

Повар на весь город



Annotation

Рассказ о фабрике-кухне.

- [Тамара Григорьевна Габбе и Зоя Моисеевна Задунайская](#)
 - [I](#)
 - [II](#)
 - [III](#)
 - [IV](#)
 - [V](#)
 - [VI](#)
 - [VII](#)
 - [VIII](#)
 - [IX](#)
 - [X](#)
 - [XI](#)
 - [XII](#)
 - [XIII](#)

Тамара Григорьевна Габбе и Зоя Моисеевна Задунайская Повар на весь город

I

На проспекте Карла Маркса выстроили новый дом. Окон в нем так много, что кажется, будто вовсе нет стен. Дом высокий, выше четырехэтажного, а всего в нем два этажа.

Стоит дом отдельно от других, за домом большой сад. Дорожки посыпаны песком, трава ровно подстрижена, а деревья в саду еще такие маленькие, что сами стоять не могут, на палки опираются.

Двери в доме широкие, как в театре. А возле дома торчит высокая кирпичная труба, как на фабрике.

Что это такое? Фабрика — не фабрика, театр — не театр.

Над входом написано:

ФАБРИКА-КУХНЯ

Как же это так — и фабрика и кухня?

Кухня на фабрику не похожа.

На кухне — плита, примусы, чайники, мясорубки, полки с кастрюльками и банками, ведра для мусора, бутылки с керосином. А на фабрике — машины, у машин стоят рабочие, по потолку ползают подъемные краны.

На фабрике делают тысячу разных вещей. А на кухне что делают? — Обед.

II

В доме — два больших зала: один зал — в первом этаже, другой во втором. В залах стоят столики. Столики коричневые и покрыты не скатертью, а голубым стеклом.

Зал кончается полукругом. В полукруге тоже стоят столики, но не коричневые с голубым стеклом, а белые, без стекла. Белые столики очень низенькие. И стулья тут тоже очень низенькие. Только подоконники высокие.

В зале может поместиться человек шестьсот, а за маленькими столиками — сто ребят.

Подоконники потому и сделаны высокие, чтобы ребята не лазили на окна во время обеда.

Зал открыт весь день. Люди придут, пообедают и уйдут; придут, пообедают и уйдут.

Как же накормить столько людей?

III

На фабрике-кухне в одну смену готовят двенадцать тысяч обедов. А работают две смены.

Значит, в один день — двадцать четыре тысячи обедов. Если на второе сделать котлеты, то выйдет сорок восемь тысяч котлет. Котлетами можно вымостить целую площадь.

Есть старая немецкая сказка про страну Шларафию. Вот такая эта сказка:

За морем есть страна, — удивительная страна Шларафия.

С виду в ней ничего замечательного — реки, горы, города. Дома с окнами, с крышами, с трубами. Поросята бегают, утки плавают. А как присмотришься — увидишь, что горы там не земляные, не каменные, а манные и рисовые, и не просто из крупы, а из готовой каши. Реки и озера молочные, колодцы пивные. На деревьях булки растут. В огородах на грядках огурцы уже соленые, капуста вареная. Морковь не по-нашему растет, а шиворот-навыворот: листья под землей, а сама над грядкой торчит, — чищенная, готовая.

Улицы сыром вымощены. У домов стены хлебные, крыши сухарные, заборы колбасные. Утки в Шларафии плавают жареные, рыба вареная и копченая. А поросята, которые бегают по улицам, начинены гречневой кашей, в боку у них вилка торчит и ножик. Свистнешь, откроешь рот — жареный рябчик в рот влетит, почмокаешь — поросенок прибежит. Режь и ешь.



Вот если бы в Шларафии увидеть сорок восемь тысяч котлет, и удивляться бы нечего — на то она и Шларафия, выдуманная страна. В сказке котлеты как трава растут, а на самом деле их стряпают. Мясо надо купить, принести, вымыть, зажарить. Хозяйки целый день на кухне возятся, а готовят всего на пять, на шесть человек.

Сколько же надо возиться, чтобы приготовить двадцать четыре тысячи обедов?

