

Новседневная жизнь Екатеринбурга

Очерки

Городское застолье

Екатеринбург
2021

УДК 94(470/54) «18119»
ББК 63.3(235.55)53
М59

Рекомендовано к изданию ученым советом
Института истории и археологии УрО РАН
Серия основана в 2017 году

Рецензенты:

доктор исторических наук *К. Д. Бугров*
кандидат исторических наук *С. А. Белобородов*

Микитюк В. П., Яхно О. Н.

М59 Городское застолье. – Екатеринбург : Издательство ООО Универсальная Типография «Альфа Принт», 2021. – 140 с. : ил. (Серия «Повседневная жизнь Екатеринбурга. Очерки» ; вып. 5).

ISBN 978-5-907297-81-4

Пятый выпуск из серии «Повседневная жизнь Екатеринбурга» посвящен кулинарным традициям города. Были рассмотрены традиционные основы городской кухни, источники ее преобразования, а также разнообразные варианты организации общественного питания. Богатый фактический и иллюстративный материал позволяет авторам нового издания по возможности полно и разнообразно раскрыть застольные привычки и нравы горожан начала XX века.

Книга адресована историкам, краеведам, экскурсоводам, поварам, всем интересующимся историей города и историей кулинарии.

*Работа выполнена при финансовой поддержке РФФИ
в рамках научного проекта № 20-49-660002.*

ISBN 978-5-907297-81-4

© Микитюк В. П., 2021
© Яхно О. Н., 2021
© Музей истории Екатеринбурга, 2021
© Оформление. Издательство ООО Универсальная
Типография «Альфа Принт», 2021

Введение

Да – одна из важнейших составляющих повседневной жизни. В данном выпуске основное внимание уделяется складыванию современной городской кухни на Урале в начале XX века. Это, несомненно, был период расцвета русской национальной и региональной кухонь. «Достаточная публика» в городах расширяла рамки кулинарных знаний, опытов, пристрастий. Появлялись рестораны с разнообразным меню, включавшим в том числе блюда иных национальностей (немцев, французов, поляков, грузин и пр.).

На кулинарные традиции и практики еды значительное влияние оказывали книги по домоводству, кулинарии, гигиене, популярные журналы для семейного чтения, а также мода.

Две европейские кухни – французская и русская – легли в основу городской кулинарной традиции, которая просуществовала в нашей стране в течение всего века. Одним из источников для реконструкции городского питания послужили меню, которые публиковали рестораны в газетах Екатеринбурга. Они дают представление о составлении традиционного меню обеда, ужина, закусок. Отчасти рецептуру блюд можно восстановить по кулинарным книгам того периода («Образцовая кухня», «Подарок молодым хозяйкам» и т. д.).

Рекламные объявления продуктовых магазинов, лавок и винных погребов также несут свою информацию о рационе питания городского среднего класса. Очевидно, что так фиксируется только официальная, канонизированная кулинарная практика. И тем не менее возможно отметить стихийную адаптацию европейской кухни к местным условиям и продуктам.

Мы предлагаем читателям «присесть» за екатеринбургский стол, пройтись по лавкам и магазинчикам начала прошлого столетия, представить бытовавшие тогда блюда и кушанья и сопутствующий им антураж. Возможно, вспомнить забытые рецепты и традиции застолья.

Книга содержит богатый фактический и иллюстративный материал, что позволяет авторам нового выпуска серии «Повседневная жизнь Екатеринбурга» по возможности полно и разнообразно раскрыть кулинарные нравы

и привычки горожан начала века. Мы благодарим за содействие в подборе разнообразных материалов к данному выпуску А. Уминскую, сотрудников Отдела редких книг СОУНБ им. В. Г. Белинского, Объединенного музея писателей Урала, СОКМ им. О. Е. Клера, ГАСО, Музея этикетки типографии «Астра» (г. Екатеринбург), частных коллекционеров.

Традиционные основы городской кухни

Традиции екатеринбургской городской кухни в сильной степени определялись составом населения, его национальными, сословными и религиозными особенностями. Для национального состава жителей дореволюционного Екатеринбурга характерна одна существенная черта: при всех его изменениях и появлении в городе представителей разных народностей доминирующей группой являлись русские, остававшиеся во все времена приверженцами своей национальной кухни – с разнообразными первыми жидкими холодными и горячими блюдами (похлебками), всевозможными закусками, рыбным и грибным столом, широким применением солений из овощей и грибов, изобилием праздничного и сладкого стола с его вареньями, печеньями, пряниками, куличами, активным употреблением хлеба, блинов, пирогов, каш и т. д.



В. Е. Маковский. «Варят варенье». Открытое письмо. Начало XX века. Частная коллекция

Преданность национальному столу, однако же, не вела к его однообразию и скудости. Большинство екатеринбуржцев, русских по национальности, были выходцами из разных регионов Российской империи. В городе без особого труда можно было обнаружить бывших или настоящих жителей Владимирской, Вятской, Вологодской, Московской, Нижегородской, Рязанской губерний, Восточной и Западной Сибири и т. д., и т. д. «Варяги», перебравшиеся в Екатеринбург из самых разных местностей, оказали сильное влияние на формирование традиций екатеринбургской городской кухни, пополнив ее своими региональными кулинарными практиками.

Насыщение населения Екатеринбурга татарами, башкирами, евреями, поляками, англичанами, немцами, французами, а значит мусульманами, иудеями, англиканами, католиками, лютеранами, также повлияло на складывание екатеринбургской кухни, придав ей интереснейшую черту: при доминировании русского национального стола она была открыта для различных новаций. Стоит в этой связи отметить важную особенность характера русских – способность легко воспринимать и впитывать чужие национальные традиции.

Город Екатеринбург принадлежал к числу наиболее богатых как в Пермской губернии, так и на всем Урале, в силу чего трапеза состоятельных жителей отличалась изобилием и разнообразием. Разумеется, в городе проживало немалое количество горожан с невысоким достатком: им приходилось довольствоваться покупкой товаров по более низким ценам и, конечно, менее качественных.

Питались горожане и дома, и вне его, причем очень долгое время властно доминировала домашняя кухня. Хотя стоит оговориться, что традиция употребления пищи вне дома все же присутствовала, и повелось это с весьма давних пор. Уже в XVIII веке время от времени в Екатеринбурге открывались различные заведения (трактиры, харчевни, постоялые дворы и пр.), где можно было заморить червячка. Услугами подобных заведений пользовались некоторые екатеринбуржцы, прежде всего из числа квартирантов-холостяков, а также приезжие. Таких заведений долгое время было сравнительно немного, так как основная масса столовавшихся вне дома все-таки предпочитала употреблять домашнюю еду. Так, рабочие екатеринбургских заводов и фабрик, не успевавшие в обеденный перерыв добраться до дома, ели прямо в цехах или рядом с ними то, что было принесено с собой. Нередко к моменту начала обеденного перерыва к городским предприятиям устремлялись детишки и женщины с узелками и котомками с домашней стряпней. Сходная практика была характерна для многих служащих административных учреждений и торговых заведений, в том числе и тех, кто не успел обзавестись семьями. В подобных случаях приказчики и служащие заключали договора с дамами, которые практиковали отпуск домашних обе-



А. А. Попов. «Харчевня». Открытое письмо. Начало XX века. Частная коллекция

дов на сторону. Так, агафуровский приказчик Н. Лобанов в начале XX века снял в доме мещанки Дуровой квартиру за 17 рублей в месяц. В плату входила и стоимость обеда: приказчику было обещано, что «обед ему будут носить в магазин»¹.

Излюбленным занятием екатеринбуржцев было хождение в гости. Гостевание обожали все слои горожан – и богатые, и бедные. Несмотря на разный материальный уровень, застольные привычки тех и других имели немало общего. Готовясь к приему гостей, хозяева, независимо от их состоятельности, делали все от них зависящее, чтобы не только накормить пришедших до отвала, но и удивить какими-нибудь вкусностями, в основном домашнего приготовления. Это касалось как еды, так и напитков, многие из которых (пиво, наливки, настойки) также были собственным творчеством. В богатых семьях к приему гостей готовились основательнее: здесь наряду с блюдами домашней кухни могли оказаться покупные продукты. В первую очередь это касалось фруктов и напитков, прежде всего водки и шампанского.

¹ За квартиру не уплатил // Уральский край. 1907. 5 августа.



Прием гостей. Открытое письмо. Начало XX века. Частная коллекция

Тонкий знаток быта екатеринбургских купцов Н. С. Попов в начале XIX века писал: «Но несравненно больше и отличных кушаньев, занятых из большого свету, приготавливают, когда делают званные пиры, более во время своих именин, по случаю рождения детей, особливо ж при совершении браков. Тогда-то кроме обыкновенных кушаньев готовят по правилам поваренного искусства всякие (прежде неизвестные здесь) яствы, в кои нанимаемые для того повара (которых держат некоторые чиновники) не щадят класть всяких пряных изделий, сахару, фруктов и пр. Тогда-то шампанское, цимлянское и другие вина разливаются щедро»¹.

И в последующие годы традиция щедрого потчевания гостей оставалась неизменной. Епископ Красноярский и Енисейский Никодим, побывавший в Екатеринбурге в 1870 году, записал в своих путевых заметках: «Душою весел и мил, но наводит грусть расстройство живота. Преосвященный угощает разнообразными дворянскими кушаньями и изобильно, питание веселящее»². Характерным было именно обильное угощение, способное вызвать грусть

¹ Попов Н. С. Хозяйственное описание Пермской губернии по гражданскому и естественному ее состоянию в отношении к земледелию, многочисленным рудным заводам, промышленности и домоводству. СПб., 1813. Ч. III. С. 143–144.

² Цит. по: Злоказов Л. Д., Семёнов В. Б. Старый Екатеринбург. Город глазами очевидцев. Екатеринбург, 2000. С. 298.

и радость одновременно. Пермский губернатор И. Ф. Кошко так описывал свои визиты в дом екатеринбуржца С. А. Бибикова, в котором безраздельно властвовала его супруга Лидия Васильевна: «Она была женой местного лучшего адвоката, матерью многочисленного семейства и наиболее хлебосольной хозяйкой города, умевшей необыкновенно вкусно покормить своих гостей, но в самом процессе угощения проявлявшей тиранию Нерона и жестокость Иоанна Грозного. Мне на себе несколько раз приходилось переносить ее нестерпимые тиранства и робко умолкать перед свойственным ей командирским тоном, не допускавшим ни малейших возражений, когда она накладывала на



Лидия Васильевна Бибикова. Фото. Начало XX века. Частная коллекция



Семья С. А. Бибикова с друзьями на даче. Фото. Начало XX века. Частная коллекция

вашу тарелку разных вкусных вещей в количестве как будто бы непреодолимым. Муж ее, добрейший Северг Александрович, питавшийся, кажется, только одними фруктами, молча смотрел на эти ее изувержства и лишь изредка бросал фразу: “Лидия, брось, не приставай”. Но это не производило никакого впечатления»¹.

Застолья богатых горожан с широким употреблением покупных продуктов и приготовлением изысканных блюд не были редкостью, но в то же время не определяли повседневную городскую кухню, так как хлебосольные хозяева, проводив гостей, как правило, в обычные дни отдавали предпочтение простым блюдам русской кухни. Н. С. Попов свидетельствовал, что богатые горожане, отгуляв с друзьями и знакомыми, в обыденной жизни «с домашними довольствуются двумя, тремя или четырьмя простейшими кушаньями, между которым щи необходимо должны составлять главнейшее»².

¹ Кошко И. Ф. Воспоминания губернатора. Пермь (1911–1914). Екатеринбург, 2007. С. 116.

² Попов Н. С. Указ. соч. С. 143.



Музейная экспозиция «Комната почтальона». ОМПУ. Музей Ф. М. Решетникова



Столовая. ОМПУ. Музей Д. Н. Мамина-Сибиряка



Столовая. ОМПУ. Музей «Литературная жизнь Урала XIX века»

Основа рациона горожан

Начиная с основания Екатеринбурга доминирование домашней кухни, независимо от национального, сословного и конфессионального состава горожан, было почти безраздельным. Длительное время основу рациона горожан составляли одни и те же продукты и, соответственно, почти одни и те же блюда. Известная пословица «хлеб всему голова» была верна и для Екатеринбурга. В трапезе горожан, независимо от их достатка, хлеб, приготовленный самостоятельно, либо покупной занимал важнейшее место. Необходимое для изготовления хлебобулочных изделий сырье (муку ржаную и пшеничную) горожане приобретали на Хлебном рынке или в торговых заведениях мукомолов.

Самые взыскательные горожане продолжительное время отдавали предпочтение муке-крупчатке, изготовленной на мельницах казанских мукомолов. Она была наиболее качественной, правда и наиболее дорогой. Так, в 1869 году хлебобулочные изделия (французские булки, сайки, хлебы и крендели), изготовленные из казанской муки 1-го сорта, продавались по цене 7½ коп. за фунт (0,409 кг). Горожане, вынужденные экономить, покупали аналогичные изделия, испеченные из местной муки, которые обходились дешевле: 1 фунт стоил 4 коп. Беднота налегала на печеный хлеб, изготовленный из местной ржаной муки. Фунт этого хлеба стоил 2 коп.¹ Со временем мука, произведенная на мельницах Исетского мукомольного района, заняла лидирующие позиции на местном рынке, но цена ее к концу XIX века значительно выросла. На рубеже XIX–XX веков в Екатеринбург завозилось большое количество разного зерна, муки и круп (манной, мелкой и толстой ячменной, красной и белой гречки и т. д.), что позволяло хозяикам готовить самые разнообразные блюда.

Наряду с хлебобулочными изделиями в рационе были широко представлены мясо и рыба, которые в дореформенное время были относительно дешевы. Уже упоминавшийся Н. С. Попов, составляя перечень излюбленных кушаний горожан, отметил, что в него в обязательном порядке входят «студень из ног, окорока и вообще свинина, иногда копченая, но больше соленая и провесная, щи, похлебка из курицы, баранины, телятины или и самой свинины с лапшой, жаркое из баранины, телятины, говядины, разных домашних птиц, поросят и дичины»².

Большую часть XIX столетия в Екатеринбург в значительном количестве поступал крупный рогатый скот и бараны, благодаря чему мясо на

¹ Такса на продажу съестных припасов в Екатеринбурге // Пермские губернские ведомости. 1869. 12 марта. № 21. Ч. Оф. С. 86.

² Попов Н. С. Указ. соч. С. 143.

местном рынке водилось в изобилии и продавалось недорого. В 1871 году цены в Екатеринбурге стояли следующие: «Мясо зимнего боя киргизской (казахской) породы за один фунт: 1-го сорта – 6 коп., 2-го – 5 коп., 3-го – 4 коп.; русской породы за один фунт: 1-го сорта – 4 коп., 2-го – 3½ коп., 3-го – 3 коп. Баранина киргизской породы за один фунт: 1-го и 2-го сорта – 2 коп.; русской породы за один фунт 1-го сорта – 6 коп., 2-го – 5 коп. Телятина 1-го сорта – 8 коп., 2-го – 7 коп. Почек (одна пара) киргизской породы – 15 коп., русской породы – 5 коп.; язык киргизского быка – 28 коп., русского быка – 15 коп. Свинина за фунт – 6 коп. Голова с осердием: киргизского быка – 40 коп., русского – 20 коп. Ноги киргизского быка, скат 30 коп., русского 20 коп.»¹.

Осердие (осердые) – внутренности животного (печень, сердце, легкие), идущие в пищу

¹ Такса на продажу съестных припасов в Екатеринбурге // Пермские губернские ведомости. 1871. 31 июля. № 61. Ч. Оф. С. 307.

Записная книжка Е. Я. Корольковой. Начало XX века. СОКМ



Золотопромышленник Г. В. Рязанов с добычей. Фото. Начало XX века. Частная коллекция



Охотник с собакой. Фото. 1910-е годы. МИИ



Открытое письмо. Нач. XX века. ГАСО. Ф. 2771

Большой популярностью в русской кухне пользовалась рыба – паровая, вареная, тельная, т. е. изготовленная особым образом из одного филе, без костей, жареная, чиненая (наполненная начинкой из каши или грибов), тушеная, заливная, печеная в чешуе, запеченная на сковородке в сметане, просольная (соленая), вяленая и сушеная (сущик). Рыба каждого вида, которую употребляли, готовилась отдельно. Поэтому и уха называлась по названию рыбы: окуневая, ершовая, стерляжья и пр.

На стол екатеринбуржцев рыба попадала различными путями. Пермская губерния изобиловала реками, преимущественно мелкими, а также озерами. И по Екатеринбург, стоявшему на Исети, протекало немало мелких речушек, в том числе Мельковка, Ольховка, Черемшанка и т. д. Близ города имелось немало озер и заводских прудов. Большинство водоемов были богаты рыбой. И екатеринбуржцы, и жители окрестных селений активно рыбачили. Для кого-то рыболовство являлось лишь видом развлечения и отдыха, для других служило промыслом. В 1782 году М. С. Рязанов, заполняя анкету, присланную комиссией Академии наук, на вопрос под № 11 ответил: «Рыба в той Чусовой и в протчих малых здешних реках водится только мелкая щучка, окуни, чебаки и караси и протчая, ловят неводами и мордами, и потребляется в продажу в здешних местах»¹.

Составитель вышеупомянутого отчета по каким-то причинам ни единым словом не упомянул озера, в большом количестве расположенные на так называемом Каслинском Урале. В этих озерах водилась более разнообразная рыба: «Главную массу озерной рыбы составляют окунь, чебак (плотва) и щука, которые встречаются почти во всех озерах. За ними следует ерш. Иловатые озера отличаются обилием линей и карася, который встречается и в зарастающих и почти болотах. В проточных озерах водится еще налим, язь, елец, пескарь и голяян, но и из них только налим, язь и отчасти елец имеют значение для рыболовства»².

Большинство озер эксплуатировалось как местным населением, так и арендаторами, среди которых встречались екатеринбургские купцы, в том числе Белинковы, Наседкины, Скрябины, Тимофеевы, Трутневые. Например, в 1877 году екатеринбургский купец 2-й гильдии А. Е. Тимофеев арендовал у башкир Саринской волости Екатеринбургского уезда до 10 озер сроком на 10 лет, в 1885 году купец взял в компанию крестьянина А. Е. Трутнева и пролонгировал договор об аренде озер до 1897 года.³

И Тимофеев с Трутневым, и другие арендаторы, вылавливая немалое количество рыбы, отправляли ее в разные населенные пункты Пермской

¹ Злоказов Л. Д., Семёнов В. Б. Указ. соч. С. 69.

² Сабанеев Л. П. Очерки Зауралья и степное хозяйство на башкирских землях. М., 1873. С. 35.

³ ГАСО. Ф. 101. Оп. 1. Д. 698. Л. 1.



Рыбная ловля на Каслинских озерах. Котцы (ловушки). Рисунок. Конец XIX века. Частная коллекция



Рыбная ловля на Каслинских озерах. Ботанье (ловля сетью с помощью ботала – длинной палки с раструбом в виде колокола). Рисунок. Конец XIX века. Частная коллекция



Рыбная ловля на Каслинских озерах. Лученье (ловля с использованием луча света). Рисунок. Конец XIX века. Частная коллекция



Рыбная ловля на Каслинских озерах. Зимняя рыбалка. Рисунок. Конец XIX века. Частная коллекция

губернии, а порой и за ее пределы, но одним из главных потребителей озерной рыбы Каслинского Урала в дореволюционный период отечественной истории оставался Екатеринбург. Л. П. Сабанеев, описывая места сбыта озерной рыбы, четко расставил приоритеты арендаторов озер: «Вся эта рыба идет зимой на север, в Екатеринбург и заводы, в западную часть Пермской губернии, в Уфимскую, даже в Вятскую и Казанскую губернии и наконец расходуется для местного употребления»¹.

Добыча рыбы производилась нередко самыми варварскими способами, благодаря чему количество ее на вышеупомянутых озерах постепенно снижалось. На рыбном столе это отразилось не самым явным образом, так как екатеринбургские торговцы, наладившие тесные связи с коммерсантами Сибири, снабжали горожан и сибирской рыбой. Немецкий путешественник О. Финш, побывавший в негласной столице Урала в середине 1870-х годов, вспоминал: «В особенности заинтересовал меня рыбный рынок: длинный ряд саней, полных мороженой рыбы, представлял богатый выбор осетров, стерлядей, налимов, в особенности же нельмы и больших окуней фута в полтора величиной. Только щуки и окуни доставляются свежими из Исети, вся же прочая рыба привозится на санях из Тобольска»². Позднее часть рыбной торговли переключалась в магазины, но многое в ней осталось неизменным: свежая рыба подвозилась из окрестных водоемов, а мороженая поступала из Сибири.

Цены на рыбу, разумеется, не были постоянными. Например, в 1904 году из-за слабого улова рыба подорожала: «мороженый осетр, нельма, судак, белорыбица, стерлядь, мокси по 60 коп. за фунт; соленая осетрина 30 коп. за фунт, малосоленая 36 коп., белуга 30 коп., мокси 16 коп., сырок 10 коп. фунт. Сухой юрок и судак по 12 коп. за фунт, свежая щука: крупная 3 руб. 80 коп. – 4 руб. 50 коп. за пуд, мелкая от 6–10 коп. за фунт, окунь от 7 до 13 коп. за фунт, язи 12 коп., ерши от 15 до 20 коп., чебаки от 2½ коп. до 7 коп. за фунт, караси от 5 до 10 коп. за фунт»³.

Помимо мяса и рыбы, рацион екатеринбуржцев составляли самые разные продукты, в том числе молоко и изделия из него, различные овощи, а также всевозможные дары леса – грибы, ягоды, травы и т. д.

Молоко и молочные продукты (творог, сметана и пр.) попадали на стол горожан в изобилии. Частично они закупались у местных, в основном мелких торговцев, а частью готовились самостоятельно. Многие горожане держали животных, в том числе коров. В конце 1880-х годов у екатеринбуржцев-домохозяев имелось 2325 коров, еще 858 коров было у квартирантов. Таким образом, всего в городе насчитывалось 3183 буренки, в основном

¹ Сабанеев Л. П. Указ. соч. С. 37.

² Злоказов Л. Д., Семёнов В. Б. Указ. соч. С. 325.

³ Рыбный рынок // Урал. 1904. 4 мая.



Реклама садоводства Ф. И. Дитрих. Начало XX века

молочные¹. Наличие такого количества коров существенно облегчало снабжение горожан молоком и молочными продуктами.

Уральский климат известен своей суровостью, однако население Екатеринбурга и окрестных селений уже в XVIII веке занялось огородничеством, а затем и садоводством. Изучив нрав уральской погоды, многие уральцы в своих огородах научились выращивать разные овощи, в первую очередь репу, капусту, лук и чеснок. Уже в 1740-х годах в пищу горожан стали поступать огурцы, выращиваемые прежде всего в Шарташском селении². Позднее к вышеупомянутым овощам добавились редька, морковь, свекла, редис.

