

Price in NYC 50¢, outside of NYC \$1

СЛАДКИЙ КЕНИГСБЕРГ

стр. 8-10



стр. 14

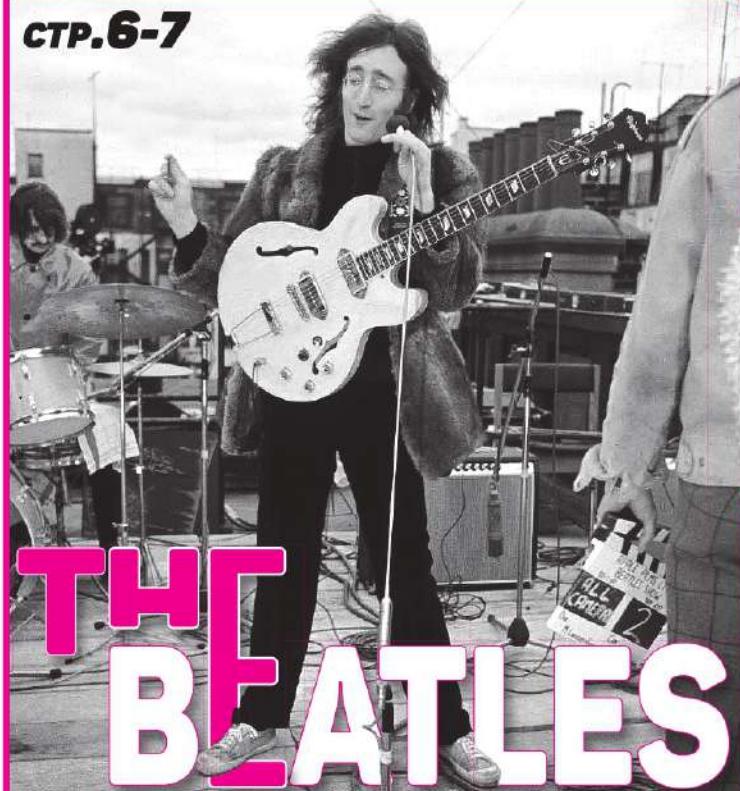
ПИСАТЕЛИ БЕЗ ДИПЛОМОВ

Б

СОБЫТИЯ. МНЕНИЯ. ИСТОРИИ.



стр. 6-7



THE BEATLES НА КРЫШЕ

стр. 5



НАЦИОНАЛНЫЙ
ДЕНЬ СОБАКИ:
ГДЕ ОТПРАЗДНОВАТЬ

СЛАДКИЙ КЕНИГСБЕРГ

Геннадий Норд

Наверное, нет на земле человека, который бы не знал, что такое янтарь. Удивительный солнечный камень, образовавшийся за тысячи лет из смолы много вековых доисторических сосен, который подарил людям море.

И многие знают, что янтарь является символом Кенигсберга-Калининграда. Именно здесь находится более девяноста семи процентов мировой добычи этого чуда.

Только в этом году на Янтарном комбинате добыли двенадцать уникальных самородков, которые весят более одного килограмма.

Но о янтаре я расскажу как-нибудь в другой раз. Мы пройдем дорогой от его добычи до готовых ювелирных изделий изумительной красоты.

А сегодня наша прогулка по Кёнигсбергу для любителей сладенькоого, то есть для поклонников конфет и прочих «ремесленных изделий». Именно так переводится с латыни слово «confectio».

СВАДЕБНЫЙ ПОДАРОК

В средневековой Европе конфетами называли все сладости, к примеру, даже вафельные трубочки с кремовой начинкой. Но кондитерская «фишка» у каждого города была своя.

В Кёнигсберге такой «фишкой» стал марципан.

Песнь хвалы марципану, который является еще одним символом Кенигсберга-Калининграда, я пропустил в следующей статье. В ней я расскажу о сегодняшнем дне марципана.

А сейчас небольшой экскурс в историю.

Марципаны — в буквальном переводе это «хлеб Марка», святого покровителя Венеции. По одной из легенд, этот продукт обязан своим появлением... голоду. Когда Венеция была в осаде во время какой-то из бесчисленных войн между европейскими городами-государствами, на складах остались только миндаль и сахар, а в аптеках — только розовая вода. Пришлось истолочь миндаль, перемешать его с сахаром и розовой водой и испечь в виде маленьких буханочек.

Оказалось сытно и вкусно. И так началось шествие марципана по городам и весям.

А в Кенигсберг он попал из Любека. Марципан в 1526 году преподнесли как свадебный подарок герцогу Альбрехту и датской принцессе Доротее.

«Свадебный» марципан был испечён в виде сердечка. Именно эта форма и стала фирменным кёнигсбергским отличием.

