

## ОГЛАВЛЕНІЕ.

### ОТДѢЛЪ ПЕРВЫЙ.

#### а) Супы скромныя.

		<i>Стр.</i>
	<i>Стр.</i>	
1.	Консоме . . . . .	8
2.	Бульонъ . . . . .	—
3.	Супъ изъ курицы . . . . .	9
4.	„ картофельный . . . . .	10
5.	„ съ фрикаделями . . . . .	—
6.	„ изъ курицы или индѣй- ки съ фрикаделями . . . . .	—
7.	„ рисовый лимонный . . . . .	11
8.	„ изъ гусиныхъ потро- ховъ . . . . .	—
9.	„ польскій . . . . .	—
10.	„ польскій изъ гуся . . . . .	12
11.	„ разсольникъ изъ по- чекъ . . . . .	—
12.	„ раковнй . . . . .	13
13.	„ съ макаронами . . . . .	—
14.	„ пюре изъ курицы . . . . .	14
15.	„ пюре изъ дичи . . . . .	—
16.	„ пюре изъ бѣлой фа- соли . . . . .	15
17.	„ гороховый съ ветчи- ною . . . . .	—
18.	„ пюре изъ рѣпы . . . . .	16
19.	„ изъ бычачьихъ хво- стовъ . . . . .	—
20.	Супъ а-ла тортю . . . . .	17
21.	„ прентоньеръ . . . . .	—
22.	„ пельмени . . . . .	—
23.	Лапша съ курицей . . . . .	18
24.	Похлебка изъ молодой ба- ранины . . . . .	—
25.	Супъ изъ помидоровъ . . . . .	19
26.	„ виндзоръ . . . . .	—
27.	Солянка сборная . . . . .	20
28.	Супъ молдованскій . . . . .	—
29.	Щи гѣнивыя . . . . .	—
30.	Кисляя щи изъ свѣжей ка- пусты . . . . .	21
31.	Щи изъ кислой капусты . . . . .	—
32.	Зеленыя щи изъ крапивы . . . . .	—
33.	Щи изъ щавеля . . . . .	22
34.	„ „ „ другимъ ма- неромъ . . . . .	—
35.	„ изъ ботвы . . . . .	23
36.	„ съ помидорами . . . . .	—
37.	Борщъ обыкновенный . . . . .	—
38.	„ по-малороссійски . . . . .	24
39.	„ по-польски . . . . .	—
	<b>б) Постныя супы и щи.</b>	
40.	Супъ картофельный съ гри- бами . . . . .	25
41.	„ рисовый съ грибами . . . . .	—

	<i>Стр.</i>		<i>Стр.</i>
42. Лапша съ грибами . . . . .	26	70. Бефъ Строгановъ . . . . .	36
43. Рыбный супъ . . . . .	—	71. Ростбифъ . . . . .	37
44. Супъ изъ налима . . . . .	—	72. Говядина по-итальянски . . . . .	—
45. „ изъ осетровой го- ловы . . . . .	27	73. Голубцы . . . . .	—
46. Супъ изъ сига . . . . .	—	74. Говядина по-румынски . . . . .	38
47. „ пюре раковий . . . . .	—	75. „ „ паровая . . . . .	39
48. Щи изъ кислой капусты съ грибами . . . . .	28	76. „ „ иначе . . . . .	—
49. Рыбныя щи съ грибами и маслинами . . . . .	—	77. Зразы подъ свекольнымъ соу- сомъ . . . . .	—
50. Щи изъ осетровой головы . . . . .	—	78. Зразы другимъ манеромъ . . . . .	40
51. Борщъ изъ карасей . . . . .	29	79. Цвибель-клопсъ . . . . .	—
52. Рыбная солянка . . . . .	—	80. Бычачий языкъ подъ соусомъ . . . . .	41
53. Уха . . . . .	30	81. Языкъ подъ картофельнымъ пюре . . . . .	—
54. Стерляжья уха съ шампан- скимъ . . . . .	—	82. Почки въ мадерѣ . . . . .	42
55. Ботвинья . . . . .	31	83. „ по-русски . . . . .	—
56. Раковий холодецъ . . . . .	—	84. Воловий рубецъ подъ соусомъ по-польски . . . . .	—
57. Постная окрошка . . . . .	—	85. Телячья грудинка подъ бѣ- лымъ соусомъ . . . . .	43
58. Постная окрошка другимъ манеромъ . . . . .	32	86. „ грудинка подъ крас- нымъ соусомъ . . . . .	—
<b>ОТДѢЛЪ ВТОРОЙ.</b>			
<b>а) Мясные соусы.</b>			
59. Разварная говядина подъ кисло-сладкимъ соусомъ . . . . .	32	87. Телятина подъ бешемелью . . . . .	44
60. Говядина були . . . . .	33	88. Телячья головка подъ бѣ- лымъ соусомъ . . . . .	—
61. Разварная говядина подъ огуречнымъ соусомъ . . . . .	—	89. Фрикасе изъ телячьей гру- динки . . . . .	45
62. Говядина подъ шведскимъ соусомъ . . . . .	—	90. Пловъ изъ телятины . . . . .	—
63. Разварная говядина по-поль- ски . . . . .	34	91. Телятина по-молдовански . . . . .	46
64. „ „ подъ соусомъ изъ помидоровъ . . . . .	—	92. Телячьи ножки съ карто- фельнымъ пюре . . . . .	—
65. „ „ по-еврейски . . . . .	—	93. „ ножки подъ инымъ соусомъ . . . . .	—
66. „ „ подъ соусомъ изъ шампиньоновъ . . . . .	35	94. Телячья печенка тушоная . . . . .	47
67. „ „ по-англійски . . . . .	—	95. Сальникъ . . . . .	—
68. „ „ съ макарона- ми . . . . .	36	96. Рубленыя бараньи котлеты подъ соусомъ . . . . .	48
69. Бигосъ . . . . .	—	97. Баранина подъ молдован- скимъ соусомъ . . . . .	—
		98. „ по-швейцарски . . . . .	49
		99. Баранья грудинка подъ соу- сомъ . . . . .	—
		100. Баранина подъ соусомъ Ро- бертъ . . . . .	50

