

Иогансон Ю.

**Поваренная
книга**

Том II

РЕПРИНТ

RUGRAM

УДК (03)
ББК я2
И75

Иогансон Ю.

И75 Поваренная книга. Том II / Иогансон Ю., — М. : Т8 Издательские технологии / RUGRAM, 2022. — 472 с. — (Дореволюционные советы).

ISBN 978-5-521-77353-4

Настоящая книга представляет собой результат 35-летнего опыта в поваренном деле в двух томах.

Искусство приготовления пищи во все времена было одним из важнейших составляющих жизни человека, позволяющее привносить разнообразие в каждый наш день. Практические советы, дошедшие до нас спустя сто лет, но актуальные и по сей день, по наставлениям которых можно и сейчас внести разнообразие в свой повседневный рацион и отдать дань тому самому прошлому, где, как хочется верить, было и вкусно, и чинно.

BIC GB
BISAC REF015000

ISBN 978-5-521-77353-4

© Наталья Никонова, обложка, 2021
© RUGRAM, оформление, 2022
© Т8 Издательские технологии, 2022

Соусы.

Замѣтка о приготовленіи соусовъ.

Сладкіе соусы, приготовляемые съ картофельной мукою, должны быть жиже, нежели соусы для мяса, рыбы и овощей. Сладость соуса вполнѣ зависитъ отъ вкуса; точно также берутъ по усмотрѣнію необходимое количество картофельной муки, идущей на приготовленіе соусовъ къ овощамъ. Соусы, приготовляемые изъ взбитыхъ яицъ съ виномъ, подаются обыкновенно горячими.

Соусы на прованскомъ маслѣ надо мѣнять или вспѣнивать въ холодномъ мѣстѣ, если возможно, то лучше всего—на льду. Для приправы мясного соуса слѣдуетъ французскую горчицу предпочитать русской, потому что она имѣетъ пикантный и вмѣстѣ съ тѣмъ не особенно острый вкусъ. Совѣтую перемѣшивать 1 маленькую чайную ложку русской горчицы съ 1 стол. ложкой французской горчицы.

Приготовленіе соуса играетъ важную роль въ поваренномъ искусствѣ. Уже въ замѣткѣ о приготовленіи суповъ можно найти надлежащія свѣдѣнія о соусахъ.

Мучная подправка, бешемель или кулисъ не могутъ быть употребляемы сами по себѣ, а должны быть расмѣшаны съ бульономъ такимъ образомъ, чтобы получилась прозрачная масса; тогда они получаютъ названіе мучного соуса. Смотря по надобности, его кладутъ 1—2 десертныхъ ложекъ въ соусъ и 3—4 ст. ложки въ супъ.

№ 1. Шоколадный соус.

На блюдѣ растирають добѣла 3 желтка и 1 цѣльное яйцо съ $\frac{1}{8}$ ф. очень мелко натертаго шоколада и 1 ложкой мелкаго сахару. $\frac{1}{4}$ бут. легкаго бѣлаго вина, кипятятъ съ кускомъ ванили въ 1 дм. величиною, смѣшиваютъ постепенно взбивая вѣнчикомъ, съ приготовленной шоколадной смѣсью и затѣмъ на слабомъ огнѣ бьютъ еще вѣнчикомъ $\frac{1}{4}$ часа, пока все не обратится въ легкую пѣнистую массу, которую горячую примѣшиваютъ къ крему или пуддингу. Въ холодномъ видѣ такой соусъ можетъ служить для обливанія пышекъ (см. отдѣлъ «пирогы и торты»).

№ 2. Шоколадный соусъ съ бѣлымъ виномъ.

