

В.А. Веретенко

Женское кулинарное образование в России на рубеже XIX–XX вв.: хобби или обучение профессии?*

В статье на основе широкого круга источников характеризуется состояние женского кулинарного образования в России на рубеже XIX–XX вв. Определяются причины появления женских кулинарных курсов и поварских школ. Выявляются потребители данной услуги.

Кулинарные курсы имели, как правило, несколько отделений и предназначались как для хозяек – для «домашнего применения», так и для обучения профессиям. В последнем случае речь шла о специалистах разного образовательного уровня и социального положения – от прислуги до экономок крупных хозяйств.

Организация поварских школ требовала серьезных вложений – на наём специального помещения и обустройство кухни, приглашение дорогостоящих специалистов, покупку продуктов и т. д. Все это отражалось на стоимости обучения, и даже специально созданные благотворительные общества могли предоставлять бесплатные места только очень незначительному числу обучающихся. В результате женские кулинарные курсы оказались востребованы, прежде всего в дворянско-интеллигентской среде. Причем, основная масса обучающихся, потратив на курсы значительные средства и силы, планировала использовать полученные знания, заняв хорошо оплачиваемое и вполне приличное место управляющей или учительницы.

Ключевые слова: пореформенная Россия, профессиональное образование; женские кулинарные курсы, домоводство; домашние хозяйки, прислуга, экономки, кухарки, учительницы, благотворительные общества.

Valentina A. Veremenko

Female culinary education in Russia at the turn of the XIX–XX centuries: hobby or professional training?

Based on a wide range of sources, the article characterizes the state of female culinary education in Russia at the turn of the XIX–XX century. The reasons for the appearance of female culinary courses and cooking schools are determined; the consumers of this service are identified.

Culinary courses, as a rule, had several departments and were intended both for housewives – for "home use", and for professional training. In the latter case, there were specialists of different educational level and social status – from servants to housekeepers of large farms.

© Веретенко В.А., 2021

* Исследование выполнено при финансовой поддержке РФФИ в рамках научного проекта № 19-09-00297.

Organization of cooking schools required serious investments – for hiring a special room and kitchen arrangement, invitation of expensive specialists, purchase of food, etc. All this was reflected in the cost of education, and even specially created charities could provide free places only to a very small number of students. As a result, female culinary courses were in demand, first of all, in the noble-intellectual community. Moreover, the bulk of students, having spent considerable funds and efforts on the courses, planned to use the gained knowledge, taking a well-paid and quite respectable job as a manager or teacher.

Key words: post-reform Russia, professional education, women's culinary courses, home economics, housewives, servants, housekeepers, cooks, teachers, charities.

Рубеж XIX–XX вв. ознаменовался значительным спросом населения России на профессиональное образование. Характерно, что интерес выказывали самые разные социальные слои, а наиболее быстрыми темпами развивались всевозможные профессиональные школы для женщин. Особое место среди подобных учебных заведений занимали школы домоводства и кулинарные курсы, как грибы после дождя выросшие по всей территории империи всего за 15–20 лет – с 90-х гг. XIX до 10-х гг. XX в. Создатели этих учебных заведений имели самые разные задачи: от благотворительных – «призреть» девочек-сирот или бывших женщин-заклученных, помочь им получить простую, но в то же время очень востребованную профессию прислуги, до просветительских – научить образованных домашних хозяек науке «домоведения»; от образовательных – дать необходимые знания школьным учительницам домоводства, до профессиональных – обеспечить крупные социальные объекты (больницы, институты и т. д.) и частные имения компетентными экономками. Сами же обучающиеся, вне зависимости от их сословной принадлежности, искали прежде всего оплаченную работу, что отражало кардинальное изменение положения и самоощущения российских женщин пореформенной поры.

Несмотря на то что история первых шагов женского кулинарного образования в России находится на пересечении нескольких крайне востребованных и широко разрабатываемых научных направлений, – гендерной истории, истории благотворительности и истории образования, данная тема практически не затронута в отечественной науке. В качестве историографической основы исследования можно отметить несколько общих статей, касающихся истории профессионального женского образования в целом, написанных Е.А. Косетченковой, О.Б. Вахромеева и Е.Б. Зотовой, а также диссертацию О.Б. Крыловой [3; 19; 21–23]. Вопросы профессионального образования и благотворительной помощи прислуге рассмотрены в статьях А.Е. Жуковой, Л.А. Самариной и А.М. Семенова [17; 38]. Е.В. Дианова дает характеристику эволюции общественного питания в XX в. [15]. Особенности пореформенной кулинарной литературы изучает О.Н. Яхно [47–48].

Краткий очерк истории отечественного кулинарного образования содержится статья М.Н. Куткиной и С.А. Елисейевой [27].

Таким образом, продолжая серию работ о социальном пространстве «кухни» и изменении трудовой повседневности женщин привилегированных слоев, а также их прислуги [4; 6–9; 49], автор статьи ставит своей целью дать анализ причин широкого распространения женского кулинарного образования, выявить его основных потребителей и охарактеризовать основные формы и способы его получения на рубеже XIX–XX вв.

До 80-х гг. XIX в. обучение приготовлению пищи в России, вне зависимости от того, речь шла о навыках, необходимых хозяйке в быту или повару/кухарке в профессиональной деятельности, осуществлялось путем длительного ученичества и носило сугубо практический характер. В небогатых семьях дочери учились домашней премудрости у матерей; будущих кухарок отдавали в помощницы к специалистке; мальчики-поварята с 8–12 лет «ученичествовали» у опытных поваров, работая бесплатно по 12–15 ч в день [27, с. 287–288]. Подобная ситуация мало отличалась от периода крепостничества, когда, например, отец С. Энгельгардт поместил одного юношу из своей многочисленной дворни учиться кулинарному искусству в Московский Английский клуб, где подросток долгие годы ходил в поварятах у опытных мастеров. Окончив учение, молодой повар расширил стол хозяев разнообразными изысканными блюдами на любой вкус. Кроме того, «он стал пользоваться спросом у соседей, его часто стали приглашать готовить именные обеды и отдавали мальчиков на выучку поварскому мастерству» [46, с. 679].

В любом случае, речь шла исключительно о развитии практических навыков и умении готовить те или иные блюда. Вместе с тем кулинария как предмет (часть предмета) все же существовала в отдельных женских учебных заведениях, характерно, что изучали его девочки/девушки, находившиеся на двух противоположных концах социальной лестницы – сироты из приютов для неимущих и воспитанницы институтов для благородных девиц. Если первые должны были получить знания, чтобы в дальнейшем поступить на «место» кухарки или «одной прислуги», то для вторых знание основ кулинарии должно было помочь в организации домашнего хозяйства и в контроле за прислугой.

Соответственно, если к знаниям в области «домоведения» неимущих сироток, ориентированному на их будущую профессиональную деятельность, подходили серьезно, и приобретению практических навыков отводилось значительное время, то школьная кулинария институтов носила «любительский характер». Так, например, призрешаемых в Александринском сиротском доме девочек-сирот купцов, мещан, цеховых, крестьян, посадских и разночинцев начинали учить домовод-

ству, и как части его, «кулинарному искусству», с 6 лет, привлекая к работе на кухне, закупке провизии, обучая началам «домашней экономики». Гарантией того, что девушки получили все необходимые практические навыки являлось формальное соглашение, которое учебное заведение заключало с семьей, в которую поступала выпускница на работу: прослужившие без нареканий несколько лет могли рассчитывать на премию [44].

Совершенно по-другому и с прямо противоположными результатами обстояло дело с «кухонной наукой» в институтах благородных девиц. Для приучения девушек старших возрастов к хозяйству в каждом женском привилегированном учебном заведении существовала «образцовая кухня». Схема ее посещения различалась не только в разных институтах, но могла меняться с приходом новой начальницы и в одном и том же. В воспоминаниях бывших воспитанниц приводятся различные варианты дежурства по кухне по очереди – от 10 человек в течение целой недели [45, с. 194], до 5–6, а то и трое воспитанниц, причем только на один день [10, с. 304]. Воспитанницы, ходившие на такие дежурство вместо обычных уроков, очень любили эти «большие развлечения», а работавшие в «образцовых» кухнях кухарки смотрели на данное мероприятие «как на дозволенное барышням баловство» [10, с. 304]. Вот как описывала кулинарные занятия А.Н. Энгельгардт: «Придут, бывало, институтки в эту кухню, кухарка подает им готовое тесто и готовую начинку и покажет, как раскатать тесто, положить начинку, защипать ее и ... только! Что было раньше, откуда взялось тесто и как его приготавливали – осталось покрытым мраком неизвестности, и что будет после с заготовленными пирожками, сколько времени и в какой печи они будут сидеть – тоже! Мы знали только, что съедим их за обедом и что они будут очень вкусны, потому что кухарка была мастерица своего дела...» [45, с. 194].

