

О томъ какъ сохранить жиръ въ мясѣ живыхъ быковъ при ихъ перевозкѣ. М. Игнатъева . . . . .	228
Прогулка по рынкамъ. А. Бахтиярова . . . . .	230
О сахарѣ (окончаніе) . . . . .	231
Молоко и способы его сохраненія съ точки зрѣнія гигиены. Б. . . . .	233
Сѣстные рынки и обжорные ряды. XI. А. Ч. . . . .	241
Остатки отживающаго людоедства на земномъ шарѣ . . . . .	244
На лекціи магистра ботаники о грибахъ—редакция. Сѣстные рынки и обжорные ряды. XIII. А. Ч. . . . .	245
Что сдѣлало для бѣдныхъ «Общ. дешевыхъ столовыхъ и чайныхъ и домовъ трудолюбія въ С.-Петербурѣ въ 1894 г.—ред. . . . .	260
Какъ сохранить себя здоровымъ и молодымъ до глубокой старости. С—ва . . . . .	262
Опредѣленіе годности свиньи для откорма ея на мясо по формѣ головы. М. Игнатъева . . . . .	264
Какую говядину мы должны сами употреблять и какое мясо вывезти за границу на всемірный мясной рынокъ. М. Игнатъева . . . . .	273
Фальсификація пищевыхъ продуктовъ и средства борьбы съ нею. М. Шербакова . . . . .	277
Типичныя формы головы мясности и молочности рогатаго скота. М. Игнатъева . . . . .	279
Что такое кавказскіе чобаны и чѣмъ они питаются на Кавказѣ С—ва. . . . .	280
Заслуги гениальнаго Пастера по улучшенію нашей пищи и нашихъ напитковъ—ред. . . . .	289
Сѣстные рынки и обжорные ряды . . . . .	291
Въ городѣ и на пристани по Волгѣ. И. Ш. . . . .	294
Къ свѣдѣнію лицъ, ищущихъ домашнюю прислугу—ред. . . . .	305
Другъ и питатель бѣдныхъ въ столицѣ Федоръ Дмитріевичъ Андреевъ . . . . .	306
Рѣчь, сказанная о. протоіереемъ Вознесенской церкви, Василиемъ Як влечичемъ Михайловскимъ предъ выносомъ тѣла учредителя, организатора и печителя дешевой и бесплатной столовой для бѣдныхъ въ С.-Петербурѣ при скотопригонномъ дворѣ Ѳеодора Дмитріевича Андреева, 27 октября 1895 г. . . . .	308
Торговля птицей и шипари въ Петербургѣ А. Бахтияровъ . . . . .	309
Фальсификація пищевыхъ продуктовъ и средства борьбы съ нею. II. М. Шербакова . . . . .	311
Сѣстные рынки и обжорные ряды. А. Ч. . . . .	321
Передвижная разборная хлѣбо-пекарня Ф. И. Чистовскаго. Ф. Чистовскаго . . . . .	324
Общій видъ походной хлѣбо-пекарни Ф. И. Чистовскаго, рисунокъ . . . . .	325
Удостовереніе, говорящее въ пользу описанной хлѣбопекарни г. Чистовскаго . . . . .	327
Ночлежные дома и питаніе бѣдняковъ въ Нижнемъ-Новгородѣ. Пермьяка . . . . .	328
Незабвенной памяти знаменитаго русскаго гигиениста проф. А. П. Доброславина, — М. А. Игнатъева . . . . .	337
Пищевой режимъ воспитанниковъ русскаго и итальянскаго кадетскихъ корпусовъ. П. Галенковскаго . . . . .	340
Странно-пріемные дома и питаніе богомольцевъ въ монастыряхъ Пермьяка . . . . .	342
Сѣстные рынки и обжорные ряды А. Ч. . . . .	352
По поводу открытія новыхъ кулинарныхъ курсовъ въ Петербургѣ М. А. Игнатъева . . . . .	355
Торговля припасами въ Саратовѣ Пермьяка . . . . .	357
Рѣчь на экзаменѣ М. А. Игнатъева . . . . .	358
Какъ питается наша учащаяся молодежь Степанова Лекція о посудѣ. П. Александровой . . . . .	377
Лекція о посудѣ. П. Александровой . . . . .	362

## Правительственныя распоряженія.

Новый королевскій приказъ относительно торговли молокомъ въ Бельгій (отъ 18-го ноября 1894 г.). Яцына . . . . .	135
О поминальной трапезѣ для бѣдныхъ жителей столицы устроенной 20-го октября въ годовщину кончины Императора Александра III. . . . .	305

## Припасовѣдѣніе.

Восемнадцатая лекція по практическому мясовѣдѣнію (прочитанная ученицамъ первыхъ поварскихъ курсовъ при городскомъ мясномъ музеѣ М. Игнатъева . . . . .	20
Четырнадцатая лекція по мясовѣдѣнію. М. Игнатъева . . . . .	102
Схема сортировки телятины на сорта по петербургски, съ указаніемъ куда, какія части употребляются въ кулинарномъ искусствѣ . . . . .	119
Способъ сбереженія поросятъ отъ задавливанія маткой. Вебе . . . . .	119
Лекція о телятинѣ М. Игнатъева . . . . .	246
Схема сортировки бараньей туши съ указаніемъ куда какая часть идетъ въ кулинарномъ искусствѣ. С. Басина . . . . .	252

## Статистика.

Провозная плата за хлѣбъ въ Сѣв. Америкѣ и изъ нея. Яцына . . . . .	217
---	-----

## Кулинарный отдѣлъ.

Седьмая бесѣда на практическихъ курсахъ поварскаго искусства, прочитанная ученицамъ Императорскаго Патриотическаго Общества (по методу Астафьева). П. Александрова . . . . .	8
Седьмая бесѣда тоже. . . . .	26
Блины. Н. Чашкина . . . . .	26
Польскіе фляки Н. Чашкина . . . . .	27
Восьмая бесѣда — тоже (по методу Ф. А. Зееста) . . . . .	41
Постныя печенья на розовой водѣ Н. Чашкиной . . . . .	45
Постныя наливашники. Н. Чашкина . . . . .	45
Восьмая бесѣда—тоже (продолженіе) . . . . .	57
Буйабезъ по Марсельски Ф. А. Зееста . . . . .	30
Девятая бесѣда—тоже (продолженіе) . . . . .	76
Поправка рецепта соуса Нормандъ . . . . .	71
Кропудинъ изъ голубой дикихъ и домашнихъ Ф. Зеесть . . . . .	73
Постное слоенное тѣсто. Н. Чашкина . . . . .	74
Шука по еврейски. Н. Чашкина . . . . .	75
Дрезденскій тортъ. Н. Чашкина . . . . .	76
Девятая бесѣда—тоже . . . . .	87
Галантинъ изъ индейки. Ф. А. Зееста . . . . .	90
Кружевная баба Н. Чашкина . . . . .	92
Куличъ шафранный. Н. Чашкина . . . . .	92
Мазурекъ на дрожжахъ . . . . .	93
Шоколадная пасха на сметанѣ. Н. Чашкина . . . . .	93
Тв рожная пасха. Н. Чашкина . . . . .	93
Эфъ брульи со спаржей (Oeufs breullés aux points d'asperge). А. . . . .	106
Шарлотъ изъ красной смородины . . . . .	107
Цыплята по польски. Н. Чашкина . . . . .	108
Орѣховый тортъ . . . . .	108
Десятая бесѣда, прочитанная на практич. курс. поварск. искуc. П. Александрова . . . . .	120
Артишоки съ голландскимъ соусомъ А. . . . .	122
Спаржа съ бешемелемъ. Н. Чашкина . . . . .	123
Фаршированные помидоры А. . . . .	123