Деревянной ложкой растирають, добѣла 5 желтковъ, 1 цѣльное яйцо и 1 чашку сахару. Въ кастрюлѣ кипятятъ $\frac{1}{2}$ бут. бѣлаго вина съ $\frac{1}{4}$ бут. воды и 12 лож. натертаго шоколада. Нѣсколько полныхъ ложекъ этой смѣси кладутъ къ растертымъ до бѣла яйцамъ и, хорошо перемѣшавъ, медленно выливаютъ въ остывшую въ кастрюлѣ винную смѣсь, все время сильно взбивая вѣнчикомъ и продолжаютъ взбивать на слабомъ огнѣ еще 10—15 мин., пока не получится густая пѣнистая масса. Этимъ горячимъ соусомъ гарнируютъ положенный на блюдо горячій пуддингъ.

№ 3. Шоколадный соусъ по-французски.

$\frac{1}{4}$ ф. хорошаго натертаго шоколада варятъ въ $\frac{1}{4}$ бут. воды или вина (мадеры) съ $\frac{1}{4}$ ф. мелкаго сахара на слабомъ огнѣ 10—15 минутъ, пока не получится прозрачная масса. Холоднымъ соусомъ обливають пирожное. Онъ годится лучше всего для безе со взбитыми сливками; хотя можно употреблять и для другихъ мучныхъ кушаній.

№ 4. Шоколадный соусъ съ миндальнымъ молокомъ.

На блюдѣ взбиваютъ въ пѣну $\frac{1}{8}$ ф. натертаго шоколада съ 3 желтками и $\frac{1}{4}$ ф. сахару; затѣмъ вливаютъ $\frac{1}{8}$ бут. мо-

лока и, сильно взбивая вѣнчикомъ выливаютъ въ кастрюлю съ $\frac{1}{4}$ бут. вскипяченныхъ сливокъ; перемѣшавъ, даютъ покипеть на слабомъ огнѣ и во время варки вливаютъ $\frac{1}{4}$ бут. миндальнаго молока.

№ 5. Соусъ на мараскинѣ, съ апельсинами.

Въ кастрюлю выжимаютъ сокъ изъ 3 апельсиновъ, вливаютъ $\frac{1}{4}$ бут. воды, кладутъ $\frac{1}{8}$ ф. сахару, 2 горькихъ миндаля и немного лимонной цедры; когда вскипитъ, процеживаютъ сквозь сито, подправляютъ картофельной мукой и прибавляютъ маленькій стаканъ мараскина. Холодный соусъ подаютъ къ кремамъ.

№ 6. Соусъ на винѣ.

Въ кастрюлѣ кипятятъ $\frac{1}{4}$ бут. свѣжихъ сливокъ съ 1 бут. легкаго портвейна и $\frac{1}{4}$ палочкой ванили. 3 желтка растираютъ добѣла съ 2 ложками мелкаго сахару и примѣшиваютъ къ горячей смѣси, предварительно вынувъ ваниль. Холодный соусъ подается къ крему.

№ 7. Красный соусъ на шампанскомъ.

$\frac{1}{4}$ ф. сахару поджариваютъ въ кастрюлѣ до свѣтлаго колера и вливаютъ 1 бут. горячаго шампанскаго или бѣлаго вина, которому предварительно надо дать вскипеть нѣсколько разъ съ положенной въ него $\frac{1}{2}$ палочкой ванили и цедрой съ сокомъ изъ $\frac{1}{4}$ горькаго померанца. Вино надо варить на слабомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока сахаръ совершенно распустится. Тогда прибавляютъ 5 желтковъ, взбитыхъ вѣнчикомъ и варятъ какъ въ предыдущемъ №.

№ 8. Соусъ на шампанскомъ.

Растираютъ добѣла сокъ, выжатый изъ 1 лимона, съ 5 желтками и 2 ложками сахару и перемѣшиваютъ съ нѣсколькими ложками горячаго шампанскаго, котораго должно быть вскипчено $\frac{1}{4}$ бут. Варятъ, какъ въ № 2. Такой соусъ подается горячимъ.

№ 9. Соусъ изъ мармелада.