Как видим, и в разного рода учебных заведениях, несмотря на «предметное обучение» кулинарии, оно все равно сохраняло исключительно практическую форму, при которой опытные кухарки показывали ученицам, как готовить то или иное блюдо, выполнять те или иные необходимые операции.

Первые опыты «теоретического» освоения приготовления пищи связаны с публикацией кулинарных книг и учебников домоводства. В 60–70-е гг. XIX в. наибольшей популярностью среди образованных хозяек пользовались многочисленные издания кулинарной книги Е.И. Молоховец «Подарок молодым хозяйкам», а также «Литовская хозяйка», «Приготовление кушаний без кухарки» и пособие «Образованная хозяйка и домоправительница», подготовленное А.И. Городецкой на основе курса, читавшегося в Варшавском женском училище [29; 28; 12; 36]. Эти руководства, предназначенные именно для женской, а точнее – дамской, аудитории, содержали не только «карты блюд на неделю» и

рецепты «примерных обедов», но и многочисленные советы по выбору продуктов, посуды для приготовления пищи и сервировки стола, правилам домашней экономии и поддержанию порядка на кухне. Распространение подобной литературы отражало начало процесса эволюции городской кухонной культуры [см. подроб. 6; 49].

Эта эволюция была связана с несколькими взаимосвязанными причинами. С одной стороны, в условиях вызванного отменой крепостного права ухудшения финансового положения российского дворянства вопрос о рачительном ведении хозяйства, об изыскании самых разных способов экономии семейного бюджета занимал все более важное, если не первостепенное положение в жизни подавляющей массы семейств представителей первенствующего сословия. Решить данную проблему можно было как перепоручив значительную часть домашних дел самой хозяйки, а следовательно, доведя количество прислуги до минимально возможного, так и путем перехода на более экономичные формы потребления. Все это требовало от матери семейства умения готовить. Даже если она не собиралась сама ежедневно стоять у плиты, обширные знания в области домашней экономии обеспечивали ей возможность осуществлять объективный контроль за прислужкой, сохраняя семейный бюджет [9].

С другой стороны, основная масса домашней прислуги рекрутировалась из деревни. Ничего не умевшие крестьянские девушки не только слабо разбирались в гастрономических тонкостях, но и просто с трудом ориентировались в городских условиях, вызывая постоянное недовольство нанимателей. Опытные же кухарки, а тем более повара, спрос на которых не только в частных домах, но и в общественных учреждениях, не поспевал за предложением, требовали за свои услуги значительного жалованья. К тому же, долгие годы тяжелого кухонного ученичества, сопровождавшегося постоянной руганью, тычками и ударами как от мастеров, так и от хозяев, приучали этих специалистов не лезть далеко за ответным словом, отвечая грубостью на любые советы и «вмешательства в свои дела», и мелким воровством на «неуважение». В результате хозяйка стояла перед непростым выбором либо взять неумеху и самой с ней заниматься, (а это требовало определенных умений), или потратить значительную часть бюджета на опытную кухарку, полностью предоставив ей управление домашним питанием и не имея возможности, во избежание бесконечных конфликтов, проверять расходы и условия приготовления блюд. Возможным выходом из этой дилеммы могло бы стать освоение хозяйкой кулинарного искусства и переход приготовления пищи в ее руки или наём молодой специалистки, получившей необходимые навыки в учебном заведении, а не под многолетним руководством «вечно пьяной, грубой и грязной кухарки» [4; 49].

Третьей, немаловажной причиной городской кухонной модернизации стали значительные изменения в научно-технической сфере. Эти изменения включали как широкое распространение знаний о гигиене и санитарии в образованной части общества, так и появление в домах технических новшеств, прежде всего замену печки на плиту, а затем и газовую (керосиновую) горелку. Прослушавшие в учебном заведении курс гигиены или ознакомившиеся с основами санитарии в популярном издании хозяйки, значительно более были склонны требовать от своей прислуги их соблюдения. В то время как ни деревенская девушка, ни даже опытная кухарка не видели ничего страшного в «обычной» грязи, тараканах или «немножко» испорченных продуктах. Умение же использовать активно входивший в городской быт многообразный кухонный инвентарь: от плиты до мясорубки, предполагало или многолетнюю практику, или специальное обучение [6; 30, с. 114–116].

Наконец, серьезное развитие городской среды требовало значительного числа специалистов, готовых обеспечить питанием как отдельных потребителей, так и целые учреждения. Речь шла не только о ресторанах, кухмистерских и т. д. Свои кухни и столовые имели больницы, учебные заведения, некоторые предприятия. Даже офисы учреждений обзаводились «буфетчицами», официально должность которых называлась «прислуга при чайном кубе» [см. 5].

Все перечисленное создавало запрос как на кулинарное образование для домашнего потребления (домашние хозяйки разной социальной принадлежности), так и для профессиональной деятельности (квалифицированные кухарки и экономки, хозяйки и персонал предприятий общественного питания). Наконец, развитие интереса к домоводству, появление подобных курсов как самостоятельных учреждений, так и в рамках общеобразовательных школ, вызывало необходимость в учительницах. Таким образом, постепенно формировалась еще одна специфическая образовательная ниша – подготовка преподавательниц кулинарии и домоводства.

Одновременно с ростом востребованности кулинарного знания среди различных категорий населения, в кругу специалистов возникала потребность перехода от практического к теоретическому освоению гастрономии, отношению к ней как к специальной дисциплине: «Почти все, даже самые лучшие повара в России, приобретают свои познания только путем многолетней практики под руководством других опытных поваров, благодаря чему, эти познания они могут передать другим также только практически. Но при подобном способе обучения поварскому искусству, требующем огромной затраты времени и физического труда, не достигается самого главного, а именно – усвоения в системе тех общих правил об обращении с пищевыми продуктами, их свойствами, посудой и очагом, а равно о значении и разумной причине каждого действия, которые составляют "основы кулинарного ис-

кусства" ... недостаточно одного умения хорошо стряпать, знать пропорцию продуктов и даже их состав и свойства; нужна еще специальная педагогическая подготовка, ... чтобы уметь передать все эти сведения обучающимся» [37, с. VII–VIII].

Все вышеперечисленное привело к тому, что в конце 80-х гг. XIX в. практически одновременно в столицах Российской империи появились первые кулинарные учебные заведения, одно из которых ориентировалось, как следовало из названия, на удовлетворение различных чаяний привилегированных потребительниц, а другое – на профессиональную подготовку поваров и кухарок.

В 1887 г. тайным советником Иваном Алексеевичем Новиковым и его супругой Александрой Андреевной в Москве было учреждено «Общество распространения между образованными женщинами практических знаний необходимых в домашнем быту». Основатели ставили целью «распространение практических знаний, приложимых к домашнему быту, как для доставления возможности матерям семейства собственными силами удовлетворять потребностям семьи и жизни, так и для обеспечения существования образованной женщины личным трудом» [41, с. 3; 33].

На средства, получаемые с членских взносов, за счет публичных лекций, концертов, спектаклей, пожертвований и завещанных капиталов, и наконец, с доходов самих школ (оплата за обучение и доходы с продаж предметов, изготовленных ученицами), общество развернуло активную деятельность [41, с. 5–6, 12–13; 33]. И если первоначально основное внимание создатели учреждения уделяли обучению образованных хозяек шитью («Школы кройки и шитья платьев», «Школа мод с мастерской при ней», «Школа кройки и шитья белья, с мастерской при ней», «Школа рукоделий»), то следующим направлением деятельности стали кулинария и домоводство. В результате в 1890 г. открылась «Кулинарная школа, с курсом домашнего хозяйства» [24, с. 7].

Уже само название общества определило социальный состав тех, чьи интересы оно должно было удовлетворять. Недаром из обучавшихся в первое десятилетие девушек только 16 % имели домашнее образование (у остальных было оконченное или неоконченное среднее), а дворянки составляли 44,7 % обучавшихся. Та же ситуация сохранилась и в последующие годы [24, с. 8, 22–23].

Кулинарная школа оказалась наиболее затратным начинанием для организаторов общества. Связано это было не только с тем, что учебное заведение требовало значительных сумм на первичное обустройство, а также постоянных расходов на отопление, освещение, дополнение инвентаря, покупку провизии и т. д., но и прежде всего со значительными тратами на персонал. В качестве преподавателя был приглашен повар ресторана «Славянский базар» В.Д. Зотов «за плату 50 руб.», но скоро он «потребовал сто рублей в месяц, ссылаясь на

сложные обязанности как повара и учителя», правда обязался содержать за свой счет еще и помощника. Помимо повара, персонал курсов включал смотрительницу, ее помощницу, двух горничных, судомойку и кухонного мужика. «Для оплаты жалованья всем означенным лицам тратилось школой ежемесячно 158 р.» [32, с. 52]. Учитывая значительные расходы общества, стоимость обучения была первоначально установлена в 45 р. в месяц, а продолжительность – в три месяца. Однако данная цена оказалась совершенно неподъемной даже для «образованных женщин». В результате пришлось сократить курс до полутора месяцев (при ежедневной учебе), а стоимость до 20 р. в месяц [32, с. 52].

