

Иогансон Ю.А.

**Поваренная книга.
Руководство для
приготовления простых,
тонких и вегетарианобедов**

**Москва
«Книга по Требованию»**

УДК 82-3
ББК 84-4
Ю11

Ю11 **Ю.А. И.**
Поваренная книга. Руководство для приготовления простых, тонких и вегетарианобедов / Иогансон Ю.А. – М.: Книга по Требованию, 2026. – 945 с.

ISBN 978-5-519-87251-5

ISBN 978-5-519-87251-5

© Издание на русском языке, оформление
«YOYO Media», 2026

© Издание на русском языке, оцифровка,
«Книга по Требованию», 2026

Эта книга является репринтом оригинала, который мы создали специально для Вас, используя запатентованные технологии производства репринтных книг и печати по требованию.

Сначала мы отсканировали каждую страницу оригинала этой редкой книги на профессиональном оборудовании. Затем с помощью специально разработанных программ мы произвели очистку изображения от пятен, клякс, перегибов и попытались отбелить и выровнять каждую страницу книги. К сожалению, некоторые страницы нельзя вернуть в изначальное состояние, и если их было трудно читать в оригинале, то даже при цифровой реставрации их невозможно улучшить.

Разумеется, автоматизированная программная обработка репринтных книг – не самое лучшее решение для восстановления текста в его первозданном виде, однако, наша цель – вернуть читателю точную копию книги, которой может быть несколько веков.

Поэтому мы предупреждаем о возможных погрешностях восстановленного репринтного издания. В издании могут отсутствовать одна или несколько страниц текста, могут встретиться невыводимые пятна и кляксы, надписи на полях или подчеркивания в тексте, нечитаемые фрагменты текста или загибы страниц. Покупать или не покупать подобные издания – решать Вам, мы же делаем все возможное, чтобы редкие и ценные книги, еще недавно утраченные и несправедливо забытые, вновь стали доступными для всех читателей.

I. О содержаніи кухни и кухонной посуды.

Кухня должна вполне соответствовать своему назначенію и содержаться какъ можно чище. Ее надо ежедневно провѣтривать; каждый вечеръ мыть полъ, а по утрамъ вытирать пыль со всѣхъ полокъ; ежедневно слѣдуетъ мѣнять кухонныя полотенца. Приготовленное кушанье можно оставить въ посудѣ, въ которой оно готовилось, только до тѣхъ поръ, пока не остыло, а затѣмъ его необходимо переложить въ глазированную, глиняную посуду съ крышкой, иначе оно можетъ прокиснуть и приобрѣсти дурной запахъ. Лучше всего, конечно, собирать кушанье на лѣду. Нельзя оставлять въ кушаньѣ серебряной или какой-либо другой металлической ложки. Пѣну гигиеничнѣе снимать деревянной ложкой. Всякая мѣдная посуда должна быть вылужена, какъ можно лучше; нужно слѣдить за тѣмъ, чтобы на глазированной посудѣ была цѣла глазурь. Эмалированную посуду нельзя оставлять безъ воды, на горячей плитѣ, потому что въ такихъ случаяхъ трескается и отскакиваетъ эмаль. Какъ только кончается стряпня, въ посуду, бывшую въ употребленіи, наливаютъ воды, всыпаютъ золы и ставятъ на горячую плиту, гдѣ и оставляютъ до тѣхъ поръ, пока отъ посуды совершенно не отстанетъ прикипѣвшее кушанье; особенно же тщательно приходится вываривать посуду послѣ молочныхъ кушаньевъ.

Листы и сковороды съ пригорѣвшимъ масломъ должны быть вымыты мочалкою съ мыломъ. Растворъ соды и мыла,

а также песокъ оказываютъ хорошую услугу для чистки и мытья. Вымытую посуду споласкиваютъ горячею водою и для просушки ставятъ на горячую плиту. Иногда полезно вымыть плиту мыломъ съ содой, чтобы уничтожить малѣйшій запахъ, который въ состояніи испортить готовящееся кушанье.