Со временем на столах появился и картофель, причем сначала как весьма экзотическое лакомство, доступное далеко не всем. По мере того как горожане распробовали картофель, отношение к нему стало меняться. Уже в начале 1840-х годов екатеринбургский купец А. А. Емельянов, купивший 8 десятин земли в 4-х верстах от Нижне-Исетского завода, взялся за выращивание картофеля³. В этом деле купец не преуспел, но у него нашлась масса последователей, превративших картофель в огородную культуру. В начале 1860-х годов исследователь Х. Мозель констатировал: «Картофель вошел во всеобщее употребление, но садится не везде в достаточном количестве»⁴. По поводу последнего горожане не заморачивались: жители окрестных селений в начале осени доставляли в город большое количество картофеля,

¹ Симанов И. И. Город Екатеринбург. Сборник историко-статистических и справочных сведений по городу, с адресным указателем и с присоединением некоторых сведений по Екатеринбургскому уезду. Екатеринбург, 1889. С. 89.

² Корепанов Н. С. Первый век Екатеринбурга. Екатеринбург, 2005. С. 98.

³ ГАСО. Ф. 28. Оп. 2. Д. 2464. Л. 9.

⁴ Мозель Х. Материалы географии и статистики, собранные офицерами Генерального штаба. Пермская губерния. СПб., 1864. Ч. 1. С. 265.

который активно скупался и беднотой, и зажиточным населением. К концу XIX века картофель занял прочное место в рационе горожан, справедливо заслужив репутацию «второго хлеба».

Не слишком жаркое и скоротечное уральское лето тем не менее давало горожанам немало возможностей, чтобы разнообразить свой стол. Уральские леса отличались значительным количеством ягод и грибов. Один из исследователей писал: «Ежевика, княженика, морошка, клюква, брусника, черника и костяника встречаются по всей губернии в лесах, на низменных и сырых местах. Кроме того, можно встретить повсеместно землянику, которая растет преимущественно на сухих местах, и разного рода грибы: белый, опенок, сморчок съедомый (съедобный), масляник, рыжик, полукруглый гриб, строчок съедомый, агарик, съедомая поплоушка, шампиньон, сплоен, груздь и мухомор»¹.

И ягоды, и грибы горожане собирали крайне энергично. Что-то почти сразу шло в пищу, но многие дары леса сушились и солились, а также использовались для приготовления варений. В частности, во многих домах Екатеринбурга можно было найти сушеную малину и соленые грибы, прежде всего грузди. По свидетельству историка Н. С. Корепанова, засолку груздей местное население практиковало начиная с 1760-х годов.²

Походы в лес совершались не только за ягодами и грибами, но и другими дарами. В уральских лесах можно было встретить такие деревья и кустарники,

¹ Там же. С. 271.

² Корепанов Н. С. Указ. соч. С. 99.



Сбор ягод. Фото. Начало XX века. МИЕ

как рябина, черемуха, боярышник, жимолость, калина, бузина, малина, шиповник, черная смородина и т. д. По мере развития на Урале садоводства в усадьбах горожан, в том числе и екатеринбуржцев, стали встречаться крыжовник, смородина (белая, красная, черная) и малина¹. Грибы и ягоды везли в город жители окрестных селений: «В среду 6 июля на рынке продавались рыжики по цене от 30 до 50 коп. за корзинку. Другого вида грибов на рынке было мало. На ягодном рынке продаются следующие ягоды: черника по 6 коп., клубника по 12 коп., княженика по 35 коп., смородина красная и черная по 15 коп. и вишня по 16 коп. за фунт»². Нередко в город попадали ягоды, закупаемые коммерсантами в Сибири и Оренбургской губернии.

В ряде уездов Пермской губернии встречалось большое количество кедров, благодаря этому кедровые орехи стали одним из наиболее предпочтительных лакомств уральцев, причем любовь к кедровым орешкам у них появилась уже с первых лет существования Екатеринбурга: «Кстати, со времен основания города излюбленным лакомством екатеринбуржцев были кедровые орехи, закупавшиеся целыми подводами»³. На рубеже XIX–XX веков кедровые орехи можно было приобрести у разных

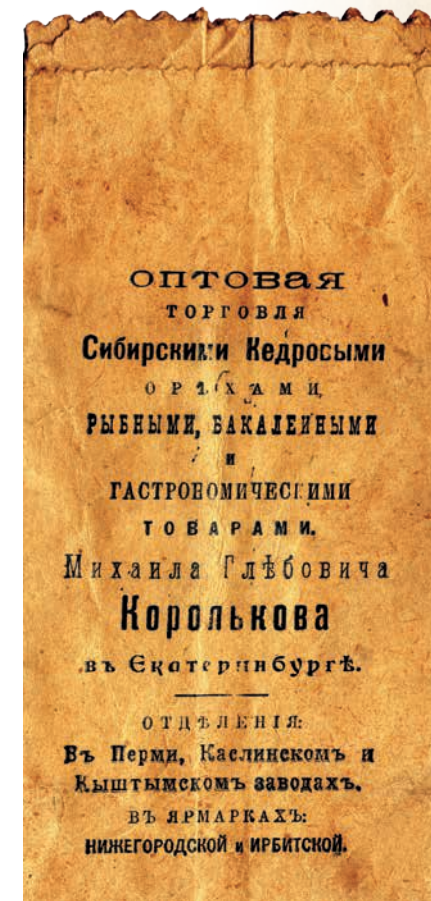
¹ Мозель Х. Указ. соч. С. 269–270.

² На рынке // Уральская жизнь. 1905. 7 июля.

³ Корепанов Н. С. Указ. соч. С. 99.



Реклама фирмы «Бр. Корольковы». Начало XX века. Частная коллекция



Бумажный пакет для орехов. Конец XIX – начало XX века. СОКМ

торговцев, но лидирующие позиции в этом виде торговли занимали М. Г. и Н. Г. Корольковы, торговавшие также разнообразной рыбой.

За всю историю существования дореволюционного Екатеринбурга горожане не изменяли кедровым орехам как одному из основных угощений. В местах массовых гуляний всегда можно было встретить горожан и горожанок с кульками или пакетиками кедровых орешков. Ситуация изменилась лишь в годы Первой мировой и Гражданской войн, когда достать кедровые орехи стало необычайно сложно, поэтому их место заняли семечки.



Базар на Покровском проспекте. Фото. Начало XX века. ГАСО



Базар на Уктусской улице. Фото. Начало XX века. ГАСО

Кулинарные практики и ассортимент блюд

Возможность получения екатеринбуржцами различных продуктов, разнообразие которых со временем постоянно росло, оказало существенное влияние на ассортимент блюд, характерных для Екатеринбурга. Стоит еще раз подчеркнуть, что кулинарные практики негласной столицы Урала опирались на многовековые традиции русской национальной кухни.

Как и во всей России, в екатеринбургской кухонной традиции одну из главенствующих ролей играли жидкие блюда (супами их стали называть лишь с конца XVIII века). Ассортимент национальных русских супов – щей, затирух, похлебок, ухи, рассольников, солянок, ботвиний, окрошек, тюрь – продолжал пополняться в XVIII–XX веках различными видами западноевропейских супов вроде бульонов, супов-пюре, различных заправочных супов с мясом и крупами, которые хорошо приживались благодаря любви русского народа к горячему жидкому вареву и потребности в нем, обусловленной географически. Уральский климат более суров, нежели в большинстве регионов Российской империи, поэтому тяга к супам вполне объяснима.



Крынка. Конец XIX – начало XX века. ОМПУ. Музей Ф. М. Решетникова



Музейная экспозиция «Ямицкая». ОМПУ. Музей Ф. М. Решетникова

На продолжительном отрезке развития русской национальной кухни процесс приготовления пищи сводился к варке или выпеканию продуктов в русской печи, причем эти операции велись обязательно раздельно. То, что было предназначено для варки, отваривали с начала и до конца; то, что было предназначено для печения, только пекли. Таким образом, народная русская кухня не знала, что такое комбинированная (совмещенная или двойная) тепловая обработка. Кушанья получались всегда даже не отваренными, а скорее томлеными или полутомленными, полутушеными, отчего приобретали совершенно особый вкус.

Екатеринбуржцы, равно как и многие их соотечественники, отдавали предпочтение квашеным, соленым и вареным блюдам, приготовление которых не связано с использованием масел, способных придать кушанью в процессе приготовления неприятный запах и вкус. Отрицательное отношение к измельченному сырью и комбинированным блюдам объяснялось опасением подмеса низкосортных и недоброкачественных продуктов. Именно поэтому русской кухне оказались чужды не только рубленые котлеты и паштеты, но и всевозможные запеканки и пудинги, т. е. любые конгломераты продуктов, бывшие показателями рачительности французских и немецких хозяек. Старинная русская кухня демонстрирует стремление приготовить блюдо из цельного, неделимого куска. Начинки же как бы создавала сама природа – зерно, ягоды, грибы, их даже далеко не всегда нарезали.

Однако традиционными для Урала являлись пельмени с различными начинками, в том числе из нескольких сортов мяса либо боровой дичи. В Екатеринбурге с ними познакомились в самые стародавние времена: «С 1730-х гг. в Екатеринбурге известны пельмени. Их часто называли удмуртским словом “пельняне”», а лепили обыкновенно мужчины. Среди архивных документов затесалась записка на клочке бумаги, адресованная Памфилу Алексееву и подписанная Сусоровым: «Друг Кириллович, пельняней кушать приходи»¹. В дальнейшем распространился обычай лепить пельмени в большом количестве, замораживать их и по мере необходимости пускать в пищу. Помимо мясной начинки при приготовлении пельменей использовались грибы, капуста, редька, репа. Встречались также пельмени мясорыбные с морковью, либо начинкой из лесных и полевых трав (хвощ, кислица, крапива, лебеда).

Вообще в пищу шли самые разнообразные произрастающие в регионе овощи и зеленые съедобные растения. Поэтому нередко в кулинарных сборниках можно встретить рецепты закусок из редиса и подорожника, булочек с крапивой, листьями цикория, листьями черники, пирожки из черемуховой муки или с ягодами черемухи, паренки (горячие блюда из корнеплодов)².

¹ Корепанов Н. С. Указ. соч. С. 99.

² Кухня народов России: Путешествие по Уралу. М., 1992.



Глиняная плошка для запекания в печи. Конец XIX – начало XX века. ОМПУ



Кринка «Квасник». Конец XIX – начало XX века. ОМПУ



Бутылка из-под бальзама «Настоящий Юлий Цезарь». Глиняная кухонная посуда. XIX – начало XX века. ИИиА УрО РАН



Чугунок. Конец XIX – начало XX века. ОМПУ

Следует иметь в виду и ярко выраженные региональные различия, объясняемые главным образом разнообразием природных зон и связанной с этим уникальностью растительных и животных продуктов, разным влиянием соседних народов, а также пестротой социальной структуры населения.

Характер пищи определялся также сезоном года и региональными природными ресурсами севера Урала. Использование лесных орехов, грибов, ягод, трав и меда для приготовления различных блюд и напитков – одна из особенностей русской кухни. До сих пор в ассортимент уральской кухни входят пироги с мелкой рыбой, черемухой, калиной и черникой. Из грибов готовят супы (губница или грибница), пельмени, солянки и различные заготовки¹.

При приготовлении пищи и ее употреблении горожане использовали различные виды масел. В обиходе было растительное и сливочное масло. Последнее было недешевым. Правда с распространением сепараторов многие горожане – владельцы коров стали сбивать масло самостоятельно, готовя его как для себя, так и для продажи.

Стол горожан трудно представить без различных напитков (прохлаждаемых и горячительных), многие из которых были домашнего производства. Почти повсеместно употреблялся квас, который настаивался едва ли не в каждом доме. Многие жители города знали толк в сбитнях и киселях, причем последние использовались не только как напиток. Иные хозяйки, особенно из числа старообрядцев, делали очень густой кисель, на приготовление которого шла гороховая мука. Подобный застывший кисель не пили, а ели, нарезаая кусками. Кисели использовались также при некоторых обрядах. Так, обрядовым считался кисель из овсяной муки с добавлением меда и растительного масла.

В течение всего XIX века екатеринбуржцы осваивали чай, который долгое время был очень дорогим и поэтому недоступным широким слоям населения. Не слишком зажиточные горожане альтернативу видели в употреблении травяных чаев (отваров). Для их приготовления использовались листья таких дикорастущих растений, как смородина, шиповник, душица и мята и пр. Со временем чай стал намного дешевле, благодаря чему превратился в один из наиболее любимых напитков. В зажиточных домах в большом ходу оказались также кофе и какао.

Широкое распространение чая повлияло на многие стороны городской повседневности. Это влияние можно признать революционным. Чаепитие стало играть объединяющую роль. Оно собирало за домашним столом всех членов семьи и помогало найти общий язык между хозяевами дома и их гостями, оно же объединяло разношерстные компании, отдыхающие на при-

¹ Турыгин В. В. Уральская кухня. Свердловск, 1980; Саенко Л. М. 100 рецептов уральской кухни. Челябинск, 1981.

роде (впрочем, у чая имелись и конкуренты). Русская чайная церемония требовала большого количества разнообразной посуды и, конечно, самовара, одного из самых ценных предметов в любом доме. Использование многочисленной и разнообразной посуды было следствием того, что многие россияне во время продолжительного чаепития умудрялись поглощать массу хлебобулочных изделий (баранок, булочек, кренделей и пр.), а также немало сахара, меда, молока, сливок, масла, варений, лимон и т. д., и т. п. Эта традиция стала основной причиной расцвета ряда отраслей промышленности и некоторых видов торговли.

Итак, и в XVIII, и в XIX столетиях в Екатеринбурге доминировала русская традиционная кухня с ее сытностью и относительной простотой приготовления блюд. Эта кухня подвергалась воздействию традиционных кулинарных практик некоторых национальных диаспор, проживавших в Екатеринбурге. В последней четверти XIX века, и особенно на стыке XIX–XX веков масштаб влияния постепенно увеличивался, вызвав изменения традиционных основ городской кухни.



Самовар. Конец XIX – начало XX века



Коробка для конфет и чайного печенья. Жесть. Начало XX века. ОМПУ



За самоваром. Фото. Начало XX века. МИЕ



Самовар. Конец XIX – начало XX века. ОМПУ. Музей Ф. М. Решетникова

Пути и способы трансформации традиционной кухни

Кулинарное искусство, организация питания, как и другие общественные феномены, на переломных этапах истории подвергались существенной трансформации. В начале XX века произошли значительные социальные, экономические, культурные изменения, оказавшие огромное воздействие на систему питания в городах Российской империи, в том числе и в Екатеринбурге.

Факторов, повлиявших на изменение традиционной кухни, немало. К ним можно отнести присоединение Екатеринбурга к общероссийской сети железных дорог, изменение национального и сословного состава городского населения, развитие торговли и производства, средств массовой коммуникации, а также рост благосостояния части городского населения и т. д.

В крупных городах, являвшихся центрами «капиталистической модернизации», опережающими темпами росло число представителей «средних классов», активно воспринимающих ценности буржуазной культуры и имевших для этого необходимый материальный достаток. Конечно, в общей массе городского населения они составляли меньшую часть. Но их отношение к организации питания в соответствии с требованиями физиологических, гигиенических норм, учетом последних технических новинок и медицинских знаний, а также экономических возможностей уже в предреволюционную эпоху стало восприниматься большинством горожан как неотъемлемая часть «современности».

Кулинарное просвещение

Одним из способов распространения новаций в гастрономической культуре стали специализированные печатные издания и кулинарные книги, число которых увеличилось.

В конце XIX века появился иллюстрированный журнал общепользных сведений в области питания и домоводства «Наша пища». В редакционной статье отмечалось, что «наши физиологи и гигиенисты Ф. Эрисман, Б. Якоби, И. Сеченов и др. сделали много изысканий, открыли многие законы питания, выработали нормы пищевого довольствия. Цель издания – дать возможность читателю сознательно отнестись к таким важным вопросам, как выбор пищи. Улучшение питания тесно связано с материальным благосостоянием. Поэтому будет отведено место и организации хозяйства»¹.

В предисловии к книге «Подарок молодым хозяйкам, или средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве» Е. И. Молоховец объясняет: «Эту книгу составила я исключительно для молодых хозяек, чтобы предоставить им возможность без собственного опыта и за короткое время получить понятие о хозяйстве вообще, и чтобы привлечь их заниматься хозяйством»². В другом издании она сформулировала цель своего труда: две ее книги должны были составить «полное собрание сведений, необходимых для каждой молодой хозяйки, которая должна заботиться не только о своей

¹ Наша пища. 1891. № 1. С. 3.

² Молоховец Е. И. Подарок молодым хозяйкам, или средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве. М.: Переиздание 1907 года. С. 6.

ИЛЛЮСТРИРОВАННЫЙ ЖУРНАЛ
ОБЩЕПОЛЕЗНЫХ СВЕДЕНИЙ В ОБЛАСТИ ПИТАНИЯ И ДОМОВОДСТВА

Выходит два раза в месяц, №№ в 2—21 листа. 3456

Подписная цена:
Вся год, в том числе 12 р. в год — 1 р. 25 к. в год.
С 1-го января — 2 р. 40 к. в год — 1 р. 30 к. в год.
С 1-го февраля — 3 р. в год — 1 р. 50 к. в год.
Главный редактор и редакция: СПб., Пушкинская ул., 7. Отд. в Москве: Спб., Невский, 138.

Объявления принимаются по 10 коп. за строку в день за исключением объявлений о продаже и покупке недвижимости, а также объявлений о приеме на работу и о приеме в школу. За объявления о приеме на работу и о приеме в школу взимается по 20 коп. за строку в день.

№ 1 — 7. Цена отдельного номера 10 коп., с пересылкой 15 коп. III г.

СОДЕРЖАНИЕ НОМЕРА:
По поводу образования Общества городских девиц, с беседы о том, как поступать в 4-й Петербург. — Кулинарные советы. А. Евдокимов. — Точная диета от жидкого желудка при стенокардии. — Кулинарные советы (составление). И. А. Митинский. — С. Петербургской городской филармонии. — Музыка. Ф. Зестя. — Стихи по поводу. — Вопросы №№ 160, 161, 162, 163, 164, 165, 166, 167, 168, 169, 170, 171 и 172. Статьи на вопросы № 145, с приложением письма сестры Зестя. Ф. Зестя. — Почтовый ящик редактора. — Два разума на свете. — Молодое производство из С.-Петербурга. — Объявления.

Газета «Наша пища». 1891 год



Варианты сервировки. Кулинарная книга. Начало XX века

семье, прислуге, крестьянам, но и о благосостоянии всех ближних вообще, как семьянина своего дома и гражданина великой семьи человечества»¹. В соответствии с такими рассуждениями предлагались практические советы. Они были призваны дать «самые определенные ответы и разъяснения на все затруднения и вопросы, возникающие при ведении домашнего хозяйства»². К ним относились в том числе следующие аспекты: как правильно рассчитать затраты на организацию питания, где и у кого покупать те или иные продукты, как отличить хороший товар от фальсификата, каким должно быть обустройство кухни, гарантирующее качественное приготовление пищи³.

Ей вторила и госпожа Н. Коломийцева: «При постоянной помощи этого руководства даже самая неопытная хозяйка не будет зависеть от произвола наемной кухарки. Хозяйке, пользующейся моей книгой, нет надобности держать дорогих кухарок, а нужна только женщина, которая точно бы

¹ Молоховец Е. И. Молодым хозяйкам: собрание гигиенических и полезнейших простых, аллопатических и гомеопатических врачующих средств от различных болезней взрослых и детей. СПб., 1880. С. 4.

² Образцовая кухня. Составитель П. Ф. Симоненко. Репринт 1892 года. М.: Изд-во «Голос», 1991. С. 3.

³ Авдеева Е., Маслов Н. Н. Поваренная книга русской опытной хозяйки. СПб., б.г.



Обложка кулинарной книги Е. А. Авдеевой, Н. Н. Маслова. Начало XX века. СПб

исполняла ее приказания, потому что под наблюдением хозяйки даже самая неопытная кухарка в короткое время приучится готовить каждое кушанье»¹.

Все поваренные книги и журналы старались внести рациональное зерно и упорядочить процесс приготовления пищи. Составителями были молодые воспитанные буржуазные дамы и господа. Их заботило собственное здоровье, здоровье детей, других членов семьи и близких. И в этом пункте важным казалось укрепление здоровья путем рационального питания. Поэтому в книги включались специальные отделы детского питания. Еще одним новым течением было внедрение вегетарианства на основе новых моральных, философских течений.

Формировались готовые меню с учетом времени года. В дореволюционных изданиях учитывался еще и календарь церковных постов и праздников, поэтому там даже был выделен отдел вегетарианского и постного меню. Е. Молоховец даже взяла на себя труд посчитать и составить меню для семей различного достатка: с высоким уровнем, средним и «кушанья для служителей». А в «Образцовой кухне» особо подчеркивалось, что «все указания, рецепты и советы основаны на строго научных данных, т. е. в каждый обед входят в совершенно достаточном количестве все вещества, необходимые для питания человеческого организма»².

Мнение врачей и гигиенистов в этот период становилось очень значимым. Многие библиотеки имели в своих коллекциях целые подборки различных брошюр, освещающих последние достижения в области гигиены приготовления и хранения продуктов. Основное внимание уделялось свежести и доброкачественности используемого сырья, правильной пропорции ингредиентов и правильному оснащению кухни³.

¹ Коломийцева Н. А. *Общедоступный и вкусный стол*. СПб., 1891. С. XXXI.

² *Образцовая кухня*. С. 4.

³ Орлов П. П. *Гигиенические консервы и кондитерские изделия // Библиотека «Народного здравия»*. 1900. № 16. С. 57.



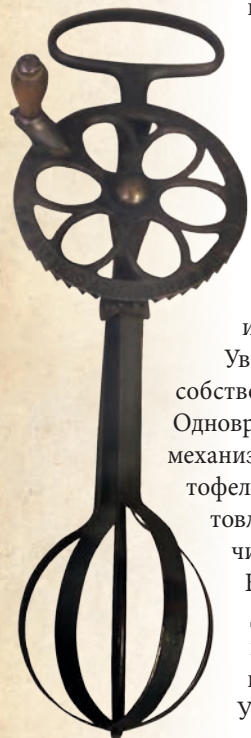
Титульный лист кулинарной книги Е. Молоховец, 1903 год

Оснащение городской кухни

Вторы изданий, посвященных домоводству и кулинарии, особое внимание обращали на подбор необходимой посуды, приспособлений и основного оснащения кухни. Называлось до ста наименований кухонной утвари, которые желательно иметь в хозяйстве. Считалось, что в каждом доме должен быть цинковый бак для мытья посуды, жестяной эмалированный таз, различные кастрюли, формы для выпечки и чугунные сковороды, самовар, мороженица и пр.¹. Рекомендовалось учитывать растущую специализацию кухонной продукции, многочисленные рекламные объявления убеждали хозяек в необходимости иметь различные кастрюли: медные, железные, эмалированные, алюминиевые, из огнеупорной глины. Отмечалось, что к их подбору нужно подходить рационально: «Вместо медных кастрюль можно приобрести чугунные эмалированные внутри, они много дешевле, но зато и служба их много короче. Или же жестяные оцинкованные, также с крышками и ручками»².