Для удобства слушательниц программа курса была «изложена в 36-ти четырех блюдных обедах», опубликованных в форме специального пособия. Эти «Записки», хотя и позиционировались авторами исключительно «как необходимое пособие ученицам кулинарной школы, заменяющее ежедневные записывания рецептов», а также предназначенное им же для того, чтобы уже после окончания обучения «восстановить в памяти всю программу в том виде, как она проходила в школе», на деле активно использовались и теми, кто не учился на курсах [18, с. 3].

Помимо освоения правил приготовления «образцовых обедов», слушательницы изучали основы «мясоведения», включавшее сведения о заболеваниях молочного скота и паразитах мяса. Данные теоретические знания опять-таки были оформлены в виде записок, а практически подкреплены демонстрацией благодаря владельцу «нормальной столовой» Д.В. Коншину, который «неоднократно» давал возможность ученицам «присутствовать при разделе туши на части, что очень помогло усвоению сортов мяса» [32, с. 53].

Часть приготовленных в ходе обучения обедов поступало в учрежденную при кулинарной школе столовую, в которой могли питаться ученицы разных курсов общества, а также обучающиеся в других женских учебных заведениях [24, с. 7]. При этом руководство общества предоставляло ежедневно 10 обедов за половину стоимости слушательницам Екатерининских фельдшерских и Пospelовских курсов, и четыре бесплатных обеда ученицам школы рукоделия и школы кройки и шитья платьев [32, с. 54].

В 1895 г. общество устроило вторую кухню для отдела домашнего хозяйства, специально предназначенного для изучения «печения хлебов, изготовления пирожных, квасов и приготовления различных запахов». В качестве преподавателей были приглашены мастер-кондитер «из кондитерской Альберта с платой 20 руб. в месяц, при занятиях 4 раза в неделю» и «пекарь, он же квасник и заготовщик, за 20 руб. в месяц при ежедневных занятиях». Дополнительно в программу была включена лекция Н.Е. Цабель «о сущности плодов и овощей», которая

сопровождалась демонстрацией возможности их сушения на «изобретенной им сушилке». Курс обучения в отделе домашнего хозяйства был установлен в 24 урока за плату 10 р. с бывших учениц и 15 р. с посторонних [32, с. 54].

Оба курса заканчивались экзаменами, вопросы и готовые формулировки ответов к которым также были опубликованы в записках [18, с. 5, 89–102]. Испытания производились 2–3 раза в год и состояли из теоретического и практического экзаменов. Практическое испытание проходило в виде «платной выставки кушаний», на которую приглашались эксперты от ремесленной управы. Успешно окончившие обучение получали свидетельства.

Несмотря на то что основной задачей школы было получение ученицами навыков «необходимых в домашнем быту», уже в первые годы функционирования учебного заведения стало ясно, что многие «образованные» ученицы намерены применить «приобретенные ими знания вне домашнего обихода своих семей, как заработок средств к жизни» [24, с. 27]. Причем выпускницы курсов не только поступали на «места по хозяйственной части в различных учреждениях», но две из них даже открыли свои собственные кулинарные школы в Москве [32, с. 55].

В этот же период появились первые кулинарные учебные заведения в Петербурге. Школа поваров и кондитеров, ориентированная преимущественно на подготовку мужчин – работников общественного питания, но принимавшая и женщин – (как правило, для службы в частных домах), открылась по инициативе Русского общества охраны народного здоровья 25 марта 1888 г. [27, с. 288–289]. Учебное же заведение, принимавшее исключительно женщин, появилось в столице Российской империи 15 марта 1894 г. по личной инициативе и на средства Веры Ивановны Гунст. Причем, несмотря на то что упомянутая выше кулинарная школа в Москве действовала к этому времени уже пять лет, открывшиеся курсы были объявлены «первой школой поварского искусства и домоводства». Подобный статус закрепился за учреждением и утвержденным 26 января 1896 г. уставом, согласно которому новые кулинарные курсы получили название «Первая Практическая Школа Поварского Искусства и Домоводства» [35, с. 1].

Школа В.И. Гунст действительно отличалась от кулинарных курсов «Общество распространения между образованными женщинами практических знаний», так как ориентировалась на значительно более широкие слои населения, изначально предполагала несколько образовательных траекторий и, наконец, предлагала бóльший объем знаний за меньшие деньги.

Как и на курсы общества, в школу принимались девушки всех сословий. При этом особой «образованности» от учениц здесь никто не требовал. Поступающие должны были уметь читать, писать и знать

четыре правила арифметики. Однако в исключительных случаях, для обучающихся из прислуги, и этот образовательный ценз отменялся, и в школу принимали неграмотных. Сам прием проходил в течение всего года, и начать обучение можно было в любой месяц [34, с. 2–3].

Объем часов, характер обучения и требования к выпускницам зависели от того, с какой целью девушка пришла на курсы. Существовало пять возможных вариантов: 1) домохозяйки, желающие «правильно вести хозяйство собственных семейств»; 2) для работы учительницей домоводства или поварского искусства; 3) заведующие хозяйством крупных учреждений (больниц, приютов, учебных заведений и т.д.); 4) экономки для частных домов; 5) кухарки [35, с. 5].

Все ученицы, вне зависимости от направления обучения, проходили основной курс, состоящий из двух классов. Первый класс, рассчитанный на два месяца, давал основные знания в области «поварского дела и домоводства», второй – месячный – был разработан для «кухни утонченной». При переходе из первого класса во второй ученицы сдавали промежуточный экзамен [34, с. 3–4].

Стоимость обучения зависела от класса и категории ученицы. Обучение в первом классе стоило 15 р. в месяц. Помимо этого, взималось еще по 50 к. ежемесячно за хранение платья и 2 р. при окончании класса на материал для экзамена и аттестата. Второй класс, продолжавшийся месяц, стоил для учениц первой категории 15 р. 50 к., а для учениц второй и третьей категорий – 20 р. [35, с. 3].

Помимо разных аспектов кулинарии, включавших не только правила приготовления разнообразных блюд, но и составление меню, сервировку стола, умение выбирать качественные продукты, в программу основного курса входило еще несколько дополнительных дисциплин. Важное место среди них занимало домоводство. В ходе обучения ученицы знакомились с основами домашней гигиены и санитарии, правилами ухода за одеждой, обувью, предметами домашнего обихода и т.д. [14]. Серьезное внимание на курсах уделялось счетоводству, где преподавались основы ведения домовых книг и составления бюджета семьи. Отдельно изучались в школе правила использования и закупки различных форм топлива, так как к концу XIX в. помимо дровяных плит стали активно использовать и другие (газовые и керосиновые) горелки и эта информация должна была помочь слушательницам спокойно ориентироваться на любой кухне [13; 34, с. 12–14].

Для домашних хозяек и кухарок достаточным считался основной курс. Причем, если тем, кто планировал использовать общие знания о поварском деле только в собственном доме, предоставлялся один аттестат, то ученицы из прислуги, желавшие поступить на места, могли получить от администрации школы еще и рекомендации. Высший же уровень квалификации домашней прислуги – аттестат на звание «кухарки за повара» получали только те ученицы, которые «по окончании

курса и после годичной практики на частных местах, предоставили в Совет школы свидетельство своих хозяев с удостоверением их подписью об основательном знании своего дела» [1, с. 1].

Девушки, которые обучались для получения должности заведующих большими общественными столовыми и частными имениями, приобретали дополнительные знания и умения. Прежде всего они обязаны были проходить общий курс два раза, при этом для них существовали дополнительные практические занятия по счетоводству, в ходе которых ученицы осваивали правила составления отчетов по кладовой и ведение кассовой книги. Помимо этого, обучающиеся данной категории обязаны были принимать участие «в хозяйстве по кухне для состоящей при школе столовой, и в ведении книг». Так, например, от них требовалось: ходить вместе с экономкой курсов и столовой «за провизией»; «наблюдать за порядком и за правильным ходом дела» в кухне при столовой; «составлять меню на указанные цены и определять стоимость различных обедов»; «вести правильную отчетность по расходу в столовой как за отдельные дни, так и за целые месяцы» [14, с. 120; 34, с. 4, 6].

