

Петербургскія кухмистерскія и столовыя. А. Бахтіарова	648, 668, 704
Еще къ вопросу о лѣдѣ для внутренняго употребленія. А. Г.	650
Рыбный столъ въ Верхне-Колымскѣ. В. А. Т.	651
По поводу сбереженія мяса въ живомъ быкѣ при перевозкѣ по желѣзнымъ дорогамъ. М. Игнатъева	670, 708
Температура пища и питья (по Уффельману). Г.	688, 746
Праздничный гусь въ Петербургѣ. А. Бахтіарова	724
О питаніи рабочихъ классовъ въ Россіи. П. П.	744
Вегетарианизмъ предъ лицомъ современной науки. Проф. Ф. Ф. Эрмана	760

Припасовѣдѣніе.

Какъ приготовить хорошее масло (съ 11 рисунк.) Ав. А. Калантара	298, 319, 333
Лекціи по масовѣдѣнію. М. А. Игнатъева. 314, 331, 394, 465, 583, 595, 634, 689, 706, 726, 765	
Торговля грибами въ Петербургѣ (съ двумя рисунк.) А. Бахтіарова	328
Производство халвы. Герцика	350
О приготовленіи „англійскаго чайнаго печенья“ (съ тремя рис.) Герцика	363
Морская черепаха. Яцыны	367
Поддѣлка чая и домашніе способы ея распознаванія (съ 11 рисунк.) М. Ф. Щербачева	411
Айранъ и крутъ башкирцевъ. Е. Е. Ростовцевой. Какъ слѣдуетъ заваривать чай. Г.	413
Къ сезону варки варенья. Г.	428
Еще по поводу фальсификаціи китайскаго чая листьями кавказской брусники. А. Г.	441
Газированное молоко. (съ 3 рисунк.) Д-ра В. Васильева	443
О топкѣ масла. Ав. А. Калантара	552
Приемы улучшенія хлѣба при выпечкѣ. Молочно-ржаной хлѣбъ. С. М. Гольдштейна	568
Какъ исправить испорченное масло. Ав. А. Калантара. Мочка хлѣба. В.	580
Хлѣбъ въ древніе вѣка	584
Какъ открыть въ сметанѣ примѣсъ творогу.	609
Сгущеніе ягодныхъ и фруктовыхъ соковъ выпариваніемъ. Фермера	637
	691
	750

Кулинарный отдѣлъ.

Блины. (съ двумя рис.) Ф. Зеста	299
Соусъ „бешамель“. А. Г.	317
Недорогой постный столъ (щи грибныя, котлеты картофельныя, желе „московитъ“). Ф. Зеста. Недорогой постный столъ (разсолыникъ изъ рыбы, тѣльное съ горошкомъ, миндальное бланманже) (съ рис.) Л. К. Астафьева	318
Приготовленіе домашняго пеклеваннаго хлѣба. Е. Туренской	334
Приготовленіе тортовъ Захеръ и Селесковицъ. М. Мариудъ (Гриновой)	336
Куличъ (съ четырьмя рис.) Л. К. Астафьева	347, 365
Рецептъ для приготовленія вкусной пасхи. Анны Важеновой	349
Пирожки жареные въ жиру. Л. К. Астафьева.	351
Щи изъ крапивы. Л. К. Астафьева	366
Щучина. Ф. Зеста	368
Простой способъ приготовленія пломбира. Л. Л.	398
Желе изъ апельсина (съ тремя рис.) Ф. Зеста. Борщъ изъ свеклы и яблоковъ. А. А. Лишина „Merveilles“ (съ 2 рис.) Ф. Зеста	416
Французскій способъ заправки бѣлаго хлѣба и приготовленіе бришей (съ рисунк.) Ф. Зеста	429
Кисель изъ красной смородины. Л. К. Астафьева. Супъ Пармантье (Parmentier). А. Зеста	430
Какъ приготовить хорошую кулебяку. Ею же	431
Какъ слѣдуетъ жарить рябчика (съ 5 рис.) Ф. Зеста. Жаренныя яблоки (pommes au beurre). Ею же	444
Кекъ (cakes) и пирожки—paille къ бульону (съ 3 рис.) Ею же	445
	557
	558
	570
	572
	585