далѣе, проявляется въ новыхъ количествахъ и лучшемъ качествѣ пищи, добытой при помощи лука. Благодаря этому, Крузе получаетъ досугъ, необходимый для дальнѣйшаго развитія его умственныхъ и физическихъ силъ и такимъ образомъ потребленная пища снова проявляется въ высшей формѣ этихъ силъ, проявляется въ формѣ умственныхъ способностей, доставляющихъ человѣку господство надъ силами природы и увеличивающихъ его богатство».

И такъ пища—это тотъ самый неуловимый Протей, который до безконечности можетъ мѣнять свой первоначальный обликъ и является передъ нами въ такомъ видѣ, что только при самомъ внимательномъ его разглядываніи мы можемъ узнать въ немъ нашего стараго знакома. Если взглянуть въ глубокую древность, или перенестись въ нецивилизованныя страны Африки и Америки, то можно увидѣть, что вся жизнь дикаго человѣка съ самаго ранняго утра и до поздняго вечера проходитъ въ добываніи пищи.

Пища—это деспотъ, неограниченно властвующій надъ первобытнымъ человѣкомъ, погоня за ней поглощаетъ всѣ его силы и способности, только по мѣрѣ того, какъ люди изъ одной ступени культуры переходятъ въ другую, болѣе высокую и развитую, власть эта становится болѣе мягкой и снисходительной, хотя значеніе и могущество ея мало падаетъ, а остается почти тѣмъ-же самымъ.

Подъ вліяніемъ голода самый гуманный и развитый человѣкъ иногда способенъ совершить страшныя злодѣянія и неслыханныя преступленія. Недаромъ Викторъ Гюго сказалъ, что въ мирѣ есть царь, этотъ царь безпощаденъ—голодь названъ ему.

Обращаясь къ исторіи культуры, можно замѣтить, что она рѣзко распадается на нѣсколько періодовъ въ зависимости отъ способовъ добыванія пищи. Такъ, насчитывается три главныхъ періода, первый характеризующій самую низкую ступень развитія—періодъ звѣроловства и рыболовства (охотничій), второй уже болѣе развитой—скотоводства и наконецъ третій—земледѣлія.

Люди, дѣлая удачный шагъ въ добываніи пищи, тѣмъ самымъ обезпечивали себя досугъ для умственныхъ занятій, а слѣдовательно обезпечивали возможность улучшенія и совершенствованія въ будущемъ. Такая неразрывная и тѣсная связь существуетъ между этими двумя звѣнками человѣческой жизни.

Относительно же того, какъ рельефно отбѣиваетъ упоминаніе о пищѣ не только матеріальное обезпеченіе человѣка, но и его нравственный міръ, видно изъ множества фразъ, которыя намъ ежедневно приходится слышивать:

«Онъ такъ бѣденъ, что куска хлѣба не имѣетъ», при такомъ опредѣленіи бѣдности, конечно, совершенно излишне говорить объ одеждѣ и жилищѣ, или, «онъ такъ добръ, что готовъ послѣднимъ кускомъ подѣлиться».

И. С. Тургеневъ, глубокой и тонкой наблюдатель жизни, подмѣтилъ эту существенную черту и прекрасно воспользовался ею въ своемъ небольшомъ рассказѣ, озаглавленномъ «Два богача». Положеніе бѣдной крестьянской семьи и ея превосходство надъ богачемъ Ротшильдомъ, который ежегодно жертвуетъ десятки тысячъ на призрѣніе и леченіе бѣдныхъ, ярко обрисовывается тѣмъ, что эта самая семья соглашается лучше ѣсть несоленую похлебку, на которую и то едва-едва хватаетъ скудныхъ средствъ, чѣмъ бросить на произволъ судьбы сироту—племянницу.

«Возьмемъ мы Катюку, — говоритъ баба — послѣдніе наши гроши на нее пойдутъ,—не на что соли добыть, похлебку посолимъ....

— «А мы ее... и не соленую, отвѣтилъ мужикъ, ея музъ».

Здѣсь, этимъ отказомъ отъ соли и въ безъ того не

особенно вкусной похлебкѣ, художникъ старался освѣтить передъ нами одну изъ самыхъ глубокихъ и симпатичныхъ сторонъ нашего крестьянина—именно его необыкновенную любвеобильность и готовность жертвовать всѣмъ, даже такимъ необходимымъ благомъ, какъ пища, ради своего ближняго.

Видя изъ этихъ примѣровъ и сопоставленій какое огромное вліяніе оказываетъ питаніе на всѣ стороны человѣческой жизни, служа въ тоже время корнемъ и основой, изъ которой постепенно вырастаетъ роскошное, вѣтвистое дерево современныхъ цивилизацій, мы въ правѣ сказать, что упорядоченіе и улучшеніе его является первой и необходимой задачей всякаго человѣческаго общежитія.

Одинъ изъ нашихъ экономистовъ, рисуя идеальный порядокъ общественнаго хозяйства, предлагаетъ, чтобы изъ всего количества труда, находящагося въ распоряженіи общества, прежде всего была выдѣлена часть на добываніе пищи, потомъ на устройство жилища и приготовленіе одежды, и уже только остатокъ отъ всего этого можно съ пользой будетъ употреблять на изготовленіе предметовъ комфорта и роскоши. Этотъ принципъ, безъ сомнѣнія, заложенъ и въ современныя хозяйства, но благодаря сложности и запутанности отношеній онъ далеко не проводится послѣдовательно, отъ чего и происходятъ неблагоприятные результаты для большинства трудящагося люда, которому зачастую приходится нуждаться въ пропитаніи для себя и своей семьи.

