

ZBIERACZ

LITERACKI I POLITYCZNY.

WIADOMOŚĆ

HISTORYCZNO - KUCHARSKA

O sposobie, jakim żył

NA POLEON

NA WYSPIE Śtėj HELENY.

Następujące podanie pióra pana Carême, dobrze we Francyi znanego kucharza w którym przebijająca się naiwność nie jest bez wdzięku, przekonac nas może, że jeden z najslawniejszych tegoczesnych zwolenników gastronomii posiada dowcip i rozsadek, które mu też slusnie przyznaje pan Jal w swém dziele: *Scenes de la vie maritime* (Sceny z życia morskigo.)

Dostojny więzien miał następnie w swych usługach kucharskich panów le Page, la Roche, a po nich Anglika; lecz gdy ci zmuszeni byli opuścić służbę dla pogorszonego się ciągle stanu ich zdrowia, cesarz napisał do swęj matki w Rzymie będącej, by mu jak najprędzej przysłała jakiego kucharza Francuza, któryby już dawniej był zostawał w jego slu-

żbie, lub jego rodziny. Księżna Borghése zwróciła swą myśl na pana Chandelier, który też z wdzięcznością przyjął uczynione sobie wezwanie, oświadczając, iż dla zaszczytu służenia cesarzowi nie wahałby się pojechać i do Nowej-Holandyi (miejsca wygnania zloczynców angielskich), gdyby tego była potrzeba. Lord Hamilton, obecny tej rozmowie księżnej z kucharzem, chciał mu ofiarować swą kiesę pełną złota, a to wdowód ukontentowania, jaki mu sprawił czyn tak piękny, lecz ten wymówił się od przyjęcia daru, dodając z godnością, że jedzie nie dla zysku, lecz z poświęcenia się. Przyspięwując sobie wyjechał pan Chandelier z Rzymu w towarzystwie lekarza, dwóch księży i nowego kredencera, niejakiego pana Coursot. — Towarzystwo to, z pięciu złożone osób, za swojem do Anglii przybyciem zatrzymane zostało w

Londynie przez trzy miesiące. Tu zapoznał się pan Chandelier z kucharzem Anglikiem, który właśnie powrócił był z wyspy Śtej Heleny. Godny ten człowiek doradził panu Chandelier, by z sobą zabrał naczynia kuchenne z miedzi i płytę z lanego żelaza, a to dla założenia pieca na sposób niemiecki, dalej rozmaite narzędzia i sprzęty do spiżarni, machinę do robienia lodu sztucznego (co się jednak nie udało na wyspie,) niemniej soli amoniakalnej, żywicy i cyny do pobielania miedzianych naczyń; sam bowiem kucharz musiał się tym trudnić, gdyż na wyspie nie było do tego rzemieślnika. W to wszystko zaopatrzwszy się pan Chandelier, puścił się w drogę. — Za przybyciem na wyspę Śtej Heleny uprzejmie został przyjętym przez generała Bertrand. Césarz polubił już swego nowego kucharza z opisu listowego swęj matki, niebawem zadowolony téż był z jego zdolności i przebiegłości, gdyż tenże urządził kuchnię na sposób niemiecki, a to przy pomocy płyty żelaznej, którą z sobą przywiózł z Anglii. Pomieważ do starego piekarnika francuz-

kiego władza miejscowa nie dostarczała potrzebnej ilości drzewa, pan Chandelier wystawił inny na sposób angielski; lecz i w tym miał wiele trudności: albowiem po długich dopiero zachodach zrobił mu miejscowy ślusarz piecny z żelaza kutego, którego obmurowaniem sam kucharz musiał się zatrudnić. Césarz, widząc poczynione w swęj kuchni zmiany, powinszował panu Chandelier mówiąc mu: «I sam wiele na tym zyskasz, żeś mówił z panem la Roche przed swoim z Londynu wyjazdem, będziesz miał daleko mniej zachochu i nie popsujesz sobie wzroku; teraz i ja spodziewam się mieć częściej na śniadanie małe paszteciki.» — «Tak jest,» odpowiedział kucharz, «w pół godziny będziesz je mógł zawsze mieć, Najjaśniejszy Panie.» Kolega mój przywiązywał się coraz mocniej do césarza, który dla każdego z swych służących równie był przystępnym. — Pan Chandelier opowiadał mi, że césarz zażądał raz na śniadanie zupy żołnierskiej. Kolega mój, który dawniej służył w wojsku, nie śmiał jęj zrobić dla swego dostojnego Pana ta-

