КЛАССИКА ДЕТЕКТИВА



Ниро Вулф возвышается над своими противниками подобно башне... Это необыкновенная личность, созданная воображением писателя.

New Yorker

·ВСЕ·РАССЛЕДОВАНИЯ·НИРО·ВУЛФА·



РЕКС СТАУТ

Семейное дело

«ИНОСТРАНКА»

Семейное дело
Рекс Тодхантер Стаут

Аннотация
Рекс Стаут. Семейное дело
Семейное дело
- Глава 1
- Глава 2
- Глава 3
- Глава 4
- Глава 5
- Глава 6
- Глава 7
- Глава 8
- Глава 9
- Глава 10
- Глава 11
- Глава 12
- Глава 13
- Глава 14
- Глава 15
- Глава 16
- Глава 17
- Глава 18

Горький конец

Почему Ниро Вулф любит орхидеи
Заметки Арчи Гудвина
Кулинарная книга Ниро Вулфа
Вместо вступления
Сугубо личное дело
Предисловие
Глава 1. Завтрак в старом особняке из бурого песчаника на Западной Тридцать пятой улице
Яйца под соусом бер-нуар
Обжаренная джорджийская ветчина
Мелко нарезанный и подрумяненный картофель
Маффины с черникой
Свежий инжир со сливками. (см. Указатель)
Яйца, сваренные на малом огне
Джем из зеленых помидоров
Оладьи
Абрикосовый омлет
Бриоши
Виноградно-тимьяновое желе
Скрэппл
Запеченные яйца
Яйца пашот по-бургундски
Яичница-болтунья
Глава 2. Ланч в столовой
Омлет с шампиньонами и миндалем

Куриная печенка
Рисовые лепешки
Запеченные морские гребешки
Рисовые крокеты
Салат из эндивия. См. Указатель «Эндивий с мартиникской заправкой».
Клецки из костного мозга
Свиные ребрышки в особом соусе
Зобная железа с миндалем
Тарталетки. См. Указатель.
Пудинг из молочной кукурузы. См. Указатель.
Телячья отбивная
Лучший овощной салат Фрица. См. Указатель «Салат с заправкой „Дьявольский дождь“».
Мусс из ветчины и зобной железы
Жареный шэд в щавелевом соусе
Хлеб по рецепту Фрица
Жареные креветки
Котлетки из моллюсков залива Кейп-Код
Сметанный соус
Зобная железа под соусом бешамель
Салат из свеклы и водяного кресса
Глава 3. Обед для жаркой погоды
Бразильский салат из омаров
Майонез
Мусс из лосося

Летний салат
Омары под соусом из белого вина
Креветки по-бордоски
Фаршированные раковины моллюсков
Говяжьи рулетики с карри
Салат из сельдерея и дыни-канталупы
Грант из черники. См. Указатель.
Голуби с колбасками и квашеной капустой
Цыплята с трюфелями, припущенные в бульоне
Брокколи
Фаршированный травами картофель
Котлеты из ягнятины
Заливное говяжье филе
Вителло тоннато
Глава 4. Обед для холодной погоды
Жаренные на гриле почки ягненка
Тушеная «дикая» индейка
Соус из сельдерея
Кукурузные оладьи. См. Указатель.
Телячьи рулетики в кастрюльке
Голуби с венецианским соусом
Венецианский соус
Каплун по-суворовски
Коричневый соус
Анчоусы в кляре

Куропатка в кастрюльке. См. также рецепт в главе 13.
Огуречный мусс
Творог со сливками по-креольски. См. Указатель.
Луковый суп. См. Указатель.
Кентуккское бергу
Кассуле по-кастельнодарски
Тыквенный пирог. См. Указатель.
Глава 5. Десерты
Корзиночки
Корзиночки, или тарталетки
Начинка из черешни
Начинка из свежего инжира и черешни
Начинка из ревеня
Пироги
Тесто для пирогов
Яблочный пирог
Пирог с черникой
Пирог с зелеными помидорами
Тыквенный пирог
Фруктовые десерты
Яблоки, запеченные в белом вине
Авокадо
Пряная вишня в бренди
Свежий инжир со сливками

Печеные груши
Ананас с творогом
Малина под кремом из хереса
Клубника «романов»
Арбуз
Пудинги
Миндальное парфе
Грант из черники
Каштановый крем
Генуэзский крем
Творог со сливками по-креольски
Суфле из инжира
Пудинг с лимоном и хересом под соусом из коричневого сахара
Соус из коричневого сахара
Крем из папайи
Пудинг с грецкими орехами
Глава 6. Идеальный обед идеального сыщика
Икра шэда
Икра шэда с «тонкими травами»
Икра шэда в горшочке (без лука)
Икра шэда с креольским соусом
Треугольные тосты, обжаренные в анчоусном масле
Мусс «Покахонтас» из икры шэда
Икра шэда в горшочке (с луком)

Утка
Утка, жаренная в сидре под испанским соусом
Утенок под фламандским соусом с оливками
Фламандский соус с оливками
Утка карри
Тушеные утята, фаршированные крабовым мясом
Дикая утка под соусом «ватель»
Соус «ватель»
Утка мондор
Свинина
Свиное филе, тушенное в вине с пряностями
Свинина, тушенная в пиве
Парная свиная вырезка в кастрюле
Жаренные на гриле тонкие ломтики свиной вырезки
Летние колбаски
Колбаски с десятью травами
Свиная вырезка в панировочных сухарях
Кукуруза
Кукурузные лепешки
Томатно-сырный соус
Фаршированные ягнятиной баклажаны. См.

Указатель
Кукуруза в початках
Кукурузные оладьи
Пудинг из молочной кукурузы
Кукурузные маффины
Скворцы
Полента
Блинчики со свининой по-датски
Глава 7. Хандра
Шиш-кебаб
Тарталетки с помидорами
Луковый суп
Двадцать блюд из баранины
Котлеты из бараньей вырезки
Бараньи котлеты с черным орехом
Тушеные бараньи рульки
Мясное рагу
Фаршированные ягнятиной баклажаны
Соус
Фрикандо
Гуляш
Отбивные котлеты из оленины
Гусь
Сэндвич с джорджийской ветчиной. См. Указатель.
Голуби, выдержанные в сливках

Сливочный соус с мадерой
Нога ягненка
Глава 8. Закуски
Печенье на пахте
Зельц
Печеный луфарь
Камбала под сырным соусом
Омар по-кардинальски
Рагу из белки
Рулет из ягнятины
Утка мондор. См. Указатель.
Морковь по-фламандски
Биск из мидий. См. Указатель.
Суп из каштанов
Сэндвич с креветками и огурцом. См. Указатель.
Яблоко, запеченное в белом вине. См. Указатель.
Мадрилен со свекольным соком
Пудинг с лимоном и хересом под соусом из коричневого сахара. См. Указатель.
Тосты под молочным соусом
Бульон по домашнему рецепту
Паштет из печенки по рецепту Фрица
Домашняя булочка для сэндвичей
Сэндвич с рубленой крольчатиной

Сэндвич с джорджийской ветчиной
Сэндвич с креветками и огурцом
Сэндвич с солониной
Йоркширские гренки
Глава 9. Гости: мужчины и женщины
Мелко нарезанные моллюски в яйце
Куриная печень с грибами
Рисовые лепешки. См. Указатель.
Мидии в белом вине
Утка с гарниром. См. Указатель «Утка Мондор».
Суфле из инжира. См. Указатель.
Буше «Нептун»
Каштановый крем. См. Указатель.
Зобная железа
Креольские фриттеры с сырным соусом
Сырный соус
Щавелевый суп с курицей и яйцом. См. Указатель «Щавелевый суп».
Жареные перепела вероники
Говяжья вырезка под соусом «Абано»
Бараньи почки по-бургундски
Бакалао
Куриный пирог
Глава 10. Гости: партнеры и помощники
Черепаховый стейк

Икра шэда с креольским соусом
Финдонская пикша
«Ежовый» омлет
Свиные котлеты
Жареная курица с кукурузной кашей
Кукурузная каша. См. Указатель «Полента».
Котлетки из моллюсков. См. Указатель «Котлетки из моллюсков залива Кейп-Код».
Говядина, тушенная в красном вине
Кабачки со сметаной и укропом
Авокадо с водяным крессом и черным грецким орехом
Почки по-горски
Клецки в карамели
Бифштекс для лона. См. Указатель «Стейк-портерхаус на доске».
Улитки по-бургундски
Круассаны для воскресного завтрака
Почки в тесте
Эндивий с мартиникской заправкой
Песто
Глава 11. Фриц Бреннер
Мясной гляс
Блины со сметаной
Суп из зеленой черепахи
Камбала, припущенная в белом вине

Соус из мидий и грибов
Жареный фазан
Молочный поросенок
Крокеты из каштанов
Салат с заправкой «Дьявольский дождь»
Сыр
Лягушачьи лапки по рецепту Фрица
Глава 12. Чужие рецепты
Фрикасе из курицы с клецками
Клецки
Хюнкав беянди
Пюре из баклажанов
Серый тетерев
Хэш из солонины
Требуха для хэша из солонины
Спунбред
Фальшивая черепаха
Бульон для фальшивой черепахи
Салатная заправка «Ручеек на лугу»
Консоме
Голец с коричневым масляным соусом и каперсами
Кнели по-домашнему
Жареная утка а-ля мистер Ричардс
Салат росси
Рагу из зайца

Яйца «верхом»
Пирожки Валенко. (рецепт Сергея Валенко, «Шато Монкальм», Квебек)
Артишоки дригант
Мусс «Покахонтас» из икры шэда
Соус «Весна»
Колбаски минюи
Глава 13. Ресторан «Рустерман»
Сюпрем из птицы в пергаменте
Куропатка в кастрюльке
Турнедо Богарне
Утка без костей с руанским соусом
Руанский соус
Щавелевый суп
Голуби по-московски
Шампиньоны по-польски
Салат «Беатрис»
Суфле «Арменонвиль»
Глава 14. Готовит Ниро Вулф
Копченая осетрина по-московски
Тальярини
Соус для тальярини
Форель по рецепту Ниро Вулфа
Яйца «буланжер»
Салатная заправка Ниро Вулфа
Стейк-портерхаус на доске

Рубец по-креольски
Миссурийский окорок из графства Бун
Курица в яичном соусе
Опоссум по-теннессийски
Омар «Ньюбург»
Филадельфийский черепаховый суп
Новоорлеанский буйабес
Устричный пирог Ниро Вулфа
Глава 15. Обед в Канова-Спа
Курица с шампиньонами и эстрагоном
Пудинг из молочной кукурузы с курицей. См. Указатель «Пудинг из молочной кукурузы»
Устрицы, запеченные в раковинах
Черепаха по-мэрилендски
«Битое» печенье
Жареная молодая индейка
Рисовые крокеты
Лимская фасоль в сливках
Авокадо «Тодхантер»
Булочки «Салли-Ланн»
Ананасовый шербет
Бисквит

Аннотация

Ниро Вулф, страстный коллекционер орхидей, большой гурман, любитель пива и великий сыщик, практически никогда не выходит из дому. Все преступления он распутывает на основе тех фактов, которые собирает Арчи Гудвин, его обаятельный, ироничный помощник с отличной памятью.

Никогда еще в стенах особняка Ниро Вулфа не случалось убийств. Официант Пьер Дакос из ресторана «Рустерман», явившийся ночью в дом сыщика, заявляет, что на него готовится покушение, и требует встречи с Вулфом. Арчи Гудвин, чтобы не будить шефа, предлагает Пьеру переночевать в их доме и встречу перенести на утро. И когда все успокоились, в доме грохочет взрыв. Замаскированная под сигару бомба взрывается у Пьера в руке… Что еще остается сыщику, как не взяться расследовать преступление («Семейное дело»).

Личный повар Вулфа заболевает гриппом, и сыщик вынужден временно перейти на пищу из лавки деликатесов. Но какова же была степень негодования сыщика, когда в

паштете, купленном Арчи Гудвином в лавке, был обнаружен хинин. Неужели Ниро Вулфа кто-то собирался отравить? Сыщик начинает собственное расследование, и оно приводит к непредсказуемым результатам… («Горький конец»)

Для читателей не секрет, что традиционная трапеза, приготовленная Фрицем Бреннером, личным поваром Ниро Вулфа и кулинаром высшего класса, непременно присутствует в каждом романе Стаута. В «Кулинарной книге», завершающей этот сборник, собраны рецепты любимых блюд знаменитого детектива («Кулинарная книга Ниро Вулфа»).

Большинство произведений, вошедших в сборник, даны в новых переводах или публикуются впервые.

Рекс Стаут
Семейное дело

Rex Stout
A FAMILY AFFAIR
Copyright © 1975 by Rex Stout
BITTER END (BAD FOR BUSINESS)
Copyright © 1940 by Rex Stout
WHY NERO WOLFE LIKES ORCHIDS
Copyright © 1963 by Rex Stout
THE NERO WOLFE COOKBOOK
Copyright © 1973 by Rex Stout

© К. М. Королев, перевод, 2023
© А. В. Санин, перевод, 1994
© О. Э. Александрова, перевод, 2023
© Т. В. Чернышева, перевод, 2023
© Издание на русском языке, оформление. ООО «Издательская Группа „Азбука-Аттикус“», 2023 Издательство Иностранка®

Семейное дело

Глава 1

Когда в дверь старого особняка из бурого песчаника звонят, это слышно сразу в четырех местах: на кухне, в кабинете, в комнате Фрица и у меня в спальне. Кому идти открывать, зависит от обстоятельств. Если на часах без десяти час ночи, а меня дома нет, то не откроет никто и ночному гостю придется ждать до утра. Если он проявит настойчивость и будет трезвонить минут пятнадцать, то Фриц все-таки выйдет к нему, приоткроет входную дверь на ширину накинутой цепочки и внятно объяснит: дескать, приходите утром. А если я дома, то с меня станется сначала выглянуть в окно, узнать, кого там принесло, а уже потом разбираться, зачем мы кому-то понадобились.

Вообще-то, в такое время к нам ломятся редко, но в ту ночь с понедельника на вторник в конце октября все случилось именно так. Я был дома, но ложиться пока не ложился — торчал в кабинете, куда заглянул по привычке, проводив Лили Роуэн после спектакля и совместного ужина во «Фламинго». Да, я всегда наведываюсь в кабинет по вечерам, проверяю, не оставил ли Вулф для меня какой-либо записки с указаниями. В тот

вечер записки не было. Я шагнул было к сейфу, чтобы удостовериться, что замок заперт, но тут прозвенел звонок. Я вышел в прихожую и сквозь одностороннее стекло входной двери увидел на крыльце Пьера Дюко.

Он частенько обслуживал меня, да и других тоже, в одном из трех кабинетов наверху в ресторане «Рустерман». В иных местах мы прежде не сталкивались, уж точно не на нашем крыльце среди ночи. Я отодвинул засов и приоткрыл дверь:

— Я не голоден, но так и быть, заходите.

Пьер переступил порог:

— Мне нужно поговорить с мистером Вулфом.

— В это время? — Я запер дверь. — Разве что речь идет о жизни и смерти.

— О них.

— Ну, не знаю. — Я окинул Пьера взглядом, впервые видя его не в униформе. Я знал, что ему пятьдесят два, но в свободном бежевом пальто до колен и без шляпы он выглядел старше. Казалось, будто под пальто он как-то съежился, а его лицо стало меньше и морщинистее. — Кому неприятности грозят?

— Мне.

— Давайте потолкуем. — Я повернулся. — Иди-

те за мной.

Я провел его в кабинет. Предложил забрать пальто, но он сказал, что предпочитает остаться одетым, и это было разумно. Отопление выключили два часа назад, а домашний термостат мы опустили на четыре градуса, чтобы не расходовать зря топливо. Я взмахом руки указал Пьеру на одно из желтых кресел, сам же сел за свой стол и всем видом продемонстрировал, что готов слушать.

Он всплеснул руками:

— Вы правильно сказали. Это вопрос жизни и смерти. Для меня. Меня хотят убить.

— Нет, так не пойдет. Хорошего официанта найти непросто, да и не в том вы возрасте, чтобы умирать. Кто хочет вас убить и почему?

— Вам бы только посмеяться, Гудвин. Между прочим, смерть — это вовсе не смешно.

— Ошибаетесь. Жизнь — вот что не смешно. Итак, кто вам угрожает?

— Я расскажу мистеру Вулфу.

— Он давно спит. Обычно он принимает клиентов только по записи, но для вас, полагаю, сделает исключение. Приходите утром, часов в одиннадцать. А если ждать невмоготу, рассказывайте мне.

— Я… — Он оборвал себя и уставился на меня. В ресторане он видел меня вблизи минимум полсотни раз, если не всю сотню и наверняка давным-давно составил обо мне какое-то мнение, но все равно молчал секунд десять, что-то прикидывая в уме. Раскрыл рот, закрыл, потом раскрыл снова. — Поймите, мистер Гудвин, мне хорошо известно, что мистер Вулф — величайший на свете детектив. Так говорит Феликс, и все остальные ему вторят. Вы, конечно, тоже неплохой сыщик, это все знают, но когда человек уверен, что его убьют, если только он… если только… — Пьер стиснул кулаки, затем разжал пальцы и опустил руки на колени, ладонями вверх. — Мне очень нужно поговорить с мистером Вулфом.

— Ладно. Жду вас завтра утром в одиннадцать. К которому часу вам на работу?

— Я не пойду на работу. — Он бросил взгляд на наручные часы. — Еще десять часов… А можно заночевать у вас, вон на том диване? Белье и одеяло мне не нужны, я никого не побеспокою, честное слово.

Похоже, он и вправду напуган или думает, что напуган. Диван в углу кабинета, за моим столом, вполне годился для спанья, это подтверждал мой собственный опыт: мне доводилось спать на нем

не раз и не два — обстоятельства вынуждали, а с другой стороны выступающей стены располагалась оборудованная ванная. Но оставлять чужака на целую ночь в кабинете, где десяток тысяч документов и улик на столах и в ящиках, даже не запертых, — на это я, разумеется, пойти не мог. Вариантов, как поступить, имелось четыре: убедить Пьера открыться мне, пойти разбудить Вулфа, пустить Пьера переночевать или прогнать до утра. На первое уйдет добрый час, а я устал и глаза уже слипаются. Второе неразумно. Если официанта прогнать, а к одиннадцати утра он не явится, потому что успеет умереть, в следующий раз за ланчем или за обедом в кабинете наверху в «Рустермане» Вулфа будет обслуживать новый официант, что неизбежно вызовет вопросы, а я горько о том пожалею.

Я снова покосился на Пьера. Может, обыскать его? Может, он по какой-то неведомой причине затаил на Вулфа личную обиду или его нанял кто-нибудь из тысячи-другой людей, уверенных, что без Ниро Вулфа на свете станет намного проще жить? Да, такое возможно, однако вряд ли он стал бы тогда ломать эту ночную комедию. Скорее он попросту подсыпал бы отраву в еду Вулфа, якобы отлучившись за заказом. Ладно, хватит. В конце

концов, Пьер изучил меня, а я изучил его…

— Моя пижама будет вам велика, — сообщил я.

Он помотал головой:

— Я не стану раздеваться, хотя обычно сплю нагишом.

— Как скажете. Так или иначе, белья и одеял полным-полно в нашей Южной комнате, двумя этажами выше. Я сплю на том же этаже, над комнатой мистера Вулфа. По правде сказать, я уже шел спать, когда вы позвонили в дверь. Идемте.

— Мистер Гудвин, я не хочу докучать… Позвольте мне остаться здесь. — Тем не менее он встал вслед за мной.

— Не позволю. Решайте — либо наверх, либо на улицу.

— На улице страшно. В воскресенье вечером меня чуть не сбила машина. Это он, мой убийца, я знаю. Мне страшно выходить наружу.

— Тогда идемте. Может, когда отоспитесь, вам станет легче.

Я направился к двери, и он послушно поплелся за мной. У лестницы я щелкнул выключателем, бодро взбежал по ступенькам, но дальше пришлось задержаться, потому что Пьер изрядно отстал. На площадке третьего этажа я свернул налево, распахнул дверь Южной комнаты и за-

жег свет. Проверять, застелена ли постель и есть ли в ванной полотенца, не было нужды. Я знал, что все в порядке. Требовалось лишь включить радиатор.

— Простите, мистер Гудвин, — извинился Пьер. — Мне очень жаль…

— Мне тоже, — заверил я. — Жаль, что вы угодили в неприятности. Короче, оставайтесь тут, пока я не сообщу, что рассказал мистеру Вулфу о вашем деле. Это произойдет около девяти утра. Если вам вздумается открыть дверь и сунуться в коридор раньше восьми, у меня прозвенит звонок и я выскочу к вам с пистолетами в обеих руках. Безопасность, сами понимаете. Может, вам чего-нибудь налить? Виски? Спать крепче будете…

Он отказался, снова принялся извиняться, и я ушел, плотно закрыв за собой дверь. У себя в спальне я посмотрел на часы. Семнадцать минут второго. Никаких тебе положенных восьми часов сна. Обычно, когда ложусь поздно, я ставлю радиобудильник на девять тридцать, но сегодня так не получится. Мне нужно встать, одеться и успеть рассказать Вулфу о госте, прежде чем он отправится в оранжерею в девять утра.

Разумеется, я запомнил, сколько минут потратил на все эти размышления. Шесть, в худшем

случае — семь. Надо поторопиться, Арчи. Я достал из шкафа пижаму, установил будильник на нужное время, откинул покрывало, переключил свой телефонный аппарат на прием звонков, щелкнул двумя выключателями, повесил на плечики пиджак, развязал галстук, снял ботинки и носки и уже расстегивал ремень, когда дом содрогнулся от чудовищного грохота. Пол у меня под ногами заходил ходуном. Позже я безуспешно пытался сообразить, что именно напоминал этот звук. Не гром, точно, и не выстрел. Он не был похож вообще ни на один из привычных звуков. Не удар, не раскат, не взрыв, просто оглушительный грохот. Хорошо, что сразу несколько стен и дверей отделяли меня от его источника.

Я метнулся в коридор и поспешно включил свет. Дверь в Южную комнату оставалась закрытой. Я подскочил к ней, подергал ручку. Бесполезно, Пьер заперся изнутри на засов. Я сбежал на пролет вниз, убедился, что дверь в комнату Вулфа целехонька, подошел ближе и постучал. Обычные три стука, с коротким промежутком. В ответ мне рыкнули:

— Что стряслось, Арчи?

Я открыл дверь, вошел и зажег свет. Уж не знаю почему, но в желтой пижаме Вулф смотрится

куда крупнее, чем в костюме. Не толще, а именно крупнее. Он откинул желтое электрическое одеяло заодно с черной простыней и успел сесть в кровати.

— Ну? — требовательно спросил он.

— Не знаю, — признался я, мысленно похвалив себя за то, что мой голос не сорвался на писк от удовольствия лицезреть Вулфа в таком виде. — У нас гость, ночует в Южной комнате. Дверь заперта на засов, но надо проверить.

Из трех окон по южному фасаду два крайних всегда оставляли на ночь приоткрытыми, дюймов на пять, а среднее закрывали и задергивали шторы. Я раздвинул занавески, взялся за шпингалет, раскрыл створки и выбрался наружу. Пожарная лесенка была всего на фут шире оконного проема. Позднее я пытался вспомнить, было ли холодно моим босым ногам, когда я лез по перекладинам вверх, но так и не вспомнил. Уж всяко я перестал обращать внимание на холод, когда забрался выше и увидел, что стекла в окне Южной комнаты выбиты почти целиком. Я просунул руку между зазубренными осколками, нащупал задвижку, открыл окно и осторожно заглянул внутрь.

Пьер лежал на спине, головой ко мне и ногами

к закрытой двери в стене справа от окна. Я аккуратно смахнул осколки стекла с подоконника, пролез в комнату и, высматривая стекло на ковре, подошел к ночному гостю. У Пьера попросту не осталось лица. Я никогда такого раньше не видел. Попробуйте вообразить, что вы залепили кому-то лицо толстым слоем теста, а потом залили кровью нижнюю половину этой лепешки… Пьер был мертв, конечно, однако я присел на корточки, чтобы в этом удостовериться. Тут в дверь трижды громко постучали. Я поднялся, отодвинул засов и впустил Вулфа. Он держал в руках трость. Обычно одна из тростей стоит в подставке в прихожей внизу, а еще четыре в его комнате. Набалдашник у этой трости была размером с мой кулак, и Вулф уверял, что она вырезана из древесины черногорской яблони.

— Вам это не понадобится, — заметил я и посторонился, позволяя ему пройти.

Он вошел в комнату и внимательно огляделся.

— Пьер Дюко из ресторана «Рустерман», — пояснил я. — Явился, когда я уже вернулся. Твердил, что кто-то хочет его убить и что ему надо посоветоваться с вами. Я предлагал пообщаться со мной, если дело срочное, или вернуться завтра в одиннадцать. Он сказал, что его пытались зада-

вить на улице и что…

— Обойдемся без подробностей.

— А их и нет. Он хотел дождаться вас на диване в кабинете, но я ему, естественно, не разрешил, отвел сюда и велел не высовываться. Потом пошел к себе, а через несколько минут громыхнуло. Он заперся изнутри, так что…

— Он мертв?

— Ну да. Стекла выбило наружу, значит бомбу подложили. Надо осмотреться, прежде чем вызывать полицию. Если вы…

Пришлось замолчать, ибо Вулф начал двигаться. Приблизился к Пьеру, наклонился, изучил тело. Выпрямился, посмотрел на дверцу шкафа — та распахнулась от взрыва, ударилась о стену и треснула. На пол осыпалась штукатурка с потолка, стол перевернуло кверху ножками, лампа разбилась вдребезги, а стул отшвырнуло в изножье кровати.

Наконец Вулф повернулся ко мне:

— Тебе и так придется.

Впоследствии это его замечание много обсуждалось, но тогда я просто сказал:

— Ага, я собираюсь…

— Я знаю, что ты собираешься делать. Сначала обуйся. Я иду к себе и запрусь на засов. Буду у себя

в комнате, пока полиция не явится и не отбудет. Всем говори, что я никого не принимаю. Передай Фрицу, чтобы принес мне завтрак, когда поблизости никого не будет. Теодору сообщи, чтобы он меня в оранжерее не ждал. Все понятно?

— Так точно.

Он удалился, по-прежнему сжимая в руке — за нижний конец, не за набалдашник — трость из черногорской яблони. Звука лифта я не услышал, значит он спустился к себе пешком, что бывает крайне редко. Да еще и босым.

Что бы Вулф ни говорил, а он знать не знал, что я намерен предпринять. Он и не подозревал, что я спущусь на цокольный этаж, где обитал Фриц. Но сначала я натянул носки, обулся и накинул пиджак, потом прошел в кабинет и поднял термостат до 70 градусов[1], затем спустился и громко постучал в дверь комнаты Фрица. Наш повар — завидный соня, но сейчас дверь открылась где-то через полминуты. Подол его ночной рубахи колыхался на ветерке из открытого окна. Мы с Фрицем часто спорили, что лучше — пижама или ночная рубаха, и конца этому спору не предвиделось.

— Прости, что вламываюсь, — извинился я. —

---

[1] Сноски: 1

По Фаренгейту, то есть чуть выше 21 °C. — *Здесь и далее примеч. перев.*

Но кое-что случилось. Пришел посетитель, я отправил его в Южную комнату, а он притащил с собой бомбу, и та взорвалась. Он погиб. Дом цел, только сама комната пострадала. Мистер Вулф приходил, осмотрелся и ушел к себе, заперся на засов. Не исключено, что нам с тобой спать больше не придется, скоро сюда завалится шумная толпа копов. Когда понесешь ему завтрак…

— Дай мне пять минут, — перебил Фриц. — Ты будешь в кабинете?

— Нет. Наверху, в Южной комнате. Когда понесешь ему завтрак, убедись, что за тобой никто не увязался.

— Четыре минуты. Мне тоже подняться к тебе?

— Нет, оставайся внизу. Просто впусти полицию, и все. Но суетиться не будем. Мне надо сделать парочку дел, а уже потом я им позвоню.

— Кого впускать?

— Всех и каждого.

— Bon Dieu[2].

— Согласен. — Я направился было к лестнице, но по дороге наверх решил не сворачивать в кабинет за резиновыми перчатками — без них будет проще и быстрее.

---

[2] Сноски: 2
Боже мой *(фр.)*.

Пьер по-прежнему лежал на полу, и перво-наперво следовало понять, как он там очутился. Я не считаю себя специалистом по взрывчатке, но одна идея меня посетила. Среди ошметков штукатурки на полу то и дело попадались какие-то странные стружки, самая крупная размером с ноготь моего большого пальца. Еще я отыскал четыре таких, какие смог опознать. Во всяком случае, я решил для себя, что это алюминий. Среди них обнаружилась стружка шириной четверть дюйма и длиной около полудюйма. На ней проступали темно-зеленые буквы «ЕДР». На стружке поменьше виднелась надпись «ДО», на ее товарке — «ду», последняя оказалась без клейма. Я оставил эти стружки валяться там, где они валялись. Если пытаешься убрать улики с места преступления, рано или поздно наступает такой день, когда возникает надобность эти улики предъявить и объяснить, откуда они взялись.

Что касается резиновых перчаток, насчет них я вообще задумался, потому что спросил себя: а не найдется ли на теле жертвы какая-нибудь записка с именем или иная улика? Короче, я опустился на колени рядом с Пьером и тщательно обыскал труп. Пальто он так и не снял, кстати. В карманах пальто ничего не нашлось, в карманах пиджака и

брюк отыскались обычные предметы: сигареты, спички, пара долларов мелочью, кольцо для ключей, носовой платок, перочинный нож, бумажник с водительским удостоверением, кредитками и восемьдесят четыре доллара наличкой. Ничего такого, в чем можно было бы углядеть подсказку. Конечно, стоило бы проверить обувь, убедиться, что он не приклеил никаких улик к своей коже, но подобная проверка требовала времени, а его было в обрез.

Я спустился в кабинет, где меня поджидал полностью одетый Фриц, сел за стол, придвинул к себе телефонный аппарат и набрал по памяти номер.

Глава 2

Отношение к нам с Вулфом у сержанта Пэрли Стеббинса было своеобразным — из разряда «да и нет» или «хотелось бы нет, но да». Если он обнаруживал нас в радиусе десяти миль от места убийства, то явно желал податься в дорожный патруль или бороться с распространением наркотиков, однако хорошо понимал, что наверняка скоро произойдет что-то такое, чего нельзя пропустить. А мое отношение к нему такое: я считал, что бывают копы и похуже. Мне лично доводилось встречать нескольких.

В 4:52 сержант Стеббинс сел в желтое кресло в кабинете, откусил от сэндвича, приготовленного из испеченного Фрицем хлеба, и сказал:

— Тебе чертовски хорошо известно, Гудвин, что я обязан спросить Вулфа, не произносил ли Дюко или кто-то еще в ресторане каких-то слов, которые могут быть полезны для расследования. Не я спрошу, так другие захотят узнать. В одиннадцать утра или в шесть вечера.

Я доел свой сэндвич:

— Сомневаюсь, что он захочет сотрудничать. Уж точно не в одиннадцать, да и в шесть вряд ли.

Глядишь, он даже со мной откажется говорить. Человека убили в его собственном доме, всего в десяти футах от него самого. Ты же его знаешь, верно?

— Угу. Инспектор тоже знает. И тебя, Гудвин, я давно раскусил. Если думаешь меня обвести вокруг…

Я хлопнул ладонью по столу:

— Хватит! В моих показаниях, которые я подписал, четко сказано, что я нашел жертву на полу мертвой. Возможно, по телефону мне следовало бы привести больше подробностей, но с места преступления я ничего не забирал. Признаю, впрочем, что кое-какие улики я придержал. Они будут обнародованы на суде, если и когда тот случится.

— Вот как? Придержал, значит?

— Да. Конечно, ты отошлешь все, что вы найдете, в свою лабораторию, и ответ поступит быстро, думаю, через пару дней. Но, быть может, тебе будет приятно сообщить самому… Короче, я знаю, как изготовили эту бомбу.

— Ага. А в показаниях этого нет.

— Пришлось бы целую лишнюю страницу писать, а я устал. К тому же я предпочитаю сам рассказать тебе. Ты слышал о сигарах дона Пед-

ро?

Стеббинс проглотил последний кусок сэндвича, не сводя с меня пристального взгляда:

— Нет.

— Еще бы! Кремер удавится такие покупать. Девяносто центов за штуку. У «Рустермана» их подают в алюминиевых цилиндриках, на которых большими темно-зелеными буквами с одной стороны написано «ДОН ПЕДРО», а с другой — маленькими буквами «Гондурас». В уликах, которые вы собрали, есть кусок алюминия с надписью «ДО», другой кусок с надписью «ду» и большой кусок с надписью «ЕДР». В общем, вот как все было, по-моему. Когда я вышел из комнаты, Пьер то ли сел, то ли побродил туда-сюда несколько минут, потом решил раздеться и лечь спать — и открыл дверцу шкафа. Когда снимаешь пальто, чтобы повесить его на вешалку, то машинально проверяешь карманы? Лично я — да, проверяю, и Пьер, видимо, тоже проверял. В одном кармане он наткнулся на футляр с сигарой от дона Педро, который, разумеется, сразу узнал. Он понятия не имел, как этот футляр к нему попал, и отвинтил крышку, держа близко к лицу — скажем, дюймах в десяти от себя. Если ты заметил, на подбородке у трупа ссадина, след от алюминия. Вот отчего у

него лицо словно расплющилось. Ученые называют такой взрыв как-то по-особенному, но я забыл слово. Можешь сам поискать, если захочешь включить в отчет.

Стеббинс слушал меня, не размыкая плотно сжатых губ и поглядывая из-под наполовину прикрытых век. В моем стакане оставалось с полдюйма молока, и я допил остаток.

— Что это за алюминиевые стружки, я сообразил еще до того, как позвонил вам, но остальное — где и как все произошло — мне стало ясно позднее, пока я ждал вас и занимал себя разными мыслями. Также я прикинул, что могло бы случиться, вздумай я обыскать Пьера прежде, чем вести его наверх. Конечно, я бы тоже захотел узнать, что там в футляре… Ну да ладно, я-то жив. Почему не стал обыскивать, я уже объяснял. В общем, в моих показаниях этого нет, так что с тебя коробка конфет. Я предпочитаю карамельки.

Стеббинс наконец разомкнул губы:

— Я пришлю тебе орхидею. Ты хоть представляешь, что начнется, если до этого докопается Роуклифф?

— Разумеется. Он отправит целый взвод выяснять, где недавно я покупал сигары дона Педро. Но ты-то не обделен мозгами и даже иногда ими

пользуешься.

— Не забудь как-нибудь отметить это в своих показаниях. Мои мозги подсказывают, что Дюко мог сказать что-то такое, из чего ты вывел, откуда у него взялась эта сигара. Но в показаниях об этом ни слова.

— Наверное, забыл. Прости великодушно.

— А еще я уверен, что окружной прокурор захочет узнать, почему я не забрал тебя в участок как важного свидетеля. Бомба взорвалась в час двадцать четыре, ты проник в комнату жертвы и нашел его на полу через две или три минуты, а нам позвонил в два часа одиннадцать минут. То есть через сорок пять минут, хотя тебе известны требования закона, у тебя же есть лицензия.

— Давай-ка проясним.

— Окружной прокурор захочет узнать, почему я тебя не задержал.

— Ну да, и ты все ему растолкуешь, а я тебя поддержу, когда высплюсь. Было совершенно понятно, что спешить некуда. Из-за чего бы Пьер ни погиб, он явно принес устройство с собой. Взрыв случился среди ночи. Если бы я позвонил тебе сразу, а ты примчался через две минуты, ровным счетом ничего бы не изменилось. Как ни крути, нам с тобой ждать до утра, раньше ты не сможешь

выяснить, где он был и с кем виделся перед тем, как пойти к нам. В «Рустермане» сейчас только ночной сторож, да и тот, полагаю, преспокойно дрыхнет. Кстати, я вот что придумал. Орхидею присылать не надо, дай мне лучше письменное разрешение зайти в комнату жертвы и чем-нибудь прикрыть окно. На окне ведь полицейских лент нет. А то кто угодно может залезть внутрь по пожарной лесенке снаружи. С прочим торопиться нет нужды, штукатурка и другой хлам никуда не денутся.

— Штукатурку убрали. — Стеббинс поглядел на часы и поднялся, хватаясь для верности за подлокотники кресла; странно, обычно он так не делает. — Надо же, Гудвин, ты хоть в чем-то сознался. Размяк, поди? Лента на окне висит, и не смей до нее дотрагиваться. Должны подъехать наши спецы, которые в бомбах разбираются. А начальство пожелает потолковать с Вулфом.

— Я же сказал, он вряд ли захочет…

— Ага-ага. Знаешь, что я думаю? Что он просверлил дыру в потолке и пропихнул бомбу в спальню жертвы.

Стеббинс направился к двери.

Я встал и неспешно последовал за ним. Настроение было хуже некуда — не то что спешить,

вообще что-либо делать не возникало ни малейшего желания. Когда Стеббинс удалился и дверь закрылась, я накинул цепочку, выключил свет в кабинете и прихожей и поднялся в свою комнату, безжалостно бросив — трудно поверить, не так ли? — грязные тарелки и стаканы на столе. Фриц ушел спать почти час назад, когда толпа копов, за исключением Стеббинса, разбежалась, но предварительно, не спрашивая нас, приготовил на скорую руку сэндвичи.

Конечно, я заснул через две минуты после того, как принял горизонтальное положение, и проспал очень долго. Я вовсе не похваляюсь этим достижением, не надо считать меня вульгарным дикарем, но факт есть факт. Будильник я поставил на десять утра. Впрочем, были подозрения, что меня все равно разбудят раньше — звук-то телефона я приглушил, но провод из розетки выдергивать не стал.

Как ни удивительно, обошлось. Когда по радио изрекли: «Вы никогда не пожалеете о том, что поддались соблазну и решились испробовать единственный крем, который побуждает желать прикосновения к собственной коже!», я протянул руку к регулятору звука, не открывая глаз. Потом попытался убедить себя, что лишний часик сна

никому не повредит, но внезапно осознал, что есть проблема, которая сама собой не разрешится. По имени Теодор. В общем, я открыл глаза, дотянулся до домашнего телефона и позвонил на кухню.

Спустя пять секунд голос Фрица проронил:

— Да.

Наш повар утверждает, что нисколько не подражает Вулфу, но Вулф обычно отвечает «Да?» — и Фриц тоже так говорит.

— Уже на боевом посту? — осведомился я.

— Да. Отнес ему завтрак.

— Он съел?

— Да.

— Господи, ты с утра сама прелесть!

— Не мели ерунды, Арчи. Он в ярости. А ты?

— У меня все чувства отшибло. Что там насчет Теодора?

— Пришел, поднялся в оранжерею. Я предупредил, что Вулфа ждать не стоит.

— Пожалуй, я сейчас спущусь, но по поводу завтрака не утруждайся. Я перекушу второй страницей «Таймс» под уксусом.

— Советую кетчуп. — Фриц повесил трубку.

Когда я наконец добрался до кухни, меня дожидалась полностью подготовленная сцена:

приборы, чашка, соусница, масло и тосты на маленьком столике, экземпляр «Таймс» на подставке, сковородка на плите. А на большом столе посередине сверкали на тарелке ломтики домашнего скрэппла. Я взял стакан и направился к холодильнику за апельсиновым соком. Налил немного и сделал глоток.

— Что касается меня, старина, мы с тобой по-прежнему друзья. Больше того, Фриц, ты мой единственный друг на этом свете. Съездим куда-нибудь вместе? Скажем, в Швейцарию? Это довольно далеко, правильно? Нам звонили?

— Четыре раза, но я не снимал трубку. И он тоже. — Фриц увеличил нагрев сковородки. — Эта лента на двери с надписью «Департамент полиции Нью-Йорка» долго еще провисит?

Я сделал новый глоток сока.

— Отличная мысль! Забудем о всякой чепухе вроде газетных заголовков «Гость в доме Ниро Вулфа погиб от взрыва бомбы» или «Арчи Гудвин открыл дверь убийце!». Лучше озаботиться лентой на двери. Прекрасная мысль!

Фриц принялся жарить бекон на сковородке. Я присел на стул у маленького столика и взял в руки «Таймс». Президент Форд призывал нас так или иначе победить инфляцию. Никсон в шоке от

последствий. Судья Сирика заявил адвокату Эрлихмана, что тот слишком много болтает. Арабы все за Арафата. Обычно такие статьи побуждали меня поскорее перейти к внутренним страницам газеты, но сегодня мне потребовалась вся сила воли для того, чтобы пробежать взглядом хотя бы первые абзацы. Я заглянул в другие разделы — новости спорта, погода, некрологи, городская хроника — и решил, что мозг соглашается исполнять приказы, только когда мыслит одинаково с тобой. Затем я перешел к размышлениям на тему, что бы это, собственно, значило, но тут Фриц поставил передо мной тарелку с двумя ломтиками скрэппла и одновременно издал некий звук, что-то вроде «Тчч-ча!». Я спросил, в чем дело, и он ответил, что забыл подать мед, после чего сходил и быстро принес его.

Я намазывал маслом третий тост, когда зазвонил телефон. Я стал считать. После двенадцатого звонка аппарат умолк. Спустя пару минут Фриц произнес:

— Никогда не видел тебя таким.

— Знаешь, ты меня много каким не видел, если начистоту. Ты убрал грязные тарелки и стаканы из кабинета?

— Я туда не заходил.

— А он спрашивал обо мне, когда ты относил ему завтрак или когда забирал поднос?

— Нет. Он спросил, удалось ли мне выспаться. Я начал отвечать, упомянул, сколько полицейских к нам пожаловало, и он меня остановил.

— Это каким же образом?

— Просто посмотрел и отвернулся.

— Он был одет?

— Да. Темно-коричневый костюм в мелкую полоску. Желтая рубашка, коричневый галстук.

Когда я отставил пустую кофейную чашку и направился в кабинет, было десять минут двенадцатого. Поскольку Вулф не спустился к нам, как обычно, в одиннадцать, можно было допустить, что он и дальше будет отсиживаться у себя. Я прикинул, что нелепо пренебрегать повседневными трудами, будто обиженный ребенок, а потому смахнул пыль со столов, оторвал вчерашние листки календарей, сменил воду в вазе на столе Вулфа, отнес на кухню грязную посуду и поставил на место кресло, в котором ночью сидел Пэрли Стеббинс. Потом взялся за почту, но меня отвлек звонок домашнего телефона. Я снял трубку:

— Я в кабинете.

— Ты поел?

— Да.

— Поднимись ко мне.

Я взял копию своих показаний из ящика стола и отправился наверх. Раз меня вызвали, стучаться я, разумеется, не стал. Он сидел за столом между окнами, с книгой в руках — то ли дочитал свой экземпляр «Таймс», то ли его мозг тоже отказывался сотрудничать, как мой. Когда я приблизился, он отложил книгу — «Дворцовую стражу» Дэна Ратера и Гэри Гейтса[3] — и проворчал:

— Доброе утро.

— Доброе, — процедил я.

— Ты в центр выбирался?

— Нет. И к телефону не подходил.

— Садись и докладывай.

Конечно, себе он забрал самое большое кресло. Я подтащил другое, сел и начал:

— Лучше и проще всего будет, если вы прочтете копию показаний, которые я дал Стеббинсу. — Я вручил Вулфу четыре листка бумаги.

Обычно ему вполне хватало пролистать документ один раз, но теперь он вернулся к первым двум страницам, где дословно приводился наш с Пьером ночной разговор.

Вулф покосился на меня:

---

[3] Сноски: 3

Журналистское расследование (1974) деятельности администрации Р. Никсона накануне Уотергейтского скандала.

— Что ты утаил?

— Из разговора с Пьером — ровным счетом ничего. Каждое слово правдиво. Из остального — тоже ничего, разве что умолчал, как вы явились вооруженным, с этой вашей палкой, и о ваших словах, что мне, мол, и так придется всем заняться. Там есть все, что было сказано и что произошло, однако я не стал упоминать о своей догадке. Об этом я рассказал только Стеббинсу. Когда Пьер остался один, он нащупал кое-что в кармане своего пальто и достал это кое-что — алюминиевый футляр из тех, в каких приносят сигары от дона Педро. Пьер отвернул крышку, и футляр взорвался в нескольких дюймах от его лица. Вы сами видели, какое у него лицо стало… На полу валялись алюминиевые стружки, и я сумел прочитать обрывки надписей на некоторых из них. Их, конечно, все подобрали и предъявили Стеббинсу. Короче, я решил, что надо сообщить ему заранее, все равно полиция скоро придет к тем же выводам.

Вулф покачал головой, осуждая то ли Стеббинса, то ли меня:

— Что еще ты ему рассказал?

— Ничего. Я сообщил все, что знал. Никому другому никаких иных сведений не излагал, даже

медицинскому эксперту и лейтенанту Бёрнэму, с которым вы никогда не встречались. Сам я не считал, но Фриц уверяет, что полицейских было девятнадцать человек. Дверь в Южную комнату опечатали. Говорят, днем должен подъехать специалист по бомбам, может, он что-нибудь найдет.

Когда Вулф желает произвести на кого-то впечатление и находится в кабинете, в том единственном кресле, которое по-настоящему ценит, то обыкновенно откидывается на спинку кресла и закрывает глаза; спинка кресла в спальне имела неподходящий наклон, поэтому он просто прищурился и подергал себя за мочку уха. Так продолжалось добрые две минуты.

— Ничего, — наконец проронил он. — Ничего вообще.

— Верно. Но вы же величайший детектив на всем белом свете, потому Стеббинс мне и не поверил. Он думает, что Пьер успел что-то сказать, то ли имя назвать, то ли что-нибудь этакое озвучить, а мы с вами это утаиваем, хотим сами дело раскрыть. Ну, по правде говоря, я точно хочу. Я бы сам мог отвернуть эту крышку. Получается, я кое-чем ему обязан.

— Я тоже. Подумать только, я спал в собствен-

ном доме, в собственной кровати, и тут… Это… это…

Я вопросительно приподнял бровь. Такое случилось впервые. Впервые на моей долгой памяти Вулф был настолько обескуражен, что не находил слов.

Он стукнул кулаком по подлокотнику кресла:

— Ладно. Позвони Феликсу, пусть приготовит нам ланч. — Вулф поглядел на настенные часы. — Через полчаса. Если кабинеты наверху все заняты, можно и на верхнем этаже, если это удобно. Тебе известны иные источники сведений о Пьере, помимо ресторана?

Я ответил отрицательно, поднялся, подошел к телефонному аппарату на тумбочке возле кровати и набрал номер.

Глава 3

На верхнем этаже в здании «Рустермана» когда-то проживал Марко Вукчич, владелец ресторана, друг детства Вулфа из Черногории, один из троих известных мне людей, которые звали его по имени. Около года после смерти Марко этаж пустовал, а затем Феликс, которому по наследству досталась треть имущества и который управлял рестораном под опекой Вулфа, перебрался наверх вместе с женой и двумя детьми. Дети со временем выросли, обзавелись своими семьями и съехали.

В двенадцать тридцать пять мы с Вулфом устроились за столиком возле окна на верхнем этаже, выходившего на Мэдисон-авеню. Феликс, стройный и подтянутый, облаченный в сине-черную с белым элегантную униформу на время ланча, стоял слева от Вулфа — и справа от меня.

— Еще морские гребешки, — произнес он. — Свежие, только что из залива. Просто отменные, уж поверьте. И лук-шалот отличный. Все будет готово через десять минут.

— И рисовые крокеты, — кивнул Вулф. — Я скажу повару… Его зовут Филип, так?

— Да, Филип Коррела. У нас все, конечно, знали

Пьера, но Филип знал его лучше всех. Я-то сам, повторю, никогда не встречал Пьера где-либо еще, кроме ресторана. Мы будем скучать по нему, мистер Вулф. Он был хорошим человеком. Прямо не верится, что он погиб, да еще у вас дома. — Феликс посмотрел на часы. — Прощу прощения, мне пора. Я пришлю Филипа.

С этими словами он удалился вниз, встречать первых посетителей в общем зале.

— Угу, — проворчал я, — целая толпа примется повторять, что поверить, мол, невозможно, будто человек погиб в доме Ниро Вулфа. А кое-кто, наоборот, скажет, что где погибать, как не у нас под крышей. Даже не знаю, что хуже.

Вулф испепелил меня взглядом.

Из семидесяти с лишним сотрудников ресторана было всего несколько человек, которых Вулф и в глаза не видел: они нанялись на работу уже после того дня, как он свалил с себя бремя попечительства над наследством Марко.

Филип Коррела, в белом переднике и поварском колпаке, подошел к нам и коротко поклонился:

— Надеюсь, вы меня помните, мистер Вулф. Как и вы, мистер Гудвин.

— Разумеется, — откликнулся Вулф. — Вы однажды поспорили со мной по поводу руанского

соуса.

— Именно так, сэр. Вы утверждали, что не надо туда класть лавровый лист.

— Я почти всегда это говорю. Традиции следует уважать, но ни к чему им поклоняться. Кстати, соусы у вас получаются неплохие. Присаживайтесь, будьте добры. Я предпочитаю беседовать, не задирая головы. — Он подождал, пока Филип придвинет стул и сядет лицом к нему. — Полагаю, Феликс объяснил, что мне нужно?

— Да, сэр. Вы хотите расспросить меня насчет Пьера Дюко. Мы дружили, крепко дружили. Знаете, я расплакался, когда узнал… В Италии мужчинам разрешено плакать. Я покинул Италию в двадцать один год, а с Пьером познакомился в Париже. — Филип посмотрел на меня. — По радио сказали, что это вы его нашли. — Он перевел взгляд на Вулфа. — В вашем доме, сэр. Но как он у вас оказался и почему его убили, этого никто не разъяснил.

Вулф шумно втянул бушель воздуха через ноздри и выдохнул через рот. Сначала Феликс, теперь Филип… А ведь это люди, которые его знают.

— Он пришел поговорить со мной, но я уже спал. Поэтому мне неведомо, о чем он хотел побеседовать, и я вынужден опрашивать его зна-

комых. Раз вы были его другом и расплакались, когда обо всем узнали, можно допустить, что вы хотите найти и покарать убийцу Пьера. Верно?

— Конечно, сэр. А вы… вам известно, кто его убил?

— Нет, но я это выясню. Я кое-что скажу вам по секрету и задам несколько вопросов. Никому об этом не рассказывайте, понятно? Никому! Я могу на вас положиться?

— Можете, сэр.

— Вообще-то, немногие люди способны держать слово. Вы из таких?

— Не сомневайтесь, сэр, я умею хранить тайну. В особенности в подобных делах.

— Хорошо. Пьер уверял мистера Гудвина, что кто-то желает ему смерти, но подробностей не раскрыл. Вам он что-нибудь такое говорил?

— Что его хотят убить? Нет, сэр.

— Не рассказывал об угрозах, о какой-то неминуемой опасности?

— Нет, сэр.

— Не упоминал ни о каких событиях, давних или недавних, которые можно было бы истолковать как опасные для жизни?

— Нет, сэр.

— Вы виделись с ним и говорили на днях? На-

пример, вчера?

— Конечно, сэр. Обычно я занят на кухне, а он обслуживает посетителей, но во время перерыва на ланч мы, как правило, едим вместе на кухне. Так было и вчера. В воскресенье я его не видел, — сами понимаете, ресторан в выходной не работает.

— Когда вы услышали? Когда узнали о его смерти?

— По радио этим утром. В восьмичасовых новостях.

— Значит, всего пять часов назад. Известие вас шокировало, а времени в целом прошло мало… Не припоминаете ничего необычного в его словах?

— Честно сказать, нет, мистер Вулф. Правда, если вы подразумеваете опасности и угрозы, то здесь я скажу твердо: ничего такого не было.

— Как знать, как знать. Память коварна и любит с нами играть. Так, следующий вопрос очень важен. Пьер уверял мистера Гудвина, что кто-то желает ему смерти, следовательно, на днях произошло нечто, заставившее его опасаться за свою жизнь. Когда он начал бояться? Вчера вечером? Нам сильно поможет, если мы это выясним. Как он вел себя вчера за ланчем? Как обычно или

как-то иначе? Было ли что-либо непривычное в его поведении, в манере держаться?

— Да, сэр, было. Я как раз припомнил, когда вы спросили, не рассказывал ли он об угрозах. За ланчем он словно не слышал моих слов, да и сам говорил мало. Когда я спросил, может, он хочет остаться один, он извинился — дескать, напутал с заказами и принес не ту еду сразу нескольким клиентам. Это и вправду повод для расстройства. Пьер был очень гордым человеком. Он считал, что ошибки для официанта непозволительны, и хвастался, что сам никогда не ошибается. Уж не знаю, правда это или нет. Если интересно, Феликс, думаю, вам расскажет. Пьер часто болтал, что вы, когда заходите к нам, всегда просите позвать его. Он гордился своей работой.

— Он действительно перепутал заказы? Или нет?

— Не знаю, сэр, но он не стал бы такое придумывать, точно не стал бы. Спросите Феликса.

— Больше он не жаловался?

— Нет, сэр. А я, естественно, его не донимал.

— В субботу он тоже был сам не свой? Тоже держался отстраненно?

— Я не… — Филип нахмурился. — Нет, сэр, все было как обычно.

— Давайте поступим так: когда выпадет свободная минутка, сядьте, закройте глаза и постарайтесь вспомнить все, что он говорил вчера. Если постараетесь как следует, результат, смею думать, удивит вас самого. Людям свойственно заблуждаться насчет памяти. Вы готовы выполнить мою просьбу?

— Да, сэр, но не прямо сейчас. Попозже, если не возражаете.

— Ладно. Когда сделаете, свяжитесь со мной или с мистером Гудвином.

— Конечно, сэр.

— Отлично. Будем ждать от вас весточки. — Вулф наклонил голову. — Теперь другой важный вопрос. Если Пьера убил кто-то из людей, работающих здесь, кто бы это мог быть? У кого имелись причины желать ему гибели? Кто-то его опасался, ненавидел или мог извлечь выгоду из его смерти?

Филип замотал головой:

— Никто, сэр. Никто здесь, и никто в целом свете.

— Пф! Откуда вам это знать? Кто-то же его убил, значит недоброжелатели у Пьера были.

Филип продолжал упрямо мотать головой:

— Да, сэр. То есть нет, сэр. Лично я в это не верю,

сэр. Так сразу и подумал, когда услышал в новостях. Кто мог его убить? Зачем кому-то убивать Пьера? Он и мухи ведь не обидел, сэр, только не он! Его все любили, никто его не боялся — за что бояться-то? Отличный парень, честный и порядочный. Не идеальный, кто же спорит. У него был один порок — ставил слишком много на скачках, но он знал за собой этот грешок и пытался исправиться. Он не любил говорить об этом, но иногда его прорывало… Я был его лучшим другом, и у меня он никогда не одалживал.

— А у других одалживал?

— Не думаю, сэр. Он бы не стал, мне так кажется. Нет, я уверен, что чужих денег он не брал. Будь иначе, пошли бы всякие сплетни. Но уточните у Феликса.

Судя по всему, Филип искренне считал, что Феликс знает обо всем.

— Он ставил помногу?

— Честно сказать, не знаю. Я же говорю, он не особо откровенничал. Однажды признался, что выиграл двести тридцать долларов, а в другой раз — сотню с хвостиком, не помню точно, сколько именно. Но вот о проигрышах никогда не рассказывал.

— Как он делал ставки? Через букмекеров?

— Наверное, сэр, но точно сказать не могу. А еще через ПТ. Он как-то похвалился, что ставит через ПТ.

— Что такое ПТ?

— Подпольный тотализатор, сэр. Не на ипподроме.

Вулф покосился на меня, и я кивнул. Ну да, откуда Вулфу об этом знать, даже если он и читает газеты?

— Филип, вы наверняка встречались с Пьером не только здесь, в ресторане, но и в других местах. Скажите, вы бывали у него дома?

— Неоднократно, сэр. Он жил в квартире на Западной Пятьдесят четвертой улице.

— С женой?

— Она умерла восемь лет назад, сэр. Он жил с дочерью и со своим отцом. Тот раньше владел маленьким бистро в Париже, но в семьдесят лет все продал и приехал сюда, поселился у Пьера. Сейчас ему почти восемьдесят.

Вулф прикрыл глаза, снова открыл, поглядел на меня, посмотрел на стену, но часов не увидел. Зажал между большими и указательными пальцами обеих рук полы жилета, потянул их вниз… Сам он за собой эту привычку не замечал, а я ему не говорил, хотя давно усвоил, что этот жест —

верный знак того, что в желудке у него пусто.

Вулф вновь взглянул на меня:

— Есть вопросы? Насчет ставок?

— Есть один, но не по поводу ставок. — Я уставился на Филипа. — Какой номер дома по Пятьдесят четвертой улице?

Филип кивнул:

— Дом триста восемнадцать. Между Девятой и Десятой авеню.

— Возможно, у нас появятся новые вопросы, — предупредил Вулф, — но на сегодня мы закончили. Благодарю вас, Филип, за подробные ответы. Вы здесь задержитесь?

— Конечно, сэр. Моя смена — до десяти.

— Если что, мистер Гудвин вас навестит. Скажите Феликсу, что можно подавать. Он знает, что нести.

— Скажу, сэр. — Филип встал. — Буду признателен, если потом расскажете, кто виноват. — Он посмотрел на меня, потом на Вулфа. — Мне надо знать. Во всех подробностях.

Так-так. Похоже, наш повар вдруг возомнил себя инспектором Кремером.

— Мне тоже, — отозвался Вулф, обойдясь без отповеди. — Итак, скажите Феликсу, что мы ждем.

Филип удалился, кстати не сказав напоследок

«Конечно, сэр»; и я произнес:

— Вопрос простой: вы или я? Он, похоже, думает, что я.

Всякий раз, посещая ресторан «Рустерман», Вулф попадает в малоприятное положение. С одной стороны, Фриц — лучший, безусловно, повар на свете; с другой — уважение к памяти Марко Вукчича попросту не позволяет хулить еду, подаваемую в этом ресторане. Поэтому Вулф передоверил эту обязанность мне. Когда приблизительно треть порции запеченных морских гребешков исчезла с тарелки, он посмотрел на меня и спросил:

— Ну?

— Сойдет, — ответил я. — Может, мускатного ореха многовато, но это дело вкуса. Да и лимонный сок, подозреваю, из бутылки, а не свежевыжатый. Крокеты почти идеальные, но их принесли горкой, а Фриц подает по три зараз — две вам, одну мне. Тут уж ничего не поделаешь.

— Зря я тебя спросил, — проворчал Вулф. — Вечно ты несешь всякий вздор! Твое нёбо не в состоянии различить лимонный сок в приготовленном блюде.

Разумеется, он был раздражен. За едой говорить о делах категорически возбранялось, но, поскольк-

ку у нас не было ни клиента, ни обещанного гонорара, все в итоге ограничивалось семейным кругом, так что о деле речи не шло, и это Вулфа изрядно смущало. Вдобавок прислуживал другой официант, не Пьер, которого мы никогда больше не увидим. Это оказался то ли венгр, то ли поляк по имени Эрнест, и у него обнаружилась склонность подавать блюда, наклоняя поднос, так что еда чуть не падала на пол. Тем не менее Вулф съел все, включая миндальное парфе по моему совету, и выпил две чашки кофе. Что касается беседы за едой, тема нашлась сама собой — Уотергейт[4]. Думаю, Вулф знал об этом скандале намного больше любого американца; к примеру, он помнил даже имена старшего поколения в семействе Холдемана[5].

Вулф намеревался снова потолковать с Феликсом, но, когда мы отодвинули стулья и поднялись,

---

[4] Сноски: 4

Уотергейт, или *Уотергейтский скандал*, — политический скандал в США (1972–1974), вызванный попыткой сотрудников администрации президента-республиканца Р. Никсона установить подслушивающие устройства в штаб-квартире Демократической партии. По итогам скандала президент Никсон подал в отставку.

[5] Сноски: 5

Гарри Р. Холдеман — американский политик и бизнесмен, начальник выборного штаба президента Р. Никсона; был непосредственно причастен к Уотергейтскому скандалу; по решению суда обвинен в лжесвидетельстве, заговоре и препятствовании правосудию, получил 18 лет тюрьмы.

вдруг спросил:

— Можешь подогнать машину к боковому входу?

— Прямо сейчас?

— Да. Мы съездим к отцу Пьера.

— Мы? — недоверчиво переспросил я.

— Верно. Если ты доставишь его к нам, разговор наверняка прервут. Мистер Кремер и окружной прокурор не смогли нас отыскать, значит они позаботились получить ордер.

— Я могу привезти отца Пьера сюда.

— Ему почти восемьдесят. Не исключено, что он не встает с постели. К тому же дома может быть и дочь Пьера.

— Парковаться в районе Пятидесятых улиц — то еще развлечение. А на каком этаже квартира? Как вам три или четыре лестничных пролета без лифта?

— На месте разберемся. Ты подгонишь машину или нет?

Я сказал, что уже бегу, и прихватил заодно его пальто и шляпу. Ну да, лишнее доказательство того, что дело у нас семейное. Ради обычного клиента, не важно, насколько все срочно и насколько велик гонорар, Вулф никогда бы не согласился на подобное. Мы договорились, что он спустится

на служебном лифте, а я воспользовался основным — надо было сообщить Отто, куда прислать машину.

На Западных Пятидесятых можно встретить что угодно, от клуба «21» до мрачных закоулков, домов без лифта и унылых складов, но я знал, что квартал на Пятьдесят четвертой улице состоит почти сплошь из старых особняков и что поблизости от Десятой авеню есть парковка. Когда мы отправились в путь, я предложил вернуться в гараж, оставить там «херон» — машина принадлежит Вулфу, а вожу я — и взять такси, но Вулф готов доверить свою жизнь только мне за рулем, поэтому мое предложение отверг. В общем, я добрался до Десятой авеню, свернул к центру и даже нашел место на парковке. Всего-то пройти один длинный квартал до цели.

Дом под номером триста восемнадцать выглядел довольно пристойно. Кое-какие старые особняки на этой улице перестроили изнутри, а в доме, куда мы зашли, подъезд был отделан деревянными панелями и мог похвастаться домофоном. Я нажал на четвертую кнопку снизу с фамилией «Дюко» и поднес к уху трубку. Минуту спустя женский голос спросил:

— Кто есть там?

Если это дочь Пьера, то ей, пожалуй, стоило бы поучиться хорошим манерам; с другой стороны, ее наверняка с утра изводят полицейские и журналисты. На часах было десять минут четвертого.

— Ниро Вулф, — ответил я. — По буквам — В-У-Л-Ф. К мистеру Дюко. Возможно, он вспомнит. И еще Гудвин. Арчи Гудвин. Мы знали Пьера много лет.

— Parlez-vous francais?[6] — уточнил женский голос.

Вопрос я понял, на это моих познаний хватило.

— Мистер Вулф говорит. Погодите. — Я повернулся к Вулфу. — Спрашивают, парле мы по-французски или нет. Вот.

Он взял трубку, а я пододвинулся, освобождая ему место. Вулфу не пришлось наклоняться так же сильно, как мне, чтобы удобно было разговаривать. Раз уж его слова звучали для моего слуха как полная белиберда, я потратил пару минут, воображая, как детектив из отдела расследования убийств приходит сюда, нажимает на кнопку и выслушивает тот же вопрос. Хорошо бы это был лейтенант Роуклифф. А с ним парочка знакомых

---

[6] Сноски: 6
Вы говорите по-французски? *(фр.)*

мне журналистов, в особенности Билл Венгерт из «Таймс». Когда Вулф наконец повесил трубку, я потянулся к внутренней двери; замок щелкнул, и мы прошли дальше. Нас поджидал лифт без лифтера, с распахнутой настежь дверцей.

Если вы говорите по-французски и желаете получить дословный отчет о беседе Вулфа с отцом Пьера, Леоном Дюко, мне придется вас разочаровать. О том, как идет сам разговор, я догадывался исключительно по тону и взглядам собеседников. Поэтому изложу то, что видел своими глазами. У двери в квартиру нас встретила женщина, которая точно не была дочерью Пьера. Этой даме явно перевалило за пятьдесят, если не за шестьдесят. Невысокая, полная, с круглым лицом и двойным подбородком, она щеголяла в коротком белом переднике и маленькой белой шапочке поверх седых волос. Возможно, она говорила по-английски, хотя бы чуть-чуть, но по ее виду в этом возникали сомнения. Она приняла у Вулфа пальто и шляпу и проводила нас в гостиную. Леон Дюко сидел у окна в кресле-каталке. Точнее всего описать его как человека, который с годами заметно ссохся, но все еще выглядел крепким. Весил он, должно быть, фунтов на тридцать меньше, чем в свои пятьдесят, однако дряхлости в его облике не

просматривалось, а когда я пожимал протянутую мне руку, то ощутил сильную хватку. За те час и двадцать минут, которые мы пробыли в квартире, он не произнес ни единого понятного мне слова. Быть может, он вовсе не знал английского, вот почему служанка интересовалась, говорим ли мы по-французски.

Спустя двадцать минут или даже чуть меньше по тону Леона и его жестам стало понятно, что кровопролития не предвидится, так что я встал с кресла, огляделся и направился в кабинет со стеклянной дверью и полками у дальней стены. В основном на этих полках стояли разные безделушки, поделки из слоновой кости и фарфора, а также нашлись морские раковины и выточенное из дерева яблоко; на одной полке обнаружилась коллекция надписанных трофеев — серебряные кубки, медаль, похожая на золотую, и несколько наградных лент. Единственные слова надписей, которые мне удалось разобрать, складывались в имя Леон Дюко. По всей видимости, парижское бистро Леона пользовалось успехом и люди ценили его труд. Я обвел помещение взглядом, как положено детективу. Это всегда следует делать в доме человека, которого совсем недавно убили. Как обычно, никаких подсказок. Фотография в

рамке на столе… Полагаю, это мать Пьера.

У дверей в гостиную появилась служанка в белом переднике, сказала что-то Дюко, и он покачал головой. Женщина повернулась, чтобы уйти, но я попросил разрешения воспользоваться уборной. Она махнула рукой вдоль коридора, и я направился туда, просто чтобы себя занять, а на обратном пути приметил открытую дверь и не преминул в нее заглянуть. Хорошему сыщику, как известно, приглашение не требуется. Самой дочери Пьера не было видно, но признаков ее присутствия было множество. Здесь буквально все кричало о ней, и громче всего — книжный шкаф у стены. Я разглядел несколько романов и научно-популярных книг в твердом переплете — отдельные названия были мне знакомы, — а также книги в мягкой обложке с французскими названиями, но любопытнее остальных оказалась средняя полка. Там стояли книги Бетти Фридан, Кейт Миллетт, еще каких-то писательниц, о которых я слышал краем уха, и три книги Симоны де Бовуар[7] на французском. Конечно,

[7] Сноски: 7

Бетти Фридан — американская феминистка, одна из лидеров женского движения в США. *Кейт Миллетт* — американская писательница и общественный деятель, ведущая представительница второй волны феминизма (1960–1980-е). *Симона де Бовуар* — французская писательница, идеолог феминистского движения.

разрозненно такие книжки можно встретить у кого угодно, но тут их была целая библиотека. Я взял одну книгу наугад, раскрыл. На титульном листе чернилами было выведено имя «Люсиль Дюко». На второй книгой тоже. Я потянулся за третьей, когда у меня из-за спины спросили:

— Что вы есть делать?

Служанка в белом переднике.

— Так, время трачу. В разговор не вмешаться, я ни слова не понимаю, а эти книги я заметил, когда шел по коридору. Они ваши?

— Нет. Она не хотеть мужчина здесь, чтобы мужчина трогать ее книги.

Думаю, вы уже все оценили, и в дальнейшем я не стану передавать акцент служанки.

— Прошу прощения. Пожалуйста, не говорите ей, хотя отпечатки пальцев все равно останутся. Больше я ничего не трогал.

— Как, вы сказали, вас зовут? Арчи Гудвин?

— Именно.

— Я слышала о вас от него. И по радио с утра. Вы детектив. Полицейский спрашивал, приходили вы к нам или нет. Он дал мне номер, чтобы сообщить.

— Еще бы! Вы ему позвонили?

— Пока нет. Надо спросить мсье Дюко. — Слово

«мсье» она выговорила так, что я попросту не отважусь воспроизвести эти звуки на бумаге.

Служанка, очевидно, не собиралась оставлять меня в одиночестве, поэтому я протиснулся мимо нее в коридор и вернулся в гостиную. Вулф продолжал беседовать с хозяином, если можно так назвать эту трескотню, а я подошел к окну и стал смотреть на улицу.

Было четверть пятого, когда мы снова сидели в «хероне» и выезжали с парковки. На Девятую авеню и дальше. Вулф соизволил сообщить, что Дюко сказал ему кое-что важное, но обсудим дома, после чего замолчал. Он не говорит о делах на ходу или в машине. В гараже Том поведал, что еще до полудня заглядывал какой-то коп, проверял, на месте ли машина, — а где ей быть, спрашивается? — ближе к четырем явился другой и стал интересоваться, куда это я укатил. От гаража следовало свернуть за угол и пройти полквартала по Тридцать пятой улице до нашего дома. Для Вулфа это означало лишнюю порцию физической нагрузки, но я знал, почему он так поступил. Подвези я его ко входу и отгони потом машину в гараж, за время моего отсутствия на нашем крыльце вполне мог нарисоваться какой-нибудь соглядатай.

По счастью, крыльцо пустовало. Мы поднялись на семь ступенек, я нажал на кнопку звонка, Фриц рассмотрел нас сквозь одностороннее стекло входной двери, откинул цепочку и распахнул дверь. Мы вошли внутрь. Когда я вешал его пальто, Вулф спросил Фрица:

— Тот человек приходил?

— Так точно, сэр. Их было двое. Они наверху. Приходили еще пятеро, не считая этих двоих. Телефон звонил девять раз. Вы не сказали, вернетесь ли к обеду, поэтому я не стал фаршировать каплуна, так что придется немного подождать. Сейчас-то почти пять.

— Могло быть и позже. Будь добр, принеси пива. Арчи, как насчет молока?

Я отказался, попросил себе джин с тоником, и мы двинулись в кабинет. Почта лежала под пресс-папье на столе Вулфа, но он, уместив свои телеса в кресле, сделанном по особому заказу, попросту смахнул ее в сторону, откинулся на спинку кресла и закрыл глаза. Я ждал. Хотелось, конечно, надеяться, что и губы его начнут шевелиться, но этого не случилось. Он сидел с закрытыми глазами. Прождав минуты четыре, если не пять, я произнес:

— Не хочу мешать, но, быть может, вам будем

полезно узнать, что дочь Пьера — ее зовут Люсиль — состоит в женском движении. Причем, насколько я понимаю, вполне деятельно. Она…

Вулф открыл глаза:

— Я отдыхаю, Арчи. Вдобавок тебе прекрасно известно, что я не терплю вульгарных обозначений.

— Ладно, пусть будет движение женщин за свои права. У нее на полке три книги Симоны де Бовуар на французском. Вы сами признавали, помнится, что она писать умеет. Да и весь шкаф забит книжками тех, о ком даже я слышал. Кое-кого из них вы читать начинали, но бросили. Кроме того, она запрещает мужчинам заходить в ее комнату. Я все это говорю, потому что кто-то должен что-то сказать, а вы желанием явно не горите.

Тут вошел Фриц с подносом. Лично мне неприятно брать что-либо с подноса, который он держит в руках, потому я, когда он остановился у стола Вулфа, пошел налить себе джина с тоником. Вулф между тем достал из ящика стола золотую открывашку, налил себе пива и изрек:

— Мисс Дюко скармливает сведения компьютеру в Нью-Йоркском университете. Домой она обычно возвращается около половины шестого.

Повидайся с ней.

— А если она откажется говорить с мужчиной? — Я плюхнулся в свое кресло и мысленно поздравил себя с тем, что сумел втянуть Вулфа в разговор.

— Об отце она будет говорить с кем угодно, — фыркнул Вулф. — Она была привязана к нему, хотя и пыталась с этим бороться. Мистер Дюко — человек наблюдательный и четко мыслящий, так мне показалось. Пьер заявил тебе, что я, мол, величайший детектив на свете. Своему отцу он говорил, что я величайший на свете гурман. Именно поэтому отец Пьера ничего не сказал полиции — и ничего не скажет впредь, зато готов рассказать мне. Причем это он сообщил, только когда стало ясно, что я бегло говорю по-французски. Чушь полнейшая, конечно же, но что поделаешь… В основном его история не имеет отношения к нашему делу, и я не стану ее пересказывать. Хотя, если ты настаиваешь…

Это звучало лучше, чем было на самом деле. Да, я обыкновенно докладывал ему подробно, едва ли не дословно, однако он предлагал мне нечто совершенно иное. На случай, если и когда ему удастся выявить убийцу Пьера раньше, чем мне, он не хотел, чтобы я кричал на всех углах, будто

это случилось только потому, что он потолковал с отцом убитого по-французски.

Внутренне я ухмыльнулся, но внешне сохранил почтительность.

— Может, позже, спешки никакой нет. А что-нибудь существенное он вам рассказал?

— Возможно. Он осведомлен о пристрастии Пьера к ставкам на скачках, более того, часто обсуждал с сыном это пристрастие. По его словам, Пьер никогда не просил у него денег, но, думаю, он солгал. Не только в этом отношении, кое в чем еще он не был со мною откровенен, но это все мелочи. Полагаю, кстати, что тебе будет полезно чуть позже выслушать подробный отчет. Сейчас я упоминаю об этом лишь потому, что как раз в разгар одного спора о ставках Пьер сообщил отцу, что какой-то человек дал ему сто долларов. Утром в прошлую среду, шесть дней назад, Пьер сказал отцу, что на предыдущей неделе — по мнению мистера Дюко, все случилось в пятницу, но в дате он не уверен — на подносе вместе с оплатой за еду нашлась некая записка, а сам посетитель, которому он хотел вернуть эту бумажку, бесследно исчез. А во вторник, за день до его разговора с отцом, некий человек вручил ему сто долларов за эту бумажку.

Вулф повернул руку ладонью вверх.

— Это все. Сто долларов за бумажку? Даже при нынешней безумной инфляции это кажется экстравагантным. Да, еще кое-что. Человек, который дал Пьеру сто долларов, и тот, кто оставил бумажку на подносе, — это не одно и то же лицо. Конечно, я попытался извлечь из памяти отца Пьера точные слова его сына. Думаю, в этом я преуспел. Во всяком случае, за важные слова мистер Дюко ручается. Он уверен, что его сын не повторял слова «rendre», то есть «возвращать», «вернуть». Если бы он действительно вернул эту бумажку забывчивому посетителю, мы обсуждали бы чрезмерно щедрую благодарность, но если деньги дал другой человек, то вырисовываются совсем иные возможности.

— Ну да, сразу десяток, — кивнул я. — А если это был тот же самый клиент, почему Пьер прождал четыре дня, прежде чем вернуть записку? Или почему просто не передал ее Феликсу и не попросил отослать почтой? Занятно. Это все?

— Да. Разумеется, что-то другое в истории мистера Дюко может тоже пригодиться впоследствии, но я пересказал тебе наиболее важную, как мне представляется, часть. — Вулф повернул голову к двери. — Почти два часа до обеда. Не

съездить ли тебе сейчас к Дюко?

— Не уверен, что это разумно. Да, Феликс и официанты могут что-то знать, но Филип, по-моему, наш лучший вариант, а он точно занят на кухне, с соусами возится. Вдобавок я спал всего четыре часа и не…

В дверь позвонили. Я выглянул в прихожую, присмотрелся к силуэту на крыльце и коротко доложил:

— Кремер.

Вулф хмыкнул:

— Помяни дьявола… Он что, в засаде нас поджидал?

— Вряд ли сам. Скорее оставил кого-нибудь наблюдать, и ему позвонили.

— Тогда тебе придется остаться.

Он редко тратит силы на то, чтобы изречь подобную прописную истину, но в этом случае дал себе труд. Я вышел в прихожую, отодвинул засов и распахнул дверь.

Инспектор Кремер из убойного отдела Южного Манхэттена имел обыкновение звать меня Арчи. Но он также имел обыкновение притворяться, будто не помнит моего имени. Не исключено, что на сей раз он и вправду его забыл. Он прошел мимо меня в кабинет, а когда и я появился там,

уже вещал:

— …Каждую чертову минуту с тех самых пор, как вы проснулись. Вы и Гудвин, во всех подробностях. Потом подпишите показания.

Вулф, откинувшись на спинку кресла, качал головой:

— Пф!

— Прекратите пфыкать! Как вы…

— Замолчите!

Кремер выпучил глаза. Он сотню раз слышал, как Вулф приказывает заткнуться другим людям, а я и подавно, причем и в свой адрес, но сам инспектор такой чести раньше не удостаивался. Он явно не верил собственным ушам.

— Не стану приглашать вас сесть, — произнес Вулф, — или снять пальто и шляпу, потому что мне нечего вам сообщить. Нет, лучше скажу иначе. Официально заявляю, что не знаю ровным счетом ничего о смерти Пьера Дюко, за исключением услышанного от мистера Гудвина, а он уже сообщил сержанту Стеббинсу все, что позднее изложил мне. Кроме этого, мне совершенно нечего вам сказать. Разумеется, мне пришлось впустить в дом ваших специалистов, которые обследовали помещение, и я оставил на этот счет соответствующие распоряжения. Они до сих пор наверху.

Если нас задержат как важных свидетелей, будь то по вашему приказу или по приказу окружного прокурора, мы будем хранить молчание. Если нас отпустят под залог, мы продолжим молчать. Я намерен выяснить, кто убил этого человека в моем доме. Сомневаюсь, что вы меня в этом опередите, и надеюсь, что у вас ничего не выйдет, что вам придется дожидаться новостей от меня. — Вулф устремил в сторону инспектора вытянутый палец — ничего подобного ранее тоже не случалось. — Если вам кажется, что я веду себя невежливо, извиняться я не стану. Я в бешенстве и не владею собой. Пришли вы с ордером или без ордера, собираетесь нас арестовать и забрать или нет — давайте покончим с этим прямо сейчас. У меня много дел.

Он вытянул вперед обе руки, сведя запястья, как бы подставляя под наручники. Красота! Я бы и сам, пожалуй, поступил так же, вот только, боюсь, со стороны это будет смотреться чересчур вызывающе.

Если Кремер и носил в кармане наручники, вряд ли он когда-либо ими пользовался, судя по выражению его крупного побагровевшего лица. Он хорошо знал Вулфа, и что ему было делать? Инспектор раскрыл было рот, снова стиснул губы,

посмотрел на меня, опять уставился на Вулфа.

— Не владеете собой, говорите? — прорычал он. — Чушь собачья! Чтобы вы да не владели собой!.. Одно я знаю наверняка: вы…

— Ой, инспектор! А мы вас и не ждали.

В дверь заглянули двое мужчин — один высокий и худой, второй плотный и коренастый, с одной-единственной рукой. Это я дал маху: мне следовало расслышать их шаги намного раньше, но я слишком увлекся, желая узнать, что еще нагородит Кремер. Когда инспектор обернулся к ним, они отдали честь, но он на приветствие не ответил.

— Долго возитесь! — укорил он.

— Извините, сэр, так вышло. Мы не знали, что вы придете. Мы…

— Я пришел узнать, почему вы так долго возитесь, черт подери! Вы… Нет, в машине все доложите. — Кремер шагнул к двери.

Специалисты посторонились, давая ему пройти, и последовали за инспектором. Я не спешил их провожать. Не маленькие, сами дверь откроют.

Когда дверь стукнула, я выглянул в прихожую, осмотрелся, вернулся и сказал:

— Повезло ему. Он бы не ушел без нас в противном случае. Надо бы намекнуть, пусть повысит

парней в должности. Нам тоже повезло, между прочим, что вы вышли из себя.

— Грр! — прорычал Вулф. — Ну-ка сядь.

Глава 4

В десять вечера в тот же день я при свете лампы перелистывал страницы книги под названием «Les Sauces du Monde»[8]. Отыскать что-либо в каком-нибудь помещении не так уж и трудно, если вы ищете бриллиантовое ожерелье, слоновий бивень или пистолет. Но когда речь идет о банкноте в двадцать долларов или о чем-то другом, что можно найти между страницами книги, не срывая переплета, нужно немало времени, особенно когда книг в помещении хватает. На проверку библиотеки Конгресса уйдет, я считал, 2748 лет.

На книжных полках в комнате Пьера Дюко было сорок с лишним книг, и большинство из них оказалось кулинарными. Я искал совсем не обязательно клочок бумаги, но такой вариант выглядел наиболее вероятным, поскольку мне требовалось хоть что-то, способное привести либо к человеку, оставившему записку на подносе Пьера, либо к тому, кто позднее выложил за нее сто долларов. В ящике стола я, правда, наткнулся на записную книжку со списками имен

---

[8] Сноски: 8
«Соусы со всего мира» *(фр.)*.

на нескольких страницах, но, по словам Люсиль Дюко, это были имена клиентов, оставлявших щедрые чаевые. Она сказала, что Пьер плохо запоминал имена, поэтому добрых двадцать лет назад завел привычку их записывать.

В свою комнату она меня не пригласила. Когда я приехал и сообщил ее деду — она переводила, — что хочу осмотреть комнату Пьера для расследования, у меня сложилось впечатление, что Люсиль это не понравилось, но дед горячо одобрил, и она спорить не стала. Еще мне показалось, что она осталась со мной проследить, чтобы я ничего не стащил. Вообще впечатлений от нее набралось достаточно, в том числе что ей все равно, две у меня ноги или четыре, где расположено мое лицо — спереди или сзади — и так далее. Но себя она явно ценила высоко. Ее личико, вполне привлекательное, надо отметить, выглядело ухоженным, как и чудесные каштановые волосы, а покрой светло-коричневого платья был самым что ни на есть правильным и привлекал мужское внимание. Как-то и не верилось, что она столько старалась лишь для того, чтобы покрасоваться перед зеркалом.

Люсиль сидела в кресле по другую сторону от лампы. Когда я проверил последнюю книгу и

поставил ее обратно на полку, то повернулся к девушке и сказал:

— Полагаю, вы правы: если он что-то и прятал, то здесь, в этой комнате. Вы, случайно, не вспомнили ничего из сказанного им?

— Нет.

— А попытались хотя бы?

— Я сразу вам сказала, что это бесполезно, потому что он ничего мне не говорил.

Ее голос был, пожалуй, излишне гнусавым. Я окинул Люсиль взглядом. Ноги, прикрытые платьем немного выше колен, попросту отменные. Экая жалость! Ладно, попробуем иначе.

— Знаете, мисс Дюко, я старался быть вежливым и проявлять сострадание. Вправду старался. Но мне крайне интересно, почему вам совершенно плевать, кто убил вашего отца. Это как-то… неестественно, если угодно.

— Понимаю, — кивнула она. — Вы ждали, что я начну рыдать, кричать, строить из себя Медею. Брр! Я была хорошей дочерью своему отцу — достаточно хорошей, во всяком случае. Разумеется, я хочу знать, кто его убил, но сдается мне, что вы ничего не добьетесь вашими методами, всеми этими поисками человека, который дал ему денег за клочок бумаги. А если и добьетесь, то вовсе не

потому, что донимали меня просьбами вспомнить то, чего никогда не было.

— Ваши предложения? Как бы вы вели расследование?

— Не знаю. Я же не великий сыщик, не Ниро Вулф. По вашим словам, отец погиб от бомбы, подложенной ему в карман. Кто подложил эту бомбу? Я бы попробовала разузнать, где он был вчера и с кем встречался. Перво-наперво.

Я дернул подбородком:

— Не спорю. А вам на пятки наступали бы несколько десятков копов из отдела убийств, занятых тем же самым. Если преступника можно отыскать вот так, они его найдут без какой-либо помощи Ниро Вулфа. Вчера ваш отец, в частности, встречался с вами. Я не задавал вопросов о ваших с ним отношениях и не собираюсь задавать, пусть копы спрашивают. Они опросят всех в вашем окружении. Вы, говорите, провели в офисе окружного прокурора пять часов, то есть успели понять, как там действуют. Им все известно о людях, убивающих собственных родителей. Также они должны были спросить, мог ли кто-то желать смерти вашему отцу. Что вы им ответили?

— Что таких людей не знаю.

— Но кто-то ведь хотел его убить — и убил.

Она криво усмехнулась. Люсиль мне не нравилась, признаю, но я ничуть не преувеличиваю: она именно усмехнулась и именно криво.

— Я так и знала, что вы это скажете. Копы тоже так сказали. Это очевидно и тупо до отвращения! Почему вы не допускаете, что его пальто могли принять за чужое?

— По-вашему, все случилось по ошибке?

— Я этого не говорила, но такой вариант не исключен.

— Ваш дед не рассказывал вам, что узнал от Ниро Вулфа о словах вашего отца, сказанных мне?

— Нет. Он ничего мне не говорит. Считает женщин безмозглыми. Вы вряд ли сильно от него отличаетесь.

Мне очень хотелось ответить, что я нахожу некоторых женщин, включая присутствующих, слегка трусливыми — они попросту боятся шевелить мозгами, — но сдержался.

— Ваш отец сказал мне, что некий мужчина хочет его убить. Полагаю, об ошибке рассуждать бессмысленно. Вы в преступлении, думаю, не замешаны, вы же не мужчина. Потому начнем сначала. По всей видимости, ваш отец не разделял взглядов вашего деда на женщин. Мистеру Вулфу ваш дед поведал, что отец частенько про-

сил вашего совета. Вот почему я считаю, что он мог сообщить вам нечто важное о человеке, который дал ему сто долларов за клочок бумаги.

— Он никогда не просил у меня совета. Лишь хотел услышать, что я скажу.

Все, хватит! Меня так и подмывало спросить, в чем, по ее мнению, разница между просьбой о совете и желанием выслушать твою точку зрения. Интересно, как она обоснует. Однако к одиннадцати или чуть позже в наш с Вулфом кабинет должны пожаловать гости, и мне приходилось поторапливаться. Короче, я отказался от попыток растормошить Люсиль и быстренько завершил осмотр комнаты, отчетливо понимая, что Пьер не стал бы выламывать половицу или прицеплять что-либо к тыльной стороне картины. Люсиль приятно удивила меня напоследок своими манерами: вышла со мной в прихожую, открыла мне дверь и пожелала спокойной ночи. Судя по всему, старый мистер Дюко и служанка в белом переднике уже легли спать.

В десять минут двенадцатого я поднялся на крыльцо нашего старого особняка из бурого песчаника, обнаружил, что дверь не закрыта на цепочку и помощь мне не нужна, после чего прошел в кабинет. Вулфу следовало в это время либо

погрузиться в книгу, либо разгадывать кроссворд, однако он меня удивил. В одном из ящиков своего письменного стола я держу карты всех пяти боро Нью-Йорка, и сейчас Вулф их достал и расстелил на своем столе, прямо поверх кучи хлама, карту Манхэттена. На моей памяти он впервые удостоил эту карту хоть сколько-нибудь пристального взгляда. Несложно заподозрить, будто я знал, что конкретно он разыскивает, но подозрение оказалось бы ошибочным: я давным-давно выяснил, что гадать, о чем размышляет гений, — пустая трата времени. Если он набрел на что-то конкретное, в чем лично я сомневаюсь, рано или поздно сам скажет. Я развернул кресло и уселся лицом к Вулфу, а он между тем начал складывать карту ловкими и уверенными, как обычно, движениями. Еще бы, с такой-то постоянной практикой в оранжерее, где он пропадает с девяти до одиннадцати утра и с четырех до шести днем! Кстати, сегодня он вообще в оранжерее не был…

Сложив карту, Вулф произнес:

— Я замерял расстояния — ресторан, дом Пьера и наш дом. Он прибыл сюда без десяти час. Где он был раньше? Где побывало его пальто?

— Придется мне, похоже, извиняться перед его дочерью, — заметил я. — Я уверял ее, что для

таких расследований ваша помощь не понадобится. Что, настолько все плохо?

— Нет. Как тебе известно, я предпочитаю воздерживаться от чтения, зная, что меня могут прервать. Что она тебе сказала?

— Ничего полезного. Возможно, ей вообще нечего сказать, но я в это не верю. Она просидела со мной целый час, приглядывая, как я роюсь в вещах Пьера. Видно, следила, чтобы я не позаимствовал пару носков. Думаю, она — это аномалия. Или…

— Невозможно. Человек не может быть аномалией.

— Ладно. Тогда она притворщица. Женщина с кучей книг, на каждой из которых написала свое имя, жаждет заставить мужчин прекратить превращать женщин в секс-символы. Если бы она действительно того хотела, то не стала бы умащивать кожу, укладывать волосы и тратить заработанные трудом и потом деньги на платье, облегающее фигуру. И ноги бы прятала. Короче, она притворяется. Пьер говорил, что его преследует мужчина, потому я готов допустить, что она не подкладывала бомбу в отцовское пальто, но спорю на что угодно: он рассказывал ей об этом клочке бумаги, может, даже показывал, а она зна-

ет, кто его убил, и намерена этого кого-то крепко прижать. В результате ее прикончат, а нам придется расследовать и ее смерть. Предлагаю за ней проследить. Если на меня у вас иные планы, привлеките Фреда, или Орри, или Сола, в конце-то концов. Вам нужен дословный пересказ?

— Польза от этого будет?

— Нет.

— Тогда излагай суть своими словами.

Я скрестил ноги:

— Сначала она переводила для деда, когда я просил разрешения осмотреть комнату Пьера и на прочие действия, которые вы одобрили. Конечно, могла приврать, как проследишь за переводчиком? Потом пошла со мной…

В дверь позвонили; пришлось прерываться и идти открывать. Мы ждали Филипа к одиннадцати, а Феликса чуть позже, но они пришли вдвоем. Судя по выражениям лиц, между ними случился разлад. Они говорили со мной по отдельности, когда я впускал их и принимал от них пальто, но друг с другом подчеркнуто не общались. В кабинете они расселись после заметного — на целых полдюйма! — кивка Вулфа — Феликс, конечно, в красном кожаном кресле, поблизости от торца стола Вулфа. Филип сидел неестественно прямо,

губы плотно сжаты, смуглое квадратное лицо как неживое, а Феликс скорее не сел, а примостил седалище на краешек кресла и брякнул:

— Я задержал Филипа, мистер Вулф, потому что он солгал мне. Как вы знаете, я…

— Прошу прощения. — Наверное, Феликсу нередко доводилось слышать этот тон, когда Вулф попечительствовал над рестораном. — Вы взволнованы. Понимаю, день выдался тяжелый, но и у меня он был не легче. Я буду пиво. Как насчет бренди?

— Нет, сэр, спасибо. Я воздержусь.

— Филип?

Тот покачал головой. Я обогнул его кресло по пути на кухню. Когда я вернулся, Феликс уже полноценно сидел и рассказывал:

— …восемь человек. Они приходили и уходили, днем и вечером. Я записал их фамилии. Самый скверный день с того времени, как скончался мистер Вукчич! Первые двое явились под самый конец ланча, к трем часам, и поток не иссякал вплоть до окончания обеда. Просто ужасно, сэр, просто ужасно! Допрашивали всех, даже посудомойку. Больше всего их заинтересовала наша мусорная. Помните, мистер Вукчич так называл раздевалку, и мы продолжаем ее так называть.

Это комната, где сотрудники-мужчины переодеваются для работы. Они заводили нас туда по отдельности и расспрашивали о пальто Пьера. А что не так с его пальто, сэр?

— Спросите у полиции. — Пена в бокале достигла нужного уровня, и Вулф сделал первый глоток. — Боюсь, это меня вы должны благодарить за свой тяжелый денек. Пьер был убит здесь, в моем доме. Без этого обстоятельства расследование шло бы рутинным образом. Они никого не задержали?

— Нет, сэр. Я было решил, что один из них хочет арестовать меня. Он сказал, что знает, будто вас с Пьером связывали особые отношения — и мистера Гудвина тоже, — и добавил, что мне об этом наверняка было известно. Велел сходить за пальто и шляпой, но потом вдруг передумал. Этот человек…

— Его фамилия Роуклифф.

— Верно, сэр. — Феликс часто закивал. — Недаром говорят, что вы все про всех знаете. Мистер Вукчич говорил мне, что, по-вашему, так оно и есть. Этот офицер вел себя так же и с Филипом, которого я назвал лучшим другом Пьера. — Он искоса посмотрел на Филипа и снова повернулся к Вулфу. — А Филип ему, возможно, солгал. Мне

он точно врал, сэр. Помните, как мистер Вукчич увольнял Ноэля? Он тогда сказал, что выгоняет его не потому, что тот украл гуся, с кем не бывает, а потому, что тот солгал. Мол, ресторан будет на хорошем счету, даже начни сотрудники порой приворовывать, но не тогда, когда они врут хозяину, ведь он должен знать, что происходит на самом деле. Я накрепко запомнил эти слова и не разрешаю работникам меня обманывать. Они это знают. В общем, когда последний полицейский ушел, я позвал Филипа наверх и потребовал рассказать все о Пьере, а он мне соврал! Я научился определять, когда мне лгут, сэр. Конечно, до мистера Вукчича мне далеко, но я почти всегда угадываю правильно. Вы только поглядите на него!

Мы послушались. Филип мрачно встретил наши взгляды и разомкнул губы:

— Я признался, что соврал. Признался!

— Ничего подобного! Снова вранье!

Филип умоляюще уставился на Вулфа:

— Я сказал, что кое-что опустил, так как не могу точно вспомнить. Это разве не признание, мистер Вулф?

— Любопытное замечание, — согласился Вулф. — Оно заслуживает рассмотрения, которое,

полагаю, мы пока отложим. Значит, вы не упомянули о каких-то словах или делах Пьера?

— Да, сэр. Я никак не могу вспомнить в точности.

Вулф хмыкнул:

— Днем я просил вас вспомнить все, что он говорил вчера, и вы заявили, что попробуете, но не в ресторане. А теперь признаете, что было что-то, чего вы не можете толком вспомнить?

— Немного не так, мистер Вулф. Это не его вчерашние слова.

— Ерунда! Вздор! Что вы все юлите?! Хотите, чтобы я пришел к выводу, что это вы убили Пьера? Вы желаете изобличить преступника или нет? Готовы оказать мне помощь в его поимке или нет? Вы уверяли, что заплакали, когда узнали о гибели Пьера. Вправду заплакали?

Филип снова плотно стиснул губы и зажмурился. Медленно качнул головой из стороны в сторону, несколько раз подряд. Открыл глаза, поглядел на Феликса, потом на меня, после чего перевел взгляд на Вулфа:

— Позвольте поговорить с вами наедине, мистер Вулф.

Вулф повернулся к Феликсу:

— В гостиную, Феликс. Вам известно, что стены

там звуконепроницаемые.

— Но я хочу…

— Проклятье! Уже за полночь! Я расскажу вам позже, если сочту нужным. А он точно промолчит в вашем присутствии. Давайте, я устал не меньше вашего.

Я поднялся, открыл дверь в гостиную, и Феликс вышел. Я выглянул наружу, убедился, что дверь в прихожую закрыта, притворил дверь в гостиную и вернулся на свое место.

— Наедине, мистер Вулф, — повторил Филип, когда я садился. — Только вы и я.

— Нет. Если мистер Гудвин выйдет, а ваши слова потребуют от меня каких-то действий, мне придется пересказывать ему вашу историю.

— Тогда я вынужден просить вас обоих ничего не рассказывать Феликсу. Пьер был гордым человеком, мистер Вулф, я вам уже говорил. Он гордился своей работой и хотел быть не просто хорошим, а лучшим в мире официантом. Он хотел, чтобы мистер Вукчич считал его лучшим официантом лучшего на свете ресторана. А потом захотел, чтобы и Феликс так думал. Быть может, Феликс и в самом деле так думает. Вот почему нельзя ему ничего рассказывать. Он не должен знать, что Пьер совершил поступок, который

совсем не красит хорошего официанта.

— Мы не можем этого пообещать. Мы готовы лишь молчать до тех пор, пока не выяснится, что невозможно разоблачить убийцу и его поймать, не раскрыв Феликсу правду. Это я вам обещаю, Филип. Арчи?

— Так точно, сэр — ответил я. — Обещаю. Ей-богу, провалиться мне на этом месте! Это такое выражение, Филип, вы вряд ли его слышали. Оно означает, что я скорее умру, чем кому-либо расскажу.

— Вы раньше упомянули, что он жаловался на перепутанные заказы, значит дело не в этом, верно? — уточнил Вулф.

— Нет, сэр. Заказы он перепутал вчера. А другое… намного хуже… было на прошлой неделе. В прошлый понедельник, точнее. Пьер сказал, что какой-то мужчина оставил на подносе заодно с деньгами клочок бумаги. Он сохранил этот клочок, на котором было что-то написано. Сохранил, потому что клиент ушел, прежде чем Пьер успел вернуть ему бумажку, а Феликсу не отдал, потому что на этой бумажке были имя и адрес. Пьер узнал это имя и заинтересовался. Он добавил, что бумажка до сих пор у него. Когда вы сегодня беседовали со мной, когда сказали, что он полагал,

будто его хотят убить, я сразу подумал, а нет ли тут какой-то связи с той бумажкой. Быть может, убийца — тот самый человек, чье имя написано на бумажке… Ведь человек, ее оставивший, не мог сотворить ничего дурного, — он умер.

— Умер?

— Верно, сэр.

— Откуда вы знаете, что он умер?

— По радио говорили, в газетах писали. Пьер сказал, что это мистер Бассетт оставил бумажку на подносе. Мы все знали мистера Бассетта, он всегда платил наличными и был щедр на чаевые. Очень щедр. Однажды он дал Феликсу банкноту в пятьсот долларов.

Согласен, я должен был это слышать, раз уж мне выпало вести записи, но признаю, что слушал я не слишком внимательно. Миллионы людей узнали о существовании Харви Г. Бассетта, президента компании «НАТЕЛЕК» («Нэшнл электроник индастриз»), не потому, что он не скупился на чаевые, а потому, что его убили всего четыре дня назад, вечером в пятницу.

Вулф не моргнул и глазом, правда, сглотнул и прокашлялся.

— Да, это точно не мог быть мистер Бассетт, — подтвердил он. — Но вот человек, чье имя значи-

лось на бумажке… Как его звали? Пьер должен был вам ее показать…

— Нет, сэр, не показывал.

— Но имя-то наверняка называл. Вы сами заявили, что он узнал это имя и заинтересовался. Следовательно, он должен был поделиться с вами именем. А вы сейчас скажете мне.

— Не могу, сэр, простите. Я не помню.

Вулф повернулся в мою сторону:

— Арчи, скажи Феликсу, что он может идти домой. Не исключено, что Филип задержится у нас на всю ночь.

Я поднялся с кресла, но тут же вскочил и Филип.

— Не задержусь! — выпалил он, явно не собираясь сдаваться. — Я иду домой! Это худший день в моей жизни, за все ее пятьдесят четыре года. Сначала Пьер погибает, потом я весь день мучаюсь, рассказываю то Феликсу, то вам, то полиции, а сам все гадаю: вправду ли Арчи Гудвин его прикончил? Зря я, пожалуй, с вами откровенничал, надо было с полицией поделиться, но вы были близки с покойным мистером Вукчичем, а он высоко вас ценил… Я рассказал вам все — слышите, все! Больше мне сказать нечего.

Он направился к двери.

Я посмотрел на Вулфа, но он покачал головой, поэтому я просто вышел в прихожую и неспешно двинулся к выходу. Быть может, Филип не разрешит мне подать ему пальто? Нет, разрешил. Но желать доброй ночи не стал. Я распахнул дверь, прикрыл ее за ним, вернулся в кабинет и спросил Вулфа:

— Феликс вам нужен?

— Нет. — Вулф успел подняться. — Он, конечно, мог бы рассказать нам о Бассетте, но я вымотан, и ты тоже. Всего один вопрос: Филипу известно имя с бумажки?

— Десять против одного, что нет. Он заявил мне прямо в лицо, что это я могу оказаться убийцей, и назвал меня Арчи Гудвином. Думаю, он действительно не помнит.

— Проклятье! Передай Феликсу, чтобы ждал от меня весточку завтра. Нет, сегодня. Спокойной ночи. — И Вулф удалился.

Глава 5

Оплаченный Харви Г. Бассеттом обед в верхнем кабинете ресторана «Рустерман» вечером в пятницу, 19 октября, был сугубо мужским развлечением. На нем присутствовали:

Альберт О. Джадд, адвокат;

Фрэнсис Аккерман, адвокат;

Роман Вилар из «Вилар ассошиэйтс», промышленная безопасность;

Эрнест Уркхарт, лоббист;

Уиллард К. Хан, банкир;

Бенджамин Айгоу, инженер-электронщик.

Перечисляя эти имена, я, конечно, несколько забегаю вперед, но вот беда — терпеть не могу составлять всякие списки, поэтому чем раньше от такой обузы избавляюсь, тем проще мне живется. Кроме того, распечатывая список в среду по просьбе Вулфа, я быстренько его проглядел, пытаясь угадать, кто из гостей может оказаться убийцей. Если хотите, присоединяйтесь к игре в угадайку. Разумеется, вовсе не исключено, что убийцы среди них нет. Тот факт, что они веселились в ресторане в тот вечер, когда Бассетт

оставил клочок бумаги на подносе официанта, отнюдь не означает, что кто-то из них непременно виновен, ведь кто угодно мог неделю спустя сидеть около полуночи, поджидая жертву, в украденном автомобиле на Западной Девяносто третьей улице и сжимать в руке пистолет. Но начинать с чего-то надо, а эти люди, по крайней мере, были хорошо знакомы с Бассеттом. Быть может, кто-либо из них передал ему тот клочок бумаги.

В ночь на среду я лег спать в двадцать минут второго, практически ровно через сутки после того, как взрыв бомбы помешал мне снять брюки. Можно было бы побиться об заклад, что меня снова грубо прервут и помешают толком одеться, скажем, настоятельно пригласят к окружному прокурору. По счастью, этого не произошло, я проспал положенные восемь часов — крепкий сон был как нельзя кстати — и вышел на кухню без десяти десять. Достал из холодильника апельсиновый сок, пожелал Фрицу доброго утра и спросил, завтракал ли Вулф. Фриц ответил утвердительно: да, в четверть девятого, как обычно.

— Он был одет?

— Конечно!

— Откуда такая уверенность? Вчера вечером

он был совсем без сил, сам признавался. Сейчас он наверху?

— Конечно.

— Ладно, будь по-твоему. Мне указания были?

— Нет. Арчи, я тоже устал, весь день напролет то телефон звонил, то чужие люди приходили и уходили, а мистер Вулф пропадал неизвестно где.

Я сел за маленький столик и потянулся к стойке за свежей «Таймс». Нам с Вулфом выделили первую полосу — передовица в две колонки внизу, продолжение на странице 19. Даже наши фотографии разместили. Безусловно, мне приписали обнаружение тела. Я прочел каждое слово статьи, некоторые перечел даже дважды, хотя в ее содержании не было ничего для меня нового, а мое сознание между тем задавалось малоприятным вопросом: почему Вулф не распорядился прислать меня наверх, когда я проснусь? Я доедал третью сосиску со второй гречишной оладьей, когда зазвонил телефон. Я смерил аппарат хмурым взглядом. Теперь уж точно из офиса окружного прокурора звонят.

Но нет, это оказался Лон Коэн из «Газетт».

— Кабинет Ниро Вулфа, Арчи…

— Где тебя вчера целый день черти носили?

Почему ты не в тюрьме?

— Послушай, Лон, я…

— Ты ко мне заедешь или мне тебя навестить?

— Ни то ни другое, и вообще, прекрати перебивать. Признаю, я могу раскрыть тебе кучу сведений, знать которые имеют право твои читатели. Но у нас свободная страна, а мне приятно оставаться вольной птахой без арестантской робы. Давай так: когда станет возможным что-то рассказать, я сам тебя найду. А сейчас извини, мне пора, жду важный звонок.

Я повесил трубку и снова взялся за оладьи. Уж не знаю, дело в них или во мне самом. Если в них, то Фриц и вправду переутомился. Я заставил себя съесть обычные четыре штуки, чтобы он не начал задавать вопросы и не выяснилось попутно, что он забыл что-то добавить в тесто или, наоборот, подсыпал чего-то лишнего.

В кабинете я постарался внушить себе, что день сегодня совершенно обычный, смахнул пыль, выбросил мусор из корзин, поменял воду в вазе, проверил почту и так далее. Потом шагнул к подставке, где мы храним номера «Таймс» и «Газетт» за две недели, взял номера за последние четыре дня и сел за стол их изучать. Естественно, я и раньше читал отчеты об убийстве Харви Г.

Бассетта, но теперь у меня возник к этому делу личный интерес. Тело обнаружил в припаркованном «додже-коронете» на Западной Девяносто третьей улице, недалеко от Риверсайд-драйв, поздно вечером в пятницу патрульный полицейский. Хватило всего одной пули 38-го калибра. Она вошла в тело под нужным углом, прямо в сердце, и пробила насквозь. Ее достали из передней правой дверцы машины, значит стрелял водитель. Правда, была еще версия, что Бассетт совершил самоубийство, но понедельничная «Таймс» эту версию опровергла. Полиция подтвердила убийство.

Я листал вторничную «Газетт», когда послышался шум спускающегося лифта. Мои часы показывали 11:01. Точно по расписанию. Я развернулся в кресле и, стоило Вулфу войти в кабинет, жизнерадостно произнес:

— Доброе утро! Вот, проглядываю отчеты о смерти Харви Г. Бассетта. Если вам интересно, «Таймс» я уже просмотрел.

Он поставил орхидею, вид которой я не потрудился опознать, в вазу на столе и сел:

— Ты хандришь, но это лишнее. После всех недавних событий тебе следовало проспать до полудня, все равно срочных дел пока нет. Что

касается мистера Бассетта, в моей комнате, как тебе известно, хранится подборка «Таймс» за месяц, так что я…

В дверь позвонили. Я вышел в прихожую, присмотрелся к силуэту гостя и вернулся:

— По-моему, вы никогда с этим типом не встречались. Помощник окружного прокурора Коггин, Дэниел Ф. Коггин. Дружелюбный малый с ножом в рукаве. Любитель пожимать руки.

— Пригласи его сюда, — сказал Вулф и приступил к изучению почты.

Когда, после обмена крепкими рукопожатиями, я принял у Коггина пальто и шляпу и провел его в кабинет, Вулф встретил нас деловитым видом: в одной руке рекламный проспект, в другой — нераспечатанное письмо. Было бы невежливо вынуждать его расставаться с бумагами ради рукопожатия, и Коггин не стал этого делать. По всей видимости, не будучи лично знакомым с Вулфом, он тем не менее был осведомлен о его причудах.

— Кажется, мне еще не выпадала честь увидеться с вами, мистер Вулф, — бодро проговорил он, — и я рад, что такая возможность наконец представилась. — Коггин сел в красное кожаное кресло и огляделся. — Симпатично тут у вас. И ковер красивый.

— Подарок иранского шаха, — коротко пояснил Вулф.

Коггин наверняка знал, что это откровенная ложь, однако не преминул восхититься:

— Вот бы и мне кто такой подарок сделал! Чудесная вещь. — Потом бросил взгляд на часы. — Вы занятой человек, поэтому постараюсь быть предельно краток. Окружной прокурор желает узнать, почему вас и мистера Гудвина было нигде… э-э-э… не найти вчера днем, хотя вы знали, что вам необходимо дать показания. Окружной прокурор выразился иначе, но сути это не меняет. Ваш телефон не отвечал, а дверь не открывали.

— У нас были важные дела, и мы ими занимались. В доме оставался только мой повар, мистер Бреннер, а он, когда один, предпочитает не открывать.

— Значит, предпочитает? — усмехнулся Коггин.

Вулф усмехнулся в ответ, самым краешком губ; эту усмешку способен различить лишь наметанный взгляд.

— Хорошим поварам многое прощаешь, мистер Коггин.

— Вам виднее, мистер Вулф, у меня-то повара

нет, не могу себе такого позволить. Если гадаете, почему я пришел к вам, а не стал вызывать к себе, то скажу, что у нас с коллегами случился спор. Мы обсуждали вашу речь, которую пришлось выслушать инспектору Кремеру. Припомнили ваши заслуги и ваши… э-э-э… нетипичные реакции. Решили было немедленно отозвать вашу лицензию частного детектива, но я счел подобные меры чересчур радикальными и заметил, что вы, когда успокоились, вполне могли осознать, что вели себя несколько порывисто. У меня в кармане лежит ордер на ваш арест и на арест мистера Гудвина, я мог бы задержать вас как важных свидетелей, но мне не хочется так поступать. Поэтому я пришел к вам один, настоял, чтобы меня не сопровождали. Я понимаю, действительно понимаю, почему вы так отреагировали на слова инспектора Кремера, но вы с Гудвином не вправе утаивать от следствия информацию по убийству человека в вашем доме. Тем более что этого человека вы знали много лет и неоднократно с ним беседовали. Я не хочу отбирать у вас с Гудвином лицензии. Насколько мне известно, ваш помощник умеет стенографировать и печатать. Для всех будет лучше, если я выйду от вас с вашими подписанными показаниями.

Когда Вулф сидит лицом к красному кожаному креслу, ему приходится поворачивать голову на четверть оборота. Сейчас он так и сделал:

— Арчи, твой блокнот.

Я залез в ящик стола, достал блокнот и ручку. Вулф откинулся на спинку кресла, закрыл глаза и заговорил:

— Когда Пьер Дюко погиб насильственной смертью в моем доме в… Когда точно это случилось, Арчи?

— В час двадцать четыре.

— …в час двадцать четыре ночи двадцать девятого октября тысяча девятьсот семьдесят четвертого года, запятая, я не знал о нем ровным счетом ничего, запятая, за исключением того обстоятельства, запятая, что он опытный и сведущий в своем ремесле официант. Точка. Арчи Гудвин знал о нем не больше моего, запятая, разве что успел коротко переговорить с ним незадолго до гибели. Точка. Содержание этого разговора мистер Гудвин дословно изложил в показаниях сотруднику полиции в ту ночь в моем доме. Точка. Следовательно, запятая, всеми сведениями, запятая, которыми располагали я и мистер Гудвин на момент обнаружения тела Пьера Дюко в моем доме, запятая, мы уже поделились с поли-

цией. Точка, абзац.

С момента, запятая, когда было обнаружено тело, запятая, мы с мистером Гудвином предпринимали различные изыскания и общались с разными людьми с целью установить, запятая, кто может быть причастен или повинен в смерти Пьера Дюко в моем доме, запятая, и мы намерены продолжать свои изыскания. Точка. Мы проводили и будем далее вести расследование не как лицензированные частные детективы, запятая, а как свободные граждане, запятая, в жилище которых произошло тяжкое преступление. Точка. Мы полагаем своим правом утверждать, запятая, что не существует законных преград проведению такого расследования, запятая, а в случае, запятая, если нам начнут мешать, запятая, будем это оспаривать. Точка. Отзыв наших лицензий никоим образом не затронет реализацию данного права. Точка, абзац.

Сведения, запятая, полученные нами в ходе указанного расследования, запятая, могут быть предоставлены по нашему желанию полиции или общественности. Точка. Решение относительно раскрытия этих сведений будет приниматься нами исключительно добровольно. Точка. Если речь зайдет о нашей гражданской ответственно-

сти, запятая, данный вопрос подлежит, запятая, разумеется, запятая, урегулированию в рамках соответствующих юридических процедур. Точка. Если наши лицензии не будут отозваны, запятая, наши полномочия частных детективов не имеют значения. Точка. Если же лицензии у нас отзовут, запятая, эти полномочия утратят всякий смысл. Точка, абзац.

Мы продолжим сотрудничать с полицией в той степени, запятая, которая определяется законом, запятая, например, запятая, мы готовы обеспечить доступ в помещение, запятая, где произошло преступление, запятая, в любое разумное время суток. Точка. Мы всецело одобряем и поддерживаем усилия полиции по розыску преступников и готовы им содействовать. Точка.

Вулф открыл глаза и выпрямился.

— Напечатай на моем именном бланке через один интервал с широкими полями. Сделай четыре копии. Я все подпишу собственноручно, а ты смотри сам, как поступить. Оригинал отдай мистеру Коггину. Одну копию отошли почтой мистеру Кремеру. Другую переправь мистеру Коэну и предложи опубликовать это заявление в завтрашнем номере «Газетт». Если он откажется, опубликуй текст в две колонки десятым

кеглем в разделе рекламы за мой счет. Еще один экземпляр направь в «Таймс», как полноценный материал, не как рекламу. Если мистер Коггин вмешается и арестует нас до того, как ты успеешь все напечатать, то, когда меня поместят под охрану, я воспользуюсь правом на телефонный звонок, продиктую этот текст секретарю мистера Паркера и объясню, что нужно сделать. — Он снова повернул голову, теперь в обратную сторону. — Если собираетесь что-либо возразить, мистер Коггин, лучше говорите погромче. Машинка мистера Гудвина достаточно шумная.

Коггин улыбался:

— Это не очень-то похоже на ваше обычное поведение. Грязный и дешевый блеф.

— Как угодно. Лично мне кажется, что это достойная реакция на дешевый блеф. — Вулф поднял руку ладонью вверх. — Все ведь очевидно, даже мистер Кремер сообразил. Я действительно одобряю и поддерживаю усилия полиции по исполнению обязанностей, возложенных на нее законом, но в данном случае рассчитываю на то, что полиция успеха не добьется. Прошу, не поленитесь, осмотрите сами комнату наверху, прямо над моей спальней. Человека убили там, пока я спал. Я намерен разыскать того, кто это

учинил, и привлечь его к ответственности при помощи мистера Гудвина, чье чувство собственного достоинства уязвлено ничуть не меньше. Это он привел жертву в ту комнату. — Вулф сжал пальцы в кулак. — Нет, я не блефую. Сомневаюсь, что мне и вправду что-либо угрожает, но, даже если угроза реальна, я не отступлюсь. Постоянные мелочные запреты лишают повседневную жизнь сколько-нибудь крупных радостей, а потому, когда появляется возможность насладиться жизнью, этим шансом надо пользоваться. Вам наверняка известно от мистера Кремера, как мы поступим, если нас все-таки задержат, потому повторяться не стану. — Он опять повернул голову. — Печатай, Арчи.

Я развернулся к пишущей машинке, достал бумагу и копирку. Бóльшая часть кабинета отражалась в зеркале размерами шесть футов на четыре на стене над столом, и я знал, что не пропущу ничего интересного, колотя по клавишам, ибо Коггин хранил молчание и неотрывно следил за мной. Текст показаний отлично уместился на одной странице с широкими полями. Я вынул бумагу, убрал копирку и передал Вулфу. Он подписал все экземпляры, включая и тот, что останется у нас, и я последовал его примеру, не

потрудившись присесть.

Затем я вручил оригинал Коггину.

— Давайте и копии сюда, — сказал он. — Все до единой.

— Простите, не могу, — ответил я. — Моя работа мне нравится, я не хочу ее терять, нарушая инструкции.

— Отдай! — распорядился Вулф. — У нас есть твой блокнот.

Я передал Коггину копии. Он подложил их к оригиналу, аккуратно выровнял стопку листов, сложил и сунул во внутренний нагрудный карман пиджака, после чего улыбнулся Вулфу. Еще бы, семь минут, пока я печатал и мы подписывали бумаги, обеспечили ему уйму времени для размышлений.

— Не удивлюсь, если вы уже знаете убийцу. Просто хотите свести воедино все ниточки. — Он встал, опираясь на подлокотники кресла. — Надеюсь, у меня появятся новые ордера, уже не на важных свидетелей, и, когда я их предъявлю, вы загремите в тюрьму на десяток лет без права досрочного освобождения. — На полпути к двери Коггин остановился и бросил через плечо: — Не провожайте меня, Гудвин. От вас воняет.