IV

На фабрике-кухне — такая кухня, что в нее влезет пять квартир. Стены у кухни белые, блестящие, а пол выложен гладкими серыми квадратиками. Плиты всего две, но зато какие! На каждой сто наших кастрюль поместится. Стоят на плитах чаны и сковороды: чаны — с бочонок, а сковороды — побольше умывального таза.

Кто же тут варит и жарит?

Возле плит похаживают повара в белых халатах, в белых колпаках. Там посмотрят, здесь помешают. Только не пробуют ничего.

У домашней хозяйки — не так. Домашняя хозяйка с ложки глотнет и почмокает. Мало соли — еще подсыплет. Мало уксусу — подбавит. Все на глаз, все на вкус.

А поварам пробовать не надо, да и не перепробовать им всех кушаний из всех кастрюль. У поваров все взвешено, рассчитано, проверено, как в аптеке. Они без пробы знают, сколько чего полагается на котел супу или на чан соуса.

Хозяйка кладет в суп соли щепотку, уксусу льет ложечку. Не велика беда, если она чуть-чуть пересолит или четверть ложки уксусу перельет.

А повар кладет в чан сразу пять кило соли, уксус льет литрами. Что будет, если он нечаянно всыплет лишнее кило соли? Сразу тысяча обедов пропадет.

Плиты на фабрике-кухне стоят справа. Слева стоят котлы. Котлы не такие, как у нас дома бывают, не черные, не закопченные, а белые, кафельные, гладкие. Котлов двадцать два, и ростом они побольше уличных котлов, в которых варят летом асфальт. Стоят они не на печке, а прямо на полу.

Почему же в них суп так и бурлит? Что это за котлы такие? Как они без огня варят? Шларафия это, что ли?

Нет, не Шларафия, а фабрика-кухня.

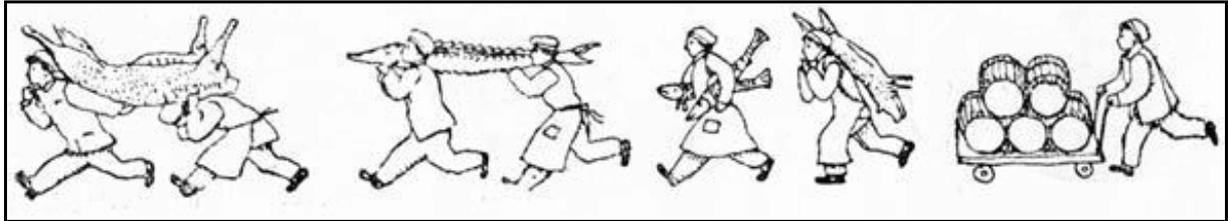
Под полом от одного котла к другому проложены паровые трубы. Трубы нагревают

котлы ровным жаром, и суп кипит лучше, чем на плите. Варится в котле разом четыре тысячи пятьсот тарелок супу.

В одном котле поспела картошка. Подошел к котлу рабочий в халате, взобрался на табуретку и стал выгребать картофель. Понятно, не ложкой, — ложкой еле-еле три картофелиныхватишь. Рабочий достает картошку черпаком. Ручка у черпака деревянная, как у настоящей лопаты, а сам черпак с ведро. Выгребает рабочий вареную картошку, как землю копает. Прямо Шларафия.

У стен стоят шкафы — металлические, блестящие, как у доктора в кабинете. В шкафах на полочках овощи лежат, — полежат полчаса и сварятся. Шкафы, оказывается, паровые. Чтобы знать, сколько пару нужно припустить, к шкафу приделан градусник. Градусник круглый, вроде часов. Стрелка показывает, сколько градусов.

На плите жаркое жарится, в котлах суп кипит, — а где же столы, на которых все готовят? Где картошку чистят? Где рыбу моют? Где котлеты разделяют?



Между плитами и котлами разъезжают по кухне тележки как на вокзале. Чищеную картошку подвозят, нарезанное мясо подкатывают, а вареное и жареное забирают.

V

На Путиловском заводе есть разные цеха: чугунолитейный, сталелитейный, прокатный, механический. Каждый цех свое дело делает.

На фабрике-кухне — тоже цеха. Называются они: цех рыбный, цех мясной, цех овощной и цех кондитерский.