Наконец, в школе велась подготовка учительниц поварского дела, которая в целом продолжалась шесть месяцев и предполагала, помимо освоения общего курса и обязательных дежурств по кухне и столовой, еще и изучение тем, посвященных преподаванию поварского дела, а также проведение пробных уроков в присутствии начальства школы [34, с. 6].

Характерно, что при выдаче аттестата об окончании обучения принимались во внимание не только знания, которые ученица показывала на экзамене, но и «степень усердия и добросовестного отношения к делу в течение всего курса». Отказ подчиняться правилам школы и распоряжениям заведующей, а также систематические опоздания могли привести к исключению без возврата оплаченных средств [1; 35, с. 3].

Самостоятельной формой обучения были вечерние, разовые занятия, начинавшиеся в семь часов вечера и оплачивавшиеся по 40 к. На этих занятиях один из специалистов школы показывал приемы приготовления двух блюд, список которых печатался в газетах по субботам на всю последующую неделю вперед [35, с. 10].

Таким образом, в «Школе поварского искусства» изначально сформировалось два направления – «любительское» (для домашних нужд) и профессиональное, ориентированное на различные формы профессиональной деятельности. Но, так как в любом случае, все ученицы начинали с основного курса, обычной ситуацией была та, при которой рядом, на одной учебной кухне работали представительницы всех сословий, и будущая прислуга вполне могла трудиться бок о бок со своими потенциальными хозяйками...

Несмотря на то что большинство учениц кулинарных курсов и школ использовали свои знания для заработка, для неискушенной публики эти учебные заведения были прежде всего местом, куда отправлялись скучающие дамы. Причем качество и результат их обучения стали к концу XIX в. предметом постоянных шуток и частыми сюжетами карикатур в сатирических изданиях.

Еще в 1886 г., когда вопрос об открытии кулинарных курсов только обсуждался, в сатирическом журнале «Шут» уже высказывали опасения по поводу знаний, которые могут приобрести хозяйки в подобной школе. С одной стороны, автор публикации поддерживал саму идею того, чтобы «девицы и дамы» учились «распознавать провизию и покупать ее, вести домашнюю бухгалтерию и приготавливать всякие яства». Ведь все это приведет, наконец, к окончанию «тирании кухарок, потому что любая хозяйка с дипломом кулинарных курсов во всякое время может извергнуть строптивую бабу из недр своего дома и, препоясавшись передником, состряпать обед по всем правилам гастрономии, на радость домашним и на горе соседским кухаркам». Но вместе с тем он опасался, что итогом образования станет получение ничемных знаний, которые «еще хуже теперешнего неведения». Не зададутся ли эти курсы «широкими задачами и всеобъемлющими рамками – вопрошал он, – и, вместо того чтобы научить хорошей, простой стряпне, станут преподавать курсисткам анатомию и физиологию домашних животных, химический анализ состава питательных продуктов, географическое распределение разных питательных растений по земному шару, и тому подобной премудрости». В результате, если современные «девицы говорят, что говядина в поле гуляет», то после обучения «они прочтут вам за обеденным столом лекцию о том обеде, который мог бы быть приготовлен, если бы была кухарка, а самого обеда, приготовленного по последнему слову науки, вы не увидите» [20].

С открытием первых курсов поток острот и подколов наполнил страницы сатирических журналов. Приведем несколько показательных примеров:

«Кулинарная курсистка

Женщина, окончившая кулинарные курсы, приобретает способности: – поджаривать на медленном огне своего собственного мужа. – отбивать котлеты на его щеках и лысин – башмаком. – допекать его требованием денег на наряды. – щипать его перья, в виде остатков седых волос и бак. – заваривать кашу, втягивая несчастного мужа сделать для нее растрату казенных сумм» [26].

«Жена из школы кулинарного искусства

- Почему это кушанье пахнет о-де-калоном
- А я нарочно наливаю, чтобы не пахло луком и другими гадостями» [16] (см. ил. Развлечение. 1896. № 6. С. 8).

«Суп тру-ля-ля! и рыба натюрель»

– Кроме того у нас будет соблюдена экономия! – Конечно! – согласился я. Дело шло о том, чтобы рассчитать кухарку... На самом деле, не задаром же жена посещала кулинарные курсы! ... Кухарка была разочтена...

На другой день я спешил домой особенно голодный и с умилением посмотрел на миску горячего... – Суп "тру-ля-ля"! – торжественно объявила жена. Я радостно кивнул головой. Если кто-нибудь нашел смысл в стихах декадентов, то значит был вкус и в моем супе. Первый раз в жизни я жалел об отсутствии кухарки Мавры... – Рыба натюрель! – возвестила жена, ставя передо мной что-то похожее на стоптанный женский башмак. Я благоразумно промолчал и уткнулся в тарелку...

– Серж, ты как будто недоволен моим обедом!

– Какие глупости!.. Разве тебе только самой не нравится?

– Ты не обидишься, если я на два часа уйду к сестре Арише?

– Нисколько, – я в это время займусь делом!

– Так дай мне 40 коп. на извозчика!..

Я отдал деньги и тотчас же, по уходе жены к сестре, стремглав полетел в ближайшую кухмистерскую.

– Обед! – крикнул я в кухмистерской... Где-то сбоку звонко упала ложка... Я оглянулся и увидел обедающей свою супругу...» [39].

Несмотря на довольно пренебрежительное отношение части современников к кулинарным курсам и школам домоводства, видящим в них лишь место пустого времяпровождения для скучающих дам, вслед за столицами данные учебные заведения стали активно распространяться по всей территории империи. Провинциальные школы опирались на уже имевшийся опыт столичных курсов – использовали испытанные практикой программы, приглашали в качестве преподавателей бывших слушательниц московских или петербургских школ, наконец, применяли пособия, разработанные предшественниками. Так, например, в Одесской кулинарной школе директором которой был И.А. Казаринов, уже с 1897 г. пользовались пособием П.П. Александровой. Тексту руководства предшествовало следующая комплементарная характеристика автора: «Г-жа Александра окончила курс в поварской школе, учрежденной при обществе охранения народного здравия. Там впервые ею приобретены из лекций профессоров-специалистов весьма ценные сведения по различным отраслям науки о питании. Заинтересовавшись затем техникою кухни, она в течении нескольких лет работала под руководством таких просвещенных кулинаров как Ф.А. Зеест – член парижской кулинарной академии и Л.К. Астафьев – владелец паштетной мастерской. Постоянно обращая их внимание на разные подробности того или другого технического приема, которые в глазах постороннего наблюдателя, кажутся не имеющими значения, она, благодаря замечательной любви к делу и

исключительным, в указанном направлении, способностям, сумела обобщить очень многие явления, происходящие при приготовлении кушанья. Результаты такой деятельности увенчались очень скоро большим успехом Г-жи Александровой, лекции которой постоянно посещаются множеством слушательниц...» [37, с. IX].

По мере открытия все новых и новых женских кулинарных школ в провинции, вопрос о персонале становился все более острым. Желание организаторов сэкономить приводило к тому, что далеко не всегда даже столичные рекомендации способствовали приему компетентных специалистов. Так, открывшиеся весной 1913 г. в Воронеже «Попечительским обществом о прислуге» курсы кулинарии и домоводства были вынуждены приостановить свою деятельность, так как Корсакова, «лекторша, избранная Советом по рекомендации С.-Петербургской кулинарной школы, оказалась не на высоте своего положения», и только к осени, когда была прислана другая, «весьма опытная лекторша», г-жа Ожога, учебное заведение начало работать в полную силу. Вполне объяснимо, что если первая кандидатка получила 35 р. в месяц, то второй пришлось платить уже 90 р. [11, с. 2, 13]. Примечательно, что и данные курсы, несмотря на то что они были открыты обществом, занимавшимся попечением о прислуге и, как казалось бы, ориентировавшим свою деятельность исключительно на данную социальную группу, первоначально занялись обучением «интеллигентных слушательниц», плативших по 25 р. в месяц, и лишь затем начали работу бесплатные вечерние занятия для прислуги. В результате более половины из потраченных на организацию курсов 1 100 р. вернулось на счета общества [11, с. 2–5].

По-другому пытались найти способ обучения наименее обеспеченных девушек кулинарии, не сделав при этом данное начинание крайне затратным, Казанское дамское благотворительное общество, открывшее свою Практическую школу поварского искусства и домоводства в 1915 г. Учебное заведение состояло из кухни и комнат, которые были обставлены и устроены по типу швейцарских пансионатов. Десять мест в интернате предоставлялось ученицам школы, они полностью обеспечивались обществом всем необходимым на весь период обучения. Могли обучаться на курсах и проходящие девушки, внося в кассу общества по 10 р. в месяц. Остальные места в пансионе сдавались жильцам, которые, помимо «столования в школьной кухне», пользовались и другими услугами, например «по уборке комнат и уходу за платьем». Все ученицы из интерната по очереди выполняли разные работы в пансионе: убирали комнаты квартирантов, ухаживали за их одеждой, обслуживали в общей столовой, помогали повару на кухне. Принимала школа заявки на приготовление разных блюд и от «посторонних лиц». В конце обучения некоторые ученицы даже могли

рассчитывать на зарплату в 50 к. в день. Срок обучения составлял два года без каникул и отпусков [43, с. 2–8].