Когда стукнула входная дверь, я выглянул в

прихожую и удостоверился, что Коггин и в самом деле ушел, потом вернулся в кабинет:

— Вы не стали меня отсылать, так как знали, что кто-то из копов обязательно явится. Просто замечательно.

Вулф фыркнул:

— Я много раз тебе говорил, сарказм — бесполезное оружие. Он не ранит, а раздражает. С какой стати этому Коггину понадобились все копии?

— Сувениры собирает. Или автографы. Мы же оба подписали. Когда-нибудь выставит на аукционе «Сотбис». — Я посмотрел на часы. — Без двадцати двенадцать. Скоро ланч, а посетителей можно не ждать где-то до часа. Или у вас есть план получше, чем новый разговор с Феликсом?

— Сам знаешь, что нет. Нам нужно вытянуть из него все, что он знает о мистере Бассетте и его гостях на том обеде. Разве что… Ты выспался, поэтому спрошу снова: по-твоему, Филип на самом деле не помнит, что было написано на той бумажке?

— Уверен, что не помнит. Я же вам сказал, он явно не лукавил. Думает, что там было написано «Арчи Гудвин». Пьер говорил, что заинтересовался этим человеком… Ладно, к ланчу меня можно не ждать.

— Постой! Вот что… Если Феликс назовет тебе имена, хотя бы одно, и ты отправишься опрашивать этих людей, стоит, быть может, сказать, что Пьер якобы видел, как кто-то вручает мистеру Бассетту ту записку. Подумай над этим.

— Угу. Тем паче Пьер мертв и нас во *лжи* не уличит.

Я вышел в прихожую, взял с вешалки пальто. Никакой шляпы. Термометр показывал 38 градусов[9]; больше похоже на декабрь, чем на октябрь. На улице было пасмурно, однако у меня свои правила, которых я придерживаюсь. Никакой шляпы до Дня благодарения. Дождь и снег полезны для волос.

---

[9] Сноски: 9
То есть около 4 °C.

Глава 6

С Феликсом беседа не заладилась. С его стороны сыпались сплошные отрицания, а читать или писать об отрицаниях — сомнительное удовольствие. Если не считать предпочтений в еде и мнений по поводу того, как еду следует подавать, я не узнал ничего полезного о Харви Г. Бассетте. Думаю, пожалуй, что мне о нем было известно даже больше, чем Феликсу, поскольку я перечитал газетные заметки дважды, а он, может, вообще их не читал. Разве что телевизор смотрел и радио слушал, а его рабочий день длился добрых двенадцать часов. Что касается самого важного вопроса — имен гостей на обеде 19 октября, почти две недели назад, — Феликс не сообщил ровным счетом ничего. Никого из них он не видел ни раньше, ни позже той встречи. Знал только, что на обед пригласили одних мужчин. По всей видимости, ко мне он относился лучше, чем Филип, — сказал, что привезли свежих рыб помпано[10] с залива, и захотел меня накормить, но я с благодарностью отказался.

---

[10] Сноски: 10
Морские лучеперые рыбы семейства ставридовых.

Было 12:42, когда я вышел из ресторана и двинулся в центр. Среди множества моих сравнительно бесполезных привычек есть привычка подсчитывать время, затраченное на пешие прогулки, пускай это окупается в одном случае из ста. На дорогу до здания «Газетт» ушло девять минут. В кабинете Лона Коэна, через две двери от кабинета издателя на двадцатом этаже, едва хватало места для большого письменного стола с тремя телефонными аппаратами, кресла рядом и полок с несколькими книгами и тысячами экземпляров газет. Было время ланча, так что я рассчитывал застать Лона в одиночестве — и не прогадал.

— Чтоб мне пусто было! — восхитился он. — Ты до сих пор на свободе?

— Почти. Я сбежал. Пришел, чтобы меня заново сфотографировали. На том снимке, который ты опубликовал в воскресенье, у меня нос кривой. Я, конечно, не красавчик, но хожу с прямым носом.

— Видно, он у тебя сам искривился после такой-то ночи. Черт подери, Арчи! У меня материал горит. Позову Лэндри, он отведет тебя в свободное помещение, и…

— Стоп! Никаких подробностей, даже что ел на завтрак, и то не скажу. Помнишь, по телефону я обещал, что поделюсь сведениями, когда станет

можно? — Я встал. — Так вот, появилась пара зацепок, но если тебе некогда…

— Садись. Ладно, опоздаю с материалом на два часа, а не на час, какая разница… Но вот с голода я подыхать не собираюсь. — Он откусил изрядный кусок от сэндвича с тунцом и салатом на цельнозерновом хлебе.

— Ну, час — это ты хватил. — Я послушно сел. — Думаю, уложимся в три минуты, если ты назовешь мне имена шестерых гостей на обеде Харви Г. Бассетта в «Рустермане» в пятницу, восемнадцатого октября.

— Что? — вскинулся Лон, перестав жевать. — Бассетт? А он какое отношение имеет к взрыву бомбы в доме Ниро Вулфа?

— Кое-какое имеет, но это не для печати. Прямо сейчас вообще все, о чем мы говорим, не для печати. Повторяю — все, без исключения. Пьер Дюко работал официантом на том обеде. Ты знаешь, кто там был?

— Нет. Я и не знал, что Пьер прислуживал гостям.

— Как быстро сможешь выяснить, не втягивая ни во что меня?

— Может, за день, а может, за неделю. Или за час, если доберемся до До-Ре-Ми.

— Это кто?

— Его жена. Вдова. Разумеется, в лицо никто ее так не называет. Говорят, что после его смерти она прячется от мира. Никого не принимает, даже окружного прокурора турнула. Личный врач у нее днюет и ночует. Слухи, сам понимаешь… А чего ты так уставился? Неужели мой нос тоже загнулся?

— Чтоб меня! — Я вскочил. — Нет чтобы раньше вспомнить! Болван! Наверное, от шока память отшибло. Увидимся завтра вечером, Лон. Во всяком случае, я на это надеюсь. Забудь, что ты меня видел.

На этом этаже телефона-автомата не было, пришлось спускаться на лифте в вестибюль. Пока лифт полз вниз, я рылся в памяти. Лили Роуэн усердно опекала разнообразную творческую публику — поэтов из Боливии, пианистов из Венгрии, девиц из Вайоминга и Юты. Я свел знакомство едва ли с десятой частью от общего их числа, но вот с Дорой Миллер не встречался никогда. Она прибыла в Нью-Йорк из Канзаса и по совету агента поменяла имя на До-Ре-Ми. Правда, вскоре выяснилось, что никто не в состоянии произнести эти три слога правильно, и пришлось снова менять имя — на Дору Ми. Велик соблазн

предположить, что певица с таким имечком пойдет далеко, но, когда Лили рассказывала мне о Доре, та пробавлялась песенками для рекламных роликов на ТВ. «Таймс», конечно, не упоминала, что миссис Харви Бассетт когда-то звали До-Ре-Ми, но «Газетт» наверняка писала, а я пропустил. Шок, будь он неладен!

На цокольном этаже я подошел к одному из десятка аппаратов, притворил дверь кабинки и набрал номер. После восьми гудков женский голос произнес:

— Слушаю?

Она всегда ухитрялась превратить это слово в вопрос.

— Привет! Отличная сегодня погодка.

— Ба! Я ни разу тебе не звонила, так что ты должен погладить меня по головке или потрогать там, где, по-твоему, будет лучше всего. Ты жив и здоров? Дома сейчас?

— Я жив. Всего в десяти кварталах от тебя. Если не возражаешь против компании, через десять минут буду.

— Ты не компания. Если ты не забыл, мы все пытаемся понять, кто мы такие друг другу. Я говорю по-английски. Ланч почти поспел. Улицы переходи на зеленый.

Разговор мы оборвали одновременно, как у нас было заведено.

Даже проживай там кто-нибудь другой, было бы приятно побывать в пентхаусе на Восточной Тридцать третьей улице, но, конечно же, другой жилец обставил бы все совершенно иначе. Лично я точно бы выкинул на помойку картину из гостиной кисти де Кунинга и электрический камин из гостевой спальни. А еще мне очень нравится, как тут принимают. Лили почти всегда открывает дверь сама и не протягивает руку, когда мужчина скидывает с плеч пальто в прихожей. Обычно мы не целуемся при встрече, но на сей раз она крепко обвила меня руками и подставила губы, а я охотно ее поцеловал и тоже обнял.

Потом она сделала шаг назад и требовательно спросила:

— Где ты пропадал и что делал в половине второго ночи двадцать восьмого октября, в понедельник?

— Попробуй снова, — посоветовал я. — Ты все перепутала. Двадцать девятого, а не двадцать восьмого, во вторник, а не в понедельник. Но сначала я исповедуюсь. Я пришел под надуманным предлогом. Мне нужна помощь.

Она кивнула:

— Кто бы сомневался! Я поняла сразу, когда ты похвалил погоду. Знаешь, когда тебе что-нибудь нужно, ты ведешь себя так, что я немедленно вспоминаю о своих ирландских корнях. Поскольку ты спешишь, идем за стол. Еды хватит на двоих. — Она провела меня через гостиную в свое логово, с письменным столом, картотекой, полками и пишущей машинкой; в уголке приткнулся стол, за которым вполне могли поместиться двое.

Когда мы сели, Мими принесла поднос с едой.

— Выкладывай! — потребовала Лили.

Мои собственные манеры мне тоже нравятся, поэтому я дождался, пока Мими закончит сервировать стол и уйдет, а мы оба откусим по кусочку сельдерея. За столом у Лили, особенно когда гостей не ждут, частенько невозможно угадать, что именно лежит на тарелке — даже Фриц, думаю, затруднился бы, — поэтому я просто вопросительно выгнул бровь.

— Вечно ты меня разочаровываешь, — вздохнула Лили. — Вот, попробуй. Мы сами никак не определимся, вкусно или нет. Грибы, соевые бобы, черные орехи и кисломолочная заправка. Фрицу не рассказывай, ладно? Если не понравится, Мими быстренько приготовит омлет. Даже Вулф

согласен, что омлеты у нее вкусные. На ранчо.

Я подцепил вилкой порцию салата. Жевать не пришлось — орехи то ли размололи, то ли расплющили. Проглотив, я произнес:

— Хочу все прояснить…

— Не надо! Не пугай меня. Даже когда ты шутишь на его счет, мне становится страшно.

— Экая ты непочтительная. Надо говорить «насчет его возвышенности». Твое первое впечатление о втором впечатлении от него практически совпадает с моим. А что до салата, тут я с тобой заодно. Вкус своеобразный, но… — Я подцепил новую порцию.

— Пожалуй, понаблюдаю-ка за тобой. Рассказывай, зачем пришел.

Я дождался, пока вторая порция рухнет по пищеводу.

— Мне нужна помощь. Ты как-то упоминала о девушке из Канзаса по имени До-Ре-Ми, помнишь?

— Разумеется. Мы вчера с ней виделись.

— Виделись? Вчера? Ты виделась с миссис Харви Бассетт?

— Ну да. Полагаю, ты слышал про ее мужа, ты же всегда читаешь раздел криминальной хроники. Она позвонила мне вчера днем и призналась,

что… — Лили вдруг замолчала. — А что такое? Она спрашивала насчет тебя, а теперь ты ею интересуешься. Что вообще происходит?

От изумления я раскрыл рот:

— Ушам своим не верю! Получается, миссис Бассетт звонила тебе, чтобы разузнать обо мне? Я не…

— Не передергивай. Она звонила, чтобы пригласить меня в гости и утешить ее. Прямо не сказала, но я все поняла. Мол, будет рада меня видеть и все такое. Наверное, из-за моих прежних стараний, когда у нее ничего не получалось в Нью-Йорке и она готова была вернуться домой ради еды. Не то чтобы я сильно ей помогла, просто оплатила кров и еду на год вперед. Мы не виделись года три или четыре, кажется. Короче, я поехала к ней, мы проболтали больше часа, и внезапно она спросила, встречалась ли я с тобой после гибели ее мужа. Я решила, что это светская болтовня. Еще она прибавила, что читала кое-какие твои книжки о расследованиях Ниро Вулфа. Это меня удивило, ведь раньше она книг не читала, я точно знаю. Я решила, что она просто пытается отвлечься от тех неприятностей, что на нее обрушились, но теперь ты стал расспрашивать о ней… Итак, я желаю знать. — Лили проглотила салат и уста-

вилась на меня. — Господи боже, Эскамильо, я что, ревную, что ли? Конечно, если мне кого и ревновать, то в первую очередь тебя, но я всегда думала… Да я ли это, Гудвин?

— Расслабься. — Я провел кончиками пальцев по тыльной стороне ее ладони. — Быть может, ты ревновала меня с того самого дня, как впервые увидела и как впервые услышала мой голос, это вполне естественно. С До-Ре-Ми мы никогда не встречались, я знать не знаю, как она выглядит. Просто совпадение, что мы расспрашиваем друг о друге. Обычно я с подозрением воспринимаю совпадения, но вот это мне нравится, честное слово. Я сейчас расскажу тебе кое-что, о чем следует молчать, поняла? Имеется некая связь между двумя убийствами, между гибелью Бассетта и смертью Пьера Дюко. Не исключено, что До-Ре-Ми может знать что-то полезное. За неделю до гибели, в пятницу, восемнадцатого октября, Бассетт пригласил шестерых мужчин на обед в «Рустерман», и Ниро Вулфу, как и мне, нужны имена этих шестерых. Возможно, она сумеет их назвать. Даже одного имени будет достаточно. Лон Коэн из «Газетт» — вы с ним как-то встречались — уверяет, что До-Ре-Ми сделалась затворницей и никого не желает видеть. Смотри сама, как удобнее: либо

ты позвонишь ей и попросишь принять меня, либо съездишь к ней и узнаешь имена, либо выяснишь все по телефону. Как я сказал, хватит и одного имени. Вот зачем я пришел, ну и позволь поблагодарить тебя за это чудесное блюдо. Не поделишься рецептом для Фрица?

Я снова потянулся вилкой к салату.

Лили откусила кусок сельдерея и принялась жевать. Хорошее у нее лицо, красивое, не важно, жует она сельдерей или сочную отбивную.

— Ты уже в третий раз просишь меня о помощи, — сказала она задумчиво. — Прошлые два раза мне понравилось, правда[11].

— Ничуть не сомневаюсь, — кивнул я, — что в этот раз ты опять останешься довольной. Я бы не стал просить тебя шпионить за подругой, ты же знаешь. Я считаю — нет, мы считаем, — что она совсем не против прищемить хвост тому типу, который убил ее мужа. У нас общая цель. Ну да, формально мы ищем человека, который прикончил Пьера Дюко в нашем доме, всего в тридцати футах от моей спальни, но, повторю, эти убийства связаны между собой. Не могу обещать, что она не пожалеет, если назовет имена. Когда расследу-

---

[11] Сноски: 11

Имеются в виду события, описанные в романах «Даже в лучших домах» и «Право умереть».

ешь убийство, нет смысла что-либо обещать, зато всегда можно подсчитать шансы. Пусть будет один к тысяче. — Я ткнул вилкой в салат.

Как по мне, вполне съедобно. Наверное, я просто увлекся разговором.

— Ну, я бы предпочла позвонить и спросить по телефону. А что, если она скажет, что не знает, но я пойму, что она лжет? Она такая милая, ее нельзя не любить, но лгунья она отменная. Не хочу ее изводить, ей и без того очень плохо.

— Изводить не надо. Давай упростим дело. Вычеркни меня, скажи, что какая-то твоя знакомая видела Бассетта в «Рустермане» в компании пяти или шести мужчин за неделю до его гибели, вид у них был не слишком веселый, и твоя подруга подумала, а не один ли из них его убил. Вот же бред, а?! Объясняю тебе, как водить за нос!

— Спасибо на добром слове, конечно. Ладно. У нас еще лимонный пудинг с хересом, я намерена им насладиться, так что пойду в спальню и позвоню прямо сейчас. — Она отодвинула стул и поднялась. — Значит, пятница, восемнадцатое октября?

— Верно.

Лили ушла. Мои часы показывали двадцать одну минуту третьего. Если она раздобудет имена,

лично мне будет не до пудинга с хересом, поэтому лучше поторопиться. Я нажал на кнопку вызова, и тут же появилась Мими. Посмотрела на мою тарелку, потом на меня:

— Вы съели больше половины, мистер Гудвин. Что скажете?

— Как на духу, Мими, — вот не знаю. Когда меня одолевают мысли о работе, я перестаю чувствовать вкус. Надо будет снова напроситься в гости.

Она кивнула:

— Я догадалась, что вы чем-то озабочены. Приготовить вам омлет?

Я поблагодарил и отказался, дескать, достаточно пудинга с кофе, и Мими забрала мою тарелку. Через четыре минуты она вернулась, и я обжег язык горячим кофе, потому что спешил откликнуться на зов желудка. Пудинг, разумеется, ничуть не разочаровал. Мими хороша в пудингах, парфе и пирожных, а также в кофе.

Я облизывал ложку, когда вошла Лили, разговаривая на ходу с Мими.

— Сиди, не вставай. Я узнала одно имя. — Она присела. — Бедняжке совсем плохо, уж не знаю, почему она так убивается. Он был минимум вдвое ее старше, и я всегда думала, что она вышла за него, чтобы сбежать от нищеты. Разве нет?

— Не знаю. Я никогда ее не видел. Что за имя?

— Ах да, имя. Она сказала, что других гостей не встречала, но вот этот ей знаком. — Лили протянула мне светло-зеленый листок для записей. — Она зовет его Бенни. Он инженер в компании «НАТЕЛЕК», которой владел Бассетт. Еще кофе?

— Нет, спасибо. Ты молодец. Мы повысим тебе зарплату и…

— Ты еще не знаешь, на что я способна. Ладно, вали отсюда. Ты сам не свой, когда твои мысли где-то далеко. — Она взяла ложку.

— Я бы не… Нет, пожалуй, не стану продолжать. — Я встал. — Однажды я тебе все расскажу. Будем надеяться, что ты оценишь. Пока.

В лифте я изучил листок с именем. Бенджамин Айгоу. Надо было уточнить, как эта фамилия произносится, куда ударение ставить. На тротуаре я постоял полминуты, а затем двинулся на запад и свернул на Мэдисон-авеню. Пора принимать решение, как действовать, — опираясь на интеллект и руководствуясь опытом, если цитировать Вулфа. К Пятьдесят пятой улице решение было принято, но пешком я доберусь до места ничуть не медленнее, чем на такси или на автобусе, поэтому я пошел дальше. Было пять минут чет-

вертого, когда швейцар у ресторана «Рустерман» отдал мне честь и распахнул дверь. Значит, лихорадка ланча уже миновала и Феликс сможет меня выслушать, не отвлекаясь на суету.

Большего от него не требовалось, только слушать и правильно произнести имя клиента. Я повторил это имя по буквам, и он сказал, что, наверное, оно читается как «Иго», но мне казалось, что должно быть «Айгоу». Раз я родился в Огайо, а Феликс в Вене, победа осталась за мной. Когда этот вопрос был улажен и я кратко сообщил Феликсу о положении дел, то отправился в бар и заказал себе ирландского виски с водой. Даже после кофе мой желудок как будто продолжал считать, что его недокормили, а ирландский виски я выбрал, чтобы заочно передать привет Лили и ее предкам. После этого я изучил телефонную книгу и отыскал адрес «Нэшнл электроник индастриз». Тридцатая авеню, между Сороковыми, какое облегчение! А ведь могли бы обитать где-нибудь в Квинсе.

Из ресторана я вышел через боковую дверь. Компания, как оказалось, занимала три этажа в одном из этих новомодных зданий из стекла и металла. Судя по списку в вестибюле, научный отдел сидел на восьмом этаже, производство на

девятом, а начальство — на десятом. Человек, которого я искал, мог быть кем угодно, от сотрудника склада до председателя совета директоров, но я решил начать сверху — всегда начинайте сверху — и поднялся на десятый этаж. Там мне сказали, что мистер Айгоу — я был прав с произношением! — работает в производственном отделе. На девятом этаже женщина с двойным подбородком воспользовалась устройством вроде интеркома — я к таким не привык — и велела мне идти по коридору до последней двери справа.

Угловое помещение с четырьмя окнами. Выходит, Айгоу не складской работник, хотя видок у него был скромный — коричневый комбинезон с большими, битком набитыми карманами. Он стоял рядом с картотекой, когда я вошел внутрь. Никогда не видел более встревоженного лица. Ну да, этого можно было ожидать, раз уж президент компании скончался всего пять дней назад, однако глубокие морщины бороздили его лоб явно никак не меньше пяти лет. Потому он застал меня врасплох, когда произнес сильным баритоном:

— Послание от Ниро Вулфа? Какого дьявола? Что вам нужно?

Мой голос непроизвольно взмыл чуть выше обычного:

— Не послание, а вопрос, если не возражаете. Все довольно запутанно, поэтому уделите мне несколько минут…

— Мне всегда некогда, но моему мозгу требуется отвлечение от треклятых технических задач. Ладно, у вас десять минут. — Он бросил взгляд на часы. — Давайте присядем, что ли.

Под окнами располагался большой стол, но, видимо, именно там гнездились треклятые задачи, потому что Айгоу направился к дивану у дальней стены. Уселся и скрестил ноги, несмотря на плотно набитые карманы, а я взял стул и сел напротив.

— Постараюсь покороче, но без некоторых подробностей не обойтись. Пару лет Ниро Вулф владел как попечитель рестораном «Рустерман», а от его имени там распоряжался человек по имени Феликс Мауэр. Теперь Феликс руководит самостоятельно, однако частенько просит совета у Ниро Вулфа, а мы с мистером Вулфом нередко в этом ресторане обедаем. Вчера мы ходили туда на ланч, и Феликс…

— Погодите-ка. Официант из этого ресторана был убит в доме Вулфа, и вы нашли тело. Так?

— Да. Вот почему мы заходили туда вчера, задавали вопросы. Официанта звали Пьер Дюко,

именно он прислуживал вам наверху в пятницу, восемнадцатого октября. Двенадцать дней назад. На обеде, организованном Харви Г. Бассеттом. Припоминаете?

— Еще бы мне не помнить! Это был наш последний с ним обед.

— Официанта тоже помните?

— Людей я вообще не помню, только фракции и эмиссии.

— Мы с мистером Вулфом хорошо знали Пьера, а он нам доверял. В понедельник вечером у нас в доме он сказал мне, что его хотят убить. Еще он упомянул об обеде восемнадцатого октября, сообщил, что видел, как один из гостей вручил Бассетту клочок бумаги, а Бассетт сунул тот в свой бумажник. Пьер утверждал, что остальное он расскажет только Ниро Вулфу, величайшему на свете детективу. Я отвел его наверх, в спальню, а что было дальше, наверняка известно вам и паре миллионов человек. В общем, вот так. Обед состоялся двенадцать дней назад, и я не перестаю спрашивать себя, почему Пьер решил поведать мне об этом событии и о записке, которую один из гостей передал Бассетту. Именно ради этого я пришел к вам и хочу задать простой вопрос: это вы отдали Бассетту записку? Если да, что в ней

было написано?

— Не я. А что?

— Вы видели, как кто-то другой ее передавал?

— Нет. Ха! — Он то ли нахмурился, то ли такое впечатление складывалось из-за обилия морщин.

— Тогда я попрошу вас об одолжении от имени Ниро Вулфа. Мы спрашивали Феликса, кто был гостями на том обеде, однако он сумел вспомнить только ваше имя. Дескать, кто-то вас ему назвал — мол, это Бенджамин Айгоу, знаменитый ученый. Не знаю, согласны ли вы называть себя ученым, но Феликсу вас представили так.

— Что-то не верится. Черт побери, какая из меня знаменитость! Ха!

— А вдруг вы просто не знаете о своей славе? Можно спросить у Феликса. Давайте позвоним ему и спросим.

— Кто ему это сказал?

— Он не признается. Ну что, звоним? Он на месте. — Честно говоря, я думал, что Айгоу согласится. Девять из десяти человек согласились бы. Ну или восемь. Или семь.

Он меня удивил:

— Если я знаменит, тому самое время. Все-таки мне уже шестьдесят четыре. Ха! Значит, одолже-

ние вам сделать?

— Не мне, а Ниро Вулфу. Я лишь мальчик на побегушках. Он хочет…

— Не скромничайте, вы же известный частный сыщик.

— Не надо верить всему, что пишут в газетах. Вовсе я не известный. — Хотелось ввернуть что-нибудь заковыристое, но я сдержался. — Мистеру Вулфу нужны имена всех гостей, но вы же не запоминаете людей, поэтому вряд ли сможете помочь.

— Названия и имена я запоминаю превосходно, — возразил он. — Пьер Дюко рассказывал вам, о чем мы говорили?

Я покачал головой:

— От него я услышал ровно то, чем с вами поделился.

— Мы обсуждали магнитофоны и запись на ленту. Харви собрал нас вместе ради этого. Вы были знакомы с Харви Бассеттом?

— Нет. Слышал о нем, разумеется, он тоже личность известная.

— Я знал его всю свою жизнь, мы учились в одном колледже. Он был на три года старше. Меня считали одаренным. Да, давно это было. Ха! Я выбрал физику, а он пошел в бизнес. Накопил под

миллиард долларов или около того, но до самой смерти не мог отличить электрон от киловольта. А еще вырос неуравновешенным типом. Страдал одержимостями. К примеру, по поводу Ричарда Никсона. Вот зачем он нас собрал. Он производил электронное оборудование для записи, точнее, мы придумывали и изготавливали, а он продавал. Он был уверен, что Никсон все испортил. Изгадил. Он хотел что-то сделать, но что именно, решить никак не мог. Попросил нас… — Он прервался и посмотрел на часы. — Черт подери, уже двенадцать минут прошло!

Айгоу вскочил так прытко, будто ему было двадцать четыре, а не шестьдесят четыре. Вознамерился было куда-то убежать, но я схватил его за руку и твердо проговорил:

— Черт возьми, назовите имена!

— А я разве обещал? — Он вырвался, подошел к столу, взял ручку и блокнот и принялся писать.

Писал так быстро, что я сразу понял: почерк будет не разобрать. Когда я приблизился, он вырвал листок из блокнота и протянул мне. Одного взгляда хватило, чтобы понять: я ошибался. Все пять имен читались отчетливо.

— Мистер Вулф будет признателен, — поблагодарил я искренне. — Чертовски признателен!

Он никогда не покидает свой дом, но почти не сомневаюсь, что ему захочется лично выразить вам свою благодарность. Может, заглянете как-нибудь к нам, допустим, по дороге домой?

— Вряд ли. Или загляну. С моей работой никогда не знаешь, как оно все обернется. Ладно, выметайтесь. Ха!

На прощание я кинул ему в лицо: «Ха!» Шучу, конечно, я просто повернулся и вышел.

Прошел пешком десять кварталов до Тридцать пятой улицы, а оттуда двинулся к старому особняку из бурого песчаника. На крыльцо я поднялся в половине пятого, прикинул, что Вулф сейчас в оранжерее, поэтому повесил пальто и направился в кабинет, где сел в кресло и уставился на список с именами. Айгоу записал не только имена, он пометил, кто и чем занимается. Пожалуй, если бы мое время не вышло, он вписал бы и возраст с адресами. Я кинул листок на стол и замер, осмысливая картину. Теперь перед нами открылся совершенно иной расклад. Фигура Ричарда Никсона, незримо присутствовавшего за обедом, рисовала недавние события в принципиально новом свете. Тому, кто хорошо знал Вулфа, это было очевидно. Настолько очевидно, что мне потребовалось всего десять минут, чтобы

решить, с чего начать. Я так и поступил — снял трубку и набрал номер.

На сбор ушло приблизительно полчаса. Вообще-то, дозвонился я на самом деле лишь до Фреда, а Солу и Орри оставил срочные сообщения. Потом сел за машинку и напечатал список имен в пяти экземплярах. Здесь приводить его не буду, потому что уже перечислял эти имена раньше. Затем распечатал свой разговор с Айгоу, дословно, в двух экземплярах. Обычно я не перечитываю свои отчеты, но этот стал читать, и на второй странице задребезжал лифт.

Вулф вошел в кабинет, сел за свой стол и произнес:

— Ты вернулся.

Он редко снисходит до того, чтобы отмечать недвусмысленные факты, но эту фразу повторяет довольно часто, словно удивляясь, что я не хромаю и не истекаю кровью после нескольких часов в бетонных джунглях.

— Да, сэр. Постараюсь уложиться до обеда. Я встречался с Феликсом, с Лоном Коэном, с мисс Роуэн, снова с Феликсом, а также с одним из гостей на обеде Бассета. Его зовут Бенджамин Айгоу, он инженер-электронщик в «НАТЕЛЕК», компании Бассетта. Понимаю, вы захотите подробностей,

но они подождут, а я пока изложу вам суть. Вот распечатка моего разговора с Айгоу.

Я взял бумаги со стола, встал и вручил их Вулфу.

Три страницы. Последнюю он прочитал дважды, посмотрел на меня из полуприкрытых век и сказал:

— Боже мой!

Я уставился на него. Быть может, даже разинул рот. Он избегает таких слов, а сейчас произнес, причем слово «Боже» явно прозвучало с большой буквы.

Поняв, что я продолжаю молчать, Вулф спросил:

— Как он себя вел? Нервничал? Хвастался?

— Нет, сэр, говорил прямо и четко.

— Написал имена…

— Верно, сэр. — Я держал в руке оригинал списка, не копию. Вулф прочитал, тоже дважды, положил листок себе на стол, затем подобрал и снова поднес к глазам.

— Меня не так-то просто удивить, — проговорил он. — Сиди они сейчас здесь, все шестеро, я бы, пожалуй, пренебрег обедом. Порой я прошу тебя привести кого-то, прекрасно зная, что никто, кроме тебя, с таким заданием не справится, но

эти шестеро… даже тебе их скопом не одолеть.

— Согласен. Поэтому, прежде чем печатать, я сделал кое-что еще. Воспользовался телефоном. И не раз. Результаты налицо. Попробуете угадать?

Вулф пристально взглянул на меня и закрыл глаза. Через минуту, может, чуть позже он открыл глаза и поинтересовался:

— Когда они прибудут?

— К девяти. Фред придет точно, Сол и Орри — скорее всего. Вы же знаете, им нравится выполнять ваши поручения.

— Удовлетворительно, — изрек он. — Пора и пообедать. Я не ел уже два дня.

Глава 7

Как-то и не вспомнить, кто однажды назвал их тремя мушкетерами. Сол уселся в красное кожаное кресло, Фред и Орри заняли два желтых, которые я придвинул поближе к столу Вулфа. Пил каждый свое — Сол выбрал бренди, Орри водку с тоником, Фред предпочел бурбон, я пил молоко, а Вулф потягивал пиво.

Сол Пензер на пару дюймов ниже меня, выглядит куда менее привлекательно, с его большими ушами и неглаженными брюками, зато кое в чем умнее меня. Фред Даркин на дюйм короче, на два дюйма шире, щетина гуще, чем у меня, и в чем-то он доверчивее. Орри Кэтер на полдюйма выше, намного смазливее и слегка тщеславнее. Он до сих пор уверен, что мог бы занять мое место, и считает, что рано или поздно так и случится. Еще он уверен, что все женщины моложе сорока от него без ума, и в этом, как мне кажется, не ошибается — достаточно взглянуть на список его сердечных побед.

Мне пришлось говорить больше часа, и троица успела наполовину исписать свои блокноты. Я излагал только суть, ничего не утаивая, а порой

и Вулф вставлял словечко-другое, но, конечно, лишнего мы не сообщали. Скажем, никто не упомянул, чем обычно угощает гостей за обедом Лили Роуэн. Если уж на то пошло, об этом я и Вулфу не докладывал. Вообще-то, он относился к ней не настолько снисходительно, как обычно притворялся, но все равно не стоило давать ему лишний повод выказать свое превосходство.

Я глотнул молока и сказал:

— Ну, теперь вопросы.

— Рано, — возразил Вулф, оглядывая слева направо сидевшую перед ним троицу. — Сначала необходимо охарактеризовать общую ситуацию. Арчи уже знает, узнал раньше меня от мистера Айгоу. Он видит и слышит меня каждый день. Ему известно, что впервые в жизни меня снедает неодолимое желание, которое я не в силах удовлетворить, то есть появилось нечто, мне недоступное. Знает, что я отдал бы все свои орхидеи — во всяком случае, большинство из них, — лишь бы получить возможность раскрыть козни и происки Ричарда Никсона. Однажды я надиктовал Арчи письмо с предложением моих услуг мистеру Яворски[12]. Это письмо было пере-

[12] Сноски: 12

Л. Яворски — американский прокурор, второй обвинитель в расследовании Уотергейтского скандала.

печатано, но я решил его не отсылать и в итоге порвал. — Он взялся за бутылку, но передумал и не стал себе подливать. — Что ж, мистер Никсон лишился своего поста и больше не командует кораблем нашего государства, больше не является голосом власти для нас и голосом Америки для остального мира. Впрочем, история еще не завершилась. Думаю, раскапывать содеянное им будут целое столетие. Вы все слышали, что именно мистер Айгоу рассказал Арчи. Как по-твоему, Арчи, он морочил тебе голову?

— Нет, сэр, он говорил искренне.

— Тогда примем сказанное за факт. Возражений не будет? Я доверяю глазам и слуху Арчи. Не исключено, что существует некая связь между именем на нашем клочке бумаги и той паутиной событий и обстоятельств, которую принято именовать Уотергейтом. Также не исключено, что результатом этой связи стала насильственная смерть Харви Бассетта и Пьера Дюко. Господа, ваши услуги будут оплачены по обычным ставкам, и, разумеется, вам покроют все текущие расходы. Прошу не экономить без необходимости. Приближается конец года, а этот год был для меня довольно прибыльным даже в условиях нашей безумной экономики, так что вы меня

не обременитe. — Вулф сел прямее и положил ладони на подлокотники кресла. — Идем дальше. Вы всегда доверяли моим наставлениям и выполняли мои поручения без лишних вопросов. Но сейчас все иначе, ибо я не могу быть уверен в том, что мой интеллект не поддался напору эмоций. Может статься, меня ведет призрачная мечта, и допущения, которые я делаю, далеко не безупречны. Арчи я уже спрашивал, теперь ваша очередь. Сол?

— Стоит рискнуть.

— Фред?

— Согласен, сэр.

— Орри?

— Поддержу Сола. Есть за что ухватиться.

Вулф кивнул:

— Сам я ни в чем не убежден, однако твердо намерен изобличить негодяя, который убил Пьера Дюко и мог бы убить Арчи. Но не следует верить в меня безоглядно. Если у вас возникнут сомнения в моем здравомыслии, в целесообразности моих инструкций, не стесняйтесь об этом говорить. Я желал бы завершить это расследование, сохранив уважение к себе, и вы наверняка того же мнения. — Он откинулся на спинку кресла. — Итак, к делу. Если преступник — один из этих шестерых,

то он был с Бассеттом в автомобиле в прошлую пятницу и сумел добраться до пальто Пьера позавчера, в понедельник. Не имеет значения, каковы были его мотивы. В этом отношении здравость моих суждений не важна, а эмоции тут ни при чем. Арчи выдал каждому из вас список с именами и сказал, что пятерых из этого списка можно отыскать в телефонном справочнике Манхэттена. Один из юристов, мистер Аккерман, указан в вашингтонском справочнике. Сол, ты начнешь с другого адвоката, мистера Джадда. Кто он такой, где обретается и прочее. Конечно, его самого спрашивать ни к чему. Если он узнает, что ты им интересуешься, то может заинтересоваться тобой в ответ. При необходимости советуйся с Арчи, он будет тут. Лучше Арчи, чем я, сам понимаешь.

— Понимаю, сэр. Можно вопрос?

— Слушаю.

— Вы сказали, что мы не должны слепо выполнять ваши инструкции. А что насчет Люсиль Дюко, дочери Пьера? Вы не забыли про нее, не увлеклись чересчур именами, которые узнали от Айгоу? — Сол покосился на меня. — Может, она видела этот клочок бумаги…

— Очень может быть.

— Мне ее расколоть?

— Попробуй, вдруг получится. Но я сомневаюсь.

Сол снова повернулся к Вулфу:

— Имя на бумажке не обязательно окажется одним из шести. И может не иметь никакого отношения к Уотергейту и Никсону. Вот почему вы, полагаю, забыли о Люсиль. Я все-таки попробую к ней присмотреться. Арчи-то смахивает на мужского шовиниста, в отличие от меня.

Губы Вулфа плотно сжались. Он сам спросил, конечно, однако выслушивать все это было непросто. Ну да, мне полагается его подначивать, это одна из моих многочисленных оплачиваемых обязанностей, но вот от парней — хотя бы от Сола — он такого подвоха явно не ожидал.

— Мы с Арчи это обсудим, — откликнулся Вулф. — Что касается мистера Джадда, в расспросах о нем смело сообщай, что интересуешься по моей просьбе. Он может возмутиться и явиться сюда выразить свое недовольство. Фред, ты начнешь с мистера Вилара. Раз уж он занимается тем, что двусмысленно именуется безопасностью, тебе не составит труда свести знакомство с его окружением. То, что я сказал Солу, относится и к тебе. Замечания будут?

— Нет, сэр. Арчи останется здесь?

— Да. Он снова навестит мистера Айгоу, приведет того сюда, если понадобится, но это не к спеху. Завтра он точно будет здесь. Орри, тебя, полагаю, хорошо знают в «Рустермане»?

— Ну… — Орри затянул паузу секунд на пять. — Бывал там с женой. Но не часто, мне это заведение не по карману.

— Два года назад, когда у сотрудников стали пропадать деньги из шкафчиков, Феликс попросил меня о помощи, а я направил тебя.

— А-а-а… Ну да.

— Значит, ты видел помещение для переодевания, а многие сотрудники видели тебя. В тот день пальто Пьера могло, разумеется, висеть где угодно, однако раздевалка — наиболее очевидное место. Узнай, не замечал ли кто посторонних в раздевалке. Арчи сообщит Феликсу, что ты придешь. Дождись одиннадцати, постарайся как можно меньше вмешиваться в их рутину. Не забывай, что бомбу вполне мог подложить и кто-нибудь из сотрудников. Мы с Арчи думаем, что это маловероятно, но возможность пока не исключается. Помни об обещании, которое мы дали Филипу, и о клочке бумаги не упоминай. Вопросы?

Орри покачал головой:

— Да все вроде бы понятно. Если что, у Арчи уточню. Но я вот что хотел сказать по поводу предыдущего. У Фреда семья, ему деньги нужны, а моей жене платят неплохо, и пару недель мы точно протянем. У меня самого есть счет к Никсону. Если вы покроете текущие расходы, я готов пожертвовать своим временем.

— Не стоит, — отрезал Вулф. — Это мое дело. Когда Арчи сказал, что тут замешаны семейные чувства, он ничуть не преувеличивал. Правда, он подразумевал просто, что у меня нет клиента, но…

— Я здесь живу, — перебил я. — Это я отвел Пьера в ту комнату. Так что дело действительно семейное.

Мысленно я ухмыльнулся. Орри такой предсказуемый! Решил, будто человек с бомбой в нашем доме — это мой промах, и предложил свои услуги, явно метя на мое место. Заметьте, я не говорю, что он глуп, вовсе нет.

— Черт, да я тоже с голода не умираю! — подал голос Фред. — У меня две семьи. Живу я не тут, но вы с Арчи, сэр, моя профессиональная семья.

— И моя, — добавил Сол. — Я сам оплачу свои накладные расходы.

— Пф! — бросил Вулф. — Я же сказал, это мое де-

ло. Арчи, выдай им по пятьсот долларов каждому. Не исключено, что придется кого-то подкупать. Запиши, как обычно. Думаю, хотя бы частично мы получим налоговый вычет.

Я открыл сейф, достал коробку с наличностью, разложил деньги на три кучки — по десять двадцаток, двадцать десяток и двадцать пятерок подержанными купюрами. К тому времени, как я закончил, все члены семьи стояли, в том числе и Вулф. Когда троица прибыла, он всем пожал руки, но сейчас никто на рукопожатии не настаивал. Ребята знали, что Вулф этой привычки не одобряет. Они забрали деньги и отправились в прихожую за пальто.

Я проводил их, задвинул засов и вернулся в кабинет. Вулф держал в руках список имен и распечатку моего разговора с Айгоу. Наверное, будет перечитывать перед сном.

— Половина двенадцатого, надо же! — произнес он. — Я иду спать и тебе советую. Спокойной ночи.

Я пожелал ему того же самого и принялся убирать стаканы и бутылки.

Глава 8

В четверть одиннадцатого утром в четверг я вышел из Южной комнаты и закрыл за собой дверь, с которой наконец-то убрали ленту Нью-Йоркского департамента полиции. Ральф Кернер, сотрудник городской мэрии, захлопнул свой блокнот в обложке из искусственной кожи и сообщил:

— Надеюсь, к понедельнику мы подготовим оценку. Предупредите мистера Вулфа, чтобы готовился к худшему. Как ни крути, сегодня везде только худшее.

— Ну да. Мы готовы к расходам. А разве не полагается скидки за ремонт комнаты, где недавно убили человека?

Ральф засмеялся. Такое правило: всегда смейся шутке клиента, даже скверной.

— Надо, пожалуй, ее предусмотреть на будущее. Передам мистеру Орбаху. Значит, вы отвели его туда и оставили одного? — Он снова усмехнулся. — Хорошо, что сами ушли.

— Еще бы! Я, бывает, творю глупости, но не до такой же степени.

Спускаясь за Ральфом по лестнице, я вообра-

жал, как делаю ему подножку и он катится вниз по ступенькам.

С уборкой в кабинете я покончил, но появление Кернера оторвало меня от расследования. Я позвонил Натаниэлю Паркеру узнать насчет адвокатов Джадда и Аккермана, потом связался с нашим банком и расспросил о банкире Хане, потом справился у Лона Коэна насчет специалиста по безопасности Романа Вилара и лоббиста Эрнеста Уркхарта. На Айгоу сведений было достаточно, если, конечно, не появилось чего-нибудь новенького. Ха! Вдобавок на нижних полках нашлось семь справочников, на считая телефонных книг по пяти боро Нью-Йорка, Уэстчестеру и Вашингтону. Справочник директоров был открыт на букве «Н»: я проверял, не упомянут ли кто-нибудь из шести гостей, присутствовавших на обеде, в списках сотрудников «НАТЕЛЕК», когда в кабинет вошел Вулф.

На его письменном столе скопилась почта за три дня, и он взялся ее изучать. Как обычно, сначала бегло проглядывал и половину отправлял в мусорную корзину. Я, разумеется, проводил предварительный отбор, выбрасывал большинство рекламных проспектов и прочую ерунду. Почти на все сто́ящие письма он отвечал собственно-

ручно, в особенности на написанные от руки, поскольку, как он однажды мне объяснил, каждое такое письмо есть выражение вежливости. Остальные же ответы он попросту надиктовывал мне. Ему нравится диктовать. Когда я как-то сказал это вслух, он кивнул и заметил, что, доведись ему писать письма самому, корреспонденты рисковали остаться вообще без ответа. Я указал, что это было бы невежливо с его стороны, на что он разразился очередной речью из тех, от которых у меня волосы встают дыбом. Короче, мы ответили на два десятка писем, три или четыре из которых, по обыкновению, были от коллекционеров и охотников за орхидеями, и время от времени отвлекались на телефонные звонки — от Паркера, Лона Коэна и Фреда Даркина. В очередной раз повернувшись в кресле, я поразился: Вулф подошел к книжным полкам и взял «Илиаду» в переводе Фицджеральда[13]. В почте обнаружилась новая книга Герблока[14] «Специальный репортаж»

---

[13] Сноски: 13

Имеется в виду перевод «Илиады», выполненный американским поэтом и критиком Р. Фицджеральдом (опубл. 1974). Другие переводы, о которых идет речь далее, — это, вероятно, переводы Р. Латтимора (1951), Р. Грейвса (1959) и Э. Риса (1963).

[14] Сноски: 14

Герберт Л. Блок, или Герблок, — американский художник, автор множества карикатур на злободневные внутри- и внешнеполитические события.

с дарственной надписью и доброй тысячей карикатур на Никсона, но, по всей видимости, Вулф утратил интерес к этой книге и рисункам, ведь он и так расследовал дело, связанное с Никсоном. В общем, он вернулся за свой стол и стал читать про фальшивого коня вместо фальшивого государственного деятеля.

От ланча Вулф не отказался. Сначала мозговые кнели, а потом зобная железа теленка, сваренная в белом вине, обваленная в панировочных сухарях и взбитых яйцах, затем обжаренная и политая миндально-масляным соусом. Мне доводилось пробовать это блюдо в «Рустермане», где оно значится в меню как ris de veau amandine[15], но у Фрица получается намного вкуснее. Хотя, конечно, до Вулфа с его вкусовыми сосочками мне расти и расти, это я твердо знаю — он сам мне говорил.

После ланча мне показалось, что мы вернулись к привычному распорядку жизни. Теодор принес подборку сведений о произрастании и цветении орхидей, а я внес эти сведения на карточки. Привычная повседневность, неделя за неделей; два процента растений — именно столько Вулф

---

[15] Сноски: 15
Зобная железа с миндалем *(фр.)*.

продает — приносят доход, а прочие идут по расходным статьям, заодно с третью моего рабочего времени. Вулф выслушал доклад о моих утренних расследованиях, которые не дали никакого результата, и углубился в сравнение перевода Фицджеральда с тремя другими переводами, которые тоже имелись у нас на полках. Ему пришлось потрудиться, так как эти книги стояли на верхней полке и он был вынужден взобраться на стул. В четыре часа он отправился в оранжерею. Со стороны могло показаться, будто у нас нет ни малейших забот. От членов семьи известий не поступало, а Вулф не удостоил «Специальный репортаж» Герблока даже мимолетного взгляда. Правда, мои ноги и легкие усиленно просились на улицу, а руки устали стучать по клавишам, но у Сола, Фреда и Орри не было при себе переносных раций, поэтому я вынужден был сидеть на месте.

В шесть часов лифт жалобно заскрипел и пополз вниз, но жалоба механизмов продлилась всего четыре секунды. Вулф остановил кабину выше, чтобы заглянуть в Южную комнату, где не был с ночи вторника. Минуло почти десять минут, прежде чем скрип раздался снова, то есть он хорошенько осмотрелся в развалинах. Когда Вулф вернулся в кабинет и сел за стол, то заявил,

что моя догадка насчет полутора тысяч долларов за ремонт представляется необоснованной, если учесть, как выросли цены буквально на все, от сахара до штукатурки. Я в ответ восхитился его умением складывать слова — мол, вы ухитрились соблюсти аллитерацию через «р» в простом сравнении. Он притворно отмахнулся от похвалы и занялся письмами. У него, кстати, есть привычка перечитывать свои тексты не для того, чтобы найти ошибки — их по определению быть не может, — а чтобы дать понять, что, случись мне допустить помарку, та непременно будет замечена.

Без десяти семь, когда я заклеивал конверты, зазвонил телефон. Я снял трубку:

— Резиденция Ниро Вулфа, Арчи Гудвин у аппарата.

Ну да, до шести вечера — кабинет, а после шести — уже резиденция. Не хочу, чтобы люди думали, что я тружусь с утра до вечера. Ведь в большинстве контор рабочий день заканчивается в пять.

— Могу я поговорить с мистером Вулфом? Меня зовут Роман Вилар. В-И-Л-А-Р.

Я прикрыл микрофон ладонью и повернулся к Вулфу:

— Фред одного спугнул. Это Роман Вилар, пресловутая безопасность. Хочет поговорить с мистером Вулфом. Ударение на первом слоге, кстати.

— Понятно. — Вулф снял трубку своего аппарата, а я остался слушать. — Говорит Ниро Вулф.

— Это Роман Вилар, мистер Вулф. Вы вряд ли обо мне слышали, а вот я о вас наслышан, разумеется. Но нет, вы все-таки обо мне знаете, по крайней мере, знает ваш человек Гудвин. Он общался вчера с Бенджамином Айгоу.

— Да, мистер Гудвин мне рассказывал.

— Естественно, он же должен был доложить вам то, что узнал от мистера Айгоу. А мистер Айгоу связался со мной и пересказал свою беседу с Гудвином. Я сообщил остальным, и мы все собрались вместе у меня в квартире. Мистер Айгоу и еще четверо. Позволите задать вопрос?

— Да. Возможно, я вам отвечу.

— Благодарю. Вы известили полицию или окружного прокурора о том, что Гудвин узнал от мистера Айгоу?

— Нет.

— Спасибо за прямоту. А намерены известить? Нет, простите, что спросил. Нелепо ожидать, что вы поделитесь со мной своими намерениями. Мы

обсуждали ситуацию, и один из нас собирался прийти к вам и пообщаться лично, однако мы решили в итоге, что пойдем все вместе. Не сейчас, конечно, вы ведь обедаете или готовитесь к обеду. Вас устроит в девять часов?

— Здесь? В моем кабинете?

— Конечно.

— Адрес вы знаете?

— Конечно.

— Вы сказали — еще четверо. Кто именно?

— У вас есть имена. Мистер Айгоу передал список Гудвину.

— Хорошо. Ждем вас к девяти.

Вулф повесил трубку, и я последовал его примеру.

— Требую повышения зарплаты, — сказал я. — Вчера мой рабочий день начался в четыре утра. Конечно, инфляция разгулялась, а президент Форд требует от нас умеренности и добровольных ограничений, но недаром говорят, что человек достоин своего жалованья. Мне понадобилось всего десять минут, чтобы заставить Айгоу сознаться.

— «Ибо трудящийся достоин награды за труды свои»[16]. Библия, Евангелие от Луки. Наша трои-

---

[16] Сноски: 16
Лк. 10: 7.

ца вызвалась трудиться бесплатно, а ты хочешь прибавки, хотя это ты впустил Пьера в мой дом.

Я кивнул:

— А вы, когда он мертвый лежал на полу посреди разбросанной вокруг штукатурки, сказали: «Тебе и так придется». Однажды мы с вами обсудим это подробно, но не сейчас. Мы ведь беседуем, лишь чтобы показать, какие мы разные. Будь мы обычными людьми, давно бы уже пожимали руки, улыбались друг другу или танцевали джигу. Ну, ваша очередь.

Вошел Фриц. Перед тем как подавать еду, он обычно делает три шага — никогда четыре. Но, завидев нас, он замер и произнес:

— Что-то стряслось.

Черт подери, мы и вправду разные! Фриц отлично это знает. Кому знать, как не ему.

Прежде чем направиться в столовую, я набрал номер Сола, дождался сигнала автоответчика и наговорил сообщение: дескать, на еженедельную нашу партию в покер не успеваю, шлю привет Лону Коэну.

Глава 9

Единственным зримым свидетельством того, что у нас гости, было присутствие шестерых мужчин, сидевших в креслах. Поскольку дело было семейное, а не стороннее, о нем можно было говорить за столом, так что, когда опали языки коньячного пламени на жареной утке а-ля мистер Ричардс, Вулф разрезал птицу, а Фриц передал мне мою порцию и забрал свою, мы обсудили, не поставить ли в кабинете столик с закусками, но решили этого не делать. Иначе гости подумают, что им тут рады и желают всяческого благополучия, а это если и правда, то лишь наполовину. Да, мы были им рады, но добра вовсе не желали — во всяком случае, одному из них.

Чужаку, вошедшему в кабинет, с первого взгляда стало бы понятно, что красное кожаное кресло занимает центральное место. Я предполагал усадить в него Бенджамина Айгоу, но тип с роскошной гривой светлых волос и пронзительно-серыми глазами уселся туда раньше, чем назвал свое имя. Это оказался лоббист Эрнест Уркхарт. Они все представлялись Вулфу, прежде чем сесть; остальные пятеро расположились в

желтых креслах, расставленных двумя рядами, лицом к столу Вулфа, трое спереди и двое сзади, вот так:

ВУЛФ

УРКХАРТ

Я

ДЖАДД АККЕРМАН ВИЛАР

АЙГОУ ХАН

— Извините, если показался вам высокомерным или дерзким, мистер Вулф, — сказал Уркхарт. — Я занял это кресло только потому, что джентльмены, которых вы видите перед собой, решили: раз уж мы все любим поговорить, надо выбрать одного из нас, который отвечал бы за всех. Выбор пал на меня. Сами понимаете, это не из-за того, что прочие немы. В конце концов, двое из них юристы, а я не могу повторить за сэром Томасом Мором, что решительно отвергаю всех адвокатов.

Неудачное начало. Вулф не терпит любителей цитат, да и к Мору относится критически, благо тот посмел очернить Ричарда III[17]. Интересно, а Уркхарт на самом деле лоббист? Выглядел он скорее как доброжелательный и снисходительный церковник. Может, именно потому, что поднаторел в лоббизме. И голос у него был соответствующий.

— У нас вся ночь впереди, — отозвался Вулф.

— О, надеюсь, мы управимся быстрее. Очень хотелось бы. Как вы, должно быть, уяснили из сказанного мистером Виларом по телефону, нас чрезвычайно заботит то, что́ мистер Айгоу поведал мистеру Гудвину относительно мистера Бассетта, а также линия рассуждений мистера Гудвина. Честно говоря, нам эти домыслы видятся беспочвенными, и…

— Хватит! — перебил его своим сочным баритоном Айгоу. — Черт побери, я ведь просил!

— Эрни, мы же договорились, — добавил Аккерман.

Фрэнсис Аккерман, адвокат из Вашингтона. Лично у меня и в мыслях не было приплетать

---

[17] Сноски: 17

Имеется в виду «История короля Ричарда III» Т. Мора, во многом утвердившая в обществе выгодное сопернику Ричарда, Генриху VII, представление о Ричарде как о тиране, узурпаторе и убийце.

сюда Уотергейт (без меня желающие найдутся), но, когда они цепочкой заходили в дом, этот тип, с его отвислыми щеками и скошенным подбородком, показался мне улучшенной копией Джона Митчелла[18]. Раз он назвал Уркхарта «Эрни», отсюда следовало, что он из тех адвокатов, которые на короткой ноге с лоббистами. По крайней мере, с одним лоббистом.

Уркхарт кивнул. Не Аккерману, не Айгоу, не Вулфу — просто кивнул, и все.

— Простите, заболтался, — сказал он Вулфу. — Прошу забыть мои последние слова. Итак, нас заботят потенциальные последствия того, о чем мистер Айгоу рассказал мистеру Гудвину. Вдобавок он назвал наши имена, а сегодня о двоих из нас кто-то наводил справки — очевидно, по вашей просьбе. Правильно? Это вы своих людей послали?

— Да.

— Значит, признаете?

Вулф погрозил ему пальцем. Какая неожиданность! Я был уверен, что он отделался от этой привычки пару лет назад.

---

[18] Сноски: 18

Джон Митчелл — генеральный прокурор США при президенте Р. Никсоне; после расследования Уотергейтского скандала был приговорен к тюремному заключению.

— Не стоит, мистер Уркхарт. Искать в любых словах признание — один из старейших и грязнейших адвокатских трюков, а вы не адвокат. Таково мое утверждение.

— Проявите снисхождение. Мы не просто озабочены, мы встревожены. Нас посещают некоторые опасения. Мистер Гудвин сказал мистеру Айгоу, что за обедом в «Рустермане» один из нас якобы вручил мистеру Бассетту клочок бумаги, и…

— Нет.

— Прошу прощения?

— Он сказал мистеру Айгоу, что Пьер Дюко уверял, будто видел, как кто-то из вас передал мистеру Бассетту клочок бумаги. Это единственный факт, о котором Пьер счел нужным упомянуть, и потому мы считаем его важным.

— Важным с какой точки зрения?

— Не знаю, но именно это мы намерены выяснить. Через неделю после вашего обеда мистера Бассетта застрелили. Через десять минут после того, как Пьер сообщил мистеру Гудвину, что видел, как кто-то передал записку мистеру Бассетту на том обеде, он погиб от взрыва бомбы в моем доме. Заметьте, ничего другого он сообщить не успел. Скажите, мистер Уркхарт, это вы вручили мистеру Бассетту записку за обедом?

— Нет. Я хотел бы…

— Достаточно одного «нет». — Вулф повернул голову. — Это были вы, мистер Джадд?

— Нет.

— Вы, мистер Аккерман?

— Нет.

— Вы, мистер Вилар?

— Нет. Я…

— Вы, мистер Хан?

— Нет.

— Мистер Айгоу, вы уже ответили мистеру Гудвину отрицательно, однако я спрошу снова: это были вы?

— Ха! Нет.

Вулф обвел взглядом слева направо всех присутствующих:

— Что ж, господа, я в затруднительном положении. Либо Пьер Дюко солгал мистеру Гудвину, либо лжет один из вас. Не думаю, что Пьер приврал, ибо какая ему от того выгода? Позвольте следующий вопрос. Видели ли вы, как кто-то из вас передает мистеру Бассетту записку за обедом? Предупреждаю сразу, новые «нет» мне не нужны, я хочу услышать «да». Кто-нибудь готов высказаться?

Ответом было молчание. Потом Роман Вилар

произнес:

— Жаль, что нельзя спросить у Пьера. Он, к сожалению, мертв.

Вилар, связанный с безопасностью, обладал запоминающейся внешностью — сплошные углы: угловатый подбородок, крючковатый нос, острые уши, даже плечи угловатые. Похоже, он был моложе всех — навскидку чуть за сорок. Его замечание по поводу Пьера лично мне напомнило наставления Вулфа в среду утром, когда я собирался искать эту шестерку. Тогда я и не подозревал, сколько пыли можно поднять одной маленькой ложью. Пожалуй, еще кто-нибудь повторит, что Пьер будто бы сказал мне, что видел, как Бассетту за обедом передавали записку, — и я поверю в это сам.

— Верно, Пьер Дюко мертв, — согласился Вулф. — Я видел его, без лица, уничтоженного взрывом. И жаль, что мы не в силах его расспросить. В противном случае все вы здесь бы не сидели. Я бы пригласил кого-нибудь одного. — Он повернулся к Уркхарту. — Вы сказали, что вас заботит не только утверждение мистера Гудвина в беседе с мистером Айгоу, но и слова самого мистера Айгоу. Меня тоже. Потому-то я и поручил навести о вас справки — обо всех без исключения.

Мистер Айгоу рассуждал об «одержимостях». Я подобным не страдаю, но испытываю болезненное пристрастие к проделкам Ричарда Никсона и его присных. Насколько я понимаю, целью вашей встречи за обедом было обсуждение этого вопроса. Верно?

— Можно сказать и так…

— Замолчите, Уркхарт! Вулф, наш разговор записывается?

Это Альберт О. Джадд, второй адвокат. По виду почти ровесник Вилара, выглядит прилизанным, но не скользким и явно отвалил немало деньжат за покрой и подгонку своего светло-серого костюма, ткань которого как бы намекала на полоски, но на самом деле никаких полосок не было. Красота!

Вулф пристально посмотрел на него:

— Вы должны сознавать, мистер Джадд, что такой вопрос обоснован, только если тот, кто его задает, верит тому, кто отвечает. Но с какой стати вам верить мне? Вы же не ждете, что я скажу «да». И какой вам прок в моем отрицании? Впрочем, я все-таки отвечу. Нет, разговор не записывается. — Он снова оглядел собравшихся, от Джадда до Уркхарта. — Мистер Вилар спрашивал меня по телефону, известил ли я полицию или окружного

прокурора о том, что мистер Айгоу рассказал мистеру Гудвину. Я ответил отрицательно. Он уточнил, собираюсь ли я это сделать, но потом поправился и признал, что не вправе ждать от меня искреннего ответа. Но я опять-таки отвечу. Снова «нет». В настоящее время я не намерен извещать кого-либо. Я хочу выяснить, кто убил Пьера Дюко, и у меня есть основания полагать, что в ходе расследования я узнаю, кто убил Харви Бассетта. — Он поднял руку ладонью вверх. — Господа, я прекрасно понимаю, зачем вы пришли. На текущий момент представители закона никоим образом не подозревают вас в причастности к убийству. Точнее, к двум убийствам. Разумеется, они изучали перемещения и действия мистера Бассетта непосредственно перед его кончиной, но мы с вами знаем, что покойный вел активную светскую жизнь, поэтому полиция вряд ли обратила внимание на тот обед за неделю до гибели Бассетта. Знай копы то, что известно мне, они не просто предположили бы, что кто-то из вас может быть замешан, нет, вы стали бы главными подозреваемыми. — Вулф повернулся в мою сторону. — Твой блокнот, Арчи.

Я взял блокнот и ручку. Вулф закрыл глаза, открыл их, убедился, что я готов, и закрыл снова:

— Не на бланке, на обычной бумаге. Всего-навсего список вопросов. Как давно вы были знакомы с мистером Бассеттом и как охарактеризовали бы ваши с ним отношения? Почему вас пригласили на встречу по поводу предполагаемых технических махинаций Ричарда Никсона с магнитофонами? Вы знали, что Никсон, по мнению мистера Бассетта, «испортил» магнитофоны? Согласны ли вы с этим утверждением? Участвовали ли вы в какой-либо деятельности, так или иначе связанной с Уотергейтским скандалом, и если да, то в какой именно? Контактировали ли вы когда-либо с кем-то, кто был причастен к Уотергейту? Известно ли вам, хотя бы по слухам, о причастности кого-то из других гостей на обеде к Уотергейтскому скандалу, и если да, то откуда? Что вы делали и где были вечером в прошлую пятницу, двадцать пятого октября, с шести вечера до двух часов ночи? Где вы были и что делали в понедельник, двадцать восьмого октября, с полудня до полуночи? — Вулф открыл глаза. — Шесть копий. Нет, пяти хватит, нам своя не нужна. Не спеши. — Он повернулся к гостям. — Вот, господа, те вопросы, которые вам непременно зададут. Либо я, либо полиция. Выбирайте, кому отвечать. Вы должны понимать…

— Это уже слишком! Слишком, Вулф! Я старший вице-президент четвертого по размеру капитала банка в Нью-Йорке! Мы заплатим вам сто тысяч долларов за то, что вы возьметесь представлять наши интересы. Половину завтра наличными, выплата остатка гарантируется — возможно, всеми присутствующими и лично мной. Но устно. Без письменного подтверждения.

Голос Уилларда К. Хана был вроде и негромким, но того сорта, когда слышишь и разбираешь каждое слово. Выглядел он… квадратным, прямой противоположностью угловатому Вилару. Квадратная челюсть, квадратные плечи, будто его из камня вытесали.

Вулф поглядел на него сверху вниз:

— Неудачное предложение, мистер Хан. Если это гонорар, то он чересчур высок. Если это взятка, то маловато.

— Это гонорар. Говорите, много? Вы же сами только что сказали, что нам грозит стать главными подозреваемыми в деле об убийстве! Вилар утверждал, что вы берете дороже всех в Нью-Йорке. Если мне что-то нужно, я нахожу это и плачу. С Харви Бассеттом я был знаком двадцать лет. Он был надежным и прибыльным клиентом моего банка. Теперь он мертв. Бен Айгоу считает,

что он был одержим Ричардом Никсоном, и это правда, но это далеко не единственная одержимость, уж поверьте. Когда я услышал о его смерти, узнал, как он погиб, моя первая мысль была о его жене — точнее, о его одержимости этой женщиной. Вы ведь…

— Черт побери, Хан, уймитесь! — Снова сочный баритон Айгоу. — Так и знал, что вы ее впутаете!

— Еще как впутаю! Это Харви ее впутал, постоянно с собой водил, вы должны помнить. Он бы постарался ее втянуть или, наоборот, удалить. — Хан развернулся к Вулфу. — Та записка, тот клочок бумаги… Если кто-то из нас действительно передал Харви записку, речь в ней шла вовсе не о Никсоне и магнитофонных лентах. Это мы и так обсуждали вслух — и Никсона, и магнитофоны, — зачем еще записки писать? По всей видимости, вы считаете, что записка как-то связана с его убийством. Если да, в ней сообщалось другое. Я сам ничего не знаю, ничего не слышал до тех пор, пока Бен Айгоу не передал мне слова Гудвина. А тогда я сказал… Что я сказал, Бен?

— Что, скорее всего, писали насчет Доры. Ха! Именно так.

— Думаю, надо вернуться к тому, ради чего мы все здесь собрались, — вмешался Роман Вилар. —

К списку вопросов. Мистер Вулф, вы утверждаете, что нам придется отвечать либо вам, либо полиции. Если вам, то прямо сейчас? Прямо тут?

— Нет, — сказал Вулф. — Даю вам сутки. Вы явились ко мне незваными, я вас не приглашал. Разумеется, я предполагал встретиться с вами, но поодиночке, изучив доклады моих людей, которых я отправил наводить справки. Наверное, стоит…

— Меня одного вы не дождетесь, — перебил вашингтонский юрист Аккерман; голосом он тоже смахивал на Джона Митчелла, когда тот выступал по телевидению. — Вообще не дождетесь. Я поражен тем, что вы как будто не понимаете, к чему нас принуждаете. Вы фактически заставляете нас участвовать в сокрытии сведений, причем не в сокрытии взлома с целью изучения каких-то там документов, а в сокрытии убийства. Или двух убийств, если цитировать ваши слова. Конечно, я не желаю быть вовлеченным в расследование убийства, никто этого не захочет, но я твердо знаю, что невиновен. А в вашем толковании, если с ним согласиться, получается, что я виновен. Сокрытие убийства. Препятствование правосудию. Уркхарт спрашивал, записывается ли наш разговор. Надеюсь, что все-таки записывается. Когда я

предстану перед окружным прокурором, то с удовольствием расскажу ему об этой записи, и он…

— Нет! — прервал Аккермана банкир Хан; никогда бы не подумал, что таким тихим голосом можно прервать хоть кого-то. — Вы не станете беседовать ни с окружным прокурором, ни с кем-либо еще. Я не юрист, но, на мой взгляд, нам нельзя вменить в вину препятствование правосудию лишь на том основании, что какой-то частный детектив уверяет, будто некий человек что-то там сказал о клочке бумаги. Я не хочу участвовать в расследовании убийства, полагаю, все прочие меня в этом поддержат…

Тут раздались сразу два или три голоса, уже не таких тихих. Можно было бы попытаться разобрать, кто конкретно что сказал, но я не стану этого делать, потому что толку никакого не будет. Вулф же просто сидел и наблюдал. Я перехватил его взгляд и показал сначала на блокнот, затем на пишущую машинку, но он покачал головой.

Впрочем, общее смятение кое во что вылилось. Когда стало понятно, что большинство поддерживает Хана, а Аккерман остался в гордом одиночестве, Вулф прекратил незатихающий спор громким возгласом:

— Господа! Возможно, я вам помогу. Мистер Ак-

керман — член коллегии адвокатов. Я к таковым не отношусь, однако его позиция представляется мне шаткой. Быть может, после Уотергейта он начал чрезмерно остро воспринимать любые формы сокрытия сведений. Четверых его коллег лишили статуса, многих других эта участь еще ожидает. Но вас нельзя обвинить в препятствовании правосудию только на основании слухов. Возможно, в этом обвинят меня, но риск, который я принимаю, вас не касается. Если мистер Аккерман обратится к окружному прокурору, меня ждут неприятности, но не исключено, что он и сам о том пожалеет, не важно, виновен он или нет. — Он бросил взгляд на настенные часы. — Уже одиннадцатый час. Как я сказал, мне нужно побеседовать с каждым из вас по отдельности. Мистер Аккерман, вы, полагаю, возвращаетесь в Вашингтон? Почему бы не задержаться у нас? А остальных мы отпустим.

— Нет, — возразил Хан. — Повторяю свое предложение. Сто тысяч долларов.

Снова началась перебранка, в которую втянулись все, кроме Аккермана и Вилара. Воспроизводить ее я не собираюсь. Трое вскочили на ноги. Уркхарт выпрыгнул из красного кожаного кресла и присоединился к ним, а я поднялся и

направился к двери в прихожую. Вновь победило большинство. Когда ко мне подошли Вилар и Айгоу, наконец подал голос Вулф:

— Я дам вам знать, господа. Всем вам. Мистер Гудвин свяжется с вами от моего имени. Он позвонит и договорится о встрече в удобное для вас и для меня время. Мне более всего подходят одиннадцать утра, шесть и девять вечера, но при необходимости я готов подстроиться. Не хочу затягивать это дело, и вы, думаю, разделяете мое отношение. Поэтому…

Остаток речи Вулфа я пропустил, поскольку Айгоу двинулся к выходу, и я поспешил подать ему пальто и шляпу.

Когда пятеро гостей ушли, дверь была закрыта на засов и я вернулся в кабинет, Аккерман восседал в красном кожаном кресле, откинувшись на спинку и скрестив ноги. Это кресло подходило ему по размерам куда лучше менее просторных желтых.

— …Но вы обо мне ничего не знаете, кроме того, что я похож на Джона Л. Митчелла.

Он не только признавал свое сходство, но и не преминул упомянуть инициал. Молодец!

— Мне говорили, что вы уважаемый и достойный член коллегии адвокатов, — заметил Вулф.

— Разумеется. Мне ни разу не ставили на вид и не лишали статуса. Уже двадцать четыре года, как я владею офисом в Вашингтоне. Уголовными делами я не занимаюсь, поэтому меня не просили участвовать в процессах Дина, Холдемана, Эрлихмана, Колсона, Магрудера, Ханта, Сегретти[19] или Никсона, если уж эта фамилия столько раз всплывала. Вы что, в самом деле хотите, чтобы я ответил на ваши вопросы по списку?

— Может, на все отвечать и не придется. Почему вас пригласили на этот обед?

— Тут все непросто… Альберт Джадд — главный юридический консультант «НАТЕЛЕК». Пять лет назад он улаживал для них налоговый спор, и ему понадобился человек в Вашингтоне. Он нашел меня. Так я познакомился с Харви Бассеттом. Он решил, что компании нужен хороший лоббист, и я привлек Эрнеста Уркхарта, одного из лучших в своей области. С ним мы знакомы много лет, но сегодня вечером он меня разочаровал. Он умеет говорить красиво и убедительно, это я хорошо знаю, но сегодня он явно был не в ударе. Прочих троих, банкира Хана, специалиста по безопасности Вилара и Айгоу, я никогда раньше

[19] Сноски: 19

Сотрудники администрации президента Никсона, замешанные в Уотергейтском скандале.

не встречал. Но знал, конечно, что Айгоу — вице-президент компании.

— То есть рассуждения Хана и Айгоу относительно миссис Бассетт были для вас пустым звуком?

Я вопросительно изогнул бровь. А какая здесь связь с Уотергейтом и записями?

— Нет. То есть да. Я… — Аккерман махнул рукой. — Так, разные слухи…

— Какого рода? Каковы их источники?

Я давно пытаюсь отучить Вулфа от этого «каковы». Так изъясняются только высокородные снобы, старики и школьные учителя. Но он ведь упрямый.

Аккерман вздернул подбородок:

— Вулф, я согласился задержаться у вас только ради своих товарищей, в первую очередь ради Уркхарта и Джадда. Альберт позвонил мне вчера вечером, после разговора с Айгоу, и я прилетел утренним рейсом в Нью-Йорк, чтобы пойти с ним на ланч. От него я узнал о Бассетте кое-что, чего не подозревал ранее, в том числе об одержимости — Альберт употребил слово «мания» — женой. Но не ждите, что я стану распространять слухи. Спросите Джадда.

— Спрошу, будьте уверены. Вам было известно

об отношении Бассетта к Никсону?

— Да. Несколько месяцев назад они с Джаддом приезжали в Вашингтон по поводу патентов, а я в этом кое-что понимаю, и мы целый вечер обсуждали Никсона и его записи. Бассетту почему-то взбрело в голову, что Никсона можно засудить за моральный ущерб: дескать, он нанес производителям электроники урон на десять миллионов долларов, используя технику в криминальных целях. Отговорить Харви никак не получалось, он словно обезумел. Уж не знаю, что там с его женой, но вот насчет Никсона у него точно был пунктик. Впрочем, без такой приверженности делу он ничего не добился бы в бизнесе.

— Так что вы решили на встрече за обедом?

— Ровным счетом ничего. Бассетт убеждал Вилара заявить, что чрезвычайно трудно уговорить руководство корпораций заключать контракты на применение технологий обеспечения безопасности и наем соответствующего персонала, поскольку, мол, Никсон сделал электронному оборудованию дурную рекламу. От Уркхарта он хотел услышать, что, когда пытаешься лоббировать любые инициативы в области электроники,

никто на Холме[20] не желает тебя слушать. А Айгоу просил сказать, что электронщики всех уровней, от нижнего до верхнего, бросают работу и замены им нет. От нас с Джаддом он ждал слов, что все перечисленное дает основания для выдвижения иска. Одному Богу известно, чего он требовал от Хана — может, просил беспроцентный кредит в пару миллионов долларов на свой крестовый поход.

Вулф не сводил взгляда с юриста.

— Взрослые люди, предположительно трезвомыслящие, всерьез обсуждают такую чушь? Или вы крепко выпили?

— Ничего подобного. Мы с Джаддом отказались даже от мартини, так как знали, что Бассетт выставит «Монраше» и «Шато Латур». Он всегда заказывает эти вина. Знай вы Харви Бассетта лично, то поняли бы, что он способен продать лед эскимосам. Кроме того, минимум для двоих из нас он был основным источником доходов, а тому, кто тебе платит, в глаза не плюют. Ты ешь жареного фазана, пьешь «Шато Латур» и притворяешься, что внимательно слушаешь. Так поступает большинство. Так поступаю я. Из того,

---

[20] Сноски: 20

Имеется в виду Капитолий — здание конгресса США на Капитолийском холме в Вашингтоне.

что мне доводилось слышать о вас, вы, полагаю, ведете себя иначе.

— Все дело в стиле. У меня есть собственный стиль. И уважение к источнику своих доходов. В моем случае…

— Как и у меня, у вас разные клиенты в разных делах. Кто ваш клиент на сей раз?

— Я сам. Лично. Мне прищемили нос. Меня унизили. Пьера Дюко убили в спальне моего дома. Человек, который это сделал, должен заплатить. Это…

— Тогда почему вы утаиваете улики от полиции?

— Потому что такова моя работа. К тому же кто сказал, что это улики? Я пытаюсь установить истину. Позвольте следующий вопрос: кто-либо из ваших клиентов как-то связан с Уотергейтским скандалом?

— Все в Вашингтоне так или иначе связаны с Уотергейтом. Если я и преувеличиваю, то совсем чуть-чуть. У всех присяжных наберутся тысячи родственников и друзей… Но ни один мой нынешний или прошлый клиент не был напрямую замешан в этом скандале. Понимаю, задавать вопросы полагается вам, а не мне, но не могу удержаться. Вы действительно верите в то, что

один из нас шестерых убил Харви Бассетта? Или был каким-то образом причастен к убийству второй жертвы?

— Разумеется, верю. Я плачу трем своим людям по сорок долларов в час, чтобы они разузнали вашу подноготную. Кстати, вы не знаете, связан ли кто-либо из присутствовавших на обеде с Уотергейтом?

— Насколько мне известно, нет. Будь я Холдеманом, то сказал бы «насколько помню», но я не Холдеман.

— Где вы были и что делали в прошлую пятницу, двадцать пятого октября, между шестью вечера и двумя часами ночи?

— Вы серьезно? Я запомнил подробности, потому что той ночью погиб Бассетт. Я был дома, в Вашингтоне. С девяти вечера мы играли в бридж с женой и двумя друзьями. Игра завершилась за полночь. По субботам я обычно сплю долго. В девять утра жена разбудила меня новостью об убийстве Бассетта. Когда там произошло другое убийство? В понедельник? Я был в своем офисе в Вашингтоне. Следующий вопрос.

Вулф любит повторять, что не существует неопровержимого алиби, но, надеюсь, он не заставит меня искать доказательства против

Аккермана. Да, жена и друзья — еще те свидетели, но как быть с понедельником, который нас по-настоящему интересует?

Он посмотрел на часы на стене. Восемь минут двенадцатого.

— Пора спать. Вы твердо намерены обратиться к окружному прокурору?

Аккерман покачал головой:

— Вы сами слышали, что говорили другие, в первую очередь Джадд. Он с вами согласен: мы располагаем исключительно слухами, да и те получены от вас. Я тоже хочу спать и не отказался бы успеть на полуночный рейс в Вашингтон.

— Тогда прошу прощения. — Вулф отодвинул кресло и грузно поднялся. — Я отправляюсь в постель.

Он двинулся к двери. Аккерман встал, бросил мне: «Чертов урод» — и вышел в прихожую.

Глава 10

Когда в одиннадцать утра в пятницу Вулф спустился в кабинет, в красном кожаном кресле уже сидел Роман Вилар.

Для меня утро выдалось довольно бодрым и началось с телефонных звонков от нашей троицы. Я рассказал им о вчерашней вечерней встрече и добавил, что в наших планах ничего не меняется: Сол следит за Джаддом, а Фред за Виларом. Орри, как выяснилось, зря потратил время на опрос работников «Рустермана». Никто из них не видел никого постороннего в раздевалке в понедельник ни днем, ни вечером. Получив указания от Вулфа, который пообщался со мной по домашнему телефону, когда я пошел на кухню завтракать, я велел Орри заняться Бенджамином Айгоу.

Потом было три звонка. Лон Коэн посетовал, что меня не было на последней игре в покер — мол, не продул, как обычно. Врал, негодяй! Я выигрываю ничуть не реже, чем он, почти так же часто, как Сол Пензер. Лон спросил, когда я буду готов поделиться новостями. Билл Венгерт из «Таймс» исподволь намекнул, что я могу рассчитывать на короткую заметку на странице 84, если

сообщу ему — и никому другому — подробности расследования. А из офиса Фрэнсиса Аккермана в Вашингтоне передали, что, если Вулфу понадобится вновь увидеть мистера Аккермана, просьба предупредить об этом хотя бы за день до намеченной встречи. И прибавили, что наши телефон и кабинет могут прослушиваться. Да, Уотергейт и впрямь лишил юристов душевного покоя.

Кремер молчал, окружной прокурор тоже помалкивал. Около десяти утра я в третий раз набрал номер Романа Вилара, и наконец мне улыбнулась удача: он сказал, что ему придется отменить две встречи, но к одиннадцати будет.

Дальше я занялся повседневными делами, заодно подготовил на подпись Вулфу чек на три тысячи долларов — наличности в сейфе почти не осталось, когда мы снабдили деньгами нашу троицу, — и отстриг ноябрьские купоны от пачки муниципальных облигаций, аккуратно сложенных в верхнем, запиравшемся на собственный замок отделении сейфа. Работая ножницами, я корчил гримасы: доходность этих облигаций составляла 5,2 процента, тогда как высокодоходные и свободные от налогообложения муниципальные бонды оборачивались под 8 процентов. Жизнь заставляет крутиться, если

ты вынужден, как приходится Вулфу, отдавать государству пятнадцать процентов дохода, раз уж тебе выпало зарабатывать больше среднего. Вот и отстригаешь купоны или поручаешь это дело Арчи Гудвину, пока сам пестуешь свои орхидеи.

Роман Вилар, как оказалось, далеко не мальчик на побегушках. Фред доложил, что компания «Вилар ассошиэйтс» — крупнейшая, пожалуй, и самая известная в сфере промышленной безопасности. Чтобы добраться до Романа по телефону, мне пришлось прорываться через двух секретарей. А беседа у нас в кабинете началась вовсе не с наводящих вопросов. Нет, Вилар предложил Вулфу, а заодно и мне работу.

— Прежде чем мы приступим к делу Харви Бассетта, — заявил он, — я хотел бы кое-что вам предложить. Это идея одного из моих партнеров, которому я сообщил, что направляюсь к вам. У нас в штате немало хороших аналитиков, двое из них вообще первоклассные, но, как справедливо заметил мой партнер, только вообразите себе потенциальный контракт с крупной корпорацией. Будет здорово, если мы объявим, что в ситуациях по-настоящему тяжелых будем привлекать нашего лучшего специалиста — Ниро Вулфа. Да одного имени даже будет достаточно!

Разумеется, вам предстоит кое-что делать, но это необременительная нагрузка, мы знаем, как вы относитесь к работе. Для нас важнее всего ваше имя. Не мне вам разъяснять, насколько вы знамениты. Но это еще не все. Мы также хотим нанять Арчи Гудвина, и наша начальная ставка — сто двадцать тысяч долларов, десять тысяч в месяц, для вас и тридцать шесть тысяч, по три в месяц, для Гудвина. Мы бы предпочли пятилетний контракт, но согласны и на трехлетний, если вы заупрямитесь. Готовы даже на ежегодный пересмотр условий, если таково будет ваше желание. Контракт начнет действовать с первого января, через два месяца, но объявим мы о нем, конечно, прямо сейчас. Вижу, как наяву, — никаких кричащих заголовков, простая фраза: «Если возникла серьезная проблема, наш Ниро Вулф к вашим услугам». — Вилар подался вперед, вся его угловатость — в подбородке, носу и ушах — словно выпятилась. — Сами понимаете, немедленного ответа я не жду. Вам наверняка потребуется время на обдумывание. К тому же вы захотите разузнать о нас подробнее. Но свое предложение я сделал и готов подписать контракт здесь и сейчас.

— Вы правы, я действительно хочу узнать о вас

поподробнее. Где вы были и что делали в прошлую пятницу, двадцать пятого октября, с шести вечера до двух часов ночи?

Вилар откинулся на спинку кресла:

— Такого я не ожидал.

Вулф кивнул:

— Мы с вами квиты. Вчера вечером, уже в завершение беседы, мистер Аккерман спросил, на самом ли деле я думаю, что кто-то из вас шестерых убил Харви Бассетта. Я ответил, что плачу трем своим людям по сорок долларов в час, чтобы они собирали сведения о вас. Это не десять тысяч долларов ежемесячно, но сумма все равно выходит приличная. Да и справятся они быстрее, чем за месяц. Вы работаете в сфере безопасности. Ричард Никсон, который отчаянно старался удержаться на плаву, много и пространно вещал о национальной безопасности. Вы каким-либо образом были вовлечены в эту скандальную историю, которую принято именовать Уотергейтом?

— Нет.

— Вы как-то связаны с теми людьми, которые могли быть к ней причастны?

— Один из техников, изучавших ту запись с восемнадцатиминутной паузой, выполнял кое-какие мои поручения. Послушайте, Вулф, в своем

бизнесе я не отвечаю на вопросы — я их задаю. А, ладно, забудем. Прошлая пятница, говорите? Ничего я вам не скажу, других донимайте. Зря мы Аккермана не послушали, надо было идти к окружному прокурору. Что вы затеяли? Почему отвергли предложение Хана? Что вы пытаетесь продать?

Вулф помахал пальцем. Опять. Похоже, Уотергейтский скандал лишил его самообладания.

— Я ничего не продаю, мистер Вилар. — Он подчеркнул голосом ударение на «и». — Я покупаю — удовлетворение для самолюбия. Харви Бассетт хотел услышать от вас, что стараниями Ричарда Никсона вам стало труднее предлагать свои услуги. А может, наоборот, легче?

— Что ж… — Вилар неспешно поднялся, без резких движений, поглядел на Вулфа сверху вниз, явно наслаждаясь превосходством в росте. — Что ж, я иду к окружному прокурору.

— Сомневаюсь, — возразил Вулф и повернулся ко мне. — Какие шансы, Арчи?

Я поджал губы:

— Четыре к одному.

— Я бы сказал: пять к одному, — поправил Вулф. — Сто долларов против двадцати, что не пойдете.

Вилар молча повернулся и прошествовал к выходу. Нет, не так. «Прошествовал» не годится для человека, у которого ноги коротковаты. Я проводил его до двери, прикинул, не попросить ли повышение — четыре штуки в месяц вместо трех, — но решил, что сейчас не время для торга. Вернулся в кабинет и сказал Вулфу:

— На самом деле шансы — один к десяти. Он ведь из тех, кто распускает все паруса, а затем надувает щеки и принимается усиленно дуть.

Глаза Вулфа сузились.

— Это кто написал? Или сказал?

— Я. На днях я листал книжку, которую вы недавно купили, «Плавания в южных морях»[21], и заразился морским настроением. Вилар — наш убийца?

— Нет. Возможно, он убил Бассетта, но не Пьера. Он не стал бы рисковать, подкладывая бомбу. Безопасность… Проклятье! Никто из них, думаю, не сделал бы этого. Они все привыкли осторожничать. Согласен?

— Нет. Кто-то из них может располагать способом разжиться бомбой так, чтобы другие не узнали. Айгоу же и подавно мог изготовить ее

---

[21] Сноски: 21

Имеется в виду книга «Открытие европейцами Америки: плавания в южных морях» (1971) американского историка С. Морисона.

собственноручно.

Вулф фыркнул:

— Да, это не исключено. Он меня пугает. Самое страшное на свете — это физик, увлеченный новыми идеями. Пф! Докладывай.

— Новостей пока никаких. Орри в «Рустермане» ничего не выяснил, так что я поручил ему следить за Айгоу. Джадд, по словам Сола, настолько правильный, цельный и уважаемый, что хоть памятник при жизни ставь. Фред уверяет, что о Виларе все отзываются неплохо, но ему кажется, что, если кого-нибудь подпоить, картина изменится. Аккер…

— Когда они будут звонить в час, вели им подойти сюда к шести.

— Уже велел. Они прекрасно понимают, что не отрабатывают свой гонорар. Аккерман звонил из Вашингтона и предупредил, что наши телефон и кабинет могут прослушиваться. Чек на вашем столе — это на наличные, запас оскудел. Письмо от Хьюитта по поводу новой орхидеи было отправлено в прошлую субботу и ползло шесть дней с Лонг-Айленда на Манхэттен. Сорок две мили! Я пешком за день пройду.

Вулф перебрал почту, просмотрел письма, встал и направился на кухню. К ланчу намечались

свиные ребрышки под соусом из красного вина с добавлением восьми трав и специй. Вулф хотел убедиться, что Фриц не пожадничал с чесноком. У них были разногласия по поводу чеснока — Черногория против Швейцарии.

Как правило, я стараюсь не рассказывать о своих личных делах, но, раз уж вам известно, что до Бенджамина Айгоу я добрался благодаря Лили Роуэн, стоит упомянуть, что я звонил Лили дважды: сообщить, что виделся с Айгоу и что расследование продолжается. Днем, когда с ребрышками было покончено, с почтой разобрались, я сходил в банк и обналичил чек, а Вулф удалился на дневное общение с орхидеями, я снова позвонил Лили, обрадовал ее тем, что меня пока не посадили, и прибавил, что смогу, наверное, провести с ней выходные, если она готова меня терпеть.

— Думаю, часок я тебя как-нибудь выдержу, а там посмотрим, — ответила она. — В любом случае нам нужно увидеться. Я только что вернулась с ланча с Дорой Бассетт, и она опять о тебе спрашивала. Хотя сама призналась, что никогда не видела. Колись: ты что, обладаешь каким-то магнетизмом? Может, через приборы людей притягиваешь?

— Чего нет, того нет. Прошу, больше не произноси слова «электроника» в моем присутствии. Да, и еще одна просьба. Что конкретно Дора хотела узнать?

— Эй, уйми свой пыл! Ничего личного. Она спросила, встречались ли мы и удалось ли тебе установить, кто подложил бомбу в пальто Пьеру. Ну, по имени она его, конечно, не звала, это уже мое, а она сказала то ли «тому человеку», то ли «тому официанту». А у меня есть право звать его по имени. Как ты знаешь, для меня он был лучшим среди всех официантов. Запомнил с первого раза, что я предпочитаю класть вилку справа от тарелки.

Отдаю Лили должное: она не стала меня пытать относительно подробностей расследования. Просто молодчина! Я бы купил пьедестал и водрузил Лили на него, будь у меня уверенность, что она устоит. Но она либо свалится, либо слезет сама, не сомневайтесь.

В шесть вечера, когда Вулф спустился из оранжереи, в красном кожаном кресле опять кто-то сидел. На сей раз это был Сол Пензер, а Фред и Орри расположились в желтых креслах. Для разнообразия все мы потягивали мартини. Фреду вкус джина не нравится, однако он решил не вы-

падать из коллектива. Вулф не стал просить пива, и я счел это обстоятельство дурным знаком. Когда Вулф забывает о пиве, хватай пальто и галоши.

Он сел и внимательно оглядел троих:

— Ничего?

Они закивали, а Сол сказал:

— Никогда столь многим не удавалось сделать столь немногое[22]. Вы с Арчи хотя бы видели этих людей вживую.

— И что с того? Ничего полезного мы не выяснили. Так, на выходных работать всегда непросто, поэтому не утруждайтесь. К тому же Арчи уедет… Возобновите работу в понедельник. Фред, на тебе по-прежнему мистер Вилар. Он нервничает. Постарайся узнать причину. Позвони Арчи утром в понедельник, в обычное время. Орри, скольких человек ты опросил?

— Всех, кроме троих, которые отсутствовали. Один помощник официанта вроде бы видел кого-то постороннего в понедельник, но он работает в ресторане всего неделю и вообще не слишком умен. Вдобавок большинство уклоня-

---

[22] Сноски: 22

Отсылка к известной военной речи У. Черчилля, произнесенной 20 августа 1940 г., в ходе Битвы за Британию: «Никогда еще в истории человеческих конфликтов столь многие не были обязаны столь немногим».

лось от прямого ответа. Они знали, что я пришел расспрашивать о Пьере, и не хотели, разумеется, чтобы их втягивали в расследование убийства. Не исключено, что вы бы из них что-то да вытрясли, но я не уверен. Если хотите, могу привести их сюда, по несколько человек зараз.

Конечно, он понимал, что Вулф откажется. Ни Сол, кстати, ни Фред такого бы не предложили.

Вулф проигнорировал это замечание.

— Тогда займись мистером Айгоу, но свяжись с Арчи утром в понедельник. Сол, ты мог бы поговорить с мистером Джаддом лично? Как по-твоему, есть в этом резон?

Сол покачал головой:

— Вряд ли. Как по мне, и вам не стоит. Я хорошо его изучил, а вы видели лично, вместе с остальными.

— Верно. Полагаю, Арчи рассказывал, что мистер Хан предложил мне сто тысяч долларов, и вот с ним я повидаюсь. Мистер Аккерман уже приходил, а мистер Уркхарт отбыл в Вашингтон. Помнится, в среду вечером ты предлагал заняться мисс Дюко?

— Я сказал, что стоит попробовать. Что Арчи смахивает на мужского шовиниста, а я — нет.

— Хорошо. Встреться с ней. Она скармливает

сведения компьютеру в Нью-Йоркском университете. Думаешь, завтра, в субботу, она будет на работе?

— Думаю, нет, но я проверю. И мне нужно расспросить Арчи насчет нее. — Сол повернулся ко мне. — Что посоветуешь?

— Раз уж ты обозвал меня мужским шовинистом, то мой тебе совет — изнасилуй ее. Ножки у нее стройные.

— Давайте я к ней подкачу, — вызвался Орри. — А Сол пусть Айгоу занимается. Айгоу башковитый, у него ученая степень есть.

Мы все в удивлении уставились на Орри. Ну да, он пользуется успехом у женщин, это все знают, но никто не ожидал, что он осмелится предложить Вулфу — не мне, а Вулфу — перераспределить задания.

Вулф покачал головой:

— Сол первым попросил. Арчи успел сообщить, что двое, Аккерман и Вилар, угрожали обратиться к окружному прокурору? Мы считаем, что они блефуют, но если нет, то у нас возникнет серьезная проблема. Мистер Кремер тогда обратит самое пристальное внимание на этих шестерых мужчин и узнает, что я поручил вам навести о них справки. Вас будут допрашивать.

Вам известно, как мы с Арчи стараемся вести себя с мистером Кремером и с окружным прокурором. Но наши усилия не окупятся, если вы поведете себя иначе. Ничего не рассказывайте. Молчите. Возможно, вас задержат как важных свидетелей, даже обвинят в препятствовании правосудию. Мистер Паркер, разумеется, обеспечит вам освобождение под залог. Не исключено, что позднее вас осудят как преступников, но я сделаю все, что в моим силах, чтобы этого не допустить. — Он поджал губы. — Предлагаю выбрать. Вы можете остаться и рискнуть, а можете незамедлительно покинуть мой дом. Сменить юрисдикцию и страну. Уехать в Канаду или в Мексику. За мой счет, естественно. Если решите уехать, не теряйте времени. Уезжайте сегодня же.

— Я останусь, — подал голос Фред. — Есть у меня мыслишка насчет Вилара.

— Наверное, мне не следует этого говорить, — произнес Сол, — но я все равно скажу. Вот уж не думал, сэр, что вы решите, будто мы можем сбежать.

— Я так не думал, — возразил Вулф.

Ох уж эти мне игры в благородство. Один, видите ли, не думал, второй усомнился, хотя прекрасно знал… Для кого этот спектакль?

Глава 11

Признаю, что мне, как и всем вокруг, нравится думать, будто меня посещают озарения. Например, как-то раз я был в кабинете главы брокерской конторы на Уолл-стрит, куда пригласили четверых сотрудников, и, поговорив с ними пять минут, я счел, что понял, кто из них приторговывает информацией; а через две недели он сознался. Или вот: к нам как-то пришла женщина и попросила Вулфа узнать, кто украл ее браслеты с изумрудами и рубинами. Когда она ушла, я сказал, что она отдала драгоценности своему племяннику, но Вулф все-таки взялся за расследование — ему хотелось купить несколько новых экземпляров орхидей — и сильно о том пожалел впоследствии, когда пришлось судиться за гонорар. Кстати, отчасти именно поэтому он думает, что я способен оценить любую женщину буквально за десять минут.

Но не стану утверждать, что в воскресенье утром меня посетило предвидение. Лично мне в голову не приходит, откуда и с какой стати оно взялось. Может, конечно, я съел что-то такое на завтрак, но это маловероятно, поскольку Фриц не

подавал ничего необычного.

В общем, у меня случилось что-то вроде прозрения или озарения. Когда я одевался и собирал вещи, готовясь к поездке в загородный дом Лили Роуэн в Уэстчестере, который она называет Поляной, то смотрел на себя в зеркало. Мне нравилось мое отражение. Я получаю удовольствие от бритья. Мои волосы выглядят хорошо, а молния работает безотказно. Быть может, меня воодушевляла мысль провести сорок восемь часов вдали от Вулфа — сами знаете, обстановку следует менять, — но еще я предвкушал свежий воздух и все прочее.

Увы, на сей раз все как-то не заладилось. Электрическая бритва гудела слишком громко. Мои пальцы совершенно не слушались, когда я взялся за шнурки. Кончик галстука упорно не желал распрямляться. Продолжать можно долго, но, полагаю, вы уже поняли, к чему я клоню. Однако я все же справился — во всяком случае, спустился в прихожую.

Я должен был подъехать в «хероне» к дому Лили в одиннадцать и ждать ее снаружи, а на часах было всего десять двадцать пять, так что спешить было некуда. Я поставил сумку в прихожей, заглянул на кухню сказать Фрицу о своем отъезде,

затем зашел в кабинет удостовериться, что все в порядке. Когда я прикоснулся к ручке сейфа, зазвонил телефон. Надо было бы подождать, пока трубку снимет Фриц, но привычка есть привычка, и я не удержался:

— Резиденция Ниро…

— Хочу задать тебе всего один вопрос. — Это был Лон Коэн.

— Если ответ — да или нет, то задавай.

— Не выйдет. Когда и где ты в последний раз видел живой Люсиль Дюко?

В кресло я рухнуть не мог, оно было развернуто в другую сторону. Пришлось зацепить ногой, подтянуть к себе и лишь потом присесть на краешек.

— Не верю! Черт подери, не верю, хоть ты меня режь!

— Ага, все так говорят. Небось, и глаза выпучил?..

— Хватит паясничать. Когда это случилось?

— Сорок минут назад. Нам только что сообщили. Ее убили на Пятьдесят четвертой улице, в нескольких шагах от дома. Застрелили то ли в грудь, то ли в живот. Фриблинг там, Боб Адамс едет. Если…

Я повесил трубку.

Моя ладонь снова легла на нее, словно сама собой. Не вру. Палец дернулся набрать номер убойного отдела Южного Манхэттена. Естественно, я усмирил самовольный палец и уставился на трубку. Моя челюсть, поначалу как окаменевшая, потихоньку поползла вниз. Усилием воли я сомкнул губы и зажмурился. Затем снял трубку и набрал номер.

После шести гудков мне ответили:

— Слушаю?

— Это я. Доброе утро, только оно не доброе. Я уже собирался уходить, когда позвонил Лон Коэн. Произошло новое убийство, меньше часа назад. Убили Люсиль Дюко, дочь Пьера. Я в растерянности. Честно, не знаю, как быть, и Вулф тоже. Надеюсь, у тебя выходные пройдут лучше. Мы обычно не говорим «мне жаль», сейчас я этих слов не произнесу и тебе не советую. Буду думать о тебе каждый час. Пожалуйста, думай обо мне.

— Даже не спрашиваю, могу ли я чем-то помочь. Если бы могла, ты бы попросил.

— Верно. В другой раз.

Мы оборвали разговор. Я просидел три минуты, встал, вышел в прихожую и не спеша поднялся в оранжерею. В третий, если не в четвертый раз мне довелось миновать все три помещения —

холодное, умеренное и жаркое — фактически вслепую. Будто в них не было ни единого цветка.

Теодор сидел за маленьким столиком в горшечной и что-то записывал в блокнот, а Вулф стоял у длинного лотка, изучая нечто в большом горшке. Вероятно, это была орхидея, но в тот миг я не отличил бы орхидею от сорняка. Услышав мои шаги, он обернулся и нахмурился:

— Мне казалось, ты должен был уехать.

— Я собирался, но позвонил Лон Коэн. Люсиль Дюко застрелили около часа назад на улице, в нескольких шагах от дома. Больше он ничего не знает.

— Не верю.

— Именно так я ему и сказал. Пришлось повторить в уме всю таблицу умножения, прежде чем я успокоился. Простите, что нарушил ваше расписание.

— Проклятье! Езжай.

— Конечно, — кивнул я. — Там непременно будет Стеббинс, и меня задержат. Наверное, на…

— Нет. Уезжай за город. Отдохни, как планировал. Скажи Фрицу, чтобы закрылся на засов и на звонки не отвечал. Я свяжусь с Солом и поручу ему обзвонить Фреда и Орри.

— Уф… Может, все-таки сядете и подумаете?

Двух минут вам, полагаю, хватит. Если Белый Передник — ну, служанка — до сих пор молчала, теперь она заговорит. Копы узнают, что мы ходили к Пьеру. Что служанка застала меня в комнате Люсиль. Что Люсиль целый час следила за мной, пока я обыскивал комнату Пьера. Значит, мне известно то, что должно быть известно полиции, а то, что знаю я, знаете, разумеется, и вы. Если я уеду на выходные, а вы запретесь на засов и не станете отвечать на звонки, будет только хуже. Я уже предупредил мисс Роуэн.

Здесь, наверху, Вулф обыкновенно сидел на табурете у скамьи, но в углу стояло довольно просторное кресло, и он направился туда. Поскольку он ненавидит задирать голову, чтобы посмотреть на стоящего собеседника, я последовал за ним, подтащил увесистый ящик для транспортировки цветов, перевернул его и сел.

— Сегодня суббота, — сказал Вулф.

— Так точно, сэр. Паркер наверняка играет в гольф. Даже если я разыщу его, судей нам не найти, а Коггин вряд ли выкинул те ордера, которыми он нам грозил. Если хотите ночевать сегодня дома, досчитайте до десяти и хорошенько все обдумайте. Не надо на меня так зыркать. Я вас не убеждаю, даже не предлагаю, просто

рассказываю, к каким выводам пришел, когда покончил с таблицей умножения. Сдается мне, карты придется раскрыть, зато мы сможем продолжить расследование тяжкого преступления, совершенного на частной территории.

— Уговариваешь, — проворчал он.

— Вовсе нет. Я в игре, если вы не сдаетесь. Сейчас одиннадцать, пора идти вниз в любом случае, так что идемте. Сядете в свое кресло, откинетесь на спинку, закроете глаза и будете шевелить губами. Кремер, не исключено, уже выдвинулся к нам. А если нет, то скоро выдвинется, допускаю, что с наручниками. Мы скрываем подробности убийства, он это знает, и вы знаете. Фактически подробности трех убийств, ведь, если служанка заговорила, Кремер узнал об обеде и о записке Бассетта.

Вулф поднялся и направился к двери. Он всегда ступает с таким видом, будто весит двенадцатую, а не седьмую часть тонны. Когда дверь в жаркое помещение за ним закрылась, Теодор обронил:

— Ты всегда приходишь сюда с дурными вестями.

Как по мне, для любителя орхидей Теодор может быть настолько хорош, насколько ему кажется, но как закадычный собутыльник —

это выражение я почерпнул из словаря, Вулф утверждал, что оно просторечное и не стоит так говорить вслух, — он никуда не годится. Поэтому я не стал отвечать; мне хотелось бросить цветочный ящик, чтобы Теодору пришлось самому возвращать его на место, но такой поступок был бы как раз в его духе, и я себя пересилил — перевернул ящик и оттащил в угол, прежде чем уйти.

Вулф, разумеется, воспользовался лифтом. Когда я вошел в кабинет, он стоял возле огромного глобуса и медленно его вращал. То ли подбирал местечко для бегства, то ли прикидывал, куда мы можем податься вдвоем. Я сел за свой стол:

— Когда Сол, Фред и Орри услышат новость, то обязательно позвонят. Ставлю на Сола. Что мне ему говорить?

Вулф продолжал вращать глобус, спиной ко мне:

— Чтобы вышел на связь утром в понедельник.

— А если он к тому времени будет за решеткой?

— Тогда пусть звонит, когда мистер Паркер его вызволит.

Я вышел в прихожую и поднялся по лестнице в свою комнату. Во-первых, желание пнуть Вулфа по его толстому седалищу было необыкновенно

острым, и пришлось укрыться там, где я не мог его видеть; во-вторых, одежда, собранная для выходных за городом, ничуть не подходила для места, в которое я, возможно, попаду. Подбирая одежду попроще и переодеваясь, я пытался вспомнить, когда раньше нам было так же паршиво. Пытался, но не смог. Этому должна быть причина, но какая? Я все ломал голову, натягивая старый пиджак, когда зазвонил телефон.

— Резиденция Ниро…

— Ты там, Арчи? Я думал, ты уедешь…

— Угу, все думали. — Как я и предполагал, первым объявился Сол. — У меня есть новости. Судя по всему, у тебя тоже.

— Да, услышал по радио. Решил, что ты уехал, а Вулфу может понадобиться помощь.

— Верно. Ему нужен хороший пинок, и я едва сдержался, чтобы не пнуть эту жирную задницу. Спросил у него, что говорить, если ты позвонишь, и он велел выходить на связь утром в понедельник.

— Не пойдет.

— Ему скажи.

— Господи боже, он что, не понимает, что кошка сбежала?!

— Не-а. Я сказал, что, если он хочет ночевать

сегодня дома, придется признаваться, а он только на меня зыркнул. Что передавали по радио?

— Что ее застрелили, а полиция приступила к расследованию. И что убили дочь Пьера Дюко. Кстати, я звоню предложить помощь и заодно доложить. Я связался с ней утром, в девять часов, и сказал, что по просьбе Ниро Вулфа хочу с ней увидеться и задать пару вопросов. Она ответила: «Ну, задавайте». Я сказал, что это не телефонный разговор, и тогда она попросила перезвонить ближе к полудню. Когда я звонил утром, трубку сняла какая-то женщина, наверное, та, кого ты зовешь Белым Передником. Я представился и сообщил, что работаю на Ниро Вулфа.

— Замечательно. Отлично! Обалденно! Не забудь зубную щетку в карман сунуть.

— И парочку книжек, ага. Если я буду молчать, мне обеспечат долгий отдых.

— Счастливых выходных, — проворчал я и повесил трубку.

В моей спальне имеется полка с книгами, моими собственными, и я подошел к ней, чтобы взять одну — сам не знаю почему, ведь у меня совершенно не было настроения что-либо читать. Потом я вспомнил, что надо бы, пожалуй, известить о происходящем Фрица. Я вышел из

комнаты, спустился в прихожую и повернул направо, а не налево. На кухне Фриц возился у большого стола, что-то с чем-то смешивая. В иных обстоятельствах я бы не преминул уточнить, что именно с чем именно, но сейчас мне было не до того. Все стены и двери на этом этаже были звуконепроницаемыми, поэтому я не понял, почему он не удивился, завидев меня.

— Что-то стряслось? — спросил он.

Я сел на табурет:

— Да, но худшее впереди. Убили женщину, и это заставило нас поменять все планы, а он пытается поставить новый мировой рекорд по ослиному упрямству. Насчет завтрака для меня не беспокойся, я обойдусь гвоздями. Знаю, тебе с ним тоже нелегко, все эти споры из-за чеснока, ягод можжевельника и лаврового листа, однако…

В дверь позвонили. Я соскользнул с табурета, вышел в прихожую, бросил взгляд сквозь одностороннее прозрачное стекло в двери на крыльцо — и двинулся в кабинет. Вулф сидел за своим столом и пересчитывал крышки от пивных бутылок, извлеченные из выдвинутого среднего ящика.

— Явились быстрее, чем я ожидал. Это Кремер. Звонил Сол. Он разговаривал с Люсиль Дюко по

телефону в девять утра. Трубку сняла служанка, он назвался и сказал, что работает на вас. Люсиль он сообщил, что хотел бы встретиться и задать несколько вопросов. Она попросила перезвонить около полудня.

Дверной звонок задребезжал снова.

— Грр! — прорычал Вулф.

— Согласен. Мне впустить Кремера?

— Впусти.

Я вновь вышел в прихожую и распахнул настежь входную дверь. Кремер прошествовал мимо меня, а я задержался на пороге и оглядел улицу. Инспектор припарковался вторым рядом, водитель за рулем, еще один коп на заднем сиденье. Лицо знакомое, но лично не общались. Когда я обернулся, Кремера в прихожей не было. Я запер дверь и направился в кабинет. Он стоял у края стола Вулфа, как был, в пальто и шляпе, и громко излагал:

— …Могу присесть, а могу не садиться. В машине ждет стенографист. Если я позову его, вы будете говорить?

— Нет.

— Возможно, у меня для вас новости. Вам известно, что дочь Пьера Дюко застрелили у самого ее дома четыре часа назад?

— Да.

— Ну конечно. Старик в ее квартире отказывается говорить на человеческом языке, но мы с детективом из бюро по расследованию убийств целый час беседовали со служанкой Мари Гарру. Продолжите молчать?

— Да.

— Черт побери, Вулф, что вас гложет?!

— Три дня назад я вам объяснил, что меня сильно расстроили и лишили самообладания. С тех пор я сумел овладеть собой, но по-прежнему пребываю в бешенстве. Мистер Кремер, я ценю вашу честность, ваши таланты и способность к пониманию. Более того, я в некоторой степени вам доверяю. Разумеется, никто на свете не доверяет другому полностью, лишь тешит себя иллюзиями на сей счет, потому что ему нужен человек, которому можно доверять. Но в этом деле я доверяю исключительно самому себе. Как я сказал, я в бешенстве.

Кремер повернул голову, словно желая посмотреть на меня, но как будто не увидел. Потом подался вперед, навис над столом Вулфа, упираясь ладонями в столешницу:

— Я привез сюда стенографиста, поскольку вам, Вулф, я тоже в некоторой степени доверяю. Ну

так вот. Скажу следующее не как инспектор Кремер или мистер Кремер частному детективу или конкретно мистеру Вулфу, а как просто Кремер просто Вулфу. Как мужчина мужчине. Если не бросите упрямиться, вам хана. Понятно? Ну что, я зову стенографиста?

Вулф покачал головой:

— Я ценю вашу заботу, Кремер. Но отвечаю вам как Вулф: нет.

Кремер выпрямился, развернулся и выскочил в прихожую.

Когда стукнула входная дверь, я не стал утруждаться и проверять. Если он остался внутри, что ж, его право.

— Так, маленькое замечание, — сказал я Вулфу. — Уж не знаю, сочли вы для себя полезным это выяснить или нет, но бюро по расследованию убийств — это шайка копов, которой приказывает не Кремер. Они подчиняются окружному прокурору.

— Знаю.

Вот и поди пойми, узнал он это от меня сейчас или когда-то раньше.

— Один из этих копов помогал Кремеру допрашивать Мари Гарру. Так зовут служанку Дюко. Кремер приехал сюда прямиком после допроса,

потому что он вам сочувствует. В такое трудно поверить, но вы постарайтесь и пошлите ему рождественскую открытку, если будете там, где открытки продаются.

Вулф прищурился:

— А ты переоделся.

— Угу. Предпочитаю одеваться по ситуации. Это тюремный наряд.

Он опять выдвинул ящик стола, ссыпал туда пивные крышки, закрыл ящик, оттолкнул кресло, поднялся и шагнул к двери. Наверное, велит Фрицу поторопиться с ланчем. Но нет, в прихожей он свернул направо, дверца лифта открылась и закрылась. Значит, поехал наверх сообщить Теодору, чтобы тот приходил завтра, в воскресенье. Нет, я снова ошибся. Вулф проехал всего один этаж. Он отправился к себе в комнату надеть собственный тюремный наряд, что бы под этим ни понималось. Именно в тот миг я махнул на все рукой. Единственное разумное объяснение состояло в том, что Вулф окончательно помешался; следовательно, выбор очевиден. Либо повиниться во всем, пойти на Двадцатую улицу, отловить Стеббинса или Кремера и признаться как на духу. Либо терпеливо ждать и наблюдать, как будет развиваться ситуация.

Сам не знаю, честно, почему я остался. Не знаю, хоть режьте. Может, по привычке. Я же привык, что Вулф регулярно вытаскивает кроликов из шляпы. Может, из старой доброй верности. Вот он, простодушный Арчи Гудвин, дамы и господа, поприветствуем. А может, из откровенного любопытства: что действительно гложет Вулфа и сумеет ли он справиться со своими чувствами?

Некая растерянность не помешала мне сделать то, что я сделал. Когда я отправился на кухню и стал выгребать продукты из холодильника, мною двигали не верность и не любопытство, а элементарный здравый смысл. Не исключено, что за нами явится Коггин, а он будет счастлив застать нас за ланчем, но лично я сыт по горло теми сэндвичами, которые можно раздобыть в офисе окружного прокурора. Пока я доставал осетрину, хлеб, молоко, нарезанные кружочками огурцы, сельдерей и пряную вишню в бренди, Фриц хранил молчание. Он твердо знает, что все признают его главенство на кухне, а если я позволяю себе вольничать, значит сейчас не время вступать в споры. Мой экземпляр «Таймс» все еще лежал на стойке возле маленького столика, и я раскрыл газету на странице спортивных новостей. Настроение было… спортивное. Когда я доедал вишни,

заскрипел лифт. В кабинете Вулф как ни в чем не бывало сидел за столом и решал кроссворд.

Похоже, я, сам того не замечая, приближался к точке кипения, и этот миг настал. Вулф и вправду отправился наверх переодеться. Но выбрал не самый старый, а самый новый костюм — нежного светло-коричневого оттенка с крошечными желтыми искорками, заметными лишь при ярком свете. Всего месяц назад он заплатил Бойнтону за этот костюм триста сорок пять долларов. Рубашка прежняя, желтая, естественно, зато галстук другой, шелковый, темно-коричневый, без узора. Ботинок мне было не видно, однако он вполне мог переобуться. Проходя к своему столу и усаживаясь, я все подбирал в уме замечание поязвительнее, но сумел промолчать. Я чувствовал, что мне предстоит узнать о Вулфе нечто новое. Понять бы что.

— Почта, — проронил он.

А я и не проверял почту сегодня. Конверты лежали в специальном лотке зеленого мрамора. Я взял перочинный нож и принялся их вскрывать. Минут двадцать со стороны все смотрелось так, словно эти выходные ничем не выделялись из череды прочих. Я достал блокнот, а Вулф изучал третье по счету письмо, когда пришел Фриц и

позвал нас на ланч. Вулф поднялся и вышел, не взглянув на меня. Понятия не имею, как он догадался, что я перекусил заранее.

Я напечатал два письма и возился с конвертами, когда в дверь позвонили. Мои часы показывали 13:22. Настенные часы не возражали. По всей видимости, Коггин знал, что ланч у Вулфа начинается в четверть второго. Я вышел в прихожую. Но это оказался не Коггин. Прибыла парочка копов, которых я никогда раньше не видел. Они стояли на крыльце плечом к плечу, и у каждого в руке был сложенный лист бумаги. Когда я открыл дверь, тот, что справа, сказал:

— Ордер на задержание Ниро Вулфа и Арчи Гудвина. Вы Арчи Гудвин. Вы арестованы.

— Ладно, заходите. Дайте нам одеться.

Они переступили порог, и я закрыл дверь. В каждом по пять футов одиннадцать дюймов, вес фунтов сто восемьдесят, держатся прямо до отвращения. Ни дать ни взять близнецы — узкие, вытянутые лица, большие уши. Правда, один белый, а второй чернокожий.

— Я уже поел, но мистер Вулф только приступил к ланчу. Вы позволите ему закончить? Всего полчаса?

— Конечно, почему нет? — откликнулся белый

и начал снимать пальто.

— Спешить некуда, — подтвердил чернокожий.

Они неспешно избавились от пальто и повесили их на плечики. Кстати, явились без фуражек. Я показал им, где кабинет, а сам направился в столовую. Вулф как раз подносил ко рту порцию еды на вилке.

— Двое парней из бюро по расследованию убийств. С ордером. Лично я арестован. Спросил, дадут ли они вам доесть, и меня заверили, что торопиться некуда.

Вулф кивнул. Я медленно вышел, ожидая, что он скажет что-то мне вслед, но он промолчал. В кабинете белый офицер сидел в красном кожаном кресле и листал экземпляр «Таймс», а чернокожий стоял у книжных полок и разглядывал корешки. Я подошел к своему столу, заклеил конверты и убрал лишнее со стола, потом снял трубку и набрал номер. Иногда на то, чтобы дозвониться Лону Коэну, тратишь минут десять, но сегодня я уложился в две минуты.

— Так ты еще на свободе?

— Уже нет. Слушай, вот тебе первая обещанная подробность. Как раз успеешь вставить в вечерний выпуск. Ниро Вулф и Арчи Гудвин задержаны

как важные свидетели по делу об убийстве. Только что. Нас забирают в участок.

— Тогда почему тебе разрешают звонить?

— Не знаю. Увидимся в суде.

Я повесил трубку, и чернокожий сказал:

— Этого не следовало делать.

Он сидел в желтом кресле с книжкой в руках.

— Разумеется. Но я не понимаю. Объясните, мне любопытно. Почему так мягко? Вам что, меня жаль? Или вы сочувствуете Ниро Вулфу?

— Нет. С какой бы стати?

— Тогда вы сильно отличаетесь от своего начальства.

— Ну, он нормальный парень. Не лучше и не хуже прочих.

— Гудвин, — вмешался белый, — нас предупреждали на ваш счет. Вы слишком любопытны. Не ломайте себе голову. Сегодня суббота, наша служба заканчивается в четыре, если не будем торопиться, то как раз к этому времени и прибудем. Так что спешить некуда, если вы, конечно, не возражаете.

Он перелистнул страницу газеты. Чернокожий раскрыл книгу; названия я не видел. А я достал из ящика стола пилку и занялся ногтем большого пальца правой руки.

Ровно в двадцать пять минут третьего мы спустились по семи ступенькам крыльца и расселись по машинам — Вулф с белым, я с чернокожим.

Глава 12

Молчать предельно просто, когда от тебя требуется лишь не раскрывать рта, но на самом деле это крайне затруднительно. У помощников окружного прокурора набита рука задавать вопросы, на которые не отмолчишься. Например:

«Почему вы принудили, физически принудили Люсиль Дюко оставаться с вами в комнате ее отца, которую вы обыскивали?»

«В подписанных показаниях, переданных сержанту Стеббинсу, вы утверждали, что сообщили все сказанное вам Пьером Дюко. Но вы не сообщили о том, что он видел, как один из гостей за обедом вручил Харви Бассетту какую-то записку. Почему вы об этом не сообщили?»

«Если Дюко не рассказывал вам о том, кто присутствовал на обеде, откуда вы узнали о Бенджамине Айгоу?»