БРАТЬЯ ПОМАТТИ

Ещё одной особенностью кенигсбергского марципана стал его чуть горьковатый вкус. В Кёнигсберге в тесто добавляли больше горького миндаля, чем где бы то ни было. И готовый марципан обжигали в печах. Из-за этого сахар карамелизировался.

Это создало еще одну особенность — уникальный — оттенок вкуса.

В Кёнигсберге было несколько марципановых фабрик. Прежде всего, фабрика братьев Поматти. Поматти со временем стали кондитерами королевского двора.

Когда Шарлотта — дочь королевы Луизы, ставшая супругой Николая I, ввела в Петербурге моду на рождественские вечера с украшенной ёлкой и особыми новогодними сладостями, именно марципаны Поматти в виде сердечек стали известны в России.

СВИДАНИЯ У ГЕЛХААРА

Широко известны были также фабрики Курта Гелхаара и кондитерская Генри Швермера.

Курт Гелхаар владел кондитерской на Кантштрассе по соседству с Монетной площадью. Его предприятие было открыто в здании, построенном на месте дома, где в 1783—1804 годах проживал Иммануил Кант. На заднем дворе располагались цеха, в цокольном этаже — фирменный магазин.

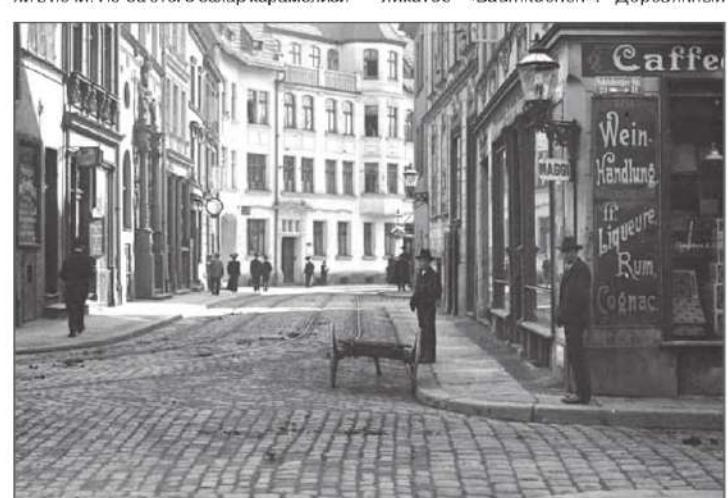
Марципановая тема была тщательно выражена в оформлении: тканевые маркизы, двери, окна — всё было украшено ромбиками, сердечками и стилизованными изображениями вазочек с конфетами.

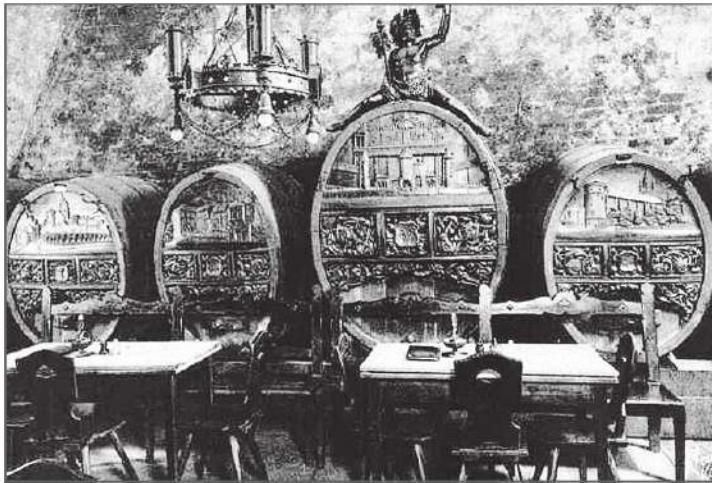
Кафе Гелхаара также славилось террасой, спускавшейся к замковому пруду. Считалось хорошим тоном назначать в этом кафе свидания дамам в начале конфетно-буketного периода.

TERASSEN-CAFE «SCHWERMER»

Генри Швермер держал фирменное «Terassen-Cafe «Schwermer» на Мюнциштрассе, 3. Сейчас это улица Пролетарская рядом с «Парк-отелем».

Кроме марципана, здесь производили фирменный кёнигсбергский десертик «Baumkuchen». Деревянный





СТАРАЯ КУЗНИЦА

валик обмакивали в жидкое тесто, поддумывали в печи, опять обмакивали, опять поддумывали — и так несколько раз.

Это лакомство в 1900 году получило золотую медаль на Всемирной Парижской выставке.

А русские путешественники, отдававшие на курортах Кранца и Раушена (Зеленоградска и Светлогорска), частенько пользовались привилегией «дистанционного заказа». «Baumkuchen» привозили им прямо в курортные города специальные курьеры.