Это ненормальное и тяжелое положеніе, какъ всякое зло, вредно отзывающееся не только на одномъ человѣкѣ, но и цѣломъ обществѣ, и ведущее къ развитію болѣзней, вырожденію, уменьшенію рабочей силы и увеличенію количества смертей, вызываетъ противъ себя протестъ и стремленіе искоренить его или хотя ослабить при помощи тѣхъ средствъ, которыми располагаютъ люди.

Существуетъ нѣсколько направлений и пріемовъ въ веденіи борьбы противъ недоѣданія. Одни общественные дѣятели, желая уничтожить зло въ самомъ корнѣ, предлагаютъ крупныя реформы и преобразованія въ области народнаго хозяйства и замѣну существующихъ системъ новыми, наиболее обезпечивающими средства существованія для всѣхъ, другіе, не задаваясь такими широкими цѣлями, направляютъ свои усилія на помощь нуждающимся, необходимую въ настоящее время. Дѣло тѣхъ и другихъ заслуживаетъ полнаго вниманія. Никакая крупная перемѣна не проникаетъ въ сознаніе людей сразу, она входитъ постепенно, по частямъ и по этому осуществленіе затягивается на нѣсколько десятковъ лѣтъ, а зло въ это время не дремлетъ, оно не оставляетъ въ покоѣ людей и вырываетъ жертву за жертвой и много еще вырветъ до тѣхъ поръ, пока совсѣмъ будетъ уничтожено.

Смотрѣть спокойно на страданія нельзя, нужны временныя мѣры борьбы съ ними, нужно ослабить ихъ интенсивность, и если мѣры палліативныя въ своемъ осуществленіи будутъ отражать въ себѣ крупныя, основныя предначертанія и не будутъ расходиться съ ними въ принципѣ, то онѣ въ свою очередь могутъ явиться частными подготовительными проводниками главной идеи, ведущей человѣчество къ благополучію. Поэтому благотворительность наравнѣ съ другими мѣропріятіями заслуживаетъ полнаго вниманія, серьезнаго къ ней отношенія; въ виду же особеннаго значенія въ жизни питанія было бы весьма интересно разобрать ту именно сторону благотворительной дѣятельности, которая непосредственно соприкасается съ этою областью. А потому въ послѣдующихъ статьяхъ мы обратимъ вниманіе на «Общество дешевыхъ столовыхъ и чайныхъ въ С.-П.Б.», какъ частный починъ, и попробуемъ выяснитъ велика-ли приносимая имъ польза, но прежде, чѣмъ говорить о его

## Къ вопросу о лучшей организаціи народнаго питанія.

### I.

Значеніе питанія въ жизни.

Для того, чтобы жить, надо ѣсть, а для того, чтобы ѣсть, надо жить, говоритъ одна, извѣстная, французская поговорка. Жизнь и питаніе связаны между собой такими тѣсными и неразрывными узлами, что одно безъ другаго немислимо; уничтожьте жизнь, сама собой исчезнетъ необходимость питанія, и жизнь прекратитъ въ питаніи, неминуемо должна будетъ уступить мѣсто болѣе сильному противнику—смерти. Отсюда понятно, какое значеніе приобретаетъ вопросъ о пищѣ, о ея качествахъ и количествахъ не только для каждаго человѣка въ отдѣльности, но и для цѣлаго общества, государства, основной задачей и заботой котораго является стремленіе удовлетворить по возможности полнѣе всѣмъ необходимымъ потребностямъ человѣка.

Въ каждомъ обществѣ, какихъ-бы они взглядовъ ни держались, какія бы политическія цѣли послѣдніе не преслѣдовали, его руководители никоимъ образомъ не могутъ избѣжать вопроса объ общественномъ питаніи, по крайней мѣрѣ, въ такіе періоды его обостренія, какъ голодъ и эпидемія. Тогда всѣ язвы, которыя въ обыкновенное время мало даютъ о себѣ знать, заглушаемыя житейской суетой и погоней за показнымъ блескомъ, являются во всемъ своемъ ужасающемъ видѣ и поражаютъ какъ близкаго наблюдателя, такъ и посторонняго зрителя картиной людской нищеты, беспомощности и страданія.

Невольно при взглядѣ на нихъ сердце сжимается отъ жалости и появляется стремленіе отдать всѣ свои силы, положить всю свою жизнь на служеніе этой нищетѣ, этимъ людямъ, не имѣющимъ ни куска хлѣба, ни одежды, ни убѣжища, и это стремленіе, безусловно исполнѣ понятное, требуетъ отъ человѣка очень много усилій, знаній, ума и энергій.

Лучшіе люди всѣхъ вѣковъ проникались этимъ стремленіемъ и различными способами проводили его въ жизнь. Одни жаркими и убѣдительными проповѣдями громили роскошь и себязубіе, другіе, работая исключительно въ сферѣ научной мысли, своими изысканіями думали облегчить гнетъ человѣческой нужды, третьи, стоя во главѣ правленія и пользуясь всѣми благами міра, старались улучшить положеніе бѣдныхъ своего государства при помощи сосредоточенной въ ихъ рукахъ силы.

Французскій король Генрихъ IV высказалъ желаніе, чтобы каждый крестьянинъ его страны могъ имѣть у себя за столомъ курицу. Такимъ образомъ онъ ничтожной курицей, на которую мы подѣ часть не обращаемъ никакого вниманія, охарактеризовалъ желаемое имъ матеріальное состояніе своихъ подданныхъ. И эта фраза по своей простотѣ и по тому, что въ нее включено, какъ мѣрило благосостоянія, самое существенное—пища, говоритъ много краснорѣчивѣе и понятнѣе сложныхъ и пышныхъ словъ.

Нашъ царь Борисъ Годуновъ, одинъ изъ умѣйшихъ людей своего времени, сказалъ, что, если будетъ надо, подѣлитъ съ бѣднякомъ послѣдней рубахой, этимъ онъ, очевидно хотѣлъ выразить ту же самую, мысль что и Генрихъ IV, то есть, что забота объ улучшеніи матеріальнаго положенія обдѣленныхъ судьбой есть цѣль и задача государственной власти и ея представителей.

Христіанская религія въ основу своего ученія кладетъ заботу о труждающихся и обремененныхъ. Накормить голоднаго—одна изъ самыхъ главныхъ обязанностей, которую Христосъ повелѣваетъ исполнять человѣку.

И все это происходитъ отъ того, что *питаніе имѣетъ прямую связь съ жизнью*, а жизнь всѣми и во всѣ времена считалась драгоцѣннѣйшимъ благомъ, только развѣ какіе нибудь изверги, подобные Нерову, или восточные

деспоты могли ее ставить ни во что и то, конечно, не по отношенію къ себѣ, а къ другимъ.