«Если не Дюко рассказал вам о встрече за обедом, от кого вы узнали подробности?»

«Почему вы сказали Солу Пензеру, что Люсиль Дюко не будет с ним говорить?»

«Когда вам стало известно, что Ниро Вулф убедил Пьера Дюко не обращаться в полицию?»

«Что конкретно вы забрали из карманов Пьера Дюко, перед тем как сообщили о найденном теле?»

Это только несколько примеров. Я не стану воспроизводить те, которые задавал неведомый мне помощник прокурора (раньше мы с ним не сталкивались), самодовольный живчик в очках с золотой оправой. Его вопросы звучали, откровенно говоря, до смеха нелепо. Из них следовало, что Ниро Вулф якобы во всем сознался. Ну да, мне всячески давали понять, что сознались Сол, Фред и Орри. Ничего удивительного, обычная рутина. Но чтобы сознался Вулф — увольте! Что касается меня самого, не думаю, что я побил рекорд игры в молчанку, однако я молчал с трех часов дня субботы до одиннадцати тридцати утра понедельника, хотя мне задали, должно быть, минимум пару тысяч вопросов; резвились и трое помощников окружного прокурора, и Джо Мёрфи, начальник бюро по расследованию убийств. Его вопросы по большей части убийств не затрагивали. Он хотел знать, почему мы с Вулфом так долго собирались в субботу днем и откуда «Газетт» столь своевременно узнала о нашем аресте. С ним молчать было чертовски приятно, потому что я испытывал искреннюю благодарность к своим

неспешным конвоирам, но вот с другими копами дело обстояло хуже, и от постоянного сжимания зубов у меня заболела челюсть. Беда в том, что я давно прославился своими острыми и содержательными ответами на вопросы. Копы это знали и потому усиленно пытались меня разговорить, причем двое старались до омерзения ловко. Впрочем, отказ отвечать на вопросы не предполагает выбора; раз уж решил молчать, то молчи до упора, проглоти язык и не забывай об этом…

Среди всех камер, в которых мне доводилось спать, включая ту, что в Уайт-Плейнсе, в тридцати милях отсюда, нью-йоркская была хуже всего. Причем буквально во всем, будь то кормежка, грязь, компания в камере или цены на что угодно, от газет до второго одеяла. Вулфа я не видел. Не стану описывать свои чувства к нему на протяжении этих пятидесяти одного часа, скажу лишь, что чувства были… разнообразными. На него наверняка наседали жестче, чем на меня, но он сам напросился. Я не воспользовался правом на один телефонным звонок, не стал звонить Натаниэлю Паркеру, рассудив, что это сделает Вулф. К тому же Паркер, где бы он ни находился, должен был увидеть воскресный выпуск «Таймс» с новостями. Но интересно, где его черти носят сейчас?

То есть без десяти шесть вечера в понедельник, когда я сидел на своей койке и притворялся, будто у меня все в порядке. Завтра же день выборов, судьи, не исключено, работать не будут. Еще один повод злиться. Лицензированному детективу следовало бы знать, сколько судей работает в такие дни, а я не знал. Того и глядишь придется пропустить выборы, а я ведь хотел голосовать за Кэри[23]. Тут за дверью послышались шаги, в замке заскрежетал ключ, и дверь распахнулась.

— Гудвин, тебя ждут внизу, — сказал незнакомый мне коп. — Прихвати вещички заодно.

Было бы что прихватывать. Я рассовал скудное добро по карманам и вышел из камеры. Мой сосед из камеры слева что-то произнес, но он постоянно болтал, так что я даже не вслушивался. Коп провел меня по коридору до дальнего конца, где была дверь со стальными засовами толщиной с мое запястье, открыл ее ключом и подтолкнул к лифту. Пока мы дожидались кабины, он сообщил:

— Твой номер двести двадцать четыре.

— В смысле? Не знал, что мне дали номер.

— Тебе и не давали. Это я вас считаю — парней, чьи фото печатают газеты.

---

[23] Сноски: 23

Х. Кэри в 1974 г. стал первым губернатором штата Нью-Йорк от Демократической партии за последние 16 лет.

— За сколько лет?

— За девятнадцать. В январе будет девятнадцать.

— Спасибо, что сказали. Значит, двести двадцать четыре. Интересная у вас работа.

— Скажешь тоже. Работа как работа.

Прибыл лифт.

В просторном помещении на первом этаже ослепительно сверкали лампы под потолком. Натаниэль Паркер сидел на деревянном стуле в торце длинного стола. За столом восседал тип в форме, другой, также в форме, стоял у дальней стены. Завидев меня, Паркер поднялся и протянул руку. Я охотно ответил на рукопожатие. Тот коп, что подпирал стену, указал на кучку предметов на столе, потом протянул мне бумажную карточку:

— Если все на месте, распишитесь под пунктирной линией. Ваше пальто на стуле.

Все и вправду было на месте: нож, кольцо для ключей, бумажник без денег (наличные я предусмотрительно сунул в карман). Поскольку я продолжал молчать, то, прежде чем подписать, убедился, что в карточку не занесли ничего такого, о чем пришлось бы пожалеть. Пальто воняло, но мне доводилось обонять вонь и похуже, по-

этому я не стал возмущаться. Паркер вывел меня наружу, а полицейский за столом так и не проронил ни слова. Паркер тоже помалкивал, пока мы не очутились на тротуаре.

— В такси нас не посадят, поэтому я приехал на своей машине. Она за углом.

— Еще за углом должен быть бар, — твердо произнес я, дивясь собственному голосу, который будто заржавел и нуждался в смазке. — Хочу вас немного послушать, и лучше бы вы не отвлекались на дорогу.

Народа в баре оказалось многовато, но какая-то парочка как раз освободила одну кабинку, где мы и разместились. Паркер заказал водку со льдом, а я потребовал двойной бурбон и большую кружку молока. Адвокат удивленно выгнул бровь.

— Молоко для желудка, — объяснил я, — а бурбон для нервов. Сколько содрали в этот раз?

— Тридцать тысяч. Тридцать за Вулфа и столько же за тебя. Коггин настаивал на пятидесяти, упирая на вашу причастность, как он заявлял, и на то, что вы молчите. Грозил сменить обвинение на сговор с целью воспрепятствовать отправлению правосудия, но это, разумеется, была ошибка, и судья Карп поставил ему на вид. В суде угрозами не бросаются.

— Где Вулф?

— Дома. Я отвез его домой около часа назад. Пожалуйста, введи меня в курс дела.

— Все просто. Произошли три убийства, а мы не уведомили полицию.

— Черт подери, это я знаю! Подробности давай. Я никогда раньше не видел Вулфа таким. Он и со мной как в рот воды набрал! Поэтому отдуваться предстоит тебе. Строго между нами, конечно. Я же твой юридический советник.

Принесли напитки, я глотнул молока, затем пригубил бурбон, после чего сделал два глотка побольше.

— Я расскажу вам все, что знаю. Рассказ займет часа полтора. Но не ждите, что я растолкую, зачем мы полезли в лисью нору. Это мне самому неведомо. Вулф и меня ни во что не посвящал. Мы могли поделиться с полицией практически всем, что знаем, и все-таки плести дальше наши кружева. Так бывало тысячу раз, сами помните, но он не захотел. Сказал Роману Вилару… Вы о таком слышали?

— Да. Об этом мне сообщили.

— Он сказал Вилару, что покупает удовлетворение самолюбия. Угу. А расплачивается нашими лицензиями. Конечно…

— Действие ваших лицензий приостановлено.

— За решеткой они нам не понадобятся. Где Сол, Фред и Орри?

— Они как раз за решеткой. Я освобожу их завтра. Судья Карп заверил меня, что будет работать. Ты действительно не знаешь, почему Вулф упрямится?

— Честное слово. Слушайте, вы же мой адвокат, так?

— Ну да.

— Тогда я воспользуюсь правом на профессиональную тайну. Часок свободный выкроите?

— Вряд ли, но начинай.

Я глотнул бурбона и запил молоком.

— Начнем с вопроса. Если я расскажу вам все как клиент, получится, что я поделюсь с вами сведениями о втором вашем клиенте без его одобрения. Как насчет конфликта интересов? Может, мне обратиться к другому юристу?

— Если хочешь найти кого-то получше, то обращайся. Вулф знает, что я тебя опекаю. Знает, что ты расскажешь мне все, что сочтешь нужным. Если он готов допустить конфликт интересов, решать вам. Разумеется, если другой адвокат устраивает тебя больше…

— Нет, спасибо. Вы прославитесь. Занятное

совпадение выходит. Вулфу точно понравится. Пятерых мужчин в Вашингтоне обвиняют в сговоре с целью воспрепятствовать отправлению правосудия — Холдемана, Эрлихмана, Митчелла, Мардиана и Паркинсона[24]. Здесь такое же обвинение грозит тоже пятерым — Вулфу, Гудвину, Пензеру, Даркину и Кэтеру. Не удивлюсь, если Вулф нарочно все подстроил. Если так, я рад в этом участвовать. Ладно, перейдем к профессиональной тайне.

На сей раз я отпил молока, лакирнул бурбоном и приступил к исповеди перед своим адвокатом.

Полтора часа спустя, в пять минут девятого, Паркер высадил меня на углу Тридцать пятой улицы и Восьмой авеню. Я решил пройтись пешком полтора квартала, размять ноги. Теперь адвокат располагал множеством фактов, однако не мог посоветовать ничего дельного, а лично я намеревался продолжать расследование. Ставлю десять к одному, что Паркер охотно рекомендовал бы мне угомониться, но не мог этого сделать из-за Вулфа. Дело и вправду смахивало на конфликт интересов, но я давно научился не спорить с крючкотворами. Они всех мнят ниже себя. Так

[24] Сноски: 24

Представители так называемой уотергейтской семерки, основные обвиняемые по делу о политическом Уотергейтском скандале.

или иначе, расстались мы по-дружески и обменялись рукопожатием.

Дверь старого особняка из бурого песчаника оказалась закрытой на засов. Пришлось звонить в звонок. Я ничуть не преувеличиваю: Фриц зажал нос, стоило мне снять пальто. Еще бы — экстраповар с экстраобонянием!

— Не буду ничего говорить. Самое главное — ты вернулся, grace a Dieu[25]. Выглядишь ужасно.

Я перебросил пальто через руку:

— А чувствую себя и того хуже. Вещи придется отдавать в чистку, я и сам бы почистился. Через пару часиков спущусь, снова распотрошу холодильник и твои полки и подарю тебе повод пополнить запасы. Вулф в столовой?

— Нет, у себя. Я отнес ему простой омлет из пяти яиц и тосты с кофе. До этого он попросил растереть ему спину настойкой сирени. В газетах писали, что вас всех посадили в тюрьму. Ты мне что-нибудь расскажешь? Он ничего не захотел говорить.

— Суди сам, Фриц. Я знаю кучу неведомых тебе подробностей, но вот относительно самой важной — что будет дальше — осведомлен ничуть не

---

[25] Сноски: 25
Хвала Господу *(фр.)*.

больше твоего. Скажи мне вот что. Ты знаком с ним, пожалуй, даже лучше, чем я. Как по-французски «безумие»? Как сказать «спятил»?

— Fou. Insense.

— Первое звучит красивее. Вулф у нас fou?

— Нет. Он смотрел на меня осмысленно.

— Ладно, тогда будем ждать. Окажи мне услугу, хорошо? Позвони ему по домашнему телефону и сообщи, что я вернулся.

— Ты бы к нему зашел. Он тебя примет.

— Нет уж. Я не fou. Увидимся через пару часов.

С этими словами я двинулся к лестнице.

Глава 13

Наверное, вы ждете — я бы ждал на вашем месте, — что основной силой в схватке за право донести до американского народа правду об этой истории выступила «Газетт». Эта газета вечно подсыпала перчика и добавляла красок любому событию, от ситуации на рынке до очередного убийства, и я, признаться, вносил в ее бизнес посильный вклад, исправно поставляя некоторые сведения Лону Коэну на взаимовыгодной основе. А хуже всего среди репортерской братии были Билл Венгерт из «Таймс» и Арт Холлис с «Си-би-эс ньюс». Когда известие об обеде в «Рустермане» просочилось в прессу — никто не понимал, каким именно образом, — и когда убийство Харви Г. Бассетта из «НАТЕЛЕК» связали с двумя другими убийствами — никто не понимал в точности почему, — начальство, полагаю, крепко прищемило Венгерту хвост. А Холлис, треклятый болван, подкинул своему каналу идею отправить в дом Ниро Вулфа съемочную группу для двадцатишестиминутного интервью, но не потрудился договориться об этом с нами. В общем, пару дней мне пришлось тратить бóльшую часть времени и

сил на налаживание связей с общественностью. В подробности вдаваться не стану, скажу лишь, что тщетно пытался убедить «Таймс», будто подставлять мою фамилию под любую криминальную новость — не лучшая мысль.

Во вторник утром важнее всего было то, что я вошел в здание на Тридцать четвертой улице, укрылся в кабинке и поводил иголкой машины для голосования[26]. Никогда не понимал тех, кто добровольно отказывается от такого развлечения. Тебе оно не стоит ни цента, зато несколько минут ты воображаешь себя вершителем судеб. Это единственный способ известить мироздание о себе, дать понять, что именно ты решаешь, как будет дальше и кто понесет за это ответственность. Лично я только в подобные мгновения осознаю свою значимость для мира и убеждаюсь в наличии у человека пресловутых прав. Порой это ощущение не отпускает всю дорогу до дома, если, конечно, никто в меня не врежется по пути.

Из спальни Вулфа не доносилось ни звука до самого ланча. Скрежета лифта я не слышал, зна-

---

[26] Сноски: 26

С 1960-х гг. в США использовались устройства на основе перфокарт: избиратель отмечал специальной иголкой выбранных кандидатов, а машина на основании расположения отверстий в перфокарте подсчитывала голоса.

чит в оранжерею он не поднимался. Опасений насчет его физического здоровья не возникало — на завтрак, по словам Фрица, Вулф съел обычную порцию, а днем, когда я вернулся после голосования и короткой прогулки, Фриц доложил, что звонил Паркер и Вулф разговаривал с ним из спальни. Меню ланча тоже не вызывало сомнений насчет здоровья Вулфа — запеченный луфарь, фаршированный креветками, и салат из эндивия с водяным крессом. Спустившись в четверть второго, Вулф заглянул в кабинет и пожелал мне доброго утра, хотя утро давно миновало, а затем направился в столовую. Сам я подумывал перекусить на кухне, но рассудил, что лучше уж вместе, — в конце концов, у нас двоих один и тот же юридический советник. Вдобавок ни к чему давать Фрицу лишний повод для огорчения.

Едва я сел за стол, Вулф спросил, нет ли новостей от Фреда с Орри. Я ответил, что они звонили утром и получили от меня наказ дожидаться распоряжений: как только что-то прояснится, я сразу перезвоню. О Соле Вулф не спрашивал, значит Пензер звонил, пока меня не было. Странно, кстати, что Фриц об этом не упомянул. О звонке Паркера Вулф промолчал. Похоже, пусть мы и

продолжали общаться, наше общение не подразумевало таких тем, как право на жизнь, свободу и поиски счастья. Когда Вулф нарезал рыбу, Фриц передал мне мою порцию и забрал свою, Вулф уточнил, куда надо идти, чтобы проголосовать. Я объяснил. Еще он захотел узнать, сколько мест, по моему мнению, получат демократы в палате представителей и в сенате, и мы подробно обсудили этот расклад. А в завершение Вулф поинтересовался, как разделил я бюллетень. Я не стал скрывать, что проголосовал за Кэри, но вычеркнул Кларка[27].

Надо сказать, вышло то еще представление. На моей памяти у Вулфа и раньше случались перепады настроения, а раз или два он почти впадал в глубокую хандру, но сейчас нас постигло нечто новенькое. Действие наших лицензий приостановили. Если мы вздумаем перебраться через реку в Нью-Джерси, поехать в Уэстпорт или в Данбери, нас немедленно арестуют без права освобождения под залог, и троих наших помощников ожидает та же участь. Сиди да горюй, но — пф, какие мелочи! Все само собой образуется. Что ж, Фриц прав: Вулф вовсе не fou,

---

[27] Сноски: 27

Демократ У. Р. Кларк в 1974 г. баллотировался в сенаторы от штата Нью-Йорк, но проиграл выборы.

он просто решил напрочь игнорировать текущее положение дел, поскольку выглядит оно совершенно безнадежным. Когда мы встали из-за стола в десять минут третьего, я прикинул, что дам Вулфу, пожалуй, сутки, а затем, если придется, выставлю ультиматум.

Четыре часа спустя я засомневался, возникнет ли в том необходимость. Я вообще перестал понимать, что происходит. Из столовой Вулф не пошел в кабинет и не вызвал лифт, чтобы подняться к себе; нет, он заявил, что идет голосовать, и двинулся к вешалке за пальто. В этом как раз не было ничего удивительного: процедура голосования — одна из немногих, способных выгнать его из дома в любую погоду. Но в четверть седьмого он не вернулся, и вот это было уже из ряда вон. Четыре часа! Наверняка стряслось что-то скверное. Он то ли в больнице, то ли в морге, то ли в самолете, летящем в Черногорию. Я пожалел, что не стал слушать шестичасовые новости, и гадал, садиться на телефон прямо сейчас или потерпеть до обеда, когда в дверь позвонили. Я вышел в прихожую и увидел за дверью знакомый силуэт. Ключей, как обычно, Вулф с собой не взял. Я открыл ему, и он, расстегивая пальто, деловито сообщил:

— Придумал себе поручение.

— Движение на улицах плотное?

— Разумеется. Как всегда.

Вешая его пальто на вешалку, я принял решение не тянуть с ультиматумом до завтра, а предъявить после обеда, в кабинете, когда Фриц удалится с грязными кофейными чашками на подносе. Вулф пошел на кухню, а я поднялся к себе в комнату и встал у окна, подбирая нужные слова.

Этот обед запомнился мне как едва ли не самый тоскливый из всех, что проходили в нашей столовой. Я действительно думал, что он может стать последним совместным, но все-таки вилкой и ножом орудовал привычно споро, жевал, глотал и выслушивал рассуждения Вулфа о выражениях лиц у людей в очереди к кабинкам для голосования. К тому времени, когда мы перебрались в кабинет, расселись и Фриц принес кофе, я так и не подобрал начальной фразы для ультиматума, но это меня не беспокоило. Долгий опыт подсказывал, что нужная фраза прыгнет на язык сама собой.

Я допивал вторую чашку, когда в дверь позвонили. Выходя в прихожую, я никак не ожидал увидеть за дверью целую банду. Пришлось даже подойти ближе, удостовериться и лишь затем

вернуться в кабинет.

— Четверо из шести. Вилар, Хан, Джадд и Айгоу. Аккермана и Уркхарта не наблюдается.

— Никто из них по телефону о встрече не договаривался?

— Нет.

— Впусти.

Я подчинился. Распахивая дверь, впуская гостей и принимая у них пальто, я ведать не ведал, зачем они пожаловали. По всей видимости, не только для того, чтобы выставить свой ультиматум. В кабинете Джадд занял красное кожаное кресло, а остальные придвинули ближе желтые.

— Вы не похожи на человека, недавно вышедшего из тюрьмы, — заметил Джадд.

— Мне доводилось сидеть дольше в камере куда грязнее, — отозвался Вулф. — В Алжире.

— Вот как? А я никогда в тюрьме не сидел. Двое из нас хотели навестить вас прямо с утра, но я предложил собрать больше фактов. Увы, не получилось. То есть собрали, но не все, какие хотели. Возможно, остальное мы узнаем от вас. Насколько я понимаю, вы с Гудвином ничего не сказали полиции, как и ваши наемные помощники, но нас продолжают спрашивать о записке, которую кто-то передал Бассетту за обедом. К тому же

после нового убийства к нам стали приставать с вопросом, где мы были в субботу утром, когда убили ту женщину. Вы утверждали, что сами не пошли бы к окружному прокурору, и явно оказались у него по принуждению. Мы хотим знать, что, черт побери, происходит!

— Я тоже.

— Хватит увиливать! — прорычал Айгоу. — Вы нам все расскажете!

— Расскажу, — согласился Вулф и оглядел гостей. — Я рад вашему визиту, господа. Полагаю, мистер Аккерман и мистер Уркхарт не захотели возвращаться в здешнюю юрисдикцию. Что ж, не могу их в этом винить. Что касается записки, Люсиль Дюко о ней знала, и девушку убили. Очевидно, что знает и служанка Мари Гарру — вероятно, подслушивала и так узнала. Она пошла на сотрудничество с полицией. Поэтому вас снова начали донимать, и это достойно сожаления. Однако я ничуть не жалею о том, что мы вас отыскали и собрали здесь, поскольку вы поделились со мной сведениями, которые могут оказаться полезными. Не все, но двое из вас. Мистер Айгоу сказал мистеру Гудвину, что мистер Бассетт страдал одержимостями — так он выразился, — а мистер Хан сообщил, что одной из

этих одержимостей, причем ярко выраженной, была привязанность к жене.

Услышав эти слова, я все понял. Меня будто осенило. Как если бы молния полыхнула. Не догадка, не намек — истинное знание. Быть может, вы сами сообразили куда раньше и дивились моему скудоумию, но это отнюдь не доказывает, что вы умнее меня. Вы-то читаете отчет, а я находился внутри расследования. Кроме того, я мог обронить раньше намек-другой, но возвращаться назад и переделывать текст не собираюсь. События я излагаю последовательно и предельно точно, нет смысла что-то такое тут громоздить.

Остаток беседы я, разумеется, воспроизведу, но поклясться в достоверности каждого слова не готов. Нет, я был там и слушал, но мне предстояло принять решение, пока гости не ушли. А Вулф никак не желал бросать свои игры. Почему? Ну почему, черт его дери?! Ладно, это подождет, надо решить, как быть. Надо ли как-то ему показать, что я знаю, как обстоит дело? Естественно, как бывало неоднократно, случилось так, что я осознал, — я лишь притворяюсь, будто пытаюсь что-то решить. На самом деле решение пришло ко мне подсознательно. Не могу подобрать иного слова, поэтому пусть будет так. Я не стану ничего

показывать Вулфу. Если он затеял эту игру и продолжает играть — пускай, но играют-то двое, и мы еще поглядим, кто оплошает первым.

Между тем гости беседовали с Вулфом. Знаете что? Я передумал. Выше я сказал, что постараюсь воспроизвести остаток их беседы, но нет — я лучше смошенничаю. Если бы кто-то из них сказал что-то такое, что изменило бы общую картину или ее дополнило, я бы, конечно, привел эти фразы в точности, но ничего такого не было. Вулф все пытался подвести Хана и Айгоу к обсуждению миссис Бассетт, но они упорно игнорировали его намеки. Видимо, договорились, что ни в коем случае не станут о ней упоминать. Вообще они явились узнать, чего ради Вулф втянул их в это дело, а больше всего — в особенности Джадда и Вилара — их интересовали Пьер Дюко, погибший в доме Вулфа в нашем присутствии, и его дочь. В какой-то момент мне показалось, что Вулф на них накинется, но он сдержался и внимательно слушал. Во вступительной речи он выразил сожаление, что вовлек их в расследование, но подчеркнул, что получил от них ценные сведения. Думаю, рассчитывал почерпнуть из этой беседы новые подробности, но если так, то его надежды не оправдались. Зная то, что мне откры-

лось, я это быстро понял.

Чуть позже десяти вечера я выпроводил гостей, вернулся в кабинет и принял следующее решение. Вулф ляжет спать где-то через час, так что, если он все же заговорит, мне будет трудно уследить за собственным голосом и выражением лица. Поэтому, не садясь, я произнес:

— Кажется, если потороплюсь, я успеваю на последние полчаса хоккейного матча. Я вам нужен?

Он ответил отрицательно и потянулся за книгой, а я вышел в прихожую и взял пальто. Снаружи резвился ветер, выискивая, что бы такое умчать куда подальше, и я поднял воротник, добежал до аптеки на углу Восьмой авеню, заскочил внутрь, юркнул в телефонную кабинку и набрал номер.

— Слушаю?

— Говорит президент Национальной лиги тюремных реформ. Когда вы согласны уделить мне полчаса на обсуждение нашей программы?

— Ты ванну принимал? Побрился?

— Нет. Зато сойду за вещественную улику.

— Тогда приезжай. Но зайди через служебный вход.

Мне повезло. В такое время суток такси можно

ловить целый час, но стоило мне выйти из аптеки, как сразу подвернулась свободная машина.

Также мне повезло в том, что Лили оказалась дома одна. Она сидела за роялем, играла, похоже, прелюдии Шопена. Это не пустая догадка. В ее глазах и голосе в такие мгновения проявляется нечто особенное, голос звучит так, словно она вот-вот запоет, но сама Лили этого не замечает. Она пригласила меня проходить в логово, а пару минут спустя присоединилась ко мне с бутылкой шампанского и двумя бокалами.

— Поставила в холодильник, когда ты позвонил, — пояснила она. — Надеюсь, успело охладиться. Ну, насколько все плохо было?

— Да так, терпимо. Я сидел на койке, закрывал глаза и воображал, что сижу перед камином в твоей Поляне, а ты жаришь стейк на кухне. — Я выдернул пробку. — Мими бокал не полагается?

— Она ушла в кино. А насколько все плохо сейчас?

— Хотел бы я знать. По-моему, мы выкарабкаемся, но шансы оценивать не буду. — Я разлил шампанское по бокалам.

В логове была дверь на террасу; я приоткрыл ее и выставил бутылку наружу.

— За всех, начиная с нас, — проговорила Лили,

мы чокнулись и выпили.

— К слову, о шансах. Будь цветочные лавки открыты, я пришел бы с тысячью алых роз. Помнишь, я давал тысячу против одного, мол, До-Ре-Ми никогда не пожалеет, что рассказала тебе о Бенджамине Айгоу? Что ж, это было глупо с моей стороны, поэтому я задолжал тебе извинение.

— А почему она должна пожалеть?

— Как-нибудь объясню, надеюсь, что скоро. На самом деле я напросился в гости по трем причинам. Во-первых, мне нравится смотреть на тебя. Во-вторых, надо было извиниться. В-третьих, я подумал, что ты согласишься ответить на парочку вопросов о До-Ре-Ми.

— Она терпеть не может это прозвище.

— Ладно, пусть будет Дора Бассетт.

— Что за вопросы? Она пострадает, если я на них отвечу?

— Возможно. Смотри, ее муж был убит. Потом убили твоего любимого официанта. Затем его дочь. Не исключено, что я пойму, кто все это сделал, если ты точно перескажешь мне, что говорила Дора Бассетт, когда спрашивала обо мне. Вот это я и хотел спросить. Что она тогда сказала?

— Я же тебе пересказывала, разве нет?

— С твоих слов, ее интересовало, виделась ли

ты со мной после смерти ее мужа. А во второй раз — выяснил ли я, кто подложил бомбу в пальто Пьеру.

— Ну да, так и было.

— Точные фразы ты не запомнила?

— Сам знаешь, что нет. Это ты у нас как магнитофон.

— А Ниро Вулфа она упоминала?

— Может быть, но я не уверена.

— А еще кого-нибудь? Сола Пензера? Фреда Даркина? Орри Кэтера?

— Нет. Она спрашивала про тебя. Слушай, Эскамильо, мне это не нравится. Думаю, ты догадываешься почему. Я тебе уже говорила. Я не в восторге оттого, что ты частный сыщик, но ты меня не привлекаешь ни как брокер, ни как профессор из колледжа, ни как дальнобойщик или киноактер. Ты мне нравишься просто как Арчи Гудвин, и тебе это хорошо известно.

Она допила шампанское. Я отставил свой бокал, наклонился, снял с ее ноги домашнюю туфельку — синий шелк или что-то вроде того, расшитый золотыми нитками, — плеснул туда пару унций шампанского, поднес ко рту и выпил.

— А ты мне нравишься вот как. В следующий

раз оставлю лицензию дома, если у меня ее не отнимут. Пока временно приостановили.

Глава 14

Укладываясь в постель во вторник вечером, я сознавал, что утром мне предстоит что-то сделать; оставалось понять, что именно. Но я знал наверняка: когда Вулф спустится из оранжереи или к ланчу, меня в доме не будет. Открыв глаза утром в среду, я мгновенно сообразил, где мне следует быть в одиннадцать часов и чем конкретно заняться. Очень удобно иметь в голове собственного председателя совета директоров, который принимает решения, пока ты дрыхнешь. В одиннадцать я буду в спальне покойной Люсиль Дюко и стану искать улики. Там должно быть что-то, иначе расследование грозит затянуться на недели, а то и на месяцы.

Я бы охотно удрал сразу после завтрака, но было бы неразумно тревожить Белый Передник, теперь известную как Мари Гарру, прежде чем она покормит старенького папашу Дюко и подкатит его кресло к окну в гостиной, а сама примется за исполнение своих прочих повседневных обязанностей. Потому, допивая вторую чашку кофе, я сказал Фрицу, что уйду в десять тридцать по личному делу, и попросил передать Вулфу, кото-

рый уже поднялся в оранжерею, что к ланчу меня ждать не надо. Фриц уточнил, нужно ли отвечать на звонки, и я ответил утвердительно. В конце концов, свободу слова никто не отменял.

Кабинет на несколько дней оказался заброшенным и нуждался в уборке. Кресла, на которых никто не сидел, покрылись слоем пыли. Накопилась целая груда бесполезной корреспонденции. Вода в вазе на столе Вулфа откровенно повонивала. Ну и прочее в том же духе. Короче, в половине одиннадцатого уйти не удалось. В десять сорок я забрал из коробки для наличности десять банкнот по двадцатке, записал в расходной книге «АГ. 200. 06.11» и закрыл дверцу сейфа. А когда оглядывался, пытаясь понять, не забыл ли чего, в дверь позвонили.

Ну да, в «Газетт» было несколько ее фотографий, а одну опубликовала «Таймс», однако я уверен, что узнал бы эту женщину, даже если бы никогда не видел. Со стороны миссис Харви Бассетт было настолько логично и естественно навестить нас, что, когда какая-то женщина взошла на наше крыльцо, это по определению должна была быть она. Забавно, вчера вечером я преодолел пешком пару миль, чтобы расспросить о ней Лили Роуэн, и нате вам — она явилась к нам собственной

персоной.

Я открыл ей дверь и поздоровался, а она сказала:

— Я Дора Бассетт. Вы Арчи Гудвин, я знаю.

С этими словами она вошла в дом и уверенно двинулась по прихожей.

Как ни крути, мне бы радоваться, что она пожаловала, но я не радовался. Уже почти двенадцать часов я твердо знал, что встреча с ней сделалась необходимостью, однако предпочел бы сам выбрать место и время этой встречи. Раз Вулф поднялся в оранжерею, спустится он только в обычное время, а на часах всего десять сорок восемь. Если блюсти правила, надо либо сходить за ним самому, либо позвонить в оранжерею с кухонного телефона, но уже больше недели правила никто не соблюдает. Поэтому, войдя в кабинет, я даже не посмотрел на Дору, стоявшую посреди помещения, а устремился к своему столу, сел и подтянул к себе телефонный аппарат.

Вулф ответил быстрее обычного:

— Да?

— К нам пришла миссис Харви Бассетт. Я ее не звал. Возможно, вы вызывали?

— Нет. — Он помолчал. — Я сейчас спущусь.

Когда я повесил трубку, Дора проговорила:

— Я пришла вовсе не к Ниро Вулфу. Я пришла к вам.

Я наконец-то взглянул на нее. Значит, вот ты какая, До-Ре-Ми. Спереди ее норковая, или соболья, или из меха морской выдры — не спрашивайте, я был не в состоянии отличить кролика от енота — шуба была распахнута, открывая взору черное платье из шелка или полиэстера. Роста она была невысокого, но крошечной не выглядела. Личико тоже маленькое; если бы не густой макияж — наверное, впервые после смерти ее мужа, — на него, пожалуй, приятно было бы смотреть.

Я встал:

— Мистер Вулф сейчас придет, так что вы увидите нас обоих. Могу я взять вашу шубку?

— Я пришла к вам, — повторила она, выдавливая кривую улыбку. — Мне многое о вас известно из ваших книг и со слов Лили Роуэн.

— Тогда вы должны знать расписание мистера Вулфа. Он спускается в кабинет ровно в одиннадцать и будет, безусловно, рад с вами побеседовать. — Я сделал шаг к ней. — Позвольте вашу шубу.

Она помедлила, но потом повернулась ко мне спиной. Я принял шубу и положил на диван, а когда повернулся, Дора уже сидела в красном

кожаном кресле. Наблюдая за мной, она произнесла:

— Вы выше, чем я представляла. И намного, намного суровее. А Лили считает вас милым.

Вот зачем врать-то? Лили вовсе не считает меня милым. Она что, пытается ко мне подольститься? Зачем ей это надо? Времени на ответ у меня не оказалось. Лифт со скрежетом остановился внизу, и пришлось спешно придавать лицу нужное выражение. Вулф не должен заподозрить, что я разгадал загадку; нечего тешить его самодовольную личность.

Он прошел к столу и развернул кресло так, чтобы сидеть лицом к посетительнице.

— Я пришла к Арчи Гудвину, — заявила она, громче и тверже, чем в прошлый раз.

— Это мой дом и мой кабинет, миссис Бассетт, — ответил Вулф ровно.

— Мы могли бы уединиться в другой комнате.

Я не имел ни малейшего понятия о том, каков его хитрый план. Быть может, он просто хотел посмотреть на нее и услышать ее голос; с него станется встать и уйти на кухню.

— Я работаю на мистера Вулфа, миссис Бассетт. — Если он услышит в этой фразе издевку, так даже лучше. — Поэтому я передам ему все,

что узнаю от вас. Можете говорить смело.

Она повернулась ко мне. Глаза у нее были красивые, карие, чересчур большие для такого маленького личика. А когда наносила макияж, она не потрудилась наклеить накладные ресницы.

— Я хотела спросить у вас о своем муже. Из газет и телевизора я поняла, что полиция думает, будто его смерть, его убийство, как-то связана с гибелью того официанта. У которого потом дочь погибла… А он умер здесь. — Она перевела взгляд на Вулфа. — В вашем доме.

— Так и есть, — подтвердил он. — Что именно вы хотели узнать о своем муже?

— Ну… я… — Она откашлялась. — Прошло пять дней, почти неделя, а полиция до сих пор ничего не говорит. Я подумала, что, возможно, вы что-то расскажете. Они ведь решили, что вы что-то знаете, и арестовали вас за отказ сотрудничать. Может, вы расскажете… — Она неопределенно повела рукой. — Что вам известно.

— В таком случае вы приехали зря, мадам. Я просидел в тюрьме двое суток, но полиция от меня ничего не узнала. Скажу вам вот что: убийство вашего мужа и гибель официанта действительно связаны, это я знаю точно. Как и смерть той

женщины. Разумеется, я мог бы нагородить гору лжи, но сомневаюсь, что это принесет пользу. Не исключено, что это вы способны мне кое-что поведать. Если вам будет проще, даю слово, что не стану ни о чем извещать полицию или кого-то еще. Я вам это обещаю, и мое слово нерушимо.

Она пристально посмотрела на Вулфа, раскрыла было рот, но потом плотно сжала губы и взглянула на меня:

— Мы можем уединиться в другой комнате?

Я встал. Порой решений принимать не нужно, даже подсознательно — они приходят сами.

— Конечно. У меня наверху. Шубу можно оставить здесь.

Лифтом я пользуюсь в лучшем случае раз в месяц, причем никогда в одиночку. Выпуская миссис Бассетт в прихожую, я пожалел, что на стене нет зеркала и я не вижу лица Вулфа. За последние пару дней я немало размышлял над его поведением, пускай теперь он помучается, размышляя над моим. Пока лифт полз вверх, пока мы шли по коридору, заходили в мою комнату и я закрывал дверь, мои мысли, вообще-то, должны были сосредоточиться на миссис Бассетт и на том, как мне с ней держаться, но ничего подобного. В воображении я все рисовал себе физиономию

Вулфа.

Она выбрала манеру общения за меня. Стоило мне повернуться, как она меня обняла. Сначала положила руки мне на плечи, потом обвила шею, прижалась лицом к моей груди, и ее плечи задрожали. Гм… С женщиной в ее положении гадать, что это значит, попросту бесполезно. Может, она намекала, что мне следует сорвать с нее одежду, а может, всего-навсего ухватилась за ближайшую опору, чтобы не потерять равновесия. Но было откровенно глупо держать собственные руки по швам, поэтому я обнял ее в ответ и погладил по спине. Минуту спустя я осторожно похлопал ее по нижней части спины, как бы задавая вопрос. Крепче меня обнимать она не стала, и это был своего рода ответ.

Дрожь в плечах прекратилась, и я сказал:

— Это можно было устроить и внизу. Он бы поднялся и вышел. А я бы принес вам чего-нибудь из кухни. Здесь ничего нет, только вода.

Она оторвалась от моей груди и выговорила:

— Не хочу воды. Я хотела вот этого. Чтобы вы меня обняли.

— Не преувеличивайте. Вам требовалось, чтобы вас кто-то обнял, но не обязательно я. Но это было приятно. Присаживайтесь.

Она ослабила хватку. Я снова похлопал ее по спине, затем развел руки и взял ее пальцами за запястья. Она отодвинулась, выпрямилась, даже откинула челку со лба и поправила меховую штучку, лежавшую на ее волосах. В моей комнате было два кресла — большое возле лампы для чтения и поменьше, с прямой спинкой, у маленького столика. Я аккуратно направил ее к большому креслу, а малое придвинул поближе.

Она пришла сюда, теряясь в догадках, и с догадками же ей придется уйти. Конечно, я хотел бы узнать от нее многое, а объятия и дрожащие плечи доказывали, что мне не составит труда ее разговорить, однако, поступи я так, она поймет, сколь многое мне известно, а этого допускать нельзя. Еще рано.

— Прошу простить, миссис Бассетт, — сказал я, усаживаясь, — что могу предложить вам только дружеские объятия. Если вы полагали, что я расскажу вам больше того, что знает или скрывает полиция, то вынужден вас разочаровать. Мы не сотрудничаем с полицией, потому что нам самим ничего не известно. Если вы читали мои книги, то должны знать, что Ниро Вулф — единственный в своем роде. Признаюсь, я был бы рад узнать вас поближе. Мисс Роуэн уверяла, что вы не читаете

книг. Так почему же вы прочли мои сочинения?

По тому, как она на меня посмотрела своими большими карими глазами, никто бы не подумал, что совсем недавно мы обнимались.

— Что еще она рассказала вам обо мне? — И в голосе тоже не было и намека на недавнюю близость.

— Ничего особенного. Просто упомянула, что виделась с вами и что вы спрашивали обо мне.

— Я спрашивала, потому что знала о вашем с ней знакомстве, а ваша фотография была в газете.

— Ну да, как и ваша. Так для чего вы читали мои книги?

— Я их не читала. Я так сказала Лили, зная о ваших отношениях. — Дора встала. — Не стоило мне приходить. Но я предполагала… надеялась… — Она покачала головой. — Не знаю, на что я надеялась. Но… Моя шуба осталась там, в кабинете.

Я вскочил, сказал, что принесу шубу, и открыл дверь. Мы вышли в коридор. Лифт у нас тоже своеобразный — вверх он скрипит меньше, чем когда едет вниз. Она осталась ждать в прихожей, а я отправился в кабинет за шубой. Вулф отсутствовал, наверное, удалился на кухню. Я

быстренько записал на листке бумаги:

НВ! Везу миссис Б. домой. К ланчу вряд ли буду.

Сунул листок под пресс-папье на его столе, вернулся в прихожую, помог Доре облачиться в норковые, или собольи, или кто их там разберет меха, накинул пальто и распахнул входную дверь. Ее «роллс-ройс» стоял у тротуара. Подбегать к машине и открывать дверцу не понадобилось — стоило нам выйти, как из-за руля выбрался шофер, который и проделал все манипуляции. Когда машина укатила, я дошел до Девятой авеню и свернул к центру.

Было десять минут первого, когда я нажал на кнопку домофона в подъезде дома 318 по Западной Пятьдесят четвертой улице. Прошло три минуты, и я озадаченно покачал головой. Может, жильцы съехали? Минуло четыре дня с убийства дочери Пьера. А вдруг старика забрали в больницу? Или они вернулись во Францию?

Но наконец прозвучал женский голос — в точности как раньше:

— Кто есть там?

— Арчи Гудвин от Ниро Вулфа. Не хочу беспокоить мистера Дюко, а по-французски я не

говорю. Уделите мне несколько минут, если я поднимусь?

— Зачем? Я ничего не знать.

— Возможно, но мы с Ниро Вулфом будем вам признательны. Силь ву пле, правильно?

— Вы не говорить французский.

— Знаю, но эти три слова всем известны, даже типам вроде меня. Так вы меня впустите?

— Ну… Уважать Ниро Вулф…

Щелкнул замок, я толкнул дверь и обнаружил, что, как и в прошлый раз, лифт стоит внизу с распахнутой дверцей. Наверху дверь в квартиру тоже была открыта. Мари Гарру ждала меня на пороге, в белом переднике и шапочке. Она выглядела ниже и круглее прежнего, а складка на двойном подбородке словно углубилась. По ее позе и выражению лица было понятно, что внутрь меня не пригласят. Придется изворачиваться и уповать на удачу.

— По-моему, вас зовут Мари, — начал я.

Она кивнула:

— Так, да.

Сами воображайте ее акцент, я больше не стану пытаться.

— Что ж, Мари, вижу, вы предпочитаете говорить прямо, поэтому скажу без обиняков: я знаю,

что вы подслушивали наш с мисс Дюко разговор. Ведь иначе откуда вы узнали то, о чем сообщили полиции, — о записке и обо всем прочем? Или вы слушали беседу мистера Дюко с Ниро Вулфом. Я не утверждаю, что вы совершили нечто предосудительное, просто отмечаю факт. А вы слышали, как мисс Дюко сказала мне, что вы ее не одобряете?

— Я не слушаю, когда не должна слушать.

— Понятно. Но вы должны были чувствовать, как она к вам относится. Женщины обычно ощущают неприязнь других женщин.

— Она мертва, поэтому я могу сказать, что не одобряла ее жизнь. Ненависти не было, с чего бы мне ее ненавидеть? Но она мертва. Вы же пришли не для того, чтобы подтвердить, что я ее не любила?

— Нет. А здесь жарковато. — Я скинул с плеч пальто. — Я пришел, потому что мы думаем, что в этой квартире может найтись что-то, что поможет нам отыскать убийцу Пьера. Возможно, та самая записка или что-то еще. Именно ее я искал тогда в комнате Пьера. Но не нашел. Быть может, записка в комнате Люсиль, и ей было точно известно, где эта записка. Быть может, она до сих пор там, и я пришел проверить, получится

ли ее найти.

Никакой видимой реакции.

— Полиция обыскала ее комнату, — ровно проговорила Мари.

— Разумеется. Но вряд ли они искали слишком уж тщательно. В любом случае не нашли, а я все-таки хочу попытаться. Ниро Вулф попросил бы мистера Дюко меня впустить, но стесняется беспокоить старика. Можете проследить, чтобы я не прихватил ничего лишнего.

Она покачала головой:

— Нет. — И снова. — Нет.

Есть тысяча способов сказать «нет», и многие из них мне знакомы по собственному опыту. Порой важнее взгляд, чем тон голоса, порой именно он подсказывает, какое именно «нет» ты слышишь. У Мари глаза были узкие, темные, почти черные и посаженные близко один к другому, а моргала она чересчур часто. Десять к одному, что уболтать ее не выйдет, а вот деньги, похоже, меня выручат.

— Послушайте, Мари, вы ведь знаете, что какой-то мужчина дал Пьеру сто долларов за эту записку?

— Нет. Сто долларов? Я не знала.

— Так и было, честное слово. Но у Пьера могла

сохраниться копия. Может, Люсиль наткнулась на нее и сделала копию для себя. — Моя рука нырнула в карман и извлекла оттуда тугой свиток банкнот, позаимствованных из коробки для наличности. Я перебросил пальто через руку, чтобы обе руки были свободны, и отсчитал пять двадцаток, а остальное убрал в карман. — Дам вам сто долларов, если разрешите поискать копию Люсиль или что-то другое полезное в ее комнате. Как долго — не скажу: могу уложиться в пять минут или застрять на пять часов. Вот, держите.

Ее глаза твердили, что она готова взять деньги, но руки оставались неподвижными. На переднике Мари было два карманчика. Я сложил купюры и сунул их в левый карманчик.

— Если не хотите приглядывать за мной, можете меня обыскать, когда я буду уходить.

— Только ее комната, — сказала она.

— Конечно, — откликнулся я.

Она шагнула назад, повернулась и повела меня по коридору к комнате Люсиль. Сама тоже вошла, но остановилась у двери, а я положил пальто на стоявшее у окна кресло.

— Я уйду, у меня много дел по дому. Но вы же Арчи Гудвин, мой хозяин рассказывал мне о вас и Ниро Вулфе. Кофе вам принести?

Я поблагодарил, но отказался, и она ушла.

Если речь идет о записке, логичнее всего спрятать ее в книжке, но Люсиль видела, как я обыскиваю комнату ее отца, поэтому могла перепрятать улику. У правой стены стоял письменный стол с ящиками, и я открыл верхний из них. Ящик, вообще-то, запирался, однако ключ торчал в замке. Видимо, полиция оставила. Всякая всячина: бумага для заметок, конверты, корешки квитанций, счета (наверное, оплаченные), карандаши и ручки, пачка любительских фотоснимков, перетянутая резинкой. Второй ящик был битком забит письмами в конвертах, адресованными мисс Люсиль Дюко; конверты оказались всех размеров, форм и оттенков. Да, письма — это вечная головная боль. Если их не прочитать, тебя будет преследовать ощущение, что ты упустил нечто важное, а если прочитаешь, то поймешь, что там ничего важного быть не могло — сто к одному. Я было достал одно письмо из конверта, когда где-то в отдалении прозвенел звонок. Не телефон, нет; похоже, в дверь звонят. Я скорчил гримасу. Вряд ли пожаловал убойный отдел — четыре дня прошло, но мало ли что им на ум взбредет… Так, послушаем. Голос Мари доносился слабо, слов я не разбирал. Потом все

стихло, зато послышались шаги.

Мари встала в дверях:

— Там мужчина. Говорит, его зовут Сол Пензер, по поручению Ниро Вулфа. Хочет войти.

— Вы сказали ему, что я тут?

— Да.

— Назвали мое имя?

— Да.

— Наверное, Ниро Вулф прислал его помочь мне. — Я достал из кармана оставшиеся купюры и направился к ней. — Иногда он так делает, никого не предупреждая. — Карманчик на ее переднике пустовал; я сложил одну двадцатку и сунул туда. — Сол Пензер — хороший парень. Ниро Вулф ему доверяет. С его помощью все будет быстрее.

— Мне это не нравится.

— Нам тоже, уверяю вас, Мари, но мы хотим найти человека, который убил Пьера.

Она развернулась и вышла. Я было шагнул за ней, но остановился, вернулся к столу, прислушался к звуку лифта. В отличие от нашего, он лязгнул, лишь когда остановился на этаже. Так, где письмо, которое я начал читать?

Снова послышались шаги, и голос Сола произнес:

— Какие успехи, Арчи?

В этом весь Сол: ничего лишнего не скажет, если рядом имеются чужие уши.

— Не понукай, я только начал. — Я выглянул в коридор, убедился, что Мари поблизости нет, притворил дверь и повернулся к Солу, который бросил пальто на кресло, рядом с моим. — Так вот куда он запропастился вчера днем. Ходил встречаться с тобой. Я не собираюсь тебе мешать, но отсюда не уйду, и не проси.

Мы стояли лицом к лицу, смотрели друг другу в глаза.

— Ты в деле.

— Ты чертовски прав, Сол, я в деле. Сам себя втянул.

Он рассмеялся — не вслух, нет. Глазами. Рассмеялся и покачал головой. Все смеялся и все качал, никак не мог остановиться.

— Гляди, башка отвалится, — предостерег я. — Даже не пытайся встать у меня на дороге. Я сильно занят.

Когда я потянулся за следующим письмом в ящике, то заметил, что моя рука дрожит.

— Арчи, впервые за все время нашего знакомства ты сел в лужу, — сказал Сол у меня за спиной. — Я-то думал, ты догадался и просто развлекаешься. А ты и не сообразил, что он опаса-

ется за тебя? Считает, что ты непременно убьешь убийцу. И полагает, что ты это знаешь.

Письмо выпало у меня из пальцев, а челюсть, по-моему, отвисла до колен.

— Чушь! — выдавил я.

— Никакая не чушь. Он утверждает, что ты убьешь того типа не из пистолета и не дубинкой, а голыми руками. Ударишь так сильно, что свернешь ему шею или выкинешь из окна, и он свернет шею, когда приземлится. Я не пытался спорить с ним. Сам знаешь, это бесполезно, если он что решил.

— Я был уверен, что он знает меня. По-твоему, это забавно?

— Конечно забавно. Не сомневайся, он тебя знает. И ты его знаешь. Дело в том, что он хочет сам прикончить преступника. Как и мы с тобой.

— Ты когда сообразил?

— Вчера, хотя, по уму, стоило бы раньше. Разговор Пьера с тобой, раздевалка в ресторане «Рустерман», жена Бассетта, задающая Лили Роуэн вопросы о тебе, он и женщины, согласие работать бесплатно, желание встретиться с Люсиль Дюко — все это было прямо перед глазами. — Он постучал себя по голове костяшками пальцев. — Тут пусто.

— У меня тоже было пусто, до вчерашнего вечера. Ты что-то узнал?

— Ничего конкретного. Я приступил только вчера, после пяти. Зато, кажется, догадался, как он мог пересечься с ней. Ты же знаешь, он частенько работает на Дэла Баскома, а Баском год назад подрядился выполнить какое-то задание для Бассетта и «НАТЕЛЕК». В полдень я прикинул, что стоило бы наведаться сюда, а ты меня опередил.

— Несильно. Я едва начал. Ладно. Я пришел сюда сам, тебя прислал Вулф. Кто главный?

Сол ухмыльнулся:

— Искушение велико, конечно, но я не Оскар Уайлд[28]. Я могу сопротивляться. Какой участок ты мне выделишь?

Я ухмыльнулся в ответ. Сол нечасто выказывает свою образованность и ссылается на Оскара Уайлда (кто это, знать не знаю).

— Тогда на тебе стол. Я осмотрел только верхний ящик. А я займусь вон той кучей книг.

---

[28] Сноски: 28

Скрытая цитата из пьесы О. Уайлда «Веер леди Уиндемир»: «Я могу противостоять всему, кроме соблазна» (перевод М. Лорие).

Глава 15

Два часа спустя, когда пришла Мари, мы — во всяком случае, Сол — успели обследовать изрядную площадь — и не нашли ровным счетом ничего. Он проверил стол, кресла, стенной шкаф, кровать, пол, туалетный столик, картины на стене и стопку журналов. У меня на то, чтобы пролистать сотню с лишним книжек, ушло с полчаса, а затем я стал изучать их по новой, аккуратно переворачивая страницы и следя, чтобы ни одну не пропустить. Сол же снова подступился к стенному шкафу и как раз изучал его содержимое, когда вошла Мари с подносом в руках. Она прошла к столу, поставила на него поднос и сказала:

— Я спустилась за пивом. Мы сами пьем только минеральную воду. Надеюсь, вам понравится fromage de cochon. Мсье Дюко сам его делает. Его каталка в кухне не помещается, поэтому я выставляю для него все в коридор.

Я шагнул к столу:

— Большое спасибо, Мари. Только сейчас понял, как сильно я проголодался. Спасибо.

Моя рука двинулась было к карману, но Мари предупреждающе подняла ладонь:

— Нет, вы в гостях.

С этими словами она ушла.

На подносе обнаружилась тарелка с дюжиной ломтиков чего-то непонятного, длинный и тонкий батон и пиво. Ну да, Пьер наверняка рассказывал ей, что Ниро Вулф любит пиво, а раз мы пришли от Ниро Вулфа, она решила, что и нам пиво нравится. Надо будет запомнить и порадовать Вулфа. Мы пододвинули стол к кровати, я сел на постель, а Сол расположился в кресле. Ножа для хлеба не было; естественно, хлеб же полагается ломать. Ломти зельца — я через неделю заглянул в словарь и узнал, чем нас угощали, — оказались намного вкуснее, чем готовит Фриц. Надеюсь, он этого не прочитает, а я не желаю искажать факты. Мы с Солом согласились, что лучше мы никогда не пробовали, да и хлеб с ним зашел неплохо. Как я сказал Солу, хоть что-то за те сто двадцать долларов, которые пришлось заплатить Мари.

Полчаса спустя стало крепнуть ощущение, что ничего другого нам тут не получить. Мы переглянулись, и Сол вдруг произнес:

— Я кое-что пропустил. Не посмотрел как следует под переплетами книг. Ты туда заглядывал?

Я признался, что вряд ли, и каждый из нас взял в руки по книге. Он начал с верхней полки, а я со

средней. На третьей книжке, «Загадка женственности» Бетти Фридан, наши старания наконец-то были вознаграждены. Изнутри задняя обложка книги была из плотной бумаги, как заведено, однако она слегка выпирала в центре, а из-под кромки торчала уголком другая бумажка, совсем крошечная, едва заметная. Я достал складной перочинный нож и выдвинул тонкое лезвие.

— Аккуратно, — проговорил Сол, ставя обратно на полку свою книгу.

Я даже не поглядел в его сторону, вот в каком состоянии мы находились. Обычно таких советов мы друг другу не даем.

Я действовал предельно аккуратно. Ушло добрых пять минут, чтобы удостовериться, что обложка приклеена плотно, за исключением маленького, где-то дюйм на полтора, прямоугольника в середине, у выпуклости. Теперь следовало добраться до этого места. Я провозился еще пять минут, однако, стоило подцепить уголок, все стало значительно проще. Я рассек подкладку обложки до края, потом вверх, затем в другую сторону от центра по диагонали — и вот: крохотный листок с надписью чернилами от руки. Я смотрю на него, когда пишу эти строки, а чуть раньше сфотографировал на свою самую лучшую

камеру, чтобы воспроизвести в книге. На листке значилось:

Орри Кэтер
127E. 94

Я передал листок Солу, который сразу же заявил:

— Люсиль писала.

— Ага. За ту, которую Пьер нашел на подносе, Орри заплатил ему сто долларов. Это было через четыре дня после обеда, значит записка все это время пролежала у Пьера. Неделю назад я предположил, что Люсиль ее нашла и сделала копию, что она попытается надавить на преступника и он ее убьет. Прямо экстрасенс.

Я достал визитницу и спрятал записку в пустующее отделение, после чего встал:

— У тебя какие планы? Я не собираюсь докладывать лично, так что иду искать ближайшую телефонную будку.

— Не возражаешь, если я послушаю?

— Да пожалуйста.

Мы огляделись. Все было на месте, за исключением стола у кровати, и вдвоем мы передвинули его туда, где он стоял раньше. Сол забрал наши пальто и книгу, а я взял поднос. Мари обнару-

жилась на кухне, которая по размерам была, кажется, вчетверо меньше кухни в доме Вулфа. Я сказал, что хлеб и чудесный зельц не дали нам протянуть ноги, что мы не нашли того, ради чего приходили, и что забираем всего одну вещь — книгу, которую хотим изучить повнимательнее в надежде получить хоть какую-то подсказку. Она не стала брать с меня деньги за книгу, — дескать, мисс Дюко мертва, а ей самой и старику эта книжка ни к чему. Также она отвергла мое предложение проверить наши карманы и закрыла за нами дверь. Что ж, деньги потрачены не зря.

На улице я сказал Солу:

— Я имел в виду ближайшую будку, но раз ты со мной, вдвоем нам будет тесновато. Давай махнем к тебе.

Он согласился. Его машина была припаркована на стоянке поблизости от Десятой авеню, и мы двинулись на запад. За рулем Сол обычно болтает не больше моего, зато слушать слушает, и я поделился с ним историей о незваной гостье, посетившей нас поутру. Он посетовал, что не видел этой сцены собственными глазами.

Машину мы оставили в гараже на Тридцать девятой улице, где у Сола свое место, и прошли пешком пару кварталов. Он живет один на верх-

нем этаже перестроенного дома по Тридцать восьмой улице, между Лексингтон-авеню и Третьей авеню. Просторную гостиную освещали два торшера и две настольные лампы. На одной стене были окна, вторая пряталась за книгами, а двери в остальных открывались одна в прихожую, другая в гардеробную. Повсюду висели картины, а полки были завалены всякой всячиной, от кусков минералов до моржовых клыков. В дальнем углу располагался рояль. Телефон стоял на письменном столе между окнами. В этом году Сол, единственный среди нью-йоркских сыщиков, попросил и получил ставку двадцать долларов в час — и умело распорядился своими доходами.

Я присел на стол и начал набирать номер, а Сол ушел в спальню, где был установлен второй аппарат. Судя по времени, Вулф уже должен был спуститься из оранжереи. Поди угадай, кто снимет трубку — он или Фриц, все зависит от того, чем занят Вулф.

— Слушаю? — Сам снял.

— Это я. Даю подробный отчет. Мы с Солом сейчас у него. Миссис Бассетт я отвозить домой не стал, вместо этого в четверть первого приступил к обыску комнаты Люсиль Дюко. Через пятнадцать минут появился Сол и предложил свою помощь.

Мари Гарру накормила нас отменным зельцем, за что я заплатил ей сто двадцать долларов. Упоминаю об этом, чтобы вы не беспокоились, успел я перекусить или нет. В половине четвертого мы нашли в книге записку, рукой Люсиль, с именем и адресом Орри. Я понял, что это Орри, вчера вечером, когда вы обмолвились, что Хан и Айгоу говорили об одержимости Бассетта женой. По словам Сола, вы подумали, будто я ринусь его убивать голыми руками. Это бред. Вы, конечно, гений, но это откровенная чушь. Я как-то поискал цитаты к слову «гений» в той книжке, которую вы хвалили. Кто-то сказал, что все гении слегка безумны. Похоже, вы…

— Это сказал Сенека.

— Вам виднее. Так вот, я точно заразился от вас этим безумием. Надо будет как-нибудь обсудить. Дальше. Записка нашлась в одной из книжек Люсиль, за авторством Бетти Фридан. Мы ее забрали, так что Солу там больше рыскать незачем. Мы сейчас, повторюсь, у него дома. Фред ждет от вас весточки и не возьмется поэтому за стороннюю работу. Мы хотим вызвать его сюда и уже втроем решить, что делать. У меня есть идея, но это подождет. Насколько я понимаю, вы не участвуете. Вы говорили, что все ваши мысли заняты Никсоном

и Уотергейтом. Оно и заметно, если вспомнить, что вы там напридумывали насчет меня. Короче, я доложил, жду указаний, если вы в настроении их давать.

Он повесил трубку.

Я подошел к роялю, растопырил пальцы, чтобы взять аккорд. Если верить Лили, это означает, что решение принято. А когда обернулся, за моей спиной стоял Сол. Просто стоял и молчал, вопросительно выгнув брови.

— Выполняю распоряжение, — объяснил я. — Он велел наплевать на все его указания и наставления.

— Забавно.

— И не говори.

— Не буду. Сам позвонишь Фреду или мне позвонить?

Раз уж мы собираемся у него дома, ответил я, разумнее будет звонить ему, и Сол сел за телефон. Долго ждать не пришлось — Фред, по всей видимости, бродил вокруг своего аппарата. Пожалуй, он среди нас всех сильнее всего ненавидит незаконченные дела.

— Едет. Будет через полчаса, может, раньше. Тебе молока, бурбона или чего еще?

— Спасибо, пока повременю. Ты слышал, у ме-

ня возникла одна идея, но надо ее хорошенько обдумать, а уж потом делиться. Дело чертовски запутанное. Или у тебя припасен сценарий?

— Даже черновика нет. Сам бы с удовольствием заглянул.

Дневной свет почти померк, и Сол включил полное освещение и задернул шторы. Я сел в кресло у стола, за которым мы обычно играли в покер. Пожалуй, нынешнее дело и вправду грозит оказаться самым запутанным из всех, которые мне доводилось расследовать. Смотришь под одним углом, а тут вылезает другой и все опрокидывает, приходится начинать заново. К примеру, что насчет Джилл, стюардессы, на которой Орри женился несколько лет назад, когда решил остепениться и бросил доказывать свое превосходство над Казановой, как однажды выразился Сол? Она вроде бы до сих пор сохраняла на него влияние. Раз уж ей все равно предстоит испытать изрядную встряску, как бы аккуратно мы ни действовали, то почему бы не использовать ее в наших целях? Другой пример, Дора Бассетт. Я не знал, как она относилась к нему сейчас, но мы могли бы узнать и, может быть, могли бы использовать ее. И еще три-четыре варианта. Но, как ни крути, при всем обилии углов зрения

главным оставался вопрос: уцелеют ли наши шкуры?.. Лишь когда в дверь позвонили и Сол пошел открывать Фреду, до меня внезапно дошло, что я боксирую с тенью. Как бы мы ни ловчили, как бы ни суетились, исход неизбежен, и наша задача — сделать так, чтобы он был благоприятным для нас.

Сол всегда отличался радушием, у него имелись кресла для гостей, а на кофейном столике уже дожидались напитки — бурбон «Тен майл» для Фреда и меня, бренди для хозяина. Мы с Солом сели в кресла, а Фред разместился на диване.

— По телефону я сказал, — начал Сол, обращаясь к Фреду, — что намечаются дружеские посиделки. Но, вообще-то, у нас военный совет. Рассказывай, Арчи.

— Сам рассказывай. Ты догадался раньше.

— Мне сообщил мистер Вулф. Ну да ладно. Фред, всех троих убил Орри Кэтер.

— Так и знал, — кивнул Фред.

Сол недоуменно уставился на него:

— Что?

— В первый раз слышу от тебя такую наглую ложь! — добавил я, неверяще глядя на него.

— Зачем мне врать, Арчи? Я понял, что это он, когда он попросил мистера Вулфа приставить

его к Люсиль Дюко вместо Сола. Разве он всерьез думал, что мистер Вулф согласится? Бред полнейший! Вдобавок только он знал раздевалку в «Рустермане» от и до. Но меня насторожила именно просьба по поводу Люсиль. Тупизна какая! Однако я подумал, что мистер Вулф что-то такое мутит, и промолчал.

— Сдаюсь! — воскликнул Сол. — Я как Алиса в Стране чудес. Сначала Арчи выполняет инструкции, их игнорируя, а потом выясняется, что ты давно знал про Орри, но молчал, игру, видите ли, портить не хотел.

— Я тоже сдаюсь, — признался я. — Вы все догадались раньше меня. Пора в утиль. Отныне вы приказываете, а я исполняю.

— У тебя есть оправдание, — возразил Сол. — Ты знал, что Орри метит на твое место, и предполагал, что однажды он своего добьется. Поэтому всегда проявлял к нему снисходительность, делал поблажки, а за нами с Фредом такого не водилось. Загляни в свои отчеты. У тебя на глазах были шоры, вот и все. Мне-то как раз следовало сообразить раньше. Ладно, ты говорил, у тебя родилась идея, которую надо крепко обдумать. Теперь шоры спали, самое время поделиться.

Я пригубил бурбон и глотнул воды.

— Ну как — идея… Просто тыкаюсь наугад… У меня есть несколько фактов. Два, если быть точным. Во-первых, Орри сам напросился и должен получить по заслугам. Он знал, какова цена, и должен заплатить. Во-вторых, Ниро Вулф, великий сыщик и гений, стреножен по рукам и ногам. Не может и пальцем шевельнуть. Если станет действовать по правилам, собирать улики и вручать их Кремеру на блюдечке, его запишут в свидетели и заставят под клятвой отвечать на вопросы о человеке, которого он опекал и которому доверял много лет. На такое он не пойдет, выберет скорее десять лет за решеткой. Вы отлично это знаете, и я чертовски рад, что он такой, какой есть. К тому же всем нам придется отвечать на вопросы о парне, с которым мы вместе работали и играли в пинокль. — Я сделал большой глоток бурбона, после которого долго пытался восстановить дыхание. — Не думаю, что Вулф готов вынести личное присутствие Орри Кэтера. Потому-то мы вынуждены встречаться здесь, а не у него в кабинете. Час назад я сказал ему по телефону, что мы хотим вызвать Фреда и решить, как быть дальше. А когда спросил, будут ли указания, он повесил трубку. Если мы войдем в кабинет вчетвером, с Орри, Вулф просто уйдет,

не станет разбираться. Значит…

— Погоди, — перебил меня Фред. — В себе я тоже не очень-то уверен. Если вдруг он зайдет сюда прямо сейчас, выходить я не стану. Я прикончу его на месте. Оружие у меня при себе, я всегда по вечерам хожу с оружием, но стрелять я не буду — сломаю ему шею голыми руками.

— Мы все хотим свернуть ему шею, — вмешался Сол, — но неплохо бы позаботиться о наших собственных шеях. Разумеется, он свое получит, осталось договориться, как именно. — Он покосился на меня. — Я-то думал, твоя идея будет по этому поводу.

Я утвердительно кивнул:

— Сейчас обсудим. Позвони ему. Пригласи заглянуть сюда часиков в девять. Мол, дружеская встреча. Нет возражений, Фред?

Тот поднял стакан, посмотрел на него на просвет и поставил обратно на стол.

— Вроде нет. Все равно придется… Вот ведь…

Сол встал, направился к письменному столу и взялся за телефон.

Глава 16

Не хотел бы я снова через все это проходить. Нет, я не про те три часа, когда мы обсуждали, как нам быть, и решали, что делать. Я про то, что было потом, когда он пришел.

Не уверен, что мы бы справились, если бы не бомба. Мы — я уж точно — чувствовали себя глупо, прячась у двери в квартиру, пока он поднимался по лестнице. Встали мы так, чтобы он видел только Сола, который расположился в дверном проеме, как бы поджидая желанного гостя.

По-моему, я упоминал о том, что Орри на полдюйма выше меня и такой же широкоплечий, без единой унции жира. Едва он вошел внутрь, мы накинулись на него — Сол сзади, а мы с Фредом сбоку; накинулись, схватили, и спустя полсекунды все было кончено: он дернулся, но это просто непроизвольное сокращение мышц. Сол, обхватив его одной рукой за шею, другой начал обыскивать, справа, затем слева. Пальто Орри было расстегнуто, и из-под его левой руки Сол забрал пистолет. Это было вполне ожидаемо, и оружие полетело на ковер. А из внутреннего кармана пиджака появилось нечто неожиданное — Орри

вроде бы не курил, но зачем-то прихватил с собой алюминиевый футляр для сигары от дона Педро.

— Боже ты мой! — проговорил Фред.

Как я сказал, если бы не это, не уверен, что мы бы справились. Сол убедился, что крышка футляра крепко завернута, и сунул его себе в карман, после чего быстренько завершил обыск. Мы с Фредом отпустили Орри, сделали шаг назад, и Орри развернулся, словно намереваясь сбежать. Но позади стоял Сол, который к тому же успел запереть дверь.

— Сплоховал ты, Орри, — сказал я. — Хотя мог бы сообразить. Приперся сюда с этой дрянью в кармане… Ты за кого вообще нас держишь?

— Ты был прав, Сол, — признал Фред. — Если бы мы не набросились на него… Господи боже мой!

— Колись, Орри, ты все равно спекся, — заявил Сол.

Никогда не считал Орри Кэтера тупицей. Он, конечно, не Сол Пензер, но глупым его не назовешь. Однако он повел себя именно глупо.

— Чего это? — спросил он почти нормальным голосом, разве самую малость нервозно. — Ну, нашли вы эту хреновину, и что? Взрывать ее я не собирался. Я домой шел.

— Хватит врать! — проронил Фред. — Бог ты

мой, неужели он всюду расхаживал с этой штукой?

Сол подобрал с пола револьвер, старый «смитвессон» 38-го калибра, которым Орри владел много лет, и сунул себе в карман пиджака.

— Давай, Орри, не тяни, все равно мы тебя разговорим.

Я взял его за локоть. Он вырвался и сам медленно двинулся под бдительным присмотром Сола в просторную гостиную, где мы обычно играли в пинокль. В этой комнате мы, помнится, вывели на чистую воду убийцу Пола Раго[29]. Орри опустился в кресло посередине; Сол встал слева, Фред — справа, а я уселся на диван.

— Растолкуй ему, Арчи, — попросил Сол.

— Фред уже все сказал. Ты не отвертишься, приятель. Копам мы тебя сдавать не станем. Думаю, не надо объяснять почему…

— На кой мне сдались твои объяснения?

— Вот и славно. Позволь просветить тебя насчет того, что мы намерены предпринять. Мы испортим тебе жизнь полностью. Завтра я или Сол навестим Джилл. О ней можешь забыть, как и о любой работе не только в Нью-Йорке, но и

---

[29] Сноски: 29
Отсылка к повести Р. Стаута «Праздничный пикник».

везде. Забудь о встречах с теми, от кого на этом свете что-то зависит. Ты нас знаешь, ты знаешь Ниро Вулфа. Знаешь, чего нам всем это будет стоить — Вулфу в деньгах, остальным во времени и силах, — но мы должны заплатить за то, что давным-давно тебя не отшили и не упекли куда следует. Как в точности…

— У вас не было причин меня отшивать.

— Как — не было? А история с Изабель Керр восемь лет назад?[30] Тебя тогда засадили за решетку по подозрению в убийстве, нам пришлось постараться, чтобы тебя вытащить. А…

— Доказательств не было, ты сам это прекрасно знаешь.

— Угу. А сейчас ты убил сразу троих, и тебе придется за это ответить.

— Ты ничего не докажешь! Ничего, понял?!

— Вот стервец, — пробормотал Фред.

— Нам не нужно что-либо доказывать, — объяснил я. — Мы не хотим ничего доказывать. Я же сказал: копам тебя сдавать никто не будет, мы лишь полностью испортим тебе жизнь. Ты сам напросился, так что прими как должное. По поводу доказательств, кстати… Улики у нас есть,

---

[30] Сноски: 30

Отсылка к роману Р. Стаута «Смерть содержанки».

но ты ведь знаешь, чего это будет стоить нам всем и Ниро Вулфу в особенности. Разве что, наверное, придется доказывать убийство Бассетта. Тебе известно, что на месте убийства нашли пулю тридцать восьмого калибра, а оружие убийства, полагаю, лежит сейчас в кармане Сола. Что до Пьера…

— Это была самооборона, Арчи! Бассетт собирался разорить меня!

— Пьер тоже, что ли?

— Да! Да! Когда он узнал о смерти Бассетта, то вспомнил обо мне и о записке, которую я тому передал. Я изрядно сглупил, когда заплатил ему сотню зеленых за эту записку. Он потребовал тысячу. Целую штуку, слышишь?! Пришел ко мне в воскресенье, через два дня после гибели Бассетта, и потребовал штуку! Сказал, что большего ему не понадобится, но сам знаешь, шантажисты все одинаковы. Ты вроде как хотел их всех перестрелять.

— Ну, Пьера ты не пристрелил. В воскресенье, говоришь? Значит, на следующий день вечером, думаю, ты проник в раздевалку в «Рустермане» и сунул эту дрянь в карман его пальто. Дальше тебя стала шантажировать дочь Пьера, ее ты как раз и пристрелил, и эту пулю тоже полиция

отыскала. У тебя была вторая бомба — видно, приобрел сразу две со скидкой, — но ты не мог взорвать девушку, она-то знала, как погиб ее отец. А сегодня ты притащил бомбу сюда. Сол здорово притворялся по телефону, но ты после трех убийств наверняка на взводе и решил подстраховаться. Что ж, теперь наша очередь тебя разорять.

Сол молча вышел. Понятно, приспичило. Порой визит в уборную невозможно оттянуть. Нет, не в уборную. Его шаги прозвучали по кафельному полу прихожей и заглохли на кухне. Фред прошелся по гостиной, разминая ноги, и снова сел. Орри покосился на него, затем снова уставился на меня. Никто не произнес ни слова. Вновь послышались шаги, и появился Сол. Он не стал садиться в кресло, подсел ко мне и выложил на диван между нами то, за чем ходил на кухню: катушку клейкой ленты, плоскогубцы и пару бумажных салфеток. Достал из кармана сигарный футляр, проверил крышку, зажал футляр плоскогубцами, протер его салфеткой, ловко закатал в другую салфетку, подогнув на торцах, и обмотал клейкой лентой. Отличная упаковка на глазах у публики, которая по достоинству оценила этот труд.

— Револьвер мы оставим себе. Арчи, ты пра-

вильно сказал, копам мы его не отдадим, но на всякий случай оружие припрячем. А вот это пусть забирает, верно?

— А то. Зря, что ли, ты так красиво все обернул? Согласен, Фред?

— Наверное. — Фред кивнул. — Да, пусть берет.

Сол встал и протянул завернутую бомбу Орри, но тот не сделал движения ее забрать. Его руки лежали на коленях, согнутые пальцы шевелились, словно не силах решить, сжаться в кулак или нет. Пальто он не снимал. Сол приблизился вплотную, сунул бомбу во внутренний карман пиджака Орри, отступил и наконец сел в кресло. Орри запустил руку в карман, но ничего не вынул.

— Этим утром к нам приходила Дора Бассетт, — сообщил я. — Мы с ней мило побеседовали у меня в комнате. А завтра я навещу Джилл, если она не в рейсе.

— Я с тобой, — вызвался Фред. — Джилл мне нравится.

— А я начну с Дэла Баскома, потом загляну к Питу Воутеру, — сказал Сол.

Орри вдруг встал:

— Хочу встретиться с Ниро Вулфом.

Мы все недоуменно уставились на него.

— Боже мой! — Это Фред.

— И на что ты рассчитываешь? — Это Сол.

— Да он блефует, парни. Крыша поехала. — Это я.

Орри молча вышел. Сол последовал за ним, я потащился следом, а Фред наступал мне на пятки. Я размышлял о правилах этикета: надо ли распахивать дверь перед уходящим гостем, который уносит в кармане бомбу, и ты надеешься, что он ее использует? Сол поступил проще: остановился и стал наблюдать. Орри открыл дверь и захлопнул ее за собой, оставив нас в квартире. Щелкнул замок, но Сол предусмотрительно накинул цепочку. Мы знали, что Орри хорош с замками. Поди догадайся, что взбредет ему в голову… Говорить никому явно не хотелось.

— Никаких шансов, — произнес я в конце концов. — Ровным счетом никаких.

— Я и десяти центов не поставлю, — согласился Сол. — Если затянется на год, этот год будет скверным для всех нас. А у тебя семья, Фред.

— Прямо сейчас здесь только я, и я проголодался, — ответил Фред. — Я не прочь умять салями, которую видел в холодильнике, если тебе не жалко.

— Пошли, обжора. — Сол направился на кух-

нию.

Глава 17

В четверг днем, в четверть двенадцатого, я позвонил в дверь старого особняка из бурого песчаника, призывая Фрица выйти и отодвинуть засов. За моей спиной пристроились Фред и Сол. Фред ночевал дома и присоединился к нам в девять, а вот я спал на диване в гостиной Сола. Не скажу, что нам удалось выспаться. Мы с ним включали выпуски новостей по радио в шесть, семь, восемь и девять часов, а потому были хорошо осведомлены о последних событиях. В начале одиннадцатого я позвонил в «Газетт» и оставил сообщение для Лона Коэна: мол, до одиннадцати он сможет застать меня у Сола, а потом пусть заглядывает в кабинет Вулфа. Самому Вулфу я звонить не стал. С моих слов ему известно, что мы трое собирались принять некое решение. Пусть считает, что мы проспорили всю ночь. На завтрак мы с Солом съели два толстых куска жареной ветчины, шесть яиц пашот и около дюжины тонких, намазанных маслом тостов, посыпанных шнитт-луком. Сол выращивает лук в шестнадцатидюймовом ящике на подоконнике в кухне.

Будет неправильно написать, что челюсть Вул-

фа отпала, когда он увидел нас троих, входящих в кабинет. Этого не произошло, потому что он слышал наши голоса в прихожей. Зато он разыграл собственное представление. Когда мы вошли, он дочитал очередной абзац книги, которую держал в руках, нарочито медленно заложил страницу тонкой золотой полоской, положил книгу на стол и лишь затем произнес:

— Доброе утро.

Сол занял красное кожаное кресло, Фред подтащил ближе одно из желтых, а я расположился за своим столом и пояснил:

— Докладывать будет Сол. Дело было в его квартире.

— Фред прибыл где-то через час после звонка Арчи вам, — начал Сол. — Я позвонил Орри и попросил его подойти часам к девяти. Мы решили, что надо заставить его покончить с собой. Когда он пришел, мы набросились на него без предупреждения. У него при себе было обычное оружие, а в кармане пиджака нашелся сигарный футляр от дона Педро. Разговор длился около получаса, говорил в основном Арчи. Сказал, что мы намерены полностью испортить ему жизнь. Орри заявил, что Бассетт хотел его разорить, а Пьер вымогал тысячу долларов. Я замотал сигар-

ный футляр клейкой лентой и положил обратно в его карман, но оружие мы забрали. Он ушел от нас чуть раньше десяти вечера.

Свое излюбленное словечко «приемлемо» Вулф изрек взглядом, его губы оставались крепко сжатыми. Он откинулся на спинку кресла, зажмурился и стал глубоко дышать. Сол покосился на меня и хотел было что-то сказать, но не успел: его прервал посторонний звук. Точнее, два звука. Сначала в дверь позвонили, а мгновение спустя что-то загремело и загрохотало поблизости. Мы опрометью выскочили в прихожую. Первым бежал Фред, сидевший ближе других к выходу, но в прихожей он замер, и я обошел его. У входной двери я остановился, поскольку пол покрывали осколки стекла. От стеклянной панели в двери, размером три на четыре фута, сохранились лишь несколько зазубренных краев. Я отодвинул засов, приоткрыл дверь и выскользнул наружу.

На тротуаре, у нижней ступеньки крыльца, валялось пальто Орри Кэтера. Во всяком случае, сверху казалось, что это именно его пальто. Я спустился и только тогда рассмотрел его лицо. С его лицом все было, в общем-то, в порядке. Он слишком ценил свою внешность, чтобы жертвовать лицом, как случилось с Пьером. Прошло

девять дней и десять часов, то есть всего двести двадцать шесть часов, с того мгновения, когда мне пришлось взглянуть на месиво, оставшееся от лица Пьера.

Я поднял голову. Рядом со мной стояли Сол и Фред.

— Ладно, побудьте здесь, а я свяжусь с Лоном Коэном. Кажется, я слегка ему задолжал.

Глава 18

В половине десятого тем вечером, на час позже обычного, мы с Вулфом вышли из столовой и направились в кабинет выпить кофе. Нам помешал звонок в дверь. Вулф метнул раздраженный взгляд в ту сторону, останавливаться не стал, хотя разглядел, кто к нам пожаловал. Днем я вынудил Ральфа Кернера из городской службы вставить вместо разбитого стекла временную замену. Засов тоже поменяли, и новый ходил туго, но я все-таки его отодвинул и впустил в дом инспектора Кремера.

Он посмотрел на меня как-то странно, словно хотел задать вопрос, но никак не мог подобрать нужные слова. Огляделся, отмечая царапины на стенах и на полу.

— Это стекло, — пояснил я. — Вы ведь заметили, верно?

— Ну да, — отозвался он и двинулся по прихожей.

Я пошел за ним.

Обычно он всегда идет прямиком к красному кожаному креслу, но сейчас все было иначе. Пройдя три шага от двери кабинета, он замер

и стал вертеть головой сначала слева направо, потом справа налево. Подошел к громадному глобусу, медленно покрутил его направо и налево, а я молча наблюдал. Затем бросил пальто на желтое кресло, опустился в красное кожаное кресло и сообщил:

— Давным-давно хотел это сделать. Ваш глобус самый большой и красивый из всех, какие мне доводилось видеть. А еще я никогда вам не говорил, что ваш кабинет — замечательное местечко. Здесь хорошо. Жаль, мне вряд ли случится побывать тут снова.

— Согласен. — Брови Вулфа поползли вверх. — Вы что, в отставку уходите? По-моему, рановато.

— Нет, в отставку я не собираюсь, хотя, возможно, и стоило подать. По возрасту рано, но я чертовски устал. Дело не во мне, а в вас. Это вы, так сказать, сдаете дела.

— Похоже, вас неправильно информировали. Или вы выдаете желаемое за действительное.

— Ничего подобного. — Кремер достал из кармана сигару, не от дона Педро, сунул ее в рот и сдавил зубами, а потом вытащил; на моей памяти он ни разу не прикуривал. — Шутки кончились, Вулф. На сей раз вам с рук не сойдет. В дело вмешались окружной прокурор и комиссар полиции.

По-моему, даже с мэром советовались. Наш разговор записывается?

— Конечно же нет. Даю слово чести.

— Верю, верю. — Кремер вновь сунул сигару в зубы, вытащил, метнул ее в мусорную корзину у моего стола и промахнулся на парочку футов. — Знаете, мне всегда было интересно, насколько тупым копом вы меня считаете. Но я не спрашивал из вежливости.

— Пф! Не надо себе льстить, инспектор. Зря вы думаете, что я опираюсь на предположения. Я вас изучил. Безусловно, ваши мыслительные процессы в чем-то ограниченны, как и мои собственные, но вы далеко не тупой коп. Прошу простить, но я лишь цитирую ваши слова. Будь вы тупым, то и в самом деле сочли бы, что со мной покончено — опять-таки ваши слова, — и не подумали бы прийти. Бросили бы меня на растерзание окружному прокурору без малейших угрызений совести, хотя, быть может, и пожалели бы мельком, что теперь уже не получится покрутить мой глобус.

— Черт подери, да при чем тут глобус?!

— Ну, вы же сами признались, что мечтали его покрутить, повращать, поиграть с ним. Итак, зачем вы на самом деле пожаловали?

— Это вы мне скажите.

— Скажу. Поскольку вы подозреваете, что я могу уцелеть, существует, видимо, некая лазейка, которой я могу воспользоваться. И вы хотите в этом удостовериться.

— В лазейки обычно протискиваются. Но с вашими размерами…

— Проклятье! Перестаньте уже цепляться к словам. Я говорю так, как мне удобно. Арчи, попроси Фрица принести кофе. Три чашки. Или вы, инспектор, предпочтете пиво? Или бренди?

Кремер отказался — дескать, кофе будет достаточно, — и я отправился на кухню. Усталость, конечно, сказывалась — денек выдался длинный и тяжелый, пришлось, в частности, рассказывать Джилл про Орри, — но ноги я вовсе не волочил. Мне тоже хотелось удостовериться насчет лазейки.

Когда я вернулся в кабинет, Вулф вещал:

— …Но я не намерен отчитываться перед вами по поводу своих дальнейших действий. Хотя, скажу честно, ничего особенного я не замышляю. Попросту желаю отоспаться впервые за десять дней. Почитать книгу, попить пиво, поговорить о еде с Фрицем, устроить словесную баталию с Арчи. Даже с вами поболтать, если вы заглянете

на огонек. Я обрел свободу, мистер Кремер, и доволен жизнью.

— Черта с два вы довольны! Вам ведь приостановили лицензию.

— Это временно, я уверен. Когда принесут кофе…

Тут в дверях появился Фриц с подносом. Он поставил поднос на стол Вулфа и вышел. Вулф взялся разливать. Как ни удивительно, он вспомнил, что Кремер предпочитает с сахаром и сливками, хотя инспектор в последний раз пил с нами кофе больше трех лет назад. Я встал, отнес чашку Кремеру, взял свою, помешал ложечкой и пригубил, потом скрестил ноги. Хотелось верить, что к тому времени, когда буду ложиться спать, я тоже стану довольным жизнью.

Вулф сделал глоток — он способен пить горячий свежесваренный кофе, в отличие от меня, — и откинулся на спинку кресла.

— Девять дней назад, во вторник на прошлой неделе, я сказал вам, что мне нечего сообщить. Припоминаете? Сейчас я могу повторить эту фразу. Фактов у меня по-прежнему нет, однако я готов выдвинуть кое-какие предположения. Вообразить ситуацию и ее описать. Будете слушать?

— Начинайте. Если что, я вас прерву. — Кремер

обжегся кофе.

Я испугался, что он сплюнет прямо на пол, но он сумел, судя по гримасе, как-то справиться с собой.

— Тогда приступим, и начинать придется издалека. Допустим, что пять дней назад, в субботу, накопившиеся к тому времени факты и наблюдения побудили меня предположить, что в интересующих нас убийствах замешан человек, который трудился на меня много лет. Первое доказательство я получил тем утром, когда Пьер Дюко погиб в моем доме. Арчи — отбросим формальности — передал мне последние слова Пьера. Официант отказался сообщать Арчи какие-либо подробности и настаивал на разговоре со мной. Возможно, я уделил внимание этому факту вследствие глубоко развитого во мне чувства собственного достоинства, ведь Пьер назвал меня лучшим на свете сыщиком. Все суета и тщеславие, сами знаете. — Вулф глотнул кофе. — Второе доказательство поступило утром в прошлую среду, когда Орри Кэтер внезапно вызвался работать на меня бесплатно. Он заговорил об этом первым, раньше Сола Пензера и Фреда Даркина. Для него такое поведение совершенно нехарактерно… Мне следует время от времени напоминать, что

все сказанное — лишь мои предположения?

— Нет, черт побери! Я помню, что вы фантазируете. Продолжайте.

— Третьим доказательством послужило старое дело. Проще всего подложить Пьеру бомбу в пальто было на работе, когда оно находилось в его шкафчике в раздевалке ресторана. Отмечу, что, на мой взгляд, это вообще единственная возможность. Орри Кэтер отлично знал ресторан, поскольку однажды участвовал в расследовании, которое имело там место, а замки он вскрывал с легкостью. Четвертое доказательство: миссис Харви Бассетт спрашивала у своей подруги об Арчи Гудвине, виделись ли они и узнал ли он, кто убил Пьера Дюко. Пятым доказательством стала одержимость мистера Бассетта своей женой. Данные сведения предоставили двое гостей того приснопамятного обеда. Именно тогда у меня впервые закралась мысль о том, что Орри Кэтер каким-то образом причастен к случившемуся, поскольку шестым доказательством для меня стали собственные знания относительно умения Орри налаживать отношения с женщинами.

Вулф подлил себе кофе в опустевшую чашку, а я поухаживал за Кремером и за собой.

— Как я предупреждал, это долгая и утомитель-

ная история. Седьмое доказательство — повторное упоминание имени миссис Бассетт одним из гостей с обеда, устроенного ее супругом. Восьмым послужило поведение Орри Кэтера в следующей ситуации: в его присутствии я поручил Солу Пензеру повидать Люсиль Дюко и выяснить, известно ли ей что-нибудь полезное. Орри вызвался навестить дочь Пьера Дюко вместо Сола. Для него было совершенно нетипично соперничать с Солом, первенство которого он признавал безоговорочно. А в прошлую субботу я получил девятое и последнее доказательство. Люсиль Дюко была застрелена утром на выходе из своего дома. Это доказательство меня убедило и позволило связать между собой все прочие факты. Отныне я не просто допускал, что Орри может быть замешан. Я это знал в точности.

В изложении Вулфа все звучало до неприличия элементарно. Люсиль убили пять дней назад; мне следовало догадаться. Всем следовало, чего уж там. Помнится, где-то раньше я написал, что вы, читатель, возможно, уже догадались, но вы-то читаете, а я находился глубоко внутри расследования. Да и как свыкнуться с мыслью, что член твоей семьи совершил тройное убийство? Семейное дело, чтоб его… Кто бы ведал…

Вулф еще не закончил:

— Наконец, следующее предположение. Допустим, что вчера Арчи и Сол, придя к тем же выводам, отправились в квартиру Дюко на Пятьдесят четвертой улице, обыскали комнату Люсиль Дюко и нашли то, что пропустили ваши люди. В книгах на полках был спрятан листок бумаги, на котором Люсиль своей рукой вывела имя и адрес Орри Кэтера. Это был финальный штрих…

— Черт побери, где листок?! Вы не посмеете…

— Пф! Мы же просто предполагаем, инспектор. Они, разумеется, не стали тратить время и силы на дальнейшие разыскания. В квартире Сола, куда они направились и где к ним присоединился Фред, они обсудили ситуацию, пригласили Орри Кэтера зайти, а когда он пришел, обрисовали ему положение дел и прибавили, что намерены с моей помощью превратить его жизнь в ад. Кроме того, они забрали у него оружие. — Вулф отпил кофе и снова откинулся на спинку кресла. — Теперь перейдем от фантазий и домыслов к реальности. Вы наверняка знаете, что сегодня утром, в половине двенадцатого, Орри Кэтер позвонил в мою дверь и был отброшен взрывом на тротуар, уже мертвый. По всей видимости, у него были две

бомбы. Как сообщил сержант Стеббинс, на месте преступления найдена алюминиевая стружка, в точности совпадающая с той, которую раньше обнаружили на полу гостевой спальни наверху. Также очевидно, что Орри не собирался проверять, впустят ли его в дом, поскольку прекрасно сознавал, что этого не случится. — Он выпрямился, допил остаток кофе и поставил чашку на поднос. — Если хотите, кофе еще остался и пока не остыл. Лично с меня хватит.

Кремер уставился на него в упор:

— Кто-то говорил, что ему пора на покой. Что он доволен жизнью. Немыслимо! Вулф, вы немыслимый человек. Господи боже, за что мне все это?!

Вулф кивнул:

— У вас не было времени обдумать все случившееся с разных сторон. Начнем с вашей стороны. Допустим, Орри Кэтер жив, а нашей с вами беседы не было. Что бы вы предприняли? Вам пришлось бы собирать множество улик, более того, вы бы даже не заподозрили, что он как-либо причастен. — Вулф повернулся ко мне. — Каковы шансы, что полиция не стала бы подозревать Орри?

— Сто к одному минимум.

Вулф перевел взгляд на Кремера:

— Между тем вам бы стоило к нему присмотреться. Единственной материальной уликой, которая убедила бы присяжных, был тот клочок бумаги с именем Орри, припрятанный Люсиль Дюко под обложкой книги. Ваши люди обыскивали комнату девушки, но пропустили эту улику. А Сол и Арчи ее нашли. Вам неведомо, что произошло с этой запиской, уничтожена она или лежит в моем сейфе. Если бы мы вместе, включая меня, Арчи, Сола, Фреда и Орри, продолжали молчать, у вас не было бы ни доказательств, ни подозрений. Орри ничто не угрожало, почти наверняка. Со временем вам пришлось бы пополнить тремя новыми случаями ваш список нераскрытых преступлений.

Кремер слушал, плотно сжав губы. Понятно, что сильнее всего его уязвила записка, пропущенная при полицейском обыске. Найди ее копы… Хотя нет, не стану, пожалуй, воображать, что могло бы тогда случиться.

— Судя по всему, инспектор, вы не желаете высказываться. Ладно, попробуем тогда войти в положение окружного прокурора. Орри Кэтер мертв. Если допустить, что отсюда вы двинетесь прямиком к окружному прокурору… Нет, уже одиннадцатый час. Допустим, завтра утром вы

поедете к нему и передадите наш разговор. Допустим, нашу беседу записывает некое устройство у вас в кармане…

— Какого дьявола? Нет при мне ничего такого!

— Допустим, что есть и что вы придете с этой записью к прокурору. Орри Кэтер мертв. И что прикажете делать? Полагаю, окружной прокурор воздержится от предъявления обвинения посмертно, даже за три убийства. Конечно, он мечтает добраться до нас, отозвать залог, снова запихнуть в камеры и подвергнуть судебному преследованию. Но в чем наша вина, скажите на милость? В том, что мы молчали? Утаивали улики? Какие улики? Ведь официально ни одно убийство не квалифицировано как таковое. Невозможно говорить об убийстве, когда некого в нем обвинить. Значит, пришлось бы строить дело на нашем увиливании и молчании? Пф! Что, неужели окружной прокурор сумеет запустить машину правосудия на основании какого-то разговора, даже магнитофонной записи? Пф еще раз! Я скажу, что лишь развлекался, воображая, как расследую это дело. И вас развлекал. — Он выставил руку ладонью вверх. — Как человек изобретательный, окружной прокурор может, безусловно, нас преследовать и дальше, хотя я

не очень-то понимаю, на каких основаниях. У него есть должность и подчиненные, есть власть, которой его наделяет служебное положение, но и я не беззащитен. Десять миллионов человек захотят узнать подробности этих событий, а у меня налажены отношения с популярной газетой. Если окружной прокурор пожелает удовлетворить свои амбиции, я заставлю его об этом пожалеть. — Вулф снова повернулся ко мне. — Арчи, каковы шансы на то, что наши лицензии восстановят до конца года?

Я повел плечами:

— Навскидку — двадцать к одному.

— Для меня звучит удовлетворительно, — сообщил Вулф Кремеру. — По налогам я уже заработал чересчур много за нынешний год и не намерен браться за расследования до его окончания. Что ж, инспектор, если у вас возникли вопросы относительно моих предположений, спрашивайте. Быть может, я вам отвечу.

— У меня всего один вопрос. Как девушка спрятала записку в книге? Между страницами сунула?

— Нет. Она поместила записку под заднюю обложку и приклеила бумагу обратно.

— А что за книга?

— «Загадка женственности» Бетти Фридан. Я прочел приблизительно треть.

— Где она?

Вулф неопределенно махнул рукой:

— Полагаю, уничтожена.

— Чушь! Вы бы не стали этого делать. Вулф, мне нужна эта книга. И записка.

— Мистер Кремер, — Вулф наклонил голову, — вы рассуждаете необдуманно. Если вы накажете за недостаточное рвение своих подчиненных, которые вели обыск в той комнате, то в какое положение себя поставите, не важно, с запиской или без оной? Вам придется вести расследование, придется посвятить в нашу беседу окружного прокурора и заверить его, что, по вашему мнению, это не предположения, а твердые факты. Быть может, вы все равно в итоге пойдете к окружному прокурору, но почему-то я в этом сомневаюсь. Как я сказал, ваши мыслительные процессы не идеальны, но вы далеко не глупец. Неужели вам самому хочется затевать длительное и непростое расследование, которое по определению неспособно принести позитивный результат? К примеру, вы сможете установить, откуда мистер Бассетт узнал имя и адрес Орри Кэтера, но что дальше? Что бы вы ни выяснили, сколько

бы неоспоримых улик ни набрали, Орри вам не воскресить при всем желании.

— Это вы его убили. Ваши люди его прикончили по вашему приказу.

Вулф кивнул:

— Не стану оспаривать ваше право излагать свои мысли таким образом. Сам я, разумеется, выразился бы иначе. Я мог бы сказать, что исходно вину за его смерть следует возлагать на комбинацию генов при рождении этого человека, но тем самым мы приблизились бы к отрицанию свободы воли, а подобного я себе не позволю. Если вам приятно думать, что это я его убил, как угодно, спорить не буду. В конце концов, вы десять дней трудились не покладая рук и заслуживаете награды.

— Награды? Вы прохвост, Вулф! — Инспектор поднялся. — Будьте уверены, я все обдумаю. — Он схватил пальто с кресла, оделся и замер на миг у стола Вулфа. — Я иду домой и попробую хоть немного поспать. Думаю, у вас-то никогда проблем со сном не было — ни в эти десять дней, ни вообще. Откуда вам знать, что такое бессонница?

Кремер повернулся, посмотрел на глобус — и крутанул тот с такой силой, что глобус продол-

жал вертеться, даже когда инспектор вышел в прихожую. Когда до нас донесся стук закрывшейся двери, Вулф попросил:

— Арчи, будь добр, принеси бренди. И два стакана. Если Фриц еще не лег, возьми его с собой и лишний стакан прихвати. Надо обеспечить себе здоровый сон.

Горький конец

Старый особняк из бурого песчаника на Западной Тридцать пятой улице Нью-Йорка, расположенный недалеко от Гудзона и служивший Ниро Вулфу одновременно жилищем и офисом, посетила беда. Она заползла во все щели и поселилась в каждом углу, так что спастись от нее было негде.

Фрица Бреннера свалил грипп.

Случись заболеть Теодору Хорстману, нянчившему в оранжерее под крышей три тысячи орхидей, это еще можно было вынести, хотя хлопот и не оберешься. Подцепи заразу я, Арчи Гудвин, секретарь, телохранитель, извечная заноза и козел отпущения, Вулф бы побрюзжал и покапризничал немного больше обычного — и все. Фриц же был поваром, причем настолько выдающимся, что сам Марко Вукчич, владелец знаменитого ресторана «Рустерман», однажды предложил за него совершенно баснословную сумму, а в ответ услышал категорическое «нет» как от Вулфа, так и от самого Фрица.

В тот ноябрьский вторник Фриц не появлялся на кухне вот уже третий день кряду, и послед-

ствия грозили обернуться катастрофой. Я опущу некоторые душераздирающие подробности, например отчаянную воскресную битву Вулфа с двумя утятами, закончившуюся его полным посрамлением, и перейду сразу к главному.

Итак, вторник, время ланча. Мы с Вулфом сидим за столом. Я уписываю за обе щеки консервированные бобы, банку которых приобрел в деликатесной лавке. Мрачный как туча Вулф, широкая физиономия которого за последние дни непривычно вытянулась, угрюмо зачерпнул нечто ложкой из только что открытой маленькой стеклянной баночки, аккуратно нанес это нечто на ломоть хлеба, откусил и принялся жевать. В следующую секунду с пугающей неожиданностью, как гром среди ясного неба, прогрохотал взрыв, словно разорвался десятидюймовый снаряд. Я со свойственным мне проворством выпустил сэндвич и прикрыл лицо руками, но — поздно. Комочки пищи и мелкие кусочки намазанного хлеба изрешетили меня, словно шрапнель.

Я бросил на Вулфа испепеляющий взгляд, потом взял салфетку и извлек из уголка глаза какую-то клейкую дрянь.

— Если вы надеетесь, что вам это сойдет с

рук, — начал я голосом, звенящим от справедливого гнева, — то вы жестоко…

Завершить тираду мне не удалось. Багровый от злости, Вулф вскочил на ноги и загромыхал по направлению к кухне. Я остался сидеть за столом. Вытираясь, я все время прислушивался, как Вулф плюется и срыгивает в кухонную раковину, затем взял злополучную баночку, заглянул внутрь, а потом принюхался. Внимательно изучил этикетку. Все четко и лаконично:

ЛАКОМСТВА ОТ ТИНГЛИ
с 1881 г.
Лучший печеночный паштет № 3

Я все еще принюхивался, когда появился Вулф, державший в руках поднос с тремя бутылками пива, изрядным куском сыра и роллом из салями.

— Последнему, кто меня оплевал, — вскользь заметил я, — я всадил в брюхо три пули.

— Пф! — холодно фыркнул Вулф.

— Он хотя бы старался выразить свои чувства, — не унимался я, — тогда как вы только юродствуете, пытаясь доказать всему миру, что являетесь непревзойденным гурманом…

— Замолчи! — буркнул Вулф. — Ты его про-

бовал?

— Нет.

— Попробуй. Он напичкан ядом.

Я с подозрением уставился на Вулфа. Десять к одному, что он водит меня за нос, но, с другой стороны, Нью-Йорк и вправду кишит личностями, которые спят и видят, как Вулф сыграет в ящик. Некоторые из них уже пытались ускорить его кончину. Я взял ложку, поковырялся в банке, извлек кусочек паштета величиной с горошину и положил в рот. В следующий миг я поспешно, но не теряя достоинства, сплюнул на салфетку, прошагал на кухню, тщательно прополоскал рот, вернулся в столовую и принялся жевать маринованный огурец с укропом. Когда с помощью огурца мне удалось утихомирить сумятицу моих вкусовых рецепторов, я снова потянулся к баночке и принюхался.

— Забавно, — хмыкнул я, и Вулф угрожающе рыкнул. — В том смысле, — поспешно исправился я, — что я ни черта не понимаю. Как мог какой-то злоумышленник покуситься на вас? Я купил эту баночку в «Брюгеле», сам принес домой, собственноручно вскрыл и готов поклясться, что крышка не была повреждена. А за вашу безобразную выходку я вас не виню, хотя и оказался на линии

огня. Если Тингли раздобыл какие-то экзотические специи, чтобы попытаться с их помощью разжечь угасающий аппетит американцев…

— Хватит, Арчи! — Вулф отставил пустой стакан в сторону; мне еще никогда не приходилось слышать, чтобы он говорил столь угрожающим тоном. — Меня вовсе не удивляет, что ты не в состоянии по достоинству оценить это отвратительное происшествие. Я бы еще мог простить, если бы какой-нибудь загнанный в угол или мстительный враг попытался меня пристрелить, но такое я никому не спущу. — Он снова рыкнул. — Еда! Моя еда! Ты же знаешь, как я отношусь к еде. — Он погрозил банке пальцем, голос задрожал от гнева. — Тот, кто это сотворил, горько пожалеет о содеянном.

Поскольку развивать эту мысль Вулф не стал, я сосредоточился на бобах, маринованных огурчиках и молоке. Вулф расправился с сыром и покинул столовую, прихватив с собой третью бутылку пива. Я не торопясь доел, вымыл на кухне посуду и вернулся в кабинет. Вулф сидел в своем огромном кресле, откинувшись на спинку, с закрытыми глазами; судя по изгибу губ, пиво, водопадом низвергавшееся в его утробу, не смыло ни кусочка распиравшего его гнева. Не открывая

глаз, Вулф буркнул:

— Где баночка?

— Здесь. — Я услужливо поставил ее на стол Вулфа.

— Позвони мистеру Уипплу в лабораторию.

Я уселся за свой стол, отыскал в справочнике нужный номер и набрал его. Когда я сообщил, что Уиппла подозвали, Вулф выпрямился, потянулся к собственному аппарату и снял трубку:

— Мистер Уиппл?.. Говорит Ниро Вулф. Добрый день, сэр. Вы можете прямо сейчас провести для меня один анализ?.. Не знаю. Речь идет о стеклянной баночке, содержимое которой я, посчитав съедобным, имел глупость попробовать… Понятия не имею. Мистер Гудвин немедленно доставит ее к вам.

Я был рад-радешенек под любым предлогом улизнуть хотя бы на час из этого логова уныния, но мне помешали. В дверь позвонили, и в отсутствие выбывшего из строя Фрица открывать пришлось мне. Когда я настежь распахнул дверь, глазам моим представилось нечто совершенно очаровательное. Пусть не сногсшибательное — я даже не скажу, что у меня перехватило дух или пробежали мурашки по коже, — но при первом же взгляде на это создание мне стало ясно, как

глупо почитать весь мир обителью скорби только из-за того, что Фриц подхватил грипп. Ямочки на щеках и зеленовато-желтые глаза, примерно такого же оттенка, как стены в моей ванной наверху. Глаза казались встревоженными.

— Привет! — жизнерадостно произнес я.

— Мистер Ниро Вулф? — спросила она приятным голосом с акцентом жительницы к западу от Питтсбурга. — Меня зовут Эми Дункан.

Я сразу понял, что дело безнадежно. Когда Вулф мечется между черной хандрой и звериной яростью, а наш банковский счет вознесся до небес, то одно лишь упоминание о приходе прелестного существа по имени Эми Дункан, которое хочет видеть его — не важно, по какому делу, — вызвало бы приступ неукротимой злобы. Я решил взять огонь на себя… Пригласив девушку войти, я сопроводил ее через прихожую в кабинет и пододвинул к ней кресло.

— Мисс Дункан, Ниро Вулф, — строго произнес я и уселся. — Она хочет попросить вас о чем-то.

Вулф, даже не покосившись в ее сторону, обжег меня свирепым взглядом.

— Проклятье! — взорвался он. — Я занят. Я думаю. — Он обратился к гостье: — Мисс Дункан, вы стали жертвой вопиющей наглости моего

слабоумного помощника. Как, впрочем, и я. Я принимаю только по записи.

Девушка робко улыбнулась:

— Мне, право, неловко. Но ведь я уже здесь, и это не займет много времени…

— Нет! — Вулф снова метнул взгляд на меня. — Арчи, когда проводишь мисс Дункан, вернись сюда.

Он совершенно распоясался. Поймите меня правильно. После тех испытаний, что выпали на мою долю за три последних дня, мои нервы тоже были на пределе, вот почему я решил, что, прежде чем и дальше обмениваться мнениями, целесообразно немного остыть. Я встал и твердо произнес:

— Я поеду в лабораторию. Заодно подброшу мисс Дункан. — Я указал на баночку. — Вы хотите, чтобы я подождал там?..

Девушка неожиданно встрепенулась.

— Откуда у вас это? — спросила она.

Я изумленно посмотрел на нее:

— Вы имеете в виду эту баночку?

— Да. Откуда она у вас?

— Купил. Шестьдесят пять центов выложил.

— И вы везете ее в лабораторию? Почему? Вас смутил вкус? О, держу пари, что да! Горький, да?

Я изумленно уставился на нее. Вулф выпрямился, прищурил глаза и рявкнул:

— Почему вы это спросили?

— Потому что я узнала этикетку, — горделиво ответила Эми Дункан. — И вы отсылаете ее в лабораторию… Из-за этого я к вам и пришла! Надо же, именно у вас такая же баночка…

Любой другой на месте Вулфа, несомненно, утратил бы дар речи, Вулф же в очередной раз продемонстрировал, что ошеломить его не так-то просто.

— Вы хотите сказать, — проревел он, — что вам было известно об этом гнусном заговоре? И вы знали о том, что готовится неслыханное покушение на мои вкус и пищеварение?

— Нет, что вы! Но я знаю, что там есть хинин.

— Хинин! — рявкнул Вулф.

— Да, — кивнула Эми и протянула ко мне руку. — Можно взглянуть?

Я передал ей баночку. Эми сняла крышку, прикоснулась к паштету кончиком мизинца, облизнула мизинец и принялась ждать результата. Ждать пришлось недолго.

— Брр! — поморщилась Эми и дважды сглотнула. — Жуткая горечь! Да, это точно он. — Она поставила баночку на стол. — Как странно…

— Вовсе не странно, — ворчливо сказал Вулф. — Лично я ничего странного в этом не нахожу. Вы говорите, в банке хинин. Вы сказали это, едва успев ее увидеть. Кто подложил его в банку?

— Не знаю. Именно поэтому я и пришла к вам — просить, чтобы вы это выяснили. Видите ли, мой дядя… Вы позволите мне все рассказать?

— Разумеется.

Эми начала снимать пальто, и я помог ей избавиться от него и отложил пальто в сторону, чтобы она могла поудобнее устроиться в кресле. Она поблагодарила меня милой улыбкой, в которой не было и тени хинина, а я уселся за свой стол, достал блокнот и открыл чистую страничку.

— Артур Тингли, — начала она, — это мой дядя. Брат моей мамы. Он владелец компании «Лакомства от Тингли». Он такой упрямый… — Эми осеклась и зарделась. — Словом, он жуткий упрямец. Он даже подозревает меня в том, что я имею какое-то отношение к истории с хинином, на том лишь основании… Без малейших оснований!

— Вы хотите сказать, что этот негодяй, зная, что его проклятые лакомства напичканы хинином, продолжает торговать ими? — возмущенно спросил Вулф.

— Нет, — покачала головой Эми. — Он вовсе не

негодяй. Дело совсем в другом. Про хинин они узнали всего несколько недель назад. Посыпались жалобы, и со всей страны начали возвращать тысячи баночек паштета. Дядя отдал их на анализ и выяснил, что во многих содержится хинин. Впрочем, испорчена лишь малая часть всей продукции — дело у дяди поставлено на широкую ногу. Он пытался провести расследование, и мисс Йейтс — она отвечает за производство — приняла все меры предосторожности, однако в некоторых последних партиях опять нашли хинин.

— Где расположена фабрика?

— Недалеко отсюда. На Западной Двадцать шестой улице возле реки.

— Вы там работаете?

— Нет, но работала раньше, когда впервые приехала в Нью-Йорк. А потом… уволилась.

— Вам известно, что дало расследование?

— Ничего. Почти ничего. Мой дядя подозревает — он, по-моему, всех подозревает, даже своего сына Филипа, приемного сына. И меня! Ничего нелепее не придумаешь! Но больше всех он подозревает другого человека — вице-президента «Пи энд би», или «Провиженс энд беверидж корпорейшн». Компания «Лакомства от Тингли» известна с незапамятных времен, мой прадедуш-

ка основал ее семьдесят лет назад. «Пи энд би» пыталась ее выкупить, но дядя продавать отказался. Он считает, что конкуренты подкупили кого-то из персонала фабрики и будут теперь шантажировать его, вынуждая продать компанию. Дядя думает, что мистер… что виноват тот самый вице-президент, о котором я говорила.

— Мистер…

— Мистер Клифф. Леонард Клифф.

Голос ее едва заметно дрогнул, и я оторвал глаза от блокнота, желая посмотреть, что случилось.

— Вы знакомы с мистером Клиффом? — спросил Вулф.

— Да. — Она заерзала в кресле. — То есть я хочу сказать… Словом, я его секретарша.

— Вот как? — Вулф закрыл глаза, потом наполовину приоткрыл их. — Значит, оставив работу у своего дяди, вы переметнулись во вражеский стан?

Эми вспыхнула.

— Нет, конечно! — с негодованием воскликнула она. — Вы говорите точь-в-точь как мой дядя! Должна же я где-то работать! Я родилась и выросла в Небраске. Три года назад, когда умерла мама, я перебралась в Нью-Йорк и начала работать в конторе у своего дяди. Это продолжалось два года,

а потом… работать стало неприятно. Мне даже трудно сказать, уволилась я сама или он меня уволил. Я нанялась в «Пи энд би» стенографисткой, а шесть недель назад получила повышение, и вот теперь я секретарша мистера Клиффа. Если вам интересно знать, по какой причине мне стало неприятно работать у дяди…

— Неинтересно. Если это только не имеет отношения к хинину.

— Не имеет. Совершенно никакого.

— И тем не менее вас эта история достаточно взбудоражила, чтобы вы пришли ко мне. Почему?

— Потому что мой дядя слишком… — Она замолчала, прикусив губу. — Вы не представляете, какой он. Он пишет письма моему отцу, сочиняя про меня какие-то дикие небылицы, так что мой отец в ответ уже грозится приехать в Нью-Йорк. Жуткая глупость! Не подкладывала я никакого хинина в этот дурацкий паштет! Возможно, я и предубеждена, но я точно знаю, что никакие их расследования ни к чему не приведут, но остановит их только вмешательство профессионала. — Эми ослепила Вулфа улыбкой. — Но я, право, в смущении. Дело в том, что я небогата…

— У вас есть кое-что лучше денег, — проворчал

Вулф.

— Что?

— Везение. Вам повезло. То, ради чего вы ко мне пришли, я и сам собрался расследовать еще до того, как узнал о вашем существовании. Я уже сказал мистеру Гудвину, что мерзавец, который отравил мой паштет, горько раскается в содеянном. — Он поморщился. — Привкус остался до сих пор. Вы можете отвести мистера Гудвина на фабрику вашего дяди и представить его?

— Я… — Она кинула взгляд на наручные часы и замялась. — Я боюсь, что опоздаю на работу. Я отпросилась всего на час…

— Хорошо. Арчи, проводи мисс Дункан и возвращайся за указаниями.

На место военных действий я прибыл в три часа дня. Баночка, покоившаяся у меня в кармане, наполовину опустела. По дороге я заехал в лабораторию, где оставил часть горького лакомства на анализ.

Мрачное трехэтажное кирпичное здание на Западной Двадцать шестой улице дышало стариной. В самой его середине был проделан вымощенный булыжником туннель для грузовиков. Рядом с ним три ступеньки вели к широкой двери, на которой красовались растрескавшиеся

и выцветшие буквы:

КОМПАНИЯ «ЛАКОМСТВА ОТ ТИНГЛИ»
КОНТОРА

Я припарковал родстер, вылез из него и восхищенно уставился на стоявший перед входом роскошный серый лимузин «кросби» с номером «GJ88». «Случись какая-нибудь революция, — подумал я, — его я экспроприирую первым». Я уже поставил ногу на нижнюю ступеньку, когда входная дверь распахнулась и на крыльцо вышел мужчина. На первый взгляд трудно было представить, чтобы кто-нибудь называл его дядей Артуром, — бульдожья челюсть, квадратный подбородок, тонкие губы, неприятный рот, — но, не желая упускать возможную добычу, я преградил ему путь и спросил:

— Мистер Артур Тингли?

— Нет! — резко бросил он и оттер меня плечом, удостоив колючим взглядом холодных глаз такого же серого оттенка, как поджидавший его лимузин. Я вовремя вспомнил, что в кармане у меня лежит кусочек желтого мела, которым я сегодня утром помечал горшочки с орхидеями. Двумя прыжками обогнав невежу, я первым подскочил к машине, открытую дверцу которой

услужливо придерживал шофер в униформе, и быстро начертил крупный крест на сверкающей эмали.

— Не вздумайте стереть, — строго предупредил я и, прежде чем любой из них попытался ответить словами или действием, повернулся, проскочил в дверь и был таков.

Признаться, давно мне не приходилось посещать столь убогие заведения. Из тускло освещенного вестибюля вверх вела ветхая лестница. Я осторожно поднялся на второй этаж и, услышав гул машин и еще какие-то непонятные звуки, распахнул расшатанную дверь и очутился в приемной. Из-за зарешеченного окошка на меня близоруко выглянул чей-то дедушка, и я, пытаясь перекрыть громкое гудение, проорал, что хотел бы потолковать по делу с мистером Артуром Тингли. После продолжительного недоуменного молчания мне было сказано, что мистер Тингли занят и неизвестно, когда освободится. Я выдрал из блокнота лист бумаги, написал на нем «Хинин — срочно!» и просунул в окошечко. Похоже, я попал в самую точку. Несколько минут спустя ко мне вышел косоглазый молодой человек и провел меня через лабиринт перегородок и по коридору в какую-то комнату.

Сидевший за старым, потрепанным столом мужчина разговаривал по телефону, а напротив него на стуле сидела весьма пожилая женщина с телосложением и лицом старшего сержанта. Поскольку телефонный разговор никак меня не касался, я стоял и внимательно прислушивался к каждому слову, но уловил только, что некий Филип должен появиться до пяти часов, иначе ему не поздоровится. Тем временем я разглядывал комнату, обставленную, судя по всему, еще индейцами, когда они продавали Манхэттен. Возле двери, полуприкрытый ширмой, торчал видавший виды умывальник с мраморной столешницей. У стены напротив письменного стола высился массивный допотопный сейф, а оставшееся место занимали деревянные шкафы и полки, заваленные многовековым барахлом.

— Кто вы такой, черт побери?!

Я развернулся и приблизился к столу:

— Человек по фамилии Гудвин. Арчи. Вопрос в том, хотите вы, чтобы «Газетт» поместила передовую про хинин в вашем паштете, или предпочтете сперва поговорить об этом?

У мужчины отвисла челюсть.

— «Газетт»?

— Совершенно верно. Тираж, между прочим,

больше миллиона.

— Господь Всемогущий! — уныло и безжизненно выдавил он.

Женщина злобно вытаращилась на меня.

Меня разбирало сострадание. Возможно, Эми и не ошибалась, давая столь жесткую оценку человеческим качествам своего дядюшки, но сейчас он выглядел жалким и сломленным.

Я сел, не дожидаясь приглашения, и жизнерадостно выпалил:

— Мужайтесь, в «Газетт» еще ни о чем не пронюхали. Но непременно пронюхают, если вы заартачитесь. Я представляю Ниро Вулфа.

— Ниро Вулфа, сыщика?

— Да. Он начал есть…

Женщина фыркнула:

— Так я и знала. Разве я не предупреждала тебя, Артур? Это шантаж. — Она угрожающе выпятила челюсть. — Кто вас нанял? «Пи энд би»? «Консолидейтед сирилз»?

— Ни те ни другие. А вы мисс Йейтс?