Дешевый столъ 1) щи кислыя изъ свѣжей капусты, котлеты изъ говядины, блинчики парфе (съ рис.); 2) борщозъ, бефъ бульи, яблоки а ля Конде (съ 4 рис.); 3) супъ съ домашней лапшой, курицкъ, гусь съ кортофелемъ, свинокъ ванильный (съ 2 рис.) Л. К. Астафьева	586, 653, 730
Слоеные пирожки съ фаршемъ изъ сыраго тѣста. Ф. Зеста	597
«Метръ д'отель». А. Г.	598
Супъ-пюре изъ рѣпы. Л. К. Астафьева	612
Какъ заваривать горчицу. Л. К. Астафьева	613
Омлетъ (omelette) Omelette soufflé à la confiture. Л. К. Астафьева	623
Оладьи. Ею же	624
Каймакъ. Ф. Зеста	624
Заяцъ съ капустой. Л. К. Астафьева	636
Соусъ комберландъ. Ф. Зеста	674
Скобленка. Ею же	697
Какъ защищать пирожки (съ 21 рис.) Ею же	711
Пельмени (съ 3 рис.) Ф. Зеста и А. Г.	694, 709, 728
Супъ-Chasseur. Ф. Зеста	748
	767

(Примѣч. Много рецептовъ помѣщено кромѣ того въ отдѣлѣ «Вопросы и отвѣты».)

Хозяйство.

Кастрюлька для кипяченія молока. А. Г.	624
Химическая стирка платья и бѣлья. М. Фельзбергъ	625, 639, 656, 675, 690
Машинка для рѣзки хлѣба. Ножъ для рѣзки хлѣба (съ 3 рис.) А. Г.	637
Какъ кормить молочный скотъ. Фермера	652, 672
Простѣйшая дезинфекціонная камера для домашняго употребленія (съ рис.) Г.	674
О запасаніи льда и ледники—погребя (съ 12 рис.) Ав. А. Калантара	691, 712

(Примѣч. Многія изъ статей отдѣла „Припасовѣдѣніе“ одинаково могли бы быть отнесены и въ настоящій отдѣлъ.)

Статистика.

Размѣры скотоводства въ Америкѣ	652
Ловля наваги на р. Онегѣ	766
Къ пищевой географіи Россіи: I) Белебеевскій уѣздъ, Уфимской губ. и II) Бугурусланскій уѣздъ, Смоленской губ. Н. Моисеенко	315
(Примѣч. Мелкія статьи см. въ отдѣлѣ «Смѣсь».)	

Хроника.

Къ гигиенической выставкѣ	361
Открытіе первой всероссійской гигиенической выставки	414
Международная выставка плодоводства въ С.-Петербургѣ	429
Посѣщеніе Ихъ Императорскими Величествами гигиенической выставки	439
Школа кулинарнаго искусства на гигиенической выставкѣ	451
Электрическая дезинфекція	568
Пятый съѣздъ Общества русскихъ врачей въ память Н. И. Пирогова. Г.	766
(Примѣч. Мелкія статьи см. въ отдѣлѣ „Смѣсь“.)	

Смѣсь.