ką, jaką zwykle jadają żołnierze; była ona lekką, trochę fasoli pływano po niej. Lecz cesarz nie był zadowolonym, kazał przywołać kucharza i rzekł mu: «Służyłeś w wojsku, wiesz tedy dobrze, że to nie jest prawdziwa żołnierska zupa, zróbże mi na jutro lepszą.» I w samej rzeczy, kucharz przygotował nazajutrz zupę z wielkiej ilości chleba i fasoli, tak gęstą, że łyżkaby się w niej nie była zanurzyła. Cesarz zjadł jej nie wiele, był zadowolonym, ale już nigdy nie zażądał tej zupy. — Jakaż mogła być myśl wielkiego wodza, gdy sobie kazał robić zupę żołnierską? — Sięgał ón zapewne pamięcią którego z tych wielkich dni, w którym objężdżał obozujące wojsko w wiliją bitwy, mającej wyrzucić o losie nie jednego z narodów, — a może byłoby przypomnienie pierwszych lat jego życia wojskowego. — Mięszkanie dostojnej ofiary wielkorządcy Hudsona-Love, odległe od miasta o półtory mili francuzkiej, położone było na pokładzie nieurodzajnej skały, w najniezdrowszym i nader przykrym klimacie. Nie masz prawie dnia w

całym roku, w którymby się stan powietrza nie zmieniał trzy, lub cztery razy; po nieznośnych dwudziesto-pięćcio-stopniowych upałach następują nagle burzliwe wiatry nader zimne i wilgotne, a po nich gęste i zaduszne mgły, czasem dwa dni trwające. A gdy znowu dobroczynne promienie słońca przyświecą temu siedlisku gorzycy i żaloby natury, trudno jest znaleźć cokolwiek cienia. Drzewa gumowe składają całą ozdobę wyspy, lecz wiatr pochylił je wszystkie w jedną stronę, a nawet po części są one ogołoczone z zieloności. Owo zgoła wegetacya wyspy jest nader nędzna; można tu sadzić tylko kilka gatunków jarzyn ogrodowych, ale i te stają się albo pastwą szczurów, albo też samo słońce je spali. Woły, cielęta i barany, któremi zaopatrywano wyspę, przybywały z Brazylii i z przylądka Dobrej Nadziei, lecz trzy lub cztero-tygodniowa przeprawa morską mocno je wyniszczała, i zawsze dostawały się na miejsce bardzo wychudłe; na pastwiskach wyspy podupały one jeszcze więcej, tak, iż ich mięso było coraz obrzy-

dliwszém. — Biędny kucharz musiał często zciśnionem sercem przyjmować na stół cesarza łopatkę z wychudłego wołu, którego pośladki brał zwykle dla siebie wielkorządca wyspy; Cesarz, który lubił tłuste mięso, musiał i w tym nawet względzie znosić ciągłe przykrości od swego zaciętego nieprzyjaciela. — Nierogacizna z rodzaju chińskiej, taka, jaka jest w Anglii i dziś już we Francyi, była tłusta i bardzo smaczna. Cesarz lubił z niej kotlety, krwawe kiszki i kielbaski, które mu też kucharz starał się zawsze jak najstaranniej przygotować. — Pan Chandelier napróżno wszelkich używał sposobów, by utuczyć kureczka, kapłony, indyki i gęsi. — Zwierzyny nie było na wyspie; przywożono wprawdzie kuropatwy i bażanty dwa, lub trzy razy do roku, lecz wielkorządca zamawiał ich kupno wyłącznie dla siebie, mało udzielając cesarzowi. — O podły pasibrzuchu! w hańbie przekazał cię nasze dzieje potomnym. — Żadna z ryb europejskich nie dochodzi brzegów tej wyspy; nie ma tu ostryg, żadnego rodzaju ślimaków, raków morskich ani rzecznych. Znaliśmy

tylko dwa gatunki małych ryb dość smacznych, jedne nazywali Francuzi dobrą kobietą (*bonne femme*), której nazwy powód nie jest mi wiadomy, a drugie tej długości co nasze węgorze, lecz wązkie na kształt skazówki zegarka, iglicami (*aiguilles*) zwane. — Owoców jakby nie było na tej wyspie; pomarańcze i cytryny z wielką dla niestałości klimatu dojrzewają trudnością, morele i winogrona są bez soku, gdyż nie dochodzą należyście. Lecz za to jest wiele owoców drzewa bananowego, które mój kolega konserwował w rumie i używał na komput; przyprawa ta, smażona i cukrem glazerowana, nie jest niesmaczna. Z resztą nie masz tu bynajmniej owoców czerwonych, jabłek, gruszek, brzoskwiń, zgoła żadnego z naszych wybornych owoców Francyi. — Z win dawano osobom, będącym przy cesarzu, maderę, teneryflę (wino do maderopodobne) i konstancę; wielki mąż zaś używał samego tylko bordeaux. — Śniadanie cesarza składało się: z mocnej zupy szczawionej, lub jakiej innej oźwiazającej, z baraniego mostku paniowanego i dobrze na ru-