— Да. Но вы можете…

— Прошу прощения. — Я ухмыльнулся. — Рад с вами познакомиться. Я работаю на Ниро Вулфа. Он попытался съесть кусочек вашего паштета номер три с самыми плачевными, если не ска-

зать трагическими, последствиями. Он крайне привередлив в еде. Он хочет лично побеседовать с тем, кто подложил в баночку хинин.

— Я тоже, — мрачно произнес Тингли.

— Вам известно, кто это сделал? Или нет?

— Нет.

— Но вы хотели бы узнать?

— Еще бы, черт побери!

— Ладно, тогда перед вами Гудвин, дары приносящий. Если бы вы захотели нанять Вулфа, чтобы он расследовал эту историю, это влетело бы вам в целое состояние. Однако Вулф мстителен. Он спит и видит, как доберется до своего обидчика. Он прислал меня, чтобы я осмотрелся по сторонам и навел справки.

Тингли устало покачал головой. Потом перевел взгляд на мисс Йейтс. Она, в свою очередь, глазела на него.

— Ты ему веришь? — спросил Тингли.

— Нет! — жестко отрубила она. — Похоже, что…

— Ничего подобного, — бесцеремонно перебил я. — Ничего похожего, когда речь идет о Ниро Вулфе, быть не может. Это единственная причина, по которой я еще терплю его. Так что совсем не похоже, но тем не менее все обстоит именно

так. А вы, ребята, меня смешите. Лучший в стране сыщик предлагает вам свои услуги задаром, а вы еще ерепенитесь. Говорю вам, что Вулф найдет этого поставщика хинина. Если вы поможете — тем лучше. Если нет, то обойдемся и без вас, но начнем с маленькой рекламы, почему я и упомянул «Газетт» с ее миллионным тиражом.

Тингли глухо застонал. Проницательные глаза мисс Йейтс буравили во мне дырки.

— О чем вы хотели узнать? — спросила она.

— Обо всем, что взбредет в голову. Предпочтительно начать с вас.

— Я занята. Меня уже ждут в цехах. А у тебя, Артур, кажется, была назначена встреча.

— Да. — Тингли отодвинул стул и поднялся. — Я должен… Мне нужно уехать. — Он сдернул со стенного крючка шляпу, а с соседнего снял пальто. — Вернусь к половине пятого.

Дядя Эми Дункан натянул пальто и повернулся ко мне. Шляпа торчала немного набекрень.

— Если мисс Йейтс захочет разговаривать с вами, — сказал он, — вы можете от нее узнать ровно столько же, сколько и от меня. Меня вся эта заваруха совершенно выбила из колеи. Если здесь замешаны эти негодяи из «Пи энд би»… — Оборвав угрозу на полуслове, он метнулся к столу,

запер нижний ящик, спрятал ключ в карман и двинулся к двери. На пороге остановился и посмотрел на мисс Йейтс. — Поступай, как сочтешь нужным, Гвен.

Итак, старшего сержанта звали Гвендолин. Или Гвиневра. Нарекли ее так, скорее всего, после рождения, то есть лет шестьдесят назад. Она деловито и невозмутимо собирала на столе бумаги, которые оставил разбросанными Тингли, и подкладывала их под здоровенный металлический цилиндр с цифрой 2 на верхней грани. Похоже, пресс-папье служила гиря от каких-то старомодных весов. Закончив прибирать стол, мисс Йейтс выпрямилась и вперила в меня серьезный взгляд:

— Я настаивала, чтобы он нанял сыщика, но Артур упорствовал. Нужно прекратить это безобразие. Ужасная история. Всю жизнь я проработала здесь… Двадцать лет управляла фабрикой, а теперь… — Она снова выпятила челюсть. — Пойдемте.

Я последовал за ней. Мы вышли через боковую дверь, пересекли холл, вошли в другую дверь и оказались в святая святых «Лакомств от Тингли». Двести, а может, больше женщин и девушек в белых халатах трудились за столами, у всевоз-

можных машин и чанов. Мисс Йейтс провела меня по проходу и остановилась около глубокого котла. Женщина примерно моих лет, следившая за содержимым котла, при виде нас повернулась к нам.

— Это мисс Мёрфи, моя помощница, — небрежным тоном представила женщину мисс Йейтс. — Кэрри, познакомься с мистером Гудвином, сыщиком. Ответь на любые интересующие его вопросы, за исключением наших фирменных рецептов, и покажи все, на что ему захочется взглянуть. — Она обратилась ко мне: — А я поговорю с вами позже, когда закончу готовить смеси.

Мне показалось, что в глазах мисс Мёрфи на мгновение отразилось замешательство или даже страх, но буквально в следующий миг она уже спокойно произнесла:

— Хорошо, мисс Йейтс…

Несмотря на катастрофу, вызванную болезнью Фрица, Вулф с мужеством, порожденным отчаянием, не отступал от заведенного распорядка. По утрам с девяти до одиннадцати и днем с четырех до шести он торчал в оранжерее. В этот день, когда Вулф в шесть часов спустился из оранжереи, я поджидал его в кабинете.

Остановившись посередине комнаты, он огляделся по сторонам и хмуро уставился на меня:

— По словам доктора Волмера, завтра утром Фриц встанет на ноги. Но не сегодня. Не к обеду. А где мистер Тингли?

— Не знаю.

— Я же сказал, чтобы ты привел его.

Я совершенно не выношу, когда Вулф переходит на такой провокационный тон. Я так разозлился, что готов был подсыпать ему хинин во все блюда.

— Замечательно, что Фриц завтра встанет, — сказал я. — Так дальше продолжаться не может. Тингли уже на грани нервного срыва. Он испарился почти сразу после моего прихода. Мисс Йейтс, которую зовут Гвендолин, управляющая фабрикой, а также мисс Кэрри Мёрфи, ее помощница, провели меня по цехам. Я только что закончил печатать подробный отчет, в котором нет ничего, кроме голых фактов. Тингли вернулся примерно в половине пятого, но, когда я попытался к нему пробиться, он был занят беседой с сыном, и мне показали на дверь. Я вернусь туда завтра, если к тому времени еще буду на вас работать. Тех, кто поддерживает мою отставку, прошу поднять руки.

Я высоко поднял руку.

— Пф! — фыркнул Вулф. — Человек торгует отравленными продуктами…

— Хинин — это не яд.

— Человек торгует отравленными продуктами, а ты оставляешь его как ни в чем не бывало болтать с отпрыском. Я иду на кухню и попробую что-нибудь приготовить. Если хочешь, присоединяйся…

— Нет, благодарю покорно. У меня свидание. Можете меня не ждать.

Я прошагал в прихожую, надел пальто и шляпу и вышел на улицу. Дойдя до гаража на Десятой авеню, я взял седан вместо родстера, доехал до ресторана «У Пьетро» на Тридцать девятой улице и съел тарелку спагетти и полбушеля салата. Настроение чуть-чуть поднялось. Когда я покинул ресторан, начался дождь, а ноябрьский ветер пронизывал насквозь, поэтому я завернул за угол в кинотеатр, где крутили хронику. Правда, на душе у меня скребли кошки. Пусть оснований для столь наглого замечания у Вулфа имелось с гулькин нос, скажем один процент, но его было достаточно, чтобы отравить мне настроение.

Я посмотрел на часы. Без четверти восемь. Я вышел в фойе, вытащил из кармана записную

книжку и нашел страничку, на которую в силу многолетней привычки заносил имена и адреса всех причастных к текущему расследованию. Тингли жил на Салливан-стрит, дом 691. Я решил, что звонить бессмысленно, ведь моя задача заключалась в том, чтобы доставить его к Вулфу. Я выбрался под дождь, сел в седан и покатил к центру.

Я остановился перед старым кирпичным особняком, выкрашенным в голубой цвет. Должно быть, в нем жили еще отец и дед Тингли. Темнокожая горничная сказала, что мистера Тингли нет дома, к обеду он не приходил и находится, скорее всего, у себя в конторе. Что ж, похоже, сегодня удача от меня отвернулась. Впрочем, крюк был небольшой, поэтому, добравшись до Двадцать шестой улицы, я свернул на запад. Подкатив к самому входу на фабрику Тингли, я приободрился: в нескольких окнах наверху горел свет. Я перебежал под дождем, обнаружил, что входная дверь не заперта, и вошел.

Холл тоже был освещен, и я шагнул к лестнице. Впрочем, поставив ногу на первую же ступеньку, я замер как вкопанный. Подняв глаза, я увидел такое, от чего у меня отвалилась челюсть. Посередине лестницы лицом ко мне стояла Эми Дункан.

С белым как мел лицом и остекленевшими глазами она обеими руками цеплялась за перила, пьяно раскачиваясь из стороны в сторону.

— Держитесь! — выкрикнул я, устремляясь наверх.

Однако, прежде чем я успел до нее добраться, Эми упала. Выпустив из рук перила, она покатилась по ступенькам прямо ко мне. Я подхватил бесчувственное тело, стащил вниз и опустил на пол. Эми была без сознания, но, когда я взял ее запястье, пульс бился ровно. Обморок, предположил я, женские штучки, но уже пару секунд спустя, заметив над ее правым ухом здоровенную шишку, передумал.

Да, это совершенно меняло дело. Я выпрямился. Сомнения рассеялись. Эми кто-то оглушил.

Я принялся осторожно подниматься по ступенькам, бдительно осматриваясь по сторонам в поисках злоумышленника. И в холле на верхнем этаже, и в приемной горел свет. Я громко подал голос, но мне никто не ответил. Дверь из приемной была раскрыта, я вошел, миновал уже знакомый лабиринт и прошагал по коридору до кабинета Тингли. Эта дверь тоже была распахнута настежь, внутри горел свет, на первый взгляд в комнате не было ни души. Мне пришло в голову, что шир-

ма, за которой прятался умывальник, — вполне подходящее место для засады, и я бочком пролез в кабинет, продвинулся вдоль стены, после чего вытянул шею и осторожно заглянул за ширму.

На мгновение у меня перехватило дух, а по коже пробежал мороз. На полу головой к умывальнику лежал Тингли, но если его голова как-то и соединялась с телом, то только со стороны спины, которой я не видел. Спереди соединения с телом точно не было.

Я сделал пару глубоких вдохов и сглотнул, пытаясь привести взбудораженные чувства в порядок.

Кровь из перерезанного горла залила пол, стекая красными ручейками в многочисленные трещины выщербленных и ссохшихся от времени половиц. Я осторожно обошел вокруг и приблизился к телу со стороны головы. Присев на корточки, я совершил два открытия: на затылке Тингли багровела окровавленная шишка и он был мертв. Выпрямившись, я сделал еще несколько ценных наблюдений:

1. В шестнадцати дюймах от стены рядом с умывальником лежало окровавленное полотенце.

2. Еще одно полотенце со следами крови свешивалось с правого края умывальника.

3. Между трупом и занавеской виднелся нож с длинным тонким лезвием и наборной черной рукояткой. Сегодня днем я видел, как девушки в цехах нарезали мясо такими же ножами.

4. На полу между передними ножками умывальника стоял торчком металлический цилиндр с цифрой 2 на верхней плоскости. Пресс-папье, которое я до этого видел на столе у Тингли.

5. Немного дальше, возле самого края занавески, я заметил женскую сумочку из змеиной кожи. Ее мне уже тоже приходилось видеть — Эми Дункан приходила с ней к Вулфу.

Аккуратно обходя ручейки крови, я добрался до сумочки, затолкал ее в карман и еще раз внимательно осмотрелся. Трогать я ничего не стал, но кто-то уже успел здесь покопаться. Один из выдвижных ящиков письменного стола находился на полу. Дверца огромного сейфа была распахнута. Вещи на полках были перерыты и разбросаны в беспорядке. Фетровая шляпа Тингли висела на крючке слева от стола, а вот пальто кучей валялось на полу.

Я взглянул на часы. 20:22. Я, конечно, предпочел бы задержаться и провести более тщательный осмотр, но опасался, что Эми Дункан может прийти в себя и дать деру…

Этого не случилось. Когда я спустился в нижний холл, Эми лежала на полу в прежней позе. Я снова пощупал ее пульс, застегнул пуговицы на пальто, убедился, что шляпка держится, и поднял девушку на руки. Толкнув ногой дверь, я осторожно выбрался наружу, спустился с крыльца, подошел к машине и с минуту постоял, не выпуская Эми из рук, в надежде, что холодный дождь приведет ее в чувство. В следующий миг едва не пришлось приводить в чувство меня самого. Кто-то сильно ударил меня сзади по скуле.

Колени у меня подогнулись — не от удара, а чтобы избавиться от Эми. Опустив ее на асфальт, я вскочил и тут же резво отпрянул в сторону, уклоняясь от нападения. Мой противник, не устояв на ногах, пошатнулся, и я, сделав ложный выпад левой, на который он попался, правой нанес ему сильный удар снизу под подбородок.

Нападавший рухнул как подкошенный и больше не шевелился. Я взбежал по ступенькам, закрыл дверь, вернулся к машине, открыл заднюю дверцу, затащил Эми внутрь, уложил на сиденье и тут же развернулся. Мой неведомый противник ожил и принялся истошно голосить, призывая на помощь и одновременно требуя полицию. Судя по всему, в боевых искусствах он

разбирался примерно так же, как я в нырянии за жемчугом. Я развернул его, заломил руки за спину и рявкнул в самое ухо:

— Еще один вопль — и вам конец! Будете паинькой — останетесь в живых.

Убедившись, что оружия при нем нет, я ослабил хватку. Незнакомец послушно молчал, и я решил, что можно его выпустить.

— Откройте дверцу… — велел я.

Я имел в виду переднюю дверцу, но он, прежде чем я успел ему помешать, устремился к задней, наполовину забрался внутрь и заблеял, как козел:

— Эми! Господи, она… Эми…

Я схватил его за плечо, рывком выдернул наружу и распахнул перед ним переднюю дверцу машины.

— Она жива, — сказал я, — а вот вам я этого не обещаю. Залезайте и ложитесь на пол. Я везу ее к врачу, а вы едете со мной.

Он повиновался. Я затолкал его между сиденьем и приборным щитком, переполз на сиденье водителя, захлопнул дверцу и запустил двигатель. Две минуты спустя мы уже катили по Тридцать пятой улице, а еще через две я лихо притормозил перед входом в особняк Вулфа. Не-

задачливого противника я выпустил подышать.

— Порядок действий такой, — пояснил я. — Я понесу ее, а вы подниметесь передо мной. Если попробуете задать стрекача, я брошу ее на асфальт…

Он кинул на меня грустный взгляд:

— Не беспокойтесь, я не сбегу.

— Ладно. Тогда приступаем.

Он помог мне извлечь все еще не пришедшую в себя Эми из машины и хотел даже сам понести ее, но я велел ему подняться на крыльцо и позвонить в дверь. Дверь открыл Вулф, собственной персоной. Увидев незнакомца, он преградил ему путь своим огромным телом, но, заметив за его спиной меня, отступил и позволил нам войти.

Незнакомец проблеял:

— Вы доктор…

— Замолчите! — оборвал я и, глядя на Вулфа, лишний раз убедился, насколько заслужена его репутация человека, которого невозможно застать врасплох. — Вы, должно быть, узнали мисс Дункан, — сказал я. — Ее ударили по голове. Позвоните, пожалуйста, доктору Волмеру. Я отнесу ее в Южную комнату.

Я прошагал к лифту; незнакомец плелся за мной, как побитая собака. В Южной комнате,

расположенной на третьем этаже, мы совместными усилиями уложили девушку на кровать и накрыли пледом.

Неведомый заступник остался караулить возле постели и сидел там до прихода доктора Волмера. Пощупав пульс и приподняв веки бесчувственной Эми, док сказал, что до отпевания еще далеко, но наше присутствие пока не требуется. Я кивком пригласил недавнего противника выйти со мной. Тот послушался, но уже в холле сказал, что никуда не уйдет и останется дежурить под дверью, пока врач не приведет Эми в чувство.

— Послушайте, — вздохнул я, — вы должны научиться смотреть фактам в глаза. Вы отлично знаете, что мне ничего не стоит сбросить вас с лестницы. Тогда на руках у доктора окажутся уже два пациента. Шагом марш!

Он заскрипел зубами, но повиновался. Я спустился следом за ним и препроводил его в кабинет. Вулф с невозмутимым видом сидел за столом, но, увидев нас, принялся скрести подбородок. Это означало, что внутри он весь кипит.

— Садитесь, — сказал я незнакомцу. — Перед вами мистер Ниро Вулф. А вас как зовут?

— Не ваше дело! — огрызнулся он! — Это самое возмутительное…

— Вы правы. Раз вы напали на меня сзади, то, должно быть, прятались в здании. Верно?

— И это вас не касается!

— Ошибаетесь, приятель. Но я попробую еще разок. Почему вы убили Артура Тингли?

Он так и вылупился на меня:

— Вы что, рехнулись?

— Ни капельки. Остановите меня, если сочтете, что я где-то ошибаюсь. Я приехал в контору, чтобы доставить Тингли сюда, к мистеру Вулфу. Эми Дункан стояла на лестнице с затуманенным взором. Потом она упала, но я подхватил ее, уложил на пол, а сам отправился наверх, выяснить, что там творится. Тингли я нашел на полу в кабинете с перерезанным горлом. Осмотревшись по сторонам, я спустился, взял Эми на руки, понес к машине и собирался уложить ее на сиденье, когда вы набросились на меня сзади. Вы должны были откуда-то выйти. Почему бы не из этого здания? Мне лично эта гипотеза кажется наиболее привлекательной.

Незнакомец, решив, что теперь не мешает и посидеть, рухнул в ближайшее кресло.

— Вы говорите… — Он судорожно сглотнул. — Вы правду сказали?

— Да, сэр.

— Тингли… с перерезанным горлом. Он мертв?

— Мертвее не бывает. — Я повернулся к Вулфу. — Он прикинулся, что отбивает у меня Эми, будто я похитил ее. Ради Эми он готов в лепешку расшибиться. Я привез его сюда, поскольку решил, что он может вам пригодиться.

Вулф обжег меня свирепым взглядом:

— С какой стати?

— Как-никак он там прятался. И вышел из того самого дома. Скорее всего, Тингли убил именно он…

— И что из этого?

— Ах, вот вы как настроены!

— Да. Я не обязан огульно ловить всех убийц. Позвони в полицию. Скажи, что мисс Дункан и этот джентльмен находятся здесь и их можно…

— Нет! — истошно выкрикнул незнакомец.

— Нет? — Вулф приоткрыл глаза. — А почему нет?

— Потому что… Черт побери! И Эми… Вы не имеете права…

— Попридержите коней, — прервал его я. — Я сам этим займусь. — Я посмотрел на Вулфа и гаденько ухмыльнулся. — О'кей, босс, я позову копов. Но мне просто показалось, что вам захочется сперва поболтать с этим парнем, ведь, скорее

всего, он именно тот, кто убил Тингли и подсыпал хинин в ваш паштет.

— Гм… — пробормотал Вулф. — Этот гнусно… — Он погрозил нашей жертве пальцем. — Это вы отравили мой печеночный паштет?

— Нет.

— Кто вы? Как вас зовут?

— Клифф. Леонард Клифф.

— Разумеется. Вы вице-президент «Провиженс энд беверидж корпорейшн». Мистер Тингли именно вас подозревал в порче его продуктов.

— Я знаю. Но он ошибался. Так же как ошибается ваш человек, утверждая, что я прятался в этом здании. Я туда вообще не заходил.

— А где вы были?

— Я ждал в туннеле. Рядом со входом в это здание проложен туннель. Там я и находился.

— Что вы там делали?

— Укрывался от дождя. Послушайте, я совсем сбит с толку, — умоляюще произнес Клифф. — Это ужасно! Я сам прекрасно понимаю, что раз Тингли убили, то нужно уведомить полицию, но только, ради бога, не вызывайте ее сейчас! Пока мисс Дункан… Позвольте я отвезу ее в больницу! И позвоню адвокату…

— Что вы делали в туннеле? — оборвал его

Вулф.

— Это не имеет никакого отношения… — замотал головой Клифф.

— Пф! Не будьте идиотом. Если вы испортили продукт мистера Тингли, или перерезали ему горло, или же повинны в обоих этих злодеяниях, то я советую вам немедленно убираться отсюда. Если нет, то рекомендую быстро и полно ответить на мои вопросы. И разумеется, искренне. Итак, сэр?.. Арчи, свяжись с управлением полиции. Я сам поговорю.

Я набрал нужный номер и Вулф поднял трубку:

— Алло, говорит Ниро Вулф. Запишите: Артур Тингли. Контора в его…

— Стойте! — выпалил Клифф. — Я вам все расскажу…

Он вскочил с кресла, но я преградил ему путь, встав между ним и столом Вулфа.

Вулф продолжал:

— …деловом здании на углу Двадцать шестой улицы и Десятой авеню. Он мертв. Убит… Позвольте мне закончить, пожалуйста. Мой помощник Арчи Гудвин был там и видел его. Мистеру Гудвину пришлось уехать по делу, но скоро он вернется… Нет, не знаю.

Он отодвинул телефонный аппарат в сторону и посмотрел из-под полуприкрытых век на Клиффа:

— Советую отвечать без лишних слов. Что вы делали в туннеле?

Клифф сидел на краю кресла, прямой как доска. Глядя в глаза Вулфу, он ответил:

— Я дожидался, пока выйдет мисс Дункан. Я следил за ней.

— Следили? Так, чтобы она об этом не знала?

— Да.

— Почему?

Клифф стиснул зубы, потом выдавил:

— Мы уговорились, что пообедаем вместе, но в шесть вечера она перезвонила и сказала, что не сможет. Причина, которую она привела, показалась мне неубедительной, и я… Черт побери, я заревновал! Я отправился на Гроув-стрит, где она живет, и расположился напротив ее дома. Когда она вышла из дому, начался дождь, и она села в такси. Мне посчастливилось остановить другое такси, и я убедил таксиста поехать следом за ними. Их машина притормозила прямо у здания компании Тингли, мисс Дункан расплатилась, дождалась, когда такси уехало, и вошла в здание. Я тоже отослал машину и затаился в темном

туннеле. Я даже не мог представить, что понадобилось ей у Тингли.

— В котором часу она туда приехала?

— В начале восьмого. Когда она вышла из своего дома на Гроув-стрит, было без одной минуты семь. Когда я увидел, как подъехал и вошел в здание какой-то мужчина, а потом некоторое время спустя вышел оттуда, неся ее на руках, естественно, я кинулся на него.

— Естественно, — сказал Вулф. — И вы не покидали туннель, пока мисс Дункан оставалась внутри?

— Нет. За это время я видел, как заходили и потом выходили трое мужчин. Последним был Гудвин. До него я видел двоих.

Вулф потряс головой:

— Сомневаюсь, чтобы вам это помогло. Если вы придумаете постоянный поток визитеров, а потом окажется…

— Я ничего не придумываю, черт вас побери! Я видел их!

— Опишите всех.

— Первый из них приехал в семь тридцать. У входа остановился большой серый лимузин, водитель вылез и держал раскрытый зонтик над пассажиром, пока тот шел от машины к крыльцу.

Пять минут спустя он вышел, бегом подбежал к лимузину, и машина тут же уехала. Я запомнил номер — «ГД восемь восемь».

Я кашлянул. Клифф с Вулфом посмотрели на меня.

— Ничего, — помотал головой я. — Продолжайте.

— Второго я едва не пропустил, потому что он пришел пешком. Он был в плаще. В здание он вошел в семь сорок и провел там минут семь-восемь. Когда он вышел на улицу, мне удалось довольно хорошо рассмотреть его под уличным фонарем. Он ушел на восток.

— Вы узнали кого-нибудь из этих людей?

— Нет. Но по номеру машины…

— Вы его знаете?

— Нет, но могу высказать догадку. Судя по буквам «ГД», я думаю, что машина принадлежит Гатри Джадду. Это легко проверить.

— Гатри Джадду, банкиру?

— Он называет себя банкиром, да. Хотя, по-моему, он просто удачливый организатор. Он основал компанию «Консолидейтед сирилз». В последнее время пытался выкупить бизнес у Тингли. Это прожженный, знающий и… опасный делец.

— Это он вошел в здание в семь тридцать?

— Не знаю. Шофер загородил его от меня зонтиком.

— Что ж, очень предусмотрительно, — хмыкнул Вулф. — Если бы вы заявили, что узнали его, а Джадд сумел бы опровергнуть…

— Я говорю правду! — рявкнул Клифф. — Я рассказываю вам все точь-в-точь, как случилось! Неужели вы думаете, что я такой болван? — Он встал. — Я пойду наверх.

— Могу я войти? — послышался голос из-за двери.

В кабинет вошел доктор Волмер с чемоданчиком в руке, и Вулф кивнул ему.

— С ней все будет в порядке, — сразу сказал Волмер. — Ударили ее сильно, но все кости целы. Однако потрясение она испытала серьезное. Ночь полного покоя и тогда…

— Она в сознании? — спросил Клифф.

— О да. — Клифф устремился к двери, но доктор схватил его за руку. — Подождите, пожалуйста… Успокойтесь.

— Ходить ей можно? — поинтересовался Вулф.

— Я бы не посоветовал. Во всяком случае, не сегодня.

— Я хочу задать ей несколько вопросов.

— Сейчас? Это так срочно?

— Достаточно срочно. Полиция нагрянет с минуты на минуту.

— Понимаю. Хорошо, но мне лучше подняться с вами. Имейте в виду, обращаться с ней следует бережно.

Мы все повставали с мест. Вулф направился к лифту, а остальные устремились к лестнице. Мы поспели первыми. Эми, лежавшая на боку, открыла при нашем появлении глаза, которые без видимого интереса обозрели меня и дока, но широко раскрылись при виде Клиффа. Она даже не сдержала восклицания.

— Эми! — простонал Клифф. — Слава богу! Эми…

Волмер удержал его.

— Ты… — слабо произнесла она. — Где… Как… Я не понимаю…

— Возьмите ее за руку, — рассудительно предложил Волмер. — Можете ее держать, но не разговаривайте.

Вошел Вулф, и Эми приподняла голову.

— Ой, здравствуйте, — пропищала она.

— Добрый вечер, мисс Дункан, — вежливо произнес он. — Вам очень больно?

— Нет… Хотя… голова гудит.

— Могу представить. Вы понимаете слова?

— Да… Но я не понимаю…

— Пожалуйста, выслушайте меня. Сегодня днем вы не говорили о том, что вечером собираетесь посетить своего дядю. Тем не менее в семь часов вы поехали к нему. Почему?

— Он позвонил… и попросил, чтобы я пришла. Вскоре после того, как я вернулась с работы.

— Зачем? Он не сказал зачем?

— Он сказал, что это касается Фила. Моего кузена. — Эми попыталась повернуть голову, и с ее уст слетел стон. — Больше говорить он не захотел.

— А потом, когда вы приехали? Что он сказал?

— Он не… О-о-о!

— Прошу вас, осторожнее, — вмешался доктор Волмер.

— Все в порядке, — произнесла Эми. — Никаких обмороков больше не будет. Но стоит мне закрыть глаза, и я это вижу. Дверь его кабинета была открыта, и внутри горел свет, но дяди там не было. То есть я хочу сказать… я его не увидела. И я вошла.

— Продолжайте.

— Это все, что я помню. Потом что-то случилось с моей головой. Как будто нечто тяжелое придавливало ее к полу. Я попыталась приподняться, и вот тут увидела его… — Эми поморщилась. — Мо-

его дядю… в луже крови…

— Постарайтесь не волноваться. А что случилось потом?

— Ничего. Я больше ничего не помню.

— Вы видели кого-нибудь, когда поднялись? Или что-нибудь слышали?

— Нет. Думаю, что нет… Я… я не уверена.

— Прошу прощения, — вмешался я. — В дверь звонят. Если это блюстители порядка, попросить их предъявить ордер?

— Нет. — Вулф кинул на меня хмурый взгляд. — Отведи их в кабинет… Постой. Доктор Волмер, если эта молодая особа не может покинуть мой дом, то, наверное, жестоко и бесчеловечно заставлять ее отвечать на их вопросы. Вы согласны?

— Да.

— Хорошо… Мисс Дункан, если сюда заглянет не в меру любопытный полицейский, закройте глаза и постанывайте. Сможете?

— Да. Но…

— Никаких «но». Не переиграйте, но и не разговаривайте. — Он шагнул к двери. — Пойдемте, джентльмены.

Когда мы спустились, я дождался, пока остальные зайдут в кабинет, и лишь тогда пошел открывать. Я не поверил своим глазам: передо мной

стоял не какой-нибудь завалящий лейтенант, а сам инспектор Кремер. Он грубо протиснулся мимо меня в прихожую, а за ним по пятам ввалились двое сыщиков. Вместо приветствия он только неучтиво обронил, что я не слишком спешил открывать дверь, и протопал к кабинету. Мне пришлось запирать дверь, поэтому в кабинет я вошел последним.

Кремера, похоже, мучил приступ подагры. Во всяком случае, увидев меня, он рявкнул, как ржавая гаубица:

— Что ты делал на Двадцать шестой улице?

Я посмотрел на Вулфа.

— У него дурное настроение, Арчи, — пробормотал Вулф. — Придется его ублажить.

— Я вам покажу — ублажить! В котором часу ты туда приехал?

Я прикинулся задумчивым:

— Так, сейчас посмотрим…

— Прекрати фиглярничать! Ты отлично знаешь, что у тебя все всегда по минутам расписано.

— Да, сэр, — смиренно произнес я. — Прибыл в восемь ноль восемь. Убыл в восемь двадцать четыре.

— Ага, ты признаешь это!

— Признаю? Да я горжусь этим! Потрясающе

быстро сработано.

— Угу. — (Если бы взгляды могли убивать, я бы уже корчился в предсмертных муках.) — А Вулф позвонил отсюда в пять минут десятого! И ты не видел телефона на столе у Тингли? Я тебя предупреждал, Гудвин, пеняй на себя! Теперь выкладывай! Живо!

Не получив никаких сигналов от Вулфа, я выложил Кремеру все без утайки, включая сведения о своих действиях и передвижениях, умолчал разве что о нескольких мелочах из бесед с Клиффом и Эми. Сколько я ни откровенничал, Кремер приветливее не становился.

Когда я закончил, он процедил:

— Стало быть, ты находился в одной комнате с трупом, в двух шагах от телефона, и не воспользовался им… Где эта женщина?

— Наверху, в постели.

— Ладно, проверим ее. Дойл, останешься здесь с мистером Клиффом. Фостер, за мной… В чем дело?

Доктор Волмер преградил им путь и твердо заявил:

— Мисс Дункан не следует беспокоить. Говорю вам это как ее врач.

— Надо думать. — Кремер смерил его взгля-

дом. — Я все-таки взгляну на нее. Пойдем, Фостер.

Доктор Волмер сам возглавил шествие, сопровождая стражей закона. Вулф тяжело вздохнул, откинулся на спинку кресла и закрыл глаза. Вскоре по лестнице загромыхали шаги, и в кабинет вошли Кремер с Волмером. Вулф открыл глаза.

— Она притворяется, — с места в карьер заявил Кремер. — Это ясно как пить дать. Я вызову полицейского врача.

— Доктор Волмер — весьма квалифицированный и опытный специалист, — спокойно ответил Вулф.

— Угу, я знаю. И ваш приятель. Я пошлю за полицейским врачом. И прихвачу с собой Гудвина с Клиффом.

— А где ваш человек, который уходил с вами?

— Наверху. Дежурит на стуле перед комнатой мисс Дункан. Он там и останется. И никому, кроме врача, не позволено входить туда.

Вулф внезапно принял вертикальное положение.

— Это мой дом, мистер Кремер, — ледяным тоном произнес он, — и я не позволю вам использовать его, чтобы измываться над ни в чем не повинными и ранеными женщинами. Ваш

человек не смеет там оставаться!

— Попробуйте его вышвырнуть, — хмуро посоветовал Кремер. — В следующий раз, когда Гудвин обнаружит труп с отрезанной головой, возможно, он уведомит нас в тот же день… Эй, вы, идите за мной…

На следующее утро гостей у нас уже не осталось, но зато мы приобрели клиента. Поскольку в полиции меня продержали до трех часов ночи, от недостатка сна я был настроен сварливо. Фриц уже суетился на кухне, но был еще слаб. Вулф, вне себя от злости, кипел, как огнедышащий вулкан, и брызгал желчью. Он слегка потешил свое самолюбие, отказавшись впустить в дом полицейского врача накануне вечером, зато утром Кремер отыгрался сполна, явившись уже в восемь с ордером на арест Эми Дункан как важного свидетеля. Девушку увезли, а Вулфу оставалось только скрежетать зубами в бессильной ярости. Вот почему, когда я вошел и сказал ему, сидевшему в постели с чашкой утреннего шоколада и пышущему злобой, что в полицейском участке Леонард Клифф заплатил мне задаток, став таким образом нашим клиентом, Вулф даже бровью не повел. К работе он приступил, ни на йоту не отойдя от выработанной годами привычки:

— Мистер Гатри Джадд должен быть у меня к одиннадцати.

Спустившись в кабинет, я сел за пишущую машинку и отстукал, как мне показалось, весьма изящную и остроумную визитную карточку:

Мистер Джадд!
С уважением предлагаю Вашему вниманию расписание событий, имевших место вчера вечером в здании компании Тингли:
19:05 – приходит Эми Дункан; ее ударяют по голове.
19:30 – приезжает Гатри Джадд.
19:35 – уезжает Гатри Джадд.
20:08 – прихожу я, застаю Тингли мертвым.
Могу я обсудить это с Вами?
Арчи Гудвин.

В начале десятого я позвонил в его офис, но разговаривать со мной никто не пожелал даже о погоде, которая, кстати, стояла замечательная, поэтому мне пришлось взять родстер и поехать туда.

После того как надменная секретарша в прием-

ной снизошла до того, чтобы кому-то позвонить, а болван с прилизанными волосами убедился, что я не Джесси Джеймс[31], конверт у меня взяли. Потом я сидел и ждал, пока не появился бывший боксер-профессионал, который сопроводил меня по коридорам и ввел в комнату размером с теннисный корт. Пока я пересекал добрые пару акров ковра, приближаясь к огромному письменному столу, на котором лежала одна лишь газета и за которым сидел уже знакомый мне человек, боксер держался чуть сзади и справа от меня. На лице сидящего застыло то высокомерно-колючее выражение, которое накануне и побудило меня намалевать жирный крест на его машине. Он держал мою карточку за уголок самыми кончиками пальцев, словно опасаясь подцепить от нее заразу.

— Какая наглость! — процедил он тоном, выработанным, должно быть, с самого детства, если, конечно, оно у него было. — Я хотел только взглянуть на вас. Выведи его, Эйкен.

Я ухмыльнулся:

— Жаль, мелок свой дома оставил. Но вам деваться некуда. Не хотите поболтать со мной,

---

[31] Сноски: 31

Джесси Джеймс — американский преступник XIX века, грабитель банков и поездов.

придется держать ответ перед полицией…

— Ха! Меня уже уведомили о нелепых и заведомо ложных показаниях, сделанных мистером Клиффом. Кроме того, они только что предупредили по телефону, что вы за птица. Если не перестанете меня беспокоить, я засажу вас в тюрьму. Эйкен, выведи его!

Экс-боксер схватил меня за рукав. Я решил, что на сей раз не стану размазывать его по ковру, и, величаво ступая, покинул негостеприимный кабинет. Вышибала сопровождал меня до самого лифта. Когда двери подъехавшего лифта распахнулись, я произнес отеческим тоном:

— Держи, бой!

И швырнул ему пятицентовик. Монетка стукнула его по носу, но, прежде чем он успел сообразить, как меня отблагодарить, двери захлопнулись, и я был таков.

Второй раз за последние двадцать четыре часа я не сумел выполнить приказание, поэтому возвращался мрачнее тучи, не замечая светофоров. Мне начинало казаться, что Джадду все сойдет с рук. Если столь высокопоставленное лицо заявляет, что Клифф либо неверно разглядел номер лимузина, либо попросту лжет, полиция бессильна. Могут разве что попытать счастья с шофером,

но Джадд это наверняка предусмотрит.

Обуреваемый столь мрачными мыслями, я свернул на запад по Двадцать шестой улице и покатил в сторону здания Тингли. Поехал я туда просто так, на авось, вдруг повезет и удастся подыскать Джадду замену. Увы, надежды не оправдались. Здание было безмолвным и пустым, словно вымерло, что неудивительно, учитывая случившееся.

Я решил, что должен раздобыть хоть кого-то вместо Джадда, и, сверившись с записной книжкой, добрался до Двадцать третьей улицы, свернул на восток и остановился перед старым кирпичным особняком. Вестибюль довольно чистенький, медные почтовые ящики надраены до блеска, включая и тот, на котором написана фамилия Йейтс. Я нажал на кнопку, услышал щелчок, поднялся на один лестничный пролет и уже протянул палец к кнопке звонка, когда дверь распахнулась и передо мной возникла сама Гвендолин.

— Ах, это вы! — произнесла она.

Лицо показалось мне умеренно осунувшимся, а глаза так опухли, что не производили впечатления таких острых и проницательных, как вчера.

Я спросил, могу ли войти, она посторонилась,

пропуская меня, а потом провела в просторную гостиную. Там сидела Кэрри Мёрфи. Она выглядела так, словно только что ревела или побывала в драке, — по ирландкам трудно догадаться, что было на самом деле.

— Да, вид у вас неважный, — посочувствовал я.

Мисс Йейтс разлепила губы:

— Мы почти не спали. В полиции нас продержали всю ночь, да и вообще, как тут уснешь… — Она подняла на меня глаза. — Это ведь вы его нашли, да?

— Да, — согласился я.

— А зачем вы туда приехали?

— Хотел пригласить его заскочить в гости к Ниро Вулфу, побеседовать про хинин.

— Понятно. Я как раз собиралась вам звонить. Я хочу поговорить с Эми Дункан. Вы не знаете, где она?

Что ж, сама напросилась.

— Ночь она провела у нас, — ответил я, — под присмотром врача. Утром я уехал рано, поэтому за то, там ли она еще, голову на отсечение не дам, хотя думаю, что она не уехала.

— В газете сказано, — вмешалась Кэрри Мёрфи, — что ее собираются допрашивать в полиции. Означает ли это, что ее подозревают в убийстве

дяди?

— Разумеется.

— Тогда…

— Мы должны поговорить с ней, — закончила мисс Йейтс.

— Что ж, поехали. У меня внизу машина.

Когда мы вошли, до одиннадцати оставалось еще несколько минут, следовательно, Вулф находился в оранжерее, а в кабинете никого не было. Я рассадил посетительниц по креслам, а сам помчался наверх. Вулфа я застал в теплице, где он отмывал руки.

— Орангутан по фамилии Джадд, — начал я, — собирается засадить меня в тюрьму за то, что я ему надоедаю. Вы, наверное, его понимаете. Он из вашей излюбленной категории — смесь шелка с закаленной сталью, крутая личность. Он сказал полицейским, что Клифф наврал с три короба. Я прошвырнулся к Тингли, но никого не обнаружил. Зато, заехав к мисс Йейтс, я застал ее вместе с Кэрри Мёрфи, и они в один голос заявили, что хотят поговорить с Эми Дункан. Я сказал им, что она здесь, и привез их сюда.

Я испарился, чтобы не выслушивать его ехидных замечаний по поводу моего провала с Джаддом. По пути я заскочил в свою комнату,

чтобы припудрить нос, но, услышав дребезжание лифта, помчался вниз.

Во время церемонии представления Вулф вел себя вполне по-человечески. Потом, подав сигнал о том, что пора нести пиво, и, дождавшись, пока Фриц водрузит поднос перед его носом, Вулф испустил умиротворенный вздох, откинулся на спинку кресла и прищурился на Гвендолин.

— Мистер Гудвин сказал мне, что вы хотели поговорить с мисс Дункан. Ее здесь нет. Полицейские пришли с ордером и увезли ее.

— С ордером? — переспросила Кэрри Мёрфи. — Вы хотите сказать, что ее арестовали?

— Да. Как важного свидетеля. Ее забрали прямо отсюда. Я не люблю, когда в мой дом вторгаются с ордером на арест. Я попытаюсь договориться, чтобы ее освободили под залог. А вы ее друзья?

— Знакомые, — поправила мисс Йейтс. — Но не враги. Нам бы не хотелось, чтобы она понесла незаслуженное наказание.

— Мне тоже. Я не думаю, чтобы она была замешана в эту историю с хинином. А вы как считаете?

— Как и вы. А нам позволят встретиться с ней?

— Сомневаюсь.

— Дело в том, что мы не все сказали полиции! —

выпалила Кэрри. — Мы не хотели, чтобы они узнали про хинин!

Вулф пожал плечами:

— Это нелепо. Они уже знают. И не только от мистера Гудвина, но и от мистера Клиффа. А о чем именно вы умолчали?

— Мы… — Кэрри осеклась и взглянула на свою начальницу, но та поджала губы и промолчала, тогда Кэрри вновь обратилась к Вулфу: — Мы не знаем, насколько это важно. По газетным сообщениям судить трудно. Это мы и хотели узнать у Эми. Можно спросить у вас?

— Попробуйте.

— Эми… она ведь была там?

— В здании компании Тингли вчера вечером? Да.

— В котором часу она пришла?

— В пять минут восьмого.

— И что случилось?

— Когда она вошла в кабинет, некто, прятавшийся за занавеской, ударил ее по голове тяжелым пресс-папье. Почти час она пробыла без сознания. Когда в восемь минут девятого приехал мистер Гудвин, она пыталась спуститься по лестнице, но снова лишилась чувств. Мистер Гудвин поспешил наверх, увидел, что мистер Тингли

мертв, осмотрел место происшествия и привез мисс Дункан сюда. По ее словам, войдя в кабинет, дядю она не увидела. Предполагается, что он уже был мертв.

Кэрри потрясла головой:

— Ничего подобного!

Брови Вулфа взметнулись вверх.

— Он не был мертв?

— Нет. И Эми его не убивала.

— Вот как? Вы там были?

— Нет, конечно. Но как она могла кого-нибудь убить, если была без сознания? Даже если бы очень захотела?

— Возможно, вы правы. Но вы исходите из предпосылки, что она говорит правду. Полицейские не столь галантны. А что, если она лжет? Что, если ее ударили после того, как она убила своего дядю? Может быть, она его убила сразу, как пришла!

— О нет! — торжествующе воскликнула Кэрри. — Это невозможно! Вот в чем дело! Мы точно знаем, что в восемь часов он был еще жив!

Вулф уставился на нее, выпятив губы. Потом налил себе пива, выпил, вытер носовым платком губы, откинулся на спинку кресла и снова вперил в нее взгляд.

— Очень интересно, — пробормотал он. — От-

куда вам это известно?

— Он разговаривал по телефону.

— В восемь часов?

— Да.

— С вами?

— Нет, — перебила мисс Йейтс. — Со мной. Я была дома. Мисс Мёрфи сидела рядом и все слышала.

— Вы уверены, что с вами разговаривал именно мистер Тингли?

— Еще бы! Я его всю жизнь знала.

— О чем вы говорили?

— О личном, — ответила Гвендолин.

Вулф помотал головой:

— Так дело не пойдет, мадам. Полиция быстро собьет с вас спесь. Речь идет об убийстве. У меня, разумеется, таких полномочий нет, но раз уж мы с вами так далеко зашли…

— Это касается хинина. Одна из девушек сообщила мне, что видела, как мисс Мёрфи совершила подозрительный поступок. Вчера днем, незадолго до закрытия. Положила кусочек смеси в крохотную склянку и спрятала ее. Я попросила мисс Мёрфи объяснить, в чем дело, но она отказалась. Ответила, что ей нечего сказать…

— Я не могла…

— Позволь я закончу, Кэрри. После ее ухода домой я зашла к мистеру Тингли и собиралась рассказать ему о случившемся, но ему явно было не до меня. Я никогда в жизни не видела его столь расстроенным. Только что у него побывал Филип, его приемный сын, так что, скорее всего, это связано именно с ним, но мистер Тингли ничего не сказал. Я ушла с работы в четверть седьмого и направилась домой на Двадцать третью улицу. Я всегда хожу пешком. До моего дома всего семь минут ходьбы. Я сняла шляпу, пальто и галоши, поставила зонтик сохнуть в ванну, поела сардинки с сыром… — Она замолчала и хмыкнула. — Это все из-за того, что меня всю ночь допрашивали в полиции. Я уже повторяю по заученному. Какое вам дело до того, что я ела? Примерно в половине восьмого пришла мисс Мёрфи. По ее словам, она все обдумала и решила, что должна передо мной повиниться. От того, что она мне рассказала, я буквально взвилась на дыбы. В жизни не была так рассержена! Мистер Тингли подозревал, что хинин подкладываю я! Я!

— Это не совсем так, мисс Йейтс, — попыталась возразить Кэрри. — Он только…

— Ерунда! — отмахнулась Гвен. — Он ведь заставил тебя шпионить за мной, не так ли?

— Но он…

— А я говорю, что ты за мной шпионила! — Мисс Йейтс посмотрела на Вулфа. — С тех пор как у нас начались неприятности, мы следили за всеми работниками, не выпуская из виду никого — ни смесителей, ни разливщиков, — и отправляли мистеру Тингли все образцы, включая и то, что делала Кэрри. А она, за моей спиной, шпионила за мной!

— Я выполняла приказ! — запальчиво возразила Кэрри. — Что я могла сделать?

— Ты — ничего. А он мог. Был бы он жив, я бы ни за что его не простила, но теперь… теперь я попытаюсь. Всю свою жизнь я отдала этой фабрике. Работала не покладая рук, и он это отлично знал. Знал, как я горжусь каждой баночкой, выходящей из этих стен, и все-таки приставил ко мне шпионку…

— Итак, — прервал Вулф, — вы позвонили мистеру Тингли, чтобы задать ему нахлобучку. — (Гвен кивнула.) — Почему вы считаете, что это было в восемь?

— Потому что я посмотрела на часы. Сначала я позвонила ему домой, но, не застав там, перезвонила на работу.

— Он подтвердил то, что сказала мисс Мёрфи?

— Да. Он во всем признался. Но даже не извинился. Сказал, что отвечает за наше дело и никто, даже я, не может быть исключен из числа подозреваемых. Заявил мне такое прямо в лицо!

— Не совсем так…

— Главное, что он так сказал! — Мисс Йейтс шмыгнула носом. — Я повесила трубку. Меня так и подмывало поехать туда и высказать все, что я о нем думаю, но я решила, что лучше подожду до утра. Потом я жутко устала — это был страшный месяц. Кэрри еще сидела у меня, и я решила приготовить чай. Ее я винить не могла, ведь она и в самом деле подчинялась приказу. Мы так и сидели и изливали друг другу душу до десяти часов, когда пришел полицейский.

— И сказал про убийство?

— Да.

— Но вы умолчали о своем телефонном звонке?

— Да, — ответила мисс Йейтс. — Я не хотела, чтобы они узнали про хинин.

— Но теперь нам придется обо всем рассказать. — Кэрри примостилась на краю кресла, судорожно сцепив пальцы. — Раз они арестовали Эми. У нас ведь теперь нет другого выхода.

Вулф поморщился.

— Если и придется, то по иной причине, — ворчливо произнес он. — Тем более что это принесет мисс Дункан больше вреда, чем пользы. Впрочем, в полиции и так уверены, что она лжет. Поступайте, как сочтете нужным. Лично я ничего говорить им не собираюсь.

Завязалось обсуждение. Вулф выпил еще пива. Я с трудом подавил зевок, думая о несправедливости бытия. Кто бы мог подумать, что подысканная мной замена Гатри Джадду обернется нам боком. Ведь если Тингли был жив в восемь вечера, значит Джадд никак не мог убить его между 19:30 и 19:35, да и незнакомец в плаще, навещавший его между 19:40 и 19:47, явно был ни при чем. Разумеется, любой из них мог вернуться и после восьми, но это было маловероятно — в 20:08 уже приехал я. Да и Клифф увидел бы их… Если он не вешал нам лапшу на уши. Он, или Эми, или две эти лакомки от Тингли…

Когда они наконец засобирались, оставив нас в полном неведении относительно своих намерений, я предложил подкинуть их на Двадцать третью улицу и получил согласие. Точнее говоря, согласилась Гвендолин. Кэрри сказала, что ей удобнее ехать на метро, и я высадил ее у станции подземки на Тридцать четвертой улице.

Вернувшись, я застал дома новых гостей. В кабинете сидели Леонард Клифф и Эми Дункан. Клиф выглядел совершенно убитым и растерянным. На Эми вообще было страшно смотреть. Мешки под глазами, лицо отекло. От ямочек на щеках, столь поразивших мое воображение, не осталось и следа. Вулф мрачно зыркнул на меня.

Я сел за стол и бодро произнес:

— Слава богу! Все ведь могло быть куда хуже, верно? Им ведь ничего не стоило предъявить вам обвинение и упрятать в каталажку!

— Мисс Дункан выпустили под залог, — проворчал Вулф. — Похоже, заварилась каша. Мистер Кремер утверждает, что на рукоятке ножа обнаружены отпечатки ее пальцев.

— Быть не может! — Я вскинул брови. — Неужели? А как насчет этой железяки? Пресс-папье.

— Нет. Она вытерта.

— Ха! Так я и думал. Нож вытереть она забыла, а вот эту штуковину, сначала треснув ею себя по голове, тщательно вытерла…

— Хватит, Арчи! Если ты снова фиглярничаешь…

— Я вовсе не фиглярничаю. Я просто согласен с вашим утверждением, будто заварилась каша. — Я мужественно выдержал его испепеляющий

взгляд. — Вы не хуже меня все понимаете! Вы ведете дело спустя рукава! Ребенок допросил бы лучше этих женщин, чем вы! У меня есть ноги, и я использую их на все сто. У вас есть мозг, и где он? Почему вы не хотите им пошевелить? Вы злы на Тингли за то, что он позволил убить себя, прежде чем вы успели погрозить ему пальцем и сказать, чтобы он не добавлял хинин в свой печеночный паштет. Вы злы на Кремера за то, что он оскорбил ваше достоинство. На меня вы злы за то, что я не привел Джадда. А теперь вы злитесь на мисс Дункан, которая, потеряв сознание, позволила кому-то нанести отпечатки ее пальцев на рукоятку ножа. — Я повернулся к Эми. — Впредь вы не должны допускать, чтобы такое случалось. Это раздражает мистера Вулфа.

Вулф закрыл глаза. Воцарилось долгое молчание. Кончик его указательного пальца вычерчивал маленькие круги на подлокотнике кресла. Наконец он приподнял веки, и я с облегчением заметил, что взгляд его устремлен не на меня, а на Эми. Откинувшись на спинку кресла, Вулф сцепил пальцы на своем необъятном животе.

— Мисс Дункан, — сказал он, — похоже, нам все-таки придется вернуться к этому делу. Вы готовы ответить на мои вопросы?

— О да, — заявила она. — На все, что… Словом, я готова. Я уже в порядке.

— Не похоже. Я исхожу из предположения, что вы с мистером Клиффом говорите правду. Я изменю эту предпосылку только в случае необходимости. Полагаю, например, что, оставив службу у своего дяди и позднее став секретарем мистера Клиффа, вы не вступили в сговор с неприятелем.

— Вы, конечно, можете, — вмешался Клифф. — Мы знали, что мисс Дункан работала в компании Тингли, но даже не подозревали, что она приходится ему племянницей. Потому-то я и был так изумлен, увидев, куда она пошла вчера вечером. Я и представить себе не мог, что ей там понадобилось.

— Хорошо. Я вам верю. — Вулф снова обратился к Эми: — Что бы вы сказали, узнав от меня, что хинин подкладывала мисс Мёрфи?

— Что!.. — оторопело выдавила Эми. — О, я бы даже не знала, что сказать. Я бы спросила, откуда вы такое узнали. Нет, я не верю, что Кэрри способна на такое.

— Не таила ли она зла на вашего дядю?

— Да нет, я не сказала бы. Ничего особенного. Хотя и дружеских чувств никто к нему не питал.

— А как насчет мисс Йейтс?

— В ней я уверена. Она, правда, держит всех работниц в ежовых рукавицах, но на нее можно положиться.

— Какие у вас с ней были отношения?

— Вполне сносные. Нам не приходилось много общаться. Дядя использовал меня как стенографистку.

— А в каких отношениях она состояла с Тингли?

— В очень хороших. Она, впрочем, была на особом счету. Без нее дядя никогда не добился бы успехов. Он унаследовал мисс Йейтс от моего дедушки вместе со всем бизнесом.

— Кстати, о наследстве, — проворчал Вулф. — Вам что-нибудь известно о дядином завещании? Кому достанется компания?

— Не знаю, но думаю, что моему кузену Филипу.

— Его приемному сыну?

— Да. — Чуть поколебавшись, Эми добавила, с ударением на втором слове: — Я *думаю*, что так случится. Дело ведь всегда переходит от отца к сыну. Хотя Филип, конечно… — Она осеклась.

— Он активно участвует в деле?

— Нет. Вот в том-то и дело. Он ни в чем не участвует, кроме разве что… — Она снова замолчала.

— Кроме… — подсказал Вулф.

— Я хотела сказать, что он любит только тратить деньги и прожигать жизнь. Хотя за последний год тратить ему было почти нечего. Дядя Артур уволил его. Вряд ли Филип, конечно, голодал. Мне кажется… Я почти уверена, что, когда дядя позвонил мне и попросил прийти в контору, это было как-то связано с Филипом.

— Почему вы так думаете?

— Потому что во всех предыдущих случаях, когда он за мной посылал, речь неизменно шла о Филипе. Он думал, что я… Словом, дядя Артур считал, что я могу на него повлиять.

— Это так?

— Возможно… в какой-то степени.

— Когда это случилось в последний раз?

— Почти год назад.

— Чего именно хотел от вас ваш дядя?

— Чтобы я… Чтобы я попыталась его остепенить. Образумить. Заинтересовать делом. Он знал, что Филип хочет… хотел на мне жениться. Разумеется, Филип на самом деле мне вовсе не кузен, ведь он приемный сын. Мы с ним вообще не родственники, но я не хотела выходить за него замуж. Я его не любила.

— Но ваш дядя пытался уговорить вас вступить

с ним в брак?

— О нет! Он был категорически против нашего бракосочетания… Мне это даже казалось странным. Но, как бы то ни было, дядя Артур считал, что я пользуюсь достаточным влиянием на Филипа, чтобы попытаться его урезонить.

— А сам Филип тоже оставил надежду жениться на вас?

— Ну… он… он уже отказался от своих попыток.

Леонард Клифф нахмурился.

— Послушай, как он выглядит? — неожиданно выпалил он.

— Филип?

— Да.

— Ну… он высокий. Высокий, широкий в плечах, лицо худое с запавшими глазами. Он грубый… Я хочу сказать, что у него грубоватый вид…

Клифф шлепнул ладонью по подлокотнику кресла:

— Это был он! Я видел его в управлении полиции сегодня утром. Это был он!

— И что из того? — нетерпеливо спросил Вулф.

— Да я из-за этого и пришел к вам! Это тот самый человек, которого я видел вчера вечером! Только тогда он был в плаще.

— Вот как? — произнес Вулф. — Тот, который пришел в семь сорок? После отъезда мистера Джадда.

— Да!

— Насколько вы в этом уверены?

— Абсолютно уверен. Я сразу узнал его, еще в полиции. Я попытался выяснить, кто он, но меня выдворили. Но теперь, по описанию Эми, я узнал его…

Вулф напустился на Эми:

— Вам известно, где он живет?

Эми помотала головой:

— Нет. Но… я не верю… Не думаете же вы, что он…

— Я пока не начал думать. Мне еще нужно добыть пищу для размышлений. — Вулф обратился ко мне: — Арчи, кого можно попросить, чтобы разыскали и привели сюда Филипа Тингли…

Я, не дослушав, вскочил и зашагал к дверям.

Это уже третий человек, за которым меня отправляли менее чем за двадцать четыре часа. Первого убили, прежде чем я успел до него добраться. Второй пригрозил, что упечет меня в тюрьму. Сами понимаете, насколько я был нацелен на третьего.

Однако для начала требовалось еще узнать, где

он живет. Адрес мне удалось раздобыть довольно просто: чернокожая горничная из дома Тингли оказалась разговорчивой особой. Я заехал в указанный дом на Двадцать девятой улице к востоку от Второй авеню, но Филипа не застал. Дом был сырой и захудалый — отсыревшая пятиэтажная коробка без лифта. Я несколько раз нажал на кнопку с табличкой «Филип Тингли», но ответного щелчка не дождался. Поскольку дверь была не заперта, я толкнул ее, вошел в мрачный и душный подъезд и поднялся по гнилым ступенькам на четвертый этаж. Минут десять побарабанив в дверь, я отказался от бесплодных усилий, сел на ступеньку и в течение почти двух последующих часов пытался не задохнуться.

До пяти часов дня трудно было даже придумать более пустое и бесполезное времяпрепровождение. Куда разумнее было бы отрядить на это занятие Фреда Даркина, к услугам которого время от времени прибегает Вулф, но на сей раз мне хотелось лично выполнить просьбу Вулфа и самому доставить ему Филипа. Устав ждать и проголодавшись, я заскочил в забегаловку на Второй авеню и расправился с тарелкой бобов и двумя стаканами молока, после чего попытал счастья снова. И опять безрезультатно. В поло-

вине пятого я еще раз вышел на улицу и сделал несколько звонков из ближайшего автомата, как оказалось, тоже бесполезных. Именно во время моей последней отлучки Филип Тингли и залетел в свое гнездышко. Возвращаясь на свой пост в пять часов, я от нечего делать нажал на кнопку звонка и тут же услышал долгожданный щелчок. Я ворвался в подъезд и вихрем взлетел на четвертый этаж.

Дверь в его квартиру была нараспашку, а сам Филип поджидал меня, стоя в проеме. Я с первого же взгляда убедился, что описание Эми точно соответствовало оригиналу, а вот сам он явно не ожидал увидеть перед собой именно меня.

— Что вам нужно? — буркнул он.

— Мне нужны вы, приятель, — ухмыльнулся я. — Уже битых пять часов я околачиваюсь тут в ожидании.

— Вы из полиции?

— Нет. Моя фамилия Гудвин. Я…

Надо же, этот болван попытался захлопнуть дверь перед моим носом! Я успел выставить ногу, а потом проскользнул внутрь.

— Убирайся вон! — заорал он. — Вон отсюда!

— О господи! — вздохнул я. — Вы даже не спросили, зачем я здесь. Откуда вы знаете, что я не

Санта-Клаус? — Я захлопнул за собой дверь пинком ноги; торопиться было некуда, поскольку до шести Вулф все равно занят. — Давайте зайдем и потолкуем по душам…

Пожалуй, я утратил бдительность, но тем не менее выходка его была столь неожиданной, что полностью застала меня врасплох. Гибкие жилистые пальцы впились мне в шею, причем с такой силой, что я мигом смекнул: шутки в сторону. Я схватил его за запястья, но тщетно — Филип впился в меня, как пиявка. Я резко пригнулся, дернулся и вырвался из захвата, однако не ожидавший такой прыти противник больно оцарапал мне щеку. Я не люблю колотить таких слабаков, которые плохо представляют, как пускать в ход кулаки, но я и не люблю, когда меня царапают. Словом, я оттолкнул его левой рукой, а для пущей убедительности залепил увесистую оплеуху правой. Незадачливый кузен Эми пошатнулся, но, натолкнувшись на стену, устоял на ногах.

— Прекрати! — приказал я. — Я не хочу…

Он козлом скакнул вперед и лягнул меня! Мало того что мне было больно говорить — придурок сдавил мое горло, как клещами, — но горела ссадина на щеке, а теперь еще и это! Словом, я

ударил его еще разок, сильнее, чем намеревался. Бедняга сложился пополам, словно подрубленный. Потом упал. И больше не шевелился.

Я склонился над Филипом, убедился, что он не притворяется, и решил пока осмотреть квартиру. Единственная причина столь нелюбезного приема заключалась, по моему мнению, в том, что в квартире находился кто-то, кому быть здесь не следовало. Однако оказалось, что я ошибся. Ни в спальне, ни в кухне, ни в ванной не было ни души. Я заглянул под кровать, обследовал стенной шкаф и вернулся еще раз взглянуть на негостеприимного хозяина. Он по-прежнему был в отключке.

Учитывая его столь явное нежелание даже выслушать меня, я не надеялся, что мне удастся убедить его сопровождать меня к Вулфу, поэтому решил доставить его силой. Поскольку рост Филипа не позволял мне соорудить из него сверток в тесной, как спичечный коробок, прихожей, я отволок его в кухню. Стянул руки и ноги бельевой веревкой, обнаруженной в кухонном ящике, заклеил рот пластырем из аптечки в ванной и с удовлетворением убедился, что, придя в себя, жертва сможет меня слушать, не будучи в состоянии ни укусить, ни лягнуть, ни поцарапать. Я

накладывал третью полоску пластыря на его рот, когда раздался звонок.

Я так и подскочил. Звонок прозвучал снова.

Вот, значит, где собака зарыта. Филип ждал гостей. Я отыскал на стене кнопку, открывавшую дверь в подъезд, несколько раз нажал на нее, еще раз критически оглядел свою работу, закрыл кухонную дверь, вышел в прихожую и открыл входную дверь.

По лестнице слышались звуки неуверенно приближающихся шагов. Еще прежде, чем увидел в проеме голову, я решил, что это женщина, и не ошибся. Выйдя на лестничную площадку, она нерешительно оглянулась и лишь потом заметила меня. Этого экземпляра в моей коллекции еще не было. Лет пятьдесят или больше, стройная, холеная, на плечах норковое манто.

— Добрый вечер, — вежливо поздоровался я.

Она спросила, немного испуганно:

— Вы… Вы Филип Тингли?

— Не узнаете? — кивнул я и, похоже, попал пальцем в небо.

— А как я могла вас узнать? — резко спросила она.

— Не знаю, — ухмыльнулся я. — Может, по моей статуе в парке. — Я попятился, пропуская

ее. — Входите.

Чуть помявшись, незнакомка повела плечами, словно готовясь дать мне отпор, если понадобится, и вошла. Я кивком указал ей на спальню-гостиную и запер дверь. Я, конечно, не имел ни малейшего понятия, в чем дело, но отважился на выстрел в темноте.

— Позвольте вашу шубку, — вежливо предложил я. — Это, разумеется, не такое кресло, к каким вы привыкли, но других у меня нет.

Женщина вздрогнула и нервно обвела глазами комнату, затем уселась на самый краешек кресла с потрепанной, грязной обивкой и посмотрела на меня. Я никогда не считал себя красавцем, мое главное обаяние заключается скорее в духовной сфере, но, с другой стороны, я отнюдь не жаба, поэтому ее выражение меня оскорбило.

— Похоже, что-то в моей наружности вам не по вкусу, — рискнул сказать я.

Она презрительно фыркнула:

— Я же сказала вам по телефону, что никогда не была сентиментальной.

— И я тоже, — кивнул я.

— Я и не ожидала этого. — (Если бы ее дыхание коснулось края крыши, то образовались бы сосульки.) — С вашей-то наследственностью. Ни

ваш отец, ни я сентиментальностью не страдали. Кстати, по словам моего брата, вы отъявленный мерзавец. Он также уверяет, что вы трус и обманщик, но в это, учитывая ваше происхождение, я не верю. Честно говоря, я считаю, что брат совершает ошибку. — Она говорила отрывисто, словно выплевывая слова. — Вот почему я пришла. Брат полагает, что вы согласитесь на его предложение, а я — нет. Я бы не согласилась, а в ваших жилах — наполовину моя кровь.

Я вертелся, как уж на сковороде, пытаясь придумать лучший план действий. Проще всего было, пожалуй, сыграть отъявленного мерзавца, к чему я и приступил, скорчив свирепую гримасу.

— Значит, он считает меня трусом? — Я выдавил недобрый смешок. — И надеется, что я приму его предложение? Нет уж, дудки! Не на такого напал!

— Сколько вы возьмете?

— Я уже говорил! Я не уступлю ни цента!

— Это глупо! — резко сказала она. — Вы тоже делаете ошибку. Глупо рассчитывать, что мой брат так легко расстанется с миллионом долларов.

— Выложит как миленький. В противном случае я ему не завидую.

— Нет. Он не согласится. — Женщина заерзала

на кресле и в какой-то миг мне даже показалось, что она сейчас упадет. — Все мужчины — глупцы, — с горечью произнесла она. — Я-то думала, что со своим трезвым умом сумею сама о себе позаботиться, но мужчины разбили мои надежды в пух и прах. Нет, я не отрицаю, что у вас есть определенное право, но требовать такую сумму… просто нелепо. Согласна, то, что предлагает мой брат, тоже смехотворно. Жаль, что у меня нет собственных средств. Но вы оба просто упрямые ослы. Он так и не научился соглашаться на компромиссы, да и вы, судя по всему, тоже. Но на сей раз вам придется пойти на взаимные уступки. Вам деваться некуда.

Я гаденько ухмыльнулся и процедил:

— Он дешевый упрямец и трепло. Для достижения компромисса нужно согласие обеих сторон. Как насчет него?

Она открыла было рот, но тут же снова закрыла.

— Вот видите, — язвительно хмыкнул я. — Похоже, вы тоже сели в лужу. На что вы рассчитывали, явившись ко мне с этой болтовней? Думали сбить цену, чтобы разницу положить в карман, да? Нет уж, фокус не удастся!

— Но мне бы удалось тогда уговорить…

— Нет! — Я встал. — Вы хотите уладить дельце полюбовно. Я тоже. И он, насколько мне известно. Что ж, давайте поедем к нему вместе. Вот там и скажете нам обоим насчет компромисса. Тогда и посмотрим, чья возьмет. Поехали.

— Как, прямо сейчас? — испуганно встрепенулась она.

— Да, прямо сейчас.

Она упиралась. Она возражала. Но я был тверд как скала. Козыри были у меня на руках, и я умело пользовался ими. Когда я надел пальто, она продолжала сидеть, кусая губы. Потом решительно встала и зашагала к двери.

Когда мы спустились по лестнице и вышли на улицу, перед подъездом стояла только моя машина. Дамочка, должно быть, прикатила на такси. Я сомневался, чтобы у Филипа Тингли был собственный автомобиль, поэтому, дойдя до угла, остановил такси. Женщина забилась в самый угол. Я решил оставаться Филипом до конца и демонстративно уселся в противоположный угол, успев услышать адрес — Семидесятые улицы чуть восточнее Пятой авеню. Во время езды мы молчали, словно воды в рот набрали.

Она позволила Филипу расплатиться с водителем, что, учитывая его стесненные обстоятель-

ства, показалось мне верхом жмотства. Перед массивной, украшенной орнаментом дверью в вестибюль она выжидательно остановилась, так что мне пришлось самому нажать на ручку и распахнуть дверь. Внутренняя дверь открылась уже сама, без моего вмешательства, и женщина прошла вперед. Я следовал по пятам. Человек в униформе закрыл дверь.

Дамочка увяла и съежилась буквально у меня на глазах. В лице — ни кровинки. Чувствовалось, что она страшно напугана.

— Мистер Джадд наверху? — спросила она слугу.

— Да, мисс Джадд.

Она провела меня наверх, в огромную комнату с камином, заставленную книгами и креслами, которые мне нравились. В одном из них сидел субъект, который мне не нравился. Когда мы вошли, он повернул голову.

— Гатри, — сдавленно сказала мисс Джадд, — я подумала, что лучше…

Увидев, как сверкнули его глаза, она прикусила язык. Такой залп уложил бы и носорога.

Я шагнул вперед и спросил у Джадда:

— Эйкен здесь?

Джадд и ухом не повел. Он обратился к сестре,

словно она была кучкой грязи:

— Откуда взялся этот тип?

— О, это долгая история, — вмешался я, — но я постараюсь не затягивать. Она зашла домой к Филипу Тингли, застала в квартире меня и решила, что я — это он. — Я небрежно махнул рукой. — Перепутала. С кем не бывает?

— Она решила… — Джадд, казалось, лишился дара речи.

Уже ради одного этого стоило явиться сюда. Его сестра смотрела на меня, выпучив глаза.

Джадд опомнился первым.

— Пошла вон! — завопил он, брызжа слюной от бешенства. — Дура стоеросовая!

Она понурилась и ушла как побитая собака, поджав хвост.

Дождавшись, когда за ней закроется дверь, я произнес:

— Мы с ней имели долгий разговор по душам. Занятное складывается положение. Теперь, пожалуй, я передам вам то приглашение, ради которого пришел к вам вчера, когда вы меня выставили. Мы с вами едем на Тридцать пятую улицу, чтобы вы могли побеседовать с Ниро Вулфом.

— Я хочу поговорить с вами, — процедил он. —

Сядьте.

— Нет уж, увольте, я первый пригласил. К тому же вы мне не нравитесь. Если же станете вилять и упираться, то, клянусь честью, я отдам вас на съедение прессе и заложу самой бульварной газетенке. — Я указал на дверь. — Выход здесь…

Вулф сидел за столом. Я сел за собственный стол и открыл блокнот. Гатри Джадд расположился в красном кожаном кресле.

Осушив стакан пива и вытерев губы, Вулф откинулся на спинку кресла.

— Похоже, вы не понимаете, — начал он, — что уже не контролируете положение. От вас теперь зависит только одно: вы можете сэкономить нам немного времени, что, возможно, зачтется в вашу пользу. Никаких обещаний я давать не стану. Все, что нам нужно, мы вполне можем выяснить и без вас — мы или полиция. Полицейские, конечно, работают неуклюже и порой неосторожно, но, когда берут след, идут по нему до конца. Нам известно, что Филип Тингли — сын вашей сестры, и это самое главное. Именно это вы пытались утаить. Остальное нужно, только чтобы упростить дело. Кто, например, отец Филипа?

Джадд, насупившись и стиснув зубы, молча смотрел на него исподлобья.

— Кто отец Филипа? — терпеливо повторил Вулф.

Джадд молчал.

— Как хотите. — Вулф пожал плечами и повернулся ко мне. — Вызови инспектора Кремера. Он ему быстро развяжет язык… Вы что-то сказали, сэр?

— Да! — рявкнул Джадд. — Черт бы вас побрал! Отец Филипа мертв. Его звали Томас Тингли. Он был отцом Артура.

— Понимаю. Следовательно, Артур приходился Филипу братом.

— Единокровным. — Судя по физиономии Джадда, он предпочел бы, чтобы из его рта вылетали пули, а не слова. — Томас был женат, и у него было двое детей — сын и дочь. Сына звали Артур.

— А его жена была еще жива, когда…

— Да. Моя сестра поступила работать на фабрику Тингли в тысяча девятьсот девятом году. Мне тогда было двадцать пять, я еще делал первые шаги в жизни. Ей было девятнадцать. Артур был моложе меня на год или два. Его отцу, Томасу, было под пятьдесят. В тысяча девятьсот одиннадцатом году сестра сказала, что ждет ребенка, и призналась мне, кто его отец. Я тогда уже начал

неплохо зарабатывать и отослал ее в деревню. В сентябре того же года она родила мальчика. Сестра сразу возненавидела младенца. Она отказывалась даже смотреть на него. Мальчика поместили в детский дом, и мы оба о нем забыли. Я был тогда настолько занят своими делами, что, пожалуй, утратил всякую осторожность. Уже много лет спустя мне пришло в голову, что там могли остаться записи, которые лучше уничтожить, и я навел кое-какие справки.

— Когда это было?

— Только три года назад. Тогда я и узнал, что случилось. Томас Тингли умер в тысяча девятьсот тринадцатом году, а его жена — год спустя. Его сын Артур в тысяча девятьсот двенадцатом женился, но его жена погибла в результате несчастного случая. А в тысяча девятьсот пятнадцатом Артур законным образом усыновил четырехлетнего мальчика из того самого детского дома.

— А откуда вам известно, что это тот самый мальчик?

— Я беседовал с Артуром. Он знал, что мальчик доводится ему единокровным братом. Его отец на смертном одре рассказал ему всю эту историю и завещал заботиться о мальчике… по секрету, ведь

к тому времени еще была жива жена Томаса. Два года спустя, после того как погибла жена Артура, не оставив ему детей, он и решил усыновить Филипа.

— Вы сказали, что наводили справки. А у Артура имелись эти бумаги?

— Да, но он наотрез отказался расставаться с ними. Я пытался уговорить его. Предложил… баснословную сумму. Несусветную. Но он уперся рогом. Ко мне он симпатий не питал, да и в мальчике, который рос неуправляемым разгильдяем, разочаровался.

— И вы решили добыть эти записи иными методами? — спросил Вулф.

— Нет, ничего подобного. — Уголок рта Джадда дернулся. — Не пытайтесь вывести меня из себя. У вас ничего не выйдет. И к убийству я тоже не причастен. Я слишком хорошо знал Артура и не опасался с его стороны подвоха, тем более что он сам пошел мне навстречу. Он спрятал все бумаги в запертую коробку, которую поместил в свой сейф, завещав коробку со всем содержимым мне. Правда, он не сказал, где хранит эти бумаги. Я выяснил это позже.

— Когда?

— Два дня назад.

Брови Вулфа взметнулись.

— Два дня?

— Да. В понедельник утром Филип пришел ко мне на работу. Я не видел его с младенческого возраста, но он удостоверил свою личность и прихватил с собой копии всех документов. Он потребовал миллион долларов. — Голос Джадда дрогнул. — Миллион!

— А чем он угрожал — разоблачением в прессе?

— О нет. Он действовал куда тоньше. По его словам, он пришел ко мне только потому, что его приемный отец не давал ему никаких денег, кроме вспомоществования — он так и сказал, «вспомоществование», — да еще и оставил его без наследства, специально подчеркнув это в завещании. Артур, конечно, свалял дурака, показав ему завещание, только разбередил рану. К тому же, прочитав в завещании про запертую коробку, завещанную мне, Филип заподозрил, что дело нечисто. Он ухитрился выкрасть коробку из сейфа, вскрыл ее, и вот вам результат. Он пригрозил, что подаст на нас с сестрой в суд за моральный ущерб, за то, что мы бросили его в младенческом возрасте, а это то же самое, что и разоблачение в прессе, но поданное похитрее. К тому же — он

это отлично знал — мы не могли рисковать и не допустили бы скандала.

— Тогда почему вы не заплатили ему? — спросил Вулф.

— Потому что это возмутительно. Не можете же вы так просто выложить миллион долларов.

— Я не могу, но вы можете.

— Нет, денег я не дал. Мне нужна была гарантия, что шантаж прекратится. Я должен был удостовериться, что получил все бумаги. Поскольку узнать об этом я мог только у Артура, то договорился встретиться с ним в понедельник. Филипа я попросил дать мне отсрочку на один день. На следующее утро, то есть вчера, Артур позвонил мне и сказал, что коробка пропала, но отказался приехать ко мне. Вот так и случилось, что мне пришлось самому ехать к нему.

Я приподнял голову от блокнота и ухмыльнулся:

— Да, тогда-то я вас и встретил. А потом вытащил из кармана мел…

Он продолжил, даже не глянув в мою сторону:

— Я пришел к нему в контору и рассказал про требования и угрозы Филипа. Артур пришел в ярость. Он был уверен, что заставит Филипа вернуть коробку, но я знал, что у него ничего не

выйдет. Тогда я предложил… Я ничего не смог с ним поделать. Артур решил поступить по-своему. Мы порешили, что днем он переговорит с Филипом, а на следующее утро, в среду, то есть сегодня, мы встретимся втроем у него в кабинете и обсудим, как быть дальше. Я был вынужден согласиться…

— Так не пойдет, — оборвал его Вулф. — Не смейте юлить.

— Я вовсе не пытаюсь юлить. Говорю вам…

— Вы врете, мистер Джадд. Так дело не пойдет. Ваша встреча была назначена на вечер во вторник, а вовсе не на сегодня. И вы отправились туда…

Остальное я пропустил. В дверь позвонили, и я пошел открывать, потому что Фрицу пока не разрешалось уставать. Сквозь одностороннее прозрачное стекло на меня смотрела до боли знакомая физиономия, увидев которую я поспешил накинуть цепочку и лишь тогда приоткрыл дверь на целых шесть дюймов — больше цепочка не позволяла.

— У нас все уже есть! — вызывающе выкрикнул я.

— Пошел к черту! — услышал я в ответ. — Мне нужен Гатри Джадд. Я знаю, что он здесь.

— Откуда?

— От его домочадцев. Сними эту чертову цепочку, пока я…

— А вдруг по пути сюда его сбила машина? Постойте на крыльце, пока я выясню.

Я вернулся в кабинет и сказал Вулфу:

— Инспектору Кремеру нужен Джадд. Узнал от домочадцев, что Джадд едет к нам.

Джадд, мигом смекнув, куда ветер дует, засуетился:

— Я должен заручиться вашим словом.

— Вы его не получите! — отрезал Вулф. — Приведи мистера Кремера.

Я вернулся в прихожую, снял цепочку, открыл дверь и впустил Кремера, который, не удостоив меня взглядом, протопал в кабинет, а я следом.

Буркнув что-то в знак приветствия, Кремер обратился к Джадду:

— Дело очень щекотливое. Весьма щекотливое. Если хотите, можете прийти…

Джадд покосился в сторону Вулфа, и тот кашлянул.

— Сядьте, инспектор, — сказал Джадд. — Можете говорить.

— Но я вас предупреждаю, мистер Джадд, дело чрезвычайно конфиден…

— Он вам ответил, — перебил Вулф. — Пожалуйста, будьте лаконичны.

— Понимаю, — кивнул Кремер. — Так, значит, да? Ну что ж, пожалуйста. — Он сел в кресло, поставил перед собой кожаный саквояж, повозился с застежками и открыл, потом выпрямился и кинул взгляд на Джадда. — Примерно час назад в полицейское управление был доставлен с нарочным сверток, адресованный лично мне. — Кремер снова нагнулся, вынул из саквояжа какой-то предмет и показал Джадду. — Вот он. Могу я спросить, видели ли вы его прежде?

— Нет, — ответил Джадд.

Кремер перевел взгляд на Вулфа:

— А вы, Вулф? Гудвин?

Вулф молча потряс головой. Я же бойко выкрикнул:

— Не виновен!

Кремер пожал плечами:

— Первое. Как видите, это металлическая коробка с замочком. На крышке чем-то острым, возможно ножом, вырезаны буквы «ГД». Коробку с таким описанием и с буквами «ГД» упомянул в завещании Артур Тингли. Он завещал ее вам. Сегодня днем полицейский комиссар спросил у вас про нее, но вы ответили, что вам ничего не

известно ни о коробке, ни о ее содержимом. Это так, мистер Джадд?

— Да, — кивнул Джадд. — По словам Хомберта, коробка должна была находиться в сейфе, но, когда его вскрыли, коробки внутри не оказалось.

— Совершенно верно. Теперь второе. Коробка была вскрыта — у замочка сломана дужка. К нам она поступила уже в таком виде. И третье. Это уже касается ее содержимого. — Кремер пристально посмотрел на Джадда. — Вы по-прежнему хотите, чтобы я продолжал?

— Да, выкладывайте.

— Очень хорошо. — Кремер приподнял крышку. — Экспонат номер один — детские туфельки. — Он показал их нам. — Экспонат номер два — отпечатанная справка о состоянии дел вашей банковской компании. От тридцатого июня тысяча девятьсот тридцатого года. Ваша фамилия обведена чернильным кружком, и такой же кружок сделан вокруг общей суммы двести тридцать с лишним миллионов долларов. — Кремер вернул папку в коробку и извлек следующий экспонат. — Третий номер — большой конверт. Он был запечатан, но теперь, как видите, взрезан. На конверте почерком Артура Тингли написано: «Конфиденциально. В случае моей смерти вру-

чить в запечатанном виде мистеру Гатри Джадду. Артур Тингли».

Джадд протянул руку:

— Значит, конверт принадлежит мне. — Голос его немного дрогнул. — А вы его вскрыли…

— Нет, сэр, мы его не вскрывали. — Кремер не спешил расставаться с конвертом. — Он уже был вскрыт. Несомненно, он принадлежит вам, и со временем вы его, безусловно, получите. Однако пока конверт должен остаться у нас. Учитывая некоторые обстоятельства. В конверте содержится свидетельство о рождении, выданное на младенца Филипа восемнадцатого сентября тысяча девятьсот одиннадцатого года, четыре страницы из журнала детского дома Эллен Джеймс, посвященные условиям передачи в этот дом ребенка, рожденного Мартой Джадд, а также письменное заявление, датированное девятым июля тысяча девятьсот тридцать шестого года и подписанное Артуром Тингли. Кроме того, в конверте находится сертификат об усыновлении Артуром Тингли Филипа Тингли, датированный пятнадцатым мая тысяча девятьсот пятнадцатого года. Если хотите, можете изучить все эти документы сейчас, в моем присутствии…

— Нет! — резко оборвал его Джадд. — Я требую,

чтобы вы немедленно передали мне коробку вместе со всем содержимым!

Кремер покачал головой:

— В настоящее время, сэр…

— Я подам виндикационный иск!

— Сомневаюсь, что вам это удастся. Улика в деле об убийстве…

— Коробка не имеет ни малейшего отношения к убийству Тингли.

— Надеюсь, что это так. — Тон Кремера показался мне вполне искренним. — Я простой полицейский, а вы — сами знаете кто. Окружной прокурор испугался связываться со столь высокопоставленным лицом и перепоручил это дело мне. А я просто выполняю свою работу. У вас есть сестра по имени Марта. Обращалась ли она в детский дом Эллен Джеймс в тысяча девятьсот одиннадцатом году?

— С вашей стороны было бы весьма разумно, — ледяным голосом произнес Джадд, — последовать примеру окружного прокурора. — Он ткнул пальцем в коробку. — Я требую, чтобы мне вернули этот предмет!

— Да, я слышал. Кстати говоря, я тоже могу говорить таким тоном. Даже с вами. Попробуем иначе. По вашим словам, это не вы входили вчера

в половине восьмого вечера в здание компании Тингли. Вы по-прежнему это утверждаете?

— Да.

— Мы забираем вашего шофера в полицейское управление. — (Джадд презрительно фыркнул.) — А также Филипа Тингли. Словом, я бы на вашем месте был посговорчивее. Один из них наверняка запоет. Не надейтесь, что вас выгородят. Если вы рассчитываете…

Зазвонил телефон. Я снял трубку и выяснил, что сержант Фостер хочет поговорить с инспектором Кремером. Я передал трубку Кремеру, который в течение двух минут только слушал и поддакивал. Лишь в конце разговора он буркнул: «Приведите его сюда, к Ниро Вулфу» — и повесил трубку.

— С вашего позволения, — кивнул он Вулфу.

— Вы о чем? — резко спросил Вулф.

— Мы хотим поболтать с Филипом Тингли. Его нашли у себя на кухне связанного и с кляпом во рту…

К Филипу Тингли я проникся уважением, которое сохраню до конца своих дней. Судите сами. В семь часов вечера два дюжих сыщика ввели его в кабинет Ниро Вулфа. Он обложен врагами со всех сторон. Челюсть распухла, голова наверняка гудит, ноги подкашиваются. Он прекрасно знает,

что я неизмеримо сильнее и скор на расправу. И тем не менее, увидев меня — чтоб мне не сойти с этого места, если вру! — он тигром кидается на меня, целя в горло! Эх, с такой бы одержимостью только в биллиард играть!

Сыщики вцепились в Филипа, повиснув у него на боках, как гончие на олене. Я уже был на ногах, но мое вмешательство не понадобилось.

— Какого дьявола?! — прорычал Кремер.

— У нас личные счеты, — пояснил я. — Это я разукрасил ему физиономию, а потом связал. Впрочем, это не имеет отношения…

Я снова вскочил. Одним мощным судорожным рывком своего костлявого тела Филип освободился от полицейских и рванул вперед. Правда, не ко мне. Он метил на металлическую коробку, которую держал на коленях Кремер. Филипу удалось даже схватить ее, прежде чем на него набросились раздосадованные сыщики. Один из них вырвал из его рук коробку, а второй навалился на него всей тяжестью и придавил к полу. Я подоспел на помощь, и втроем мы подняли его и затолкали в кресло. Он тяжело дышал, как белый медведь в жаркий день, и метал на нас свирепые взгляды, но уже явно выдохся и присмирел.

— Может, вызвать подмогу? — съехидничал

Кремер, потом покосился на меня. — Значит, говоришь, это ты его разукрасил? Что ж, послушаем, как ты оправдаешься.

Я пустился было в объяснения, но меня снова прервал Филип. На сей раз словесно. Он только что впервые увидел Джадда.

— Это вы! — завопил он. — Вы ее украли! Убили его и украли коробку! А подставили меня! Заставили ее сказать, что она приедет ко мне, а сами подослали этого человека…

— Полегче, приятель! — вмешался я. — Джадд никуда меня не посылал и не пошлет. А она к вам приезжала, только вместо вас поговорила со мной.

— Но у него коробка!

— Замолчи, болван! — раздраженно бросил Джадд. — Сам лезешь в петлю…

— Хватит! — рявкнул Кремер. — Если…

— Не смейте мне указывать, инспектор…

— Еще как смею! Не нравится — жалуйтесь адвокатам. Держите коробку, Фостер. — Кремер поглядел на Филипа. — Вы ее узнаете?

— Еще бы! Она моя!

— Это мы еще посмотрим. Когда и где вы ее видели?

— Я ее увидел, когда…

— Не будь ослом, — проронил Джадд и встал. — Пойдем со мной. Я помогу тебе выпутаться. Но рот держи на замке.

— Вы опоздали, мистер Джадд. — Наконец-то Вулф посчитал, что пора брать бразды правления в свои руки. — Или молчите, или отправляйтесь домой. Вы проиграли.

— Я никогда еще не проигрывал.

— Пф! На сей раз проиграли. К тому же вы в моем доме. Если посмеете перебить меня, мистер Гудвин с радостью вышвырнет вас вон. — Он обратился к Филипу: — Мистер Тингли, боюсь, козырная карта не у вас. Коробка в руках полиции. Ее содержимое известно, так что давить на мистера Джадда вам больше нечем. И, кроме всего прочего, вам самому грозит опасность. Мистер Джадд, столь настойчиво призывающий вас держать язык за зубами, сам тем не менее оказался весьма словоохотлив. Мы знаем, что вы приходили к нему в понедельник с определенными требованиями, знаем о копиях бумаг, которые вы ему показывали, о вашем вчерашнем разговоре с Артуром Тингли и о договоренности, согласно которой вы с мистером Джаддом должны были собраться вечером в его конторе…

— Ах ты, предатель! — гаркнул Филип, злобно

глядя на Джадда.

Вулф повысил голос:

— Нам также известно, что вы там побывали. К зданию вы подошли под дождем, в плаще, вошли без двадцати минут восемь, а через семь минут вышли. Что вы там видели? И что делали?

— Не отвечай ему! — приказал Джадд. — Он просто…

— Уймитесь! — презрительно попросил Филип и мрачно посмотрел на Вулфа. — Да, я заходил туда, и поднялся в контору, и увидел его на полу — мертвого.

— Что! — взорвался Кремер, но Вулф повелительно остановил его:

— Я сам… Мистер Тингли, я прошу вас подумать. Возможно, мне известно больше, чем вы думаете. Вы зашли туда в семь сорок — верно?

— Да, примерно.

— И Тингли был мертв?

— Да.

— А если я представлю доказательства, что в восемь часов он был еще жив?

— Это невозможно. Когда я пришел, он был мертв.

— Вы видели Эми Дункан?

— Да. Она лежала на полу без сознания.

— Вы видели там кого-нибудь еще?

— Нет.

— По пути из дома или домой заходили ли вы еще куда-нибудь?

— Нет.

— Вы находились в здании семь минут. Что вы делали?

— Я… — Филип осекся и заерзал в кресле. — Я щупал Эми пульс. Я хотел вытащить ее оттуда, но не посмел. Дышала она ровно, да и пульс был сильный. Тогда я… — Он снова замолчал.

— Да? И что тогда?

— Я стал искать коробку. Сейф был открыт, но коробки в нем не оказалось. Я посмотрел в других местах, но услышал, как Эми шевельнулась, — или мне это почудилось — и ушел. Я был уверен, что Джадд убил его и унес коробку с собой, поэтому не особенно рассчитывал ее отыскать. Вот и ушел.

Вулф смотрел на него, словно не веря своим глазам.

— Вы понимаете, что говорите? — спросил он. — У вас с мозгами все в порядке?

— Да, не волнуйтесь.

— Вздор! Вы сами раньше выкрали коробку, и она была у вас. Как вы могли в таком случае

искать ее в сейфе?

— Не было у меня коробки.

— Бросьте! Или вы нас за дураков принимаете…

— Я имел в виду, что в тот день коробки у меня уже не было. Он пришел ко мне, отыскал ее и унес с собой.

— Кто? Когда?

— Мой единокровный брат. Артур Тингли. Вчера днем он побывал у меня дома — не знаю, как ему удалось проникнуть внутрь, — и забрал ее.

Вот, значит, подумал я, куда спешил старина Тингли, когда я пришел расспрашивать его насчет хинина.

— Откуда вы это знаете? — спросил Вулф.

— Он сам мне сказал. Вчера днем коробка находилась у него в сейфе.

— Вы хотите сказать, что вчера в пять часов дня коробка была в сейфе, который стоит у Тингли в кабинете?

— Да.

— А когда вы вернулись два часа сорок минут спустя, она исчезла?

— Да. Джадд умыкнул ее. Если этот мерзавец надеется, что ему это сойдет с рук…

— Успокойтесь, пожалуйста, — недовольно

процедил Вулф и закрыл глаза.

Мы почтительно замолчали. Губы Вулфа стали поочередно втягиваться и выпячиваться. Джадд открыл было рот, но Кремер шикнул на него. Инспектор не хуже меня знал, что означает поведение Вулфа.

Наконец Вулф открыл глаза и посмотрел не на Джадда или Филипа, а на меня:

— В котором часу вчера начался дождь?

— В семь вечера, — ответил я.

— Ровно в семь?

— Может, чуть позже. Ненамного.

— А до этого даже не моросил?

— Нет.

— Хорошо. — Он наставил палец на сержанта Фостера. — Отдайте мне коробку.

Фостер повиновался.

Вулф посмотрел на Филипа Тингли:

— Когда вы выкрали ее из сейфа, ключа у вас не было. Вам пришлось ее взломать?

— Нет, — покачал головой Филип. — Я ее не взламывал.

— Но крышка покорежена и дужки повреждены.

— Я тут ни при чем. Я не ломал ее. Джадд, небось, постарался. Я отнес ее к слесарю и сказал,

что потерял ключ, а он изготовил по моей просьбе отмычку.

— Значит, вчера днем она была заперта?

— Да.

— Хорошо. — Вулф казался довольным. — Что ж, тогда мне все ясно. Давайте посмотрим. — Он крепко сжал коробку пальцами и энергично потряс ее. Судя по всему, он к чему-то прислушивался, но мы слышали только, как стучали детские туфельки о металлические стенки. Вулф с довольным видом кивнул. — Замечательно! — заявил он.

— Чушь собачья! — буркнул Кремер.

— Ничего подобного. В один прекрасный день, мистер Кремер… Впрочем, нет, никогда. Я бы хотел поговорить с вами и Арчи. Могут ваши люди препроводить этих джентльменов в гостиную?

Когда звуконепроницаемая дверь отделила нас от Джадда с Филипом, Кремер с угрожающим видом надвинулся на Вулфа.

— Послушайте… — начал он.

— Нет! — отрезал Вулф. — Достаточно того, что я терплю ваше присутствие в своем доме. Надо же, ворваться ко мне с ордером на арест и увести моего гостя! Я хочу знать, что именно взяли ваши люди из конторы мистера Тингли.

— Но если Джадд…

— Нет! Если хотите, можете их забрать, но тогда я действую дальше в одиночку.

— Вам известно, кто убил Тингли?

— Разумеется. Но мне кое-что нужно знать. Итак, что было взято из конторы мистера Тингли?

Кремер испустил тяжкий вздох:

— Черт бы вас побрал! Труп. Два окровавленных полотенца. Нож с гирей. Пять маленьких баночек с чем-то съедобным, которые нашли в ящике стола Тингли. Мы исследовали содержимое, но хинина не обнаружили. Нам сказали, что это обычные пробные образцы.

— И все?

— Да.

— А других баночек с образцами вы не нашли?

— Нет.

— Значит, они остались там. Должны были остаться. Наверное… Арчи, отправляйся туда, разыщи их и принеси сюда. Мистер Кремер свяжется со своими людьми, которые там дежурят, и заручится их поддержкой.

— Ха! — выпалил Кремер. — Держите карман шире!

— Придется!

— Что касается меня, — встрял я, — то я, конечно, маг и чародей по части поисков, но у меня получается лучше, когда я знаю, что именно ищу.

— Пф! Чем я вчера плевался за ланчем?

— Ах, вот вы о чем? Ладно.

Я испарился.

Езды до конторы Тингли было минуты три, но я решил, что Вулф потратит больше времени на уговоры Кремера, а потому добрался на такси до родстера, оставленного на Восточной Двадцать девятой улице, а уже оттуда покатил на нем. Дверь на сей раз была заперта, и я уже собрался было забарабанить, когда изнутри послышались шаги. На пороге возник внушительного вида субъект.

— Ты Гудвин? — спросил он, глядя на меня сверху вниз.

— Я мистер Гудвин. Старая госпожа Кремер просила…

— Угу. Я уже наслышан о твоих выходках. Заходи.

Я зашел в обшарпанный вестибюль и взбежал вверх по ступенькам. В кабинете Тингли за столом, заваленным газетами, сидел тонкогубый тип с круглой физиономией.

— Вы, ребята, должны мне помогать, — предупредил я.

— Пожалуйста, — ухмыльнулся сидевший за столом. — Заодно поразомнемся. Но Боуэн здесь искал. Если вы думаете, что после Боуэна можно найти хоть самую завалящую пуговицу…

— Я вам верю, старина, — осклабился я. — Боуэн в своем деле, конечно, дока, но ему недостает тонкости. По части возни с лупой и штанген-циркулем его не переплюнуть, но он следует предписаниям там, где нужно пораскинуть мозгами. Например, если он осматривал этот стол, то можно поставить сто против одного, что он обшарил все до последнего дюйма, но вот в эту шляпу он наверняка не заглядывал. — Я указал на шляпу Тингли, которая все еще висела на крючке. — Ведь в инструкциях не сказано, как обыскивать шляпу. Ты просто берешь ее и заглядываешь внутрь.

— Гениально, — развел руками тонкогубый. — Может, еще чему научите?

— С удовольствием. — Я шагнул вперед. — Вы спросите: а с какой стати Тингли станет прятать что-либо в шляпу? Отвечу: это самое логичное место. Он собирается взять эту штуку домой, но хочет пока припрятать ее от не в меру любо-

пытных приятелей, которые могут шарить по ящикам и другим очевидным местам. Он был человеком необычным. Как и я.

Я протянул руку и сдернул шляпу с крючка.

В шляпе лежала баночка!

Что ж, я был с лихвой вознагражден за все проколы, которые допустил за последние годы. Ничего подобного никогда уже не повторится. Я настолько остолбенел, что едва не выронил баночку, подхватив ее в последнюю секунду. Баночка как баночка, ничем не отличавшаяся от остальных, в которых держали образцы. Полная на две трети и с этикеткой, на которой карандашом было написано: «14-11-Й».

— Вот видите, — сказал я, пытаясь скрыть торжество, — все дело только в мозгах.

Сыщики вытаращились на меня, утратив дар речи от изумления. Я достал из кармана перочинный ножик, раскрыл баночку, ковырнул вязкую массу и поднес кончик лезвия к губам. Я чуть не подпрыгнул, столь восхитительным оказался вкус… в смысле — горьким!

Я сплюнул.

— Вас, ребята, повысят за это в званиях, — великодушно посулил я. — И жалованье прибавят. А заодно и месяц отпуска дадут.

С этими словами я отчалил. Представляете, я даже не снимал пальто и шляпу…

Жаль, конечно, что обед пришлось отложить в первый же день после выздоровления Фрица, но выхода не было. Пока мы дожидались прихода Кэрри Мёрфи, я прогулялся на кухню, выпил стакан молока, а заодно попытался приободрить Фрица, напомнив ему, что переболевшие гриппом частенько утрачивают вкусовые ощущения.

В половине восьмого Вулф сидел за столом. Я занял место за своим столом, раскрыв блокнот. Рядом со мной сидел Филип Тингли, за спиной которого расположился полицейский сыщик. Далее посетители были рассажены в следующем порядке: Кэрри Мёрфи, мисс Йейтс, за которой также присматривал сыщик, Гатри Джадд и, наконец, инспектор Кремер. Выглядели все не слишком счастливыми, особенно Кэрри. Именно с нее начал Вулф, получив высочайшее дозволение Кремера на ведение собрания.

— Времени у нас мало, — с места в карьер начал Вулф.

Он имел в виду, что не хотел бы слишком затягивать с обедом.

— Мисс Мёрфи, заходили ли вы вчера вечером домой к мисс Йейтс, чтобы обсудить с ней кое-ка-

кие вопросы? — (Кэрри кивнула.) — Она звонила при вас по телефону?

— Да.

— Кому она звонила и во сколько?

— Мистеру Артуру Тингли. В восемь часов вечера.

— Домой или на работу?

— На работу. — Кэрри сглотнула. — Она сначала позвонила домой, но не застала и тогда перезвонила в контору. Он был там.

— Она разговаривала с ним?

— Да.

— А вы?

— Нет.

Вулф перевел взгляд на ее соседку:

— Мисс Йейтс, верно ли то, что сказала нам мисс Мёрфи?

— Да, — твердо заявила Гвендолин.

— Вы узнали голос Тингли?

— Конечно. Я всю жизнь с ним общалась…

— Разумеется. Спасибо. — Глаза Вулфа снова переместились. — Мистер Филип Тингли, вчера днем ваш отец… ваш брат попросил вас прийти к нему в контору в половине восьмого вечера. Это так?

— Да! — воинственно сказал Филип.

— Вы приходили?

— Да, но не в половине восьмого. Я опоздал на десять минут.

— Вы видели его?

— Он был уже мертв. Он лежал на полу за занавеской. Еще я увидел там Эми Дункан, которая без сознания лежала на полу. Я пощупал ее пульс и…

— Понятно. Вполне естественный человеческий порыв. — Вулф поморщился. — Вы уверены, что Артур Тингли был уже мертв?

Филип хмыкнул:

— Видели бы вы его…

— Его горло было перерезано?

— Да, и кровь растеклась по всему…

— Спасибо, — сухо оборвал его Вулф. — Мистер Гатри Джадд.

Две пары глаз встретились на полпути.

Вулф погрозил пальцем:

— Итак, сэр, похоже, вам предстоит выступить третейским судьей. По словам мисс Йейтс, Тингли в восемь часов был жив, а Филип утверждает, что он был мертв уже в семь сорок. Мы бы хотели услышать от вас, в каком состоянии он пребывал в семь тридцать. Вы скажете нам?

— Нет.

— В таком случае вы последний осел. Колесо уже завертелось. Есть еще вероятность сохранить это дело в тайне от прессы, если я сочту это нужным. Однако, в отличие от блюстителей закона, я вовсе не обязан хранить тайну лишь потому, что ее разглашение может повредить репутации высокопоставленных членов общества. Я только выполняю свою работу, а вы можете мне помочь. В противном случае… — Вулф пожал плечами.

Джадд шумно выдохнул через нос.

— Итак? — нетерпеливо спросил Вулф.

— Тингли был мертв, — отрывисто пролаял Джадд.

— Стало быть, вы заходили в это здание и поднимались в его контору. В котором часу это было? В четверть восьмого?

— Да. Мы с ним на столько и договорились. Он валялся на полу с перерезанным горлом. Рядом лежала молодая женщина, которую я никогда прежде не видел. Она была без чувств. Я не провел там и минуты.

Вулф кивнул:

— Я не полицейский и уж тем более не окружной прокурор, но мне кажется, что вероятность того, что вам придется давать в суде свидетельские показания, весьма невелика. И тем не менее,

если вам пришлют судейское предписание явиться и дать под присягой свидетельские показания, готовы ли поклясться в истинности своих слов?

— Да.

— Хорошо. — Вулф снова посмотрел на мисс Йейтс. — Вы по-прежнему уверены, что разговаривали именно с мистером Тингли?

Гвендолин смело встретила его взгляд.

— Да. — Ее голос звучал ровно и спокойно. — Я не утверждаю, что они врут. Я не знаю. Одно могу сказать: если кто-то подражал голосу Тингли, то я никогда в жизни не слышала ничего подобного.

— То есть вы по-прежнему считаете, что разговаривали именно с ним?

— Да.

— Почему сегодня утром вы сказали мне, что, вернувшись вчера домой, поставили зонтик сохнуть в ванну?

— Потому что… — Она осеклась.

Но по ее лицу нетрудно было догадаться о том, что случилось. В ее мозгу прозвучал сигнал тревоги. Внутренний голос завопил: «Берегись!»

— А что, — спросила она чуть дрогнувшим голосом, — разве я такое говорила? Я не помню.

— А я помню, — заявил Вулф. — И напоминаю вам об этом только потому, что, по вашим словам,

вы вернулись домой в четверть седьмого. Дождь начался в семь. Почему вы решили просушить зонтик в четверть седьмого?

Мисс Йейтс презрительно фыркнула.

— Мало ли, что вы помните! — ядовито сказала она. — Ничего подобного я вовсе не говорила…

— Хорошо. Не будем спорить. Есть всего два разумных объяснения. Первое: ваш зонтик вымок, но не под дождем. Второе: вы вернулись домой не в четверть седьмого, а значительно позже. Это объяснение кажется мне наиболее привлекательным, поскольку только оно укладывается в единственную конструктивную теорию смерти Артура Тингли. Если вы вернулись домой в четверть седьмого, как вы утверждаете, то никак не могли в десять минут восьмого находиться в конторе и ударить по голове мисс Дункан. Конечно, вы могли прийти домой, а потом снова вернуться в контору, но это мало повлияло бы на истинное положение дел.

Мисс Йейтс улыбнулась. Зря. Она уже не так хорошо владела лицом, и улыбка вышла скособоченной. В результате, вместо того чтобы казаться спокойной и уверенной, Гвендолин просто болезненно скривилась.

— Моя теория уходит корнями в недалекое

прошлое, — продолжал Вулф. — Как вы заметили сегодня утром, вы отдали этой фабрике всю свою жизнь и трудились на ней не покладая рук. Когда «Провиженс энд беверидж корпорейшн» предложила выкупить бизнес Тингли, вы встревожились, потому что были уверены, что рано или поздно Тингли уступит. Старую фабрику прикроют, и вы окажетесь на улице. Этого вы, конечно, не стерпели. Тогда в вашем мозгу и созрела мысль испортить продукт Тингли, чтобы «Провиженс энд беверидж корпорейшн» отказалась от покупки. Вы выбрали то, что показалось вам меньшим из двух зол. Без сомнения, вы считали, что репутация фирмы со временем восстановится.

Кэрри в немом изумлении уставилась на свою начальницу.

— Вероятно, — признал Вулф, — ваш замысел мог увенчаться успехом. Ваша беда заключалась в излишней самоуверенности. Вы чувствовали себя настолько непогрешимой, настолько связанной с успехами компании, что вам и в голову не могло прийти, что проверить могут и вас. Лишь вчера днем вы узнали об этом, когда застигли мисс Мёрфи с образцом вашей смеси. Времени на то, чтобы обдумать случившееся, у вас не было,

ведь образец уже попал в руки Тингли. Он задержал вас на фабрике до ухода Филипа и позвонил своей племяннице — об этом вы явно не знали, — после чего вызвал вас к себе в кабинет и обвинил в содеянном.

— Это ложь! — хрипло выдавила мисс Йейтс. — Вы лжете! Он меня ни в чем не обвинял! Он…

— Пф! Мало того что он вас обвинил, он еще и сказал, что располагает уличающими вас доказательствами. Баночкой со смесью, которую вы только что приготовили. Полагаю, что он вас уволил. Возможно, пригрозил, что сообщит в полицию. А вы, должно быть, умоляли его не делать этого, пощадить вас. И продолжали умолять, когда он, отвернувшись от вас, склонился над умывальником. Он не знал и так и не узнал, что вы взяли с его стола тяжелое пресс-папье, которым и оглушили. Потом вы схватили нож и довершили начатое. Вы стали обыскивать кабинет в поисках злополучной баночки, когда услышали шаги.

Сдавленный звук донесся из горла Гвендолин.

— Разумеется, вы перепугались, — продолжал Вулф. — Но шаги были легкие, и вы догадались, что идет женщина. Вы затаились за занавеской с гирей в руке. Когда женщина вошла в кабинет

Тингли, вы ударили ее сзади. И вот тогда вас осенило, и вы стерли с рукоятки ножа отпечатки своих пальцев и вложили его в ее руку, после чего…

Возглас ужаса, вырвавшийся у Кэрри Мёрфи, прервал Вулфа. Не сводя глаз с мисс Йейтс, он произнес:

— Вы, разумеется, не собирались валить вину за убийство на мисс Дункан. Полицейские легко обнаружили бы, что мисс Дункан попросту подставлена настоящим убийцей. Однако вас навряд ли заподозрили бы, ведь все знали, что у вас с ней хорошие отношения. Но вас охватила паника, потому что время шло, а вы никак не могли найти баночку. Сейф был открыт, но баночки в нем не было. Однако на полке стояла запертая металлическая коробка. Вы схватили и потрясли ее, и вам показалось по звуку, что баночка там внутри.

— Черт побери! — не сдержался Кремер.

— Во всяком случае, — продолжал Вулф, — вы решили, что это баночка. Коробка была заперта. Искать, чем ее вскрыть, вам было некогда, к тому же, не найдя баночку ни в каком другом месте, вы были убеждены, что больше ей быть негде. И поспешно бежали, воспользовавшись черным ходом, ведь у парадного входа могла стоять ма-

шина, кто-то мог дожидаться мисс Дункан. Вы поспешили домой под дождем — тогда уже точно шел дождь — и едва успели поставить зонтик в ванну и переодеться, как пришла мисс Мёрфи.

— Нет! — выкрикнула Кэрри Мёрфи.

Вулф нахмурился:

— Почему нет?

— Потому что она… она…

— Показалась вам спокойной и собранной? Должно быть, да. В организованности мисс Йейтс, конечно, не откажешь, недаром она столько лет управляла работой целой фабрики. — Вулф по-прежнему не отрывал взгляда от мисс Йейтс. — Во время разговора с мисс Мёрфи у вас в голове созрела мысль. Вы решили повернуть беседу таким образом, чтобы ее логическим продолжением стал звонок Тингли, и вам это удалось. Вы позвонили ему домой, а потом, перезвонив в контору, разыграли представление, якобы разговаривая с ним. Замысел был хорош, а ваши последующие действия просто великолепны. Полиции вы не сказали ни слова о разговоре с Тингли, да и мисс Мёрфи по вашей просьбе не стала о нем упоминать. Вы прекрасно понимали, что вас ждет, если мисс Дункан придет в сознание до восьми или в контору заглянет еще кто-нибудь. Вы, правда,

решили, что в таком случае выпутаетесь, сказав, что пали жертвой чьей-то имитации. В противном же случае ваша версия осталась бы в силе, да и мисс Мёрфи как свидетель вашего разговора с Тингли подтвердила бы ее.

Кремер нетерпеливо хрюкнул и заерзал на кресле.

— Я уже заканчиваю, — сказал Вулф. — В присутствии мисс Мёрфи вы не могли открыть коробку. А потом приехали полицейские. Вам, должно быть, пришлось несладко. При первой же возможности вы взломали коробку, и я могу только догадываться, насколько велико было ваше разочарование, когда вы убедились, что баночки в ней нет. В коробке лежали только детские туфельки и конверт! Вы попали в переплет и от страха совершили глупую ошибку. Ясно, что вам не хотелось оставлять у себя коробку, что вы должны были от нее избавиться, но почему, черт возьми, вам взбрело в голову отправить ее инспектору Кремеру?! Почему было просто не выбросить ее в реку? Думаю, что, прочитав содержимое конверта, вы решили, что полиция заподозрит в убийстве Филипа и Гатри Джадда. Тут вы сами себя посадили в лужу. Вместо того чтобы навести подозрение на Филипа и Джадда,

вы своим поступком отмели их. Поскольку совершенно очевидно: будь они повинны в убийстве, стали бы отправлять коробку в полицию? Следовательно, это сделал кто-то другой.

Гвендолин Йейтс сидела, словно воды в рот набрав. Она смотрела прямо перед собой и даже не пыталась жестикулировать или кричать о том, что Вулф лжет. Словом, держалась с достоинством.

— Но сейчас вы, разумеется, собрались с мыслями, — продолжал Вулф, в голосе которого прозвучало уважение. — Вы уже поняли, что я не в состоянии доказать ничего из сказанного. Я не могу доказать, что именно сказал вам Тингли, как не в состоянии установить точное время вашего возвращения домой или то, что именно вы отправили коробку в полицию, мистеру Кремеру. Я даже не могу доказать, что в восемь вечера в кабинете Тингли не было никого, кто мог бы сымитировать его голос. Словом, я не могу доказать ничего… Кроме одного. — Он отодвинул кресло, извлек что-то из ящика стола, обогнув стол, подошел к Кэрри Мёрфи и предъявил ей какой-то предмет. — Пожалуйста, посмотрите внимательно, мисс Мёрфи. Как вы видите, это баночка, заполненная на две трети. На маленькой

белой этикетке карандашом выведено: «четырнадцать, дефис, одиннадцать, дефис, и краткое». Говорит ли это вам о чем-нибудь? Означает ли «и краткое» Йейтс? Посмотрите…

Но Кэрри не успела даже рта раскрыть, как мисс Йейтс, сидевшая в восьми футах от нее, молнией метнулась с кресла и, желая вырвать из руки Вулфа баночку, едва не выколола ему глаз. Вулф попытался было схватить ее за руку, но промахнулся, однако ближайший к Гвендолин сыщик успел подскочить сзади и заломил ей руки за спину.

Мисс Йейтс только заверещала, глядя прямо на Вулфа безумными глазами:

— Где она была?

Вулф рассказал…

Мы сидели и уплетали потрясающий обед, когда в дверь позвонили. Я пошел открывать.

Вошедшей парочке явно требовалось чем-то взбодриться. Леонард Клифф выглядел как привидение, а Эми Дункан была бледна как смерть, одутловатая, с налитыми кровью глазами.

— Мы должны поговорить с мистером Вулфом, — заявил Клифф. — Мы только что были у адвоката, и он сказал…

— Его это дело не интересует, — отрезал я. — Он

больше им не занимается. Все. Конец. Баста.

Эми ойкнула. Клифф схватил меня за руку:

— Не может быть! Это невозможно! Где он?

— Обедает. Кстати говоря, я пытался до вас дозвониться. Есть кое-какие новости. Мисс Йейтс арестована. Ее только что увели прямо отсюда. Мистер Вулф хотел бы, чтобы ее осудили за то, что она подсыпала ему хинин, а вот полицейские предпочитают, чтобы она понесла наказание за убийство. Она виновна и в том и в другом.

— Что?

— Что?

— Угу, — небрежно махнул рукой я. — Я нашел улики. Дело закрыто. Больше ваши фотографии в газетах не появятся.

— Вы хотите сказать, что она… они… это… мы…

— Да, можно и так сказать. Словом, операция блестяще завершена. Вы теперь снова простые граждане.

Они ошарашенно уставились на меня, потом переглянулись, а в следующий миг упали друг к другу в объятия. Учитывая состояние, в котором оба пребывали, это было им на пользу. Я стоял и терпеливо смотрел на них. Наконец, не выдержав, я прокашлялся. Ни один из парочки даже

ухом не повел.

— Когда устанете вот так стоять, — сказал я, — имейте в виду, что в кабинете есть одно кресло, способное уместить вас обоих. Мы присоединимся к вам после обеда.

Я вернулся помочь Вулфу расправиться с бекасом, обжаренным с бренди.

Почему Ниро Вулф любит орхидеи

Заметки Арчи Гудвина

Когда некоторые люди спрашивают меня, почему Ниро Вулф выращивает орхидеи, я спрашиваю, что конкретно их интересует: орхидеи или сам Ниро Вулф? А если меня спрашивают, в чем разница, я отвечаю, что разница очень большая. Ведь если кого-то интересуют орхидеи, самое простое — отвести его в оранжерею, но если человека интересует сам Ниро Вулф, то тут существует множество разных ответов, причем весьма непростых.

У Вулфа имеются орхидеи на любой вкус: от самых ярких до самых невзрачных. Вулф вывел гибрид каттлеи, который впервые расцвел в прошлом году; столь яркоий цветок вам вряд ли удастся отыскать в цветочных магазинах. У Вулфа есть выведенный им в 1953 году гибрид цимбидиума (ensifolium × Sanderae), настолько застенчивый, что каждый год он выдает по одному робко прячущемуся в листве кремовому цветку размером с десятицентовик. Однажды я застал забавную сцену. Грозно глядя на цветок, Вулф бормотал себе под нос: «Проклятье! У тебя есть хоть капля гордости?»

Вулф говорит сам с собой только в отсутствие посторонних, однако я не раз становился свидетелем того, как он разговаривает с орхидеями. Так, он склонялся над стеллажом с цветущей мильтонией и совершенно отчетливо произносил: «Слишком громко. Ну почему ты никак не научишься шептать?» Можно подумать, что он сам умеет говорить шепотом!

Вулф увлекся выращиванием орхидей много лет назад, когда жена человека, которого он спас от обвинения в убийстве, подарила ему экземпляр Vanda suavis. Вулф поставил орхидею в кабинете, и она засохла. Вулф разозлился, после чего соорудил на крыше навес и купил двадцать растений. Сейчас размер оранжереи составляет 34 × 86, и она занимает целый этаж. Вулф уже десять лет не покупал растения у коммерческих производителей, хотя сам продает примерно сто экземпляров в год или больше.

Из тех четырех часов в день, которые он проводит в оранжерее, — с 9:00 до 11:00 и с 16:00 до 18:00 — у него остается не более двадцати минут на то, чтобы просто полюбоваться цветами. Сперва он идет по проходу, ширина которого составляет тридцать дюймов вместо обычных двух футов, в теплое отделение, затем навещает

умеренное и холодное, а заканчивает в горшечной. Вулф кивает садовнику Теодору и говорит: «Ну?» На что Теодор отвечает: «Неплохо» или что-то вроде: «Через два дня созреет коробочка целогины».

Потом работа. Иногда это настоящая работа, когда нужно перенести дюжину старых растений для пересадки и деления или открыть и проверить тюки с осмундой, иногда это пустяковое дело вроде измерения метелок одонтоглоссума в холодном помещении. А иногда это тысяча мелких дел, которых требует выращивание орхидей: смешивание удобрений, маркировка, предварительное замачивание грунта в новых горшках, проверка вентиляции и влажности воздуха, установка затенения, удаление бульб, измельчение древесного угля и так далее и тому подобное до скончания века. За исключением опрыскивания. Вулф ненавидит опрыскивание, и Теодор опрыскивает орхидеи в отсутствие Вулфа.

Больше всего хлопот Вулфу, естественно, доставляет селекция, а не выращивание. Купить с дюжину орхидей и оставить их цвести в доме или квартире — вещь нехитрая, а вот селекция — это уже выбранное тобой поприще. Как правило, орхидеи — однодольные растения, и

решение, кто папа, а кто мама, остается за Ниро Вулфом. После проведения перекрестного опыления Вулф ждет от семи месяцев до года, когда созреет семенная коробочка. В крупной семенной коробочке содержится миллион семян и более. Семена эти относятся к числу самых мелких семян растений.

