейной части — что почитается неисчерпаемымъ источникомъ разнообразныхъ междублюдій, холодныхъ и соусовъ, коими величаются нарядньйшіе столы. Хвостъ, хребтовыя части, грудина, съ искусствомъ душеные, мастерски приправленные и расположенные, представляютъ столь же очаровательную для глазъ, какъ и восхитительную для вкуса Вазу. Изъ поднебенья, варенаго въ соусѣ или въ горячемъ паштетѣ приготовленнаго, получите самое сочное блюдо; мякоть между ребрами, порядочно намазанная деревяннымъ масломъ, обсыпанная сухарями и на рошпери поджаренная, (съ однимъ перцемъ и солью), доставляетъ са-

мую нѣжную и пріятную пищу. Нарѣзавъ искуснымъ образомъ, нетолстыми ломтями второй слой Филея, продержавъ его нѣсколько минутъ на рошпери и разложивши на горячее блюдо безъ дальней приправы, кромѣ коровьяго масла, самаго свѣжаго, перемѣшеннаго съ зеленью на мѣлко изрубленною, и безъ всякой даже уборки, кромѣ наскобленнаго хрѣну, будете имѣть то самое блюдо, которое Агличане называютъ бифсстексъ, и которое во всѣхъ столахъ занимаетъ главное мѣсто; — ни какое рагу не можетъ съ нимъ сравниться!

Мы не намѣрены исчислять здѣсь всѣ тѣ выгоды, которыя можно получить отъ вола. Животное сіе, въ рукахъ искуснаго повара, есть настоящій рудникъ и его по всей справедливости можно назвать Воеводою кухни. Отъ него, чево хочешь тово просишь; безъ него, прощай

похлебка, прощай буйльонъ, отвары, навары, жижи и пр. и пр. Онъ одинъ, опытіемъ своимъ, можетъ произвесть уныніе и голодъ въ цѣломъ городѣ. Щастливые Парижане, торжествуйте! Вы, по свидѣтельству доковъ въ лакомствѣ, путешествовавшихъ въ чужихъ краяхъ, ѣдите лучшую говядину въ свѣтѣ *)! и мы едвали повѣримъ, чтобъ Римская говядина, такъ выхваляемая знатоками, могла сравниться съ нашею; что же касается до Англинской, то она слишкомъ жирна, а потому и не такъ сочна; она больше пучитъ нежели питаетъ. Даже и Французскіе быки не могутъ итти въ сравненіе съ тѣми,

*) Жаль, что сіи доки не имѣли способовъ побывать въ Петербургѣ, они бы изумились увидя, что лакомые ихъ куски не въ диковину и нашему крестьянину.!

которыхъ судьба заводитъ въ Парижъ. Подобно глупымъ молодымъ людямъ, коихъ умъ образуется путешествіемъ, и г-нъ быкъ, для усовершенствованія своихъ достоинствъ долженъ пѣшествовать въ Парижъ. Въ дальнихъ сихъ переходахъ жиръ его таетъ, упитываетъ говядину и доставляетъ ей ту степень совершенства, котораго никогда не могла бы она имѣть въ своемъ отечествѣ.

О телятинѣ.

Теліонокъ не имѣетъ надобности въ толь дальнихъ странствіяхъ для своего образованія. Нѣжность его не позволяетъ ему предаваться излишнимъ тѣлодвиженіямъ; впрочемъ, какъ онъ не жалуетъ ходить пѣшкомъ, то дальніе переѣзды былибъ для него очень

убыточны. Лучшая телятина почитается Парижская: во первыхъ потому — что она всегда бываетъ дорога, что самое и заставляетъ хозяевъ нѣжить телятъ во всемъ, до того, что нѣкоторые кормятъ ихъ одними сливками и сухарями; во вторыхъ потому, что прежде шести недѣль ни когда не позволяютъ бить ихъ. Ранѣе сего времени, мясо бываетъ мочалисто и водяно; позже, достигаетъ оно той сущности, той бѣлизны и той упитанности, отъ коей получивъ все свое совершенство, служитъ лучшимъ украшеніемъ нашихъ столовъ, въ числѣ жареныхъ. Почка слываетъ самымъ деликатнымъ кускомъ; это почная пулардка — четвероногая; самая оболочка ея или жиръ, представляетъ скорой руки блюдо, замѣняющее лучшую яишницу, круглой же пирогъ или франшипанъ съ почками, почитается объяденіемъ;

къ тому жъ, нераздробимость, почечнаго вещества служитъ новымъ и притомъ съѣстнымъ доказательствомъ: проблемы о безконечно малыхъ частицахъ. Послѣдующіе за нею филограмы, при всей своей надутости, держатся однакожъ въ тонѣ; многіе охотники предпочитаютъ ихъ потому, что они не такъ жирны, болѣе мясисты и вкусу отмѣннаго: но нарадная почка всегда возьметъ надъ ними верьхъ за роскошнымъ столомъ. Есть однакожъ средство примирить обѣихъ: подать на столъ цѣлую заднюю часть, при коей оба сіи куска встрѣчаются; казистѣе жаркаго не найдете во всѣхъ рядахъ; но чтобъ воздать ему должную честь, надобно гостей да и гостей; ибо хорошая телячья нога не бываетъ вѣ-

сомъ менѣе двенадцати или пятнадцати фунтовъ *)!

Ласковой и угодливой теліонокъ такъ податливъ на всѣ преобразованія, что не обижая можно назвать его хамелеономъ кухни. Мало такихъ животныхъ, которыя, подобно ему, могли бы намъ представляться подъ толь многообразными видами! !! мы не станемъ упоминать, по не совмѣстности съ планомъ нашимъ, о сихъ приготовленіяхъ напечатанныхъ уже во многихъ книгахъ: и кто въ состояніи исчислить всѣ изверотты пылкой фантазіи ученаго повара въ лабо-

---

*) Чтожъ бы лакомки сіи сказали о нашихъ банкетовыхъ частяхъ и о ежедневномъ расходѣ на заднія телячьи ноги — вспомнивъ, что во Франціи кусокъ телятины въ 5 фунт. почитается нарядным блюдомъ!

раторіи своей засѣдающаго? Не одна однакожъ тѣльная его особа украшаетъ наши столы: голова и внутренности его составляютъ множество сочныхъ кушаньевъ. Вы ожидаете, что мы станемъ говорить о начиненныхъ фаршемъ головахъ, нѣтъ, онѣ найдутъ свое мѣсто въ Съѣстномъ нашемъ Дорожникѣ; но кто не ѣдалъ телячьей головы, просто сваренной съ кожею и облитой кисловатымъ соусомъ? Блюдо это, стольже здоровое какъ и питательное, можетъ удачно изготовить всякая стряпуха, хотябы и для первоучки. Телячьи ножки а-ла-лапулетъ, въ буйльонѣ, обжареныя и пр. мозги подъ тѣмиже наименованіями приготовленныя, сладкое мясо въ собственномъ его соку душеное съ малою частію спецій, снабжаютъ столъ разными душепитательными яствами, отъ разнообразія коихъ

зависитъ и слава повара и нашъ апетитъ.

Не распространяясь вдаль о печенкахъ, о черевахъ и объ ушахъ, скажемъ, что и они поступаютъ съ честію на наши столы. Кто не знаетъ такъ называемыхъ мѣщанскихъ печенокъ, блюда самаго обыкновеннаго и самаго сытнаго для не прихотливыхъ людей? Черева въ водѣ свареныя и Маильскимъ уксусомъ облитыя, доставляютъ здоровую и пріятную пищу, тѣмъ болѣе, что онѣ содержатъ въ себѣ какой-то густой сокъ весьма полезной для слабой груди; онѣ обходятся очень дешево у торговокъ, у мясниковъ же изъ цѣны вонъ, потому что эти люди имѣютъ подлую привычку продавать прикидывая все на вѣсы, а особливо на новые, которые для нихъ только и выгодны. Телячьи уши имѣютъ туже выгоду какъ ножъ-

ки и мозги: ихъ можно ѣсть
вареными и обжареными; сверхъ
того, любятъ онѣ фаршъ, го-
рохъ, лукъ, сыръ и проч. Языкъ
и самые даже глаза не хотятъ ус-
тупить, другъ другу, преимущества
въ возбужденіи нашего сластолюбія.
Наконецъ ливеръ, (въ которомъ
какъ извѣстно заключается серд-
це, легкое и печенка:) хотя и не
идетъ въ щетъ прихотливыхъ
блюдъ, но повинуется всѣмъ зат-
ямъ глубоко-ученаго повара, и мо-
жетъ подъ разными измѣненіями
обмануть еще апетитъ нашъ и да-
же возбудить его.

По быстрому сему исчисленію
легко, видѣть можно, что одна толь
ко свинья можетъ взять верхъ
надъ теліонкомъ, разнообразными
угодьями, которыя почтенная ея
туша доставляетъ нашимъ сто-
ламъ; но оставимъ ее покамѣсть

въ покоѣ и поговоримъ о безтолковомъ баранѣ.

О баранинѣ.

Надобно говорить правду; бараны, которыхъ пригоняютъ стадами въ столицу, должны стать гораздо ниже быковъ и самыхъ даже телятъ: охотникъ до хорошей баранины долженъ искать выходцовъ изъ дальнихъ сторонъ; въ окрестностяхъ же столицы мясо ихъ обыкновенно бываетъ жостко и запахомъ непріятное. И такъ одни богатые люди, и то тѣ Сибариты, которые хотятъ славиться своимъ столомъ (ибо мы непрестанемъ повторять вѣковѣчнаго правила: „что для лакомаго стола не одни деньги потребны,,) могутъ выписывать барановъ и ѣсть во всей ихъ добро-

тѣ и красѣ; но Парижанинъ не выѣзжавшій изъ города доволенъ и тою бараниною, которую продаютъ въ рядахъ.

Въ провинціяхъ, гдѣ говядина, какъ говорятъ, кусается, сваренная въ горшкѣ баранина не уступаетъ, по ихъ мнѣнію, и самой говядинѣ; но задней части, на вертелѣ изжареной, никогда тамъ не ѣдятъ потому, что не знаютъ даже, что такое значитъ морить мясо. Въ Парижѣ, напротивъ того, баранья нога есть обыкновенное жаркое мѣщанскихъ столовъ, но при всей его простолюдности оно очень сытно и сочно; а особливо когда заморенная какъ проситель по переднимъ, является вовсемъ своемъ вкусѣ, во всей своей нѣжности, во всемъ своемъ соку и во всей своей славѣ. Тогда, — сокъ потечетъ ручьями коль скоро станутъ его разрѣзывать, тонкіе же подрумяненые ломъ-

тики усладятъ и самую грубую гортань, прежде нежели желудокъ самой даже разстроенной вкуситъ пищу сію столь же здоровую, какъ и все-поправляющую. Недожареную баранину легче всего поправить, хотя бы и изрѣзанную: бросивъ всѣ ломти въ кастрюлю и продержавъ нѣсколько минутъ на легкомъ огнѣ; но пережареную, брось — бѣда которой и пособить не льзя. Точку поспѣлости конечно трудно замѣтить: два три оборота вертеля *) могутъ содѣлать стыдъ и славу отмѣннѣйшей баранины: практической сей истинны, никакія книги не могутъ изъяснить и для достиженія оной самая даже опытность недостаточна еще. Искуство жарить

---

*) Въ цѣлой Европѣ готовятъ жаркія на вертели, зная, что въ печахъ сокъ выпаривается.

жаркія — во всемъ ихъ совершенствѣ, труднѣе всѣхъ на свѣтѣ, и вы скорѣе найдете тысячу лучшихъ поваровъ, нежели одного мастера на жаркія. Многіе города въ Европѣ славились и славятся, пирогами, пряниками, каврыжками и проч. и проч. Но жаркими ни одинъ еще не блеснулъ.

И такъ не удивительно, если въ большихъ домахъ прежняго Царства (и даже въ новокалиберныхъ — на ладъ ихъ непопадающихъ) держали всегда сверьхъ главнаго повара, особаго искусника для жаркихъ, которой по сему и назывался жарильщикомъ *). Великіе и лакомые ѣдуны, чувствовали, что двѣ должности толь важныя, не

*) Достоинство его также трудно опредѣлить, какъ и нашего парильщика.

могутъ быть въ однихъ рукахъ, и что нельзя въ одно время хорошо управляться и съ вертелемъ и съ кастрюлею.

Баранья нога, недовольно мягкая дабы сподобиться высокой чести вертеля, можетъ сохранить свое достоинство и фигуру въ брезѣ, на угольках приготовленною; послѣ чего подъ титломъ семичасовой баранины, должна нѣжится на зеленомъ тюфякѣ, смотря по времени, изъ турецкихъ бобовъ, цикореи, сельдерею, шпинату и пр. и пр. и пр. Часть сія, залитая холоднымъ желеемъ, и приправленная по правиламъ повареннаго искуства, замѣняетъ лучшія холодныя — и даже жаркое — за такимъ столомъ гдѣ не бываетъ дальнихъ причудъ.

Лопатка на вертелѣ, бываетъ иногда нѣжнѣе самой ноги и имѣетъ отмѣнной вкусъ, за которымъ многіе охотники гоняются, но къ

сожалѣнію — почитается жаркимъ бѣдныхъ людей; у богатыхъ же не смѣетъ представиться въ своемъ видѣ, идолжна побывать въ горшкѣ или позволить себя надуть, начинить, обсыпать сухарями и пр. и пр. Затѣйливый умъ совершеннаго повара, есть безконечный каталогъ сластiонныхъ рецептовъ.

Хорошій кусокъ задней ноги баранины, кромѣ жаркаго, подаютъ большою частію между подставными блюдами, въ трофеи разной зелени; душеная по Аглински и такъ же съ чечевицею въ великомъ употребленіи. Хорошо приправлять ее и съ огурцами, разумѣется свѣжими, не въ Генварѣ однакожь — ибо кухня, подобно кокеткѣ, въ каждомъ мѣсяцѣ имѣетъ свои прихоти.

Не забудемъ, что баранина жареная на вертелѣ, обсыпанная хлѣбными крохами и петрушкою — до-

стойна уваженія и потому, что составляетъ главное блюдо ученыхъ людей.

Мы бы удалились отъ плана нашего, естлибъ вздумали занять читателей исчисленіемъ всѣхъ подачей, которыя баранъ обязанъ давать на кухню отъ избытковъ своего совершенства. Одно разнообразіе котлетовъ составило бы уже огромную книгу и весьма ученую. Чтожъ было бы есьлибъ заставили насъ говорить о сладкомъ мясѣ, о грудиніѣ, о хвостѣ, о ножкахъ (которые сами по себѣ сдѣлали славу и щастіе нѣкоего Парижскаго дома, о коемъ будетъ упомянуто въ Съѣстномъ Дорожникѣ нашемъ); о почкахъ, которые въ такой теперь милости у всѣхъ, что почитаются первымъ блюдомъ на вилочныхъ т: е: холодныхъ завтракахъ, и выгнали почти изъ всѣхъ домовъ новой Франціи здобные пирожки; о язы-

кахъ, на рашперѣ надрѣзанныхъ и пряною подливкою облитыхъ, которыхъ увидя всѣ говорятъ: добро пожаловать; о мозгахъ наконецъ, въ ловкихъ рукахъ принимающихъ видъ и вкусъ телячьихъ мозговъ? столь-то велико въ кухнѣ — равно какъ и въ любви — искуство преобразованія!!

Изъ показанія сего видно, что баранья внутренность во многомъ не уступаетъ телячей. Одни почки могутъ уже итти съ ними въ конкурсъ, не упоминая о наружныхъ, извѣстныхъ подъ именемъ хи-хи, которые должны бы служить признакомъ только возмужалости овна. На хи-хи сіи, прежде сего толь славившіеся и дорогою цѣною продаваемые, мало теперь охотниковъ, къ счастію бараньей породы, которую лакомство наше губило въ первыхъ источникахъ жизни.

Порядокъ вещей требовалъ бы перейти отъ дядюшки къ племянничку и сказать нѣчто о барашкѣ; но порядокъ годовыхъ временъ не позволяетъ. Мы возвратимся къ нему съ наступленіемъ Апрѣля: говорить о немъ прежде Свитой Недѣли означило бы грубую ошибку противу кухонной системы.

О свининѣ.

Достоинство свиньи столь всѣми вообще признано, пригодность ея на кухнѣ толь живоощутительна, что всякое къ ней предисловіе и даже похвальное слово было бы излишнее. Кто не почтитъ ее Болдыханшею нечистыхъ животныхъ, и кто дерзнетъ спорить о ея добротѣ и рѣдкихъ качествахъ? Безъ нее, нѣтъ сала, шпигу и слѣдственно кухни; безъ нее, нѣтъ окороковъ, сосисокъ, кишекъ

и слѣдственно калбасниковъ! Пусть медики говорятъ, что мясо ея неудобоваримое, тяжелое и слабящее, никто ихъ не слушаетъ, да они и сами пожалѣли бы о томъ; ибо свинья, въ разсужденіи растройки желудковъ, болѣе всѣхъ дѣлаетъ имъ чести, славы и пользы. Съ другой стороны, какъ ни мерзятъ ею Жиды, но большая часть нынѣшнихъ Христіянъ, сдѣлавшись настоящими Жидами, ѣстъ съ жадностію толстыя и обыкновенныя калбасы, зная что надпись приданная Аглинскому ордену повязки, слѣдуетъ по всей справедливости всемъ изобилующей свиньѣ: безчестенъ тотъ кто худо объ ней думаетъ. Многіе города величаются своими свиньями, но это одна личность, которой мы не беремся защищать, и для того — къ чести нашихъ калбасниковъ, должны сказать, что они возторжествовали

надъ всѣми мѣстными неудобствами, и довели до такого совершенства композицію свою, что могутъ занять первую степень въ ученомъ искуствѣ преобразовывать свинью на безконечные виды.

Природа устроила всѣ вещи наилучшимъ образомъ; доказательствомъ сему служитъ таже свинья: всѣ части ея такъ добры что ни одной не льзя бросить. Самые даже художники, войдя въ поприще съ калбасниками, присвоили себѣ ея совлеченія: и естли Г-нъ Корѣ и Г-нъ Жанъ (первые въ Парижѣ калбасники) обязаны своимъ богатствомъ ея тушѣ, то щетина ея, открывшая дорогу къ безсмертію Рафаелю, туда же ведетъ и его послѣдователей.

И такъ, приступая къ разсужденію о достопочтенномъ семъ животномъ, всякой найдется въ замѣшательствѣ отъ избытка, и не

будетъ знать съ котораго конца приняться за толь богатую матерію. Естли начать съ благороднѣйшей ея части, то вскорѣ увидимъ, что безъ дальнихъ хлопотъ, можно изъ ея головы составить башку дикаго кабана — посредствомъ операціи совершенно противной наукѣ общежитія. Котлеты ея, просто поджареные и въ соусѣ, представляются во всѣхъ видахъ для насыщенія нашего сластолюбія. Ляшки и лопашки, доставили, подъ именемъ окороковъ, славу и богатства Байонѣ, Маинцу и всей Вестфаліи, (мы обратимся къ нимъ въ Апрѣлѣ мѣсяцѣ). Уши, языкъ и ножки ея, не даютъ покою воображенію поваровъ и калбасниковъ. Требухи ея, сало и кишки, служатъ естли не основою, то скрынею или саваномъ колбасамъ и сосискамъ всякаго рода; самая даже кровь ея имѣетъ предъ всѣми про-

чими животными не послѣднюю выгоду возбуждать наше взалканіе. Тѣлеса ея намѣлко изрубленныя, подобіемъ начинки маленькихъ пирожковъ, не говоря о всѣхъ тѣхъ преобразованіяхъ, которыя получаютъ онѣ отъ нашихъ харчевниковъ, входятъ во всѣ ученые фарши кухмистеровъ нашихъ и удивительнымъ образомъ наполняютъ пустоту индѣекъ жареныхъ на вертелѣ. Буженина изъ грудинки, жареное звено, хребтовыя части въ котлетахъ, башка ея, очищенная отъ костей, съ сыромъ, наконецъ сало ея превращенное въ шпигъ, повсечасно представляются пресыщеннымъ взорамъ нашимъ, не пробуждая однакожь нашей признательности. О преломимость людской неблагодарности! Повѣдать ли? неблагодарность сія до того простерлась, что за всѣ одолженія свиньи, за всѣ доставляемыя намъ ею услажденія,

самое даже имя ея обратили въ поруганіе; съ нею также поступаютъ какъ и съ Вольтеромъ: память терзаютъ, а тѣло пожираютъ. Оле!!

Какое торжество доставили бы мы свинолюбцамъ, естлибъ слова наши могли образумить нечестивыхъ ея клеветниковъ! Но какая бы участь ни постигла ихъ, мы поставляемъ себѣ удовольствіемъ стараться, искренними нашими похвалами, возстановить доброе имя свиньи, толь несправедливымъ образомъ коптимое: истинный Прихотникъ и знатокъ чувствуетъ себя обязаннымъ питать къ ней глубочайшую благодарность; не хранящій же въ душѣ своей толь благородныхъ чувствій, не достоинъ сего названія.

Здѣсь, приличіе мѣста заставляетъ говорить о законномъ наслѣдникѣ ея сана, достоинствъ и участи, и окончивъ похвальное сло-

во именитой свиньѣ, присовокупить къ оному, таковое же, о франтоватомъ поросенкѣ; но кухонная статистика велитъ дождаться лѣта, и, мы повинуемся.

О дичинѣ.

Генварь мѣсяцъ столь же изобилуетъ дичиною пернатою, какъ и четвероногою; между послѣдними наиболѣе отличаются: Косуля, Лань Вепрь, супруга его и миловидныя дѣти ихъ, мирные жители лѣсовъ, которыхъ человѣкъ подымаетъ среди очевидныхъ опасностей и пронзительной изморози, дабы хотя по кончинѣ своей, могли они величаться на нашихъ столахъ.

О дикомъ Кабанѣ.

Башка дикаго кабана подается на холодное; это одно изъ почетнѣйшихъ блюдъ; не всякъ однакожъ можетъ подчивать гостей своихъ благовидною головизною неукротимаго сего витязя въ лѣсахъ укрывающагося. Впрочемъ одинъ только запахъ, благородная дикость и независимость вепря отличаетъ его отъ дворовой свиньи. И тотъ и другая принадлежатъ къ одной фамиліи; башки ихъ приготовляются одинаковымъ образомъ; ножки ихъ братаются во всякомъ соусѣ, филей же ихъ на вертелѣ поджареной никакъ разпознать нельзя. — Здѣсь однакожъ оканчивается все ихъ сходство: и естли дикой кабанъ не терпитъ, чтобъ его тискали въ сосиски и въ калбасы, что для него весьма предосудительно, то напротивъ того позволяетъ, чтобъ са-

жали его на вертель и чтобъ мореные окорока его превращены были въ нарядное жаркое. Лѣснаго сего республиканца съ приятностію также можно видѣть въ холодномъ паштетѣ, въ густой похлебкѣ, на мѣсто модной говядины и даже въ горшкѣ душенымъ; но послѣднія три препараціи почитаются совершеннымъ для него уничиженіемъ.

Что касается до Веприка, сынка его, о которомъ будемъ трактовать лѣтомъ, то ему нельзя иначе показаться за столъ нашъ, какъ нашпикованнымъ въ видѣ красиваго жаркаго.

О Косулѣ.

Заднія части Косули въ великомъ уваженіи. Красивое сіе животное, при всей своей дикости ни мало не злобное, и коего быстрая легкость должна бы по видимому

предохранить отъ посягательствъ всепожирающаго апетита нашего, съ удовольствіемъ выказывается на званыхъ пирахъ, нашпикованное толстымъ шпикомъ, проморѐное надлежащимъ образомъ и зажарѐное подъ благодатнымъ наитіемъ мастерской и сытной поливки. Для большей же почести дѣлаютъ для нее подливку, въ коей господствуютъ кишкоразтворные анчоусы, зеленой лимонъ, шарлотъ или шпанской лукъ, въ мукѣ поджареные и облитые собственнымъ его сокомъ. Косуля, приготовленная въ сочной густой похлебкѣ, почитается деликатнѣйшимъ блюдомъ. Теліонокъ ея или молодая Косуля, также почти готовится, какъ и матушка ея; но естли кто хочетъ трактовать его по праздничному, то долженъ цѣлую заднюю часть зажарить, обсыпать одну половину хлѣбомъ, а другую нашпиковать, обло-

жить для прикрасы маленькими пирожками и облить перечнымъ соусомъ. Но кто можетъ повѣрить, чтобъ сіе блюдо могло почесться демократическимъ, и чтобъ было поводомъ къ позыву цѣлыхъ фамилій въ революціонной трибуналъ; за него и теперь еще посадили бы въ тюрьму, естьлибъ братія и друзья могли прибрать къ рукамъ своимъ бразды правленія.

О Ланя.

Лань, есть таже коза, но лѣсная и готовится по Бургонски, въ кастрюлѣ, въ черной похлебкѣ, въ холодномъ паштетѣ, и жаркимъ подъ разными подливками. Въ семъ послѣднемъ видѣ хорошо мореная, нашпикованная искуснымъ образомъ и зажареная такъ, чтобъ текъ кровяной сокъ, предпочитается всѣмъ прочимъ снарядамъ. Это хва-

стовское блюдо богатѣйшихъ людей: есть однакожъ одинъ искусникъ изъ мѣщанскихъ поваровъ, который такъ хорошо превращаетъ баранью ногу въ дичину сію, что и самые лакомые знатоки обманываются; имя его мы умалчиваемъ изъ уваженія къ Г-ну Турналю — его учителю. Сколько лакомства доставляетъ также вымя дикой козы, свареное въ водѣ, нарѣзанное кружечками, поджареное въ лимонномъ соку, опять подвареное въ приличномъ ему рагу и потомъ мѣлко изрубленное? Дѣлаютъ также изъ него и яишницу во вкусѣ почечной; но между ими такую же найдете разницу, какъ между Курфирстомъ и Бургомистромъ незначущаго села.

О Зайцѣ.

Естли отъ крупнаго скота спустимся до мѣлкаго звѣря, то въ

Генварѣ мѣсяцѣ представятся намъ Зайцы, и Кролики во всемъ ихъ дородствѣ. Между первыми должно предпочитать горныхъ полевымъ; чѣмъ болѣе травятъ ихъ на охотѣ, тѣмъ они вкуснѣе.

Трехчетвертный, составляющій средину между молодымъ зайцемъ и старымъ Капуциномъ, почитается отъ всѣхъ лакомыхъ ѣдуновъ превозходнѣйшимъ. Изъ передка, дѣлаютъ, какъ извѣстно, густую похлебку, а нашпикованный и зажареный задокъ не уступаетъ прочимъ жаркимъ. Милой сей звѣрокъ поддается во всѣ соусы для возбужденія нашего сластолюбія. Его приготовляютъ въ холодныхъ и горячихъ паштетахъ, въ начинкахъ, по Швейцарски и по Бургонски; и хотя мясо его очень многими обругано и признано, по мнѣнію славнаго Испанскаго доктора Дока - Педра -

Реціо-де-Тиртея - Фуера, земляной запахъ имѣющимъ и наводящимъ меланхолію; но мы можемъ всякаго увѣрить, что пища сія столь же приятна какъ и удобоваритьльна, и что изъ всѣхъ черныхъ мясъ, заячье, есть самое легкое, менѣе прочихъ жосткое, менѣе прочихъ тяжелое и сокомъ не столь ѣдкое. Такъ по крайней мѣрѣ думаютъ искуснѣйшіе Врачи нашего времени, и мы охотно помѣщаемъ здѣсь общее ихъ мнѣніе въ той надеждѣ, что оно можетъ способствовать къ возстановленію памяти полевагo сего Философа, которой конечно больше стоитъ нежели объ немъ говорятъ — чего однакожъ нельзя сказать о большой части двуногой его собратіи.

О Кроликѣ.

Хотя съ перваго взгляда кроликъ и имѣетъ великое сходство съ зайцемъ, но при всемъ томъ отличается отъ него склонностями, повадками и свойствомъ тѣла. Кроликъ гораздо бѣлѣе, нѣжнѣе и сочнѣе: но добрыя сіи качества принадлежатъ одному только дикому кролику; домашній же долженъ быть удаленъ отъ всѣхъ столовъ, хотя нѣсколько ревнующихъ о славѣ своей, потому что со временъ Боало конюшенная и хлѣвная дичинка сія, пахнетъ еще капустою, которою кормятъ ее. Блюдо это предоставлено бѣднымъ. Напротивъ того дикій кроликъ, отъѣвшійся чаберомъ, маераномъ, полевымъ тминомъ и другими душистыми травами значитъ въ кухни тоже самое, что парфю-

меръ въ своей лавкѣ. Запахъ, нѣжность и вкусъ молодыхъ кроликовъ ни съ чѣмъ не можетъ сравниться. Ихъ готовятъ на вертелѣ, нашпикованныхъ или обвернутыхъ саломъ, въ фрикассе, душеныхъ въ собственномъ соку, въ кастрюлькѣ, по Польски, по Италіански, по Аглински, по Испански, въ кулисѣ съ чечевицею и тысячью другими манерами; даже начиниваютъ калбасы и самыя папильоты. Изъ всѣхъ кроликовъ, которыхъ ѣдятъ въ Парижѣ, лучшіе Кабургскіе.

О дикой Уткѣ.

Поднявшись отъ шерсти до пера, увидимъ въ Генварѣ мѣсяцѣ цѣлыя стаи птицъ, однѣ другихъ лучше. Начнемъ съ главныхъ и не оставляя дичинной породы, спросимъ — кто не поохотится стрѣлять дикихъ утокъ, птицы перелетной,

въ костяхъ своихъ заключающей вѣрнѣйшій термометръ будущаго, и ощутительно показывающей всѣ степени состоянія зимы, птицы, коея пріятное и сочное мясо, доставляетъ намъ несравненно здоровѣйшую пищу, нежели дворовая утка; но всѣ ея достоинства изчезаютъ, естли не будетъ изготовлена на вертелѣ, гдѣ сохраняетъ она и безподобный свой душокъ и всю свою доброту. Впрочемъ все еще можно простить, хотя бы она была зажарена и въ печи, естли разрѣзавъ за столомъ обольютъ ее, острымъ сальми . . . . . Рецептъ о составленіи рагу сего получили мы отъ Прокурора Бернардинскаго аббатства, — единое имущество, котораго не могла похитить у него Революція — и бережемъ его для коротшихъ нашихъ друзей. Подливка сія тѣмъ выгодна, что можетъ быть сдѣлана изо вся-

кой дичи — черной и пернатой, и отмѣнно здабриваетъ куропатокъ и бекасовъ.

О Зуйкѣ.

Самые лучшія Зуйки бываютъ во время заморозовъ; обыкновенное мѣстопребываніе ихъ близъ озеръ, рѣкъ и болотистыхъ мѣстъ: такъ какъ Зуекъ любитъ безпрестанное движеніе, то и мясо его превращается въ летучее вещество, для желудка весьма удобоваритель-ное. Его подаютъ на сковородѣ, подъ бульономъ, въ брезѣ и на вертелѣ приготовленнаго; послѣдній снарядъ предпочтительнѣе прочихъ, а особливо, когда при молодости и нѣжности его, можно имѣть Бернардинской соусъ.

О Чиркѣ.

Чирокъ, есть птица водяная, и потому ѣдятъ его безъ различія въ постномъ и скоромномъ; онъ почитался первымъ любимцемъ Картезіанскихъ и Кармелитскихъ монаховъ, но по изтребленіи во Франціи черноризцевъ, изчезла и слава чирковъ; мясо ихъ однакожъ довольно смачно, хотя и не такъ скоро дружится съ желудкомъ, также какъ и куликово, и при томъ терпитъ всѣ превращенія: ихъ приправляютъ съ цвѣтною капустою съ Испанскими артишоками, съ устрицами, съ оливками, съ рѣпою, труфелями, также въ паштетѣ и даже въ терринѣ.

О Бекасѣ.

Но никоторая птица не можетъ равняться съ бекасомъ, первенствующимъ между пернатою дичью — по праву болотнаго князька; отмѣнной, волшебной его душокъ, летучая его сущность и сочное его мясо, вскружили голову всѣмъ Лакомкамъ. Къ общему однакожъ сожалѣнію птица эта перелетная, а потому и ѣдятъ ее не болѣе трехъ мѣсяцовъ въ году. За то, бекасомъ на вертелѣ изжаренымъ, можно подчивать первѣйшихъ вельможъ, и изключая фазана ни чѣмъ лучше нельзя ихъ угостить. Птицѣ сей воздаютъ тѣже самыя почести какъ и великому Ламѣ. Довольно сказать, что пометъ его не только собираютъ, какъ нѣкую драгоцѣнность, но страстные охотники ѣдятъ оной съ крайнимъ удоволь-

ствіемъ. Въ соусахъ, готовятъ бекасовъ съ трюфелями, съ оливками, по Провинціальному и по Испански; съ помощію же ступки, дѣлаютъ изъ него жижу, на которой подаютъ не большіе котлеты, убранные и просто положенные въ два ряда. Жижа сія, почитаемая въ кухнѣ верховнымъ степенемъ роскоши, есть такая деликатность, какой и самые сластолюбивые люди не могутъ себѣ вообразить — Подобное блюдо называлось сперьва Епископскимъ; теперь, кому оно принадлежитъ неизвѣстно.

О Куропаткѣ.

Но естли вы осыпаете такими похвалами бекаса, скажетъ кто нибудь изъ Комусовыхъ учениковъ, то что оставите для куропатки двоюродной сестрицы его? Въ отвѣтъ на сіе скажемъ, что можно возно-

сить до облаковъ одного, не унижая другой: бекасъ почитается болотнымъ князькомъ, а куропатка княгинею полянъ. Дошедшая своего пункта, то есть нѣсколько дней висѣвшая, признана всѣми за самое смачное, здоровое, деликатное, легкое и удобоварительное кушанье; послѣднія три качества болѣе однакожъ приличествуютъ молодой куропаткѣ, и потому то крылышки ея съ перваго приступа предписываются выздаравливающимъ. Обыкновенная куропатка твердѣе, питательнѣе и запахомъ острѣе, требуетъ желудка дѣйствующаго всею полнотою пищеварительныхъ своихъ способностей.

Молодая куропатка изжаренная — нашпикованная или обложенная саломъ — есть возхитительный кусокъ, а особливо когда благотворная оболочка виноградныхъ листьевъ не допуститъ выпариться

летучимъ ея частицамъ. Ее готовятъ подъ апельсинами, въ жирѣ изъ собственной печенки, съ пармезаномъ, съ труфелями и въ папилліотахъ, также въ горячихъ паштетахъ, въ тортахъ и въ соусѣ, недавно изобрѣтенномъ Г-номъ Лебланкомъ съ любовными яблоками. Наконецъ похлебка изъ куропатокъ, поданная на эваномъ пиру, по лакомству своему, служитъ лучшимъ увѣреніемъ, что и послѣдующія за нею блюда будутъ необыкновенно сластіоныя.

Куропатки раздѣляются на красныя, на бѣлыя и сѣрыя, и помѣщены здѣсь по порядку своихъ достоинствъ. Первыя слишкомъ обыкновенны въ южной Франціи, вторыя, находятся только въ Алпійскихъ и Пиринейскихъ горахъ, сѣрыя же занимаютъ отличное мѣсто въ кормовомъ спискѣ; а особливо ни слишкомъ молодыя, ни слишкомъ старыя,

но достигшія зрѣлыхъ своихъ лѣтъ. Самцы конечно предпочитаются для вертеля, но самки въ брезѣ, въ короповомъ соусѣ, подъ грибами, душеныя и пр. вездѣ ставятся въ числѣ нарядныхъ соусовъ. Прибавимъ также, что куропатка въ чечевичномъ отварѣ, или просто съ капустою, фланкированною двойнымъ бастіономъ шпига, хотя и не будетъ казать ученаго вида, но въ состояніи возвеселить душу пирующихъ и разширить стомахи ихъ. Обративъ же сіе самое блюдо въ похлебку можно составить высокаго тона горячее. Все зависитъ отъ мѣста, на которое попадаютъ и люди и вещи!!

Не оскорбляя глубокихъ познаній почтенныхъ нашихъ читателей, должны напомянуть имъ о неподражаемыхъ гробницахъ, въ которыхъ погребается дичинная сія порода. Кто не знаетъ удивительныхъ паш-

тетовъ Кагорскихъ и Перигеевыхъ, въ коихъ куропатки покоятся на трюфеляхъ, а трюфели на куропаткахъ — цѣлыми рядами до самаго верьху? Хохлатыя ихъ головки, торчащія въ видѣ флюгера на срединѣ самой крышки, служатъ въ одно время и украшеніемъ и вывѣскою прихотливыхъ сихъ мавзолеевъ. Изъ всѣхъ выдумокъ дать знать гостямъ какъ зовутъ жильцовъ своихъ, признайтесь, эта послѣдняя достойна замѣчанія.

О горской Куропаткѣ.

Между горскою и обыкновенною куропаткою такое же разстояніе, какъ между Кардиналомъ и Епископомъ. Она произхожденіемъ изъ Греціи, и доселѣ сохраняетъ чувствіе о своемъ величіи, любитъ одни возвышенныя мѣста и тамъ основываетъ свою резиденцію. Превозход-

ной вкусъ ея мяса, рѣдкость ея и необычайная цѣна, которую за нее платятъ, возвышаютъ еще болѣе ея достоинство. Почести это Царской кусокъ. Объ ней должно говорить съ почтеніемъ, ѣсть же ее не иначе можно какъ преклонивъ колѣна.

Можетъ быть истинные знатоки и обидятся, но нельзя не упомянуть какимъ образомъ должно различать молодыхъ куропатокъ отъ старыхъ: оставить въ молчаніи важное сіе познаніе почести грѣшно. И такъ, въ короткихъ словахъ скажемъ, что у дѣтей правильное перо бываетъ всегда острое, носъ черной, да и ножки гораздо чернѣе, нежели у матери ихъ. Съ малою привычкою никакъ нельзя ошибиться. Впрочемъ поваръ пользующійся невѣденіемъ своего господина и покупающій однѣ за другія, долженъ быть наказанъ нара-

внѣ съ поддѣлывающимъ фальшивую монету.

О Фазанѣ.

Наконецъ пришла очередь говорить и о фазанѣ, о сей истинно Царской птицѣ, родомъ изъ Колхиды, натурализованной у насъ съ давняго времени. Хотя онъ содѣлался первою жертвою Демократической системы, принятой во Франціи съ 1789 года, однакожъ тѣ изъ нихъ, которымъ удалось укрыться отъ революціонныхъ гоненій, кое гдѣ попадаются еще. Ихъ готовятъ на вертелѣ, завернувъ въ листъ бумаги, напоенной сколько надобно масломъ, откуда вынувъ подрумяниваютъ, потомъ обливаютъ виноградным сокомъ съ перцомъ и солью. Желая же оказать все свое почтеніе пернатому сему монарху, замѣняютъ виноградный сокъ апель-

синнымъ. Когда фазаны были не такъ рѣдки, то подавали ихъ въ брезѣ съ короновымъ соусомъ и въ паштетахъ, но таковая роскошь невмѣстна теперь; мало уже такихъ Французовъ, которыебъ въ состояніи были добиться до высокой чести, имѣть его у себя въ числѣ жаркихъ.

Мясо фазана по свойству своему нѣсколько жостко, и для того должно моритъ его пока сдѣлается сокоточивымъ и мягкимъ, въ разсужденіи чего желудки подверженные гнилости не худо сдѣлаютъ естли воздержатся отъ сей пищи. — Его вѣшаютъ за хвостъ и тогда уже ѣдятъ, когда самъ отпадетъ. Такимъ образомъ фазанъ повѣшенный въ Чистый Понедѣльникъ можетъ еще попасть на вертель о Святой Недѣлѣ.