szcie upieczonego i z jasnym sosem, z małego pieczonego kurczęcia lub dwóch kotletów baranich, a czasem jeszcze jakiej jarzyny na pośrednie danie. — Obiad składał się: z zupy, sztuki mięsa, z dwóch dań następnych, pieczystego, i dwóch dań ostatnich, z których jedno zawsze bywało słodkie, lub z ciasta, bo je cesarz bardzo lubił. Do stołu używano srebrnego serwisu. — Pan Chandelier opowiadał mi, iż do dania po zupie następującego, czyli na odmianę sztuki mięsa, miewał tylko wołowinę, baraninę, świeżą wieprzowinę lub prosię, albo też gęsi i młode indyki. Taką samą zachodziła trudność w odmienianiu potrawek; z dwóch zwykle na stół dawanych, dobierał jedną z mięsa jatkowego, a drugą z drobiu, danego w ciastcie pasztetowem lub smażonem. — Najulubieńszymi potrawami cesarza były: drób pieczony, potrawka z drobiu, kurczęta smażone *à la Marengo*, po włosku, po prowancu bez skrzydełek, frykas z kurcząt robiony czasem na winie szampańskim (które było bardzo drogie na wyspie, albowiem butelka po 24 ry franków,) kurecz-

ta po tatarsku, także kiszki *à la Richelieu*, i grzebienie drobiu w konsumie (*au consommé*.) Jednak nad te wszystkie potrawy przekładał Napoleon ciasta, czy to z pieca czy smażone, mianowicie: koch piankowy, małe tortiki z formek *à la reine*, makaron włoski dany po medyolańsku; lub w jakikolwiek inny sposób. Lecz mój kolega nie mógł makaronu tak dobrze przyprawić, jakby był chciał, gdyż lubo ten był sprowadzony wprost z Neapolu, zawsze było go już czuć nieświeżością; też samę wadę miał i parmezan. — Pierwsze po zupie dania bez wszelkich bywały ozdób, a to dla braku wszystkiego; dostarczano wprawdzie kucharzowi truflie i pieczarek, lecz te, lubo należyte zachowane w słojach, zawsze się popsuły. Masło było słone, stare i niesmaczne; do ciasta francuzkiego nie można go było używać, aż po kilkakrotnem przepłukaniu i gąbkowaniu. — Przy schyłku życia był cesarz mniej zadowolonym z swej kuchni; apetyt jego ciągle się pogorszał, a w zmysłowości nie znajdował żadnego już dla siebie powabu. Z resztą, chociaż w dobięranu i przyo-

zdebaniu potraw wszelkiej dokładano staranności, cóż mógł sam talent kucharza, gdy we wszystkim musiał z ciągłemi walczyć przeszkodami? — Po śmierci cesarza wykonawca jego ostatniej woli oddał każdemu ze służących kwotę pieniężną z kassy cesarskiej na rzecz pensyi niewybraną — oprócz tego inne znaczne sumy, które cesarz przeznaczył każdemu w miarę zasług. Mój kolega dostał 10,000 franków na drogę do Francyi, a w Paryżu jeszcze 25,000 franków. Tak to wynagrodził Napoleon poświęcenie się i ochotne usługi swego ostatniego kucharza.

**KOŃ z DŁUGIEM UCHEM.
POWIĘŚĆ.**

Jakiś sztukmistrz znamienity

Zdatności niepospolitój,

Odlał ze spiży rumaka;

Naturalność postać taka,

Iż przysiągłbyś że koń żywy.

Wszyscy się zbiegli oglądać te dziwy,

• Ah! rzecz śliczna, doskonała!

• Zjedna, mówią, sobie sławę!

• Lecz jest wada, wada cała,

• Że zawiłek ucho prawe.

• Inaczej byłby liczon do tój sztuki cudu

• Którą stary Rzym ozdoby,

• Byłby do tego rumaka podobny,

• Na którym jedzie cesarz, ów kochanek

(ludu.

• Byłby podobny, ale wada ucha. —

Sztukmistrz się śmieje, i cierpliwie
(słucha,

Lecz wręście kiedy jedno mówią
(przez lat wiele,

Radzą jemu przyjaciele,

Iż nie można tak zostawić,

Trzeba koniecznie ucho te poprawić.

— • Wiem ja kto radzi szczerze, kto ra-
(dzi zawiśnie,

• Może ja takie ucho zrobilem umy-
(ślnie. •

— • Tak jest umyślnie, — któryś
(mu tam rzece,

• Z własnego ucha brałeś wzór czło-
(wiece. •

— • A może i z Waćpana, (rzece za-
(gnięwany);

• W chwili gdy w pięknych dziełach
(znajdujesz przygany,

• A wiesz Waćpan co innym chcesz
(nauk udzielać

• Chcąc to ucho poprawić trzeba po-
(sag przelać.

— • Wiem i dla tegoś gnięwny, mistrzu
(doskonaly,

• Oby wielu podobnych niebiosa nam
(dały.

• Lecz odtąd chciój korzystać z przyja-
(cielskiej rady;

• Tworząc posąg, unikaj i najmniejszej
(wady. • —

Niech wam ta powieść służy Panowie
(Pocci,

Co tak wiersh zostawiacie, jak który
(przyleci.

I potem się gnięwacie gdy was sądzą
(srogo,

Patrzcie, koń z długiem uchem podo-
(bny do kogo?