Подготовка в операционной больницы к аппендэктомии и рядом не стояла с суетой перед посадкой пригоршни семян орхидей. Чего в первую очередь следует остерегаться, так это грибов. Если хотя бы одна микроскопическая клетка гриба попадет в бутылочку с семенами, клетка начнет интенсивно расти в питательном растворе, в котором находятся семена, и тогда все, пиши пропало. Но если Вулфу повезет и все будет сделано правильно, через девять-десять месяцев ему удастся достать крошечные сеянцы длиной полдюйма и пересадить их в общие горшки. Через год Вулф пересаживает их в отдельные горшочки диаметром три дюйма, а еще через два года — в горшочки диаметром четыре с половиной дюйма, после чего остается лишь ждать, скрестив пальцы. Затем спустя шесть или семь лет после нанесения пыльцы на рыльце пестика появляется орхидея, которую доселе ни-

кто не видел. Она отличается от всех когда-либо цветущих орхидей, включая те, что украшали райский сад. Различия могут быть несущественными, могут даже возникать дефекты, но в одном случае из пяти получается орхидея, достойная родительской пары, и тогда возникает один шанс из десяти тысяч, что орхидея будет абсолютно сногсшибательной. Поскольку Вулф видел лишь малую долю из тысяч названных и внесенных в каталог гибридных сортов, он не может быть абсолютно уверен в успехе, пока в один прекрасный день какой-нибудь растениевод не бросит пристальный, тяжелый взгляд на орхидею и не произнесет небрежным тоном: «Интересное маленькое растеньице. Я готов дать за него четыреста долларов». А потом через несколько лет в каталог орхидей будет внесен еще один вид, названный в честь Вулфа или, по крайней мере, описанный со ссылкой на него.

За последние двадцать лет с Ниро Вулфом такое случалось четырнадцать раз, и у него имеется в общей сложности 112 безымянных разновидностей орхидей, выведенных лично им и достойных того, чтобы занимать место на стеллаже. Отлично, вполне неплохой результат. Это одна из причин, почему Вулф выращивает орхидеи, хотя

отнюдь не единственная. Он выращивает орхидеи по той же самой причине, по которой носит ярко-желтые рубашки: из-за цвета.

Как я уже говорил, из четырех часов, отпущенных на работу в оранжерее, Вулф проводит двадцать минут, любуясь цветами, и это уже кое-что. Так или иначе, Вулф ловит кайф от цвета. Он утверждает, что цвет нужно не видеть, а чувствовать; ему явно кажется, что эти его слова что-то значат.

Для меня его слова — пустой звук, хотя для вас, возможно, это не так, и вы точно знаете, что именно чувствует Ниро Вулф, когда открывает дверь оранжереи в предвкушении большого шоу. На моей памяти не было такого дня, когда цвело менее ста орхидей, а иногда число цветущих экземпляров достигало тысячи: начиная с мелких белоснежных цветков Dendrobium nobile virginalis и кончая кричащими желтовато-коричневато-бронзово-пурпурными крупными цветками Laelia tenebrosa. Поэтому орхидеи, несомненно, стоят того, чтобы на них посмотреть… или, если вы реагируете так же, как и Вулф, — их почувствовать.

Есть только один вопрос, ответа на который я не нашел, и мне остается лишь догадываться:

почему Вулф срезает цветоносы, которые каждое утро ставит в вазу на письменном столе в своем кабинете? Почему бы не принести все растение, цветы которого будут радовать глаз неделю и даже больше? Потому что горшок с цветком придется снова относить наверх, в оранжерею? Нет, Вулф мог вполне включить и этот пункт в список моих ежедневных обязанностей. Потому что Вулф считал, будто то или иное соцветие слишком долго мозолит глаза? Нет. Ведь иногда попадались весьма специфичные экземпляры вроде карликовой ванды с зелеными точечками, за которую коммерческий производитель предлагал Вулфу 1200 долларов. Потому что Вулф ненавидит что-либо собственноручно таскать? Не исключено. Впрочем, он постоянно таскает горшки из оранжерей в горшечную и обратно. Скорее всего, Вулф просто не хочет давать растениям даже малейшей возможности оправдать тот факт, что они не достигают пика цветения. Если орхидея зигопеталум в этом году выдала восемь цветков, а в следующем году — только шесть, она вполне могла оправдать это тем, что провела целый день в кабинете с недостаточной освещенностью и неподходящим температурно-влажностным режимом. И хотя такой привереде всегда можно

сказать «фу», что Вулф частенько и делает, это не дает ему подлинного удовлетворения.

Чем он руководствуется при выборе в тот или иной день орхидеи для вазы на письменном столе? На сей счет у меня было множество теорий, но все они не оправдались. Одна из них заключалась в том, что все зависит от нашего банковского баланса. Если баланс высокий, скажем 50 тысяч, Вулф выбирает особенно крикливый экземпляр; если же баланс низкий, с тремя нулями, Вулф останавливается на чем-то гораздо более скромном типа коричневого крапчатого дендробиума. Моя теория продержалась всего три дня. Когда я рассказал о ней Вулфу, тот крякнул и проворчал: «Цветок, который выбирает женщина, зависит от характера женщины. Цветок, который выбирает мужчина, зависит от характера цветка».

Кулинарная книга Ниро Вулфа

Вместо вступления

Убедительно прошу вас не доверять приготовление приведенных здесь блюд никакому повару, разве что у вас работает истинный мастер. Готовьте их сами и лишь по случаям, которые того достойны. Блюда эти оценит даже гурман, хотя их не назвать слишком изысканными или сложными, но они доставят удовольствие и вам, и вашим гостям, потешат и рот, и желудок. Если вы с уважением относитесь к искусству высокой кухни и готовы потратить на них столько сил и времени, сколько потребуется, вы без труда справитесь с их приготовлением.

Приятного аппетита!

Ниро Вулф. Слишком много поваров

Сугубо личное дело

Признаться, я до сих пор не разобрался до конца в отношении Вулфа к еде и вряд ли когда-нибудь разберусь. В каком-то смысле он воспринимал пищу сугубо персонально. Если Фриц подавал жареных голубей и один оказывался чуть пухлее остальных или чуть румянее, Вулф охотно с этим мирился. Если запасы греческого меда из дикого тимьяна истощались, то, как растолковал тот же Фриц, Вулф готов был довольствоваться обыкновенным американским медом на оладьях. И так далее. Но его по-настоящему расстраивало, когда я, выполняя поручения, пропускал время ланча или обеда; расстраивало, потому что тем самым я рисковал испортить себе пищеварение купленным в аптеке сэндвичем или, хуже того, загубить желудок, оставшись голодным. Если имелись основания считать, что наш посетитель голоден, то, пусть даже это был человек, которого Вулф планировал разобрать по кусочкам, он неизменно приказывал Фрицу принести съестного в достаточном количестве. Что касается отвлечений от еды, для него не существовало на свете большего кощунства: усевшись за стол, он

вставал лишь тогда, когда был съеден последний кусочек сыра или десерта. Разумеется, это все личные пристрастия, однако он упорно старался внушить их мне — и со временем преуспеет, если я выдержу его вечные придирки. В общем, сами догадайтесь, почему он терпеть не может, когда меня отрывают от приема пищи: потому что заодно отрывают и его самого, или потому что сочувствует мне, или потому что это есть нарушение основополагающих правил?

Арчи Гудвин. Окончательный вывод

Предисловие

Я искренне рад тому, что мой друг мистер Арчи Гудвин получит удовольствие от денег, заработанных на этой книге. Я также рад, что такое же удовольствие получит его литературный агент мистер Рекс Стаут, которому причитается определенный процент от продаж. Я также не удивлен и тем, что мой работодатель мистер Ниро Вулф одобрил эту затею с книгой, поскольку знаю, как мистер Вулф верит в силу и пользу печатного слова.

Впрочем, я не слишком надеюсь на то, что человек, купивший книгу, начнет прекрасно готовить, как только ее прочтет. Но говорить об этом я могу долго, а напишу коротко и пример приведу лишь один. Среди знакомых у меня есть одна супружеская пара, которая иногда приглашает меня на обед. У них в доме на полках стоит четырнадцать поваренных книг, хороших, купленных по моей рекомендации, а кроме того, они часто спрашивают совета у меня, и я никогда не отказываю, но все блюда, которые они подают на стол, можно назвать разве что съедобными. О них не вспомнишь уже на следующий день.

Этим людям не стоит даже пытаться приготовить утку по нашему рецепту, а тем более соус «Сен-Флорентен».

Любой человек, обладающий даже самой малой толикой здравого смысла, вполне способен понять, как и из чего нужно готовить то или иное блюдо, но, если в нем не заложена любовь к этому искусству, лучшее, на что он может рассчитывать, — это получить в итоге *нормальное* блюдо. Если же ему все-таки иногда удается приготовить нечто *незабываемое,* то ему просто повезло. Мистер Вулф говорит, что секреты высокой кухни, как секреты любого искусства, постигают отнюдь не умом.

Впрочем, если вы прочтете эту книгу, готовить хуже не станете.

Фриц Бреннер

Глава 1. Завтрак в старом особняке из бурого песчаника на Западной Тридцать пятой улице

Поскольку старым особняком из бурого песчаника на Западной Тридцать пятой улице владеет Вулф, то и правила внутреннего распорядка устанавливает он, а вот любые изменения в утреннюю программу вношу обычно я. Вулф жестко придерживается своего расписания: в 8:15 Фриц приносит в его спальню на втором этаже завтрак на подносе, в 9:00 Вулф поднимается на лифте в оранжерею, а точно в 11:00 на лифте же спускается в кабинет. Мое же расписание зависит от того, чем в настоящее время мы заняты, а также от времени моего отхода ко сну. Для полного восстановления сил я должен спать восемь часов, поэтому и будильник всякий раз ставлю соответственно.

«Погоня за матерью»

Я спустился на этаж ниже, постучался в дверь спальни Вулфа и вошел. Он восседал в постели, подложив под спину три подушки и готовый наброситься на поднос с завтраком, который покоился на холме, покрытом черной шелковой простыней. Апельсиновый сок, яйца под соусом бер-нуар, два ломтя поджаренной джорджийской ветчины, мелко нарезанный и подрумяненный картофель, горячие золотистые пышки с черникой и кофейник с дымящимся шоколадом – неплохое начало дня, да?

«Только через мой труп»

Яйца под соусом бер-нуар

6 столовых ложек сливочного масла.
4 крупных яйца.
1 чайная ложка сухого хереса.

Разогрейте духовку, имеющую «верхний» огонь. Растопите масло из расчета 1 столовая ложка на два яйца в специальной посуде с круглыми выемками для яиц и осторожно вылейте по

каждому яйцу в углубление, не повредив желтки. Поставьте форму в духовку и готовьте на среднем огне 1–2 минуты, пока не схватится белок, а желток останется жидким. Выньте формы и ложкой полейте яйца растопленным маслом. Поставьте снова в духовку под «верхний» огонь еще на минуту, чтобы желток подернулся пленкой. Переставьте из духовки в теплое место.

Соус бер-нуар: в сковороде или сотейнике растопите на среднем огне 4 столовые ложки сливочного масла. Когда образовавшиеся белые воскообразные частицы осядут на дно, слейте масло в миску. Удалите осадок из сковороды, снова перелейте туда чистое масло и продолжайте подогревать до тех пор, пока оно не приобретет глубокий золотисто-коричневый цвет. Постоянно следите за тем, чтобы масло не подгорело. Влейте херес, перемешайте с маслом до получения однородной консистенции. Полейте этим соусом яйца и подавайте на стол (2 порции).

В доме на Западной тридцать пятой улице яйца под соусом бер-нуар любят, и потому они упоминаются в историях о Ниро Вулфе не один раз. Однажды Вулф даже приготовил их сам, правда, не с хересом, а с винным уксусом.

Воскресным утром я проснулся оттого, что ноздри мои щекотал до боли знакомый и родной запах. Пусть и слабый, но перепутать его было невозможно. Я встал, выбрался в холл и принюхался. Да, он, сомнений нет! Я спустился по лестнице в кухню, и глазам моим открылось незабываемое зрелище. Вулф в одной рубашке, без пиджака, сидел за столом и поглощал яйца под соусом бер-нуар. Ниро Вулф играл в собственный дом.

Мы поздоровались, после чего Вулф сказал:

— Предупреди меня за двадцать минут до того, как будешь готов.

— Хорошо. Винный уксус, что ли?

Вулф кивнул:

— Конечно, не совсем то, но вполне сносно.

Я возвратился в свою спальню.

«Погоня за матерью»

Обжаренная джорджийская ветчина

1 тонкий ломоть ветчины размером около 15 × 20 см.

1 чашка молока.

1 столовая ложка уксуса.

$^1/_2$ чайной ложки горчицы.

1 чайная ложка смородинового джема.
Щепотка свежемолотого черного перца.

Залейте ветчину молоком и дайте постоять 1 час. Смешайте в миске ингредиенты для соуса и подогрейте. Выньте из молока ветчину, обсушите ее на салфетке и обжарьте на сильном огне с обеих сторон: по 2–3 минуты с каждой стороны. Полейте соусом и подавайте на стол (2 порции).

Об этой ветчине Вулф в романе «Слишком много поваров» говорит, что на свете нет лучше ветчины, чем джорджийская: «Из свиньи… пищу которой на пятьдесят — семьдесят процентов составляют земляные орехи, получается ветчина невероятно тонкого вкуса и отменной сочности, которая, если ее правильно приготовить и хранить, оставит позади любую в мире». *А в «Маскараде для убийства» Арчи Гудвин то же самое объясняет инспектору Кремеру, впрочем менее элегантно:* «…Она из Джорджии. Свинки, взращенные на арахисе и желудях. Посол по собственному рецепту мистера Вулфа. Она аппетитно пахнет, а на вкус — просто объедение».

Мелко нарезанный и подрумяненный картофель

1/4 чашки сливочного масла.

2 чашки нарезанного мелкими кубиками сырого картофеля.

1 чайная ложка мелко нарезанного лука-шалота.

Водяной кресс.

Соль и перец по вкусу.

В глубокой сковороде растопите сливочное масло. Смешайте картофель и лук-шалот, выложите в сковороду. Готовьте на среднем огне без помешивания 3–4 минуты. Время от времени приподнимайте снизу весь слой лопаткой, чтобы не пригорел, и продолжайте готовить, пока слегка не подрумянится, после чего переверните и слегка подрумяньте другую сторону. Выложите на подогретое блюдо, украсьте водяным крессом, посолите и поперчите (3–4 порции).

Обратите внимание на то, что картофель здесь не прожаривают, как это принято делать в американских домах. В повести «Погоня за от-

цом» Арчи Гудвин говорит об этом прямо: «На кухне Вулфа и Фрица никогда не жарят яичницу или картошку…»

Маффины с черникой

1/3 чашки сливочного масла комнатной температуры.
2/3 чашки сахарного песка.
2 крупных яйца.
2 чашки муки.
4 чайные ложки пекарского порошка.
1/2 чайной ложки соли.
1 чашка молока.
1 чашка свежей черники, предварительно промытой и обсушенной.

Прогрейте духовку до 190 °С. Масло и сахарный песок взбейте до консистенции густых сливок. В отдельной посуде взбейте яйца и введите их в сбитое масло. Хорошенько взбейте. Просеянную муку смешайте вместе с пекарским порошком и солью. Небольшими порциями добавляйте в масляную массу попеременно муку и молоко. Положите в приготовленное тесто чернику. Разложите его ложкой в смазанные маслом фор-

мочки, заполняя их на две трети. Выпекайте 25 минут (12 маффинов).

В дождливые или даже в пасмурные утра Вулф завтракает в постели, предварительно отбросив к ногам черное шелковое покрывало, чтобы не испачкать его. Когда утро ясное и солнечное, Фриц по распоряжению Вулфа ставит поднос на столик у окна.

«Золотые пауки»

В дверном проеме я моргнул. Утреннее солнце щедро заливало комнату светом и отражалось бликами от просторной желтой пижамы Вулфа. Он, босой, восседал за столом у окна и поглощал свежий инжир со сливками. Ну да, когда я перечислял потребности нашего хозяйства и необходимые расходы, мне следовало еще упомянуть свежий инжир в марте, доставленный по воздуху из Чили.

«Бокал шампанского»

Если взять еженедельную зарплату Теодора Хорстмана, смотрителя орхидей; Фрица Бреннера, повара и домоправителя; мою, универсального специалиста; счета за продукты питания, включая такие позиции, как свежая икра, которую Вулф иногда добавлял на завтрак в яйца, и за подкормку для орхидей в оранжерее на крыше старого особняка из бурого песчаника, не говоря уже о новых экземплярах для пополнения коллекции, а также всего прочего, на содержание нашего хозяйства в месяц уходило более пяти штук.

«Слишком много клиентов»

Свежий инжир со сливками

(см. Указатель)

Яйца, сваренные на малом огне

4 крупных яйца комнатной температуры.
2 ломтя черного хлеба.

1 столовая ложка сливочного масла.
60 г охлажденной осетровой икры.

Налейте в кастрюльку 2 чашки воды, доведите до кипения, после чего перфорированной ложкой опустите в воду яйца и варите на очень медленном огне 4–6 минут (в зависимости от того, какие яйца вы любите). После варки переложите яйца в холодную воду. Черный хлеб подсушите в тостере. Разрежьте каждый ломоть на 4 части и намажьте маслом. Положите в две мелкие тарелки. Очистите яйца и осторожно установите в центре каждой тарелки по 2 яйца. Икру подавайте в двух отдельных плошках и добавляйте в яйца во время еды (2 порции).

> Обычно Фриц подавал поднос с едой в спальню Вулфу ровно в восемь утра. Сегодняшний день не стал исключением. Часы уже показывали четверть девятого, и потому Вулф успел проглотить персики со сливками, львиную долю огромной порции поджаренного бекона и две трети яичницы. Про кофе и джем из зеленых помидоров я вообще молчу.
>
> ***«Требуется мужчина»***

Джем из зеленых помидоров

4 чашки нарезанных кубиками зеленых помидоров.
2 столовые ложки соли.
1 лимон.
2 чашки светло-коричневого сахара.
1 чайная ложка тертой лимонной цедры.
1 чайная ложка корицы.
1 чайная ложка мускатного ореха.
$^1/_4$ чайной ложки молотой гвоздики.

Выбирайте только те помидоры, которые были сняты с куста до заморозков, иначе мякоть будет слишком жесткая. Помидоры вымойте, удалите семена, нарежьте кубиками. Сложите в миску, посолите и поставьте на ночь в холодильник. Утром промойте и дайте обсохнуть. После чего переложите помидоры в большую эмалированную кастрюлю. Добавьте нарезанный тонкими дольками лимон, коричневый сахар, цедру и специи. Варите под крышкой на медленном огне до тех пор, пока помидоры не станут очень мягкими (примерно 30–45 минут). Снимите кастрюлю с огня, выньте 4–5 кубиков, остальные разомните

до состояния пюре или измельчите блендером. Отложенные кубики нарежьте, добавьте к пюре и варите на медленном огне, время от времени помешивая, еще 20–25 минут, пока джем не загустеет. После чего снимите с огня, дайте остыть, разложите в стерилизованные банки и плотно закройте крышками (примерно 1 л джема).

Обычно Арчи ест на завтрак то же и столько же, что Вулф у себя в комнате, но за своим столиком в кухне.

Утром одно плохо: оно наступает, когда человек еще спит. Для меня все как в тумане, пока я умываюсь, одеваюсь и бреду на кухню. Там я первым делом вливаю в себя апельсиновый сок, и это немного помогает, но только после четвертой оладьи и второй чашки кофе я просыпаюсь окончательно.

«Окно смерти»

Оладьи

1 чашка пшеничной муки.
1 чашка кукурузной муки.

2 чайные ложки пекарского порошка.

1 чайная ложка соли.

3 столовые ложки сахарного песка.

2 крупных яйца.

$1^1/_2$ чашки простокваши (возможно, немного больше).

2 чайные ложки растопленного сливочного масла.

В миску с просеянной мукой, пшеничной и кукурузной, добавьте пекарский порошок, соль и сахар. В отдельной миске взбейте яйца, пока не станут светло-желтого цвета, влейте простоквашу. (Для приготовления простокваши возьмите цельное молоко, капните в него несколько капель лимонного сока и оставьте на несколько часов в теплом месте.) Постепенно, взбивая венчиком или в миксере, всыпьте туда мучную смесь. Продолжая взбивать, так же постепенно, влейте растопленное масло. Разливной ложкой выливайте полученное тесто на хорошо прогретую сковороду, смазанную растительным маслом. Когда на верхней стороне лопнут пузырьки, а низ приобретет золотистый оттенок, переверните оладьи и подержите на огне еще 1–2 минуты. Подавайте к столу горячими, с маслом и чем-нибудь сладким (см. примечание ниже) (12 оладьев).

Вариант

Гречишные оладьи. Для гречишных оладьев возьмите $1^1/_2$ чашки гречневой муки и $^1/_2$ чашки пшеничной муки. Вместо простокваши используйте пахту или обезжиренные сливки. Все остальное — как в основном рецепте.

К оладьям Фриц подает разное: тимьяновый мед из Греции или Сирии, патоку из Пуэрто-Рико, черничное варенье, масло гуавы, а иногда просто коричневый сахар.

В десять я уже сидел в кухне за своим столом, посыпал тростниковым сахаром аппетитные оладьи и одновременно просматривал «Таймс», которую держал раскрытой на специальной подставке.

– Как, ты ешь оладьи даже без корицы? – недоуменно спросил Фриц.

– Да, – твердо сказал я. – Я убедился, что она афродизиак.

– Значит, для тебя она… как это по-английски говорят? Возить уголь туда, где добывают.

– Возить уголь в Ньюкасл[32]. Я, конечно, не о том говорил, но ты ничего дурного не замышлял, так что спасибо.

«Погоня за матерью»

В четверть девятого я спустился в кухню, обменялся приветствиями с Фрицем, взял стакан с апельсиновым соком, сделал кисло-сладкий глоток, который неизменно является первым вестником рассеяния тумана в голове, и спросил:

– А где омлет?

Фриц закрыл дверцу холодильника:

– Арчи, тебе прекрасно известно, почему яйца еще не разбиты.

– Конечно известно, но я хочу есть.

Означало же это следующее: когда Фриц принес поднос с завтраком Вулфу в комнату, тот сказал, что я ему нужен, и теперь Фриц не разобьет ни одного яйца, пока не услышит, что я спускаюсь вниз…

---

[32] Сноски: 32

Эквивалент русской пословицы «Ездить в Тулу со своим самоваром».

К девяти часам туман в голове рассеялся окончательно благодаря абрикосовому омлету, оладьям с беконом и медом и двум чашкам кофе.

«Сочиняйте сами»

Абрикосовый омлет

30 г кюммеля.
1 чашка консервированных абрикосов.
6 яиц комнатной температуры.
2 столовые ложки холодной воды.
$^1/_2$ чайной ложки соли.
2 чайные ложки сахара.
2 столовые ложки сливочного масла.
1 чайная ложка сахарной пудры.

Смешайте веничком или в блендере абрикосовый джем и кюммель, затем отставьте в сторону. Разогрейте гриль (он должен иметь «верхний» огонь) до 260 °С. В небольшую миску разбейте 6 яиц, добавьте туда 1 столовую ложку воды, $^1/_4$ чайной ложки соли и 1 чайную ложку сахара, после чего взбейте веничком или вилкой до образования густой пены. Разогрейте на среднем огне

сковороду диаметром 21–22 см. Чтобы проверить, достаточно ли накалилась сковорода, брызните на нее несколько капель воды. Если капли отскочат, сковорода разогрелась достаточно. Положите на сковороду 1 столовую ложку сливочного масла и растопите его, наклоняя сковороду, так чтобы вся ее поверхность оказалась смазанной. Когда осядет пена растопившегося масла, вылейте на сковороду яйца, помешивая их круговыми движениями тыльной стороной вилки. Свободной рукой встряхивайте сковороду, чтобы яйца не прилипали. Когда низ схватится, а верх еще будет жидким, положите в центр 2–3 столовые ложки абрикосового джема, скатайте омлет рулетом или сложите пополам и переложите на подогретую тарелку. Посыпьте сахарной пудрой и поставьте в гриль под «верхний» огонь для глазирования. Подавайте немедленно. Повторите то же самое для второго омлета (2 порции).

Варианты

Абрикосовый омлет с беконом. Приготовьте омлет так, как описано в основном рецепте, добавив к яйцам вместо воды и сахара 1 столовую ложку вишневой водки (Kirshwasser) и 2 мелко нарезанные полоски обжаренного бекона. В этом омлете начинка не нужна, а глазируют его в гриле не сахарной пудрой, а намазанным сверху абрикосовым джемом.

Рецепт из романа «Слишком много клиентов»

Земляничный омлет. Для начинки разомните 500 г свежей земляники с 1 столовой ложкой сахара, соком 1 лимона и 15 мл вишневой водки. Поставьте смесь на час в холодильник, чтобы земляника дала сок. Слейте сок и подогрейте его в маленьком соуснике или сотейнике. Непосредственно перед началом приготовления омлета взбейте $^1/_4$ чашки жирных сливок и смешайте с подсохшими размятыми ягодами. Когда омлет будет почти готов, выложите в его центр 2–3 столовые ложки сливок с ягодами, после чего сверните в рулет или сложите пополам. Полейте немного сверху подогретым ягодным соком и глазируйте в гриле. Оставшийся сок подавайте к столу как соус.

Рецепт из романа «Если бы смерть спала»

В понедельник утром, в десять минут девятого, я сидел на кухне, поглощая бриоши, запеченную на гриле ветчину и виноградно-тимьяновое желе, и усилен-

но размышлял.

Во-первых, почему Фриц так артачился из-за желе? Хоть бы раз послушал меня и положил вдвое меньше сахара и вдвое больше сотерна. Я ему уже всю плешь проел из-за этого.

«Смерть содержанки»

Бриоши

1 палочка прессованных дрожжей.
$^1/_2$ чашки теплой воды.
4 чашки просеянной пшеничной муки.
1 чайная ложка соли.
2 столовые ложки сахарного песка.
1 чашка размягченного сливочного масла.
6 крупных яиц.
1 яичный желток.

Налейте в миску теплой воды и распустите в ней дрожжи, положив их в воду на 5 минут, после чего всыпьте туда 1 чашку муки, размешайте до получения однородной массы, вымесите и скатайте в шар. Переложите в большую миску, залейте с верхом теплой водой и поставьте в

теплое место примерно на час-полтора, пока тесто не поднимется вдвое и не всплывет. Тем временем смешайте в другой миске оставшуюся муку, соль, сахар и половину масла. Положите в эту смесь всплывшее тесто и хорошенько все вымесите. Затем добавьте 3 взбитых яйца и снова хорошо вымесите. Отставьте тесто в сторону до тех пор, пока оно не поднимется вдвое, затем снова вымесите, скатайте тесто в шар и положите в смазанную маслом миску. Накройте миску фольгой и поставьте на ночь в прохладное место. Утром разрежьте готовое тесто на кусочки, скатайте их в шарики, которые должны наполовину заполнить желобчатые формы для бриошей (подойдут формы для кексов), сделайте две канавки крест-накрест и положите в смазанные маслом формы. Затем нарежьте на кусочки оставшееся тесто, скатайте в шарики меньшего размера и вложите их в крестообразные разрезы. Накройте формочки и дайте им постоять около часа, пока тесто не поднимется вдвое. За это время разогрейте духовку до 230 °C. Слегка взбейте яичный желток и смажьте им сверху каждую бриошь. Выпекайте 15–20 минут, пока бриоши не подрумянятся. Подавайте горячими (расчет на 18–24 бриоши).

Виноградно-тимьяновое желе

1 чашка сотерна (белое десертное французское вино).

$1^1/_2$ столовой ложки свежего тимьяна (или 1 чайная ложка сухого).

1,5–2 кг винограда сорта Конкорд.

2 средних яблока.

$4^1/_2$ чашки сахарного песка.

Вода.

$^1/_2$ бутылки (250 мл) жидкого пектина.

Налейте сотерн в эмалированную кастрюльку и доведите до кипения. Положите листья тимьяна в миску, залейте горячим вином и дайте им настояться 30–40 минут. После чего вино вместе с листьями перелейте назад в кастрюльку, доведите до слабого кипения и держите на медленном огне до тех пор, пока от него не останется половина. Ягоды винограда отделите от веточек, положите в большую эмалированную посуду и потолките. Очистите от кожуры яблоки, нарежьте кубиками и добавьте к давленому винограду. Всыпьте туда 1 чашку сахара. Залейте водой, чтобы виноград был едва покрыт (если налить воды

больше, аромат почти исчезнет). На медленном огне доведите до кипения и держите до тех пор, пока яблоки и виноград не начнут бледнеть и не станут мягкими (около часа). Дуршлаг проложите марлей в несколько слоев и процедите всю жидкость. Ткань не отжимайте, иначе желе потеряет прозрачность и появится посторонний привкус. Должно получиться примерно 2 чашки процеженного отвара. Добавьте к нему уваренное с тимьяном вино, оставшиеся $3^1/_2$ чашки сахарного песка и пектин. Доведите до кипения и варите 1 минуту, постоянно энергично помешивая. Снимите с огня, при необходимости снимите пенку и разлейте по заранее стерилизованным горячим стеклянным банкам. Запечатайте крышки расплавленным парафином (2 литра).

Как-то утром студеного и ветреного январского дня, когда так приятно находиться в теплом доме, я, сидя в кухне за своим столом, медленно пережевывал третий кусок скрэппла. Проглотив его, я обратился к Фрицу:

– Опять что-то новенькое придумал?

Фриц расплылся от удовольствия:

– Арчи, а ты, похоже, начинаешь раз-

бираться в еде. Еще каких-нибудь десять лет, и я сделаю из тебя гурмана. Можешь сказать, *что* именно я изменил?

– Нет, конечно. Но вкус совершенно новый.

– Я чуть-чуть уменьшил количество шалфея и добавил щепотку орегано. Как, нравится?

– По-моему, ты просто гений. Поразительно, два гения под одной крышей, причем с одним из них жить – сплошное удовольствие…

«Погоня за матерью»

Скрэппл

600–700 г свежей свиной лопатки.

1 л холодной воды.

1 чайная ложка соли.

$^1/_2$ чайной ложки черного перца.

$1^1/_4$ чашки белой кукурузной муки.

$^1/_3$ чашки пшеничной муки.

$^1/_2$ чайной ложки свежего шалфея (или 1 чайная ложка сушеного).

$^1/_2$ чайной ложки свежего орегано (или $^1/_8$ чайной

ложки сушеного).

Налейте в кастрюлю воды, положите свиную лопатку и поставьте на огонь. Доведите до кипения и варите на медленном огне около 2 часов. Перед тем как снять с огня, добавьте $^1/_2$ чайной ложки соли и $^1/_4$ чайной ложки черного перца. После чего выньте мясо из бульона и мелко нарежьте его вдоль волокон, бульон процедите. Отлейте 1 чашку, остальной бульон снова поставьте на огонь и продолжайте уваривать. В отдельной посуде смешайте все ингредиенты и медленно влейте 1 чашку бульона, постоянно помешивая, чтобы не допустить появления комков. Влейте полученную массу в кипящий бульон, добавьте кусочки мяса и продолжайте варить на медленном огне в течение 1 часа, время от времени помешивая, чтобы ничего не прилипало ко дну и к стенкам. Через час перелейте в хлебную форму и остудите. Нарежьте тонкими ломтиками и подрумяньте в жире бекона. Подавать с кленовым сиропом (расчет на одну «буханку» весом около 1 кг).

Стояло ноябрьское воскресное утро, и мне было прекрасно известно, что произошло, когда я доложил по телефону Фрицу, что вышел из ванной: он положил на дно горшочка масло, добавил шесть столовых ложек сливок, три свежих яйца, четыре колбаски, соль, перец, паприку и шнитт-лук и поместил все это в духовку.

«Лига перепуганных мужчин»

Запеченные яйца

4 сырые колбаски для завтрака.
1 столовая ложка сливочного масла.
4 столовые ложки нежирных сливок.
4 крупных яйца.
$^1/_2$ чайной ложки соли.
$^1/_4$ чайной ложки свежемолотого черного перца.
2 щепотки паприки.
$^1/_2$ чайной ложки мелко нарезанного шнитт-лука.

Обжарьте колбаски на сковородке и выложите на бумажное полотенце. Хорошо смажьте

сливочным маслом 2 специальные формочки для яиц, положите в них по 2 столовые ложки сливок. Затем в каждую аккуратно разбейте по 2 яйца, чтобы не повредить желток. Рядом с яйцами положите колбаски, посыпьте солью, перцем, паприкой и шнитт-луком и запекайте в заранее разогретой до 190 °C духовке 10–15 минут (2 порции).

Вариант

Запеченные яйца со шнитт-луком и вишней. Вместо 2 ложек сливок положите 1 столовую ложку сухого хереса.

«Право умереть»

Нам известно, что Арчи любит блеснуть своими гастрономическими познаниями, как, например, в приведенном выше описании процесса приготовления запеченных яиц. А в «Убей сейчас – заплатишь потом» он сказал, что их гостья съела два запеченных яйца, и мы воспользовались этой информацией. Упомянутые здесь колбаски для завтрака заменяют летние колбаски Фрица (см. Указатель).

Рецепт из романа «Право умереть»

В воскресенье в девять утра я спустился в кухню, поздоровался с Фрицем, достал из холодильника апельсиновый сок, уселся за свой стол, зевнул, покосился на «Нью-Йорк таймс» и протер глаза. Подошел Фриц с листком бумаги в руке и спросил:

– Ты был пьян, когда написал это?

Я заморгал:

– Нет, просто с ног валился. Я и забыл про нее. Что там написано?

Фриц откашлялся:

– «Три двадцать утра. В Южной комна-

те гостья. Скажи ему. Я сам приготовлю ей завтрак. А. Г.». – Он бросил записку на стол. – Я и сказал ему, а он спросил: «Кто она?» Что я мог ответить? И ты собираешься готовить ей завтрак в моей кухне?

Я сделал крохотный глоток апельсинового сока:

– Посмотрим, сумею ли я ясно изложить свои мысли. Спал я четыре часа – ровно половину того, что мне нужно. Что касается того, чтобы сказать ему, кто она такая, положись на меня. Я согласен, что завтраки – твоя епархия, но она на завтрак ест яичницу, а ты яичницу не готовишь. Теперь к делу. Похоже, в этом доме есть субъект, который еще больше не выносит женщин, чем он, – это ты. Черт побери, вроде я все-таки достаточно ясно выражаюсь! – Я отхлебнул еще сока. – Не волнуйся, эта женщина сама не выносит мужчин в своем доме. А что касается яиц, то приготовь их в красном вине с бульоном…

– По-бургундски?

– Вот именно. И к этому подай канадский бекон. Пусть убедится, что и муж-

чины кое на что годятся. Завтракает она обычно в половине первого. Но я по-прежнему готов сам сделать…

Фриц сказал что-то по-французски. Довольно громко. Я не стал препираться…

«Смерть содержанки»

Яйца пашот по-бургундски

1 чашка бургундского вина.
$^{1}/_{2}$ чашки говяжьего бульона.
1 небольшой лавровый лист.
$1^{1}/_{2}$ чайной ложки мелко нарубленного лука-шалота.
1 веточка петрушки.
$^{1}/_{2}$ чайной ложки соли.
1 размолотая горошина черного перца.
2 круглые булочки.
4 крупных яйца.
1 столовая ложка сливочного масла.
1 столовая ложка пшеничной муки.

Разогрейте на слабом огне духовку. В плоскую посуду налейте вино и бульон, доведите до кипения и уменьшите огонь, чтобы жидкость

едва кипела. Добавьте лавровый лист, лук-шалот, петрушку, соль и перец. Разрежьте вдоль и подсушите в тостере булочки. Выпустите яйца в слабо кипящую жидкость. Когда они будут готовы, выньте их шумовкой, переложите на подготовленные половинки булочек и поставьте в слабо нагретую духовку, чтобы не остыли. Приготовьте бер-манье (загуститель для супов и соусов): разотрите масло с мукой в однородную массу, постепенно введите в кипящую жидкость, в которой варились яйца, и, непрерывно помешивая, варите на том же медленном огне в течение нескольких минут, пока соус не загустеет. Процедите и полейте яйца пашот. Подавать на стол сразу же (2 порции).

Наша клиентка в моем и Вулфа присутствии признала, что не умеет готовить яичницу-болтунью. Я признал в присутствии ее и Вулфа, что яичница, которую я сейчас отведал, ничуть не хуже, чем у Фрица. Наконец Вулф признал в присутствии Люси и меня, что никакая домохозяйка никогда не позволит себе потратить сорок минут на приготовление яичницы-болтуньи, хотя за меньшее время добиться столь полного совершенства по части упругости, нежности и сочности попросту немыслимо.

«Погоня за матерью»

Яичница-болтунья

6 крупных яиц.
1 чашка нежирных сливок.
$^1/_2$ чайной ложки соли.
2 свежемолотые горошинки черного перца.
2 столовые ложки сливочного масла.
4 столовые ложки растопленного и очищенного от осадка сливочного масла.

Несколько капель винного уксуса, настоянного на эстрагоне.

В посуде для водяной бани доведите воду до кипения, после чего уменьшите огонь, чтобы вода едва кипела (если необходимо, используйте асбестовую подставку). Разбейте яйца в небольшую миску, добавьте сливки, соль и перец. Энергично взбейте венчиком. Растопите масло в верхней кастрюле, в растопленное масло вылейте взбитые яйца, закройте кастрюльку крышкой и подержите на бане 15 минут, затем снимите крышку, помешайте яичницу деревянной ложкой и так, постоянно помешивая, доведите до готовности. Следите за тем, чтобы кипящая вода не касалась верхней кастрюльки. Пока яйца стоят на бане, в сковороду с толстыми стенками влейте очищенное от осадка растопленное сливочное масло, поставьте на малый огонь и подержите до тех пор, пока масло не приобретет темно-коричневый цвет. Следите за тем, чтобы масло не пригорело. Добавьте в масло несколько капель уксуса, перемешайте и подайте как соус к яичнице (2–3 порции).

Глава 2. Ланч в столовой

Я отправился на кухню и попросил Фрица подать ланч точно к часу, поскольку в два мы отбываем на условленную встречу. У него имелся ко мне вопрос. Для Вулфа он собирался приготовить особый омлет, который только что изобрел, и устроит ли он меня, или же поджарить ветчины? Я поинтересовался рецептом омлета, и он перечислил: четыре яйца, соль, перец, столовая ложка масла эстрагона, две столовые ложки сливок, две столовые ложки сухого белого вина, чайная ложка мелко нарезанного лука-шалота, треть стакана цельного миндаля и двадцать свежих грибов. Я решил, что двоим этого хватит, но он ответил: боже мой, нет, это только для мистера Вулфа, и не хочу ли я такую же порцию. Я хотел. Он предупредил, что может решиться в последнюю минуту добавить немного абрикосового джема, на что я отозвался, что рискнул бы.

«Сочиняйте сами»

Омлет с шампиньонами и миндалем

1 столовая ложка эстрагонного масла.

$^1/_2$ чайной ложки мелко нарезанного лука-шалота.

20 небольших шампиньонов.

4 столовые ложки сливочного масла.

$^1/_3$ чашки целых очищенных миндальных орехов.

4 крупных яйца.

2 столовые ложки сухого белого вина.

2 столовые ложки нежирных сливок.

соль и перец по вкусу.

1 веточка итальянской петрушки или кресс-салата.

В сковороде, в которой будет готовиться омлет, растопите эстрагонное масло и слегка обжарьте мелко нарезанный лук-шалот, чтобы он стал прозрачным. У грибов отделите шляпки от ножек. В отдельной сковороде растопите 2 столовые ложки сливочного масла и поджарьте шляпки, так чтобы они отдали бóльшую часть сока. Снимите шляпки со сковороды, дайте маслу стечь и отставьте в сторону. Оботрите сковороду, положите

в нее еще 2 столовые ложки сливочного масла и на малом огне обжарьте миндаль до коричневого цвета. Снимите со сковороды, дайте маслу стечь и отставьте миндаль в сторону. В глубокую миску разбейте яйца и взбивайте венчиком 1–2 минуты, постепенно добавляя вино, сливки, соль и перец. Продолжайте взбивать до образования крепкой пены. Разогрейте сковороду, в которой обжаривался лук-шалот и вылейте туда яичную массу. Круговыми движениями помешайте ее тыльной стороной вилки, наклоняя сковороду в разные стороны, чтобы яйца не пристали ко дну. Когда омлет схватится снизу, но останется еще жидким сверху, в центр его положите миндаль и 12 грибных шляпок. Затем сверните его с помощью вилки, переложите на сильно подогретую тарелку и украсьте оставшимися шляпками и веточкой итальянской петрушки.

Примечание. Заранее приготовьте эстрагонное масло, для чего возьмите $^1/_4$ чайной ложки мелко измельченных листьев эстрагона и 2 столовые ложки сливочного масла, хорошенько их разотрите и дайте постоять не меньше 30 минут.

Варианты

Омлет с шампиньонами и водяным крессом. Из базового рецепта исключите вино и лук-шалот; вместо 20 шляпок шампиньонов возьмите 15; в сливки добавьте $^1/_4$ чашки мелко нарезанного свежего водяного кресса. Готовый омлет украсьте 1–2 веточками водяного кресса и 5 шляпками шампиньонов.

Рецепт из романа «Право умереть»

Омлет с шампиньонами и сельдереем. Вместо миндаля возьмите $^1/_2$ чашки мелко нарезанного сельдерея; исключите лук-шалот. Мелко нарезанные 15 шампиньонов положите в салфетку и выдавите через ткань грибной сок. Слегка прогрейте сок на сковороде вместе со сливочным маслом. Взбивая яйца, постепенно добавьте вино, сливки и нарезанную итальянскую петрушку. Оставшиеся 5 шляпок шампиньонов обжарьте целиком и используйте как гарнир.

Фриц состряпал омлет с шампиньонами и сельдереем. Вулф утверждает, что в Марселе есть человек, который готовит такой омлет лучше Фрица, но я не верю.

Рецепт из романа «Лучше мне умереть»

Омлет с анчоусами. Взбейте яйца с холодной водой (вместо сливок и вина), заправьте черным перцем и 1–2 каплями соуса «Табаско». Исключите соль и лук-шалот. Для начинки обжарьте до хрустящей корочки 2 свежих анчоуса и положите в омлет непосредственно перед тем, как его перевернуть. Либо вместо свежих анчоусов положите анчоусное масло (см. Указатель) из расчета: 2 чайные ложки на омлет из 3–4 яиц. Украсьте небольшим цветком фиолетового ириса.

Рецепт из романа «Золотые пауки»

В час дня мы с Вулфом через прихожую прошли в расположенную напротив кабинета столовую, где Фриц подал на ланч куриную печенку с половинками жаренных в масле помидоров, украшенных рубленым сладким перцем и петрушкой, а потом рисовые лепешки с медом. Я не особенно налегал на печенку, поскольку очень уж люблю рисовые лепешки Фрица. Когда в дверь позвонили, я уминал пятую, а то и шестую.

«Оживший покойник»

Куриная печенка

700 г куриной печенки.

Соль и свежемолотый черный перец по вкусу.

2 крупных спелых помидора.

$^1/_2$ чайной ложки свежих листьев базилика (или $^1/_4$ чайной ложки сухих).

1 сладкий зеленый перец.

2 столовые ложки оливкового масла.

2 столовые ложки нарезанной свежей петрушки.

Вымойте печенку, удалите пленки и прожилки, дайте хорошенько обсохнуть. Нарежьте тонкими ломтиками, посолите и поперчите. Помидоры очистите от кожуры, разрежьте пополам и посыпьте базиликом. Перец очистите от семян и нарежьте на мелкие кусочки. В небольшой сковороде разогрейте оливковое масло и припустите в нем перец. Через 3–4 минуты выньте перец шумовкой и отложите его в сторону. На этой же сковороде обжарьте куриную печенку на медленном огне в течение 3 минут, после чего выньте и отложите в сторону. Положите в ту же сковороду половинки помидоров разрезанной стороной вниз и обжарьте до потемнения. Разложите на плоском подогретом блюде печенку и помидоры, украсьте петрушкой и перцем (4 порции).

Рисовые лепешки

1 чашка длиннозернистого риса.
1 столовая ложка порошковых дрожжей.
$^1/_2$ чашки теплой воды.
5 крупных яиц.
$^1/_2$ чашки сахарного песка.
$^1/_4$ чайной ложки мускатного ореха.
1 чайная ложка соли.

1/2 чашки просеянной пшеничной муки.
Жир для жарки (при температуре 180–185 °C).

Сварите в подсоленной воде рис до мягкости. Откиньте на дуршлаг, дайте воде стечь, разомните деревянной ложкой и отставьте в сторону. Разведите дрожжи в теплой воде, добавьте в размятый рис. Поставьте на 2 часа в теплое место. Взбейте яйца с сахаром, солью, мукой и мускатным орехом. Добавьте в рис, хорошенько перемешайте и поставьте в теплое место еще на 30 минут, пока полученное «рисовое тесто» не поднимется. Разогрейте жир. Когда он растечется по сковороде, ложкой положите тесто на сковороду и жарьте до появления хрустящей румяной корочки. Одновременно жарьте лишь несколько лепешек, чтобы жир не остывал. Подавайте сразу (расчет на 25 лепешек).

Когда я, проводив посетительницу, вернулся в кабинет, Вулф сел в кресле прямо, после чего подался вперед и, наклонив голову набок, начал принюхиваться. Сперва я подумал, что подобным образом он выражает свое недовольство ароматом духов, оставшимся после миссис Хейзен, но потом до меня дошло, что он всего-навсего пытается уловить запах из кухни, где Фриц запекал гребешки в раковинах. Впрочем, поскольку печеными гребешками пахло так, что принюхиваться было излишним, Вулф, вполне вероятно, пытался определить, положил Фриц в соус лук-шалот или добавил репчатый.

«Смерть демона»

Запеченные морские гребешки

1 чашка сухого белого вина.
1 чашка воды.
1 лавровый лист.
6 горошин черного перца.
500 г очищенных морских гребешков.

5 столовых ложек сливочного масла.

1 столовая ложка мелко нарезанного лука-шалота.

3 столовые ложки пшеничной муки.

1 чайная ложка соли.

1 веточка петрушки.

1 щепотка измельченного мускатного ореха.

2 столовые ложки мелко нарезанной свежей петрушки.

1 столовая ложка лимонного сока.

$^1/_2$ чашки свежемолотых белых сухарей.

$^1/_4$ чашки тертого сыра грюйер.

Налейте в большую кастрюлю воду и вино и доведите до кипения; положите лавровый лист, перец и промытые гребешки, снова доведите до кипения. После закипания убавьте огонь и варите на медленном огне 3–4 минуты. После чего выньте гребешки из кастрюли, переложите в дуршлаг и отставьте в сторону. В небольшой толстостенной сковороде растопите 3 столовые ложки сливочного масла, положите туда лук-шалот и припустите его до прозрачности (не до потемнения). Добавьте муку и обжарьте ее, постоянно помешивая, до золотистого цвета. Постепенно, небольшими порциями, влейте на сковородку $1^1/_2$ чашки горячего бульона из-под

гребешков. Перемешивайте бульон с мукой до тех пор, пока соус не начнет загустевать; добавьте 1/2 чайной ложки соли, веточку петрушки, мускатный орех и подержите на огне еще несколько минут, продолжая помешивать. Процедите соус через дуршлаг в подготовленную миску, добавьте гребешки, мелко нарезанную петрушку, лимонный сок и оставшуюся соль. Хорошо перемешайте. Намажьте маслом 4 или 6 пустых раковин гребешков, равномерно разложите по ним гребешки. Тертый сыр смешайте с толчеными сухарями, посыпьте этой смесью гребешки и добавьте немного сливочного масла. Запекайте в заранее разогретой до 250 °C духовке 20–25 минут или до золотистого цвета (4–6 порций).

Вариант. Лук-шалот можно заменить 1 столовой ложкой мелко нарезанного репчатого лука. А для приготовления соуса вместо бульона можно использовать молоко или нежирные сливки.

– Достаточно! Вот что я тебе скажу. Первое: сегодня у нас на ланч рисовые крокеты с черносмородиновым джемом, салат из эндивия с эстрагоном. Второе: за недостатком времени ты не попробуешь ни то ни другое. И третье: ты немедленно проследуешь в заведение Макнейра…

«Красная шкатулка»

Рисовые крокеты

2 крупных яйца.
3 столовые ложки жирных сливок.
1 чашка отварного риса.
1 столовая ложка сливочного масла.
2 столовые ложки сахарного песка.
Соль по вкусу.
$^1/_2$ чашки панировочных сухарей.
Растительное масло для жарки.

Взбейте одно яйцо в крепкую пену. Добавьте 2 столовые ложки сливок и весь рис. Переложите в сотейник и подержите на медленном огне, постоянно помешивая, до тех пор, пока масса не загустеет. Добавьте сливочное масло, сахар и соль.

Перемешайте и отставьте в сторону. Оставшееся яйцо разбейте в небольшую миску и смешайте со сливками. Панировочными сухарями посыпьте мелкую тарелку. Из яично-рисовой массы слепите маленькие плоские лепешки и обваляйте в панировочных сухарях. Обжарьте с обеих сторон в растительном масле до золотистого цвета (2–5 минут). Не кладите на сковороду больше трех лепешек зараз, иначе снизится температура масла. Подавайте к столу с черносмородиновым джемом или кленовым сиропом.

Вариант. Рисовые крокеты могут стать дополнением к мясному блюду, если вместо сахара положить 2 столовые ложки поджаренного репчатого лука и 1 чайную ложку карри.

Салат из эндивия

См. Указатель «Эндивий с мартиникской заправкой».

Когда мы закончили с соком из моллюсков, Фриц принес первую партию клецек, по четыре штуки на брата. Когда-нибудь я все же проверю, как долго смогу продержаться на одних только клецках, которые Фриц готовит из говяжьего костного мозга, панировочных сухарей, петрушки (сегодня это был шнитт-лук), молотой лимонной цедры, соли, яиц, а потом варит четыре минуты в крепком мясном бульоне. Если сварить сразу десять, то они превратятся в кашу, но Фриц кладет в бульон только восемь и подает по мере готовности. Это одно из тех блюд, которые я уплетаю с той же скоростью, что и Вулф.

«Слишком много клиентов»

Клецки из костного мозга

100 г говяжьего костного мозга.
$^1/_2$ средней луковицы.
1 крупное яйцо.
$^1/_2$ чайной ложки соли.

1/2 чайной ложки тертой лимонной цедры.

1/8 чайной ложки тертого мускатного ореха.

1 столовая ложка мелко нарезанной свежей петрушки (или шнитт-лука).

2/3 чашки панировочных сухарей.

1/2 чашки просеянной пшеничной муки.

1/2 чашки молока.

2 л крепкого говяжьего бульона.

Говяжий костный мозг вместе с репчатым луком пропустите через мясорубку сквозь самую мелкую решетку. Добавьте яйцо, соль, лимонную цедру, мускатный орех, петрушку (или шнитт-лук), панировочные сухари, муку, молоко и тщательно вымесите, так чтобы вышло мягкое тесто, добавив при необходимости еще немного молока. В большой кастрюле доведите до кипения говяжий бульон. Если вы любите клецки маленького размера, возьмите чайную ложку (или столовую, если любите большие) и, набирая кусочки теста ложкой, опустите их в бульон, кипящий на медленном огне. После чего закройте кастрюлю крышкой и варите на медленном огне 10–15 минут, в зависимости от размера клецек. Выньте клецки шумовкой из бульона, оставьте на 1 минуту, чтобы дать бульону стечь. Подавайте горячими под соусом бешамель (расчет на 15–20

клецек).

Вернувшись в прихожую, я задержался на миг перед дверью в кабинет и принюхался. Я знал, что Фриц готовит свиные ребрышки в соусе, который они придумали вдвоем с Вулфом…

«Прочитавшему – смерть»

Когда Фриц, убрав остатки свиных ребрышек, расставлял на столе тарелки с сыром и салатом, то заметил, что Вулф капнул на галстук соусом, и Вулф промокнул пятно салфеткой…

«Раз, два, три, убийцей будешь ты»

Свиные ребрышки в особом соусе

2 кг свиных ребрышек.
1 средняя луковица.
1 зубчик чеснока.
1 зеленый перец среднего размера.
$^1/_4$ чашки оливкового масла.
$^1/_2$ чашки итальянской томатной пасты.
1 чайная ложка соли.

1 чайная ложка свежего базилика (или $^1/_2$ чайной ложки сухого).

1 чайная ложка сухого розмарина.

1 чайная ложка свежего орегано (или $^1/_4$ чайной ложки сухого).

1 столовая ложка мелко нарезанной свежей петрушки.

$^1/_4$ чайной ложки соуса «Табаско».

2 чайные ложки сухой горчицы.

$^1/_4$ чашки вустерского соуса.

$^1/_2$ чашки воды.

$^1/_2$ чашки меда.

$^1/_2$ чашки красного сухого вина.

Разрежьте свинину на части, так чтобы в каждой было по 3 ребрышка. Порубите лук, чеснок, перец, положите в глубокую сковороду в разогретое оливковое масло и обжарьте до золотистого цвета. Добавьте томатную пасту, соль, базилик, розмарин, орегано, петрушку, соус «Табаско», сухую горчицу, вустерский соус, воду и мед. Подержите на медленном огне примерно 20 минут, время от времени помешивая. Добавьте красное вино и подержите еще 15 минут. Ребрышки жарьте в гриле (около 30 минут), поливая соусом, но оставьте его немного для подачи на стол. Подавайте в горячем виде.

В течение следующего часа, проведенного за обеденным столом, я питал не только свой желудок, но и мозг. На долю желудка выпало счастье полакомиться зобной железой с миндалем в тарталетках и холодным кукурузным пудингом. Мозг же наслаждался участием в жарком споре, который вспыхнул по поводу того, имеется ли у музыки интеллектуальное содержание.

«Погоня за отцом»

Зобная железа с миндалем

4 пары зобных желез теленка.
2 крупных яйца.
1 чашка панировочных сухарей.
8 столовых ложек сливочного масла.
6 столовых ложек очищенного целого миндаля.
Кружки лимона.

Жидкость для припускания
2 чашки воды.
1 чашка сухого белого вина.

1 небольшая морковь.
1 небольшая луковица.
$^1/_2$ чайной ложки соли.
6 горошин черного перца.
1 веточка петрушки.

Вымойте зобные железы и проварите в кипящей воде 3–4 минуты. Затем достаньте из воды, обсушите и срежьте внешние пленки и соединительные ткани. Приготовьте жидкость для припускания, доведите ее до кипения и отварите в ней зобные железы в течение 20 минут. Затем хорошенько обсушите и разрежьте их вдоль пополам. В небольшой миске взбейте яйца. В мелкую тарелку насыпьте панировочные сухари. Половинки зобной железы обваляйте в сухарях, затем обмакните в яйца и снова обваляйте в сухарях. В сковороде растопите 2 столовые ложки масла и обжаривайте железы до золотистого цвета по 5 минут с каждой стороны, после чего выложите в тарталетки на подогретое блюдо. Поставьте блюдо в теплое место, оботрите сковороду. Положите туда оставшиеся 6 столовых ложек сливочного масла, растопите и немного подрумяньте в нем миндальные орехи. Следите за тем, чтобы масло не подгорело. Готовые зобные железы в тарталетках полейте растопленным

маслом с орехами. Украсьте нарезанными кружками лимона (4 порции).

Тарталетки

См. Указатель.

Пудинг из молочной кукурузы

См. Указатель.

Все время до ланча Вулф копался в каталогах, затем полакомился телячьей отбивной, заев ее целым пудом овощного салата, приготовленного по специальному рецепту Фрица, после чего вернулся в кабинет к каталогам.

«Вместо улики»

Телячья отбивная

6 котлет из телятины.
1 чашка панировочных сухарей.
$^1/_4$ чашки тертого пармезана.
$^1/_4$ чайной ложки паприки.
$^1/_2$ чайной ложки измельченного свежего орега-

но (или 1/4 чайной ложки сухого).

1/2 чайной ложки измельченного свежего базилика (или 1/4 чайной ложки сухого).

2 крупных яйца.

3 столовые ложки сливочного масла.

3 столовые ложки оливкового масла.

Кружочки лайма.

Очистите мясо от пленок и прожилок и отбейте каждый кусок через пергаментную бумагу или пищевую пленку. В неглубоком блюде смешайте панировочные сухари, сыр, паприку, орегано и базилик. Взбейте в небольшой миске яйца и обмакните каждую котлету сначала в яйцо, затем в панировочные сухари с пряностями. Дайте котлетам полежать в таком состоянии примерно 10 минут. В глубокой сковороде согрейте сливочное и оливковое масло. Обжарьте котлеты с обеих сторон до золотистого цвета. Переворачивать котлеты на сковороде можно только один раз, иначе нарушится панировка. Подавайте на стол с кружочками лайма (4 порции).

Каковы бы ни были ваши личные предпочтения, советуем никогда — в присутствии Вулфа — не заказывать себе телячью отбивную с яйцом. В «Умолкнувшем ораторе» Арчи недвусмысленно

дает нам это понять.

— Черт возьми! — воскликнул Вулф. — Девять?

Он был так раздражен и рассержен, словно ему подали телячью отбивную с яйцом сверху.

Лучший овощной салат Фрица

См. Указатель «Салат с заправкой „Дьявольский дождь“».

Вулф, восседавший на стуле с подлокотниками во главе стола, уже принялся за восьмидюймовое кольцо мусса из ветчины и зобной железы теленка.

«Лучше мне умереть»

Мусс из ветчины и зобной железы

3 пары зобных желез теленка.
1 чашка воды.
1 чашка сухого белого вина.
250 г вареной джорджийской ветчины.
Соль и перец по вкусу.
1 небольшая натертая на терке луковица.
2 столовые ложки тертой моркови.

1 столовая ложка мелко нарезанной свежей петрушки.

4 взбитых в крепкую пену яичных белка.

$2^1/_2$ чашки жирных сливок.

250 г шампиньонов.

3 столовые ложки сливочного масла.

1 чайная ложка мелко нарезанного лука.

2 столовые ложки пшеничной муки.

Паприка по вкусу.

Замочите зобные железы в холодной воде на 1 час (или бланшируйте в кипящей воде 3–4 минуты), затем достаньте и дайте стечь воде. Снова положите железы в кастрюлю и залейте водой и вином. На медленном огне доведите до кипения и варите 5 минут. После чего выньте шумовкой железы из бульона, очистите от пленок. Продолжайте варить бульон, пока от него не останется $1^1/_2$ чашки. Нарежьте ветчину и 1 зобную железу и пропустите через мясорубку с самой мелкой решеткой. Добавьте соль, перец, тертый лук, морковь и петрушку. Хорошо перемешайте. Добавьте яичные белки, снова перемешайте, после чего постепенно введите сливки, размешивая деревянной ложкой до консистенции майонеза. Смажьте сливочным маслом кольцеобразную форму для выпечки. Переложите туда подго-

товленную смесь, накройте фольгой. Форму поместите в кастрюлю или сотейник с водой и поставьте в разогретую до 160 °С духовку примерно на 40 минут. Через 40 минут достаньте из духовки и дайте 10–15 минут остыть. Подогрейте сервировочное блюдо и выверните на него мусс из формы.

Пока мусс выпекается, нарежьте кубиками оставшиеся зобные железы. Нарежьте ломтиками шампиньоны и слегка обжарьте с 2 столовыми ложками сливочного масла. Снимите со сковороды шумовкой и отставьте в сторону, чтобы стекло масло. В том же масле обжарьте до золотистого цвета лук. Затем добавьте еще одну ложку масла, растопите, всыпьте муку. Обжаривайте на медленном огне 2 минуты, непрерывно помешивая и постепенно добавляя уварившийся бульон. Доведите до кипения и держите на слабом огне, пока соус не загустеет. Посолите и поперчите по вкусу. Добавьте обжаренные грибы и нарезанные кубиками зобные железы, дайте им прогреться. Готовый соус вылейте в центр кольца выложенного на блюдо мусса, посыпьте паприкой и подавайте на стол (4 порции).

Я сел на свое место, Фриц принес еду, и я умял здоровущий кусок жареного шэда, предварительно замаринованного в смеси оливкового масла и лимонного сока с добавлением лаврового листа, тимьяна, орегано, и три поварешки щавелевого соуса. Я взял только три поварешки, потому что перед отходом ко сну я пойду на кухню, разогрею остатки щавелевого соуса, намажу его на фирменный хлеб Фрица, посыплю мускатным орехом и запью все это стаканом молока, держа наготове ложку, чтобы подбирать стекающий при откусывании соус.

«Право умереть»

Жареный шэд в щавелевом соусе

1,5 кг филе свежего шэда.
$^1/_3$ чашки оливкового масла.
Сок одного крупного лимона.
1 лавровый лист.
2 веточки свежего тимьяна.
$^1/_2$ чайной ложки свежего орегано (или $^1/_4$ чайной

ложки сухого).

$^{1}/_{4}$ чайной ложки соли.

1 горошина свежемолотого черного перца.

1,5 кг свежего щавеля.

2 столовые ложки сливочного масла.

1 столовая ложка мелко нарезанного лука-шалота.

1 чашка сухого белого вина.

$^{3}/_{4}$ чашки жирных сливок.

Соль и свежемолотый черный перец по вкусу.

В оливковое масло влейте сок 1 лимона, положите лавровый лист, тимьян, орегано, соль и перец и под конец — филе шэда. Отставьте в сторону не меньше чем на 1 час. Промытый щавель отварите в небольшом количестве подсоленной воды, пока не станет мягким (5–7 минут). Перекиньте в дуршлаг, дайте воде стечь и протрите щавель через сито. В сотейнике растопите сливочное масло и обжарьте лук-шалот до золотистого цвета. Добавьте щавель и вино. Доведите до кипения и держите на слабом огне около 10 минут. Добавьте сливки, уменьшите огонь и варите еще 5 минут. Посолите и поперчите. У вас должно получиться примерно 2 чашки соуса. Рыбу достаньте из маринада, дайте ему стечь. Жарьте на среднем огне по 7–8 минут с каждой

стороны. Выложите на подогретое блюдо и полейте соусом (6 порций).

Хлеб по рецепту Фрица

2 чашки молока.
2 столовые ложки сахарного песка.
2 чайные ложки соли.
$1^1/_2$ столовой ложки размягченного сливочного масла.
1 пачка сухих дрожжей.
$^1/_4$ чашки теплой воды.
6 чашек просеянной пшеничной муки.

Нагрейте в сотейнике молоко. Когда возле стенок появятся пузырьки, снимите с огня и перелейте в глубокую миску. Добавьте сахар, соль и сливочное масло. Разведите дрожжи в теплой воде и дайте постоять 5 минут. Когда дрожжи растворятся, влейте их в молоко и хорошо размешайте. Постоянно перемешивая, всыпьте три чашки муки и мешайте, пока не получите однородную массу. Добавьте оставшуюся муку и вымесите крутое тесто. Выложите тесто на посыпанную мукой доску и продолжайте месить еще примерно 10 минут, чтобы тесто стало эластич-

ным и однородным. Скатайте тесто в упругий ком и поместите в слегка смазанную маслом посуду. Переверните, чтобы верхушка шара тоже была слегка смазана маслом. Накройте крышкой и поставьте в теплое место примерно на 1,5 часа, чтобы тесто поднялось вдвое. После чего хорошенько обомните и снова поставьте подниматься. Поднявшееся тесто разрежьте пополам и сформуйте две буханки. Каждую буханку положите в смазанную маслом форму и накройте тканью. Дайте тесту подняться вдвое в третий раз. Разогрейте духовку до 200 °C. Перед тем как поставить в духовку, смажьте верх каждой буханки растопленным сливочным маслом. Выпекайте хлеб 40–45 минут. Если верхушка буханок зарумянится слишком быстро, накройте алюминиевой фольгой. Подавайте теплым, со сливочным маслом и вареньем (расчет на 2 буханки).

Запомните этот рецепт. В «Погоне за матерью» Арчи говорит, что, если вдруг Фриц умрет, Вулф, наверное, никогда больше не будет есть хлеб.

…Мы с Вулфом отправились в столовую есть жареные креветки и котлетки из моллюсков залива Кейп-Код, к которым Фриц подал уже успевшую стать привычной густую сметанную подливку с грибами.

«И быть подлецом»

Жареные креветки

500 г креветок среднего размера.
1 чашка пшеничной муки.
$1^1/_2$ чайной ложки пекарского порошка.
$^1/_2$ чайной ложки соли.
Тертый мускатный орех на кончике ножа.
1 крупное яйцо.
$^1/_2$ чашки пива.
Растительное масло для фритюра.

Очистите каждую креветку от панциря, надрежьте спинку и удалите тонкую темную жилку. Отварите подготовленные креветки на слабом огне в небольшом количестве воды 3–4 минуты, после чего откиньте на дуршлаг и отставьте в сторону. Смешайте вместе все сухие ингредиен-

ты. Взбейте яйцо с пивом и влейте в сухую смесь, тщательно перемешивая. Получившееся тесто для кляра отставьте в сторону примерно на 1 час. Через час разогрейте растительное масло. Окунайте креветки по одной в кляр и обжаривайте до золотистого цвета.

Котлетки из моллюсков залива Кейп-Код

$1^1/_2$ чашки свежих моллюсков.
4 крупные картофелины.
$^1/_2$ чашки жирных сливок.
4 столовые ложки сливочного масла.
Соль и перец по вкусу.
$^1/_2$ чайной ложки свежего орегано (или $^1/_4$ чайной ложки сухого).
$^1/_2$ чайной ложки свежего майорана (или $^1/_4$ чайной ложки сухого).
1 чайная ложка мелко нарезанного лука-шалота.
2 крупных яйца.
Растительное масло для фритюра.
Кружки лимона или лайма.

Мелко нарежьте или пропустите через мясоруб-

ку моллюсков. Почистите картофель, нарежьте мелкими кубиками и отварите в подсоленной воде до мягкости, но не разваривайте. Слейте воду и снова поставьте кастрюлю на огонь, чтобы подсушить картофель. Слегка встряхивайте кастрюлю, чтобы картофель не прилипал ко дну. Снимите с огня, хорошенько растолките, не оставляя комков, затем добавьте сливки, сливочное масло, соль и перец. Продолжая перемешивать картофель, добавьте моллюсков, орегано, майоран и лук-шалот. Взбейте яйца до образования пены и введите в остывшую смесь, тщательно все перемешивая. Из полученной массы слепите руками 12 овальных котлеток и обжарьте их во фритюре, опуская по 3 штуки зараз, до золотистого цвета. Украсьте кружками лимона или лайма и подавайте со сметанным соусом.

Сметанный соус

1 чашка сметаны.

$^1/_4$ чашки тертого хрена.

1 столовая ложка мелко нарезанной итальянской петрушки (или водяного кресса).

1 столовая ложка каперсов, замаринованных в $^1/_4$ чашки красного винного уксуса.

100 г шампиньонов.
2 столовые ложки сливочного масла.

Каперсы выньте на дуршлаг и дайте стечь маринаду. Сметану выложите в миску и смешайте с хреном, петрушкой и подсохшими каперсами. Грибы почистите, нарежьте и обжарьте в сливочном масле. Переложите со сковороды на салфетку, дайте стечь лишнему маслу. Добавьте грибы в соус ($1^1/_2$ чашки соуса).

Я спросил у Вулфа:
– Кстати, а на ланч у нас что?
– Зобная железа под соусом бешамель с трюфелями и кервелем. Салат из свеклы и водяного кресса. Сыр бри.

«Погоня за матерью»

Зобная железа под соусом бешамель

1 целый черный трюфель.
3 столовые ложки сливочного масла.
3 пары зобных желез теленка.
3 столовые ложки пшеничной муки.
1 веточка свежего кервеля.

Жидкость для припускания

2 чашки воды.

1 чашка сухого белого вина.

1 некрупная морковь.

1 некрупная луковица.

$^1/_2$ чайной ложки соли.

6 горошин черного перца.

1 чайная ложка свежего кервеля (или $^1/_2$ чайной ложки сухого).

Обжарьте трюфель в небольшом количестве сливочного масла, затем очень мелко нарежьте. Добавьте в оставшееся масло, тщательно перемешайте и отставьте в сторону на 1 час. Одновременно замочите на 1 час в воде зобные железы. Через час откиньте их на дуршлаг, дайте воде стечь и очистите от пленок и прожилок. В 2 чашки воды положите все ингредиенты для жидкости для припускания и доведите до кипения, опустите в нее зобные железы и варите 20 минут, после чего достаньте их, дайте стечь воде, подсушите и нарежьте кусочками длиной около 2,5 см. Жидкость для припускания процедите и немного еще уварите. В сотейнике разогрейте масло с трюфелями и добавьте муку. Обжаривайте 2 минуты, после чего влейте в сотейник 1,5 чашки уваренной жидкости. Постоянно помеши-

вая, доведите до кипения и поварите на слабом огне несколько минут. Добавьте кусочки зобных желез и подогрейте в соусе. Украсьте веточками кервеля и подавайте горячими (4 порции).

Салат из свеклы и водяного кресса

500 г свежей свеклы.
$^1/_2$ чашки винного уксуса, настоянного на эстрагоне.
Свежемолотый черный перец.
$^1/_2$ пучка водяного кресса.

Отделите ботву и либо выбросьте, либо используйте для другого салата. Неочищенную свеклу отварите в подсоленной воде до смягчения, но не до мягкости. Выньте из кастрюли и остудите под струей холодной воды. Затем очистите, нарежьте соломкой, положите в миску и залейте винным уксусом. Поставьте в холодильник не меньше чем на 1 час. Через час откиньте на дуршлаг, дайте уксусу стечь. Уложите на блюдо на вымытые листья водяного кресса и посыпьте молотым перцем.

Вариант. Перед тем как выложить свеклу на блюдо, заправьте ее сметаной (1 чашка смета-

ны).

Глава 3. Обед для жаркой погоды

...Я успевал домой к 20:30, а на обед, между прочим, Фриц задумывал приготовить любимое блюдо Вулфа в жаркую погоду. Днем я видел, что на кухне ждали своего часа восемь молодых омаров, восемь авокадо и бушель молодого латука. Когда их в правильных пропорциях соединяют со шнитт-луком, петрушкой, томатной пастой, майонезом, солью, перцем, паприкой, острым стручковым перцем и сухим белым вином, то получается бразильский салат из омаров под редакцией Вулфа. Такое количество салата даже Вулф не сумел бы умять к половине девятого[33].

«Окно смерти»

[33] Сноски: 33
Обед в столовой обычно подается в 19:15 или 19:30.

Бразильский салат из омаров

2 крупных спелых авокадо.

$1^1/_2$ столовой ложки нарезанного свежего шнитт-лука.

1 столовая ложка мелко нарезанного репчатого лука.

1 столовая ложка мелко нарезанной свежей петрушки.

$^1/_2$ чайной ложки сухой горчицы.

6 столовых ложек сухого белого вина.

3 чашки отварного мяса омара.

2 кочана молодого салата латук.

$1^1/_2$ чайной ложки томатной пасты.

$^3/_4$ чашки домашнего майонеза (см. рецепт ниже).

3 стручка перца пимьенто.

Паприка.

Очистите авокадо, разрежьте вдоль пополам и нарежьте на очень тонкие ломтики. Положите в глубокую миску из нержавеющей стали. Добавьте шнитт-лук, репчатый лук, петрушку, сухую горчицу и вино. Поставьте в холодильник не меньше чем на 30 минут. Мясо омаров очистите

от скорлупы и пленок, разломите на кусочки. Листья латука вымойте и обсушите. 4 столовые ложки майонеза смешайте с томатной пастой. Уложите на четыре салатные тарелки обсушенные листья латука. В центре каждой тарелки положите 1 столовую ложку майонеза, смешанного с томатной пастой. На листья положите ломтики авокадо. Смешайте с кусочками омаров оставшийся майонез и положите поверх ломтиков авокадо. Нарежьте перец и разложите поверх майонеза. Посыпьте паприкой (4 порции).

Майонез

2 яичных желтка.
$^1/_2$ чайной ложки соли.
1 чайная ложка сухой горчицы.
$^1/_4$ чашки винного уксуса, настоянного на эстрагоне, или сока лайма.
1 чашка оливкового масла.
1 чашка хорошего салатного масла.
1 чашка сметаны (см. Указатель).

Все ингредиенты должны быть комнатной температуры. Венчиком или в блендере взбейте яичные желтки, чтобы они приобрели лимонный

оттенок. Добавьте соль, горчицу и половину уксуса (или сока лайма). Смешайте оба вида масла и, непрерывно продолжая взбивать желтки, равномерно, по каплям, вводите смесь. Когда желтки загустеют, влейте все оставшееся масло, продолжая взбивать до получения однородной массы. Не переусердствуйте. Введите оставшийся уксус и быстро перемешайте. Майонез должен быть мягким и не слишком густым. Введите сметану и поставьте охлаждаться.

Вариант. Вместо сметаны в майонез можно положить 3 столовые ложки дижонской горчицы и сок 1 лайма. Затем ввести $^1/_2$ чашки взбитых жирных сливок. Соль по вкусу.

> В девять часов вечера, ко времени прибытия доктора Фредерика Буля, мы с Вулфом уже расправились с четырьмя фунтами мусса из лосося, приготовленного по рецепту самого Вулфа, и с летним салатом и перешли в кабинет.
>
> ***«Окно смерти»***

Мусс из лосося

1 кусок свежего лосося весом около 1,5 кг.
2 чашки воды.
1 чашка сухого белого вина.
1 лавровый лист.
2 веточки тимьяна.
1 средняя луковица клутэ (с 2 гвоздичками).
Сок 1 лимона.
$^1/_3$ чашки панировочных сухарей.
$^1/_2$ чайной ложки вустерского соуса.
2 столовые ложки натертого репчатого лука.
1 столовая ложка мелко нарезанной свежей петрушки.
$^1/_4$ чашки мелко нарезанного сладкого зеленого перца.
2 столовые ложки нарезанного кубиками перца пимьенто.
5 столовых ложек сливочного масла.
5 столовых ложек пшеничной муки.
Соль и перец по вкусу.
$^1/_8$ чайной ложки порошка шалфея.
2 крупных яйца.

Добавьте в воду вино, положите лавровый лист,

тимьян и луковицу клутэ с двумя гвоздичками и в этом бульоне варите лосося в течение 20–30 минут. Затем откиньте рыбу на дуршлаг (бульон не выливайте), удалите кожу и кости и разделите на небольшие кусочки. В большой миске подготовьте панировочные сухари, с лимонным соком, вустерским соусом, тертым луком, петрушкой, нарезанным зеленым перцем и перцем пимьенто и положите туда кусочки лосося. Бульон поставьте на огонь и уваривайте до тех пор, пока от него не останется 1,5 чашки. Приготовьте густой соус из сливочного масла, муки и процеженного бульона, приправьте солью, перцем и шалфеем. Этот соус добавьте в миску с лососем и перемешайте. Взбейте яйца и введите туда же. Смажьте жиром форму для запекания и выложите туда лососевую смесь. Поместите форму в посуду с горячей водой и ставьте в духовку, предварительно разогретую до 160 °С. Выпекайте от 45 минут до 1 часа. Готовность проверяйте на ощупь: готовый мусс станет плотным. Достаньте мусс из духовки и дайте ему постоять минут 10. Ножом отделите от формы запекшиеся края и, перевернув форму, вытряхните мусс на подогретое блюдо. Подавать можно теплым, а также охлажденным с укропным соусом.

Примечание. Для приготовления укропного соуса добавьте в чашку сметаны чайную ложку мелко нарезанного укропа, затем столовую ложку лимонного сока, $^1/_2$ чайной ложки петрушки и хорошо перемешайте. Солить по вкусу.

Летний салат

Листья одуванчика.
Водяной кресс.
Бельгийский эндивий.
Мангольд (листовая свекла).
Листовая капуста.
Цикорий.
1 чашка сметаны (см. Указатель).
1 столовая ложка томатного пюре.
2 спелых средних помидора.
1 столовая ложка мелко нарезанного шнитт-лука.

Вымойте зелень в холодной воде и обсушите на чистой ткани или кухонном полотенце. Порвите зелень руками на маленькие кусочки и выложите их в салатную миску. В другую миску — небольшого размера — положите сметану и томатное пюре, хорошенько взбейте до однородной конси-

стенции. Полейте полученной заправкой зелень, чтобы она была покрыта полностью, аккуратно перемешайте. Украсьте сверху дольками помидоров и посыпьте шнитт-луком.

Хотя инспектор Кремер довольно часто заглядывает в старый особняк из бурого песчаника, его редко приглашают в столовую. И обычно Арчи не упускает случая его поддразнить. В повести «Кровь расскажет» он говорит инспектору Кремеру:

— А к вам я мог бы подъехать после обеда. У нас сегодня вареные омары под соусом из белого вина с эстрагоном, печени и икры…

Омары под соусом из белого вина

$4^1/_2$ чашки сухого белого вина.
2 л воды.
3 веточки свежего эстрагона.
1 крупная луковица.
1 разрезанный на 4 части лимон.
1 стебель сельдерея.
1 лавровый лист.
4 охлажденных омара по 700–900 г каждый.
$1^1/_2$ чашки нарезанных грибов.
2 столовые ложки сливочного масла.

2 столовые ложки пшеничной муки.
$^1/_2$ чашки жирных сливок.

Налейте в большую кастрюлю воду и 4 чашки вина, добавьте эстрагон, лук, лимон, сельдерей и лавровый лист. Доведите бульон до кипения и положите туда омаров. На слабом огне варите 15–20 минут. Когда омары сварятся, выньте их и дайте обсохнуть. Острым ножом вскройте панцири, разрежьте омаров вдоль пополам и вскройте клешни. Аккуратно достаньте и выбросьте темную жилку в хвосте и мешочек под головой. Достаньте и отложите в сторону печень (зеленого цвета) и икру (если есть). Не давайте омарам остыть. Процедите бульон, в котором варили омаров, и оставьте 3 чашки. 1 чашку бульона проварите на сильном огне, пока половина не выкипит. Тогда добавьте туда нарезанные грибы и оставшуюся $^1/_2$ чашки белого вина, после чего снова варите до тех пор, пока бульон не уварится вдвое. Снимите с огня, процедите и поставьте в теплое место, не давая остыть. В сотейнике растопите масло, а когда оно начнет пениться, добавьте муку. Хорошенько размешайте и обжаривайте муку до золотистого цвета. Медленно влейте в муку 2 оставшиеся чашки бульона и держите на огне, постоянно помешивая, до тех пор,

пока соус не загустеет. Разотрите печень омара и икру в ступке и добавьте в соус. Держите соус при слабом кипении еще 5 минут. Влейте бульон с вином и грибами и доведите до слабого кипения. Снимите с огня и введите сливки. Полейте соусом срез на каждой половинке омара и поставьте для глазирования в гриль примерно на 1 минуту. Остальной соус подавайте к столу (4–6 порций).

Вулф кивнул, продолжая накладывать на свою тарелку креветки из кастрюльки, над которой клубился пар…

– Кстати, креветки по-бордоски приготовлены не с луком, а с чесноком. На мой взгляд, это придает им более тонкий вкус, но Фриц хочет знать и твое мнение.

«Банальное убийство»

Креветки по-бордоски

1 кг свежих креветок.

2 столовые ложки сливочного масла.

1 мелко нарезанная морковь.

2 очень мелко нарезанные луковицы лука-шалота.

1 мелко нарезанный зубчик чеснока.
1 веточка петрушки.
1 лавровый лист.
1 чайная ложка соли.
1/2 чашки сухого белого вина.
1/4 чашки коньяка.
1 чайная ложка пшеничной муки.
1 столовая ложка сливочного масла.

Очистите креветки от панциря, удалите из каждой темную жилку и вымойте. В большой толстостенной сковороде растопите сливочное масло. Положите морковь, лук-шалот, чеснок, петрушку и лавровый лист и поставьте на слабый огонь на 15 минут, периодически помешивая. Следите за тем, чтобы лук и зелень не приобрели коричневого цвета. Добавьте креветки, соль, вино и коньяк. Увеличьте огонь и на сильном огне доведите до кипения. Затем уменьшите огонь и подержите блюдо на огне при слабом кипении 6–7 минут, время от времени встряхивая сковороду. Переложите креветки на подогретое блюдо. Уберите из сковороды петрушку и лавровый лист. Снова увеличьте огонь и уваривайте соус до половины первоначального объема. Сливочное масло смешайте с мукой и добавьте в соус. Поварите 3–4 минуты до загустения, после чего

полейте соусом креветки.

Вариант. Вместо чеснока положите в соус столовую ложку измельченного репчатого лука и таким образом самостоятельно решите, какой вариант лучше.

> Фриц подал фаршированные раковины моллюсков. Вулф уселся и взялся за вилку с ложкой. Он не мог сесть раньше, чем даст мне указания, потому что иначе вышло бы, что мы говорим о делах за едой, а запрет на такие разговоры был самым нерушимым среди наших домашних правил. Накладывая себе моллюсков, я задержал дыхание: если вы почувствуете аромат этого блюда, в котором фарш моллюсков смешан с луком-шалотом, шнитт-луком, кервелем, грибами, толчеными сухарями, хересом и белым сухим вином, то поневоле возьмете столько, что не останется места для утенка, жаренного в сидре под испанским соусом…
>
> ***«Окончательный вывод»***

Фаршированные раковины моллюсков

3 дюжины моллюсков среднего размера.

1 чашка свежих толченых сухарей.

3 столовые ложки очень мелко нарезанного лука-шалота.

1 столовая ложка очень мелко нарезанного шнитт-лука.

1 чайная ложка свежего кервеля (или $^1/_2$ чайной ложки сухого).

1 чайная ложка свежего орегано (или $^1/_4$ чайной ложки сухого).

1 чайная ложка свежего базилика (или $^1/_2$ чайной ложки сухого).

$^1/_2$ чайной ложки свежемолотого черного перца.

2 чайные ложки сухого хереса.

4 столовые ложки мелко нарезанных грибов (шампиньонов).

2 столовые ложки сливочного масла.

Отвар моллюсков или сухое белое вино.

4 ломтика бекона.

Очистите и вымойте закрытые раковины мол-

люсков. Положите в большую кастрюлю, залейте примерно на палец водой. Закройте кастрюлю крышкой и варите моллюсков на среднем огне, пока не откроются все раковины. Достаньте их из кастрюли, отвар сохраните. Выньте из раковин мясо моллюсков, раковины сохраните. Мясо моллюсков нарежьте и положите в миску. Добавьте туда толченые сухари, лук-шалот, шнитт-лук, кервель, орегано, базилик, перец и херес. Нарезанные грибы обжарьте с одной столовой ложкой сливочного масла в течение 2 минут и добавьте к моллюскам. Чтобы смесь была не слишком сухой, увлажните ее небольшим количеством отставленного отвара или сухим белым вином. Смажьте каждую половинку раковины сливочным маслом и наполните смесью с моллюсками. Бекон нарежьте на полоски и положите по одной полоске в каждую раковину. Поставьте в заранее разогретую до 190 °C духовку и запекайте до тех пор, пока моллюски не подрумянятся, а бекон не станет хрустящим. Подавайте к столу порциями по 4–6 штук.

Когда я вернулся домой, до обеда оставалось всего десять минут, так что с дословным докладом Вулфу мне пришлось повременить до тех пор, пока мы не расправились с говяжьими рулетиками с карри, с салатом из сельдерея и дыни-канталупы, а также с грантом из черники и перешли пить кофе в кабинет.

«Погоня за отцом»

Говяжьи рулетики с карри

8 кусков мяса толщиной около 1 см из верхней части огузка.
Соль и перец по вкусу.
200–250 г свежего шпината.
1 чашка отварного риса.
4 столовые ложки изюма без косточек.
$1\frac{1}{2}$ чайной ложки порошка карри.
$\frac{1}{4}$ чашки сухого вермута.
Тертый мускатный орех.
2 столовые ложки сливочного масла.
$\frac{1}{2}$— 1 чашка крепкого говяжьего бульона.
$\frac{1}{4}$ чайной ложки тимьяна.

1 лавровый лист.
Для гарнира: *морковь, водяной кресс.*

Очистите мясо от пленок. Каждый кусок положите между листами пергаментной бумаги и отбейте кухонным молотком. Посолите и поперчите. Промойте шпинат и удалите толстые стебли. Вскипятите небольшое количество воды, посолите и опустите туда шпинат. Снова доведите до кипения и варите 2 минуты. Откиньте шпинат на дуршлаг, дайте хорошенько обсохнуть и нарежьте как можно мельче. Положите шпинат в глубокую миску, добавьте к нему рис, изюм, порошок карри и вермут. Хорошенько перемешайте и ложкой положите на каждый отбитый кусок говядины. Приправьте солью, перцем и мускатным орехом. Сверните каждую отбивную в рулетик, закрепите зубочисткой или ниткой. Слегка обжарьте в сливочном масле. Когда рулетики подрумянятся со всех сторон, уменьшите огонь, влейте в сковороду бульон, положите $^1/_2$ лаврового листа, $^1/_4$ чайной ложки тимьяна. Накройте крышкой и потомите на слабом огне 25–30 минут, пока мясо не станет нежным. Готовые рулетики переложите на подогретое блюдо и украсьте водяным крессом и морковью, заранее припущенной со сливочным маслом (4 порции).

Салат из сельдерея и дыни-канталупы

2 столовые ложки винного уксуса, настоянного на эстрагоне.

6 столовых ложек оливкового масла.

1/4 чайной ложки соли.

1/8 чайной ложки свежемолотого черного перца.

1/4 чашки желе из красной смородины.

3 головки черешкового сельдерея.

1 небольшая спелая дыня-канталупа.

1 столовая ложка измельченного шнитт-лука.

1/2 чайной ложки семян мака.

1/2 чайной ложки семян кориандра.

Смешайте в миске уксус, оливковое масло, соль и перец. Добавьте подогретое смородиновое желе. Отставьте эту миску в сторону. Вымойте, обсушите и тонко нарежьте сельдерей. Дыню очистите от кожуры и семян и нарежьте кубиками размером примерно 1 см. Положите в салатницу нарезанные сельдерей и дыню, залейте заправкой и осторожно перемешайте. Посыпьте шнитт-луком, семенами мака и кориандра. Еще

раз перемешайте (4 порции).

Грант из черники

См. Указатель.

Домой я вернулся как раз к обеду, в семь тридцать, и поскольку в этом доме причиной для того, чтобы отложить обед, может быть только землетрясение, а во время еды запрещено вспоминать о делах, то полный отчет о результатах моей работы пришлось отложить. Легкие перемены в моей технике жевания остались бы незамеченными, приготовь Фриц какой-нибудь гуляш или телячьи мозги, но у нас сегодня были голуби, а их нужно обгладывать, так что, когда я взялся за второго, Вулф спросил:

— Да что с тобой такое, черт побери?!

— Ничего. А что?

— Ты не ешь, а клюешь.

— А-а-а. Челюсть сломана. С наилучшими пожеланиями от Энн Хорн.

Он вытаращил глаза:

— Женщина сломала тебе челюсть?

— Прошу прощения, за столом никаких разговоров о делах. Расскажу позже.

«Когда человек убивает»

Голуби с колбасками и квашеной капустой

2 столовые ложки сливочного масла.

12 ломтиков канадского бекона.

6 чашек квашеной капусты.

3 голубя.

Букет гарни: 1 лавровый лист, 1 веточка петрушки, 1 веточка тимьяна или фенхеля, 1 стебель сельдерея.

3 средние моркови.

3 средние луковицы.

6–10 колбасок с десятью травами (см. Указатель).

2 чашки консоме (см. Указатель).

1 чашка сухого белого вина (можно немного больше).

Смажьте сливочным маслом дно большой толстостенной кастрюли или латки и поверх масла выложите 6 ломтиков бекона. Хорошенько отожмите квашеную капусту и положите ее на

бекон. Вычищенные тушки голубей разрежьте пополам и положите на капусту. Добавьте букет гарни. Очищенный лук и морковь нарежьте ломтиками, разложите сверху. Затем положите колбаски и прикройте все оставшимися ломтиками бекона. Налейте консоме и вино, так чтобы залить продукты только наполовину. Плотно закройте посуду крышкой и томите на слабом огне около 2 часов. Когда голуби станут мягкими, слейте из кастрюли жидкость, достаньте и выбросьте букет гарни. Квашеную капусту переложите в центр большого подогретого блюда, вокруг нее разложите бекон и колбаски. Голубей поместите сверху. Подавайте с отварным картофелем (6 порций).

> Отравлять ему пищеварение за обедом мне тоже не хотелось, поэтому я дождался, пока Вулф не расправится с цыплятами с трюфелями, припущенными в бульоне, с брокколи, фаршированным травами картофелем, салатом и с сыром. Лишь когда Фриц принес нам в кабинет кофе, я раскололся.

«Праздничный пикник»

Цыплята с трюфелями, припущенные в бульоне

2 л воды.
2 чашки сухого белого вина.
700 г телячьих костей.
1 нарезанная морковь.
1 нарезанный стебель сельдерея.
1 нарезанная луковица среднего размера.
2 веточки петрушки.
1 лавровый лист.
2 чайные ложки соли.
2 цыпленка, каждый весом около 1 кг.
2 трюфеля.
2 столовые ложки сливочного масла.
2 столовые ложки пшеничной муки.
Соль и перец по вкусу.

Положите в большую кастрюлю телячьи кости, налейте воду и вино. Добавьте морковь, сельдерей, лук, петрушку, лавровый лист и соль. Доведите до кипения и варите на слабом огне 1,5 часа. Пока варится бульон, тонко нарежьте трюфели. Пальцами отсоедините на грудке цыплят кожу от мяса и вставьте ломтики трюфелей меж-

ду кожей и мясом по обе стороны каждой грудки. Посолите тушки внутри и свяжите крылышки и ножки. Когда бульон сварится, процедите его, снова налейте в кастрюлю и положите в него цыплят. Доведите до кипения и варите на слабом огне 40–45 минут, пока мясо не станет мягким, но еще не будет отставать от костей. Выньте цыплят, дайте стечь бульону и поставьте на 5 минут остывать. Разрежьте цыплят вдоль надвое и выложите половинки на подогретое блюдо, обложив брокколи и фаршированным травами картофелем и украсив петрушкой. 3 чашки бульона уварите на сильном огне в два раза, после чего приготовьте густой соус, добавив к бульону муку и сливочное масло. Процедите. Соль и перец добавьте по вкусу (4 порции).

Брокколи

$^1/_4$ чашки оливкового масла.
2 зубчика толченого чеснока.
$^1/_4$ чашки мелко нарезанных грибов.
5 чашек зонтиков брокколи.
$1^1/_2$ чашки сухого белого вина.
Соль и перец по вкусу.

Разогрейте в большой сковороде оливковое масло, положите чеснок и обжарьте в масле 1–2 минуты. Добавьте грибы и продолжайте готовить еще 1 минуту. Затем положите в сковороду брокколи, быстро переворачивая зонтики, так чтобы они со всех сторон покрылись оливковым маслом. Полейте каждый зонтик вином, посолите и поперчите. Осторожно переворачивая, продолжайте обжаривать 3–5 минут в открытой сковороде. Затем накройте сковороду крышкой и оставьте еще на 5 минут. Выложите брокколи на блюдо, оставшуюся жидкость уварите вдвое и полейте ею брокколи.

Фаршированный травами картофель

2 крупные картофелины.

4 столовые ложки сливочного масла.

$^1/_4$ чашки жирных сливок.

$^1/_2$ чайной ложки сухой горчицы.

1 чайная ложка свежего кервеля (или $^1/_2$ чайной ложки сухого).

2 чайные ложки нарезанной свежей петрушки.

2 чайные ложки нарезанного свежего шнитт-лука.

1 чайная ложка свежего эстрагона (или $^1/_2$ чай-

ной ложки сухого).

Соль и перец по вкусу.

Каждую картофелину смажьте небольшим количеством сливочного масла и проколите вилкой. Запекайте в заранее разогретой до 180 °С духовке около 1 часа либо до готовности. Разрежьте картофелины вдоль, ложкой выньте мякоть, стараясь не повредить кожуру, сложите мякоть в миску. Добавьте к мякоти все ингредиенты, кроме 1 ложки сливочного масла, и тщательно перемешайте. Вложите начинку в картофельную кожуру, положите сверху по кусочку сливочного масла. Поставьте картофелины в духовку, чтобы немного подрумянить.

> Когда я вернулся в кабинет, Вулфа там уже не было. Я нашел его на кухне. Он поднимал крышку кастрюли, в которой тушились котлеты из ягнятины с ломтиками ветчины и помидорами. Аромат был потрясающий.
>
> ***«Золотые пауки»***

Котлеты из ягнятины

6 кусков ягнятины из котлетной части.

6 столовых ложек сливочного масла.

500 г ветчины без жира из центральной части окорока.

1 нарезанный стебель сельдерея.

2 нарезанные кольцами луковицы.

2 средние моркови.

6 нарезанных кольцами зеленых помидоров.

1 чайная ложка соли.

1 столовая ложка свежего базилика (или 1 чайная ложка сухого).

$^1/_2$ чашки сухого белого вина.

$^1/_2$ чашки воды.

Попросите мясника отрезать из котлетной части туши 6 кусков толщиной около 1 см. Разрежьте каждый кусок пополам. В большой толстостенной кастрюле растопите половину сливочного масла и очень быстро обжарьте мясо с обеих сторон, так чтобы оно подрумянилось. Выложите на подогретое блюдо. Положите в кастрюлю оставшееся масло, нарежьте ветчину тонкими полосками и подрумяньте. Достань-

те ветчину из кастрюли и дайте жиру стечь. В том же масле слегка обжарьте сельдерей, лук и морковь и выньте их из кастрюли. Если масло потемнело, то выбросьте его и положите в кастрюлю еще 2 столовые ложки свежего. На дно кастрюли положите половину котлет, после чего укладывайте слоями: обжаренные овощи, ветчину, помидоры, снова ягнятину. Слой помидоров должен быть сверху последним. Залейте все это водой с вином. Посолите, посыпьте базиликом. Поставьте в разогретую до 190 °С духовку на 45 минут либо до тех пор, пока помидоры не станут мягкими (проверяйте, протыкая вилкой). Подавайте на стол прямо в кастрюле (6 порций).

Как бы ни обстояли наши дела, он всегда наслаждался едой, и после тысячи трапез за одним столом с Вулфом я выучил наизусть все оттенки его поведения. По его манере намазывать паштет на крекер, разрезать заливное говяжье филе, накалывать на вилку салат, выбирать сыр на сырной тарелке я сходу догадался, что Вулф ухватил кого-то за хвост или готовился ухватить. По крайней мере, этот самый хвост находился в пределах видимости.

«Если бы смерть спала»

Заливное говяжье филе

2–2,5 кг говяжьего филе.
1/2 чашки нарезанной кружочками моркови.
1/2 чашки нарезанного репчатого лука.
1 нарезанный стебель сельдерея.
1 лавровый лист.
2 веточки петрушки.
1 столовая ложка соли.
5 чашек сухого белого вина.

4–6 ложек растительного масла.
2 телячьи рульки или 2 разрубленные ножки.
$1^1/_2$ столовой ложки желатина.
3 чашки темного бульона.
Соль и свежемолотый черный перец по вкусу.

Приготовьте маринад из белого вина с морковью, луком, сельдереем, лавровым листом, петрушкой и солью. Положите в него говядину и оставьте на ночь мариноваться. Утром выньте мясо, обсушите полотенцем. В большой кастрюле обжарьте до румяной корочки на растительном масле, переворачивая каждые несколько минут. Достаньте мясо из кастрюли, удалите масло и налейте туда маринад. Положите в кастрюлю мясо, телячьи рульки или ножки. Доведите до кипения и тушите на слабом огне либо 3,5 часа, либо до мягкости. Куски филе периодически переворачивайте. Когда мясо будет готово, выложите филе и рульки на разделочную доску и оставьте остужаться. Снимите жир с бульона, в котором тушилось мясо, и процедите через тонкое сито. Перелейте бульон в сотейник и уваривайте, пока в сотейнике не останется 3 чашки (этот шаг может не понадобиться, если бульон хорошо уварился в процессе тушения мяса). В темный бульон всыпьте желатин, перемеши-

вая желатин до тех пор, пока он не раскиснет, а затем влейте его в уваренную до 3 чашек жидкость и держите на малом огне, пока желатин не растворится. Проверьте бульон на вкус, при необходимости добавьте соль и перец и отставьте в сторону. Нарежьте филе ломтями, а мясо с рульки полосками. Вылейте бульон в большую сковороду или в форму, заполнив ее примерно на 2,5 см. Охладите, так чтобы начал застывать желатин. Теперь можно украсить заливное заранее подготовленными кружками моркови, горошком и стручковой фасолью. Уложите слой мяса. Снова залейте бульоном и несколько минут подождите, пока он не начнет застывать, затем следующий слой. Последний слой должен быть покрыт бульоном полностью. Поставьте форму охлаждаться на 4–6 часов.

Примечание. Если у вас не оказалось телячьих рулек или ножек, положите в темный бульон дополнительные $1^1/_2$ столовой ложки желатина.

После ланча я немного послонялся по кухне, слушая, как Вулф и Фриц Бреннер, шеф-повар и жемчужина нашего дома, спорят на тему о том, можно ли заменить ставридой средиземноморский тунец в вителло тоннато. В исполнении Фрица это самый изысканный деликатес, который готовится из нежнейшей телятины. Когда их спор уже начал меня утомлять, поскольку у Фрица в любом случае не было средиземноморского тунца, я поднялся на верхний этаж…

«И быть подлецом»

Вителло тоннато

2 банки (по 200 г) консервированного в масле тунца.

2,5 кг бескостного мяса телячьей ноги.

2 мелко нарезанные луковицы средней величины.

2 нарезанные моркови средней величины.

2 нарезанных стебля сельдерея.

1 банка филе анчоусов (примерно 60 г).

3–4 листика свежего базилика (или $^1/_2$ чайной ложки сухого).

2 зубчика чеснока.

1 чашка белого вина.

$^1/_2$ чайной ложки свежемолотого черного перца.

2 яичных желтка.

$^1/_2$ чашки оливкового масла.

Лимонный сок по вкусу.

Каперсы.

Кружки лимона.

Вылейте масло из банок с консервированным тунцом в латку или глубокую кастрюлю, подогрейте и быстро обжарьте в нем телятину, поворачивая, чтобы она подрумянилась со всех сторон. Добавьте в латку лук, морковь и сельдерей, тунец и анчоусы, положите базилик, чеснок, перец и влейте белое вино. Накройте крышкой и поставьте на слабый огонь примерно на 2 часа либо до полной готовности. Когда мясо станет мягким, выложите его на блюдо и остудите. Оставшуюся в латке жидкость, тунец, анчоусы и тушеные овощи смешайте в блендере до образования однородной массы. Охладите. Когда смесь охладится, начните взбивать венчиком желтки, постепенно добавляя оливковое масло, и доведи-

те до густоты майонеза. Введите взбитые яйца в охлажденную смесь и перемешайте, получив густой однородный соус. Проверьте приправу. При необходимости посолите и поперчите, добавьте лимонный сок. Нарежьте ломтиками телятину и уложите на блюдо. Полейте соусом, украсьте каперсами и кружками лимона (6–8 порций).

Примечание. Тунца можно заменить ставридой, а вместо масла из-под консервированного тунца взять обычное оливковое.

Глава 4. Обед для холодной погоды

За обедом, поглощая чертовски вкусные жаренные на гриле почки ягненка под соусом, который они с Фрицем придумали, Вулф пустился в объяснения по поводу того, почему применительно к любому человеческому сообществу достаточно знать, чем эти люди питались или питаются. Если ты это выяснил, остальное – культуру, философию, мораль, политику, все на свете – можно вывести логически. Я наслаждался едой – почки нежные и сочные, а с соусом Фриц и подавно превзошел сам себя – и гадал, получится ли посредством логики описать личность Вулфа по тому, что он съел за последние десять лет. Логика подсказывала, что он давно должен был сыграть в ящик.

«Окончательный вывод»

Жаренные на гриле почки ягненка

8 почек ягненка.
$^1/_2$ чашки оливкового масла.
$^1/_2$ чайной ложки соли.
Свежемолотый черный перец по вкусу.
1 чайная ложка измельченного свежего тимьяна (или $^1/_2$ чайной ложки сухого).
$^1/_2$ чайной ложки сухой горчицы.
$^1/_8$ чайной ложки мускатного цвета (мациса).
4 столовые ложки сливочного масла.
Соус «Табаско» по вкусу.
1 столовая ложка вустерского соуса.
Щепотка кайенского перца.
Сок 1 лимона.

Вымойте почки, удалите пленки и жир. Разрежьте их вдоль и замаринуйте в смеси оливкового масла, соли, перца, тимьяна, сухой горчицы и мускатного цвета (мациса). Дайте постоять не меньше 30 минут. Разогрейте гриль и нанижите половинки почек на шампур. Обжаривайте 5 минут с внешней стороны (со стороны кожицы). Смешайте растопленное сливочное масло с соусом «Табаско», вустерским соусом, кайенским

перцем и лимонным соком. Обжарив почки с одной стороны, достаньте их из гриля и смажьте обжаренную сторону этим соусом. Верните шампур в гриль и обжаривайте почки с внутренней стороны 3 минуты, после чего достаньте из гриля, смажьте обжаренную сторону соусом и уложите на сильно подогретое блюдо. Соберите стекший с почек сок, смешайте с оставшимся маслом до однородной консистенции и полейте почки. Подавайте горячими (4 порции).

Детально Арчи описывает это блюдо в «Гамбите», где Фриц его подает к столу, за которым сидят Вулф, Арчи и очередной клиент. Настроение у Вулфа плохое, потому он не наслаждается почками, а лишь жует и глотает. Арчи говорит, что «с таким же успехом эти почки можно было бы подать и Вольтеру». А всем известно, что Вольтер, «с юности отличавшийся нездоровой худобой, к старости превратился в скелет. Называть его великим человеком было просто нелепо: строго говоря, он вообще не мог считаться человеком, поскольку не чувствовал вкуса, а его желудок иссох. Короче, машина для формирования слов, но не человек, и уж тем более не великий».

Поесть раньше я не мог, потому что Фриц готовил к обеду «дикую» индейку и должен был доставить ее в столовую на подносе, чтобы Вулф мог лицезреть птицу в нетронутом виде, прежде чем ее сочную мякоть осквернит чей-то нож. Иногда, собираясь на очередной матч или в театр, я около половины седьмого сам брал что-нибудь из холодильника и тогда успевал вовремя, но в тот раз мне уж очень захотелось отведать индюшатины, не говоря уже о соусе из сельдерея и кукурузных оладьях.

«Черная гора»

Тушеная «дикая» индейка

1 «дикая» индейка.
4–6 ломтиков свиного сала.
1 нарезанная морковь.
1 нарезанная луковица.
2 веточки петрушки.
1 нарезанный стебель сельдерея.
1 чайная ложка свежего тимьяна (или $^{1}/_{2}$ чай-

ной ложки сухого).

1 лавровый лист.

1 чайная ложка свежего розмарина (или $^1/_2$ чайной ложки сухого).

2 чашки куриного бульона.

2 чашки сухого белого вина.

Подготовьте индейку: вымойте, очистите от внутренностей, ножки и крылья привяжите к тушке. Обложите ломтиками свиного сала, их также закрепите бечевкой (по желанию вместо сала можно обернуть индейку марлей, сложенной в два слоя и пропитанной растопленным сливочным маслом). Уложите в глубокую посуду и запекайте в заранее разогретой до 220 °С духовке 40–45 минут. Последние 15 минут запекайте, удалив сало. Уменьшите огонь до 180 °С и добавьте к индейке все остальные ингредиенты: морковь, лук, петрушку, сельдерей, тимьян, лавровый лист, розмарин, вино и бульон. Запекайте до готовности еще 2–3 часа, поливая индейку каждые 20 минут. При необходимости добавьте вина или бульона. Индейка готова, если при прокалывании ее вилкой, выступает прозрачный сок.

Соус из сельдерея

3 нарезанных стебля сельдерея.
1 луковица клутэ (с 2 гвоздичками).
1 лавровый лист.
2 веточки петрушки.
1 чашка куриного бульона (или процеженного бульона из индейки).
2 столовые ложки сливочного масла.
2 столовые ложки пшеничной муки.
$1^1/_4$ чашки молока.
Соль и перец по вкусу.

Положите в сотейник нарезанный сельдерей, добавьте лук, лавровый лист, петрушку и бульон. Доведите до кипения и держите на слабом огне 15–20 минут, пока сельдерей не станет мягким. Затем откиньте на дуршлаг (жидкость сохраните), после чего измельчите сельдерей блендером либо пропустите через мясорубку. В сотейнике растопите сливочное масло. Добавьте муку, подержите на огне минуты две при постоянном помешивании, после чего постепенно введите молоко, продолжая помешивать до тех пор, пока соус не загустеет. Посолите, поперчите и

еще подержите на слабом огне минут 10, помешивая время от времени. Затем добавьте пюре сельдерея. Если соус чересчур густой, разбавьте небольшим количеством жидкости, в которой готовился сельдерей.

Примечание. Если половину молока из базового рецепта заменить жидкостью, в которой варился сельдерей, то у вас получится белый соус.

Ту же индейку в романе «Черная гора» подают еще раз, но уже как холодную закуску.

Фриц, отложив при нашем появлении журнал, глубокомысленно изрек:

— Голодающий мертвецу не помощник, — и открыл дверцу холодильника.

— Индейку, творог и ананас, — заказал Вулф. — Я прежде не слышал это изречение. Монтень?

— Нет, сэр. — Фриц поставил индейку на стол, снял крышку, выбрал кусочек поаппетитнее и протянул его Вулфу. — Это моя собственная мысль. Я знал, что вы пришлете за мной или пожалуете сами, и мне хотелось приготовить для вас соответствующее изречение.

— Поздравляю! — Говоря, Вулф ловко управлялся с ножом. — Быть принятым за Монтеня — это вершина, доступная очень немногим.

Кукурузные оладьи

См. Указатель.

Фриц Бреннер за большим столом смазывал анчоусным маслом икру шэда.

– Меня к обеду не жди, – сказал я. – Я подписался выполнить главное доброе дело года и обречен страдать.

Фриц перестал мазать масло и взглянул на меня:

– Тебе же хуже. Будут телячьи рулетики в кастрюльке, как положено, с грибами и белым вином.

«Бокал шампанского»

Телячьи рулетики в кастрюльке

8 тонких кусков телятины размером 8 × 13 см.

1 чашка нарезанного вареного куриного мяса.

1 столовая ложка мелко нарезанного шнитт-лука.

$^1/_2$ чашки панировочных сухарей.

$^1/_4$ чашки свеженатертого пармезана.

1 чайная ложка свежего орегано (или $^1/_4$ чайной ложки сухого).

2–3 крупных яйца.

1 чайная ложка соли.

$^1/_2$ чайной ложки свежемолотого черного перца.

6 столовых ложек сливочного масла (можно немного больше).

18 небольших шляпок шампиньонов.

$^1/_4$ чашки нарезанного кубиками репчатого лука.

$1^1/_4$ чашки сухого белого вина.

1 чашка нарезанных помидоров (без сока).

4 листка свежего базилика (или $^1/_2$ чайной ложки сухого).

Оберните каждый кусок телятины пергаментной бумагой и отбейте кухонным молотком. Приготовьте начинку: смешайте мелко нарезанную отварную курятину со шнитт-луком, панировочными сухарями, пармезаном, орегано; вбейте 2 яйца, добавьте соль и перец. Если начинка покажется суховатой, вбейте еще 1 яйцо. Уложите начинку тонким слоем на каждый кусок телятины, сверните его в рулетик и перевяжите ниткой. Сливочное масло положите в сотейник или в форму для запекания. Растопите

его на конфорке на среднем огне. Обжарьте в нем рулетики, так чтобы они подрумянились со всех сторон. После этого уберите рулетики и в том же масле слегка обжарьте лук и грибы (при необходимости добавьте еще немного масла). Влейте вино, поскребите дно сотейника или формы деревянной лопаткой, чтобы отделить от него прилипшие кусочки, добавьте помидоры и базилик. Помешайте и потомите на слабом огне 10 минут. После чего положите туда рулетики, полейте соусом. Накройте крышкой и поставьте в заранее разогретую до 180 °С духовку на 45 минут. Через 45 минут переложите рулетики на хорошо прогретое блюдо. Проверьте на вкус соус. Если он чересчур загустел, добавьте еще одну чашку вина, хорошенько прогрейте на огне, постоянно помешивая. Полейте соусом рулетики.

Арчи редко смешивает личные интересы с работой, но иногда такое случается.

Мое появление сразу после убийства пробудило бы самые худшие подозрения Пэрли, и он вспомнил бы все похожие предыдущие случаи, и я не попал бы домой к обеду, а в тот раз Фриц готовил голубей под соусом, который он назвал

«венецианским».

Мое внезапное появление рядом с местом убийства пробудило бы в Пэрли все его худшие подозрения, а также воспоминания о наших предыдущих встречах, и я вполне мог бы опоздать к обеду, а Фриц в тот день готовил голубей на гриле под темным соусом, который называет «венецианским», а это его кулинарный шедевр.

«Умри как собака»

Голуби с венецианским соусом

6 мясных голубей.

1 чашка оливкового масла.

4 столовые ложки нарезанной свежей петрушки.

1 столовая ложка свежего кервеля (или 1 чайная ложка сухого).

1 столовая ложка свежего эстрагона (или 1 чайная ложка сухого).

1 чайная ложка соли.

$^1/_4$ чайной ложки свежемолотого черного перца.

За десять минут до начала готовки разогрейте гриль. Разрежьте каждую тушку вдоль спинки, не разделяя ее на две половины. Переверните тушку и придавите грудку ладонью, чтобы тушка стала плоской. Положите всех голубей в маринад из смеси указанных ингредиентов. Оставьте мариноваться на 30–45 минут. Достаньте из маринада, положите каждую тушку кожицей вниз и смажьте небольшим количеством маринада. Готовьте в гриле 10–15 минут, после чего выньте из гриля, переверните, смажьте маринадом и готовьте еще 10–15 минут. Подавайте с венецианским соусом (4–6 порций).

Венецианский соус

$2\frac{1}{2}$ чашки сока моллюсков.
$\frac{3}{4}$ чашки сухого белого вина.
$1\frac{1}{2}$ столовой ложки сливочного масла.
$1\frac{1}{2}$ столовой ложки пшеничной муки.
$1\frac{1}{2}$ чайной ложки томатной пасты.
$\frac{1}{4}$ чашки уксуса, настоянного на эстрагоне.
1 столовая ложка мелко нарезанного лука-шалота.
1 столовая ложка нарезанной свежей петрушки.

3 яичных желтка.

1 чайная ложка свежего кервеля (или $^1/_2$ чайной ложки сухого).

1 чайная ложка свежего эстрагона (или $^1/_2$ чайной ложки сухого).

$1^1/_2$ столовой ложки мелко нарезанных трюфелей (по желанию).

Налейте в сотейник сок моллюсков и $^1/_2$ чашки белого вина. Быстро на сильном огне уварите эту смесь до половины объема. Из муки и сливочного масла приготовьте берманье (сливочный загуститель, затирка из муки и сливочного масла для придания густоты любому соусу). Добавьте в сотейник. Перемешайте, положите томатную пасту, еще раз перемешайте и варите на слабом огне 5 минут, постоянно помешивая. Когда соус начнет густеть, помешивайте особенно тщательно. В другом сотейнике нагрейте оставшуюся $^1/_4$ чашки вина, уксус, лук-шалот, петрушку и черный перец. На быстром огне доведите до кипения и уварите до половины объема. Уварившуюся смесь добавьте в первый сотейник и доведите до кипения. Снимите с огня и добавьте по одному яичные желтки, хорошо каждый раз перемешивая. Снова поставьте сотейник на огонь и готовьте при слабом кипении около 10 минут,

постоянно помешивая. Процедите соус, снова налейте в сотейник. Добавьте кервель, эстрагон и трюфели. Немного подогрейте, приправьте по вкусу и подавайте на стол к жаренным на гриле голубям.

Арчи довольно часто вынужден уходить из дому на задание, пропуская очередное потрясающее блюдо Фрица, о чем, впрочем, не забывает упомянуть при удобном случае.

– В пятницу днем, то есть позавчера, Орри позвонил и попросил, чтобы вечером я встретился с ним. Если помните, я не помогал вам вечером готовить каплуна по-суворовски, о чем искренне сожалею.

«Смерть содержанки»

Каплун по-суворовски

$1^1/_2$ чашки фуа-гра (или паштета из гусиной печени).

8 черных трюфелей.

100 мл коньяка.

2 столовые ложки сока трюфелей.

1 каплун весом около 4 кг.
4–6 очень тонких ломтиков свиного сала.
1/2 чашки коричневого соуса (рецепт см. ниже).
1/2 чашки мадеры.
1 чашка пшеничной муки.

Смешайте вместе 4 очень мелко нарезанных трюфеля и гусиный паштет, добавьте сок трюфелей и коньяк. Вымойте каплуна, тщательно обсушите и нафаршируйте тушку подготовленной смесью. Нарежьте на 8–10 ломтиков 2 трюфеля. Пальцами аккуратно отделите кожу на грудке каплуна от мяса и равномерно разместите там ломтики трюфелей. Уложите крылья на спину и зафиксируйте бечевкой, ножки привяжите к тушке. Грудку обложите ломтиками сала и закрепите бечевкой. Выложите тушку на бок на противень и поставьте в заранее разогретую до 200 °C духовку на 10 минут. Переверните на другой бок и снова поставьте в духовку на 10 минут. Будьте аккуратны и следите за тем, чтобы не повредить кожу. Потом достаньте противень, установите тушку вертикально и верните в духовку еще на 10 минут, затем уменьшите температуру до 160 °C и оставьте каплуна в духовке еще на 1,5 часа, поливая каждые 20 минут вытапливающимся жиром. Когда каплун будет готов, проколите для

проверки вилкой. На коже должен выступить прозрачный сок. Переложите каплуна в большую посуду, снимите с противня жир и вылейте мясной сок в сотейник. Добавьте коричневый соус (рецепт см. ниже), оставшиеся трюфели и мадеру, поставьте на 5 минут на слабый огонь, после чего полейте каплуна этим соусом. Пока соус еще стоит на огне, вымесите густое тесто из муки и небольшого количества воды, раскатайте его и закройте этим тестом посуду с каплуном, плотно запечатав края. Увеличьте температуру в духовке до 220 °C и поставьте туда каплуна на 20 минут. Выньте из духовки и подавайте к столу в той же посуде. Разрежьте запекшееся тесто, и аромат трюфелей наполнит комнату (6–8 порций).

Коричневый соус

1/4 чашки сливочного масла.
6 столовых ложек пшеничной муки.
2 чашки крепкого говяжьего бульона.
Соль и перец по вкусу.

Растопите сливочное масло в сковороде и на слабом огне доведите его до золотисто-коричневого цвета (не позволяйте маслу гореть). Всыпьте

муку и обжаривайте 1–2 минуты. Постепенно, небольшими порциями влейте говяжий бульон и подержите на огне, непрерывно помешивая, а когда соус загустеет, посолите и поперчите по вкусу (расчет примерно на $1^{3}/_{4}$ чашки).

> Ведение деловых разговоров за обедом – строжайшее табу, но беседовать о преступлениях и преступниках вообще не возбраняется, так что дело Розенбергов было главной темой во время поглощения анчоусов в кляре, куропаток в кастрюльке под соусом без оливок, огуречного мусса и творога со сливками по-креольски.
>
> ***«Смерть содержанки»***

Анчоусы в кляре

1 чашка пшеничной муки.
$^{3}/_{4}$ чашки пива.
$^{1}/_{2}$ чайной ложки соли.
1 небольшая луковица.
2 дюжины свежих анчоусов.
Растительное масло для фритюра.

Веточки свежей петрушки.

Оливки.

Разрезанные на несколько частей кружки лимона с кожурой.

Посолите муку. Приготовьте тесто из муки и пива. Натрите на терке лук и добавьте в тесто, равномерно перемешивая. Дайте тесту постоять 5 минут. Очистите анчоусы, вымойте и обсушите. Головы не удаляйте. Разогрейте масло. Окуните каждый анчоус в тесто и жарьте в масле до золотистого цвета (примерно 3–5 минут). Готовые выкладывайте на бумажное полотенце, чтобы стек лишний жир. Затем переложите анчоусы на устланное петрушкой блюдо, украсьте оливками и кусочками лимона (4–6 порций).