Увеличению ассортимента доступной кухонной утвари способствовало фабричное производство, заметно снижавшее ее цену. Одновременно повышалась возможность приобретения различных механизмов – мясорубок, соковыжималок, машин для чистки картофеля, резки хлеба и т.д., – заметно облегчавших процесс приготовления пищи³. И все это, если судить по рекламе, было в наличии не только в столичных, но и провинциальных магазинах. В прессе постоянно публиковались объявления, что в продаже имеются «самовары, кофейники и приспособления к ним. Посуда: никелевая, алюминиевая, медная, эмалированная, чугунная. Кухни: спиртовые, газовые, керосиновые. Утюги: спиртовые, паровые и простые. Ложки алюминиевые, мельхиоровые. Выжималки для белья американские»⁴.

В фабричной эмалированной посуде, утверждали печатные издания, лучше отстаивается молоко, специальный кружок для снятия пены позволяет получить более вкусное варенье, а специальная кастрюля для кипячения молока со «сторожем» избавляла от



Взбивалка. Начало XX века. МИЕ



Форма кондитерская. Конец XIX – начало XX века. ОМПУ



Формы для печенья. Конец XIX – начало XX века. МИЕ

¹ Женская энциклопедия. М., 1915. Т. 1. С. 113.

² Женщина. 1908. № 6. Вып. III. С. 1.

³ Поваренная книга известного кулинара Д. И. Бобринского. Харьков, 1913. С. 140–146.

⁴ Рекламное объявление // Голос Урала. 1912. 3 ноября.

Форма для пасхи.
Конец XIX –
начало XX века. МИЕ



Совок и щетка для стола. Конец XIX – начало XX века. ОМПУ



Чайник. Конец XIX – начало XX века



Кофемолка фирмы
«Гронмейер и Траутиольд».
Конец XIX – начало XX века.
ОМПУ





неприятного вкуса и запаха любую самую занятую хозяйку¹. Стоило обратить внимание на появление новых материалов, из которых делалась кухонная посуда. В частности, новым было применение алюминия для предметов в кухнях, туалетах, используемых в дороге². А в богатых и элегантных домах «модным и оригинальным кофейником считается подражание турецкому кувшину. Такой серебряный кофейник очень эффектен и удобен, потому что чашки к нему могут быть какого угодно фарфора. Очень легко получить в России на наших прекрасных фарфоровых заводах имитации всех фарфоров, что будет стоить много дешевле». Автор заметки подчеркивал, что «в новом сезоне ликеров к кофе не подают, только сигары и сигареты, особенно с золочеными мундштуками, указывающими на тонкий вкус наших дам. Сигары также стало модно подавать в ящиках из черного стекла с золотыми или серебряными ободками. А уж “ящик” из дымчатого топаза в платиновой оправе может быть изящным подарком»³. Все эти вещи использовались для определенного ритуала и были красноречивым свидетельством определенного образа жизни и мировоззрения.

Предметы фабричного производства соседствовали с кустарными изделиями. В одно и то же время в хозяйствах городских и сельских жителей использовались для дробления круп ступка и пест как деревянный, так и фабричный чугунный. Но металлические изделия фабричного производства (например, миксер, формы для выпечки кулича) употреблялись в основном городскими жителями⁴. Различные черпаки для измерения объема жидких и сыпучих продуктов были в ходу у зажиточных горожан, в частности купцов⁵. Эти изменения коснулись широких слоев городского населения. В рабочих семьях широко бытовала традиционная глиняная и деревянная утварь местного кустарного изготовления: горшки, кадки, блюда и миски⁶. Изделия местных фабрик отличались функциональностью, простотой и традиционностью форм. Сама посуда была толстостенной и грубой, с лаконичной росписью. В любом хозяйстве присутствовало много всякой мелкой самодельной утвари из дерева. В домах рабочих употреблялись также разного рода формы: вафельница литая чугунная с приклепанной длинной железной ручкой; каравайница глиняная для выпечки караваев, формочки для желе; много было деревянных форм⁷. Медная посуда в обиходе рабочей

¹ Наша пища. 1891. № 10. С. 16.

² Дамский мир. 1915. № 10. С. 33.

³ Там же. С. 34.

⁴ Хозяйство русских в коллекциях Омского государственного исторического и литературного музея. Омск, 1993. С. 46, 49.

⁵ Там же. С. 50.

⁶ Пермская художественная галерея. Коллекция керамики. К-2277, К-2189.

⁷ Крупянская В. Ю., Полищук Н. С. Культура и быт рабочих горнозаводского Урала. Конец XIX – начало XX в. М., 1971. С. 144.

семьи почти совершенно отсутствовала, зато широко употреблялась зажиточной частью населения. В начале XX века в хозяйстве состоятельных рабочих появилась эмалированная посуда: кастрюли, тарелки, блюда, соусники, супницы¹.

Широкий ассортимент всех этих приспособлений говорит об активном поиске оптимально работающих механизмов и красивых форм. В них же находится способ решения давней проблемы: облегчить, упростить сам процесс приготовления еды. Люди, занятые на службе и не имеющие финансовых возможностей пользоваться услугами поваров, получили возможность готовить дома. К тому же и времени на приготовление пищи при помощи новых приспособлений требуется несколько меньше, чем по традиционной технологии. Так, разделы книг, которые посвящены кухне и ее принадлежностям, знакомят нас с вариантами печей и плит, используемых в городских домах к началу XX века.

На оборудование кухонь непосредственное влияние оказывало изменение условий проживания горожан. В небольших городских квартирах невозможно было разместить традиционную русскую печь. И они оснащались более компактными плитами и духовыми шкафами. Это ускоряло и расширяло возможности в приготовлении пищи, на что обращали внимание практически во всех кулинарных изданиях. Составитель книги «Образцовая кухня» отмечал, что в русской печи очень трудно приготовить бифштекс или зажарить мелкую птицу. «А что касается до соусов, то хорошо изготовить их и думать нельзя, между тем как в настоящем гастрономическом столе соусы составляют главную принадлежность, без них обойтись невысказанно, т. к. они придают разнообразие столу и весьма часто посредственную провизию превращают в очень вкусное блюдо»².

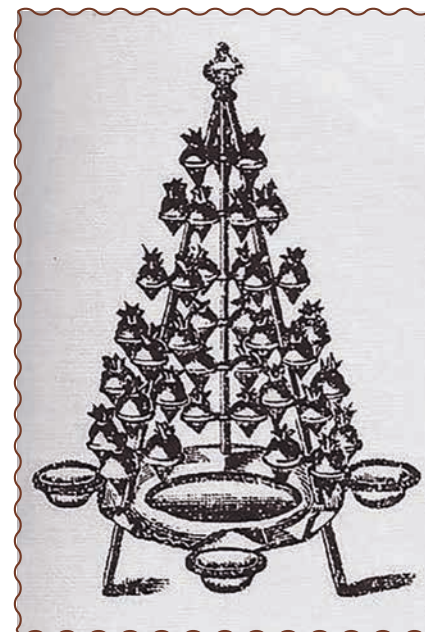
Замена традиционных русских печей на другие – газовые, спиртовые и пр. позволила внести разнообразие в способы обработки продуктов питания. Теперь они не только «томились» или пеклись, но жарились, тушились, варились, готовились на пару. Это, в свою очередь, вело к разнообразию вкуса, цвета, консистенции готовых блюд. Такие достижения в сфере новых технологий приготовления пищи становились доступными все большему числу лиц на собственной кухне при небольших затратах средств, времени и сил.

¹ Там же. С. 146.

² Образцовая кухня. С. 7.



Кувшин с крышкой
«Спаржа». Конец XIX –
начало XX века. ОМПУ



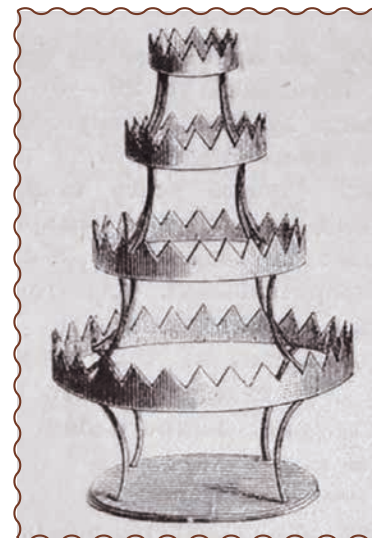
Подставка для редиски с подставками
для соли, перца, масла, уксуса. Конец XIX –
начало XX века. Из кулинарной книги



Столовый прибор для редиса. ОМПУ



Ваза для меда в форме пчелы. Конец XIX – начало XX века. ОМПУ



Подставка для сервировки раков. Из кулинарной книги





Набор ножей «Сова».
Конец XIX – начало
XX века. ОМПУ



Фарфоровый соусник. Конец XIX – начало XX века. ИИиА УрО РАН



Тарелка в виде плетеной корзины с салфеткой. Конец XIX – начало XX века. ОМПУ



Супница. Конец XIX – начало XX века. МИЕ



Образцы столовой посуды. Конец XIX – начало XX века. МИЕ



Бутылка из-под лимонада. Конец XIX – начало XX века. ИИиА УРО РАН



Стеклянная посуда для напитков. Конец XIX – начало XX века. МИЕ



Соусник. Конец XIX – начало XX века. МИЕ



Набор для ликера «Велосипед». Конец XIX – начало XX века. ОМПУ



Сухарница. Конец XIX – начало XX века. МИЕ



Столовая посуда. Начало XX века. МИЕ



Столовый сервиз.
Конец XIX –
начало XX века.
МИЕ



С. К. Пиотрович. «За пасхальным столом». Рисунок. Частная коллекция



М. М. Гермашев. «За пасхальным столом». Открытое письмо. Конец XIX – начало XX века. Частная коллекция

Взаимпроникновение кулинарных традиций

На трансформацию екатеринбургской городской кухни значительное воздействие оказало увеличение в общей доле горожан переселенцев из разных российских регионов, в том числе Царства Польского. Одновременно шел прирост населения за счет выходцев из некоторых европейских стран. Во многом благодаря появлению в Екатеринбурге немецкой, польской, еврейской и других диаспор местная традиционная кухня освоила немецкие, французские, малороссийские (украинские), сибирские, польские, литовские и еврейские блюда. Общие для немецкой, польской и русской кухни простота, обильность и питательность, а также базовые продукты основных блюд – мясо, дичь, рыба, хлеб, некоторые овощи, бобовые, грибы позволили им адаптироваться и на Урале. Первые блюда этих национальных кухонь чаще всего были представлены борщами, щами, рассольниками, солянками и пр. Популярное блюдо (не суп, а скорее – главное горячее) – фляки готовилось из говяжьего рубца¹.

Фляки – блюдо польской кухни, густой наваристый суп из рубцов с кореньями и специями.

Немецкой кухне свойственно широкое использование колбасных изделий. Они могут долго храниться, из них готовили закуски, супы, вторые блюда. Мировую славу завоевали колбаски с тушеной квашеной капустой. Значительной популярностью пользовались вторые блюда из дичи, свиного и птичьего мяса, в том числе котлеты, шницели, свиные ножки².

Свою долю колорита в кулинарные практики Екатеринбурга добавила еврейская кухня, которая является результатом сочетания традиционной кулинарии евреев с элементами польской и немецкой традиции. В целом для нее характерны специфические ограничения в выборе и смешивании определенного пищевого сырья. Некоторые являются излюбленными: гусиный жир, печень говяжья, яйца, щука (и другая пресноводная рыба), горох, свекла и морковь, а также их сочетания. Доступность продуктов, простота композиции, быстрота приготовления, использование готового сырья – бульонов, лапши, яиц и рубленого мяса, а также наплитное приготовление послужило причиной легкой адаптации еврейских кулинарных обычаев в городских условиях³. Среди блюд, готовящихся на Урале, можно

¹ Польская кухня. Харьков, 1993. С. 164.

² Немецкая кухня. Харьков, 1995.

³ Похлёбкин В. Национальные кухни наших народов. М., 2004. С. 602.

назвать редьку с гусиным жиром, а также салат из свежих огурцов с гусиным жиром, гусиные шкварки с луком, форшмак из хлеба и сельди, щавельный борщ, цимес картофельный и пр.

Продукты и торговля ими

На рубеже XIX–XX веков значительное влияние на расширение ассортимента продуктов в повседневном рационе екатеринбуржцев оказала торговая сфера. С включением Екатеринбурга в общероссийскую сеть железных дорог на местный рынок устремился поток разнообразных товаров, в том числе продовольственных, завозимых как го-

родскими коммерсантами, так и иногородними.

Городские магазины Екатеринбурга рекламировали широкий набор продуктов, предлагая большой выбор колбас, ветчины, окороков, сливочного масла, сыров, молочных продуктов. Отovarиться можно было в многочисленных «бакалейных и колониальных магазинах и ренсковых погребах». Парную телятину, баранину и свинину, «накрытую в санитарных целях чистым пологом», рубили по указанию кухарок

Цимес – десертное блюдо еврейской кухни. Представляет собой сладкое овощное рагу различного состава, который зависит от местности и обстоятельств. Различают морковный, фасоловый, нутový и другие разновидности цимеса.

Красуля – близкий к тайменю вид, водящийся в реках Северо-Восточной России и почти во всей России, *Salmo fluviatilis* называется на Каме стрежневым линем, красною щукою; в Оренбургской и Уфимской губерниях – лох, красуля, но красулей большею частью зовут здесь форель¹.

в мясных лавках. В рыбных предлагали стерлядь, красулю и королевского карпа из реки Уфы, белорыбицу из Белой, ряпушку из озера Касли. Рыбой занимались многие торговцы, но на рубеже XIX–XX веков лидирующие позиции в этой области занимал торговый дом «Бр. Корольковы». После разорения этой фирмы ее место на рынке заняли наследники Корольковых, как и их предшественники, торговавшие не только рыбой.

В конце XIX – начале XX века отдельными екатеринбургскими предпринимателями делались попытки снизить дефицит молочных продуктов. К. П. и Е. Ф. Ястребовы, устроив близ озера Шарташ молочную ферму, снабжали екатеринбуржцев своим товаром и, кроме того, предлагали горожанам

¹ Сабанеев Л. П. Рыбы России. Жизнь и ловля (ужение) наших пресноводных рыб. Часть 1. Собр. соч. в восьми томах. Том 1. М.: Физкультура и спорт, 1993. С. 190.



Ловля рыбы неводом в окрестностях Каменского завода. Открытое письмо. Начало XX века. Частная коллекция



Реклама С. М. Королькова. 1910-е годы. Частная коллекция



Николай Михайлович Корольков (1877–1929), рыботорговец. Фото В. Л. Метенкова. Конец XIX века. СОКМ



Фруктовый погреб Валитова. Фото В. Л. Метенкова. 1890-е годы. ГАСО

Жымецкая колбасная
Стефенсь.
 Главный проспект, д. Импинецкого.
 Имѣется ежедневно свѣжая колбаса,
 ветчина, сосиски и гастрономическіе
 товары; продажа въ розницу и оптомъ.

ПРОДАЖА ВЪ ГОРОДѢ ВЪ КОЛБАСНОМЪ СТЕФЕНСѢ.
СВѢЖІЕ
 ОГУРЦЫ,
 салатъ, редисъ
 въ садоводствѣ
Д. И. ЛОБАНОВА
 Отправка иногороднимъ.

Колбасно-гастрономич. магазинъ
А. Т. Кодоловой
 Успѣсная улица, противъ Набоковна, Телефонъ № 42.
 Балыки. Осетровый Белужій и Бѣлорыбца.
 Семга, северюга, осетрина. Паюс-
 ная, зернистая, веточная и щучья **Икра**
 Маринованные грибы, рыбки и Пиннулы.

Реклама екатеринбургских фирм. Начало XX века. Частная коллекция

Реклама фирмы
 Ф. Ш. Богатиева.
 1910-е годы.
 Частная коллекция

Оптовъ-розничные фруктово-колоніальные магазины
у Ф. Ш. Богатіева
 въ Екатеринбургѣ
Кильки, Шпроты, Сардины,
КОПЧУШКИ 20 коп. коробка.
 Телефонъ № 354.

КОЛБАСНАЯ
П. П. МОИСѢЕВА
 Арсен. просп. № 22. Телеф. № 27.
 Къ предстоящему празднику приготовленъ
 большой выборъ окороковъ, колбасъ варенъ,
 копч., сосиски, сыръ, масло сливочное.

Реклама фирмы П. П. Моисеева.
 Начало XX века. Частная коллекция



Этикетка. Рыбные консервы. Начало XX века. Музей этикетки типографии «Астра»

Провѣс. Бѣлоридица, Балыкъ бѣлу-
жій и осетровый
ПОЛУЧЕНЫ ВЪ ЛАВКѢ
БР. КОРОЛЬКОВЫХЪ.



Рябчики 35 к. пара
Получена партия дичи
МЯСНАЯ И РЫБНАЯ ТОРГОВЛЯ
Бориса М. Королькова.
Зеленый рынок. Телефонъ № 489.

ГРЕЧНЕВАЯ МУКА
Получена в лавкѣ
МАРИИ ИВАНОВНЫ КОРОЛЬКОВЫЙ.
протви. Альфузова.

ВЪ ЛАВКѢ
"М. Ф. Бр. Корольковы"
ПОЛУЧЕНЫ
Муромскіе соленые огурцы, гри-
бы, грузди, рыжики, вишня ма-
ринованая и пр. соленье.

Реклама коммерсантов
Корольковых.
Начало XX века.
Частная коллекция

племенных бычков и телочек. С Ястребовыми соперничала «пастеровская ферма С. В. Коровиной», имевшая две торговые точки: павильон на плотине городского пруда и магазин в доме № 135 на Водочной улице. Человек, заботящийся о своем пищеварении, мог здесь выпить или купить «биологически чисто приготовленного по указанию профессора И. И. Мечникова» кефира или простокваши, а в летнее время даже кумыса «собственного приготовления из настоящего кобыльего молока» (15 коп. бутылка). Напиток приготовлялся специально приглашенным кумысником под наблюдением санитарного врача¹.

Имелись в городе и другие торговцы молочными продуктами. Так, в лавке № 46 на Птичьем рынке, принадлежавшей Т. А. Яковлевой, всегда можно было купить «только натуральные молочные продукты» и насладиться «добросовестным отношением к покупателям»². Татьяна Андреевна, знавшая толк в коммерции, снабжала горожан не только молоком и его производными, но и разными сладостями и другими товарами: «К празднику! Готовится подбор домашней птицы и дичи. Куры, гуси, утки, индюшки, куропатки, глухари, тетерева и т. п. Всегда имеется: сливочное масло, сливочный сыр, топленое масло, яйца и др. пищевые продукты высшего качества. Запомните адрес: Екатеринбург, Птичий рынок, лавка № 46 Т. А. Яковлевой»³.



Масленка. Начало XX века. МИЕ

В 1910-х годах у частных предпринимателей появились конкуренты в лице кооперативов. В 1912 году газетчики проинформировали горожан о радостном событии: «На днях в одном из помещений деревянного мясного ряда на Главной торговой площади, по Покровскому проспекту, открыта торговля молочными продуктами (сливочным маслом, сыром, сливками, сметаной, творогом) Огневского кооперативного союза. Вход в лавку с Покровского проспекта»⁴.

Такой продукт, как сыр, был в основном привозным, но время от времени в Екатеринбурге предпринимались попытки наладить местное производство. Одна из первых таких попыток была осуществлена Карлом Ивановичем Симоном, владельцем гастрономического магазина. В 1886 году

¹ Екатеринбург и Урал. Торгово-промышленный справочник на 1914 год. Екатеринбург. Рекламное приложение № 24.

² Рекламное объявление // Голос Урала. 1912. 26 июля.

³ Рекламное объявление // Уральский край. 1911. 4 января.

⁴ Новая организация // Голос Урала. 1912. 26 апреля.



Молочник. Начало XX века. МИЕ

ПАСТЕРОВСКАЯ ФЕРМА
С. В. Коровиной,
г. Екатеринбургъ, Водочная ул. д. № 135. || Отдѣленіе на платинѣ-ПАВИЛЬОНЪ.
Открытая съ разрѣшенія врачебнаго отдѣла
ВСЕГДА ИМѢЕТСЯ
КЕФИРЪ и ПРОСТОКВАША
бактеріологически чисто приготовленные
по указанію проф. И. И. Мечникова.
Въ лѣтнее время постоянно можно получать
КУМЫСЪ
собственнаго приготовленія изъ настоящаго кобыльаго молока.

Реклама фермы С. В. Коровиной. 1910-е годы. Частная коллекция



МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ
только натуральные. Рыночныя цѣны.
Добросовѣстное отношеніе къ
потребителямъ. Торговля
Татьяны Андреевны ЯКОВЛЕВОЙ.
Птичій рынокъ, № 46.

Реклама Т. А. Яковлевой. 1910-е годы. Частная коллекция

он на Нуровской заимке, находившейся на Елизаветинском тракте, открыл сыроварню и ферму (150 коров русской и холмогорской пород), а затем и колбасное заведение. Торговлю сырами предприимчивый немец начал в 1887 году: «Сим имею честь объявить, что с 15 июня сего года вышли в продажу сыры швейцарские и русские из вновь открытого мною сыроваренного заведения. Сыры высокого достоинства. Продаются по умеренным ценам. Торговцам большая уступка. Производство находится в бывшей Нуровской заимке, а склад в г. Екатеринбурге, Разгуляевская ул., магазин Симон. Швейцарский сыр 30 коп. за фунт, русский 25 коп. за фунт»¹. В год сыроварня Симона вырабатывала до 1500 пудов сыра и масла, сбывавшихся в основном в Екатеринбурге и других населенных пунктах Пермской губернии, и отчасти в Сибири².

Ассортимент гастронома Симона и его колбасного завода также был впечатляющим: «Из колбасного заведения: ветчина запеченная и сырая; разные сорта колбасы: вареная, копченая, испанская, польская, языковая, ливерная, кровяная, зельц, саляма (салями), любская; копченая грудинка, копченые гуси, языки копченые и фаршированные, шпик, сосиски простые и венские. Получены из Риги: русские сардинки в масле – большая коробка 65 коп., малая 40 коп., камбала 70 коп., миноги в желе 45 к. Также имею собственного своего приготовления сою, вполне не уступающую по вкусу английской – за банку 50 коп.; пикули большая банка – 50 коп., средняя – 30 коп., малая – 15 коп.; каперцы (каперсы) и оливки по 50 коп. банка. Принимаются заказы на фаршированные, изящно убранные гуси, утки, индейки, куры, рябчики и пр. дичь, которая к предстоящему празднику также будет иметься и готовая. Для господ любителей рекомендую чайную колбасу со сливками и итальянскую саляму»³. Позднее К. И. Симон увлекся золотопромышленностью, а часть своих заведений в середине 1890-х годов продал П. К. Бёрмелю, который продолжал баловать горожан сырами и колбасами, и пресловутой «салямой». Аналогичные продукты можно было сыскать в магазинах М. В. Топорищева и других гастрономах.