В мясном цеху три мастерских.

В первой мясо моют, во второй рубят, в третьей разделяют.

Моют мясо в больших изразцовых ваннах. Ванны стоят по стенам, а над ними водопроводные краны. В ваннах лежат тяжелые красные куски мяса. Их вертят под крутой струей и промывают дочиста.

В соседней комнате с потолка спускаются широкие ремни и вертят колеса. Машина жужжит.

Что это за машина? — Мясорубка.

Дома мясорубку привинчивают к столу и вертят ручку. Каждые пять минут в мясорубке засоряется решетка. Надо всю мясорубку разнимать, вытаскивать решетку и протыкать дырочки спичкой.

Жилки наворачиваются на винт, застревают в мясорубке и не пускают ручку.

Дернешь ручку со злости как следует — мясорубка звякнет, подскочит и грохнется на пол.

На фабрике-кухне мясорубка не упадет. Падать ей некуда, — она к полу привинчена. Наша кухонная мясорубка похожа на нее, как детский велосипед похож на настоящий.

У большой мясорубки нет ручки, вместо ручки у нее колесо. Ремни вертят колесо, а колесо вертит винт. И так вертит, что никакие жилки не застрянут.



Рядом с мясорубкой тарахтит другая машина: мясомесилка.

Такой у нас на кухне не бывает. В мясомесилку складывают красный мясной фарш и мокрый хлебный мякиш. Потарахтит мясомесилка, покрутится и выбрасывает розовую кашу, — не разберешь, где в ней мясо, где хлеб.

В мясном цеху две мясомесилки и три мясорубки.

Третья комната — поменьше, чем первые две, и вся уставлена полками. Прямо как в библиотеке. Только вместо книг на полках лежат слепленные и обваленные сухарями котлеты, битки, нарезанное пластинками и кубиками мясо.

В эту комнату въезжают тележки и увозят котлеты на кухню.

Вот как сразу делают сорок восемь тысяч котлет.

VI

Картошку можно вымыть без рук и вычистить без ножа.

Вертится длинная металлическая бочка, а в бочке, внутри, бьют слева направо и справа налево водяные фонтанчики. Пляшет в воде картошка и так вымывается, как будто каждую отдельно протерли мочалкой.

Все это отлично видно, потому что бочка дырчатая, как решетка.

Прямо из картофелемойки картошка перекачивается в картофелечистку. Тут ей не до пляски. Тут такая теснота, что между двумя картофелинами иголки не просунешь. Трутся картофелины бок о бок, трутся так, что даже скрипят, и сдирают друг с дружки кожуру.

Вкатываются они в машину коричневые, а выкатываются белые, как яйца.

А работницам только и дела — с одной стороны сыпать в картофелечистку картошку, а с другой — вынимать. Работницы в овощном цеху ходят в чистых белых халатах, прямо никто не поверит, что здесь картошку чистят или выжимают на кисель клюквенный сок.

Как же это можно выжимать клюкву и не забрызгаться?



А так же, как картошку чистить, — машиной.

Быстро работает выжималка. В десять минут выдавит соку на целый чан киселя.

VII

Летом на всех улицах стоят голубые и зеленые сундуки на колесах.

Возле сундука — человек в холщевом переднике и нарукавниках. Это мороженщик. К сундуку прибита дощечка:

М. Петров
Н. Бобров

А у одного мороженщика с Кирочной улицы на сундуке написано:

А. С. Пушкин

Только это он не в честь поэта Пушкина дощечку прибил, а просто у него такая фамилия.

У Пушкина много покупают, гораздо больше, чем у других. Купишь порцию, а потом и хвастаешься:

— А меня сегодня мороженым угощал сам Александр Сергеевич Пушкин.

И не соврешь, и смешно.



Не любит Пушкин стоять на одном месте, — продаст десять порций и переключит на другой угол. Ты пришел со своими гривенниками, а зеленого сундука уже нет.

Хорошо, что через два квартала есть мороженщик, который целый день стоит на одном месте.

У этого мороженщика не сундук на колесах, а целый домик. На окне даже висит белая занавеска. Домик выкрашен синей краской, а вместо дощечки во всю стенку выведено желтыми буквами:

Л. С. П. О.