К концу имперского периода женские кулинарные школы и курсы помимо столиц действовали еще более чем в 10 городах страны. Большинство из учебных заведений были организованы по образцу Первой Практической школы поварского искусства и домоводства Веры Ивановны Гунст и имело несколько отделений, ориентированных на разные задачи – для домашних хозяек, для экономок, прислуги и учительниц домоводства. Вместе с тем все чаще программа усложнялась, а срок обучения увеличивался. Так, Балтийские женские хозяйственные курсы домоводства и кулинарии, открытые Обществом попечения о народном благе в Риге летом 1913 г., имели шесть отделений, причем минимальный полный курс был рассчитан на один год. Два разных отделения готовили учительниц домоводства: одногодичная школа для учительниц народных училищ и двухгодичная – для преподавательниц средних учебных заведений. Полтора года предполагалось обучать домашних служащих. Особая годичная программа была разработана для уже имевших базовые знания по домоводству домашних хозяек – выпускниц учебных заведений. Наконец, при школе действовали специальные курсы по разным дополнительным предметам (заготовки, печенье хлеба, сервировка стола и т. д.), а также 6-недельные временные передвижные курсы, распространявшие свое влияние на весь балтийский регион [2; 40]. Список профессий, срок и стоимость обучения демонстрируют, что учебное заведение, как и другие аналогичные, ориентировалось прежде всего на образованных женщин и «интеллигентную занятость». Ведь даже в категории «домашние служащие» речь идет об домоправительницах, заведующих имениями и экономках.

Постепенно кулинарные школы становились важными центрами женского профессионального образования, их престиж постоянно рос и к 10-м гг. XX в. наличие аттестата об окончании курсов становилось серьезным преимуществом кандидаток, при поступлении на работу. Так, например, одним из первых кадровых назначений нового попечителя Петропавловской больницы г. С.-Петербурга Г.П. Сазонова стала смена экономки учреждения с «бывшей фельдшерицы» на «авторитетную в кулинарном деле» выпускницу кулинарной школы, руководимой Александровой-Игнатъевой [31, с. 54].

Таким образом, на рубеже XIX–XX вв. в России широко распространилось женское кулинарное образование. Развитие происходило по двум основным направлениям – для домашнего использования и как средство заработка. Несмотря на то что практически все школы не имели сословного ценза, а само направление их деятельности должно было бы привлечь прежде всего наименее обеспеченные слои, ищущие заработка прислуги, на деле данное образование оказалось вос-

требовано преимущественно в дворянско-интеллигентской среде. Последнее обстоятельство было во многом связано с высокой стоимостью и длительностью обучения. Не только заплатить за курс 40–100 р., но и просто найти способ обеспечить себя в течение нескольких месяцев, а то и лет его прохождения, девушки из крестьянской или рабочей среды могли только при помощи благотворителей. Но и для образованных учениц стоимость обучения была немалой. И хотя были, конечно, те, кто использовал полученные знания для домашних нужд или вообще только для того, чтобы похвастаться перед подругами или просто развлечься, основная масса окончивших обучения знала, что деньги и силы потрачены не зря – они дадут возможность устроиться на вполне приличную и достойно оплачиваемую работу управляющей, экономкой или учительницей.

Список литературы

1. Аттестат Школы Поварского искусства и домоводства. – СПб.: б.и., 1914. 1 с.
2. Балтийские женские хозяйственные курсы домоводства и кулинарии для учительниц и домашних служащих. – Рига: б.и., 1913. – 7 с.
3. Вахромеева О.Б. Женское коммерческое образование в Санкт-Петербурге в конце XIX – начале XX века // Вестн. С.-Петерб. ун-та: науч. журн. – 2009. – № 2(2). – С. 148–154.
4. Верemenko В.А. «Безвластная власть»: статус женской домашней прислуги в России во второй половине XIX – начале XX в. (на англ. и рус. яз.) // Вестн. Рос. ун-та дружбы народов. Сер. История России. – 2019. – № 2. – С. 320–355.
5. Верemenko В.А. Женщины на службе в Министерстве внутренних дел России (вторая половина XIX – начала XX вв.) // Былые годы. – 2020. – № 57 (3). – С. 1202–1217.
6. Верemenko В.А. «Кухонная модернизация» и дворянская семья в России второй половины XIX – начала XX века // Государство, капитализм и общество в России второй половины XIX – начала XX вв.: материалы Всерос. (с международным участием) науч. семинара (г. Череповец, 19–21 октября 2017 г.): сб. науч. работ / отв. ред. А.Н. Егоров, А.Е. Новиков, О.Ю. Солодянкина. – Череповец: Череповец. гос. ун-т, 2017. – С. 180–185.
7. Верemenko В.А. Подготовка дворянок к хозяйственной деятельности в семье в России второй половины XIX – начала XX вв. // Вестн. Ленингр. гос. ун-та им. А.С. Пушкина. – 2014. – № 4. – С. 62–75.
8. Верemenko В.А. Российское «Общество распространения между образованными женщинами практических знаний» (конец XIX – начало XX вв.) // Пол. Политика. Поликультурность: гендерные отношения и гендерные системы в прошлом и настоящем: материалы Седьмой междунар. науч. конф. РАИЖИ и ИЭА РАН, 9–12 октября 2014 г., Рязань: в 2 т. / отв. ред. Н.Л. Пушкарева, О.Д. Попова. – М.: ИЭР РАН, 2014. – Т. 2. – С. 488–492.
9. Верemenko В.А. Хозяйские заботы: жизнь замужней дворянки в провинциальном городе России в конце XIX — начале XX вв. // Уральск. ист. вестн. – 2019. – № 1 (62). – С. 71–78.
10. Водовозова Е.Н. На заре жизни // Институтки: Воспоминания воспитанниц институтов благородных девиц / сост., подг. текста и коммент. В.М. Боковой и Л.Г. Сахаровой, вступ. ст. А.Ф. Белоусова. – М.: НЛО, 2001. – С. 220–391.

11. Годовой отчет попечительского общества о прислуге в г. Воронеже за 1913 год. – Воронеж: Тип. П.Т. Наумова, 1914. – 15 с.
12. Городецкая А.И. Образованная хозяйка и домоправительница или практика домашнего хозяйства, как-то: поваренного искусства, заготовления припасов, кондитерского изделия и разных домашних нужд, по применению к сему естественных наук: химии, физики, ботаники, гигиены и диетики. – М.: Тип. С. Орлова, 1875. – 336 с.
13. Гунст В.И. Доклад учредительницы Первой Практической школы Домоводства в С.-Петербурге В.И. Гунст о Международном конгрессе по вопросам о значении школ домоводства в деле народного образования, состоявшемся во Фрибурге в сентябре. – СПб.: Тип. «Самокат», 1909. – 41 с.
14. Гунст В.И. Учебник домоводства: Работы по дому, домашнему счетоводству и хозяйственный бюджет. – СПб.: Тип. т-ва А.С. Суворина «Новое время», 1913. – 136 с.
15. Дианова Е.В. История повседневности: общественное питание (XIX – первая треть XX века): учеб. пособие. – Петрозаводск: Издательство ПетрГУ, 2021. – 64 с.
16. Жена из школы кулинарного искусства // Развлечение. – 1896. – № 6. – С. 6.
17. Жукова А.Е. Женская домашняя прислуга в России второй половины XIX – начала XX в.: пути и варианты профессиональной подготовки // История повседневности. – 2019. – № 3 (11). – С. 80–91.
18. Записки по курсу кулинарной школы. Издание Общества Распространения между образованными женщинами практических знаний. – М.: Тип. К.Ф. Александра, 1897. – 138 с.
19. Зотова Е.Б. Классификация женских профессиональных школ России во второй половине XIX – начале XX века // Изв. Рос. гос. пед. ун-та им. А.И. Герцена: науч. журн. – 2009. – № 12(93). – С. 67–71.
20. Из записной книжки «Шута» // Шут: журн. худож. карикатур. – 1886. – № 25. – С. 2–3.
21. Косетченкова Е.А. Кадровый состав в женских профессиональных учебных заведениях в России в конце XIX – начале XX века // Изв. Рос. гос. торгово-экон. ун-та: науч. журн. – 2010. – № 3(15). – С. 75–81.
22. Косетченкова Е.А. Эволюция женского профессионального образования с позиции общественной инициативы во второй половине XIX – начале XX века // Учен. зап. Рос. гос. ун-та: науч. журн. – 2011. – № 3(19). – С. 42–46.
23. Косетченкова Е.А. Эволюция женского профессионального образования в официальной образовательной системе страны (конец XIX – начало XX века) // Научные ведомости Белгород. гос. ун-та. Серия: История. Политология. – 2011. – № 19 (114). – С. 157–164.
24. Краткий очерк деятельности Общества распространения между образованными женщинами практических знаний за время 25-летнего существования его. 1887–1912. – М.: Т-во скоропечатни А.А. Левенсон, 1912. – 38 с.
25. Крылова О.Б. Развитие женского низшего профессионального образования в России конца XIX – начала XX вв.: автореф. дис. ... канд. пед. наук. – Н. Новгород, 1996.
26. Кулинарная курсистка // Шут: журн. худож. карикатур. – 1890. – № 34. – С. 7.
27. Куткина М.Н., Елисеева С.А. Профессиональное кулинарное образование в России // Актуальные проблемы современного образования: опыт и инновации: материалы науч.-практ. заоч. конф. с междунар. участием / отв. ред. А.Ю. Нагорнов. – М., 2017. – С. 287–293.