Нередко одни и те же товары обнаруживались в магазинах екатеринбургских торговцев и заведениях иногородних коммерсантов. Так, в частности, обстояло дело с сахаром. Его можно было без особого труда приобрести в розницу в магазине Агафуровых и закупить оптом у ряда российских сахарозаводчиков, открывших в Екатеринбурге свои конторы.

Аналогичная картина наблюдалась в чайной торговле. В Екатеринбурге действовали филиалы нескольких крупных российских фирм, торговавших чаем оптом и в розницу. Наиболее прочные позиции на местном рынке за-

¹ Рекламное объявление // Екатеринбургская неделя. 1887. № 26. С. 561.

² Симанов И. И. Справочник... С. 757.

³ Рекламное объявление // Екатеринбургская неделя. 1889. № 13. С. 290.



Гастроном М. В. Топорищева. Открытое письмо. Начало XX века. Частная коллекция

нимало торгово-промышленное товарищество «Преемник Алексея Губкина А. Кузнецов и К°», являвшееся крупнейшей чаеоторговой фирмой в Российской империи.

В городе действовали филиалы других чаеоторговых фирм, в том числе кунгурского купца М. И. Грибушина, «Караван», товарищества чайной торговли «В. Высоцкий и К°». Филиалом крупной фирмы был и так называемый «Китайский чайный магазин», который помимо чая торговал цикорием, шоколадом и многим другим¹. Магазин не раз менял место дислокации: некоторое время он занимал помещение на первом этаже дома В. М. Имшенецкого на Главном проспекте.

Помимо иногородних торговцев продажу чая практиковало множество екатеринбургских коммерсантов, в том числе братья Агафуровы, державшие специализированный чайный магазин.

Для городской жизни характерен повышенный интерес к получению различных удовольствий. В частности, городские жители поглощали немалое количество разных сладостей, как-то: конфет, халвы, печений, фруктов и пр.,

¹ Рекламное объявление // Уральская жизнь. 1911. 4 января.



Реклама Китайского чайного магазина. Начало XX века. Частная коллекция



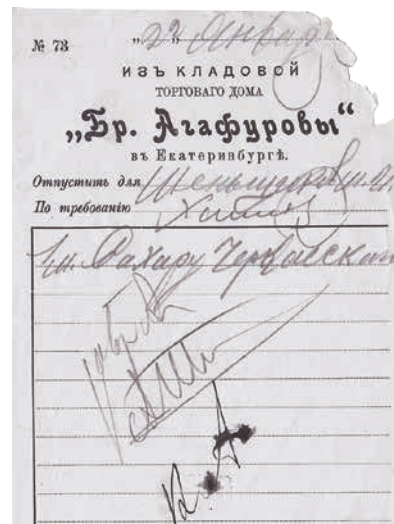
Реклама товарищества «Ф. Ш. Богатиев с С-ми». Начало XX века. Частная коллекция

и пр. Торговые заведения Екатеринбурга стремились удовлетворить подобные запросы. Во фруктово-колонияльных магазинах можно было купить такие заграничные диковинки, как мессинские лимоны, хиосские мандарины, яффские апельсины¹. Имелись в продаже и разнообразные кондитерские изделия, например, пастила и мармелад из свежих яблок, рябины и клюквы². Выбор конфет и шоколада был весьма солидным. Состоятельные горожане проявляли интерес к продукции таких крупных российских фирм, как «Эйнем», товарищества «А. И. Абрикосова Сыновья» и многих других. Изделия этих фирм отличались высоким качеством и отменным вкусом, кроме того, они были прекрасно оформлены. Потребителей при покупке сладостей мог ждать сюрприз: под оберткой обнаруживались цветные вкладыши, быстро ставшие предметом коллекционирования.

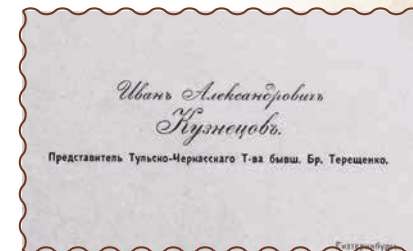
На рубеже XIX–XX веков на рынке были широко представлены продукты быстрого приготовления или полуфабрикаты для приготовления десертов, мороженого, разнообразных настоек, фруктовой воды в домашних условиях. Например, сиропы «Калинкин» можно было использовать для

¹ Рекламное объявление // Зауральский край. 1913. 16 ноября.

² Рекламное объявление // Голос Урала. 1912. 26 октября.



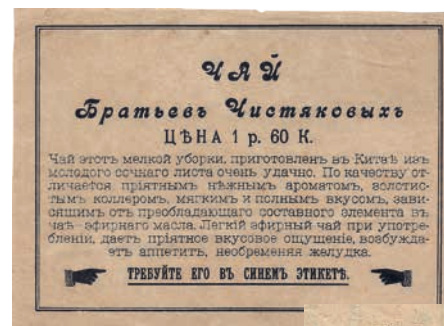
Счет фирмы «Бр. Агафуровы». Начало XX века. Частная коллекция



Визитная карточка И. А. Кузнецова. Начало XX века. Частная коллекция



Магазины фирмы «Бр. Агафуровы». Конец XIX – начало XX века. Частная коллекция



Обертки чайных упаковок. Конец XIX – начало XX века. Музей этикетки типографии «Астра»

приготовления муссов, кремов, парфе, беже, т. е. это была прекрасная добавка не только в напитки, но и выпечку.

На стыке столетий все более заметное влияние на кулинарные практики горожан начали оказывать уральские (и в том числе екатеринбургские) про-

изводители продовольственных товаров. Исетские мукомолы почти полностью вытеснили с местного рынка казанскую и самарскую муку. В Екатеринбурге на Уктусской улице находилась большая группа торговых заведений исетских мукомолов, в которых велась крупная оптово-розничная торговля мукой-крупчаткой и другими

товарами. Действовали на местном рынке и мелкие производители, находившие выход в специализации. Например, К. В. Морозов, владелец небольшой мельницы, предлагал своим потребителям специальную пшеничную муку для изготовления из нее хлеба.

Заметную роль на местном рынке играли и другие промышленники. И. Ф. Круковский, основав в Екатеринбурге паровую макаронную фабрику,

товарами. Действовали на местном рынке и мелкие производители, находившие выход в специализации. Например, К. В. Морозов, владелец небольшой мельницы, предлагал своим потребителям специальную пшеничную муку для изготовления из нее хлеба.

ПАРОВАЯ МАКАРОННАЯ ФАБРИКА

И. Ф. КРУКОВСКАГО

Въ Екатеринбургѣ:

Въ Ирбитской ярмаркѣ:

Вознесенскій проспектъ, № 45-й.

Площадная улица, домъ Семушина.

Въ ТОМСКѢ—въ магазинѣ Г. И ЛИБЕНА.

ЦѢНА ВЪ ТОМСКѢ:

По 20 фун. ящикъ безъ развѣски:

По 20 фун. ящикъ развѣшенъ въ фунтовыхъ коробки:

Макаронны прямые, пудъ 4 р. 20 к.	Макаронны прямые, пудъ 4 р. 60 к.
" итальян. " 4 " 20 "	" итальян. " 4 " 60 "
" витые " 4 " 20 "	" витые " 4 " 60 "
Вермишель 4 " 20 "	Вермишель 4 " 60 "
Смѣсь, звѣздочка и пр. — " — "	Смѣсь, звѣздочка и пр. 5 " 60 "

Реклама фабрики И. Ф. Круковского. Конец XIX века. Частная коллекция

Любителямъ пшеничнаго хлѣба.

Поступила въ продажу пшеничная мука при дрожжевой лавкѣ

К. В. МОРОЗОВА

противъ церкви Златоуста въ крендельномъ ряду № 1. Мука приготовлена на моей паровой мельницѣ изъ зерна, очищеннаго крупчаточными машинами отъ земли, травы, кукуля и ростковъ, поэтому не имѣющая никакихъ постороннихъ примѣсей.

Колбасно-гастрономич. магазинъ

А. Т. КОДОЛОВОЙ

Успенская улица, противъ Ижболдина. Телефонъ № 484.

Шоколадные конфеты
Борманъ, Крафтъ, Тиде и др.
ВАФЛИ (печеніе) Микадо, жолуди, устрицы
и друг.

Винно-гастрономическій и бакалейный магазинъ

Ф. С. ГУСЕВА.

Покровскій просп., д. Бабушина, телефонъ № 349.

Получены: АНЧОУСЫ шведскіе, КОЛБАСА и ветчина КОВАЛЬСКАГО, МАСЛО сливочное парижское и подсоленное (для кухни), отъ 50 до 42 коп. за 1 фунтъ.

МУКА ГРЕЧНЕВАЯ тульская.

Большой выборъ дешевыхъ виноградныхъ винъ. Заграничные напитки и вина по умѣренному прейсъ-куртанту.

Реклама екатеринбургских фирм. Конец XIX – начало XX века. Частная коллекция



Реклама фирмы «Эйнем». Конец XIX – начало XX века. Частная коллекция



Рекламный вкладыш фирмы «Эйнем» (аверс). Начало XX века. Частная коллекция



1896.

Товарищество Паровой фабрики Эйнемъ въ Москвѣ.

№ 3. Озеро Байкаль.

Серія «ВИДЫ СИБИРИ и ея
жельзныхъ дорогъ» состоитъ изъ
двѣнадцати картинъ.

Хашъ Шоколадъ готовится
изъ самыхъ высокихъ сортовъ какао
при самомъ тщательномъ выборѣ сырого
матеріала.

Хашъ Какао лучший напитокъ
утромъ, безъ всякой примѣси и обла-
даетъ большою питательностью.

Можно получать вездѣ.

Рекламный вкладыш фирмы «Эйнем» (реверс). Начало XX века. Частная коллекция



Обертка конфет фирм Жоржа Бормана
и С. И. Афонина. Конец XIX – начало XX века.
Частная коллекция



ФИРМА УДОСТОВЕНА НАГРАДЪ ЗА ВЫСТАВКИ:



Большая серебряная медаль на Омской выставкѣ 1911 г.

НАСЛѢДНИКИ

Софїи Іосифовны Афониной

Торговля подѣ фирмою

„С. И. АФОНИНЪ“

Екатеринбургъ—Омскъ.

Оптово-розничные магазины:

Въ Екатеринбургѣ, по Покровскому просп. д. № 36. Телеф. 117.

» Омскѣ, на Централ. Базарѣ, д. Липатникова. Телеф. 680.

Въ ярмаркахъ: Ирбитской, Ишимской и Алапаевскихъ.

Кондитерскіе товары всѣхъ лучшихъ фабрикъ, чай, сахаръ.
Махорка, снѣжки, бакалейно-колоніальные, табачные и гастро-
номическіе товары, разные масла.

Кондитерская фабрика:

Въ Екатеринбургѣ, по Ломаевской ул., соб. д., № 12 и 14. Телеф. 116.

вырабатываетъ всевозможные сорта: конфетъ, шоколада,
карамли, монпансье, мармелада, настилы, халвы, фруктового
желе, чайныхъ печеній, коврижекъ, пряниковъ и сухарей.

Цѣны внѣ конкуренціи.

Требуйте прейсъ-курранты.

Адресъ телеграммъ: въ Екатеринбургѣ, *Наслѣдникамъ Афонинѣ*.

» » » Омскѣ, *Афонинъ*.

Реклама фирмы С. И. Афониной. 1910-е годы. Частная коллекция



Коробка из-под конфет фирмы С. И. Афонины. Конец XIX – начало XX века. МИЕ

без устали снабжал горожан вермишелью, макаронами и даже спагетти. В Екатеринбурге действовало несколько кондитерско-конфетных предприятий, выпускавших разную продукцию, предназначенную в основном для не слишком богатых горожан. Наибольшей известностью пользовались две фабрики, принадлежавшие представителям купеческого рода Афониных. Владельцы старались не отстать от столичных производителей. Их изделия помещались в красивые жестяные коробки, а конфетные фантики заказывались в лучших литографских мастерских.

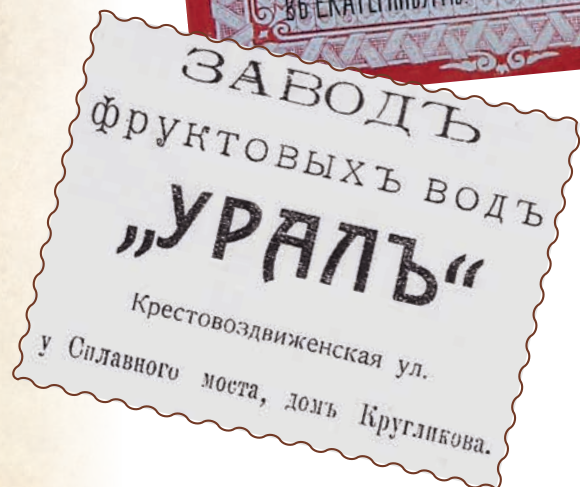
Преуспели екатеринбургские предприниматели и в производстве разных напитков. В городе то и дело открывались пивоварни, наибольшей известностью пользовались заводы Гребеньковых, Филитц и Злоказовых. У екатеринбургских пивоваров имелся мощный конкурент в лице Талицкого пивоваренного завода, принадлежавшего Поклевским-Козелл. На рубеже XIX–XX веков в город стало проникать пиво поволжских пивоваров (Александровых и Вакано), а также продукция московских, рижских и петербургских заводов. Летом горожане охотно утоляли жажду фруктовыми и искусственными минеральными водами. В Екатеринбурге имелось немало предприятий, которые специализировались на их производстве. Одним из пионеров в этой области был провизор А. А. Гельмих, позднее у него появилось немало конкурентов.



Этикетка пивная фирмы «А. Вакано и К°». Начало XX века. Частная коллекция

Влияние профессионального меню

Менялись традиционные пищевые привычки и под воздействием европейских кулинаров и поваров, причем наибольшее влияние на них оказала французская кухня. Это проявлялось как в приготовлении ранее не известных блюд, так и в способах их подачи. В одну перемену стали подавать одно блюдо, количество перемен было сокращено, последовательность чередовала легкие и тяжелые кушанья. На стол стали подавать не целое животное или птицу, а нарезанное готовое блюдо. Украшательство потеряло всякий смысл. Французские повара предложили для



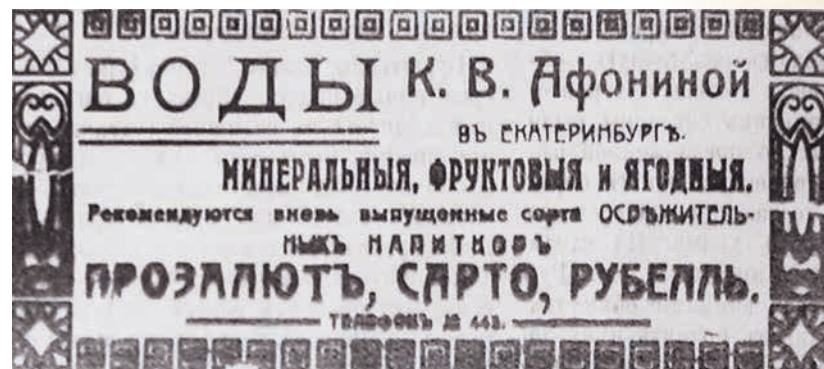
Этикетки минеральной и фруктовой воды А. А. Гельмиха и фирмы «Урал».
Конец XIX – начало XX века. Частная коллекция



Этикетка завода минеральной воды Н. А. Тонченко.
Начало XX века. Частная коллекция



Этикетка минеральной и фруктовой воды завода торгового дома наследников А. Ф. Поклевского-Козелл. 1910-е годы. Частная коллекция



Реклама завода искусственных минеральных вод К. В. Афоной. 1910-е годы. Частная коллекция

303.

Екатеринбург *А. А. Гельмих* 1894 года, 1894 года.

СЧЕТЪ

**ИЗЪ ЗАВЕДЕНІЯ ИСКУССТВЕННЫХЪ МИНЕРАЛЬНЫХЪ ВОДЪ
ПРОВИЗОРА А. А. ГЕЛЬМИХЪ**

Гостю _____

Месяць	Число	Количество бут.	Цена за 100 бут.		Р.	К.
			р.	к.		
	11.	2.			50.	
	11.	1.			25	
	12.	1.			25	
	13.	2.			50.	
	14.	2.			50.	
	18.	1.			25	
	19.	1.			20.	
	20.	2.			50.	
	21.	1.			25.	
	30.	1.			25.	
Итого					3	45.

Всего водъ выдано 14. Всего 345.

Всего получено 14. Всего 345.

Счет завода минеральных вод А. А. Гельмиха. 1894 год. ГАСО

пирогов безопасный способ приготовления теста. А также заменили ржаное кислое тесто слоеным из пшеничной муки. Обратили внимание и на закуски. Если до этого преобладали немецкие бутерброды, то к концу XIX века был сформирован особый ассортимент из мясных, рыбных, грибных и квашеных овощных блюд – что составляет изобилие и разнообразие русского закусочного стола.

Табльдот (с французского – «хозяйский стол») являл собой тип меню с единой комплексной ценой, в которую включено все – от закуски до десерта.

И, конечно, свою лепту внесли реально действующие повара кафе, ресторанов и буфетов. Их работа была отражена в меню. Практически все екатеринбургские рестораны, равно как и их собратья в других городах Российской империи, работали по так называемому меню *table d'hote*.

Посетителю заведения предлагалось меню, состоящее из нескольких категорий кушаний. Можно было выбрать по одному из каждой категории, при этом стоимость заказа была фиксированной и зависела только от количества блюд.

Для меню екатеринбургских ресторанов было вполне типично сочетание традиций российской и европейской кухни. Стоит подчеркнуть, именно российской, а не русской. Некоторые кушанья, столь любимые народами Кавказа и Закавказья, также получили прописку в меню екатеринбургских ресторанов. В первую очередь сказанное относится к шашлыку. В 1903 году один из репортеров, описывая новые питейные заведения, высказал пожелание: «Построить бы еще духан с продажей шашлыка и тогда – умирать не надо!»¹.

Умереть журналисту не дали: владельцы буфетов, столовых, кафе и погребов вскоре наперебой стали предлагать своим посетителям кавказские шашлыки. В 1908 году подобную вкуснятину готовил для гостей ресторан «Прогресс», в котором трудился шашлычник Арутюнов². Не менее прогрессивным оказался и ресторан «Урал»,

**Американская гостиница
С. Н. Зуева.**

Объеды от 2 до 6 час. дня.

Меню обѣда на 5 янв.

- 1) Суп крем пормятью или конюшо, пирожки.
- 2) Нузет из барашка вострагон.
- 3) Судак али крем.
- 4) Жаркио-тетерев, бруссинка.
- 5) Шу со сливками.

Каждый день меню-обѣда новое.

Обѣд из 2-х блюд—65 к., 3-х—75 к., 4-х без сладк. 90 к., 4-х—1 р., 5-х—1 р. 16 к.

Реклама ресторана С. Н. Зуева. 1910-е годы. Частная коллекция

¹ Новые пивные лавки // Урал. 1903. 3 января.

² Рекламное объявление // Уральский край. 1908. 14 декабря.



Corcellet, N. de Comestibles Palais Royal, N. 102, à Paris.

Expéditions pour la France et l'Étranger.

<p>Blés. Cigues Cay vierges Pulveris Fèves Tous faciles à servir et à couper. Et autres au vin de Champagne.</p> <p>Pâtis à croute et en Terrines, aux Truffes. Pâtis de Perdreaux rouges. Terrines de Dindes. Id. de Poulardes. Id. de Poulardes. Id. de Bécasses. Id. de Canards. Id. de Grives. Id. de Perdreaux rouges. Assortiment de Pâtis aux terrines, de Roffice. Pâtis de Gilet, du sieur Lemoine, de Chartres. Terrines de Foies de Canards. Id. de Saumon. Id. de Thon. Id. d'Ortolan. Pâtis de Vallée détrempée, du sieur Durat, de Rouen. Pâtis et Terrines de Foies d'Oies. Terrines de Germinettes. Id. de Carpes. Id. de Truites. Terrines de Gilet de Nérac. Diada truffée en galamine.</p> <p>Pâtis simples. Id. de Canards. Id. de Livres. Id. de Dindes. Id. de Perdreaux. Id. de Pluons d'écus. Id. de Guigars. Id. de Marisettes et Bécasses. Id. de Canards. Pâtis de Vau de rivière, piqué de Dindes. Id. de Vallée détrempée. Pâtis de Jambon de Bayonne. Pâtis de Canards, du sieur Degrand, d'Amiens. Pâtis de Marisettes, de Pithiviers.</p> <p>Viandes fraîches. Ondines de Gascogne. Mouettes de Pithiviers. Perdreux rouges de Quercy. Mouettes de Beaumont de Bioulange. Cig de Bréguères. Gouettes. Bavettes. Lacs. Eaux de Bohème. Cig vierges de Caen. Cachemir de Rouen. Mignon et Côtelés de Préalat. Fog gras de Strasbourg. Cachemir. Chicoué.</p> <p>Poissons de choix. Truites, Saumon, Carpes du Rhin, etc. etc. Homards, Écrevisses, Crayettes, etc. etc.</p> <p>Charcuteries et Salines. Beaufort de Hambourg. Saumon maron de Newcastle. Id. fumé de Hollande. Loupes fumées d'Italie. Harpons peus et Harpons saures, de Hollande. Têtes de Porcs fumés, d'Angleterre.</p>	<p>Langues de Bœuf fourrées, de Troyes. Id. de Vaux. Id. de Monton. Hures et demi-Hures fourrées et non fourrées. Andouillettes, Andouilles et Saucisses aux truffes. Cervelles truffées et non truffées, de Lyon. Jambonneaux et Fromages de Lochon, de Reims. Saucissons d'Arles, avec ou sans anis. Id. à double boyau, avec ou sans truffes. Id. de Lyon. Id. de Gand. Id. de Brunswick. Mortadelles de Bologna. Jambons de Westphalie. Id. de Bayonne. Id. de Grenoble. Id. de Yorkshair. Id. de Westmoreland. Thon mariné à l'huile d'Aix. Huitres marquées de Cravaille. Anchois au sel, en barils et en sacs. Olives amandes fraîches ou marinées. Bœufs de Thé, à com- partiments. Id. de Seville. Sardines de l'Orient. Caviar de Russie. Poutange de Provence. Choucroute et Petit-Lard de Strasbourg. Truffes du Périgord, conservées dans la graisse. Id. marquées dans l'huile. Conserves de Tomate. Beurre de la Proçalais, en pastiers et en pots.</p> <p>Fruits et Légumes conservés en bouteilles. Cerises. Pêches. Abricots. Reines-Clair. Citrons de Gênes. Grenades et Bigarades. Maraons de Lyon. Id. de Portugal. Id. de Malte. Noix de Coco.</p> <p>Fruits et Légumes secs. Fèves sèches. Poisons de Taur, en coquilles. Id. d'Agrès. Id. fleuris de Provence. Fèves Marisettes. Id. gendres. Id. de Turquie. Bâtons noués de Malaga. Id. de Provence. Id. de Smyrne, sans pépins. Id. de Corinthe.</p> <p> Vinaigres et préparations de Maille. Vinaigres à l'estragon. Id. au miel. Id. à l'ail. Id. au persil. Id. au vinaigre. Id. au citron. Id. au piment. Id. au fenouil.</p> <p>Fruits et Légumes à l' Vinaigre. Pois pommés de Maille. Coriandons. Petits Oignons. Id. de Turquie. Piments. Noix à l'Essence. Bigarreaux. Châpres. Choix rouges. Légumes de Hollande. Achara à l'Indienne. Piccalilly. Piments du Chili. Bigarreaux.</p>	<p>Moutardes en poudre et préparées. Moutardes à la vinaigrette. Id. de Maille. Id. aux anchois. Id. à l'estragon. Id. aux fines herbes. Id. aux truffes.</p> <p>Épices. Huile vierge d'Aix, en provenance, avec un goût de fruit. Vinaigre d'Orléans. Sucre royal et saures. Sucre candi. Liquide de Mast. Id. de point. Café Moka préparé. Id. Moka indienne. Id. Bourbon. Id. Martinique. Bœufs de Thé, à com- partiments. Id. de Seville.</p> <p>Épices. Muscades. Clous de Girofle. Sibone et Maris. Gingembre en poudre.</p> <p>Biscuits et autres. Biscuits, Pain d'Épices et Nougettes de Reims. Biscuits de mer, amont ou sans anis, du Havre. Biscuits et pain à la grecque, de Bruxelles.</p> <p>Tablettes de Bouillons incorruptibles, pour les voyageurs. Geïce de viandes pour les malades.</p> <p>Fromages. Fromage de Parmesan. Id. couvert mou. Id. de Chappagne. Id. de Ropelot. Id. de Neuchâtel. Id. du Mont d'or. Id. de Virey. Id. en pain, de la poste de Meaux. Fromage anglais. Id. de Chappagne. Fromage de Siltom. Id. de Glocester. Id. de North-Wiltshire. Id. en forme de pain.</p> <p>Farines. Arrow-root des Indes. Orge perlé. Riz des Indes. Id. de Caroline. Id. du Pérou. Macaron de Naples. Vermicelle à l'Italie. Linguette d'Italie. Pêches pilées à l'huile, telles que. Lentilles, tréfilles, creaux, et crêpe de Malte. Id. anglaise. Yens de perdrix. Lentilles, tréfilles, creaux, et crêpe de Malte. Id. anglaise. Yens de perdrix. Lentilles, tréfilles, creaux, et crêpe de Malte. Id. anglaise. Yens de perdrix. Lentilles, tréfilles, creaux, et crêpe de Malte. Id. anglaise.</p>
---	---	---

Des raisons particulières font observer que l'entrée du Magasin est figurée comme ci-dessus.