На другой улице опять такой же домик. В саду — опять такой же.

Бобров для своего сундука сам мороженое крутит. Пушкин — тоже. Сами молоко покупают. Сами воду прибавляют, чтобы дешевле обошлось. Сахарин стоит дешевле сахара, а заработать на каждой порции надо побольше, — вот мороженщики и кладут вместо сахара сахарин. И сладко, и дешево.

Есть еще у мороженщиков расход — медную посуду лудить. Не любят мороженщики зря деньги тратить, вертят мороженое и в нелуженой посуде. Съест покупатель порцию сливочного или земляничного, заплатит двугривенный и уйдет, а часа через два начнет его рвать и корчить. Отравился медным купоросом. А мороженщика как не бывало — сундук у него на колесах.

А где берет мороженое ЛСПОвский мороженщик?

На фабрике-кухне в кондитерском цеху есть такая комната: одну стену занимает цинковый шкаф, а у другой стены стоят пять морожениц. Только не такие, как у Пушкина, а раз в десять больше, коричневые, лакированные и перехвачены блестящими обручами.

Специальные врачи следят за тем, чтобы все было в порядке, вовремя вылужено, вовремя вычищено.

Крутит мороженое не само ЛСПО, а электричество.

В час каждая мороженица приготовляет пятьдесят литров мороженого.

Работница вытаскивает полную форму и ставит ее в цинковый шкаф. Цинковый шкаф так устроен, что в нем мороженое не тает. Стенки и дверцы толстые и сделаны из такого материала, который не пропускает тепла. А внутри еще проложены трубки, и по трубкам пускают охлажденный воздух.

В шкафу холодно как на леднике.

Каждый день въезжают во двор фабрики-кухни домики на колесах и развозят мороженое по всему городу.

VIII

В Народном доме есть колесо, на котором можно кататься. Колесо громадное, и к нему приделаны скамейки вроде балкончиков. Рассядется публика по скамейкам — и поехало. Взлетает скамейка вверх, ныряет скамейка вниз. Сверху — крыши видны, внизу — пыль под ногами крутится.

В Народном доме у этого колеса всегда целая толпа собирается.

На фабрике-кухне тоже есть такое колесо, только оно поменьше, и на нем не публика катается, а тарелки. Вместо скамеек — металлические сетки. В каждую сетку ребром вставляют тарелку и пускают колесо в ход. Под колесом устроен бак с кипятком. Внизу тарелка проезжает сквозь кипяток, а наверху ее еще со всех сторон поливают фонтанчики. Прокатится тарелка раза три и выходит чистая, как будто ее терли щетками. Вот такая машина.

Возле колеса стоит работница в резиновых перчатках до самых локтей. Работница вынимает по очереди мокрые тарелки и ставит их на решетчатую полку сушить. В минуту готова дюжина тарелок.

Дома посуду мыть — самое скучное дело. Когда стряпаешь, — еще туда-сюда. Знаешь, для чего работаешь — обед будет. И вот пообедали. Все съели. Тут бы отдохнуть, — а ты опять иди на кухню, опять разводи примус, опять грей воду. Тарелки грязные, жирные, кастрюльки закопченные, — посуду вымоешь, зато сама выпачкаешься.

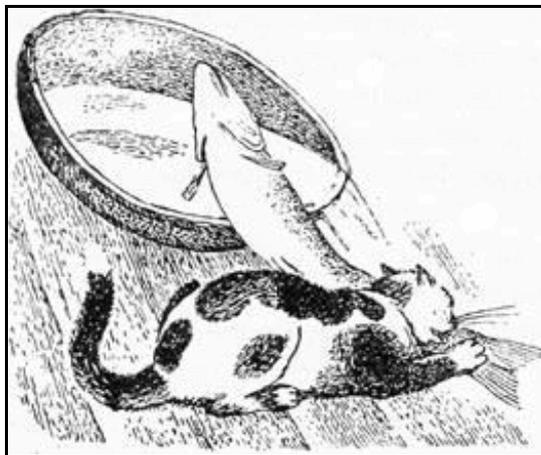
На фабрике-кухне сколько людей перебивается, сколько тарелок перепачкают! В моечную комнату тащат грязную посуду целыми подносами. А через другую дверь целые подносы чистой посуды увозят.