Изчисленіе сіе сдѣлалось толь пространно, что мы принужденыбъ были оставить въ молчаніи рябчи-

ковъ, репеловъ и жаворонковъ, естлибъ не боялись справедливаго ропота съ ихъ стороны. Причиною плодовитости нашей всѣмъ изобилующій Генварь; почему повѣствованіе о меншихъ братьяхъ будетъ сокращено.

О Рябчикахъ.

Рябчикъ есть птица уединенная, родъ лѣснаго Философа, откуда не безъ труда достаютъ его. Любимое приволье его на горахъ, покрытыхъ ельникомъ, почки коихъ составлаютъ главную его пищу. Рябчикъ жалуетъ всѣ тѣ приправы, какія только готовятся для фазана, но кушанье это слишкомъ деликатно для простыхъ желудковъ. По увѣренію Капуциновъ, есть и водяные рябчики, заимствующіе свойство свое отъ курицы и утки, надъ коею тѣмъ только и преимуществуютъ, что

ихъ позволяютъ ѣсть и въ постные дни.

О Репелѣ.

Репелъ служитъ несчастнымъ доказательствомъ той истинны, что прихотливый ѣдунъ — есть, по свойству своему, существо безчеловѣчное и жестокое. Онъ не имѣетъ ни какой жалости и къ милой сей птицѣ — во время даже переліота, хотя ласковость ея и фамиліарная довѣренность къ намъ, и должна бы ее защитить отъ нашихъ посягательствъ. Но и то сказать, естли всякаго жалѣть, то кого же будемъ ѣсть? и такъ, оставивъ состраданіе скажемъ, что репелъ, въ числѣ жаркихъ, не уступаетъ многимъ птицамъ и сочностію своею беретъ даже преимущество.

О Жаворонкѣ.

Тоже самое разумѣть должно о жаворонкѣ, любящемъ странствовать изъ одного края въ другой; при всемъ томъ водятся они въ окрестностяхъ Парижа въ большемъ количествѣ нежели репелы. Жаворонки жирѣютъ отъ тумановъ съ непонятною скоростію, и въ этомъ случаѣ имѣютъ они великое сходство съ подрядчиками, которые, отуманивъ всѣхъ, ловятъ рыбу въ мутной водѣ; жаль только что послѣдніе не такъ скоро худѣютъ какъ первые. Жирные жаворонки, извѣстные въ столицѣ подъ именемъ веснянокъ, почитаются деликатнымъ кушаньемъ. Они болѣе всего идутъ на жаркое, завернутые въ сало; истекающій изъ нихъ сокъ почитается бальзамомъ для прочей жареной птицы, на коей жаворонокъ обыкновенно

почиваетъ на столѣ; но лакомое сіе блюдо приличнѣе всего подавать послѣ сытнаго обѣда, потому что самой лучшій репелъ, самой жирный жаворонокъ въ рукахъ не любящаго заниматься пустяками, есть настоящая зубочистка. Ихъ ѣдятъ также въ рагу, въ тортахъ и въ сальми или Бернардинскомъ соусѣ, и убираютъ ими наряднѣйшія блюда разнаго рода жаркихъ.

Съ жаворонками дѣлаютъ отмѣнные холодные паштеты. Лудовикъ XV, первый знатокъ въ лакомыхъ блюдахъ, ввелъ ихъ въ моду. Лучшіе дѣлаются въ Питіеврѣ, въ Орлеанской округѣ, у Г-на Провансшера, которой, думать должно, здравствуетъ еще и работаетъ. Паштеты его шли даже въ Индію и составляли для искуснаго сего художника обширнѣйшую часть торговли, которую отправлялъ онъ съ рѣдкою вѣрностію, благородствомъ и

безкорыстіемъ. Питіеврскіе паштеты сіи съ жаворонками, удивительнымъ образомъ чистятъ зубы, особливо за завпраками; отмѣнная ихъ корка и начинка неподражаемы.

Окончивъ смотръ всей дичинѣ, которую Генварь мѣсяцъ, толь дорогой для прихотливыхъ ѣдуновъ, накопляетъ для нашихъ столовъ, могли бы мы перейти теперь къ живности и къ рыбѣ, въ эту же пору приходящей; но какъ родъ ихъ ведется еще и въ слѣдующіе два мѣсяца, то и разсудили, что гораздо приличнѣе будетъ говорить о пулардкѣ въ мясоѣдъ, а о рыбѣ въ постъ, дабы не разпространить главы сей и безъ того довольно плодовитой. Предъ заключеніемъ однакожъ нельзя не сказать нѣсколько словъ о зелени и кореньяхъ, существованіе коихъ длится еще искуствомъ рачительнаго повара, хотя

земля и отказывается производить оные.

О Зелени.

Спинатъ, цвѣтная капуста, Шпанскіе артишоки, сельдерей, морковь, лукъ, рѣпа и порей суть главные, коренья, которые Генварь мѣсяцъ позволяетъ еще имѣть въ нашихъ кухняхъ.

О Спинатѣ.

Спинатъ въ зельяномъ родѣ занимаетъ первое мѣсто, по удобству съ каковымъ можно имѣть его свѣжимъ. Хотя зелень сія и весьма ординарна, но не меньше того приводитъ въ досаду и отчаяніе скупыхъ хозяевъ и ученыхъ поваровъ, потому что приготовленіе его столь же убыточно какъ и

трудно, а особлийо когда дѣло идетъ о выставкѣ во всей его славѣ. Спинатъ самъ по себѣ мало значитъ: это мягкій воскъ, изъ котораго всякъ дѣлаетъ то, что ему угодно; но въ искусныхъ только рукахъ можетъ онъ приобрѣсть великую цѣну. Сколько поваровъ вошло въ славу по одному спинату.

Спинатъ, растѣніе самое здоровое и для всякаго желудка годное, приготовляется въ соку, въ маслѣ, въ отварѣ, въ похлебкахъ, въ тортахъ, въ пирожкахъ съ мясомъ, съ сливками и пр. и пр. и аккомпанируетъ всѣ нарядныя блюда: послѣ щавелю служитъ онъ обыкновеннымъ тюфякомъ всѣмъ душенымъ въ собственномъ соку, преимущественно же, кармазиннымъ языкамъ солонинѣ, полоткамъ и копченой говядинѣ. Словомъ бѣдной имъ довольствуется, а богатой славится: все зависитъ отъ рукъ.

О цвѣтной Капустѣ.

И цвѣтная капуста довольствуетъ насъ не малую часть года; она сохраняется свѣжею до изхода Генваря и далѣе, столь же здорова какъ и спинатъ, но въ приготовленіи своемъ менѣе прихотлива. Порядочной поваръ, не изъ числа даже хвастовскихъ, можетъ изготовить прекрасное блюдо цвѣтной капусты подъ бѣлымъ соусомъ въ бараньемъ соку, или обвалявъ въ тѣстѣ и поджаривъ съ пармезаномъ; послѣдній снарядъ почитается самымъ вкуснымъ и деликатнымъ. Цвѣтная капуста идетъ также въ уборку къ безконечнымъ соусамъ и даже въ салатъ. Она вездѣ хороша и для столовыхъ декорацій необходима; стоитъ только выбрать крѣпкія и бѣлыя головки, сѣрыя же, какъ будто замаранныя и зернованыя, ни куда не годятся.

О Стеблях.

Стебли найболѣе употребляемые на кухнѣ раздѣляются на два рода: на порейной, коего стволъ очищается отъ листьевъ и луковицы, и на артишоковой извѣстной подъ именемъ Испанскаго артишока, несравненно толще всякаго порея. Одни послѣдніе въ великой чести за прихотливыми столами; но въ обоихъ родахъ бѣлые и толстые почитаются лучшими.

Умѣть искусно изготовить блюдо сіе значитъ въ системѣ кухмистерскихъ познаній nec plus ultra — дойти до самаго нельзя, и поваръ, которой берется его сдѣлать, можетъ, по всей справедливости назваться первымъ художникомъ въ Европѣ. Здѣсь однакожъ рѣчь идетъ о стволахъ приправленныхъ въ соку, въ отварѣ и разварныхъ, потому что постные и съ пармеза-

номъ, можно готовить безъ дальней науки.

О Сельдерей.

Главное употребленіе сельдерея въ салатѣ или лучше сказать въ остромъ росолѣ съ хорошею горчицею и Прованскимъ масломъ. Приправленной съ сочнымъ отваромъ, идетъ въ уборку къ разнымъ холоднымъ и къ крѣпкосочнымъ жаркимъ, каковы: баранина, свинина и пр. Въ экономическихъ домахъ подаютъ его между блюдами, съ перцемъ, но нарядный его уборъ за лакомыми столами есть кремъ; блюдо сіе тѣмъ только и славится, что рѣдкой поваръ умѣетъ его хорошо готовить.

Вареной сельдерей хотя и теряетъ нѣкоторую часть врачебнаго своего свойства, но при всемъ томъ нельзя утаить, чтобъ онъ не

имѣлъ силы ароматическаго, желудочнаго, горячительнаго и слѣдственно сильно возбуждающаго растѣнія. Почему для успокоенія совѣсти нашей и должны упомянуть, въ предосторожность боязливыхъ людей, о послѣднемъ семъ свойствѣ сельдерея, дабы они воздерживались отъ него, или по крайней мѣрѣ употребляли оной умѣренно. Довольно сказать, что салатъ этотъ не для холостыхъ.

О Капустѣ.

Капуста доставляетъ великія пособія всѣмъ кухнямъ и самымъ даже ученѣйшимъ. Искусной художникъ умѣетъ извлечь тысячу выгодъ изъ сего растѣнія, — весьма несправедливо презираемаго кичливостію вельможъ — для разнообразія похлебокъ, уборки и декораціи всякаго рода разварныхъ и холодныхъ

блюдъ. Мы видѣли, что часть говядины и самая взрослая куропатка, за честь себѣ поставляютъ оградиться казистою капустою. Все зависитъ отъ приправы. Такимъ образомъ выраженія самыя простонародныя, благородствуютъ подъ перомъ великаго Стихотворца! Капуста по Баварски изготовленная т. е. шанкованная, предпочтительно подстилаемая подъ калбасы и сосиски, не идетъ въ щетъ обыкновенныхъ приправъ. Изъ заквашенной же красной капусты, Нѣмцы готовятъ отмѣнное блюдо — поджаривъ не много въ вольномъ духу зимой на все она пригожа.

Прим: Рускіе охотники до дѣдушкиныхъ сытныхъ блюдъ, услышавъ о Французской похлебкѣ съ капустою и сравнивъ ее съ богатыми, сборными, лѣнивыми и обыкновенными даже щами нашими, могутъ

сдѣлать свое заключеніе о лакомствѣ Французскаго стола.

О Сладкихъ Кореньяхъ.

Изъ всѣхъ огородныхъ кореньевъ сладкіе найболѣе идутъ въ зимнія приправы. Зелень эта столь же изобильна, какъ и дешева и держится въ цѣломъ Парижѣ до самой весны. Обыкновенно приправляютъ ихъ въ масляномъ соусѣ или поджариваютъ на сковородѣ; съ пармезаномъ изготовленные отмѣнно вкусны и на взглядъ кажутся макаронами: кушанье это весьма здоровое и не изъ числа послѣднихъ.

О Морковп, Лукѣ, Рѣпѣ и пр.

Морковь, лукъ, порей и рѣпа идутъ, болѣе въ приправу и въ уборку, нежели въ капитальныя кушанья.

Сокоточивая морковь почитается въ кухнѣ главнымъ источникомъ всѣхъ жижъ, отваровъ и подливокъ; но по примѣру скромныхъ и истинно-полезныхъ людей — она вездѣ служитъ и рѣже всего выказывается. Въ этомъ случаѣ морковь терпитъ одну участь съ лукомъ, такимъ же вездѣ я будь, factotum, какъ и она, котораго за всѣ его прислуги и здобу въ приправахъ, никто не хочетъ знать заживо. Морковь однакожь появляется во всемъ парадѣ въ разварныхъ, заливныхъ и холодныхъ или винегретахъ, гдѣ повара всячески стараются блеснуть искуствомъ своимъ въ чертежахъ и рисункахъ. Тоже самое можно сказать и объ рѣпѣ — ушкѣ прислуживающей. Порей изъ всѣхъ огородныхъ растѣній есть скромнѣйшій; онъ никогда не появляется за нашими столами иначе, какъ въ супѣ, коему придаетъ отмѣнной вкусъ;

вообще зелень сія весьма здоровая, и кажется могла бы служить прикрасою многимъ блюдамъ: утвержденіе мнѣнія сего зависитъ однакожъ отъ ученыхъ людей сего ремесла.

Зная, что Прихотники, коимъ особенно посвящаемъ сіе сочиненіе, весьма мало заботятся о десертной статьѣ, и что обѣдъ ихъ всегда почти оканчивается пирожнымъ, не станемъ и упоминать о фруктахъ. Все что принадлежитъ къ послѣдней сей подачѣ, толь пріятной для Дамъ и для апетитовъ болѣе сластіоныхъ нежели солидныхъ, составило бы довольно огромную книгу, еслибъ мы захотѣли войти во всѣ ея подробности; однакожъ, чтобъ угодить и симъ послѣднимъ, помѣстили мы во второй части издаваемаго нынѣ Календаря примѣчаніе и на десертъ, которое, надѣемся, удовлетворитъ желаніямъ порож-

деннымъ лакомствомъ — вѣчно ищущимъ новыхъ наслажденій.

О Сарачинскомъ Пшенѣ.

Сарачинское пшено и лапша, доставляютъ великую выгоду въ разнообразіи суповъ и междублюдій зимныхъ: первое готовятъ въ постномъ, въ скоромномъ и во всѣхъ отварахъ, также дѣлаютъ изъ него мавзолеи для бараньихъ ножекъ; пилавъ или Турецкую кашу, достойную быть принятою въ число нашихъ; начинку для каплуновъ, коей сообщаетъ оно сокъ свой; разное хлѣбенное, пирожное, молочное и пр. и пр. Это настоящій хамелеонъ, принимающій разные виды для нашего удовольствія, въ чемъ и успѣваетъ, и также какъ добрые люди, нравится всему свѣту.

Объ Италіанской лапшѣ.

Между разными родами Италіанской лапши вермичели болѣе прочихъ употребительны. Ихъ подаютъ въ постномъ и скоромномъ супѣ, также вареными и облитыми въ густомъ бульіонѣ. Ленточная лапша идетъ только въ супъ съ тертымъ пармезаномъ. Что же касается до макароновъ, которые ввелъ въ славу Донъ-Жуановъ Арлекинъ и которые однимъ скочкомъ перепрыгнули съ театра на наши столы, то о достоинствѣ ихъ всякъ будетъ убѣжденъ, естли не жалѣя масла и сыра подрумянитъ ихъ въ вольномъ духу.

ФЕВРАЛЬ.

Мѣсяцъ сей, какъ и самое названіе его показываетъ, частію былъ посвященъ у Римлянъ удовлетворенію загрѣхи, но у насъ предназначенъ онъ на совершенно противные подвиги: на Масленицу, въ ней же заключается грѣхопаденіе, обжирство и разслабленіе желудковъ, отъ коихъ медицинскій факультетъ имѣетъ главной и вѣрной свой доходъ. Многіе степенные люди, воздержно живущіе во весь годъ, охотно предаются какимъ нибудь излишествамъ въ сумазбродное сіе время. Не отъ того ли это происходитъ, что впаденіе въ пятой смертельной грѣхъ,

менѣе всего угрызаетъ нашу совѣсть; да и преподобные отцы наши жившіе въ Французскихъ обителяхъ до революціи, скорѣе всего разрѣшали и прощали невоздержность, толь свойственную и самимъ имъ, что чревобѣсіе Канониковъ было, какъ извѣстно, всегдашнею пословицею, пока Французская революція не посадила ихъ на діэту. Самое также гостепріимство, составляющее главную добродѣтель страстныхъ охотниковъ до лакомыхъ блюдъ, нигдѣ не исполнялось съ такимъ усердіемъ какъ въ монастыряхъ; жаль однакожъ, что подрядчики, прибравшіе къ рукамъ своимъ богатыя аббатства, не вѣдаютъ даже и имени гостепріимства!

О Карнавалѣ.

Здѣсь, кажется, и самая природа согласуется съ нашими обычаями: Февраль мѣсяцъ не меньше старшаго своего братца благопріятствуетъ роскошнымъ столамъ, — доставляя намъ тѣ же самыя произведенія и припасы. Говядина также жирна, телятина также бѣла и баранина также сочна, какъ и въ Генварѣ; о свининѣ и говорить нѣчево: нѣтъ ни одного стола, котораго бы ея милость не довольствовала и не красила; на колбасы же и на сосиски во весь годъ не бываетъ такого разхода, какъ въ Карнавалъ. Дичь, правда, хотя и не въ такомъ изобиліи, какъ въ Генварѣ, но добротою одинакова. Почтовыя коляски гнутся подъ тягостію индѣекъ, начиненныхъ труфелями, паштетовъ съ утиными печенками, Перигеевыхъ паштетовъ, Неракова рагу и проча-

го мѣлочнаго лакомства, которыя везутъ на почтовыхъ отъ Сѣвера и отъ Юга, чтобъ поспѣть прежде поста. Стразбургъ спѣшитъ также отправленіемъ къ намъ неизглаголанныхъ своихъ паштетовъ примиряющихъ Христіанъ съ Жидами, которые одни умѣютъ изготовлять ихъ. Троа шлетъ къ намъ полными дюжинами кабаньи башки, сыръ изъ свинины, и цѣлыми коробами маленькіе языки, коихъ отмѣнной вкусъ и тайна въ приготовленіи, кажется, навсегда останутся въ стѣнахъ сего города. Тогда и самыя письма прячутся по уголкамъ счастливыхъ сихъ чемодановъ, чтобъ уступить мѣсто толстымъ Ліонскимъ калбасамъ, Дофинейскимъ репеламъ, Кагорскимъ куропаткамъ и Перигордскимъ трюфелямъ, благовоніемъ коихъ напитываются всѣ пакеты.

О Завтракахъ.

Иногородныя сіи произведенія, доставившія Парижу славу Франціи и преимущество лучшаго края во всей вселенной, всюду приняты съ честію въ нынѣшнемъ мѣсяцѣ. Фриштыкъ, есть такая пирушка, которую богачи, скрывающіе свой капиталъ, холостяки не живущіе домомъ и не прихотливые ѣдуны, могутъ давать безъ соблазна своихъ сосѣдей и не подавая повода къ пересудамъ сосѣдокъ. Изключеніе женщинъ, уреченный часъ для закуски, сильный наконецъ утренній апетитъ, нимало не опасный къ удовлетворенію — все соединяетъ общія силы гостей для нападенія на первое блюдо, всегда почти состоящее изъ устрицъ. За ними идутъ бараньи почки, голуби замаскированные въ котлетахъ, пирамиды калбасъ съ сосиськами и свинныя

ожки фаршированныя писташками. Жирный каплунъ, душеной въ такъ называемомъ безпереводнома горшкѣ, можетъ также показаться въ своемъ неглиже и замѣнить горячее, которое по строгому правилу этикета, никогда не должно являться за завтракомъ.

Живность съ салатомъ, составленнымъ изо всѣхъ тѣхъ растѣній, кои подстрекая апетитъ жгутъ поднебенье, какъ то: труфели, пряное желе, анчоусы, огурчики, Турецкіе бобы, пшеничка, разные грибы, дыни, лукъ по Англински въ уксусѣ заморенные, смѣняетъ каплуна и можетъ даже заставить его позабыть. Жареныя части равнымъ образомъ изключаются изъ утреннихъ сихъ столовъ; но ихъ мѣсто заступаетъ огромной паштетъ съ индѣйкою подъ труфелями, и окорокъ съ разсоломъ соотвѣтствующимъ дневной порѣ. Четыре сластоныхъ

блюдъ (ибо всякая зелень изгоняется изъ за порядочныхъ завтраковъ) какъ то: яблоки въ компотѣ, битые сливки, сладкій пирогъ и пр. составляютъ обыкновенную ея свиту, за коею идетъ рядомъ миніатюрный десертъ, которой ставятъ только для чищенія зубъ и поддержанія жажды. Въ заключеніе всего, можно подавать пуншъ, вѣдая, что онъ есть, былъ и будетъ вѣчнымъ другомъ стомаховъ; но не обходимый отпускъ совершается всегда кофіемъ безъ сливокъ, и ликеромъ неразлучныя его товарищемъ. Тотъ однакожъ, кто любитъ угощать барски, подаетъ гостямъ своимъ, (которыхъ за завтраками называютъ друзьями), чашки по двѣ мороженова и по стакану вишневаго соку; послѣ чего всякой уходитъ не сказавшись хозяину и спѣшитъ . . . къ своему супу.

Какая однакожъ разница между завтраками, о которыхъ мы вскользь только упомянули, боясь наскучить читателямъ подробнымъ описаніемъ оныхъ, и завтраками нашихъ дѣдушекъ, которые довольствовались двумя чашками кофе съ сливками и сухарями, или чашкою шекола-да; когда же, какъ говаривали они, хотѣлось имъ засалить усы, то требовали ветчины ломтикъ, пирожковъ, сыру или сосисокъ. Но революція произвела перемѣну и въ самыхъ даже желудкахъ. Они получили всепоглощающую силу, о коей прежде и не слыхали. Счастіе наше было бы совершенно, естьлибъ зло нанесенное революціею въ семъ только и заключалось.

Хотя весь почти Карнавалъ проходитъ въ завтракахъ, но не обходятся и безъ великолѣпныхъ столовъ. Свадьбы, часто случающіяся передъ постомъ, возпрещающимъ

подымать оныя, служатъ обыкновеннымъ предлогомъ раззорительныхъ ужиновъ, и какъ не бываетъ свадебъ безъ Княжихъ Пировъ, ни безъ угощеній, которыя дѣлаютъ молодымъ со стороны мужниной и женниной, то при безконечныхъ сихъ объяденіяхъ всѣ почти желудки страдаютъ.

Мы выступили бы за предѣлы нашего положенія, естлибъ вздумали описывать свадебные пиры Февраля мѣсяца. Но да позволятъ покрайней мѣрѣ сказать тѣмъ, которые хозяйничаютъ при сихъ случаяхъ, что нѣтъ блюда наряднѣе и сытнѣе, какъ чиненыя телячьи головы, коихъ по всей справедливости назвали Енциклопедіею Лакомства. Кушанье сіе по важной своей наружности, по богатому своему убранству, по великолѣпной ливреи офиціантовъ и пажей своихъ, можетъ ускоромить ревно-

стнѣйшій апетитъ многочисленныхъ гостей, безъ собственнаго изнуренія; наконецъ умѣренностію цѣны и превозходствомъ своего состава можетъ удовлетворить и карману и тщеславію — двѣ сильныя причины, по коимъ долго не выдетъ оно изъ моды.

О Живности.

Мы возвѣстили уже, что займемся живностію въ скоромные дни: въ самомъ дѣлѣ настоящее ея торжество начинается передъ Масляницею и естьли изключить праздникъ Св. Мартына (Заговенье предъ Филиповымъ постомъ) въ продолженіе коего наиболѣе отличаются индѣйки, о которыхъ до того времени не будемъ и говорить, то никогда не бываетъ на рынкахъ такого стеченія народа, какъ въ послѣднюю недѣлю мясоѣда, незначущій

мѣщанинъ старается тогда прибраться къ живности, и самой мѣлочной торгашъ, какъ бы впрочемъ ни перебивался, скорѣе согласится потерять кредитъ, нежели не имѣть у себя поросенка, или на худой конецъ курицы. Всемирная жадность сія подымаетъ цѣну на всякую живность, а особливо когда случатся заморозы, тогда къ каплунамъ, индѣйкамъ и гусямъ нѣтъ и приступу.

О Голубяхъ.

Чтобъ отъ меньшихъ подняться до большихъ, надлежало бы начать съ голубей; и хотя ѣдятъ ихъ во весь почти годъ, такъ птица сія пылка въ любви, однакожъ въ этомъ мѣсяцѣ не почитаются они лучшими и для того оставляемъ ихъ до настоящей поры.

О Курицѣ вообще.

Молодая курица или цыпленокъ облекается для Масляницы во всю лѣпоту и доблесть свою. Истинный Знатокъ предпочитаетъ лакомѣйшимъ кускамъ добрую молодку, сочная тѣльность коея, услаждаетъ въ одно время и плѣняетъ три чувства: взоръ, обоняніе и вкусъ. Молодка и цыпленокъ, есть чадо неутомимаго пѣтуха и податливой, курицы; но дитя сіе беретъ всегда верьхъ надъ родителями потому, что курица, въ извѣстныхъ особливо лѣтахъ, находитъ свое мѣсто только въ горшкѣ для здабриванія бульону; а пѣтухъ не смѣетъ даже и показаться за нашими столами, лишившись дѣвственнаго своего образа; при его цѣломудріи только, блюдо сіе почитается деликатнымъ по отмѣнному вкусу; и если вѣрить

одному весьма искусному врачу *), и великому знатоку въ прихотливыхъ столахъ, пѣтушье мясо возбуждаетъ сильнымъ образомъ похоть; а сіе доказываетъ, что смерть не только не истребляетъ въ животномъ семъ темперамента его, толико всѣми завидуемаго, но что сила онаго толь продолжительна, что дѣйствуетъ отчасти и на тѣхъ даже, которые его ѣдятъ. Мы встрѣтимся съ нимъ лѣтомъ.

Возвратясь къ цыплятамъ или молодымъ курамъ, скажемъ, что цѣлой книги мало было бы для опи-

---

*) Г-нъ Докторъ Гастальди первый цѣлитель всея Столицы и цѣнитель всего съѣстнаго. Счастливъ тотъ Прихотникъ, которой обѣвшись съ нимъ за столомъ и страдая потомъ отъ неваренія желудка, можетъ попасть къ нему въ пацієнты.

санія всѣхъ превращеній, которыя выдерживаютъ они на нашихъ кухняхъ. На одномъ вертелѣ готовятъ ихъ двадцатью и болѣе манерами, какъ то: съ цибулею, по Краковски, по Генуезски, по Голландски, по Гдански, по Испански, по Нѣмецки, по Италіански и пр. изъ чего и видно, сколь мы благодарны Европейскимъ народамъ, научившимъ насъ разнообразнымъ способамъ жарить цыпленка. Но перейдя отъ вертела къ очагу толи еще увидимъ! Не говоря о фрикассе съ цыплятами, ни о простой и едвали не лучшей приправѣ въ рагу, увидимъ тамъ цыплятъ колпиками, подъ зеленымъ масломъ, въ бутылкѣ: въ портахъ, нетопыремъ, а-ла-Каракалла, въ сюрпризахъ, въ Гошпо, въ бѣлыхъ будингахъ и пр. и пр. Можно бы сказать, что воображеніе искуснѣйшихъ въ своемъ ремеслѣ людей, раздѣлясь на

самотончайшія части, изобрѣтаетъ новые источники тамъ, гдѣ должно бъ было истощиться.

О Пулярдахъ.

Естьли же по боковой линіи подымемся отъ молодки къ ея тетушкѣ, то опять должны потеряться въ изчисленіи разнообразій ея туалета. Во первыхъ, надлежало бы поссорить цѣлые города Ле Манъ и Ла Флешъ, которые спорятъ даже и на Водевильскомъ театрѣ (управляемомъ съ отмѣнною честію однимъ изъ лучшихъ Лакомокъ литтературы, любезнымъ и веселымъ Барре) о преимуществѣ доставляемыхъ намъ пулардокъ — естлибъ Бресціа, подобно Парису не рѣшила ихъ спору прежде насъ, достигнувши до невозможнаго совершенства откармливать птицъ сихъ. И такъ проводя милыхъ сихъ путешествен-

ницъ въ корзинахъ на наши кухни, остановимся тамъ на минуту и нехотя скажемъ, что пулярдка, есть одно изъ тѣхъ красивыхъ, вкусныхъ и сочныхъ жаркихъ, коими когда либо могъ величаться вертель. Выпотрошите ее, начините труфелями, дайте пожариться на легкомъ огнѣ, и весь домъ вашъ наполнится — возхитительнымъ благовоніемъ. Скромная рѣжуха (брун - кресъ) можетъ замѣнить, въ случаѣ нужды, гордящіяся богатствомъ своимъ труфели, но надобно облить ее крѣпкимъ уксусомъ и не прежде начинивать пулярдку, какъ дойдетъ уже до знаменитой своей точки. Однакожъ шпиковать пулярдку назначенную на вертель, значитъ нанесть ей нестерпимую обиду. Хорошой кусокъ сала на обертку, есть одна и самая приличнѣйшая уборка, которую она предпочитаетъ всѣмъ прочимъ.

Для пулярдокъ найдется столько же — естли не болѣе, разныхъ способовъ готовить на вертелѣ, какъ и для цыплятъ. Поговорите съ первыми художниками въ семъ родѣ, загляните въ приспѣшную главныхъ харчевниковъ или ресторатеровъ, гдѣ несравненно болѣе пекутся о здоровьи человѣческомъ, нежели въ Аптекарскихъ кухняхъ, и вы увидите тамъ необъятный запасъ пулярдокъ, послѣ вертеля приправленныхъ: къ ракамъ, къ оливкамъ, по Королевски, по Ямайски, съ яйцами и даже съ устрицами. Буде же въ рагу предпочитаете ихъ, то отъ васъ зависитъ выбрать и потребовать по Провинціальному, въ этуфадѣ, въ балонѣ, въ крустадѣ и естли угодно въ пеплѣ. Всякой однакожъ догадается, что послѣдній сей фасонъ въ употребленіи на другой только день

Заговенья — зная, что пепелъ *) принадлежитъ къ великопостной ливреи.

А чтобъ и намъ не подпасть проклятію за скрытіе таланта нашего, то помня важные сіи дни, скажемъ во очищеніе нашей совѣсти, что ѣсть пулярдку иначе какъ на вертелѣ, есть грѣхъ — на кухни не простительный. Она такъ хороша, что всякая прикраса обезобразитъ ее.

---

*) По обычаю Западной Церкви, приходящихъ въ первой день, то есть въ Среду II-я недѣли поста Католиковъ, къ заутренѣ, Священникъ предъ отпускомъ посыпаетъ пепломъ говоря: помни, яко земля еси и въ землю отыдеши

О Гусѣ.

Можетъ быть скажутъ, что мы нарушаемъ порядокъ быстрымъ переходомъ отъ пулярдки къ гусю, особливо къ домашнему; но хорошій, молодой, жирной и нѣжной гусь не дастся въ обиду и постоитъ за себя. Это смазливой и ядріёной цыганіёнокъ, съ которымъ ладятъ — нельзя лучше — въ отсудствіи томной и чувствительной блондинки. Слѣдственно, за неимѣніемъ пулярдки, гусь соединяющій въ себѣ всѣ изчисленныя, нами качества, не посрамитъ никогда *вертеля*, и хотя жаркое сіе почитается простымъ, купеческимъ, но многіе высокопревозходительные желудки не нахвалятся имъ. Въ удовольствіе сихъ послѣднихъ положены правила, какъ должно рушить гуся: бѣда тому кто прежде всего навалится на задокъ! всѣ закричатъ, что онъ не

умѣетъ жить въ свѣтѣ и незнаетъ людскихъ обычаевъ. Гуся, также какъ и утку надлежитъ разрѣзывать тонкими ломтиками, начиная всегда съ грудинки, а для знатока, котораго хочешь прямо потѣшить — полей ихъ лимоннымъ или померанцовымъ сокомъ, прибавивъ нѣсколько струекъ непорочнаго масла съ небольшимъ количествомъ пахучей горчицы. Нѣтъ надобности предъувѣдомлять, что жиръ изтекающій изъ гуся, во врѣмя пребыванія его на вертелѣ, должно тщательно собирать и хранить какъ нѣкую драгоцѣнность. Всякая зелень, а особливо спинатъ получитъ отмѣнный вкусъ отъ цѣлебнаго сего туку.

Въ разсужденіи перемѣнныхъ соусовъ и рагу, гусь не можетъ равняться ни съ молодками ни съ пулярдками. Но естьлибъ онъ не доставлялъ намъ ничего инаго, кро-

мѣ двухъ похлебокъ, всѣмъ извѣстныхъ уже, то полотки его въ Лангедокѣ приправляемые и къ намъ доставляемые зимою: въ боченкахъ и въ кувшинахъ, жареные и въ собственномъ жиру маринованные, одни въ состояніи наверстать всѣ прочіе недостатки. Задки сіи разосланные на протертомъ горохѣ, или на тюфякѣ измѣленнаго и поджаренаго луку, или въ Роберіповомъ соусѣ отымаютъ всякое понятіе о сухояденіи и почитаются славнымъ секурсомъ добрыхъ хозяекъ: — съ ними не бойся нечаянныхъ гостей, ни разплоха.

Но истинные Знатоки болѣе всѣхъ бываютъ признательны гусю, помня что ничто не доставляетъ ему толь отличительной степени между дворовой птицы, какъ печенки его, служащіе въ Спразбургѣ начинкою удивительнымъ пастетамъ, самому роскошному холодно-

му, о коемъ мимоходомъ упомянули мы въ прошедшемъ мѣсяцѣ. Чтобъ печенки эти могли достигнуть желаемой величины, надлежитъ пожертвовать тѣломъ и душею бѣднаго животнаго. Напичканный кашышками, безъ пойла, передъ большимъ огнемъ, прибитый гвоздями на доскѣ, по обѣимъ лапамъ, признаться, бѣдной гусь этотъ ведетъ страдальческую жизнь; но ожидающая его участь служитъ ему утѣшеніемъ и онъ терпѣливо сноситъ всѣ мученія, предчувствуя что печенка его разбухнувшая, равняющаяся съ нимъ величиною, нашпикованная труфелями и приодѣтая ученою коркою, развезетъ по всей Европѣ славу его имени.

Тулузская утка пользуется подобною же честію, доставляя начинку въ пастеты, славящіеся на равнѣ съ гусиными и болѣе еще можетъ быть, нежели всѣ вышнія учи-

лища и самыя фабрики Персидскихъ ковровъ, древнѣйшаго сего города во всей Франціи. По отдаленности отъ столицы привозятъ ихъ въ фаянсовыхъ мысахъ; и хотя оболочка эта ни мало не питательна, но за то долго сохраняетъ ввѣренную ей драгоцѣнность. Изъ всѣхъ придуманныхъ способовъ къ удобнѣйшему странствію Перигородскихъ труфелей, сочетаніе ихъ съ утиными печонками, есть самое пріятное и экономическое; но подобныя наслажденія предоставлены однимъ земнымъ богамъ, сирѣчь богачамъ. Счастливы они если сластолюбивая гортань ихъ, можетъ покрайней мѣрѣ, чувствовать всю цѣну божественной сей яствы.

О дворовой Уткѣ.

Дворовая утка рѣдко когда съ вертела переходитъ на прихотли-

вые наши столы. Честь сія предоставлена дикой сестрицѣ ея, которой независимая, дѣятельная и совершенно ей свойственная жизнь, доставляетъ мясу ея какую-то возвышенность и совершенно оппмѣнный душокъ, о коемъ говорили мы прежде. Не для того однакожъ, чтобъ молодая горожанка, на вертелѣ, не могла почесться лакомствомъ, но потому что по скромности своей любитъ прятаться между рѣпой въ сочной поливкѣ. Ее приправляютъ также подъ сельдереемъ, анчоусами, цикоріемъ, съ огурцами, съ устрицами, въ чечевичномъ кулисѣ, по Италіански и пр. и пр. Всѣ сіи варіаціи выдуманы для разнообразія соусовъ и для прикрытія искуснымъ образомъ подлаго произхожденія нечистоплодныхъ сихъ краковокъ: ктожъ послѣ сего станетъ спорить, что нарядъ не дѣлаетъ ничего? отъ человѣка до

послѣдняго животнаго вездѣ нужна личина!

О Шамлиньонахъ.

Огородныя растѣнія ѣдятъ въ Февралѣ почти тѣже, что и въ предъидущемъ мѣсяцѣ; изключивъ изъ числа оныхъ цвѣтную капусту, которая становится рѣже, можемъ замѣнить ее шампиньонами, показывающимися обыкновенно на грядахъ въ семъ мѣсяцѣ, естли только холодъ не помѣшаетъ. Грибы сіи въ кухнѣ, то, что душа въ тѣлѣ. Собственно, въ видѣ пищи, готовятъ ихъ съ сметаною и даже жареными; болѣе же всего сушатъ ихъ, заготовляютъ въ уксусѣ по Майлетову рецепту, превращаютъ въ порошокъ и сохраняютъ во весь годъ для безпрерывнаго употребленія. Удивительно, какъ кухонной табакъ сей, по сіе время, нигдѣ, не попалъ еще въ откупъ.

МАРТЪ.

О морской рыбѣ.

Мы отложили до сего мѣсяца говорить о рыбѣ, которую ѣдятъ зимою; она почти таже, что въ Генварѣ и Февралѣ мѣсяцѣ, но въ Мартѣ является со всею уже славою. Въ сіе то время рынки завалены бываютъ Осетриною, Семгою, свѣжею Трескою, Типпоглосомъ, Палтусиной, Камбалою, Трахиною, Форелью, Лососиною, Мерланами, свѣжими Сельдями, бѣлыми и зелеными Устрицами и пр. и пр.

Естли бы мы вздумали войти въ подробное описаніе разнообразныхъ приготовленій, которыя дѣ-

лаютъ съ сими и надъ сими морскими жителями, то одними оглавленіями наполнили бы огромныя тетради. Изо всѣхъ питательныхъ произведеній, коими благотворное провидѣніе услаждаетъ вкусъ человѣка, нѣтъ ни единаго, надъ коимъ бы вымышленіе художника изощрялось съ такимъ явнымъ успѣхомъ, какъ надъ рыбою; а особливо надъ морскою, которая по свойству своему будучи приторна, должна заимствовать отъ искуства, и отъ искуства глубокоумствующаго и вѣдущаго тайну подстрекать сластолюбіе наше и возбуждать позывъ на ѣду. Сіе покажется съ перваго взгляда парадоксомъ, ибо, на столахъ, наименованныя нами рыбы, являются по большой части вареными или же на сковородѣ побывавшими; но принявъ и самое положеніе сіе за истинное, что должны сказать о кур-бульонѣ приправленномъ по-

всѣмъ правиламъ ученой кухни? Господа Авторы и по днесь еще не могутъ согласиться въ свойствѣ сего соуса, или лучше сказать новой стихіи сей приличной всякой рыбѣ, въ коей бываетъ она ни печоною, ни жареною, ни пряженою. Кухонная фармакопея наполнена правилами болѣе и менѣе прихотливыми о составленіи ессенціи сей, которая разнообразитъ и по самымъ даже климатамъ. Въ Ліонѣ на примѣръ, всюду окруженномъ лучшими виноградными садами, принято закономъ не опускать рыбы въ воду — однажды вышедшей изъ оной; а въ Парижѣ, гдѣ вино подороже, уставу сему не покоряются съ надлежащею строгостію. Кур-бульонъ дѣлаютъ скоромной и постной; не трудно однакожъ повѣрить, что первой гораздо сочнѣе; но какъ Церковь запрещаетъ оной въ положенные для воздержанія дни, то и

должно извлекать изъ кореньевъ сокъ, могущій уподобиться мясному; — и здѣсь-то потребно все напряженіе изобрѣтательнаго ума искуснаго и набожнаго повара, дабы отличиться предъ толпою простыхъ кашеваровъ и чумичекъ.

О Палтусѣ.