SUITE DES COMESTIBLES.

<p>Gelée de pommes de coings de Rouen. Id. de groseilles. Id. d'oranges. Id. de caris. Marmelade d'oranges. Id. d'abricots. Id. de reines-claude. Abricots et Coings en quartiers. Groseilles et Framboises.</p>	<p>blanches et rouges, de Bar. Epines violettes de Dijon. Framboises et Cerises entières. Verjus en grains. Miel de Narbonne. Raisins du Languedoc. Saucisses d'Aras. Régisse de Blois. Marrons glacés.</p>	<p>Sucres de pommes de France. Pralines. Pastilles de Menthe, et autres. Sirops. Sirops de fleur d'orange. Id. de groseilles. Id. d'orange. Sirops de guimave. Id. de saures. Id. de violettes.</p>	<p>Pâte de pain. Pâte et Pastilles fumantes de quinquina, de D'Henault. Sirops de framboises. Id. de limon. Id. de café. Parfumeries. Vinaigres parfumés et distillés pour le toilette. Vinaigre pour ôter le feu du ravier. Eau-de-vie de Lavande.</p>	<p>Sirops de mer. Id. de vinaigre.</p>
--	---	---	---	--

VINS, LIQUEURS ET EAUX-DE-VIE.

Expéditions pour la France et l'Étranger.

<p>Bourgogne rouges. Clos-Vougeot. Romanée-Conti. Chambertin. Pommard. Volnay. Clos Saint-Georges. Nuits. Beaune. Meursault. Mâcon.</p> <p>Bourgogne blancs. Romanée-Conti. Chambertin. Pommard. Volnay. Nuits. Meursault. Beaune. Chablis.</p> <p>Champagne. Sillery. Ay moultoux. Id. crémant. Reims. Trianon.</p> <p>Bordeaux rouges. Lafite. Lafite. Château-Margaux. Haut-Brion. Saint-Julien. Saint-Estèphe. Saint-Julien. Vin ordinaire.</p> <p>Bordeaux blancs. Sauterne mètre gonifié. Id. 3^e qualité. Barsac.</p>	<p>Langon. Graves. Vin du Rhin. Hermitage rouge. Id. blanc. Côte-rotie. Condé. Saint-Péray. Tavel. Rousillon. Grenache. Blanquette de Limoux. Vin de Jurasson. Vin du Rhin. Vin de Porto. Larcina-Christi.</p> <p>Vins de Liqueurs. Tokay. Constante. Vermonth de Hongrie. Saint-Georges. Chypre de la Commanjerie. Malvoisie de Madère. Malvoisie sec. Xérès. Passerille sec. Id. d'out. Malaga. Alicante Tinto. Rota. Malaga blanc. Vin de Pichon, Strasbourg. Vin d'Abricots. Vin de Calabre. Vin de Paille d'Hermitage. Muscat de Malaga. Id. de Toulon. Id. de la côte de Malette. Id. de Frontignan. Id. de Rivesaltes. Vin de la côte de Malette. Vin de S. Colombar. Vin de Marcella-Madère. Vin de Cayenne.</p>	<p>Liqueurs des Indes. Absinthe. Anis. Barbades. Baume-Humain. Bois d'Inde. Cannelle. Citronnelle. Général. Fine Orange. Gingembre. Général. Menthe. Mirobolanti. Mûle. Bianquette de Limoux. Vin de Jurasson. Vin du Rhin. Vin de Porto. Larcina-Christi.</p> <p>Liqueurs d'Italie. Roscigno de Biologno. Marsala de Florence. Marsala de Zara. Id. de Trieste. Eau-de-Vie de Danzig. Piscis. Crème de Kirshwasser de la Forêt Noire. Curaçao double de Hollande. Anisette. Whisky d'Écosse. Kirshwasser de la Forêt Noire. Rum de la Jamaïque. Rac de Batavia. Génévrier de Sildam. Tête de Vire de France. Extrait d'Absinthe Suisse, de Dubief, père et fils. Liqueurs de la côte S.-André. Général. Rosa. Vanille. Batafia de Grenade. Anisette rouge de Bordeaux.</p>	<p>Andette blanche de Bordeaux. Gouttes de Malis. Noyau de Palshourg. Gingipollet de Metz. Hydromel de Metz. Brom de Bayonne. Cognac très vieux. Esprit-de-Vin rectifié. Sirop de Finesse. Fram à la mûsse. Menthe. Mirobolanti. Eau verte de Marseille. Liqueurs suaves de Paris. Crème de Fleur d'Orange au de Champagne. Absinthe. Rosa. Barbades. Angélique. Général. Quatre fruits. Ysop. Pêches. Pêches. Pêches. Fleur d'Orange grillée. Huile de Vanille. Parfait Américain. Cacis. Général. Café. Noyau. Ergoline. Crème d'Arabic. Vanille. Fleur de Gars. Eau de Fleur d'Orange double de Malte. Eau de Lillidan de Genève. Argemone. Eau de Cologne. Bières Anglaises. Aile de Boston. Id. d'Edimbourg. Brown-stout. Porter de Londres.</p>
---	--	---	---

ENGLISH ARTICLES.

<p>Cheeses. Stilton. Cheddar. Double Gloucester. North-Wiltshire. Pine-apple.</p> <p>Mustards. Really superior Durham. Doubly made Keeping.</p> <p>Spices. Black and white pepper. Mace, Cloves and Cinnamon. Cayenne pepper. Essence of Cayenne.</p>	<p>Greened of all kinds on very moderate terms. Delicious sauces, Pickles and Other delicacies. Essence of anchovies. Mushroom and Walnut ketchup. Caviar made only by Shalroon and Sams, late J. Mackay and Co. Shrimp sauce. Harvey's sauce. Carrack. Olive and reading sauce. Dress for steved boat. Chillie vinegar. Japan soy. Essence of spruce.</p>	<p>Piccalilly. Pickled Walnuts. India pickles. Pickled and Smoked salmon. Hams, tongues and assages. Green truffles. Dried dno and morels. Artichoke bottoms. Mushroom powder. Indian curry dno. Sage and patent sage powder. Tapioca. Fine India arrow-root. Salsaparilla. Etonian goats. Toad powder. Lemon acid.</p>	<p>Patrol rice. English soap. Narbaine honey. Scotch orange marmalade. Black currant jelly. Burton Ale; Brown-stout and London Porter. A superior stock of Wines. N.B. According to orders, every article, belonging to this branch of business, will be forwarded to this metropolitan, in the shortest lapse of time.</p>
--	---	---	---

English spoken.



89

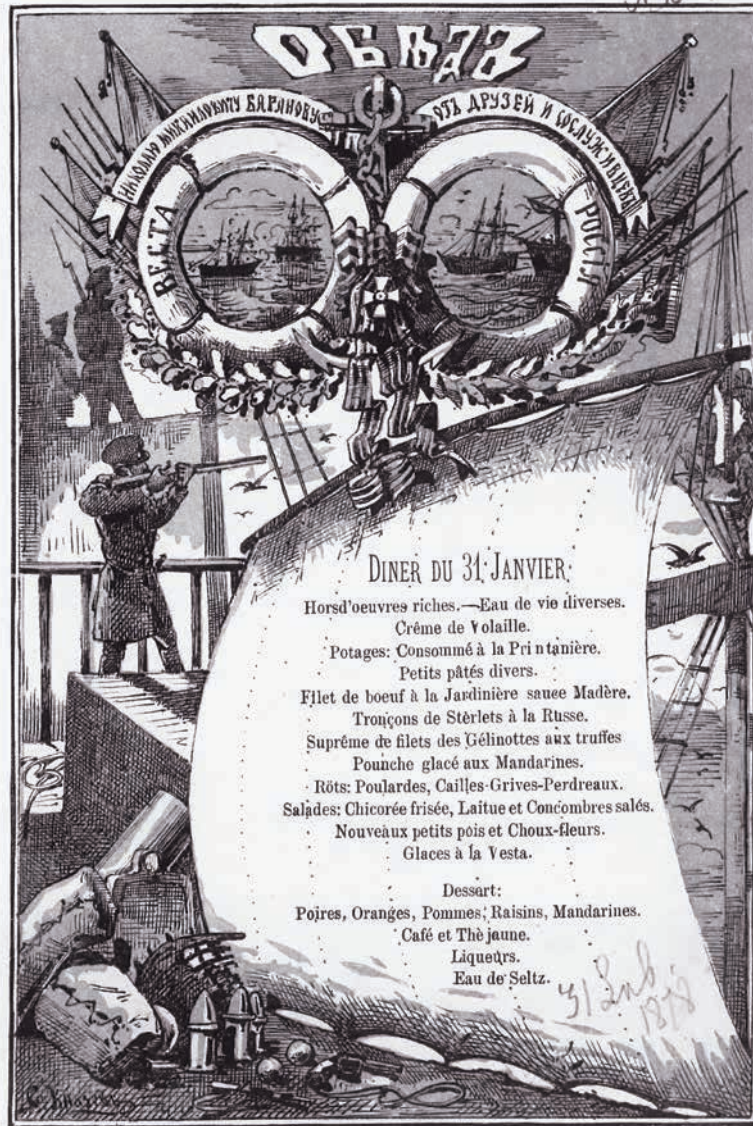
AU GOURMAND,
Coccollet, N. de Conestable Palais Royal N. 104.

Paris le 7^{me} 8. 1819

Vendu à M. Demidoff
100 Bouteilles de Champagne
monseigneur 850

Pour acquit
P. mon père
Coccollet

Счет о продаже из магазина «Гурман» 100 бутылок шампанского Н. Н. Демидову. ГАСО. Ф. 102



№ 10 90

ВЕЩА

ВЕСЕЛЮ ИЛИ МАРИИТЕ БАРИНОВУ
ВЕСЕЛЮ ИЛИ МАРИИТЕ БАРИНОВУ
ВЕСЕЛЮ ИЛИ МАРИИТЕ БАРИНОВУ

DINER DU 31 JANVIER:

- Hors'oeuvres riches.—Eau de vie diverses.
- Crème de Volaille.
- Potages: Consommé à la Pri n tanière.
- Petits pâtés divers.
- Filet de boeuf à la Jardinière sauee Madère.
- Tronçons de Stérlets à la Russe.
- Suprême de filets des Gêlinottes aux truffes
- Pouche glacé aux Mandarines.
- Rôts: Poulardes, Cailles-Grives-Perdreaux.
- Salades: Chicorée frisée, Laitue et Concombres salés.
- Nouveaux petits pois et Choux-fleurs.
- Glaces à la Vesta.
- Dessart:
- Poires, Oranges, Pommes, Raisins, Mandarines.
- Café et Thé jaune.
- Liqueurs.
- Eau de Seltz.

31 Jan 1878

Лит. А. Гротов-и Стрелицкий № 12.

Меню обеда. 31.01. 1878. ГАСО. Ф. 128

в котором в 1910-х годах подвизался специальный «вновь прибывший тифлисский повар», а посему в этом заведении можно было отведать шашлыки «Абхадаури, Арабские, Турецкие, Таба-Кабаб». В одних рекламных объявлениях изготовитель шашлыков из «Урала» фигурировал под фамилией Симоношвили, а в других именовался Симоном Швили¹.

Посетителям екатеринбургских ресторанов, приходившим пообедать или поужинать (в некоторых ресторанах можно было и позавтракать), было что выбрать. Обед, как правило, полагался весьма плотный, причем отобедать можно было начиная с первого часа пополудни до пяти вечера или с двух часов дня до шести. Практически всегда в меню под первым номером шли разнообразные супы. Среди них почетное место занимали щи (русские, ленивые, суточные, николаевские, суворовские) и борщи (флотский, малороссийский). Не были редкостью уха, пельмени с бульоном, окрошка, солянка и рассольник. Впрочем, местные гаргантюа и пантагрюэли могли

побаловать себя раковыми и перловыми супами, а также супами Барятинского и новотроицким. Почти всегда вместе с супами предлагался осветленный бульон (консоме).

Посетителям ресторанов требовался не только отменный аппетит, но и некоторые познания в иностранных языках, прежде всего во французском. Недостатка в импортных терминах в меню не было. Пред-

Суп князя Барятинского, или «консоме эстрагон» – особенности рецепта в том, что длительность варки бульона – 3,5 часа, в него входят такие ингредиенты, как сельдерей, эстрагон, репа. Бульон отцеживается через сито и холщевку, остужается. Овощи нарезаются, перемешиваются и заливаются бульоном.

вкушая отведать супчик, посетитель должен был понять, что скрывается под таинственными названиями «претаньер», «жардиньер», «кольбер». Впрочем, для завсегдатаев не было секретом, что под «претаньером» и «жардиньером» прячется один и тот же французский так называемый «весенний» суп, основу которого составлял говяжий бульон. К тому же к нему, очень по-русски, в качестве добавки шла репа. К другим супам также предназначались дополнения. Посетителям могли предлагаться пирожки, кулебяки, каша (гречневая), расстегаи или ватрушки, а также гренки.

Отведав первое и сделав некоторую паузу, неутомимые посетители ресторанов могли наслаждаться остальными номерами меню. А далее следовали закуски или салаты: мозги фри, нельма разварная, языки, бобы или горошек, кабачки фаршированные, цветная капуста, жареные шампиньоны, макароны (они в те годы не были гарниром), салат оливье. Их сопровождали горячие итальянские и французские соусы. Без хрена и горчицы также не обходилось.

В меню обязательно имелось какое-нибудь жаркое из мяса, рыбы или дичи: беф-ала-строганов, котлеты пожарские, шницели по-венски, индейка, поросенок с кашей, телятина, буженина, осетрина, муксун, белуга и пр. Горячие блюда могли носить французские или немецкие названия: навага фри, стерлядь фри-шампань, муксун пармезан, шней-клепс (или шнельклопс), судак орли-сомат.

Но сразу бросается в глаза огромное разнообразие рыбы и дичи. Каждую неделю непременно готовили глухарей, тетеревов, рябчиков, каплунов, куропаток, дроздов и пр. Осенью в качестве вкусового оттенка к ним добавляли бруснику. Редкостью был рис. И картофель в качестве гарнира к жаркому встречается нечасто.

К мясному жаркому непременно подавали свежие или соленые огурцы, а также другие соленья. Самой популярной, видимо, оставалась капуста, которую квасили в бочках, кадушках – и целыми кочанами, и разрезанными на несколько крупных частей, и мелко посеченную. Порой рестораны через прессу извещали гурманов о доставке свежей провизии: «Ресторан

Шнельклопс – блюдо австрийской и немецкой кухни. Очень быстрое сытное блюдо из фарша или небольших тонких ломтиков говядины, обжаренных и затем тушенных в сотейнике с луком и сметаной.



Ловля рыбы в Астрахани. Открытое письмо. Начало XX века. Частная коллекция

¹ Рекламное объявление // Голос Урала. 1912. 6 октября.

1-го класса «Прогресс». Получены: черноморские устрицы, свежие помидоры, огурцы, редис, цветная капуста, паюсная икра с Ачужевских Азовских промыслов»¹.

В конце обеда предлагались разные десерты. Это могли быть бисквиты, пирожные, желе, мороженое, муссы, кремы, пудинги и разнообразные фрукты. Среди этого французского, английского и немецкого великолепия не теряется и исконно русский десерт – гурьевская каша.

Иногда на протяжении длительного времени рестораны предлагали блины, причем это не обязательно было связано с Масленицей. Вероятно, породил эту традицию В. К. Залазаев, который еще в 1902 году стал ежедневно предлагать своим посетителям блины². В последующем начинание оханского крестьянина поддержали М. О. и А. Ф. Назаровы. В ноябре-декабре 1913 года назаровский ресторан «Урал» каждый день предлагал своим гостям блины, стоившие «50 коп. – порция, ½ порции – 30 коп.»³. В январе 1914 года посетители «Урала» также имели возможность отведать блинов,

причем по тем же ценам. Практику ежедневных блинов поддержали далеко не все рестораторы. В частности, относительной редкостью они были в ресторане «Россия», зато здесь их можно было отведать с удивительной начинкой – мармеладом⁴.

Ужины в екатеринбургских ресторанах также требовали и отменного аппетита, и толстого кошелька.

В некоторых заведениях ужины состояли из двух или трех блюд, причем в меню к этим блюдам не предлагались крепкие напитки. В других же меню ужина без спиртного и пива представить было крайне сложно. Стоимость такого ужина зависела от объема графина водки и количества тарелок с горячими и холодными закусками.

Подобный подход был характерен для ресторана «Урал». Ужин в этом заведении мог быть таким: водка с различными закусками, эскалоп, соус, жареный судак, либо: водка с различными закусками, поросенок жареный, шашлык с луком. В конце концов, можно было остановить свой взор и на таком меню: водка с холодной и горячей закуской; макароны миллионез; котлеты де-кошом.

Гурьевская каша – манная каша на молоке и сливках с добавлением варенья, меда, орехов, сухофруктов, цукатов и пряностей, популярна с начала XIX века.

Котлеты де-кошом (от фр. Cochon – свинья, хрюшка) – котлеты, приготовленные из свинины.

¹ Рекламное объявление // Уральская жизнь. 1909. 3 января.

² Рекламное объявление // Уральская жизнь. 1902. 26 февраля.

³ Рекламное объявление // Зауральский край. 1913. 30 ноября.

⁴ Меню на 20 декабря 1914 г. // Зауральский край. 1914. 20 декабря.

Посетитель мог сам выбирать количество этих горячих блюд, а также количество закусок к водке: «Водка 1 бутылочный графин, 6 тарелок закуски холодной и горячей – 1 рубль; ½ бутылочного графина, 4 тарелки закуски холодной и горячей – 50 коп.; маленький графин, 3 тарелки закуски холодной и горячей – 35 коп. Пиво всех местных заводов не дороже 15 коп.»¹.

Любители пива в ресторанах Екатеринбурга могли отведать напитки, изготовленные на пивоварнях уральских пивоваров, в том числе Ирбитском и Исетском заводах Злоказовых, екатеринбургских предприятиях М. И. Гребеньковой и Э. Ф. Филитц, Талицком заводе Поклевских-Козелл и т. д. Можно было найти в ресторанах и пиво, произведенное за пределами Урала. Отменными качествами славилось пиво самарской пивоварни, которая была собственностью товарищества Жигулевского пивоваренного завода «А. Вакано и К^о».

Сортов пива было в избытке: «Бархатное», «Боярское», «Баварское», «Венское», «Мартовское», «Народное», «Пильзенское», «Столовое», «Экспорт» и немало других. Чаще всего пиво подавалось в бутылках. В некоторых пивных ресторанах предлагалось пиво бочковое. В основном подобную услугу оказывал «Немецкий ресторан», в котором всегда имелось «Bier vom Fass»², то есть пиво в бочках.

В 1914 году начался последний этап дореволюционной истории екатеринбургского ресторанного дела. Впрочем, в первой половине года жизнь в городских ресторанах была ключом, да и с началом Первой мировой войны она утихла не вдруг. Рестораны заполнили компании, провожающие товарищей на фронт. Поскольку Екатеринбург, находившийся в глубоком тылу, не сразу ощутил последствия начавшейся войны, постольку и меню ресторанов по-прежнему оставались очень привлекательными. Например, в конце декабря 1914 года в ресторане «Россия» в обед можно было отведать щей измайловских, нельмы по-голландски и жареной телятины, а ужин манил такими блюдами, как соте из рябчиков и осетрина на вертеле.

Безусловно, рестораны занимали самую верхушку иерархии заведений питания. Для среднего класса существовали, конечно, и другие, более бюджетные, места приема пищи в виде кухмистерских, купеческих дешевых столовых, буфетов или обедов на дому. Екатеринбург в сфере общественного питания предлагал разнообразные возможности на любой вкус и кошелек.

¹ Рекламное объявление // Зауральский край. 1913. 15 августа.

² Рекламное объявление // Уральский край. 1909. 31 декабря.



Интерьер московского ресторана «Эрмитаж». Открытое письмо. Начало XX века. Частная коллекция



В пивной. Открытое письмо. Начало XX века. Частная коллекция



У казенной винной лавки. Конец XIX – начало XX века. Частная коллекция



Московская харчевня. Открытое письмо. Начало XX века. Частная коллекция



Народная столовая. Фото. Начало XX века. Частная коллекция



В. Е. Маковский.
«В таверне». Открытое
письмо. Начало XX века.
Частная коллекция

Организация общественного питания в городе

Общепит для бедноты

В течение всего XIX века имело место постепенное увеличение жителей Екатеринбурга за счет переселенцев из разных регионов Российской империи. Большинство новоявленных екатеринбуржцев в недавнем прошлом были либо крестьянами, либо выходцами из заводских поселков. Многие переселенцы приезжали в Екатеринбург лишь на определенное время и не спешили обзаводиться своим жильем, пополняя таким образом ряды квартирантов. Среди временных жителей города было немало молодых и холостых мужчин, которые или не успевали поесть в домашних условиях, или домашняя еда была им не по карману.