Очень быстро колесо вертится.

IX

На прилавке в кооперативе лежали лещи, окуни, караси, плотва и два судака. Судачки лежали сверху. Они были совсем одинаковые — каждый в кило триста граммов весом. Только у одного чешуя отливала синим, а у другого зеленым. Синего судака купила хозяйка. Она открыла судаку глаз и посмотрела, чистый ли, поддела жабры и посмотрела, красно ли. Потом она положила судака в кошелку. На хвост судаку высыпали картошку, а голову придавили бутылкой с керосином.

Хозяйка принесла судака домой и вытащила его из-под картошки и керосина. Потом налила в горшок воды, шлепнула судака в воду и поставила горшок на пол. На полу сидела кошка. Она посмотрела на судака и цапнула его лапой.



— Брысь! — закричала хозяйка, но кошка уже отгрызла судаку полхвоста.

Бесхвостого синего судака вытащили из воды, поскребли тупым кухонным ножом, вытянули у него пузырь и сунули судака в кастрюльку.

К трем часам судак сварился. По-настоящему ему полагалось свариться к пяти часам, но после него на примус еще нужно было поставить суп, потом картошку, потом кисель. Кастрюльку с вареным судаком сняли, завернули кастрюльку большой тряпкой и сверху накрыли подушкой, чтобы судак не простыл. Когда перед обедом с кастрюли сняли крышку, судака не было. Вместо него была белая рыбная каша. Судак перестоялся в воде и развалился. Вдобавок судаковая каша была еще и холодная.

Другого судака — зеленого — съели раньше, чем синего, — не в пять, а в двенадцать часов, а приключений у него было гораздо больше.

Сначала его вместе с другими рыбами свалили в ящик. Ящик поставили на грузовик. Грузовик загудел и повез судака по улицам. На одной улице грузовик въехал во двор и остановился. Ящик покатился с грузовика и съехал вниз по деревянному скату. Потом попрыгал на весах, потом поехал на тележке. Тележку вкатили в какую-то комнату и вывалили из ящика всю рыбу.

В комнате было темно и очень холодно. По стенам и потолку сеткой проходили толстые трубы и тонкие трубки. От них-то и шел мороз. Трубы и трубки даже покрылись инеем.

Рыбу разложили по полкам, а самую крупную повесили на крючки.

Зеленый судак попал на полку.

Отдыхал судак не долго. Через час его отправили дальше, — подняли на лифте в верхний этаж и бросили в бак с водою. В баке было так много воды, что судак чуть не ожил. На большом столе судака вычистили, выпотрошили и опять повезли. Привезли судака на кухню и зажарили. Из кухни судак поехал в буфетную. Тут его посыпали зеленью и облили соусом.

В одиннадцать часов судак был готов.

Вы думаете, его тут и съели?

Нет, его уложили в особенную посудину, круглую, высокую и узкую, спустили на лифте и опять поставили на грузовик.

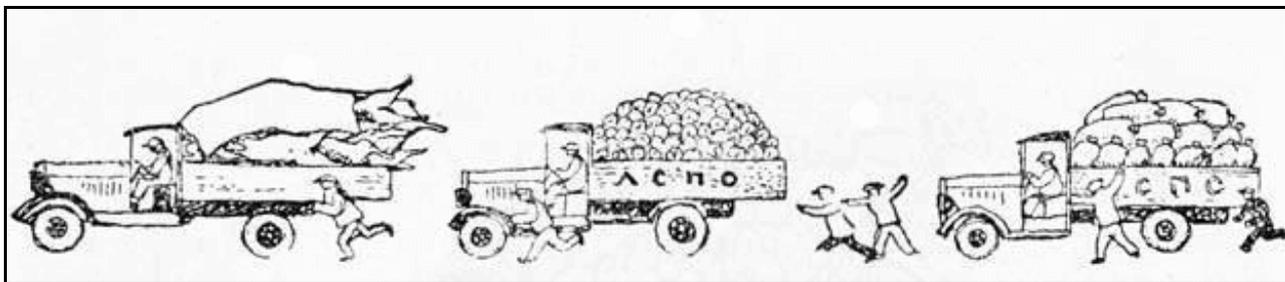
Судак поехал на завод.