Столовую ложку мармелада изъ абрикосовъ, персиковъ, желтыхъ сливъ и т. п., перемѣшиваютъ, какъ можно лучше съ $\frac{1}{4}$ бут. миндальнаго молока и $\frac{1}{2}$ рюмкой мараскина, вмѣсто котораго можно взять рюмку рома или ликера или же 3 стол. лож. померанцевой воды; сахаръ кладутъ по вкусу.

Другой способъ приготовленія. $\frac{3}{4}$ бут. миндальнаго молока перемѣшиваютъ съ $\frac{1}{2}$ бут. подправки изъ картофельной муки, полугусто сваренной на водѣ, прибавляютъ по вкусу сахара и маленькую рюмку мараскина или бѣлаго портвейна или же 2 ложки померанцевой воды. Этотъ соусъ можно подправить еще 5 желтками. Подаютъ его въ горячемъ и холодномъ видѣ.

№ 10. Соусъ на мадерѣ.

Кипятятъ $\frac{1}{4}$ бут. мадеры вмѣстѣ съ $\frac{1}{4}$ бут. воды, чашкой бишофа (настоенное на померанцахъ и подслащенное вино) и во время кипяченія подправляютъ десертною ложкою картофельной муки, разведенной въ нѣсколькихъ ложкахъ воды. Подаютъ холоднымъ.

Другой способъ приготовленія. $\frac{1}{4}$ бут. мадеры и $\frac{1}{2}$ бут. воды кипятятъ въ кастрюлѣ, прибавляютъ 3 желтка, растертыхъ вмѣстѣ съ 1 цѣльнымъ яйцомъ и $\frac{1}{8}$ ф. сахару, бьютъ чтобы вспѣнилось, даютъ еще разъ вскипѣть и вливаютъ 1 чашку сливокъ. Этотъ соусъ варятъ совершенно такъ же, какъ сказано въ № 2.

Третій способъ приготовленія. Растираютъ добѣла $\frac{1}{4}$ ф. хорошо отстоявшагося масла и смѣшиваютъ съ $\frac{1}{4}$ ф. сахару, цедрой съ 1 лимона, стертой на 2 куса сахару, съ 5 сырыми желтками и 5 сваренными въ крутую, сокомъ изъ одного лимона и $\frac{1}{2}$ бут. мадеры. Эту хорошо размѣшанную массу протираютъ сквозь сито и варятъ 10—15 мин., мѣшая все время. Такой соусъ подается къ овощамъ, какъ напр. къ цвѣтной капустѣ и т. п.

№ 11. Ананасный соусъ.

2—3 куска сахару стирають о кожу $\frac{1}{2}$ ананаса; послѣ чего ананасъ очищаютъ и нарѣзають маленькими кусками. Ананасные куски варятъ до мягкости въ $\frac{1}{4}$ бут. воды и такого же количества вина, прибавивъ вышеописанные куски сахара и протирають сѣвось сито. Вскипятить $\frac{3}{4}$ бут. бѣлаго вина, смѣшиваютъ съ 4 желтками, взбитыми съ 1 чашкой сахару и бьютъ на горячей плитѣ вѣничкомъ до тѣхъ поръ, пока все не обратится въ пѣну, тогда постепенно примѣшиваютъ холодное ананасное пюре. вмѣсто яицъ можно положить картофельной муки. Соусъ подаютъ въ холодномъ видѣ къ кремамъ и пудингамъ.

№ 12. Абрикосовый соусъ.

12 очищенныхъ абрикосовъ прорѣзають съ одной стороны, чтобы удалить косточки, и варятъ $\frac{1}{4}$ часа въ $\frac{1}{2}$ бут. воды, положивъ немного лимонной кожицы и нѣсколько ложекъ сахару; затѣмъ протирають сѣвось сито и въ пюре прибавляютъ 1 ст. бѣлаго вина; варятъ соусъ, прибавивъ въ него 1 чайную ложку муки, размѣшанную въ 2 ложкахъ воды. Подаютъ холоднымъ.