Способъ сохраненія тканей, 300.—Переходъ городской столовой въ завѣдываніе благотворительнаго кружка, 320.—Продажа негодной къ употребленію муки, 336.—Недостаточность штрафовъ за поддѣлку пищевыхъ продуктовъ, 336.—Ростовскіе трактирщики-позы, 336.—Способъ быстро очищать съ яблокъ кожу, 337.—Молокопроводъ, 337.—Новый видъ поддѣльной сметаны, 337.—Сохраненіе въ прокъ огурцовъ, 337.—Вліяніе свѣта на ликеры и наливки, 337.—Годенъ ли въ пищу замороженный картофель, 337.—Новая торговая фирма въ С.-Петербурѣ, 337.—Положеніе о всероссийской гигиенической выставкѣ, 351.—Цейлонскій чай вмѣсто китайскаго, 352.—Поддѣлка содовой воды, 352.—Содержаніе мѣди въ консервахъ горошка, 352.—Выставка искусственныхъ образцовъ колбасъ, сосисокъ и проч., 352.—Повара—иностраницы Петербургскихъ ресторановъ, 352.—Связь развитія эпидеміи съ продовольственнымъ положеніемъ населенія, 367.—Пробы чая, 367.—Прессованный хлѣбъ, 368.—О сырныхъ пломаняхъ, 368.—Чай съ церемонією, 368.—Домовѣдніе, 368.—Поддѣлка кахетинскихъ винъ, 368.—Коммерческій фортель колбасниковъ, 368.—Выставка птицеводства въ Спб., 368.—Антисанитарное содержаніе домовъ и торговыхъ заведеній въ Спб., 368.—Къ вопросу о значеніи питьевой воды въ холерное время, 399.—Зола вмѣсто поваренной соли, 399.—Сокращеніе количества душевно-больныхъ въ связи съ уменьшеніемъ потребления спиртныхъ напитковъ, 399.—Куреніе чая, 399.—Правило при покупкѣ новой обуви, 399.—Діетныя кухни, 399.—Законъ, воспрепятствующій изготовленію и продажѣ искусственныхъ винъ, 399.—Предосторожности противъ отравленія жестяночными консервами, 399.—Новый заводъ рыбныхъ консервовъ, 399.—Къ вопросу объ искусственной подкраскѣ апельсина, 399, 558.—Рыба и бугорчатка, 400.—Программа пчеловодной выставки въ С.-Петербурѣ, 400.—Кіевская мука, 400.—Актъ въ кулинарной школѣ, 400.—Санитарно-ветеринарный надзоръ за городскими телятниками, 400.—Разнорѣчіе въ противухолерныхъ мѣрахъ, 400.—Пробы кофе, 400.—Производство консервовъ изъ отбросовъ пищи и загнившихъ продуктовъ, 400.—Изъ приказовъ Спб. Градоначальника, 417, 432, 573, 658, 696, 713, 733, 751, 768.—Пчеловодная выставка, 417.—Ходатайство московскихъ пекарей, 417.—Способъ для очищенія питьевой воды, 417.—Грудная железа, 417.—Потребленіе вина въ Великобританіи, 418.—Заболѣваніе рабочихъ при сортировкѣ и упаковкѣ персиковъ, 418.—Исслѣдованіе сельтерской воды, 432.—Насадитель заразы и нечистоты, 432.—Нарушеніе закона объ охотѣ, 432.—Ящики-ледники для перевозки молока, 432.—Хлѣбъ изъ лебеды, 432.—Ракъ отъ употребленія въ пищу свинины, 432.—Опасность проглатыванія косточекъ ягодъ и фруктовъ, 433.—Индійскій и цейлонскій чай, 433.—Хорошее завѣщаніе, 433.—Исслѣдованіе туалетныхъ мылъ въ Лондонѣ, 433.—Удачный отвѣтъ, 445.—Зерноочистительный аппаратъ, 445.—Электрическая кухня, 445.—Антигигиеническая мебель, 445.—Естественное очищеніе рѣчной воды, 445.—О значеніи слюны для дѣятельности здороваго и больного желудка, 446.—Содержаніе желѣза въ пищевыхъ продуктахъ, 446.—Отравленіе пломанномъ, содержащимся въ сардинкахъ, 446.—Кухня, какъ распространитель заразы, 446.—Отравленіе поваренной солью, 446.—Польза строгаго преслѣдованія фальсификаціи пищевыхъ продуктовъ, 558.—Уменьшеніе молока у кормилицъ отъ кофе, 558.—Новый видъ фальсификаціи, 558.—Прогорклое масло и его дѣйствіе на организмъ, 558.—Мочала для сушекъ, бубликовъ и крекелей, 558.—Потребленіе устрицъ во Франціи, 558.—Головное количество винограднаго вина на всемъ земномъ шарѣ, 558.—Осмотръ съѣстныхъ припасовъ въ С.-Петербургскихъ гимназіяхъ, 573.—Вскармливаніе дѣтей въ Японіи, 573.—Новая реакція на сахаръ, 573.—Неравномерное содержаніе жира въ молокѣ одной и той же коровы, 573.—Листья кофе взаменъ чая, 574.—Потребленіе мыла въ Великобританіи, 574.—Къ характеристикѣ нашихъ продавцевъ пищевыхъ продуктовъ, 588, 602, 613, 626, 640, 658, 677, 696, 713, 732, 768.—Способъ перевозки скота и мяса въ Америкѣ, 589.—Всѣобщая инспекція въ Америкѣ, 589.—Цинкъ въ питьевой водѣ и зараживаніе молока отъ коровъ, больныхъ бугорчаткой, 602.—Колыбель-маслобойня, 602.—Наши домовладѣльцы, 614.—Крупное пожертвованіе обществу Спб. городскихъ дешевыхъ и бесплатныхъ столовыхъ и чайныхъ, 614.—Объявленіе Спб. Градоначальника, 614.—Цинкъ въ сушеныхъ яблокахъ, 614.—Новый фильтръ, 614.—Выставка холодныхъ блюдъ обществомъ С.-Петербургскихъ поваровъ и кондитеровъ, 627, 640, 751.—Отлики Тулонскихъ празднествъ, 627.—Неудобства долгаго стоянія обезжиреннаго молока, 627.—Искусственное разведеніе трески, 640.—Брюшной тифъ и надзоръ за мороженымъ, 640.—Употребленіе сфагума для перевозки живыхъ раковъ, 640.—Новый взглядъ на образованіе каловыхъ массъ, 641.—Китайскіе рестораны, 641.—Къ упорядоченію хлѣбной торговли, 658.—Изъ приказовъ московскаго оберъ-полицеймейстера, 658.—Московская содовая и сельтерская вода, 658.—Убойныя лошади въ Китаѣ, 658.—Вредъ привычки вязать кардан-