Когда заводский гудок прогудел обеденный перерыв, судака вытащили из посуды и положили на блюдо. Судак был совсем горячий.

Х

Где же варился зеленый судак? — На фабрике-кухне.

На фабрике-кухне такой порядок: утром во двор въезжают грузовики, — на одном — мясо, на другом — рыба, на третьем — овощи, на четвертом, закрытом, — хлеб с завода ЛСПО.



Автомобили по очереди останавливаются перед бетонной площадкой. Груз не стаскивают, его просто сдвигают: площадка такой же вышины, как автомобиль. С площадки ящики, мешки и бочки скатываются по гладкому настилу прямо в подвал.

В обыкновенных домах подвалы сырые, темные, грязные, в них только дрова да уголь складывают. А на фабрике-кухне подвал чистый, сухой, коридоры ярко освещены электрическими лампочками.

Через каждые пять-шесть шагов — дверь. За дверьми — кладовые. В одной кладовой на крюках висит мясо, в другой лежит рыба, в третьей — мешки с сахаром, крупой и

мукой. А в одной комнате сложен хлеб на день и стоит машина — хлеб резать. Так она и называется — хлеборезалка.

Хлеб кладут в длинный ящик. Пустят машину — хлеб медленно поползет вперед. А сверху опускается широкий острый нож. Отрежет ломтик — подымет, отрежет — подымет.

Ломтики выходят один в один.

XI

Есть в подвале фабрики-кухни три двери, на которых написано:

ВХОД ВОСПРЕЩАЕТСЯ

Двери тяжелые, со стеклянными окошечками наверху. Через окошечки видны только мраморные доски с циферблатами, с черными штепселями и ручками. А больше ничего не видно.

Тут — электрическая подстанция.

Мясорубки мелют, мясомесилки месят, картошка чистится, колесо с тарелками вертится — и все это потому, что в подвале работает электрическая подстанция.

Дома на кухне все делают огонь и руки. Здесь вместо огня — пар, а рукам помогают электрические машины.

По концам коридора, в подвале две дверки. На них кнопки и надписи: «Один», «Два», «Стоп!»

Это подъемные машины — лифты.

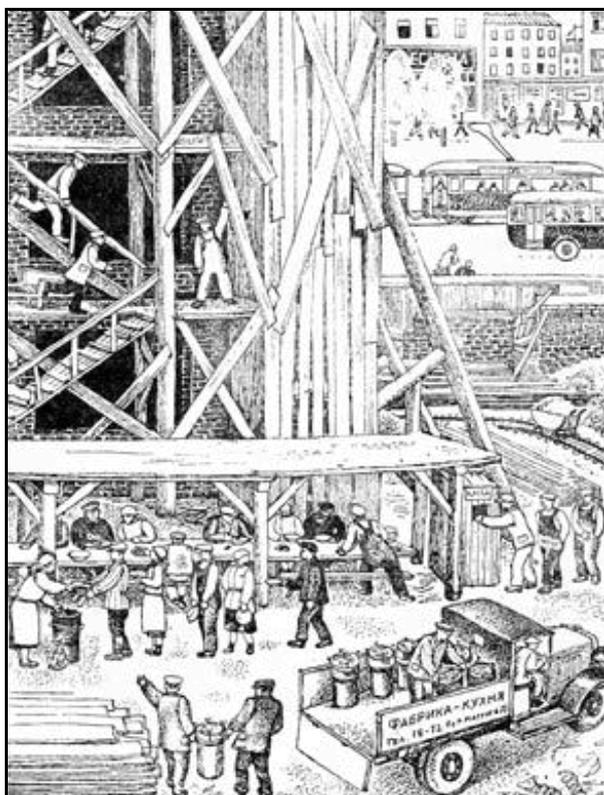
Только на них людям ездить не полагается. Ездят на подъемниках крупа, мясо, рыба, овощи. Ездят без провожатых: нажмешь кнопку «Один» — подъемник сам остановится в первом этаже, да еще и позвонит.

— Приехали! Принимайте!