Малый палтусъ, прозванный по красотѣ своей морскимъ фазаномъ а по величественной тѣльности своей заслуживающій титулъ великопостнаго Короля, подается всегда въ кур-бульонѣ; это лучшій нарядъ при всей его цѣлости, и онъ уронилъ бы всю честь и славу пышнаго стола, естьлибъ кто осмѣлился разрѣзать его до подачи на столъ. Кругомъ обтянутой вѣнокъ изъ петрушки, соусъ изъ масла особо изготовленной — вотъ вся его прислуга: не забудьте однакожъ по-

ложить для раздачи золотую или по-крайней мѣрѣ позолоченую лопатку: употреблять ложку при толь великолѣпномъ случаѣ почтутъ совершенною нелѣпостію. Любящіе перемѣнные блюда готовятъ его по Голландски, по Монашески, по Перигордски, по Королевиному, въ кулисѣ съ раками, въ кастрюлѣ, съ карповыми молоками и пр. но палтусина въ кур-бульонѣ благороднѣе всего по нашему мнѣнію; подобясь героямъ величіемъ своимъ, любитъ онъ простоту ихъ: всякая уборка не льститъ, а обижаетъ его.

Но на другой день представленія его совсемъ уже не то: тогда позволяется и переодѣть его, хотя по превозходнымъ своимъ качествамъ нигдѣ не можетъ онъ укрыться. Лучшее изъ всѣхъ перераженій почитается Бегамелово, приправа такъ названная по имени Маркиза Бегамела Метрдотеля Лу-

довика XIV. изобрѣтателя оной — вѣчно прославившагося симъ рагу. Такимъ-то образомъ одна драма составила всю славу Пирона, Грессета, Латуша; да и самъ Мерсіе болѣе гремѣлъ Уксусникомъ своимъ, нежели всѣми своими парадоксами: Политическими, Астрономическими, Моральными и Литературными.

Объ Осетрѣ.

Осетръ въ разсужденіи цѣны и рѣдкости своей появляется во всемъ протяженіи своемъ на однихъ только Царскихъ пирахъ. Тогда готовятъ его навертѣлъ, нашпикованнаго анчоусами и угрями, поливая маринадомъ подбитымъ добрымъ кулисомъ съ раками. Блюдо это почитается и роскошнѣйшимъ и Велико-Пятничнымъ. Обыкновенно же покупаютъ осетрину звѣньями, чтобъ не сказать частичками, и готовятъ въ

рагу съ хлѣбною коркою, съ душистыми травами, съ скоромнымъ фрикандо, съ Турецкими бобами и рѣпою, или просто съ масломъ и уксусомъ; впрочемъ какъ бы ни приготовили ее, кушанье это все будетъ райскимъ. Тѣло ея не множко твердое и причиняетъ желудку частыя неваренія, припадокъ, коимъ всегда почти умираютъ духовные Князья и Кардиналы: кончина самая почетная для истиннаго Прихотника.

О Семгѣ и Лососинѣ.

Семга хотя и составляетъ подобно осетру особую державу въ морѣ, но не дичится и также заходитъ въ рѣки до самыхъ даже источниковъ. Лососина какъ ни изобильна въ Парижѣ, однакожъ всегда дорога потому, что долго стоитъ на сторожѣ и выжидаетъ нѣсколько дней съ удивительнымъ терпѣніемъ сво-

его покупщика, для того можно ее видѣть цѣлою на богатыхъ только столахъ и на званыхъ пирахъ, ибо она, сама по себѣ, отмѣнно жалуетъ церемоніалы. Самая почетная для нея приправа есть кур-бульонъ, особливо естли не забудутъ положить въ брюхо фунтъ хорошаго масла стертаго съ мукою. Также подаютъ ее панированною, въ печи поджаренною до румяности и съ соусомъ г а ш и; наконецъ заставляютъ ее прѣть въ брезѣ, обливъ двумя бутылками превосходнѣйшаго Шампанскаго вина Тайліеровскаго погреба, и вынувъ изъ купѣли убираютъ гласированными крылушками индѣйскихъ куриць и обкладываютъ дюжиною раковъ вареныхъ въ томъ же Нектарѣ. Лососина такимъ образомъ убранная есть дѣйствительно рѣдкая вещь и многіе бы заплатили, чтобъ посмотрѣть ее. Разрѣзную гото-

вятъ гласированною, въ маринадѣ, филеемъ, съ душистыми травами, въ винѣ Шампанскомъ, (рыба эта какъ всякой видѣть можетъ любитъ винцо, да и самое лучшее) и въ горшкѣ душеною. Звенья варятъ въ ухѣ, въ рагу и по мѣщански, башку же подаютъ въ брезѣ постномъ и скоромномъ. Наконецъ дѣлаютъ съ Лососиною холодные пастеты съ тою однакожь предосторожностію, чтобъ вынувъ полуспѣлою влить въ отдушину кружку жидкаго телячьяго и ветчиннаго кулису, и потомъ опять поставить, чтобъ дошелъ и получилъ румяной цвѣтъ, безъ коего всякой пастетъ также будетъ казистъ, какъ и ненарумяненная блондинка при свѣчахъ.

О Тунцѣ.

Мы не намѣрены говорить о Тунцѣ, которой ловится въ Среди-

земномъ Морѣ и слѣдственно никогда не доходитъ въ Парижъ свѣжимъ: ибо мы получаемъ его въ пастетахъ или въ маринадѣ съ непорочнымъ масломъ. Рыба эта именованная телятиною Картезіанскихъ монаховъ, имѣетъ и бѣлизну и вкусъ ея.

О Гиппоглосѣ, маломъ Палтусѣ, Камбалѣ и пр.

Гиппоглосъ и палтусина меньшаго рода, суть самыя деликатныя рыбы; первая почитается морскимъ кремомъ, обѣже на равнѣ съ большою палтусиною предпочитаются въ кур-бульонѣ. Камбалу и Трахину ѣдятъ только жареную; но за столомъ отдѣленныя по слоямъ, облитыя лимоннымъ сокомъ съ доброю ложкою непорочнаго масла, сдабриваются непонятнымъ образомъ

для вкуса и для желудка. Докторъ Гастальди, коего примѣръ служитъ закономъ, какъ въ наукѣ долгожитія, такъ и въ объяденіи не станетъ ѣсть ихъ иначе. Жареный Мерланъ признанъ деликатнымъ кускомъ и въ постномъ идетъ на всѣ столы, естли только бываетъ потолще обыкновенныхъ. Свѣжіе сельди на рашперѣ, съ соусомъ въ Бордейновой душистой горчицѣ, почитаются лучшимъ между-блюдіемъ; этикетъ требуетъ, чтобъ онѣ были съ молоками (въ это время онѣ ихъ теряютъ и для того будемъ объ нихъ говорить не много по позже, также какъ и объ Мерланахъ), безъ коихъ не могутъ быть приняты въ общества избранныя по превосходству; словомъ сельдь безъ молокъ въ такомъ же уваженіи, какъ аптека безъ сахару, или поставщикъ безъ кредита.

Что касается до устрицъ, до коихъ Парижане такъ лакомы, а особливо до привозимыхъ изъ Дieппа, изъ Канкаллы и даже Маренны, то между ими и поставляемыми сухимъ путемъ и на баркахъ, есть такая разница какъ между небомъ и землею. При всемъ томъ сухопутныя гораздо свѣжѣе и деликатнѣе, однакожъ во время холодовъ и барочныя приемлются съ охотою, дни съ два по пріѣздѣ.

Устрицъ ѣдятъ обыкновенно сырыхъ прежде горячаго. Многіе даже думаютъ, что иначе нельзя ихъ и подавать, и едва только для прикрасы позволяютъ себѣ посыпавъ ихъ мѣлкимъ перцемъ, вспрыснуть лимоннымъ сокомъ. Чтожъ бы они сказали узнавши, что изобрѣтено болѣе двадцати разныхъ способовъ приготовлять устрицы? Что ихъ приправляютъ глупышами, въ добѣ, съ пармезаномъ, въ ка-

етрюлѣ, въ гаши, въ соломѣ, фаршированными, пряженными, въ прыжкахъ, жареными на рѣшеткѣ и въ папильотахъ; что изъ нихъ дѣлаютъ рагу скоромное и постное, всякаго рода уборку, похлебки и даже маленькіе пирожки? Тогда-то, сознавши свое невѣжество, смирились бы они предъ всеобъемлющимъ искуствомъ занимающимъ насъ, и увѣрились бы, что оно только доставляетъ намъ прочныя и разнообразныя наслажденія.

Устрицы, какъ мы уже замѣтили, почитаются обыкновенною и почти необходимою Увертюрою всѣхъ зимнихъ завтраковъ. Но увертюра эта обходится иногда очень дорого, вопервыхъ потому, что требуетъ великаго разхода на лучшее бѣлое вино, послѣ коего не позволяется уже подавать посредственнаго; во вторыхъ, отъ нескромности нѣкоторыхъ гостей, которые всю славу

поставляютъ въ томъ, чтобъ нѣсколько сотенъ устрицъ опустить въ глупо-чванливое брюхо свое. Наслажденіе вдвойнѣ скотское, ибо не только не доставляетъ дѣйствительнаго удовольствія, но и огорчаетъ нерѣдко почтеннаго Амфитріона (хозяина). Опытомъ дознано, что за пятымъ или шестымъ десяткомъ, устрицы перестаютъ льстить вкусу и возбуждать апетитъ.

О рыбѣ прѣсныхъ водъ.

Рѣки и озера спорятъ также съ моремъ о преимущественномъ доставленіи въ продолженіи сего мѣсяца легкой пищи на наши столы. Между рыбами, которыми онѣ снабжаютъ насъ, карпъ и щука заступаютъ по всему праву первое мѣсто. Послѣдняя, которую можно назвать Амазонкою прѣсныхъ водъ,

отмѣнно казиста; легкій же и ровный станъ ея, красивый хвостъ и цѣлые ряды зубовъ, доставляютъ ей видъ столь же щегольской, какъ и страшный. Прудовой корсеръ сей любитъ опустошеніе и почти всѣхъ пожираетъ: въ одномъ только человѣкѣ находитъ онъ своего владыку. Въ родѣ своемъ это маленькій крокодилъ.

О Щукѣ.

Щука готовится на безконечные манеры: ихъ приправляютъ по Женевски, по Нѣмецки, въ бѣломъ соусѣ, душеною, въ кастрюлѣ, пряженою, въ салатѣ, фаршированною, въ горячемъ пастетѣ, въ тортѣ и пр. но самая благородная подача, есть изъ вертеля, нашпиковавъ угремъ въ постной день и снегомъ въ скоромной. Во время вертелообращенія нужно окроплять ее до-

брымъ бѣлымъ виномъ и лимоннымъ сокомъ; буде же кто хочетъ полакомиться, то подаютъ ее хотя и жареную: подъ соусомъ въ кулисѣ, въ которой опускаютъ нѣсколько анчоусовъ и устрицъ заморенныхъ съ каперсами и бѣлымъ перцемъ. Ничто не краситъ такъ щуки какъ нарядъ сей; но чтобъ удостоиться чести сей надобно ей быть болѣе нежели посредственной величины.

О Карпѣ.

Но съ кумомъ ея карпомъ не такъ нѣжно обходятся, изключая тѣхъ, которые вышедъ изъ Рейна, шествуютъ съ великою пышностію изъ Стразбурга въ Парижъ. Надобно однакожъ сказать изъ любви къ правдѣ, что Карпы сіи никогда не видали рѣки Рейна. Ихъ ловятъ въ Линдрскихъ, Гондршан-

скихъ и въ другихъ Лотарингскихъ озерахъ, и молоденькихъ привозятъ въ Стразбургъ, гдѣ оканчивается воспитаніе, или лучше сказать разкармливаніе ихъ, въ подводной Ильской Семинаріи. Нѣкоторые изъ нихъ стоютъ до тридцати луидоровъ: (около 150 рублей). Въ 1786 году случилось намъ видѣть тамъ одного Карпа, которой два раза побывавъ въ Парижѣ возвратился въ Стразбургъ, не найдя по себѣ купца: онъ ѣздилъ на куріерскихъ, не видавъ другой пищи, кромѣ хлѣба размоченнаго въ винѣ.

Не нужно говорить, что такихъ гостей провожаютъ всегда кур-бульономъ, и что блюдо это почитается Княжимъ кускомъ, а въ небытность ихъ лакомствомъ Коронныхъ Поставщиковъ и Откупщиковъ. Сазанчики Ронскіе и прекрасные Карпы Сейнскіе въ великомъ уваженіи и также готовятся

какъ и вышесказанные — Слѣдственно пословица: на своей родинѣ трудно блеснуть, здѣсь не у мѣста. Но средней величины Карповъ не подаютъ иначе какъ жареными, упаренными въ собственномъ соку, въ фрикассе подъ цыплята или фаршированными. Кушанье это чрезвычайно здоровое и приятное, особливо когда по выходѣ изъ озера Карпикъ, побывавъ въ проточной водѣ, оставитъ тиносвиноватые свои привычки и приметъ благородную осанку. Самой большой привалъ Карпамъ бываетъ въ великой постъ: — ихъ привозятъ со всѣхъ сторонъ. Извѣстно, что молоки ихъ признаны самымъ деликатнымъ кушаньемъ; ихъ продаютъ особо и подаютъ на столъ жареными на сковородѣ, въ рагу въ тортѣ и пр. Языки большихъ Карповъ, вареные въ кур-буйльонѣ, получаютъ удивительный вкусъ. Истин

ные Лакомки любятъ ихъ до безумія и спрашиваютъ всегда голову, чтобъ достать языкъ. Не рѣдко однакожъ обманываются они въ своемъ чаяніи: чтобъ насмѣяться надъ сластолюбіемъ сихъ господчиковъ, торговки прячутъ языки подъ хвостъ.

О Форели и Тѣнь-рыбѣ.

Форель и Кавалерская-тѣнь, вышедшія изъ Женевскаго озера, составляютъ отмѣнныя блюда, которыми рѣдко кому удается лакомиться. Пригожая форель, вареная въ кур-бульонѣ и подправленныя Женевскимъ соусомъ, напоминающимъ объ ихъ произхожденіи и которой болѣе прочихъ идетъ къ нимъ, краситъ и самые нарядные столы. Тѣнь-рыба приготовляется такимъ же образомъ и потому токмо достойна замѣчанія, что во

всей поднебесной одну эту только тѣнь можно щупать.

Объ Угряхъ.

Хотя угорь и не подымаетъ носа такъ высоко, и по низкой своей породѣ и поведенціи, скрывается всегда отъ свѣта, но скромность его награждается ласковымъ пріемомъ на всѣхъ богатыхъ столахъ. Однакожъ во всемъ своемъ ростѣ и дородствѣ никогда не смѣетъ показаться даже и въ Татарскомъ нарядѣ—изо всѣхъ приправъ приличнѣйшемъ для угрей необыкновенной величины; правда, въ послѣднемъ семъ случаѣ, можно взопкнуть ево на вертель, начинивъ трюфелями, обернуть въ масляную бумагу и предъ подачею облить ученымъ соусомъ. Но такова почесть предоставлена для однихъ только уродовъ. Обыкновенное

употребленіе его въ мателотѣ; главное же лицо играетъ онъ въ приправахъ и прикрасахъ. Любезной Ла-Фонтейнъ доставилъ ему безсмертіе въ другомъ видѣ; но теперь въ сказкахъ его только можно найти паштеты съ угрями. Революція и дороговизна истребили подобную роскошь.

Объ Окунѣ и Ершахъ.

Приморской окунь и ершъ, такъ деликатны, и вкусомъ такъ нѣжны, что признаны спасеніемъ больныхъ. Ни въ чемъ нельзя ихъ такъ хорошо приправить, какъ сваривъ въ Батерфишъ и сдѣлавъ соусъ изъ хорошаго коровьяго масла.

О Налимахъ.

Налимъ приготовляется также какъ и угорь, но такъ рѣдокъ, что

во весь постъ не увидите его болѣе двухъ разъ. Многіе подаютъ его въ компотѣ, жаренымъ, гласированнымъ со шпегомъ, по Итальянски, по Римски, по Пруски, въ Шампанскомъ винѣ и въ рагу съ собственными его печенками. Печенки сіи почитаются такою деликатностію, что и самые милліонщики однажды только въ своей жизни заказываютъ сіе блюдо, дабы имъ можно было сказать, что наконецъ достигли они до величайшаго блага, предоставленнаго богатымъ только обжорамъ.

О Пискарѣ, Лещѣ и о Ракахъ.

Прочія рыбы прѣсной воды не заслуживаютъ вниманія прихотливаго Лакомки. Однакожъ жареные, крупные пискари, право нейдутъ въ число ординарныхъ блюдъ: это рѣчная корюха замѣняющая зубочистки

въ концѣ наряднаго стола. Жареные лещи и самые даже лини въ такой же чести какъ и уклейка; они парадируютъ у однихъ только глупцовъ да купцовъ. Что же касается до раковъ, то средніе идутъ во всѣ уборки — имъ же нѣтъ числа — постныя и скоромныя; крупные же свареные въ кур-бульонѣ, а и того лучше на Шампанскомъ винѣ, красуясь между первѣйшими холодными, представляютъ глазамъ нашимъ истинное подобіе неопалимой купины, которая однакожъ жжется: ибо блюдо это не обходится дешевлѣ пяти луидоровъ (25 руб).

Изъ сего описанія видѣть можно, что и покаянные дни посвящены у насъ рыбному обѣденію. Правда, въ это время рыба бываетъ самая лучшая и церковной уставъ, кажется, согласуется съ нашимъ сластолюбіемъ. Впрочемъ и по пра-

виламъ даже политической экономіи нужно оставлять животныхъ въ покоѣ для распложенія; кто не чувствуетъ, что мяса сдѣлались дороже и хуже съ тѣхъ поръ, какъ перестали наблюдать посты съ должною строгостію.

О мучныхъ.

Огородныя растѣнія ведутся и въ Мартѣ тѣже самыя, коими довольствовали насъ Генварь и Февраль мѣсяцъ; и какъ земля не производитъ ихъ болѣе, то и ѣдятъ въ прокъ запасенныя. Цвѣтная капуста становится невидимкою; за то сладкія коренья, а особливо картофель получаетъ всю свою полноту и доброту. Но въ постъ всего болѣе употребляютъ мучное, бѣлые Турецкіе бобы, чечевицу и горохъ. Изъ трехъ огородныхъ сихъ овощей, первымъ только позволя-

ютъ являться цѣликомъ въ междублюдіяхъ большихъ столовъ, или тюфякомъ подъ бараньей ногою; остальные, безъ кулиссъ или безъ пюре (не протертыми), не смѣютъ и показаться: какъ бы то ни было Счастливцы нашего вѣка не согласятся уступить первенства своего, по примѣру Исава, за блюдо сочевицы; можетъ быть потому, что право сіе во Франціи ни къ чему теперь не ведетъ.

АПРѢЛЬ.

О Желѣзницѣ.

Первые дни сего мѣсяца большою частію принадлежатъ еще къ посту, и доставляютъ намъ Желѣзницу, морскую рыбу заходящую въ рѣки искать Прихотниковъ, которые оказываютъ ей все должное уваженіе. Они-то придавъ ей титулъ водянаго орѣха изъ тощей и щедушной, каковою бываетъ она при выходѣ изъ моря, дѣлаютъ ее жирною и мясистою; иногда ѣдятъ ее въ кур-бульонѣ, обыкновенно же подаютъ жареною на сковородѣ или на рѣшеткѣ, на здобномъ фаршѣ изъ щавеля, гдѣ также любитъ

она покоиться, какъ и красавицы на софѣ.

О Барашкѣ.

Барашки и окорока никогда не бываютъ въ такой чести, какъ на Святой Недѣли; первые красуются между жаркими, а послѣдніе между холодными. И хотя мясо барашка, по чрезвычайной молодости своей, почитается приторнымъ и тяжелымъ къ сваренію желудка, но все прощаютъ ему за отмѣнную его бѣлизну и нѣжность. Задняя часть барашка на вертелѣ всегда будетъ нарядным блюдомъ, особливо когда смявъ съ фунтъ хорошаго масла съ петрушкою, лукомъ и другими мѣлкоизрубленными душистыми травами, сдѣлаешь катышекъ и запустишь его въ парной пахъ, прежде нежели станешь разрѣзать; отъ простой операціи сей получишь уди-

вительной соусъ, которой придаетъ мясу и вкусъ и тучность, коихъ барашекъ по свойству своему не можетъ имѣть. Лакомки ни во что ставятъ жаренаго барашка безъ сей операціи, которая всѣхъ гостей заставляетъ глазѣть съ удовольствіемъ. Мы замѣтили уже, что всѣ рагу сего рода, приправляемые за столомъ, возбуждаютъ радость и апетитъ Знатоковъ, а особливо когда бѣлыя и полныя ручки молодой и прекрасной женщины примутся за сію работу.

Объ Окорокахъ.

Баіонскіе и Маинцкіе окорока въ особомъ у всѣхъ уваженіи; сіе происходитъ сколько отъ искуства приготовлять ихъ, столько и отъ личнаго достоинства тамошнихъ свиней, которыя подъ двумя широтами, толь различными, соединяютъ

почти одну степень превозходства. Баіонскіе окорока, которые должно всегда выписывать сухимъ путемъ, потому что море отымаетъ у нихъ большую часть ихъ доброты, достигаютъ до необыкновенной величины и вѣсомъ не бываютъ менѣе полупуда; Маинцкіе гораздо меньше, но вкусомъ нѣжнѣе. О семъ не смѣли мы и говорить, доколѣ они были заграничнымъ товаромъ; но теперь какъ по милости нашихъ завоеваній сдѣлались они краевымъ лакомствомъ, можно хвалить ихъ безъ ущерба собственнаго патріотизма. Окорока готовятъ на вертелѣ, по Нѣмецки, подъ Шампанскимъ, безъ воды и огня запеченными, дѣлаютъ изъ нихъ жизненную Эссенцію, которая въ ученой кухнѣ, а особливо вышедшая изъ Лабораторіи знаменитаго Прево, значитъ тоже, что въ Аптекахъ Панацеа, или всемірное лѣкарство; съ тою только разни-

цею, что послѣдніе ищутъ его и теперь еще, а первые изобрѣли уже и употребляютъ ее съ очевидною пользою. Замѣтимъ также, что окорока ни коимъ образомъ нельзя испортить даже поджаривъ на сковородѣ, въ уксусѣ, изрѣзавъ ломтями ипр. но всѣ подобныя приготовленія идутъ только къ окорокамъ нижняго чина — изъ деревень привозимымъ: Баіонскіе же и Маинцскіе требуютъ, чтобъ ихъ подавали на ряду съ капитальными холодными, панированными и убранными или же гласированными въ чрезвычайныхъ случаяхъ, какъ-то: на свадебныхъ пирахъ, на балахъ и пр. Лучшее ихъ время о Святой Недѣлѣ, но и до Троицына дня наряжаютъ еще ихъ на парадную смѣну всѣмъ жаркимъ. Нигдѣ однакожъ не отдаютъ имъ, по достоянію ихъ, такой чести какъ за завтраками. Стоитъ только позвать патерыхъ или

шестерыхъ пріятелей для именитаго сего Маинцкаго гостя и въ полчаса не станетъ его, особливо когда не пожалѣютъ родимыхъ его каплей Рейнскаго вина, а для Баіонскаго окорока Руссильонскихъ винъ. Кому своя родина не мила! и когда какъ говорятъ самый дымъ ея пріятенъ, то кто станетъ спорить чтобъ краевое вино не помогало варенію желудка.

Ле Сажъ, столько же прославился въ Парижѣ паштетами своими съ Баіонскими окороками, какъ и однофамилецъ его Географическимъ Атласомъ. Преемникъ его Ле Бланкъ, дошедшій по сей же части до безсмертія, готовитъ пастеты сіи во всей ихъ славѣ и во всей добротѣ. И такъ да позволятъ намъ примѣтить здѣсь, что изо всѣхъ рѣдкихъ библіотекъ, Лебланкова, любопытнѣе прочихъ въ началѣ Апрѣля мѣсяца. Удивительное, по единообразію своему

собраніе, отъ полутора тысячи до тысячи восемъ сотъ Баіонскихъ окороковъ (изъ коихъ послѣдній вѣсомъ полпуда, за ноги развѣшенные по всѣмъ ярусамъ дома, такъ, что потолки, полы, стѣны, полки и самыя пустоты, завалены или унизаны ими), представляетъ единственный въ своемъ родѣ о б з о р ъ. Безцѣнное хранилище это раздѣляется одними рѣшетками, дабы воздухъ проходя свободно, могъ лелеять и сберегать неподражаемыя сіи творенія. Днемъ не позволяютъ имѣть входъ въ новозаведенную библіотеку сію, избѣгая докучливыхъ посѣтительницъ — мухъ; а чтобъ не закрались туда ни мыши, ни крысы, то вся кладовая поручается въ вѣденіе чернопѣгаго Мурлая, и сіе воздержное животное, тѣмъ болѣе походитъ на многихъ библіотекарей, что никогда не прикасается ко ввѣренному ему кладу. Слава имени его такъ разпро-

странилась по всему Парижу, что многія красавицы заѣзжаютъ въ каретахъ осыпать его похвалами и ласками, которыя принимаетъ онъ со смиреніемъ, по истиннѣ назидательнымъ. Честность его вознаграждаютъ правда обильнымъ кормомъ, но при всемъ томъ неблазнивость его пребудетъ всегда примѣрною. Ибо сколько знаемъ мы такихъ людей, которые получая и добрую плату и хорошее содержаніе, не могутъ однакожъ похвастаться ни воздержностію своею ни вѣрностію!! Хотя же всѣ эти окорока выписываются для паштетовъ, для коихъ иногда и не достаетъ еще необъятной сей провизіи, при всемъ томъ услужливый Лебланъ отпускаетъ ихъ коротким своимъ пріятелямъ вареными по его вкусу. Счастливъ тотъ, кому удастся полакомиться, на Свя-

тою Недѣлѣ, около сочнаго и деликатнаго сего блюда.

Апрѣль мѣсяцъ хотя и не сотворенъ для сухоядѣнія однакожъ не можетъ равняться лакомыми блюдами съ тремя старшими своими братьями. И для того, одинъ знаменитый сочинитель, описывая „весну сказалъ :„ Сколь съ одной „стороны пріятно годовое сіе вре„мя для любящихъ природу, столь „напротивъ того неблагодарно оно „для любящихъ живность, дичину, „огородныя растѣнія и плоды.„

Слѣдственно надобно изворачиваться запасомъ мясныхъ рядовъ, мелединть бараниною пока не дождешься своего, и пробавляться окороками въ ожиданіи свѣжихъ стручьевъ и макрелей, которые не замедлятъ своимъ пришествіемъ.

О Спаржѣ.

Въ концѣ сего мѣсяца появляется спаржа, что служитъ совершеннымъ утѣшеніемъ для тѣхъ, кои наскучивши картофелями и вылущенными мучными овощами, вздыхаютъ о зелени.

Растѣніе сіе, всегда дорого стоющее въ Парижѣ и однимъ богачамъ *приличное, потому* что мало имѣетъ въ себѣ сущности и слегка возбуждаетъ . . . есть самое деликатное кушанье. Лучшая приходитъ изъ Вандомы и превосходство ея надъ растущею въ окрестностяхъ Парижа столь извѣстно, что едва можно повѣрить, чтобъ это было одно и тоже растѣніе. Толстыя подаютъ вареными въ водѣ, и ѣдятъ съ бѣлымъ соусомъ или съ деревяннымъ масломъ — за неимѣніемъ Прованскаго. Мѣлкіе готовятся на подобіе сахарнаго горо-

ча для обольщенія нашей надежды и ускромленія нашего нетерпѣнія; но коль скоро настоящій горохъ покажется, то и не смѣютъ уже представляться въ семъ видѣ. Такимъ точно образомъ поблекшая осенняя красавица, при ночномъ пирѣ, съ помощію ослѣпляющаго освѣщенія, уловившая наши вздохи, скрывается при появленіи Зари и не смѣетъ выдержать сравненія съ Ивою *), нарядившеюся также, какъ дѣвица . . . (читатель вѣрно не ошибется въ своемъ сравненіи), въ свѣжій только цвѣтъ свой и въ восемнадцатилѣтнюю весну.

Спаржу ѣдятъ также а — ла кремъ, въ соку, и даже въ яичницѣ; она служитъ уборкою для многихъ рагу, идетъ въ варенье и пр. но мы должны повторить, что лучшій ихъ

---

*) Ива или Гебба, Богиня Красоты.

нарядъ — натуральный, цѣликомъ свареные. Междублюдіе это вкуснѣе всѣхъ прочихъ — и, никакого пучка не ламаютъ съ такою пріятностію какъ пучекъ спаржи: ее берутъ рукою и ложка замѣняющая пальцы, доказала бы, что вы не умѣете жить въ свѣтѣ.

МАЙ.

О Макрелѣ.

Макрель призываетъ насъ и, признаться, появленіе его въ Парижѣ составляетъ одну изъ главнѣйшихъ пріятностей весны. Рыба эта *) имѣетъ нѣчто общаго съ добренькими женщинами: — весь свѣтъ любитъ ее; она необходима для всѣхъ и вездѣ ей ради: мѣщанинъ и откупщикъ принимаютъ ее съ одинаковымъ радушіемъ и удо-

*) На національномъ языкѣ названіе рыбы сей означаетъ сводчика. Читатель понимаетъ какого рода.

вольствіемъ ; нарядная, по всѣмъ правамъ, идетъ за столъ вельможъ и богачей, а нижняго разбора жалуютъ больше всего недостаточные люди, словомъ оба пола гоняются за нею; она всѣмъ равно нравится — молодымъ и пожилымъ.

Повара давно уже щеголяютъ искуствомъ своимъ приправлять макрелей; и хотя дворецкаго вкусъ то есть: жарить на рѣшеткѣ въ въ масляной бумагѣ, разрѣзавъ вдоль спины и начинивъ добрымъ кускомъ масла, смятаго съ душистыми травами въ великомъ у всѣхъ употребленіи, однакожъ за пышными столами рыба эта является въ Гишпанскомъ нарядѣ, шпикованная, или въ Фламандскомъ, или же въ коробочкахъ, въ фрикандо, съ раками, въ Папильотахъ и даже въ ухѣ. Готовятъ ее и въ скоромномъ. зажаривъ въ ветчиномъ салѣ и обливъ шаковою же Эссенціею, когда

поспѣетъ. Послѣдній методъ отмѣнно сочный и солощеватый. Слѣдственно макрель можетъ поджигать апетитъ и возбуждать при увядшій темпераментъ.

О молодыхъ Голубяхъ.

Голубей ѣдятъ почти во весь годъ, зная, что животное сіе особенно любитъ распложать свой родъ; однакожъ можно бы подумать, что голубь дожидается возвращенія зеленаго гороха, чтобъ явиться во всей своей красѣ и представить намъ, обще съ нимъ, одно изъ лучшихъ весенніхъ междублюдій. Но симъ еще не оканчивается угодливость его; голубокъ во всѣхъ случаяхъ способствуетъ выставлять таланть искуснаго повара. И потому-то, иногда видимъ его въ мѣщанскомъ нарядѣ, въ брезѣ, въ Гобертовомъ, въ Дофиновомъ, въ Голландскомъ и въ

Лунномъ соусѣ, иногда же въ Станиславскомъ, въ Люксенбургскомъ въ Королевскомъ, въ этуфадѣ, въ васильках, въ густомъ бульонѣ, въ окорочномъ рагу, въ пармезанѣ; также съ каперсами, съ черепахами, съ рѣпою, въ карбонадѣ, въ компотахъ, гласированнымъ, въ маринадѣ и въ пеплѣ; потомъ, изъ кающагося сдѣлавшись пьяницею, купается онъ въ водкѣ и даже въ спиртѣ. Это не птица, а настоящій оборотень! И дѣйствительно, никто не въ состояніи исчислить всѣхъ его превращеній: изъ него дѣлаютъ болѣе десяти разныхъ похлебокъ, душеное въ паштетномъ горшкѣ, разные торты и пр Наконецъ, взоткнутый на вертель, обернутый ветчиннымъ саломъ и спеленанный въ виноградныхъ листьяхъ, представляетъ, хотя и втораго класса жаркое, но принятое съ уваженіемъ даже и у

первокласныхъ особъ, гдѣ умѣютъ рѣзать его, по правиламъ искуства, и знаютъ какъ подчивать дамъ большаго свѣта милымъ симъ задкомъ.

О Зеленомъ Горохѣ.

Мѣлкій, сахарный, лущеный горошекъ! вотъ любимый Майской напѣвъ, и тонъ этотъ милліонъ разъ пріятнѣе для лакомыхъ ушей, чѣмъ всѣ языколомныя аріи комическихъ оперъ. Въ самомъ дѣлѣ, можно ли быть равнодушнымъ при появленіи сладкой, нѣжной и деликатной сей овощи? Овощь, которая четыре мѣсяца сряду доставляетъ намъ неописуемое наслажденіе, которая сочетается со всѣми мясами и со всякою живностію, и которая сама по себѣ составляетъ красу и доброту лучшихъ блюдъ?

Огромнѣйшей книги, въ большую четверку, не достало бы для исчисленія всѣхъ приправъ выдуман-

ныхъ для гороха. Его готовятъ ала-кремъ, по мѣщански, по Фламандски, со шпикомъ, въ постныхъ и скоромныхъ похлебкахъ, въ зеленомъ пюре, столь же разнообразномъ какъ и безконечномъ; постилаютъ подъ телячью грудинку, подъ птичьи потроха, подъ молодыхъ голубей, подъ крошечныя нарядныя котлетки, подъ бараньи ножки; мѣшаютъ въ фрикассе съ цыплятами, съ поднебеньями, съ телячьими ушами и пр. Словомъ, нѣтъ животнаго, ни на землѣ ни въ поднебесной, которое бы не вмѣнило себѣ въ особую честь, вступить съ Царемъ Горошкомъ въ союзъ, къ полному и неизмѣняемому удовольствію любосочнаго апетита нашего.

И такъ, до колѣ можемъ еще ѣсть мѣлкой зеленой горохъ — до толѣ никто да не имѣетъ права почитать себя несчастнымъ, осо-

оливо, когда горошекъ сей, приготовленный вмѣсто соуса, но безъ соуса, напитанный хорошимъ масломъ и, собственнымъ сокомъ какъ бы циментомъ связанный, предстанетъ въ видѣ зеленой горы, въ коей всякъ жадничаетъ рыться и до дна добиться.

Буде убо благословенъ преблаженный Маіѣ, отверзающій врата макрелѣ, зеленому гороху и милымъ голубятамъ! И дѣйствительно, мѣсяцъ этотъ столь же любезенъ для Прихотниковъ какъ и для влюбленныхъ, съ тою только разницею, что любовь имѣетъ свое скоропреходящее время, а услажденіе стомаха, подобно счастливому Царству, продолжается во всю жизнь.

О коровьемъ Маслѣ.

Грѣшнобъ было, разставаясь съ Маіемъ мѣсяцемъ, не сказать ни

слова о маслѣ. Какъ травы и растѣнія бываютъ тогда во всемъ своемъ соку, такъ равно и масло во всей своей добротѣ. Лучшее, какое только можно имѣть въ Парижѣ, приходитъ зимою изъ Изини, а лѣтомъ изъ Гурне (Совершенное сходство съ нашимъ Колонистскимъ и Чуконскимъ масломъ). Первое употребляется для лакомства, послѣднее же для кухни и имѣетъ особенный вкусъ весьма ощутительный въ соусахъ; самая справедливость называетъ его сливочнымъ. Обыкновенное масло, какъ бы ни было хорошо, идетъ только для простаго народа.

ІЮНЬ.

Чѣмъ болѣе приближаемся къ лѣту, тѣмъ болѣе кругъ нашъ ястственныхъ наслажденій умаляется. Мы подразумѣваемъ наслажденія, прочныя, которыя доставляютъ намъ мясные и курятные ряды, поля и лѣса; ибо прозябательныя наслажденія, на противъ того, въ это время бываютъ безконечны. Счастливое и премудрое соображеніе Провидѣнія, которое по неизмѣняемой своей благости уразумѣло, что легкія ястивы болѣе свойственны лѣтомъ для человѣческаго желудка, нежели сочныя мяса! Если бы перестали насиловать Природу и довольствовались тѣмъ, что она

производитъ въ каждое годичное время, здоровье и вкусъ нашъ были бы по лучше; но разслабленіе или невареніе желудка, есть слѣдствіе естественное невоздержности и того самонадѣянія, съ каковымъ идемъ мы во преки порядка вещей и временъ, коего однакожъ никто еще не нарушалъ безъ наказанія.

Мяса въ нынѣшнемъ мѣсяцѣ тѣже самыя, что и въ предъидущихъ мѣсяцахъ. Вся разность состоитъ въ добротѣ. Телятина бѣлѣе и лучше, баранина душистѣе, перемѣна долженствующая произойти отъ свѣжей травы послѣ долговременнаго сухоядѣнія. Что касается до говядины, то она признаться, довольно хороша, но не та, которою будетъ подъ исходъ Осени: когда оставивъ тучныя пажити, на коихъ трава растетъ, такъ сказать подъ зубами быка, самъ онъ изволитъ упитаться тѣмъ питательнымъ со-

комъ, которой доставляютъ ему зеленѣющіе луга — истинные кормильцы человѣка, переставшаго сосать.

Хотя лѣтняя пора не выгодна для живности, однакожъ мѣсяцъ этотъ можетъ уже представить намъ цыплятъ, молодыхъ —: пулярдокъ, индѣекъ, утятъ, дѣвственныхъ пѣтушковъ и голубятъ всякаго рода. Мы говорили уже о молодкахъ, о пулярдкахъ и утятахъ, при всемъ томъ, изъ отличнаго къ нимъ почтенія, не можемъ не сказать здѣсь, что въ это время достигаютъ они всей своей славы: ибо слава пулярдки въ томъ заключается, чтобъ быть жирною, равно какъ и слава Стихотворца, особливо же Заученаго Человѣка, въ томъ поставляется, чтобъ казаться чахоткимъ. Не были также забыты и голуби, истинные друзья человѣка, которыхъ во всякое почти время находитъ онъ во кругъ себя. И

такъ остается теперь сказать слова два о дѣвственномъ Пѣтушкѣ и о Молодкахъ индѣйскихъ.

О дѣвственномъ Пѣтухѣ.

Дѣвственный пѣтухъ, какъ и самое имя его гласитъ, есть холостякъ птичьяго двора. Сею только воздержностію отъ плотоугодія приобрѣтаетъ онъ тотъ вкусъ и благоуханіе, которыя совершенно и по преввозходству отличаютъ пѣтушка отъ дядюшки его каплуна, по неволѣ отрекшагося отъ сладчайшихъ утѣхъ сего свѣта, дабы тѣмъ болѣе умножить наши наслажденія и отъ племянничка его цыпленка, котораго заставляютъ умирать не вкусивъ оныхъ. Нецѣломудренный пѣтухъ, всегда будетъ жосткъ; и для того-то Дѣвственники почитаются самымъ рѣдкимъ лакомымъ и возбудительнымъ . . .

кускомъ. Дѣвственника сего готовятъ на вертелѣ, просто въ ветчинной оберткѣ: шпикъ есть для него обида, а рагу явное безчестіе.

Но о пѣтушьихъ гребняхъ не льзя сего сказать. Они входятъ во всѣ густыя похлебки, въ лучшія рагу, въ фарши и пр. главное же ихъ употребленіе — уборка: ибо блюда гребешковъ, въ разсужденіи высокой цѣны, никто не можетъ имѣть, изключая Лукулловъ нашего времени.

О молодой Индѣйкѣ.