даши, 658.—Носовые платки для мокроты чахоточныхъ, 658.—Сыроваренный и маслобойный заводъ на артельныхъ началахъ, 658.—Беззаконное истребленіе личи, 659.—Къ характеристикѣ нашихъ крупныхъ фабрикантовъ конфетъ, 677.—Какіе бываютъ консервы, 677.—Вліяніе тишины на удоилность молочнаго скота, 677.—Кіевскія будочныя, 697.—Плантаціи чая въ Россіи, 697.—Вниманію потребителей иностраннаго шампанскаго, 697.—Выдѣленіе извести изъ коровьяго молока, 713.—Случай свиного отравленія отъ чая, 713.—Сельско-хозяйственная, кустарная и промышленная выставка въ г. Боровичахъ, 713.—О хлѣбѣ, 733.—О принципахъ правильнаго питанія, 733.—Антисанитарное состояніе салотопни на Кіевской городской скотобойнѣ, 751.—Лабораторія для обезпоживанія и измѣненія состава молока въ Бостонѣ, 751.—Бесплатная студенческая столовая въ Москвѣ, 768.—Бракованная рыба, 768.—Экономическая точка, 768.—Международная выставка огородничества и плодородства, 769.—Вывозъ живой рыбы изъ Астрахани, 769.—Молочное производство въ Соединенныхъ Штатахъ, 769.

Вопросы и отвѣты.

а) Отвѣты на вопросы, помѣщенные въ 1892 году.

- 44) На вопросъ о котлахъ Геннеберга и фильтрахъ, 353.
62) На вопросъ о печахъ Аладина, 369.
86) На вопросъ о поварской книгѣ Гурвича и Петрова, 301.
107) На вопросъ о способѣ приготвленія французской горчицы, 388, 615, 613.
109) На вопросъ о наилучшемъ способѣ выпечки ржанаго хлѣба съ примѣсью крови, 302.
110) На вопросъ о способахъ по наружному виду рогатаго скота опредѣлять приблизительно вѣсъ мяса, 302.
111) На вопросъ о приготвленіи крошона, 369.
112 и 113) На вопросы о приготвленіи англійскаго тайнаго печенія «Alberte» и «Marie», 369, 364.