Куропатка в кастрюльке

См. также рецепт в главе 13.

6 куропаток с печенками.

6 куриных печенок.

$^1/_2$ чашки мелко нарезанного сельдерея.

$^1/_2$ чашки мелко нарезанного репчатого лука.

12 столовых ложек сливочного масла ($^3/_4$ чашки).

2 чашки панировочных сухарей.

1/2 чайной ложки мускатного ореха.

1 столовая ложка нарезанной свежей петрушки.

1/2 чайной ложки соли.

1/4 чайной ложки свежемолотого черного перца.

1/8 чайной ложки листьев свежего тимьяна.

2 чашки куриного бульона.

1/2 чашки сухого белого вина.

100 г шляпок шампиньонов.

Очистите печенку от пленок и мелко нарежьте. Накройте и отставьте в сторону. Растопите на сковороде 4 столовые ложки сливочного масла и слегка обжарьте сельдерей и лук; когда они станут мягкими (но не подрумянятся), положите в сковороду нарезанную печенку. Добавьте панировочные сухари, мускатный орех, петрушку, соль, перец и тимьян. Хорошенько перемешайте и разделите смесь на 6 равных частей. Начините 6 куропаток, обвяжите тушки бечевкой и смажьте растопленным сливочным маслом. Положите куропаток в большую посуду и поставьте в заранее разогретую до 180 °С духовку на 30 минут, до тех пор, пока куропатки не подрумянятся со всех сторон. Переворачивайте тушки каждые

10 минут. После чего закройте посуду крышкой и верните в духовку еще на 30 минут. Пока куропатки запекаются, возьмите бульон и вино, влейте в сотейник и поставьте на сильный огонь, чтобы они уварились до $1^1/_2$ чашки. Затем растопите оставшиеся 2 столовые ложки сливочного масла и слегка обжарьте грибы. Добавьте грибы и уварившийся бульон с вином в посуду с куропатками. Снова накройте крышкой и готовьте еще 10 минут. Подавайте к столу в той же посуде.

Примечание. Для соуса вместо грибов можно использовать спелые оливки, но Фриц предпочитает грибы.

Огуречный мусс

3 крупных огурца.

$^1/_4$ чашки сухого белого вина.

1 столовая ложка натертого на терке репчатого лука.

1 чайная ложка соли.

$^1/_2$ чайной ложки свежемолотого черного перца.

$^1/_2$ чашки майонеза.

1 пакетик желатина.

2 столовые ложки горячей воды.
$^1/_2$ чашки жирных сливок.
4 столовые ложки винного уксуса.
2 перца пимьенто.

Тонкие ломтики 1 огурца залейте винным уксусом. Очистите от семян 2 огурца и нарежьте кусками. Кожуру не снимать. Измельчите в блендере или пропустите через мясорубку (через самую тонкую решетку). В огуречное пюре добавьте вино, тертый лук, соль, перец и майонез и слегка перемешайте. Разведите желатин в горячей воде и добавьте в пюре. Взбейте в крепкую пену сливки и также добавьте в пюре. Затем выложите пюре в смазанную растительным маслом, охлажденную большую форму или в 4 маленькие. Поставьте охлаждаться, пока не застынет. Охладите блюдо и выложите на него мусс из формы. Украсьте кусочками маринованных огурцов и полосками перца (4 порции).

Творог со сливками по-креольски

См. Указатель.

Время от времени Вулф приглашает к себе на обед постоянных помощников Орри Кэтера и Сола Пензера, хотя порой им удается лишь

услышать, что будет к обеду. В романе «Смерть содержанки» Сол остался без лукового супа и кентуккского бергу, хотя Фриц наготовил столько, что хватило бы накормить небольшую армию.

Луковый суп

См. Указатель.

Кентуккское бергу

1 кг говядины с косточкой из верхней части передней ноги.

250 г ягнятины (из лопаточной части).

1 разрубленная на части среднего размера курица.

1 столовая ложка соли.

1 чайная ложка свежемолотого черного перца.

1 нарезанный небольшой красный перец.

2 чашки очищенного и нарезанного мелкими кубиками картофеля.

2 чашки нарезанного репчатого лука.

2 чашки стручков молодой фасоли.

3 нарезанные маленькими кубиками морковки.

2 стручка зеленых перца, очищенных от семян и нарезанных маленькими кубиками.

3 чашки кукурузных зерен.
2 чашки нарезанной кубиками бамии (окры).
12 очищенных от семян и кожицы помидоров.
1 зубчик чеснока.
1 чашка мелко нарезанной петрушки.

Положите говядину, ягнятину и курицу в большую кастрюлю и залейте водой. Добавьте соль, черный и красный перец. Доведите до кипения, уменьшите огонь и варите 2 часа на медленном огне под крышкой. Затем добавьте картофель и лук, после чего с интервалом в 10 минут последовательно добавьте фасоль, морковь, зеленый перец и кукурузу. После этого варите еще 2 часа, периодически помешивая, до тех пор, пока суп не станет очень густым. Следите за тем, чтобы он не прилипал ко дну, и постоянно помешивайте. При необходимости долейте воды, но не слишком много. Добавьте бамию, помидоры и чеснок и варите еще 1 час, пока последние овощи не размягчатся и не смешаются с остальными. Через час снимите с огня, добавьте петрушку и перемешайте. Суп должен настояться, хранить его в холодильнике можно длительное время. При повторном разогревании он становится только вкуснее (8–10 порций).

Я закончил работать в восемь, когда вошел Фриц и объявил, что обед подан. Гвоздем трапезы стало блюдо, которое Фриц с Вулфом называли «кассуле по-кастельнодарски», по мне, так просто вареные бобы. Должен признать, я предпочитаю его всему, что еще готовят из бобов, а это, поверьте, говорит о многом. Не знаю, сколько бы я их съел, будь моя воля, однако приходилось себя сдерживать: я знал, что на десерт подадут тыквенный пирог…

«Вместо улики»

Кассуле по-кастельнодарски

2 чашки крупной белой сушеной фасоли.
100 г тонко нарезанной свиной солонины.
1 средняя луковица клутэ (с 2 гвоздичками).
1 нарезанная средняя морковь.
4 зубчика чеснока.
2 лавровых листа.
4 веточки тимьяна.
4 веточки петрушки.

500 г свиной вырезки.

500 г бараньей вырезки.

2 столовые ложки растительного масла или беконного сала.

1 чашка нарезанного репчатого лука.

1 чашка крепкого говяжьего бульона (можно больше).

2 столовые ложки томатного пюре.

3 кусочка беконной шкурки.

свежемолотый черный перец.

1 сырая летняя колбаска (см. Указатель «Летние колбаски»).

$^3/_4$ чашки панировочных сухарей.

Замочите фасоль на ночь (не менее чем на 6 часов) или положите в горячую воду и вымачивайте в ней 1 час. Удалите всплывшую и испорченную фасоль. Остальную фасоль положите в кастрюлю и полностью залейте свежей водой. Возьмите солонину, проварите ее в кипящей воде 1 или 2 минуты, нарежьте на тонкие ломтики и положите к фасоли, добавьте луковицу клутэ, морковь, 2 зубчика чеснока, 1 лавровый лист, 2 веточки тимьяна и 2 веточки петрушки. Варите под крышкой при слабом кипении до тех пор, пока фасоль не будет готова на $^3/_4$ (около 2 часов). Тем временем нарежьте свинину и баранину круп-

ными кубиками (примерно по 5 см) и обжарьте в растительном масле или в беконном жире. Уберите со сковородки мясо, добавьте растительного масла и обжарьте лук. Если жир пригорел, удалите все со сковороды и обжаривайте лук в свежем растительном масле. Снова положите мясо на сковороду. Измельчите 2 зубчика чеснока, посыпьте им мясо, добавьте оставшийся лавровый лист, тимьян и петрушку. Влейте бульон и введите томатное пюре. Закройте кастрюлю крышкой и томите 1,5 часа, при необходимости подливая бульон.

Когда фасоль доварится почти до готовности, откиньте ее на дуршлаг (жидкость сохраните), уберите травы, чеснок, лук и морковь. Возьмите керамический горшок и положите на дно шкурки бекона (предварительно немного проваренные в воде). Затем положите слой фасоли, потом — слой мяса вместе с подливкой, снова слой фасоли и т. д. Каждый слой поперчите. Последним слоем должна быть фасоль. Поверх нее положите ломтики солонины и нарезанную колбаску. Если подливки не хватило до верха последнего слоя, добавьте жидкость, которую вы сохранили, откинув фасоль. Засыпьте горлышко горшка панировочными сухарями и поверх полейте рас-

топленным свиным салом или беконным жиром. Поставьте в духовку, разогретую до 180 °C, на 1,5 часа (4–6 порций).

Примечание. Если вы родом не из Кастельнодари, а из Тулузы, то на последнем этапе запекания можете добавить *confit d'oie* (консервированное гусиное мясо).

Тыквенный пирог

См. Указатель.

Глава 5. Десерты

Несмотря на то что все дневные трапезы у Ниро Вулфа обычно заканчиваются десертом, говорится о десертах мало, хотя совершенно очевидно, что и Вулф, и Арчи обожают сладкое. Арчи иногда сдерживает свой аппетит, даже когда на обед кнели или фритте́ры, если он знает, что после главного блюда будет тыквенный пирог или корзиночки с начинкой из черешни. А Вулф не говорит о десертах никогда, хотя репертуар у Фрица и тут большой и даже есть свои выдающиеся достижения, как, например, ананас с творогом, вымоченный в белом вине, — рецепт, на который не смог бы наложить вето никакой Вышинский («Черная гора»). За исключением сыра, который подается после главного блюда в тех случаях, когда не полагается сладкое, десерты Фрица можно разбить на четыре основные категории: корзиночки, пироги, фрукты и пудинги. По тем же признакам они организованы и в этой главе, не оставляя места лишним комментариям.

Корзиночки
Корзиночки, или тарталетки

1 чашка пшеничной муки.
1 столовая ложка сахарного песка.
$^1/_2$ чайной ложки соли.
$^1/_3$ чашки охлажденного сливочного масла.
2 столовые ложки холодной воды (возможно, больше).

Смешайте муку, сахар и соль. Положите в муку масло и порубите кондитерским ножом, так чтобы мука стала похожа на кукурузную. Слегка сбрызните ее водой, размешайте вилкой, чтобы мука увлажнилась равномерно, замесите тесто и скатайте в ком. Разделите ком на 6 равных частей. Слегка посыпьте мукой разделочную доску и раскатайте каждую из 6 частей. Уложите их в формочки, прижмите к стенкам, подровняйте края и наколите дно вилкой. Положите в корзиночки сырой рис и поставьте в заранее разогретую до 200 °С духовку на 12–15 минут. Достаньте из духовки, выбросьте рис и положите любую из приведенных ниже начинок (расчет на 6 корзиночек).

Начинка из черешни

$^{3}/_{4}$ чашки сахарного песка.
$^{1}/_{2}$ чашки сухого белого вина.
2 столовые ложки бренди.
1 чайная ложка сока лайма.
1 фунт (примерно 400 г) сладкой вишни без косточек.
2 столовые ложки кукурузного крахмала (возможно, немного больше).
$^{1}/_{4}$ чашки воды.
1 чашка жирных сливок.
Тертая цедра лайма.

Налейте в сотейник вино, бренди и сок лайма, добавьте сахар. Помешивая, доведите до кипения, добавьте черешню. Поддерживая слабое кипение, варите 7 минут. Снимите с огня. Крахмал разведите в $^{1}/_{4}$ чашки воды и введите в черешню. Снова поставьте сотейник на огонь и помешивайте смесь, пока она не загустеет. При необходимости добавьте еще немного крахмала, предварительно разведенного в холодной воде. После чего отставьте сотейник в сторону. Когда смесь немного остынет, наполните корзиночки.

Взбейте сливки и добавьте к ним тертую цедру лайма. С помощью кондитерского шприца украсьте сливками корзиночки.

Примечание. Для корзиночек с начинкой из черешни можно муку сбрызнуть не водой, а соком черешни.

Начинка из свежего инжира и черешни

2 чашки нарезанного свежего инжира.
2 чашки черешни без косточек.
$^{3}/_{4}$ чашки сахара.
$^{1}/_{2}$ чашки сухого белого вина.
2 столовые ложки кукурузного крахмала.
$^{1}/_{4}$ чашки ликера «Гран-Марнье».

Поместите инжир и вишню в сотейник, налейте вино. Доведите до кипения и подержите на слабом огне, пока ягоды не станут мягкими. Разведите кукурузный крахмал ликером и влейте в сотейник. Продолжайте держать на огне, постоянно помешивая, пока смесь не загустеет. Снимите с огня, дайте смеси охладиться, после чего наполните корзиночки.

Рецепт из романа «Золотые пауки»

Начинка из ревеня

4 чашки нарезанного свежего ревеня.
$^{1}/_{2}$ чашки сухого белого вина.
$1^{1}/_{2}$ чашки сахарного песка.
2 столовые ложки кукурузного крахмала.
$^{1}/_{4}$ чашки апельсинового сока.
$^{1}/_{4}$ чайной ложки тертого мускатного ореха.

Положите в сотейник нарезанный ревень и сахар, налейте вино и доведите до кипения. Проварите на слабом огне до тех пор, пока ревень не станет мягким. Крахмал разведите апельсиновым соком и влейте в ревень, постоянно помешивая до тех пор, пока жидкость не загустеет. Снимите с огня, добавьте тертый мускатный орех, перемешайте и отставьте в сторону. Когда начинка остынет, наполните корзиночки.

Рецепт из романа «Окончательный вывод»

Пироги

Тесто для пирогов

2 чашки пшеничной муки.
2 яичных желтка.
2 столовые ложки сахарного песка.
$^1/_4$ чайной ложки соли.
1 чашка сливочного масла.
Очень холодная вода.

Насыпьте муку в глубокую миску и сделайте в центре углубление. Положите в углубление сахар, соль, яичные желтки и нарубленное небольшими кусочками масло. Руками или миксером с насадкой для теста вымесите тесто. При необходимости добавьте несколько капель воды. Скатайте тесто в шар и оберните фольгой или пергаментной бумагой. Положите остывать в холодильник на 1 час. Разделите тесто на две половины. Одну раскатайте в круглый корж и уложите на дно сковороды или формы для выпечки диаметром 22,5 см. Затем раскатайте в круглый корж вторую половину и нарежьте на полоски шириной чуть больше 1 см для верхней части пирога. Из рецептов этой главы выберите начинку, заполните ею нижнюю часть пирога и закройте его сверху полосками. Перед тем как поставить пирог в духовку, смажьте полоски

небольшим количеством молока. Пеките пирог, следуя инструкциям, приведенным ниже, либо по собственному усмотрению.

Яблочный пирог

6 крупных яблок «кортланд»[34].
1 чашка сахарного песка.
1 столовая ложка лимонного сока.
1 чайная ложка корицы.
1 столовая ложка пшеничной муки.
1 столовая ложка сливочного масла.
$^1/_4$ чашки молока.

Яблоки очистите от кожуры, удалите сердцевину и разрежьте каждое на восемь частей. Засыпьте сахарным песком, добавьте лимонный сок, корицу, муку и слегка перемешайте. Выложите начинку на тесто, сверху разложите кусочки сливочного масла и закройте решеткой из полосок теста. Смажьте решетку небольшим количеством молока или воды и посыпьте сахарным песком. Поставьте на 15 минут в духовку, предварительно разогретую до 230 °С, затем

[34] Сноски: 34
«*Кортланд*» — морозостойкий сорт красных сладких яблок.

уменьшите температуру до 180 °С и выпекайте еще 35 минут либо до тех пор, пока пирог не станет золотистого цвета, а выступившая начинка не потемнеет.

Примечание. Если за неимением сорта «кортланд» вы взяли менее сладкие яблоки, то исключите лимонный сок.

Рецепт из романа «Острие копья»

Пирог с черникой

3 чашки черники.
$^{3}/_{4}$ чашки сахарного песка.
Щепотка соли.
2 столовые ложки пшеничной муки.
Сок 1 лимона.
1 столовая ложка сливочного масла.
$^{1}/_{4}$ чашки молока.

Переберите ягоды, удалите листики, стебли и зеленые ягоды. Засыпьте сахарным песком, добавьте соль, муку, лимонный сок. Перемешайте и уложите начинку в сковороду или форму на подготовленный корж. Уложите поверх начинки кусочки сливочного масла и закройте решеткой из теста. Смажьте решетку молоком. Выпекайте в заранее разогретой до 200 °С духовке примерно 40 минут, пока верх не подрумянится.

Рецепт из повестей «Окно смерти» и «Требуется мужчина»

Пирог с зелеными помидорами

2,5–3 кг зеленых помидоров.
1 кг светлого тростникового сахара.
450 г изюма без косточек.
250 г цукатов.
1 чашка нутряного говяжьего жира.
1 столовая ложка соли.
$^1/_2$ чашки красного винного уксуса.
По 1 чайной ложке молотых корицы, гвоздики, мускатного ореха и душистого перца.
$^1/_2$ чашки бренди.

Крупно порубите помидоры и дайте стечь соку.

Положите в кастрюлю, залейте холодной водой и доведите до кипения. Варите под крышкой при слабом кипении 30 минут. Слейте жидкость. Добавьте сахар, изюм, цукаты, говяжий жир, соль и уксус и продолжайте варить около 2 часов. Когда смесь хорошо загустеет, охладите до комнатной температуры и добавьте специи. Разложите по стерилизованным банкам и запечатайте для длительного хранения (расчет на 4 пирога).

Чтобы испечь пирог, заранее разогрейте духовку до 180 °С. Заполните начинкой нижний корж, уложенный на дно сковороды или формы для выпечки, и полейте сверху $^1/_4$ чашки бренди. Закройте решеткой из нарезанного полосками теста и поставьте в духовку на 35–40 минут. Непосредственно перед подачей сбрызните пирог оставшейся $^1/_4$ чашки бренди. Подавайте теплым вместе с кремом.

Для крема
1 чашка сахарной пудры.
100 г сливочного масла.
Бренди по вкусу.

Взбейте масло с сахарной пудрой, добавьте бренди по вкусу и охладите крем.

Рецепт из романа «Только через мой

труп»

Тыквенный пирог

4 крупных яйца.
2 чашки пюре из тыквы.
1 чашка светло-коричневого сахара.
1 столовая ложка черной патоки.
1 чайная ложка соли.
1 чашка нежирных сливок.
1 чайная ложка корицы.
1 чайная ложка имбиря.
$^1/_4$ чайной ложки молотой гвоздики.
$^1/_4$ чайной ложки тертого мускатного ореха.

Взбейте яйца, постепенно добавляя все ингредиенты. Подготовьте корж и форму для выпечки и выложите на корж начинку. Поставьте пирог в духовку. Первые 10 минут выпекайте при 200 °С, затем уменьшите огонь до 180 °С и выпекайте еще 30–40 минут. Пирог выпекают открытым, но по желанию можно сверху закрыть решеткой из нарезанных полос теста.

Рецепт из романа «Вместо улики»

Фруктовые десерты
Яблоки, запеченные в белом вине

6 крепких яблок.

3 столовые ложки темного изюма без косточек.

4 столовые ложки дробленого пекана.

2 чайные ложки коричного сахара (смесь из сахарного песка и молотой корицы).

4 столовые ложки сливочного масла.

$^3/_4$ чашки сухого белого вина.

Яблоки вымойте, удалите сердцевину, оставив ее нижнюю часть, чтобы не вытекала начинка. Смешайте изюм с дроблеными орехами, добавьте 1 чайную ложку коричного сахара. Вложите начинку на место сердцевин в яблоки. Смажьте форму для выпекания 1 столовой ложкой сливочного масла. Выложите яблоки, положите сверху на каждое яблоко немного сливочного масла. Полейте вином и посыпьте оставшимся коричным сахаром. Поставьте в заранее разогретую до 180 °С духовку и запекайте 30–35 минут. Готовые яблоки полейте вытекшим соком. По желанию, можно украсить взбитыми сливками. Подавать яблоки

можно и горячими, и холодными (6 порций).

Рецепт из романа «Слишком много клиентов»

Авокадо

3 крупных спелых авокадо.
1 чашка сахарного песка.
4 столовые ложки сока лайма.
2 столовые ложки ликера шартрез.
$^1/_2$ чашки жирных сливок.
6 кружков лимона.

Плоды авокадо охладите. Разрежьте вдоль пополам и осторожно, не повредив кожуру, выньте мякоть. Добавьте к мякоти сахар, сок лайма и ликер. Блендером или вилкой смешайте до состояния однородной массы. Получившейся смесью наполните кожуру. Сливки взбейте в крепкую пену и подавайте отдельно. Половинки авокадо украсьте кружком лимона (6 порций).

Рецепт из романа «Если бы смерть спала»

Пряная вишня в бренди

1 кг вишни.

3 кружка ананаса.
1 кг крупной темной черешни.
2 палочки корицы.
2 столовые ложки цельной гвоздики.
1 чашка сахара.
$^1/_2$ чашки бренди или коньяка.

Вымойте ягоды, удалите черешки. Нарежьте ананас кубиками (примерно 1 × 1 см) и добавьте к ягодам. Переложите смесь ягод в 2 стерилизованные банки, не доходя до верха примерно на 2,5 см. В каждую банку вставьте в центр палочку корицы, всыпьте 1 столовую ложку гвоздики и $^1/_2$ чашки сахара. Налейте по $^1/_4$ чашки коньяка или бренди. Плотно закройте банки или запечатайте крышками. Дайте постоять 1 час, затем переверните банки кверху дном. Переворачивайте каждый час до тех пор, пока сахар не растворится. Поставьте вишню в прохладное место на 90–120 дней, после чего вишня будет готова.

Рецепт из романа «Смерть содержанки»

Свежий инжир со сливками

12 спелых ягод инжира.

1 чашка кюммеля.
2 столовые ложки сахара.
$^1/_2$ чашки жирных сливок.

Залейте инжир кюммелем и поставьте в холодильник минимум на 2 часа. После чего достаньте инжир, дайте стечь влаге и удалите черенки. Выложите на блюдо, посыпьте сахарным песком и сбрызните остатками кюммеля. Сливки взбейте в крепкую пену и положите рядом с ягодами (3 порции).

Вариант. Если вы решили приготовить этот десерт на завтрак, уменьшите количество сахара, не сбрызгивайте инжир кюммелем и подавайте без сливок.

Рецепт из романа «Бокал шампанского»

Печеные груши

6 груш сорта «боск».
$^3/_4$ чашки сухого белого вина.
6 столовых ложек сахара.
1 чайная ложка корицы.
8 столовых ложек сливочного масла.
100 г тертого чеддера.

Очистите груши от кожуры, разрежьте пополам, удалите сердцевину. Выложите половинки в неглубокую форму для запекания и отставьте в сторону. Налейте вино в сотейник, добавьте туда сахар, корицу и масло. Доведите до кипения, убавьте огонь и варите при слабом кипении 5 минут. Полейте полученным соусом груши. Поставьте груши в заранее разогретую до 180 °С духовку на 30–35 минут. Время от времени поливайте соусом, при необходимости добавьте немного вина. Проверяйте готовность вилкой: когда груша готова, вилка легко входит в мякоть. Готовые груши охладите и переложите на сервировочные тарелки: по 2 половинки на каждую. Посыпьте тертым сыром. Вино со специями в сотейнике подогрейте в течение нескольких минут и полейте им груши (6 порций).

Рецепт из повести «Рождественская вечеринка»

Ананас с творогом

8 кружков свежего ананаса.
$^1/_2$ чашки сухого белого вина.
1 чашка творога.

Листья мяты.

Положите кружки ананаса в миску, залейте вином и поставьте в холодильник на 2 часа. Затем достаньте и положите на сервировочные тарелки: по 2 кружка на каждую. Творог взбейте до состояния однородной массы. Положите на каждый кружок ананаса ложку взбитого творога. Украсьте листиками мяты (4 порции).

Рецепт из романа «Черная гора»

Малина под кремом из хереса

1 кг малины.
1 чашка жирных сливок.
2 крупных яйца.
2 столовые ложки сахара.
2 столовые ложки сухого хереса.
$^1/_2$ чайной ложки миндального экстракта.
Щепотка соли.

Вымойте и переберите ягоды, поставьте в холодильник. Подогрейте сливки на пару. Отделите желтки от белков. Разотрите желтки с сахаром до однородной массы. Постепенно вливайте горячие сливки в желтки, не прекращая взбивать, после чего введите смесь в оставшиеся сливки, не прекращая их взбивать, чтобы предотвратить появление комков. Продолжайте взбивать до тех пор, пока смесь не загустеет. Добавьте херес, миндальный экстракт и соль. Белки взбейте в крепкую пену и осторожно введите их в крем. Достаньте из холодильника ягоды и подавайте на стол под теплым кремом (4 порции).

Рецепт из романа «Погоня за отцом»

Клубника «романов»

1 кг клубники.
6 столовых ложек ликера куантро.
2 столовые ложки сахара.
1/2 чашки густых сливок.
1 чашка ванильного мороженого.
1 чайная ложка лимонного сока.

Вымойте ягоды, удалите плодоножки. Положите в миску, залейте половиной ликера, посыпьте сахаром и поставьте в холодильник на 1–1,5 часа. Сливки взбейте до крепкой пены. В отдельной миске взбейте до размягчения мороженое, добавьте лимонный сок и оставшийся ликер. Положите мороженое в высокую креманку, затем клубнику, а сверху взбитые сливки. Обложите креманку колотым льдом и подавайте к столу (4 порции).

Рецепт из романа «Смерть содержанки»

В повести «Окно смерти» Арчи пишет, что мороженое он покупает в «Шраммсе» на Мэдисон-авеню.

Арбуз

4 чашки нарезанного кубиками арбуза без семян.

$^1/_4$ чашки сахара.

1 чашка сухого хереса.

Листья мяты.

Посыпьте арбуз сахарным песком и полейте хересом. Поставьте охлаждаться в холодильник. Перед подачей к столу украсьте листиками мяты (4 порции).

Рецепт из романа «Погоня за отцом»

Пудинги
Миндальное парфе

$^{3}/_{4}$ чашки сахарного песка.
$^{3}/_{4}$ чашки воды.
8 яичных желтков.
1 чашка густых сливок.
1 чайная ложка миндальной эссенции.
2 столовые ложки измельченных миндальных орехов.

Налейте в сотейник воды, насыпьте сахар и, непрерывно помешивая, доведите до кипения. Продолжайте так варить 5 минут. Снимите с огня и остудите. Перелейте сироп в кастрюльку и поставьте на водяную баню. Разотрите желтки до лимонного цвета и добавьте к ним 2–3 столовые ложки сиропа. Еще раз хорошенько разотрите и введите в сироп. Готовьте на водяной бане, постоянно помешивая деревянной ложкой, пока смесь не начнет густеть и перестанет стекать с деревянной ложки. Снимите с огня и продолжайте помешивать, пока смесь не остынет. Взбейте сливки до густой крепкой пены. Введите в остывшую смесь миндальную эссенцию, измельченные орехи и взбитые сливки. Переложите все в форму для парфе и поставьте в морозильник. Извлеките из формы перед подачей и украсьте оставшимися орехами (6 порций).

Рецепт из романа «Даже в лучших домах»

Грант из черники

4 чашки черники.
1 чашка сахара.

4 столовые ложки сливочного масла.
8 ломтиков бисквита.

Промойте и переберите ягоды, положите в сотейник, добавьте сахар и потомите на малом огне 10 минут, следя за тем, чтобы ягоды не пригорели. Смажьте маслом форму для выпечки, положите на нее два ломтика бисквита, на них несколько очень маленьких кусочков масла и сверху — чашку ягод с соком. Затем снова выложите чередующиеся слои бисквита, масла и ягод, чтобы в итоге получилось четыре слоя. Поставьте форму в духовку, разогретую до 180 °С, на 15–20 минут. Затем достаньте из духовки, дайте остыть и поставьте в холодильник на 3–4 часа. Подавайте охлажденным со взбитыми сливками (6 порций).

Рецепт из романа «Погоня за отцом»

Каштановый крем

500 г каштанов.
2 чашки молока.
2 крупных яйца.
$^1/_2$ чашки сахара.
2 столовые ложки ванили.

2 плитки горького шоколада.
$^1/_2$ чашки жирных сливок.

Кончиком острого ножа на плоской стороне каждого каштана сделайте маленький крестообразный надрез. Положите каштаны на противень и поставьте в духовку, разогретую до 230 °С, на 5–10 минут, пока скорлупа не начнет раскрываться. Затем слегка остудите каштаны и, когда их можно будет держать в руке, очистите от скорлупы и от кожицы ядра. Положите в блендер, добавьте немного молока и измельчите до состояния однородного пюре. Взбейте яйца с сахаром. Налейте в сотейник оставшееся молоко и постепенно введите взбитые яйца. Поставьте на слабый огонь и доведите до густоты, постоянно помешивая. Добавьте ваниль, каштановое пюре и тщательно перемешайте. Поставьте немного остыть и тем временем натрите шоколад. $^3/_4$ натертого шоколада добавьте в крем и размешайте. Когда шоколад растает, разлейте крем в креманки и охладите. Перед подачей к столу взбейте сливки и с помощью кондитерского шприца украсьте креманки. Поверх сливок посыпьте оставшимся шоколадом (6 порций).

Рецепт из романа «Смерть содержанки»

Генуэзский крем

$2^1/_4$ чашки молока.
3 столовые ложки сахара.
4 яичных желтка.
3 столовые ложки пшеничной муки.
1 чайная ложка соли.
$^1/_4$ чайной ложки миндальной эссенции.
2 чайные ложки тертой апельсиновой цедры.
45 мл ликера «Гран-Марнье».
1 столовая ложка сливочного масла.
2 столовые ложки мелко нарезанных цукатов.
6 миндальных пирожных макарун.

Поставьте молоко на водяную баню и разогревайте до тех пор, пока на поверхности не образуется тонкая пленка. В отдельном сотейнике разотрите сахар, яичные желтки, муку, соль, миндальную эссенцию, апельсиновую цедру и ликер. Постепенно, непрерывно помешивая, влейте эту смесь в молоко на водяной бане. Готовьте на слабом огне 5–10 минут, продолжая помешивать, пока смесь не загустеет. Снимите с огня, добавьте сливочное масло и цукаты, тщательно перемешайте. Раскрошите 6 макарун в 6 порционных креманок и выложите сверху приготовленный крем. Охладите. Подавайте со взбитыми сливками или с небольшим количеством «Гран-Марнье» (6 порций).

Рецепт из романа «Смерть содержанки»

Творог со сливками по-креольски

2 л кислого молока.
4 столовые ложки сахара с добавкой аниса.
1 чашка жирных сливок.
2 столовые ложки сахара.

Проквасьте молоко в 5-литровой кастрюле. Простоквашу перелейте в длинный мешок из муслина и подвесьте на ночь в холодном месте. Под мешок подставьте кастрюлю. Вместо мешка из муслина можно использовать конической формы дуршлаг, выложенный марлей. За 1–2 часа перед подачей переложите творог в миску. Медленно введите ароматизированный сахар, слегка перемешайте и поставьте в холодильник. Посыпьте сахаром и подавайте холодным вместе со сливками.

Рецепт из романа «Смерть содержанки»

Суфле из инжира

7 столовых ложек сахарного песка.

$1^1/_2$ чашки пюре из инжира (или около 0,5–1 кг свежих ягод).

3 столовые ложки ликера «Гран-Марнье».

5 яичных белков.

2 столовые ложки сахарной пудры.

Поставьте пюре из инжира на паровую баню, положите туда 6 столовых ложек сахарного песка и взбивайте до тех пор, пока сахар не растворится. Снимите с огня, влейте ликер и тщательно перемешайте. Поставьте остывать. Взбейте яичные белки до крепкой пены (но не до подсыхания) и введите в пюре. Смажьте сливочным маслом форму для выпекания суфле, посыпьте дно и стенки формы оставшимся сахарным песком. Из пергаментной бумаги сделайте «воротник» и закрепите бечевкой вокруг формы. Перелейте смесь в форму и поставьте в духовку, разогретую до 180 °С, на 35–40 минут. Когда суфле подрумянится, переложите на сервировочное блюдо. Посыпьте сахарной пудрой. К суфле подавайте сливки (4 порции).

Рецепт из романа «Право умереть»

Пудинг с лимоном и хересом под соусом из коричневого сахара

2 столовые ложки кукурузного крахмала.
$^{1}/_{2}$ чайной ложки корицы.
$^{3}/_{4}$ чашки сахара.
$1^{1}/_{2}$ чашки подогретого молока.

2 столовые ложки сливочного масла.
$^1/_2$ чайной ложки соли.
Тертая цедра 1 лимона.
4 яичных желтка.
Сок 2 лимонов.
3 столовые ложки сухого хереса.
3 яичных белка.
Соус из коричневого сахара (рецепт см. ниже).

Смешайте кукурузный крахмал, корицу и сахар и поставьте на водяную баню. Добавьте теплое молоко. Помешивайте молоко деревянной ложкой до тех пор, пока не растворится сахар. Добавьте сливочное масло, соль, лимонную цедру. Размешивайте до тех пор, пока не растает масло. Слегка разотрите яичные желтки и введите в молоко, непрерывно помешивая до тех пор, пока смесь не загустеет настолько, что перестанет стекать с деревянной ложки. Затем снимите с огня, добавьте лимонный сок и херес и снова хорошо размешайте. Яичные белки взбейте до крепкой пены и аккуратно введите в смесь. Смажьте сливочным маслом порционные формочки и разлейте по ним подготовленную молочную смесь. Поставьте формочки в посуду с водой и выпекайте в разогретой до 160 °C духовке примерно 30 минут либо до готовности. Пудинг

готов, если зубочистка, которой нужно проткнуть массу, окажется чистой. Достаньте пудинг из духовки и дайте остыть. Подавайте охлажденным (4 порции).

Соус из коричневого сахара

4 столовые ложки сливочного масла.

1 чашка коричневого сахара.

$^1/_2$ чашки сухого белого вина (или шампанского).

$^1/_4$ чашки нежирных сливок.

$^1/_3$ чашки измельченных орехов макадамия.

Положите масло в сотейник и поставьте на огонь. После того как оно растопится, добавьте коричневый сахар. Когда сахар полностью растворится, постепенно, небольшими порциями, постоянно помешивая, добавьте вино. Доведите до кипения и снимите с огня. Добавьте сливки, тщательно перемешивая до получения однородной массы. Затем введите в соус орехи и подавайте теплым вместе с холодным пудингом.

Рецепт из повести «Кровь расскажет»

Крем из папайи

$1\frac{1}{2}$ чашки нежирных сливок.

3 крупных яйца.

1 желток.

$1\frac{1}{2}$ чашки пюре из мякоти папайи (2–3 некрупных плода).

$\frac{1}{2}$ чайной ложки соли.

$\frac{1}{4}$ чашки сахарного песка.

Сок 1 апельсина.

Тертая цедра 1 апельсина.

$\frac{1}{2}$ чашки обжаренной кокосовой стружки.

Подогрейте сливки. Взбейте яйца и желток, смешайте с пюре папайи, солью, сахаром, апельсиновым соком и цедрой. Влейте теплые сливки. Хорошо перемешайте. Разлейте в порционные формочки и поставьте их в посуду для выпекания, наполненную горячей водой. Выпекайте в духовке при 160 °С 40–45 минут или до тех пор, пока воткнутая в крем зубочистка не останется чистой. Перед подачей на стол украсьте крем обжаренной кокосовой стружкой (4 порции).

Вариант. Запекать крем можно в одной большой посуде. В таком случае перед подачей охлажденный крем выкладывают на сервировочное блюдо, украсив ломтиками папайи и кокосовой стружкой.

Рецепт из романа «Гамбит»

Пудинг с грецкими орехами

3 столовые ложки сливочного масла.
$^1/_2$ чашки коричневого сахара.
$^1/_4$ чайной ложки пекарской соды.
$1^3/_4$ чашки молока.
$^1/_4$ чашки вина (здесь используется крепкое десертное вино марсала).
2 крупных яйца.
$^1/_2$ чайной ложки соли.
2 чашки белого хлеба, нарезанного кубиками.
$1^1/_2$ чашки мелко нарубленных грецких орехов.
Взбитые сливки.

Растопите в сковороде масло и добавьте туда коричневый сахар, непрерывно помешивая на малом огне, чтобы он не пригорел. В молоко добавьте соду, затем вино и небольшими порциями влейте в сковороду с растаявшим сахаром. Доведите до слабого кипения и подержите так на слабом огне 2–3 минуты, затем снимите и остудите. В миске взбейте яйца, посолите и добавьте в смесь. Смажьте маслом противень или форму и выложите на дне ровным слоем нарезанный кубиками хлеб. Поверх хлеба следующим слоем выложите $^1/_2$ чашки грецких орехов. Залейте их кремом и снова выложите $^1/_2$ чашки орехов. Поставьте противень в духовку, разогретую до 180 °C, на 45 минут. Подавайте к столу со взбитыми сливками, посыпав их остатками орехов.

Рецепт из романа «Игра в пятнашки»

Глава 6. Идеальный обед идеального сыщика

Несмотря на то что в старом особняке из бурого песчаника на Западной Тридцать пятой улице готовят самые разные блюда, есть среди них и те, которые появляются на столе чаще других. Мы даже позволим себе предположить, что если собрать их в том или ином сочетании, то получился бы идеальный обед для великого сыщика. Вариантов подобного обеда множество, но там непременно оказались бы икра шэда, утка и как главное блюдо свинина с кукурузой и анчоусы в любом их виде.

Икра шэда

Вулф держал в руках письмо, полученное миссис Вейл от похитителя, и задумчиво смотрел на клавиши пишущей машинки, переводил взгляд с текста на эти клавиши и обратно, и так продолжалось, пока Фриц не позвал нас на ланч. За едой мне было не до замечаний или вопросов, с поджаренной икрой шэда, свежей и горячей, под соусом со шнитт-луком, кервелем и луком-шалотом…

«Окончательный вывод»

Икра шэда с «тонкими травами»[35]

2 пары ястыков с икрой шэда.

$^1/_2$ чашки сливочного масла.

2 чайные ложки нарезанного свежего шнитт-лука.

1 чайная ложка свежего кервеля (или $^1/_4$ чайной ложки сухого).

1 чайная ложка свежего эстрагона (или $^1/_4$ чайной ложки сухого).

1 чайная ложка мелко нарезанного лука-шалота.

---

[35] Сноски: 35

Обычно под «тонкими травами» подразумеваются петрушка, кервель, эстрагон и шнитт-лук; иногда в этот набор включают чабрец, жеруху, черноголовник.

Соль и перец по вкусу.

Ястыки с икрой шэда опустите в кипящую подсоленную воду на 5 минут. Затем достаньте из воды, дайте ей стечь, пары ястыков разделите. В большой сковороде растопите сливочное масло, обжарьте ястыки на среднем огне примерно по 1 минуте с каждой стороны (переворачивать осторожно, чтобы не повредить пленку). Затем накройте сковороду крышкой, уменьшите огонь и 10 минут потомите. Готовую икру выложите на подогретую тарелку. Положите в сковороду оставшееся масло и всю зелень. Подержите на слабом огне 2 минуты. Посолите и поперчите, после чего полейте икру этим соусом. Подавайте сразу же (подавать по 2 ястыка к основному блюду; по 4 — как закуску).

Знатоки, только бегло взглянув на этот рецепт, непременно отметят, что тут нет петрушки, которая всегда входит в классический набор «тонких трав». Фриц об этом, конечно же, знает и в «Праве умереть», по сути дела, намеренно обращает внимание на ее отсутствие. Вероятнее всего, идея готовить икру без петрушки принадлежит Вулфу.

В другой раз мы видим столкновение мнений в «Погоне за матерью», в эпизоде, когда Фриц подает к столу икру шэда в горшочке. Это одно из блюд, по поводу приготовления которого у Вулфа с Фрицем были стародавние расхождения. Оба соглашались включать в рецепт анчоусное масло, кервель, лук-шалот, петрушку, лавровый лист, перец, майоран и сливки, а вот репчатый лук вызывал острые разногласия. Фриц был целиком за, а Вулф столь же категорически против.

Икра шэда в горшочке (без лука)

2 пары ястыков с икрой шэда.

4 столовые ложки анчоусного масла (см. примечание).

4 тонких ломтика свиного сала.

1 чайная ложка свежего кервеля (или $^{1}/_{2}$ чайной ложки сухого).

2 столовые ложки мелко нарезанного лука-шалота.

1 столовая ложка мелко нарезанной петрушки.

Соль и перец по вкусу.

1 чайная ложка свежего майорана (или $^1/_2$ чайной ложки сухого).

1 лавровый лист.

$1^1/_2$ чашки жирных сливок.

Ястыки с икрой шэда опустите в кипящую подсоленную воду на 5 минут, выньте из воды, дайте ей стечь и разделите пары ястыков. Смажьте каждый ястык столовой ложкой анчоусного масла, оберните ломтиком сала и закрепите сало тонкой бечевкой. Смажьте изнутри небольшую кастрюльку или горшочек сливочным маслом и на дно выложите обернутые салом ястыки. Посыпьте кервелем, луком-шалотом, петрушкой, майораном, солью и перцем. Добавьте лавровый лист, влейте сливки и закройте посуду сверху толстой алюминиевой фольгой. Поставьте в заранее разогретую до 190 °C духовку на 25–30 минут, после чего снимите фольгу и подержите в духовке еще 5 минут. Добавьте по вкусу соль и перец и подавайте прямо в горшочке или выложите на подогретое блюдо и полейте процеженным соусом.

Примечание. Для приготовления $1^1/_4$ чашки **анчоусного масла** растолките в ступке 8 анчоусов, очищенных от костей и внутренностей, с соком 1 лимона (или 45 мл коньяка). Добавьте к

ним 1 столовую ложку нарезанной свежей петрушки. Смешайте с 1 чашкой сливочного масла. Смешивайте по получения однородной массы. Переложите в небольшую плошку и поставьте в холодильник как минимум на 1 час.

> Основным блюдом была икра шэда с креольским соусом. Икра шэда оказалась отменной, а креольский соус – вообще коронный номер Фрица. Наш Фриц обычно подает с соусом хрустящие треугольные тосты, обжаренные в анчоусном масле, и, зная мое отношение к этим тостам, сегодня он превзошел самого себя. Мне пришлось снова отказаться от салата, но исключительно потому, что для него уже не осталось места.
>
> ***«Если бы смерть спала»***

Икра шэда с креольским соусом

2 пары ястыков с икрой шэда.

$^1/_4$ чашки сливочного масла плюс еще 2 столовые ложки.

$^1/_4$ чашки нарезанного лука-шалота.

1/4 чашки нарезанного сельдерея.
1/4 чашки зеленого сладкого перца.
1/4 чашки перца пимьенто.
1 1/2 чашки мякоти помидоров без сока и семян.
1 столовая ложка кукурузного крахмала.
2 столовые ложки воды.
Соль и свежемолотый перец по вкусу.
Щепотка кайенского перца.
1 столовая ложка нарезанной свежей итальянской петрушки (или водяного кресса).

Ястыки с икрой шэда опустите в кипящую подсоленную воду на 5 минут, затем достаньте из воды, обсушите и снимите пленку, пары ястыков разделите. Следуйте всем инструкциям, указанным в рецепте «Ястыки шэда с „тонкими травами“», а соус приготовьте иначе. В большой сковороде растопите 2 столовые ложки сливочного масла, добавьте лук-шалот, сельдерей, перец и обжаривайте 5 минут, пока лук не станет золотистым. Добавьте помидорную мякоть и доведите смесь до кипения. После чего уменьшите огонь и потомите под крышкой при слабом кипении в течение 1 часа. Разведите в воде кукурузный крахмал и вылейте на сковороду. Готовьте, постоянно помешивания, пока соус не загустеет. Добавьте по вкусу соль, перец, кайенский перец

и петрушку.

Примечание. Креольский соус прекрасно подходит к кукурузным и рисовым лепешкам, а также к филе белой рыбы.

Треугольные тосты, обжаренные в анчоусном масле

12 ломтей белого хлеба.
$^1/_2$ чашки анчоусного масла (см. Указатель).

Срежьте корку с ломтей хлеба и разрежьте ломти по диагонали на треугольники. Намажьте одну сторону анчоусным маслом. Разогрейте 2 столовые ложки анчоусного масла в большой сковороде и выложите туда треугольники хлеба маслом вверх. Когда они подрумянятся снизу, переверните и поджарьте другую сторону. Подавайте горячими (расчет на 4 порции, а если для Арчи, то на одну).

> *Еще один деликатес, который часто появляется на столе у Ниро Вулфа и в ресторане «Рустерман», единственном месте, где Вулф обедает, кроме дома, – это мусс «Покахонтас» из икры шэда.*

Впервые его приготовил мистер Кребтри в Канова-Спа для членов «Общества пятнадцати мастеров высокой кухни», величайших из ныне здравствующих мастеров, знатоков самого тонкого и самого доброго среди искусств, о встрече которых рассказывается в романе «Слишком много поваров» и к которой мы еще вернемся.

Мусс «Покахонтас» из икры шэда

0,5 кг палтуса.
1 пара бланшированных ястыков с икрой шэда.
3 яичных белка.
$1\frac{3}{4}$ чашки жирных сливок.
$\frac{3}{4}$ чайной ложки соли.
$\frac{1}{2}$ чайной ложки белого перца.
$\frac{1}{4}$ чашки сливочного масла.
2 чашки воды.
1 чашка сухого белого вина.
1 луковица.
1 морковь.
1 стебель сельдерея.
2 веточки петрушки.
$\frac{1}{4}$ чайной ложки свежемолотого черного пер-

ца.

3 яичных желтка.

1 чайная ложка пшеничной муки.

$^1/_2$ чайной ложки лимонного сока.

Снимите с палтуса кожу и удалите кости, но не выкидывайте их. Очищенное филе дважды пропустите через мясорубку, во второй раз — через самую мелкую решетку либо измельчите в блендере до состояния пюре. Небольшими порциями, не взбивая, введите яичные белки, а затем, также небольшими порциями, $^3/_4$ чашки сливок. Приправьте рыбное пюре $^1/_4$ чайной ложки соли, щепоткой белого перца и поставьте в холодильник на 20 минут. Разогрейте духовку до 150 °C.

Ястыки шэда слегка обжарьте в сливочном масле. Снимите пленку, посыпьте солью и черным перцем. Икру из одного ястыка разломайте серебряной вилкой на мелкие кусочки и добавьте в рыбное пюре. Кольцевую форму для запекания смажьте сливочным маслом и заполните рыбным пюре. Поставьте ее в посуду с горячей водой, закройте пергаментной бумагой и запекайте в духовке 20 минут. По готовности выложите мусс на сильно подогретую тарелку, а середину кольца заполните соусом, который к этому времени должен быть уже готов.

Кожу и кости палтуса положите в сотейник, налейте воду и вино, добавьте нарезанные лук и морковь, сельдерей, петрушку, соль и черный перец. Доведите до кипения и подержите на слабом огне 20 минут. Снимите с огня, дайте бульону немного остыть и процедите. Смешайте яичные желтки, муку и $^1/_2$ чашки сливок, затем добавьте в процеженный бульон и поставьте на водяную баню. Добавьте $^1/_2$ чашки сливок и вторую порцию икры из ястыка, разломанную на кусочки среднего размера. Проверьте на вкус и, если нужно, добавьте соли и перца. Подержите соус на бане, постоянно помешивая, до тех пор, пока он не загустеет. Снимите с огня. Добавьте лимонный сок и переложите соус в середину кольца на блюде (4 порции).

Хотя сезон весеннего лова шэда короткий, Вулф каждый год успевает выжать все возможное, зачастую к большому неудовольствию мистера Гудвина.

На ланч снова была икра шэда, на сей раз со свининой, запеченная в густых сливках с добавлением «тонких» трав. Каждую весну я так наедаюсь этим лакомством, что молю небеса придумать рыбам иной способ размножения. Киты же ведь икру не мечут…

«Окончательный вывод»

Икра шэда в горшочке (с луком)

2 пары ястыков с икрой шэда.

4 столовые ложки анчоусного масла (см. примечание на с. 369).

4 тонких ломтика свиного сала.

1 чайная ложка свежего кервеля (или $^1/_2$ чайной ложки сухого).

2 столовые ложки мелко нарезанного лука-шалота.

1 столовая ложка мелко нарезанной петрушки.

Соль и перец по вкусу.

1 чайная ложка свежего майорана (или $^1/_2$ чайной ложки сухого).

1 лавровый лист.

$1^1/_2$ чашки жирных сливок.

Следуйте рецепту «Икра шэда в горшочке (без лука)» (см. Указатель). Добавьте нарезанный лук вместе с остальной зеленью (2 порции, если икра подается как основное блюдо; если как закуска, то 4 порции).

Утка

В мае и июне Фриц часто подает на обед утку в том или ином виде. Арчи в «Окончательном выводе» размышляет, останется ли в животе место на оба его любимых блюда: фаршированных раковин моллюсков и утки, жаренной в сидре под испанским соусом по рецепту, который Вулф и Фриц улучшили, выбросив из него морковь и петрушку, зато ввели анчоусы.

Утка, жаренная в сидре под испанским соусом

1 молодая утка весом около 2,5 кг.
1 чайная ложка соли.
$^1/_4$ чайной ложки свежемолотого черного перца.

1 чашка яблочного сидра.

1 филе анчоуса.

4 столовые ложки сливочного масла.

2 столовые ложки мелко нарезанного репчатого лука.

250 г нарезанных ломтиками шампиньонов.

3 столовые ложки пшеничной муки.

1 чашка томатного соуса (см. примечание).

1 чайная ложка томатной пасты.

1 столовая ложка паприки.

$^1/_2$ чашки сухого хереса.

Вымойте утиную тушку, удалите лишний жир. Выньте печенку и отложите в сторону. Острой вилкой проколите тушку в нескольких местах, чтобы в процессе приготовления вытапливающийся подкожный жир, вытекая, смазывал кожу. Посолите тушку и поперчите, после чего положите на противень, закройте фольгой и поставьте в заранее разогретую до 190 °С духовку на 1 час. После достаньте противень из духовки и слейте весь вытопившийся жир. Снимите фольгу, полейте утку сидром и снова поставьте в духовку еще на 1 час, поливая сидром каждые 15 минут. На последние 15 минут снова закройте фольгой. Тем временем слегка обжарьте в сливочном масле утиную печенку вместе с филе анчоуса,

подержите на слабом огне 10 минут. Снимите со сковороды и мелко нарежьте. Положите в сковороду репчатый лук и обжаривайте 5 минут, затем добавьте грибы и обжаривайте вместе с луком еще 5 минут. Добавьте муку, обжарьте, постоянно перемешивая, 1 минуту, добавьте томатный соус и томатную пасту, паприку и херес. Продолжайте готовить, постоянно помешивая, пока соус не загустеет. Добавьте печенку с анчоусом. Если соус чересчур загустел, разбавьте небольшим количеством воды. Разрежьте утку на порционные куски, положите их на хорошо подогретое блюдо. Немного полейте куски, остальной соус подавайте к столу (4 порции).

Примечание. Чтобы приготовить 1 чашку томатного соуса, положите в сотейник 6 очищенных от семян и кожицы крупных помидоров, добавьте $^1/_4$ чашки мелко нарезанного зеленого лука, $^1/_2$ лаврового листа, веточку петрушки и 2 гвоздички. Доведите до кипения и потомите на слабом огне 1 час, после чего протрите через сито.

Утку в доме Вулфа часто готовят по воскресеньям к обеду. Воскресный обед подается в середине дня, и потому в «Погоне

за матерью», когда Арчи возвращается слишком поздно, чтобы есть в столовой, Фриц накрывает ему стол в кухне и предлагает разогреть утенка под фламандским соусом с оливками.

Утенок под фламандским соусом с оливками

2 утенка весом 1,5 кг каждый.
Сок 3 лимонов.
1 чайная ложка соли.
$^1/_2$ чайной ложки свежемолотого черного перца.

Разрежьте каждого утенка на 4 части, смажьте лимонным соком, посыпьте солью и перцем и положите кожей вниз на решетку гриля, разогретого до 190 °С. Готовьте 45 минут, пока кожа не потемнеет и станет хрустящей, а мясо мягким. Периодически переворачивайте куски и прокалывайте их вилкой. Если нет гриля, можно положить куски утенка на противень и запекать в духовке при 180 °С в течение 1,5 часа. Подавать к столу с фламандским соусом с оливками (4–6 порций).

Фламандский соус с оливками

6 столовых ложек сливочного масла.

2 столовые ложки нарезанной свежей петрушки.

2 столовые ложки мелко нарезанного лука-шалота.

$1^1/_2$ столовой ложки пшеничной муки.

$1^1/_2$ чашки шампанского.

$1^1/_2$ чашки зеленых оливок, фаршированных перцем пимьенто.

1 столовая ложка нарезанных трюфелей.

Соль и черный перец по вкусу.

Растопите в сотейнике сливочное масло. Когда оно начнет пениться, добавьте петрушку и лук-шалот. Следите за тем, чтобы масло не потемнело. Обжаривайте петрушку и шалот на слабом огне 5 минут, после чего добавьте муку. Хорошенько перемешайте и готовьте еще 3 минуты, непрерывно помешивая. Не переставая помешивать, небольшими порциями влейте шампанское. Когда соус загустеет (примерно минут через 10), снимите с огня и процедите. Нарежьте оливки, положите их в соус вместе с трюфелями и снова

поставьте на слабый огонь еще на 5 минут. Посолите и поперчите. Подавайте горячим.

Еще одно блюдо из утки, название которого звучит заманчиво, – это утка под соусом карри. К сожалению, в романе «Звонок в дверь» Арчи, вернувшийся домой едва живой от усталости, вынужден от нее отказаться.

Утка карри

5 нарезанных кольцами средних луковиц.
100 г нарезанных ломтиками шампиньонов.
3 столовые ложки сливочного масла.
1 чашка нарезанных кубиками яблок.
3 столовые ложки пшеничной муки.
1/2 чайной ложки соли.
1/4 чайной ложки свежемолотого черного перца.
1 столовая ложка сухой приправы карри.
3 чашки нарезанного готового утиного мяса.
2 чашки утиного бульона (см. примечание).
2 чашки вареного риса.
1/2 чашки изюма.
3 столовые ложки бренди.

Положите в большой сотейник лук и грибы и обжарьте на медленном огне в течение примерно 10 минут на сливочном масле. Добавьте яблоки, муку, соль, перец и карри. Хорошенько перемешайте и готовьте еще 5 минут, непрерывно помешивая. Добавьте нарезанное мясо утки и бульон и готовьте при слабом кипении 30 минут, периодически помешивая. Посолите и поперчите по вкусу. К вареному рису добавьте изюм, вымоченный в бренди не менее 30 минут. Подавайте утку вместе с гарниром.

Примечание. Приготовьте утиный бульон: утиные кости, кожу и обрезки мяса с костей положите в кастрюлю, добавьте лук и душистые травы: петрушку, тимьян, лавровый лист. Влейте в кастрюлю $2^1/_2$ чашки воды и $^1/_2$ чашки сухого белого вина. Доведите до кипения и варите на слабом огне около 1 часа. Затем добавьте еще немного вина или воды, чтобы получить как минимум 2 чашки бульона.

Нет нужды объяснять, какой вклад внес Арчи в ведение хозяйства дома на Западной Тридцать пятой улице, но тем не менее существуют определенные сферы домашней жизни, где его стремление

помочь остается недооцененным.

Я… отправился на кухню проведать, как там Фриц справляется с тушеными утятами, фаршированными мясом краба, ибо мне вовсе не хотелось наблюдать за тем, как Вулф смазывает последние пятнадцать страниц… Когда я предложил разложить тесто на марле, которой нужно было обернуть утят, Фриц наградил меня в точности таким же взглядом, какой по различным и многочисленным случаям бросает на меня Вулф.

«Сочиняйте сами»

Тушеные утята, фаршированные крабовым мясом

2 утенка весом около 1,5 кг каждый.

4 столовые ложки сливочного масла.

$^1/_2$ чашки мелко нарезанного лука-шалота или зеленого лука.

$1^1/_2$ чашки измельченного крабового мяса.

2 столовые ложки нарезанной свежей петрушки.

2 чашки хлебного мякиша.

1 крупное яйцо.
Соль и перец по вкусу.
1 нарезанная кружочками морковь.
1 нарезанная кружочками луковица.
3 чашки крепкого куриного бульона.
$2^1/_2$ чашки пшеничной муки.
1 трюфель.

Вымойте утиные тушки и удалите лишний жир. Жир не выбрасывайте, он пригодится для бульона, как и потроха и шейки. Острой вилкой проколите кожу утят в нескольких местах. Растопите в сотейнике сливочное масло и обжарьте в нем до мягкости лук-шалот в течение 5 минут. В миске смешайте крабовое мясо, петрушку, хлебный мякиш, лук-шалот и сливочное масло. Затем добавьте яйцо, не взбивая его, посолите и поперчите. Хорошенько вымесите фарш и наполните им тушки утят (наполняйте не слишком плотно). Привяжите бечевкой к тушкам крылья и ножки и положите на противень, на который заранее положили половину моркови, луковицу и налили 1 чашку куриного бульона. Поставьте в разогретую до 210 °C духовку на 1 час либо до тех пор, пока кожица не начнет темнеть. Тем временем в оставшийся куриный бульон положите утиные шейки, потроха и жир, добавьте

лук и морковь и варите 30 минут. Процедите и отставьте бульон в сторону. Приготовьте простое тесто из муки и воды. Хорошенько вымесите его и половину раскатайте на разделочной доске, предварительно посыпав ее мукой. Затем натрите мукой скалку и обмотайте тесто вокруг скалки. Расстелите двойной слой марли размером 30 на 40 см и переложите тесто со скалки на ткань, оставив свободными по краю 2,5–5 см. То же самое сделайте со второй половиной теста. Через час, когда утята будут готовы, достаньте их из духовки и дайте немного остыть. Затем каждую тушку заверните в марлю, обмазанную тестом, и, прежде чем запечатать тесто, полейте тушки небольшим количеством бульона и сверху положите пару кусочков трюфеля. Запечатав тесто, снимите марлю, снова уложите тушки на противень и поставьте в духовку еще на 1 час. Через час достаньте, переложите на сервировочное блюдо. Острым ножом вскройте тесто, нарежьте утят на куски и подавайте (4–6 порций).

Вариант. Достаньте начинку из готовых утят и положите в центр сервировочного блюда. Отделите утиное мясо от костей и выложите вокруг начинки по краю блюда. Соус подавайте отдельно.

Рецепт из повести «Рождественская вечеринка»

В романе «Право умереть» Вулф с особенным удовольствием приглашает своих клиентов отведать вместе с ним блюдо из утки:

– У вас наверняка имеются для меня информация и предложения, но уже через полчаса обед. Если вы с мистером Уипплом согласитесь отобедать с нами, то у нас потом будет целый вечер. Дикая утка под соусом «Ватель»: винный уксус, яичный желток, томатная паста, масло, нежирные сливки, соль, перец, лук-шалот, эстрагон, кервель и перец горошком. Может, вы что-то из этого не едите?

Дикая утка под соусом «ватель»

2 дикие утки.
Сок из 3 лимонов.
1 чайная ложка соли.
$^1/_2$ чайной ложки свежемолотого черного перца.

Для украшения
Веточки петрушки.
Спирали из моркови.
Плоды кумквата, вымоченные в бренди.

Приготовьте утиные тушки, как указано в рецепте «Утенок под фламандским соусом с оливками» (см. Указатель). Готовые тушки разделите на части: снимите с костей мясо грудки, разделите голени и бедрышки. Выложите на сервировочное блюдо, украсьте петрушкой, морковными спиралями и кумкватами. Охладите. Подавайте к столу вместе с горячим соусом «Ватель» (4–6 порций).

Соус «ватель»

2 столовые ложки мелко нарезанных шампиньонов.

4 столовые ложки сливочного масла.

$1^1/_2$ столовой ложки винного уксуса, настоянного на эстрагоне.

$1^1/_2$ столовой ложки бренди.

1 чайная ложка мелко нарезанного лука-шалота.

1 чайная ложка мелко нарезанного свежего кервеля (или $^1/_2$ чайной ложки сухого).

1 столовая ложка мелко нарезанного сельдерея.

1 чайная ложка мелко нарезанного свежего тимьяна (или $^1/_2$ чайной ложки сухого).

1 столовая ложка томатной пасты.

3 яичных желтка.

Соль и белый перец по вкусу.

Щепотка мускатного ореха.

$^3/_4$ чашки нежирных сливок.

На слабом огне обжарьте в 1 столовой ложке сливочного масла грибы. В сотейник влейте винный уксус и бренди, добавьте обжаренные грибы, лук-шалот, кервель, сельдерей и тимьян и доведите до кипения. Готовьте на сильном огне, пока жидкость не уварится наполовину. Снимите с огня и остудите. Добавьте томатную пасту и перемешайте, добавляйте по 1 яичному желтку, энергично размешивая. Поставьте сотейник на

слабый огонь, добавьте оставшиеся 3 столовые ложки сливочного масла и размешайте, чтобы получилась однородная масса. Приправьте солью, перцем и мускатным орехом. В другом сотейнике разогрейте сливки и влейте в снятый с огня соус. Хорошенько перемешайте и подавайте горячим к холодной утке.

Несомненно, самое потрясающее блюдо из утки – это утка Мондор, рецепт которой изобрел Пьер Мондор, друг Ниро Вулфа, владелец парижского ресторана «Мондор», один из пятнадцати мэтров. И хотя в историях о Ниро Вулфе Мондор сам ни разу не готовит свое блюдо, Фриц это делает часто, особенно когда Вулф приглашает на обед своего лучшего друга, великого кулинара Марко Вукчича, владельца ресторана «Рустерман» в Нью-Йорке.

Утка мондор

2 утки весом 2,5–3 кг каждая.

2 нарезанных стебля сельдерея (длиной по 5 см).

2 нарезанные кольцами луковицы.

2 средних яблока, очищенных от кожуры и нарезанных кубиками.

1 лимон.

2 столовые ложки сливочного масла.

2 столовые ложки пшеничной муки.

1 чашка сухого белого вина.

2 яичных желтка.

1 чашка жирных сливок.

30 мл коньяка.

$^1/_4$ чайной ложки мускатного ореха.

Соль и перец по вкусу.

250 г тертого сыра грюйер.

Толченые фисташки.

Вымойте утиные тушки, обрежьте лишний нутряной жир. Смешайте в миске сельдерей, лук и яблоки и нафаршируйте этой начинкой утку, привяжите бечевкой к тушкам крылья и ножки. Натрите каждую тушку половиной лимона и проколите в нескольких местах острой вилкой. Положите тушки на противень с решеткой и поставьте в заранее разогретую до 180 °C духовку на $1^1/_4$ часа. Тушки не нужно ничем поливать! Через $1^1/_4$ часа достаньте противень из духовки, разрежьте бечевку и удалите начинку, которая больше не понадобится. Разрежьте тушки на

порционные куски и положите на жаропрочное сервировочное блюдо, поддерживайте тепло. Увеличьте температуру в духовке до 230 °С. Растопите в сотейнике сливочное масло, затем добавьте муку и, помешивая, обжаривайте на слабом огне 3 минуты. Добавьте вино; помешивайте до тех пор, пока соус не начнет густеть. Снимите с огня и, энергично помешивая, по одному вводите яичные желтки. Снова поставьте сотейник на огонь, добавьте сливки. Подождите, пока они хорошенько прогреются, но не доводите до кипения. Добавьте коньяк, мускатный орех, соль и перец. Готовьте при очень слабом кипении еще 3 минуты. Полейте этим соусом нарезанные куски утки и посыпьте тертым сыром. Поставьте в уже разогретую до 230 °С духовку примерно на 5 минут, пока утка не подрумянится. Перед подачей посыпьте толчеными фисташками (4–6 порций).

Существуют еще два блюда из утки: утка без костей в руанском соусе и жареная утка а-ля мистер Ричардс. У нас есть все основания верить, что на Западной Тридцать пятой улице оба эти блюда готовили и подавали к столу, но, так как над ними колдовал не Фриц, а Марко

Вукчич, их рецепты вы найдете в других главах (см. Указатель).

Свинина

Для свинины у Фрица есть излюбленный способ готовки — чаще всего он ее тушит, хотя тушит по-разному: то в вине с пряностями («Лучше мне умереть»), то в пиве («Третий способ»), то в остром темном соусе («И быть подлецом»).

Свиное филе, тушенное в вине с пряностями

1,5 кг свиной вырезки.
1 чашка соевого соуса.
5 чашек бургундского вина.
1 нарезанная колечками крупная луковица.
1 толченый зубчик чеснока.
12 раздробленных горошин черного перца.
1 нарезанная кружками морковь.
4 столовые ложки тертого свежего имбиря.
4 столовые ложки сливочного масла.
2 столовые ложки пшеничной муки.
2 столовые ложки дижонской горчицы.

Нарежьте свинину на 6 равных полос. В большом сотейнике смешайте соевый соус и вино. Добавьте туда лук, чеснок, перец, морковь и имбирь. Доведите до кипения и варите на слабом огне 20 минут. Положите полоски свинины в большую миску и залейте маринадом на 8–12 часов, время от времени переворачивая. За два часа до намечаемой подачи на стол разогрейте духовку до 180 °С. Выньте куски свинины из маринада, обсушите на ткани или бумажном полотенце. Положите их между двумя листами пергаментной бумаги и отбейте кухонным молотком. В сковороде растопите 2 столовые ложки сливочного масла и обжарьте филе. Когда свинина подрумянится, переложите в посуду для запекания. Залейте маринадом, чтобы он покрывал мясо, и поставьте в духовку на 1,5 часа. Когда свинина будет готова, выложите ее на подогретое сервировочное блюдо. В сотейнике приготовьте соус: соедините 2 столовые ложки сливочного масла и $1^1/_2$ чашки маринада или жидкости, в которой тушилось мясо. Когда соус загустеет, добавьте горчицу, размешайте и проварите на слабом огне 15 минут, время от времени помешивая. Процедите и полейте филе соусом (4 порции).

В тот вечер на обед у нас была свинина, тушен-

ная в пиве, — не самое мое любимое блюдо, о чем прекрасно знают и Вулф, и Фриц…

Я плюхнулся на свое рабочее кресло и свирепо уставился на Вулфа. В норме его туша весит одну седьмую тонны, однако когда он собачится, то выглядит еще необъятнее.

— Как, по-вашему, возможно, чтобы Фриц перепутал свинину с дрожжами? — спросил я.

— Нет! — отрезал Вулф, раскрывая пухлый том.

Свинина, тушенная в пиве

1,5 кг свиной лопатки без костей.

3 столовые ложки оливкового масла (или немного больше).

$^1/_4$ чашки пшеничной муки.

$^1/_2$ чайной ложки паприки.

$^1/_2$ чайной ложки соли.

$^1/_4$ чайной ложки свежемолотого белого перца.

4 столовые ложки сливочного масла.

1 кг нарезанного кольцами репчатого лука.

1 лавровый лист.

1 чайная ложки свежего тимьяна (или $^1/_2$ чайной ложки сухого).

0,5 л пива.

Удалите жир и сухожилия из мяса и нарежьте его кубиками размером около 5 см. В латке разогрейте оливковое масло. Смешайте муку с солью, паприкой и белым перцем. Обваляйте в ней нарезанное мясо и обжарьте в латке, пока не станет коричневым, вынимая обжаренные куски по мере готовности. В сковороде растопите сливочное масло и слегка обжарьте в нем лук, время от времени помешивая. Перфорированной ложкой переложите обжаренный лук в латку. Туда же положите свинину, добавьте лавровый лист, тимьян и налейте пиво. Осторожно перемешайте, закройте крышкой и поставьте латку на огонь на 1,5–2 часа. (Если вам больше по вкусу запеченное мясо, поставьте на 2 часа в духовку, разогретую до 130 °C.) Время от времени помешивайте, чтобы мясо не пригорело. Если соус получился жидковатым, добавьте в него бер-манье (разотрите 1 столовую ложку муки с 1 столовой ложкой сливочного масла) (4–6 порций).

Вулф любит проявить гостеприимство и не раз приглашал клиентов отведать вместе с ним блюда не только из утки, но и из свинины.

– Я только сейчас сообразил… Быть может, мне удастся уговорить вас пообедать со мной? Вы сказали, что заканчиваете рабочий день. У меня хороший повар. У нас на обед запеченная свиная вырезка с острым коричневым соусом с умеренным количеством специй… Вам когда-нибудь доводилось слышать о бренди «Ремизье»? Оно не так часто встречается. Надеюсь, это вас не удивит, но его нужно пить с яблочным пирогом, который готовит Фриц. Фриц – это мой повар.

«И быть подлецом»

Парная свиная вырезка в кастрюле

1,5 кг свиной вырезки.

4 чашки сухого белого вина.

1 нарезанная кольцами луковица репчатого лука.

$1^1/_2$ столовой ложки уксуса, настоянного на эстрагоне.

6 толченых горошин черного перца.

1 лавровый лист.

1 нарезанная кружками морковь.

1 крупно нарезанный стебель сельдерея.
1 веточка петрушки.
2 чайные ложки соли.
4 столовые ложки сливочного масла.
$1^1/_2$ чашки риса.
1 столовая ложка рубленой свежей петрушки.
2 чашки консервированных вишен (жидкость не выливайте!).
1 чашка говяжьего бульона.

Положите свинину в глубокую миску. Налейте в кастрюлю вино, добавьте лук, уксус, перец, лавровый лист, морковь, сельдерей, петрушку и чайную ложку соли. Варите на слабом огне 15 минут. Отлейте 1 чашку маринада для приготовления соуса, остальное вылейте в свинину и поставьте ее мариноваться на 24 часа. Выньте мясо, насухо промокните свинину кухонным или бумажным полотенцем. Растопите масло в большой сковороде, обжарьте мясо со всех сторон до румяной корочки и переложите в другую посуду. В то же масло в сковороде высыпьте рис и обжаривайте на среднем огне 3 минуты, с тем чтобы все зерна пропитались маслом. Переложите рис в большую кастрюлю для запекания, посыпьте рубленой петрушкой и посолите. Поверх положите вишни и влейте 1 чашку жидкости из-под вишен.

Сверху выложите свинину. Влейте оставшуюся чашку маринада и бульон, плотно закройте крышкой и поставьте в духовку, разогретую до 180 °C, на $1^1/_4$ часа, пока свинина не станет мягкой и не впитает в себя всю жидкость. Достаньте мясо и нарежьте ломтями. Распушите рис вилкой, выложите на него куски свинины и подавайте на стол прямо в кастрюле (6 порций).

Иногда, по той или иной причине, стол для клиента в столовой не накрывают, и Фриц приносит еду в кабинет. В повести «Требуется мужчина» он приносит на подносе дыню, жаренные на гриле тонкие ломтики свиной вырезки, салат с заправкой, приготовленной по собственному рецепту Вулфа, пирог с черникой и кофе.

Жаренные на гриле тонкие ломтики свиной вырезки

1,5 кг свиной вырезки.
3 столовые ложки сливочного масла.
$1^1/_2$ столовой ложки муки.
1 чашка говяжьего бульона.
$^1/_2$ чашки сухого красного вина.

2 чайные ложки мелко нарезанного лука-шалота.

$^1/_2$ чайной ложки свежего эстрагона (или $^1/_4$ чайной ложки сухого).

4 столовые ложки вермута.

2 столовые ложки винного уксуса.

1 столовая ложка мелко нарезанных маринованных огурцов.

1 столовая ложка мелко нарезанного шнитт-лука.

1 чайная ложка сухой горчицы.

Водяной кресс.

Нарежьте мясо на куски толщиной 0,5 см и намажьте их с обеих сторон половиной сливочного масла. Обжарьте на решетке в открытом гриле на сильном жару (или в электрогриле). Готовые куски выложите на подогретое блюдо. В сотейнике растопите оставшееся сливочное масло и добавьте муку. Постоянно помешивая, обжаривайте муку до золотисто-коричневого цвета, потом постепенно, продолжая помешивать, вливайте бульон и красное вино. Продолжайте до тех пор, пока соус не загустеет. В маленький сотейник положите лук-шалот и эстрагон, налейте вермут и уксус. Доведите до кипения и варите, пока жидкость не уварится вполовину. Тогда влейте

ее в соус и, постоянно помешивая, подержите на слабом огне еще 3 минуты. Заранее разведите сухую горчицу столовой ложкой соуса, чтобы получилась густая паста. Добавьте в разведенную горчицу огурцы и шнитт-лук и влейте в соус. Подержите соус на огне при слабом кипении еще 5 минут. Полейте соусом свинину и подавайте вместе с водяным крессом (6 порций).

Кроме горячих блюд из свинины, Вулф любит свиные колбаски, приготовленные Фрицем. Мы уже упоминали их среди рецептов для завтрака и еще разок об этом вспомним в главе 12, когда пойдет речь о знаменитых колбасках минюи, но, кроме них, Фриц делает еще и летние колбаски, которые обожает Сол Пензер.

Летние колбаски

1 кг говяжьего филе.
1 кг постной свиной лопатки без костей.
450 г свиного сала.
50 мл коньяка.
3 чайные ложки соли.
$^1/_2$ чайной ложки молотой гвоздики.

1/4 чайной ложки молотого мускатного ореха.
1 чайная ложка измельченного свежего тимьяна (или 1/4 чайной ложки сухого).
Свежемолотый черный перец по вкусу.
1 мелко нарезанная луковица.
Свиные кишки (см. примечание).

Пропустите говядину, свинину и свиное сало через мясорубку с самой мелкой решеткой. Перемолотое мясо сложите в большую посуду и туда же добавьте все остальные ингредиенты (кроме кишок). Тщательно перемешайте, чтобы все пряности распределились равномерно. Наполните этим фаршем кишки, перевязывая их через каждые 7,5 см. Теперь колбаски годны для готовки.

Примечание. Свиные кишки продаются почти во всех итальянских мясных лавках.

Поскольку приготовление колбасок занимает немало времени, Фриц перепоручает это знакомым, проверенным поставщикам, один из которых, мистер Хоуи из Нью-Джерси, делает колбаски в точном соответствии с указаниями Вулфа (без душистого перца, но иногда с гвоздикой), а второй, швейцарец по имени Дарст, который живет рядом с Чаппакуа,

готовит колбаски из домашней свинины с десятью травами.

Колбаски с десятью травами

1 кг свежей свинины.
500 г свиного сала.
1 кг постной говядины.
1 столовая ложка соли.
1 чайная ложка свежемолотого перца.
1 измельченный зубчик чеснока.
1 измельченный лавровый лист.
$^1/_4$ чайной ложки молотой гвоздики.
1 чайная ложка семян аниса.
1 чайная ложка майорана.
1 чайная ложка свежего тимьяна (или $^1/_2$ чайной ложки сухого).
$1^1/_2$ чайной ложки нарезанной свежей петрушки.
1 чайная ложка сухой горчицы.
$^1/_2$ чайной ложки мускатного цвета.
$^1/_4$ чайной ложки тертого мускатного ореха.
Оболочка для колбасок.

Свинину, сало и говядину нарежьте кубиками и дважды прокрутите через мясорубку с мелкой решеткой. Положите фарш в глубокую миску,

добавьте соль, перец, чеснок и лук. Смешайте все душистые травы со специями и добавьте в фарш. С помощью специальной насадки для мясорубки наполните фаршем колбасную оболочку, перевязывая ее так, чтобы получились колбаски длиной 7,5 см.

> *В романе «Умолкнувший оратор» упоминаются сразу два блюда, любимых у обитателей старого особняка из бурого песчаника на Западной Тридцать пятой улице.*

...Появившийся Фриц объявил, что кушать подано. Ланч в тот день состоял из кукурузных лепешек и свиной вырезки в сухарях, кукурузных лепешек и острого томатно-сырного соуса и, наконец, кукурузных лепешек с медом.

Свиная вырезка в панировочных сухарях

1 кусок отборной свиной вырезки весом 1,5 кг.
$^1/_2$ чашки пшеничной муки.
Соль и свежемолотый черный перец по вкусу.
1 крупно нарезанная средняя луковица.

1 крупно нарезанная средняя морковь.
1 крупно нарезанный стебель сельдерея.
1 лавровый лист.
2 веточки петрушки.
1 чашка сухого белого вина.
2 яичных желтка.
1 чашка свежих панировочных сухарей.
$^1/_4$ чашки сухого хереса.

Промокните свинину чистой тканью. Смешайте муку с солью и перцем, обваляйте в ней мясо. На дно посуды для запекания положите лук, морковь, сельдерей, лавровый лист и петрушку. Затем положите свинину и полейте ее вином. Поставьте в заранее разогретую до 165 °С духовку на 1,5 часа. Время от времени поливайте вытекающим мясным соком. Достаньте из духовки и дайте немного остыть. Разотрите яичные желтки и смажьте ими свинину со всех сторон. Обваляйте в панировочных сухарях, сбрызните хересом и еще раз обваляйте в сухарях, чтобы мясо было покрыто ими полностью. Уберите со дна посуды овощи и слейте мясной сок в отдельную миску, чтобы сохранить. Увеличьте в духовке жар до 210 °С и поставьте туда свинину еще на 15 минут, до появления корочки. Тем временем снимите с поверхности остывшего мясного сока жир, про-

цедите, перелейте в сотейник и варите на слабом огне, пока его не останется примерно половина чашки. Перед подачей полейте им свинину и подавайте на стол (4–6 порций).

Поскольку главным блюдом уже упомянутого ланча были кукурузные лепешки, пора и нам перейти к блюдам из кукурузы.

Кукуруза
Кукурузные лепешки

2 чашки желтой кукурузной муки.
1 чашка пшеничной муки.
1 чайная ложка пекарского порошка.
$^1/_4$ чайной ложки порошка шалфея.
$1^1/_2$ чайной ложки соли.
4 столовые ложки сливочного масла.
$^1/_4$ чашки мелко нарезанного сельдерея.
4 крупных яйца.
3 чашки молока.

В большой миске смешайте вместе кукурузную и пшеничную муку, пекарский порошок, шалфей и соль. Распустите в сковородке сливочное масло

и обжарьте сельдерей до мягкости. Слегка взбейте яйца и добавьте их в мучную смесь вместе с сельдереем и сливочным маслом. Хорошенько размешайте. Постепенно, продолжая мешать, небольшими порциями добавляйте молоко до тех пор, пока тесто не приобретет консистенцию густых сливок. Разогрейте сковороду, смажьте ее жиром и наливайте ложкой тесто, чтобы получились лепешки примерно 5 см в диаметре. Обжаривайте с обеих сторон до приятного коричневатого цвета. Если тесто начнет загустевать, добавьте немного молока. Подавайте к столу как гарнир, обильно смазав сливочным маслом (18–20 лепешек диаметром 5 см).

Вариант

Кукурузные лепешки с томатно-сырным соусом. Для этого блюда возьмите белую кукурузную муку, а не желтую, исключите сельдерей и шалфей, вместо них добавьте в тесто свежемолотый черный перец.

Томатно-сырный соус

2 столовые ложки сливочного масла.

2 столовые ложки пшеничной муки.

$1^1/_2$ чашки подогретых густых сливок.

100 г сыра фонтина (итальянский полужирный сыр).

2 яичных желтка.

$^1/_2$ чашки томатного пюре.

$^1/_2$ чайной ложки соли.

2 мельничные порции черного перца.

2 капли соуса «Табаско».

Растопите в сотейнике сливочное масло и добавьте муку. Готовьте, постоянно помешивая, на малом огне 3 минуты, постепенно добавляя подогретые сливки. Нарежьте сыр кубиками и добавьте в соус по несколько кубиков зараз. Помешивайте до тех пор, пока все кубики сыра не расплавятся. Снимите соус с огня. Возьмите яичные желтки, взбейте с небольшим количеством соуса и осторожно влейте в сотейник. Снова поставьте соус на слабый огонь и, продолжая постоянно помешивать, доведите до густоты. Добавьте томатное пюре, посолите и поперчите. Если вам нравится острый вкус, добавьте «Табаско».

Вариант

Кукурузные лепешки с медом. Для этого блюда используйте желтую кукурузную муку. Исключите сельдерей и шалфей, вместо них добавьте в тесто две столовые ложки коричневого сахара. Подавать горячими с медом из дикого тимьяна.

Дело в том, что нам не доставили кукурузу. Согласно договоренности с Дунканом Маклеодом, фермером из округа Патнам, в период с двадцатого июля по пятое октября он доставлял нам по вторникам свежесрезанные початки в стадии молочно-восковой зрелости. Фриц тут же запекал их, а листья мы счищали уже в столовой, за обедом. Нам с Фрицем полагалось по четыре початка, а Вулф расправлялся с восемью. Расписание доставки соблюдалось очень строго: с половины шестого до половины седьмого, не раньше и не позже. В тот же вечер кукурузу нам не привезли, так что Фрицу пришлось на скорую руку приготовить фаршированные баклажаны. Неудивительно поэтому, что, когда позвонили в дверь, Вулф мрачно вертел глобус.

«Банальное убийство»

Фаршированные ягнятиной баклажаны

См. Указатель

Случилось так, что парнишка-доставщик, который должен был отвезти в «Рустерман» его часть кукурузы, был убит уже на пороге черного входа, и расследование этого дела, в ходе которого Вулф объясняет инспектору Кремеру, как следует готовить кукурузу в початках, и составило сюжет «Банального убийства».

Кукуруза в початках

— Вот уже четыре года он продает мне кукурузу и отлично знает мои требования. Початки, достигшие стадии молочно-восковой зрелости, должны быть срезаны не ранее чем за три часа до того, как попадут ко мне. Вы ведь любите молодую кукурузу?

— Вы что, лапшу мне на уши вешаете?

— Вовсе нет. Так любите или нет?

— Да, — отмахнулся Кремер.

— А кто вам ее готовит?

— Жена, разумеется, — ухмыльнулся Кремер. — Фрица у меня нет.

— Она варит початки в воде?

— Конечно. А Фриц — в пиве?

— Нет, — терпеливо ответил Вулф. — Миллионы американских женщин и некоторые мужчины совершают это святотатство едва ли не каждый день. Превращают несравненное лакомство в обычный пищевой продукт. Согласен: молодые початки, очищенные и сваренные в кипящей воде, вполне съедобны и даже полезны, но если запекать их сорок минут, не очищая, в хорошо разогретой духовке, а очищать уже за столом и слегка подсолить, то такая кукуруза является настоящей пищей богов. Более изысканного яства не придумать самому лучшему шеф-повару. Американских домохозяек следовало бы самих сварить в кипятке!

Почти так же, как кукуруза в початках, у Стаута высоко ценятся и кукурузные оладьи, которые появляются в историях о Ниро Вулфе, кажется, чаще всего остального, если не считать молока и пива. Об оладьях Арчи говорит как о пище богов:

– Ни за что не угадаете, что подал мне Фриц вскоре после того, как я, устроившись за столом, начал листать утреннюю газету. Кукурузные оладьи! Из шестнадцати початков, которые нам доставили накануне, восемь полностью соответствовали запросам Вулфа, к тому же Фриц ненавидит выбрасывать качественные продукты. Оладьи, поданные с беконом и домашним ежевичным джемом, были просто восхитительные.

«Банальное убийство»

Кукурузные оладьи

8 молодых початков кукурузы.
$1\frac{1}{4}$ чайной ложки соли.
$\frac{1}{4}$ чашки молока.
2 столовые ложки пшеничной муки.
2 яичных белка.
$\frac{1}{2}$ чашки хорошего растительного масла (возможно, немного больше).

Початки освободите от листьев, надрежьте вдоль каждого ряда зерен, чтобы собрать в миску

кукурузное молочко. Затем срежьте с початка зерна и положите в ту же миску. Добавьте соль, молоко, просеянную муку и хорошенько размешайте. Поставьте на 15 минут в холодильник. Взбейте яичные белки до состояния крепкой пены и осторожно введите в охлажденное тесто. Затем поставьте на огонь сковороду и налейте в нее растительное масло, чтобы оно покрыло дно сковороды примерно на 1 см. Берите тесто столовой ложкой и кладите в горячее масло. Жарьте до золотистой корочки, переворачивая каждую лепешку только один раз. Подавайте сразу же с домашним ежевичным джемом (расчет на 12 оладий).

Ежевичный джем Фриц может заменить медом — местным осенним или медом из дикого тимьяна, привезенным из Греции или Сирии, — либо анчоусным маслом (см. Указатель), в зависимости от того, когда и с каким блюдом подаются оладьи: на ланч как главное блюдо, или на обед как гарнир, или как закуска в любое другое время дня.

Если... в четверг, во время ланча, кому-нибудь захотелось бы узнать, как продвигается дело, он вполне мог бы удовлетворить свое любопытство, заглянув в столовую и проследив за поведением Вулфа во время дневной трапезы, состоявшей из кукурузных оладий с осенним медом, сосисок и миски салата. Вульф, который во время еды всегда отличался экспансивностью, разговорчивостью и благодушием, сегодня казался мрачным, надутым и сварливым. Фриц был явно обеспокоен.

«И быть подлецом»

Еще одно блюдо из кукурузы, пудинг из молочной кукурузы, упоминается в «Погоне за отцом», где Фриц подает его на ланч после зобной железы с миндалем (см. Указатель).

Пудинг из молочной кукурузы

Зерна с 6 молочных початков кукурузы.
1 столовая ложка сахара.
1 столовая ложка кукурузного крахмала.
1 чайная ложка соли.
2 столовые ложки мелко нарезанного перца пимьенто.

3 крупных яйца.
4 столовые ложки топленого масла.
1 чашка молока.

Смешайте все ингредиенты, кроме яиц, в том порядке, в каком они даются в рецепте. Отделите желтки от белков, разотрите желтки и добавьте к полученной смеси. Белки взбейте до крепкой пены и введите в смесь в самый последний момент. Переложите смесь в форму для запекания объемом около 2 литров, предварительно смазав ее изнутри жиром. Поставьте в заранее разогретую до 180 °С духовку на 35 минут.

Вариант

Для **Пудинга из молочной кукурузы с курицей** вместо сахара положите 1 чашку слегка проваренного куриного мяса.

Рецепт из романа «Слишком много поваров»

Хотя два следующих блюда готовятся не из кукурузы, а с добавлением кукурузной муки, но они входят в число излюбленных рецептов Фрица и потому, безусловно, заслуживают того, чтобы их включили

в эту главу. Фриц прекрасно готовит и кукурузные маффины, которые упоминаются в романе «Право умереть».

Кукурузные маффины

1 чашка желтой кукурузной муки.
1 чашка пшеничной муки.
4 чайные ложки пекарского порошка.
$^1/_2$ чайной ложки соли.
2 столовые ложки сахара.
1 крупное яйцо.
1 чашка молока.
2 столовые ложки растопленного сливочного масла.

Заранее разогрейте духовку. Смешайте в миске предварительно просеянную кукурузную и пшеничную муку, пекарский порошок, соль и сахар. Отдельно взбейте яйцо и добавьте к нему молоко. Непрерывно помешивая, влейте в мучную смесь. Затем добавьте растопленное масло и слегка перемешайте, чтобы масло соединилось с тестом. Смажьте маслом металлические формочки для маффинов. Ложкой разлейте тесто по формочкам, наполнив их на $^2/_3$. Поставьте в заранее разогре-

тую до 210 °С духовку на 20–25 минут. Подавайте со сливочным маслом.

Вариант. Добавьте в тесто $^1/_2$ чашки отваренных, нарезанных на кусочки деревенских колбасок и хорошенько перемешайте (см. Указатель «Летние колбаски»).

Ежегодно, в середине мая, фермер из-под Брустера по особой договоренности с Ниро Вулфом сует в мешок восемнадцать или двадцать только что подстреленных им скворцов, садится в машину и едет в Нью-Йорк. Разумеется, дичь должна быть доставлена к нам не позже чем через два часа после охоты. Фриц ощипывает ее, подсаливает, в нужный миг, ни раньше ни позже, поливает растопленным маслом, заворачивает в листья шалфея, запекает на рашпере и укладывает на подогретое блюдо с густой полентой, сваренной из мельчайшей кукурузной муки с маслом, тертым сыром, солью и перцем.

Вулф всегда с нетерпением ожидает это дорогое лакомство, но в день, о котором я рассказываю, он устроил целое представ-

ление. Когда Фриц поставил дымящееся блюдо на стол, Вулф пошмыгал носом, наклонил голову набок, засопел и уставился на Фрица:

– А шалфей?

– Нет, сэр.

– То есть как это «нет»?

– Я подумал, вам понравится, если я разок приготовлю это блюдо по-своему, с шафраном и эстрагоном. Пучок свежего эстрагона и немного шафрана. Именно так готовят соус в…

– Убери!

Фриц окаменел и поджал губы.

– Ты со мной не посоветовался, – холодно сказал Вулф. – Это неприятная неожиданность, что одно из моих любимейших блюд приготовлено иначе, чем я привык. Может быть, оно и съедобно, но я не склонен рисковать. Убери его и принеси мне четыре яйца всмятку и тосты.

«Золотые пауки»

Скворцы

18–20 скворцов.
Соль.
Кервель.
Базилик.
Тимьян.
1 чашка сухого хереса.
200 г сливочного масла.
18–20 листьев шалфея (или кусков алюминиевой фольги).

Почистите и выпотрошите птиц, промойте и обсушите, посыпьте подготовленные тушки солью. Дайте им 5 минут постоять, после чего посыпьте кервелем, базиликом, тимьяном или любыми свежими душистыми травами, какие у вас есть, кроме шафрана и эстрагона (они не рекомендуются). Растопите сливочное масло и смешайте с хересом. Смажьте этим каждую тушку и заверните в лист шалфея или в алюминиевую фольгу. Поплотнее закрепите края, чтобы не вытекал сок. Запекайте 15–20 минут на решетке в духовке, разогретой до 210 °C, или на горячей жаровне. Подавать скворцов можно либо не разворачивая,

либо выложив их на поленту (см. рецепт ниже), полив каждую птицу образовавшимся соком.

Полента

2 чашки желтой кукурузной муки.
4 чашки кипящей воды.
1 чайная ложка соли.
8 столовых ложек сливочного масла.
$^1/_2$ чайной ложки измельченного сухого шалфея.

Медленно всыпьте кукурузную муку в кипящую воду. Добавьте соль. Размешивайте муку до тех пор, пока варево не загустеет, после чего закройте кастрюлю крышкой и поставьте на водяную баню. Варите 25 минут, время от времени помешивая деревянной ложкой. Добавьте сливочное масло и шалфей. Подавайте поленту горячей.

Вариант. Если вам нужно холодное блюдо, выложите поленту в форму, смазанную маслом, и хорошенько охладите. Затем выньте из формы и нарежьте на куски, слегка обжарьте их с обеих сторон до румяной корочки. Подавайте с подогретым осенним медом.

В конце концов все закончилось хорошо, и тут нужно объяснить, как именно, хотя и придется поступиться правилами и вставить в эту главу рецепт блюда из свинины. По-моему, Фриц, который решил таким образом пригладить взъерошенные перышки Вулфа и приготовил его любимые блинчики, не стал бы возражать.

За обедом ни Вулф, ни Фриц и виду не показывали, что вчера между ними произошла размолвка. Накладывая себе вторую порцию блинов со свининой по-датски, Вулф отчетливо пробурчал: «Вполне приемлемо», – оценка в его устах чрезвычайно щедрая. Фриц воспринял ее как должное и, с достоинством наклонив голову, прошептал:

– Благодарю, сэр.

Блинчики со свининой по-датски

0,5 кг постной свиной вырезки.
7 столовых ложек сливочного масла.
3 столовые ложки нарезанного лука-шалота.
2 чашки пшеничной муки.

6 крупных яиц.
1 чайная ложка соли.
1 чашка молока (возможно, немного больше).
Водяной кресс.
Отваренный чернослив без косточек.

Очистите свинину от жира и пленок и нарежьте маленькими кубиками. В сковороде растопите 3 столовые ложки сливочного масла, положите туда свинину и обжаривайте 20 минут на слабом огне до готовности. Выньте свинину на бумагу, чтобы удалить лишний жир. В сковороду положите еще 2 столовые ложки масла и обжарьте лук-шалот до золотистого цвета. Выложите из сковороды и дайте стечь лишнему жиру. В глубокую миску насыпьте муку и в центре сделайте углубление. В другой миске взбейте яйца и посолите. Медленно введите яйца в муку и перемешайте до получения однородной массы. Добавьте молоко и остальное масло и снова перемешайте до получения однородной массы. Если тесто получилось слишком густое, добавьте молока. Положите в тесто свинину и лук-шалот, еще раз перемешайте. Большой ложкой выкладывайте «тесто» на разогретую и смазанную жиром сковороду. Обжаривайте блины с обеих сторон, переворачивая только один раз. Подавайте с черносливом и

водяным крессом (12–15 блинчиков диаметром около 5 см).

Глава 7. Хандра

В предыдущей главе мы проложили дорожку к тем блюдам, которыми гений способен не только наесться, но и утешиться, если дела у него идут не так, как он задумал. Вулф нередко впадал в дурное расположение духа, когда что-то не ладилось с расследованием, но зато бывало и так, что причиной, а также результатом того настроения Вулфа, которое Арчи мягко называет хандрой, становился очередной кулинарный шедевр.

Вулф сидел за кухонным столом с карандашом в руке, вокруг были разбросаны бумаги. Фриц стоял перед ним, и в глазах его светился хорошо знакомый мне огонек. Ни тот ни другой не обращали на меня ни малейшего внимания. Вулф говорил:

— Да, но настоящего павлина мы не достанем. Конечно, Арчи мог бы снова потрясти ту ферму на Лонг-Айленде, только, боюсь, это безнадежно. Чтобы получить хорошую павлинью грудку, надо, чтобы птица не нервничала, не подвергалась

никаким шумовым воздействиям, особенно с воздуха, а в окрестностях Лонг-Айленда полно самолетов. Итак, сегодня довольствуемся гусем, разумеется, с начинкой, как договорились. Но завтра самое лучшее — молодая козлятина. Мы, не откладывая, звоним мистеру Зальценбаху, чтобы он заколол отборнейший экземпляр. Утром Арчи сгоняет за ним в Гарфилд, а ты уже сейчас начинай готовить все для соуса. Но что в пятницу? Вот в чем вопрос! Если попытаемся найти хорошего павлина, накличем беду. Конечно, можно обойтись специально откормленными голубями, хороший голубь, в общем, тоже недурственно, но разве это настоящая еда?.. Знаешь, Фриц, что я скажу? Давай попробуем нечто совершенно иное! Ты слышал, что такое шиш-кебаб? Я пробовал в Турции. Тонкие кусочки мяса молодого барашка несколько часов вымачивают в красном вине со специями. Я вот запишу тут: тимьян, немного мускатного ореха, зернышки перца, чеснок…

Глядя на них, я лихорадочно соображал, ибо случай казался безнадежным. Налицо были все симптомы опасного рецидива.

«Красная шкатулка»

Шиш-кебаб

1,5 кг лопаточной части молодой ягнятины без костей.

0,5 л бургундского вина.

$^1/_2$ чашки оливкового масла.

1 чайная ложка свежего тимьяна (или $^1/_2$ чайной ложки сухого).

1 чайная ложка свежего орегано (или $^1/_2$ чайной ложки сухого).

1 чайная ложка мускатного цвета.

1 столовая ложка горошков черного перца.

1 зубчик чеснока.

1 крупная луковица.

Шампиньоны.

Баклажаны.

Помидоры.

Сладкие зеленые перцы.

Крупные зеленые оливки, фаршированные перцем пимьенто.

Очистите мясо от пленок и лишнего жира, нарежьте кубиками размером около 5 см. Приготовьте маринад, для чего смешайте вино с оливковым маслом и добавьте туда тимьян,

орегано, мускатный цвет, горошки черного перца, толченый чеснок и нарезанный кольцами лук. Залейте маринадом мясо ягненка и дайте настояться 2–4 часа. После чего положите мясо в дуршлаг, чтобы стекла лишняя жидкость, а потом промокните его тканью или бумажным полотенцем. Включите жаровню. У грибов срежьте шляпки, крупные разрежьте пополам. Баклажаны, не снимая кожуры, нарежьте кубиками, помидоры разрежьте на 4 части. Перцы очистите от семян, обдайте кипятком и нарежьте колечками. Теперь нанижите мясо попеременно с овощами на шампуры и полейте маринадом. Обжарьте с одной стороны до появления коричневого цвета, затем переверните и обжарьте с другой (4 порции).

За столом, как было заведено, деловые вопросы не обсуждались, да у нас, собственно, и дел-то никаких не было… Обычно мы беседовали о чем угодно по выбору Вулфа, но на сей раз разговор начал я. Накладывая себе мясо с серебряного блюда, я заметил, что, по мнению одного моего знакомого, шиш-кебаб куда вкуснее, если готовить его не из ягненка,

а из козленка. Вулф тут же заявил, что любое подобное блюдо вкуснее, если готовить его из козленка, но свежее мясо козленка, должным образом разделанного и обработанного, достать в Нью-Йорке практически невозможно.

Потом он переключился с кулинарии на фонетику и сказал, что «шиш-кебаб» – это неправильно. Нужно говорить «сикх-кебаб». И произнес раздельно по буквам. Именно так, оказывается, говорят в Индии, откуда родом это кушанье. На языке хинди или урду «сикх» означает «тонкий железный прут с петлей на конце», а «кебаб» – мясной шарик. Какие-то болваны на Западе изменили произношение на «шиш» вместо «сикх» – им пошло бы только на пользу отведать жесткий, как подметка, сикх-кебаб из дряхлого, доживающего свой век осла, а не из нежной козлятины.

«Погоня за отцом»

За те полчаса, что я отвозил Анну Фиоре домой, у Вулфа случился рецидив. Этот был весьма скверным, и он продлился три дня. Когда я вернулся на Тридцать пятую улицу, он сидел на кухне за маленьким столом, за которым я обычно завтракаю, пил пиво – три бутылки уже были пусты – и спорил с Фрицем относительно добавления шнитт-лука в тарталетки с помидорами.

«Острие копья»

Тарталетки с помидорами

Тесто для тарталеток (см. Указатель).

3 столовые ложки сливочного масла.

2 луковицы среднего размера, мелко нарезанные (или $^1/_2$ чашки мелко нарезанного лука-шалота).

2 фунта (1 кг) помидоров.

1 чашка жирных сливок.

3 крупных яйца.

$1^1/_2$ чайной ложки соли.

$^1/_2$ чайной ложки свежемолотого черного перца.

1 чайная ложка мелко нарезанного базилика.

$1^1/_2$ столовой ложки мелко нарезанного шнитт-лука (необязательный ингредиент).

Растопите в сковороде масло и обжарьте лук до прозрачности. Добавьте туда мелко нарезанные помидоры, очищенные от семян и кожицы (один помидор оставьте целым). Готовьте на малом огне, пока помидорная мякоть не станет однородной массой. Снимите с огня и дайте остыть. Влейте в яйца сливки и хорошенько взбейте. Смешайте с помидорной массой, добавьте соль, перец, базилик и шнитт-лук. Уложите тесто для корзиночек в подготовленные формочки и заполните каждую помидорной массой. Отложенный помидор нарежьте кружками, положите сверху в каждую корзиночку по кружку. Поставьте в духовку и выпекайте при 180 °C примерно 35 минут. Перед подачей на стол посыпьте базиликом или шнитт-луком (6 порций).

Я никогда толком не понимал природы его обострений… Что бы я ни говорил, это не производило на него ни малейшего впечатления. Обострение могло длиться от одного дня до двух недель… В такие периоды он либо не вылезал из постели, питаясь лишь хлебом да луковым супом… или же сидел на кухне, отдавая Фрицу распоряжения, как готовить блюда, а затем поедая их за моим столиком. Как-то раз за два дня он съел целую половину барашка, различные части которого были приготовлены двадцатью разными способами. И когда такое случается, я обычно вынужден мотаться по всему городу от Бэттери-парка до Бронкского парка, пытаясь отыскать какую-нибудь травку или корешок, а то и ликер, требовавшиеся для блюда, которое они собирались приготовить в следующий раз.

«Острие копья»

Луковый суп

5 чашек тонко нарезанного лука.
3 столовые ложки сливочного масла.
1 столовая ложка оливкового масла.
$1^1/_2$ чайной ложки соли.
$^1/_2$ чайной ложки сахара.
3 столовые ложки пшеничной муки.
8 чашек крепкого говяжьего бульона.
$^1/_2$ чашки сухого белого вермута.
Соль и перец по вкусу.

В толстостенную 4-литровую кастрюлю налейте оливковое масло, положите сливочное масло, разогрейте. Добавьте тонко нарезанный лук и обжарьте его на слабом огне примерно 10 минут, затем добавьте соль и сахар. Помешивая каждые 10 минут, доведите лук до равномерного золотистого цвета. Общее время обжарки — 35 минут. Добавьте муку — по 1 столовой ложке зараз, продолжая помешивать, — и держите на слабом огне еще 3–4 минуты. Постепенно вливайте бульон — по 2 чашки зараз, помешивая после каждого вливания. Добавьте вермут, после чего уваривайте суп при очень слабом кипении под

полуприкрытой крышкой еще примерно 45–50 минут. Снимите накипь, перемешайте. Добавьте соль и перец по вкусу. Подавайте на стол очень горячим.

Примечание. Не следует подавать луковый суп вместе с тертым сыром или тостами из французской булки, так как из-за их сильного вкуса разрушается аромат и ощущение плотности этого идеально сбалансированного блюда.

Двадцать блюд из баранины

Раньше мы уже привели рецепты таких блюд из баранины, как бараньи котлеты, почки на гриле, кентуккское бергу, кассуле по-кастельнодарски и шиш-кебаб. Дальше дадим рецепты приготовления ноги ягненка, рулета из ягнятины и хюнкава беянди. Этих блюд восемь. Если заменить в этих рецептах котлеты из бараньей вырезки на утку карри, баранью лопатку на свинину, тушенную в пиве, баранью грудинку на свиные ребрышки, а баранью печенку на куриную, то таких блюд будет уже двенадцать. Оставим на ваше усмотрение, стоит ли заменять в привычном рецепте говяжьи мозги бараньими (Вулф, похоже, блюда из любых мозгов не очень жалует). А затем, рискуя

вогнать в хандру вслед за Вулфом и нашего читателя, добавим еще семь рецептов блюд из этого мяса. Вспомните слова Вулфа, когда он сказал, что ягненок, если его найдешь, всегда вкуснее просто баранины, так что, конечно, для этих семи рецептов лучше брать мясо ягненка.

Котлеты из бараньей вырезки

1 нарезанная средняя луковица.

$^1/_2$ чайной ложки мелко нарезанной петрушки.

Соль и перец по вкусу.

4 порционные котлеты из бараньей вырезки, в два раза толще готовых.

3 столовые ложки пшеничной муки.

2 столовые ложки растопленного сливочного масла.

2 чашки белого сухого вина.

1 чайная ложка лимонного сока.

Возьмите широкую кастрюлю, положите на дно нарезанные лук и петрушку. Котлеты посолите и поперчите по вкусу, затем обваляйте с обеих сторон в 2 столовых ложках муки. Обмакните в растопленное сливочное масло и уложите на дно кастрюли (края можно немного накладывать

друг на друга). Залейте вином. Плотно закройте кастрюлю крышкой и поставьте на слабый огонь. Держите на огне до мягкости (от 30 до 50 минут, в зависимости от толщины котлеты, а также от возраста барана и от качества мяса). Переложите готовые котлеты на подогретую тарелку. Оставшийся в кастрюле отвар загустите столовой ложкой муки, добавьте лимонный сок и полейте этим соусом котлеты (4 порции).

Бараньи котлеты с черным орехом

8 бараньих котлет на косточке.

3 столовые ложки топленого масла.

Соль и свежемолотый черный перец по вкусу.

2 чайные ложки мелко нарезанного лука-шалота.

1 тонко нарезанный крупный сладкий зеленый перец.

1/2 чашки черных орехов.

1/2 чашки сухого белого вина.

Удалите с котлет лишний жир и пленки, почистите ножом конец косточки. Растопите на сковороде сливочное масло, выложите туда котлеты и обжаривайте по 3 минуты с каждой

стороны на слабом огне, пока мясо не подрумянится. Если вы любите хорошо прожаренное мясо, обжаривайте примерно по 6 минут с каждой стороны. Затем переложите на подогретую тарелку, посолите и поперчите. В сковороду положите лук-шалот и зеленый перец. Обжаривайте 5 минут. Порубите ядра орехов и добавьте к луку и перцу. Обжаривайте, постоянно помешивая, еще 1–2 минуты, после чего ложкой положите сверху на котлеты. Влейте в сковороду вино, подогрейте. Полейте вином котлеты и горячими подавайте к столу (4 порции).

Тушеные бараньи рульки

4 бараньи рульки.
2 столовые ложки оливкового масла.
Соль и перец по вкусу.
2 столовые ложки пшеничной муки.
1 чашка крепкого говяжьего бульона.
1 чашка красного вина.
2 столовые ложки томатной пасты.
1 зубчик чеснока.
1 веточка тимьяна.
1 лавровый лист.
1 морковь.

2 луковицы.
100 г шампиньонов.
2 столовые ложки сливочного масла.
Веточки петрушки.

Удалите лишний жир и жилки. Поставьте на огонь глубокую толстостенную сковороду и налейте туда оливковое масло. Пока масло прогревается, посолите и поперчите рульки, обваляйте в муке. Положите рульки в сковороду и обжаривайте, часто переворачивая, до появления коричневой корочки. Затем выньте и отставьте в сторону. Вылейте из сковороды оставшееся масло и вместо него налейте бульон и вино. Доведите до кипения, уменьшите огонь. При слабом кипении добавьте томатную пасту, чеснок, тимьян и лавровый лист. Снова положите рульки в сковороду и потомите на слабом огне около 1 часа. Снимите с поверхности лишний жир. Добавьте в бульон крупно нарезанную морковь и лук. Потомите еще примерно 20 минут, пока морковь не станет мягкой. Пока рульки тушатся, возьмите очищенные грибы, отделите ножки от шляпок и слегка обжарьте в сливочном масле на слабом огне. Когда мясо будет готово, добавьте к нему грибы и посыпьте свежей петрушкой. Подавайте на стол в сковороде (4 порции).

Мясное рагу

1,5 кг бараньей шеи без костей.

0,5 кг свиной лопатки без костей.

4 нарезанные кружками средние картофелины.

1 нарезанная кружками крупная луковица.

1 чайная ложка соли.

$^1/_2$ чайной ложки свежемолотого черного перца.

3 столовые ложки сливочного масла.

1 чашка сухого белого вина.

2 столовые ложки нарезанной итальянской петрушки.

2 столовые ложки тертого пармезана.

Заранее разогрейте духовку до 150 °С. Очистите мясо от жилок и лишнего жира, нарежьте кубиками размером примерно 2,5 см. В латке закройте дно 2 нарезанными кружками картофелинами. Сверху уложите мясо и засыпьте его нарезанным луком. Посолите и поперчите. Закройте слоем из 2 оставшихся картофелин, нарезанных кружками. Сверху распределите сливочное масло. Влейте вино и доведите до кипения. Посыпьте петрушкой и тертым пармезаном и закройте крышкой.

Готовьте на медленном огне 2 часа (4 порции).

Фаршированные ягнятиной баклажаны

600 г фарша из ягнятины.
1 натертая среднего размера луковица.
1 чашка отваренного риса.
1/2 чашки и плюс 2 столовые ложки томатного сока.
1/2 мелко нарезанного зеленого сладкого перца.
1/4 чашки нарезанного укропа.
2 столовые ложки темного изюма.
Соль и свежемолотый черный перец по вкусу.
1 столовая ложка нарезанной петрушки.
3 столовые ложки кедровых орешков.
3 баклажана среднего размера.
3/4 чашки сухого белого вина.
3/4 чашки воды.
4 столовые ложки сливочного масла.
Пучок петрушки.

Положите в глубокую миску фарш из ягнятины, добавьте лук, рис, томатный сок, зеленый перец, укроп, изюм, соль, перец и кедровые орешки. Хорошенько перемешайте. Протрите

баклажаны влажной тканью, разрежьте вдоль пополам, выньте сердцевину, оставив слой мякоти толщиной около 1 см. Наполните баклажаны приготовленным фаршем. Установите на дно латки или большой кастрюли решетчатую подставку и застелите толстым слоем петрушки. На нее положите половинки баклажанов и сверху на каждую половинку — небольшой кусочек сливочного масла. На дно латки налейте вино и воду. Плотно закройте латку крышкой и готовьте на среднем огне 1 час. Готовые баклажаны переложите на подогретое блюдо и не давайте остыть, пока готовится соус.

Соус

1 чашка жидкости, в которой готовились баклажаны.

2 крупных яйца и еще 1 желток.

3 столовые ложки сока лайма.

Щепотка паприки.

Перелейте в миску процеженную жидкость, в которой готовились баклажаны. В другой миске взбейте в густую пену 2 яйца и желток. Добавьте сок лайма, тщательно перемешайте и положите в сотейник. Постепенно, постоянно помеши-

вая, влейте бульон. Поставьте на слабый огонь, продолжая помешивать, пока соус не загустеет. Добавьте паприку и перелейте в соусник. Подавайте вместе с фаршированными баклажанами (6 порций).

Это блюдо готовят не только из мяса молодого барашка, но и из баранины или телятины. Поскольку Арчи не сумел добыть барашка, как было задумано, у Зальценбаха, не приходится сомневаться, что фрикандо, которое подавали к ланчу, готовилось из баранины.

«Красная шкатулка»

Фрикандо

1 кусок бараньей вырезки весом 1–1,5 кг и толщиной около 4 см.
2 тонко нарезанных зубчика чеснока.
3 столовые ложки сливочного масла.
2 нарезанные кружками моркови.
1 нарезанная кружками луковица.
1 нарезанный стебель сельдерея.
2 веточки петрушки.

1 лавровый лист.
1 чашка говяжьего бульона.
1 чашка сухого белого вина.
1 маленький трюфель.

Обработайте мясо: удалите жилки и лишний жир. Проткните мясо в нескольких местах и воткните в проколы кусочки нарезанного чеснока. В большой кастрюле растопите сливочное масло. Положите туда морковь, лук и сельдерей и обжаривайте до тех пор, пока лук не станет золотистым. Снимите кастрюлю с огня. Уложите подготовленное мясо на дно поверх овощей, добавьте петрушку и лавровый лист. Смешайте бульон и вино, налейте в кастрюлю до верха мяса, но не покрывая его полностью. Закройте кастрюлю крышкой и поставьте в заранее разогретую до 165 °C духовку на 1,5 часа. Часто открывайте, чтобы полить жидкостью, при необходимости добавьте бульон. Когда мясо станет мягким, достаньте его из кастрюли и переложите на сильно подогретое блюдо, не давая остыть. Подливу процедите, удалите поверхностный жир и отлейте $1^1/_3$ чашки. При необходимости подлейте в кастрюлю немного вина или бульона. Процеженную подливу налейте в сотейник, поставьте на сильный огонь и варите, пока не

останется 1 чашка. Тонко нарежьте трюфель и добавьте его в подливу. Варите на очень слабом огне еще 5 минут, проверьте на соль и перец. Полейте мясо и подавайте на стол с тушеным эндивием (4 порции).

Примечание. Фрикандо можно приготовить и из телятины, но телятину следует предварительно нашпиговать свиным салом либо попросить мясника это сделать. Баранина сама по себе жирное мясо, потому ее шпиговать не нужно.

> Домой я попал только в начале седьмого. Первым делом зашел на кухню, где реквизировал стакан молока, понюхал томящийся на плите гуляш, заметив между прочим, что на парную телятину он явно не тянет. В ответ Фриц замахнулся было шумовкой, но мне удалось ускользнуть.
>
> ***«Красная шкатулка»***

Гуляш

1,5 кг бескостной баранины, какая годится для тушения.

1/2 чашки пшеничной муки.

1 столовая ложка соли.

1/2 чайной ложки свежемолотого черного перца.

1/2 чашки сливочного масла.

2 столовые ложки паприки.

4 чашки нарезанного кольцами лука.

1 сладкий зеленый перец.

1 лавровый лист.

1 1/2 чашки крепкого говяжьего бульона.

1/4 чашки водки.

Баранину, нарезанную кусочками примерно 2,5 см, обваляйте в муке, посолите и поперчите. В большой кастрюле растопите сливочное масло и обжарьте в нем мясо по несколько кусочков одновременно, во время обжарки посыпая их паприкой. Следите за тем, чтобы масло не подгорало. Добавьте в кастрюлю лук. Очистите от семян перец и нарежьте тонкими ломтиками; положите в кастрюлю. Добавьте лавровый лист и налейте бульон. Закройте кастрюлю крышкой и тушите до мягкости мяса (примерно 1 час). За 5 минут до того, как снять кастрюлю с огня, уберите поверхностный жир, влейте водку и размешайте. На гарнир подавайте лапшу или рис (4 порции).

К обеду Фриц приготовил гуляш не из молодого барашка, а из обычной баранины, хотя днем ели фрикандо. Эти два блюда очень схожи между собой, и потому со стороны могло бы показаться, что столько баранины в один день — это слишком, но у Вулфа была хандра, и ему вот так захотелось.

> В десять минут десятого вечера этого трудного дня я отправился на кухню. Вулф, сидевший за столом рядом с Фрицем, обсуждал с ним, сколько ягод можжевельника необходимо класть в маринад для отбивных котлет из филе оленины…

Вулф повернулся к Фрицу:

— Очень хорошо, продолжай. Я считаю, что нужно класть три, но поступай по своему усмотрению. Хотя, если положишь пять, мне даже не придется пробовать маринад. Я все пойму по запаху. Думаю, четыре будет в самый раз.

«Звонок в дверь»

Отбивные котлеты из оленины

4 большие отбивные из вырезки оленины.

2 столовые ложки мелко нарезанного лука-шалота.

4 размятые ягоды можжевельника.

2 нарезанные кружками небольшие моркови.

2 веточки итальянской петрушки.

$^1/_2$ чайной ложки соли.

8 горошин черного перца.

1 небольшой лавровый лист.

1 веточка эстрагона.

4 столовые ложки красного винного уксуса.

2 столовые ложки оливкового масла.

1 чашка сухого вермута.

2 столовые ложки сливочного масла.

1 чашка сметаны (см. Указатель).

1 столовая ложка мелко нарезанного шнитт-лука.

Положите мясо в большую миску, добавьте лук-шалот, ягоды можжевельника, морковь, петрушку, соль, перец, лавровый лист, эстрагон, уксус, оливковое масло и вермут. Закройте крышкой и поставьте на 24 часа в холодильник. Когда мясо хорошо замаринуется, достаньте его из маринада, насухо оботрите и обжарьте в сливочном масле с обеих сторон, по 4–5 минут на каждую сторону. Обжаренные котлеты переложите на подогретое блюдо и, чтобы они не

остыли, поставьте в духовку на самый слабый огонь. Из миски отлейте полчашки маринада, процедите, налейте в сотейник, где жарилась оленина, поставьте на огонь и доведите до кипения, лопаткой соскабливая все приставшие к дну и стенкам мелкие кусочки мяса. Введите, непрерывно помешивая, сметану (она не должна свернуться) и шнитт-лук. Приправьте по вкусу солью и перцем. Подавайте к столу вместе с отбивными котлетами (4 порции).

Порой мне думается, это просто чудо, что мы с Вулфом вообще уживаемся. Различия между нами, некоторые из них, более явно проявлялись за столом, нежели где-то еще. Он был дегустатором, я же – глотателем. Не то чтобы я не мог отличить съедобное от несъедобного – после семи лет образования на готовке Фрица я, как правило, мог даже уловить разницу между превосходным и отменным. Но дело заключалось в том, что Вулфа главным образом занимало то, как на пищу в его пасти отзовутся вкусовые сосочки, в то время как для меня важность заключалась в набивании брюха.