28. Литовская хозяйка или Наставление, как содержать жилые помещения и разные отрасли домашнего хозяйства в должном порядке; как готовить различные съестные припасы и напитки. А также советы о наилучшем уходе и более дешевом содержании домашнего скота, дворовых птиц и других животных, со многими весьма полезными практическими сведениями. Для сельских и городских хозяек / пер. с 8-го польск. изд. Изд. Осипа Завадзкого. – Вильно: [Тип. О. Завадзкого], 1884. – 619 с.

29. Молоховец Е.И. Подарок молодым хозяйкам, или Средства к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве: В нем заключаются: реестр ежеднев. обедов на целый год и 1500 описаний домаш. Запасов и разн. кушаний ... – 2-е изд., доп. / сост. и изд. Е.М-ц. – СПб.: Тип. Губ. Прав., 1866. – 552 с.

30. Михалева Е.В., Ренев Е.А. История развития технологии и техники пищевых производств: учебное пособие. – Пермь: Изд-во, 2017. – 125 с.

31. Отчет попечителя городской Петропавловской больницы и городских родильных приютов. Объяснительная записка к отчету г. попечителя Петропавловской больницы Г.П. Сазонова. – Пг.: Городская тип., 1915. – 177 с.

32. Общество распространения между образованными женщинами практических знаний основано 27 марта 1888 г. Отчет с 1888–1898 год. – М.: Тип. А.В. Васильева, 1900.

33. Общество распространения практических знаний между образованными женщинами. Сведения о цели и составе Общества, о его школах и учреждениях и о приеме учениц. – М.: б.и., 1900. – 25 с.

34. Правила посещения и программа Первых Практических курсов Поварского Искусства и Домоводства. – СПб.: б.и., 1894. – 14 с.

35. Правила поступления и обучения в Первой Практической школе Поварского Искусства и Домоводства. – СПб.: б.и., 1894. – 11 с.

36. Приготовление кушаний без кухарки. Необходимая книжка для каждой начинающей хозяйки. – СПб.: Тип. Ретгера, 1874. – 40 с.

37. Руководство к изучению основ кулинарного искусства / составлено преп. на Повар. курсах в С.-Петербурге П. П. Александровой; под ред. дир. Одесской кулинар. шк. И.А. Казаринова и Курс мясоведения / соч. магистра вет. наук М.А. Игнатъева. – Т. 1. – Отд. 1–2. – Одесса: Тнпографія и Хромолнтографія Е.И. Фесонко, 1897. XVI + 316 с.

38. Самарина Л.А., Семенов А.М. Цели и средства касс взаимопомощи для прислуги в России во второй половине XIX – начале XX вв. // Клио. – 2020. – № 12 (168). – С. 93–99.

39. «Суп тры-ля-ля! и рыба натюрель» // Развлечения. – 1897. – № 14. – С. 10.

40. Устав Балтийских женских хозяйственных курсов домоводства и кулинарии Общества попечения о народном благе в г. Риге. – Рига: Ганза, 1913. – 9 с.

41. Устав Общества распространения между образованными женщинами практических знаний необходимых в домашнем быту. – М.: б.и., 1888. – 15 с.

42. Устав Первой Практической школы Поварского Искусства и Домоводства. – СПб.: б.и. 1894. – 18 с.

43. Устав практической школы Поварского Искусства и Домоводства Казанского Дамского благотворительного общества. – Казань: б.и., 1915. – 23 с.

44. Центральный государственный исторический архив С.-Петербург (ЦГИА СПб). Ф. 3 Оп. 2. Д. 1104.

45. Энгельгардт А.Н. Очерки институтской жизни былого времени // Институтки: Воспоминания воспитанниц институтов благородных девиц / сост., подг. текста и коммент. В.М. Боковой и Л.Г. Сахаровой; вступ. ст. А.Ф. Белоусова. – М.: НЛО, 2001. – С. 131–214.

46. Энгельгардт С. Из воспоминаний // Русский Вестник. – 1887. – № 10. – С. 690–715.
47. Яхно О.Н. Кулинарные книги как источник реконструкции гастрономической культуры // Уральск. ист. вестн. – 2019. – № 1 (62). – С. 113–120.
48. Яхно О.Н. Способы распространения новаций в гастрономической культуре на рубеже XIX–XX вв. // «Вызов» в повседневной жизни населения России: история и современность: сб. материалов междунар. науч. конф. – СПб.: ЛГУ им. А.С. Пушкина, 2021. – Т. 2. – С. 106–110.
49. Veremenko Valentina A. Urban Kitchen as a Social Space in the Noble-Intellectual Environment of Russia in the second part of the XIX – early XX centuries // *Bylye Gody*. – 2019. – Vol. 53. – Is. 3:1187-1200.

References

1. *Attestat Shkoly Povarskogo iskusstva i domovodstva* [Certificate of the School of Cooking and Home Economics]. – St. Petersburg: b.i., 1914. 1 p.
2. *Baltiiskie zhenskie khozyaistvennye kursy domovodstva i kulinarii dlya uchitel'nits i domashnikh sluzhashchikh* [Baltic women's economic housekeeping and cooking courses for teachers and domestic workers]. – Riga: b.i., 1913. – 7 p.
3. *Vakhromeeva O.B. Zhenskoe kommercheskoe obrazovanie v Sankt-Peterburge v kontse XIX – nachale XX veka* [Women's commercial education in St. Petersburg at the end of the XIX – the beginning of the XX century] // *Vestnik Sankt-Peterburgskogo universiteta. Nauchnyi zhurnal* [Bulletin of St. Petersburg University. Scientific Magazine]. – 2009. – № 2(2). – P. 148–154.
4. *Veremenko V.A. «Bezvlastnaya vlast'»: status zhenskoj domashnei prislugi v Rossii vo vtoroi polovine XIX – nachale XX v. (na angl. i rus. yaz.)* ["Powerless Power": the status of female domestic servants in Russia in the second half of the XIX – early XX centuries (in English and Russian)] // *Vestnik Rossiiskogo universiteta druzhby narodov. Ser. Istoriya Rossii* [Bulletin of the Peoples' Friendship University of Russia. Ser. Russian history]. – 2019. – № 2. – P. 320–355.
5. *Veremenko V.A. Zhenshchiny na sluzhbe v Ministerstve vnutrennikh del Rossii (vtoraya polovina XIX – nachalo XX vv.)* [Women in the service of the Ministry of Internal Affairs of Russia (second half of the XIX – early XX centuries)] // *Bylye gody*. – 2020. – № 57 (3). – P. 1202–1217.
6. *Veremenko V.A. «Kukhonnaya modernizatsiya» i dvoryanskaya sem'ya v Rossii vtoroi poloviny XIX – nachala XX veka* ["Kitchen modernization" and the noble family in Russia in the second half of the XIX – early XX century] // *Gosudarstvo, kapitalizm i obshchestvo v Rossii vtoroi poloviny XIX – nachala XX vv.: Materialy Vserossiiskogo (s mezhdunarodnym uchastiem) nauchnogo seminara (g. Cherepovets, 19–21 oktyabrya 2017 g.): Sbornik nauchnykh rabot* [State, capitalism and society in Russia in the second half of the XIX – early XX centuries: Materials of the All-Russian (with international participation) scientific seminar (Cherepovets, 19- October 21, 2017): Collection of scientific works] / ex. editors A.N. Egorov, A.E. Novikov, O.Yu. Solodyankina. – Cherepovets: Cherepovets. gos. un-t, 2017. – P. 180–185.
7. *Veremenko V.A. Podgotovka dvoryanok k khozyaistvennoi deyatelnosti v sem'e v Rossii vtoroi poloviny XIX – nachala XX vv.* [Preparation of noblewomen for economic activities in the family in Russia in the second half of the XIX – early XX centuries] // *Vestnik Leningradskogo gosudarstvennogo universiteta im. A.S. Pushkina* [Bulletin of the Pushkin Leningrad State University]. – 2014. – № 4. – P. 62–75.
8. *Veremenko V.A. Rossiiskoe «Obshchestvo rasprostraneniya mezhdru obrazovannymi zhenshchinami prakticheskikh znanii» (konets XIX – nachalo XX vv.)* [Russian "Society for the extension of practical knowledge between educated women" (late