Молодая индѣйка, которая въ семъ мѣсацѣ начинаетъ уже помаживать своими крылушками, идетъ въ число нарядныхъ жаркихъ, и за неимѣніемъ дичины присутствіе ея всѣхъ гостей радуетъ. Но колоть милыхъ сихъ подростковъ не откормивши и не давши имъ войти въ силу, значитъ: ѣсть лучшій плодъ въ цвѣтѣ. Къ тому жъ должны мы

присовокупить, желая возпротивиться сколько отъ насъ зависѣть будетъ, посыдному сему дѣтоубійству, что лучшую индѣйку изъ чванства любятъ лишь, а не по вкусу и добротѣ; по тому что она болѣе льститъ тщеславію своимъ дородствомъ, нежели гортани своимъ запахомъ. Чтобъ взманить апетитъ по крайней мѣрѣ ложною наружностію, почти всегда шпикуютъ ее: обида, которой никто еще не думалъ дѣлать настоящей индѣйкѣ, и которой конечно она не потерпитъ.

Изключая новой ловли трески, почти не видать хорошей рыбы въ семъ мѣсяцѣ. Однакожъ большая камбала, которая приходитъ къ намъ во весь годъ и никогда не пріѣдается, лѣтомъ бываетъ тоньше, и изъ всѣхъ рыбъ она одна не боится сильныхъ жаровъ, почему и употребляютъ ее въ это время съ

великимъ удовольствіемъ. Камбала бываетъ двухъ родовъ: большая и малая; ее подаютъ обыкновенно подъ бѣлымъ соусомъ, когда попадается свѣжею и въ поджаренномъ маслѣ съ петрушкою, когда сомнѣваются, что она подозрительна. Искусный однакожъ поваръ презираетъ простонародныя эти приготовленія и подастъ вамъ камбалу въ соусѣ изъ собственныхъ ея печонокъ, или въ Робертовомъ, также въ рагу или жареною.

Карпъ, форель и окунь изъ рѣчныхъ рыбъ наиболѣе уважаются въ лѣтнюю пору.

Но Іюнь мѣсяцъ снабжаетъ въ изобиліи всѣми растѣніями столы наши жадные до зелени. Кромѣ зеленаго гороха, отмѣнно вкуснаго и до половины Августа тянущагося у добрыхъ огородниковъ, получаемъ мы, по милости сего мѣсяца: зеленые Турецкіе бобы, которые будучи

приправлены въ бѣломъ соусѣ, по Англински, алакремъ или въ Шампанскомъ, составляютъ здоровое и и приятное блюдо; огурцы, овощь хотя водяную, но прохладительную и питательную, когда начинишь рубленымъ мясомъ съ сосисками; ихъ подаютъ по большей части въ въ фрикассе съ бѣлымъ соусомъ; недоспѣлыхъ же, то есть маленькихъ, заготовляютъ въ уксусѣ. Рускіе бобы, коихъ пріятная горечь удивительно какъ ладитъ съ кремомъ и съ сахаромъ, особливо когда прибавишь пучокъ чабру; цвѣтную капусту, вновь показывающуюся, которую для молодости подправляютъ пармезаномъ; латукъ, изъ коего въ хозяйскихъ домахъ дѣлаютъ отмѣнное блюдо съ фаршемъ, также постное и скоромное рагу; но въ большихъ домахъ употребляютъ его только на одну уборку и особенно въ брезахъ.

Вотъ сколько перемѣнныхъ блюдъ изъ одной зелени! почему огородники и начинаютъ съ этого мѣсяца входить въ связь съ кухнями. Признайтесь однакожъ, что и самая лучшая зелень, не побывавши въ рукахъ искуснаго повара, не смѣетъ въ своемъ видѣ показаться за нашими столами. Она, подобна посредственной картинѣ, получающей цѣну свою отъ богатыхъ рамокъ; напротивъ того хорошій Заецъ есть второй Рафаель, а подрумяненый Теленокъ тотъ же Рубенсъ. Этимъ молодцамъ, говори что хочешь, окладъ не нуженъ.

ІЮЛЬ.

Настоящее лѣто, есть самая неблагодарная пора для лакомыхъ столовъ; ибо человѣкъ, по всѣмъ отношеніямъ достойный лестнаго проименованія — Прихотника, не иначе почитаетъ огородныя произведенія и фрукты, какъ чистительными для зубовъ и прохладительными для гортани растѣніями, но не продуктомъ могущимъ удовлетворить вѣчно возобновляющемуся апетиту его. И потому-то не столько принимаетъ онъ участія въ огородахъ и парникахъ, которыя начинаютъ уже наполняться своими сокровищами, какъ въ молоденькихъ

кроликахъ, куропаткахъ, зайцахъ и другой сочной дичѣ, растущей не по днямъ, а по часамъ. Но гораздо съ большимъ еще удовольствіемъ взираетъ онъ на теліонка, которой никогда не бываетъ такъ упитанъ, какъ въ семъ мѣсяцѣ, доставляющемъ матери его жирныя травы, а ему густое молоко. Душа его не нарадуется при появленіи перепелокъ, птицы перелетной, которую гонятъ полуденныя вѣтры, и которой нигдѣ уже не увидишь въ началѣ Ноября.

О Перепелкахъ.

Моральныя качества приписываемыя отъ древнихъ перепелкѣ не найдутъ здѣсь мѣста: мало намъ пользы знать, что они присвоивали сей похотливой птицѣ чудесную силу и вѣрили даже, что одно при-

сутствіе перепелки въ спальнѣ, доставляетъ Спящему Счастливцу любодѣйные сны. Пусть читатель и даже милая читательница дѣлаетъ, ежели ей угодно, невинное сіе испытаніе — въ продолженіи временнаго своего вдовства или одиночества; мы же занимаясь въ сочиненіи семъ, разсужденіемъ о наслажденіяхъ гораздо прочнѣйшихъ, скажемъ имъ: что перепелка отмѣнно жирная, на вертелѣ, одѣтая въ вешчинный капотъ и закутанная въ зеленую шаль изъ виноградныхъ листьевъ, есть такое жаркое, за которымъ всѣ гоняются въ это время, и по деликатности своей достойно быть за столомъ боговъ; и для того-то ласковая эта птичка чрезвычайно дорого продается въ Столицѣ, хотя въ жары на прочія птицы цѣна обыкновенно спадываетъ, доказательство, что на нее больше всегда бываетъ покупщиковъ, не-

жели продавцовъ. Рѣдкость сія, слѣдствіе необходимое всеобщей жадности, держитъ перепелку въ такомъ достоинствѣ, что одни богатые люди могутъ только заманить ее къ себѣ. Хорошее жаркое изъ перепелокъ стоитъ дороже двухъ пулярдокъ. Но не на одномъ вертелѣ готовится птица эта, для роскоши созданная: — хотя назначеніе сіе есть самое благородное и лучшее, но ученые повара приготовляютъ ее въ брезѣ, на противнѣ, въ густышѣ, съ капустою, съ чечевичнымъ кулисомъ и пр. Въ счастливыхъ же странахъ, гдѣ водятся въ изобиліи, дѣлаютъ изъ нихъ торты, которые съ пособіемъ телячьяго сладкаго мяса, шампиньоновъ, трюфелей, тертаго шпику, бычачьихъ мозговъ, перцу и душистыхъ травъ, не уступаютъ первѣйшимъ въ лакомствѣ пастетамъ. Жаворонки посѣщающіе насъ въ

въ бо́льшемъ числѣ, нежели перепелки и приготовленные вышесказаннымъ образомъ, вводятъ иногда въ заблужденіе аппетитъ нашъ; но не надобно и глазъ, чтобъ чувствовать между ими разность: слѣпой даже увидитъ оную за первымъ кускомъ крякнувшимъ подъ зубами; и хотя жаворонокъ имѣетъ свои достоинства весьма гласныя, но между имъ и перепелкою такое же будетъ разстояніе какъ между великимъ Расиномъ и нынѣшними Трагиками.

АВГУСТЪ.

Августъ, столь же мало благопріятвуетъ лакомымъ столамъ, какъ и Юлій-Кесарь: зажиточные люди разъѣзжаются по деревнямъ или по мызамъ; Парижскіе столы лежатъ верьхъ ногами и обѣдалы *) сидятъ на діэтѣ. Между тѣмъ кролички начинаютъ быть кроликами, куропаточки куропатка-

*) Объѣдать, въ строгомъ смыслѣ истинныхъ знатоковъ Россійскаго языка, значитъ таскаться по чужимъ обѣдамъ.

ми и зайчики [становятся зайцами. Но пусть себѣ ростутъ: преждевременныя наслажденія, всегда и во всякомъ родѣ, бываютъ несовершенными наслажденіями: оставимъ милыхъ сихъ животныхъ оживлять поля наши и лѣса; придетъ пора и мы знаемъ гдѣ ихъ найти; ничто не можетъ укрыться отъ дѣятельной промышленности человѣка; тогда зайчикъ, сдѣлавшись трехчетвертнымъ, составитъ самъ по себѣ порядочное блюдо, и не будетъ имѣть надобности въ чехотныхъ товарищахъ, о которыхъ упоминаетъ Боало въ описаніи своемъ достопамятной пирушки, которое всякой истинный Прихотникъ, долженъ вытвердить какъ Отче Нашъ, дабы не впасть въ подобной грѣхъ, угощая своихъ пріятелей.

Однакожъ, буде бы кто нибудь изъ нашихъ читателей, торопя-

щійся жить, захощѣлъ ѣсть свою рожь въ цвѣту, и велѣлъ — во что бы ни стало — гнать мелузгу эту на свою кухню, для таковыхъ только обязаны показать лучшій способъ выводить свою прихоть на столовое поприще.

О *молодыхъ Кроликахъ.*

Да будетъ слѣдовательно извѣстно имъ, что молодыхъ кроликовъ ѣдятъ въ терринѣ и въ водкѣ. Послѣдній фасонъ, при разныхъ и въ изобиліи положенныхъ спеціяхъ, доставляетъ ученой и даже химической рагу.

О *Зайчикахъ и Куролаткахъ.*

Зайчиковъ готовятъ на Швейцарской и на Царицынъ вкусъ; а молодыхъ куропатокъ въ бумажкахъ,

въ тортѣ, въ похлебкѣ и пр. Но мы повторяемъ, что изводить такимъ образомъ въ птенцахъ, цѣлыя племена, которыя родятся, множатся и тучнѣютъ для вящшаго и полнаго нашего удовольствія, есть настоящее дѣтогубство. Сказанное о молодыхъ кроликахъ, зайчикахъ и куропаткахъ, разпространяется на горлицъ, дикихъ голубятъ и пр. и пр. Пора однакожъ перемѣнить матерію.

О дикомъ Утенкѣ.

Не безъ того однакожъ, чтобъ не сказать пару словъ о дикомъ утенкѣ, которой въ Октябрѣ дѣлается уточкою, а въ Ноябрѣ настоящею уткою, и такимъ образомъ быстро переходитъ отъ младости въ юность и изъ юности въ возмужалость. Утенокъ сей хоро-

шо подстеганный, подмазанный и въ кастрюльку отправленный съ шампиньонами, труфелями и артишочными гузками, составляетъ очень дѣликатное кушанье. Его подаютъ также въ рагу съ оливками, въ рокамболѣ и даже подъ рѣпою, хотя послѣдняя сія честь въ особенности принадлежитъ — государю его батюшкѣ.

Въ трактаціи нашей о лютомъ вепрѣ и о достопочтенной свинской персонѣ, едва успѣли мы упомянуть о веприкѣ и о поросенкѣ: здѣсь по приличію, кажется, найдутъ они свое мѣсто, по тому, что въ этомъ мѣсяцѣ бываютъ они чрезвычайно сочны и деликатны; слѣдственно за неимѣніемъ другой дичи ни казистой живности всюду должны быть приняты съ удовольствіемъ.

О Веприкѣ.

Веприкъ, коего по достоинству можно назвать главнымъ наслѣдникомъ лѣснаго Тамерлана, нигдѣ иначе не показывается какъ на вертелѣ; весь истыканный мѣлкимъ шпикомъ, изключая шеи и головы, смѣло занимаетъ мѣсто всякаго жаркаго: кушанье это чрезвычайно вкусно; мясо его, довольно впрочемъ питательное, не отягощаетъ желудка; однакожъ деликатные люди, у которыхъ пищеварительный сокъ не имѣетъ той изящной дѣятельности, которая изъ обыкновеннаго человѣка можетъ сдѣлать настоящаго Лакомку и Ѣдуна, умно поступятъ естьли воздержатся отъ сей пищи. Веприкъ не взирая на благородное и весьма древнее произхожденіе свое, по чести не стоитъ и самаго обыкновеннаго желудочнаго припадка.

О Поросенкѣ.

Не льзя однакожъ сказать сего о поросенкѣ, по тому ли что наклонности наши ближе къ землерытцамъ, или же потому что человѣкъ взросши вмѣстѣ съ симъ дѣтищемъ, естественно получаетъ нѣкое соучастіе, — привязывающее его ко всѣмъ тѣмъ, которые родились на его глазахъ. Любезнаго Фертика этого приглашаютъ ко всѣмъ и самымъ даже нарядным столамъ, и, съ прибытіемъ его у всѣхъ гостей, вытягиваются шеи отъ радости.

Обыкновенный и самый лучшій способъ представить его въ публику есть — вертель: обдавши кипяткомъ и начинивши брюхо добрымъ кускомъ масла, перемятаго съ душистыми травами, прибавивъ туда же цибули и луку утыканнаго гвоздикою — вздѣваютъ его на рожонъ и не спуская съ глазъ, какъ

просватанную дѣвушку, безпрестанно кропятъ его дѣвственнымъ масломъ, т. е. деревяннымъ, пока не зарумянится какъ невѣста; а чтобъ больше еще сдобрить, фаршируютъ его собственною печенкою, изрубленною съ бѣленымъ шпикомъ, трюфелями, шампиньонами, Испанскимъ чеснокомъ, каперсами, анчоусами, разными травами: пересыпавъ всѣ сіи снадобья Ямайскимъ перцемъ и морскою солью и поджаривъ ихъ въ кастрюлькѣ. Изготовивъ предписаннымъ образомъ и опустивъ пилюлю эту въ желудокъ Пятиметра, обвязываютъ его нитками и жарятъ до поспѣлости, какъ выше сказано. Во всякомъ случаѣ, подаютъ его съ померанцовымъ соусомъ, съ солью и бѣлымъ перцемъ.

Коль скоро поросенокъ изжареный такимъ образомъ прибудетъ на столъ, то остановивъ всѣ про-

чія занятія надобно приняться за рыцарство, то есть просить мастера отсѣчь ему голову: иначе, кожа его по свойству своему смуглo-румяная, твердая, но хрустящая и составляющая лучшую часть самаго его, сдѣлается вялою и тягучею, такъ, что ни одна дама не захочетъ марать своихъ рукъ. Правило сіе должно наблюдать со всею строгостію; въ противномъ случаѣ лучше и не отымать отъ матки милыхъ сихъ молокососовъ.

Поросенка подаютъ также въ добѣ и въ рагу; но вообще во всѣхъ приготовленіяхъ должно подправлять мясо его: вкусомъ, по природѣ несмачное, трудное къ варенію желудка, (какъ и всѣ мяса не достигшія своего совершенства), и производящее грубые соки; причина, для коей не совѣтовали бы мы Литтераторамъ нашимъ употреблять его въ пищу. — Но добрые желудки

нынѣшнихъ богачей ладятъ съ ними не льзя лучше, и хотя клейкая эта снѣдь, притупляетъ пищеварительные соки и слабитъ иногда, при всемъ томъ не беремся запрещать имъ оную. Не можемъ однакожъ сокрыть скорбнаго чувствія нашего . . . увы! плачемъ и рыдаемъ, — егд апомышляемъ колико погибаетъ племенъ свинія, во единомъ изъ ея изчадій въ пещи угощованномъ.

СЕНТЯБРЬ.

Не смотря на пословицу толь извѣстную въ Парижѣ, по увѣренію коей лучшія устрицы бываютъ во всѣхъ тѣхъ мѣсяцахъ, въ которыхъ находится буква Рцы, никому не совѣтуемъ ѣсть ихъ въ Сентябрѣ; онѣ не могутъ быть ни довольно свѣжи, ни довольно жирны, ни довольно обезсолены, чтобъ подстрекнуть плотоугодіе Лакомки: въ началѣ только Декабря заслуживаютъ онѣ, по всей справедливости, быть допущенными къ его столу. За то, мѣсяцъ этотъ представляетъ намъ разнаго рода дичь, нарочито уже подросшую, но

которая и еще лучшею будетъ въ слѣдующемъ мѣсяцѣ. Изъ числа оной надлежитъ однакожъ исключить дроздовъ, коихъ дородство зависитъ отъ созрѣлости винограда, которымъ они питаются. Любезные эти Сторожа виноградныхъ садовъ деликатностію своею не уступаютъ никому, чѣмъ самимъ и заслуживаютъ, чтобъ мы занялись ими нѣсколько минутъ.

О сѣромъ Дроздѣ.

Дроздовъ сажаютъ на вертель, обернувъ виноградными листьями, и не потроша, также какъ и жаворонковъ, подаютъ на поджареныхъ ломтикахъ хлѣба, которой напитавшись сокомъ ихъ, получаетъ отмѣнной вкусъ и душокъ лежавшаго на немъ Сибарита. Симъ-то простымъ образомъ готовятъ ихъ

обыкновенно на жаркое; но кто хочетъ прибавить имъ красы, тотъ во время жаренія поливаетъ изрѣдка ветчиннымъ сокомъ, посыпаетъ хлѣбомъ перетертымъ съ солью и намазавши блюдо эшалотомъ или Испанскимъ чеснокомъ, разкладываетъ вспрыскивая перцемъ и виноградным сокомъ.

Если отъ рожна бросимся въ кастрюлю, то найдемъ тамъ дроздовъ въ брезѣ и даже въ рагу, составленнаго изъ стакана добраго бѣлаго вина, изъ душистыхъ травъ, топленаго шпику и пр. и подправленнаго потомъ лучшимъ лимоннымъ сокомъ. Но обратясь къ очагу увидимъ тамъ дроздовъ можжевеловыхъ — достойныхъ особеннаго описанія.

Во первыхъ начинаютъ ихъ зашнуровывать въ сочное ветчинное сало, дабы въ слѣдъ за симъ завернуть въ бумажную душегрейку; по-

томъ привязываютъ ихъ (извѣстно что мѣлкую птицу сажаютъ на вертелки прикрѣпляемые къ большому рожну), крѣпко на крѣпко къ рожну и пускаютъ вертѣться. Между тѣмъ надлежитъ положить въ кастрюльку, по равной части, жижи и кулиса разведеннаго стаканомъ лучшаго бѣлаго вина и сокомъ зеленыхъ лимоновъ. Дайте вскипѣть мѣсиву сему, велите обѣлить двѣнадцать можжевеловыхъ зеренъ (можно рыскнуть и до четырнадцати) и опустите въ кулисъ вашъ вмѣстѣ съ дроздами, снятыми съ вертеля, дайте всему митонироваться, снимите передъ подачею жиръ съ кулиса, и будьте увѣрены, что отъ рагу сего всякъ станетъ не лизать, а обсасывать пальчики свои; словомъ, въ соусѣ семъ можно съѣсть и роднаго отца *).

*) Кто повѣритъ, что выраженіе это принято въ буквальномъ

Бернардинскій рецептъ, о коемъ говорили мы вверьху, идетъ къ дроздамъ, ко всякой черной дичи, къ бекасамъ и къ уткамъ; и эта скороспѣлая сальми или подливка, передъ лакомыми глазами гостей, есть — какъ мы сказали уже, одно изъ пріятнѣйшихъ зрѣлищъ, какимъ только можно наслаждаться во время ѣды: это такой праздникъ, въ коемъ всѣ гости принимаютъ сердечное участіе, видя, что для ихъ только и готовятъ его.

смыслѣ однимъ Ліонскимъ дворяниномъ, которой считая сочинителя Календаря сего за настоящаго людоѣда, написалъ къ книгопродавцу его преругательное письмо. Человѣкъ этотъ, постигающій съ отмѣннымъ даромъ: духъ и разумъ всякаго сочиненія, называется Г-мъ Нойелъ. Жаль, что не можемъ здѣсь помѣстить письма сего, впрочемъ очень любопытнаго.

О Пижикѣ.

Въ первыхъ двухъ изданіяхъ сочиненія сего говорили мы о Пижикѣ въ Генварѣ мѣсяцѣ; но пожилой Каноникъ города Шартра, твердо знающій, какъ видно, всѣ правила прихотливыхъ столовъ, открылъ намъ ошибку нашу учтивымъ своимъ извѣщеніемъ. Въ письмѣ семъ, котораго къ крайнему сожалѣнію не можемъ здѣсь напечатать и которое содержитъ въ себѣ натуральную исторію сей птицы, доказываетъ онъ намъ, что Пижики, водящіеся въ знойныхъ краяхъ, оставляютъ оные по мѣрѣ какъ земля обнажается, и въ пути своемъ слѣдуютъ за жнецами, будучи очень лакомы до зеренъ падающихъ во время жатвы. Такимъ образомъ подымаясь внутрь Франціи, вездѣ щечатся они оставшимися колосьями, и въ Сентябрѣ мѣсяцѣ проби-

раются къ Босскимъ равнинамъ, гдѣ любятъ кочевать долѣе нежели въ другихъ мѣстахъ; но тамъ-то охотники и ожидаютъ ихъ съ крайнимъ нетерпѣніемъ. Лакомство птицы сей много способствуетъ къ ея истребленію, ибо коль скоро одинъ пижикъ упадаетъ отъ убійственной дроби, то всѣ прочіе кидаются на тоже мѣсто, думая, что упавшій спустился на кучу зеренъ. Заблужденіе и для птицъ пагубно!

Пижикъ, величиною бываетъ съ зуйка: мы видѣли, что это перелетная птица, и что любимое ея ранде-ву въ Шартрѣ. Ихъ ѣдятъ на вертелѣ и дѣлаютъ съ ними тѣ же превращенія, какъ и съ зуйками, особливо въ паштетахъ. Воспѣтые Коллейнъ д' Арлевилемъ были съ пижиками. Успѣхъ посланія сего, первый плодъ Г-на Коллейна, заставилъ его продолжать поприще словесности, и, пуб-

лика обязана пижикамъ — за Непостояннаго, за Испанскіе Замки, за Оптимизмъ и за Старыхъ Холостяковъ. Послѣ этого пусть говорятъ, что сластолюбіе ведетъ вѣчную войну съ Музами!

Объ Артишокахъ.

Между огородными растѣніями сего мѣсяца должно отличить осенніе артишоки, достойные вниманія по ихъ вкусу и деликатности. Крупные, варятъ въ водѣ и ѣдятъ съ соусомъ изъ лучшаго коровьяго масла или же съ деревяннымъ, и въ семъ видѣ блюдо это дѣлаетъ отмѣнный нарядъ. Средніе же и мѣлкіе, не такъ нѣжные, приготовляются столь разнообразно, что растѣніе это претворяется въ настоящую невидимку въ рукахъ искуснаго художника. Ихъ ѣдятъ по Испански,

въ жижѣ, въ виноградномъ соку, въ фрикассѣ съ цыплятами, въ пюреяхъ, смажеными и пр. Артишоковыя гузки, которыхъ монахини не называли иначе какъ портфейлями т. е. листоносцами, высушенные надлежащимъ образомъ, сберегаются во весь годъ и идутъ на уборку во многіе рагу. Но нигдѣ съ такимъ удовольствіемъ не встрѣчаютъ ихъ, какъ въ фрикассѣ съ цыплятами и въ паштетахъ.

Артишокъ доставляетъ, какъ видѣть можно, важную прислугу кухнѣ; безъ него никакъ не льзя обойтись, и тотъ всегда бѣдствуетъ кто не можетъ его достать. Съ своей стороны, должны мы присовокупить, что снѣдь эта весьма здоровая, питательная, стомахальная, вяжущая и слегка возбудительная, прилична людямъ нѣжнаго сложенія и слабымъ желудкамъ, слѣдственно и Литтераторамъ; но

естьли они полезны для нихъ вареные, то сырыхъ должны убѣгать какъ яда, ибо тогда кислота и вязкость ихъ, слишкомъ сильная, можетъ причинить имъ великой вредъ. Довольно сказать, что люди эти всегда должны воздерживаться отъ употребленія артишоковъ съ перечнымъ соусомъ — пригожимъ для простолюдныхъ только желудковъ.

Прекрасной кустъ артишоковъ, подрумяненыхъ въ кастрюлѣ, въ деревянномъ маслѣ, и пересыпанныхъ смаженою петрушкою, обольщаетъ глаза и сытыхъ даже гостей.

Объ Яйцахъ.

Въ этомъ мѣсяцѣ бываетъ привалъ яйцамъ самымъ лучшимъ и дешевымъ: двѣ выгоды почти неразлучныя, гдѣ дѣло идетъ объ съѣстномъ. Слѣдственно и должно за-

готовлять ихъ впрокъ, ибо въ рядахъ — и не увидишь какъ полѣзутъ вверьхъ. Ихъ сберегаютъ въ сухомъ и свѣжемъ мѣстѣ, въ отрубяхъ и въ деревянномъ маслѣ. Въ послѣднемъ семъ заготовленіи, можно ѣсть свѣжія яйца, даже и въ мѣшечкѣ, болѣе шести мѣсяцовъ.

Яйца въ кухнѣ, то же значатъ, что строчные знаки въ правописаніи, то есть: такъ необходимы, что и самый искуснѣйшій поваръ броситъ свое ремесло, естьли запретятъ ему употреблять ихъ. И по тому-то Католицкіе монахи, совершенные знатоки въ лакомыхъ блюдахъ, убѣжденные таковою неизбѣжною необходимостію, отступили, въ пользу ихъ, отъ строгихъ законовъ Великаго Поста и даютъ разрѣшеніе на яйца — до Страстнаго Пятка. Съ сего дня до Святой Недѣли воображеніе поваровъ мучится злѣйшею пыткою,

стараясь замѣнить ихъ. Это самое крутое время въ году для хвастливыхъ кухмистеровъ; ибо настоящіе, о томъ только и заботятся какъ бы поболѣе запастись ими, а не о томъ какъ обойтись безъ нихъ.

Яйцо, есть необходимая связь для всѣхъ почти соусовъ, для всѣхъ постныхъ рагу, для подливокъ, приправокъ и пр. Милой этотъ посредникъ, вникнувъ во всѣ партіи, сближаетъ ихъ надежнѣйшимъ образомъ и сочетаваетъ во едино. Это неизбѣжный грунтъ всѣхъ разтворовъ и тѣстъ: слоеныхъ, здобныхъ, прѣсныхъ, сухарныхъ, словомъ, главный фундаментъ приспѣшнаго, пирожнаго и сливочнаго. Безъ нихъ, нѣтъ крема, нѣтъ пирожнаго, нѣтъ сластіонаго ни сахарнаго — и что всего хуже, не будетъ и яичницы.

Мастерской Парижской поваръ изготовитъ вамъ яйца на 543 раз-

ныхъ манеровъ, не говоря о тѣхъ, которые Ученые наши выдумываютъ всякой день. Краткое показаніе всѣхъ способовъ наполнило бы двадцать листовъ одними однообразными именами, не удовлетворивъ ни мало Читателя. Ихъ ѣдятъ приправленныхъ по Герцогски, по Іезуитски, по бабушкиному, по крестинному, по Швейцарски, по Португальски, въ Робертовомъ соусѣ, въ розовой водѣ, въ деревянномъ маслѣ, съ зеленью, съ эстрагономъ, съ куропаткинымъ и пулярдкинымъ жиромъ, съ апельсинами, съ разтопленнымъ сыромъ, со шпикомъ, съ раками, трюфелями и виноградномъ сокомъ: подаютъ въ бахрамѣ, подбитыми въ цикоріи, въ жижѣ, въ кулисѣ и съ спаржевыми головками; запекаютъ, выпускаютъ, збиваютъ и Богъ вѣсть чего не дѣлаютъ! Яйцо, есть лестнѣйшій даръ, какой только Провидѣніе могло вылупить

для человѣческаго лакомства. Однѣ куриныя употребляются на кухнѣ: (мы не станемъ упоминать о пѣтушьихъ, которыя идутъ только на уборку), а иногда мѣшаютъ и утиныя, очень примѣтныя по своей величинѣ.

Яйца привозятъ за триста и болѣе верстъ изо всѣхъ окрестностей Столицы; можно бы подумать, что курицы многихъ Губерній несутся для насъ однихъ. Ихъ перевозятъ въ огромныхъ корзинахъ, въ которыя входитъ по нѣскольку тысячь, безъ всякой обертки и въ одной соломѣ. Сколько толчковъ вытерпятъ онѣ, сколько перегрузокъ и, странное дѣло, никогда не бьются! Ихъ выбираютъ на свѣчѣ и смотрятъ, чтобъ были прозрачны, вѣрное доказательство, что не старыя, въ противномъ случаѣ, будутъ какъ бы облачкомъ подернуты. Яйца такимъ образомъ перебранныя

называются глядышами. Одни лавошники, при покупкѣ оныхъ, перебираютъ ихъ по одиначкѣ съ удивительнымъ терпѣніемъ и продаютъ за свѣжія во всю зиму.

Вообще, яйцо можно почесть лучшимъ другомъ человѣка и самою здоровою снѣдью его, но врачебныя онаго качества зависятъ единственно отъ приготозленія. Нѣтъ ничего душеспасительнѣе свѣжихъ яицъ и ничего губительнѣе крутыхъ. Яичной бѣлокъ, изъ всѣхъ питательныхъ веществъ, болѣе и скорѣе всего сплавливается съ питательными соками человѣка, и ближе всѣхъ подходитъ къ пасокѣ. Желтокъ, есть вещество особенное: и къ питательности присоединяетъ ту выгоду, что имѣетъ свойство разжижать, разводить жирныя тѣла и спускать мѣсиво ихъ съ пищеварительными соками. Сущность яицъ, въ мѣшечкѣ, ни

мало не измѣняется и сохраняетъ всѣ благотворныя свои начала; и для того, пищу эту — простѣйшую изъ всѣхъ тѣхъ, коими снабжаетъ насъ царство животныхъ — позволяютъ выздоравливающимъ, дѣтямъ, и даже самаго нѣжнаго сложенія людямъ. Но преобразованныя, искусствомъ Повара, теряютъ натуральное свойство свое и входятъ въ разрядъ ястввъ, которыхъ не должно употреблять съ излишествомъ. Мы однакожъ обязаны сказать, что изключая крутыхъ и печеныхъ, яйца здоровы для всякаго вообще темперамента, и что большая часть желудковъ, даже и Дамскихъ, не жалуются на нихъ ! ! !

Между прочими безцѣнными свойствами, яйца имѣютъ и ту угодливость, что поспѣваютъ, разумѣется на кухнѣ, въ одинъ мигъ и во всякомъ случаѣ могутъ вывести васъ изъ стыда, даже и тогда, когда

кто нибудь, при беззапасіи вашемъ, пожаловалъ бы къ вамъ невзначай. Это запасушной другъ, которой всегда радъ жертвовать собою для васъ и за васъ, и котораго — во всякое мгновеніе жизни вашей — найдете готовымъ ко услугамъ вашимъ.

ОКТЯБРЬ.

Наконецъ, благодаря Бога, дождались мы настоящей Осени, питательныя наши наслажденія начинаютъ быть обильнѣе, ощутительнѣе, живѣе. Зайчики сдѣлались совершенными зайцами, и индѣчки уступили мѣсто индѣйкамъ. Домашніе цыплята равняются дородствомъ своимъ съ кормными пулярдками; словомъ, всюду видна необыкновенная дѣятельность — отъ хлева до птичьяго двора, для удовольствованія прихотливаго человѣка. Однакожъ, въ этомъ, мѣсяцѣ рѣже всего, можетъ быть, сзываютъ гостей для лакомыхъ обѣдовъ. Въ

эту пору начинается отпускъ чиновниковъ служащихъ въ Присутственныхъ Мѣстахъ, слѣдственно и остановка по всѣмъ дѣламъ; сверьхъ того, собираніе винограда и сухость Спектаклей удаляютъ изъ Парижа всѣхъ почти богачей и помѣщиковъ; остаются одни нещастные процентщики *), которые помнятъ лакомыя блюда по старой памяти и принуждены бываютъ говѣть, естьли изъ уваженія къ самимъ себѣ, не хотятъ

---

*) Симъ именемъ называютъ теперь разоренныхъ владѣльцовъ, которые собравъ послѣдніе крохи и составивъ не большой капиталъ, продаютъ оной Государст. Банкамъ за десять процентовъ, коими пользуются они во всю свою жизнь; по смерти же вкладчика, никто изъ наслѣдниковъ его, не имѣетъ права и на полупроценты.

взяться за подлую ролю безплатныхъ нахлѣбниковъ. Правда, ремесло это, въ прежнія времена ни мало, не было унизительно потому, что болѣе можно было найти обѣдающихъ нежели обѣѣдающихъ; но теперь, какъ все пошло на выворотъ: человѣкъ раззоренный, сохранившій хотя нѣсколько деликатности — чувствіи, скорѣе согласится ѣсть дома хлѣбъ съ водою, нежели подвергаться постыдному объяденію за столами тѣхъ людей, которые, предъ симъ, искали своего счастія по переднимъ. Впрочемъ, пристойно ли ходить къ тому, кого мы презираемъ? и кругъ воровъ съ обкраденными, палачей съ ихъ жертвами, приличенъ ли тому, кто чувствуетъ еще, среди нищеты, благородство свое и у кого революція не могла отнять всего вдругъ — честолюбія и имѣнія?!!

Какъ бы то ни было, всякое созданіе, долженствующее окончить

животъ свой на вертелѣ или на очагѣ нашемъ, пользуется роздыхомъ, въ коемъ оставляютъ его Прихотники, употребляющіе въ семъ мѣсяцѣ время свое на иное, дабы отжирѣть вдоволь, и тѣмъ доставить намъ прочныя и сочныя удовольствія.

О Дрохвѣ.

Кажется, что дрохва, или дудакъ, не столько одаренъ умомъ какъ прочія пернатыя, хотя птица сія есть одна изъ величающихъ въ Европѣ; но умъ не мѣряютъ ростомъ, напротивъ, всякъ твердитъ: малъ золотникъ, да дорогъ. Дрохва любитъ Сѣверный край, и случайно только, или послѣ жестокихъ зимъ, попадается въ южныхъ мѣстахъ. И для того-то въ 1803 году били ихъ такъ много въ Безіерѣ, — въ Лангедокѣ, — хотя жадность лако-

мыхъ людей и вогнала ихъ въ 36 ливровъ, — около десяти рублей.

Въ Парижъ привозятъ ихъ обыкновенно изъ Шампаніи, и особенно изъ Шалона, но не въ такомъ количествѣ, чтобъ можно было видѣть ихъ въ рядахъ. Дудаковъ сихъ нигдѣ не найдете, кромѣ главныхъ поставщиковъ, или: въ узкой и темной, но всегда набитой волосомъ и пухомъ *) трущобинѣ Мадамъ Мандолини.

Молодая и нѣсколько дней провѣшенная дрохва, составляетъ довольно деликатное кушанье, за которымъ тѣмъ болѣе гоняются, что по увѣренію многихъ, она соединяетъ въ себѣ вкусъ разной дичины. Такъ ли, нѣтъ ли, но ея

*) Терминъ техническій, означающій четвероногую и пернатую дичь.

ѣдятъ въ жаркомъ и во всѣхъ тѣхъ препараціяхъ, какія только предоставлены дикому гусю; дѣлаютъ также изъ нихъ пашпеты, для коихъ не должно жалѣть шпику потому, что мясо драхвы по свойству своему довольно сухо.

Сверхъ же того, тѣло сей птицы нарочито плотно, а потому и для варенія не такъ удобно; слѣдственно, слабые желудки хорошо сдѣлаютъ воздержавшись отъ него; но люди провождающіе время въ сильныхъ упражненіяхъ, доставляющихъ упругость стомаху, могутъ ѣсть дудаковъ ничего не опасаясь. Прекрасная драхва, на рожнѣ, почитается нарядным жаркимъ.

О Павлинѣ.

Изъ всѣхъ двуногихъ скотовъ, населяющихъ подлунную, павлинъ, безъ всякаго противорѣчія, есть

глупѣйшій и чванливѣйшій; вѣшайте бейте его, сколько душѣ угодно, но вѣкъ не добьетесь толку. Онъ такъ осмстанъ въ Парижѣ, что никто не смѣетъ выставить его за наряднымъ столомъ. Павлинъ нейдетъ ни на жаркое, ни на вареное: въ немъ столько же проку, какъ и во многихъ нашихъ Журналистахъ, коимъ не достаетъ только: разборчивости, вкуса, вѣжливости и соли, чтобъ поравняться съ соперниками ихъ. Однакожъ, какъ животное сіе пользовалось ложною славою у Римлянъ, (которые по увѣренію Плинія, вскармливали молодыхъ павлиновъ и не поставляли мясу ихъ цѣны), то и просили насъ означить въ семъ Календарѣ, какимъ образомъ можно приготовлять его; почему удовлетворяя и ихъ желанію, принуждены сказать, что Знатоки должны трактовать Павлина, какъ настоящаго Глупыша.

Волъ начинаетъ потѣшать насъ въ семъ мѣсяцѣ дородностію и тучностію своею, которую приобрѣталъ онъ во все лѣто, для услажденія насъ, во всю зиму; бараны становятся сочнѣе; телѣнки, хотя и не такъ уже нѣжны, какъ весною, но постоятъ еще за себя. Морская рыба перестаетъ страшиться жаровъ и Мерланъ тянется рядами, чтобъ предстать на столъ нашъ.

О Мерланѣ.

Деликатная эта рыба и вообще не дорогая, особливо средняя, отводитъ душу всѣхъ Парижанъ сряду полгода. Лучшій и обыкновенный образъ готовить его, есть жареное на сковородѣ, подрумяненное на подобіе золота, и спрыснутое бѣлою солью. Когда тѣло начнетъ хрустѣть, что всегда зависитъ отъ

извѣстнаго степени жару, то мерланъ такимъ образомъ изготовленный, замѣняетъ всякое постное жаркое, а въ скоромномъ столѣ идетъ послѣ онаго. Но приправы его не одною сковородою оканчиваются: мерлана подаютъ въ разныхъ соусахъ, одни другихъ приманчивѣе: ибо рыба эта, сама по себѣ сладкая, требуетъ пряныхъ кореньевъ. И такъ, смѣло можно готовить ее по купечески, по Римски и въ миротонѣ . . . . . Изъ тѣльнаго, дѣлаютъ отмѣнные паштеты, также подаютъ въ рагу, въ салатѣ, въ Робертовомъ соусѣ и пр.

Мерланъ, есть первая пища изъ роду животныхъ, которую позволяютъ употреблять оправляющимся больнымъ; тѣло его, мягкое и нѣжное, почитается самою здоровою снѣдью для слабыхъ желудковъ, особливо, когда въ приправу не много входитъ коровьяго масла. Слѣд-

ственно, мерланъ пригожъ для всѣхъ осужденныхъ вести сидячую жизнь, и, въ семъ отношеніи, можетъ назваться лучшимъ и скромнѣйшимъ другомъ ученыхъ людей.

О Яблокахъ.

Естьлибъ, опасаясь излишняго разпложенія первой сей части, не изключили мы со всею строгостію всего — что относится до десерта, и естьлибъ также не наложили на фрукты глубокаго молчанія, то здѣсь надлежало бы дать мѣсто яблокамъ, что и заставило бы насъ жарить ихъ въ аладьяхъ или завариватъ въ сахарѣ. Блюда эти, о коихъ, къ сожалѣнію, мимоходомъ только должны упомянуть, составляютъ отмѣнной нарядъ между сластіоными.

О Кремахъ и Пирожномъ.