б) Вопросы и отвѣты *).

- 114) О безвредности кофе изъ ячменя и овса, —301.—Отв., 302.
115) О приготвленіи глазури для тортовъ, —301.—Отв., 321.
116) О безвредности «сгущеннаго желе», —301.—Отв., 303.
117) О мѣсялкѣ Датиса, —301.—Отв., 303.
118) Какъ дѣлать «тнучки»? —301.—Отв., 322.
119) Гдѣ можно приобрести вещи изъ алюминія? —301.—Отв., 337.
120) Какъ приготавливается «халва»? —301.—Отв., 322, 353, 350.
121) Какъ уничтожить запахъ керосина? —301.—Отв., 303.
122) Какъ приготавливаются маленькіе сухарики? —301.
123) О лучшихъ способахъ засолки огурцовъ, —301.—Отв., 770.
124) О способахъ приготвленія фазана и дрофы, —301.—Отв., 615.
125) Какъ приготовить соусъ съ капорцами и оливками? —301.—Отв., 659.
126) Какъ дѣлать бешамель? —301.—Отв., 322, 317.
127) Какъ приготовить «кумысъ изъ коровьяго молока»? —301.—Отв., 322.
128) Какъ приготавливается «халва»? —301.—Отв., 322, 353, 350.
129) Какъ дѣлается пеклеванный цукатный хлѣбъ? —301.—Отв., 303, 338.
130) Какъ приготовить хорошій фритюръ? —321.—Отв., 338.
131) Какъ приготовить «русское» масло изъ чухонскаго и др.? —321.—Отв., 558, 568.
132) О грѣлкахъ для комматныхъ ваннъ, —321.—Отв., 353, 751 (съ рисункомъ).
133) Какъ употреблять брюссельскую, спаржевую, листовую и пальмовую капусту? —321.—Отв., 338.
134) Какъ прессовать абрикосы? —321.—Отв., 353.
135) Какъ дѣлается соусъ «тартаръ»? —321.—Отв., 574.
136) Какой формы вѣнчикъ всего удобнѣе для сбиванія бѣлковъ? —321.—Отв., 322 (съ рис.).
137) Какъ дѣлать пирожки изъ кислаго тѣста для жаренья въ жиру? —337.
138) Отчего мороженое иногда не застываетъ? —337.—Отв., 338.
139) Какъ приобретаетъ зеленый цвѣтъ для окрашиванія карамели и мармелада и не вреденъ ли онъ? —337.—Отв., 369.

*) Первые послѣ вопросовъ цифры означаютъ страницы, гдѣ помѣщены вопросы, а цифры, слѣдующія за словомъ: «Отв.», означаютъ страницы, гдѣ помѣщенъ отвѣтъ на данный вопросъ.