Эта категория населения крайне нуждалась в наличии заведений общественного питания. Столовые также требовались многочисленным учащимся городских средних и начальных учебных заведений, среди которых было множество иногородних. Немалый интерес к заведениям общественного питания проявляли транзитные пассажиры, поток которых на рубеже XIX–XX веков постоянно рос. Кроме того, к походу в заведения общественного питания екатеринбуржцев, даже домовладельцев, подталкивала растущая динамика городской жизни. Домашняя кухня же требовала и большого запаса продуктов, и значительных затрат времени, которого у многих горожан попросту не было. Нарождающиеся рестораны, обслуживавшие в основном зажиточных людей, не могли обеспечить большие массы населения готовым столом, иначе бы им пришлось поступиться высокими кулинарно-техническими стандартами.

Оставалось обратиться к упрощенному, но быстрому, дешевому, строго стандартизированному, серийному изготовлению пищи. Суть его состояла в том, что пища по сырью, приемам обработки должна быть простой и, следовательно, состоять из полуфабрикатов или готовых фабрикатов, скомбинированных с хлебом и употребляемых холодными или слегка отваренными либо подогретыми. Это давало основной выигрыш – быстрое обеспечение

питанием массы горожан при относительной его дешевизне. Все эти тенденции отчетливо прослеживаются в Екатеринбурге.

Подлинно народным местом общепита был Обжорный ряд, который располагался на месте современного дендрологического парка (в Ленинском районе). Эту площадь подробно описывает Д. Н. Мамин-Сибиряк в своем произведении «Отрезанный ломоть»: «Никакой русский город, как известно, без обжорного ряда существовать не может, а в Екатеринбурге он особенно бойко торговал, потому что в бойкий город съезжалось много крестьян из соседних деревень, да к этому еще нужно прибавить обозную ямщину. От хлебного рынка до Обжорного ряда было рукой подать – перейти одну небольшую улицу. Он помещался под громадным деревянным навесом, из-под которого еще издали можно было слышать отчаянные вопли торговков, зазывавших покупателей на все лады, а главное, неистово ругавшихся между собой. Под навесом расставлены были длинные деревянные столы, не отличавшиеся особенной чистотой. Прямо на этих столах совершалось и приготовление кушанья, и его продажа, и потребление. Тут же торговали ржаным хлебом, сайками и калачами, квасом и сбитнем. Но главная торговля шла около “горячего”. В особых котелках и железных печках, подогреваемых жаровнями, варили решительно все, что только может

представить себе самое смелое воображение. Тут были и щи, и похлебка из осердья, и вареная печенка, и студень, и разваренные бычачьи головы, и пирожки, и пельмени. В середине шестидесятых годов, к которым относятся мои воспоминания, в Екатеринбурге все было очень дешево, особенно мясо, благодаря степному скоту, который пригонялся сюда из Оренбургской губернии. На две копейки неприхотливому человеку можно было наесться досыта – на копейку чашка щей, а на другую копейку фунт хлеба. Так и сделал мой возница, а я поддался соблазну и допустил роскошь. Именно, на одну копейку купил два пирожка с мясом, которые назывались “сподобами” и, кажется, нигде больше не готовят, как только в екатеринбургском Обжорном ряду, – это почти в ладонь величины дутые пирожки с начинкой из мяса, в которые вливается мерка бульона. Вещь очень вкусная, хотя начинки полагалось и недостаточно. На вторую копейку я съел десяток пельменей, и, как сейчас помню, они были удивительно вкусны. Все столы были заняты, и торговки кричали с таким азартом, что мне сделалось страшно за человека. Конкуренция совершалась у всех на глазах, и я только удивлялся, откуда берутся такие голоса и азарт»¹.

Главным достоинством Обжорного ряда, помимо широкого выбора блюд, была дешевизна. Антисанитария не отпугивала городскую бедноту. Приезжие крестьяне и мастера, а также городские извозчики, всевозможные работники прибегали к услугам торговков Обжорного ряда. К числу его постоянных посетителей относились многочисленные учащиеся – выходцы из малообеспеченных слоев общества.

Чайные и столовые

Время от времени в городе предпринимались попытки по созданию некоего подобия альтернативы Обжорному ряду, а также пивным и кабакам. С середины 1890-х годов в Екатеринбурге начал функционировать уездный комитет попечительства о народной трезвости, являвшийся частью общероссийской структуры, подчинявшейся министерству финансов. Целью данной структуры было отвлечение народа от пьянства. Уездный комитет имел весьма обширную программу деятельности, включавшую в том числе открытие заведений, которые должны были послужить альтернативой кабакам и пивным. Под такими заведениями подразумевались прежде всего чайные. Первая чайная в Екатеринбурге была открыта попечительством 30 августа 1896 года в полукаменном двухэтажном доме на Ночлежной площади в непосредственной близости к ночлежному дому,



В. Е. Маковский. Этюд для картины «Толкучка». Открытое письмо. Начало XX века. Частная коллекция

¹ Мамин-Сибиряк Д. Н. Рассказы. Легенды. Воспоминания. М., 1987. С. 396–397.

«постояльцами» которого являлись заводские люди с тяжелыми условиями труда и городская беднота¹.

Кроме «отрезвления народа», чайные создавались как места для общения и чтения. Были даже попытки организации при них кружков хорового пения, народных театров и библиотек. «Екатеринбургская неделя» в 1896 году так описывала обустройство первой екатеринбургской чайной: «Внутри множество удобств: большие и малые столы, газеты, книги, все дешевые издания; шахматы, шашки; чай, хлеб, молоко, варенье, лимон, и – прочее. <...> Ведут разговоры большею частью о чайной, книжках, газетах, читают, играют в шашки, шахматы и пьют... чай»². Работали чайные с 5 утра до 10 вечера (1896 год). Раннее открытие чайных объяснялось тем, что многочисленное рабочее население, проживающее окрест, нуждалось в скромных завтраках³.

Заведения общественного питания открывали и некоторые городские самодеятельные организации. Так, горное попечительство детских приютов в 1901 году при Нуровском приюте организовало кулинарную школу (курсы). Открытие курсов было встречено не без осторожного оптимизма: «Нижний этаж здания благородного собрания, предназначенный для кулинарных курсов воспитанниц Нуровского приюта и образцовой столовой, – уже вполне готов, и курсы будут открыты тотчас же по прибытии приглашенной из Петербурга руководительницы этими курсами. На первое время в виде опыта новое симпатичное учреждение, могущее в умелых руках оказать громадную пользу для многих жителей города – ограничится весьма малым размером производства ради более успешной и рациональной постановки дела. Нельзя не приветствовать этого разумного и общепользнего начинания»⁴.

Вскоре при школе был открыт отпуск посторонней публике дешевых обедов, что привлекло внимание большого количества горожан. Пресса также высоко оценивала деятельность школы: «Кулинарная школа и столовая при ней, содержащая благотворительным обществом при горном управлении для воспитанниц приюта, работает превосходно и помимо обучения кулинарному искусству уже многих воспитанниц, отпуска здоровых и вкусных обедов определенному контингенту лиц, посещающих столовую, служит рассадником знания этой профессии для многих бедных женщин, которые взяв несколько платных уроков, получают затем сравнительно хорошо оплачиваемые места»⁵.

¹ Хроника: чайная попечительства о народной трезвости // Екатеринбургская неделя. 1896. № 40. С. 924.

² Там же.

³ Там же.

⁴ Хроника. Нижний этаж здания ... // Урал. 1901. 2 февраля.

⁵ Кулинарная школа // Урал. 1902. 5 мая.

Школа, как и положено учебному заведению, периодически закрывалась, не забывая предупредить об этом своих постоянных клиентов: «Кулинарная школа Нуровского приюта, в доме Благородного собрания, в каникулярное время (по 15 августа) временно закрыта. Отпуск обедов прекращен»¹. К сожалению, для потребителей кулинарная школа вскоре закрылась окончательно.

Также для простого народа городскими управлениями, благотворительными обществами и частными лицами устраивались народные столовые, которые также называли закулочными. Часто они соединялись с чайными. В народных столовых за минимальную плату отпускалась горячая пища. За неимением данных по Екатеринбургскому укажем, что, например, в народных столовых Санкт-Петербурга обед из двух блюд можно было получить всего за 7 коп. (суп или щи без мяса (4 коп.), каша или селянка, или макароны (3 коп.), (при каждом обеде хлеб и квас даром). Кроме того, желающий мог получить за 3 коп. стакан чаю или кофе. Обедало в них простонародье, например – ломовые и легковые извозчики, чернорабочие и т. д.²

В 1903 году в Екатеринбурге существовало четыре таких народных столовых, попечителями которых были Л. М. Евдокимова, Н. А. Караваева, В. М. Ксанина, П. Ф. Филимонова³.

В 1911 году начало свою деятельность Екатеринбургское общество дешевых столовых, стремившееся накормить в первую очередь учащихся. В 1913–1914 отчетном году (с 1 августа 1913 по август 1914 года) в единственной столовой общества столовалось 180–190 человек в день. За год было отпущено 43 тысячи платных обедов на 6578 руб. (средняя цена – 15 коп. за обед), 9,2 тысячи бесплатных обедов на 919 руб.⁴. И в последующие годы это общество продолжало содержать дешевую столовую для учащихся, которая была крайне востребована. Подводя итоги за период с 1 августа 1915 года по 1 августа 1919 года, правление общества привело следующие показатели деятельности столовой: «Обедов за отчетный период было отпущено 57 426 на сумму 9617 руб. 49 коп. Из общего числа обедов 10 063 обеда были отпущены бесплатно беднейшим учащимся. По сравнению с предыдущим годом обедов было отпущено более на 14 897 руб. 49 коп., причем бесплатных обедов было отпущено более на 3454 обеда. В общем, ежедневно столовую посещало до 300 учащихся»⁵.

В целом количество чайных и народных столовых в городе неуклонно росло и к 1916 году достигло 33.

¹ Временное закрытие школы // Уральская жизнь. 1903. 11 июля.

² Зименков Ю. Традиции индустрии питания Екатеринбурга. URL : <https://pandia.ru/text/78/018/27529.php>.

³ Там же.

⁴ Николаева Т. И., Николаева Н. И. Общественное питание // Екатеринбург : Энциклопедия. Екатеринбург, 2002. С. 400.

⁵ В столовой для учащихся // Уральская жизнь. 1916. 22 декабря.

Пивные лавки и ку́хмистерские

Не менее широко были представлены на екатеринбургском рынке общепита и заведения, предназначенные для небогатых потребителей и содержимые предпринимателями. К ним относятся пивные лавки, чайные, народные столовые, харчевни и др. Шире остальных были распространены пивные заведения. В 1908 году в Екатеринбурге насчитывалось 63 пивные лавки таких фирм, как «А. Ф. Поклевского-Козелл Наследники» (16 лавок), «И. А. Александрова Наследники» (6 лавок), Э. Ф. Филитц (12 лавок), М. И. Гребеньковой (9 лавок), братьев Злоказовых (7 лавок) и других. В 1909 году численность пивных лавок возросла до 80. А к 1914 году пивных лавок стало уже 148¹, правда, в этом году они были закрыты из-за введения сухого закона»².

¹ Трофимов А. В., Коноплёва Л. А. Из истории общественного питания на Урале // Урало-Сибирская научно-практическая конференция. Екатеринбург, 2003. С. 118.

² Микитюк В. П. Портерные и пивные лавки // Екатеринбург : Энциклопедия. Екатеринбург, 2002. С. 454.



Н. П. Бозданов-Бельский. «Бывшие товарищи». Открытое письмо. Конец XIX века. Частная коллекция

Количество этих заведений говорит об их популярности. Особенным спросом они пользовались у простого люда. Будучи весьма неприятными, для состоятельной публики они не годились. Санитарные условия пивных лавок не всегда соответствовали норме: «Пивная лавка братьев Злоказовых, помещенная в доме Ермолаева на Успенской улице, содержится грязно, холодные закуски запылены и разбросаны по стойке, под стойкой помещена собака приказчика лавки»¹.

Взору современника российская пивная в начале XX века представляла следующим образом: «Войдя в пивную, мы увидим одну, самое большое две комнаты, в большинстве чистенькие, обстановка в них приличная и приказчик стоит за прилавком, – одним словом все, как следует. За некоторыми столиками молчаливо сидят посетители и пьют сосредоточенно какое-нибудь пиво. А где-нибудь в углу на столе лежит всего один экземпляр местной газетки; и в общем на всем печать уныния ... говорят здесь шепотком и то только о домашних делах, редко о коммерческих»².

¹ Дневник происшествий: Санитарный осмотр // Уральская жизнь. 1902. 6 апреля.

² Зименков Ю. Традиции индустрии питания Екатеринбурга. URL : <https://pandia.ru/text/78/018/27529.php>.



Этикетка пивная. Начало XX века. Частная коллекция



Этикетки пивные. Конец XIX – начало XX века. Частная коллекция



Бутылки из-под пива. Конец XIX – начало XX века. Фото 2009 года

На заре XX века множились и другие частные заведения, в том числе чайные, харчевни, столовые, кухмистерские. Многие из них были рассчитаны на небогатых, а главное – не слишком привередливых клиентов.

Особо бдительным нужно было быть при посещении разных заведений, действовавших на привокзальной территории и Арсеньевском проспекте. Местная пресса не раз описывала порядки, царящие в этих торговых точках. Летом 1903 года городские власти получили от газетчиков недвусмысленный совет: «Нашему городскому санитарному надзору следовало бы уделить часть своего внимания на лавочки, расположенные около вокзала, где производится торговля разными съестными припасами. Потребителем является обыкновенно серый пассажир-мужичок, относящийся к отпускаемому товару невзыскательно, почему лавочники, пользуясь этим, сбывают своему потребителю все, что ни попадет под руку: идут в продажу и испортившиеся грибы, и зацвела колбаса, благо желудок русского мужичка в состоянии переварить и долото. Надо бы лучше поставить дело снабжения припасами серого пассажира и воспретить торговцам продажу никуда негодной дряни»¹.

В том же 1903 году увидела свет нижеследующая статья: «Вблизи вокзала Екатеринбург I некто Филимонов содержит столовую и чайную. Это “заведение” ничем почти не отличается от свиного хлева, а о царящих там порядках нельзя говорить без чувства омерзения. Чтобы не быть голословными, мы помещаем пересказ г. У-ва. Этот господин, возвращаясь с вокзала, соблазнился гостеприимным кровом и зашел в столовую, желая пообедать, с каковой целью и спросил себе порцию щей. Загрязненные, невымытые столы, покрытые какими-то осклизлыми клеенками, крошки и лежащий на столах хлеб покорибли г. У-ва, но голод не тетка: пришлось подавить в себе чувство брезгливости. Однако спустя полчаса и, не видя перед собой желанных “щей”, пришедший попросил поторопиться, но в ответ на это услышал грубый окрик какой-то растрепанной бабы. Впрочем, спустя еще минут десять появилась другая, такая же растрепанная девица, которая, неся щи, хохотала, по словам У-ва так, что “летели брызги”. У этой особы на губе красовалась огромная короста, каковой знак отличия отнюдь не располагал к аппетиту, и посетитель “бежал”»².

Недорогой столовой, где всякий желающий мог получить за небольшую плату простой обед, была также кухмистерская (от польского слова «кухмистр» – повар). Их количество было в Екатеринбурге невелико (в путеводителе В. А. Весновского 1903 года указаны всего два заведения) и сведений о них сохранилось мало. Одна из них была открыта уже упоминавшейся выше кулинарной школой в доме Благородного собрания по улице

Уктусской¹. Самая известная екатеринбургская кухмистерская была открыта в начале 1910-х годов. Ее содержателем был П. С. Кириллов, некогда работавший буфетчиком в Общественном собрании, а затем рискнувший начать свое дело. Арендовав помещение в номерах Александра на Покровском проспекте, Кириллов открыл свое заведение, названное им «Столичная кухмистерская и кафе “Повар”». Своим потребителям бывший буфетчик предлагал следующие услуги: «Отпускаются обеды: при кухмистерской, а также на дома с 12 до 6 часов вечера. Из двух блюд 35 коп., трех – 45 коп., четырех – 55 коп. Помесячно от 9 руб., учащимся скидки. Принимаются всевозможные заказы. Обеды, ужины, с полной сервировкой и без оной»². К Пасхе кухмистерская «Повар» принимала заказы на всевозможные фаршировки, куличи, бабы, пасхи³. К 1913 году Кириллов закрыл кухмистерскую и переключился на содержание мебелированных номеров.

Купеческие дешевые столовые были ориентированы на быстрое предоставление услуг питания как по абонементу, так и разово: где «месячно 2 блюда и стакан молока по 10 руб., а цены таковые: 1 блюдо – 25 коп., 2 блюда – 40 коп., 3 блюда – 59 коп., 4 блюда – 60 коп.»⁴. К существенным отличиям купеческой столовой от ресторана можно отнести: малый выбор блюд, хозяйская кухня, низкие цены.

Буфеты и кофейни

Для тех, кому нужен был не столько плотный обед, сколько некое разнообразие в пище, в Екатеринбурге существовали буфеты, кондитерские и кофейные.

Число буфетов в городе Екатеринбурге в конце XIX – начале XX века было незначительно. Наиболее известными слыли буфеты Общественного и Коммерческого собраний, а также аналогичные заведения, действовавшие на вокзале станции «Екатеринбург I» и в Харитоновском саду. Буфет Общественного собрания, рассчитанный на обслуживание сливок городского общества, был и самым элитарным.

Остальные буфеты посещались разнообразной публикой, в том числе и небогатой. Опытные содержатели буфетов М. О. Назаров и В. В. Семёнов придерживались гибкой ценовой политики, благодаря чему их заведения были доступны более широким кругам городского населения. Купец

¹ Лавочки около вокзала // Урал. 1903. 14 июня.

² Безобразная столовая // Урал. 1903. 29 января.

¹ Весновский В. А. Весь Екатеринбург. Екатеринбург, 1903. С. 75.

² Рекламное объявление // Уральская жизнь. 1912. 3 января.

³ Рекламное объявление // Уральский край. 1911. 5 апреля

⁴ Купеческая чайная и столовая. Купеческие мебелированные номера // Уральская жизнь. 1909. 25 июля.

2-й гильдии М. О. Назаров, долгое время содержавший буфет при станции «Екатеринбург I», старался поддерживать славу своего заведения. Путешественник, посетивший в 1893 году этот буфет, не без удивления отметил: «Буфет недорогой, а между тем не уступит столичным»¹. Буфет Василия Семёнова, действовавший в Харитоновском саду, также пользовался большой популярностью, правда не столько благодаря качеству кушаний, сколько обилию разнообразных горячительных напитков.

Как правило, буфеты были способны обслуживать изрядное количество посетителей, предлагая им холодные и горячие блюда, а также разнообразные напитки. Нередко буфеты использовались для празднования юбилеев и других торжественных мероприятий. О масштабе деятельности буфетов можно получить представление из нижеследующего объявления: «Вчера, 20 января, в общественном собрании состоялся обед в честь г. управляющего конторой Государственного банка Андрея Ивановича Кожевникова и его ближайших сотрудников по поводу исполнившегося 2 ноября 1897 г. пятидесятилетия екатеринбургской конторы. В чествовании участвовало около 100 человек»².

Меню можно представить на примере буфетов Коммерческого и Общественного собраний, буфетов на гуляниях в Харитоновском саду, где подавали чай, сельтерскую воду, вина, закуски, пельмени, праздничные сюрпризы, фрукты, блинчики с медвежатиной. Располагая винной картой, буфеты становились притягательными для публики, склонной к употреблению крепких напитков.

К услугам сладкоежек в Екатеринбурге имелись кондитерские, в частности, при гостиницах «Американской» и «Пале-Рояль». К примеру, кондитерская Ф. Е. Войтехова (Главная торговая площадь, дом Сибирского банка – сегодня пр. Ленина, 27) рекламировала «всегда свежее печенье, конфеты, хлеб, кулебяки, расстегаи и пр. кондитерские товары»³. А в предпраздничные дни

активно занималась приемом заказов «на куличи, торты и пасхи»⁴.

Федор Войтехов при кондитерской содержал и кофейню, открытую в 1902 году. В фондах Свердловского областного крае-



Реклама кофейни Ф. Е. Войтехова. Начало XX века. Частная коллекция

¹ Злоказов Л. Д., Семёнов В. Б. Указ. соч. С. 473.

² Хроника. Вчера, 20 января... // Урал. 1898. 21 января.

³ Весновский В. А. Спутник туриста по Уралу. 1902. Объявление № 39.

⁴ Рекламное объявление // Уральская жизнь. 1902. 5 апреля.

ведческого музея им. О. Е. Клера хранится уникальный экспонат – салфетка из заведения Войтехова. Она дает полное представление об ассортименте этого заведения. Кофе разных (варшавский, венский, московский, парижский и турецкий) сортов отпускался стаканами и чашками. стакан парижского кофе стоил 30 коп., чашка – 20 коп. По таким же ценам отпускался турецкий кофе. На остальные сорта цены были на 5 коп. ниже. В заведении можно было получить и освежающие напитки – лимонады апельсиновый, лимонный, миндальный и французский. Можно было побаловать себя «шеколадом» со сливками, «кокао», чаем с лимоном, мороженым (ананасным, кофейным, ореховым сливочным и др.). Для желающих перекусить плотнее имелись бульон с гренками, расстегаи, паштет и бриошь (сладкая булка)¹.

¹ СОКМ. Ф. 45. Оп. 2. К-3. СМ-28533/4.



Салфетка с меню кофейни Ф. Е. Войтехова. Начало XX века. СОКМ



Реклама булочной и кондитерской Г. И. Гофмейстера. Начало XX века. Частная коллекция

отдавали за 20 коп.¹, чашку кофе – за 12 коп.², а фунт пряников – за 30 коп.³

Владельцы кондитерских, кафе и других подобных заведений довольно часто прогорали, но на их место приходили другие. Так, в 1911 году при одноименном кинотеатре «Лоранж» были открыты большая кофейня и буфет. Репортер «Уральской жизни» живописал: «Хорошее впечатление на посетителя производит большой зал-кафе, прекрасно меблированный стильной мебелью, с двумя красивыми будками – кассой и телефоном. В зале в стороне находится буфет, рядом с залом-кафе находится уютная гостиная, обставленная красивой мебелью, дальше громадный зрительный зал на 600 мест»⁴. Вскоре в местных газетах и справочных изданиях стала появляться реклама

¹ Плещёва Г. И. Обжорка возле богадельни // Пульс товарного рынка. 1995. 3 августа. С. 31.

² Бухаркина О. Для сладкоежек // Телешоу. 2010. 01.12.

³ Плещёва Г. И. Обжорка возле богадельни // Пульс товарного рынка. 1995. 3 августа. С. 31.

⁴ Открытие кинематографа «Лоранж» // Уральская жизнь. 1911. 5 ноября.