Тоже самое могли бы мы сказать о всѣхъ кремахъ и пирожныхъ, неизчерпаемыхъ источникахъ сластолюбія. Во второй части, особенно посвященной Лакомству, будемъ трактовать о сей важной отрасли прихотливаго стола: эта же предназначена собственно для Прихотниковъ. Ктожъ не знаетъ, что настоящій Прихотникъ не хочетъ и глядѣть на всѣ эти бездѣлицы и охотно уступаетъ ихъ Дамамъ; ежели же обѣдъ слаженъ, не хуже какъ водится у добрыхъ людей, то вѣрно трапезу свою кончитъ онъ жаркимъ. — Кисели же, компоты и прочее почтетъ пустошью, да и за десертомъ ни до чего не дотронется, изключая сыра и каштановъ, которые по жадноироизводному своему свойству доставляютъ ему приятнѣйшій случай

узнать все достоинство хозяйскаго погреба. Потомъ накадивъ ротъ кофейнымъ благовоніемъ и пополоскавъ его добрымъ ликеромъ остается спокойнымъ до завтрашняго обѣда, ибо истинный Прихотникъ болѣе одного раза никогда не ѣстъ. Увы! натура наша такъ бренна, что во многихъ случаяхъ надлежитъ довольствоваться однимъ разомъ, тому кто хочетъ продлить свои наслажденія.

НОЯБРЬ.

Деревни, загородные домы, мызы сиротѣютъ и пустѣютъ; вѣтры дуютъ, дожжи льются, морозы начинаются, листья опадаютъ, горожане нечувствительно перебираются въ городъ, и къ Мартынову дню всѣ почти члены почетнаго сословія Прихотниковъ съѣзжаются въ свой округъ. Праздникъ этотъ по истинѣ есть день всемірнаго обѣденія, толико память сего Угодника всѣмъ приятна. Въ самомъ дѣлѣ кто не ублажаетъ его! Не извѣстно однакожъ подвизался ли Турскій сей Епископъ за трапезою своею; но должны по крайней мѣрѣ

такъ думать, судя по отмѣнному его нищелюбію, вѣдая, что любители ястввъ обыкновенно имѣютъ нѣжное сердце, и сострадаютъ о неимущихъ. Впрочемъ за вѣрное можемъ сказать, что представленіе его, ежегодно празднуемое, бываетъ единственною причиною невѣроятнаго множества припадковъ и порчи: Католическихъ, Лютеранскихъ, Кальвинскихъ, Квакерскихъ Англиканскихъ, Презбитеріанскихъ, Греческихъ и Уніатскихъ желудковъ, которые не смотря на разнообразіе толковъ, сектъ и вѣроисповѣданій вѣчно раздѣляющихъ ихъ, соединяются въ сей день для чествованія Св. Мартына. Самые даже философы и ничему невѣрующіе чтутъ память сего Святителя.

Блаженный Мартыне! заступнице и покровитель мясныхъ, куряныхъ и съѣстныхъ радовъ, чій духъ не возвеселится, чіе сердце не воз-

радуются, чія душа не взалкаётся при наступленіи вожделѣннаго твоего дни? Ни постъ, ни сочельникъ не предшествуютъ празднеству твоему, но многіе тысячи тридневно говѣютъ отъ доброй воли, дабы съ вящшимъ торжествомъ праздновать твое празднество. Всякъ желаетъ очистить утробу свою, дабы придать ей новыя силы и канунъ твоего праздника есть всенощное бдѣніе Аптекарей ! ! !

Съ своей стороны повара чистятъ котлы, скребутъ горшки, скоблятъ рожны, гладятъ рѣшетки, лудятъ кастрюльки, выгребаютъ изъ печей, метутъ съ очаговъ, бѣлятъ трубы, и кухня принимаетъ видъ кокеткиной предспальни.

Не по пустякамъ однакожъ суетится смѣтливой этотъ народъ: едва только успѣютъ они по прибрать апартаменты свои, какъ вдругъ является во всей своей славѣ

полногрудая индѣйка и требуетъ, чего? рожна. Птица эта по преданію принадлежитъ св. Мартыну: никто не осмѣлится въ этотъ день сѣсть за столъ безъ жареной индѣйки? Она также необходима 11 Ноября, какъ красныя яица о Святой недѣлѣ. И для того-то начиная отъ послѣдней торговки до перваго Академика, всякъ хлопочетъ, чтобъ имѣть индѣйку, которая въ это время продается дороже златопераго фазана *).

---

*) Надобно видѣть на канунѣ Св. Мартына мѣщанъ, торгующихся, покупающихъ гуся, индѣйку или сѣрую курицу, которую называютъ пулярдкою. Купивъ что-нибудь возвращаются домой, поднявъ голову къ верьху, несутъ въ рукѣ живность, ощипываютъ перья передъ воротами: чтобъ показать всему сосѣдству, что на другой день не

Объ Индѣйкахъ.

Всякъ любящій молодую Индѣйку (и найдется ли полно въ цѣломъ свѣтѣ тотъ, кто бы ихъ не любилъ) не можетъ ненавидѣть Езуитовъ: ибо по увѣренію лучшихъ историковъ мы обязаны пречестнѣйшимъ отцамъ симъ за введеніе птицы этой въ Европу, гдѣ она такъ ознакомилась съ разными климатами, что вездѣ признана тупошною. Одни выводятъ родъ ея изъ Индіи, другіе изъ Нумидіи; но какая намъ нужда знать откуда происходитъ

будутъ ѣсть ни говядины съ кислою подливкою, ни жареной баранины: и гордость ихъ гораздо болѣе удовлетворяется, нежели жадность къ яствѣ! — См. картину Европы г. Мерсіе, на Рускомъ языкѣ. Томъ первый. Стран. 199.

она; была бы только нѣжна! — Впрочемъ по придворнымъ протоколамъ видно, что въ 1570 году, на свадьбѣ Карла IX, появились первыя Индѣйки и ласковой приемъ учиненный имъ тогда, былъ причиною, что онѣ вездѣ размножились. Вскорѣ потомъ искуство воспитывать ихъ и откармливать содѣлалось стольже полезнымъ, какъ и безцѣннымъ для всего свѣта; какихъ однакожъ трудовъ стоило каждому краю освоить ихъ! Даже и теперь труднѣе воспитать ихъ однихъ нежели всѣхъ прочихъ дворовыхъ птицъ. Въ цыплячемъ быту они такъ нѣжны, что всего боятся, а особливо холода и сырости; но по прошествіи опасностей перваго сего возраста растутъ какъ поросята. Чрезвычайная ихъ обжорливость споспѣшествуетъ скорому откормленію, и соотвѣтствуетъ желаніямъ хозяина такъ, что чрезъ нѣсколько мѣсяцевъ получаютъ онѣ

отмѣнное дородство, толь необходимое для видовъ ихъ кормильца.

Лучшія Индѣйки Орлеанскія, извѣстныя въ рядахъ подъ названіемъ яблошницъ. Освидѣтельствовавши молодость и нѣжность ихъ, непремѣнно должно удостовѣриться и о томъ, не имѣютъ ли онѣ горьковатаго вкуса. Указать, въ чемъ состоитъ секретъ этотъ, хотя и не весьма приятно для ушей, однакожъ да простятъ намъ всю мерзость онаго изъ уваженія къ очевидной пользѣ. Не гнѣвайтесь слѣдственно любезныя читательницы, естьли мы скажемъ, что весь секретъ состоитъ въ томъ, чтобъ засунутъ указательный палецъ въ заднее устье птицы, и потомъ обсосать его со всѣмъ напряженіемъ духа: средство это достовѣрное.

Забравши всѣ таковыя справки; (мы не станемъ говорить о кровопусканіи, присвоенномъ всей живно-

сти, начиная отъ голубя до Драхвы) должно поставить Индѣйку на точку полнаго ея совершенства; но какъ глупаго и грубаго гораздо труднѣе смягчить, нежели умнаго, то и нужно употребить для сего нѣсколько дней, смотря по состоянію атмосферы. Послѣ таковой выдержки остается выпотрошить, опалить, убрать и взоткнуть матушку на рожонъ, окутавши прежде ветчиннымъ салопомъ и обернувши въ бѣлую бумажную мантилію. Шпиковать ее значитъ обругать нестерпимымъ образомъ; церемонію эту дѣлаютъ съ одними полумолодками. Передъ самою ея поспѣлостію, извольте снять съ нее сарафанъ, дайте ей подрумяниться, уложите на лучшемъ блюдѣ, какое только найдется у васъ въ шкапу, и будьте увѣрены, что всѣ гости встрѣтятъ ее всезначущимъ восклицаніемъ а!

Возклицанія сіи будутъ и еще живѣе, и такъ сказать посыплются отъ всего сердца, естьли Индѣйка будетъ начинена полсотнею каштановъ съ полною дюжиною хорошихъ сосисокъ. Но дѣло дойдетъ до возхищеній когда прибавите одинъ или два фунта перигордскихъ труфелей; правда, трудно найти свѣжихъ въ это время, однакожъ были примѣры.

Такова должна быть во всѣхъ полыхахъ своихъ Индѣйская молодка съ рожна спустившияся. По мнѣнію нашему это первое жаркое изъ крылатыхъ, довольно нѣжное и для большихъ собраній единственное; и для того-то ученые и остроумные люди охотно бесѣдуютъ за кормною Индѣйкою и кромѣ Мартынова дня.

Дочка! дочка! припрячь ножки (*), вотъ первое слово, ко-

*) Въ оригиналѣ, тѣже слова значатъ и слѣдующее: сожми, ж . . . ., пришуль ляшки.

торое мать, обѣдающая за семейнымъ столомъ, говоритъ обыкновенно старшей своей дочери, коль скоро принимается рушить индѣйку; вмигъ не станетъ ножекъ, изъ за стола очутятся онѣ въ шкапу и до завтрашняго обѣда не смѣютъ показаться, и то не иначе какъ въ ремуладѣ, или подъ лукомъ, или же въ Робертовомъ соусѣ. За богатыми столами никто не прячетъ ножекъ, однакожъ обычай требуетъ, чтобъ тотъ кто беретъся рѣзать, не дотрогивался до нихъ, пока самъ хозяинъ не станетъ его просить о семъ, нѣсколько разъ сряду. Тогда гости не преминутъ отговаривать хозяина, крича со всѣхъ сторонъ: на что это! къ чему это! право грѣшно! сами же внутренно будутъ радоваться, что не вездѣ прячутъ ляшки. Часть эта мясистѣе прочихъ у дурочки, и именно та, за которою

гоняются всѣ Прихотники. Что касается до кусочка, дуракъ развѣ его оставитъ, извѣстно, что онъ по всѣмъ правамъ принадлежитъ Дамамъ, равно какъ заячій и кроликовый хвостикъ.

Не успѣютъ опалить индѣйки, какъ оскребки и обрѣзки ея, извѣстныя подъ именемъ потроховъ, представляютъ уже главное основаніе лакомѣйшимъ блюдамъ, разнообразію коихъ нѣсть конца. Потроха сіи ѣдятъ съ рѣпою, въ чечевичномъ пюре, въ фрикассе, въ бѣлой, въ рыжей подливкѣ и пр. и пр. Изъ однихъ папоротковъ даже, (но тогда потребно набрать ихъ пары съ четыре или съ пять) дѣлаютъ самые деликатные и ученые соусы; какъ то: Менегульдовъ, Испанской, съ раками, съ рѣпою, съ устрицами, съ зеленымъ горохомъ, съ пармезаномъ, и также фрикассе подъ цыплятъ; иногда же подаютъ ихъ

жареными, въ бѣломъ соусѣ, съ мѣлкимъ лукомъ и пр. Во всѣхъ сихъ видахъ блюдо это почитается хотя и не весьма питательнымъ, но отмѣнно вкуснымъ. Выздоравливающіе, смѣло могутъ ѣсть ихъ вареными въ малой соли, не опасаясь худыхъ слѣдствій; для нихъ это кухонной бисквитъ.

Индѣйки столько имѣютъ достоинства сами по себѣ, что позволяютъ дѣлать надъ собою всевозможныя превращенія, не страшась безславія. И такъ не отходя отъ рожна, скажемъ, что въ этомъ образѣ готовятъ ихъ по Кардинальски, начиненными жирными печенками и пр. и пр. средство, столь же вѣрное, какъ и пріятное, перемѣнять видъ сему жаркому.

Индѣйскій пѣтушекъ молодой, довольно жирной и тѣлистой, есть также индѣйка и готовится по Принцессиному, по Провинціальному, съ

анчоусами, съ огурцами, въ эссенціи, съ лукомъ, съ устрицами, съ начинкою душистыхъ травъ, шпикованный ветчиною, панированный, въ эстрагонѣ, въ маринадѣ, въ сальми, въ холодномъ паштетѣ, со шпикомъ, трюфелями и пр. Подобныя почести предоставлены для индѣекъ вдовствующихъ, коимъ въ другомъ нарядѣ и не позволяютъ являться за наши столы: столико-то мы несправедливы противу прекраснаго пола, едва даже вышедшаго изъ весенникъ своихъ дней. Никто почти не хочетъ помнить прошедшихъ удовольствій, но всякъ старается найти благовидный предлогъ, освобождающій его отъ признательности.

Самыя даже лапки индѣйкины ѣдятъ въ Сейнт-Менсгулдтѣ. Можно также обвалять ихъ въ жидкое тѣсто, окунуть въ сейнт-менсгультѣ хорошо подбитомъ, панировать, поджарить на рѣшеткѣ и подавать

сухими; но какъ бы вы ихъ ни подправляли, все выдутъ одни прутья не годныя и для зубочистокъ. Впрочемъ увѣряютъ, что лапки эти наводятъ сонъ, и не мудрено, когда не хотя дремлемъ попавшись въ компанію Калкуновъ.

Мясо индѣекъ и калкунокъ молодыхъ и нѣжныхъ, жирныхъ и тѣлистыхъ есть снѣдь удобно и пріятно-варимая, разумѣется въ желудкѣ, и столь же здоровая какъ и питательная, чтобы о ней ни говорили. Но въ извѣстные годы, сіе самое мясо дѣлается тощо, сухо, твердовато, чтобъ не сказать твердо и даже жестко какъ подошва. Тогда только нѣжные желудки благоразумно поступятъ воздержавшись отъ онаго.

Говорить о всѣхъ статьяхъ составляющихъ лакомые столы Ноября мѣсяца, значило бы повторять сказанное въ Генварѣ. Въ родѣ жи-

вотныхъ найдете тѣже самыя произведенія: но мы должны предварить охотниковъ, что свѣжія сельди приходятъ въ Ноябрѣ, и что это лучшая ихъ пора; по тому что послѣ Екатерининa дня найдешь уже сельдей съ молоками, которыя, какъ извѣстно составляютъ благороднѣйшую и деликатнѣйшую часть ихъ и даже единственную, съ коею, какъ съ добрымъ пропускомъ, смѣло они являются за пышными столами.

О сельдяхъ.

Сельди, коимъ главный ловъ бываетъ весною и осенью, на берегахъ Нормандіи и Бретаніи, раздѣляются на свѣжія, соленыя и копченыя; но мы займемся первыми только — по отмѣнной ихъ добротѣ и здоровости.

Обыкновенная ихъ приправа на решеткѣ, подъ масляным соусомъ, сбитымъ съ Французскою горчи-

цею; но здѣсь должно примѣтить, что рыба эта отъ одного воззрѣнія на огонь поспѣваетъ уже. Вы ее совершенно изнурите, или лучше сказать засушите, оставивъ на весь Отче Нашъ; довольно и Богородицы. Можно ѣсть ихъ и въ мателотѣ, снарядивши надлежащимъ образомъ; но какъ бы вы ни готовили ихъ, все это выдетъ одна закуска. Селедка не такъ заносчива, чтобъ забиваться въ блюда. Естьли же вздумается вамъ подавать соленыя, то должно вымочить ихъ въ молокѣ, но не грѣхъ употреблять молоко для подобной малости? прихоть эта и для трески едва ли простительна.

Свѣжая селедка есть пища легкая, смачная, удобоваримая и для всякаго годная, но солена для крѣпкихъ только желудковъ; — всѣ прочіе должны страшиться какъ яда ѣдкой кислоты, которую не преминетъ она сообщить вашей крови.

ДЕКАБРЬ.

О Мателотѣ.

Мы не сказали ни слова въ Мартѣ мѣсяцѣ о мателотѣ или матрозской селянкѣ, хотя обыкновенно ѣдятъ ее въ половинѣ поста, предоставляя себѣ удовольствіе говорить объ ней въ это время. Она также хороша въ Филиповки, какъ и въ Великой постъ; и какъ погода въ Парижѣ всегда почти бываетъ лучше въ концѣ осени, нежели въ началѣ весны, то многіе охотники и дожидаются Декабря, чтобъ завернуть въ харчевню г-на Рапе. Впрочемъ имъ нужно поправить

свои желудки послѣ Мартыновской недѣли, дабы въ исправности проводить сочельникъ и встрѣтить Святки.

Рапеева селянка, есть такое взманчивое, доброе и сытное блюдо, какого только можно желать отъ рѣчной рыбы. Самой мастерской поваръ, болѣе прочихъ искусившійся въ своемъ ремеслѣ, и лучше всѣхъ запасшійся всѣми снадобьями роскоши, принадлежащими къ прихотливой кухнѣ, никогда не сдѣлаетъ настоящей селянки, и не взирая на все свое умѣніе блѣднѣетъ предъ блюдомъ симъ соспрянаннымъ въ Рапеевой харчевнѣ.

Не станемъ изслѣдывать отъ чего происходитъ таковая разность совершенно ощутительная, и независящая ни отъ удовольствія, которое находимъ обѣдать за городомъ съ добрыми товарищами, ни отъ апетита, которой получаемъ

дорогою, идучи въ укромонные сіи домики. Неоднократно уже разбирали мы по всѣмъ частямъ, во всѣхъ сложностяхъ, во всѣхъ подробностяхъ и со всемъ прилѣжаніемъ Альхимика, Рапееву селянку; сравнивали ее съ таковою же ухою приготовленною въ домахъ прославившихся совершенствомъ своего стола, и всегда должны были отдать превосходство первой. Тоже самое встрѣчаемъ и въ фрикассе съ цыплятами, не поспигая до сего времени, отъ чего взманчивѣе бываетъ оной въ харчевняхъ нежели на барскихъ поварняхъ.

И для того, ежели хотите видѣть селянку во всей своей красѣ и славѣ, изготовленную по всѣмъ правиламъ искуства и такъ унаровленную, что чѣмъ болѣе ѣдите, тѣмъ болѣе хочется — ступайте въ Рапе: не то состряпанная дома и дороже обойдется и хуже будетъ

Не подумайте однакожъ, чтобъ въ Рапе имѣли какой нибудь секретъ для варенія селянки? На противъ повара вдовы Гюшаръ и гражданинина Куртоа, стряпаютъ ее при всѣхъ. Тамъ, какъ и среди Парижа селянка составляется изъ чебака рыбы, изъ сазана, изъ угря и изъ десятка раковъ, цѣлыхъ, необѣленыхъ и у которыхъ однѣ только клешни и ножки оборваны. Тамъ, какъ и вездѣ разрѣзываютъ животрепещущую рыбу звѣньями, прибавляютъ мѣлкаго луку, бѣлаго полусвареннаго и нѣсколько шампиньоновъ; тамъ, также какъ и у васъ, дѣлаютъ темную подпалку съ мукою и масломъ, разведенную добрымъ бульономъ, съ тою только разницею, что ваше масло никогда не будетъ такъ свѣжо; потомъ кладутъ рыбу, пучокъ душистыхъ травъ, краснаго вина, соли, перцу и другія специи выше сего

предписанныя, и все вмѣстѣ ставятъ наконецъ на большой огонь, варятъ до поспѣлости, и подавая опускаютъ поджареныя грѣнки.

Вотъ простой составъ обыкновенной селянки. Мадамъ Гюшаръ и Гр. Куртоа иначе не готовятъ ее. Отъ чего же, мы не престанемъ повторять, у нихъ, такъ она прекрасна, а у другихъ, такъ посредственна? Задачу эту предоставляемъ на разрѣшеніе всеобъемлемости Прихотниковъ. Естьли когда нибудь учредятъ въ Парижѣ поваренно — Національной Институтъ, то безъ сомнѣнія вопросъ сей предложенъ будетъ изъ первыхъ, съ назначеніемъ необыкновеннаго срока и награжденія. Подобное рѣшеніе принято было бы съ большимъ уваженіемъ, нежели многія Академическія задачи, праздностію порожденныя.

Отъ насъ правда зависило узнать секретъ сей: одинъ изъ частныхъ кухнеиспытателей утверждающій, что онъ открылъ его: 1, простымъ разсудкомъ; 2, правилами химіи 3, повтореніемъ опытовъ, охотно сообщалъ намъ изобрѣтеніе свое за весьма сходную цѣну; однакожъ мы не сочли за нужное принять его предложеніе, при всемъ томъ, что оно заключалось въ весьма ласковомъ письмѣ. Но какъ секретъ таковой можетъ интересовать не одного богатаго Прихотника, которой въ состояніи будучи купить оной, пожелаетъ также видѣть и практическую пользу онаго, и какъ по всей вѣроятности еще онъ не проданъ, то и полагаемъ, что окажемъ не малую услугу прихотливымъ нашимъ Хлѣбосоламъ, показавъ тотъ самой адресъ изобрѣтателя, которой онъ намъ доставилъ.

Спросивъ М. Б. у мадамъ Леклеркъ въ Сейнской улицѣ подъ 23 No, въ предмѣстіи Сеинт-Жермейнъ, можно научиться искуству доселѣ невѣдомому варить у себя селянку ни чѣмъ не хуже Рапєевой.

Мяса, дичина, рыба и живность имѣютъ въ Декабрѣ мѣсяцѣ ту же степень совершенства, какъ и въ послѣдующихъ двухъ, коимъ онъ ни мало не уступаетъ въ доставленіи лакомой провизіи. Но какъ съ нимъ же круглой годъ оканчивается, банкрутства начинаются, большія дѣла приходятъ къ развязкѣ, такъ, что весь почти городъ болѣе занятъ собственными хлопотами, нежели удовольствіемъ посторонним, то и брюхоугодливыя собранія бываютъ очень рѣдки. Съ другой стороны всякъ суетится и готовится къ Святкамъ, къ визитамъ Новаго года, при коихъ обыкновенно назначаются пиры, возстанов-

ляющіе согласіе между семействами; ибо, какъ всѣмъ извѣстно отобѣдавши вмѣстѣ ни на кого уже не позволяется дуться; и добрые лады, слѣдствіе необходимое званаго пира, должны между благородными людьми продолжаться покрайней мѣрѣ шесть мѣсяцовъ. Тоже самое разумѣть надлежитъ и о благодарности къ угощавшему: всякое злорѣчіе на счетъ его должно умолкнуть на столько же времени. У сластолюбивыхъ же Ѣдуновъ законъ сей почитается священною обязанностію — поелику основывается и на надеждѣ.

И такъ, надлежитъ говорить съ крайнею осторожностію о хлѣбосолахъ и отнюдь не вдаваться въ легкомысленныя сужденія о томъ, кто доставляетъ намъ толь убѣдительныя доказательства своей благосклонности. Заповѣдь, противу коей Вельможи стараго времени,

записные нахлѣбники богатыхъ откупщиковъ, частехонько погрѣшали. Насмѣхаться надъ великодушнымъ человѣкомъ, которой насъ угощаетъ, поитъ и кормитъ всѣмъ лучшимъ, значитъ оскорблять виновника продолженія нашей жизни.

О любовныхъ Яблокахъ.

Огородныя растѣнія въ Декабрѣ мѣсяцѣ, хотя тѣ же, что и въ Генварѣ, но лучше по тому, что свѣжѣе; рѣдко однакожъ случается, чтобъ любовныя яблоки, которыя простой народъ называетъ золотыми яблоками, а ученые ликопер сикумъ, могли дотянутся до Ѳомина дня. Они теряютъ свой вкусъ и доброту, даже и въ началѣ сего мѣсяца, почему долгомъ поставляемъ поговорить здѣсь и объ нихъ, пока еще ведутся.

Растѣніе сіе или овощь, какъ кому угодно назвать, произшедшее изъ Испаніи, перенесенное потомъ въ Лангедокъ и въ Провансъ, было почти неизвѣстно въ Парижѣ, пятнадцать лѣтъ тому назадъ. Разпространеніемъ онаго обязаны мы наводненію полуденной страны жителей, коихъ Революція привлекла въ Столицу, гдѣ почти всѣ они разбогатѣли. (По тому что другъ друга поддерживали и во всѣхъ переворотахъ стояли за одно). Яблоки эти, какъ сперьва были дороги, такъ теперь обыкновенны, и въ прошедшемъ году вмѣсто тарелочекъ продавали уже ихъ большими корзинами.

Какъ бы то ни было, любовныя яблоки есть совершенной кладъ для прихотливой кухни. Изъ нихъ дѣлаютъ превосходнѣйшіе соусы, которые идутъ ко всѣмъ мяснымъ блюдамъ, даже и къ жаркимъ, и осо-

бенно здабриваютъ вареную часть говядины: соусъ сей замѣняетъ въ такомъ случаѣ горчицу, которую большаго кругу люди удаляютъ отъ своихъ столовъ предъ наступленіемъ зимы, (хотя горчица, лишь бы только не послѣ ужина, ко всему и во всякое время пригодна). Въ скоромныхъ супахъ съ Сарачинскимъ пшеномъ, употребляютъ сокъ ихъ вмѣсто кулиса, которой сообщаетъ ему кисловатый вкусъ, отмѣнно пріятный и взманчивый, извѣстный въ Медицинѣ подъ именемъ grata acidítas.

Но не въ однихъ вспомогательныхъ услугахъ заключается угодливость любовныхъ яблокъ. Изъ нихъ дѣлаютъ слѣдующее, столь же нарядное какъ и усладительное блюдо: выбравъ до чиста сѣмяна, набиваютъ середину ученымъ фаршемъ, или же просто сосичною здобою, смѣшанною съ одною третью мя-

киша черстваго хлѣба, въ которой прибавляютъ зубокъ чесноку (неразлучный угодникъ любовныхъ яблокъ) петрушку, и луку изрубленныхъ съ эстрагономъ; всю эту начинку поджариваютъ на сковородѣ, а и того лучше въ тортовой формѣ, подъ надежнымъ капотомъ хлѣбенной корки, потомъ передъ подачею заправляютъ свѣжимъ лимономъ, выжавъ изъ него весь сокъ въ самую форму и подчиваютъ гостей, которые какъ бы блюдо это ни было огромно, вѣчно жалуются на недостатокъ. Рецептъ сей такъ новъ еще въ Парижѣ, что мы, къ чести нашаго Календаря, не обинуясь помѣщаемъ его здѣсь и ожидаемъ, съ нѣкоторымъ правомъ, должной благодарности отъ сластолюбивыхъ нашихъ согражданъ, къ вящшему удовольствію коихъ присовокупляемъ также, что при претьемъ уже изданіи сей книги, узнали мы,

что въ Италіи съ равнымъ успѣхомъ готовятъ ихъ даже и въ пастетахъ разнаго рода. Счастливые опыты г-на Лебланка, толь удачно упражняющагося въ пирожномъ искуствѣ, подаютъ намъ надежду къ новымъ открытіямъ въ неизвѣстной сей сферѣ; и мы не сомнѣваемся, чтобъ мѣлочной сей плодъ, поступившій на глубокоумственное размышленіе людей совершенно знающихъ часть свою, не доставилъ намъ въ скоромъ времени наслажденій столь же ученыхъ, какъ и разнообразныхъ.

О Разбудительномъ Столѣ.

Предоставляя трудолюбію Антикваріусовъ отыскивать и опредѣлить истинную эпоху Разбудительнаго Стола, вошедшаго въ обычай у Католиковъ и не выходя изъ предѣловъ, которые мы сами себѣ

положили, скажемъ, что столъ сей имѣетъ то отличительное и даже единственное свойство, что не льзя его назвать ни завтракомъ, ни обѣдомъ, ни полдникомъ, ни ужиномъ на охотѣ, ни закускою на походѣ: короче сказать это ревельонъ, настоящій, в и р ъ-в и р и л ь о н ъ. Въ словѣ семъ все заключается; и для того однажды только въ году даютъ столы эти, въ ночь на Рождество Христово, то есть 25 Декабря, въ два часа по полуночи.

Доколѣ Якобинцы и Директорія, смѣнившая ихъ, царствовали во Франціи, доколѣ Полунощницы и Всеночные были запрещены, дотѣхъ поръ и Ревельоны были также изгнаны, къ крайнему сожалѣнію пекарей — жаркихъ и калбасниковъ, первыхъ поборниковъ Бонапартіевой революціи 18 Брюмера, VIII лѣта, (1800 года), даровавшей полную свободу Религіи, и въ тоже время

девяти тарелокъ съ десертомъ оканчиваютъ наконецъ трапезу благочестивыхъ Католиковъ, которые подкрѣпивъ, мало толико, стомахъ свой, идутъ опять къ Часамъ, а за Третіимъ возвращаются во свояси, дабы приуснувши поспѣть къ обѣднѣ. Вотъ Парижская встрѣча Рождеству Христову!

Читатель могъ замѣтить, что Мадамъ свинья и въ вирь-вирильонѣ или ревельонѣ играетъ не послѣднюю ролю, и одна, наполняетъ четыре блюда. Не подумайте однакожъ, чтобъ это было безъ умысла: Праотцы наши и въ самыхъ малостяхъ имѣли великія намѣренія: дабы на всегда отдѣлиться отъ Жидовъ, коимъ Вѣтхой Завѣтъ возбраняетъ свинину, ввели они за столъ свой всеугодливое животное сіе, которое не имѣя для насъ ничего нечистаго, содѣлалось источникомъ толикихъ наслажденій,

что нѣтъ даже примѣра, чтобъ сластолюбивый Ѣдунъ перешелъ въ Жидовскую вѣру, равно какъ — чтобъ и пьяница потурчился. Видите ли милостивые государи, что сластолюбіе не есть врагъ вѣры, и что и въ морали можетъ годиться на что нибудь.

Рожественская Ночь.

Парижскія улицы въ сочельникъ и въ Рожествевскую ночь представляютъ по истинѣ возхитительное и любопытное зрѣлище. Калбасныя лавки освѣщены какъ свадебныя палапы; Рестораціи или герберги вездѣ биткомъ набиты; харчевники вертятъ рожнами, словомъ, все принадлежащее къ кухнѣ на ногахъ, и всюду: отъ чердака до дворца хлопочутъ о съѣстномъ.

Наконецъ, обѣжавъ однимъ почти духомъ питательный кругъ года,

и оставивъ воображеніе читателя въ пріятнѣйшемъ полѣ, намѣрены мы теперь совершить обѣщанное путешествіе наше по городу, вмѣстѣ съ однимъ Прихотникомъ, извѣстнымъ по своей опытности и рѣдкимъ знаніямъ. Прогулка эта просвѣтитъ и вразумитъ многихъ знатоковъ, выставитъ достойныхъ художниковъ доселѣ неизвѣстныхъ, поведетъ къ новымъ открытіямъ и доставитъ совершенное удовольствіе хлѣбосоламъ. Въ семъ-то намѣреніи не жалѣли мы ни головы, ни рукъ, ни ногъ, дабы обнаружить скрытые таланты и тѣмъ составить связь между полезными художниками и щедрыми покупщиками лучшихъ произведеній.

Конецъ Календарю Объяденія.

ПРИМѢЧАНІЕ.

Издатели Календаря сего охотно бы желали, въ удовольствіе почтенной Публикѣ, сдѣлать таковое же путешествіе и по Санктпетербургу, дабы узнавъ купцовъ, художниковъ и столоугодниковъ нашихъ, воздать каждому изъ нихъ должную справедливость; но къ сожалѣнію, не имѣя на сей разъ надежнаго проводника, не могли сами отыскать ихъ, слѣдственно и разсуждать о нихъ должныбъ были по отзывамъ посторонникъ людей; ибо уединеніе, коего требуетъ занятіе наше, финансы и собственная склонность, давно уже удалили насъ отъ всѣхъ счастливцовъ сего вѣка. Сверхъ же того, при продолжающемся безвременьи для торговли, всѣ почти лавки и магазины съ столовыми припасами, равно какъ и погреба остались, ежели не пусты, то съ та-

кимъ товаромъ, котораго и самые хозяева онаго не смѣютъ рекомендовать старымъ своимъ знакомымъ. Не взирая однакожъ на всѣ таковыя непріятности, надѣемся, при второмъ изданіи сей книги, доставить лакомымъ знатокамъ нашимъ вѣрное описаніе всѣмъ снадобьямъ, привозимымъ въ здѣшнюю Столицу со всѣхъ концевъ Вселенной для удовлетворенія прихотей Рускаго Хлѣбосола.

СЫТНЫЙ ДОРОЖНИКЪ,

или

Прогулка Прихотника по разнымъ частямъ города Парижа.

Предварительное разсужденіе.

Многіе и не безъ основанія полагаютъ, что лакомство всякаго рода и превосходство съѣстныхъ припасовъ столько же, какъ и величіе памятниковъ, какъ и совершенство искуствъ и художествъ, какъ и старобытная вѣжливость жителей Парижа — споспѣшествовали въ признаніи его Столицею Европы и единственнымъ городомъ,

которой иностранцы съ крайнимъ удовольствіемъ посѣщаютъ и куда охотнѣе всего возвращаются. И дѣйствительно, въ цѣломъ свѣтѣ нѣтъ выгоднѣйшаго мѣста для вкусныхъ и лакомыхъ столовъ и для мастерскихъ поваровъ, коими довольствуетъ онъ всю почти Вселенную. Хотя же Парижъ самъ по себѣ и ничего не производитъ, ибо въ немъ не родится ни полъ зерна хлѣба, не водится и одного барашка, не собирается ни одного качана капусты; при всемъ томъ онъ былъ, есть и будетъ истиннымъ средоточіемъ, куда все стекается со всѣхъ концевъ земли — потому, что тамъ умѣютъ цѣнить настоящимъ образомъ качества и свойства всего, что идетъ на потребу и пищу человѣка, и лучше всѣхъ знаютъ какъ все оное употребить въ пользу нашего сластолюбія. Ежедневная дань всѣхъ краевъ свѣта

содержитъ тамъ всегдашнее изобиліе, и даже удаляетъ нѣкоторымъ образомъ дороговизну: всякъ знаетъ, что въ Парижѣ ничего не щадятъ для хорошаго стола; но всякъ также признается, что по сему самому уваженію жить тамъ всего дешевлѣ — Смѣло можно сказать, что ни въ одномъ городѣ не получите прихотливаго обѣда съ такою удобностію и за такую сходную цѣну, какъ въ царствѣ семъ вкуса и роскоши.

Расходъ на припасы.

Страшное количество съѣстныхъ припасовъ, изводимое въ Парижѣ, въ сравненіи даже съ числомъ народа уступающимъ одному только Лондону, причиною, что всѣ лежащія къ нему дороги (при непомѣрныхъ поборахъ взимаемыхъ на содержаніе оныхъ, остаются въ со-

вершенной неисправности), покрыты телегами, нагруженными кормомъ всякаго рода, и несчетными стадами разновидныхъ животныхъ, стремящихся въ пучину сію всепоглощающую. Нѣкоторая часть оныхъ, и то ничтожная, возвращается въ передѣлѣ, но вообще все тамъ пожирается; ибо въ замѣну нѣсколькихъ сотенъ пастетовъ, окороковъ и пулярдокъ высылаемыхъ изъ Парижа, привозятъ туда великими тысячами жирныя печенки, куропатокъ, утокъ, жаворонковъ, тунцовъ, красноборокъ, телятъ, пижиковъ и пр. вѣчно тамъ остающихся. Апетитъ Парижанъ ненасытимъ, и иногородные жители ни чѣмъ такъ не могутъ одолжить ихъ, какъ присылкою свѣжей провизіи, а особливо когда за провозъ оной заплачено впередъ.

Изъ сего показанія видно, что промышленность Парижанъ, должна

наиболѣе устремляться на лакомства и прихотливыя яствы. Въ самомъ дѣлѣ въ цѣломъ свѣтѣ не найдете другаго города, гдѣ бы съѣстные заводы и лавки такъ размножились какъ въ Парижѣ. Тамъ на одного книгопродавца насчитаете сто трактирщиковъ, и тысячу пирожниковъ на одного мастера математическихъ инструментовъ.

Но съ нѣкоторыхъ только лѣтъ поваренное и приспѣшное искуство возросло до невѣроятности, и приняло такой блестящій видъ, о коемъ до сего и не помышляли. Предки наши ѣли для того, чтобъ жить, а потомки ихъ, кажется, для того только и живутъ, чтобъ ѣсть. Всѣ новоприобрѣтенныя имѣнія поворачиваются на брюхоугодныя наслажденія наиболѣе ощутительныя и прочныя, и ефимки нашихъ милліонщиковъ всѣ почти уходятъ въ съѣстные рынки.

Обѣденная пора.

Не наше дѣло похвалять или порицать новый образъ жизни. Естьли пріятныя бесѣды что нибудь и потеряли тутъ, то столы на противъ выиграли много. Правда, главный столъ разкрывается теперь однажды, то есть въ шесть часовъ по полудни и продолжается до девяти; но обѣду сему предшествуютъ два завтрака, изъ коихъ второй, называемой вилочной, бываетъ ненашутку вальяженъ; во многихъ же домахъ Новой Франціи послѣ него подаютъ закуску довольно сытную, часа за два до стола. Признаться, для поддержанія Республиканской сей жизни потребны не желудки, а мортирныя камеры; и для того щеголихи наши съ истерикою ихъ, изчезли вмѣстѣ съ прежнимъ правленіемъ: дюжія красавицы, текущихъ дней, не уступа-

ютъ и самымъ задорнымъ ѣдунамъ, и завтракаютъ за пулярдкою и окорокомъ съ такою же проворностію, какъ предшественницы ихъ пили чай или липовую воду.

Таковое устройство вещей, обратившее всѣ помышленія на кухню, и желаніе — имѣть превозходной столъ, содѣлавшееся главною цѣлью Парижскаго честолюбія, должно было породить необходимымъ образомъ новое искуство — поваренное, которое прежде сего почиталось простымъ ремесломъ. Кухмистры, добившіеся до высокой чести служить при Дворѣ, при Министрахъ или у первыхъ Вельможъ, составляли весьма малый кругъ, изощряли полезные свои таланты въ неизвѣстности и довольствовались обыкновеннымъ спасибо господъ своихъ: число истинныхъ судей ихъ было очень ограниченно.

Начало Кухмистерскихъ Столовъ.

Но Революція, посадивъ на діэту всѣхъ прежнихъ Вельможъ выгнала всѣхъ знатныхъ поваровъ на площадь. Съ тѣхъ поръ, давъ ходъ скрытымъ своимъ талантамъ, приняли они на себя званіе кормовыхъ купцовъ, подъ вывѣскою ресторацій или благородныхъ харчевень. До 1789 года не было ихъ и сотни; изъ записокъ же Архиваріусовъ лакомыхъ столовъ явствуетъ, что первая ресторація въ Парижѣ открыта содержателемъ оной Шам-д'оазо *), въ улицѣ де-Пули не ранѣе

---

*) Основатель этотъ всѣхъ кухмистерскихъ столовъ или ресторацій Шам-д'оазо, находится теперь въ крайней бѣдности: какъ бы похвально было, еслибъ

1770 года. Теперь считаютъ оныхъ болѣе шести сотъ. Такимъ-то образомъ постепенно завелись Мео, Роберты, Розы, Веріи, Леды, Бриго, Бовилліеры, Нодеты, Тайліеры, Николы и пр. — во время оно ни-

---

разбогатѣвшіе послѣдователи его, сложась вмѣстѣ, опредѣлили ему хотя маленькую пенсію до кончины его, по примѣру актеровъ не рѣдко играющихъ въ пользу несчастныхъ своихъ собратій. Человѣкъ сей, первой изобрѣтатель и заводчикъ харчевень, былъ слѣдственно виновникъ счастія и достатка Мео, и Робертовъ съ товарищи. Малѣйшее пожертвованіе съ ихъ стороны обезпечило бы послѣдніе дни бѣднаго Шам-д'оазо, и издатель Календаря Объяденія болѣе бы обрадованъ былъ таковому великодушному ихъ поступку, нежели успѣху собственнаго сочиненія.