Все таки, не смотря на всѣ эти стремленія, благія желанія и мысли, борьба изъ-за куска хлѣба не только не ослабѣваетъ, а наоборотъ, кажется, усиливается и обостряется, такъ какъ вмѣстѣ съ развитіемъ культуры растетъ и населеніе, растутъ и трудности для средняго человѣка въ добываніи себѣ сноснаго пропитанія.

Обеспеченіе куска насущнаго хлѣба для всѣхъ зависитъ отъ того, при какихъ условіяхъ происходитъ производство и распредѣленіе матеріальныхъ благъ, среди которыхъ, безъ сомнѣнія, на первомъ мѣстѣ стоитъ пища.

Этотъ новый и очень любопытный взглядъ сталъ съ особенной силой высказываться за послѣднее время, и, какъ можно заключить по нѣкоторымъ даннымъ, завоевываетъ себѣ почетное мѣсто среди научныхъ теорій, но въ общество онъ еще проникъ мало, и оно по прежнему продолжаетъ жить въ заоблачной сферѣ, среди идеаловъ, которые являются, по его мнѣнію, двигателями мирового развитія.

Въ настоящее время еще считается чѣмъ то слишкомъ незначительнымъ и недостойнымъ серьезнаго отношенія къ жизни обращать особенное вниманіе на питаніе каждаго человѣка въ отдѣльности, а отсюда, конечно, и на питаніе массъ, на общественное питаніе.

Такимъ образомъ пища, которой ученые до настоящаго времени отводили нѣсколько строчекъ и ставили ее въ число индивидуальныхъ потребностей, не пользуется среди неспециалистовъ и людей, не стоящихъ близко къ дѣлу питанія, должнымъ и заслуженнымъ вниманіемъ.

Было, впрочемъ, время у насъ, когда профессора университета и медицинской академіи Андреевскій и Доброславинъ выдвинули этотъ вопросъ, указали на его крупное общественное значеніе, предлагая даже устроить академію питанія (объ ея организаціи и задачахъ сказано подробно въ «Энциклопедіи питанія» Каншина), но сошлы въ могилу эти благородные и энергичные дѣятели, сошло со сцены и стало въ тѣни то дѣло, которому съ ихъ стороны было посвящено много труда и заботъ.

А питаніе безспорно заслуживаетъ серьезнаго и глубокаго изученія, отчасти имъ, главное же, производствомъ пищевыхъ веществъ характеризуются цѣлыя эпохи человѣческой жизни, пища даетъ намъ понятіе о степени культуры населенія о его развитости въ умственномъ отношеніи, о его привычкахъ, даже иногда обрисовываетъ нравственный обликъ личности съ ея добродѣтелями и пороками.

Прибавимъ ко всему этому еще то, что пища не пропадаетъ для человѣка, она не исчезаетъ безслѣдно, но переходитъ въ силу, въ энергію, которая тратится человѣкомъ въ самыхъ разнообразныхъ формахъ и называется трудовой способностью.

Усилимъ мышць мы приводимъ въ движеніе какой нибудь инструментъ или машину, тратимъ такимъ образомъ свою силу и, благодаря этой тратѣ, приспосабливаемъ данный предметъ къ нашимъ потребностямъ.

Потребляемая нами пища переходитъ сначала въ энергію, а эта послѣдняя, проявившись, переходитъ въ кристаллизируется, если такъ можно выразиться, въ сдѣланномъ нами предметѣ. Американскій экономистъ Кэри говоритъ по этому поводу, взявши въ примѣръ хозяйство Робинсона Крузе, какъ наиболѣе простое, слѣдующее:

«Пища, потребленная Крузе, не уничтожена потребленіемъ, но приняла высшую форму умственныхъ и физическихъ силъ. Она затѣмъ принимаетъ форму лука, построенаго вслѣдствіе затраты физическихъ силъ. Она,

Молодой шавель съ яйцами. Н. Чашкина . . . . .	124
Песочный тортъ. Н. Чашкина . . . . .	123
Марципаннй мазурекъ Н. Чашкина . . . . .	124
Баба бишкокгова. Н. Чашкина . . . . .	124
Десятая бесѣда прочитан. на практ. курс. поварск. искусства (по методѣ Л. К. Астафьева (продолженіе) П. Александрова . . . . .	137
Шафраннй крендель. Н. Чашкина . . . . .	140
Мазурекъ изъ «бакалій» . . . . .	140
Супы (на 6—8 человекъ) 1, 2 и 3. И. З. . . . .	140
Жакрія 1, 2, 3, 4, 5 и 6 И. З. . . . .	141
Одинадцатая бесѣда на практ. курс. поварск. иск. (по методѣ Ф. А. Зееста) П. Александрова . . . . .	153
Нѣскольکو заправокъ салата Н. Чашкина . . . . .	155
Форшмакъ «Фенхенъ» Вебе . . . . .	156
Одинадцатая бесѣда на практ. курс. поварск. иск. (продолженіе . . . . .	168
Окрошка-холодецъ на простоквашѣ . . . . .	170
1) Варенье изъ зеленого крыжевника Н. Чашкина . . . . .	172
2) » изъ викторіи Н. Чашкина . . . . .	172
Лепешки кола. Б . . . . .	173
Двѣнадцатая бесѣда на практ. курс. повар. иск. (по методѣ Ф. А. Зееста) Александрова . . . . .	182
«Шне-милхъ» (Schnee-Milch) Вебе . . . . .	184
Заготовка пюре изъ различныхъ ягодъ Н. Чашкина . . . . .	188
Варенье изъ малины Н. Чашкина . . . . .	188
Двѣнадцатая бесѣда на практ. курс. повар. иск. П. Александрова . . . . .	201
Польскій хлодникъ. Н. Чашкина . . . . .	203
Тринадцатая бесѣда на практ. курс. повар. иск. Варенецъ. Н. Чашкина . . . . .	213
220	
Рецепты прошлаго столѣтія-ред. . . . .	235
Прохладительный напитокъ. Ф. А. Зееста . . . . .	237
Четырнадцатая бесѣда на I поварскихъ курсахъ. П. Александрова . . . . .	249
Четырнадцатая бесѣда на I поварскихъ курсахъ. П. Александрова . . . . .	265
Три блюда на завтракъ по Силезки Вебе . . . . .	267
Вольованъ фин нсеръ . . . . .	281
Персики а-ла Бурдалю . . . . .	282
Заварная украинская баба. Н. Чашкина . . . . .	283
Рецепты пр шлаго столѣтія-ред. . . . .	283
Пятнадцатая бесѣда на I поварскихъ курсахъ П. Александрова . . . . .	296
Шанешки (сибирскія булочки) Н. Чашкина . . . . .	298
Мелкое англійское печенье. Н. Чашкина . . . . .	298
Обѣдъ показанный на поварскихъ курсахъ Н. Чашкина . . . . .	313
«Butter Milch» (изъ воспоминаній) Вебе . . . . .	315
Шестнадцатая бесѣда, читанная на первыхъ поварскихъ курсахъ . . . . .	329
Неаполитанскій пирогъ. Н. Чашкина . . . . .	331
Кексъ англійскій. Н. Чашкина . . . . .	353
Пирожки дортуа. Н. Чашкина . . . . .	323
Шестнадцатая бесѣда П. Александровой (прод.) . . . . .	344
Семнадцатая бесѣда П. Александровой . . . . .	360
378	
Телячье корре . . . . .	346
Постные булки . . . . .	347
Пряники медовые. Н. Чашкина . . . . .	347
Колбаса изъ зайца. Н. Чашкина . . . . .	348
Итальянскій сыръ. Н. Чашкина . . . . .	348
Утка гласеровъ рѣпой. Зеста . . . . .	380
Равіоли. Н. Чашкина . . . . .	380
Ромовыя бабы. Н. Чашкина . . . . .	381
Польскіе колдуны. Н. Чашкина . . . . .	381