<i>Стр.</i>	<i>Стр.</i>		
101. Пловъ изъ баранины по-гречески . . . . .	50	129. Фаршированный судакъ подь соусомъ . . . . .	62
102. Баранья грудинка по-еврейски . . . . .	—	130. Сушеный судакъ подь хрѣннымъ соусомъ . . . . .	63
103. Поросенокъ подь соусомъ . . . . .	51	131. Разварной сазанъ подь соусомъ . . . . .	—
104. Заливной поросенокъ . . . . .	—	132. Линь подь соусомъ . . . . .	64
105. Разварной поросенокъ . . . . .	52	133. „ подь другимъ соусомъ . . . . .	—
106. Свинина подь соусомъ . . . . .	—	134. Разварная щука подь соусомъ . . . . .	65
107. Свиная грудинка подь соусомъ . . . . .	—	135. „ щука подь другимъ соусомъ . . . . .	—
108. Сосиски свиная подь капустнымъ соусомъ . . . . .	53	136. Щука по-еврейски . . . . .	—
109. Свиная почка а la madaga. . . . .	—	137. „ по-швейцарски . . . . .	66
110. Ветчина подь картофельнымъ шюре . . . . .	54	138. „ по-испански . . . . .	—
111. „ подь зеленымъ горошкомъ . . . . .	—	139. Сигъ подь раковымъ соусомъ . . . . .	67
112. Цыплята подь соусомъ . . . . .	—	140. „ по шведски . . . . .	—
113. „ „ сладко-кислымъ соусомъ . . . . .	55	141. Лососина подь соусомъ . . . . .	68
114. „ „ бѣлымъ соусомъ . . . . .	—	142. Осетрина подь соусомъ . . . . .	—
115. „ „ соусомъ изъ помидоровъ . . . . .	56	143. „ по-американски . . . . .	69
116. Фрикасе изъ цыплятъ . . . . .	—	144. „ подь краснымъ соусомъ съ виномъ . . . . .	—
117. Пловъ изъ курицы . . . . .	57	145. Стерлядь разварная . . . . .	70
118. Капунъ фаршированный подь соусомъ . . . . .	—	146. „ подь грибнымъ соусомъ . . . . .	—
119. „ подь соусомъ иначе . . . . .	58	147. „ съ трюфелями . . . . .	71
120. Утка подь соусомъ . . . . .	—	148. Разварная форель . . . . .	—
121. „ подь капустнымъ соусомъ . . . . .	59	149. „ форель подь другимъ соусомъ . . . . .	72
122. „ подь соусомъ другимъ манеромъ . . . . .	—	150. Раки подь соусомъ . . . . .	—
123. Гусь подь грибнымъ соусомъ . . . . .	60	<b>б) Постные соусы.</b>	
124. Соусъ изъ гусиного потроха . . . . .	—	151. Заливной судакъ . . . . .	73
125. Суфле изъ рябчиковъ . . . . .	61	152. Линь подь сладкимъ соусомъ . . . . .	—
126. Судакъ подь польскимъ соусомъ . . . . .	—	153. Щука подь соусомъ . . . . .	74
127. „ по-голландски . . . . .	62	154. Лососина подь соусомъ . . . . .	—
128. „ подь отличнымъ соусомъ . . . . .	—	155. Осетрина подь соусомъ съ виномъ . . . . .	75
		156. Стерлядь подь грибнымъ соусомъ . . . . .	—
		157. Форель вареная въ винѣ . . . . .	76

ОТДѢЛЪ ТРЕТІЙ.