Обежит провизия все цеха, в кухне побывает и на третьем лифте спускается вниз. Только это уже не провизия, а готовые обеды. Обеды уложены в термосы. Термос похож на пушечный снаряд и так плотно закупорен, что воздуху внутрь никак не пробраться.

В термосе горячий кофе можно везти из Москвы в Ленинград. Откроешь в Ленинграде — пар идет.

Третий лифт спускается прямо к выходным дверям. У выходных дверей — тоже площадка и тоже автомобили. Только они не привозят, а увозят. Едут они на фабрики, на заводы, на постройки.



В прежнее время рабочий в полдень вытаскивал из кармана кусок хлеба или селедку, или огурец соленый и ел всухомятку, а теперь он может пообедать так, как будто сам пришел на фабрику-кухню. В термосах к нему приезжает тот же обед.

Даже к рабочим на постройках, где и столовой-то никакой нет, а один дощатый навес да стол на козлах, — приезжают термосы.

Фабрика-кухня кормит тысячи своих гостей и сама в гости ездит.

XII

Вход в столовую фабрики-кухни как вход в театр. Двери — не двери, а ворота. По лестнице могут пройти в ряд двадцать красноармейцев.

Летом в столовую ходят через сад; есть и боковые входы — запасные.

А в цеха и на кухню — только один ход, да еще особенный, — называется:

ПРОПУСКНИК

Пропускник — это пустая комната. Вдоль трех стен только шкафики стоят, а четвертая стена — вся из дверей. Двери узенькие, как в чулане. За каждой дверью — кабинка. Кабинка сквозная.

Рабочий сбрасывает одежду, вешает ее в шкаф и влезает в кабинку голый. А в кабинке льет с потолка дождь. Вымоется рабочий под душем и выйдет в другую дверь.

Там для него уже приготовлена прозодежда. Он оденется — и на работу.

Из-за этого пропускника один повар чуть с работы не сбежал. А повар хороший, — он раньше в больших ресторанах кухарил. На фабрике-кухне его назначили главным поваром.

Пришел он первый раз на работу. Снял пальто, повесил в шкаф — и к двери. Думал — прямо в кухню попадет. Дернул дверь, а оттуда как брызнет!

Захлопнул он дверь и кричит:

— Заведующий, товарищ заведующий! С потолка течет!

Прибежал заведующий.

— Где течет?

Посмотрел и говорит:

— Так и полагается. Вода теплая. Мойтесь спокойно и проходите.

— Чего это я у вас мыться стану? Я не в баню пришел, а на кухню. Работать так работать, — говорит повар.

— У нас тут санитарные условия на первом месте, — говорит заведующий.

— А я что, заразный?

Рассердился повар, схватил пальто. Только влез в один рукав, — вдруг из коридора кричат:

— Товарищ заведующий! Товарищ заведующий! Правая духовка не печет!

— Отчего не печет? — кричит заведующий.

— Не знаем. С одной стороны горит, с другой не берет!

— Должна печь, — говорит повар. — Значит, дверку не плотно закрыли, противень не так поставили, вот у вас и не берет.

А сам пальто натягивает.

— Никак не печет! — кричат. — Запеканка испортилась!

— Не умеете обращаться, она и испортилась. Вот я вам покажу.

Рассердился повар, сорвал пиджак, стянул штаны и полез голый под душ.

Сейчас этот повар дольше всех в кабинке под душем топчется, — и когда на работу идет и когда с работы возвращается.

Все уже прошли, оделись, а он все фыркает, все отдувается.

— Хороший, — говорит, — порядок.

XIII

На Путиловском заводе делают тракторы. На «Красном треугольнике» — калоши. На текстильной фабрике — материю. А что делают на фабрике-кухне?

Обед.

Трактор дома не сделаешь, калоши тоже; материю в деревнях кое-где дома ткут, да только домотканка выходит совсем не такая, как фабричная материя. А суп и котлеты каждая хозяйка у себя дома фабрикует.

Зачем же выстроили фабрику-кухню?

В больших домах бывает по сту квартир. В каждой квартире по кухне. В каждой кухне — плита, столы с примусами, закопченные кастрюльки, горшки, ведро для углей, ведро для мусора.