№ 13. Холодный померанцевый соусъ.

Столую ложку саго варятъ до мягкости въ $\frac{1}{2}$ бут. воды и протирають сѣвось сито. Затѣмъ варятъ на слабомъ огнѣ вмѣстѣ съ 3 маленькими очищенными горькими миндалями, маленькимъ кускомъ корицы, 3 кусками сахару, натертыми о кожу одного померанца и 1 апельсина и сокомъ изъ этихъ плодовъ. Прибавивъ сахара и бѣлаго вина, по вкусу, даютъ вскипѣть еще разъ. Холодный соусъ можно подавать ко всѣмъ мучнымъ кушаньямъ.

№ 14. Соусъ на красномъ винѣ.

$\frac{1}{4}$ бут. краснаго вина смѣшиваютъ съ 3 ложками мелкаго сахару, 2 ложками малиноваго сока, 1 мал. ложкой картофель-

ной муки, $\frac{1}{4}$ бут. воды и варят все въ густой соусъ, который подаютъ холоднымъ. Можно въ него также прибавить вишневаго сока и рюмку рома. Такимъ же образомъ можно приготовить соусъ изъ сока 3 апельсина, смѣшаннаго съ 3 ложками малиноваго желе; соусу даютъ вскипеть нѣсколько разъ, затѣмъ остуживаютъ и подаютъ къ холоднымъ мяснымъ кушаньямъ.

№ 15. Соусъ изъ краснаго вина съ малиновымъ мармеладомъ.

Приготовляютъ густую массу изъ $\frac{1}{4}$ бут. краснаго вина, чашки малиноваго мармелада, сахара и чашки черной смородины. Перемишавъ все вмѣстѣ какъ можно лучше, подаютъ къ крему.

№ 16. Соусъ изъ краснаго вина.

$\frac{1}{4}$ бут. краснаго вина кипятятъ съ кускомъ корицы, небольшимъ количествомъ лимонной цедры и маленькимъ стаканомъ рома и перемишаваютъ съ $\frac{1}{4}$ бут. воды, $\frac{1}{2}$ чашкой сахару, маленькимъ кускомъ корицы и небольшимъ количествомъ картофельной муки. Этотъ соусъ не долженъ быть густымъ; его подаютъ всегда въ холодномъ видѣ. Вмѣсто рома можно положить стаканъ малиноваго мармелада.

№ 17. Соусъ на шампанскомъ.

$\frac{1}{4}$ бут. шампанскаго смѣшиваютъ пополамъ съ водой, сокомъ изъ одного лимона, выжатымъ сквозь сито, 1 рюмкой коньяку, сахаромъ по вкусу и маленькой ложкой картофельной муки; все это варятъ въ полугустой соусъ и подаютъ его холоднымъ.

№ 18. Соусъ съ рейнвейномъ.

Смѣшиваютъ $\frac{1}{4}$ бут. рейнвейна съ $\frac{1}{4}$ бут. воды, маленькимъ кусочкомъ ванили, нѣсколькими кусками сахару, натертыми о лимонную цедру и маленькой ложкой картофельной муки, разведенной въ 2 ложкахъ холодной воды; варятъ не очень густой соусъ и подаютъ холоднымъ.

№ 19. Соусъ съ ромомъ.

3 желтка растирають съ ложкою мелкаго сахару и 2 ложками холодныхъ сливокъ; потомъ вливають $\frac{1}{4}$ бут. кипящихъ сливокъ, бьютъ слегка вѣнчикомъ, прибавляютъ варившійся въ сливкахъ кусочекъ ванили и 3 стол. ложки ямайскаго рома. Соусъ подается холоднымъ. Онъ годится ко всякому крему.

№ 20. Винный соусъ.

