

этажа и сквозь занавеску с завистью смотрела на гуляющую толпу.

Уходя, Иван Алексеевич учил, что если Феклуша чего-то захочет, то надо просто дёрнуть за стенной шнурок, тут же придёт горничная и всё сделает: взобьёт перину, унесёт мусор, подаст обед или сварит кофе. Что стесняться не следует, поскольку за всё заплачено. Но Фёкла себе такого позволить не могла. Она прекрасно помнила, какими глазами на неё смотрела вся гостиничная прислуга, когда они с Лыткиным третьего дня заселялись в номер. Поэтому девушка сама растопила маленький, на два стакана, походный самоварчик «эгоист» и заварила себе чашку слабого кофе. Усевшись против окна, она устроила себе на табуретке маленький столик, расположив на нём чашку, крохотный сливочник и блюдечко, в которое положила четыре баранки.

Когда маленькая трапеза Феклуши близилась к завершению, в дверь постучали. Девушка поставила чашку, но осталась сидеть. Только когда стук повторился, она подошла к двери и отперла её, предварительно накинув на петлю железную цепочку. У порога стоял молодой мужчина с седой бородкой.

— Добрый день, Фёкла Анисимовна. Меня вам представили второго дня вечером на приёме у Василия Михайловича Лазаревского. Я Николай Алексеевич Некрасов, издатель журнала «Современник». Вы позволите зайти?

— Право, я даже не знаю... У меня не прибрано, да и одна я, Иван Алексеевич только к вечеру будет.

— Я, в некотором роде, по его протекции. Вернее, с его ведома. Вот, вам от него записка.

Мужчина протянул девушке сложенный вчетверо лист. В нескольких строках там знакомым торопливым почерком было написано, чтобы Фёкла приняла господина Некрасова, во всём его слушала и ни о чём не спорила. Девушка скинула цепочку, открыла дверь и пригласила Николая Алексеевича войти. Тот

Не могу я вас называть Фёклой. Вы уж меня простите, но не идёт вам такое имя. Поэтому, если вы не будете против, я буду звать вас Зиной

шагнул за порог, осмотрелся, поставил в угол трость, пристроил на крючок шляпу и прошёл в комнату. Феклуша резво его обогнала, успела убрать с табурета недопитый кофе, недоеденную баранку, закинула в шкап лежавший у зеркала чепец и подтянула плед на кровати. Гость же прошёл к окну и уставился в него так, будто это и было его целью: прийти в номер третьего этажа с тем, чтобы из него обозреть окрестности. Постояв так

Курник из курицы и риса

(адаптированный рецепт конца XIX века)

курица	1 шт.
свежие белые грибы	250 г
яйца	7 шт.
шампиньоны	2–3 шт.
рис басмати	1 ст.
жирные сливки	¼ ст.
лимонный сок	1 ч.л.
масло сливочное	100 г
сметана	200 г
мука	3 ст.
тёртый мускатный орех	
соль, перец, петрушка, укроп	

Сварить бульон из курицы. Тушку вынуть, остудить, грудинку нарезать ломтиками, остальное мясо снять с костей. Шампиньоны мелко порубить и подавить. Отлить 1¼ стакана бульона, добавить сливки, давленные шампиньоны, не-

много мускатного ореха, уварить до ½ стакана, положить мелко порубленную петрушку, лимонный сок, куриное мясо, остудить. Рис опустить в 3 стакана кипящего куриного бульона с небольшим пучком зелени, сварить до мягкости, посолить. 5 крутых яиц мелко порубить, белые грибы поджарить в масле и сметане.

В муку положить 2 яйца, масло, сметану, посолить и замесить тесто. Отделить четвертую часть на крышку, оставшееся раскатать кружком в ½ пальца толщиной, положить на застеленный пергаментом противень. На середину, оставив края непокрытыми, положить половину риса, разровнять, посыпать половиной яиц, далее половину курицы и грибов, опять рис, яйца и курицу с грибами.



Умять начинку плотнее, загнуть края сверху. Сверху положить крышку из раскатанного оставшегося теста, зацепить красиво, оставив посередине отверстие, края которого укрепить кокардой из теста. Курнику придать ровную конусообразную форму, смазать яйцом и поставить в горячую духовку. Выпекать 10 минут при 240° и затем ещё 35 минут при 200°. Вынуть, накрыть салфеткой, дать постоять 20–30 минут.

Подавать с куриным бульоном.