В 1918 году старый Швермер скончался, и дело перешло к его дочери Шарлотте. После Второй мировой войны уцелевшие представители рода Швермеров осели в городе Bad Marlshofen в Германии. Там они и по сей день продолжают производить и марципан, и «Baumkuchen».

FABRIC ZAPPA

Марципановая тема была присуща и другому известному в Кёнигсберге семейству кондитеров Zappa.

«Marzipan fabric Zappa» находилась неподалёку от нынешнего Дома Советов. В кофейне можно было за чашечкой кофе с марципаном послушать речи либерально настроенных профессоров Альбертины и радикальных депутатов.

СЕМЕЙСТВО PLOUDA

Там же в окрестностях нынешнего ледяного недостроя — Дома Советов — в конце XIX века открыл свою кофейню кондитер Plouda из Швейцарии.

В 1912 году он был удостоен титула «Поставщика Его Императорского Величества Германского Императора» и был премирован первой прусской государственной медалью.

Марципан от семейства Plouda экспорттировали и в Россию, где он был доступен лишь знатным и состоятельным людям. Особым шиком при дворе русских царей считалось дарить друг другу рождественские коробочки с марципаном, украшенные портретом прусской принцессы Луизы-Шарлотты. Она, как я уже писал, была супругой Николая I и звалась на русский манер Анной Фёдоровной. Именно она принесла в Россию моду на рождественскую ёлку.

ЛЕДЯНОЕ ДЕРЕВО

Но Кёнигсберг был помешан не только на марципанах.

Дамы обожали кондитерскую Фейга, открывшуюся на Poststrasse, 5. Сегодня это место на пересечении улиц Вагнера и Ленинского проспекта, напротив гостиницы «Калининград».

Там продавались десятки тортов: «Луизенторт», «Снежная вершина горы», «Ледяное дерево», «Бонапарт», который стал известен в России под названием «Наполеон».

В этот кондитерской подавали потрясающий пуншевый торт, который прямо на столе надо было поджечь. Особая пропитка его верхушки горела ярким синим пламенем.

Кёнигсберг, Мюнцплатц



НАЦИ ПРОТИВ КРУАССАНОВ

В 1931 году модным центром сладкой жизни стала «Альгамбра» (пересечение улиц Вагнера и Житомирской за Торговым Центром «Калининград Плаза»).

Здание, спроектированное Куртом Фриком и Хансом Мантефельдом, использовалось как многофункциональное. В нем находились офисы, магазины, ресторан, кинотеатр.

Первое время в кафе «Альгамбра» появлялись французские круассаны. Но после прихода к власти нацистов всё чуждое из меню было изгнано, а заодно были переименованы все кафе, имеющие французские названия. К огромному

Окончание на с.10

Создатель	Год 1887 г.	Телефон	No 210 в 200.
С. ПЛЮДА			
Поставщик Его Императорского Величества Германского Императора.			
Кондиторская и марципанная :: фабрика ::			
Прекращена первое прусской государства, медаль.			
Специальность :: Всемирно - известный марципанъ.			
Адрес для телеграфа: Банда, Кёнигсберг.			
Кёнигсберг, пересечение улиц Вагнера и Штайндаммъ. Здесь располагались кинотеатр и кафе «Альгамбра». 1935 год			



Окончание. Начало на с. 8-9

ному огорчению фрау и фройляин. Ибо многие излюбленные ими лакомства были привозными и импортозамещению не поддавались.

Например, чисто шоколадные конфеты в Германии практически не производились. Их привозили из Франции. Конфеты укладывались в бонбоньерки, которые представляли собой изящные сундуки из меди или серебра, украшенные хрустальём или даже драгоценными камнями. Такая коробка конфет была хорошим подарком для самого высокопоставленного лица. Известно, что Александр I преподносил бонбоньерки в форме сердца, инкрустированные бриллиантами, королеве Луизе.

Персонам попроше можно было подать конфеты в бонбоньерках из цветного картона.

В Кёнигсберге существовал обычай дарить коробку французских шоколадных конфет, уложенных в два ряда, по пять штук в каждом, и символизирующих долголетие, здоровье, радость, достаток и удачу, молодожёнам, причём, непосредственно перед исполнением супружеского долга в первую брачную ночь.

Вообще, французский шоколад долго считалась здесь чуть ли не главным афродизиаком, и записные любовники всегда возили с собой какао-бобы, ручную мельницу и спиртовку для приготовления вдохновляющего напитка.