Реклама кондитерской И. А. Чеканова. Начало XX века. Частная коллекция

В кондитерских Татьяны Евгеньевны Скавронской и «прусского подданного» кондитера Бруно Францевича Беме, большого мастера по «тортам, свадебным фигурам, мазуркам и кексам», представлен богатый выбор «шоколада, пастилы, фруктового желе и мармелада, чайных печений и коврижек». Цены в кондитерских были сопоставимыми с обедом в ресторане – например, чашку какао амстердамской фирмы «Ф. Корфф и К°»

этого кафе. Оно предлагало посетителям «завтраки, обеды и ужины свежие, вкусные и недорого»¹.

В городе имелось незначительное число заведений, предлагавших абонементное обслуживание или оплату помесечно, а также дававших скидки постоянным клиентам. В частности, подобное практиковала кофейно-столовая К. Калиновского: «Обеды из двух блюд – 45 коп., трех блюд – 60 коп. Порционно по карте. Молочные продукты получаютс с фермы Е. Ф. Ястребовой. Образцовая кухня под личным моим наблюдением. Абонементам скидка»².

Домашние обеды

Систему екатеринбургского общепита сложно представить без такого явления, как домашние обеды. Их организацией занимались в основном женщины, чаще всего потерявшие кормильца и оставшиеся без других источников содержания. Хотя не брезговали подобным бизнесом и некоторые весьма обеспеченные вдовы. Так, В. Я. Казанцева, совладелица ряда золотых приисков и хозяйка большого дома № 15 на Александровском проспекте, также сдавала квартиры со столом: «Отдается квартира со столом, завтрак и обед»³.

В первые десятилетия XX века с увеличением числа квартирантов выросло и количество домохозяев, занимавшихся организацией домашних обедов. В прессе периодически появлялись короткие объявления: «Комната отдается со столом, без стола и отпускаются домашние обеды, по 12 рублей в месяц. Усольцевская улица, № 72»⁴. Рядом с вышеприведенным объявлением было размещено другое:

¹ Екатеринбург и Урал: торгово-промышленный справочник. Екатеринбург, 1914. Рекламное приложение. С. 17.

² Рекламное объявление // Зауральский край. 1913. 5 ноября.

³ Рекламное объявление // Уральская жизнь. 1906. 10 февраля.

⁴ Рекламное объявление // Уральский край. 1911. 6 марта.



В. Я. Казанцева. Фото. Конец XIX века. Частная коллекция



Дома Г. Г. и В. Я. Казанцевых на Александровском проспекте. Фото. Конец XIX века. Частная коллекция

«Отдаются одна или две комнаты. Прилично обставлены. Все удобства. Домашний стол. Главный проспект, № 20/2. Бельэтаж»¹.

В начале XX века в практике организации домашних обедов появился национальный колорит: в некоторых случаях предприниматели предлагали польские или еврейские обеды. Примером может служить нижеследующее объявление: «Обеды, завтраки и ужины можно достать у С. К. Лихтермана по Тихвинской улице в доме Багарядцевой № 3, рядом с домом Ижболдина. Особое внимание обращено на чистоту, качество и свежесть продуктов. Отпускаются помесечно и порционно. Кухня еврейская»². Это объявление появилось в 1907 году. Годом позже предприниматель конкретизировал свое предложение: «Обеды, завтраки и ужины можно достать у С. К. Лихтермана по Тихвинской улице, в доме Багарядцевой, № 3, рядом с домом Ижболдина. Обед из трех блюд 80 коп., из четырех 75 коп. Месячно из трех блюд 15 руб., из четырех 18 руб. Кухня еврейская»³. Представители польской диаспоры, скучавшие по родной еде, также могли получать домашние обеды, приготовленные в соответствии с национальной традицией: «Польские обеды, угол Пушкинской и Почтовой и комнаты, № 21/7»⁴.

¹ Там же.

² Рекламное объявление // Уральский край. 1907. 25 июля.

³ Рекламное объявление // Уральская жизнь. 1908. 8 января.

⁴ Рекламное объявление // Уральская жизнь. 1913. 2 июля.

Рестораны

Разумеется, не все заведения общественного питания были забегаловками, но в целом их уровень был невысоким. В силу этого в городе стала нарастать потребность в заведениях более высокого класса, то есть в ресторанах.

Процесс замещения трактира рестораном в конце XIX века был инициирован прежде всего в российской столице, а вслед за ней распространился по другим крупным городам России. В выпущенном в 1889 году справочном издании в сводной таблице заведений питания с 1877 по 1888 год числится только один ресторан (в колонке за 1887 год)¹. Он работал только в период действия Сибирско-Уральской научно-промышленной выставки.

В путеводителе по Екатеринбургу В. А. Весновского (1903) указаны уже четыре ресторана: В. К. Залазаева по ул. Успенской (дом Жирякова);

¹ Симанов И. И. Город Екатеринбург. Сборник историко-статистических и справочных сведений по городу, с адресным указателем и с присоединением некоторых сведений по Екатеринбургскому уезду. Екатеринбург, 1889. С. 187.



Екатеринбургский ресторан. Фото В. Л. Метенкова. 1887 год. Частная коллекция



Реклама гостиницы А. М. Черепановой.
Конец XIX – начало XX века. Частная коллекция

из-за нареканий со стороны полиции и из-за высокого налогообложения. И буфет, и трактир при гостинице Холкина перестали действовать начиная с 1 января 1904 года². Ресторан А. М. Черепановой также закрылся, оставив о себе в основном дурную память.

¹ Весновский В. А. Весь Екатеринбург. Екатеринбург, 1903. С. 75.

² Американская гостиница // Уральская жизнь. 1904. 6 января.



Американская гостиница. Открытое письмо. Начало XX века. Частная коллекция

В. П. Буцяновской на Главном проспекте (дом Скавронской); А. М. Черепановой на ул. Пушкинской (дом № 7) и П. В. Холкина на углу Златоустовской улицы и Покровского проспекта (при Американской гостинице)¹. Тихо и незаметно исчезло заведение Буцяновской, купец Холкин предпочел свой ресторан обратиться в буфет, а потом закрыть его

Скорее всего, первым настоящим рестораном можно считать заведение Василия Залазаева, открытое 27 сентября 1901 года. Об этом радостном событии пресса не преминула проинформировать горожан: «Вчера в нашем городе открылся новый ресторан Залазаева против гостиницы Атаманова. Помещение чистое, светлое, большое и прилично обставлено. Цены установлены доступные всем классам общества»¹. Василий Константинович, понимая, что без рекламы его ресторан рискует остаться без посетителей, часто публиковал объявления в местных газетах. Как правило, они были немногословны: «Ресторан “Медведь”. Ежедневно завтраки, ужины и блины. Обеды из 4-х блюд – 75 коп. Из 3-х – 50 коп. Из 2-х – 45 коп. Ресторан открыт кроме дней предпраздничных до 1 часа ночи. С почтением Залазаев»².

Со временем он подал в соответствующие инстанции ходатайство с просьбой перевести его заведение в разряд первого класса. Повышение разряда выглядело на первый взгляд необязательным пустячком, но оно давало возможность продлить действие ресторана на 1 час и работать до 2 часов ночи. Иными словами, повышение разрядности давало ресторатору немалую выгоду, так как появлялась возможность заполучить в ресторан внушительную группу полуночников, как правило, из числа состоятельных горожан и транзитных пассажиров. Усилия Залазаева были оценены по достоинству: «Продолжение торговли до 2 часов представляет для приезжих большое удобство: после окончания спектаклей в наших театрах, затягивающихся до 12 часов ночи и далее, можно будет все-таки получить горячий ужин»³.

С повышением разрядности и постепенным закрытием заведений соперников дела Залазаева пошли в гору: «С закрытием пресловутого ресторана Черепановой остается ресторан Залазаева, более известный под названием “Медведя”, торгует на славу, что и неудивительно, так как это единственное место, где можно заказать ужин и в половине часа второго ночи. К сожалению, помещается “Медведь” в каком-то каменном, длинном и узком мешке, несмотря на это публика охотно посещает ресторан Залазаева, где цены невысоки и повар недурен. Наш город, где бывает масса приезжего люда, вообще давно уже нуждается в приличном ресторане»⁴.

Вышеприведенная газетная заметка увидела свет 11 января 1903 года. Прошло чуть более недели, и газетный репортер спел новую хвалебную песнь заведению оханского крестьянина: «А ведь, пожалуй, чего доброго и наш метрдотель Залазаев в недалеком будущем приблизится к порядкам

¹ Новый ресторан // Уральская жизнь. 1901. 28 сентября

² Рекламное объявление // Уральская жизнь. 1902. 26 февраля.

³ Ресторан «Медведь» // Урал. 1903. 3 января.

⁴ Пожалуй, и удобно // Урал. 1903. 11 января.

РЕСТОРАНЪ
ЗАЛАЗАЕВА
 ЗАВТРАКИ, ОБЪДЫ и УЖИНЫ.
 Кухня подъ управл. Московскаго повара Шведова.
ДЛЯ СЕМЕЙНЫХЪ ОТДѢЛЬНЫЕ
КАБИНЕТЫ.
 Ресторанъ открытъ до 2 ч. ночи.
 Съ почтеніемъ Залазаевъ.

РЕСТОРАНЪ
Залазаева
 ЗАВТРАКИ, ОБЪДЫ и УЖИНЫ
 кухня подъ управленіемъ Московскаго
 повара Никонорова.
ДЛЯ СЕМЕЙНЫХЪ ОТДѢЛЬ-
НЫЕ КАБИНЕТЫ.
 Ресторанъ открытъ до 2 ч. ночи
 Съ почтеніемъ Залазаевъ

Ресторанъ
„МЕДВѢДЬ“
 ЕЖЕДНЕВНО ЗАВТРАКИ И УЖИНЫ.
Обѣды
 Изъ 4-хъ блюдъ 75 к.
 " 3-хъ " 60 "
 " 2-хъ " 45 "
 Ресторанъ открытъ кромѣ дней предпраздничныхъ
 до 1 часу ночи.
 Съ почтеніемъ Залазаевъ.

Реклама ресторана В. К. Залазаева. Начало XX века. Частная коллекция



Интерьер петербургского ресторана «Медведь». Начало XX века. Частная коллекция

знаменитого ресторана Палкина на Невском проспекте. Безукоризненная чистота Залазаевского «Медведя», благопристойно веющая особенно от прочих ресторанов атмосферою – сулит ему хорошее будущее. В «Медведе» можно прилично отвести душу в приятном не кабацком времяпровождении. И даже зубочистки к вашим услугам ... и право, все кажется, – как есть по-столичному, только слуги не те, словно хитрорынковские аборигены»¹.

Журналист, явно совсем неплохо откушавший, подглядел у Залазаева интересное новшество: «А интересное нововведение – эти зубочистки. Теперь зубная мода – везде зубы чистят, кто, как сумеет, и у Холкина зубы чистят! В одном из столичных ресторанов зубочистку подают запечатанной в особую бумажную гильзу; салфетка обязательно чистая и скреплена в сложном виде так, что для пользования ею необходимо разорвать бандероль. С точки зрения санитарии подобные нововведения заслуживают всяческой похвалы»².

И Палкина, и «хитрорынковских» аборигенов журналист упомянул не зря. Петербургский ресторан К. П. Палкина считался одним из лучших в столице. Не менее «шикарной» была репутация знаменитого Хитрова рынка (Хитровки), который был известен на всю страну как излюбленное место московских люмпенов и бандитов всех мастей.

В газетных заметках указывается на два недостатка ресторана «Медведь» – неудобное помещение и плохая прислуга, но достоинства явно перевешивали. Чистота, домашняя атмосфера, доступные цены и хорошее качество пищи, конечно же, привлекали горожан и гостей города. Хорошая кухня «Медведя», по-видимому, держалась на двух китах: качественных продуктах и умелых поварах. О поварах действительно стоит говорить во множественном числе, так как они подолгу в ресторане Залазаева не задерживались. В начале 1903 года поваром у Василия Константиновича был москвич с очень «общепитовской» фамилией Буфетов, потом мелькнул московский повар Плеханов, его заменил московский же повар Вярвильский,

¹ «Палкинский» ресторан // Урал. 1903. 19 января.

² Там же.



Официант. Рисунок. 1910-е годы. Частная коллекция



Официант. Рисунок. 1910-е годы.
Частная коллекция

появившийся в «Медведе» летом 1903-го и продержавшийся по 1904-й. Летом этого года у Залазаева появился новый московский повар Никаноров. Вполне вероятно, что московские повара трудились в Екатеринбурге вахтовым методом: отработывали определенный срок и уезжали восвояси. Скорее всего, частная смена поваров нервировала ресторатора, но в то же время ставка на москвичей помогала поддерживать высокую репутацию залазаевского заведения.

В. К. Залазаев в 1903–1904 годах прикладывал немалые усилия для развития своего дела. Зазывая новых клиентов, он особо упирал на наличие отдельных кабинетов для семейных горожан. Учел хитроумный крестьянин и некоторые вкусовые пристрастия екатеринбуржцев и гостей города. И те и другие обожали блины, причем не только во время Масленицы. В результате блины стали ежедневным угощением в ресторане «Медведь».

С началом Русско-японской войны для Залазаева наступили нелегкие времена. Начались перебои с поставкой ряда продуктов, к концу 1904 года заметно подросли цены на продукты. Повышение цен на многие блюда привело к уменьшению посетителей и падению доходов. Поэтому В. К. Залазаев в 1904 году обратился в городскую Думу с ходатайством понизить налогообложение с 800 до 500 руб. в год. В качестве довода указывалось высокое налогообложение и ограничение на торговлю в предпраздничные дни, когда его ресторан имел право торговать лишь до 6 часов вечера. Поскольку таких дней в году набиралось не менее сотни, постольку его заведение теряло до 600 часов – и вполне осязаемую прибыль. Последующая история этого ресторана состоит из одних белых пятен. Прекратил ли он свою деятельность из-за принципиальности ресторатора, или был закрыт из-за явной нерентабельности – точно неизвестно. Очевидно другое: «единственный ресторан для интеллигентной публики» приказал долго жить.

Екатеринбург, однако, без ресторана не остался. В 1904 году за дело взялся екатеринбургский купец 2-й гильдии Михаил Осипович Назаров, хорошо известный горожанам как виноторговец и содержатель буфетов на желез-

нодорожной станции «Екатеринбург I» и на ипподроме. В начале 1900-х годов опытный буфетчик затеял сооружение нового дома. Его назначение он ни от кого не скрывал: «Дом, который строит Назаров на углу Клубной и Верх-Вознесенской улиц, предназначается под помещение гостиницы, которая будет названа «Уральской»»¹.

Этот план был полностью осуществлен, правда, новая гостиница была названа «Уралом». Достроив дом, купец тут же открыл гостиницу. Однако опытный предприниматель понимал, что в трудных условиях Русско-японской войны и затяжной экономической депрессии выстоять весьма сложно, и он решил подстраховаться и открыть ресторан. В конце лета 1904 года в прессе заpestрели рекламные объявления следующего содержания: «Имею честь довести до сведения, что при меблированных комнатах «Урал» вновь открыт мной ресторан. Имеются русские и заграничные вина, пиво, мед и портер, шампанское и фруктовая вода. Кухня открыта с 8 часов утра. Можно получать обеды с 2 часов дня до 5 часов вечера, ужин с 8 часов вечера. Ресторан помещается в собственном доме по Клубной улице № 11 рядом с общественным собранием. С почтением М. О. Назаров»².

Дело наладилось не сразу. Михаилу Осиповичу даже пришлось приостановить деятельность ресторана, но от своей цели он не отказался. В начале 1906 года Назаров вновь уведомил публику об открытии заведения: «С 1 января при меблированных комнатах «Урал» открыт ресторан с крепкими напитками. Открыт с 9 часов утра до 12 часов ночи. Завтраки, обеды и ужины»³. Заведение Назаровых действовало весьма продолжительный период, со временем став рестораном 1-го класса.



М. О. и А. Ф. Назаровы. Фото. Начало XX века.
Частная коллекция

¹ Новая гостиница // Урал. 1903. 29 июля.

² Рекламное объявление // Уральская жизнь. 1904. 23 августа.

³ Рекламное объявление // Уральская жизнь. 1906. 4 января.

УРАЛЬ Ресторанъ и Номеръ

ПЕРВОКЛАССНАЯ КУХНЯ **Вновь прибывшій** Тифлиссій поваръ.

Меню на 15 а ПИВАРЪ

1) Супъ по протаньеру, мясо на жареномъ, гарниръ 2) Стручки, изъ обжаренъ, салатъ 3) Жар. телятина 4) "Калье" или "д'ор" — мясо, соусъ, гарниръ.

ЕЖЕДНЕВНО **ОДНИ**

баня Общественнаго Собранія и Новая городск. театра. ТЕЛЕФОНЪ № 65.

Ежедневно завтраки, обеды и ужины с 11 ч. до 1 ч., для завтрака с 1 ч. до 4 ч. обеды съ 4 ч. до 6 часовъ вечера.

Тысячи нашихъ знакомыхъ съ столицы, Кургана и др. городовъ и шир. 30 в. Восточнорусскихъ улицъ или и Казанской наемъ, Подъ управленіемъ **Симона Шанди**, поваря 30 летъ, поваря 30 летъ.



Меню на 9 Мая

1) Супъ протаньеръ баритинскій, торе дежибье, пирожки ассорти. 2) Велсбесъ изъ рыбы. 3) Шнель клепсъ. 4) Жар. телятина, салатъ. 5) Мороженое, салатъ оранжъ.

РЕСТОРАНЪ **УРАЛЬ** Оркестръ Мандолинистовъ.

29-го января ЕЖЕДНЕВНО отъ 11 часовъ вечера и померно.

Меню на 10 а ПИВАРЪ

1) Супъ протаньеръ баритинскій, торе дежибье, пирожки ассорти. 2) Велсбесъ изъ рыбы. 3) Шнель клепсъ. 4) Жар. телятина, салатъ. 5) Мороженое, салатъ оранжъ.

ЕЖЕДНЕВНО БАНИИ

баня Общественнаго Собранія. ТЕЛЕФОНЪ № 65.

Цены умеренныя, въ чемъ просимъ почитать въ лубку убедиться.

Первоклассный ресторанъ при меблированныхъ комнатахъ **„УРАЛЬ“**.
 Номера заново отремонтированы.
 Отдѣльные кабинеты.
 Вина лучшихъ заграничныхъ и русскихъ фирмъ.
 Кухня подъ наблюдениемъ завѣдующаго рестораномъ, абсолютн. чистота.
 Полное вниманіе.
Цѣны умеренныя.
 Уголь Клубной и В.-Вознесенск. ул.
Телефонъ № 65.

Реклама и меню ресторана «Урал». Начало XX века. Частная коллекция

Несмотря на существенное снижение покупательной способности населения Среднего Урала и общий застой в торговле, некоторые предприниматели шли на риск, отваживаясь на новые начинания. Эта тенденция не обошла стороной и ресторанное дело в Екатеринбурге. Еще до завершения экономической депрессии (ее окончание относят к 1909–1910 годам) в городе появилось несколько новых ресторанов, открывавшихся, как правило, при гостиницах и меблированных комнатах. В 1905 году на Главном проспекте, наискосок от здания городского театра, открылся меблированный дом с громким названием «Пале-Рояль». Некоторое время спустя при меблированном доме, который иногда именовался и гостиницей, начал функционировать одноименный ресторан. Хозяином меблированного дома являлся потомственный дворянин Владимир Михайлович Имшенецкий, успешный платинопромышленник. Содержатели ресторана периодически менялись.

Въ Екатеринбургѣ
ВЪ МЕБЛИРОВАННОМЪ ДОМѢ
ПАЛЕ-РОЯЛЬ

комнаты для прѣзжающихъ по суточю и со скидкой по мѣсячно. Вездокоризненная чистота и порядокъ. Ванны—Электрическое освѣщеніе.

Обѣды изъ 3-хъ блюду 60 коп.
 для прѣзжающихъ, а также отаускаются на домъ.

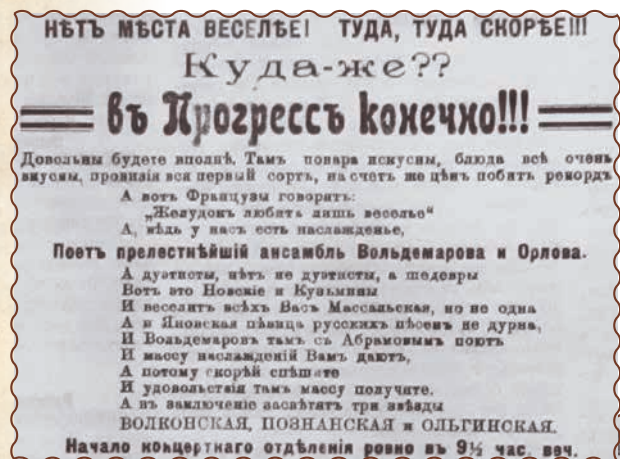
Главный проспектъ, наискосокъ театра.

РЕСТОРАНЪ
„Пале-Рояль“
 Дирекція **Т. А. Дубихина**.

Ежедневно разнообразный дивертисментъ.
 вновь приглашенныхъ артистовъ и артистокъ русск, шанс. пѣв. м-ль Михайлова, опер. Барит. Г-нъ Росси, Дуэтъ танцовъ сестеръ Отвиль, Шан. пѣв. М-ль Ганниа, Шанс пѣв, Бланжъ разнообразныя Капеллы: Цыганская, Неаполитанская, Малорусская, Латвоня и проч.

Начало въ 11 ч. вечера.

Реклама гостиницы и ресторана «Пале-Рояль». Начало XX века. Частная коллекция



Реклама ресторана «Прогресс». Начало XX века. Частная коллекция

Без последователей Имшенецкий не остался. В 1907 году открылась гостиница «Европейские номера». Ее владелец быстро сориентировался в обстановке и уже в следующем году объявил екатеринбуржцам: «Вновь открыт ресторан «Европейский», общедоступный по Покровскому проспекту у Каменного моста при «Европейских номерах», где можно получить всевозможные напитки и кушанья по самым умеренным ценам. При ресторане имеются бильярд и телефон»¹. В том же 1908 году было создано товарищество «Христаев Е. А. и К^о». Эта фирма открыла меблированные комнаты «Прогресс» с одноименным рестораном, которые разместились по адресу: Успенская ул., дом № 26. Почти одновременно с «Прогрессом» народился еще один ресторан. Вероятно, его владелец хотел выказать себя хранителем определенных традиций, а потому нарек свое детище «Русским трактиром». Расположился ресторан в доме № 20 по Покровскому проспекту².

¹ Рекламное объявление // Уральский край. 1908. 21 июня.

² Рекламное объявление // Уральский край. 1908. 2 июля.

Стоит отметить, что при выборе названий рестораторы не скромничали. На стыке первых десятилетий XX века в Екатеринбурге появился ресторан «Венеция», занявший прежнее помещение «Медведя», то есть часть дома Жирякова, выходящую на Успенскую улицу (№ 5). 1 сентября 1910 года на Пушкинской улице в доме № 3 открылся ресторан с загадочным названием «Аполло».