чтожные чумички, нынѣ — милліонщаки.

Кухонная сія революція и мгновенное обогащеніе ловкихъ содержателей кухмистерскихъ столовъ произошли и еще отъ двухъ причинъ, совершенно побочныхъ: отъ бѣшенаго пристрастія къ Англинскимъ обычаямъ (ибо Англичане, какъ извѣстно, всегда почти обѣдаютъ въ шинкахъ *Taverne*), и отъ внезапнаго нашествія безприютныхъ законодателей, которые сдѣлавши наконецъ перевѣсъ и задавши свой тонъ, примѣромъ своимъ увлекли всѣхъ Парижанъ въ кабакъ. Присовокупимъ также, что большая часть новопоявившихся богачей, стыдясь самихъ себя, и желая скрыть избытокъ свой, не осмѣливались сначала заводиться домомъ и давать роскошные столы, которые легко могли бы имъ измѣнить. Сіи-то революціонные шампиньоны были глав-

ною причиною счастія лучшихъ поваровъ, оставшихся безъ мѣста отъ прежняго царства. Теперь же, какъ публика привыкла уже къ перемѣнѣ ихъ состоянія, и время, оковавъ молчаніемъ зависть, ознакомило насъ съ ихъ богатствомъ, до того, что заставило позабыть и самое родоначаліе ихъ — господа сіи, къ крайнему сожалѣнію харчевниковъ, начинаютъ давать у себя пышные столы: и тотъ, кто двѣ трети своей жизни игралъ ролю Созія, теперь заступаетъ мѣсто Амфитріона.

Страсть къ прихотливымъ столамъ, заразившая всѣ состоянія людей до такой степени, что кто довольствовался прежде однимъ сыромъ, тотъ кормится теперь трюфелями и овсянками, разплодила и умножила, по препорціи лакомыхъ сихъ апетитовъ, и лавки торгующихъ съѣстными припасами. При

старомъ правленіи одинъ только Американской магазинъ извѣстенъ былъ по сей части; въ наше же время и самая полиція не знаетъ имъ счету. Между десяти лавовъ вновь заводящихся въ Парижѣ, три открываются для нарядовъ, а четыре для сластолюбія.

Изъ подробностей сихъ, съ коими могли бы мы разпространиться поболѣе, всякъ увидѣть можетъ, что съѣстная прогулка по Парижу, предъ симъ ничего почти не-значившая, можетъ теперь сдѣлаться столь же продолжительною, какъ и путешествіе около свѣта.

Выставка съѣстныхъ припасовъ.

Продавцы щеголяютъ другъ передъ другомъ, стараясь придать выставкамъ своимъ возможный блескъ роскоши, доселѣ никому неизвѣст-

ной. Вмѣсто огромныхъ оловянныхъ купелей, загромождавшихъ лавки паштетниковъ, увидите у нихъ ящики и ларчики столь же приманчивые, по содержащимся въ нихъ вещамъ, какъ и кандиторскіе или ювелирскіе прежнихъ временъ. До революціи никто и не думалъ класть за стекло пастеты, крендели и бисквиты. Калбасники перестали также вѣшать у входа мѣдныя лампы, пылавшія во всю улицу; онѣ не нужны; безъ нихъ, сквозь фацетныя стекла и позолоченыя рѣшетки легко различить можете пирамиды сосисокъ, будейнговъ и калбасъ совершенно прелестныхъ; не считая разнокалиберныхъ чотокъ цервелатовъ, изъ коихъ нѣкоторые представляютъ безстыднымъ образомъ уродливыхъ фаллусовъ; ни о длинныхъ покромкахъ шпика, которыя, спускаясь до полу, готовы запачкать платье проходящаго. Хар-

чевники, съ своей стороны, не уступаютъ ни паштетникамъ, ни свининой торгующимъ, въ искуствѣ выставокъ, въ обольщеніе приводящихъ. Филейныя части говядины, зайцы, куропатки, нашпикованные, ожидающіе перваго мановенія, чтобъ тѣмъ же мигомъ очутиться на рожнѣ, кажутся отъ нерадѣнія забытыми на ихъ окошкахъ; но они положены тамъ не безъ умысла. Представьте себѣ несчастнаго пансіонера, у котораго и ефимка нѣтъ въ карманѣ, и коего глаза поминутно обольщаются подобными предмѣтами, и вы сами убѣждены будете, что новому сему Танталу должно ограждену быть сверьхъ естественною добродѣтелью, чтобъ непоколебимо остаться вѣрнымъ противу десятой заповѣди.

Не должно однакожъ порицать со всею строгостію подобныя выставки потому, что большая часть

торговцовъ этимъ только средствомъ и приманиваютъ покупщиковъ. Трудно устоять противу искушенія, особливо имѣя средство впасть въ оное! Можетъ быть и не повѣрятъ, но многіе лакомки и теперь еще назначаютъ свои привалы по наружнымъ симъ вывѣскамъ. Къ чести однакожъ первокласныхъ ресторатеровъ, должны мы сказать, что они, почитая всѣ таковыя приманки слишкомъ для нихъ низкими, никогда не употребляютъ ихъ. Правда, для занимающихъ цѣлые этажи, и не имѣющихъ внизу лавокъ, это и не нужно; но мы никогда не видѣли, чтобъ Мео, Розы, Леды, Роберты, Гаки и Вери разставляли проголодавшимся прохожимъ подобныя сѣти. Къ нимъ повадились ходить Крезы и они съ разборомъ теперь пускаютъ къ себѣ людей.

Общее сіе обозрѣніе довольно кажется изъясняетъ причину превращенія послѣдовавшаго въ Парижскихъ улицахъ въ теченіи двадцати лѣтъ, и которое такъ перемѣнило видъ оныхъ, что человѣкъ не бывавшій въ сей Столицѣ съ 1789 года, подумаетъ, что это совершенно новой городъ. Но время осмотрѣть сластолюбивый сей Храмъ; мы видимъ отсюда, что не одинъ уже читатель досадуетъ на длинное сіе предисловіе, не возбуждающее и не удовлетворяющее нетерпѣливаго ихъ аппетита.

Мы уже сказали, что намѣрены пуститься въ вояжъ сей въ сотовариществѣ прихотливаго Лакомки, по истинѣ, достойнаго сего наименованія, и коего не всякому удастся имѣть. Тонкое обоняніе его будетъ руководствовать нашею неопытностію, и мы не сомнѣваемся, чтобъ запахъ всѣхъ лакомыхъ кус-

ковъ, которымъ учинимъ строгой смотръ не предваривъ его и о всѣхъ лучшихъ мѣстахъ, гдѣ должно будетъ останавливаться.

Вояжъ въ Парижѣ.

Б е н о.

И такъ, отправясь изъ воротъ Св. Онорія и вступивши въ улицу сего же имени, начнемъ съ привѣтствія 55 номеру, которой занимаетъ Б е н о, паштетникъ мало еще извѣстный, но заслуживающій особаго вниманія по чрезвычайной легкости Савойскихъ своихъ бисквитовъ, и по отмѣнному вкусу и деликатности вообще всего хлѣбеннаго. Съ четырью унцами картофельнаго крохмала и съ однимъ десяткомъ яицъ, нашелъ онъ секретъ дѣлать Савойскіе бисквиты весьма пышные, и для выздоравливающихъ даже не вредные, тогда какъ и самые крѣпкіе желудки убѣгали ихъ.

Берли.

Остановимся на минуту на углу Вандомской площади у Берли, ресторатора и лимонадчика, бывшаго въ великой славѣ, и теперь ею же, но едва дышущаго. Шкапы его нарядны и разнообразны, мѣстоположеніе изъ лучшихъ въ Парижѣ, мѣщанская половина его щепетка, мужелюбива и пригожа, но лавка его не довольно кажется людна. Трудно, право, не потерять ухватившись за два ремесла, совершенно различные въ ихъ изворотахъ, другъ другу вредящихъ, и изъ коихъ одно даже отправляемое съ ревностію достаточно для содѣланія безсмертнымъ имени художника.

Верн.

Зайдемъ въ Тюйлери, естьли можемъ пробраться туда черезъ об-

ломки и груды щебеня, коими завалень теперь Фейльяновъ переходъ, горестный свидѣтель великолѣпной паперти сея Церкви поступившей въ ломку; тамъ, идучи по террасу сего же имени, принуждены будемъ позѣвать на ресторацію г. Вери, въ коей Окажу (превосходнѣйшее Американское дерево), зеркала, мраморъ и бронза выставляютъ на перекоръ свои сокровища, въ ожиданіи охотниковъ. Судя по мѣсту и по убранству, заведеніе сіе есть великолепнѣйшее, въ своемъ родѣ, во всемъ Парижѣ. Мы не сомнѣваемся, чтобъ превосходство кухни и стола не соотвѣтствовало пышности входа, блеску посуды и непомѣрной цѣнѣ положенной на всѣ вещи; правда, скорѣе всего удостовѣрились бы мы въ томъ ежедневнымъ стеченіемъ къ нему Прихотниковъ; но число охотниковъ, могущихъ платить по луидору за одинъ обѣдъ,

не такъ еще велико, чтобъ произвесть пѣсноту въ пребогатыхъ сихъ покояхъ. Тотъ же самой Бери имѣетъ привиллегію подчивать мороженымъ и другими прохладительными напитками, впрочемъ весьма посредственными, прогуливающихся въ Тюйлери; палатка его, разбитая въ низу терраса и во все лѣто отмѣнно освѣщаемая, не рѣдко бываетъ наполнена гостьми; но охотники суслить пиво, изключаются изъ сего общества и отсылаются со всею вѣжливостію въ его погребъ.

Ле Гакъ.

Но естьли кто любитъ толпиться, пусть завернетъ къ сосѣду его ле Гаку; тамъ вѣчная свалка. Можетъ быть мы и ошибаемся; но ни въ одну ресторацію не съѣзжаются столько истинныхъ богачей и любителей вкусныхъ столовъ,

какъ въ Легакову, хотя вообще всѣ жалуются на непроворство и недостатокъ вѣжливости клевретовъ его, которые очень умно поступили бы, естьлибъ во всемъ слѣдовали своему хозяину. Комнаты его ничего не имѣютъ великолѣпнаго, но надобно думать, что кухня его отмѣнная, вины превосходныя, да и цѣны сходны когда безпереводно бываютъ у него Охотники, и когда съ давняго времени собирается къ нему по Середамъ, общество извѣстное всѣмъ: по отличной своей приятности, разборчивости ума, вкуса и языка.

Одіо.

Выдемъ изъ ограды и съ возхищеніемъ обѣжавъ глазами златомъ сіяющій магазинъ Одіо, перваго золотыхъ дѣлъ мастера въ Парижѣ, коего творческій умъ безпрерывно зани-

мающійся щегольствомъ изобретеній, и удобствомъ снарядовъ, принадлежащихъ къ буфету и къ столу, заслуживаетъ по сему отношенію сердечную признательность Прихотниковъ, остановимся на концѣ улицы св. Анны и де л'Англады полюбоваться рѣдкою говядиною.

Симона.

Первостатейнаго Парижскаго мясника; выставки и вывѣски его обѣщаютъ самой лучшій товаръ, особливо телятина, бѣлизну коей едва могутъ сносить глаза. Правда, завернувши къ нему въ лавку всему узнаешь цѣну, но камень сей претыканія не останавливаетъ богатыхъ Прихотниковъ.

Бѣлье.

На противъ его, держитъ лавку пекарь — жаркихъ, которой выстав-

ками своими не уступаетъ Валлейскому рынку. Пекарь этотъ почитается, по всей справедливости, первымъ въ Парижѣ: къ нему-то бредутъ всѣ тѣ, кои не имѣя права покупать гуртомъ на большомъ рынкѣ, хотятъ однакожъ имѣть все лучшее. Самъ Руже забираетъ у него всякую всячину — вотъ лестнѣйшій аттестатъ противъ всѣхъ завистниковъ его, увѣряющихъ, что не все то золото, что блещетъ, и что живность его многимъ уже надоѣла своею жосткостію.

Пройдя узкіе и загаженые ряды у Больницы Слѣпыхъ, въ коихъ не для чего и останавливаться, потому что всѣ эти мѣлочные рынки суть подскребыши Мытнаго двора Ла Галлъ, выдемъ черезъ дворъ Св. Гильома въ улицу Ришеліе и поворотя въ право — тотчасъ очутимся передъ домомъ.

Р у ж е.

Которой болѣе двадцати лѣтъ прежде сего слылъ по достоянію, первымъ паштетникомъ въ Парижѣ, а особливо по части приспѣшной и второй подачи или Антрме, какъ извѣстно состоящей изъ сахарныхъ тортовъ, сладкихъ и миндальныхъ пироговъ, паштетовъ, пряженичковъ, кренделей и безчисленнаго множества скороспѣлаго хлѣбеннаго, угождающаго всѣмъ модамъ и составляющаго славу и отраду нынѣшнихъ Чаевъ. Бисквиты его извѣстны были во всей Европѣ, и мы знаемъ отъ вѣрнаго источника, что самъ Китайскій Императоръ изволилъ ихъ кушать нѣсколько разъ, изъявляя всегда сожалѣніе свое, что при всемъ могуществѣ своемъ, не можетъ имѣть ихъ тотчасъ по выходѣ изъ печи. Руже передалъ было свою лавку

другому, но по бѣдственнымъ слѣдствіямъ революціи принужденъ опять приняться за старое ремесло. Теперь занимаетъ онъ прежній свой домъ, которой, послѣ затѣйливой передѣлки — представляетъ лучшій пирожный заводъ, какой только можно видѣть во Франціи, а можетъ быть и въ Европѣ; и которой по своей огромности, умному раздѣленію и подручности всѣхъ принадлежностей, заслуживаетъ по истиннѣ посѣщенія любителей и охотниковъ до сластіонаго. Тамъто, съ пособіемъ почтеннаго своего сына, промѣнявшаго весьма выгодное мѣсто по службѣ на Скалку и Передникъ, Руже доказываетъ намъ справедливость пословицы:

Прошедшаго не возвратить,
А думай какъ на предки жить.

Неутомимая фантазія сего художника не только не потеряла изъ виду успѣховъ, которые хлѣбенное искуство приобрѣло во время его отлучки, но кажется достигла самой даже невозможности. Все, что онъ прежде дѣлалъ, дѣлаетъ и теперь, но гораздо лучше. Все что дѣлаютъ другіе, найдете и у него, но во всемъ превозходствѣ. Башни и руины его служатъ образцомъ вкуса; глядя на нихъ — удивляются искуству живописи и архитектуры; положивши на зубъ — возхищаются хрустящимъ лакомствомъ, означающимъ совершенство хлѣбеннаго. Сырники Бургонскіе, его изобрѣтенія, сдѣлали бы честь и мозгу и столу Камеранія *) —

---

*) Казначей Комической Итальянской Оперы и первой Лакомка и Прихотникъ во всемъ Пари-

довольно сего; они заключаютъ въ утробѣ своей толь прелестное совокупленіе Пармезана съ Груерскимъ сыромъ, что всякъ согласился бы отдать имъ однимъ всѣ сыры въ вѣчную кабалу, естьлибъ изъ сей же лавки не выходили, Италіанскій лапшенникъ и макароны, въ коихъ иностранной продуктъ сей является во всемъ своемъ блескѣ Обсахареные каврижки, душыя трубки, душистыя лепешки, сахарныя космы и пр. у него дѣлаемыя, обвораживаютъ глазъ и возхищаютъ вкусъ. И такъ лишняго не скажемъ, удостовѣривъ что лавка его, есть лучшая, лакомѣйшая и наряднѣйшая во всемъ Парижѣ. Жаль съ нею разставаться, особливо не отвѣдавъ пирожковъ его съ лукомъ, безподоб-

---

жѣ: о немъ будетъ говорено во второмъ годѣ Календаря сего.

ныхъ паштетовъ съ зеленью, тимбаловъ съ телятиною, ветчиною нашпикованою, паштетовъ въ мисахъ на подобіе Неракскихъ, паштетовъ съ трескою, яблочныхъ ломтиковъ на Англинскій вкусъ и прочаго и прочаго и прочаго; придется однакожъ разстаться, естьли хотимъ продолжать путешествіе.

Мадамъ Дюбургъ.

Поворотимъ опять въ улицу св. Онорія въ лѣво, заглянемъ въ лавку вдовы Дюбургъ, наполненную всегда пряными кореньями и Прованскими снадобьями, и не останавливаясь войдемъ въ Американской магазинъ.

Американскій Магазинъ.

Мы упоминали уже о немъ вверьху: домъ этотъ давно уже извѣстенъ

и съ лучшей стороны, но, якоже и всѣ портятся отъ долговременнаго довольства, увѣряютъ что и г. Лабуръ также забывается; что товары его не первой руки, не такъ-то свѣжи и цѣны слишкомъ высоки; говорятъ даже, что продавщики оставляютъ его и переходятъ къ другимъ, и будто бы хозяинъ сего всемъ изобилующаго магазина не рѣдко зѣваетъ одинъ, поглядывая на свои лакомства. Тѣмъ хуже для него! Прихожники помнятъ съ какимъ стараніемъ Воайпіеръ собиралъ съ цѣлой Франціи, какъ сливки съ кувшина, все что могло ласкать нашему сластолюбію, и, жалѣютъ, что у преемника его не находятъ тѣхъ же самыхъ выгодъ и ласковаго обращенія. Бѣда домамъ, которыя держатся прежнею только славою своей! Капиталъ этотъ скоро изводится; и дѣятельная промышленность подымающихся

торговцовъ, вообще услуживаетъ Публикѣ лучше, нежели нерадивая гордость купцовъ, которые поднявшись, по торговлѣ, до самыхъ облаковъ, должны по необходимости опускаться и упадать.

Пале Ройяль.

Оставимъ Онорiеву улицу; ничего уже не встрѣтится тамъ достойнаго нашего апетита; возвратимся вспять и покатимъ въ Пале-Ройяль извѣстный всему свѣту, гдѣ всѣ чувства человѣка разомъ подстрекаются — искусителями и искусительницами всякаго рода.

Тамъ, между множествомъ торговцовъ съѣстными припасами, заваливающихъ галлереи и ежедневно умножающихся, замѣтимъ только трехъ, Гирмана, Мандолиншу и Корселета.

Гирманъ.

Первой, прежде всѣхъ появившійся, держитъ свою лавку на углу новой галлереи, позади Республиканскаго театра (что нынѣ Императорской). Выставки его, имѣющія видъ пирамиды, довольно взманчивы; пастеты и пирожки всякаго рода, перемѣшаны съ ликерами, уксусами и Майлевыми горчицами; галантины его фабрики, толь казистые и съ коими могутъ только соперничествовать дѣланные знаменитымъ Прево, языки копченые въ чужой кожѣ, фаршированныя индѣйки, трюфели вареные и сырые, морскіе раки и другія чудовища, составляютъ всѣ вообще пріятнѣйшія куппы въ пространномъ и свѣтломъ семъ мѣстѣ.

Мадамъ Мандолини.

Чего именно не достаетъ въ узкой и темной трущобинѣ, служащей лавкою Мадамѣ Мандолини, по выше стекляной галлереи не достянутой еще до ея входа, отъ чего такъ тамъ темно, что и днемъ полѣзай съ огнемъ; но въ ущельи этомъ никогда не переводятся покупщики, приманиваемые безцѣннымъ душкомъ товаровъ кучею навалянныхъ въ мизирной сей кладовой. Лани, козлята, дикіе кабаны и драхвы, висятъ цѣликомъ у дверей вмѣсто вывѣски. Въ семъ-то захалустьи, какъ всякой видитъ крупная дичь, особенно любитъ водиться; что однакожъ не препятствуетъ важнымъ Гомарамъ (морскимъ ракамъ) Голландскимъ сельдямъ, свѣжимъ сарделямъ, жирнымъ сочнымъ Маренскимъ устрицамъ и дородным рѣчнымъ ракамъ вы-

совывать носы свои на показъ, дабы всякъ могъ видѣть о ихъ мѣстопребываніи. По симъ-то выставкамъ догадливые Лакомки стекаются туда съ четырехъ концовъ города, такъ что въ лавченкѣ этой задыхаются: хозяйка не знаетъ кому отвѣчать, но никогда не жалуется на докучливость приходящихъ; напротивъ, ничего не щадитъ, дабы поддержать — выпискою высокой руки товаровъ и сходными цѣнами — приятную и доходную сію свалку. Мы однакожъ совѣтовали бы ей выбрать себѣ другое мѣсто просторнѣе и свѣтлѣе.

Корселле.

Можетъ не хвастаясь сказать, что лавка его съѣстныхъ припасовъ, есть лучшая въ Пале-Рояялѣ и даже въ Парижѣ. Она оканчиваетъ галлерею Добрыхъ Дѣтей,

коей колонада служитъ кажется папертью Комусову сему храму. Всѣ стороны онаго открыты, и вамъ сквозь бѣлыя, чистыя стекла представится въ лучшемъ вкусѣ и въ оптмѣнной симетріи, все что только можетъ возбудить апетитъ лакомыхъ губъ. Каждая вещь, въ нарядномъ своемъ ерлычкѣ, гласитъ вамъ о своемъ произхожденіи и названіи, такъ, что безъ всякаго убытка можно въ семъ магазинѣ приобрѣсть ученость; стоитъ только затвердить ерлыки.

Надлежало бы наполнить огромной томъ для изчисленія однихъ родовъ съѣстныхъ припасовъ, заключающихся въ семъ храмѣ, и, составить полную Енциклопедію, ежелибъ потребовали описанія видовъ оныхъ. Довольно сказать, что сюда-то паштеты съ печенками Спразбургскихъ гусей, съ печенками Тулузскихъ утокъ съ теля-

тиною Руенскою, съ жаворонками Питіеврскими, съ пулярдками и пижиками Шартрскими, съ куропатками Перигейскими и пр. являются предпочтительно, по прибитіи ихъ въ Парижъ. Въ знакомомъ семъ краю увидятся они съ Неракскими терринами, съ Ліонскими калбасами, съ Арлскими сосисками, съ Тройскими язычками, съ галантинами г-на Прево и съ другими тучными и сочными земляками; тамъ, не замедлятъ также познакомиться съ Гамбургскимъ копченымъ бычкомъ, тихимъ, добрымъ и скромнымъ вояжиромъ, хотя по пріѣздѣ изъ толь дальняго мѣста, и имѣлъ бы онъ право важничать и хвастать. Но собраніе толь рѣдкихъ припасовъ, высланныхъ изъ своей родины съ великими издержками, и въ такой порядокъ приведенныхъ, что нехотя заглядишься на нихъ — ничего еще не значитъ въ глазахъ истин-

наго Прихотника; самая необходимость требуетъ, чтобъ вояжиры эти ни въ чемъ не ощущали дальности пути, равно какъ и продолжительнаго пребыванія въ Парижѣ: короче сказать, чтобъ свѣжесть ихъ, отвѣтствовала щеголеватому ихъ туалету, что весьма трудно найти въ лакомыхъ даже магазинахъ, не взирая на блестящую ихъ наружность. Слѣдственно, безпрерывное стеченіе народа въ лавку г-на Корселле, служитъ вѣрнымъ ручательствомъ, что провизія его не долго залеживается, и что онъ непрестанно подновляетъ оную: выгода неоплатимая для охотниковъ, коея цѣну тѣмъ болѣе чувствуютъ Прихотники, что сластоѣные ихъ губы ничего не терпятъ посредственнаго.

Впрочемъ, не одними сочными и кормными партіями славится Корселле; онъ не гнушается и мѣлоч-

нымъ лакомствомъ, лишь бы только товаръ сей шелъ изъ далека. И для того-то пряники всякаго рода, Пиѣверскіе миндальные пироги, Реймскіе груши, Агенскій Королевскій чернослив, Руенскій яблочный желе, Клермонскіе абрикосовые пирожки, Маконскіе и Орлеанскіе книты, вареные въ сахарѣ и пр. находятся у него въ изобиліи. Товаръ сей, которой могъ бы долгое время пролежать въ магазинѣ, возобновляется у него удивительно какъ скоро, что придаетъ ему новое достоинство.

Вырвемся однакожъ, хотя и съ сожалѣніемъ изъ сей сластіоной энциклопедіи, которая по уваженію даже простаго любопытства, заслуживаетъ, чтобъ ее видѣли, и поговоримъ о кофейныхъ домахъ въ Пале-Ройялѣ.

Они такъ разплодились тамъ, что рѣдкой Лакомка можетъ похва-

стать, чтобъ когда нибудь удалось ему перебывать во всѣхъ кофейняхъ: въ первомъ, во второмъ, въ нижнемъ этажѣ, во всѣхъ антресоляхъ и даже въ подвалахъ — продаютъ кофе. Но въ безчисленномъ семъ множествѣ лавокъ, торгующихъ горячею, или лучше сказать мутною водою, надобно быть очень осторожнымъ въ своемъ выборѣ; здѣсь цѣна найму такова, что буфетчикъ, къ которому мало ходитъ людей, не можетъ существовать не подмѣшивая своихъ напитковъ.

Кофейные домы де Фоа и дю Каво.

Прежде сего два только кофейные домы извѣстны были въ Пале-Ройялѣ: де-Фоа и Дю-Каво, и оба отмѣнные Естьли вѣрить посѣщающимъ ихъ, то оба и теперь

еще поддерживаютъ свою славу, и между лучшими занимаютъ первую степень. Первая лавка продана Мадамѣ Леноарѣ, снявшей также и Коррацову кофейню, какъ-то увидите сами. Мы желаемъ ей отъ всего сердца, чтобъ слава де Фоа и Жуссерана не затмилась въ ея рукахъ. Конечно взяла она на себя страшную обузу, но естьли будетъ имѣть бдительной надзоръ за добротою товаровъ, то публика вѣрно не измѣнитъ ей, тѣмъ болѣе, что личныя ея приятности и милое обхожденіе представляютъ ей новыя средства къ удержанію знаменитости своей. Мадамъ Леноаръ испытала уже это: съ тѣхъ поръ какъ она сама правитъ своею кофейнею, всякой вечеръ, послѣ спектакля, собирается къ ней лучшее общество — мущинъ и женщинъ — лакомиться рѣдкимъ мороженымъ. Это зимній

фрескати, о коемъ упомянуто будетъ ниже.

Кофѣйня Валоа, Иностранная и Леноарша, бывшая Корацова.

Послѣ сихъ двухъ кофейней, идутъ: Валоева, Иностранная, прославившаяся кофіемъ своимъ невскипяченымъ, чрезъ что сохраняетъ оно всю свою аромашность, (новое и безцѣнное изобрѣтеніе, о коемъ пространнѣе будемъ говорить во второмъ году сего Календаря), оттмѣннымъ глейнтвейномъ, также пуншемъ съ водкою и съ ромомъ; Тортоніева кофейня, извѣстная по вкусному своему шоколату, и Корацова, въ коей хозяйничаетъ та самая Мадамъ Леноаръ, о которой теперь столько говорили, какъ о прекраснѣйшей въ Парижѣ буфетчицѣ, наилучшимъ об-

разомъ воспитанной, словомъ, по всѣмъ отношеніямъ милой женщинѣ.

Кофейня Бореля чревобасника.

Наконецъ, спустясь этажемъ ниже, упомянемъ мимоходомъ о кофейнѣ Бореля, гдѣ подаютъ, какъ говорятъ, очень хорошой пуншъ и гдѣ хозяинъ имѣющій даръ чревобасника дѣлаетъ забавныя штуки.

о прочихъ говорить — не дѣлаетъ намъ чести.

Ежели о кофейныхъ домахъ зачали мы трактовать прежде Ресторатеровъ, то для того только, чтобъ можно было сполоснуть оскомину, которую достали мы въ Корселлетовомъ магазинѣ; теперь же какъ все прошло, приступаемъ и къ нимъ: число ресторатеровъ также безконечно здѣсь, какъ и буфетчи-

ковъ, буде еще не превозходитъ послѣднихъ.

Робертъ.

Робертъ, одинъ изъ первоначальнѣйшихъ ресторатеровъ, прежде бывшій поваръ Архіепископа Экскаго, что нынѣ Турскій, все еще считается лучшимъ и ученѣйшимъ; чего однакожъ не можемъ сказать о братѣ его, котораго взялъ онъ себѣ въ помощники, и коего обхожденіе ни мало не приманчиво. Послѣ него ставятъ Вери, Ноде и братьевъ Провансо, прославившихся чесночнымъ рагу и таковою же подливкою къ штокфишу. Всѣхъ этихъ господъ знаемъ мы только по слуху, но Прихотникъ провожающій насъ и часто у нихъ бывавшій, увѣряетъ, что они всякой похвалы достойны, и ничего не щадятъ для поддержанія добраго сво-

его имени, что самое подтверждаютъ и многіе Охотники ежедневно ихъ посѣщающіе.

Ванроосмаленъ, или Роза.

Но можно ли забыть славнаго фабриканта Фландрскихъ вафелей Ванроосмалена т. е. Розу, который болѣе двадцати лѣтъ дѣлаетъ ихъ съ отмѣнною похвалою, и не взирая на вздорожавшіе матеріалы такъ деликатенъ, что не хотѣлъ: ни прибавить на нихъ цѣны ни убавить величины? Мастеръ этотъ вѣрно и по сіе время не знаетъ, что Фландрскіе его вафели обязаны своею славою сочинителю сего Календаря, которой не уважая людскимъ мнѣніемъ, (коего, 25 лѣтъ тому назадъ, столько же мы были рабами, какъ теперь врагами), примѣромъ своимъ ввелъ ихъ въ моду — не стыдясь ходить въ бархатномъ

своемъ кафтанѣ лакомиться ими въ харчевню, открытую въ первый разъ, во время ярмонки Св. Германа 1778 года. Примѣру его послѣдовали всѣ Прихотники, и вскорѣ потомъ, туда же пустились и первѣйшія щеголихи.

Карне.

Молвимъ хотя словечко о сластіономъ пирожникѣ Карне, (коего выставки и ящички съ мѣлочнымъ пирожнымъ заманиваютъ многихъ) по крайней мѣрѣ, во удовольствіе молодыхъ дѣвицъ и лакомыхъ учениковъ, которые станутъ читать нашу книгу.

Бертелмо.

Но мы себя обидили бы, естьлибъ оставили Пале-Ройаль, не зайдя въ магазинъ Бертелмо. Конфетная

лавка его почитается наряднѣйшею, по многимъ уваженіямъ лучшею, и, правду сказать, самою дорогою во всемъ Парижѣ. Признаться однакожъ, что объ изтраченныхъ у него деньгахъ никто не жалѣетъ, потому что и глаза и поднебенье равно услаждаются послѣднею бездѣлицею, вышедшею изъ его рукъ. Бертелмо въ ремеслѣ своемъ ежели не превозходитъ, по крайней мѣрѣ никому не уступитъ; въ сахарныхъ же чертежахъ, обрисовкахъ и новыхъ абрисахъ — дѣйствительно неподражаемъ. Билетцы его надписи, девизы, выбраны изъ сочиненій знаменитѣйшихъ стихотворцевъ новой Франціи. Чегожъ еще желать отъ конфетчика? Конечно нѣчево естьлибъ онъ былъ обыкновенный кандиторъ, но отъ Бертелмо можно требовать всего, что душѣ угодно, не опасаясь отказа. Собраніе, состоящее болѣе нежели изъ сорока

сортовъ разныхъ новыхъ конфетовъ, впрочемъ весьма между собою схожихъ (потому что все однѣ и тѣже лепешки, или корки начиненныя богатымъ вареньемъ), и въ названіи коихъ никому нѣтъ надобности, могло бы само по себѣ прославить его; но къ сожалѣнію, самые успѣхи ослѣпили его и лавка его начинаетъ упадать, въ разсужденіи доброты товаровъ и необходительности продавцевъ.

Истинный лакомка не гнушается ни подвалами ни чердаками, коль скоро увѣренъ, что найдетъ тамъ новыя наслажденія. Доказательство сему видѣли мы выходя изъ лазеи Мадамы Мандолини. Такъ пополземъ же въ конуру . . . . . Бушара подъ номеромъ 142, узнать какъ дѣлаютъ тамъ яблочный сахаръ, чрезвычайно душистый, и тѣмъ болѣе достойный уваженія,

что великое множество больныхъ вылѣчилось имъ отъ насморка.

Морской Ракъ.

Въ лавкѣ столовыхъ припасовъ подъ вывѣскою Морскаго Рака, на супротивъ деревянной галлереи, найдемъ мы новое доказательство, что лазеи Пале-Ройяля, не всегда должно обѣгать. Въ этой всѣ товары показались намъ чрезвычайно свѣжими и взманчивыми.

Бовилліеръ.

Пора однакожъ выйти изъ прелестнаго сего сада; пройдемъ по людной дорожкѣ черезъ старую кофейню де Фоа, и завернувъ на минуту къ ресторатеру Бовилліеру, которой нашелъ пропасть глупостей въ нашемъ Прихотникѣ,

что однакожъ не помѣшаетъ намъ отдать справедливость прежней его громкости, поворотимъ въ право, по той же улицѣ Ришеліе, чтобъ записаться у Мадамъ Лабанъ, коея всѣ наряды молочные, сырные и масленые составляли красу и славу десертовъ и чаевъ, и которая такъ дорого брала за доставку оныхъ. Она изволила отретироваться и оставила мужу, Капитану Ветерановъ (старыхъ заслуженыхъ), нести все бремя ея славы.

Леда.

Снимемъ шляпу передъ Ледою, славнымъ ресторатеромъ Новой улицы де Пети-Шамъ, и поскорѣй повернемъ назадъ, чтобъ успѣть налюбоваться пышною выставкою колбасника Жана, напротивъ Волостной палаты, нынѣ же, (къ крайнему сожалѣнію бѣдныхъ

пѣшеходцовъ, которые не могутъ уже проходить черезъ нея для избѣжанія проклятаго угла Вивіенской улицы палаты) Генералъ-Казначея.

Это первой угодникъ въ Парижѣ для Ліонскихъ завтраковъ, скорыхъ къ подачѣ, удовлетворяющихъ вкусъ и возбуждающихъ жажду. У него можно также найти всѣ Ліонскіе препараты: свиные и колбасные во всемъ ихъ блескѣ; словомъ превозходная лавка его ни днемъ, ни ночью не бываетъ пуста.

Данье и Петн.

Съ перваго взгляда, конечно, никто не можетъ отгадать какое имѣетъ сношеніе магазинъ суконныхъ товаровъ съ тѣми припасами, которыхъ ищетъ Прихотникъ; и по этому многіе станутъ ломать голову, увидя насъ идущихъ къ Данье и Пе-

ти No 39 въ Вивіенской улицѣ подъ вывѣскою Золотой Бороды. Но какъ ничто такъ не благопріятствуетъ варенію желудка, какъ фланелевая фуфайка для моряковъ дѣлаемая и хорошо шитое платье, что все отмѣнной доброты и за весьма сходную цѣну можете имѣть въ прекрасномъ семъ магазинѣ, то и не должно удивляться естьли мы завернемъ туда переодѣться по выгоднѣе и попросторнѣе.

Лемойенъ.

Зайдемъ лавки черезъ двѣ, подъ No 41 въ богатой магазинъ Лемойена, куда заманиваютъ насъ ликеры, шеколатъ и конфеты — замысловатѣйшимъ образомъ установленные. Превозходные ликеры его по совершенной выгонкѣ, и отмѣнной масленности своей почитаются лучшими во всемъ Пари-

жѣ. Довольно сказать, что одинъ Аравійскій его кремъ, есть настоящій бутылочной бархатъ. Масленый его шеколатъ получилъ преимущество свое отъ новаго искуства умѣть молочь какао, искуства извѣстнаго одному Лемойену. Симъ-то двумъ соединеннымъ статьямъ, толь важнымъ для сластоѣныхъ губъ, обязанъ онъ прочною и гремящею своею славою, которую впрочемъ и самъ онъ всячески старается поддерживать.

Потомъ, оставя по правую и полѣвую руку двухъ изрядныхъ ресторатеровъ, поворотимъ опять черезъ Фейдовъ переулокъ въ Ришельеву улицу, которая тянется почти съ версту; мы подымемся по лѣвой сторонѣ, и пройдя мимо Опернаго театра съ совершеннымъ равнодушіемъ, потому что возбуждаемыя имъ страсти ни мало не свойственны Прихотнику, спустимся по ти-

хоньку въ новую улицу ле Пеллетіе. Тамъ найдемъ укромную лавочку одного изъ лучшихъ Парижскихъ кандиторовъ. Воспитанный въ домѣ толь любезномъ лакомкамъ, въ домѣ Дюка Цересты-Бранка, у коего былъ онъ мундкохомъ, Танрадъ приобрѣлъ въ тишинѣ и безмолвіи, превозходныя способности, о коихъ публика узнала въ прошедшемъ только году, когда завелъ онъ свою лавку. Проникнувъ во всѣ части многотруднаго и малоизвѣстнаго еще искуства варить сахаръ, познакомившись съ Фармакопейскими перегонками и сгущеніями, особенно прилѣпился онъ къ составленію сиропов, которые, а особливо оржатный, лимонный, уксусный, изъ просвирняка и пр. довелъ до совершенства и теперь еще неизвѣстнаго даже и въ Монпелліе. Онъ изобрѣлъ также противуцинготной сиропъ, толь пре-

возходный предъ аптекарскимъ, и которой произвелъ толь удивительныя врачества, что встревоженная зависть аптекарей, къ крайнему сожалѣнію больныхъ, изходатайствовала запрещеніе дѣлать и продавать сиропъ сей. Но при всѣхъ усиліяхъ не удалось имъ запретить ему продажи ликера, столь же цѣлебнаго какъ и приятнаго, крему изъ померанцоваго цвѣта перегнаннаго въ видѣ сыворотки; шеколата безподобно приготовленнаго съ какаомъ, первой доброты тѣста изъ просвирокъ, которое бѣлизною своею пристыжаетъ снѣгъ; лепешекъ изъ какаова масла, истинное подобіе атласныхъ мушекъ и пр. и пр. Всѣ таковыя изобрѣтенія и приготовленія, свидѣтельствуютъ, что Тарандъ не есть человѣкъ обыкновенный.

Шоазелевъ домъ.

Возвратимся и еще разъ въ улицу Ришеліе, проберемся до булевара, оттуда завернувъ въ улицу Гранжъ-Бателіеръ, зайдемъ въ Шоазелевъ домъ посмотрѣть кладовую богатѣйшихъ и великолѣпнѣйшихъ мебелей, какія только можно видѣть въ Парижѣ, и въ коемъ всегда найдете полной комплетъ островскихъ ликеровъ, такъ хорошо сбереженныхъ, какъ будто они теперь только привезены. Тамъ, непремѣнно отвѣдаемъ перваго разбора ликеровъ своего края: божественной вишневки, десертныхъ винъ собственныхъ и привозныхъ, Испанскаго шеколата превосходнѣйшей доброты, и точно въ томъ же вкусѣ сваренаго, — съ каковымъ всякое утро изволитъ кушать оной Его Католическое Величество. Счастливое сіе смѣшеніе бутылокъ съ сѣн-

ными часами и шеколата съ бронзою, чрезвычайно выгодно для богатыхъ охотниковъ, которые въ одно время находятъ здѣсь: и домовой скарбъ и десертъ и богатые декораціи и завтракъ.