а) Мясныя жаркія.

	<i>Стр.</i>
158. Жареная говядина . . . . .	76
159. „ фаршированная говядина . . . . .	77
160. „ говядина съ инымъ фаршемъ . . . . .	—
161. „ говядина по голландски . . . . .	78
162. „ говядина съ крокетами . . . . .	—
163. Жареный филей съ трюфелями . . . . .	79
164. Бифштексъ . . . . .	—
165. „ иначе . . . . .	80
166. Говядина жареная пикантъ . . . . .	—
167. Рубленныя говяжьи котлеты . . . . .	81
168. Жареная телятина . . . . .	—
169. Отбивныя телячьи котлеты . . . . .	82
170. Жареная баранина . . . . .	—
171. Баранина жареная иначе . . . . .	83
172. Шашлыкъ по-кавказски . . . . .	—
173. „ по-европейски . . . . .	84
174. Баранина по-турецки . . . . .	—
175. Жареный поросенокъ . . . . .	—
176. Фаршированный жареный поросенокъ . . . . .	85
177. Жареная свинина . . . . .	—
178. Свинина жареная иначе . . . . .	86
179. Отбивныя свиные котлеты . . . . .	—
180. Жареное изъ оленя и лося . . . . .	—
181. Жареный заяць . . . . .	87
182. „ „ иначе . . . . .	88
183. Жареные цыплята . . . . .	—
184. Цыплята жареные иначе . . . . .	89
185. Курица жареная . . . . .	—
186. „ фаршированная жареная . . . . .	90
187. Жареный каплунъ . . . . .	—
188. Утка жареная . . . . .	91
189. Глухарь жареный . . . . .	—
190. Жаркое изъ драхвы . . . . .	92

Жаренныя рыбы.

	<i>Стр.</i>
191. Жареный судакъ . . . . .	93
192. „ лещъ . . . . .	94
193. „ линь . . . . .	—
194. „ карася . . . . .	—
195. „ сига . . . . .	95
196. „ навага . . . . .	—
197. „ лососина . . . . .	96
198. „ осетрина . . . . .	—
199. „ камбола . . . . .	—

ОТДѢЛЪ ЧЕТВЕРТЫЙ.

а) Скоромныя пуддинги.

200. Пуддингъ рисовый съ раками . . . . .	97
201. „ изъ мозговъ . . . . .	98
202. „ говяжій . . . . .	—
203. „ изъ курицы . . . . .	99
204. „ изъ разной дичи . . . . .	100
205. „ изъ телячьей печени . . . . .	101
206. „ изъ бѣлаго хлѣба съ яблоками . . . . .	—
207. „ изъ бѣлаго хлѣба съ сабаіономъ . . . . .	102
208. „ Бреби . . . . .	—
209. „ мучной . . . . .	103
210. „ изъ ржаныхъ сухарей . . . . .	—
211. „ изъ рису . . . . .	104
212. Рисовый пуддингъ съ шоколадомъ . . . . .	—
213. „ пуддингъ съ яблоками и вареньемъ . . . . .	—
214. Пуддингъ изъ саіо . . . . .	105
215. „ изъ смоленской круш . . . . .	106
216. „ по-румынски . . . . .	—
217. „ по-итальянски . . . . .	107
218. „ скороспѣлка . . . . .	—
219. Блинчатый пуддингъ . . . . .	—
220. Орѣховый „ . . . . .	108

	<i>Стр.</i>
221. Пуддингъ кофейный. . . . .	108
222. Плумъ-пуддингъ . . . . .	109
223. Пуддингъ изъ тыквы. . . . .	—
224. Грушевый пуддингъ. . . . .	110
225. Вишневый „ . . . . .	—
226. Пуддингъ изъ сливъ. . . . .	111

### б) Пуддинги постные.

227. Пуддингъ изъ рису съ раковыми шейками. . . . .	—
228. „ изъ рису съ яблоками . . . . .	112
229. „ изъ бѣлаго хлѣба съ яблоками . . . . .	113
230. „ изъ черносливу съ рисомъ . . . . .	—
231. „ изъ чернаго хлѣба съ яблоками. . . . .	114