Людям в квартире тесно, а в кухне жить нельзя. Целая комната, значит, пропадает из-за плиты и примуса.

Утром рабочие уходят на заводы и фабрики, служащие — на службу, а хозяйки — на рынок.

Два часа хозяйки по рынку бегают; три часа обед стряпают. Накормят семью и опять на кухню — посуду убирать. Целый день возня.



На фабрике-кухне готовят в день двадцать четыре тысячи обедов.

Сколько нужно хозяек, чтобы двадцать четыре тысячи обедов приготовить дома? Ну, будем считать, что каждая хозяйка пять человек накормит. Сколько выйдет? Четыре тысячи восемьсот.

Почти пять тысяч хозяек. А на фабрике-кухне работает всего четыреста человек.

Вот сколько людей может освободить от кухни одна фабрика-кухня — четыре тысячи четыреста!

А чего только не сделают четыре тысячи четыреста человек — сколько материи наткут, сколько платья нашьют, сколько сапог наточают!

Не только, значит, комната в квартире из-за стряпни пропадает, а и люди попусту работают.

У нас в доме живет старушка. Старушке семьдесят пять лет. Каждое утро старушка спускается с пятого этажа, — одной рукой она опирается на палку, а другой держится за перила. На руке у старушки висит корзинка. Старушка идет на рынок за провизией.

Раньше старушка ходила без палки, и спина у нее была прямая.

А еще раньше она сбегала по лестнице одним духом и размахивала корзинкой, — тогда старушка была молодая.

Когда ей было пятнадцать лет, она готовила для братьев и для отца. Когда было тридцать — готовила для мужа и детей. А теперь готовит для внуков. Читать и писать старушка не научилась, — не успела. Шьет старушка плохо, — некогда.

Ну, зато, значит, старушка готовит отлично? — Ведь стряпала всю жизнь.

Нет, она только и умеет что варить щи да борщ, готовить котлеты да кашу.

— Не намудришь, — говорит, — когда всюду одна поспеваешь — и купить, и помыть, и сварить.

Старушка побывала в разных городах.

— Ну, как, бабушка, живут в Конотопе?

— А ничего живут. Печки у них все русские, а духовок нету.

— Холодно, бабушка, в Архангельске?

— Холодно. Рыбу хоть всю зиму держи — не испортится.

А про революцию старушка рассказывает так:

— Воблу все выдавали да картошку мороженую. А что из них сделаешь?

Удивляется старушка, когда женщины на работу ходят или книжки читают:

— Кто же им обед готовит?

А знаете, сколько времени провозилась старушка на кухне? Начала она с пятнадцати лет, а теперь ей семьдесят пять. Хозяйничает она, значит, шестьдесят лет. В году триста шестьдесят пять дней, а в день возится она по десяти часов. Вот и выходит, что топчется старушка у плиты двести девятнадцать тысяч часов.

И ничему она за столько часов не научилась, ничего не видела, кроме своей плиты.

Чтобы накормить двадцать четыре тысячи людей, нужно пять тысяч хозяек. А на фабрике-кухне двадцать четыре тысячи обедов приготавливает четыреста человек.

Да как же они справляются?

А справляются они потому, что это не кухня, а фабрика. На фабрике каждый знает свое дело. На фабрике для каждого дела есть свое место.

Почему же нельзя так же хорошо устроить домашнюю кухню?

Дома работает одна хозяйка, ей и приходится все делать самой, а на фабрике-кухне рабочих много, и работу можно распределить как следует.

Дома кухня маленькая, тесная, а фабрика-кухня занимает три этажа.

Дома на кухне какие машины? Одна мясорубка, да и то не у каждой хозяйки. А на фабрике-кухне — своя электрическая подстанция и десятки машин.

Хозяйки могут оставить свои кухни, примусы и кастрюльки. Они могут работать на заводах, учиться и учить детей, могут вместе с мужьями и братьями строить социалистическое государство и управлять государством. Фабрика-кухня освободит их от скучного и хлопотливого бабьего труда. Фабрика-кухня будет стряпать за них обед и мыть за них посуду.

Вот зачем мы строим фабрики-кухни.