Чтобы избежать какого-либо непонимания, мне следует добавить, что Вулфа никогда не смущала проблема, что делать с едой после того, как снята проба. Он мог ее сожрать. Однажды я видел, как он, во время своего рецидива, между восемью вечера и полночью приговорил целого десятифунтового гуся, пока я сидел себе в углу с сэндвичами с ветчиной да с молоком и лелеял надежду, что он подавится. В такие периоды он всегда ел на кухне.

«Лига перепуганных мужчин»

Гусь

1 гусь весом 4,5 кг.
3 головки лука-порея, нарезанные кольцами.
1 большая морковь, нарезанная кружками.
1 чашка нарезанного сельдерея.
1 столовая ложка нарезанной петрушки.
$^1/_2$ чайной ложки сухого шалфея.
$^1/_2$ чайной ложки свежего эстрагона (или $^1/_4$ чайной ложки сухого, измельченного).
4 чайные ложки соли.
8 горошин черного перца.

1 чашка сухого белого вина.
1 чашка воды.
3 чашки молока.
8 толченых зубчиков чеснока.
4 яичных желтка.
2 чайные ложки сухой горчицы.

Гуся разрежьте на 12 частей и положите в большую латку. Добавьте лук-порей, морковь, сельдерей, петрушку, шалфей, эстрагон, 2 чайные ложки соли, перец, вино и воду. Доведите до кипения, закройте крышкой, уменьшите огонь и готовьте на слабом огне час-полтора до готовности. Достаньте гуся из латки, не давайте ему остыть. Разогрейте на пару $2^1/_2$ чашки молока, добавив туда чеснок. Снимите с огня. Взбейте яичные желтки с оставшейся $^1/_2$ чашки молока, после чего медленно, непрерывно помешивая, введите в разогретое молоко. Снова поставьте молоко на водяную баню, добавьте 2 чайные ложки соли и сухую горчицу. Продолжайте непрерывно помешивать до тех пор, пока молоко не загустеет. Полейте этим соусом гуся и сразу подавайте на стол (6 порций).

Сэндвич с джорджийской ветчиной

См. Указатель.

Фриц, совершенно несчастный, допивал в кухне третью бутылку вина. Мало того что он как домоправитель отвечал за дом, а в доме произошло убийство – и этот факт был оскорбительным сам по себе, – еще и Вулф отказался от обеда. И не только от обеда, а вообще от еды.

«Раз, два, три, убийцей будешь ты»

Тут Арчи описывает еще один случай, когда Вулф, выбитый из колеи, потерял интерес к еде, что, учитывая его обычное отношение к ней, казалось хуже, чем если он съедал в один день двадцать блюд из половины ягненка. А тут он говорит Фрицу, который входит в кабинет с пивом для Вулфа:

— Унеси назад. Я не хочу.

— Но оно будет…

— Унеси. Я не притронусь к пиву, пока не схвачу эту тварь за горло. И мясо тоже не буду есть.

— Но это невозможно! Я сейчас выдерживаю голубей в сливках!

— Выброси их.

…Весь остаток дня мы провели за разноплановыми обсуждениями, с перерывами лишь на еду. Таковые оказались весьма гнетущими. Голуби, выдержанные в нежирных сливках, запанированные в муке, смешанной с солью, перцем, мускатным орехом, гвоздикой, тимьяном и толчеными ягодами можжевельника, слегка обжаренные в оливковом масле и поданные на тостах с желе из красной смородины под сливочным соусом с мадерой, — одно из любимых лакомств Вулфа. Как правило, он поглощает трех таких голубей, хотя мне известен и случай, когда он приговорил четырех. В тот день я хотел есть на кухне, но нет: пришлось сидеть и осиливать двух своих, пока он уныло клевал зеленый горошек, салат и сыр. Легкий ужин в воскресенье вечером прошел столь же скверно. Обычно в это время Вулф ест сыр и паштет из анчоусов, или pâté de foie gras[36], или сельдь в сметане, но, очевидно, мясной обет распространялся и на рыбу. Он поел крекеров с сыром и выпил четыре чашки кофе. Позже, в кабинете, прикончил чашу ореха пекана и затем сходил на кухню за щеткой и совком,

[36] Сноски: 36
Паштет из гусиной печени *(фр.)*.

чтобы вымести скорлупу на своем столе и ковре.

«Сочиняйте сами»

Голуби, выдержанные в сливках

6 голубей.

2 чашки нежирных сливок.

$^1/_2$ чашки пшеничной муки.

$^1/_2$ чайной ложки соли.

$^1/_4$ чайной ложки свежемолотого черного перца.

Щепотка тертого мускатного ореха.

$^1/_4$ чайной ложки молотой гвоздики.

1 чайная ложка свежих листьев тимьяна (или $^1/_4$ чайной ложки сухих).

4 давленые ягоды можжевельника.

$^1/_4$ чашки оливкового масла.

6 кусков белого хлеба.

1 чашка желе из красной смородины.

Разрежьте голубей вдоль спины, стараясь не повредить хребет. Ладонью расплющите птицу и очень острым ножом удалите хребет и ребра. Положите голубей в миску и залейте сливками примерно на 1 час. Добавьте в муку соль, перец, мускатный орех, гвоздику, тимьян и ягоды мож-

жевельника. Доставайте голубей из сливок и обваливайте в этой смеси, стряхивая излишки. Разогрейте в большой сковороде оливковое масло и обжарьте на небольшом огне голубей с обеих сторон до золотистого цвета, а затем потомите 20–30 минут. Пока голуби готовятся, сделайте соус (рецепт см. ниже) и подсушите хлеб. Намажьте тосты смородиновым желе и выложите на них приготовленных голубей (6 порций).

Сливочный соус с мадерой

2 столовые ложки пшеничной муки.
2 столовые ложки сливочного масла.
1 чашка молока.
2 столовые ложки мадеры.
Соль и перец по вкусу.

В сотейнике с толстым дном растопите сливочное масло и добавьте туда муку. Обжаривайте муку на слабом огне 3 минуты, при этом медленно, постоянно помешивая, вливайте молоко. Не переставая мешать, доведите соус до густоты, влейте мадеру, посолите и поперчите по вкусу. Полейте готовых голубей горячим соусом и сразу подавайте на стол.

На кухне Фриц пил кофе.

– Мистер Вулф наверху с Хорстманом?

– А то как же! – Это была единственная языковая фривольность, которую позволял себе Фриц, и он никогда не упускал возможности ввернуть ее. Он улыбнулся мне, радуясь, что я снова оживлен и весел. – Теперь я только приготовлю ногу ягненка и натру ее чесноком.

– Натри сумахом, если хочешь.

Обострение прошло!

«Острие копья»

Нога ягненка

1 нога ягненка весом 2,5–3 кг.
2 давленых зубчика чеснока.
$^1/_2$ чашки дижонской горчицы.
1 столовая ложка соевого соуса.
1 чайная ложка измельченных свежих листьев тимьяна (или $^1/_2$ чайной ложки сухих).
$^1/_4$ чайной ложки молотого имбиря.
1 столовая ложка оливкового масла.

Срежьте с мяса лишний жир, но не повредив

поверхностные волокна. Смешайте чеснок, горчицу, соевый соус, тимьян и имбирь. Постепенно, непрерывно помешивая, влейте туда оливковое масло, пока не получите соус с консистенцией сметаны. Натрите им ногу ягненка и положите ее на противень с решеткой. Поставьте в заранее разогретую до 180 °C духовку на 1–1,5 часа в зависимости от того, насколько прожаренное мясо вы любите (6 порций).

Глава 8. Закуски

На Западной Тридцать пятой улице распорядок питания соблюдается по возможности строго, но нередко случается так, что то Арчи явится в кухню во внеурочное время, то придет голодный клиент, и тогда Фрицу частенько приходится что-то срочно придумывать. Фриц либо использует остатки обеда, либо готовит что-нибудь попроще, но еда эта у него всегда великолепная, и подает ее Фриц по всем правилам.

Вулф, насколько нам известно, редко перекусывает в кабинете, но регулярно делает это по вечерам в воскресенье, устроившись в кухне за столиком, за которым Арчи завтракает. Чаще всего в этом его меню присутствуют хлеб, сыр и какое-нибудь одно из любимых у Фрица блюд, как, например, колбаски его собственного приготовления или паштет.

Там я увидел сцену, которая радовала взор: самовлюбленный болтун, как обычно в воскресенье вечером, перекусывал с поваром. Фриц примостился на табурете в середине длиннющего стола и отправлял в рот сочащуюся мякоть молодого цикория. Вулф за моим столиком у стены увлеченно поливал тимьяновым медом еще теплые печенюшки. Рядом с ним стояли бутылка молока и чистый стакан. Я подошел и налил себе молока.

«Пасхальный парад»

Печенье на пахте

2 чашки пшеничной муки.
1 чайная ложка соли.
1 чайная ложка сахара.
3 чайные ложки пекарского порошка.
$^{1}/_{2}$ чайной ложки пищевой соды.
4 столовые ложки сливочного масла.
$^{3}/_{4}$ чашки пахты (можно больше).

Просейте муку, всыпьте в нее соль, сахар, пекарский порошок и соду. Затем положите в муку

нарезанное кубиками сливочное масло и порубите его тесторезкой или двумя обычными ножами до образования мягкой рассыпчатой массы. Постепенно вливайте туда пахту, вымесите крепкое тесто и скатайте его в шар. Если пахты окажется мало, добавьте ее. Тесто переложите на посыпанную мукой доску и вымешивайте его еще 1–2 минуты. Затем раскатайте в лист толщиной 1 см, после чего нарежьте на кружки ножом для нарезки теста. Кружки положите на противень и поставьте в разогретую заранее до 210–230 °С духовку на 10–12 минут (расчет на 12 печений).

В другой раз в воскресенье… Фриц еще днем ушел по своим делам, и обедали мы с Вулфом вдвоем, налегая в основном на свежеприготовленный зельц. В общей сложности я провел как минимум десять часов, наблюдая, как Фриц готовит зельц, и пытаясь разгадать, почему у него получается настолько лучше, чем у всех остальных, включая мою матушку, которая делала зельц еще в Огайо, но потом сдался. Должно быть, секрет в том, как держать ложку, когда снимаешь пенку.

«Смерть содержанки»

Зельц

1 телячья голова.
2 свиные ножки.
1 луковица клутэ (с 6 гвоздичками).
4 веточки петрушки.
1 лавровый лист.
1 зубчик чеснока.
1 нарезанная кружками морковь.
10 горошин черного перца.

1 столовая ложка соли.
1 л воды.
1 л сухого белого вина.
$^1/_4$ чайной ложки кайенского перца.
$^1/_4$ чайной ложки мускатного ореха.

Очистите телячью голову, выньте мозги и язык (не выбрасывайте!). Положите голову, язык и свиные ножки в большую кастрюлю, добавьте луковицу клутэ, петрушку, лавровый лист, чеснок, морковь, перец и соль. Влейте воду и вино и доведите жидкость до кипения. Снимите пену, убавьте огонь и варите под крышкой при очень слабом кипении 4 часа. Через 2 часа достаньте язык, обрежьте край и очистите от кожи. За 20 минут до конца варки опустите в кастрюлю мозги. Снимите с огня кастрюлю, достаньте мозги, голову и ножки и дайте стечь жидкости. Мясо должно легко отделяться от костей. Процедите бульон в отдельную посуду и отставьте в сторону. Отделите мясо от костей и нарежьте кубиками размером около 1 см. Телячий язык и уши нарежьте тонкими полосками. Сложите все нарезанное мясо в миску, посыпьте кайенским перцем и мускатным орехом. Тщательно перемешайте. Плотно уложите мясо в форму для выпечки хлеба (буханки), залейте с верхом

процеженным бульоном и поставьте на ночь в холодильник. Перед подачей на стол выложите из формы на блюдо, гарнируйте водяным крессом и ломтиками лимона и подавайте с крекерами или французской булкой.

У Арчи распорядок дня отнюдь не такой строгий, как у Вулфа, и ему часто приходится довольствоваться либо разогретыми остатками обеда, либо сэндвичами, которые для него делает Фриц.

...Я никогда не присоединяюсь к Вулфу, возвращаясь домой посреди его трапезы. Мы договорились, что негоже одному человеку давиться мясом или рыбой, когда другой уже приступил к выпечке или сыру, так как это создает неправильную атмосферу. Фриц сервировал для меня кухонный стол и принес остатки печеного луфаря.

«Звонок в дверь»

Печеный луфарь

1 свежий луфарь весом 1,5–2 кг.
1 кг свежих креветок средней величины.
3 яичных белка.
$1^1/_2$ чашки жирных сливок.
2 чайные ложки соли.

1 чайная ложка листьев свежего базилика (или $^1/_2$ чайной ложки сухого).

1 чайная ложка свежего эстрагона (или $^1/_2$ чайной ложки сухого).

2 столовые ложки сливочного масла.

3 столовые ложки бренди.

Почистите рыбу следующим образом: очистите от чешуи и обрежьте плавники. Затем разрежьте вдоль спинки от головы к хвосту, не доходя до него примерно 5 см. Удалите внутренности, в том числе жабры. Не повредите брюхо, оно должно остаться целым. Затем промойте рыбу холодной водой и обсушите бумажным полотенцем. Отставьте в сторону. Очистите креветки и удалите темную жилку. Вымойте и затем пропустите через мясорубку с самой мелкой решеткой. Добавьте яичные белки и затем взбейте веничком или ручным миксером, постепенно добавляя в белки сливки, соль, базилик и эстрагон. Взбивать следует до тех пор, пока масса не станет очень густой. Начините рыбу креветочной массой и положите в хорошо смазанную форму или на противень. Сделайте на боку рыбы 2–3 неглубоких разреза. Растопите сливочное масло, добавьте к нему бренди и полейте этим рыбу. Поставьте в заранее разогретую до 190 °С духовку примерно

на 30 минут: рыба должна стать мягкой, но не пересушенной.

> Я позвонил из аптеки на Гранд-Конкорс, и Фриц подал мне разогретую в духовке камбалу под его лучшим сырным соусом, тарелку с салатом и помидорами и вдоволь превосходного холодного молока.
>
> ***«Острие копья»***

Камбала под сырным соусом

200–250 г тонкой лапши.

5 столовых ложек сливочного масла.

6 порционных филе камбалы, общий вес примерно 1,5 кг.

2 чашки сухого белого вина.

3 столовые ложки мелко нарезанного лука-шалота.

1 лавровый лист.

6 шампиньонов.

150 г сыра фонтина.

1 яичный желток.

2 столовые ложки свеженатертого пармезана.

Отварите лапшу в соленой кипящей воде 5 минут. Откиньте на дуршлаг, дайте стечь воде, лапшу снова положите в кастрюлю и добавьте туда 2 столовые ложки сливочного масла. Когда масло растает, перемешайте лапшу, выложите ее на дно широкой 2-литровой кастрюли и закройте крышкой, чтобы не дать остыть. Порционные филе камбалы разрежьте пополам вдоль. Пальцами проверьте края и удалите возможные оставшиеся там кости. Срежьте края. Уложите все куски на противень. У шампиньонов отрежьте ножки. В сотейник положите рыбные обрезки, лук-шалот, лавровый лист и ножки грибов, налейте вино. Варите при слабом кипении 10 минут. Процедите отвар, полейте им камбалу и поставьте на 10 минут в духовку, разогретую до 180 °С. Пока запекается рыба, растопите в сковороде оставшееся сливочное масло и слегка обжарьте в нем шляпки шампиньонов. Осторожно снимите с противня камбалу широкой перфорированной лопаткой и переложите на лапшу. Оставшуюся после запекания жидкость соберите в сотейник. Ее должно остаться примерно $1^1/_2$ чашки. Если меньше, добавьте вина или воды. Нарежьте сыр фонтина и положите туда же. Если соус окажется, на ваш вкус, слишком густой, разбавьте вином,

если слишком жидким, добавьте сыра. Постоянно помешивайте соус, пока сыр не расплавится полностью. Когда соус загустеет настолько, что перестанет стекать с ложки, снимите сотейник с огня и поставьте остывать на несколько минут. Тем временем слегка взбейте яичный желток, добавьте в соус и хорошо перемешайте. Полейте соусом камбалу. Затем положите сверху ломтики обжаренных шляпок грибов, посыпьте тертым пармезаном и поставьте на минутку в духовку, чтобы сыр подрумянился.

Вернувшись в старый особняк из бурого песчаника вскоре после полуночи, я был уверен, что найду на своем письменном столе записку с просьбой зайти в спальню Вулфа в 8:15. Но записки на столе не оказалось. Должно быть, смекалки и воображения ему все-таки не хватило. Зато Фриц перещеголял самого себя. На кухне меня ждало блюдо омаров по-кардинальски и блюдце с натертым сыром пармезан. Я посыпал омаров сыром и поставил блюдо в духовку, а сам выпил молока…

«Погоня за матерью»

Омар по-кардинальски

6 живых омаров весом 700–900 г каждый.

3 столовые ложки сливочного масла.

3 столовые ложки пшеничной муки.

$3^1/_2$ чашки рыбного бульона или бульона из-под моллюсков.

2 столовые ложки тонко нарезанных трюфелей.

6 столовых ложек омарного масла (см. примечание).

$1^1/_2$ столовой ложки тертого пармезана.

Положите омаров в воду и варите 20–25 минут. Затем достаньте из кастрюли, дайте стечь воде и вскройте острым ножом панцирь от грудки к хвосту. Выньте мясо, не ломая панцирь. Удалите маленький мешочек, расположенный возле головы, черную хвостовую жилку и пустые клешни. Мясо нарежьте и сохраняйте теплым. Протрите внутреннюю поверхность панцирей бумажным полотенцем и отставьте в сторону. Для кардинальского соуса растопите в сотейнике сливочное масло и, слегка помешивая, добавьте к нему муку. Когда мука приобретет золотистый цвет, влейте в несколько приемов, непрерывно помешивая, рыбный бульон, по $^1/_2$ чашки зараз, и продолжайте помешивать до тех пор, пока бульон слегка не загустеет. Затем уварите соус, чтобы в сотейнике его осталось 3 чашки. Добавьте трюфели и омарное масло. Помешивайте, пока масло не разойдется полностью. Снимите соус с огня и отлейте из сотейника $^3/_4$ чашки. Разогрейте гриль. В сотейник, где находится остальной соус, положите нарезанное теплое мясо омара, поставьте на огонь и дождитесь, пока все мясо

не разогреется. Затем ложкой выложите его в подготовленные панцири, полейте оставленным соусом, посыпьте пармезаном и поставьте в гриль слегка запечься.

Примечание. Для приготовления омарного масла сложите в ступку и измельчите пустые клешни, печень и, если есть, икру. Затем добавьте к ним 200 г сливочного масла. Переложите смесь в сотейник и поставьте на слабый огонь. Подержите на огне до тех пор, пока масло не размягчится полностью. Пропустите через мелкое сито или двойной слой марли. Остудите масло и дайте ему застыть.

> Фриц сохранил для меня в горячем виде немного рагу из белки, и оно уже давно было съедено с парой хайболов, потому как из-за темной подливки, с которой Фриц подавал белку, молоко на вкус было как затхлое оливковое масло.
>
> ***«Лига перепуганных мужчин»***

Рагу из белки

3 потрошеные беличьи тушки.

1/2 чайной ложки паприки.
1/2 чайной ложки соли.
1 чашка пшеничной муки.
2 столовые ложки сливочного масла.
1 столовая ложка оливкового масла.
6 тонких ломтиков джорджийской ветчины.
2 крупные луковицы, нарезанные кольцами.
100 г тонко нарезанных шампиньонов.
4 картофелины, нарезанные кружками.
1 чайная ложка свежемолотого черного перца.
3/4 чашки сухого красного вина.

Беличьи тушки разрежьте на порционные куски. Добавьте в муку соль и паприку и обваляйте в ней мясо. В сковороде разогрейте сливочное и оливковое масло и обжарьте куски мяса со всех сторон, выкладывая на сковороду по 2–3 куска за один раз. Смажьте внутри маслом большую кастрюлю, положите на дно 2 ломтика ветчины. Поверх ветчины уложите слой мяса, затем слой лука, слой грибов и слой картофеля. Каждый слой посыпайте молотым перцем. Поверх всех слоев уложите ветчину. Залейте вином и закройте крышкой. Поставьте в духовку на 1,5–2 часа либо до готовности мяса. На стол подавайте горячим прямо в кастрюле (4–6 порций).

Когда я наконец добрался до старого особняка из бурого песчаника на Западной Тридцать пятой улице, было уже почти десять. Фриц предложил разогреть рулет из ягнятины, пообещав, что он будет вполне съедобным, но я ответил, что слишком устал для еды и, быть может, поклюю что-нибудь позже.

«Сочиняйте сами»

Если вы устали не так, как Арчи, попытайтесь приготовить для себя рулет.

Рулет из ягнятины

700 г фарша из ягнятины.
200–250 г фарша из постной свинины.
4 яйца.
$^{2}/_{3}$ чашки панировочных сухарей.
$^{1}/_{4}$ чашки нарезанной петрушки.
$^{1}/_{4}$ чашки нарезанного лука-шалота.
1 чайная ложка свежего базилика (или $^{1}/_{2}$ чайной ложки сухого).
$1^{1}/_{2}$ чайной ложки соли.
1 чайная ложка свежемолотого черного перца.

1/2 чашки тертого пармезана.

2 столовые ложки мелко нарезанного сладкого зеленого перца.

1/2 чашки сухого белого вина.

1/2 чашки растопленного сливочного масла.

3 столовые ложки вустерского соуса.

5 средних картофелин.

100 г сливочного масла.

1/8 чайной ложки мускатного ореха.

Положите в большую миску фарш из ягнятины и свинины, 2 яйца, сухари, петрушку, лук-шалот, базилик, 1 чайную ложку соли, 1/2 чайной ложки молотого перца, пармезан и нарезанный зеленый перец; туда же влейте вино. Вымесите фарш руками, скатайте в буханку овальной формы и положите на решетку, установленную на противень. В растопленное масло добавьте вустерский соус и слегка взбейте. Кисточкой смажьте рулет этой смесью и поставьте в заранее разогретую до 180 °C духовку на 1,5 часа. Пока рулет запекается, очистите картофель, нарежьте кубиками и отварите в подсоленной воде. Когда он сварится (примерно через 20 минут), слейте воду и разомните. Добавьте сливочное масло, продолжая разминать, пока масло не разойдется полностью. Затем добавьте 2 яйца, так же продол-

жая мешать, пока они не разойдутся. Добавьте соль, перец и мускатный орех. Когда рулет будет готов, достаньте его из духовки и переложите на жаропрочное сервировочное блюдо. Дайте остыть в течение 10 минут. Возьмите большой кондитерский шприц и с его помощью уложите вокруг буханки картофельное пюре. Увеличьте жар в духовке до 230 °C и поставьте туда блюдо на несколько минут, чтобы подрумянить пюре.

Примечание. Лучше всего к рулету из ягнятины подходит соус карри. Чтобы приготовить этот соус, смешайте 2 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки муки, $1^1/_2$ чашки бульона из телятины и 1 столовую ложку сухого карри. Залейте смесь водой, доведите до кипения и, помешивая, готовьте на слабом огне до желаемой густоты.

Ровно в восемь вечера я поднялся на крыльцо старого особняка из бурого песчаника и открыл входную дверь своим ключом. Вулф уже сидел в столовой. Я заглянул в нее, сказал, что поем на кухне и, не дожидаясь ответа, прошел туда.

Фриц, который всегда обедает в девять, возился с артишоками. Увидев меня, он

прищурился:

– О, ты еще жив! Ты пообедал?

– Нет.

– Он очень волновался за тебя, в отличие от меня. – Фриц сполз с табуретки. – Есть немного биска из мидий…

– Нет, спасибо. Не хочу супа. Я бы съел чего-нибудь посущественнее. Только не говори мне, что он уплел всю утку.

– Нет, что ты! Хотя я знал одного швейцарца, который расправился с двумя утками. – Разговаривая, Фриц одновременно перемешивал что-то на сковородке, которую уже успел поставить на плиту. – Как ты съездил?

– Прескверно, – отмахнулся я, доставая из буфета бутылку. – Ни молока, ни кофе не надо. Я хочу напиться.

– Только не здесь, Арчи. Пьянствовать иди к себе в комнату. Может, все-таки попробуешь морковь по-фламандски?

– Хорошо, давай, – согласился я, плеснул себе бурбона, сел за стол, где обычно завтракаю, хлебнул из стакана и погрузился в мрачное раздумье…

Когда я в третий раз поднес к губам

стакан, дверь распахнулась и в проеме возник Вулф.

– Я выпью кофе здесь, – объявил он Фрицу…

Должен вам еще объяснить, что правило «никогда не обсуждать деловые вопросы во время трапезы» не распространялись на те случаи, когда я ел в одиночестве на кухне или в кабинете, поскольку считалось, что это перекус, а не еда. Вот почему, проглотив изрядный кусок утки Мондор и подцепив на вилку морковку, я сказал:

– Даже слов нет, как я вам признателен. Я ценю, что вы пришли выпить кофе сюда… Никогда не забуду!

«Погоня за отцом»

Утка мондор

См. Указатель.

Морковь по-фламандски

500 г моркови.

1/4 чашки холодной воды.
8 столовых ложек сливочного масла.
1/4 чайной ложки соли.
3 столовые ложки сахара.
1 столовая ложка тертой апельсиновой цедры.
3 яичных желтка.
1/2 чашки жирных сливок.
1 столовая ложка нарезанной петрушки.
2 столовые ложки растопленного сливочного масла.

Вымойте и почистите морковь, обрежьте концы и нарежьте брусочками длиной 2,5 см. Бланшируйте в кипящей воде 5 минут, затем откиньте на дуршлаг и переложите в хорошо смазанную маслом кастрюлю. Залейте холодной водой, посолите, всыпьте сахар и положите сливочное масло. Закройте крышкой и доведите до кипения. Убавьте огонь и варите на слабом огне 20 минут (или больше), пока морковь не станет мягкой. Примерно каждые 5 минут встряхивайте кастрюлю, чтобы морковь не приставала ко дну. За 5 минут до готовности всыпьте тертую апельсиновую цедру и перемешайте. Когда морковь будет готова, снимите кастрюлю с огня. Яичные желтки смешайте со сливками, петрушкой и растопленным маслом. Введите эту смесь

в кастрюлю, осторожно перемешивая, и снова поставьте на слабый огонь. Когда соус начнет загустевать (следите за тем, чтобы не закипел), снимите с огня и подавайте (4–6 порций).

Биск из мидий

См. Указатель.

Увидев, что Вулф отложил книгу, Фриц одобрительно мне подмигнул, а я занялся тем, что стояло на подносе. Миска супа-пюре из каштанов, сэндвич с огурцом и креветками на тосте, сэндвич с рост-бифом на круглой булочке домашней выпечки, горка кресс-салата, запеченное в белом вине яблоко и стакан молока.

«Слишком много клиентов»

Суп из каштанов

1 кг каштанов.
1 столовая ложка растительного масла.
6 столовых ложек сливочного масла.
1 нарезанный стебель сельдерея.

1 нарезанная головка лука-порея.
1 нарезанная кружочками морковь.
Соль и свежемолотый черный перец по вкусу.
4 чашки куриного бульона.
1 яичный желток.
2 столовые ложки сухого белого вина.
1 чашка нежирных сливок.
1 чашка взбитых жирных сливок (или сметаны).

Чтобы снять с каштанов скорлупу, сделайте острым ножом крестообразный надрез у основания каждого каштана, смажьте каштаны растительным маслом, положите на противень и поставьте в духовку, разогретую до 230 °С, на 5–10 минут, пока скорлупа не откроется. Слегка остудите каштаны, очистите от скорлупы и кожицы. В большой толстостенной кастрюле растопите 4 столовые ложки сливочного масла. На слабом огне в течение 5 минут потомите сельдерей, лук-порей и морковь. Добавьте соль и перец. Положите в кастрюлю очищенные каштаны и влейте куриный бульон. Доведите до кипения, а затем убавьте огонь и варите при слабом кипении до мягкости каштанов. Выньте каштаны и овощи, разомните толкушкой либо измельчите в блендере до состояния однородного пюре. По-

ложите пюре в кастрюлю и добавьте оставшееся сливочное масло. Яичный желток разотрите с белым вином и нежирными сливками. Добавьте к нему небольшое количество пюре, после чего небольшими порциями, постоянно помешивая, влейте в кастрюлю. Добавьте по вкусу соль и перец. Подавайте к столу в горячем виде, украсив каждую тарелку ложкой взбитых сливок или сметаной.

Вариант. При обжаривании овощей добавьте в растопленное масло 1 чайную ложку свежего эстрагона (или $^1/_2$ чайной ложки сухого).

Фриц впервые попробовал приготовить каштановый суп с эстрагоном в повести «Роковые деньги», и это новшество было одобрено Вулфом.

Сэндвич с креветками и огурцом

См. Указатель.

Яблоко, запеченное в белом вине

См. Указатель.

Вулф нередко кормит супами Фрица своих клиентов, в том числе и тех, кто

есть отказывается.

Кирк прижал к глазам ладони. Застонал. Потом опустил руки и часто заморгал.

– Прошу вас проявить снисхождение, – произнес он. – Я приехал сюда прямо из офиса окружного прокурора. Провел там всю ночь, не сомкнул глаз ни на минуту.

– Вы ели?

– О господи, нет!

Вулф нахмурился. Ситуация осложнялась. Одна лишь мысль о том, что человек испытывает голод, причиняет Вулфу дискомфорт, а присутствие голодного человека в его доме просто невыносимо…

А если человек способен хоть что-то проглотить, то мадрилен Фрица со свекольным соком он точно осилит, ну а после первой ложки пудинга с лимоном и хересом под соусом из коричневого сахара возражений не оставалось. Сыр и кресс-салат по-прежнему лежали на подносе, который я отнес в кухню, но обе тарелки опустели.

«Кровь расскажет»

Мадрилен со свекольным соком

2 чашки куриного бульона.
2 чашки томатного сока.
1/2 чашки свекольного сока.
1/4 чашки сухого хереса.
1/2 чайной ложки тертого лука.
Соль и свежемолотый черный перец по вкусу.
2 чашки сметаны.
1 столовая ложка нарезанного шнитт-лука.
3 столовые ложки красной икры.

Налейте в сотейник куриный бульон, томатный сок, свекольный сок и херес. Положите туда тертый лук. Доведите до кипения, размешайте и варите при слабом кипении 15 минут. Посолите и поперчите. Поставьте на несколько минут остывать. Добавьте в сметану шнитт-лук и икру. Положите в центр каждой тарелки ложку сметаны с икрой и шнитт-луком и подавайте на стол в теплом виде (4 порции).

Пудинг с лимоном и хересом под соусом из коричневого сахара

См. Указатель.

Вулф может накормить даже женщину, если она голодная. Как не раз говорил Арчи в романе «Лучше мне умереть», мысль о том, что человек голоден, пусть это подозреваемый в убийстве, пусть это даже женщина, была для него невыносимой.

– Прошу прощения, – подойдя к Вулфу, сказала миссис Уилок своим низким, ровным голосом. – Пришлось принять лекарство. Кормят в отеле хорошо, но я там есть не могу. Все это время я почти ничего не ела. Но вы, наверное, хотели сказать мне еще что-то?

– Молочный тост, – ворчливо произнес Вулф. – Мой повар Фриц Бреннер делает их потрясающе. Сядьте.

– Я не смогу его съесть. В самом деле.

– Тогда горячий бульон. Домашний. Будет готов через восемь минут.

«Успеть до полуночи»

Тосты под молочным соусом

6 кусков хлеба.
2 столовые ложки сливочного масла.
1 чашка молока.
1 чашка жирных сливок.
2 столовые ложки сливочного масла.
1 столовая ложка пшеничной муки.
1 чайная ложка сахара.

Срежьте с хлеба корки и обжарьте его до золотистого цвета. Намажьте сливочным маслом и выложите на блюдо. Подогрейте молоко и сливки. Возьмите муку и сливочное масло, приготовьте соус бер-манье и по капле, постоянно помешивая, вводите его в молоко со сливками. Под конец добавьте сахар и полейте соусом тосты (2–3 порции).

Бульон по домашнему рецепту

1,5 кг говядины из шейно-лопаточной части.
2 крупные телячьи рульки.
2,5 л холодной воды.
1 чайная ложка соли.
8 горошинок черного перца.
4 нарезанные ломтиками головки лука-порея.
4 нарезанные кружками крупные моркови.
1 нарезанная кружками крупная луковица.
1 веточка петрушки.
1 чайная ложка свежего тимьяна (или $^1/_2$ чайной ложки сухого).
1 лавровый лист.
1 стебель сельдерея с листьями.
3 яичных белка.
$^1/_2$ чашки сухого хереса.

Положите мясо и кости в толстостенную чугунную кастрюлю и залейте водой. Поставьте на очень слабый огонь и доведите до кипения. Снимите с поверхности пену и жир. Добавьте соль, перец, лук-порей, морковь и репчатый лук, соберите букет гарни (петрушку, тимьян, лавровый лист и сельдерей) и положите в бульон. Снова

доведите до кипения и снимите пену. Закройте крышкой, убавьте огонь и варите на слабом огне 3 часа. Выньте мясо и процедите бульон. Остудите и снимите с поверхности жир. Перелейте в другую кастрюлю, добавьте туда яичные белки и поставьте на слабый огонь. Венчиком или ручным миксером взбивайте, пока бульон не дойдет до кипения. Кипятите 5 минут при постоянном помешивании. Затем снимите с огня и дайте постоять 15 минут. Намочите в холодной воде марлю, затем отожмите. Уложите двойным слоем в сито и осторожно процедите бульон. Снова перелейте в кастрюлю, затем добавьте сухой херес. Подогрейте; по желанию добавьте еще немного хереса (расчет на 2 литра бульона).

В старом особняке из бурого песчаника не всем женщинам оказывают холодный прием, по крайней мере Арчи.

Мне хотелось бы думать, что аппетит в ней проснулся после моего поцелуя, хотя, честно говоря, скорее после слов Вулфа. Фриц принес не только молоко и крекеры, но и приличную горку тостов с паштетом собственного приготовления из печенки и с зеленым луком, и она это все умяла, а Вулф тем временем занимался своими карточками, да и я нашел себе дело.

«Когда человек убивает»

Паштет из печенки по рецепту Фрица

1 л подсоленной воды.
1 мелко нарезанный зубчик чеснока.
1 мелко нарезанный стебель сельдерея.
1 столовая ложка нарезанного лука-шалота.
1 веточка петрушки.
1 лавровый лист.
1 кг куриной печени.
$^1/_2$ чайной ложки соли.
$^1/_8$ чайной ложки свежемолотого черного перца.
$^1/_2$ чайной ложки мускатного ореха.
2 чайные ложки сухой горчицы.

100 г сливочного масла.
2 столовые ложки коньяка.
1 столовая ложка марсалы.
1 тонко нарезанный трюфель.
2 столовые ложки растопленного и процеженного сливочного масла.
Для гарнира: *оливки, фаршированные перцем пимьенто.*

Доведите воду до кипения. Бросьте туда чеснок, сельдерей, лук-шалот, петрушку и лавровый лист. Убавьте огонь и варите на слабом огне 5 минут. Куриную печень очистите от пленок и разделите на две части. Опустите в воду, накройте крышкой и варите на слабом огне 10 минут. Затем снимите кастрюлю с огня, откиньте печень на дуршлаг и крупно нарежьте. Положите в блендер, добавьте соль, перец, мускатный орех, горчичный порошок, сливочное масло, нарезанное на брусочки, коньяк и марсалу. Измельчите до состояния однородной массы. Переложите в миску, добавьте трюфель, посолите и поперчите по вкусу. Смажьте форму для паштета растопленным сливочным маслом и переложите туда паштет. Плотно закройте крышкой и поставьте на ночь в холодильник. Перед подачей нарежьте кружками фаршированные оливки. Выложите

паштет на охлажденное блюдо и украсьте колечками оливок. К паштету подавайте тосты треугольной формы или сухие хлебцы «Мельба» (расчет на 2 чашки паштета).

Если голодных клиентов больше двух, Фриц обычно приносит к Вулфу в кабинет поднос с сэндвичами. Для сэндвичей он берет либо хлеб собственной выпечки (см. Указатель), либо домашние булочки и делает их с самой разной начинкой: от рубленой крольчатины или джорджийской ветчины до огурчиков и креветок, домашнего паштета или осетрины. Однажды (и этот случай упоминается в романе «Быть подлецом») он принес клиентам сэндвичи с солониной, хотя Вулф терпеть не может, когда в доме есть солонина, и Арчи обычно жалуется на то, что свои любимые сэндвичи ему приходится есть где-нибудь в городе.

Домашняя булочка для сэндвичей

1 палочка дрожжей.
$1^1/_4$ чашки воды.

4 чашки просеянной пшеничной муки.
1 столовая ложка соли.
$^1/_4$ чашки кукурузной муки.
1 яичный белок.

Дрожжи разведите в $^1/_4$ чашки теплой воды и дайте постоять 5 минут. Вылейте растворившиеся в воде дрожжи в миску и добавьте туда 2 чашки муки, соль и 1 чашку воды. Хорошенько перемешайте. Продолжая вымешивать, постепенно подсыпайте всю муку, чтобы получилось крутое тесто. Выложите его на доску, посыпанную мукой, накройте и дайте постоять не меньше 10 минут. Затем вымешивайте 10 минут, пока тесто не станет гладким и упругим. Положите его в слегка смазанную жиром посуду, накройте тканью и поставьте в теплое место подниматься до тех пор, пока оно не увеличится в объеме вдвое. Тогда обомните и снова поставьте подняться. Снова переложите на посыпанную мукой доску, снова обомните и разделите на 4 части. Накройте тканью и еще раз оставьте на 10 минут. После чего разрежьте каждую четвертушку на 2–3 равные части и придайте им овальную форму. Положите на противень, посыпанный кукурузной мукой. Кисточкой смажьте сверху смесью, приготовленной из 1 столовой ложки воды и яичного белка.

Поставьте противень в теплое место, чтобы булочки поднялись вдвое. Острым ножом сделайте сверху на каждой неглубокий надрез и поставьте в духовку, разогретую до 190 °С, примерно на 20 минут, пока булочки не подрумянятся. Чтобы корочка вышла хрустящей, поставьте под противнем на нижнюю решетку кастрюльку с водой (расчет на 10 булочек).

Сэндвич с рубленой крольчатиной

700 г рубленой крольчатины (технологию приготовления см. Указатель «Рагу из зайца»).
$^1/_4$ чашки сливочного масла.
$^1/_4$ чашки мелко нарезанного лука-шалота.
$^1/_3$ чашки сухого белого вина.
1 чашка панировочных сухарей.
2 крупных слегка взбитых яйца.
$^1/_4$ чашки мелко нарезанной петрушки.
$1^1/_2$ чайной ложки сухой горчицы.
1 чайная ложка соли.
2 столовые ложки топленого масла.
Поджаренные в тостере булочки.
Дольки лайма.

Приготовьте мясо кролика. Растопите в сково-

роде сливочное масло и на слабом огне обжарьте лук-шалот до золотистого цвета. Затем снимите с огня. Добавьте вино, половину панировочных сухарей, яйца, петрушку, горчицу, соль и мясо. Хорошенько перемешайте, разделите на 6 котлеток и обваляйте их в оставшихся сухарях. Слегка обжарьте с обеих сторон в топленом масле, снимите со сковороды и дайте лишнему маслу стечь. Подрумяньте в тостере хлеб и подавайте котлетки на тостах, украсив долькой лайма.

Сэндвич с джорджийской ветчиной

Ломтики хлеба домашней выпечки по рецепту Фрица слегка обжарьте и намажьте дижонской горчицей. Поверх положите кусок тонко нарезанной джорджийской ветчины. Украсьте маленькой долькой ананаса. Поместите в гриль и подержите там, пока ананас не зарумянится. Затем накройте вторым ломтиком тоста.

Сэндвич с креветками и огурцом

Слегка смажьте ломтики подсушенного хлеба соусом тартар. Поверх уложите отваренные

маленькие креветки и нарезанный маринованный огурчик. Огурчики следует не менее 1 часа выдержать в холодильнике в маринаде, приготовленном из $1^1/_2$ чашки винного уксуса, настоянного на эстрагоне, и 1 столовой ложки сахара. Сверху закройте сэндвич еще одним ломтиком хлеба, смазанного тартаром.

Сэндвич с солониной

Ломтик подсушенного хлеба намажьте маслом и уложите сверху тонко нарезанную солонину. Намажьте дижонской горчицей, а сверху, по желанию, положите лист салата латук и кружок помидора. Накройте еще одним ломтиком подсушенного хлеба.

Как-то раз у Ниро Вулфа собрались все его помощники. Он решил их накормить и попросил Арчи ему помочь, а нам, таким образом, стало известно, что Арчи умеет готовить.

– Может, вы, ребята, хотите чего-нибудь горяченького? Я могу буквально за двадцать минут сделать вам йоркширские гренки, если Арчи приготовит яйца

пашот.

Все дружно отказались, что меня вполне устраивало. Ненавижу готовить яйца пашот.

«Звонок в дверь»

Йоркширские гренки

1 столовая ложка сливочного масла.
450 г тертого чеширского сыра[37].
1 чашка эля (можно любого темного пива).
7 крупных яиц.
1/4 чайной ложки соли.
1 чайная ложка сухой горчицы.
1/2 чайной ложки соуса «Табаско».
6 ломтиков бекона с минимальным количеством жира.
3 круглые булочки.
2 столовые ложки дижонской горчицы.

Растопите сливочное масло на водяной бане. Добавьте сыр, а когда он начнет плавиться, постепенно, постоянно помешивая, влейте эль.

---

[37] Сноски: 37

Чеширский сыр — твердый английский сыр из коровьего молока, с соленым послевкусием.

1 яйцо взбейте и добавьте в смесь сыра с элем, а также соль, сухую горчицу и соус «Табаско». Продолжайте помешивать до тех пор, пока сыр не расплавится полностью и смесь не превратится в однородную массу. Убавьте огонь, но не выключайте, чтобы смесь оставалась горячей. Приготовьте 6 яиц пашот и тоже поставьте в теплое место, чтобы не остыли. Слегка обжарьте бекон на сковородке. Разрежьте булочки вдоль, подсушите в тостере и намажьте половинки тонким слоем дижонской горчицы. Выложите булочки на сервировочное блюдо, полейте их сырной смесью, а сверху положите ломтик бекона, яйцо пашот и еще раз полейте небольшим количеством сырной смеси. При желании булочки можно ненадолго положить в гриль, чтобы сыр немного запекся (6 порций).

Глава 9. Гости: мужчины и женщины

Одно из любимых высказываний Вулфа, которое Арчи процитировал по меньшей мере дважды, а слышал наверняка куда больше, звучит так: «Гость — это драгоценность на бархатной подушке гостеприимства». В предыдущей главе мы видели, насколько Вулф бывает верен себе, по крайней мере в тех случаях, когда нужно дать перекусить голодному посетителю. В этой же главе увидим, каким великодушным и щедрым становится этот великий человек, впуская в свой дом, свою столовую, свои разговоры и даже в планы своего повара клиента или посетителя, случайно оказавшегося в его кабинете, когда стрелки часов приближаются днем к часу пятнадцати или вечером к половине восьмого. Поскольку в старом особняке из бурого песчаника еда всегда готовится в большом количестве, даже если Вулф ест один, Фриц всегда готов накормить неожиданного гостя. Если же гости своим числом превосходят его возможности, Фриц, как всякий великий повар, за исключением, возможно, Вателя, который не выносил давления, умеет быстро и не без изыска найти выход

из создавшегося положения. В таких случаях Вулф нередко дает ему свои советы, хотя обычно старается он ради того эффекта, который в ожидании обеда воздействует на слюнные железы гостя, и тут Вулф, как известно, любит пускаться в самые красноречивые описания.

Каким бы джентльменским ни было поведение Вулфа по отношению к гостям, в нем просматривается явная симпатия к компании других джентльменов и не менее явная, хотя и сдержанная, неприязнь к компании дам. Ту же неприязнь, особенно очевидную отчасти по контрасту с Арчи, который женщин очень даже любит, демонстрирует и Фриц, подозревавший, как мы скоро узнаем, «любую женщину, входившую в дом, в намерении взять все в свои руки».

В этой главе внимательный читатель отметит и восхитится той легкостью, с какой человек весом в одну седьмую тонны способен управлять сложными ситуациями.

Вулф:

– Время ланча. Присоединяйтесь к нам за столом, а потом мы продолжим. У нас сегодня мелко нарезанные моллюски в яйце, с петрушкой, зеленым перцем, шнитт-луком и свежими грибами, тушенные в хересе. Мистер Гудвин пьет молоко. Я пью пиво. А вы что предпочитаете, белое вино?

«Бокал шампанского»

Мелко нарезанные моллюски в яйце

2 дюжины моллюсков.
3 столовые ложки сливочного масла.
6 крупных шампиньонов.
1 сладкий зеленый перец.
4 крупных яйца.
2 картофелины.
1 столовая ложка нарезанной петрушки.
1 столовая ложка нарезанного шнитт-лука.
2 чайные ложки соли.
$^1/_4$ чайной ложки свежемолотого черного перца.
1 столовая ложка сухого хереса.
$^1/_4$ чайной ложки паприки.

6 ломтиков бекона.

Извлеките моллюсков из раковин и мелко нарубите. Обжарьте на сливочном масле в течение 5 минут. Нарежьте грибы и зеленый перец. Добавьте к моллюскам и обжарьте до золотистого цвета. Снимите с огня и откиньте на дуршлаг, чтобы масло стекло. В миске взбейте яйца. В подсоленной воде отварите до мягкости картофель в мундире, снимите кожуру и нарежьте кружками. Кружки положите в миску с яйцами, добавьте петрушку, шнитт-лук и херес, посолите и поперчите. Туда же добавьте моллюсков с грибами и зеленым перцем и переложите полученную смесь в хорошо смазанную маслом форму для запекания. Посыпьте паприкой и поставьте в заранее разогретую до 180 °C духовку на 30–35 минут. Пока моллюски запекаются, обжарьте ломтики бекона, так чтобы они стали хрустящими. После дайте стечь лишнему жиру, разломайте на небольшие кусочки и перед подачей посыпьте ими моллюсков.

…В кабинет вошел Фриц.
– Ланч готов, сэр, – доложил он.
Вулф поднялся с кресла:

– Мистер Фрейер, надеюсь, вы к нам присоединитесь? Еды хватит на всех. Куриная печень с грибами в белом вине. Рисовые лепешки. Фриц, еще одну тарелку.

«Лучше мне умереть»

Куриная печень с грибами

6 столовых ложек сливочного масла.

1 чайная ложка мелко нарезанного лука-шалота.

700 г куриной печенки.

2 столовые ложки сухого белого вина.

1 чайная ложка нарезанного шнитт-лука.

1 чайная ложка свежего кервеля (или $^1/_2$ чайной ложки сухого).

1 чайная ложка свежего базилика (или $^1/_2$ чайной ложки сухого).

100 г мелких шампиньонов.

6 ломтей хлеба.

1 чашка соуса беарнез (см. примечание к рецепту).

Промойте куриную печенку, удалите плен-

ки и дайте стечь воде. После чего промокните бумажным полотенцем и нарежьте тонкими ломтиками. В сковороде растопите 4 столовые ложки сливочного масла, положите туда лук-шалот и обжарьте на слабом огне до золотистого цвета. Затем добавьте на сковороду куриную печень, вино, шнитт-лук, кервель и базилик и обжаривайте 3 минуты, так чтобы куриная печень оставалась внутри розоватой. У грибов срежьте шляпки, почистите их и слегка обжарьте в отдельной сковороде в 2 столовых ложках сливочного масла. Выньте грибы, дайте стечь лишнему маслу и добавьте к куриной печени. У хлеба обрежьте корки, подсушите в тостере и положите на противень. Разложите на хлеб подготовленную куриную печень равномерными порциями, полейте сверху соусом беарнез и поставьте в разогретую до 210 °C духовку на 2 минуты.

Примечание. Для приготовления соуса беарнез взбейте в густую пену 3 яичных желтка. В небольшой сотейник налейте $^1/_2$ чашки винного уксуса, настоянного на эстрагоне, и уварите на слабом огне до 2 столовых ложек, после чего добавьте в сотейник 2 чайные ложки мелко нарезанного лука-шалота, $^1/_2$ чайной ложки свежемолотого

черного перца, щепотку тимьяна и 2 столовые ложки горячей воды. Вбейте туда же желтки и поставьте сотейник на водяную баню. Постепенно, постоянно помешивая, добавьте $^1/_2$ чашки растопленного сливочного масла, так чтобы оно полностью соединилось с желтками. Затем добавьте несколько крупинок кайенского перца, 1 чайную ложку нарезанного свежего эстрагона и тонкий ломтик лимона. Подавайте к столу теплым, но не горячим.

Рисовые лепешки

См. Указатель.

…Вулф переводит застольную беседу в том направлении, которое, по его мнению, может быть интересно гостю… Пока Фриц подавал мидии, я гадал, какую тему Вулф выберет для этих двоих. Оказалось, он решил поговорить об Уильяме Шекспире. Прокомментировав скромные порции мидий в белом вине со сливочным маслом и мукой, Вулф поинтересовался, читали ли гости книгу Роуза[38]. Оказалось, не читали. Но любят ли они Шекспира? О да. Немногие адвокаты или профессора осмелятся сказать «нет». Ну и конечно, им знакома пьеса «Отелло»? Знакома… К тому времени, как утка и соус были съедены и Фриц подал суфле из инжира, я понял, что Яго крышка.

«Право умереть»

[38] Сноски: 38

Речь идет о книге британского историка Альфреда Роуза «Уильям Шекспир. Биография».

Мидии в белом вине

4 дюжины мидий.
2 чашки сухого белого вина.
1 лавровый лист.
1 морковь.
2 луковицы.
4 столовые ложки сливочного масла.
$^1/_2$ чашки нарезанного сельдерея.
5 столовых ложек пшеничной муки.
1 чайная ложка соли.
1 чашка жирных сливок.
3 столовые ложки марсалы.

Очистите мидии как можно тщательнее: вымойте закрытые раковины в холодной воде, несколько раз поменяв воду, и поскоблите ножом, чтобы убрать волокнистые наросты («бороды»). Затем положите в большую кастрюлю, налейте вино, добавьте лавровый лист, нарезанную кружками морковь и одну нарезанную кольцами луковицу. Закройте кастрюлю крышкой, доведите до кипения и варите на слабом огне 5–6 минут, пока не раскроются все раковины. Снимите кастрюлю с огня, дайте остыть и выньте из раковин мясо

мидий, стараясь, чтобы вся жидкость из раковин попала в кастрюлю. Процедите полученный бульон через двойной слой марли и отставьте в сторону. В сковороде растопите сливочное масло. Оставшуюся луковицу мелко нарежьте и положите ее в сковороду, а также заранее нарезанный сельдерей. Обжарьте до мягкости (ни лук, ни сельдерей не должны потемнеть). После чего пропустите лук с сельдереем через мясорубку с самой мелкой решеткой или измельчите в блендере до состояния пюре. Посыпьте пюре мукой и солью, хорошо перемешайте и положите в кастрюлю. Влейте туда, помешивая, постепенно 1 чашку процеженного бульона и, продолжая постоянно помешивать, варите на очень слабом огне до загустения. Добавьте сливки, снова нагрейте соус, но не позволяйте ему закипеть. Влейте марсалу, посолите и поперчите по вкусу. Положите туда мясо мидий и подождите, пока они не прогреются (4–6 порций).

Вариант

Для того чтобы приготовить **Биск из мидий**, влейте в 2 чашки бульона 2 чашки молока, затем добавьте сливки. Мидии измельчите до состояния пюре вместе с луком и сельдереем.

Утка с гарниром

См. Указатель «Утка Мондор».

Суфле из инжира

См. Указатель.

Как правило, за обедом говорит только Вулф, изредка позволяя кому-нибудь вставить слово-другое. На сей же раз от буше «Нептун» до каштанового крема Вулф не только позволял гостье вести беседу, но и всячески поощрял ее.

«Смерть содержанки»

Буше «Нептун»

1 чашка рыбного бульона или сока моллюсков.
$^1/_2$ чашки сливочного масла.
1 чайная ложка соли.
$^1/_8$ чайной ложки белого перца.
$^1/_8$ чайной ложки мускатного ореха.
1 чашка просеянной пшеничной муки.
4 крупных яйца.

1/2 чашки отваренных креветок среднего размера.

1 столовая ложка нарезанной свежей петрушки.

1/2 чашки майонеза (см. Указатель).

1/2 чашки копченого лосося.

1 столовая ложка каперсов.

Несколько веточек петрушки.

Ломтики лимона и лайма с кожурой.

Налейте в сотейник рыбный бульон, положите сливочное масло, соль, перец и мускатный орех. Поставьте на огонь. Когда масло растопится, добавьте, размешивая деревянной ложкой, муку и продолжайте мешать до тех пор, пока получившаяся густая масса не начнет отставать от стенок. Снимите сотейник с огня. Добавляйте по 1 яйцу, каждый раз тщательно размешивая массу. Смажьте жиром противень и с помощью шприца для теста выдавите на противень шарики диаметром 2,5 см, оставляя между ними расстояние также не меньше 2,5 см. Поставьте противень в заранее разогретую до 210 °С духовку на 10–15 минут, пока шарики не подрумянятся и увеличатся вдвое. Достаньте их из духовки и дайте немного остыть. Тем временем приготовьте 2 вида начинки — из креветок и из лосося.

Креветки измельчите блендером до состояния пюре, добавьте петрушку и для связности майонез. В отдельной миске растолките мясо лосося, смешайте с каперсами и добавьте немного майонеза. Когда буше остынут, разрежьте их пополам острым ножом. С помощью кондитерского шприца наполните каждое либо креветочной массой, либо лососевой. Аккуратно прикройте верхней половинкой, выложите на блюдо и украсьте его веточками петрушки и дольками лимона и лайма (18–24 буше).

Каштановый крем

См. Указатель.

Иногда, когда напротив Вулфа за обеденным столом сидит женщина, ему, несмотря на все хозяйское радушие, бывает трудно сдержать раздражение.

За обедом Вулф не стал повторять вчерашнее представление. Надобность в расспросах Джулии была утрачена, и Вулф разглагольствовал о различии между фантастикой и вымыслом в литературе. Лишь однажды, когда его рот был набит зобной железой, Джулии удалось

вставить:

– Вы думаете, я такая бестолковая? Покажите мне любое место в книге, и я вам сразу скажу – фантастика это или вымысел. И попробуйте меня переубедить!

Я подумал, что негоже так разговаривать с человеком, который из кожи вон лезет, чтобы подготовить тебя к колледжу.

«Смерть содержанки»

Зобная железа

6 пар зобных желез теленка.
2 нарезанные мелкими кубиками луковицы.
2 нарезанные кубиками моркови.
6 столовых ложек сливочного масла.
6 столовых ложек пшеничной муки.
1 измельченный зубчик чеснока.
2 чашки говяжьего бульона.
1 лавровый лист.
1 нарезанный стебель сельдерея.
1 веточка петрушки.
1 чайная ложка свежего тимьяна (или $^{1}/_{4}$ чайной ложки сухого).

1 чайная ложка соли.
1 чайная ложка свежемолотого черного перца.
1 чашка марсалы.
1 чайная ложка мясного гляса (см. Указатель).

Вымойте зобные железы и бланшируйте их в кипящей воде 3–4 минуты. Откиньте на дуршлаг, дайте стечь воде, срежьте все соединительные пленки и кожицу. Лук и морковь обжарьте на слабом огне в сливочном масле в течение 15 минут. Затем, помешивая, добавьте к ним муку, размешайте и обжаривайте еще 3–4 минуты; добавьте чеснок и говяжий бульон. Держите на среднем огне, непрерывно помешивая, пока бульон не загустеет. Затем положите туда лавровый лист, сельдерей, петрушку, тимьян, соль, перец и зобные железы. Тушите 30–40 минут под неплотно закрытой крышкой. Тем временем налейте в небольшой сотейник марсалу, поставьте на сильный огонь и уварите вдвое. Когда зобные железы станут мягкими, достаньте их из кастрюли и нарежьте на крупные куски. Соус процедите и влейте в него марсалу и мясной гляс. Посолите и поперчите по вкусу. Если соус окажется жидковатым, загустите его, добавив смешанные в равных долях масло и муку. Затем положите зобные железы в соус, слегка перемешайте и подавайте к

столу (4–6 порций).

Благодаря Фрицу, а не Вулфу у Джулии остались добрые воспоминания об этом обеде. В благодарственной записке, адресованной Арчи, она написала: «Как поживает Фриц? Скажите ему, что я до сих пор вспоминаю этот „Ежовый“ омлет. И зобную железу под соусом».

«Смерть содержанки»

В старом особняке из бурого песчаника эта юная леди чувствовала себя неуютно в присутствии Вулфа или Фрица.

– Фриц говорит, вы съели только два из его знаменитых креольских фриттеров. Вам что, не нравятся креветки?

– Прошу прощения. Это я не нравлюсь ему, и я его не виню, я вам здесь обуза. – Она тяжело вздохнула.

– Не принимайте на свой счет. Ему не нравится ни одна женщина, которая входит в этот дом, так как он боится, что она возьмет все в свои руки.

«Убей сейчас – заплатишь потом»

Креольские фритеры с сырным соусом

500 г креветок среднего размера.
1/2 чашки белого вина.
1/2 чашки воды.
1 лавровый лист.
6 горошин черного перца.
1 нарезанная кольцами небольшая луковица.
1 чашка пшеничной муки.
1 чайная ложка пекарского порошка.
1/2 чайной ложки соли.
1/8 чайной ложки кайенского перца.
2 крупных яйца.
1/2 чайной ложки лимонного сока.
1 чашка растительного масла.

Очистите креветки от панциря и удалите темную жилку. Налейте в кастрюльку вино и воду, доведите до слабого кипения и бросьте туда лавровый лист, черный перец и лук. Затем опустите туда креветки и варите на слабом огне 3–4 минуты. Выньте креветки шумовкой, слегка обсушите (бульон из-под креветок не выливайте) и нарежьте, но не слишком мелко. Просейте

муку, добавьте пекарский порошок, кайенский перец и посолите. Бульон процедите и охладите. Яйца взбейте и, постоянно помешивая, введите в бульон. Затем влейте бульон в муку, хорошо перемешайте и положите туда нарезанные креветки. Добавьте лимонный сок и снова перемешайте до получения однородной массы. В большой сковороде разогрейте растительное масло. Слепите из креветочного теста котлетки и обжаривайте их с обеих сторон до золотистого цвета. Обсушите готовые фриттеры на бумажном полотенце, а затем выложите на подогретое блюдо (12 фриттеров).

Сырный соус в доме у Вулфа любят, и подают его в разных книгах как минимум четыре раза. В романе «Сочиняйте сами» Арчи сообщает, что сырный соус подают и к креольским фриттерам.

Сырный соус

2 столовые ложки сливочного масла.
2 столовые ложки пшеничной муки.
$1^1/_2$ чашки нежирных сливок.
Кайенский перец по вкусу.
1 столовая ложка лимонного сока.
$^3/_4$ чашки тертого вермонтского чеддера.

1 чайная ложка томатной пасты.
2 столовые ложки сухого хереса (либо по вкусу).

Растопите масло в сотейнике и, помешивая, добавьте туда муку. На медленном огне обжаривайте муку в масле 2 минуты, постепенно добавляя сливки и постоянно помешивая венчиком до тех пор, пока сливки не начнут загустевать. Приправьте кайенским перцем и лимонным соком. Добавьте сыр, продолжая помешивать, пока сыр не расплавится. Затем введите томатную пасту, чтобы соус приобрел светло-розовый цвет, и добавьте херес. Подавайте к столу в горячем виде.

Дискомфорт ее объяснялся и атмосферой, стоявшей в этом доме, где юная леди могла услышать, как Вулф при ней говорит:

— В таком случае вы поступили безрассудно, сделав ей предложение. Узнать женщину можно, только когда увидишь ее за едой. Приглашаю вас пообедать с нами. У нас сегодня щавелевый суп на курином бульоне, с желтками и хересом, жареные перепела под соусом из белого вина, крепкого телячьего бульона и белого винограда. Нас вы не разорите, у нас всего хватит.

«Убей сейчас – заплатишь потом»

Щавелевый суп с курицей и яйцом

См. Указатель «Щавелевый суп».

Жареные перепела вероники

6 перепелов.

Соль и свежемолотый черный перец по вкусу.

$1^1/_2$ чашки отварного дикого риса.

$^1/_2$ чашки растопленного сливочного масла.

$^2/_3$ чашки сухого белого вина.

$^1/_2$ чашки телячьего бульона.

$^1/_2$ чашки белого винограда без косточек, очищенного от кожицы.

12 кусков хлеба, желательно испеченного по рецепту Фрица.

250 г вареной джорджийской ветчины.

Вымойте и насухо оботрите тушки перепелов. Натрите их внутри солью и перцем. Отваренный заранее дикий рис смешайте с небольшим количеством растопленного сливочного масла и наполните им тушки. Привяжите бечевкой крылья и ножки к тушкам. Положите тушки в форму для запекания, кисточкой смажьте их

растопленным маслом и на 5 минут поставьте запекаться в заранее разогретую до 230 °С духовку. Через 5 минут уменьшите температуру до 150 °С и запекайте еще 20 минут, регулярно поливая растопленным маслом. Затем переложите перепелов на подогретое блюдо и держите под крышкой, не давая остыть. В ту же форму для запекания налейте телячий бульон и вино, растворяя на дне запекшиеся сок и масло, доведите до кипения. Уменьшите огонь, добавьте очищенный от кожицы виноград и держите при слабом кипении на огне 5 минут. Посолите и поперчите по вкусу. Хлеб нарежьте треугольниками и обжарьте в небольшом количестве сливочного масла. Выложите тосты на блюдо, сверху положите нарезанную соломкой ветчину, затем — перепелов и полейте соусом. Оставшийся соус подавайте на стол в соуснике (6 порций).

Вариант. Исключите из рецепта хлеб и ветчину. Готовых перепелов положите в форму для запекания, полейте соусом и поставьте в духовку на 10–15 минут на средний огонь. Выньте из духовки. Перед подачей подогрейте $^1/_2$ чашки коньяка и полейте горячим коньяком перепелов. Подожгите коньяк и подавайте на стол.

Потянувшись, Вулф позвонил Фрицу, а когда тот пришел, сказал со вздохом:

– Фриц…

– Да, сэр.

– У нас катастрофа. В восемь обедать не будем. Какой тут обед. Поедим как придется. У нас сегодня говяжья вырезка под соусом «Абано»?

– Да, сэр.

Вулф вздохнул еще раз:

– Разрежь, раздели на пять порций. В бульон брось овощей и подай как суп. Открой венгерские консервы. Фруктов достаточно? Разложи как-нибудь. Печально, но ничего не поделаешь.

– Соус сегодня удался на редкость, сэр. Для остальных я мог бы подать консервированную курицу с грибами…

– Не морочь мне голову. Нет! Если у нас неприятности, я должен быть как все. Точка. Принеси пива. – Фриц ушел, а Вулф повернулся ко мне. – Пригласи Клару Фокс…

б…с

Она покачала головой:

– Нам сейчас не до обедов. В крайнем

случае мы можем выйти перекусить.

– Великий цербер и все ищейки! – Вулф едва не рассердился. – Им не до обедов! Вы кто, верблюды? Или медведи в спячке?

Во время обеда Вулф был учтив и любезен. Велел принести второй хайбол с ржаным виски для Майкла Уолша, а женщинам бутылку кларета и, как истинный джентльмен, уступил Уолшу два последних куска говядины под соусом, за который продал бы душу. Но зато, когда перешли к кофе, не разрешил Уолшу курить трубку. Сказал, что у него астма, а это была наглая ложь. Табачный дым ему никогда не мешал. Просто он злился на Уолша за то, что тот съел мясо, и все же сорвался.

«Снова убивать»

Говяжья вырезка под соусом «Абано»

6–12 кусков готового говяжьего филе (см. Указатель «Заливное говяжье филе»).

3 яйца, сваренных вкрутую.

1 чайная ложка сухой горчицы.

1/2 чайной ложки соли.

1/2 чайной ложки свежемолотого черного перца.

1 1/2 чашки оливкового масла.

1/2 чашки винного уксуса с эстрагоном.

1/2 чашки нарезанных соленых огурчиков.

1 столовая ложка каперсов.

1 столовая ложка нарезанной петрушки.

1 столовая ложка свежего кервеля (или 1 чайная ложка сухого).

1/2 чайной ложки томатной пасты.

Говяжье филе приготовьте по рецепту «Заливное говяжье филе». Яичные желтки хорошенько разотрите, после чего добавьте к ним сухую горчицу, соль, перец и 1/4 чашки оливкового масла. Венчиком взбейте до однородной массы. Постепенно, не переставая взбивать венчиком, влейте оставшееся оливковое масло. Энергично взбивая, влейте уксус. Так же, не переставая взбивать, добавьте нарезанные огурцы, каперсы, петрушку, кервель и под конец — томатную пасту. Консистенция соуса должна быть похожа на майонез. Белки вареных яиц нарежьте соломкой и положите в соус. Куски готовой говядины выложите на блюдо, полейте соусом и украсьте обжаренными половинками помидоров (6 порций).

Впрочем, иногда и гостья ставила Вулфа в затруднительное положение.

– Так вы со вчерашнего дня ничего не ели?

– Нет, конечно!

Вулф хрюкнул.

– Это возмутительно, – буркнул Вулф. – У нас есть удобная комната для гостей. Мистер Гудвин проводит вас туда, а мой повар принесет вам еду. После такой голодовки вам следует есть осторожно. У вас есть любимое блюдо?

Хетти наклонила голову набок:

– Есть, Фальстаф, представьте себе. Что ж, кажется, старушка погуляет на славу. Я ведь наслышана про вашего повара. Как насчет бараньих почек по-бургундски?

«Роковые деньги»

Бараньи почки по-бургундски

18 бараньих почек.
100 г бекона.
$^1/_2$ чашки пшеничной муки.
Соль и свежемолотый черный перец по вкусу.

6 столовых ложек сливочного масла.

2 мелко нарезанные головки лука-шалота.

200–250 г мелко нарезанных шампиньонов.

2 чашки сухого красного вина.

$^1/_2$ лаврового листа.

1 столовая ложка мелко нарезанного водяного кресса.

1 столовая ложка мелко нарезанного сельдерея.

$^1/_4$ чайной ложки тимьяна.

Почки замочите в холодной воде на 10 минут. Затем удалите пленки и соединительные ткани. Разрежьте пополам вдоль. Добавьте в муку соль и черный перец и обваляйте в ней почки. Слегка обжарьте в 4 столовых ложках сливочного масла, после чего снимите их со сковороды и на время отложите. В то же масло положите лук-шалот и грибы. Добавьте 2 столовые ложки муки с солью и перцем, в которой обваливали почки, и обжаривайте на слабом огне в течение 5 минут, регулярно помешивая. Затем добавьте вино, лавровый лист, водяной кресс, сельдерей, тимьян, $^1/_2$ чайной ложки соли и щепотку черного перца. Хорошенько все перемешайте и положите туда почки. Закройте крышкой и тушите на слабом огне 25 минут. Когда почки будут готовы, уберите

лавровый лист, добавьте последние 2 столовые ложки сливочного масла, посолите и поперчите (если необходимо). Подавайте к столу на блюде с отварным рисом (почки выкладывают сверху на рис) (6 порций).

– Бакалао? – переспросил Вулф.

– Ага. Я случайно обмолвился, какое блюдо будет у нас на обед. Она спросила, что это такое, и я объяснил. Так она заявила, мол, соленую треску есть невозможно, как бы ее ни приготовили, пускай даже и по усовершенствованному вами и Фрицем португальскому рецепту. – Я пожал плечами. – Ладно. Все равно она может оказаться убийцей.

Нежелание выгонять квартирантку из дому голодной, инстинктивная реакция на вызов, заключенный в утверждении о несъедобности соленой трески, и угроза порвать еще один чек возымели свое действие: девушку не выгнали до обеда.

Мы с ним обедали, как обычно, в столовой. Бакалао с гарниром и овощами оказалась столь хороша, что на телятину меня уже не хватило, но пудинга с грецкими орехами я все же отведал.

«Игра в пятнашки»

Бакалао

1 кг вымоченной вяленой трески (см. примечание).
2 нарезанные кольцами крупные луковицы.
6 столовых ложек сливочного масла.
1 давленый зубчик чеснока.
3 крупные картофелины.
2 столовые ложки панировочных сухарей.
10 зеленых оливок без косточек.
10 черных оливок.
4 сваренных вкрутую яйца.
$^1/_2$ чашки нарезанной свежей петрушки.
Винный уксус.
Оливковое масло.
Свежемолотый черный перец.

Положите треску в сотейник и с верхом залейте

холодной водой. Доведите до кипения, убавьте огонь и варите на слабом огне 15 минут или до тех пор, пока рыба не станет мягкой. Достаньте треску из сотейника, дайте воде стечь, снимите кожу и удалите кости. Вилкой разделите рыбу на крупные куски. Растопите в сковороде 3 столовые ложки сливочного масла и обжарьте в нем лук до золотистого цвета. Добавьте чеснок. В подсоленной воде сварите картофель в мундире. Примерно через 20 минут, когда он сварится, поставьте под холодную воду и снимите кожуру. Дайте картофелинам подсохнуть и нарежьте их кружками толщиной около 1 см. Разогрейте духовку до 180 °C. Возьмите 3 оставшиеся столовые ложки сливочного масла и хорошо смажьте стенки 1,5-литровой кастрюли. Уложите слоем на дно половину нарезанного картофеля, затем половину трески, сверху — половину поджаренного лука. Слегка поперчите и снова повторите слои. Верхний слой посыпьте панировочными сухарями. Поставьте в духовку на 15 минут. Перед подачей украсьте блюдо оливками, сваренными вкрутую яйцами и петрушкой. К рыбе подайте черный перец и в отдельных графинчиках винный уксус и оливковое масло.

Примечание. Перед готовкой соленую треску

вымачивают не меньше 24 часов, меняя воду 2 или 3 раза. После чего дайте ей хорошо просохнуть.

Как-то раз Вулф столкнулся с очень необычной задачей – накормить мальчишек.

– Предупреди Фрица, что к ланчу будут гости. Кстати, что едят мальчики в этом возрасте?

– Они едят все.

– Пусть Фриц приготовит.

...На ланч Фриц подал нам два гигантских куриных пирога и четыре арбуза.

«Острие копья»

Куриный пирог

2 отваренных цыпленка-бройлера (см. Указатель «Цыплята с трюфелями, припущенные в бульоне»).

3 столовые ложки сливочного масла.

$^1/_4$ чашки мелко нарезанного лука-шалота.

2 столовые ложки пшеничной муки.

1 чашка куриного бульона.

100 г шампиньонов.

Соль и свежемолотый черный перец.

1 корж диаметром 18–20 см (см. Указатель «Тесто для пирогов»).

Остудите отваренных цыплят, снимите кожу, удалите кости и сухожилия. Нарежьте мясо на кусочки и отставьте в сторону. В сотейнике растопите 2 столовые ложки сливочного масла, положите туда лук-шалот и обжаривайте на слабом огне 3–4 минуты. Добавьте муку и, постоянно помешивая, обжаривайте еще 2 минуты, пока мука не разойдется в масле. Постепенно, небольшими порциями, постоянно помешивая, влейте туда куриный бульон и продолжайте помешивать, пока соус не загустеет. Почистите грибы и нарежьте. В отдельной сковороде растопите 1 столовую ложку сливочного масла, обжарьте на слабом огне грибы, после чего добавьте их в соус. Посолите и поперчите по вкусу. Залейте получившимся соусом куриное мясо, перемешайте и выложите в форму для запекания, предварительно смазанную маслом. Накройте сверху подготовленным коржом и поставьте на 20–30 минут в разогретую до 180 °С духовку, пока тесто не подрумянится (4 порции).

Вариант. В небольшом количестве сливочного

масла слегка обжарьте целый черный трюфель, после чего мелко его нарежьте и добавьте в соус. Куриное мясо, уложенное в форму для запекания, закройте сверху не коржом, а фрикадельками, приготовленными следующим образом. Пропустите куриную грудку через мясорубку с самой мелкой решеткой. В фарш добавьте 1 чашку мелких панировочных сухарей и 1 чашку молока, посолите, поперчите, приправьте мускатным орехом. Растопите 2 столовые ложки сливочного масла и добавьте в фарш. Взбейте в крепкую пену 2 яичных белка и добавьте туда же. Слепите фрикадельки. Опустите их в слабо кипящий куриный бульон и варите, пока они не всплывут. Сварившиеся фрикадельки выньте из бульона, дайте жидкости стечь, после чего закройте куриное мясо фрикадельками. Время запекания в разогретой до 180 °C духовке уменьшите до 15 минут (такой куриный пирог Фриц подает к столу в романе «Слишком много клиентов»).

Глава 10. Гости: партнеры и помощники

Среди тех, кого Вулф приглашает к столу, если не считать личных друзей и клиентов, выделим еще одну группу гостей, которых можно назвать партнерами или помощниками. Сол Пензер, Лон Коэн, инспектор Кремер появляются едва ли не во всех историях с Вулфом на протяжении многих лет, и потому нет ничего удивительного в том, что время от времени они оказываются за одним столом с Ниро Вулфом. Сол Пензер, Орри Кэтер и Фред Даркин – детективы, коллеги Вулфа. Они помогли ему раскрыть не одно дело; Лон Коэн – журналист, доверенный помощник издателя «Газетт», источник дополнительной информации для Вулфа; Эдвин А. Волмер – врач, который тоже иногда бывает полезен. Ну и разумеется, есть и сотрудники Управления полиции Нью-Йорка в лице инспектора Кремера и сержанта Стеббинса. Эти персонажи

иногда помогают, а иногда мешают Вулфу и Арчи раскрыть очередное преступление.

Сол Пензер, «лучшая голова и лучшие ноги среди всех детективов Атлантического побережья», – скромный, неприметный с виду человек. Он редко попадает на обед в доме Вулфа. В романе «Слишком много клиентов» Сол угощается куриным пирогом с трюфелями и фрикадельками, а в «Погоне за отцом» – под моллюсков и черепаховый стейк выпивает больше половины бутылки «Монраше».

Черепаховый стейк

6 стейков из черепашьего мяса.
$^1/_2$ чашки сливочного масла.
1 столовая ложка мелко нарезанного лука-шалота.
$^3/_4$ чашки мадеры.
Сок из $^1/_2$ лимона.
Соль и свежемолотый черный перец по вкусу.
Крупно нарезанный водяной кресс.

Смажьте черепаховые стейки сливочным мас-

лом и обжарьте с одной стороны на сковороде до равномерного золотистого цвета. Затем переверните, смажьте маслом другую сторону и также обжарьте. Переложите стейки на подогретое блюдо и закройте крышкой, чтобы не остывали. В той же сковороде, где жарились стейки, обжарьте лук-шалот, добавив немного сливочного масла, если есть необходимость. Затем налейте в сковороду мадеру и доведите до кипения. Добавьте лимонный сок и еще одну столовую ложку масла. Снимите с огня и перемешивайте, пока масло окончательно не растает. Посолите и поперчите по вкусу, после чего полейте этим соусом стейки и украсьте водяным крессом (6 порций).

Именно в доме у Сола Пензера, где однажды случайно оказываются Вулф и Арчи, Вулф приготовил копченую осетрину по-московски (см. Указатель).

«Погоня за матерью»

Орри Кэтер чаще попадает на обед в старом особняке на Западной Тридцать пятой улице, хотя Вулф считает его детективом рангом пониже, чем Сол Пензер. Как-то раз Орри угощали икрой шэда в креольском соусе, а в другой — рыбой, которой Вулф остался недоволен:

— Финдонская пикша сегодня была пересолена, теперь хочется пить. Будете со мной пиво, Орри?

Икра шэда с креольским соусом

См. Указатель.

Финдонская пикша

1 кг копченой пикши.
1 чашка молока.
1 чашка воды.
$^1/_4$ чашки сливочного масла.
3 столовые ложки пшеничной муки.
2 чашки жирных сливок.
Свежемолотый черный перец по вкусу.
$^1/_8$ чайной ложки мускатного ореха.
1 столовая ложка нарезанного перца пимьенто.
4 сваренных вкрутую яйца.
Панировочные сухари.
12 треугольных тостов, обжаренных в анчоусном масле (см. Указатель).

Рыбу залейте с верхом водой и оставьте на

час. Обсушите, положите в большой сотейник, залейте смесью воды и молока и доведите до кипения. Снимите с огня и дайте постоять минут 10–15. Достаньте из бульона рыбу, снимите кожу и удалите кости (бульон не выливайте). В сотейнике с толстым дном растопите сливочное масло. Добавьте муку и равномерно обжарьте на слабом огне до получения однородной массы. Влейте сливки и $1^1/_4$ чашки бульона, в котором варилась рыба. Периодически помешивайте, пока соус не начнет загустевать. Добавьте перец и мускатный орех. Когда соус загустеет так, что не будет стекать с ложки, снимите его с огня, отлейте $^1/_4$ чашки и отставьте в сторону. Разделите рыбу на куски и опустите их в соус. Поставьте на очень слабый огонь и держите до тех пор, пока рыба не прогреется. После чего переложите в неглубокую форму для запекания. Сверху засыпьте нарезанным слабожгучим стручковым перцем и нарезанными яйцами. Полейте отлитым соусом ($^1/_4$ чашки), посыпьте панировочными сухарями и поставьте в горячую духовку подрумяниться. Подавайте на стол с обжаренными в анчоусном масле треугольными тостами (4 порции).

Возможно, именно по той причине, что

Вулфу нравится хороший аппетит Орри, он довольно часто приглашает его присоединиться к ним за столом.

В тот день как раз в тот момент, когда Фриц ставил на стол блюдо с тем, что Вулф называет «ежовым» омлетом, который на вкус куда лучше, чем на слух, зазвонил телефон… Вернувшись к столу, я обнаружил, что благодаря совместным усилиям Орри и Вулфа омлет не успел ни остыть, ни засохнуть. Однако мне все-таки удалось урвать кусочек.

«Если бы смерть спала»

«Ежовый» омлет

6 крупных яиц.

$^3/_4$ чайной ложки соли.

$^1/_4$ чашки бланшированного, мелко нарезанного миндаля.

$^1/_2$ чайной ложки ликера «Гран Марнье».

4 полоски бекона.

2 столовые ложки бланшированного, тонко нарезанного вдоль миндаля.

5 столовых ложек сливочного масла.

3 столовые ложки мармелада.

Отделите желтки от белков. Разотрите желтки до густоты. Посолите белки, взбейте в крепкую пену и осторожно введите в желтки. Высыпьте в миску $^1/_4$ чашки нарезанного миндаля, полейте ликером, перемешайте и дайте постоять 10–15 минут. Полоски бекона обжарьте, так чтобы они стали хрустящими, выложите на салфетку, подсушите и затем разломайте на мелкие кусочки, положите в яичную смесь. Добавьте туда же настоявшийся миндаль и хорошенько все перемешайте. Разделите эту смесь пополам и приготовьте по отдельности 2 омлета с 1 столовой ложкой масла, как обычно готовите омлет (см. Указатель «Абрикосовый омлет»). До того как начнете готовить омлеты, слегка обжарьте в столовой ложке сливочного масла тонко нарезанный вдоль миндаль, а последние 3 столовые ложки масла положите в отдельную сковороду и растопите. Приготовив каждый омлет, намажьте его посередине небольшим количеством мармелада, затем сверните трубочкой; переложите на подогретое блюдо, смажьте растопленным маслом, а затем воткните в них обжаренную миндальную соломку, придав сходство с ежовыми колючками. Немного подрумяньте в гриле

или духовке и немедленно подавайте на стол (2 порции).

Вариант. Если вы решили приготовить такой омлет на завтрак или на десерт, то не кладите бекон и замачивайте миндаль не в ликере, а в лимонной или миндальной эссенции.

> Фред Даркин, получающий доллар в час, все еще околачивался в доме… Если бы это был Сол Пензер или Орри Кэтер, то их пригласили бы за стол вместе со мной и Вулфом, но поскольку это был Фред, ел он на кухне с Фрицем. Дело в том, что Фред добавлял в еду уксус, а за столом Вулфа это непозволительно. Фред сделал это еще в 1932 году: попросил уксуса и подмешал его в коричневый соус, поданный к запеченному голубю. За столом не прозвучало ни слова, так как Вулф считает аморальным любое вмешательство в процесс поглощения и переваривания пищи, но на следующее утро он уволил Фреда и целый месяц не нанимал обратно.
>
> ***«Завещание»***

Однажды Фред появился в кухне без двадцати двенадцать и сказал, что принес свиные котлеты, чтобы Фриц их приготовил.

«Снова убивать»

Свиные котлеты

См. Указатель «Жаренные на гриле тонкие ломтики свиной вырезки».

Впрочем, однажды Фред обедал в столовой вместе с Солом и Орри, когда Фриц приготовил жареную курицу с кукурузной кашей. Так что тот раз стал исключением еще и потому, что Фриц курицу поджарил, хотя обычно никогда этого не делает. Арчи, чтобы поесть жареной курицы, приходится ездить в Кротон-Фоллс, где у въезда на шоссе 22 есть ресторанчик под названием «Зеленая изгородь», и там одна женщина с двойным подбородком готовит ее так же, как готовила в Огайо его тетя Марджи.

Жареная курица с кукурузной кашей

2 курицы весом 1,5 кг каждая.
2 чашки простокваши (можно больше).

$1^1/_2$ чашки муки.

1 чайная ложка соли.

$^1/_4$ чайной ложки свежемолотого черного перца.

2 чашки салатного масла.

Разрежьте куриц на порционные куски, залейте простоквашей и оставьте на ночь. Утром оботрите чистым кухонным полотенцем. Муку просейте на плоское блюдо, добавьте к ней соль и перец и перемешайте. Каждый кусок обваляйте в муке, затем обмакните в масло, еще раз обваляйте в муке и отложите в сторону. В большую сковороду налейте примерно на 2,5 см масла. Разогрейте и обжаривайте по 3–4 куска одновременно. Выкладывайте готовые куски на бумажное полотенце, чтобы дать стечь лишнему маслу. Затем разложите на теплом сервировочном блюде и подавайте на стол с кукурузной кашей (6 порций).

Кукурузная каша

См. Указатель «Полента».

Лон Коэн, доверенный помощник издателя «Газетт», – один из самых нужных знакомых и самых важных источников

обширнейшей информации. И хотя Арчи тоже делится с Лоном информацией, он частенько его чем-нибудь угощает или в ресторанчике «У Пьера», или у Вулфа.

В девять вечера мы уже снова сидели в кабинете, Лон – в красном кожаном кресле, а мы с Вулфом – за своими письменными столами. Фриц подавал нам кофе с бренди. Полтора часа в столовой напротив по коридору прошли в теплой дружеской обстановке. На обед котлетки из моллюсков в соусе чили, говядина, тушенная в красном вине, кабачок со сметаной и укропом, авокадо с водяным крессом и черным грецким орехом и сыр «Лидеркранц». Говорили о состоянии профсоюзного движения, о состоянии женских умов, съедобности запеченных устриц, структурной лингвистике и о ценах на книги.

«Звонок в дверь»

Котлетки из моллюсков

См. Указатель «Котлетки из моллюсков залива Кейп-Код».

Говядина, тушенная в красном вине

2,5–3 кг говяжьего костреца без костей.
100 г шпика.
2 чашки красного вина.
$^1/_4$ чашки винного уксуса.
2 чайные ложки соли.
1 чайная ложка горошин черного перца.
1 нарезанная кольцами крупная луковица.
2 нарезанные кружками крупные моркови.
1 нарезанный стебель сельдерея.
1 зубчик чеснока.
4 веточки петрушки.
2 лавровых листа.
2 столовые ложки оливкового масла.
2 столовые ложки сливочного масла.
3 столовые ложки пшеничной муки.
1 столовая ложка томатной пасты.
1 чайная ложка свежего розмарина (или $^1/_2$ чайной ложки сухого).

$^1/_4$ чашки коньяка или бренди.

Нарежьте шпик соломкой и нашпигуйте им говядину. Приготовьте маринад: в $1^1/_2$ чашки вина добавьте уксус, соль, черный перец горошком, лук, морковь, сельдерей, чеснок, петрушку и 1 лавровый лист. В маринад положите мясо и поставьте в холодильник на 24 часа, время от времени переворачивая куски. Перед началом готовки выньте мясо из маринада (маринад не выливайте), дайте жидкости стечь и хорошо обсушите. В большую кастрюлю или в латку налейте оливковое масло, разогрейте, опустите туда мясо и обжарьте со всех сторон. Затем выньте мясо и вылейте масло. В той же посуде растопите сливочное масло. Постоянно помешивая, добавьте в масло муку и обжарьте до золотистого цвета. Затем, помешивая, добавьте томатную пасту, розмарин, второй лавровый лист; влейте маринад и оставшееся вино. Доведите жидкость до кипения, опустите в нее мясо, поливая его ложкой сверху. Закройте крышкой, убавьте огонь и оставьте на слабом огне на 2,5–3 часа. Когда мясо будет готово, переложите его на подогретое блюдо. Оставшуюся в кастрюле жидкость уварите вдвое на сильном огне, снимите жир, процедите и подавайте к мясу как соус. Подогрейте коньяк,

полейте им готовое мясо на блюде, подожгите спичкой и несите к столу (6–8 порций).

Кабачки со сметаной и укропом

1 кг цукини.

1 мелко нарезанный среднего размера зубчик чеснока.

1 мелко нарезанная средняя луковица.

1 нарезанный среднего размера сладкий зеленый стручковый перец.

2 столовые ложки оливкового масла.

1 чайная ложка нарезанного свежего укропа (или $^1/_2$ чайной ложки сухого).

$^1/_4$ чайной ложки соли.

$^1/_4$ чайной ложки свежемолотого черного перца.

1 столовая ложка тертого пармезана.

$^1/_2$ чашки сметаны.

Вымойте кабачки, но не чистите. Нарежьте кружками толщиной около 1 см. В толстостенной сковороде на среднем огне обжарьте в оливковом масле до мягкости чеснок, лук и сладкий зеленый перец. Затем положите туда нарезанные кабачки и готовьте их, не закрывая крышкой, 10–15 ми-

нут, время от времени переворачивая. Готовые кабачки должны быть слегка подрумяненными, но оставаться при этом крепкими. Смешайте в отдельной посуде нарезанный укроп, соль, перец, пармезан и сметану. Залейте этим кабачки, хорошенько прогрейте, но не доводите до кипения (4 порции).

Авокадо с водяным крессом и черным грецким орехом

2 спелых авокадо.
$^1/_2$ чашки ядрышек черного грецкого ореха.
Сок 1 лимона.
$^1/_4$ пучка молодого водяного кресса.

Незадолго до подачи на стол очистите авокадо и нарежьте крупными кубиками толщиной около 1 см. Затем положите их в миску, добавьте ядра черного грецкого ореха и полейте лимонным соком. Выложите на салатные тарелки вымытые, обсушенные и охлажденные листья водяного кресса. На каждый лист положите смесь авокадо с орехами (4 порции).

– …Я мог бы выудить что-нибудь по-

лезное у Лона Коэна, если угощу его достаточно большим стейком… Кстати, я должен ему позвонить.

– Позвони и пригласи пообедать с нами.

…Однако я позвонил Лону. Он явился и вместо стейка отведал почек по-горски и клецок в карамели, что оказалось и удобнее, и экономнее. Одна беда: мне пришлось довольствоваться четырьмя клецками вместо обычных шести, а Вулфу – семью вместо десяти.

«Игра в пятнашки»

Почки по-горски

8 бараньих почек.
3 столовые ложки сливочного масла.
2 нарезанные головки лука-шалота.
1 мелко нарезанный зубчик чеснока.
1 нарезанная кружками морковь.
2 столовые ложки пшеничной муки.
1 чашка говяжьего бульона.
$^1/_2$ чашки красного вина.
1 веточка петрушки.

1 нарезанный небольшой стебель сельдерея с листьями.

1 щепотка тимьяна.

Соль и свежемолотый черный перец по вкусу.

Разрежьте почки пополам вдоль, удалите пленки и соединительные ткани и замочите на 1 час в холодной воде, несколько раз меняя воду. Выньте из воды и обсушите. В сотейнике растопите сливочное масло и обжарьте в нем лук-шалот, чеснок и морковь до слегка золотистого цвета. Добавьте муку, обжарьте до коричневатого цвета, влейте бульон и вино. Добавьте все остальные ингредиенты и, когда жидкость закипит, положите туда обсушенные половинки почек. Когда почки станут мягкими, выложите их на хорошо подогретое блюдо. Оставшуюся в сотейнике жидкость процедите и полейте ею почки (4 порции).

Тут Фриц использует измененный по-своему рецепт знаменитого блюда роньон-о-монтань (rognons aux montagnes), которое упоминается в историях Ниро Вулфа не один раз, в том числе в книге «Слишком много женщин», где Арчи — по понятным причинам — путает его с овсянкой. Рецепт клецек в карамели — собственное изобретение Фрица.

Клецки в карамели

1 чашка пшеничной муки.
2 чайные ложки пекарского порошка.
$^1/_2$ чайной ложки соли.
1 крупное яйцо.
$^1/_3$ чашки молока (можно больше).
2 столовые ложки мелко нарезанной итальянской петрушки.
4 чашки говяжьего бульона (см. Указатель).
1 чашка сахара.
$^3/_4$ чашки воды.

Просейте муку в миску, добавьте туда соль и пекарский порошок. Просейте еще дважды. Яйца взбейте вместе с молоком и очень медленно добавьте в муку. Получится крепкое тесто; при необходимости добавьте немного молока. Добавьте в тесто петрушку. В широкой кастрюле вскипятите бульон. Окуните в кипящий бульон ложку, затем наберите ею тесто и опустите в бульон. Опустите в бульон по одной все клецки; следите за тем, чтобы они не соприкасались друг с другом. Закройте кастрюлю и варите под крышкой 5 минут, затем помешайте клецки и

варите еще 5 минут. Пока клецки варятся, приготовьте карамель из воды и сахара. Налейте в сотейник воду и всыпьте туда сахар. Постоянно помешивая, чтобы весь сахар полностью растворился, проварите на среднем огне, пока сироп не начнет приобретать янтарный оттенок. Снимите сотейник с огня, но не давайте сиропу остыть. Когда сварятся клецки, шумовкой выньте их из кастрюли и дайте стечь воде. Затем положите на подогретое сервировочное блюдо и ложкой полейте карамелью. Подавайте в горячем виде (расчет примерно на 24 клецки).

Так или иначе, любимым блюдом Лона Коэна был бифштекс, и Фриц знал об этом.

Зрелище действительно было великолепное: сочный, подрумянившийся бифштекс с поджаренными на гриле ломтиками сладкого картофеля, грибами и кресс-салатом. Витавший над блюдом изумительный аромат заставил меня пожалеть, что я не заказал Фрицу вторую порцию.

– Я понял, – сказал Лон, – все это мне только снится. Арчи, поклянись, что ты

действительно мне позвонил и пригласил сюда. Ладно, продолжаю спать.

Он вонзил нож в истекавший соком бифштекс, отрезал кусочек и широко раскрыл рот. Вслед за мясом туда же отправились ломтик картофеля и грибочек. Я смотрел на Лона, как смотрит собака, которой позволили подойти к обеденному столу. Наконец я не выдержал, сходил на кухню, принес оттуда тарелку с парой кусков хлеба и протянул ему:

– Давай-ка, братишка, делись. Тебе одному три фунта мяса нипочем не съесть.

– Да здесь не больше двух.

– Ладно заливать-то. Перекладывай мне на тарелку.

В конце концов, он находился в гостях, поэтому был вынужден уступить.

«Второе признание»

Бифштекс для лона

См. Указатель «Стейк-портерхаус на доске».

Доктор Эдвин А. Волмер, или просто док, в течение многих лет оказывал Вулфу помощь са-

мого разного характера: от накладывания швов до передачи сообщений, когда телефон у Вулфа стоял на прослушке ФБР («Звонок в дверь»). В тот раз Арчи решил, что дока нужно предупредить о возможных последствиях.

— Наш телефон прослушивается. Проблема в следующем: если кто-нибудь догадается, что мы получаем через вас конфиденциальные сообщения, ваш телефон тоже поставят на прослушку.

— Господи! Это ведь незаконно!

— Зато еще веселее. Если вас кто-нибудь спросит, можете разыграть возмущение и сказать, что это не его чертово дело. Или вы можете, так и быть, пойти ему навстречу и сказать, что приходили измерить Фрицу кровяное давление. Нет, не пойдет. У вас нет с собой тонометра… Вы приходили…

— Я приходил взять у Фрица рецепт улиток по-бургундски. Так-то лучше. Не имеет отношения к моей профессии. — Доктор направился к двери. — Право слово, Арчи, операция действительно хитроумная.

Улитки по-бургундски

1/2 чайной ложки мелко нарезанного чеснока.

2 мелко нарезанные головки лука-шалота.

200–250 г сливочного масла.

2 столовые ложки мелко нарезанной петрушки.

Соль и свежемолотый черный перец по вкусу.

24 консервированные улитки французского производства.

1/2 чашки сухого белого вина.

24 крупных шампиньона.

Растопите 2 столовые ложки сливочного масла и обжарьте в нем мелко нарезанные чеснок и лук-шалот в течение 5 минут. Снимите с огня, добавьте петрушку, соль и перец, хорошенько перемешайте. Добавьте туда же оставшееся масло и снова перемешайте до получения однородной массы. Консервированных улиток откиньте на дуршлаг, дайте жидкости стечь и промойте их в вине. Оботрите грибы влажной тканью и отрежьте ножки. В каждую шляпку положите примерно по 1/2 чайной ложки получившейся смеси и вставьте улитку («ножкой» вниз). По-

верх улитки положите кусочек масла. Поместите фаршированные грибные шляпки в неглубокую, предварительно смазанную маслом форму для запекания и поставьте в заранее разогретую до 230 °C духовку на 5–8 минут либо до тех пор, пока масло не начнет пузыриться. Подавайте на стол с французским багетом и хорошим белым вином (4–6 порций).

Сержант Пэрли Стеббинс из Манхэттенского отдела убийств всегда чувствует себя в присутствии Вулфа и Арчи немного неловко, потому что цели и задачи полиции не всегда совпадают с целями и задачами частных детективов. Тем не менее, когда по делам службы ему приходится заглянуть в особняк на Западной Тридцать пятой улице, он бывает рад их гостеприимству, в особенности когда появляется Фриц. В «Золотых пауках» Пэрли съел пять или шесть круассанов и выпил две чашки кофе. Как считает Арчи, «никто на свете, попробовав однажды круассаны для воскресного завтрака, испеченные Фрицем, когда-либо в будущем найдет в себе силы отказаться отведать

их вновь».

Круассаны для воскресного завтрака

1/2 чашки молока.
1 столовая ложка растопленного сливочного масла.
1 столовая ложка сахара.
1 чайная ложка соли.
1/2 палочки дрожжей.
1/4 чашки теплой воды.
2 1/2 чашки просеянной пшеничной муки.
1 крупное яйцо.
220 г охлажденного сливочного масла.
2 яичных желтка.
2 столовые ложки нежирных сливок.

Налейте молоко в сотейник, доведите до кипения, добавьте растопленное масло, сахар и соль. Вылейте смесь в большую миску и поставьте остужаться. Размочите дрожжи в теплой воде и, непрерывно размешивая, влейте в молоко. После чего добавьте туда же муку и яйцо, хорошо перемешайте, затем замесите мягкое тесто, подсыпая муку по мере необходимости. Положите на посыпанную мукой доску и месите до тех пор, пока

тесто не станет гладким и упругим. Затем переложите его в миску, смазанную маслом, накройте тканью и поставьте в теплое место до тех пор, пока оно не поднимется вдвое. Тогда обомните тесто и поставьте охлаждаться на час. Затем еще раз обомните и раскатайте в прямоугольный лист толщиной примерно 5 мм. Охлажденное сливочное масло разомните, уложив на раскатанный лист теста так, чтобы масло приняло прямоугольную форму листа, оставляя по краям примерно 2,5 см. После чего сложите лист теста справа налево в три слоя. Плотно слепите края, чтобы запечатать масло, и снова раскатайте тесто в большой прямоугольный лист. Снова сложите в три слоя и поставьте на 30 минут охлаждаться. Повторите это три раза, оставляя тесто охлаждаться после очередного раскатывания в прямоугольник на 30 минут. После последнего раскатывания поставьте его охлаждаться не меньше чем на 1,5 часа.

Для приготовления круассанов раскатайте тесто в прямоугольный лист толщиной примерно 5 мм и разрежьте его на 4 квадрата со стороной 10 см. Каждый квадрат разрежьте пополам по диагонали. Скатайте каждый треугольник в трубочку, загнув концы, чтобы придать ему форму

полумесяца. Выложите на сухой противень и поставьте на 30 минут в холод. Разогрейте духовку до 200 °С. Яичные желтки взбейте вместе со сливками и сразу перед тем, как поставить противень в духовку, смажьте рогалики. Выпекайте 5 минут при 200 °С, после чего уменьшите жар до 180 °С и выпекайте еще 15 минут, пока рогалики не станут золотисто-коричневого цвета.

Вариант

Из этого же теста можно испечь **Тарталетки**. Раскатайте тесто в прямоугольный лист толщиной 1 см и нарежьте его на кружки диаметром 5 см. Острым кухонным ножом или ножом для теста вырежьте в них кружки диаметром 2,5 см, стараясь не повредить внешние кружки. С помощью льезона «приклейте» к целым большим кружкам получившиеся кольца. Кружки меньшего размера выньте из внешних. Выложите все кружки, в том числе и кружки диаметром 2,5 см (это будут крышечки), на сухой противень и поставьте в духовку, разогретую до 180 °С, на 15 минут.

А однажды Арчи воспользовался талантами Фрица для того, чтобы усыпить

бдительность Стеббинса.

– Это что, шутка?

– Я серьезно. Разве я позволил бы себе разыгрывать представителя закона?! Если результаты встречи тебя не удовлетворят, приезжай к нам на ланч. Перуанская дыня, пирог с почками, эндивий с мартиникской заправкой…

«Лучше мне умереть»

Почки в тесте

1,5 кг почек ягненка.

$^1/_2$ чашки пшеничной муки.

6 столовых ложек сливочного масла.

2 мелко нарезанные луковицы.

250 г шампиньонов, нарезанных тонкими ломтиками.

1 чайная ложка соли.

$^1/_2$ чайной ложки свежемолотого черного перца.

1 лавровый лист.

1 столовая ложка мелко нарезанной свежей петрушки.

1 чашка красного сухого вина.

1 столовая ложка томатной пасты.

Тесто для коржа диаметром 18–20 см (см. Указатель «Тесто для пирогов»).

Удалите с почек жир и пленки и нарежьте кубиками размером 4–5 см, обваляйте в муке и обжарьте на сковороде в сливочном масле на быстром огне. Обжаривайте до коричневатой корочки, постоянно помешивая. Затем переложите в заранее подогретую круглую форму для запекания. Уменьшив огонь, обжарьте в сковороде лук до прозрачности. Затем перфорированной ложкой переложите в форму для запекания. В отдельной посуде смешайте красное вино и томатную пасту, положите туда соль, перец, лавровый лист и петрушку и полейте почки. Затем добавьте грибы. Закройте форму крышкой и поставьте в разогретую до 180 °С духовку на 1 час 35 минут, при необходимости подливая вино. Выньте форму из духовки, не давая остыть. Пока запекаются почки, приготовьте тесто (см. Указатель «Тесто для пирогов») и положите его на 30 минут в морозильник. Через 30 минут раскатайте тесто в круглый корж диаметром на 4 см больше диаметра формы, а когда почки будут готовы, снимите крышку и накройте коржом. Поставьте в духовку на 10 минут при температуре 230 °С,

или на 15 минут при температуре 180 °С, или до тех пор, пока корж не подрумянится (4 порции).

Эндивий с мартиникской заправкой

6 кочанчиков эндивия.

$^{3}/_{4}$ чашки оливкового масла.

$^{1}/_{4}$ чашки винного уксуса, настоянного на эстрагоне.

$^{1}/_{2}$ чайной ложки соли.

$^{1}/_{8}$ чайной ложки свежемолотого черного перца.

$^{1}/_{2}$ зубчика толченого чеснока.

1 чайная ложка мелко нарезанного свежего эстрагона.

1 чайная ложка мелко нарезанного лука-шалота.

1 чайная лодка нарезанного свежего кервеля (или $^{1}/_{4}$ чайной ложки сухого).

1 чайная ложка мелко нарезанных шампиньонов.

Эндивий вымойте, затем хорошо просушите и отделите листья. Заверните их в чистую, сухую ткань и положите в холодильник до момента использования. Смешайте в одной посуде уксус,

все приправы и травы. Постепенно, небольшими порциями начните вливать в смесь приправ оливковое масло, одновременно взбивая его венчиком до тех пор, пока масло не загустеет. Затем дайте постоять заправке 1 час, еще раз взбейте венчиком и сразу подавайте на стол (6 порций).

За многие годы знакомства Вулф все больше и больше проникался уважением к инспектору Кремеру и восхищался его работой, хотя старался не показывать своих чувств и очень редко приглашал инспектора к обеду. Но поскольку инспектор немало часов провел в красном кожаном кресле в ожидании, когда же этот гений поможет ему раскрыть очередное преступление, нет ничего удивительного в том, что ему не раз довелось чем-нибудь перекусить в доме Вулфа.

Когда я вернулся в кабинет с запасом провианта, Кремер изводил Вулфа, не жалея мрачных красок, в то время как тот сидел в кресле, откинувшись назад и закрыв глаза. Я обошел всех с тарелками приготовленного Фрицем песто и крекеров, пивом для Вулфа и стенографиста,

кофе для Кремера и Стеббинса и молоком для себя.

Через четыре минуты Кремер поинтересовался:

– А что это такое?

– Песто, – ответил Вулф.

– И из чего же оно?

– Сыр канестрато, анчоусы, свиная печенка, черные грецкие орехи, шнитт-лук, базилик, чеснок и оливковое масло.

– Бог ты мой!

«Без улик»

Песто

100 г свиной печени.

2 столовые ложки сливочного масла.

2 чашки листьев свежего базилика.

2 зубчика чеснока.

$^1/_4$ чашки черного ореха.

1 чайная ложка нарезанного шнитт-лука.

$^1/_2$ чашки тертого канестрато (см. примечание).

1 чайная ложка соли.

$^1/_2$ чайной ложки свежемолотого черного пер-

ца.

$^{3}/_{4}$ чашки оливкового масла.

Свиную печень тонко нарежьте и обжарьте в сливочном масле. Остудите на сковородке и порубите. Положите в ручной блендер базилик, чеснок, черный орех, шнитт-лук, сыр, соль, черный перец и налейте $^{1}/_{4}$ чашки оливкового масла. Включите блендер на низкой скорости и доведите эту смесь до консистенции пюре. Постепенно, порциями, влейте остальное оливковое масло, включая блендер на той же низкой скорости. Смешивайте, пока не получите массу с консистенцией взбитых сливок. Затем добавьте нарезанную печенку и снова включите блендер — на 5 секунд, не дольше; присутствие печенки в соусе должно чувствоваться на вкус. Подавайте к столу либо намазав на крекеры, либо как соус к спагетти (в этом случае количество оливкового масла увеличьте до $1^{1}/_{2}$ чашки).

Примечание. Канестрато — сицилийский твердый острый белый овечий сыр, иногда с вкраплениями цельных горошин черного перца. В случае невозможности купить этот сыр, замените на качокавалло, вытяжной полужирный сыр из овечьего или коровьего молока.

Глава 11. Фриц Бреннер

«Существует несколько великих поваров, чуть больше хороших и несметное множество плохих. У меня работает хороший – мистер Фриц Бреннер. У него нет вдохновения, но он достаточно компетентен, и у него тонкий вкус. Он абсолютно честен, я тоже». *Такую на первый взгляд сдержанную характеристику Ниро Вулф дает Фрицу в разговоре с Жеромом Береном, которого считает одним из величайших поваров мира («Слишком много поваров»). Однако, учитывая обычную для Вулфа сдержанность, это была высочайшая из похвал. За исключением, возможно, слов о вдохновении. Хотя в действительности Фриц, конечно, не просто готовил, а вдохновенно творил, причем под влиянием Вулфа. Не важно, сердятся на него или хвалят, Фриц всегда чувствует малейшие нюансы вкуса и готов к новым вызовам. На самом деле они вдвоем, наверное, составляют одного из тех поваров, кого Вулф считает великими,*

и ни один рассказ о Ниро Вулфе, гастрономе и кулинаре, не был бы полным, если бы в нем не было упоминаний о человеке, воплощающем его гастрономические фантазии. Нам мало известно о личной жизни Фрица и о его прошлом. И жилище, о котором рассказывает Арчи, говорит о своем хозяине немного: «Фриц мог жить в комнате наверху, но предпочел цокольный этаж. Его берлога размером с наш кабинет плюс гостиная за долгие годы превратилась в настоящий хламовник: заваленные журналами столы, бюсты Эскофье и Брийя-Саварена на подставках, на стенах меню в рамках, огромная двуспальная кровать, пять кресел, стеллажи с книгами – в общей сложности 289 кулинарных книг, – на стене голова дикого кабана, которого Фриц подстрелил в Вогезах, шкаф с телевизором и стереосистемой, две витрины со старинными котлами, один из которых, по мнению Фрица, принадлежал повару Юлия Цезаря, и так далее и тому подобное».

«Звонок в дверь»

Нам, кроме того, известно, что Фриц швейцарец, и, возможно, именно его происхождение — из нейтральной страны в самом центре Европы, где сосуществуют на равных французская, итальянская и немецкая кухни, — и объясняет его открытость к новым идеям. И каждый раз Фриц, взращенный на высочайших европейских традициях, становится идеальным помощником Вулфа, создавая вместе с ним замечательные блюда американской кухни, к которой Вулф неравнодушен не без основания.

В предыдущих главах мы уже отмечали способность Фрица работать, несмотря на понукания или спешку, но это, в сущности, одна из основных черт хорошего повара. Высокие требования к себе и перфекционизм можно сравнить лишь с его изобретательностью. Приведем, как пример, разговор Арчи и Фрица из романа «Слишком много клиентов».

— Поскольку у нас уже почти шесть недель не было ни одного стоящего клиента, ты хочешь знать, появился ли он сейчас. И кто ж тебя за это осудит! Отвечаю: вероятно, но не очевидно. Вроде бы какая-то мелочевка. Так, нам на арахис. — Я сделал глоток. — Ты способен изобрести блюдо для короля на основе арахисового масла?

— Арчи, в жизни нет ничего невозможного. Проблема только в том, чтобы расщепить масло. Никакого уксуса. Он все забьет. Быть может, сок лайма с парой капель лукового сока или без него. Завтра непременно попробую.

Фриц знает себе цену, и у него для этого есть все основания. Когда Арчи высказывает недовольство тем, что пятый день подряд у них на столе ястыки шэда, Фриц отвечает с вызовом: «Моя икра шэда с „тонкими“ травами подойдет и для королевского стола». Но бывает, что и Фриц нервничает.

– Я ему говорю, что делаю мясной гляс, а он говорит, что среди них убийца. Я, конечно, всегда хочу помочь – ты же знаешь, Арчи, – но как можно сделать хороший гляс, если я должен сторожить убийцу.

«Убей сейчас – заплатишь потом»

Мясной гляс

3–4 кг говяжьих голяшек.

3–4 кг телячьих голяшек.
2,5–3 кг куриных спинок и шеек.
1 нарезанная головка сельдерея.
6 нарезанных морковок.
4–5 нарезанных луковиц.
4 нарезанные головки лука-порея.
3 л воды.
2 чашки мякоти помидоров.

Попросите мясника нарубить говяжьи и телячьи голяшки на куски длиной 5–8 см. Нарубленные куски положите вместе с куриными шейками и спинками в большую форму для запекания и поставьте в духовку, разогретую до 220 °С, до тех пор, пока не появится золотистая корочка. Затем переложите в большую кастрюлю. Добавьте сельдерей, морковь, лук, лук-порей и помидорную мякоть. Залейте водой. Доведите до кипения, закройте крышкой и варите на очень слабом огне не менее 12 часов (используйте асбестовую подставку), регулярно снимая жир. Затем выньте кости, процедите бульон и снова налейте в кастрюлю. Варите без крышки до тех пор, пока бульон не уварится вдвое. Если жир продолжает всплывать, убирайте его. Уваренный бульон процедите через двойной слой марли. Снова налейте бульон в кастрюлю и продолжайте варить на

очень слабом огне, пока бульон не загустеет так, что станет похож на желе. Разлейте поварешкой в закрывающиеся маленькие емкости, дайте остыть и поставьте для хранения в холодильник (расчет на 2 чашки).

Благодаря репутации Вулфа как гурмана и гастронома со временем и Фриц снискал себе определенную известность.

В феврале 1958 года Льюис Хьюитт, миллионер и любитель орхидей, которого Ниро Вулф однажды выручил в довольно сложной ситуации, сказал Вулфу, что «Десять аристологов» хотели бы, чтобы на этот раз обед для их ежегодной встречи, которая состоится, как всегда, первого апреля, в день рождения Брийя-Саварена, приготовил Фриц Бреннер. Вулф никогда не слышал про «Десять аристологов», и Хьюитт пояснил, что так называется группа из десяти человек, поставивших себе идеалом стремление к совершенству в еде и питье, к которой принадлежит и он. Вулф, повернувшись, протянул руку к этажерке возле его стола и взял словарь, а сверившись с ним, объявил, что, поскольку

ку слово «аристология» означает «учение о еде», в группе у них состоят шутники и остроумцы, так как еда не наука, а искусство. После продолжительного спора Хьюитт признал поражение и согласился с тем, что название следует изменить, а Вулф разрешил пригласить Фрица.

...Обед должен был состояться в доме Бенджамина Шрайвера, магната морских перевозок, того самого, который каждый год первого сентября публикует в «Таймс» письмо с протестом против использования хрена как приправы для устриц...

«Яд подается порционно»

К несчастью, случилось так, что во время обеда один из гостей был отравлен (яд добавили в сметану). Поскольку Фриц не имел к этому никакого отношения, а обед был великолепный, мы в этой главе даем рецепты всех блюд, которые приготовил Фриц.

БЛИНЫ СО СМЕТАНОЙ
СУП ИЗ ЗЕЛЕНОЙ ЧЕРЕПАХИ
КАМБАЛА, ПРИПУЩЕННАЯ В БЕЛОМ ВИНЕ
СОУС ИЗ МИДИЙ И ГРИБОВ
ЖАРЕНЫЙ ФАЗАН

МОЛОЧНЫЙ ПОРОСЕНОК
КРОКЕТЫ ИЗ КАШТАНОВ
САЛАТ С ЗАПРАВКОЙ «ДЬЯВОЛЬСКИЙ ДОЖДЬ»
СЫР

Блины со сметаной

$1^1/_2$ чашки просеянной гречневой муки.
1 чашка просеянной пшеничной муки.
2 чашки молока.
1 палочка дрожжей.
$^1/_2$ чашки горячей воды.
3 крупных яйца.
3 столовые ложки растопленного сливочного масла.
$^1/_2$ чайной ложки соли.
1 чайная ложка сахара.
$^1/_4$ чашки нарезанного шнитт-лука.
60 г черной осетровой икры.
1 чашка сметаны (см. примечание).

В большую миску насыпьте $^3/_4$ чашки просеянной гречневой муки, чашку пшеничной муки и налейте 1 чашку подогретого молока. В теплой воде разведите дрожжи и влейте в муку. Хорошо перемешайте. Накройте миску и поставьте в

теплое место (температура не ниже 30–35 °С) на 3 часа либо до тех пор, пока тесто не подойдет в 2 раза. Обомните его, добавив остальные $^3/_4$ чашки гречневой муки. Накройте и снова поставьте подниматься в теплое место (примерно еще на 2 часа). Затем добавьте в тесто оставшееся молоко и размешайте до получения однородной массы. Отделите белки от желтков; желтки разотрите с растопленным маслом и введите в тесто. Белки взбейте венчиком или миксером до крепкой пены, добавьте соль и сахар. Введите в тесто и дайте ему постоять еще 20 минут. Сковороду смажьте тонким слоем жира и поставьте на огонь. Когда она хорошо разогреется, зачерпните тесто большой ложкой и налейте на сковороду. Блины обжаривайте с обеих сторон до коричневатого цвета, переворачивая каждый блин один раз. Готовые блины складывайте на подогретое блюдо. На каждый блин положите ложку икры, сверху ложку сметаны, посыпьте шнитт-луком и сверните блин трубочкой. Разложите на блюде и подавайте. Либо лук, икру и сметану подайте в отдельных плошках и предоставьте едокам самостоятельно наполнить блины начинкой.

Примечание. Для того чтобы приготовить **сметану** к русским блинам, в литровую сте-

рилизованную стеклянную банку с плотной крышкой положите 1 чашку взбитых жирных сливок. Добавьте 2 столовые ложки обыкновенной простокваши, закройте крышкой и быстро потрясите. Затем добавьте еще одну чашку взбитых жирных сливок и еще раз быстро потрясите. Закрытую банку оставьте на сутки в теплом месте (температура 23–25 °С). На следующие сутки поставьте в холодильник.

Суп из зеленой черепахи

0,5 кг мяса морской зеленой черепахи.

2 чашки говяжьего бульона (см. Указатель).

2 яичных белка.

1 чайная ложка свежего базилика (или $^1/_2$ чайной ложки сухого).

$^1/_4$ чайной ложки сухого шалфея.

$^1/_2$ чайной ложки свежего майорана (или $^1/_4$ чайной ложки сухого).

Соль и свежемолотый черный перец по вкусу.

$^1/_4$ чашки мадеры или сухого хереса.

Залейте мясо черепахи с верхом водой, доведите до кипения и варите на слабом огне 1,5–2 часа. Затем выньте из кастрюли, дайте жидко-

сти стечь и нарежьте мясо на кубики размером около 0,5 см. Влейте в черепаший бульон говяжий. Осветлите бульон: взбейте яичные белки, добавьте их в бульон и, продолжая непрерывно помешивать веничком, доведите до кипения. Кипятите на слабом огне 5 минут, после чего снимите с огня и дайте 15 минут настояться. Процедите через двойной слой марли. Снова налейте его в кастрюлю и добавьте травы и нарезанное мясо. Подогрейте, не доводя до кипения. Посолите и поперчите. Перед подачей к столу влейте вино (4 порции).

Камбала, припущенная в белом вине

6 кусков филе камбалы общим весом около 1,5 кг.
$1^1/_2$ чашки сухого белого вина.
3 чашки воды.
1 нарезанная кольцами луковица.
1 чайная ложка соли.
1 веточка петрушки.
1 нарезанный небольшой стебель сельдерея.
1 лавровый лист.
4 горошины черного перца.
Голова, кости и кожа камбалы.

Проверьте все куски филе, удалив все остатки костей, которые там могут попасться. Все остальные ингредиенты положите в кастрюлю и, не закрывая крышкой, проварите на медленном огне 15–20 минут. Затем процедите бульон через марлю и налейте его в неглубокую форму для запекания. Положите туда филе и поставьте в духовку, заранее разогретую до 180 °С. Потомите в духовке до тех пор, пока рыба не станет разваливаться на кусочки при прикосновении вилкой (примерно через 10 минут). Тогда осторожно переложите шумовкой все куски на подогретое блюдо. Подавайте к столу вместе с соусом из мидий и грибов (4–6 порций).

Соус из мидий и грибов

1 дюжина крупных мидий.

$^1/_2$ чашки воды.

1 нарезанная кольцами небольшая луковица.

1 веточка петрушки.