Въ кастрюлѣ кипятятъ $\frac{1}{4}$ бут. мадеры или бѣлаго вина. 5 желтковъ перемѣшиваютъ съ 1 цѣльнымъ яйцомъ, $\frac{1}{2}$ чашкой мелкаго сахару, кускомъ сахару, натертаго о цедру съ 1 лимона, и нѣсколькими ложками вскипяченнаго вина. Эту смѣсь кладутъ въ кастрюлю съ вскипяченнымъ виномъ и на слабомъ огнѣ взбиваютъ вѣнчикомъ до тѣхъ поръ, пока все вмѣстѣ не соединится совершенно. Нельзя варить на сильномъ огнѣ, потому что свернется яичная масса. Мадеру или бѣлое вино можно замѣнить шампанскимъ, но въ такомъ случаѣ надо прибавить сокъ изъ 1 лимона, иначе соусъ будетъ слишкомъ сладокъ.

№ 21. Соусъ изъ вина для плумпуддинга.

6 желтковъ растирають добѣла съ 1 цѣльнымъ яйцомъ и $\frac{1}{4}$ ф. сахару; вливъ $\frac{1}{2}$ бут. рейнвейна, вскипяченнаго съ 2 кусками сахару, натертаго о лимонную цедру, варятъ какъ соусъ № 2. Вмѣсто рейнвейна можно взять портвейнъ, причемъ надо прибавить еще сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона.

№ 22. Холодный соусъ изъ земляники.

1 ф. пюре изъ свѣжей земляники, разводятъ мадерой, прибавляютъ сокъ изъ самаго хорошаго апельсина и, по вкусу, густаго сахарнаго сиропа; подправляютъ 1 чашкой жидкаго соуса изъ картофельной муки. Такой соусъ употребляютъ для обливанія пуддинговъ.

№ 23. Мармеладный соусъ.

Въ кастрюлѣ кипятятъ $\frac{1}{4}$ бут. воды съ 2—3 стол. ложками сахару, рюмкой ямайскаго рома или коньяка и подправляютъ чайной ложкой картофельной муки, размѣшанной въ 1 стол. ложкѣ холодной воды; 1 ф. пюре изъ только что протертой сырой земляники, малины, вишенъ или черной смородины перемѣшиваютъ по вкусу съ сахаромъ и кладутъ въ приготовленную выше остывшую массу. Перемѣшавъ все вмѣстѣ какъ можно лучше, подаютъ къ пуддингу.

№ 24. Малиновое пюре съ краснымъ виномъ.

$\frac{1}{4}$ бут. воды, вскипяченной съ чашкой сахару, смѣшиваютъ съ 1 ф. малиноваго пюре, $\frac{1}{4}$ бут. краснаго вина и заправляютъ картофельной мукою (какъ въ предыдущемъ №), чтобы былъ густой соусъ.

№ 25. Соусъ изъ вишневаго пюре.

Фунтъ вишенъ варятъ вмѣстѣ съ косточками въ 1 бут. воды въ тазу для варенья, пока ягоды не развалятся; тогда протираютъ ихъ сквозь сито, перемѣшиваютъ съ чашкой воды, $\frac{1}{2}$ рюмкой краснаго вина, сахаромъ по вкусу и 1 ложкой картофельной муки, размѣшанной въ водѣ; все это увариваютъ въ густой соусъ, который подаютъ холоднымъ.

№ 26. Смѣшанный мармеладный соусъ.

Варятъ густой соусъ изъ чашки сахару, $\frac{1}{4}$ бут. воды и чайной ложки картофельной муки, перемѣшиваютъ съ 1 стол. ложкой яблочнаго, 1 стол. ложкой грушеваго и 1 стол. ложкой сливнаго мармелада и вливаютъ рюмку мараскина. Соусъ подается холоднымъ.

№ 27. Мармеладный соусъ.

1 ф. смѣшаннаго персиковаго, абрикосоваго и винограднаго мармелада варятъ въ густой соусъ съ $\frac{1}{4}$ бут. воды и чайной ложкой картофельной муки; потомъ вливаютъ рюмку