XIX – early XX centuries)] // *Pol. Politika. Polikul'turnost': gendernye otnosheniya i gendernye sistemy v proshlom i nastoyashchem: Materialy Sed'moi mezhdunarodnoi nauchnoi konferentsii RAIZhI i IEA RAN, 9-12 oktyabrya 2014 g., Ryazan': v 2-kh tomakh* [Gender. Politics. Multiculturalism: gender relations and gender systems in the past and present: Materials of the 7th International Scientific Conference of RAIZhI and IEA RAS, October 9-12, 2014, Ryazan: in 2 volumes] / ex. ed. N.L. Pushkareva, O.D. Popova. – Moscow: IER RAN, 2014. – Vol. 2. – P. 488–492.

9. *Veremenko V.A. Khozyaiskie zaboty: zhizn' zamuzhnei dvoryanki v provintsial'nom gorode Rossii v kontse XIX – nachale XX vv.* [Household concerns: life of a married noblewoman in a provincial city of Russia in the late XIX – early XX centuries] // *Ural'skii istoricheskii vestnik* [Ural Historical Bulletin]. – 2019. – № 1 (62). – P. 71–78.

10. *Vodovozova E.N. Na zare zhizni* [At the dawn of life] // *Institutki: Vospominaniya vospitannits institutov blagorodnykh devits* [Institute girls: Memoirs of pupils of Institutes of noble maidens] / Sost., podg. testa i komment. V.M. Bokovoi i L.G. Sakharovoi, vstup. stat'ya A.F. Belousova. – Moscow: NLO, 2001. – P. 220–391.

11. *Godovoi otchet popechitel'skogo obshchestva o prisluge v g. Voronezhe za 1913 god* [Annual report of the guardianship society about the servants in Voronezh for 1913]. – Voronezh: tip. P.T. Naumova, 1914. – 15 p.

12. *Gorodetskaya A.I. Obrazovannaya khozyaika i domopravitelnitsa ili praktika domashnego khozyaistva, kak-to: povarennogo iskusstva, zagotovleniya pripasov, kanditerskogo izdeliya i raznykh domashnykh nuzhd, po primeneniyu k semu estestvennykh nauk: khimii, fiziki, botaniki, gigieny i dietiki* [An educated hostess and housekeeper, or the practice of a household, such as: cookery, procurement of supplies, candy and various household needs, according to the application of the natural sciences to this: chemistry, physics, botany, hygiene and dietetics]. – Moscow: tip. S. Orlova, 1875. – 336 p.

13. *Gunst V.I. Doklad uchreditel'nitsy Pervoi Prakticheskoi shkoly Domovodstva v S.-Peterburge V.I. Gunst o Mezhdunarodnom kongresse po voprosam o znachenii shkol domovodstva v dele narodnogo obrazovaniya, sostoyavshemsya vo Friburge v sentyabre* [Report of the founder of the First Practical School of Housekeeping in St. Petersburg V.I. Gunst on the International Congress on the Importance of Home Economics Schools in Public Education, held in Friborg in September]. – St. Petersburg: tip. «Samokat», 1909. – 41 p.

14. *Gunst V.I. Uchebnik domovodstva: Raboty po domu, domashnemu schetovodstvu i khozyaistvennyi byudzheth* [Home Economics Textbook: Household Chores, Home Bookkeeping and Household Budget]. – St. Petersburg: tip. t-va A.S. Suvorina "Novoe vremya", 1913. – 136 p.

15. *Dianova E.V. Istoriya povsednevnosti: obshchestvennoe pitanie (XIX – pervaya tret' XX veka): uchebnoe posobie* [History of everyday life: public catering (XIX – first third of the XX century): textbook]. – Petrozavodsk: Izdatel'stvo PetrGU, 2021. – 64 p.

16. *Zhena iz shkoly kulinarnogo iskusstva* [Wife from the Culinary Arts School] // *Razvlechenie* [Entertainment]. – 1896. – № 6. – P. 6.

17. *Zhukova A.E. Zhenskaya domashnyaya prisluga v Rossii vtoroi poloviny XIX – nachala XX v.: puti i varianty professional'noi podgotovki* [Female domestic servants in Russia in the second half of the XIX – early XX centuries: ways and options of professional education] // *Istoriya povsednevnosti* [History of everyday life]. – 2019. – № 3 (11). – P. 80–91.

18. *Zapiski po kursu kulinarnoi shkoly. Izdanie Obshchestva Rasprostraneniya mezhdu obrazovannymi zhenshchinami prakticheskikh znanii* [Notes on the culinary school course. Publication of the Society for the extension of practical knowledge among educated women]. – Moscow: tip. K.F. Aleksandrova, 1897. – 138 p.

19. Zotova E.B. *Klassifikatsiya zhenskikh professional'nykh shkol Rossii vo vtoroi polovine XIX – nachale XX veka* [Classification of women's vocational schools in Russia in the second half of the XIX – early XX century] // *Izvestiya Rossiiskogo gosudarstvennogo pedagogicheskogo universiteta im. A.I. Gertsena. Nauchnyi zhurnal* [Bulletin of the Herzen State Pedagogical University. Science Magazine]. – 2009. – № 12(93). – P. 67–71.

20. *Iz zapisnoi knizhki «Shuta»* [From the "Jester" notebook] // *Shut. Zhurnal khudozhestvennykh karikatur* [Jester. Artistic cartoons magazine]. – 1886. – № 25. – P. 2–3.

21. Kosetchenkova E.A. *Kadrovyyi sostav v zhenskikh professional'nykh uchebnykh zavedeniyakh v Rossii v kontse XIX – nachale XX veka* [Personnel in female vocational educational institutions in Russia at the end of the XIX – early XX century] // *Izvestiya Rossiiskogo gosudarstvennogo trgovno-ekonomicheskogo universiteta. Nauchnyi zhurnal* [News of the Russian State University of Trade and Economics. Science Magazine]. – 2010. – № 3(15). – P. 75–81.

22. Kosetchenkova E.A. *Evolyutsiya zhenskogo professional'nogo obrazovaniya s pozitsii obshchestvennoi initsiativy vo vtoroi polovine XIX – nachale XX veka* [Evolution of female vocational education from the standpoint of public initiative in the second half of the XIX – early XX century] // *Uchenye zapiski. Rossiiskogo gosudarstvennogo universiteta. Nauchnyi zhurnal* [Bulletin of the Russian State University. Science Magazine]. – 2011. – № 3(19). – P. 42–46.

23. Kosetchenkova E.A. *Evolyutsiya zhenskogo professional'nogo obrazovaniya v ofitsial'noi obrazovatel'noi sisteme strany (konets XIX – nachalo XX veka)* [Evolution of female vocational education in the official educational system of the country (late XIX – early XX century)] // *Nauchnye vedomosti Belgorodskogo gosudarstvennogo universiteta. Seriya: Istoriya. Politologiya* [Scientific Bulletin of Belgorod State University. Series: History. Political science]. – 2011. – № 19 (114). – P. 157–164.

24. *Kratkii ocherk deyatel'nosti Obshchestva rasprostraneniya mezhdub obrazovannymi zhenshchinami prakticheskikh znanii za vremya 25-letnego sushchestvovaniya ego. 1887–1912* [A brief outline of the activities of the Society for the extension of practical knowledge among educated women during its 25-year existence. 1887–1912]. – Moscow: t-vo skoropechatni A.A. Levenson, 1912. – 38 p.

25. Krylova O.B. *Razvitie zhenskogo nizshego professional'nogo obrazovaniya v Rossii kontsa XIX – nachala XX vv. Avtoref. dis. ... kand. ped. nauk* [Development of female lower professional education in Russia at the end of the XIX – early XX centuries. Abstract of candidate's thesis]. – Nizhnii Novgorod, 1996.

26. *Kulinarnaya kursistka* [Culinary student] // *Shut. Zhurnal khudozhestvennykh karikatur* [Jester. Artistic cartoons magazine]. – 1890. – № 34. – P. 7.