Особенно надо слѣдить за тѣмъ, чтобы кушанья не выкипали черезъ край, потому что нѣкоторые изъ нихъ, особенно соусы и молочныя, легко вбираютъ въ себя посторонній запахъ. Варенье и всякія кислыя кушанья слѣдуетъ варить отдѣльно, на чисто вымытой плитѣ, и подвергнуть ихъ дѣйствию большого количества водяныхъ паровъ. Дрова играютъ также не мало-важную роль. Они должны быть сухія и мелко наколотыя; большія полѣнья будутъ дымить. Для кухни лучше всего годятся березовыя, дубовыя и ольховыя дрова; еловые же, сосновыя и осиновыя совершенно непригодны, такъ какъ они даютъ мало жару и сильно дымятъ.

Какъ только будетъ вымыта и вычищена вся посуда въ кухнѣ, открываютъ окна. Кухонныя стѣны должны быть чисты отъ пыли и паутины; я не говорю уже о томъ, что желательно было бы производить какъ можно чаще ремонтъ въ кухнѣ: т. е. красить стѣны масляной или клеевой краской, бѣлить потолки, лудить посуду, приводить въ порядокъ столы и пр. Также хорошо было бы имѣть при каждой, даже небольшой, кухнѣ отдѣльное помѣщеніе, потому что въ жаркой кухнѣ неудобно готовить многія блюда. Но все это только желанія, исполненіе которыхъ, какъ всякому ясно, зависитъ отъ величины того или иного помѣщенія, отъ условій найма, средствъ квартиранта и множества другихъ причинъ экономическаго характера.

Въ каждой кухнѣ должно быть по меньшей мѣрѣ 2—3 стола, изъ которыхъ одинъ служитъ для посуды; онъ долженъ быть всегда накрытъ бѣлой, чистой скатертью. На другомъ—готовятъ кушанья, а третій назначается для готовыхъ блюдъ. Кадки для воды слѣдуетъ выполаскивать каждое утро и наливать ихъ свѣжею водою.

Чтобы избѣжать излишней траты дровъ и времени, нужно начинать топку, когда уже закуплено все необходимое: мясо,

рыба, овощи и фрукты. Также и посуда должна быть приготовлена заранее. Главныя кушанья требуют наибольшаго количества времени и вниманія; второстепенныя кушанья готовятся въ свободныя промежутки. Холодныя, сладкія блюда должны быть заготовлены уже утромъ. Когда наступаетъ время подачи кушаній, вышеупомянутыя столы нужно накрыть скатертью и положить доску, на которой разрѣзаютъ жаркое; точно также надо приготовить чистое полотенце для обтиранія блюдъ. Во избѣжаніе суетни и лишней траты времени при большихъ или званыхъ обѣдахъ, лучше, конечно, заблаговременно уяснить себѣ послѣдовательность и постепенность намѣченной работы. Въ большихъ домахъ, гдѣ держать метрдотеля, экономку, буфетчика и т. п., это такъ и дѣлается; въ маленькомъ и скромномъ хозяйствѣ эту роль руководителя можетъ исполнить, конечно, только одна хозяйка дома.

II. Сервировка стола для званого обѣда.

Высокая, свѣтлая, хорошо провѣтриваемая и помѣстительная комната — такова должна быть идеальная столовая. Въ настоящее время на обѣдѣ смотреть иначе, чѣмъ въ давно-прошедшія времена. Обѣдѣ долженъ не только насыщать, но и доставлять гостямъ пріятное развлеченіе, отдыхъ отъ дѣлъ и жизненныхъ заботъ. Обстановка играетъ нынче значительную роль въ обиходѣ нашей жизни. Обѣдѣ, поданный въ просторной, свѣтлой и удобной столовой, убранной со вкусомъ и блестящей чистотой, выигрываетъ вдвое. Конечно, обстановка столовой красивой по рисунку мебели, расположеніе стола, украшеннаго цвѣтами, меню блюдъ, группировка мелочей въ одно гармоничное цѣлое, — все это требуетъ хорошаго, развитого вкуса. Нечего, конечно, и говорить, что опытная, ловкая, расторопная, находчивая и вѣжливая прислуга, безшумно, спокойно исполняющая свои обязанности за столомъ — желательное явленіе при всякомъ, даже и не званомъ обѣдѣ. Совершенно невозможно сдѣлать сколько нибудь положительныхъ указаній относительно того, какъ должна быть одѣта прислуга, какъ долженъ быть сервированъ столъ; повторяю, все зависитъ отъ вкуса и отъ средствъ хозяевъ дома. Обыкновенно принято, чтобы лакеи были во фракахъ, бѣлыхъ перчаткахъ и галстукахъ, если не въ ливрейныхъ фракахъ. Горничныя должны быть въ темныхъ или черныхъ платьяхъ и бѣлыхъ