$^1/_2$ чайной ложки свежего тимьяна (или $^1/_8$ чайной ложки сухого).

$^1/_3$ чашки нарезанных ломтиками грибов.

6 столовых ложек сливочного масла.

3 столовые ложки пшеничной муки.

1 столовая ложка нарезанной петрушки.
1/2 чайной ложки соли.
1/4 чайной ложки свежемолотого черного перца.

Залейте мидии водой и сварите, добавив лук, петрушку и тимьян. Примерно через 5–6 минут, когда раковины откроются, снимите с огня и дайте слегка остыть. Выньте мясо моллюсков из раковин, нарежьте и отложите в сторону. Процедите бульон и также отставьте в сторону. Растопите на сковороде 3 столовые ложки сливочного масла и слегка обжарьте грибы. 3 оставшиеся столовые ложки масла положите в сотейник, разогрейте и, когда масло начнет пениться, добавьте муку, хорошенько помешивая, чтобы мука не потемнела. Не снимая с огня, влейте процеженный бульон из-под мидий и добавьте воды, чтобы жидкости в сотейнике стало примерно 0,5 л. Продолжая помешивать, добавьте петрушку, соль и перец. Когда соус начнет загустевать, положите грибы и мидии. Не снимая с огня, продолжайте помешивать до тех пор, пока соус не приобретет консистенцию густых сливок. Когда соус будет готов, полейте им камбалу. К столу подавайте в очень горячем виде.

Жареный фазан

3 фазана весом 1–1,5 кг каждый.
1 бутылка сухого токайского вина.
1 лавровый лист.
2 нарезанные кольцами луковицы.
1 нарезанный стебель сельдерея.
1 лимон.
4 гвоздички.
10 горошин черного перца.
Соль и свежемолотый черный перец по вкусу.
6 тонких ломтиков шпика.
2 столовые ложки пшеничной муки.
3 чашки отваренного дикого риса.
$^1/_2$ чашки изюма.
Плоды кумквата, вымоченные в бренди.

Если вы купили свежую дичь, фазанов следует подвесить в прохладном месте на 3 дня, после чего ощипать, вымыть и выпотрошить. Затем у каждой птицы привяжите к тушке ножки и крылышки и сложите в большую либо эмалированную кастрюлю, либо из нержавеющей стали. Залейте с верхом токайским вином, добавьте лавровый лист, лук, сельдерей, разрезанный на

четыре части лимон, гвоздику и перец горошком. Плотно закройте кастрюлю крышкой и поставьте в холодильник на 20 часов. Затем выньте тушки, дайте жидкости стечь, а маринад процедите. Кулинарной бечевкой к каждой тушке привяжите 2 ломтика шпика. Заранее разогрейте духовку до 180 °С. На противень установите решетку, уложите на нее грудкой вверх тушки и поставьте в духовку. Время жарки вычислите из расчета 20 минут на 0,5 кг веса. Через некоторое время возьмите с противня 2 столовые ложки мясного сока и налейте в сотейник. Поставьте на слабый огонь, добавьте муку и обжаривайте 3 минуты. Затем добавьте туда 2 чашки процеженного маринада и, постоянно помешивая, доведите до густоты. Готовый соус посолите и поперчите по вкусу, перелейте в соусник. Перед подачей удалите с фазанов сало и бечевки и поместите на блюдо с отварным диким рисом, смешанным с изюмом. Украсьте, выложив по краю блюда плоды кумквата (6 порций).

Молочный поросенок

1 молочный поросенок весом 4,5 кг.
$^1/_2$ чашки нарезанного сельдерея.

1/4 чашки нарезанного лука-шалота.

1 измельченный зубчик чеснока.

3 столовые ложки сливочного масла.

3 чашки панировочных сухарей.

1 столовая ложка нарезанной петрушки.

1 столовая ложка мелко нарезанного шнитт-лука.

1 1/2 чайной ложки соли.

1/8 чайной ложки сухого шалфея.

1/8 чайной ложки тертого мускатного ореха.

6 ломтиков бекона.

2 крупных яйца.

1/2 чашки яблочного соуса (по желанию).

Вишенки мараскино.

Для украшения: *колбаски, плоды кумквата, петрушка или водяной кресс, печеные с корицей райские яблочки.*

Вымойте поросенка в холодной воде и обсушите чистым кухонным полотенцем. В сковородке разогрейте сливочное масло и в течение 5 минут на слабом огне обжаривайте в нем до прозрачности сельдерей, лук-шалот и чеснок, пока они не станут прозрачными. Затем положите их в панировочные сухари вместе с петрушкой и шнитт-луком; добавьте соль, шалфей и мускатный орех. Бекон обжарьте до хрусткости, дайте

стечь лишнему жиру, наломайте на мелкие кусочки и добавьте в панировочные сухари. Взбейте яйца, добавьте в сухари и хорошо перемешайте. Если смесь окажется слишком сухой, добавьте немного яблочного соуса. Этой смесью нафаршируйте поросенка, после чего зашейте отверстие кулинарной бечевкой. Если хотите подать на стол поросенка с яблоком, перед жаркой вложите в пасть деревянный брусок. Хвост и уши поросенка оберните фольгой, чтобы не подгорели. Кухонной вилкой проколите в нескольких местах бока, заднюю часть и ножки. Натрите небольшим количеством сливочного масла и поставьте в заранее разогретую до 165 °С духовку на 3,5–4 часа. Каждые 30 минут открывайте духовку, чтобы собрать с противня мясной сок и полить им поросенка; при необходимости доливайте сок водой. Если поросенок темнеет слишком быстро, прикройте его фольгой. Готового поросенка переложите на подогретое блюдо. В пасть, вынув деревянный брусок, вложите яблоко, в глазницы — зеленые или красные вишенки мараскино. Смажьте кожу сливочным маслом. Нанижите на бечевку попеременно вареные колбаски и плоды кумквата и украсьте ими шею, а вокруг поросенка уложите петрушку или водяной кресс

и райские яблочки, испеченные с корицей (8–10 порций).

Крокеты из каштанов

600 г неочищенных каштанов.
1 чашка молока (можно немного больше).
30 г полусладкого шоколада.
$^1/_2$ чашки сахара.
4 столовые ложки сливочного масла.
3 яичных желтка.
Растительное масло для фритюра (жарка при 190 °C).
1 крупное яйцо.
$^1/_4$ чашки ликера «Гран-Марнье» (Grand Marnier).
1 чашка толченых грецких орехов.
Сахарная пудра.

Кончиком острого ножа сделайте маленький крестообразный надрез на плоской части каждого каштана. Положите каштаны в сотейник, залейте водой, доведите до кипения и проварите при слабом кипении 20 минут. Затем немного их остудите и снимите с них кожуру и пленку с ядер. Очищенные ядра положите в сотейник и залейте молоком. Поставьте на огонь и отва-

рите до полной мягкости при слабом кипении (примерно 15 минут). Снимите с огня, остудите. Положите в блендер, залейте молоком и сделайте из каштанов пюре. Положите пюре в сотейник и, постоянно помешивая, проварите 1–2 минуты на среднем огне, чтобы удалить лишнюю жидкость. Затем снимите с огня. Натрите шоколад. Добавьте в пюре шоколад, сахар, сливочное масло и растертые яичные желтки. Снова поставьте на слабый огонь и варите, энергично размешивая, пока смесь не загустеет. Переложите пюре в форму для запекания и поставьте на 3–4 часа в холодильник. Когда пюре хорошенько застынет, выньте из холодильника и слепите из него шарики. Разогрейте растительное масло. Одно целое яйцо взбейте вместе с ликером. Каждый шарик обмакните во взбитое яйцо и обваляйте в толченых грецких орехах, затем опустите в кипящее масло на 3–4 минуты, чтобы шарик приобрел приятный коричневато-золотистый цвет. Обжаренные шарики выложите, чтобы стекло лишнее масло, и посыпьте сахарной пудрой. К столу подавайте теплыми.

Салат с заправкой «Дьявольский дождь»

Для заправки

3 зубчика чеснока.

10 очищенных и обжаренных грецких орехов.

1 чайная ложка сухой горчицы.

1/2 чайной ложки кайенского перца.

1 столовая ложка мелко нарезанного шнитт-лука.

1 чайная ложка соли.

1 чашка оливкового масла.

1/4 чашки винного уксуса, настоянного на эст-рагоне.

1/4 чашки сухого красного вина.

Для салата

1 головка курчавого эндивия.

1 головка салата ромэн.

1 головка бибб-латука.

1 небольшой пучок водяного кресса.

2–3 нарезанных по диагонали стебля сельдерея.

1/2 чашки морковной стружки.

2 небольшие отваренные свеклы, натертые на терке.

Для приготовления заправки загрузите все ингредиенты, кроме зелени, в миксер и включите его на 20 секунд на низкой скорости. Если орехи жесткие и не смололись до конца, включите его еще на 10 секунд. Если вам больше нравится не совсем кашеобразный соус, то растолките чеснок с грецкими орехами в ступке, добавив туда несколько капель оливкового масла для лучшего смешивания. Затем введите сухую горчицу, кайенский перец, шнитт-лук, соль и все оливковое масло. Смешивайте энергично несколько минут, затем постепенно введите уксус и вино, после чего хорошенько перемешайте. Посолите и поперчите по вкусу. Разорвите руками салатные листья, добавьте водяной кресс, сельдерей и морковную стружку. Полейте заправкой и слегка перемешайте. Сверху посыпьте натертой свеклой (6–8 порций).

Сыр[39]

0,5 кг творога.
1 столовая ложка тертого сыра романо.

---

[39] Сноски: 39
Изготовлен в Нью-Джерси Биллом Томпсоном под руководством Фрица.

1 мелко нарезанный сладкий зеленый перец.
$^1/_2$ чашки нарезанного лука-шалота.
1 столовая ложка семян тмина.
1 столовая ложка маковых зерен.
3 столовые ложки сладкой венгерской паприки.
2 столовые ложки сливочного масла.
6 мелко нарезанных анчоусов.
$^1/_2$ чайной ложки сухой горчицы.
2 чайные ложки нарезанных каперсов.
1 столовая ложка коньяка.

Творог комнатной температуры смешайте с тертым сыром романо. Добавьте нарезанный зеленый перец, лук-шалот, тмин, мак и паприку. Хорошо перемешайте. Размягчите сливочное масло и добавьте его к сыру, затем анчоусы и снова хорошо перемешайте. Добавьте горчицу, каперсы и коньяк и перемешайте. Разложите в небольшие горшочки с плотной крышкой и поставьте в холодильник не менее чем на неделю (расчет на 3 горшочка).

В романе «Звонок в дверь» Вулф, чтобы обмануть ФБР, просит Льюиса Хьюитта организовать у себя в имении встречу общества «Десять аристологов», а Фрица приготовить для них обед. Когда на следующее утро Арчи спросил у Фрица,

как тот себя чувствует, Фриц поднял на него глаза со словами:

— Арчи, никогда не напоминай мне об этом дне. Épouvantable. Тихий ужас. Мысленно я был здесь, с вами, и плохо понимал, что делаю. Я даже не знаю, какие блюда подавались на стол. Нет, я хочу все забыть.

— Хьюитт по телефону сообщил нам, что тебе аплодировали стоя.

— Естественно. Они ведь люди воспитанные. Я точно знаю, что не положил трюфели в Perigourdine[40].

— Боже правый! Я рад, что меня там не было. Ладно, проехали. Можно мне морковку? С молоком очень вкусно.

Фриц ответил «конечно», и я не отказал себе в удовольствии.

> *Не хочется завершать главу о Фрице на столь печальной ноте, и потому мы вставим сюда рецепт одного из его любимых блюд. Хотя оно не фигурирует в рассказах о Вулфе, но тем не менее мы уверены, что все ему были рады, когда бы*

---

[40] Сноски: 40

Блюда перигорской кухни с обязательным использованием черных трюфелей.

Фриц ни поставил его на стол.

Лягушачьи лапки по рецепту Фрица

30 лягушачьих лапок.
2 чашки сухого белого вина.
$^1/_4$ чашки нарезанного шнитт-лука.
$^1/_2$ чашки сухого хереса.
2 столовые ложки сливочного масла.
2 столовые ложки пшеничной муки.
1 чашка сливок.
Соль и свежемолотый белый перец по вкусу.

Вымойте и обработайте лягушачьи лапки. Положите их в сотейник, залейте вином и добавьте шнитт-лук, оставив немного лука для украшения блюда. Доведите до кипения и варите на слабом огне 15 минут или чуть больше, в зависимости от размера лапок. Когда лапки станут мягкими, выньте их, обсушите и удалите лук. Переложите в миску и залейте хересом. Оставьте на час. Тем временем из сливочного масла, муки и сливок приготовьте густой белый соус. Посолите и поперчите по вкусу. Переложите лапки вместе с хересом в кастрюлю и полейте соусом. Поставьте на огонь, закройте крышкой и варите на очень

медленном огне 15–20 минут. Подавайте в очень горячем виде в этой же кастрюле, украсив оставшимся шнитт-луком (4–6 порций).

Глава 12. Чужие рецепты

В предыдущих главах мы говорили о блюдах и рецептах Фрица Бреннера, чьим высшим профессиональным достижением стало приготовление обеда для ежегодного торжества гурманов из «Десяти аристологов». Тогда как в этой и последующих главах речь пойдет о блюдах, приготовленных другими людьми, в том числе самим Вулфом. Каждый из приведенных здесь рецептов был им одобрен, и у нас есть все основания считать — в некоторых случаях подтвержденные свидетельствами, — что бóльшая их часть, если не все они, были впоследствии освоены Фрицем и включены им в свой репертуар.

Вулф, насколько нам известно, покидает дом редко и только в крайних случаях. Обычно во время таких вынужденных поездок ему приходится довольствоваться едой обычной, иначе говоря, ужасной. Только однажды чужая кухня доставила ему удовольствие. В тот раз, описанный в романе «Убийство на ранчо», Вулф больше двух недель провел в Монтане в гостях у Лили Роуэн, давней подруги Арчи, у которой был отличный

вкус, что иногда обходилось ей дорого[41].

— Нет! — Лили была непреклонна. — Фрикасе с клецками готовит миссис Миллер, которую четыре раза бросал муж из-за ее несносного характера и все четыре раза возвращался из-за ее кулинарных способностей.

…Мы разговорились. Принесли фрикасе, и первый же кусочек с подливкой заставил меня затрепетать: каким чудовищным характером должна обладать миссис Миллер, чтобы вынудить мужа раз за разом бросать ее…

— Арчи, позволь поблагодарить тебя за фрикасе. — Вулф положил салфетку на стол. — Оно восхитительно. Только американские хозяйки, да и то немногие, способны делать вкусные клецки.

«Где Цезарь кровью истекал»

Фрикасе из курицы с клецками

1 курица весом 2–2,5 кг.
1 нарезанный стебель сельдерея.
1 нарезанная кольцами небольшая луковица.
1 нарезанная кружками небольшая морковь.

---

[41] Сноски: 41

Нам известно, что у Лили на ланч гостям подали грибной суп, суфле из омара, салат из авокадо и ананасовый мусс («Право умереть»).

6 горошин черного перца.
1 лавровый лист.
1 чайная ложка соли.
4 столовые ложки сливочного масла.
4 столовые ложки пшеничной муки.
$^1/_2$ чашки жирных сливок.
1 яичный желток.
1 чайная ложка лимонного сока.

Нарежьте курицу на порционные куски и положите в большую кастрюлю. Туда же положите сельдерей, лук, морковь, черный перец и лавровый лист. Залейте холодной водой. Поставьте на огонь, доведите до кипения, после чего закройте крышкой и варите на медленном огне около 1 часа, пока мясо не станет мягким. Посолите. В сотейнике разогрейте сливочное масло и добавьте к нему муку. Обжаривайте муку 3 минуты, после чего постепенно влейте 2 чашки процеженного куриного бульона и, постоянно помешивая, варите до тех пор, пока соус не загустеет. Яичный желток взбейте вместе со сливками и введите в соус. Подогрейте, так чтобы соус прогрелся равномерно, добавьте лимонный сок и, если нужно, соль. Порционные куски курицы выложите на подогретое блюдо и полейте соусом (4 порции).

Клецки

250 г свежего шпината.

1 чашка сыра рикотта.

$^1/_2$ чашки тертого пармезана плюс еще 2 столовые ложки.

1 чайная ложка соли.

$^1/_4$ чайной ложки свежемолотого черного перца.

1 крупное яйцо.

3 столовые ложки растопленного масла.

$^1/_2$ чашки пшеничной муки.

2 чашки куриного бульона.

Вымойте и бланшируйте шпинат в подсоленной воде. Дайте стечь воде и мелко нарежьте. Положите в него пармезан, рикотту, яйцо, половину сливочного масла, посолите и поперчите; хорошо перемешайте и поставьте на 1 час в холодильник. Через час слепите из полученной массы шарики и обваляйте в муке. Опускайте шарики по несколько штук за один прием в слабо кипящий куриный бульон. Вынимайте шумовкой, когда они всплывут на поверхность, и укладывайте в смазанную маслом, разогретую форму для

запекания. Затем посыпьте дополнительными 2 ложками тертого пармезана, сбрызните подогретым маслом и поставьте в заранее включенную духовку на сильный огонь, чтобы сыр подрумянился (12 клецок).

В книге «Лучше мне умереть» мы находим подтверждение тому, что Фриц освоил этот рецепт методистской кухни, где Арчи говорит о его клецках:

— Фриц, вообще-то, не принадлежит к методистской церкви, тем не менее его клецки — это пища богов.

В Монтане они попробовали еще одно блюдо.

– Мистер Степанян как раз заканчивает готовить свое любимое блюдо, хюнкав беянди. Рецепт придумали в Армении, но турки уверяют, что знают его со времени Магомета. Это кебаб с фаршированными баклажанами, который турки называют «имам баялды» – «имам в обмороке». Лук, обжаренный в масле, помидоры, чеснок, соль и перец…

«Убийство на ранчо»

Хюнкав беянди

Около 700 г ягнятины без костей.

1 нарезанный мелкими кубиками сладкий зеленый перец.

2 нарезанные мелкими кубиками средние луковицы.

3 столовые ложки оливкового масла.

2 средних помидора.

1 чайная ложка свежего укропа (или $^1/_2$ чайной ложки сушеного).

Соль и свежемолотый черный перец по вкусу.

$^1/_2$ чашки (или немного больше) говяжьего бульона (см. Указатель).

3 чашки пюре из баклажанов (рецепт см. ниже).

Несколько веточек итальянской петрушки.

Нарежьте мясо кубиками размером 2,5 см. В большой сковороде обжарьте в оливковом масле перец и лук. Затем туда же положите мясо и обжаривайте, пока мясо не подрумянится со всех сторон. Очистите помидоры от семян и кожицы, нарежьте дольками, положите в сковороду и обжаривайте еще 5 минут, чтобы они дали

сок. Посыпьте укропом, посолите и поперчите. Закройте крышкой, убавьте огонь и готовьте 1–1,5 часа, пока мясо не станет мягким. Время от времени помешивайте, при необходимости подливая говяжий бульон. Готовое мясо выложите на середину большого блюда, а по краю — пюре из баклажанов. Украсьте блюдо веточками петрушки.

Вариант. Так же можно подавать шиш-кебаб.

Пюре из баклажанов

3 средних баклажана.
2 столовые ложки оливкового масла.
100 г нарезанных шампиньонов.
1 натертая луковица.
2 столовые ложки сливочного масла.
2 столовые ложки пшеничной муки.
1 чашка молока.
1 столовая ложка нарезанной свежей петрушки.
Соль и перец по вкусу.
$^1/_3$ чашки натертого сыра грюйер.

Отрежьте плодоножки у баклажанов и положите их на 20 минут в духовку, заранее разогретую

до 200 °С. Время от времени переворачивайте, чтобы баклажаны запеклись равномерно. Кожица может потемнеть и даже слегка подгореть. Когда они станут мягкими, выньте из духовки и дайте остыть. Затем очистите от кожицы и очень мелко нарежьте. Выложите марлей сито и переложите туда нарезанные баклажаны; дайте стечь лишней жидкости. В сковороде обжарьте в оливковом масле грибы, так чтобы из них испарилась вся влага. Затем положите в сковороду лук и обжаривайте вместе с грибами еще 3 минуты. Снимите с огня и отставьте в сторону. В большом сотейнике растопите сливочное масло, добавьте к нему муку и обжарьте, постоянно помешивая, до золотистого цвета. Постепенно, порциями, не переставая помешивать, влейте молоко и продолжайте помешивать, пока смесь не загустеет. Добавьте мякоть баклажанов, грибы и петрушку, посолите и поперчите. Хорошо перемешайте и готовьте на медленном огне 10 минут. Добавьте сыр и помешивайте пюре, пока сыр не расплавится полностью.

Одним из самых ярких моментов в поездке Вулфа в Монтану была история с горной форелью, приготовленной миссис

Греве. Арчи рассказывает об этом так:

Первая настоящая форель по-монтански — первая в том смысле, что ее впервые приготовил бледнолицый, — была зажарена во время экспедиции Льюиса и Кларка[42] на ржавой сковороде, политой бизоньим жиром, и с солью, если она еще осталась. С тех пор в рецепт вносили сотни изменений, в зависимости от того, что имелось под рукой. Например, один старожил, работающий в скобяной лавке в Тимбербурге, уверяет, что нужно вымазать свиным жиром коричневую оберточную бумагу, завернуть в нее форель целиком, щедро посыпав солью и перцем, и засунуть в раскаленную печь. Время зависит от размеров рыбы. Миссис Греве позаимствовала свой рецепт у родного дяди. Она внесла два уточнения: поменяла оберточную бумагу на алюминиевую фольгу, а печь на духовку. Все очень просто. На лист фольги кладете тонкий ломтик сала шириной дюйма три, посыпаете коричневым сахарным песком, добавляете несколько колечек лука и несколько капель вустерского соуса.

---

[42] Сноски: 42

Экспедиция Льюиса и Кларка — первая сухопутная экспедиция через территорию США из Сент-Луиса к Тихоокеанскому побережью и обратно в 1804–1806 годах.

Укладываете на фольгу очищенную и выпотрошенную форель с головой и хвостом и солите. Добавляете еще немного коричневого сахарного песка и вустерского соуса, плотно заворачиваете рыбу в фольгу и помещаете в духовку. Если форели сильно различаются по размеру, то рассчитать время приготовления довольно трудно. Подаете на стол прямо в фольге.

Арчи это, конечно, запомнил и, вернувшись в Нью-Йорк, передал Фрицу, который на его основе изобрел собственный рецепт, который свидетельствует о безусловном уважении Фрица к основному рецепту.

Я не удивился, вообще-то, даже ожидал этого. Вулф получил то, ради чего явился, так зачем же оставаться? А явился он ради тетеревов. Когда два года назад я вернулся из месячной поездки на ранчо Лили Роуэн, которое она купила в Монтане… единственное, что по-настоящему заинтересовало Вулфа из моего путешествия, было одно из описанных мной блюд. В это время года, в конце августа, серым тетеревам около десяти недель, и питаются они в основном горной черникой. Я заявил Вулфу, что они были вкуснее любой дичи, которую когда-либо готовил Фриц, даже перепелов и вальдшнепов. Конечно же, поскольку тетерева эти охраняются законом, если вас поймают, они могут обойтись по пять долларов за укус.

«Убийство на родео»

Серый тетерев

6 тетеревов.
1 чайная ложка соли.

1/2 чайной ложки свежемолотого черного перца.

6 нарезанных стеблей сельдерея.

1 очищенное и крупно нарезанное на кусочки среднее яблоко.

6 столовых ложек нарезанного лука-шалота.

3 столовые ложки сливочного масла.

2 столовые ложки нарезанной петрушки.

1 чайная ложка измельченного сухого шалфея.

12 ломтиков бекона.

1 чашка сухого красного вина.

1/2 чашки говяжьего бульона (см. Указатель).

1/2 чашки желе из красной смородины.

Обработайте, вымойте и обсушите тушки чистым кухонным полотенцем. Посолите и поперчите. Свяжите ножки и крылышки. Растопите в сотейнике сливочное масло и обжарьте на слабом огне в течение 5 минут нарезанные яблоко, сельдерей и 4 столовые ложки лука-шалота. Добавьте шалфей, петрушку и хорошо перемешайте. Начините этой смесью тушки и зашейте. Оберните каждую птицу полоской бекона или шпика. Поставьте на 15 минут в духовку, предварительно разогретую до 200 °С. Затем выложите на горячее сервировочное блюдо. Возьмите 2 последние столовые ложки лука-шалота и слегка подрумяньте

его на слабом огне в мясном соке, оставшемся на противне после запекания. Добавьте к нему вино и бульон и доведите до кипения. Поварите на очень слабом огне в течение 5 минут, добавьте желе из красной смородины и держите на огне, пока желе полностью не разойдется. Соус к птице подавайте отдельно (6 порций).

Еще один пример того, как Вулф одобрил чужую кулинарную идею, мы видим, когда удивительная молодая женщина по имени Мариэлла Тиммс умудрилась не просто прорваться в кухню, но и, потеснив Фрица, приготовила к обеду сложное блюдо.

– Извините, – произнесла она так, как я все равно не смогу передать на бумаге, – но хэш из солонины – это мой конек. Тут ничего нет, кроме мяса, да?

– Как видите, – буркнул Вулф.

– Оно нарезано слишком мелко.

Вулф окинул ее хмурым взглядом. Я чувствовал, что его раздирают противоречивые чувства. Присутствие особы женского пола на кухне было кощунством. Женщина, критикующая его

или Фрица кулинарное искусство, была оскорбительницей вдвойне. Но солонина являлась в жизни Вулфа одной из самых сложных проблем, доселе так и не разрешенной. Как смягчить соленый привкус, сохранив ее уникальный букет? Как избавиться от ее сухости, этого вечного проклятия, и чтобы она при этом не раскисла? Теории и эксперименты длились годами. Он насупился, но не указал Мариэлле на дверь.

– Это мисс Тиммс, – представил я. – Мистер Вулф. Мистер Бреннер. А мисс Николс находится сейчас в…

– Нарезано слишком мелко – в каком смысле? – свирепо спросил Вулф. – Это не нежное свежее мясо, которое может потерять сок…

– Только, пожалуйста, успокойтесь. – Ладонь Мариэллы легла на его руку. – Оно еще не погублено, просто было бы лучше нарезать его чуть покрупнее. Но на такое количество мяса картофеля, пожалуй, многовато. К тому же, если у вас нет требухи, вам не удастся…

– Требухи! – проревел Вулф.

– Да-да, – кивнула Мариэлла, – свежей свиной требухи. В этом-то весь секрет. Слегка обжаренной в оливковом масле, с луковым соком…

– Силы небесные! – Вулф стоял, уставившись на Фрица. – Ничего подобного я прежде не слышал. Это никогда не приходило мне в голову. Фриц, а?

Фриц задумчиво наморщил лоб.

– Не исключено, что в этом что-то есть, – согласился он. – Можно попробовать. В качестве эксперимента.

Вулф повернулся ко мне, быстро приняв решение:

– Арчи, позвони Крецмейеру и спроси, есть ли у него свиная требуха. Два фунта.

– Позвольте, я помогу вам, – сказала Мариэлла. – Здесь требуется некоторая сноровка…

…С хэшем все оказалось в порядке. Он получился на славу. Вулф уничтожил три порции и, разговаривая с Мариэллой, чем занимался бóльшую часть трапезы, не только был снисходителен, но и выказывал определенное уважение.

«С прискорбием извещаем»

Хэш из солонины

700 г отварной солонины.
4 средние картофелины.
1 мелко нарезанная луковица.
$^1/_2$ мелко нарезанного сладкого зеленого перца.
450–900 г свиной требухи (рецепт см. ниже).

Солонину пропустите через самую мелкую решетку мясорубки. Отварите картофель в мундире в подсоленной воде, дайте немного остыть, очистите от кожуры и нарежьте на куски. Пропустите его через мясорубку. Духовку разогрейте до 180 °С. Смешайте мясной фарш с картофелем, добавьте нарезанный лук и зеленый перец. Добавьте сваренную требуху и хорошо перемешайте. Переложите в смазанную сливочным маслом форму

для запекания и поставьте в духовку на 20–25 минут до образования румяной корочки.

Требуха для хэша из солонины

1 кг свиной требухи.
2 гвоздички.
1 лавровый лист.
1 нарезанный жгучий красный перец.
1 нарезанная кольцами луковица.
1 нарезанный стебель сельдерея.
$^1/_4$ чашки винного уксуса.
$^1/_2$ чашки оливкового масла.
$^1/_2$ чайной ложки лукового сока.

Положите требуху в большую эмалированную миску, залейте холодной водой и дайте постоять 4 часа. Откиньте на дуршлаг, дайте стечь воде, в которой вымокала требуха, после чего 5–6 раз промойте под проточной водой, удаляя по возможности весь жир. Положите в большую кастрюлю промытую требуху, гвоздику, лавровый лист, перец, лук, сельдерей, уксус и залейте водой, чтобы она закрывала требуху. Доведите до кипения и варите до мягкости (примерно 2–3 часа). Затем выньте из кастрюли, дайте стечь лиш-

ней жидкости и нарежьте полосками примерно 5–7 см длиной. В большую сковороду налейте оливковое масло, закрыв дно примерно на 1 см, и добавьте луковый сок. Обжарьте требуху до золотистого цвета, выкладывая на сковороду порциями по одной горсти зараз. Обжаренную требуху можно класть в хэш.

Мариэлла произвела на Вулфа сильное впечатление, и потому нет ничего удивительного в том, что на следующее утро они снова встретились в кухне.

– У нас состоялась дискуссия относительно приготовления «ложечного хлеба», или спунбреда, и сейчас в духовке две партии: замешанная на двух яйцах и на трех, на молоке комнатной температуры и на кипящем.

б…с

…Я не ответил, развернулся и вышел в холл. Отыскав шляпу, я хлопнул дверью с наружной стороны и зашагал к находившемуся на углу заведению Сэма, где взгромоздился на табурет возле самой стойки. Вероятно, я что-то пробормотал себе под нос, потому что Сэм спросил из-

за стойки:

– Ложечный хлеб? Что за чертовщина такая – ложечный хлеб?

«С прискорбием извещаем»

Спунбред

Два варианта.

5 столовых ложек сливочного масла.

1 чашка белой кукурузной муки.

1 чайная ложка соли.

$^1/_3$ чашки изюма, вымоченного в $^1/_4$ чашки вишневого ликера (по желанию).

2 чашки кипятка.

1 чашка молока.

3 крупных яйца.

Растопите сливочное масло на очень слабом огне и отставьте в сторону. Кукурузную муку высыпьте в большую миску, добавьте изюм и соль, перемешайте и, не переставая мешать, залейте кипящей водой. Мешайте, пока масса не станет однородной. Затем отставьте в сторону на 5–10 минут. Заранее разогрейте духовку до 220 °C. Молоко нагрейте до того момента, когда

начнет подниматься пена, и медленно влейте его в муку. В три приема добавьте 3 яйца, каждый раз хорошенько размешивая тесто. Добавьте растопленное масло, снова хорошо перемешайте и вылейте тесто в форму для запекания, смазанную сливочным маслом. Выпекайте 25–30 минут. Подавайте на стол в горячем виде вместе со сливочным маслом, кленовым сиропом или смородиновым джемом.

Вариант. в тесто добавьте вместо трех яиц два, молоко нагрейте до 65 °C.

> *Кулинарные успехи Мариэллы в кухне Вулфа были более чем впечатляющие. Собственно говоря, они были потрясающие, экстраординарные.*
>
> Вулф… стоял возле длинного стола, наблюдая, как Фриц натирает смесью пряностей телячью печенку, а рядом с ним, ближе, чем какая-либо женщина или девушка приемлемого возраста, просунув ему руку между туловищем и локтем, стояла Мариэлла.
>
> Вулф скользнул по мне взглядом:

– Уже вернулся, Арчи? Мы готовим фальшивую черепаху. У мисс Тиммс есть идея по этому поводу. – Он наклонился, посмотрел на печенку, выпрямился и вздохнул всей своей богатырской грудью.

«С прискорбием извещаем»

Фальшивая черепаха

1,2–1,5 л бульона (см. ниже).
0,5 кг телячьей печени.
$^1/_2$ чайной ложки мелко нарезанного свежего тимьяна (или $^1/_4$ чайной ложки сухого).
1 щепотка толченой гвоздики.
$^1/_2$ чайной ложки мелко нарезанного свежего кервеля (или $^1/_4$ чайной ложки сухого).
4 столовые ложки сливочного масла.
100 г ветчины.
1 мелко нарезанная головка лука-шалота.
2 чайные ложки сахара.
4 столовые ложки муки.
Сок 1 лимона.
1 столовая ложка мадеры.
Тонко нарезанные ломтики лимона.

Налейте бульон в сотейник, доведите на слабом огне до кипения и продолжайте варить. Телячью печень нарежьте тонкими пластами. Тимьян, гвоздику и кервель смешайте с 1 столовой ложкой сливочного масла и натрите этой смесью нарезанную печень. Отставьте в сторону на 30 минут. Нарежьте ветчину на мелкие кусочки. Возьмите другой сотейник, растопите в нем оставшееся сливочное масло и на слабом огне 5 минут обжаривайте печень, ветчину и лук-шалот, после чего переложите их в сотейник, где кипит бульон. Всыпьте сахар и размешайте. Приготовьте жидкое тесто из муки и $^1/_4$ чашки бульона и медленно введите в бульон. Варите 20 минут, затем влейте лимонный сок и мадеру. Готовый суп украсьте ломтиками лимона (4–6 порций).

Бульон для фальшивой черепахи

$^1/_2$ телячьей головы или 1,5–2 кг телячьих костей.

2 чашки воды или консоме.

1 чашка сухого белого вина.

2 нарезанных стебля сельдерея.

$^1/_2$ чашки нарезанного кольцами репчатого лука.

1 чашка мякоти помидоров.

$1\frac{1}{2}$ столовой ложки томатной пасты.

$\frac{1}{2}$ чайной ложки мелко нарезанного свежего тимьяна (или $\frac{1}{4}$ чайной ложки сухого).

$\frac{1}{2}$ чайной ложки мелко нарезанного свежего базилика (или $\frac{1}{4}$ чайной ложки сухого).

$1\frac{1}{2}$ чайной ложки соли.

Положите телячью голову в большую кастрюлю, залейте водой (или консоме) и добавьте вино. Доведите до кипения, убавьте огонь и положите в кастрюлю все остальные ингредиенты. Варите при слабом кипении 2,5 часа. Снимите жир, процедите бульон. Используйте, как указано в рецепте выше.

В 1937 году Вулф получил от общества знаменитых поваров, называвших себя «Les Quinze Maîtres», приглашение присутствовать в качестве почетного гостя на их встрече в Западной Виргинии, в местечке под названием Канова-Спа, где шеф-поваром был Луи Серван, один из пятнадцати и давний друг Ниро Вулфа. Мэтры собирались раз в пять лет, встречаясь там, где жил старейший из их членов, и каждому дозволялось

пригласить одного гостя. Арчи Гудвин отправился в Канова-Спа как гость Марко Вукчича, и они с Вулфом вместе тряслись четырнадцать часов в поезде, и Арчи помогал Вулфу готовить речь «Вклад американцев à la Haute Cuisine (в искусство Высокой Кухни)». Одной из причин, побудившей Вулфа отправиться в путешествие, кроме, конечно, оказанной ему великой чести, была довольно зыбкая надежда заполучить рецепт знаменитых колбасок минюи Жерома Берена, над которым сам Вулф безуспешно бился не один год. Встретившись с Береном в поезде, Вулф пустил в ход все самые убедительные аргументы, в числе которых было и предложение заплатить за рецепт изрядную сумму, но Берен не поддался. В конце концов Вулф, чтобы узнать этот секрет, берется найти убийцу. По мере того как разворачиваются события книги «Слишком много поваров», Вулф и Арчи успевают отведать множество блюд, каждое из которых великолепно, но главным событием торжества стал последний обед, которому мы посвятим

свою последнюю главу. В первый день ланч готовили несколько мастеров, в том числе Филип Ласцио из нью-йоркского отеля «Черчилль», который собирался подать к столу салат со своей знаменитой заправкой «Ручеек на лугу». Все они знали, что Филип заранее смешивает сметану с лимонным соком и сахаром и что всегда пробует ее на вкус не один раз.

Салатная заправка «Ручеек на лугу»

1 чашка сметаны (см. Указатель).
$^1/_2$ чайной ложки сахара.
$^3/_4$ чайной ложки сухой горчицы.
1 чайная ложка лимонного сока.
$^1/_2$ чашка майонеза (см. Указатель).
$^1/_2$ чайной ложки каперсов.
3 веточки водяного кресса.

Сметану положите в миску, добавьте сухую горчицу и сахар. Тщательно перемешайте и, не переставая мешать, небольшими порциями влейте лимонный сок. Поставьте на 1 час в холодильник. Перед самой подачей добавьте каперсы и охлажденный майонез. Водяной кресс

мелко нарежьте. Подготовьте салат из зелени и с помощью ложки полейте его заправкой, а сверху посыпьте водяным крессом (расчет на $1^{3}/_{4}$ чашки).

> Обед в павильоне «Покахонтас» был весьма изысканным в том, что касалось еды, чего нельзя было сказать об остальных его сторонах. Суп, приготовленный Серваном, с виду напоминал консоме, но по вкусу был ни на что не похож…
>
> ***«Слишком много поваров»***

Консоме

1 курица весом 2,5 кг.
1 л воды.
1 чайная ложка соли.
8 горошин черного перца.
4 нарезанных кольцами головки лука-порея.
4 нарезанные кружками крупные моркови.
1 нарезанная кольцами большая луковица.
1 стебель сельдерея с листьями.
1 веточка петрушки.
1 чайная ложка свежего тимьяна (или $^{1}/_{2}$ чай-

ной ложки сухого).
1 лавровый лист.
3 яичных белка.
1 трюфель.

Приготовьте бульон в соответствии с инструкциями на с. 438. Проверьте на соль и перец. Перед самой подачей добавьте в супницу трюфель, нарезанный тонкой соломкой.

Леон Бланк («Уиллоу-клуб», Бостон) приготовил гольца – небольшую (всего шесть дюймов длиной) ручьевую форель – под легким коричневым соусом, также не напоминавшим ничего, что мне доводилось пробовать прежде.

«Слишком много поваров»

Голец с коричневым масляным соусом и каперсами

16 свежих гольцов длиной 15–20 см.
2 чайные ложки соли.
1 чайная ложка свежемолотого черного перца.
1 чашка пшеничной муки.
$^1/_2$ чашки сливочного масла плюс дополнитель-

но 2 столовые ложки.

1 столовая ложка лимонного сока.

1 чайная ложка листьев свежего эстрагона (или $^1/_2$ чайной ложки сухого).

Несколько капель соуса «Табаско».

Каперсы.

Почистите рыбу, не отрезая головы и хвосты. Посолите и поперчите, затем немного обваляйте в муке. В сковородке растопите 2 столовые ложки сливочного масла и обжарьте в нем гольцов до золотистой корочки, укладывая их на сковородке не слишком плотно, часто переворачивая. Готовую рыбу выложите в один ряд на подогретое блюдо. Для соуса растопите в сотейнике $^1/_2$ чашки сливочного масла, а затем доведите его на слабом огне до светло-коричневого цвета. Листья эстрагона положите в лимонный сок, дайте им несколько минут настояться, затем процедите сок. Добавьте процеженный сок в сковороду с маслом. Добавьте несколько капель «Табаско» и каперсы. Приправьте солью и перцем. Доведите соус до кипения. Затем полейте им рыбу и подавайте на стол (4 порции).

Я не сразу разобрался, из чего приготовлено следующее блюдо – знаменитый деликатес Пьера Мондора (ресторан «Мондор», Париж). Чтобы понять, как его следует есть, мне пришлось посмотреть на остальных. Констанца сказала, что ее отец тоже хорошо готовит это блюдо, основными ингредиентами которого являются говяжий костный мозг, толченые крекеры, белое вино и куриные грудки.

«Слишком много поваров»

Кнели по-домашнему

$^{2}/_{3}$ чашки сырой куриной грудки.
2 яичных белка.
$^{1}/_{2}$ чайной ложки соли.
$^{1}/_{8}$ чайной ложки белого перца.
$^{1}/_{4}$ чашки жирных сливок.
$1^{1}/_{2}$ чашки сухого белого вина.
1 чашка воды.
4 столовые ложки говяжьего костного мозга.
$^{3}/_{4}$ чайной ложки нарезанной свежей петрушки.
2 крупных яйца.

4 столовые ложки просеянных толченых крекеров.

$^1/_8$ чайной ложки паприки.

Соль по вкусу.

3 столовые ложки сливочного масла.

1 нарезанная головка лука-шалота.

6 средних шампиньонов, нарезанных ломтиками.

2 столовые ложки муки.

$^3/_4$ чашки крепкого куриного бульона.

2 столовые ложки сметаны.

Куриную грудку сначала пропустите через мясорубку с самой мелкой решеткой, потом протрите через сито, а затем постепенно добавьте 2 яичных белка, соль, белый перец и сливки. Сливок должно быть ровно столько, чтобы, если взять фарш с помощью двух чайных ложек и выложить, он сохранял бы форму овала. Налейте в кастрюльку в равных пропорциях воду и вино (примерно по 1 чашке), доведите до слабого кипения. Опустите подготовленные овальные кнели в кипяток и варите на слабом огне примерно 10 минут, пока они не затвердеют. Готовые кнели вынимайте шумовкой и укладывайте на подогретый противень. Костный мозг разомните деревянной ложкой до консистенции сливок.

Добавьте петрушку, цельные яйца, толченые крекеры, паприку и чуть-чуть соли. С помощью двух чайных ложек сделайте круглые фрикадельки и опускайте в ту же воду, где варились кнели. Вынимайте шумовкой и выкладывайте на противень попеременно с кнелями. Для соуса растопите в сотейнике 3 столовые ложки сливочного масла, положите туда лук-шалот и грибы. Обжарьте, не давая потемнеть, и добавьте муку. Влейте $^1/_2$ чашки вина и куриный бульон. Варите 5 минут на очень слабом огне, добавьте сметану и продолжайте варить до тех пор, пока все ингредиенты не соединятся полностью. Полейте этим соусом кнели и мозговые фрикадельки, затем поставьте их подрумяниться в очень жаркую духовку (4 порции).

Это блюдо очень полюбилось обитателям Западной Тридцать пятой улицы, хотя Фриц готовит его немного по-своему. Однажды по особому случаю Пьер Мондор приготовил его им сам («Это вас не убьет»). В другой раз, когда Вулфу нужно было накормить сразу нескольких женщин, он предложил Фрицу приготовить, судя по всему, именно кнели

(«Прочитавшему – смерть»).

В качестве жаркого подали молодую утку а-ля мистер Ричардс, приготовленную Марко Вукчичем. Это одно из любимых блюд Вулфа, и мне не раз доводилось пробовать его в исполнении дуэта Фриц Бреннер — Ниро Вулф.

«Слишком много поваров»

Жареная утка а-ля мистер Ричардс

1 крупная утка весом 2–2,5 кг.

1 столовая ложка мелко нарезанного лука-шалота.

2 веточки петрушки.

$^1/_2$ чайной ложки соли.

Кайенский перец.

Свежемолотый черный перец.

1 чашка крепкого куриного бульона.

$^1/_2$ чайной ложки свежего эстрагона (или $^1/_2$ чайной ложки сухого).

1 столовая ложка нарезанной петрушки.

$^1/_2$ чайной ложки свежего тимьяна (или $^1/_4$ чайной ложки сухого).

$^1/_4$ чашки коньяка.

Утиную тушку выпотрошите, вымойте и натрите смесью соли и молотого черного перца. Потроха и печень мелко порубите ножом с луком-шалотом и петрушкой, слегка посолите, добавьте немного кайенского перца и положите внутрь тушки. Ножки и крылья привяжите бечевкой к тушке, проколите острой вилкой кожу в нескольких местах. Положите утку на решетку на противень и поставьте в уже разогретую духовку до 260 °С на 15 минут. Затем уменьшите жар до 200 °С и при этой температуре доведите утку до готовности (70–80 минут). Время от времени поливайте куриным бульоном, заправленным эстрагоном, петрушкой и тимьяном, а также мясным соком с противня. Когда утка будет готова, на противне под решеткой должно быть $^1/_2$ чашки мясного сока вместе с бульоном. Готовую утку переложите на хорошо подогретое блюдо, полейте ее слегка подогретым коньяком и подожгите. Когда пламя погаснет, полейте утку мясным соком с противня, предварительно убрав с него жир. Сразу же после этого разделите утку на порции и подавайте на стол (4 порции).

Салат, который готовил Доменико Росси (кафе «Эмпайр», Лондон), ожидали с

некоторым волнением… Росси… обратил внимание, что Пьер Мондор не ест, и поинтересовался, не обнаружил ли тот червяков в латуке. Мондор дружелюбно, но твердо ответил ему, что специи, которыми заправлен салат, в особенности уксус, никак не сочетаются с вином, а он желал бы допить свое бургундское.

– Нет там никакого уксуса, – мрачно сказал Росси. – Я не варвар.

– Я не пробовал. Я лишь понюхал соус и отодвинул салат.

– Я говорю вам, нет там уксуса! В салате все смешано так, как оно сотворено Богом! Побеги горчицы, кресс-салат и латук! Луковый сок с солью. Хлебные корки, натертые чесноком!

«Слишком много поваров»

Салат росси

Ростки (побеги) горчицы.
Салат эскариоль.
Щавель (или шпинат).
Ростки (побеги) водяного кресса.

Бостонский латук.
Молодые листья настурции.
1 чашка шапонов (см. примечание).
1 чашка оливкового масла.
Сок 3 лимонов.
1 чайная ложка соли.
$1^1/_2$ чайной ложки свежемолотого черного перца.
1 чайная ложка лукового сока.
2 яйца, сваренных вкрутую.

Тщательно промойте зелень и обсушите ее на чистом полотенце. Нарвите зелень на маленькие кусочки. Затем сложите в большую салатницу и поставьте охлаждаться в холодильник. Тем временем приготовьте шапоны и заправку. Для заправки смешайте оливковое масло, лимонный сок, луковый сок, соль и перец. Полейте заправкой зелень и слегка помешайте, чтобы вся она пропиталась заправкой. Очень мелко покрошите вареные яйца и посыпьте зелень ими и шапонами.

Примечание. Чтобы приготовить шапоны, нарежьте черствый хлеб на мелкие кубики и обжарьте до золотистого цвета в оливковом масле, добавив мелко нарезанный чеснок.

На второй день на ланч было подано рагу из зайца, приготовленное Луи Серваном, и Леон Бланк сказал:

— Рагу из зайца — само совершенство, за исключением некоторых компонентов соуса. Это, возможно, потому, что зайцы совсем молодые.

«Слишком много поваров»

Рагу из зайца

1 заяц.

3 столовые ложки сливочного масла.

2 столовые ложки нарезанного мелкими кубиками бекона.

Несколько капель уксуса.

1 чайная ложка соли.

$^{1}/_{2}$ чайной ложки свежемолотого черного перца.

2 столовые ложки пшеничной муки.

1 чашка куриного бульона.

$^{3}/_{4}$ чашки сухого красного вина.

1 букет гарни (1 веточка петрушки, 1 небольшой лавровый лист, 1 веточка тимьяна).

2 столовые ложки мелко нарезанного лука-шалота.

$^{1}/_{2}$ толченого зубчика чеснока.

4 небольшие луковицы белого лука.
6 нарезанных соломкой грибов.

Разогрейте сливочное масло в толстостенной посуде и положите туда нарезанный кубиками бекон, чтобы вытопить жир. Тушку зайца выпотрошите и разделайте. Кровь сохраните, добавив в нее немного уксуса, чтобы она не свернулась. Натрите куски зайца смесью соли и черного перца, слегка присыпьте мукой и обжарьте в сливочном масле и вытопившемся из бекона жиру. Когда мясо подрумянится, залейте его с верхом бульоном и вином; добавьте букет гарни, лук-шалот, чеснок; соль и перец — по желанию. Плотно закройте крышкой и оставьте на очень слабом огне на 90 минут. Луковицы белого лука проварите 10 минут на слабом огне в подсоленной воде. Затем выньте из воды, дайте стечь и положите к мясу. Добавьте грибы. Потушите еще 30 минут. Затем выньте букет гарни и загустите бульон кровью кролика. Перед подачей украсьте блюдо веточками петрушки.

Примечание. Если заяц маленький либо молодой, уберите букет гарни через 90 минут после начала готовки.

В другой раз Арчи вспоминает, как несколько

поваров готовили яйца «верхом», а они тем временем доедали остатки утки и прочего.

Яйца «верхом»

4 ломтика белого хлеба.
2 столовые ложки сливочного масла.
30 г паштета из гусиной печенки.
4 крупных яйца.
Соль и свежемолотый черный перец по вкусу.
$^1/_4$ чашки натертого пармезана.
$^1/_4$ чайной ложки паприки.
2 столовые ложки растопленного масла.

Заранее разогрейте гриль. С ломтиков хлеба срежьте корки и вырежьте из них круглые тосты. Растопите в сковороде масло и обжарьте хлеб с обеих сторон до золотистого цвета. Выложите его на бумажную салфетку, чтобы убрать лишний жир. Затем намажьте каждый тост паштетом. На медленном огне осторожно обжарьте в сливочном масле яйца; посолите и поперчите. Каждое яйцо положите сверху на тост с паштетом. Посыпьте пармезаном, паприкой, немного сбрызните растопленным маслом и поставьте в гриль слегка подрумяниться.

Подняв крышку, Вулф низко наклонился и принюхался. Затем посмотрел на Моултона:

— Пирожки?

— Да, сэр. Приготовил мистер Валенко.

— Понятно. — Он поочередно снимал крышки, наклонялся, нюхал и удовлетворенно кивал. — Артишоки баригуль?

— Кажется, сэр, он называет это «дригант».

«Слишком много поваров»

Пирожки Валенко

(рецепт Сергея Валенко, «Шато Монкальм», Квебек)

2 столовые ложки сливочного масла.

6 очищенных и нарезанных соломкой шампиньонов.

1 чайная ложка мелко нарезанного репчатого лука.

1 чайная ложка муки.

$^1/_3$ чашки куриного бульона.

$^1/_2$ чайной ложки нарезанной свежей петрушки.

1 чашка промолотой отварной холодной телятины.

2 мелко нарезанные куриные печенки.

1 сваренное вкрутую и нарубленное яйцо.

Соль и свежемолотый черный перец по вкусу.

Слоеное тесто.
$^1/_4$ чашки молока.

Растопите в сотейнике сливочное масло и добавьте грибы и лук. Едва они начнут темнеть, добавьте муку. Влейте бульон, добавьте петрушку, телятину, куриную печень, яйцо, соль и перец. Подержите при слабом кипении на огне до тех пор, пока бульон полностью не впитается. Раскатайте подготовленное слоеное тесто в лист толщиной примерно 0,4 см и нарежьте из него круги размером с чайное блюдце. Ложкой разложите начинку, затем сверните пополам и закрепите края с помощью вилки. Кисточкой слегка смажьте пирожки молоком и выпекайте в разогретой до 190 °С духовке в течение 15 минут (расчет на 12 пирожков).

Артишоки дригант

4 артишока.
1 средний помидор.
4 столовые ложки сливочного масла.
Соль и свежемолотый черный перец по вкусу.
2 столовые ложки пшеничной муки.
1 чашка нежирных сливок.

Щепотка мускатного ореха.
$^1/_2$ чашки тертого пармезана.
2 столовые ложки растопленного сливочного масла.

Отварите артишоки в подсоленной воде в течение 25 минут. Откиньте на дуршлаг и дайте воде стечь. Удалите листья и шипы, а сердечки уложите на противень. С помидора снимите кожицу и нарежьте его кольцами толщиной 1 см. Растопите на сковороде 2 столовые ложки масла и на слабом огне обжарьте в нем помидор до слегка коричневого, приятного цвета; посолите и поперчите, а затем положите сверху на артишоки. Приготовьте сливочный соус. Растопите 2 ложки сливочного масла, добавьте муку и, постоянно помешивая, все прогрейте. Добавьте сливки, тщательно перемешайте, поварите несколько минут. Посолите, поперчите и добавьте щепотку мускатного ореха. Полейте этим соусом артишоки, посыпьте тертым пармезаном, слегка сбрызните растопленным маслом и поставьте в разогретую до 190 °С духовку для получения румяной корочки (4 порции).

В один из дней Вулф говорит повару отеля:

– Я рад возможности выразить вам свое восхищение, мистер Кребтри. Мистер Серван сказал мне, что мусс из икры шэда готовили вы. Любой кулинар мог бы гордиться им. Я заметил, что мистер Мондор попросил добавки. В Европе нет такой икры.

«Слишком много поваров»

Мусс «Покахонтас» из икры шэда

См. Указатель.

Вулф говорит Арчи:

— После обеда будет проведено испытание. Поджарят голубей, а мистер Ласцио — он сам вызвался — приготовит соус «Весна». Этот соус, помимо соли, содержит девять разных специй: кайенский перец, сельдерей, лук-шалот, шнитт-лук, кервель, эстрагон, черный перец горошком, тимьян и петрушку.

«Слишком много поваров»

Суть проверки состояла в том, что каждому повару предлагалось продегустировать девять разных соусов, где отсутствовал один ингредиент, и его назвать. В ходе этого соревнования

Филип Ласцио был убит.

Соус «Весна»

4 столовые ложки сливочного масла.

$^1/_4$ чашки нарезанного мелкими кубиками бекона.

2 нарезанные головки лука-шалота.

12 нарезанных ломтиками шампиньонов.

$^1/_4$ чашки коньяка.

1 чашка сухого белого вина.

1 чашка крепкого куриного бульона.

1 столовая ложка нарезанной свежей петрушки.

1 столовая ложка нарезанного свежего кервеля (или 1 чайная ложка сухого).

1 чайная ложка нарезанного сельдерея.

$^1/_2$ чайной ложки нарезанного шнитт-лука.

Несколько листочков свежего эстрагона (или $^1/_4$ чайной ложки сухого).

Щепотка тимьяна.

Несколько крупинок кайенского перца.

Несколько дробленых горошин черного перца.

2 столовые ложки крови голубей с несколькими каплями уксуса (уксус не дает крови свернуться).

Растопите 3 столовые ложки сливочного масла в толстостенном сотейнике и обжарьте в нем бекон, лук-шалот и грибы. Когда все хорошо подрумянится, влейте коньяк и подожгите, а когда пламя уляжется, влейте вино и куриный бульон. Затем добавьте петрушку, кервель, шнитт-лук, сельдерей, эстрагон, тимьян, кайенский перец, черный перец и соль. Проварите при очень слабом кипении на малом огне 15 минут. Процедите. Снова поставьте на огонь на 4 минуты. За эти 4 минуты загустите соус, добавив к нему сначала сливочное масло, а затем кровь, которую нужно сохранить, капнув в нее несколько капель уксуса, чтобы не допустить свертывания. Такой соус подается горячим к жареной дикой птице: к перепелке, голубю, тетереву или фазану (2 чашки).

Первым под подозрение в убийстве Ласцио попал Жером Берен, поскольку все знали о его давней ненависти к убитому. И когда Вулф сумел найти настоящего убийцу, очистив имя великого повара, Берен до такой степени проникся благодарностью к Вулфу, что подарил рецепт колбасок минюи, хотя и потребовал от Вулфа клятвенного обещания не раскрывать его никогда и никому, кроме Фрица. Вулф разрешил опубликовать рецепт в этой книге лишь после смерти Берена,

который ушел воевать на стороне лоялистов за свободу Испании и погиб в 1938 году в Барселоне от разрыва фашистской бомбы. Однако рецепт приведен без указания пропорций. Как сказал Берен Вулфу, пропорции зависят от сезона, климата, от темперамента повара и едоков, от блюд, съеденных раньше и позже, а также от поданных к ним вин. Сам Берен предпочитал испанское вино «Риоха» или «Маркиза де Мурьету» из виноградников Кастильо-Игай.

Колбаски минюи

Лук.
Чеснок.
Гусиный жир.
Бренди.
Красное вино.
Говяжий бульон.
Тимьян.
Розмарин.
Имбирь.
Мускатный орех.
Гвоздика.
Панировочные сухари.
Бекон.

Свинина.
Мясо гуся.
Мясо фазана.
Соль.
Черный перец.
Фисташки.
Свиные кишки.

Растопите в сковороде достаточное количество гусиного жира, нарежьте лук и 1 зубчик чеснока и слегка обжарьте в гусином жиру. Налейте бренди, чтобы покрыть лук с верхом, а затем вдвое больше, чем бренди, хорошего красного вина и столько же, сколько вина, говяжьего бульона. Добавьте щепотку тимьяна, щепотку розмарина, чуть-чуть имбиря и мускатного ореха, а еще меньше гвоздики. Подержите при самом слабом кипении 10 минут. Растолките и протрите сквозь сито панировочные сухари и добавьте в кипящую массу, чтобы получилась мягкая текучая кашица. После чего подержите на огне еще 5 минут. Затем добавьте отваренный нарезанный бекон, крупно нарезанную жареную свинину, жареную гусятину, нарезанную в два раза крупнее, чем свинина, и нарезанное, как гусятина, жареное мясо фазана. Посолите и хорошо поперчите свежемолотым черным перцем. Затем добавьте несколько об-

жаренных фисташек и продолжайте держать на огне, пока масса не дойдет до консистенции сырого колбасного фарша. После чего снимите с огня и дайте остыть. Тщательно обработайте и промойте свиные кишки. Затем начините остывшим фаршем, равномерно перевязывая по размеру сосиски. Обжарьте их в гриле на небольшом огне, предварительно сделав проколы, чтобы колбаски не лопались.

В «Черных орхидеях», лет через пять после того, как Вулф получил рецепт колбасок, их готовит Фриц. Арчи так рассказывает об этом:

— Я пошел на кухню и умял две пачки крекеров с молоком, болтая с Фрицем и вдыхая запах колбасок, которые тот готовил. Поедать крекеры с молоком и при этом обонять аромат колбасок минюи — все равно что обнимать в кинотеатре провинциальную девчонку, глядя, как на экране зажигает Хеди Ламарр. Я попросил Фрица оставить мне немножко, если я задержусь, и уехал.

Глава 13. Ресторан «Рустерман»

— В ресторанах? Я не имею о них ни малейшего представления и по своей воле не пойду даже туда, где шеф-поваром будет сам Ватель.

Так сказал Ниро Вулф в «Красной шкатулке». Он и в самом деле всегда придерживался этого правила, делая исключения лишь для одного из них — для ресторана «Рустерман» в Нью-Йорке. Арчи называл этот ресторан единственным местом, где Вулф любил поесть, не считая своего дома, а владел им и управлял Марко Вукчич, единственный человек в Нью-Йорке, который звал Вулфа по имени.

…Только туда мог отправиться Вулф, добровольно нарушая свой привычный распорядок. Когда Вукчич умер, ресторан по его завещанию перешел во владение нескольким его сотрудникам, а Вулф стал попечителем. Кроме завещания, Вукчич оставил письмо, в котором просил Вулфа проследить за тем, чтобы ресторан не снизил своего уровня, и Вулф просьбу друга исполнил, для чего посещал ресторан без предупреждения раз или два в неделю, а иногда и чаще, но никогда на это не ворчал… почти никогда.

Вулф приходил рано, чтобы провести часок на кухне, и дважды крупно поспорил с ее поварами. В первый раз по поводу соуса морнэ, а затем они разошлись во мнении, как готовить сюпрем из птицы в пергаменте.

«Черная гора»

Сюпрем из птицы в пергаменте

2 куриные грудки.
$^1/_2$ чашки пшеничной муки.
Соль и белый перец.
5 столовых ложек топленого сливочного масла.
1 столовая ложка нарезанного лука-шалота.
100 г мелко нарезанных шампиньонов.
$^1/_2$ чашки сухого белого вина.
$^1/_2$ чашки куриного бульона.
$^1/_2$ чашки жирных сливок.
Несколько капель лимонного сока.
1 столовая ложка нарезанной петрушки.

Куриную грудку нарежьте пластами, удалив хрящи и косточки. Пластам придайте овальную форму. Обваляйте их в муке и стряхните лишнюю, так чтобы муки остался только очень

тонкий слой. Посолите и поперчите. Топленое масло разогрейте в сковороде на слабом огне. Положите туда лук-шалот и обжаривайте 1–2 минуты, затем добавьте грибы, сдвинув их на одну сторону сковороды, положите рядом куски филе и обжаривайте их по 3 минуты с каждой стороны. Учтите, что они не должны подрумяниться. Затем переложите филе на подогретое блюдо. В сковороду налейте вино и бульон. Увеличьте огонь, доведите жидкость до кипения и варите на сильном огне, пока она не уварится вдвое. Убавьте огонь. Добавьте сливки и варите, постоянно помешивая, соус, пока он немного не загустеет. Снимите с огня, проверьте на соль, затем добавьте несколько капель лимонного сока и хорошо перемешайте.

Из пергаментной бумаги вырежьте 4 круга, смажьте их сливочным маслом и положите на них обжаренные куски филе. Полейте соусом и посыпьте петрушкой. Заверните края пергамента и закрепите. Положите эти свертки на противень и поставьте в уже разогретую до 200 °C духовку примерно на 12 минут, то есть до тех пор, пока пергамент не раздуется и немного не потемнеет (4 порции).

В большом холле… находились всего лишь несколько завсегдатаев. Время приближалось к половине десятого, поэтому все клиенты были в зале, поглощая куропаток, запеченных в кастрюльке, или турнедо Богарне.

«Черная гора»

Куропатка в кастрюльке

6 куропаток с печенью.

6 куриных печенок.

1/2 чашки мелко нарезанного сельдерея.

1/2 чашки мелко нарезанного лука.

12 столовых ложек сливочного масла.

2 чашки свежих толченых панировочных сухарей.

1/2 чайной ложки мускатного ореха.

1 столовая ложка нарезанной свежей петрушки.

1/2 чайной ложки соли.

1/4 чайной ложки свежемолотого черного перца.

1/8 чайной ложки листьев свежего тимьяна.

2 чашки куриного бульона.

1/2 чашки сухого белого вина.

200 г шляпок мелких шампиньонов.

Вымойте и нарежьте всю печенку. Накройте крышкой и отставьте в сторону. Растопите в сотейнике 4 столовые ложки масла и слегка обжарьте сельдерей и лук. Когда они станут мягкими (но еще не начнут темнеть), добавьте нарезанную печенку. Добавьте сухари, мускатный орех, петрушку, соль, перец и тимьян. Хорошо перемешайте, разделите на 6 равных порций. Начините этой смесью куропаток, перевяжите бечевкой и смажьте каждую куропатку 1 столовой ложкой растопленного сливочного масла. Положите куропаток в широкую низкую посуду и поставьте в уже разогретую до 180 °С духовку на 30 минут — до тех пор, пока они не запекутся равномерно со всех сторон. Переворачивайте примерно каждые 10 минут. Когда куропатки потемнеют, накройте форму крышкой и готовьте еще 30 минут. Пока они стоят в духовке, налейте в сотейник вино и бульон, поставьте на сильный огонь и варите, пока не останется $1^1/_2$ чашки жидкости. В сковородке разогрейте оставшиеся 2 столовые ложки сливочного масла и на слабом огне обжарьте шампиньоны. Добавьте бульон и грибы к куропаткам, снова закройте их крышкой и готовьте еще 10 минут. Подавайте на стол в посуде, в которой они запекались (6 порций).

Вариант. Шампиньоны можно заменить маслинами. В романе «Смерть содержанки» Арчи замечает вскользь, что куропатки к обеду подали без маслин, подразумевая, что маслины там могли быть и что все же есть разница между кухней «Рустермана» и на Западной Тридцать пятой улице.

Турнедо Богарне

6 кусков говяжьей вырезки (см. примечание к рецепту).

6 ломтиков бекона.

$^1/_4$ чашки топленого сливочного масла.

1 столовая ложка мелко нарезанного лука-шалота.

1 столовая ложка мелко нарезанного водяного кресса.

$^1/_2$ чашки говяжьего бульона.

$^1/_2$ чашки мадеры.

1 кг картофеля шато (см. примечание).

6 отваренных сердечек артишоков.

18 отваренных побегов спаржи.

18 шляпок шампиньонов.

Каждый кусок говяжьей вырезки заверните в

ломтик бекона. Положите в сковороду, обжарьте в топленом сливочном масле с обеих сторон (4–5 минут на одну сторону). После обжарки положите на подогретое сервировочное блюдо. В той же сковороде обжарьте лук-шалот и водяной кресс; готовьте 2–3 минуты, при необходимости добавляя масло и соскребая со дна сковородки любые остатки мяса. Затем добавьте в сковороду бульон и мадеру, доведите до кипения и подержите на огне несколько минут, периодически помешивая. На сервировочном блюде вокруг турнедо уложите картофель шато, отваренные сердечки артишоков и спаржу. Мясо полейте соусом и подавайте на стол (6 порций).

Примечание. Турнедо должны быть нарезаны из передней части говяжьей вырезки толщиной около 2,5 см. Для приготовления картофеля шато очищенный картофель вырежьте по размерам и форме наподобие крупных зеленых оливок. Потомите картофельные шарики на небольшом огне в топленом масле до тех пор, пока они не приобретут золотисто-коричневый цвет.

Однажды Арчи Гудвин, занимаясь расследованием убийства доставщика кукурузы, проводит некоторое время в

проулке за рестораном «Рустерман».

Но я должен был знать еще и то, что из окна ресторанной кухни увидеть меня невозможно, поскольку стекла с внутренней стороны замазали. Сделали это для того, чтобы излишне любопытные подростки не забирались на разгрузочную платформу поглазеть на то, как Лео отделяет мясо утки от костей, а Феликс размешивает гусиную кровь в руанском соусе.

«Банальное убийство»

Утка без костей с руанским соусом

2 утки весом по 2,5 кг каждая.

200–250 г крупных креветок.

4 столовые ложки сливочного масла.

$^1/_2$ чашки нарезанного сельдерея.

2 столовые ложки нарезанного кубиками лука-шалота.

$^1/_4$ чашки нарезанных ломтиками шампиньонов.

2 сладких апельсина навель (пупочный сорт).

1 чашка нарезанного кубиками хлеба.

$1^1/_2$ чашки вареного дикого риса.
$2^1/_2$ чашки сухого белого вина.
Соль и свежемолотый черный перец по вкусу.
1–2 чашки куриного бульона.
2 нарезанные небольшие луковицы.
2 нарезанные веточки петрушки.
1 нарезанный стебель сельдерея.

Подготовьте утиные тушки, удалите кости; печень сохраните для соуса. Креветки очистите от панциря, обдайте кипятком и нарежьте. В сковородке на слабом огне обжарьте в сливочном масле сельдерей, лук-шалот и грибы (5 минут). Затем добавьте креветки и жарьте еще 3 минуты. Очистите от кожуры апельсины, разделите на дольки и нарежьте. В большой миске смешайте нарезанные апельсины, кубики хлеба и дикий рис; туда же влейте $^1/_2$ чашки вина. Добавьте обжаренные сельдерей, лук-шалот, грибы и креветки. Посолите и поперчите по вкусу. Разделите эту смесь на две равные части. Бескостные тушки уток уложите на спинки и насухо промокните внутреннюю сторону чистым кухонным или бумажным полотенцем. Посолите и поперчите. Наполните каждую подготовленной начинкой. Сложите вместе края и обвяжите кулинарной бечевкой, как обычный рулет, либо заверни-

те в марлю и завяжите концы с обеих сторон. Положите оба рулета в большую посуду для запекания, налейте туда оставшееся вино и 1 чашку куриного бульона. Добавьте лук, петрушку и сельдерей. Жидкости в форме должно быть столько, чтобы утки были залиты наполовину. Закройте крышкой и поставьте в уже разогретую до 180 °С духовку на 2–2,5 часа. Время от времени снимайте с жидкости вытопившийся жир и при необходимости подливайте бульон. Готовых уток переложите на сервировочное блюдо, снимите бечевку или марлю и дайте им постоять минут 10–15. Когда утки немного остынут, нарежьте на ломтики и подавайте к столу вместе с руанским соусом.

Руанский соус

3 столовые ложки сливочного масла.

6 столовых ложек мелко нарезанного лука-шалота.

2 столовые ложки мелко нарезанных грибов.

1 столовая ложка муки.

2 чашки куриного бульона.

$^1/_8$ чайной ложки свежемолотого черного перца.

1 лавровый лист.
2 столовые ложки томатной пасты.
$^1/_2$ чашки красного вина.
2 утиные печени.
$^1/_4$ чашки коньяка.

Грибы и лук-шалот обжарьте на слабом огне в 2 столовых ложках сливочного масла (5 минут). Помешивая, добавить туда муку и, не прекращая помешивать, готовить до тех пор, пока смесь не приобретет равномерный золотистый цвет. Постепенно, продолжая помешивать, влейте бульон и, так же продолжая помешивать, доведите до кипения. Добавьте перец, лавровый лист и томатную пасту. Подержите на слабом огне 20 минут, процедите и отставьте в сторону. В другом сотейнике растопите последнюю столовую ложку масла, добавьте 2 столовые ложки лука-шалота и обжаривайте 5 минут. Влейте вино и готовьте на слабом огне до тех пор, пока жидкость не уварится наполовину. Затем добавьте туда отставленный в сторону соус и подержите при слабом кипении еще 10 минут. Пока он кипит, мелко порубите утиную печень. Положите в соус, хорошо перемешайте и готовьте еще 5 минут. Снимите с огня, влейте коньяк и перемешайте. Подавайте на стол вместе с уткой.

В 1965 году Арчи написал: «После смерти Марко Вукчича „Рустерман“ несколько утратил былое великолепие. Вулф отказался от шефства над рестораном, хотя раз в месяц и посещал заведение, ну а Феликс, в свою очередь, периодически наведывался в старый особняк из бурого песчаника за советом. Иногда Вулф приглашал меня и Фрица на обед в ресторан, в маленький кабинет наверху, причем на первое нам всегда подавали щавелевый суп».

«Звонок в дверь»

Щавелевый суп

1/3 чашки нарезанного кольцами репчатого лука.
3 столовые ложки сливочного масла.
200 г щавеля.
1/2 чайной ложки соли.
5 чашек куриного консоме.
соль и белый перец по вкусу.
2 яичных желтка.

1/3 чашки жирных сливок.
1/4 чашки сухого хереса.

Нарежьте щавель длинными узкими полосками. В большой кастрюле растопите сливочное масло и потомите в нем нарезанный кольцами лук в течение 5 минут. Лук должен оставаться прозрачным. Добавьте щавель (оставив немного для украшения блюда), посолите, закройте кастрюлю крышкой и потомите лук и щавель еще 5 минут. Влейте консоме, доведите до кипения и поварите еще 5 минут. Снимите с огня и сделайте пюре либо миксером, либо протерев суп через мелкое сито. Посолите и поперчите по вкусу. Поставьте кастрюлю с пюре на слабый огонь. Налейте сливки в миску, взбейте веничком и смешайте с желтками. Постепенно, постоянно помешивая, влейте в эту смесь чашку горячего супа. Затем постепенно, продолжая взбивать веничком, введите эту смесь в суп. Добавьте херес. Подержите на огне еще 1–2 минуты, не позволяя супу закипеть. Разлейте по тарелкам, украсив каждую несколькими полосками нарезанного свежего щавеля (5 порций).

Вариант. Щавель можно заменить шпинатом, но тогда это будет суп со шпинатом.

Иногда Арчи идет в «Рустерман» не один, а в компании с клиентом или же с гостем, где обедает среди людей, большинство из которых заранее заказали столик, чтобы съесть кусочек цесарки ценой шесть баксов.

Тут возникал один деликатный вопрос. В интересах дела мне следовало сообщить миссис Брунер, что в этом ресторане нас с Вулфом и наших гостей всегда кормят бесплатно, поэтому счет за ланч не будет включен в накладные расходы, но подобное замечание казалось явно неуместным, учитывая, что нам подавали голубей по-московски, шампиньоны по-польски, салат «Беатрис» и суфле «Арменонвиль».

«Звонок в дверь»

Голуби по-московски

6 голубей.
2 чайные ложки соли.
1 чайная ложка свежемолотого черного перца.
$^1/_2$ чашки топленого масла.

2 крупных яйца.

2 столовые ложки воды.

1 чашка панировочных сухарей.

1 столовая ложка мелко нарезанного лука-шалота.

1 столовая ложка нарезанной петрушки.

1 столовая ложка мелко нарезанных шампиньонов.

6 помидоров.

1 чайная ложка паприки.

1 чашка сметаны (см. Указатель).

1 маленький трюфель.

Разрежьте голубей вдоль спинного хребта, не повредив грудки. Распластайте птиц, слегка придавив ладонью, и с помощью острого ножа удалите позвоночник и ребра. Натрите небольшим количеством соли с перцем. Взбейте яйца с водой. Панировочные сухари насыпьте в мелкое блюдо. Каждого голубя окуните в яйца, затем обваляйте в сухарях. Обжарьте с обеих сторон в топленом масле до золотистой корочки. Выложите на подогретое сервировочное блюдо и, чтобы не остыли, поставьте в теплую духовку. В масле, оставшемся на сковородке после голубей, обжарьте лук-шалот, петрушку и грибы. Очистите 3 помидора от кожицы и семян, нарежьте и

добавьте на сковородку. Увеличьте огонь и доведите до кипения. Кипятите 5 минут, непрерывно помешивая. Затем добавьте паприку, 1 чайную ложку соли и $^1/_2$ чайной ложки перца, после чего подержите на огне еще 3 минуты. Продолжая помешивать, постепенно введите сметану и проверьте на соль. Процедите соус через мелкое сито и полейте им голубей. Трюфель натрите на терке и посыпьте голубей. Украсьте блюдо слегка обжаренными половинками помидоров (6 порций).

Вариант. Голубей можно не натирать солью с перцем, а выдержать 1 час в жирных сливках и позже ими заменить сметану в соусе. В этом случае используйте вместо панировочных сухарей муку, смешанную с солью, перцем, гвоздикой, мускатным орехом, тимьяном и давлеными ягодами можжевельника. Отмените помидоры и, вливая вместо сметаны сливки, добавьте в соус $^1/_4$ чашки мадеры. Поджаренный хлеб намажьте смородиновым желе и сверху полейте соусом.

Шампиньоны по-польски

450 г небольших шампиньонов.
$^1/_2$ чашки сливочного масла.
2 желтка от сваренных вкрутую яиц.

1 столовая ложка нарезанной петрушки.
$^1/_4$ чашки толченых сухарей из белого хлеба.

Почистите грибы и удалите ножки. В сотейнике растопите 2 столовые ложки сливочного масла и обжарьте в нем грибы на слабом огне в течение 5 минут либо до золотистого цвета. Выньте из сотейника, дайте стечь маслу и положите на подогретое сервировочное блюдо. Раздавите вареные желтки. Посыпьте грибы желтками и петрушкой. Поставьте в теплое место, чтобы грибы не остыли. В другом сотейнике на очень слабом огне растопите оставшееся масло и осторожно доведите его до темно-золотистого цвета. Всыпьте туда, непрерывно помешивая, толченые сухари и подержите на огне, пока сухари не приобретут золотистый цвет. Полейте грибы маслом с сухарями и подавайте к столу в горячем виде (4 порции).

Салат «Беатрис»

См. Указатель «Салат из свеклы и водяного кресса».

Суфле «Арменонвиль»

См. Указатель «Суфле из инжира».

Глава 14. Готовит Ниро Вулф

В эту главу мы включили рецепты блюд, которые Ниро Вулф в то или иное время в том или ином романе приготовил сам либо так подробно описал процесс их приготовления, что, безусловно, мог бы приготовить и без помощи своего верного Фрица. Арчи говорит об этом: «С Фрицем или без Фрица, он мог, не моргнув глазом, быстренько приготовить утку по-нормандски. Мне же доверял только припустить яйцо». Если Вулф не пытается что-то доказать, как в случае со спунбредом, и «не играет в собственный дом», как назвал Арчи приготовление Вулфом на завтрак яиц под соусом бер-нуар в гостях у Люси Вэлдон, то редко становится у плиты. Но, оказавшись вне дома и столкнувшись лицом к лицу с вероятностью получить из неизвестно чьих рук что-нибудь несъедобное, он берется готовить сам.

Когда Вулф и Арчи отсиживались в доме Люси Вэлдон, Вулф обследовал буфет в поисках съестного.

— Осетрина оказалась довольно удачной. Я

хотел бы приготовить копченую осетрину по-московски. Когда пойдешь за газетами, купи, пожалуйста, немного фенхеля, лавровый лист, шнитт-лук, петрушку, лук-шалот и томатную пасту.

— В воскресенье утром? В обычном магазине? Нет.

— Жаль. Тогда купи любую зелень, которая у них есть.

А еще сыщик называется — не знает даже, что в гастрономах продается.

«Погоня за матерью»

Копченая осетрина по-московски

6 кусков копченой осетрины весом 150–200 г каждый.

1 лавровый лист.

1 веточка фенхеля.

1 веточка укропа.

1 чашка молока (можно немного больше).

3 столовые ложки сливочного масла.

1 столовая ложка мелко нарезанного лука-шалота.

$^1/_4$ чашки нарезанных ломтиками шампиньонов.

1 столовая ложка мелко нарезанного шнитт-лука.

1 столовая ложка мелко нарезанной итальянской петрушки.

$1^1/_2$ чашки сметаны (см. Указатель).

$1^1/_2$ столовой ложки томатной пасты.

Соль и перец по вкусу.

2 чайные ложки лимонного сока.

12 треугольных тостов, обжаренных в анчоусном масле (см. Указатель).

3 желтка сваренных вкрутую яиц.

Положите куски осетрины в латку, залейте с верхом молоком, добавьте лавровый лист, фенхель и укроп. Поставьте на огонь, доведите до кипения и сразу же снимите с огня. Дайте постоять 3 минуты. Затем осторожно, чтобы не развалились куски, достаньте из латки, дайте стечь лишней жидкости и отставьте в сторону подсохнуть. Молоко вылейте. Разогрейте в сковороде сливочное масло и на слабом огне обжарьте лук-шалот и грибы до золотистого цвета. Добавьте шнитт-лук, петрушку и обжаривайте еще 2 минуты. Добавьте, помешивая, сметану и томатную пасту; доведите до горячего состояния, но не позволяйте закипеть. Посолите и поперчите по вкусу. Снимите соус с огня и влейте в

него лимонный сок. Отставьте сковороду в сторону. Поместите каждый кусок осетрины на 2 треугольных тоста и полейте из ложки соусом. Разомните яичные желтки и посыпьте сверху для украшения. Оставшийся соус подавайте отдельно в соуснике (6 порций).

В «Черной горе» Вулф и Арчи едут в Черногорию, в места, где родился Вулф. Там, вероятно, глотнув родного воздуха и вспомнив детство, Вулф сочиняет собственный рецепт местной пасты.

На кухне я нашел Вулфа, который при ярком свете лампы – и открытом окне – с закатанными рукавами рубашки был занят приготовлением еды… В меню было только одно блюдо, которое он выкладывал из кастрюли. Попробовав его, я спросил, что это такое. Он ответил, что это паста тальярини, приготовленная с анчоусами, помидорами, чесноком, оливковым маслом и перцем, которые он нашел в буфете, со сладким базиликом и петрушкой из сада и с сыром романо, обнаруженным в погребе… На самом деле он весь раздувался от гордости, и, надо

сказать, когда я положил себе третью порцию, то был готов согласиться, что имеет на это право.

Тальярини

4 чашки муки грубого помола из пшеницы твердых сортов.
3 крупных яйца.
$1^1/_2$ чайной ложки соли.
2 чайные ложки оливкового масла.
$^1/_4$ чашки теплой воды.

Муку просейте на доску или в глубокую миску. В центре сделайте углубление. Яйца смешайте с солью и влейте в это углубление вместе с оливковым маслом. Руками замесите тесто на яйцах. Затем, добавляя воду, по 1 столовой ложке зараз, продолжайте месить тесто до тех пор, пока оно не станет достаточно плотным; скатайте в шар. Посыпьте доску мукой и продолжайте месить еще примерно 15 минут, пока тесто не станет упругим. Разрежьте его на 4 равные части. Каждую часть раскатайте скалкой в прямоугольный лист как можно тоньше. Затем каждый лист присыпьте мукой и скатайте в трубочку. Возьмите острый

нож и нарежьте каждую трубочку полосками шириной 0,5 см. Аккуратно распрямите полоски и подсушите. Варите в большой кастрюле в подсоленной кипящей воде. Пробуйте на готовность *al dente*, чтобы не переварить. Подавайте к столу вместе с соусом. Рецепт см. ниже.

Соус для тальярини

2 столовые ложки оливкового масла.
2 зубчика чеснока.
6 крупных помидоров.
2 филе анчоусов.
Свежемолотый черный перец.
6 листиков свежего базилика (или $^{1}/_{4}$ чайной ложки сухого).
3 столовые ложки листьев свежей петрушки.
100 г хорошо выдержанного сыра романо.

В большой сковороде разогрейте оливковое масло. Раздавите или мелко нарежьте чеснок и обжарьте 1–2 минуты. Помидоры очистите от кожицы, удалите семена, слейте сок и добавьте на сковороду. Потомите на слабом огне минут 20 или больше, пока сок не испарится полностью, а мякоть станет очень мягкой. Мелко нарежьте филе

анчоусов и положите в сковороду вместе с базиликом и петрушкой; поперчите. Продолжайте готовить еще 10 минут. Посолите и поперчите по вкусу. Снимите с огня и протрите сквозь тонкое сито. Очень горячим соусом полейте тальярини и посыпьте тертым сыром.

В повести «Иммунитет к убийству» Арчи объясняет Спайросу Паппсу, владельцу кухни, которой намерен воспользоваться Вулф, зачем приехал:

— Меня зовут Арчи Гудвин, и я приехал сюда для того, чтобы доставить четырнадцать ингредиентов: петрушку, репчатый лук, шнитт-лук, кервель, эстрагон, сырые грибы, бренди, хлебные крошки, свежие яйца, паприку, помидоры, сыр и Ниро Вулфа. Итого тринадцать, должно быть, я что-то упустил. Все это продукты, необходимые для приготовления ручьевой форели «монбарри», за исключением последнего пункта. Мистер Вулф в число ингредиентов не входит.

Четырнадцатый ингредиент Вулф, на наш взгляд, называет в отрывке из повести «Убийство на ранчо»:

— Мне нужна форель. Если вы с мисс Кейдани и Мими пойдете сейчас на речку, то к пяти часам успеете вернуться. Вы можете это сделать?

— Это зависит от того, что вы задумали, — сказала Лили, не сводя с него по-прежнему прищуренных глаз.

— Я задумал ответную любезность, — пояснил Вулф. — Вы сделаете мне одолжение, наловив побольше форели. А я приготовлю для вас настоящую форель по-вулфовски. Кое-какие ингредиенты у вас, правда, отсутствуют, но я справлюсь. Идет?

Форель по рецепту Ниро Вулфа

10 гольцов (другие названия: ручьевая форель, кумжа) размером 15–20 см.

2 столовые ложки бренди.

1 мелко нарезанная средняя луковица.

1 столовая ложка мелко нарезанной петрушки.

1 столовая ложка мелко нарезанного шнитт-лука.

1 столовая ложка мелко нарезанного кервеля (или $^1/_2$ чайной ложки сухого).

1 столовая ложка мелко нарезанного эстрагона (или $^1/_2$ чайной ложки сухого).

100 г шампиньонов.

4 крупных помидора.

1/2 чайной ложки паприки.
2 крупных яйца.
1/2 чашки панировочных сухарей.
1/4 чашки тертого пармезана.

Рыбу почистите и натрите внутри и снаружи бренди. Половину нарезанного лука смешайте с петрушкой, шнитт-луком, кервелем и эстрагоном. Почистите грибы, нарежьте и выдавите сок от грибов в травы. Хорошо все перемешайте и начините форель этой смесью. Для соуса помидоры очистите от кожицы и семян и нарежьте. Положите в сотейник и потомите на малом огне вместе с оставшимся луком, пока они не превратятся в однородную кашицу; добавьте туда грибы и готовьте еще 5 минут. После чего приправьте паприкой и, если вы любите однородный соус, пропустите помидорную кашицу через мясорубку с самой мелкой насадкой либо измельчите в блендере. Готовый соус поставьте в теплое место, чтобы не остыл. В неглубокой миске взбейте яйца; в другой такой же неглубокой миске смешайте сыр и панировочные сухари. Каждую рыбку сначала окуните в яйца, затем обваляйте в сухарях с сыром, чтобы рыба была полностью покрыта сухарями, и выкладывайте на подготовленный, хорошо смазанный сливочным маслом

противень. Поставьте на 10–12 минут в духовку, разогретую до 180 °C. Определяйте готовность по мягкости мяса и золотистому цвету корочки. Затем переложите на сервировочное блюдо и полейте горячим томатным соусом.

Прежде чем приступить к приготовлению форели, Вулф сделал четыре вещи: собрал свои вещи, обследовал каждую полку в кладовой и буфет в поисках недостающих ингредиентов для приготовления настоящей форели по-вулфовски, прочитал главу книги об индейцах и приготовил нам запеканку с яйцами «буланжер».

Яйца «буланжер»

5–6 картофелин среднего размера.

6 столовых ложек сливочного масла (возможно, немного больше).

4 столовые ложки мелко нарезанного лука-шалота.

$^1/_3$ чашки тертого пармезана.

6 крупных яиц.

Соль и свежемолотый черный перец по вкусу.

1–2 чашки нежирных сливок.

2 столовые ложки коньяка.

Картофель почистите, вымойте и нарежьте очень тонкими кружками. Обжарьте в большой сковороде вместе с луком-шалотом на сливочном масле; при необходимости добавьте больше масла, так чтобы картофель хорошо подрумянился. Смажьте маслом дно и стенки формы для запекания и уложите ровным слоем картофель и лук-шалот. Сверху посыпьте сыром и аккуратно разбейте яйца. Посолите и поперчите, после чего залейте сливками, чтобы видны были только желтки. Сбрызните коньяком. Поставьте в заранее разогретую до 190 °C духовку на 10 минут или до тех пор, пока не схватятся яйца (3–6 порций).

На Западной Тридцать пятой улице инспектор Кремер снова препирался с Вулфом, но Вулф его осадил.

– Теперь вы остались с носом, верно? – гоготнул Кремер и, не дождавшись ответа, задумчиво посмотрел на Вулфа, потом сказал: – Что до меня, я не отказываюсь от своей игры и по-прежнему рассчитываю на вас. Если вы сейчас подниметесь в оранжерею, я составлю вам компанию. Если вы пойдете на кухню готовить заправку для салата, я…

– Заправку для салата готовят не на кухне. Ее смешивают прямо на столе и употребляют не сходя с места.

«Только через мой труп»

Салатная заправка Ниро Вулфа

3 сваренных вкрутую яйца.

4 столовые ложки оливкового масла.

$^1/_4$ чайной ложки мелко нарезанного шнитт-лука.

$^1/_4$ чайной ложки мелко нарезанного эстрагона (либо несколько листьев сухого).

$^1/_2$ чайной ложки мелко нарезанных анчоусов.

$^1/_2$ чайной ложки мелко нарезанных маринованных огурчиков.

Соль и свежемолотый черный перец.

2 столовые ложки лимонного сока.

Разотрите в миске вареные яичные желтки с 2 столовыми ложками оливкового масла, чтобы они стали однородной массой. Постепенно, продолжая помешивать, добавьте туда остальное масло, затем шнитт-лук, эстрагон, анчоусы и маринованные огурчики. Яичные белки поруби-

те очень мелко и добавьте туда же. Хорошо все перемешайте. В последнюю очередь, перед самой подачей на стол, добавьте лимонный сок, после чего сразу полейте заправкой приготовленную салатную зелень, заранее вымытую, просушенную и порванную на куски (расчет на $^1/_2$ чашки заправки).

На эту заправку у Ниро Вулфа уходит ровно восемь минут. Правда, в романе «Завещание» ему приходится поторопиться, и для салата к воскресному обеду он вместо обычных восьми минут готовит ее за шесть.

> *В поезде, который вез Вулфа с Арчи в Канова-Спа на встречу «Les Quinze Maîtres»*[43]*. Вулф в разговоре с одним из пятнадцати мэтров, Жеромом Береном, отстаивает достоинства американской кухни. А так как американская кухня – это тема его доклада, подготовленного для мэтров, Вулф делает это с полным знанием предмета.*

— …Мне говорили, что во многих американских семьях неплохо готовят. Я сам не пробовал.

---

[43] Сноски: 43
«Пятнадцать мастеров высокой кухни» *(фр.).*

Я слышал о кукурузных лепешках, похлебке из моллюсков и молочном соусе. Это наверняка вкусно, но это для всех. И конечно, не представляет интереса для мастеров высокой кухни. — Берен снова фыркнул…

— Действительно. — Вулф ткнул в него пальцем. — Пробовали вы тушенную в масле черепаху или куриный бульон с хересом?

— Нет.

— А кусочки мясного филе… два дюйма толщиной, из которого под ножом сочится горячий красноватый сок? Оно подается с американской петрушкой, тонкими ломтиками лайма и картофельным пюре, которое тает во рту. Можно еще украсить отваренными свежими грибами.

— Нет.

«Слишком много поваров»

Стейк-портерхаус на доске

1 кусок говяжьей вырезки («портерхаус» — вырезка из передней части) толщиной 5 см.

2 чашки картофельного пюре.

$^1/_4$ чашки растопленного сливочного масла.

Соль и свежемолотый черный перец по вкусу.

$^1/_4$ чашки нарезанной петрушки.

6 ломтиков лайма.

Найдите хорошую вырезку. Мясо должно быть мелковолокнистое, красное, с мраморными прожилками жира. Лишний жир срежьте и обсушите кусок чистой тканью. Разогрейте гриль, немного смажьте решетку жиром и обжарьте стейк на решетке над углями по 3 минуты с каждой стороны. Затем возьмите дубовую доску из хорошо просушенного дерева, которую никогда не мыли, а только скребли тупым ножом и протирали хорошим оливковым маслом. Положите на доску стейк, окружите его картофельным пюре и поставьте в горячую духовку, разогретую до 230 °С. Через 9 минут достаньте из духовки, с помощью кисточки смажьте картофель растопленным маслом, посолите и поперчите стейк. Снова поставьте в духовку на 5 минут. Через 5 минут выньте, смажьте маслом, посыпьте петрушкой, украсьте ломтиками лайма и сразу подавайте на стол (4 порции).

— А новоорлеанский рубец по-креольски?

«Слишком много поваров»

Рубец по-креольски

3 чашки нарезанного свежего рубца.
100–150 г солонины.
1 нарезанная кружками морковь.
1 нарезанный стебель сельдерея.
1 толченый зубчик чеснока.
1 столовая ложка мелко нарезанной свежей петрушки.
1 нарезанная кольцами средняя луковица.
3 цельные гвоздички.
1 лавровый лист.
1 нарезанная веточка тимьяна.
2 свиные ножки.
Соль и свежемолотый черный перец по вкусу.
Пару крупинок кайенского перца.
$^1/_4$ чашки коньяка.
1 чашка муки.

Залейте рубец соленой водой, доведите до кипения, затем слейте воду, еще раз залейте свежей кипящей соленой водой и варите 15 минут. Откиньте на дуршлаг, дайте стечь воде. Разрубите вдоль свиные ножки. На дно глиняного горшка уложите ломтики солонины. Далее укладывайте

слоями: слой рубца, слой овощей и слой трав. Слои рубца посолите и приправьте черным перцем и кайенским. На верхний слой положите свиные ножки. Так же посолите их и приправьте перцем. Ножки накройте ломтиком солонины. Полейте коньяком, плотно закройте крышкой, запечатайте щели тестом из муки и воды. Поставьте горшок на 5 часов в заранее разогретую до 180 °C духовку. Затем достаньте, откройте горшок, уберите морковь, сельдерей и чеснок. Подавайте на стол прямо в горшке в очень горячем виде (6 порций).

— А миссурийский окорок из графства Бун, который запечен с уксусом, патокой, вустерским соусом, сладким сидром и травами?

«Слишком много поваров»

Миссурийский окорок из графства Бун

6-килограммовый миссурийский окорок.
Целые гвоздички.
1 л холодной воды.
1 чашка яблочного уксуса.
1 чашка черной патоки.
2 чайные ложки вустерского соуса.

1 чашка сидра.

$^1/_2$ чайной ложки свежих листьев тимьяна (или $^1/_4$ сухого).

Окорок хорошенько поскоблите и залейте холодной водой. Оставьте на 24 часа. Тонким острым ножом срежьте шкурку, стараясь срезать как можно меньше жира. Сделайте параллельные надрезы по жиру на расстоянии 2 см и воткните в них гвоздички. Положите окорок в большую латку, добавьте 1 литр холодной воды, уксус, сидр, патоку, вустерский соус и тимьян. Закройте крышкой и поставьте в разогретую до 180 °С духовку на 2 часа. Затем уменьшите жар до 150 °С и оставьте в духовке еще на 2,5 часа. Затем снимите крышку и оставьте на 30 минут в духовке без крышки. Достаньте готовый окорок из духовки, закройте латку крышкой и остудите под крышкой (12–16 порций).

— Или курицу в яичном соусе с изюмом, луком, миндалем, хересом и мексиканскими колбасками?

«Слишком много поваров»

Курица в яичном соусе

1 курица весом 2,3–2,5 кг.

1,5 л холодной воды.

1 морковь.

1 луковица клутэ с 2 гвоздичками.

1 стебель сельдерея.

1 лавровый лист.

1 чайная ложка соли.

1/2 чайной ложки свежемолотого черного перца.

2 столовые ложки сливочного масла.

2 столовые ложки мелко нарезанного лука-шалота.

1 мексиканская колбаска, нарезанная кружками.

1/2 чашки толченого миндаля.

1/4 чашки изюма.

2 чайные ложки нарезанной свежей итальянской петрушки.

1/4 чайной ложки корицы.

1/4 чайной ложки толченой гвоздики.

Кожура 1 лимона.

Соль.

Порошок чили.

Пара крупинок кайенского перца.
$^1/_2$ чашки хереса.
4 яичных желтка.
1 столовая ложка муки.
Сок 1 лимона.

Курицу вымойте, нарежьте на порционные куски, как для жарки, и положите в кастрюлю. Залейте водой, добавьте морковь, лук, сельдерей, лавровый лист, соль и перец. Закройте крышкой и варите на слабом огне около 1,5 часа, пока курятина не станет мягкой. Выньте овощи, а курятину оставьте в бульоне, чтобы не остыла. В сотейнике разогрейте сливочное масло, обжарьте в нем лук-шалот и нарезанную колбаску. Когда лук-шалот начнет темнеть, сразу добавьте толченый миндаль, изюм, петрушку, корицу и гвоздички. Обжаривайте их 2 минуты, после чего налейте в сотейник 3 чашки бульона, в котором варилась курица. Добавьте кожуру лимона, соль, порошок чили и кайенский перец; пусть кипит на очень слабом огне еще 5 минут. Яичные желтки разотрите с мукой и хересом и, постоянно помешивая, влейте в соус. Продолжайте помешивать 1–2 минуты, чтобы он загустел, затем добавьте лимонный сок. Куски готовой курицы достаньте из бульона, положите на подогретое сервировочное

блюдо, полейте соусом, предварительно удалив из него кожуру лимона, и подавайте (4 порции).

— Или опоссума по-теннессийски?

«Слишком много поваров»

Опоссум по-теннессийски

1 опоссум.
Соль и свежемолотый черный перец по вкусу.
4 столовые ложки сливочного масла.
$^1/_2$ мелко нарезанной луковицы.
$^3/_4$ чашки панировочных сухарей.
1 чайная ложка нарезанной петрушки.
$^1/_4$ чашки говяжьего бульона.
1 чайная ложка вустерского соуса.

Тушку опоссума вымойте и разделайте, натрите смесью соли и перца. Растопите в сковороде 3 столовые ложки сливочного масла, обжарьте в нем лук и мелко нарезанную печень опоссума. Когда печень обжарится до темной корочки, добавьте панировочные сухари, петрушку, соль и перец и влейте говяжий бульон, так чтобы печень набралась влаги. Тушку опоссума начините печенкой с луком и зашейте хлопчатобумажной ниткой. Налейте на противень 2 столовые ложки

воды, положите опоссума и поставьте в разогретую до 230 °С духовку на 15 минут. Через 15 минут убавьте огонь до 180 °С и подержите опоссума при этой температуре, пока не появится темная корочка и мясо не станет мягким. Время от времени поливайте его смесью из $^1/_2$ чашки воды с 1 столовой ложкой сливочного масла, 1 чайной ложкой вустерского соуса, солью и перцем.

— Или омара «Ньюбург»?

«Слишком много поваров»

Омар «Ньюбург»

2 чашки отварного мяса омара.
1 чашка нежирных сливок.
2 столовые ложки сливочного масла.
3 яичных желтка.
$^1/_2$ чашки сухого хереса.
Соль и кайенский перец.

Отваренное мясо омара крупно нарежьте. В сотейнике растопите масло, затем добавьте сливки и доведите до кипения. Дайте сливкам покипеть секунд 30, после чего положите в сотейник омара. Как только сливки снова начнут закипать, добавьте яичные желтки, растертые с

хересом. Посолите, приправьте по вкусу кайенским перцем и, постоянно помешивая, варите 1–2 минуты, чтобы варево загустело. Подавайте к столу отдельно с горячими, намазанными маслом тостами (4 порции).

— Или филадельфийский черепаховый суп?

«Слишком много поваров»

Филадельфийский черепаховый суп

Мясо 1 черепахи.
1 крупная телячья рулька.
100 г куриного жира.
1 нарезанная кружками морковь.
2 среднего размера луковицы.
1 стебель сельдерея.
$^1/_2$ чашки пшеничной муки.
1 щепотка тимьяна.
1 щепотка майорана.
1 лавровый лист.
2 целые гвоздички.
3 л куриного бульона.
3 нарезанных кубиками помидора.
2 сваренных вкрутую яйца.
3 ломтика лимона.

2 чашки хорошего хереса.
Соль, свежемолотый черный перец по вкусу.
Нарезанные дольки лимона.
Соус «Табаско».

Рульку и мясо черепахи нарежьте крупными кусками. Положите в сковороду или латку нарезанную рульку, куриный жир, морковь, лук и сельдерей. Поставьте на слабый огонь. Когда жир начнет темнеть, добавьте муку и продолжайте готовить, пока мука не приобретет золотистый цвет. Тогда переложите все содержимое сковороды в кастрюлю с куриным бульоном, добавьте травы, специи и помидоры. Доведите до кипения и оставьте на слабом огне на 4 часа. Затем процедите бульон. Черепашье мясо положите в сотейник. Налейте туда херес, добавьте кусочки лимона и соус «Табаско»; варите в течение 5 минут, затем удалите лимон и положите черепаху в процеженный бульон. Посолите по вкусу, приправьте перцем и соусом «Табаско». По вкусу добавьте хереса. Нарежьте вареные яйца и добавьте в суп (расчет примерно на 2,5 л).

— Но я и так вижу, что нет. — Вулф снова ткнул в него пальцем. — Не спорю, для кулинара Франция — рай. Но он хорошо сделает, если будет интересоваться кухней других стран. Мне доводилось есть рубец по-кайенски у Фарамона в Париже. Он превосходен, но не лучше, чем рубец по-креольски, который не нужно проталкивать в горло с помощью вина. В юности, когда был легче на подъем, я пробовал буйабес в Марселе, его колыбели и храме. Могу сказать, что он лишь для того, чтобы утолить голод, и не идет ни в какое сравнение с новоорлеанским буйабесом. Если у вас нет красного луциана…

«Слишком много поваров»

Новоорлеанский буйабес

1/2 нарезанного сладкого зеленого перца.
1 измельченный зубчик чеснока.
2 столовые ложки нарезанного лука-шалота.
3 столовые ложки оливкового масла.
2 чашки говяжьего бульона.
3/4 чашки сухого белого вина.
1 щепотка тимьяна.
1 кг красного луциана (можно использовать обычного морского окуня. — Примеч. перев.).

2 дюжины мелких креветок.
$^1/_2$ чашки пшеничной муки.
2 столовые ложки сливочного масла.
Нарезанный французский багет.
1 щепотка испанского шафрана.
Соль и свежемолотый черный перец по вкусу.

Мелко нарежьте сладкий зеленый перец, чеснок и лук-шалот. Положите их в суповую кастрюлю, в которой предварительно разогрейте оливковое масло. Потомите на слабом огне 2 минуты и добавьте туда бульон, вино и тимьян. Варите 15 минут. У рыбы удалите кости, снимите кожу и нарежьте ее на 5–6 кусков. В муку добавьте соль и перец, перемешайте. Обваляйте в муке куски окуня и опустите их в кипящий суп. Так же подготовьте креветок и опустите в суп; варите еще 20 минут на слабом огне. Срежьте корочку с ломтиков французского багета, обжарьте их на сливочном масле, выкладывая со сковороды на оберточную бумагу. Когда стечет лишнее масло, переложите на подогретое блюдо. Добавьте в суп шафран, проверьте на соль и перец. Быстро доведите до кипения и разлейте по тарелкам (4 порции).

Вулф поднял брови:

— Да? Подождите, пока не отведаете черепаху по-мэрилендски. Или, осмелюсь сказать, устричный пирог Ниро Вулфа в исполнении Фрица Бреннера. По сравнению с американскими европейские устрицы — просто капли протоплазмы.

«Слишком много поваров»

Устричный пирог Ниро Вулфа

3 столовые ложки сливочного масла.

2 мелко нарезанные головки лука-шалота.

3 столовые ложки муки.

3 дюжины устриц вместе с «соком» из раковины.

1 столовая ложка мелко нарезанного сельдерея.

2 чайные ложки мелко нарезанного кервеля (или 1 чайная ложка сухого).

1 чайная ложка мелко нарезанной свежей петрушки.

1 чайная ложка соевого соуса.

$^1/_4$ чайной ложки соли.

$^1/_4$ чайной ложки свежемолотого черного перца.

3 тонких ломтика джорджийской ветчины.

Слоеное тесто (половина указанного в рецепте

количества теста для воскресных круассанов; см. Указатель).

2 столовые ложки молока.

Растопите в сотейнике масло, добавьте лук-шалот, а затем, как только лук станет мягким, но еще не потемнеет, добавьте муку. Хорошо перемешайте муку и лук, после чего добавьте «сок» устриц из раковин, сельдерей, травы, соевый соус, соль и перец. Потушите смесь на слабом огне 5 минут. В глубокий противень (или форму для запекания) выложите устриц и ветчину, нарезанную маленькими кусочками, полейте соусом, сверху накройте слоеным тестом. С помощью кисточки смажьте его молоком и поставьте на 5 минут в духовку, разогретую до 230 °С. Через 5 минут уменьшите огонь, после чего пеките еще 5 минут, затем уменьшите огонь еще раз — до 180 °С. Затем выпекайте, пока пирог не поднимется полностью и не подрумянится (4 порции).

Глава 15. Обед в Канова-Спа

Пусть поначалу, несмотря на все красноречие, Вулфу не удалось убедить Жерома Берена в превосходстве американской кухни над европейской, зато его торжественная речь на обеде и сам обед были встречены одобрительно, и ни одна бровь не поднялась недоуменно, ни один недоверчивый шепоток не был слышен за столом. Полный текст речи нам неизвестен, но от Арчи мы знаем, что речь была частично об истории американской кухни, частично о современных ее достижениях.

— Продолжим… — Вулф помахал рукой. — Аромат четырехмесячного петушка, который с детства в большом количестве ел голубику, когда он приготовлен с грибами, эстрагоном и белым вином. Или возьмите другое американское блюдо — кукурузный пудинг с цыплятами, луком, петрушкой и яйцом, блюдо просто изысканное, оно уникально. Это, без сомнения, высокая кухня.

«Слишком много поваров»

Курица с шампиньонами и эстрагоном

2 разделанные куриные грудки без костей (по возможности от кур, вскормленных на голубике).

$^1/_4$ чайной ложки соли.

$^1/_4$ чайной ложки белого перца.

5 столовых ложек сливочного масла.

1 столовая ложка нарезанного лука-шалота.

200–250 г нарезанных шампиньонов.

1 чайная ложка свежего эстрагона (или $^1/_2$ чайной ложки сухого).

$^1/_4$ чашки куриного бульона.

$^1/_4$ чашки белого вина.

1 чашка жирных сливок.

Лимонный сок по вкусу.

Смешайте соль с перцем и посолите куриные грудки. Сливочное масло разогрейте до пены в толстостенной кастрюле под крышкой. Затем всыпьте туда нарезанный лук-шалот и потомите 1 минуту. Добавьте грибы и эстрагон и потомите еще 2 минуты (не позволяя им потемнеть), после чего положите в кастрюлю куриные грудки, быстро переворачивая их, чтобы они промаслились

со всех сторон. Накройте грудки листом вощеной бумаги (вырезанной по размеру кастрюли), смазанной сливочным маслом, закройте крышкой и поставьте в заранее разогретую до 200–205 °С духовку на 7 минут либо до тех пор, пока мясо при нажатии на него не станет пружинить. Затем переложите грудки на подогретое блюдо, не давая им остыть. В кастрюлю налейте бульон и вино, доведите на быстром огне до кипения и варите, пока бульон не загустеет. Добавьте сливки и быстро доведите до кипения, постоянно помешивая. Проверьте на соль и перец. Добавьте при желании несколько капель лимонного сока. Полейте грудки горячим соусом и сразу подавайте на стол (4 порции).

Пудинг из молочной кукурузы с курицей

См. Указатель «Пудинг из молочной кукурузы»

Но безусловно, самым веским аргументом в пользу американской кухни были поданные на обед блюда. Поэтому мы приводим полное меню, составленное Вулфом, и рецепты блюд, приготовленных настоящими мастерами.

УСТРИЦЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ В РАКОВИНАХ
ЧЕРЕПАХА ПО-МЭРИЛЕНДСКИ
«БИТОЕ» ПЕЧЕНЬЕ
ЖАРЕНАЯ МОЛОДАЯ ИНДЕЙКА
РИСОВЫЕ КРОКЕТЫ
ЛИМСКАЯ ФАСОЛЬ В СЛИВКАХ
АВОКАДО «ТОДХАНТЕР»
БУЛОЧКИ «САЛЛИ-ЛАНН»
АНАНАСОВЫЙ ШЕРБЕТ
БИСКВИТ

Устрицы, запеченные в раковинах

8 устриц на каждого человека.
Неочищенная поваренная соль.
Соль и свежемолотый черный перец.
Бекон.
Шнитт-лук.
Петрушка.
Кервель.
Тимьян.
Сливочное масло.
Лимонный сок.
Соус «Табаско».
Вустерский соус.
Хрен.

Наполните жестяную форму (по одной на каждого человека) неочищенной поваренной солью и поставьте формы в горячую духовку, чтобы соль хорошо прогрелась. Когда соль прогреется, положите на соль в каждую форму по 8 устриц на половинках раковин, посолите и поперчите. Возьмите немного бекона и пропустите его через мясорубку вместе со шнитт-луком, петрушкой, кервелем и с очень малым количеством свежего тимьяна. Разотрите эту смесь в однородную пасту и ложкой выложите немного на каждую устрицу. Поставьте форму с солью в духовку, разогретую до 260 °С, и держите там до тех пор, пока края устриц не начнут заворачиваться внутрь. Готовых устриц подавайте на стол в тех же формах вместе с соусом в маленьких соусниках для каждого едока.

Для приготовления соуса растопите на водяной бане сливочное масло и добавьте к нему лимонный сок, соус «Табаско», несколько капель вустерского соуса, соль и немного хрена (на крае ножа). Перед тем как отправить устрицу в рот, окуните ее в соус.

Черепаха по-мэрилендски

1 пресноводная черепаха.

100 г сливочного масла.

1 чашка сухого хереса (может понадобиться немного больше).

Соль и свежемолотый черный перец по вкусу.

Для этого блюда используют черепашьи яйца, печень и все мясо, кроме белого, так как оно безвкусное и чересчур жесткое. Мясо нарежьте кусками среднего размера. В жаровне с подогревом растопите сливочное масло, затем положите туда куски черепахи, добавьте херес и готовьте до тех пор, пока мясо не станет мягким. Посолите и поперчите по вкусу и, если понадобится, добавьте хереса (4 порции).

«Битое» печенье

4 чашки пшеничной муки.

1 чайная ложка соли.

1 чайная ложка сахара.

1 столовая ложка нутряного свиного жира (лярда).

1 столовая ложка сливочного масла.
Молоко.

Смешайте вместе муку, соль и сахар, разотрите с маслом и жиром; добавьте молоко, чтобы получилось крутое тесто. Хорошенько вымесите его. Затем положите на крепкую доску или на стол и отбивайте кухонным деревянным молотком в течение 30 минут, переворачивая его рукой после каждого удара и сохраняя его форму круглой массы. Когда тесто станет полностью однородным, раскатайте его в лист толщиной примерно 1 см. Небольшим ножом для резки теста нарежьте печенье, каждое наколите вилкой, положите на противень и поставьте в духовку, разогретую до 150 °C, выпекайте до тех пор, пока печенье не подрумянится (18–20 печений).

Жареная молодая индейка

1 индейка (не старше 10 недель).
5 столовых ложек размягченного сливочного масла.
Соль и свежемолотый черный перец.
1 чашка горячей воды.

Найдите правильно вскормленную молодую

индейку не старше 10 недель. Выпотрошите, вымойте, разрежьте вдоль хребта и оботрите ее влажной тканью. Смешайте 2 столовые ложки сливочного масла, соль и перец и натрите тушку. Положите в разогретую сковороду, хорошо смазанную маслом, и обжарьте до темной корочки сначала с одной стороны, затем переверните и обжарьте с другой. Переложите индейку в латку. Добавьте 1 столовую ложку сливочного масла и полейте индейку сверху $^{3}/_{4}$ чашки кипятка. Поставьте в умеренно жаркую духовку (190 °C) и держите до готовности, время от времени поливая вытопившимся жиром. Перед самой подачей на стол полейте индейку в латке $^{1}/_{4}$ чашки кипящей воды с оставшимся сливочным маслом; быстро доведите до кипения, переложите на подогретое сервировочное блюдо и полейте соусом из латки (4–6 порций).

Рисовые крокеты

$^{1}/_{2}$ чашки риса.
$^{1}/_{2}$ чашки кипятка.
$^{1}/_{2}$ чайной ложки соли.
1 чашка подогретого молока.
2$^{1}/_{2}$ столовой ложки сливочного масла.

2 яичных желтка.
Айвовое желе.
1 чашка панировочных сухарей.
$^1/_2$ чашки веточек петрушки.

Рис несколько раз промойте и варите на водяной бане в подсоленной воде, пока вода не впитается полностью. Влейте в рис горячее молоко и продолжайте варить, пока рис не станет мягким. Снимите с огня, добавьте $1^1/_2$ столовой ложки сливочного масла, а также слегка взбитые яичные желтки. Тщательно размешайте, выложите ровным слоем на дно неглубокой формы и поставьте в холодильник до полного охлаждения. Затем слепите из риса шарики, укладывая внутрь каждого маленький кубик айвового желе; обваляйте в панировочных сухарях и обжарьте во фритюре. Выложите на бумажное полотенце, чтобы стек лишний жир. Дайте немного остыть и подавайте на стол на подогретом блюде, украшенном веточками петрушки, слегка обжаренной в 1 ложке сливочного масла (4 порции).

Лимская фасоль в сливках

2 чашки лимской фасоли.

1 столовая ложка сливочного масла.
Соль.
$^1/_4$ чашки жирных сливок.

Нежную лимскую фасоль положите в сотейник и залейте с верхом кипящей водой. Добавьте сливочное масло и посолите по вкусу. Плотно закройте крышкой и варите 6 минут. Затем снимите крышку, увеличьте огонь и варите на быстром огне до тех пор, пока вода не впитается полностью. Влейте сливки, доведите до кипения (дайте подняться 1 раз) и подавайте (4 порции).

Авокадо «Тодхантер»

4 спелых плода авокадо.
2 чашки листьев водяного кресса.
1 чайная ложка лимонного сока.
1 чайная ложка апельсинового сока.
1 чайная ложка лаймового сока.
1 чайная ложка грейпфрутового сока.
1 чайная ложка ананасового сока.
1 чайная ложка измельченного льда.

Плоды авокадо разрежьте пополам, выньте косточки; снимать кожуру не нужно. Оторвите от черенков или обрежьте ножом листья водяного

кресса и наполните ими ямку в плодах авокадо (наполнять нужно как можно плотнее). Каждый сок процедите через двойной слой марли, затем налейте их в один сосуд с распылителем. Положите туда же колотый лед и встряхивайте сосуд до тех пор, пока лед не растает полностью. Перед подачей хорошенько сбрызните водяной кресс в авокадо. Подавайте на листьях настурции (8 порций).

Булочки «Салли-Ланн»

1 чашка молока.
3 столовые ложки сливочного масла.
2 чашки пшеничной муки (возможно, немного больше).
$^{3}/_{4}$ палочки дрожжей.
$^{1}/_{4}$ чашки горячего молока.
2 крупных яйца.
4 столовые ложки сахара.
1 чайная ложка соли.
3 столовые ложки сливочного масла.

Молоко доведите до кипения, но не кипятите; добавьте сливочное масло, после чего вылейте смесь в миску. Насыпьте туда просеянную муку,

чтобы получилось мягкое тесто, и добавьте разведенные в теплом молоке дрожжи. Яйца взбейте до состояния легкой пены, добавьте сахар и соль и еще раз взбейте. Соедините тесто со взбитыми яйцами и добавьте муки, чтобы тесто стало достаточно крепким. Вымесите его на доске, снова положите в миску и поставьте в теплое место до тех пор, пока оно не поднимется вдвое. Затем снова переложите тесто на доску и хорошенько вымесите. Разложите по формочкам, смазанным сливочным маслом, и поставьте в разогретую до 180 °С духовку примерно на 10 минут. Подавайте к столу горячими (10–14 булочек).

Ананасовый шербет

1 крупный спелый ананас.
Сок 2 апельсинов.
Сок 4 лимонов.
Сахар.
Вода.

Выберите красивый крупный ананас с большими листьями. Срежьте верхушку, из которой сделаете крышку, и ложкой выскребите изнутри мякоть. Мякоть натрите на терке или измель-

чите в миксере. Из воды и сока, лимонного и апельсинового, приготовьте лимонад. Добавьте ананасную мякоть и дайте лимонаду настояться 30 минут. Затем процедите. Поставьте в морозильник до образования льдинок. Наполните льдистой массой выскобленный ананас, накройте его крышкой с листьями и подавайте на стол (4 порции).

Бисквит

6 яичных белков.
1 чашка сахарного песка, дважды просеянного.
5 яичных желтков.
1 столовая ложка лимонного сока.
Тертая цедра $^1/_2$ лимона.
1 чашка пшеничной муки.
$^1/_4$ чайной ложки соли.

Яичные белки взбейте до крепкой пены, но не пересушите; добавьте $^1/_2$ чашки сахарного песка и взбейте белки с сахаром. В отдельной миске взбейте яичные желтки, так чтобы они загустели и приобрели лимонный оттенок. Добавьте лимонный сок и тертую цедру; снова взбейте. Добавьте оставшийся сахар и продолжайте взбивать, по-

ка сахар не растворится полностью. Соедините взбитые белки и желтки. Муку трижды просейте и добавьте соль; осторожно подмешайте к яйцам. Получившееся тесто вылейте в форму с воронкой в центре. Несколько раз прорежьте тесто ножом, чтобы выпустить пузырьки воздуха. Поставьте в уже разогретую до 165 °C духовку на час. Через час достаньте форму из духовки, переверните на доску и дайте остыть прямо в форме. Затем отодвиньте шпателем края бисквита от формы и дайте ему выпасть из формы под собственной тяжестью.