Впрочемъ мебельной магазинъ не есть, какъ думаютъ, посторонняя вещь для Прихотника. Боевые часы показываютъ настоящій часъ обѣда, которой, не рѣдко, одна лишняя четверть часа въ состояніи вовсе изгадить. Роскошной Оттоманъ способствуетъ желудку варить оной въ сладкомъ успокоеніи; Троншировъ столъ позволяетъ ему стоя писать, не прижимая нѣжныхъ пищеварительныхъ органовъ; почему и совѣтовали бы мы людямъ ученостію и словесностію занимающимся, завести подобные столики въ своихъ кабинетахъ. Краснаго дерева столъ, служанки или ручные буфеты, фарфоровую

посуду, стулья для столовой и пр. — Прихотникъ почитаетъ вещами первой необходимости. Мы упомянули здѣсь о тѣхъ только мебеляхъ, которыя поспѣшествуютъ варенію желудка, неизбѣжнымъ же послѣ онаго, надѣемся, что благосклонный Читатель не потребуетъ отъ насъ ни вѣдомости, ни описанія. Все это однакожъ найдетъ онъ въ Шоазелевомъ домѣ, въ послѣднемъ вкусѣ и за весьма дешевую цѣну. Слѣдственно, кладовая эта помѣщена здѣсь не безъ выгоды.

Спускаясь съ Италіанскаго бульвара, оплачемъ проходя улицу Лепеллетіе, кончину не давно постигшую достопочтеннаго Розу, которой столь долгое время, достойно, славясь лучшимъ и извѣстнѣйшимъ нашимъ ресторатеромъ, ... не меньше того, умеръ, весьма небогатымъ; и какъ печаль

возбуждаетъ апетитъ, то остановимся у Мадамъ Гарди и, потребуемъ на завтракъ почекъ и котлетовъ, какихъ, увѣряю васъ, нѣтъ во всей Столицѣ, почему для вилочныхъ завтраковъ лавка ея и почитается отъ всѣхъ знатоковъ первою въ Парижѣ. Сверьхъ почекъ и котлетъ ея, рекомендуемъ истиннымъ Прихотникамъ разрѣзную ея живность въ ученыхъ папильоштахъ, окрошку ея изъ разной живности съ шруфелями, калбасы ея фаршированныя шруфелями же, шампиньоны въ раковинахъ: блюда эти составленныя по всѣмъ правиламъ искуства, возбудятъ апетитъ даже и въ умирающемъ; короче сказать, всякъ сдѣлаетъ самое выгодное заключеніе объ ея кофейнѣ, узнавъ, что она заплатила Мадамъ Леонарѣ, сверьхъ договорной суммы, 20000 франковъ, чтобъ только удержать за собою лавку ея. Потомъ напи-

мавъ поднебенье душистымъ шеколатомъ Тортонія, столь же превосходнымъ какъ и шеколатъ Испанскаго Короля, замѣтимъ, проходя улицу де Мариво, близъ Италіанцевъ: Дюмона, преемника Дюнона, по всей справедливости славящагося воздушными своими пышками, маленькими пирожками въ соку послѣдней моды, какихъ только желать можно; горячими пирожками а-ла-финансіеръ, пуддингами и селлемомъ Англинскимъ; первые идутъ для чайныхъ закусокъ. а прочіе на антрме; но что можетъ быть совершеннѣе, вкуснѣе и нѣжнѣе гусей его въ добѣ?

Каркіи.

Оттуда пробѣжавши предъ Фраскати, гдѣ поздравивъ Каркія и расхваливъ пышность его дворца, болѣе нежели доброту мороженыхъ,

его, поторопимся пробраться въ улицу Монмартръ, чтобъ приближиться къ Генералъ-оберъ-Криксъ рынку ла Галлъ именуемомъ, непремѣнному средоточію, изъ коего, подобно разливающимся лучамъ, текутъ во всѣ концы города всѣ лакомые припасы съѣдаемые въ Парижѣ.

Ратъ.

Но прежде нежели доплывемъ туда, не ужели не скажемъ о миломъ отцѣ семейства, о добродѣтельномъ Ратѣ, коего лавка, находящаяся между улицами Дюмайль и де Фоссе-Монмартръ, при всемъ томъ что не казиста — очень взманчива. Кромѣ славныхъ паштетовъ съ Аміенскими утками, всякой день высылаемыми къ нему и недостающими для удовлетворенія лакомаго апетита Прихотниковъ, дѣлаетъ онъ собственными руками, холодные паштеты всякой величи-

ны, а кому угодно, и лучшіе горячіе пастеты.

Бушонъ.

Поворотя въ улицу де Фоссе-Монмартръ, взглянемъ на Бушона, снявшаго лавку у славнаго Жаке, коего ветчинные пастеты не уступали о Святой Недѣлѣ и пастетамъ безсмертнаго Лесажа. Бушонъ, *маскируетъ также пулярдокъ* въ ветчинѣ, и вообще можно сказать, что знаменитой домъ сей ни чемъ не измѣнился подъ вѣденіемъ его.

Лесажъ.

Оставившій давнымъ давно промыселъ свой съ нарочитымъ капиталомъ, которой излишняя его довѣренность къ революціоннымъ ассигнаціямъ вскорѣ *обратила* ни во что, завелъ опять лавку въ улицѣ Монторгейль, близъ Сомоно-ва переулка. Крайность сосплав-

ляетъ все его несчастіе; но Прихотники меньше всѣхъ станутъ жаловаться на невыгодное мѣстоположеніе, чувствуя, что съ появленіемъ Лесажа получатъ они новыя и неизъяснимыя наслажденія. Не говоря о безподобныхъ его пастетахъ съ Баіонскою ветчиною, о живности, о дичѣ, о зайчикахъ фаршированныхъ Перигордскими трюфелями, обвораживающихъ душкомъ своимъ до такой степени, что не одинъ уже Лакомка разкрывая ихъ, лишался всѣхъ чувствъ, — о макаронныхъ его пимбалахъ и пр. и пр. Лесажъ работаетъ во всѣхъ частяхъ своего искуства и во всей славѣ, съ рѣдкимъ прилѣжаніемъ, опрятностію и чистотою, которыя пребудутъ вѣчнымъ залогомъ совершенной къ нему довѣренности Публики.

И потому-то лавка его, во всякое время, днемъ и ночью, напол-

нена народомъ ; ибо Чаи самые нарядные, были бы скудны безъ ученаго разнообразія пирожнаго и хлѣбеннаго, выходящаго изъ превозходной сей фабрики.

Перріе.

Молодой воспитанникъ изъ завода г. Руже, поселился недавно въ улицѣ Монторгейль подъ Ном. 28, съ пылкимъ желаніемъ дѣлать все въ совершенствѣ, съ непомѣрною алчностію славы, словомъ, Перріе не щадящій ничего, чтобъ сравнаться съ первыми мастерами въ своемъ искуствѣ. Отмѣнные холодные пастеты, лучшіе горячіе, макароны въ пастетахъ же, пироги съ Сарачинскимъ пшеномъ, пирожки, приспѣшное разнаго разбора, чрезвычайно деликатные бисквиты Пале-Роялькскіе, нарочито хорошо сдѣланные и пр. ползутъ всякой

день кучами изъ сей ничтожной лавки, которая начинаетъ уже привлекать лакомыхъ охотниковъ, и достойна вниманія ихъ по многимъ отношеніямъ. Наконецъ, тамъ же найдете сластіо̀ные пирожки — только, только изъ печи вынутые, и безподобные макароны въ минуту поспѣвающіе: единственное заведеніе въ Парижѣ, которое непремѣнно должно успѣвать и преуспѣвать въ подобныхъ рукахъ.

Роше де Канкаль и ле Паркъ д'Етрета.

Войдемъ въ улицу Мандарь, гдѣ найдемъ Ле Роше *) де Канкаль и ле Паркъ д'Етрета. Тамъ-то ѣдятъ, всякой часъ и вся-

---

*) Ле роше, значитъ утесъ, скала.

кую минуту, лучшія устрицы въ Парижѣ. Тамъ то расходъ на нихъ бываетъ толь страшный, что вскорѣ одни раковины, поравнявшись съ вышиною домовъ сей улицы, сами по себѣ составятъ неприступные утесы. Каждой изъ сихъ товарищей держитъ также ресторацію, гдѣ можно очень хорошо отобѣдать, наѣвшись при томъ и устрицъ. Не деликатностію прихотливыхъ и сластеныхъ блюдъ ресторація ле Роше де Канкала, сдѣлалась толь извѣстною, хотя судя объ ней по горячимъ пастетамъ съ перепелками и съ малагою, каковыхъ вѣрно не бывало и за столами Боговъ, Балейнъ могъ бы поспорить съ Робертомъ и съ Вери, нѣтъ, въ Канкалѣ всякъ увѣренъ ѣсть лучшую морскую рыбу и лучшую живность въ Парижѣ. Безпрестанное сношеніе его съ Нормандіею и Британіею, въ разсужде-

ніи устрицъ, доставляютъ ему все преимущество по сей части; вмѣстѣ съ ними выписываетъ онъ и всякую дичь, какая только водится въ сихъ двухъ Провинціяхъ, главная причина безцѣнной ея свѣжести. Наконецъ, погребъ подъ симъ же утесомъ, и ему же принадлежащій съ лучшими винами, довершаетъ ощутительное первенство его надъ Паркъ д' Етрета. — У сихъ-то двухъ господъ сходатся ежедневно, всѣ любящіе ѣсть здоровое и сластеное.

Покойный Дюте.

Теперь пустимся до перекресника Пети-Карро, не для того, чтобъ остановиться у бранчивой калбасницы въ Новой улицѣ Св. Евстафія, которая хотя и заступила мѣсто вѣчнодостойной славы Дюте, однакожъ ни въ чемъ не замѣ-

вила его; но чтобъ окинуть глазомъ магазинъ, которой Корацца завелъ недавно на углу улицы Поассоніеръ и Булеваръ. Тамъ, найдете полное собраніе всего того, что древняя Авзонія доставляетъ намъ въ превосходномъ родѣ съѣстныхъ. Сыръ Пармезанскій, калбасички Болонскія, макароны Неаполитанскія, сладкіе пироги съ Женевскимъ цукатомъ, золотую воду Туринскую, вишневку Дзарскую и Тріестскую, Розоліи и анисовой ликеръ Болонскіе и пр. и пр, составляютъ тамъ неразрывный союзъ. Произхожденіе честныхъ и дружественныхъ сихъ членовъ, тѣмъ менѣе подвержено сомнѣнію, что самъ Корацца заѣзжаетъ за ними на ихъ родину, во время частыхъ своихъ путешествій.

Не полѣнимся прибавить нѣсколько шаговъ, и мы будемъ въ улицѣ Бурбонъ-Вильневъ, гдѣ

сдѣлаемъ два привала, первой въ магазинѣ соломянныхъ шляпъ, въ коемъ держатъ всегда полной запасъ удивительной воды, сердца и стомаха ради, г-на Колладона Женевскаго, родственника продающаго. Превосходная сила и свойство сего напитка всѣмъ уже довольно извѣстна, Предохранительное это столь же вѣрно противу желудочныхъ припадковъ, какъ и пріятно для питья.

Жоржъ.

Второй будетъ у Жоржа, пастетника и конфетчика, оказавшаго отличные успѣхи во время ученія своего въ Ломбардской улицѣ, откуда вышелъ онъ съ рѣдкимъ талантомъ для приспѣшнаго, кренделей, бисквитовъ и другихъ лакомствъ, неразлучныхъ при Чаѣ и нарядныхъ завтракахъ. Не тамъ однакожъ на-

учился онъ дѣлать холодные пастеты съ куропатками подъ прикрытіемъ перепелокъ, искуство свидѣтельствующее о глубокихъ его знаніяхъ и возводящее его, при всей его молодости на первую степень пирожничества. Словомъ, художникъ сей шествуетъ Исполинскими шагами по стезямъ Ружжеевъ, Лесажевъ, Кошоа, Лебланковъ, Лафоржевъ, Мультовъ и пр. и мы не сомнѣваемся, чтобъ въ короткое время имя его не содѣлалось столь же знаменитымъ, какъ и талантъ его всѣми уважаемый. Поспѣшествовать его славѣ, мы поставляемъ себѣ за особенное удовольствіе.

Делоней.

Охотно желали бы мы, возвращаясь по улицѣ Монмартръ, остановиться у *Делонея*, коего лавка

находится на супротивъ гауптвахты, на углу Св. Евстафія. Туда заманиваетъ насъ отмѣнная говядина и феноменъ составляющій красу канторы его *), но какъ со введенія новыхъ вѣсовъ, никто не хвалится безмѣномъ Делонея, то и мы должны обойти его. Впрочемъ, быть можетъ, что это одно недоразумѣніе, однакожъ такого рода, въ коемъ вѣчно теряетъ одинъ только покупщикъ. Съ такими расчетами продавецъ никогда не раззорится!

Прим: Послѣ двухъ первыхъ изданій книги нашей, начали вѣсить въ лавкѣ сей не много получше,

---

*) Всѣ Парижскія мясничихи бѣлокуры и жирны; на противъ того Мадамъ Делоней брунетка, рѣзва, собой пригожа, крайне мила, но безмѣрно корыстолюбива.

однакожъ не съ тою еще вѣрностію, которая бъ могла заставить насъ уничтожить эти строки. Какъ бы то ни было, увѣряютъ, что грѣхъ этотъ водится вообще за всѣми мясниками. Почему и нужно бы, чтобъ полиція смотрѣла за ними построже; ибо съ одной стороны недовѣсъ, а съ другой втрое поднявшіяся цѣны на говядину, отымаютъ неоднократно у цѣлыхъ семействъ необходимое сіе блюдо.

Впрочемъ, недогадки эти не однимъ только мясникамъ свойственны; то же дѣлаютъ и торгаши съѣстныхъ припасовъ — увсѣхъ одинъ отвѣтъ не доглядѣлъ батюшка! И такъ, не безполезно было бы назвать ихъ здѣсь по имянно; но чтобъ не разплодить сей статьи, приведемъ въ примѣръ булошниковъ, которые вовсе бросили вѣсы, и, дѣлаютъ что хотятъ. Вотъ вамъ и доказательство: крупичатая мука

противу прошлогодних цѣнъ гораздо дешевлѣ, а хлѣбы Нѣмецкіе гораздо меньше: отъ чего же бы?

Чортъ-де скать въ шайкѣ на дьяволѣ ѣдетъ
И дьявола возитъ, да чорта никто не обѣдетъ!

Въ мѣлочныхъ же лавочкахъ и того хуже; у нихъ свои права — свои вѣсы; и сидѣлецъ, которой у фунта не умѣетъ увести четверки, нигдѣ не найдетъ себѣ мѣста; поди же жаловаться, такъ и узнаешь, что хотя де:

Медвѣдь собакамъ не угодникъ,
Свинья въ саду не огородникъ,
И волкъ овечкамъ не пастухъ,
Да нашъ судья сталъ что-то глухъ.

Москотильной рядъ.

Магнитъ самой сильной тянетъ насъ а ла Галль, устоимъ хоть на минуту, и зайдемъ въ улицу де ла Гранд-Труандери, гдѣ искони ведутся богатѣйшіе промышленники пряныхъ кореньевъ, торгующіе оптомъ, изъ коихъ большая часть такъ вѣжливы теперь, что отпускаютъ и полу-оптомъ, т. е. вѣсятъ полу-четвериками и даже фунтами, смотря по товару, вмѣстѣ съ посудиною. Въ сей-то улицѣ должно запасаться рафенадомъ, лумпелемъ, мыломъ, деревяннымъ масломъ, кофеемъ, лучшимъ чаемъ и пряными кореньями. Толстобрюхіе магадоры сіи почитаютъ безчестіемъ, естьли кто выставляетъ или хвалитъ ихъ; они увѣряютъ, что старыхъ ихъ лачугъ (подъ симъ скромнымъ названіемъ разумѣютъ они торговые свои домы),

не украсятъ новомодные вывѣски, что съ одной стороны и правда. Но какъ въ Календарѣ семъ ничего не должны мы скрывать отъ публики, то и надѣемся, что Мартиньонъ старшій, давнишній товарищъ и преемникъ знаменитаго Поше и Комп, домъ коего получилъ въ рукахъ его новой блескъ, не обидится, естьли мы скажемъ, что магазинъ его изобилуетъ всѣми сими припасами и почитается первѣйшимъ въ Парижѣ. Сверхъ другихъ выгодъ, покупщики найдутъ у него лучшій вѣсъ, безъ тары, и даже съ походомъ.

Ноель-Лассерръ.

Почти на супротивъ Мартиньона, на площади дю Пю и д'амуръ, находится Ноель-ла Серръ, первый безъ сомнѣнія фабрикантъ въ Парижѣ для всякаго рода ликеровъ, духовъ и пр. Недостатокъ мѣста

заставляетъ насъ внести во второй годъ нашего Календаря все, что мы намѣрены сказать о знаменитомъ и почтенномъ семъ домѣ, которой болѣе ста лѣтъ, дѣлаетъ въ чужихъ краяхъ честь Франціи всемъ тѣмъ, что выходитъ изъ его кубовъ. (Смотри второй годъ Прихотника или Календаря Объяденія).

Ла Галлъ.

Наконецъ, уступая нетерпѣливости Читателя, ведемъ его безъ всякой остановки на главный рынокъ называемый ла-Галль. Тамъ-то за всякимъ шагомъ почувствуешь возраждающіяся желанія и досаду. Тамъ-то захотѣлъ бы ты все захватить и тащить на кухню; тамъ-то скорѣе всего узнаешь выгоду быть богатымъ. И для того, не совѣтуемъ бѣдному чиновнику,

однимъ жалованьемъ перебивающемуся, проходить черезъ сластеныя сіи мѣста, гдѣ всѣ искушенія собраны въ одну кучу — дабы не воротиться съ горестнымъ напоминаніемъ и безповоротнымъсожалѣніемъ.

Торгъ морскою рыбою.

Морская рыба, живая и свѣжая, болѣе всего поражаетъ глаза и обхватываетъ обоняніе ваше, при входѣ въ Мытной дворъ. Всѣ морскія чудовища великія и малыя, батюшки и матушки, братцы и сестрицы, дядюшки и племяннички, даже и самые дѣти, всякое утро назначаютъ себѣ тутъ рандеву, одними только сильными жарами прерываемое. Здѣсь-то чванливая семга, величественный осетръ и надменный палтусъ, трутся бокъ-обокъ со смиренною треской, съ лукавымъ макрелемъ и съ безотвѣтною селедкою; собраніе

ихъ ни мало не походитъ на морское, но на то пакисоединеніе, котораго ожидаемъ въ царствѣ мертвыхъ, то есть на лонѣ совершеннаго равенства. Въ этомъ родѣ Мадамъ Могилина славится по всему Мытному двору.

И въ семъ рынкѣ всякой живности очень довольно; но въ разсужденіи провоза, обходится дороже нежели въ Валле, единственный и неизтощаемый источникъ всего шерстянаго и перьянаго продаваемаго въ Парижѣ. Признаться и живность тамъ гораздо лучше.

Кишошницы.

Торгъ требухами весьма важенъ въ Галлѣ; кишошницы ведутъ тамъ свой ранжиръ. У нихъ-то телячьи ножки, бараньи почки, взаимныя ихъ мозги, головы обоихъ, печенки и рубцы перваго, языки

втораго и пр. находятся въ великомъ изобиліи; но лавка Мадамъ Бокажъ, во всѣхъ сихъ отношеніяхъ, беретъ преимущество. Нижняго же ранга кишошницы, составляющія одинъ причетъ съ первыми, продаютъ малой только руки требушину, какъ-то: бараньи ножки, ливеръ по частямъ, бычачье поднебенье, коровье вымя и тому подобное. Торгъ сей конечно не такъ славенъ какъ Мадамы Бокажъ; но всякая вещь имѣетъ свою цѣну: почему послѣднія кишошницы, также важничаютъ между собою какъ и первыя, торгующія телячьими головками: не даромъ говорятъ, что суета суетою суету суетитъ и вездѣ себѣ гнѣздушко вьетъ, особливо у Дамъ!

Зелень и огородныя овощи.

Растѣнія всякаго рода въ такомъ изобиліи вывозятъ на рынокъ

сей, что принуждены раздѣлить товаръ этотъ на огородныя растѣнія и на овощи собственно называемыя. Такимъ образомъ продающіе морковь не смѣютъ торговать зеленымъ горохомъ, да и свекла съ цвѣтною капустою не всегда встрѣчается въ однѣхъ рукахъ. Между безконечнымъ множествомъ торгующихъ огородными овощами, должны мы отличить мадамъ Ноэль, которая ставитъ въ первыя рестораціи весь зеленой и огородной приборъ. Впрочемъ ежеминутная продажа зелени, равно какъ и морской рыбы подвержены страшнымъ перемѣнамъ, и термометръ имѣетъ на нихъ толь непонятное вліяніе, что таже корзинка шампиньоновъ, подымается отъ десяти копѣекъ до двухъ рублей, на одной недѣлѣ; а пучекъ петрушки перескакиваетъ, въ то же время, отъ двухъ копѣекъ къ рублю. Познакомившись по ко-

роче съ Галломъ не станешь ничему удивляться.

Торгъ рѣчною рыбою.

Рыба прѣсной воды не такъ переметчива. Средняя, даже и зимою, продается довольно сходною цѣною. Но толстые карпы, а особливо угри всегда дороги. На Страстной недѣлѣ нѣтъ къ нимъ приступу, да и къ щукѣ надобно подходить съ осторожностію, тѣмъ болѣе когда она уродливой величины.

Изключая пискарей, лещей, плотвы и прудовыхъ щукъ, прочую рыбу привозятъ живую на рынокъ. Остерегайтесь сонной, особливо той, которую вамъ наваливаютъ.

Раки, улитки и лягушки, также продаютъ живьемъ. Послѣднія, коихъ мы не удостоили помѣщеніемъ въ нашъ Календарь, составляютъ весьма лакомое блюдо, побывавъ въ

рукахъ совершеннаго повара. Правда онѣ жалуются на предъубѣжденіе многихъ, но это одинъ предразсудокъ; истинные Прихотники почитаютъ ихъ великопостными жаворонками, и отмѣнно любятъ ихъ въ фрикассѣ подъ цыплята, или смаженьми, или въ маринадѣ. Что касается до улитокъ, которыхъ держатъ и откармливаютъ въ Лотарингіи, также какъ устрицъ въ Канналѣ, то отмѣнно толстыя, бѣлыя и жирныя чрезвычайно пріятны и вкусны, бывъ приготовлены на рѣшеткѣ съ искусножгучимъ фаршемъ.

Масло и яйца держатъ въ Галлѣ тѣ же самые лавочники, которые торгуютъ Брисскимъ, Марольскимъ и Невшательскимъ сыромъ. Большіе эти капиталисты выписываютъ сами товаръ сей, или же покупаютъ оптомъ на Площадкѣ. Они ставятъ ко всѣмъ кандиторамъ, фруктами торгующимъ и пр. и от-

пускаютъ въ одно время пудами и золотниками. Никто не назоветъ ихъ гордою тварью: ихъ почти не видать за пирамидами горшковъ и кувшиновъ, изъ средины коихъ выказывается со всею пыхою Тэрло, столько же извѣстный по добротѣ своихъ товаровъ, какъ и по умѣреннымъ цѣнамъ, которые понижаетъ онъ иногда и противу городскихъ.

Фрукты.

Торгъ фруктами въ Галлѣ не уступаетъ важностію своею всѣмъ прочимъ припасамъ, но здѣсь онъ наряднѣе и казистѣе: ку-д'эйль, которой представляютъ щегольскія выставки лавокъ, въ улицѣ Марше о Поаре, есть единственный, очаровательный. Тамъ - то можно воскликнуть съ Боало:

Парижъ для богача, есть разливанно море;
И въ городѣ найдетъ онъ мызу для себя.
Наставивъ же въ саду деревъ всегда зеленыхъ,
Онъ можетъ утаить весну среди зимы.

Съ тою однакожъ розницею, что вмѣсто пустыхъ деревьевъ одѣтыхъ зеленью, богачь найдетъ въ Гальскомъ огородѣ, (богатѣйшемъ во всей Европѣ саду), фрукты круглаго года. Тамъ увидишь землянику въ Генварѣ мѣсяцѣ, виноградъ о Святой Недѣлѣ, а Ананасы во весь годъ. Порядокъ теченія солнца изпровергнутъ, годовые времена перемѣшаны, и обѣ половины земнаго шара готовы составить одну, дабы только приобщить лишнее блюдо къ богатымъ десертамъ Лукулловъ нашего времени.

Клеманъ.

Между сими купцами, торгующими фруктами и апельсинами, которые одни уже заслуживаютъ того, чтобъ всякъ не полѣнился сходить въ Галлъ, дабы посмотрѣть ихъ, упомянемъ только о Клеманѣ и о вдовѣ Фонтейнъ, толь извѣстной, прежде втораго брака, подъ именемъ При-Ливерноа.

Столовые припасы въ Галлѣ, сухіе и моченые фрукты.

Не выходя изъ той же линіи, найдемъ мы прекраснѣйшій магазинъ разныхъ спецій для кухни, лучшей провизіи въ засолѣ, моченыхъ и сухихъ фруктовъ. Ницкіе анчоусы Голландскія сельди, свѣжая треска, маринированныя устрицы и тунецъ, фарсированныя оливки, каперсы перваго номера и огурчики въ уксусѣ,

манятъ васъ другъ передъ другомъ. Турскій и Агенскій черносливъ всякого рода, виноградъ мускатный и малагскій, винныя ягоды: Оліульскія мѣлкія и крупныя Калабрскія; груши и яблоки сушеные и запеченыя Реймскіе, финики, Бриньольскіе, груши въ кувшинахъ, крупные орѣхи, принцессинъ миндаль въ шелухѣ и безъ оной, свѣжія фисташки, Парижская анисовка, киршвассеръ и пр. навалены кучами въ обжирныхъ лавкахъ, которые днемъ только открыты, ибо вмѣсто лампъ и фонарьковъ висятъ у нихъ огромные Баіонскіе окорока.

Таковыхъ лавокъ отыщете здѣсь не болѣе пяти или шести; у нихъ то Пале-Ройяльскіе лавочники покупаютъ всю ту провизію, которой сами не выписываютъ: изъ всѣхъ однакожъ казистѣе, запаснѣе и дешевлѣе почитается лавка Пряхи-Свиньи, доставшаяся теперь Пел-

летіе. Пети. Сверхъ сихъ и многаго множества другихъ припасовъ, которыхъ никогда не успѣли бы мы перещитать, во всякое время найдете у Пряхи-Свиньи зеленой горохъ, сбереженный во всей своей свѣжести искуствомъ г-на Пелетіе, по милости коего можете представить на вашемъ столѣ, среди зимы, Маій мѣсяцъ.

Какъ ни прискорбно разставаться съ Сытнымъ симъ Рынкомъ, но надобно вырваться, естьли хотимъ продолжая путешествіе наше, завернуть въ Ломбардскую улицу, не для травяныхъ лавокъ, но для кандиторовъ всякаго почтенія достойныхъ, славою коихъ, какъ лучшимъ бальсамомъ облаговонилась вся Европа: гдѣ отъ малаго до стараго, всякъ облизывается услышавъ и самое даже наименованіи знаменитой сей улицы, признанной Всемірною столицею сластей. Тамъ-то сахаръ болѣе

двухъ столѣтій измѣняется подъ многотысячными видами, дабы подстрекнуть наше сластолюбіе: тамъ-то картузная бумага, сдѣлавшись мягче тѣста, принимаетъ тьму разныхъ фигуръ, дабы, подъ именемъ сюрпризовъ, наполнивъ пустоту свою лучшими конфектами, преобразиться въ нарядной хотя и недорогой подарокъ. Должно однакожъ сказать, что съ самой Революціи, милыя сіи и для взрослыхъ игрушки, вышли изъ кредита: всѣ кинулись на солидное и, безъ мѣшка ничто не нравится.

Вдова Руссо.

Вѣрный пастухъ, въ теченіи ста лѣтъ никому почти неизмѣнившій, все еще пользуется прежнею своею славою и для поддержанія оной ничѣмъ не дорожитъ. Нельзя однакожъ сказать этого о

Великомъ Королѣ, толь достойно гремѣвшемъ пятнадцать лѣтъ тому назадъ, нынѣ же совершенно забытымъ. Быть можетъ, что и самое названіе вывѣски его, неправившееся Демократамъ, удалило отъ него осторожныхъ людей при первоначальной Революціи. Такимъ-то образомъ всеобщее уныніе простершись и на знаменитую сію лавку, оставило въ ней такой натискъ, что Дюваль и теперь еще не можетъ поправиться: жаль, почести жаль, совершеннаго сего Артиста. Но естьли Республиканская публика отшатнулась отъ Королевскаго Двора, то должно признаться, что она же, не только осталась вѣрною къ Старымъ Друзьямъ г. Удара, но и поднесь предпочитаетъ, его лучшимъ магазинамъ Ломбардской улицы. Къ нему стекаются купцы во весь годъ и закупаютъ товары не фунтами, а пу-

дами. Фабрика его сахарныхъ лепешекъ съ ячною водою или леденцу отъ кашля, почитается первою въ Парижѣ: отъ Крещенія до Сильвестрова дни заготовляютъ ихъ всегда по тридцати и по сороку фунтовъ въ день; необычайной сей разходъ служитъ вѣрнымъ доказательствомъ доброты и умѣренной цѣны товаровъ. Прочія всѣ заготовленія его дѣлаются въ большомъ же видѣ: сухіе конфекты, варенье, постилы, фрукты въ леденцѣ, сиропы, миндаль и тому подобное, въ сахарѣ засушеные и вареные, яблочной сахаръ, составъ изъ сахара и солодковаго корня, гарнитуры фисташекъ, дѣвичья кожа и всякаго рода лепешки, составляющія какъ извѣстно прочную славу и вѣрный доходъ кандиторовъ — все отмѣнной доброты и, хотя безъ дальнихъ правда вичуръ, но по всѣмъ правиламъ искуства сдѣлано; присовоку-

пите къ превозходству товаровъ фабрики г. Удара, непоколебимую честность и ласковое его обхожденіе, тогда вы сами сплетете ему кандиторскій вѣнецъ. Домъ его ведетъ самыя важныя и корыстныя дѣла: товары же его не только идутъ во всѣ четыре конца Франціи, но и во всѣ края Европы.

Главный торгъ Старинныхъ Друзей, какъ видѣть можно состоитъ изъ капитальныхъ товаровъ, продажа коихъ не зависитъ отъ прихотей годоваго дня, которой, къ крайнему сожалѣнію дѣшей и дамъ, одинъ только разъ приходитъ въ теченіи двѣнадцати мѣсяцевъ. Но г. Ударъ открылъ другую лавку, близь своего магазина Но: 31, которая подъ названіемъ Слава Франціи, особенно заведена для всѣхъ тѣхъ сластей, какія только могло выдумать искуство, во услажденіе глазъ, вкуса и даже ума.

Тамъ найдете лучшія консервы померанцовыхъ цвѣтовъ, душыя подъ разными фигурами: древними и новыми, начиная отъ сердечка до Египетскихъ пирамидъ; храмы посвященные разнымъ божествамъ, которые всякъ охотно ѣстъ по совершеніи жертвы; конфекты съ билетцами, возвѣщающими о всѣхъ достопамятныхъ произшествіяхъ текущаго года и представляющихъ портретъ героя, вмѣстѣ съ милою Віеллэзъ, которая, подъ волшебными чертами Мадамъ Ганри Бельмонъ, привлекаетъ весь Парижъ въ Водевильскій театръ. Изображенія сіи ѣдитъ съ ревностнымъ усердіемъ, возсылая въ тоже время теплыя моленія о сохраненіи дней ихъ, толь существенно необходимыхъ для благоденствія и удовольствій нашихъ.

Словомъ, Слава Франціи можетъ со временемъ нанесть чувствитель-

ный ударъ славѣ г. Бертельмо, которой при всѣхъ успѣхахъ Ударадуется да зносится, и никакъ не сбавляетъ цѣны на свои товары.

Бордейнъ.

Изъ самой пакостной улицы Симонъ-ле-франъ, Бордейнъ перенесъ магазинъ свой и фабрику на самое лучшее мѣсто въ улицѣ С. Мартына, не подалеку отъ Венеціанской улицы. Тамъ-то во всей славѣ выставляется душистая горчица для здоровья, принятая со всѣми почестями въ Луврѣ и удостоенная одобренія Медицинскаго Факультета, которой 25 лѣтъ не престаетъ утверждать, что составъ ея такъ полезенъ для здоровья, какъ только можно ожидать отъ горчицы. Тамъ-то находится превосходнѣйшій уксусъ столовой и туалетной, фрукты и

растѣнія въ уксусѣ же заготовленныя, самая взманчивая приправа для зимы; лучшія водки, вишневая и анисовая вода, толь благопріятствующая варенію желудка. Но почто разпространяться описаніемъ знаменитой его фабрики, она извѣстна во всѣхъ концахъ Европы. Прусаки ѣдятъ его горчицу вмѣсто лакомства; Датчане глотаютъ его уксусъ какъ сиропъ; а Шведы сосутъ его огурчики, какъ Вангововъ леденецъ.

Бордейнъ, не взирая однакожъ на всѣ громкіе сіи успѣхи не престаетъ и теперь доводить до совершенства изобрѣтенія свои, въ чемъ не малое пособіе дѣлаетъ ему сынъ его, воспитанникъ перваго въ Парижѣ Химика, и коего познанія приспособленныя къ составленію горчицъ и уксусовъ, не позволяютъ даже провидѣть предѣловъ, на коихъ усовершенствованіе сіе могло бы остановиться. Короче сказать,

всѣмъ извѣстная пословица; послѣ ужина горчица потеряла весь свой смыслъ на его фабрикѣ; ибо Бордейнова горчица заставитъ ѣсть говядину и послѣ кофія: и такъ удивительно ли, что онъ не можетъ удовлетворить требованіямъ своихъ земляковъ, принужденъ будучи отпускать почти всю горчицу за море ящиками, въ коихъ бываетъ отъ шести до семи сотъ банокъ.

Лехеръ.

Остановимся и еще на нѣсколько минутъ въ улицѣ С. Мартына, есть-ли угодно покушать качанной и шанкованной капусты изъ Стразбурга выписываемой; лучшій запасъ оной найдемъ въ кладовой Якоба фонъ Лехера, которой прежде сего кормилъ ею весь Дворъ. Всякому извѣстно какой вкусъ и какую красу

придаетъ говядинѣ, а особливо сосискамъ, капуста хорошо изготовленная: Лехерова въ великой чести у всѣхъ Прихотниковъ, и Киршвассеръ его, которой достаетъ онъ изъ одного источника съ капустою, въ не меньшемъ также уваженіи. Онъ живетъ подъ 68 номеромъ близь Мобюейскаго фонтана.

Вожо.

Спустимся по той же улицѣ С. Мартына, которая до конца своего столько же разъ перемѣняетъ свое имя, какъ и банкрутъ въ дорогѣ, скрывающійся отъ своихъ кредиторовъ, и тотчасъ очутимся въ улицѣ, дес-Арцисъ, на противъ славной Сейнжъ-Веръ. Пройдемъ мимо, говоритъ товарищъ мой: чѣмъ можетъ прельстить Лакомку костяникъ, хотя бы онъ и изъ первыхъ первый былъ токарь, каковъ на при-

мѣръ Божоа. Извините, сударь, мы найдемъ у него костяныя вилки для салата, и буковыя солонки въ послѣднемъ вкусѣ: посуда эта не боится мѣдянки и не такъ хрупка какъ хрустальная. Сверьхъ того, у него же можемъ купить судки чернаго дерева, подносы краснаго, и деревянные чашечки для яицъ, натуральнаго фіолетоваго цвѣта; словомъ, всѣ лучшіе, необходимые и дешевые приборы, — о чистотѣ же отдѣлки и говорить нѣчево. Видите ли, что любезной Сейнжъ-Веръ годенъ также и для стола. Это золотыхъ дѣлъ мастеръ пенсіонеровъ и философовъ.

Ланжъ.

Мы не такъ-то далеко отъ улицы Св. Авой, зайдемъ на прекрасную фабрику Лесажа полюбоваться механическими лампами — его

изобрѣтенія; не для того, чтобъ мы нашли тамъ чѣмъ нибудь полакомиться; нѣтъ, но истинный Прихотникъ не можетъ равнодушно смотрѣть на роскошной столъ великолѣпно освѣщенной; ктожъ доставляетъ намъ волшебное сіе освѣщеніе какъ не лампы Ланжа, которой довелъ свое открытіе и фабрику, или лучше сказать огромнѣйшій заводъ свой, до вышней степени совершенства? — Въ родѣ семъ нѣтъ красивѣе и любопытнѣе заведенія во всемъ Парижѣ: расходъ на его лампы чрезвычайно великъ, и не взирая на великое множество поддѣльщиковъ, знатоки четырехъ Частей Свѣта, оказываютъ ему и по сіе время всю свою довѣренность.

Хотя и не отъ насъ зависитъ раздача вѣнковъ, даже и за неподражаемое искуство придавать свиньи разные виды, но естьлибъ мы могли

быть судьею по сей части, то охотно бы поднесли вѣнокъ калбаснику Кору, живущему въ улицѣ Св. Антонія, не подалеку Клошъ-Першъ, и всѣмъ лакомкамъ весьма извѣстному по издѣліямъ, выходящимъ изъ его фабрики. Сосиски его хрустятъ, а соль едва въ нихъ слышна; бѣлые калбасы его точной кремъ въ кишкахъ; андуйли его отмѣнно деликатны и не слишкомъ жирны; цервелаты съ перцемъ, съ труфелями и съ чеснокомъ, поспорятъ съ лучшими Ліонскими; Итальянской сыръ его не слишкомъ жиренъ, но имѣетъ въ себѣ удивительную масляность; окорока его именно имѣютъ ту степень соли, которая составляетъ всю тайну великихъ людей въ художествѣ семъ; свинныя ножки его, фаршированныя труфелями и фисташками, украсятъ и Царской столъ; самые даже языки его никогда не болтаютъ: напротивъ того,

занимаютъ всѣхъ пріятнѣйшимъ предмѣтомъ. Мудрено ли же быть у него безпрерывному стеченію Охотниковъ, изъ коихъ не всякъ однакожъ получаетъ то, чего желаетъ! шесть подмастерьевъ и столько же прикащиковъ, не могутъ извернуться, чтобъ удовлетворить словеснымъ и письменнымъ требованіямъ всего города.

Мильранъ.

Идучи вверьхъ по улицѣ Св. Антонія не можемъ миновать таковой же дела Тиксерандери; остановимся у 36 ном. на фабрикѣ Мильрана, шоколатъ коего чрезъ цѣлые 20 лѣтъ былъ похваляемъ отъ Факультета и Королевскаго Медицинскаго Общества, рѣдко между собою согласовавшихся, но въ семъ случаѣ единодушно утвердившихъ преимущество и пользу Мильранова шоко-

лата предъ прочими фабриками. Онъ дѣлаетъ его съ Мексиканскимъ какао, съ кремомъ, съ ванилью, съ миндальнымъ молокомъ, съ рисовымъ кремомъ — разной доброты и цѣны, начиная отъ 40 коп. до четырехъ рублей. Химикъ сей нашелъ секретъ очищать какао, и изъ попорченнаго доставать лучшій шоколадъ, а изъ масла его составлять помаду, которую употребляютъ какъ превозходнѣйшее притиранье: бальсамъ долголѣтія Г. Ле Ліевра усовершенствовалъ онъ до такой степени, что Прихотники ни мало не страшатся теперь неваренія желудка; словомъ, товары его удостоены были къ почетной выставкѣ въ Луврѣ, гдѣ шоколатъ его, вкусомъ удивительной цвѣтомъ же настоящій бархатъ, отличался паче прочихъ въ IX году. Фабрика его почитается въ числѣ первыхъ

въ Столицѣ и товары его извѣстны во всей Европѣ.