27. Kutkina M.N., Eliseeva S.A. *Professional'noe kulinarnoe obrazovanie v Rossii* [Professional culinary education in Russia] // *Aktual'nye problemy sovremennogo obrazovaniya: opyt i innovatsii. Mater. nauch.-prakt. zaoch. konf. s mezhdunar. uchastiem / otv. red. A.Yu. Nagornov* [Actual problems of modern education: experience and innovations. Materials of scientific-practical conference with international participation / ex. ed. A.Yu. Nagornov]. Moscow, 2017. – P. 287–293.

28. *Litovskaya khozyaika ili Nastavlenie, kak sodержat' zhilye pomeshcheniya i raznye otrasli domashnego khozyaistva v dolzhnom poryadke; kak prigotovlyat' razlichnye s'estnye pripasy i napitki. A takzhe sovety o nailuchshem ukhode i bolee deshevom sodержanii domashnego skota, dvorovykh ptits i drugikh zhivotnykh, so mnogimi ves'ma poleznymi prakticheskimi svedeniyami. Dlya sel'skikh i gorodskikh khozyaek. Perevod s 8-go pol'skogo izdaniya. Izdanie Osipa Zavadzkogo* [Lithuanian hostess or Instruction on how to maintain living quarters and various branches of the household in proper order; how to prepare various food and drink items. And also tips about the best

care and cheaper maintenance of livestock, farm birds and other animals, with many very useful practical information. For rural and urban housewives. Translated from the 8th Polish edition. Published by Osip Zavadzky]. – Vil'no: [Tip. O. Zavadskogo], 1884. – 619 p.

29. *Molokhovets E.I. Podarok molodym khozyaikam, ili Sredstva k umen'sheniyu raskhodov v domashnem khozyaistve: V nem zaklyuchayutsya: reestr ezhednev. obedov na tselyi god i 1500 opisaniy domash. Zapasov i razn. kushanii ...* [A gift to young housewives, or Means to reduce household expenses: It contains: daily lunches register for the whole year and 1500 descriptions of home stocks and various food] – 2-e izd., dop. Sost. i izd. E.M-ts. – St. Petersburg: tip. Gub. Prav., 1866. – 552 p.

30. *Mikhaleva E.V., Renev E.A. Istoriya razvitiya tekhnologii i tekhniki pishchevykh proizvodstv: uchebnoe posobie* [History of the development of technology and technology of food production: textbook]. – Perm': izd-vo, 2017. – 125 p.

31. *Otchet popechitelya gorodskoi Petropavlovskoi bol'nitsy i gorodskikh rodil'nykh priyutov. Ob'yasnitel'naya zapiska k otchetu g. popechitelya Petropavlovskoi bol'nitsy G.P. Sazonova* [Report of the trustee of the city Peter and Paul hospital and city maternity hospitals. Explanatory note to the report of mr. trustee of the city Peter and Paul hospital G.P. Sazonov]. – Petrograd: gorodskaya tipografiya, 1915. – 177 p.

32. *Obshchestvo rasprostraneniya mezhdru obrazovannymi zhenshchinami prakticheskikh znaniy osnovano 27 marta 1888 g. Otchet s 1888-1898 god* [The society for the extension of practical knowledge among educated women founded on March 27, 1888. Report from 1888-1898]. – Moscow: tip. A.V. Vasil'eva, 1900.

33. *Obshchestvo rasprostraneniya prakticheskikh znaniy mezhdru obrazovannymi zhenshchinami. Svedeniya o tsele i sostave Obshchestva, o ego shkolkakh i uchrezhdeniyakh i o prieme uchenits* [Society for the dissemination of practical knowledge among educated women. Information about the aim and the composition of the Society, about its schools and institutions and about the admission of pupils]. – Moscow: b.i., 1900. – 25 p.

34. *Pravila poseshcheniya i programma Pervykh Prakticheskikh kursov Povarskogo Iskusstva i Domovodstva* [Rules of attendance and the program of the First Practical Courses of Cooking Art and Housekeeping]. – St. Petersburg: b.i., 1894. – 14 p.

35. *Pravila postupleniya i obucheniya v Pervoi Prakticheskoi shkole Povarskogo Iskusstva i Domovodstva* [Rules for admission and training in the First Practical School of Cooking Art and Housekeeping]. – St. Petersburg: b.i., 1894. – 11 p.

36. *Prigotovlenie kushanii bez kukharki. Neobkhodimaya knizhka dlya kazhdoi nachinayushchei khozyaiki* [Cooking without a cook. An essential book for every novice housewife]. – St. Petersburg: tip. Retgera, 1874. – 40 p.

37. *Rukovodstvo k izucheniyu osnov kulinarnogo iskusstva* [A guide to learning the basics of culinary art] / sostavleno prep. na Povar. kursakh v S.-Peterburge P.P. Aleksandrovoi; pod red. dir. Odesskoi kulinar. shk. I.A. Kazarinova i Kurs myasovedeniya / soch. magistra vet. nauk M.A. Ignat'eva. – Vol. 1. – Otd. 1–2. – Odessa: Tnpografiya i Khromolntografiya E.I. Fesonko, 1897. XVI + 316 p.

38. *Samarina L.A., Semenov A.M. Tseli i sredstva kass vzaimopomoshchi dlya prislugi v Rossii vo vtoroi polovine XIX – nachale XX vv.* [Aims and means of mutual aid funds for servants in Russia in the second half of the XIX – early XX centuries] // *Klio* [Klio]. – 2020. – № 12 (168). – P. 93–99.

39. «*Sup tru-lya-lya! i ryba natyurel'*» ["Tru-la-la soup! and fish naturel"] // *Razvlecheniya* [Entertainment]. – 1897. – № 14. – P. 10.

40. *Ustav Baltiiskikh zhenskikh khozyaistvennykh kursov domovodstva i kulinarii Obshchestva popecheniya o narodnom blage v g. Rige* [Charter of the Baltic women's

economic courses in home economics and cooking of the Public Welfare Society in Riga]. – Riga: «Ganza», 1913. – 9 p.

41. *Ustav Obshchestva rasprostraneniya mezhdub obrazovannymi zhenshchinami prakticheskikh znaniy neobkhodimykh v domashnem bytu* [Charter of the Society for the extension of practical knowledge among educated women necessary in domestic life]. – Moscow: b.i., 1888. – 15 p.

42. *Ustav Pervoi Prakticheskoi shkoly Povarskogo Iskusstva i Domovodstva* [Charter of the First Practical School of Cookery Art and Housekeeping]. – St. Petersburg: b.i., 1894. – 18 p.

43. *Ustav prakticheskoi shkoly Povarskogo Iskusstva i Domovodstva Kazanskogo Damskogo blagotvoritel'nogo obshchestva* [Charter of the practical school of cooking art and housekeeping of the Kazan Ladies' charitable society]. – Kazan': b.i., 1915. – 23 p.

44. *Tsentr'al'nyi gosudarstvennyi istoricheskii arkhiv g. S.-Peterburg (TsGIA SPb)* [Central State Historical Archives of St. Petersburg (TsGIA SPb)]. F. 3. Op. 2. D. 1104.

45. *Engel'gardt A.N. Ocherki institutskoi zhizni bylogo vremeni* [Essays on the institute life of the past] // *Institutki: Vospominaniya vospitannits institutov blagorodnykh devits* [Institutki: Memoirs of pupils of institutes of noble maidens] / Sost., podg. testa i komment. V.M. Bokovoi i L.G. Sakharovoi, vstup. stat'ya A.F. Belousova. – Moscow: NLO, 2001. – P. 131–214.

46. *Engel'gardt S. Iz vospominanii* [From memoirs] // *Russkii Vestnik* [Russian Bulletin]. – 1887. – № 10. – P. 690–715.

47. *Yakhno O.N. Kulinarye knigi kak istochnik rekonstruktsii gastronomicheskoi kul'tury* [Culinary books as a source of reconstruction of gastronomic culture] // *Ural'skii istoricheskii vestnik* [Ural Historical Bulletin]. 2019. – № 1 (62). – P. 113–120.

48. *Yakhno O.N. Sposoby rasprostraneniya novatsii v gastronomicheskoi kul'ture na rubezhe XIX–XX vv.* [Ways of spreading innovations in gastronomic culture at the turn of the XIX–XX centuries] // «Vyzov» v povsednevnoi zhizni naseleniya Rossii: istoriya i sovremennost'. *Sb. Mater. mezhdunar. nauch. konf.* ["Challenge" in the everyday life of the population of Russia: history and modernity. Coll. of materials of the int. scientific conf.]. – St. Petersburg: LGU im. A.S. Pushkina, 2021. – Vol. 2. – P. 106–110.

49. Veremenko Valentina A. Urban Kitchen as a Social Space in the Noble-Intellectual Environment of Russia in the second part of the XIX – early XX centuries // *Bylye Gody*. – 2019. – Vol. 53. – Is. 3:1187–1200.