### Отдѣлъ заготовленія продуктовъ въ прокъ.

Заготовка салата изъ красной и бѣлой капусты Н. Чашкина . . . . .	11
---	----

Маринованныя селедки. Н. Чашкина . . . . .	61
Маринованныя корюшки. Н. Чашкина . . . . .	61
Новый способъ консервированія фруктовъ (Revue Scientifique, 1895, № 9) Япына . . . . .	151

### О сохраненіи пищи вообще (продолж. №№ 19 и 20, 1894 г.).

1) Соленіе мяса въ Буеносъ-Айресѣ . . . . .	170
2) » » въ Россіи на англійск. ладѣ . . . . .	

### О сохраненіи пищи вообще.

Соленіе уилтъширскихъ половинокъ при помощи помпы. М. Игнатъева . . . . .	185
Ирландская и гамбургская помпы для соленія свиныхъ спринцеваніемъ М. Игнатъева . . . . .	186
Донской и Сибирскій способы копченія рыбы. Н. Чашкина . . . . .	204
Уилтъширская половинка свиной туши. М. Игнатъева . . . . .	204
Салатъ компоты. Н. Чашкина . . . . .	220
Салаты для холоднаго и для жаркихъ Н. Чашкина . . . . .	221
Абрикосовая наливка. Н. Чашкина . . . . .	221
Соленіе бѣлыхъ грибовъ. Н. Чашкина . . . . .	253
«Опадыши, ихъ утилизація» М. М.—мъ . . . . .	268
Варенье изъ барбариса. Н. Чашкина . . . . .	269
Соленіе рыжиковъ. П. Чашкина . . . . .	284
Сухарный квасъ. Н. Чашкина . . . . .	284
Лимонный квасъ. Н. Чашкина . . . . .	284
Заготовка дичи. Н. Чашкина . . . . .	300
Маринованный заяць. Н. Чашкина . . . . .	300
Соленіе груздей. Н. Чашкина . . . . .	301
Напитокъ «Бале» Rohle Вебе . . . . .	316
Маринованная дичь. Н. Чашкина . . . . .	316
Маринованная рыба. Н. Чашкина . . . . .	317

### Х о з я й с т в о .

Терминологія кухни . . . . .	9
Какъ приготовить настоящій турецкій кофе? З. И. . . . .	10
Какъ разрѣзать жаренную пулярдку. Ф. Зеестъ . . . . .	74
Лакъ для свѣжихъ яицъ . . . . .	76
Украшеніе на пасхальный столъ . . . . .	109
Яйцо-великанъ . . . . .	109
Какъ предохранить деревянную посуду отъ гнили и течи? № . . . . .	124
Какъ опредѣлить присутствіе сивушнаго масла въ водкѣ? № . . . . .	125
Какъ узнать натурально вино? № 1 . . . . .	125
Раздѣленіе рыбы на порціи при подачѣ на столъ Л. Н. . . . .	150
Новѣйшій и простѣйшій автоматическій кофейникъ №№ . . . . .	156
Безопасная воронка №№ . . . . .	

### С М Ъ С Ъ .

Новыя данныя о вліяніи пива на здоровье, 12.—Торговля яйцами въ Россіи, 12.—Вліяніе располженія духа на правильность пищеваренія, 46.—По поводу голоданія учашихся во время пребыванія въ учебныхъ заведеніяхъ, 78.—Какъ обнаружить излишнее присутствіе цикорія въ жаренномъ кофе? 94.—Какъ обнаружить примѣсъ къ меду крахмальной муки, 94.—Какъ