- 140) Какъ готовится „медь-лимонать“ и безвреденъ ли онъ?—337.—Отв., 659.
- 141) Какимъ образомъ похудѣть?—337.—Отв., 338.
- 142) Какая существуетъ литература о зеленомъ сырѣ на русскомъ и нѣмецкомъ языкахъ?—337.—Отв., 354.
- 143) Какъ готовится хлѣбъ изъ желудей и каково его питательное значеніе?—352.—Отв., 369.
- 144) Какая посуда практичнѣе и безвреднѣе: мѣдная, глиняная, или желѣзная эмальированная?—353.
- 145) Какъ готовятся почки соусъ мадера? — 353.—Отв., 401.
- 146) Насколько практичны комнатныя печи безъ трубъ?—353.—Отв., 354.
- 148) Какъ опредѣляется примѣсь салициловой кислоты въ винахъ?—353.—Отв., 370.
- 149) О способахъ приготовления различныхъ суповъ-шюре, — 353.—Отв., 354, 433, 553, 556.
- 150) Какъ исправить обыкновенный глиняный фильтръ?—353.
- 151) Какъ исправить испорченное масло?—353. — Отв., 418, 659, 584.
- 152) Какъ готовятся сиропные и вяземскіе пряники, и какія существуютъ руководства по производству булокъ, кренделей и пряниковъ?—353.
- 150) Какъ готовится паюсная осетровая икра?—369.—Отв., 679.
- 151) Какъ приготовить паюсную осетровую икру въ соленомъ водѣ?—369.—Отв., 679.
- 152) Какъ готовить и коптить балыкъ изъ осетрины, бѣлуги, калуги, кеты?—369.—Отв., 679.
- 153) Какъ готовится вязига?—369.—Отв., 679.
- 154) Какъ очищается осетровый клей?—369.—Отв., 679.
- 155) Вредно ли пить мадеру замерзшую и какъ можно ее исправить?—369.
- 156) Какъ готовится „omelette soufflée à la confiture“?—369.—Отв., 627, 623.
- 157) Каково достоинство консервовъ Хильчевскаго?—388.—Отв., 434.
- 158) Насколько соответствуетъ своему назначенію составъ „Люмниумъ“?—401.
- 159) Какой кормъ нужно считать самымъ выгоднымъ и рациональнымъ для молочныхъ коровъ?—401.—Отв., 652, 672.
- 160) Какіе приборы для домашняго употребленія шпичихъ водъ наиболѣе практичны?—401.
- 161) Какъ дѣлается и употребляется краска для масла?—401.—Отв., 558.
- 162) Гдѣ можно достать сѣмена Датской ржи и пригодна ли она для посѣва въ Костромской губ.?—401.—Отв., 714.
- 163) Что дѣлать, чтобы свѣжее масло сохраняло узоры фермочны?—401.—Отв., 559.
- 164) Откуда можно выписать машинку для доенія коровъ и козъ и какъ съ нею обращаться?—401.—Отв., 559.
- 165) Нѣтъ ли хорошаго руководства для различныхъ печеній изъ тѣста?—401.—Отв., 679.
- 166) Какъ сохранять яйца на зиму?—401.—Отв., 418.
- 167) Какъ приготовить страсбургскій пирогъ, или паштетъ изъ рябчика или тетерки?—401.
- 168) Какія закуски могутъ быть приготовлены изъ дичи или рыбы?—401.
- 169) Какъ готовить фруктовыя и ягодныя воды?—401.
- 170) Нельзя ли указать достоинства и недостатки книги „Французскій домашній столъ“?—401.
- 171) Какъ готовится французская горчица?—401.—Отв., 388, 615, 613.
- 172) Какъ готовится „скобленка“?—401.—Отв., 711.
- 173) Какую изъ книгъ по кулинарному искусству можно рекомендовать?—418.—Отв., 418.
- 174) Какъ готовить свѣжіе консервы изъ грибовъ, горошка и фасоли?—433.
- 175) Какъ готовится кулебяка съ вязигой, ливеромъ и др. фаршами?—433.—Отв., 559.
- 176) Изъ чего готовится „вапокъ“?—446.—Отв., 447.
- 177) Насколько удовлетворительны металлизированная олифа и краски?—446.—Отв., 574.
- 178) Какъ варить кофе „по варшавски“?—446.
- 179) Какъ варить вязигу, чтобы она была мягкой?—446.—Отв., 559, 615.
- 180) Какая существуетъ литература на русскомъ языкѣ по печенію бѣлаго и чернаго хлѣба?—447.
- 181) Какъ дѣлать вкусныя оладьи?—447.—Отв., 627, 622.
- 182) Какъ опредѣлить количество куколя въ ржаной муцѣ?—447.—Отв., 641.
- 183) Нѣтъ ли въ продажѣ книги съ описаніями способовъ приготовления пищи изъ растительныхъ исключительно продуктовъ?—447.—Отв., 447.
- 184) Нельзя ли указать адреса фирмъ, отъ которыхъ можно получать консервы, или способы ихъ приготовления?—558.
- 185) Гдѣ можно получить консервы фирмы „Кулинаръ“?—574.—Отв., 659.