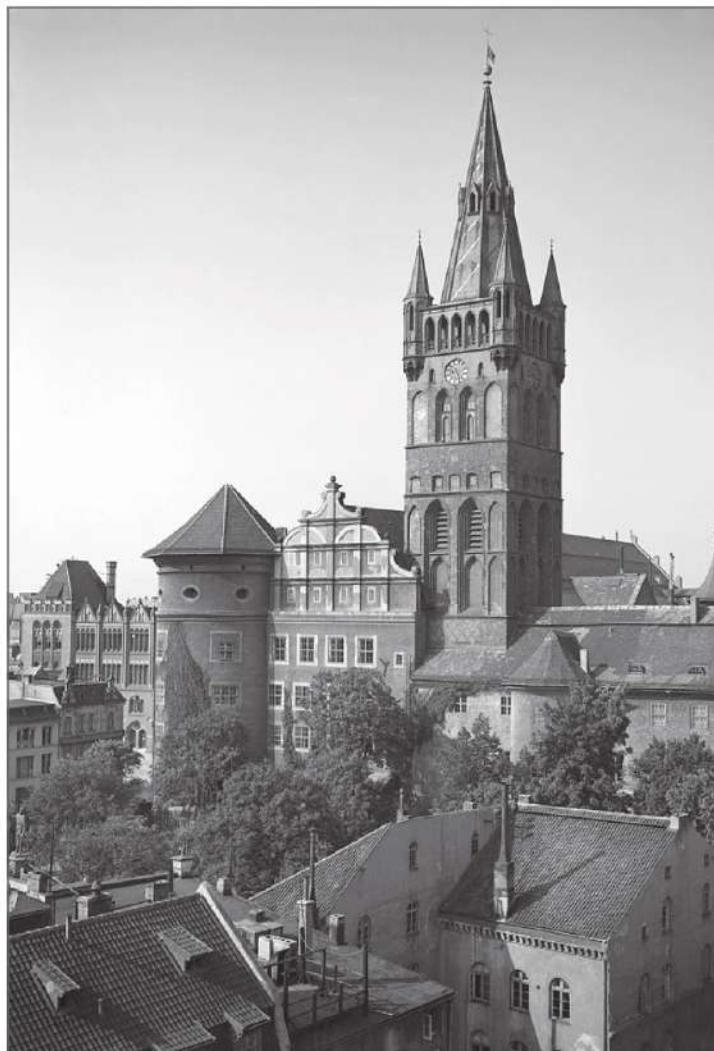
САХАРНЫЕ ПАЛОЧКИ

Свои же конфеты в Восточной Пруссии делались чаще всего из фруктового желе. Производилась также карамель с вишнёвой начинкой для решётчатых и с ореховой — для застенчивых. Так сообщалось в популярной рекламе.

Пользовалась большим спросом и слювочная помадка, которую варили из сахара с добавлением молока и масла.

А в канун Рождества активно раскупались сахарные палочки, которые символизировали посохи волхвов, пришедших навестить младенца Христа.

Кстати, в XX веке немецкие эмигранты завезли эти конфеты в Америку, где ла-



комство приобрело красно-белый цвет шубы Санта-Клауса и бешеную популярность в народе.

ТРИФЕЛИ С РОМОМ

Из экзотических лакомств в Кёнигсберге стоит отметить разве что трюфели с имайским ромом. Их можно было купить только в кондитерских Хуго Мотцки на Форштедтише-Лангассе и на Кайзерштрассе. Сегодня это место, где пересекаются Ленинский проспект и улица Краснооктябрьская.

Стоили трюфели огромные деньги.

Впрочем, эти трюфели пользовались спросом, прежде всего, у туристов. Конечно же, русских. Так что, когда в обиход вошли фантики, названия конфет частенько печатали на них и по-немецки, и по-русски. Не зря ведь Кёнигсберг в Германии называли русским портом.

Такая уж у этого города судьба — быть самым иностранным в своем государстве. Может, еще и эта geopolитическая особенность вынуждает жителей столицы Восточной Пруссии следовать правилу: «Жизнь подсунула тебе лимон, сделай из него лимонад».

Про лимон это, конечно, иносказательно. На самом деле в Кёнигсберге в домашних условиях умели делать еще одно специфическое лакомство. Возвращались, так сказать, к древнеримским истокам, то есть, к конфете как лечебному средству.

Если заболевал ребёнок, мать собирала его утреннюю мочу, густо размешивала с сахаром и выпивала на горячую сковородку без масла. И держала на огне, пока не получался этакий леденец, который давали грызть больному. Вроде бы помогало при ангине, простуде и прочих горловых недомоганиях.

По крайней мере, первые советские переселенцы, наученные немцами, применяли это средство весьма активно. Других-то не было.

А когда в конце прошлого века в моду вошла уринотерапия, многие пожилые калининградцы только плечами пожимали: мол, эка невидаль. Помним, дескать, вкус детства. Специфический такой вкус. С оттенком жёлтого сахара.