лучше сохранить сливочное коровье масло, подаваемое к столу? 95.—Новый способ определения примеси маргарина к коровьему маслу, 95.—Как определить подмесь масла хлопчатника к прованскому маслу? 141. Зеленое лампадное деревянное масло № 142.—Как приготовить домашним способом прохладительный напиток в жаркое время года? 158.—Как приготовить квас лимонада? 158.—Как приготовить прохладительный мятный квас? 158.—Шипучка из черносмородинных листьев, 158.—Шампанское из груш, 158.—Как сохранить от порчи яблоки при пересылке и при хранении в кладовой? 158.—Как сохранить прессованные дрожжи в домашнем обиходе? 173.—Как осветлить грязное вино и уничтожить муть в молодом вине? 174.—Подстилка из сфагнума в коровниках для предупреждения загрязнения молока коровьим калом, 174.—Возрастание потребления алкоголических напитков, 189.—Способ разрыхлить домашнюю птицу, 189.—Питательность устриц, 189.—Мясные консервы для армии, 189.—Биология омара, 190.—Аклиматизация монгольских фазанов в соединенных штатах, 190.—Как вывести жирные пятна в скатертях и вообще в столовом белье? 205.—Как сохранить лимоны в прохладу? 205. Как смягчить кожу на руках стиральщицы? 205.—Как герметически закупорить бутылку в домашнем быту? 205.—О влиянии кормления сесамовыми и хлопчатобумажными жмыхами на масло, 206.—Высшая школа для поддѣльвателей пищевых средств, 206.—Парижский гигиенический совет, 206.—Новый суррогат кофе, 206.—Ответственность трихинных инспекторов, 206.—Способ доктора Келлера консервирования яиц, 221.—Гигиено-диетическая ценность яблок, 222.—Скарлатина и молоко, 222.—Привоз замороженного мяса 1, 2 и 3, 232.—Развитие нашей мясной торговли, 238. Вопрос о загрязнении речных вод нечистотами, 238.—Пшеница чуль-бидай, 254.—Как вычистить заново жестяную посуду на кухне? 254.—Как вычистить почерневшие от кислоты металлы кухонных принадлежностей? 254.—Как вычистить потускневшую стеклянную посуду? 254.—Как уберечь от засыхания золотых рыбок в домашнем аквариуме? 254.—Приз Принца Александра Петровича Ольденбургского, 254.—Профессор А. А. Вериги, 254.—Как характеристика загородных ресторанов, 269.—Какое может иметь влияние посуды на образование сливок, 269.—Сельская торговля в г. С.-Петербурге, 269.—Сыр честер, 270.—Китайские чаи, 270.—Фальсификация меда, 270.—Средства для чистки и полировки железных и стальных вещей, 271.—Как от ить хорошей рыбий клей от дурного? 271.—Безсознательное фальсифицирование молока, 285.—Заразительное молоко, 285.—Ряд случаев отравления телятиной за границей, 286.—Способность к размножению ржи, 301.—Бактерии в воде Темзы, 301.—Как хранить паржу в хозяйстве? 302.—В интересах народного здоровья, 302.—Выставка садоводства и огородничества в Кронштадте, 302.—Как определить подмесь в крахмале, 302.—Из отчета молочного инструктора Отто о последней выставке в Кенигсберге, 317.—Голландский способ приманивания рыбы, 318.—Примешивание к колбасе, 318.—Лупинный хлеб, 318.—Предохранение цветочных почек от птиц, 318.—Общественное продовольствие, 333, 348, 365, 382.

### Вопросы и ответы.

340) Как дѣлается рябиновая пастила? 11  
Отв.

- 341) Какъ готовится судакъ о гра-тенъ? 11  
Отв. 45.
- 342) Какъ готовятся маренги? 11  
Отв. 28.
- 343) Какъ готовится индейка начиненная каштанами? 11  
Отв. 27.
- 344) Какъ готовится слобное тѣсто (на дрожжахъ) для пирожковъ, чтобы было ноздревато и легко? 11  
Отв. 77.
- 345) Какъ готовятся слобныя булки? 11  
Отв. 77.
- 346) На что можно употреблять в кухню медвѣжьей жиръ и какъ его хранить? 45  
Отв. 77.
- 347) Какъ готовить столичный паклеванный хлѣбъ съ цукатами? 45  
Отв. 77.
- 348) Какъ употреблять и готовить корни скорпинера? 46  
Отв. —.
- 349) Какое лучшее сочинение по изготовлению пирожного и хлѣбныхъ печений? 46  
Отв. 110.
- 350) Какъ готовить греческое печенье «Куробье»? 46  
Отв. 77.
- 351) Какъ готовить маринованнаго угря? 61  
Отв. —.
- 352) Дѣлаетъ ли «Русское Общество Торг. аптекарскими товарами скидку подписчикамъ «Наша Пища»? 61  
Отв. 77.
- 353) Гдѣ достать «шампинионную грабницу» для завода шампинионивъ? 62  
Отв. письм.
- 354) Гдѣ достать оцинкованную желѣзную сѣтку для сушилки? 62  
Отв. письм.
- 355) Какъ готовить дрожжи изъ хмѣля домашнимъ образомъ? 62  
Отв. 77.
- 360) Какъ печь домашнія булки п лусд бныя, т. е. къ чаю и кофе? 110  
Отв. —.
- 361) 1) Какъ готовится «Буженина»? 110  
Отв. —.
- 2) Гдѣ можно купить ареометръ и сколько градусовъ нужно для желѣ, варенья и карамель? 110  
Отв. —.
- 362) Какъ готовится «Нуга»? 110  
Отв. 157.
- 363) 1) Какъ готовится абрикосовая наливка? 111  
Отв. 222.
- 2) Почему иногда супъ пахнетъ жиромъ, хотя мясо варится не жирное? 174  
Отв. 174.
- 364) 1) Указать качества 1) хорошаго прованскаго масла и гдѣ купить? 111  
2) рецептъ соуса и супа изъ консервовъ пюре томатовъ? 111  
Отв. 125.
- 2) Консервы изъ зеленого горошка нужно ли кипятить или только согрѣть? 174  
Отв. 174.

деннымъ в этомъ году, гдѣ все преподаваніе поставлено исключительно на практическую ногу. И все, что дѣлается на этихъ курсахъ, какъ въ зеркалѣ отражается на страницахъ нашего журнала, стало быть и въ смыслѣ обученія кухонному, поварскому или кулинарному искусству отведена будетъ не лишняя страница, потому что вопросъ этотъ слишкомъ важенъ и слишкомъ назрѣлъ. У насъ много различныхъ профессиональных школъ рукодѣлія, кройки, производства искусственныхъ цвѣтовъ и пр., но профессиональное образование по питанію и домоводству только что начинаетъ проникать въ жизнь. По этому поводу одинъ изъ англійскихъ государственныхъ людей въ докладѣ своемъ Министру Просвѣщенія обратилъ его вниманіе на то, что во всѣхъ школахъ Англій учатъ дѣвочекъ шить. «Конечно», говорилъ онъ: «обученіе шитью полезно, но примѣнять его на дѣлѣ имъ приходится иногда и не каждый мѣсяцъ, тогда какъ кушать этимъ дѣвочкамъ, а со временемъ и кормить ихъ семьи приходится ежедневно и по нѣскольку разъ въ день, а между тѣмъ имъ не сообщаютъ ничего ни о приготовленіи кушаній, ни о выборѣ здоровыхъ припасовъ». Послѣдствіемъ такого замѣчанія было введеніе обученія приготовленію кушаній во всѣхъ школахъ Англій. Если платье и бѣлье сдѣлались нынѣ предметами школьнаго обученія и послужили поводомъ къ появленію периодическихъ изданій, (у насъ въ Россіи шесть модныхъ журналовъ, во Франціи ихъ болѣе 50), то пища человѣка, искусство разумно готовить ее, разнообразить ее на столько и въ такомъ порядкѣ, чтобы употребленіе такой пищи вполне восстанавливало и укрѣпляло силы и здоровье человѣка, тѣмъ болѣе заслуживаютъ вниманія и, конечно, журналъ, который давалъ бы возможность читателю получать свѣдѣнія о томъ, какъ идетъ вообще образованіе молодыхъ дѣвушекъ въ этомъ направленіи, долженъ сдѣлаться необходимымъ чтеніемъ въ каждой семьѣ.