- 186) Какъ жарить грибы въ сметанѣ?—574.—Отв., 615.
- 187) Какъ готовить хорошей домашній уксусъ?—574.—Отв., 574.
- 188) Какъ готовится хорошей русской кислый квасъ?—574.—Отв., 574.
- 189) Какъ готовятся обыкновенные мятные пряники?—590.
- 190) Какъ готовится французская горчица?—590.—Отв., 590, 388, 615, 613.
- 191) Гдѣ можно приобрести фильтры Беркефельда?—590.—Отв., 590.
- 192) Какъ производится выварка въ папиновомъ котлѣ и есть ли какая либо выгода отъ такой выварки?—590.
- 194) Какъ коптить сазановъ, чебаковъ, сиговъ, рыбцовъ и шемакъ?—615.
- 195) Какія существуютъ руководства къ производству уксуса?—615.—Отв., 752.
- 196) Какъ готовится тѣсто для извѣстныхъ пирожковъ Филиппова?—627.
- 197) Какъ выводить пятна отъ жира и вина, какъ на столовомъ бѣльѣ, такъ и на платьѣ?—627.—Отв., 627, 623, 639, 656, 675, 695.
- 198) Какія существуютъ средства для истребленія мышей и крысъ?—627.—Отв., 627 (съ рис.).
- 199) Что собою представляетъ мука «Авена»?—627.—Отв., 642.
- 200) Какъ готовить хорошее домашнее пиво?—641.
- 201) Какая книга считается лучшей изъ поваренныхъ?—641.—Отв., 679, 418.
- 202) Какъ готовить маринадъ для крымскихъ сельдей?—641.—Отв., 679.
- 203) Что сдѣлать съ уксусомъ изъ винограднаго сока, чтобы въ немъ была острота?—641.—Отв., 697.
- 204) Нѣтъ ли опасности для зараженія отъ желатина?—678.—Отв., 678 (съ двумя рис.).
- 205) Сколько берется по вѣсу сухихъ дрожжей на вѣсъ или мѣру муки для приготовления бѣлаго хлѣба?—678.
- 206) Что входитъ въ составъ сухихъ прессованныхъ кореньевъ, какая ихъ пропорція и какъ они сушатся?—678.
- 207) Какія лучшія книги объ уходѣ за домашними птицами и откуда ихъ выписать?—678.
- 208) Есть ли машинки для доенія коровъ, насколько онѣ практичны и откуда ихъ выписать?—678.—Отв., 679.
- 209) Производится ли въ Петербургѣ печеніе хлѣба изъ зерна, какіе получаются результаты и есть ли въ Петербургѣ булочныя, гдѣ бы производилось мѣшеніе тѣста машинами?—678.—Отв., 698.
- 210) Нельзя ли указать нѣсколько фильтровъ для воды и приборовъ для очищенія воздуха, удобопримѣнимыхъ въ мелкихъ хозяйствахъ?—678.—Отв., 698.
- 211) Какъ дѣлать клецки изъ муки для супа?—697.—Отв., 734, 654.
- 212) Какъ готовятся морсы, изъ клюквы напр.?—697.—Отв., 752.
- 213) Каково мнѣніе редакціи о книгѣ Е. Молоховецъ «Подарокъ молодымъ хозяйкамъ»?—697.
- 214) Сколько нужно приливать воды пропорціонально объему керосина для исправленія его?—697.—Отв., 714.
- 215) Можно ли, и какъ избавиться отъ потускненія стѣнокъ графина изнутри по опороженіи его?—697.—Отв., 714.
- 216) Нельзя ли указать причины порчи консервовъ изъ огурцовъ, приготовленныхъ мною описываемымъ способомъ?—714.—Отв., 714.
- 217) Нельзя ли указать, откуда можно получить хорошее молоко для ребенка помимо Удѣльной фермы?—714.—Отв., 752, 770.
- 218) Какъ готовятся фруктовыя и ягодныя воды?—714.
- 219) Какъ удалить накипь изъ самовара и другой посуды?—714.—Отв., 714.
- 220) Какія кушанья готовятся изъ испанскаго лука и какъ?—714.—Отв., 752.
- 221) Какъ приготовить тат. . . ?—714.—Отв., 714, 574.
- 222) Гдѣ можно купить ой гигиеническую въ № 10—14 крысоловку?—714.—Отв., 714.
- 223) Какъ готовится настоящій ангаійскій пуддингъ (не сладкій)?—714.—Отв., 770.
- 224) Какъ готовится картофель суффле (soufflée)?—734.—Отв., 734.
- 225) Какъ чистится бѣлье съ помощью керосина?—734.—Отв., 770.
- 226) Нѣтъ ли въ продажѣ хорошихъ руководствъ по приготовленію разнаго рода русскихъ квасовъ?—734.
- 227) Насколько полезна для дѣла брошюра «Пивоваръ, медоваръ, квасникъ и уксусо-дѣлатель»?—734.
- 228) Существуютъ ли сосуды для варки дѣтскаго бѣлья и какая ихъ цѣна?—734.—Отв., 770.
- 229) Какой наилучшій способъ стирки дѣтскаго бѣлья, а также бѣлаго бѣлья вообще?—734.—Отв., 770.