Несколько позже, в 1911 году, на Арсеньевском проспекте решил «бросить якорь» бывший жандарм Д. Н. Козлов, которого в городе знали как одного из лидеров городской организации «Союз русского народа». Новоявленный ресторатор, назвавший свое заведение рестораном 2-го класса «Якорь», одновременно исполнял обязанности владельца и повара. Новое заведение именовалось не только рестораном, но и кафешантаном.

В самом начале 1913 года на глазах изумленных екатеринбуржцев, прогуливавшихся по Покровскому проспекту, произошло открытие новой звезды, иными словами, ресторана «Звезда», который занял часть дома Мерединой, близ Каменного моста. Его владелец, давая рекламные объявления, не скупился на живописные подробности: «С 19 января 1913 года вновь открыт ресторан «Звезда» 2-го разряда с крепкими напитками у Каменного моста д. Мерединой. Зал заново отремонтирован, с электрическим освещением, имеются отдельные роскошно обставленные кабинеты. При ресторане поставлены новые бильярды, буфет снабжен винами российских и зарубежных фирм; кухня находится под наблюдением выпитого опытного саратовского повара. Всегда имеется лучшее пиво торгового дома наследников А. Ф. Поклевского-Козелл. Цены как на обеды, порционные кушанья, вина и пива вне конкуренции других ресторанов. При ресторане образцовый порядок, требования посетителей исполняются аккуратно и быстро»¹.

Тем не менее в начале второго десятилетия прошлого века рестораны 1-го и 2-го разрядов в Екатеринбурге по-прежнему были наперечет. К тому же далеко не всем екатеринбургским рестораторам удавалось попасть в разряд должностителей. Некоторые заведения существовали от силы год-два. Именно так произошло с кафешантаном «Аполло», который закрылся в 1911 году. Впрочем, любители ресторанной кухни как ходили в дом № 3 на Пушкинской улице, так и продолжали его посещать, поскольку в том же году, осенью, на месте безвременно почившего «Аполло» появился первоклассный ресторан «Россия»: «9 октября 1911 г. будет открыт большой, заново отделанный и роскошно обставленный ресторан «Россия» с участием первоклассного дамского оркестра, а также при участии г. Терлецкой, г. Вронского, г. Шубина, национальной капеллы под управлением Люзинского и большого хора г-жи Моисеевой, вновь сформированного. Дирекция В. В. Семёнова»².

¹ Рекламное объявление // Зауральский край. 1913. 29 января.

² Рекламное объявление // Уральский край. 1911. 6 октября.

ОТКРЫТЬ
РЕСТОРАНЪ
 2-го КЛАССА
„ЯКОРЬ“
 Арсеневскій просп.
 Имѣются меблированныя комнаты, биллиардъ. Вина русскіихъ и заграничныхъ фирмъ. Отпускаются обѣды по мѣсячно и порціонно по прейсъ-курванту.
 Кухня подъ личнымъ наблюдениемъ повара и владѣльца
КОЗЛОВА.

Ресторанъ
„Звѣзда“
 у Камен. моста.
Играетъ оркестръ!
 подъ управленіемъ
Г-на Мишель.
 завтраки, Обѣды и ужины.
БИЛЛИАРДЫ.

Ресторанъ Венеція.
 Съ 1 ЯНВАРЯ с./г. цѣны на кушанья и напитки значительно понижены.
 Обѣды изъ 2 б. 45 к., 3 б. 60 к., 4-х 75 к. Желающіе могутъ пользоваться помѣсячно, а также получать и на домъ.
 При Ресторанѣ имѣются отдѣльныя кабинеты. Успенская ул., д. Жирякова, № 5, противъ номеровъ Атаманова.

Реклама ресторанов. Начало XX века. Частная коллекция



Ресторан «Россия». Фото. Начало XX века. ГАСО

Казанского мещанина Василия Семёнова в Екатеринбургe знали прекрасно, так как он многие годы подряд был арендатором Харитоновского сада с его неизменным буфетом, а также содержал ресторан в Ирбите во время работы ярмарки. Семёновские ресторанные заведения, работающие в Ирбите, славились разнообразной развлекательной программой и неплохой кухней, поэтому ожидания екатеринбуржцев были самые радужные. На открытие «России» явились многие горожане: «9 октября в Екатеринбургe открыл сезон новый кафе-шантан «Россия» под управлением ресторатора В. В. Семёнова. На открытие собрался весь веселящийся Екатеринбург. Программа концерта-варьете составлена довольно разнообразно»¹.

Рестораторы старались привлечь публику в том числе вкусной, разнообразной и относительно дешевой едой. Это стремление не осталось незамеченным прессой, которая дала этому явлению своеобразную оценку: «Слава богу, в Екатеринбургe намечается в ресторанной области симпатичная тенденция – не столовые превращаются в шантаны, а шантаны в столовые. На развалинах старого, многогрешного «Прогресса» вырос новый ресторан-столовая. Почищены старый зал и кабинеты, убрана сцена. Что симпатично – это перенос центра тяжести с винного буфета на обеды. Поварские обеды обещаны от 50 коп. Для холостого Екатеринбургa это очень важно. Дешевые, здоровые обеды у нас раздобыть нелегко»².

Однако ситуация менялась к худшему. Больно ударил по ресторанам так называемый «сухой закон», который вводился постепенно. С его установлением в Екатеринбургe полностью исчезли пивные рестораны, а другие подобные заведения лишились возможности предлагать своим клиентам водку и вина. Как результат – интерес горожан к ресторанам снизился, а вместе с этим значительно сократились доходы рестораторов. В конце 1915 и в 1916 году Екатеринбург сполна ощутил последствия нарастающего хаоса на железных дорогах, что также негативно сказалось на ресторанном бизнесе. Впрочем, некоторые рестораторы умудрялись и в этой обстановке удерживаться на плаву. Однако с установлением советской власти шантаны и рестораны постепенно отошли в область преданий, чтобы возродиться уже в совершенно других условиях.

¹ Новый кафешантан // Уральская жизнь. 1911. 11 октября.

² Ресторан-столовая // Голос Урала. 1912. 7 июля.



*Интерьеры (московских или петербургских) столичных ресторанов. Начало XX века.
Частная коллекция*

Соли—по вкусу.
 Бѣлаго молотого перцу—по вкусу.
 Бѣлаго хлѣба ломтикъ.
 Молока—не много, для хлѣба.

Приготовление:

Селедку очистить, промыть и снять съ кости. Бѣлый хлѣбъ размочить въ молоко. Потомъ селедку съ бѣлымъ хлѣбомъ истолочь въ ступкѣ и протереть черезъ сито. Затѣмъ сливочное масло отогрѣть, чтобы оно было мягкое, соединить съ протертой массой, хорошенько вымѣшпать, и если масса будетъ не гладкая, то можно еще немного отогрѣть и опять продолжать вымѣшпывать. Потомъ положить горчицу, перецъ, тертый сыръ, соль по вкусу и продолжать вымѣшпывать, чтобы масса была гладкая и бѣлая.

Потомъ налепить въ металлическую или фаянсовую сырницу, огладить сверху ножомъ и подавать.

Сыръ изъ фисташень.

Пропорція:

Сливковъ $\frac{1}{8}$ стакапа.
 Фисташекъ $\frac{1}{8}$ фун.
 Зеленаго сыру $\frac{1}{8}$ фун.
 Сливочнаго масла $\frac{3}{8}$ фун.
 Соли—по вкусу.
 Каянскаго перцу—по вкусу.

Приготовление:

Фисташки зашпарить и вычистить, истолочь въ ступкѣ со сливками и протереть черезъ сито.

Сыръ зеленый истереть на теркѣ.

Масло отогрѣть до мягкости, положить въ него тертый фисташки и сыръ и вымѣшпать, чтобы масса была гладкая, потомъ положить соли и перцу по вкусу, вымѣшпать, положить въ сырницу, посыпать сверху рублеными фисташками и подавать.

Салаты для закусокъ.

1. Демидой.

Пропорція на 1 персону:

Варенаго картофеля 2 или 3 шт.
 Трюфеля 1 шт.
 Соусъ провансаль 2 стол. лож.
 Свѣжихъ огурцовъ 1 шт.

Приготовление:

Картофель обрѣзать, чтобы онъ былъ длинный, круглый и нарѣзать кружочками, огурецъ очистить и также нарѣзать кружочками, трюфель мелко изрубить.

Все это вмѣстѣ: картофель, огурцы, трюфель—смѣшать съ соусомъ провансаль, положить въ стеклянную розетку, сверху украсить кусочками тонко нарѣзаннаго трюфеля и подавать.

2. Оливье.

Пропорція на 2 персоны:

Варенаго мелкаго картофеля 8 шт.
 Вареной курицы $\frac{1}{2}$ шт.
 Свѣжихъ или соленыхъ огурцовъ 2 шт.
 Соусъ провансаль 4 стол. ложки.
 Соли и каянскаго перцу—по вкусу

Приготовление:

Картофель нарѣзать тонкими кружками, огурцы очистить и нарѣзать также кружками, съ курицы снять филе и кисты нарѣзать тонко планкетами. Все это вмѣстѣ заправить соусомъ провансаль, положить соли и каянскаго перцу по вкусу, перемѣшать, выложить въ стеклянную розетку и подавать.

3. Де-бефъ.

Это тоже самое, что и Оливье, разница только въ томъ, что вмѣсто курицы—берется мясо. Мясо рѣжется тоненькими четырехъ-угольными кусочками, а остальное все также.

4. Селери.

Это тоже самое, что и Оливье, разница только въ томъ, что вмѣсто курицы—берется большой седерей аелень. Его нужно разрѣзать и напешковать, однимъ словомъ, приготовить такъ, какъ свекла на борщъ, а остальное все также.

Примѣчаніе: Когда его напешкуете (длиньенькими), то нужно промыть, осушить на полотенцѣ и тогда уже заправлять въ соусъ провансаль.

5. Томатъ.

Томатъ нарѣзать тоненькими ломтиками, нарѣзать также малороссійскаго лука поперекъ колечками, заправить солью, перцемъ, соусомъ и прованскимъ масломъ, перемѣшать, положить въ стеклянную розетку и подавать.

Гурьевская наша горячая.

Пропорція:

Сливовъ	1/4 бут.
Молока	1/2 "
Ванили	1/4 палоч.
Масседуанъ изъ фруктовъ	1 баноч.
Грецкихъ орѣховъ	1/2 фун.
Манной крупы	1/8 "
Сахару	1/3 "
Сливочнаго масла	1/8 "
Соли щепотку.	

Приготовление:

Молоко вскипятить съ ванилью, всыпать въ него манную крупу и продолжать варить, размѣшивая лопаткою, пока каша не загустѣетъ, тогда положить въ нее сливочное масло, сахаръ $\frac{1}{8}$ фунта (половину) и щепотку соли, затѣмъ вскипятить сливки и слѣдять изъ нихъ пѣнки, т. е. налить сливки въ широкій сотейникъ и поставить въ духовой горячій шкафъ; когда сверху сливокъ образуется пѣнка, то снять ее ложкой и положить на тарелку, вновь поставить сотейникъ въ шкафъ, и когда образуется пѣнка, опять также снять и т. д., пока все количество сливокъ не превратится въ пѣнки. Затѣмъ очистить грецкіе орѣхи, распустить сахаръ, т. е. всыпать остальной сахаръ въ кастрюлю, выжать немного лимоннаго соку и поставить на плиту, размѣшивая лопаткою, и когда сахаръ распустится, всыпать въ него орѣхи, перемѣшать на горячей плитѣ и, выложивъ на тарелку, смазанную масломъ, разобрать орѣхи по штучкѣ. Затѣмъ въ чашку или судокъ мельхиоровый, серебряный или фарфоровый наложить рядъ каши, рядъ пѣнокъ, рядъ фруктовъ и орѣховъ, и т. д. до конца (последній рядъ долженъ быть каша), затѣмъ посыпать сахарною пудрой и поставить въ самую горячую печь коллеровать, и когда сверху каша зарумянится, то убрать ее фруктами и подавать.

Гурьевская наша холодная.

Тоже самое, что и горячая (см. выше), только въ манную кашу, когда она остынетъ, прибавляется $\frac{1}{4}$ бут. густыхъ вабитыхъ сливокъ и когда размѣшаете, то уложить въ шарлотную форму, на дно ея положить кружокъ бумаги и по бокамъ также бумагу. Затѣмъ положить первый рядъ фруктовъ, второй—каши, третій—орѣхи и пѣнки, затѣмъ опять каша, фрукты и т. д., пока форма будетъ полная, тогда закрыть ее крышкою, замазать крышку масломъ и заправить въ ледъ съ солью, какъ мороженое. Когда подавать, то, вынувъ форму изъ льда, обмыть ее

теплой водою, выложить изъ формы, поставить на блюдо, снять бумагу съ боковъ и сверху,—и подавать.

Грань-Верси.

Пропорція для крема:

Сливовъ густыхъ	1/2 бут.
Сахару	1/4 фун.
Яиць	3 или 4 шт.
Ванили	1/4 палоч.
Соли щепотку.	

Пропорція для карамели:

Сахару	1 фун.
Лимона	1 шт.

Приготовление крема:

Сахаръ всыпать въ посуду, туда-же отбить яйца, положить немного соли и ванили и все хорошенько вымѣшать лопаткою, влить сливки и хорошенько размѣшать. Затѣмъ всыпать сахаръ, отжать въ него немного соку и распустить на горячей плитѣ, размѣшивая лопаткою. Когда сахаръ распустится, то немедленно вылить его въ приготовленную форму, причѣмъ форму поворачивать, чтобы стѣнки ея были ровнѣе залиты сахаромъ. Въ залитую сахаромъ форму влить заранѣе приготовленный кремъ, еще разъ хорошенько размѣшавъ, и поставить въ сотейникъ съ водою, т. е., чтобы кругомъ формы была вода, и поставить въ горячій духовой шкафъ. Когда кремъ затвердѣетъ, то это означаетъ готовность, тогда выложить на блюдо и подавать. Карамель, т. е. сахаръ, которымъ была залита форма, подается на блюдѣ вмѣстѣ съ кремомъ; карамель превратится въ соусъ. Этотъ кремъ разливается въ большія или маленькія формочки, или-же клемапки, т. е. въ фарфоровыя или мельхиоровыя чашечки, которыя, передъ самой подачей къ столу, ставятся въ сотейникъ съ кипяткомъ въ духовой шкафъ, и когда кремъ затвердѣетъ, вынуть изъ пѣчки и подавать.

Кремъ фритъ.

Пропорція на кремъ:

Сливовъ густыхъ	1/2 бут.
Яиць	3 шт.
Сахару	1/4 фун.
Муки	2 ст. лож.
Ванили	1/4 палоч.
Фритюръ для жаренья.	
Крошекъ сухарныхъ.	
Мука	1/3 фун.
Яиць	1 шт.

Кухонные рецепты.

Лучшая закуска для водки. — Берутся соленые грузди или белые соленые грибы накладываются на сковороду шляпками вниз и чуть-чуть обжариваются в масле, затем на них насыпают густой слой тертого старого пармезана, на него густой слой зеленого рубленого лука, затем слой сухарей. Сверху намазывается сметана, и ставится в печь (конечно с небольшой приправой перца). Горячая эта закуска превосходна к водке.

Пожарная котлеты.

Делаются из курицы или (для экономии) из телятины. Из одной курицы выходит 6—7 котлет. Курицу очистить от костей, прорубить ножом или пропустить через машинку. Прибавить 1 белый хлеб без корки, моченый в воде или молоко, 1/2 ф. слив. масла, 1 яйцо, всю эту массу смешать, положить соли по вкусу. Еще раз пропустить через машинку, разложить всю эту массу в форму котлет, вставить заготовленные кости. Панировать в яйце, сухарях, жарить в горячем масле.

Подавать с картофелем, горошком, цветной или брюссельской капустой. Вместо соуса можно подавать фюме.

Рецепты. Конец XIX – начало XX века



Как видим, история кухни – это нововведения, приобретения, но и одновременно исчезновения, потери, разрушения. С этого периода она стала определяться развитием науки, техники, медицины. Свою лепту внесла и мода. Воспользуемся красивой метафорой французского историка культуры. Вот что он пишет: «Гастрономическая хроника пишется веками. Ее движет постоянное сражение между профессиональным поваром и вдумчивой кухаркой, сражение влюбленных, которое, как во всех настоящих романтических историях, после многих неурядиц заканчивается помолвкой»¹. А в результате выигрывают все любители вкусной и разнообразной пищи.

В дореволюционный период был накоплен богатейший опыт в области общественного питания. Лучшие образцы дореволюционного ресторанного дела Екатеринбурга выглядели вполне достойно даже по столичным меркам, а общее количество заведений при скромном на тот период населении города говорило о развитости этой индустрии. Екатеринбургские рестораны развивались вполне успешно вплоть до начала мировой войны. С введением сухого закона их популярность, а заодно и численность снизились. Но в целом Екатеринбург давал горожанам и приезжим исчерпывающие возможности вкусно поесть и приятно провести время.



¹ Ревель Жан-Франсуа. Кухня и культура : Литературная история гастрономических вкусов от Античности до наших дней. Екатеринбург, 2004. С. 30.



В. Е. Маковский. «В ресторане». Открытое письмо. Начало XX века. Частная коллекция



В. Е. Маковский. «Повар и кухарка». Открытое письмо. Начало XX века. Частная коллекция

Адреса дореволюционных ресторанов Екатеринбурга

Ресторан при гостинице «Американской» – перекресток Покровского проспекта и улицы Златоустовской, дом № 68/4.

Ресторан при гостинице «Пале-Рояль» – Главный проспект, дом № 38.

Ресторан 1-го разряда «Россия» – улица Пушкинская, дом № 3 (до него в этом доме располагался ресторан «Аполло»).

Ресторан при гостинице «Урал» – перекресток улиц Клубной и Верх-Вознесенской, дом № 11.

Ресторан при гостинице «Прогресс» – улица Успенская, дом № 5.

Ресторан при гостинице «Славянский базар» – улица Пушкинская, дом № 7.

Ресторан «Звезда» (при гостинице «Эрмитаж») – Покровский проспект, дом № 56.

Ресторан «Европейский» (при «Европейских номерах») – Покровский проспект, дом № 52.

«Немецкий ресторан» – перекресток Главного проспекта и улицы Водочной, дом № 55/127.

«Медведь» (он же «Ресторан Залазаева») – улица Успенская, дом № 5.

«Венеция» – улица Успенская, дом № 5.

«Русский трактир» – Покровский проспект, дом № 20.

Исторические и современные названия улиц

Александровский проспект – Декабристов
Арсеньевский проспект – Свердлова
Верх-Вознесенская – Тургенева
Водочная – Мамина-Сибиряка
Главная торговая площадь – Площадь 1905 года
Главный проспект – проспект Ленина
Златоустовская – Розы Люксембург
Клубная – Первомайская
Отрясихинская – Радицева
Покровский проспект – Малышева
Почтовый переулок – Почтовый переулок
Пушкинская – Пушкина
Разгуляевская – Гоголя
Тихвинская – Хохрякова
Усольцевская – Сакко и Ванцетти
Успенская – Вайнера
Уктусская – 8-го Марта

Список сокращений

ГАСО – Государственный архив Свердловской области
МИЕ – Музей истории Екатеринбурга
ОМПУ – Объединенный музей писателей Урала
СОКМ – Свердловский областной краеведческий музей им. О. Е. Клера
СОУНБ им. В. Г. Белинского – Свердловская областная универсальная научная библиотека им. В. Г. Белинского
ИИиА УрО РАН – Институт истории и археологии Уральского отделения Российской академии наук

Библиография

- Гришина С. М. Вкусы Берёзовского завода : историко-кулинарный очерк. Берёзовский : БМБУК «ЦБС», 2019. 38 с.
- Зименков Ю. Традиции индустрии питания Екатеринбурга. URL : <https://pandia.ru/text/78/018/27529.php>.
- Злоказов Л. Д., Семёнов В. Б. Старый Екатеринбург. Город глазами очевидцев. Екатеринбург : ИГЕММО «Lithica», 2000. 608 с.
- Корепанов Н. С. Первый век Екатеринбурга. Екатеринбург : Банк культурной информации. 2005. 274 с.
- Кошко И. Ф. Воспоминания губернатора. Пермь (1911–1914) / сост. Н. Г. Павловский. Екатеринбург : Демидовский институт. 2007. 384 с.
- Крупянская В. Ю., Полищук Н. С. Культура и быт рабочих горнозаводского Урала. Конец XIX в. – начало XX в. М., 1971. 288 с.
- Курукин И. В., Никулина Е. А. Повседневная жизнь русского кабака от Ивана Грозного до Бориса Ельцина. М. : Молодая гвардия. 2007. 519 с.
- Кухня народов России : Путешествие по Уралу. М. : СП «Квадрат». 1992. 496 с.
- Немецкая кухня / Серия : «Кулинарное искусство народов мира». Харьков : СП «Каравелла», 1995. 319 с.
- Польская кухня / Серия : «Кулинарное искусство народов мира». Харьков : СП «Каравелла», 1993. 255 с.
- Похлебкин В. В. Национальные кухни наших народов. М. : Центрполиграф, 2004. 143 с.
- Ревель Жан-Франсуа. Кухня и культура : Литературная история гастрономических вкусов от Античности до наших дней / Ж.-Ф. Ревель ; пер. с фр. Екатеринбург : У-Фактория. 2004. 336 с.
- Саенко Л. М. 100 рецептов уральской кухни. Челябинск : Южно-Уральское кн. изд-во. 1981. 80 с.
- Трофимов А. В., Конополева Л. А. Из истории общественного питания на Урале // Свердловская область. Торговля. Питание. Услуги : материалы Урал.-Сиб. науч.-практ. конф. Екатеринбург, 2003.

Турыгин В. В. Уральская кухня. Свердловск : Средне-Уральское кн. изд-во. 1980. 158 с.

Хмельницкая И. Б. Столичный досуг в начале XX века : Петербург и Москва. Дис. канд. ист. наук. М., 2004.

Чагин Г. Н. Народы и культуры Урала в XIX–XX вв. : историко-этнографический атлас. Екатеринбург : Сократ. 2003. 128 с.

Развитие ресторанного бизнеса Екатеринбурга // Журнал «Недвижимость». URL : <http://nedv.info/index.php?article=1025&arts>.

Научное издание

Повседневная жизнь Екатеринбурга

Очерки

Городское застолье

Авторы проекта: *Ольга Яхно, Владимир Микитюк*

Авторы книги: *Владимир Микитюк, Ольга Яхно*

Редактор: *Маргарита Сидельникова*

Дизайн: *Светлана Наймушина*

Фоторедакторы: *Олег Сарафанов, Ольга Никоян,
Екатерина Соломагина*

Рецензенты: *Константин Бугров, Сергей Белобородов*

Подписано в печать 12.04.2021. Формат 16×84/16
Усл. печ. листов 8,75. Тираж 300 экз. Заказ № 13612

ООО Универсальная Типография «Альфа Принт»
620049, Свердловская область, г. Екатеринбург, пер. Автоматики, д. 2ж
www.alfaprint24.ru