4) *Припасовдніе.* Описаніе признаковъ свѣжихъ и вполне нормальныхъ пищевыхъ продуктовъ безъ малѣйшей ихъ фальсификаціи, описаніе выставокъ по пищевымъ продуктамъ, тѣ популярныя сообщенія и лекціи на нихъ, которыя бывають полезны и доступны для пониманія всякой хозяйкѣ, описаніе предметовъ спеціального городского мяснаго музея въ Петербургѣ, а также и популярныя лекціи по практическому мясовѣдѣнію, читаемыя при немъ: то ученицамъ кулинарныхъ школъ, то офицерамъ, то воспитанникамъ воен-

но-учебныхъ заведеній и пр. — все это представляетъ чрезвычайно важный матеріалъ для помѣщенія въ журналѣ и на будущій годъ. Но среди нашихъ припасовъ и свѣстныхъ продуктовъ сплошь и рядомъ встрѣчаются и недоброкачественные продукты, зависящіе отъ руки барышника; поэтому грозный врагъ нашего здоровья и благосостоянія, фальсификація пищевыхъ продуктовъ, распространяющаяся съ поразительной силой и захватывающая съ каждымъ днемъ все больше и больше нашу промышленность, представляетъ собою зло, бороться противъ котораго долженъ всякій честный человѣкъ, ограждая не только свое собственное здоровье и благосостояніе, но и здоровье и благосостояніе своихъ ближнихъ.

Бороться успѣшно съ врагомъ можно лишь тогда, когда его знаешь. Нельзя бороться съ врагомъ неизвестнымъ.

Указать этого врага, научить, какъ его найти, какъ отличить фальсифицированный продуктъ отъ натурального — вотъ еще задача, которую, по мнѣнью силъ своихъ, и будетъ выполнять нашъ журналъ.

5) Въ отдѣлѣ «вопросовъ и ответовъ» редакция, предлагая читателямъ самимъ намѣчать интересующіе ихъ вопросы, какъ и въ первые годы изданія, будетъ помѣщать бесплатно ответы на всѣ вопросы, касающіеся программы журнала. Въ виду все увеличивающагося разнообразія запросовъ и желаній, по мнѣнью возможности, удовлетворить своихъ читателей, редакціею приглашены съ этою цѣлью еще новыя силы и она надѣется еще расширить этотъ отдѣлъ, не стѣняясь расходами, гдѣ нужно, иллюстрировать помѣщаемые въ журналѣ ответы.

Желаніе сдѣлать журналъ «Наша Пища» доступнымъ для самыхъ небогатыхъ семействъ и побудило редакцію оставить прежнюю подписную цѣну, дешевле которой уже невозможно издавать иллюстрированный журналъ.

Вотъ все, что мы общаемъ дать нашимъ подписчикамъ въ слѣдующемъ, 1895 году. И если только намъ удастся выполнить все вышесказанное на пользу дорогой намъ родины, то мы будемъ считать себя вполне нравственно удовлетворенными.

Что же касается обѣщаній дать приложенія, преміи и пр., то мы пока воздержимся отъ этихъ заманываній и обѣщаній, а если придется что-нибудь сдѣлать въ видѣ бесплатнаго приложенія, то мы охотно подѣлимся съ нашими читателями.

Доброславинимъ, а также знаменитымъ современникомъ его въ проведеніи всего хорошаго и добраго въ жизнь по охраненію народнаго здравія проф. Иваномъ Ефимовичемъ Андреевскимъ.

Хотя эти два знаменитые популяризатора и сошли уже въ могилу, но дѣло ихъ не умерло, а, напротивъ, широко начало развиваться, такъ что въ настоящее время не только въ большихъ центрахъ, но и въ провинціальныхъ городахъ начали открываться и кулинарные курсы и нормальныя столовыя, народныя столовыя и чайныя для продовольствія бѣднѣйшаго населенія городовъ. Въ Петербургѣ за послѣднее время возникло даже цѣлое общество дешевыхъ и бесплатныхъ столовыхъ и чайныхъ съ домами трудолюбія. Повсюду стали возникать потребительныя общества съ цѣлью удешевленія продовольствія и улучшенія качества пищевыхъ продуктовъ, получаемыхъ изъ первыхъ рукъ или заготовляемыхъ хозяйственнымъ способомъ, а это представляетъ уже огромную выгоду при массовомъ продовольствіи.

При вынужденномъ питаніи въ большихъ хозяйствахъ общественныхъ учрежденій стала мало по малу падать и изгоняться подрядная система на поставку пищевыхъ продуктовъ первой необходимости, которая вѣковымъ путемъ доказала всю свою несостоятельность не только въ экономическомъ, но и въ санитарномъ значеніи, стала замѣняться прежняя система новой, — поставкою пищевыхъ продуктовъ хозяйственнымъ способомъ, что мы видимъ въ полкахъ, больницахъ, госпиталяхъ и пр.

Что же можемъ мы дать нашимъ подписчикамъ на слѣдующій 5 годъ нашего изданія по сказаннымъ вопросамъ общественнаго питанія?

1) Во всѣхъ такихъ случаяхъ всякое улучшение питанія тѣсно связано съ матеріальнымъ благосостояніемъ, поэтому *указать*, какъ выгодно питаться, *какъ* съ большею пользою *употребить* тотъ или другой продуктъ, *какъ улучшить* продуктъ, не увеличивая его стоимости, *помочь высчитать* неправильности и уклоненія въ области сказанныхъ обширныхъ задачъ общественнаго массоваго и притомъ еще и вынужденнаго питанія, — *все это на первомъ планѣ составить одну изъ главныхъ задачъ нашего журнала въ будущемъ году.*

Большое вниманіе будетъ обращено и на общественное продовольствіе, и всѣ вѣдомства, наблюдающія за продовольствіемъ больницъ, арміи, артелей и т. д., найдутъ въ нашемъ журналѣ всестороннюю разработку этого вопроса.

2) Относительно частнаго или вольнаго питанія нашъ журналъ даетъ цѣлыхъ два отдѣла—отдѣлъ кулинарный и отдѣлъ заготовокъ продуктовъ въ прокъ.

О важности проведенія въ жизнь этихъ двухъ вопросовъ распространяться нечего. Тѣ ходячія, избитыя фразы по поводу истинъ «здоровый духъ въ здоровомъ тѣлѣ» или «кто хочетъ быть здоровымъ и побольше прожить, тотъ долженъ жертвовать всѣмъ изъ за возможности лучше питаться», хорошо извѣстны каж-

дому, и врядъ ли онѣ хорошо убѣждаютъ что либо предпринять лучшее въ этомъ дѣлѣ.