- 230) Какъ готовится соусъ велюте?—751.—Отв. 753.
 231) Каково мнѣніе редакціи о книгѣ «Вегетаріанская кухня»?—769.
 232) О подробностяхъ устройства ледниковъ, 769.—Отв., 770.
 233) Годится-ли «Франкфуртскій порошокъ» для печенія въ подчаса?—769.
 234) Можно ли въ Екатеринославѣ или Харьковѣ пользоваться уступками 5—20 проц. на продуктахъ, вслѣдствіе соглашенія съ редакціей?—769.
 235) Какой лучший способъ чистить телячьи головки и ножки?—769.
 236) Какъ готовится шнель-кленсъ?—769.
 237) Какъ приготовить миндальное молоко?—769.
 238) Какія блюда можно готовить изъ оленины?—769.
 239) Какъ готовятся тянучки?—770.
 240) Какъ готовится рахатъ-лукумъ?—770.

Примѣчаніе. Кромѣ редакціи, отвѣты на вопросы были даны слѣдующими авторами: А. Арнаутовымъ, Л. К. Астафьевымъ, А. Г., А. Герцикомъ, С. М. Гольдштейномъ, Ф. Зестомъ, М. А. Игнатьевымъ, Ав. А. Калантаромъ, Л. Л., Петкевичемъ, Ф. Рейнботомъ, Н. Стаценко, Ф. Штурмомъ, М. Щербавовымъ.

Письма въ редакцію.

Н. Тимофѣева	400
Д-ра Фейгина	590
Д-ра Федорова	615
Д. М. Пшика	697
Подписчика	733
Подписчицы кв. 653	751

Отъ редакціи.

303, 322, 354, 370, 402, 434, 659, 679, 634, 771

Почтовый ящикъ.

303, 322, 338, 388, 402, 447, 574, 602, 603, 679, 715, 734, 771

Приложенія.

- 1) Къ № 2—8.—Образцы: а) натурального китайскаго чая, б) корскаго чая, в) брусничныхъ листьевъ.
- 2) Къ № 4—10. Образецъ растительнаго пуха «капова».
- 3) Къ № 9—15.—Наглядная таблица признаковъ и свойствъ говядины, вполне годной къ употребленію въ пищу.
- 4) Къ № 10—16.—Наглядная таблица признаковъ и свойствъ говядины, небезукоризненной и негодной къ употребленію въ пищу.
- 5) Къ № 11—17.—Образцы: а) шотландской овсяной муки и б) муки «авена».
- 8) Къ № 18—24.—Хромолитографированная таблица питательнаго значенія наиболее употребительныхъ пищевыхъ продуктовъ.
- 7) Къ № 18—24.—Брошюра «Физиологія питанія».

Рисунковъ въ теченіе 1893 года было помѣщено 141.