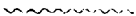
передниками. Приглашенные мужчины, обыкновенно, ведутъ къ столу дамъ подъ руку; трудно установить въ такихъ случаяхъ какую либо регистрацію, если мѣста за столомъ не обозначены карточками съ написанными на нихъ именами гостей; обыкновенно же все устраивается само собою, по степенямъ знакомства и установившимся до обѣда отношеніямъ между гостями. По существующей традиціи, хозяйинъ и хозяйка дома садятся другъ противъ друга, старѣйшіе же и почетнѣйшіе гости группируются около нихъ. Вообще же, при размещеніи гостей слѣдуетъ руководствоваться характерами и наклонностями каждаго гостя, чтобы составить пріятное сосѣдство. Прихваченныя салфеткой блюда прислуга ставитъ на ладонь лѣвой руки и подаетъ ихъ съ лѣвой стороны сидящаго; тарелки и приборы, бывшіе въ употребленіи, берутъ правой рукой и съ правой стороны. Прежде чѣмъ подавать послѣднее блюдо, со стола убирается все лишнее. Во время десерта прислуга удаляется изъ столовой.

Обѣдъ начинается съ закуски, которую сервируютъ на отдѣльномъ столѣ; она состоитъ изъ икры, рыбы различныхъ сортовъ, консервовъ и острыхъ кушаній, возбуждающихъ аппетитъ. Конечно, при закускѣ ставятся разные водки. Обѣденный столъ долженъ быть накрытъ бѣлой скатертью, низко спущенной со всѣхъ сторонъ. Всѣ металлическіе приборы должны блестѣть и находиться въ достаточномъ количествѣ, но не обременять столъ, точно такъ же, какъ и вазы для цвѣтовъ. Около каждаго прибора ставятъ мелкія тарелки для пирожковъ, смѣняемыя впослѣдствіи таковыми же для салата, а еще позже — для десерта. Между двумя приборами долженъ оставаться свободный промежутокъ въ ширину тарелки. Съ правой стороны тарелки кладутъ ножъ и вилку. Подставки болѣе не приняты. На тарелку кладутъ искусно сложенную салфетку и по небольшому бѣлому хлѣбцу и по кусочку черного. Передъ каждымъ приборомъ кладутъ вилочки для десерта и ножи для фруктовъ и ставятъ стаканъ для минеральной воды, различные рюмки для винъ (портвейнъ, красное и пр.). Для шампанскаго подаютъ плоскіе кубки (креманки) или узкіе стаканчики безъ ножекъ. Для рейнвейна стаканы на высокихъ нож-

кахъ изъ цвѣтного стекла. Для ликеровъ употребляютъ маленькія рюмки или стаганчики. На большихъ обѣдахъ супъ разливаютъ на отдѣльно накрытомъ столѣ. На этотъ же столъ, составляютъ потомъ тарелки, бывшія въ употребленіи. Прислуга разноситъ разлитый по тарелкамъ супъ. Передъ каждымъ приборомъ должно находиться меню, а на тарелкѣ должна лежать карточка съ обозначеніемъ лица, для котораго предназначено мѣсто. По срединѣ, между двумя приборами, ставятъ серебряную или хрустальную солонку. Для освѣщенія, если бы понадобилось таковое, ставятъ серебряные или бронзовые канделябры. Еще лучше, конечно, если имѣется электрическое освѣщеніе. Вмѣсто вышедшихъ изъ моды высокихъ вазъ для цвѣтовъ, въ настоящее время употребляютъ такъ называемыя цвѣточныя плато. Наполненные десертомъ и фруктами вазы ставятъ въ перемежку. Кромѣ сладкаго, къ десерту подаютъ еще и различные сыры.

Послѣ обѣда, подаютъ въ маленькихъ чашкахъ черный кофе съ коньякомъ и всевозможными ликерами.

Въ прежнее время обѣдъ подавался очень рано, около 12 часовъ дня. Постепенно стали отдалять обѣденный часъ все дальше и дальше къ вечеру. Въ настоящее время, дѣловая жизнь большихъ городскихъ центровъ, требующая отъ занятыхъ людей всего дня, установила для обѣда очень поздній часъ, около 7-ми или даже 8-ми часовъ вечера.