Необходимо научить хозяйничать дома. Все горе въ томъ, что у насъ на Руси нѣтъ теперь хозяекъ въ семьяхъ, такихъ, какія были въ старину. У насъ онѣ больше выглядятъ теперь милыми хозяйками дома. А если нѣтъ въ домѣ хозяйки, то нѣтъ и хорошей кухарки, нѣтъ порядочной прислуги, потому что этимъ послѣднимъ, деревенскимъ бабамъ, теперь не у кого что либо позаимствовать или чему нибудь поучиться, нѣтъ, стало быть, и того разсадника тѣхъ знаній, какія были въ старину, когда все искусство по домоводству передавалось отъ одной хозяйки къ другой, а эти въ свою очередь воспитывали и своихъ кухарокъ и свою прислугу.

И въ этомъ случаѣ нашъ журналъ даетъ возможность семьямъ выйти изъ безпомощнаго состоянія, ибо, объясняя сущность выработанныхъ практикой приемовъ кулинарной техники, имѣется въ виду дать возможность каждой грамотной хозяйкѣ при наименьшей затратѣ матеріальныхъ средствъ и труда, приготовить вкусный и въ тоже время недорогой и питательный обѣдъ для своей семьи, а также умѣло производить и заготовки продуктовъ въ прокъ; стало быть, и въ основѣ обученія способамъ приготовленія блюдъ, какъ и всегда, редакция имѣетъ въ виду достиженіе сознательнаго отношенія къ каждому способу, приему приготовленія, такъ какъ, умѣя сознательно пользоваться приемами кулинарной техники, т. е. зная, какой результатъ даетъ тотъ или другой приемъ, не трудно уже будетъ впоследствии самому при всякихъ условіяхъ выбрать способъ приготовленія того или другаго блюда, какой болѣе всего будетъ отвѣчать требованіямъ правильнаго питанія въ извѣстный моментъ.

Положенія, на которыхъ читатель могъ бы основывать такой выборъ, законы правильнаго питанія, мы будемъ одновременно развивать передъ читателями въ отдѣлѣ «общественное питаніе».

Одинъ изъ великихъ людей, говоря о значеніи хозяйки для домашняго очага, сказалъ, что «ключъ къ супружескому счастью лежитъ въ карманѣ хозяйки» и если въ семьѣ безвкусица кушаній и неумѣлость заготовокъ тянется изо дня въ день круглый годъ, то это и для самаго невзыскательнаго отца семейства будетъ уже большимъ лишеніемъ, не считая уже того, что неумѣлое приготовленіе, портящее провизию, неумѣлая посылка, маринровка, квашеніе и раздѣлка тѣста ведетъ въ хозяйствѣ къ порядочному экономическому ущербу, къ плохому состоянію того ключа, который заложенъ въ карманѣ плохой хозяйки, а стало быть, нѣкоторымъ образомъ и къ возможному нарушенію супружескаго счастья.

Надѣмся, что журналъ нашъ поправитъ этотъ недостатокъ, пусть только въ такихъ семьяхъ у домашняго очага начнутъ съ настоящаго года читать его кулинарный и заготовочный отдѣлы.

3) Редакция наша, равно какъ и нашъ журналъ близко стоитъ къ первымъ поварскимъ курсамъ, учреж-

- 365) 1) Какъ приготовить хорошее кофейное и шоколадное мороженое? . . . . . 125  
Отв. 126.  
2) Какъ приготовить сыръ изъ дичи? . . . . . 190  
Отв. 190.  
000) Какъ сдѣлать уксусъ изъ 10 бут. кислаго краснаго русскаго вина? . . . . . 142  
Отв. 142.  
366) Какъ готовить глинтвейнъ и крошоны? . . . . . 207  
Отв. 207.  
367) Какъ коптить сазановъ и чебановъ? . . . . . 207  
Отв. —.  
368) Каково мнѣніе о вновь вышедшихъ книгахъ: 1) Дюбуа «Современная кухня», 2) Ределинъ «Домъ и хозяйство», 3) Радецкаго «Альманахъ гастрономовъ»? . . . . . 207  
Отв. 207.  
369) Какъ приготовить хорошій, черный кофе и какъ превратить какао изъ зеренъ въ порошокъ, годится-ли обыкновенная кофейная мельница? . . . . . 207  
Отв. 207.  
371) Какая поварская книга съ рисунками (на французск и русск. языкахъ), въ которой главное вниманіе обращено на гарниръ блюдъ? . . . . . 222  
Отв. 222.  
372) Какъ чистить и варить поросенка, чтобы оставался бѣлымъ, а не темнымъ? . . . . . 222  
Отв. 254.  
373) Гдѣ можно купить въ Спб. сфагнумъ въ порошокъ, пересыпать яблоки для ихъ храненія? . . . . . 339  
Отв. 239.  
374) Какъ готовить куринныя котлеты? . . . . . 271  
Отв. 278.  
375) Какой способъ приготовленія рулета подъ сметаной? . . . . . 271  
Отв. 271.  
376) Какъ готовить кнель и бефъ Стргановъ? . . . . . 271  
Отв. 271.

- 377) Какъ готовить лососину Шамборъ? . . . . . 302  
Отв. 317.  
378) Какъ готовить корзину изъ карамель для компота изъ перезженнаго леденца? . . . . . 302  
Отв. 333.  
379) Какой фабрики сепораторы и маслобойки считаются лучшими и какія руководства къ нимъ для обращенія съ ними? . . . . . 302  
Отв. 302.  
380) Какъ готовятся вольванчики съ мозгами? . . . . . 317  
Отв. —.  
381) Какъ готовится голубцы? . . . . . 317  
Отв. —.  
382) Какъ готовится фаршированная рѣпа? . . . . . 317  
Отв. —.  
383) Какъ готовятся фаршированныя яйца? . . . . . 317  
Отв. —.  
384) Какъ готовится вѣнскій шинцель? . . . . . 317  
Отв. —.  
385) Какъ готовятся слоеные пирожки съ яблоками? . . . . . 333  
Отв. 334.  
386) Отчего при приготовленіи борща, свекла и борщъ потеряли цвѣтъ, хотя свекла тушилась въ открытой посудѣ? . . . . . 333  
Отв. 334.  
367 и 382.

#### Библиографія.

М. Ределинъ. «Домъ и Хозяйство» 2 т. . . . . 156

#### Отъ Редакціи.

№ 1, № 7.

О переводѣ журнала «Вѣстникъ Винодѣлія» . . . . . 174  
По поводу статьи проф. Журавскаго . . . . . 200  
По поводу вкусовыхъ достоинствъ пищи . . . . . 213