Малгербъ.

Улица Сеинъ-Маглоара такъ мала, что нѣтъ ее меньше во всемъ Парижѣ, при всемъ томъ найдемъ тамъ рядомъ два магазина, посѣщаемыхъ Прихотниками съ совершенною признательностію. Въ первомъ содержитъ лавку Малгербъ, запаснѣйшій въ Столицѣ и самыми даже мѣлочами прославившійся калбасникъ. Но удивленіе читателя изчезнетъ, когда узнаютъ, что онъ племянникъ Кора и что Мадамъ Коръ, сама, болѣе шести мѣсяцевъ держала эту лавку, дабы приманить покупщиковъ, въ чемъ и успѣла; второй магазинъ Гелода кандитора, которой по части заготовленія фруктовъ въ Французской водкѣ, главная отрасль его торговли, не

страшится никакого совмѣстничества.

Теленокъ у титьки.

Можно ли же проходя улицу де ла Жоайллери не остановиться и не подивиться: вѣковѣчный Замокъ и городская тюрьма Шателе до подошвы срыты, но милой Телёнокъ у титьки, устоявшій на четвереньки болѣе двухъ столѣтій, со всею умильностію проситъ насъ къ себѣ на роздыхъ. Жилище его походитъ правда на Литовскую карчму, при всемъ томъ, что украсили ее пышною вывѣскою Рестораціи, но въ ней готовятъ бараньи ножки несравненно лучше, нежели въ раззолоченыхъ залахъ: и сіе блюдо столь же ординарное какъ и простонародное, такъ искусно или лучше сказать, такъ непонятно приправляетъ Телёнокъ у титьки,

что нѣтъ Прихотника, которой бы, покрайней мѣрѣ однажды въ своей жизни, не сходилъ къ нему на поклоненіе, съ такимъ же усердіемъ съ каковымъ добрые Мусульмане отправляются въ Мекку.

Равель.

Не забудьте, что Брюно-Равель не ограничиваетъ своего таланта однимъ приготовленіемъ бараньихъ ножекъ; всякъ кто ни ѣлъ у него угрей, начиненыхъ трюфелями, долженъ признаться, что нашелъ въ немъ повара, вышедшаго изъ первокласнаго училища знаменитаго Моралдона.

Не переправляясь за рѣку, посмотримъ прежде, не забыли ли мы кого нибудь въ сей части города. И въ самомъ дѣлѣ такъ! мы обошли ресторатера Бриго — въ улицѣ Фроманто, довольно славившаго-

ся; пойдемъ посмотрѣть въ томъ ли онъ теперь быту. — Но чтобъ это значило! выставки его, составявшія прежде сего изъ всякаго рода дичи, а особливо изъ филейныхъ частей говядины, которыхъ по тогдашнему повѣрью нигдѣ лучше не было, уступили теперь мѣсто шалямъ и чепчикамъ! Домъ его, открытый всѣмъ гражданамъ, запирается, по примѣру Лувра и Тюйллери, для всякаго идущаго съ ношею, хотя бы то и съ крошечнымъ пакетомъ книгъ! Огромная и просторная лѣсница его загромождена лавочками, да прилавочками, и во удовольствіе одних мошенниковъ, такъ сѣужена, что съ трудомъ едва можно продраться по ней. Всѣ эти неудобства хоть кого отвадятъ отъ ресторація г-на Бриго, коего впрочемъ поваренная репутація очень, очень страждетъ отъ сравненія съ ле

Гакомъ, съ Гриньономъ и съ Балейномъ.

Прево.

Поднявшись въ улицу С. Онорія, чтобъ попасть въ Орлеанскую и взойдя въ 28 N. найдемъ мы перваго мастера въ Парижѣ на галантины. Прево довольствуетъ ими всѣхъ Охотниковъ. Онъ дѣлаетъ ихъ изъ живности, изъ дичи и изъ свинины, составляетъ ветчинную эссенцію, толь драгоцѣнную для хозяйскихъ поварень, не имѣющихъ ни средствъ, ни времени дѣлать сокъ сей; приготовляетъ желей изъ говядины для больныхъ, отъ котораго не отказываются и здоровые; буйльонные же дощечки его, милыя спутницы вояжировъ, съ пособіемъ коихъ вездѣ можно имѣть прекраснѣйшій супъ, не ставя горшка на огонь, прославились даже и на томъ свѣтѣ,

благодаря прозорливости Капитана Бодейна, которой продуктами его фабрики нагрузилъ свой корабль четвертую долю. Прево, по пристрастію своему къ химіи, прозванный Кухмистерскимъ Шапталемъ, не отказывается готовить и въ партикулярныхъ домахъ — къ крайнему удовольствію и не прихотливыхъ даже гостей. И это также воспитаникъ Дюка-Цересте-Бранкасъ, предъ коимъ Лакомки остаются въ неоплатномъ долгу.

Ресторація открытая въ Рейнелевыхъ палатахъ, въ новой улицѣ де Пети-Шамъ, вошла въ моду. Сказываютъ, что въ прекрасныхъ его комнатахъ всегда можно найти прекрасныхъ женщинъ, и не мудрено! — потому что красавицы и модницы наши чаще обѣдаютъ въ рестораціяхъ нежели у себя. Мы не знаемъ заслуживаетъ ли Гриньонъ

ту похвалу, которую ему приписываютъ, но судя по толпѣ, которая всякой день валитъ къ нему, думать должно, что кухня его что нибудь да значитъ; но всего болѣе дѣлаютъ ему чести двѣ милыя, благонравныя и ласковыя клюшницы, управляющія съ приятностію и скромностію всѣмъ его домомъ.

Мадамъ Граппъ.

Пройдемъ мимо другой ресторації, хотя и не такъ нарядной, какъ Гриньонова, но достойной любопытства по невѣроятному числу гостей туда приходящихъ. Не трудно догадаться, что мы хотимъ говорить о Мадамѣ Граппъ, у которой сходится въ день отъ пяти до шести сотъ нахлѣбниковъ. За каждое блюдо — довольно хорошаго кушанья — беретъ она по пяти копѣекъ, блюда же ея не изъ числа

тѣхъ дѣтскихъ приборовъ, которыми завелись всѣ почти ея собратія: словомъ, это истинная мать и кормилица всѣхъ нуждающихся!

По той же Пруверской улицѣ найдемъ лучшія фабрики макороновъ и ризой лапши на манеръ Италіанской, какъ то: вермичелли, лазани, звѣздочки и тысячу другихъ сортовъ, искуснымъ образомъ въ наружности своей измѣняющихся. Тамъ замѣтили мы Кабареевъ магазинъ богатый и по числу и по добротѣ товаровъ. Естьли же понадобятся вамъ ликеры или сиропы, зайдите въ Совельеву лавку, спросите чего душѣ угодно, все найдете въ совершенствѣ, а особливо померанцовой ликеръ, цедровое масло, человѣческой бальзамъ, фрукты: въ водкѣ сохранившіе всю ихъ свѣжесть и запахъ, сыропъ уксусной, смородинной и лимонной. Домъ

этотъ одинъ изъ старинныхъ, почтеннѣйшихъ въ Парижѣ и неоднократно воспѣтой въ ученыхъ запискахъ Фрерона — отца, умѣетъ и теперь еще поддерживать свою славу безъ малѣйшаго ослабленія. Жаль, что мы не можемъ изъявить таковой же признательности Бодсону. Увѣряютъ, что фабрика его, славившаяся прежде сего отмѣнными своими сиропами, отличается теперь безпрерывною накладкою цѣны: — отличіе ни чуть ненужное для покупщиковъ.

Фаржонъ.

Хотя самый искусный и славящійся въ Парижѣ Парфюмеръ и неимѣетъ никакой связи съ кухнею, при всемъ томъ, нельзя утерпѣть, чтобъ не забѣжать на минуту къ Фаржону, въ улицу дю Рулъ, отвести душу Райскою его водою

изъ номеранцовыхъ цвѣтовъ — единственный ароматъ для кремовъ и другихъ сластіоныхъ блюдъ; отвѣдать превзоходнѣйшей о-де-Колонь, имѣющей особое свойство возвращать жизнь въ самой скорости — всѣмъ тѣмъ, съ коими случаются смертельные обмороки отъ неваренія желудка; и насладиться благоуханіемъ дымящихся его свѣчь съ цедромъ и съ янтаремъ, толь необходимыхъ для очищенія и накуренія столовой атмосферы послѣ обѣда. Подъ сими-то тремя отношеніями заслуживаетъ онъ, чтобъ его посѣщали признательные Прихотники.

Дюфоа.

Мы уже пустились было въ путь, и, шли прямо къ новому мосту, какъ вожатый нашъ уговорилъ насъ сдѣлать кругъ, чтобъ завернуть, въ 233 No въ улицѣ Арбръ Секъ, къ

первому искуснику въ декораціяхъ для десертовъ, къ г-ну Дюфоа, преемнику Дефоржа и Делорма, и цвѣточнику нынѣшняго правительства. Мы не могли надивиться храмамъ и чертогамъ его въ большомъ видѣ, въ коихъ всѣ правила архитектуры соблюдены совершенно; группамъ отмѣнной работы и въ послѣднемъ вкусѣ; исторіи Донъ-Кишота изъ Севрскаго фарфора безъ глазура и пр. и пр. но удивленіе наше превратилось въ изступленіе, когда онъ зажегъ, единственно для насъ, прекраснѣйшій фейерверкъ, составленный изъ однихъ духовъ и благовоній. Фабрика эта, въ своемъ родѣ, есть лучшая во всемъ Парижѣ; тамъ можно и купить и взять на прокатъ всякаго разбора декораціи — для великолѣпнѣйшихъ даже пировъ.

Теперь, ничто уже не мѣшаетъ намъ перейти Новой-мостъ изклю-

чая лимонныхъ, гранатовыхъ, цитронныхъ и апельсинныхъ пирамидъ, которые изъ валганга или терплейна, ихъ раздѣляющаго, составляютъ настоящій Гесперидскій садъ. Но какъ большая часть купцовъ, торгующихъ здѣсь фруктами, достаютъ ихъ изъ главнаго рынка ла Галль, то и отправляемъ туда Читателей, замѣтивъ однакожъ, что и у Мадамъ Мазетъ могутъ они все найти.

Мадамъ Мазетъ.

Но едва доплелись туда, то и стали въ пень. Въ которую сторону поворотить, выпивши чашку шеколада Радемелевой фабрики у Фражероля, содержателя Конціевой кофейни, поддерживающаго и теперь прежнюю славу сего дома, вѣчно гремѣвшаго Англинскими завтраками.

Ла Валле, или Главный Рынокъ.

Обойдемъ напередъ ла Валле, истинную Іосафатову юдоль всѣхъ пернатыхъ и нѣкоторыхъ даже четвероногихъ! Тамъ-то всякаго рода живность, дикая и дворовая, имѣетъ по смерти своей ежедневное свиданіе. Голуби же, калкунки и тому подобное, отправляются туда и за жива, но рѣдко возвращаются не побывавъ объ-онъ-полъ мрачныхъ береговъ Стикса. Оставя всякую аллегорію, скажемъ, что ла Валле, есть, послѣ ла Галль, самое пріятное мѣсто для Прихотниковъ. Въ Сытномъ нашемъ Дорожникѣ показали уже мы нѣсколько образчиковъ всему, что можно тамъ найти, но и въ разсужденіи здѣшняго рынка должны, въ предосторожность Охотниковъ, повторить сказанное: что здѣсь, какъ и тамъ,

надлежитъ всѣми силами отстаивать свой кошелекъ, и, не стыдиться торговаться, особливо въ обыкновенную пору и, когда термометръ подымается, а гигрометръ обѣщаетъ сырую погоду. Но о праздникахъ Прихотниковъ и во время заморозовъ, безстыдство Валлейскихъ торговокъ не знаетъ мѣры и требуетъ у васъ въ шестеро *больше*. *И такъ въ это* время прошу ихъ не сердить, иначе, ошибетесь въ вашихъ счетахъ. Вѣрнѣе всего удалятся отъ нихъ въ критическіе сіи дни, или же приступать къ нимъ съ полнымъ мѣшкомъ. Подвижныя сіи лавки всегда щеголяютъ своимъ товаромъ. Мы упомянемъ только о Лево и Морандѣ отличающихся примѣрною своею честностію, которые и самымъ плохимъ знатокамъ никогда не продадутъ старухи за молодку,

пѣтуха за каплуна, ни курицы за цыпленка.

Весьма выходно ходить на Валлейской рынокъ по торговымъ днямъ, то есть: по Середамъ и по Субботамъ и покупать у иногородныхъ. Но надобно быть совершенному знатоку и весьма осторожному, ибо простота не есть уже добродѣтель поселянъ, пріѣзжающихъ въ Парижъ продавать кота въ мѣшкѣ. И такъ, естьли вы не предоградили себя отто всѣхъ рыночныхъ обмановъ, то лучше всего ввѣриться вамъ тамошнимъ торговкамъ и положиться на ихъ честность.

Безлереводной горшокъ Дегарма.

Кстати однакожъ, насъ почли бы неблагодарными, или, по крайней мѣрѣ несправедливыми, естли

бы мы оставили въ молчаніи безпереводной горшокъ Дегарма въ улицѣ Гран-з-Огюстейнъ. Каплуны, въ крутую соль назначенные, могутъ поспѣть тамъ въ одну минуту, и въ продолженіи восьмидесяти шести лѣтъ, какъ горшокъ сей стоитъ на огнѣ, перебывало ихъ въ ономъ болѣе трехъ сотъ тысячъ. Днемъ и ночью, въ какой бы часъ ни зашли въ сластіодной сей домъ, въ тоже мгновеніе каплунъ, со всемъ готовой, является къ вамъ изъ сей кормной пропасти, въ коей безпрерывно и удивительнымъ образомъ возраждаются птицы сіи. Блюдо это столь же здоровое какъ нарядное и вкусное, отправляется ко всѣмъ охотникамъ по первому сигналу. Котелъ сей прославился во всей Европѣ, каплуны же его почитаются лучшею укрѣпительною пищею, какую только можно представить нѣжному и разстроенному желудку.

Доходятъ однакожъ слухи, что и хваленый нашъ котликъ началъ портиться болѣе уже года. Таковое несчастіе сразило бы всѣхъ Прихотниковъ, и мы охотно вѣримъ — что слухи сіи — не имѣя дальняго основанія, происходятъ отъ недоброжелателей Мадамы Дегармъ, которая не имѣетъ впрочемъ ни малѣйшей способности заставить себя любить. Нигдѣ не должно такъ опасаться злорѣчія, какъ на кухнѣ; но дай Богъ, чтобъ это была одна только клевета.

Кофейня Цолли.

И, улица старой Французской комедіи проситъ насъ не оставить ее безъ вниманія, хотя изъ уваженія къ Цоппію (толь славившемуся прежде сего, и толь любезному для всѣхъ литераторовъ, подъ названіемъ Прокопа), зайти въ кофейню

сію покушать покрайней мѣрѣ, въ чашкахъ, лучшаго качествомъ и количествомъ мороженаго, во всемъ предмѣстіи Сейн-Жермейня, какъ зимою такъ и лѣтомъ, и пролить горькія слезы надъ могилою Эдона, лучшаго ресторатера сей части и перваго можетъ быть въ Парижѣ, для приготовленія капитальныхъ и въ тоже время нарядныхъ завтраковъ, какіе напримѣръ описаны въ нашемъ Календарѣ. Ресторація его, содѣлавшаяся сборнымъ мѣстомъ всѣхъ богатыхъ Прихотниковъ, въ околоткѣ семъ живущихъ, и столь же уважающихъ погребъ его, какъ и кухню, содержитъ теперь жена покойнаго, которая кажется слишкомъ уже бережетъ свою печку. Мы совѣтуемъ ей, отъ души и сердца, всячески поддерживать честь и славу своего мужа: это лучшая благодарность, которую можетъ она воздать его памяти.

Маилъ и Аклокъ.

Горчица и уксусы знаменитаго Маиля, приобрѣвшаго неподражаемый талантъ свой химическими познаніями, славу же свою знакомствомъ съ любителями словесности, столь уже извѣстны всему свѣту, что мы почитаемъ безполезнымъ и говорить о семъ. Магазинъ его все еще, въ улицѣ Сеинт-Андре-де-з-Аркъ, открытой, содержатъ теперь дѣти перваго его преемника, почтеннаго г-на Аклока, которой въ достопамятный день Августа 10го 1793 года, приобрѣлъ себѣ безсмертную славу неизмѣняемыми доводами преданности, оказанной имъ къ Лудовику XVI, за что едва не лишился было жизни. Милые эти молодцы, хотя и не любятъ, чтобъ горчица кидалась имъ въ носъ, однакожъ дорожатъ секретами, доставшимися имъ по наслѣдству по-

слѣ Маиля. Знаменитый сей домъ извѣстенъ отъ одного полюса до другаго; торгъ же, которой онъ ведетъ горчицею, столовымъ, туалетнымъ, румянымъ и даже дѣвственнымъ уксусомъ, всякаго рода фруктами заваренными въ сахарѣ, сиропомъ изъ малиноваго уксуса и пр. разпространилъ имя основателя сей фабрики во всѣ четыре части населеннаго міра. Маилева горчица больше извѣстна на Сѣверѣ, нежели Ломоносовы стихи.

Гокарѣ.

Естьли приятно, имѣя у себя готовой пуншъ, дѣлать оной въ минуту и во всякое время, то охотники могутъ имѣть это удовольствіе, доставши пуншеваго сиропу у Жоли славнаго Брюксельскаго купца, гдѣ фабрика его и теперь еще существуетъ. Гокарь, зять

его, держитъ здѣсь лавку всѣхъ его товаровъ: одна эта кладовая можетъ уже прославить улицу де л'Еперонъ, гдѣ имѣетъ онъ свое пребываніе и жительство.

Делормель.

Для чегожъ не остановиться намъ на концѣ улицы Гот-Фейль и С. Андре-де-з-Аркъ, зная, что на углу семъ содержитъ лавку Делормель, пирожникъ, славящійся съ давнаго времени, и первый изобрѣтатель Прованскихъ тортъ, у коего послѣ соусовъ подаютъ горячіе пастеты съ однимъ жаворонкомъ, нѣжущимся со всею роскошью на фаршированномъ пуховикѣ, отмѣнно мягкомъ, тонкомъ и подбитымъ ветчинною эссенціею г-на Прево; также холодные пастеты самые лучшіе, или Монтлеревы пирожки; и которой, что всего важ-

нѣе, неупотребляетъ никакой мѣдной посуды во всей своей стряпнѣ. Делормель можетъ и тѣмъ уже величаться, что сдѣлался преемникомъ безсмертнаго Жаке-отца; мы же должны присовокупить къ чести его, что старинный и почтенный домъ сей, ни мало не измѣнился въ скромныхъ его рукахъ. — Легко быть наслѣдникомъ знаменитыхъ людей, но замѣнить ихъ очень мудрено!

Лондо.

Стоитъ ли труда тащиться въ Біеврскую улицу, а оттуда на уголъ Сейн-Викторской, чтобъ удостовѣриться, существуетъ ли еще Лондо, славный своего времени калбасникъ, и буде нѣтъ, узнать, держится ли по крайней мѣрѣ его лавка? Извѣщенія и предувѣдомленія, по части калбасной, были столь

многократны, что читатель нашъ безъ труда могъ познакомиться со свиніею — приготовленною во всей ея славѣ.

Ле Бланъ.

Съ другой стороны, время не терпитъ и, все насъ приглашаетъ въ ла Гарпову улицу, насупротивъ старой Коллегіи д'Аркура, чтобъ потѣшиться на прекрасной фабрикѣ пастетовъ съ Баіонскою ветчиною, толико славившейся при Лесажѣ, и которая въ рукахъ Леблана, достойнаго его преемника, приняла новую дѣятельность. Необъятная печь пищетворнаго завода сего, горитъ день и ночь во весь круглой годъ, и едва можетъ удовольствовать жадное нетерпѣніе ѣдуновъ, которые, особливо о Святой Недѣлѣ, сидятъ, только что не на хвостѣ у Леблана. Они правда ради

дожидаться сколько душѣ его угодно, зная, что всѣ окорока, заключенные въ ученую его корку, суть дѣйствительно Баіонскіе уроженцы; буде же бы кто усумнился въ томъ, то Леблану стооли бы только невѣрнаго сего Ѳому ввесть въ Свинолядвейную библіотеку свою, вещь наи-пре-раз-любопытнѣйшую во всемъ Парижѣ, приводящую въ возхищеніе зрѣніе и обоняніе всякаго Прихотника, и которую описали уже мы въ нашемъ Календарѣ. Лебланъ не уступаетъ также и Лесажу въ превозходствѣ своихъ пирожковъ, за которыми присылали къ нему со всѣхъ концовъ Парижа. Съ таковымъ же успѣхомъ дѣлаетъ онъ макаронныя тимбалы, всякаго рода горячіе пастеты, торты съ почками, (франшипаны, съ коими почка такъ совокупляется во едину плоть, что глазами только Вѣры можно ихъ видѣть, и которые несравненно

лучше франишпановъ съ мозгами); пышки съ любовными яблоками, пастеты съ живностію, съ дичью и пр. и пр. Словомъ, лавка его во всѣхъ отношеніяхъ есть превосходно рѣдкая.

Телячьи головы Пюи Сертейна.

Но естьли мы изтощимся въ похвалахъ для нее, то что останется для Пюи-Сертейна, единственной фабрики фаршированныхъ телячьихъ головъ, часть по коей Кошоа, такъ далеко оставилъ по зади себя своихъ предшественниковъ, и до такой степени усовершенствовалъ принадлежащую къ ней подливку, что можетъ почесться изобрѣтателемъ оной. Мы обращаемъ любопытныхъ нашихъ Читателей въ разсужденіи описанія ученыхъ сихъ головъ, къ сказанному о нихъ, въ разные пріемы, въ малыхъ

Афишкахъ г-на Дюкре-дю-Мениля, Парижскаго Журналиста, которой и жирнѣе и одутловатѣе и свѣдущѣе всѣхъ въ прихотливыхъ блюдахъ. Кошоа достоинъ монумента за телячьи свои головы, которыя часто кружатъ и его собственную отъ невѣроятнаго множества требованій и заказовъ, коими мучатъ его ежедневно. Онъ разсылаетъ ихъ *по всему пространству* Сейнскаго Департамента, и посредствомъ какихъ-то предосторожностей, доходятъ онѣ до мѣста своего назначенія столь же горячими, какъ будто въ ту только минуту вынуты изъ печки. Всѣ заказы посылаются къ нему по почтѣ; путь этотъ понравился многимъ Прихотникамъ и былъ бы весьма удобенъ и выгоденъ, естьлибъ съ большею увѣренностію можно было полагаться на исправность и честность Почт-амскихъ служителей.

Довѣренность, господствующая нынѣ между Прихотниками и кухонными угодниками, такъ велика, что однимъ почеркомъ пера можно прикомандировать къ себѣ весь штатъ лучшаго обѣда. Кошоа достоинъ также всѣхъ почестей за горячіе пастеты свои, мудреные и простые, за холодные съ дичью, особливо съ бекасами, за торты франшипанные и пр. Короче сказать все — что ни выходитъ изъ его печи, коею самъ онъ управляетъ, свидѣтельствуетъ, что художникъ сей, есть человѣкъ отличный и въ искуствѣ своемъ всевѣдующій.

Мы не могли бы лучше окончить путешествія нашего въ изходѣ Декабря, какъ забравшись въ печь эту, изъ коей всякую минуту ползетъ столько хорошихъ вещей. Но какъ теперь стоимъ уже на половинѣ дороги къ Горѣ, то и должно вскарабкаться на верьхъ оной, хотя

бы и для того только, чтобъ отвѣдать въ улицѣ Миндальныхъ Деревъ, наилучшихъ пряниковъ, отмѣнныхъ кренделей съ Вердунскимъ анисомъ, рагулекъ и колецъ съ померанцовымъ цвѣтомъ, марципановъ, конфетъ, макароновъ съ горькимъ миндалемъ и пр. фабрики г-на Гемарта, надъ коею вмѣсто вывѣски торчитъ городъ Реймсъ, которой цѣликомъ найдете въ его товарахъ. Это главный и не осporимо лучшій пряничный заводъ.

Станемъ однакожъ продолжать наши поиски, въ Предмѣстіи С. Жермейня; пройдемъ черезъ Люксембургскій садъ, которой стараніемъ Блюстительнаго Сената въ короткое время сдѣлался великолѣпнѣйшимъ во всемъ Парижѣ. Выдемъ въ боковыя ворота, ввѣренныя надзору ресторатера Тріанона, имя болѣе двухъ вѣковъ гремѣвшее въ лѣтописяхъ обѣденія, нынѣ же славящееся ме-

жду Нотаріусами; спустимся по улицѣ дю по-де-Феръ, свидѣтельницы послѣдняго издыханія Езуитовъ въ Парижѣ; остановимся у старой Голубятни (другая улица), гдѣ множество Масонскихъ ложъ имѣютъ теперь свои засѣданія, оставимъ взрослыхъ этихъ ребятишекъ любоваться своею капеліею, и ежели угодно видѣть одного изъ лучшихъ пастетниковъ въ Парижѣ, то взойдемъ въ лавку.

Ла Форжа.

Художникъ сей давнымъ давно гремѣвшій и озарившій новымъ блескомъ знаменитое имя Французовъ въ Швеціи, гдѣ присудствіе его доставило толикія пособія всѣмъ кормнымъ ремесламъ, оставивъ дворъ Принца Фридриха, Герцога Остроготскаго и брата безсмертнаго Густава III, коимъ управлялъ онъ съ нарочитою славою, переселился на

конецъ въ Парижъ. Великія его познанія во всѣхъ частяхъ кандиторскаго званія, открыли ему новое поле чести въ пекарнѣ, изъ коей ежечасно выходятъ неоспоримыя доказательства разнообразныхъ его талантовъ: лавка эта достойна похвалы во всѣхъ родахъ.

Мулътa.

Тоже самое могли бы мы сказать и о Мультѣ въ улицѣ дю Фуръ, *естьли бы онъ полагаясь по меньше на прошедшую свою славу, умѣлъ бы поболѣе принаравливать способности свои къ нынѣшнему тону; съ пирожниками тоже случается, что и съ Литераторами: не умѣющій повиноваться властвующему тону, при всѣхъ своихъ необыкновенныхъ талантахъ, останется въ недѣйствіи — безгласнымъ.* Не въ томъ сила, чтобъ дѣлать хорошо, но чтобъ угодить

вкусу хотя бы, и испорченному, покупщиковъ и охотниковъ. Правило, которое не всегда наблюдаютъ великіе художники; но безъ него не ожидай ни успѣха, ни разживы.

Таллiеръ.

Пройдемъ не останавливаясь а-ла-Кроа-Ружъ; намъ нѣтъ надобности въ Беллостовыхъ пилюляхъ; пойдемъ не мѣшкая въ улицу де Гренелль, не подалеку Гилломовой, чтобъ успѣть осмотрѣть въ домѣ Принца Валлійскаго, Парижскіе погреба, наилучшимъ и обильнѣйшимъ образомъ запасшіеся винами всѣхъ краевъ — превосходнѣйшей доброты. Нигдѣ не найдете такого подбора, какъ у Тайлліера! тамъ съ давняго времени покоятся рядомъ: Шампанецъ, съ Гасконцомъ Бугронецъ съ Гишпанцомъ Португалецъ съ Лангедокцомъ и такъ далѣе. Дешевлѣ шести франковъ (двухъ руб.)

бутылки вина у него не найдете, но отвѣдавши не станете жалѣть о деньгахъ; ибо цѣльное, старое и превосходное вино, почитается въ Парижѣ неоцѣнимою вещью. Тайліеръ это знаетъ и — умно дѣлаетъ, пользуясь случаемъ. Къ чести его также, должны мы сказать, что онъ въ тоже время и отмѣнной поваръ, и когда кто вздумаетъ покушать за 3 или за 4 Луи (20 р.) съ персоны и безъ вина, то къ нему адресуется. Угощеніе это, какъ всякой видѣть можетъ, однимъ только богачамъ прилично: по крайней мѣрѣ вы увѣрены, что у Тайліера дадутъ вамъ за ваши денежки барской столъ; въ другихъ же мѣстахъ за весьма посредственный, тоже почти заплатите. Домъ его весьма выгодной и хорошо убранный всегда наполненъ иностранцами, а во время мира Англичанами, кото-

рые, себя не жалѣя, дружно трудятся надъ осушкою его погреба.

Де Бовъ.

Новая шоколатная фабрика заведена въ улицѣ Св. Доминика подъ No 1020, и тѣмъ болѣе заслуживаетъ довѣренности нашей, что ею управляетъ славный Химикъ Де Бовъ, долгое время и съ честію занимавшійся фармаціею въ Сейн-Жермейнь-ан-Лэй, гдѣ столь же часто подвержены бываютъ желудочнымъ припадкамъ, какъ и въ другихъ мѣстахъ; ибо ничто такъ не способствуетъ неваренію желудка, какъ воздухъ слишкомъ раздувающій жилы и кишки. Мы не въ состояніи дать отчету во всѣхъ шоколатахъ, которые составляетъ ученой сей рукодѣльникъ; онъ дѣлаетъ его на Испанской, на Піемонтской и на Италіанской вкусъ,

такъ что Мадритъ, Флоренція, Генуа и Туринъ, подаютъ другъ другу руку въ лавкѣ его, и спорятъ съ Баіоною о преимуществѣ; однакожъ намѣрены поговорить (въ пользу ученыхъ людей и пенсіонеровъ, желающихъ войти въ тѣло съ малыми издержками), объ Аналептическомъ шоколадѣ его съ Персидскимъ Салепомъ, *которой не должно смѣшивать* съ тѣмъ, о коемъ наглые шарлатаны публикуютъ и навязываютъ вамъ, подъ тѣмъ же названіемъ. Онъ утучняетъ, скорѣе другихъ, масляными, полезными для груди и облегчительными своими свойствами; годенъ для слабыхъ сложеній, для деликатной груди и для страждущихъ хроническими болѣзнями. Слившись съ мокротами и разсолодивъ оныя, поспѣшествуетъ . . . . . къ составленію лучшаго

*

хилуса *), единственнаго источника здоровья и слѣдственно силы и мужества. А потому и Адонисъ легко можетъ приобрѣсть Геркулесовы преимущества, продолжительнымъ употребленіемъ шоколада Де-Бова, которой безъ ванильи продается не дороже трехъ ливровъ и десяти су за фунтъ (съ небольшимъ рубль).

Донзель.

Пустимся по Доминиканской улицѣ до Бургонской. Переходъ правда не ближній, но трудъ будетъ не напрасной: мы познакомимся съ Донзелемъ, незаносчивымъ ресторатеромъ, очень

---

*) Хилъ или Хилусъ, въ Медицинѣ называется питательной сокъ, обращающійся въ кровь. Смот. Словотолкъ.

извѣстнымъ воспитанникамъ Поли-Технической Школы, которые начинаютъ у него первой курсъ лакомства. Отъ него зависитъ кормить ихъ барски; онъ долго жилъ у Гофмейстера де Кастри, державшаго лучшій столъ для совѣта Людовика XVI. — въ то время когда были еще настоящіе Министры, а не . . . *Депутатскіе лакеи.* Естьли *ресторатеръ этотъ* хочетъ обратить къ себѣ толпу Лакомокъ, то долженъ нанять домъ въ выгоднѣйшемъ мѣстѣ. Истинные Прихотники и тамъ однакожъ умѣютъ найти его, да и онъ ими доволенъ, потому, что совершенный талантъ любитъ лучше огребать, нежели обирать похвалы.

Но, кажется, время уже возвратиться во свояси! И такъ мы не остановимся даже и у славной ресторації Билліота, противу самаго Королевскаго Моста, обыкно-

веннаго сходьбища Дивизіонныхъ и Бригадныхъ Генераловъ, неимѣющихъ еще силъ подняться до Г-на. Вери. Прогулку же въ Елисейскія поля оставляемъ до лѣта; тамъ ресторатеръ Лебэфъ, а особливо Бертре, конечно задержатъ насъ; но при выходѣ отъ нихъ все еще успѣемъ набальсамить гортань кирпичиками Г. Мазуріе, перваго искусника въ Парижѣ на мороженые, и имѣющаго особый даръ приготовлять десертъ, сахарное, чай, пуншъ, бишофъ и все то, чего только можно требовать отъ совершеннаго кандитора.

Оврей.

Такимъ-то образомъ достигши того самаго пункта, съ коего отправилися мы въ путь, готовы уже были мы разстаться и возвратиться домой, налюбовавшись пер-

выми и всѣхъ временъ лучшими плодами Оврея, овощника толь укромнаго, что лавка его уподобиться можетъ мухѣ на площади Лудовика XV, какъ Прихотникъ, служившій намъ Цицерономъ *) въ ученой сей ходьбѣ, ударивъ себя по лбу, какъ-то дѣлаютъ степенные люди — позабывшіе что нибудь важное, началъ насъ уговаривать и просить дойти съ нимъ только до Королевской площади, дабы покрайней мѣрѣ потѣшить взоръ, въ лавкѣ Мадамъ Ламбертъ, первой изъ лучшихъ рукодѣльницъ .... сливочнаго сыра. При всей нашей усталости, исполнили мы долгъ сей без-

---

*) Цицерономъ называютъ въ Неаполѣ проводниковъ, умѣющихъ показывать и истолковывать древности Геркулана и другихъ мѣстъ.

отговорочно, поелику истинный Прихожникъ долженъ всегда имѣть запасный апетитъ, и были укоштентованы масляными булочками на миндальномъ молокѣ и разношерстнымъ сыромъ, полу гласированнымъ, полу сбитымъ, съ розовою водою, съ померанцовымъ цвѣтомъ и съ ванилью: нѣтъ пушистѣе, душистѣе и, атласнѣе кушанья для сластіоныхъ губъ!

Тамъ узнали мы, что Мадамъ Ламбертъ, которая не такъ родилась, чтобъ быть молочницею и сырницею, а при всемъ томъ заступившая второе мѣсто въ семъ званіи, желая отдаленную свою лавку сблизить, сколько отъ нее зависитъ, со всѣми охотниками, отправляетъ къ нимъ на свой коштъ чего бы не потребовали, съ городскою почтою, удовольствіе, коего соперница ея, Мадамъ Лабанъ

никому не доставляла. Но мы теперь только услышали, что она покинула лавку свою и мужа, и, оставила Мадамѣ Ламбертъ первое мѣсто въ Кремахъ.

Наконецъ, благодареніе Судьбѣ поиски наши окончились, съ крайнимъ сожалѣніемъ, разумѣется, буде оставили въ молчаніи нѣкоторыхъ художниковъ незаслуживающихъ забвенія. Но ежели скромность ихъ успѣла на сей разъ укрыться отъ дѣятельности нашихъ изысканій, то мы особеннымъ удовольствіемъ поставимъ себѣ приукрасить вѣнокъ ихъ новыми цвѣтами, при новомъ изданіи Календаря сего.

Конецъ Сытному Дорожнику и Прихотнику.

ОБЪЯСНЕНІЕ.

По азбучному порядку нѣкоторыхъ поваренныхъ названій, введенныхъ французами на Рускія кухни.

Ала брезъ. смот. Брезъ.
Ала добе. смот. Добъ.
Амбигю. Передужинный, а иногда замѣняющій не только ужинный но и обѣденный столъ, гдѣ кушанье и закуски вдругъ ставятся.
Андуиль. Названіе кровяной или мясной колбасы.
Антре. Кушанье послѣ горячаго или супу раздаваемыя.
Антремe. Подача, которая идетъ послѣ жаркаго.
Балонъ. Чиненое подъ кожу.
Брезъ. Родъ упариванія въ закрытой и обмазанной посудинѣ, чрезъ которое вкусъ

мяса несказанно возвышается.

Бріошь. Родъ хлѣбеннаго дѣлаемаго изъ тѣста *слоено-здобнаго*.

Будингъ, правильнѣе *Будейнъ*. Толстая колбаса.

Вермишелли. Италіанская лапша, не крошеная, а тянутая ниточками особливою машиною; обрѣзанную съ боковъ называютъ *Лазани*; полоски же свернутыя въ трубочки всѣмъ извѣстны подъ названіемъ *Макароновъ*.

Галантины, кушанье приготовляемое изъ разной живности и другихъ мясъ, изъ коихъ выбираются всѣ кости, потомъ укладываются въ форму, съ разными приправами, варятся въ брезѣ и подаются холодными.

Гарнировать. Украшать, обкладывать края блюда, а также и дно кастрюли рѣзанными ломтиками мясъ и кореньевъ.

Гаши. Крошеное, мѣлко изрубленное, и также тѣльное.

Глясировать. Мяса покрывать густо увареннымъ сокомъ ихъ; или хлѣбенное усыпавъ сахаромъ дать оному расплыться и стопиться въ печи, или водя надъ онымъ раскаленною желѣзною рѣшоткою.

Годиво. Крошево изъ смѣси разнаго рода мясъ, въ которое кладется много ветчинаго и свѣжаго сала.

Гош-ло. Говяжья грудинка душеная съ разными спеціями.

Грильядъ Жареное на рашпарѣ.

Добъ. Рагу, которое ѣдятъ холоднымъ; оно въ великомъ употребленіи и дѣлается изо всѣхъ мясъ.

Дѣвятенное масло. Отъемное, текущее отъ перваго давленія пресса.

Етуфадъ или *Этуфадъ* Душоное въ закрытой посудинѣ.

для обкладки молочныхъ блюдъ и кремовъ.

Мирото[illegible]. Особый способъ приготовленія нѣкоторыхъ мясъ и рыбъ въ постномъ и скоромномъ; сей нарядъ идетъ въ число главныхъ блюдъ.

Митонировать. — Распарить, размочить въ чемъ, пока ненапитается.

Нелоровое масло, смот. Дѣвственное масло.

Панадь. Родъ похлебки изъ хлѣба напитаннаго мяснымъ сокомъ.

Панировать, мясо - или иную вещь на рашпарѣ жареную усыпать тертымъ хлѣбомъ.

Папильоты, бумажныя коробочки.

Пряженый, говорится о рыбѣ на сковородѣ изготовленной.

Пюр[illegible]. Протертой горохъ и тому подобное.

Рамекейнь. Хлѣбенное изъ Королевскаго тѣста.

*Ремулад*ъ. Соусъ составленный изъ анчоусовъ, капорсовъ и пр.

*Ресторан*ъ. Бульонъ въ густоту уваренный.

Рокамболь. Растѣніе роду чесночнаго. Испанскій эшалотъ.

*Рулад*ъ. Избитой ломоть говядины, теляпины и пр. накрытой фаршемъ и послѣ скатанной.

Сальми. Рагу, изъ мяса или птицъ на вертелѣ жареныхъ.

Террина. Собственно значитъ горшокъ въ коемъ варятъ что нибудь; нынѣ же подъ словомъ симъ разумѣютъ всякое душеное кушанье, которое подаютъ въ серебряной, фарфоровой или фаянсовой посудѣ.

*Тимбал*ъ. Кушанье запеченное въ тѣстѣ.

Фрикандо и *Фрикадели*. Тѣльное. Также катышки изъ разныхъ мясъ.

Цервелатъ. Родъ толстой калбасы.

Цибуля. Родъ маленькаго луку имѣющаго во вкусѣ и запахѣ своемъ нѣкую пряность.

2005346681