Пряности и травы, употребляемые на кухнѣ.

Многія кушанья требуютъ обязательной приправы пряностями; но ихъ слѣдуетъ прибавлять въ такой мѣрѣ, чтобы не перебить вкусъ кушанья, а чтобы оно получило только пріятный привкусъ. Небольшая прибавка пряностей способствуетъ пищеваренію.

Испанскій перецъ.

Растетъ въ Индіи. Изъ его мелкихъ жгучихъ ягодъ приготавливаютъ порошокъ очень ѣдкаго вкуса; такъ какъ онъ имѣетъ сильно возбуждающія свойства, то его слѣдуетъ употреблять въ самомъ незначительномъ количествѣ.

Англійскій перецъ.

Этотъ перецъ извѣстенъ въ торговлѣ подъ разными названіями, какъ-то: перецъ гвоздичный, перецъ ямайскій и перецъ англійскій. Его употребляютъ въ небольшомъ количествѣ для приправы мясныхъ кушаній, рыбныхъ соусовъ и различныхъ заливныхъ.

Обыкновенный перецъ.

Въ продажѣ имѣется 2 сорта этого перца — бѣлый и черный. Черный перецъ не что иное какъ недозрѣлый плодъ пе-

речнаго кустарника; бѣлый перецъ — совершенно созрѣвшій плодъ; на вкусъ онъ гораздо мягче и запахъ его слабѣе, нежели у чернаго. Крупно истолченный бѣлый перецъ идетъ для приправы мясныхъ кушаній и для салата.

Лавровый листь.

Высушенные, зеленые, ароматичные листья лавроваго дерева употребляются для соусовъ, маринадовъ и при варкѣ рыбы.

Гвоздика.

Гвоздика обладаетъ острымъ запахомъ и ѣдкимъ вкусомъ; въ толченомъ видѣ употребляется для печеній. Вообще же употребляется на кухнѣ только для приданія запаха; гвоздику вдавливаютъ въ луковицу и въ такомъ видѣ употребляютъ для соусовъ.

Мускатный орѣхъ и мускатный цвѣтъ.

Мускатный орѣхъ представляетъ изъ себя очень пряную приправу, пріятнаго вкуса, почему и употребляется для суповъ и соусовъ. Мускатный цвѣтъ есть ни что иное какъ мясистая оболочка, облегаящая зерна такъ наз. мускатнаго орѣха. Мускатный цвѣтъ нѣжнѣе вкусомъ, а потому употребляется для различныхъ печеній.

Корица.

Высушенная кора молодыхъ вѣтокъ коричника, растущаго на островѣ Цейлонѣ, обладаетъ ароматнымъ, острымъ вкусомъ, почему особенно употребляется для печеній, молочныхъ кушаній, а также различныхъ напитковъ. Ее слѣдуетъ употреблять въ умѣренномъ количествѣ, потому что она горячить.

Ваниль.

Вьющееся растеніе тропическихъ странъ Азіи и Америки. Плоды, въ видѣ стручка, употребляются для приданія бальзамическаго запаха.

Инбирь.

Культивируется въ тропическихъ странахъ. Клубнеобразное корневище обладаетъ ароматическимъ острымъ вкусомъ и употребляется для варенья.

Базиликъ (рис. 1).

Очень нѣжное растеніе съ сильнымъ пріятнымъ запахомъ.



Рис. 1. Базиликъ.

Высушенную траву хранить въ плотно закупоренныхъ банкахъ и употреблять для кушаній и маринадовъ.

Шалфей (рис. 2).

Обладаетъ сильнымъ, пріятнымъ запахомъ. Его кладутъ въ кушанье, чтобы придать остроту. Шалфей особенно пригоденъ для маринованія угрей.

Розмаринъ (рис. 3).

Листья розмарина съ очень сильнымъ ароматическимъ запахомъ употребляются для маринованія рыбъ и мяса.

Кишнець (коріандеръ, рис. 4).

Нѣжные листья употребляются для маринада, а сѣмена кладутъ вмѣсто аниса въ тѣсто.



Рис. 2. Шалфей.

Тиміанъ (рис. 5).

Существуетъ два рода тиміана—простой и лимонный. Последний отличается сильнымъ лимоннымъ запахомъ. Молодое растеніе употребляется для фарша и горячихъ кушаній.