### ОТДѢЛЪ ПЯТЫЙ.

#### а) Скоромные маіонезы и заливныя.

232. Маіонезъ изъ дичи . . . . .	114
233. „ „ индѣйки. . . . .	115
234. „ изъ фаршированной индѣйки. . . . .	—
235. „ изъ индѣйки съ другимъ фаршемъ . . . . .	116
236. „ изъ цыплятъ. . . . .	117
237. „ „ курицы. . . . .	—
238. „ „ фаршированной поросенка . . . . .	—
239. „ „ фаршированного рябчика. . . . .	118
240. Заливное изъ телячьей голвки . . . . .	—
241. „ „ поросенка. . . . .	119
242. Поросенокъ заливной иначе . . . . .	120
243. Заливные фаршированные рябчики. . . . .	—
244. Студень изъ коровьихъ ногъ . . . . .	121

#### б) Постные маіонезы и заливныя.

	<i>Стр.</i>
245. Маіонезъ изъ судака. . . . .	122
246. „ „ линя . . . . .	—
247. „ „ цѣльнаго карпа (сазана). . . . .	123
248. „ „ фаршированного сига . . . . .	—
249. „ „ осетрины. . . . .	124
250. Свѣжая заливная осетрина. . . . .	—
251. Заливной судакъ. . . . .	125
252. „ линя . . . . .	—
253. Заливная кавкага. . . . .	126
254. „ фаршированная щука . . . . .	—

### ОТДѢЛЪ ШЕСТОЙ.

#### Зелень и овощи.

255. Соусъ изъ свѣжаго щавеля. . . . .	127
256. Цвѣтная капуста. . . . .	128
257. Соусъ изъ свѣжей капусты по-голландски . . . . .	—
258. Красная капуста подъ соусомъ. . . . .	129
259. Огурцы свѣжіе фаршированные. . . . .	—
260. Артишоки . . . . .	—
261. „ иначе. . . . .	130
262. Фаршированные артишоки . . . . .	—
263. Спаржа. . . . .	—
264. Соусъ изъ зеленой фасоли. . . . .	131
265. Молодой горохъ. . . . .	—
266. Фаршированные помидоры . . . . .	—
267. Морковный соусъ. . . . .	132
268. Соусъ изъ рѣпы. . . . .	—
269. Фаршированная рѣпа . . . . .	133
270. Рѣпа фаршированная иначе. . . . .	—
271. Соусъ изъ брюквы. . . . .	134
272. Брюква фаршированная. . . . .	—
273. Соусъ изъ колерябин. . . . .	—
274. Колерябля фаршированная. . . . .	135
275. Соусъ изъ тыквы . . . . .	—

	<i>Стр.</i>
276. Тыква жареная . . . . .	136
277. Молодой тушонный картофель —	
278. Картофель тушонный иначе . . —	
279. Картофель въ мундирѣ . . . —	
280. Фаршированный картофель. 137	
281. Тушонный картофель съ селед- кою . . . . .	—
282. Картофельныя котлеты . . . —	
283. Брокеты изъ картофеля . . 138	
284. Соусъ изъ свеклы . . . . . —	
285. Жардиньеръ изъ овощей . . 139	
286. Винигретъ изъ овощей . . . —	
287. „ „ „ съ мя- сомъ . . . . .	—
288. Постный винигретъ . . . . 140	
289. Бѣлые грибы жареные . . . —	
290. Шампиньоны жареные . . . 141	
291. Жареные грузди . . . . . —	
292. Рыжки жареные . . . . . —	
293. Бѣлые грибы затушонные . . —	
294. Котлеты изъ свѣжихъ гри- бовъ . . . . .	142
295. „ „ сухихъ бѣлыхъ грибовъ . . . . .	—

ОТДѢЛЪ СЕДЬМОЙ.

**Молоко и яйца.**

296. Молочная запша . . . . .	143
297. Малороссійская затерка . . . —	
298. Молочная манная каша . . . 144	
299. Варенецъ . . . . . —	
300. Простозваша . . . . . 145	
301. Творогъ . . . . . —	
302. Яичница обыкновенная . . . —	
303. „ по-рязански . . . . . 146	
304. „ по-деревенски . . . . . —	
305. „ съ зеленымъ лукомъ . . . —	
306. „ по-смоленски . . . . . —	
307. „ съ ветчиной . . . . . 147	
308. Омлетъ по-французски . . . —	
309. Яичница подъ соусомъ . . . —	
310. Омлетъ по-болгарски . . . . 148	

	<i>Стр.</i>
311. Омлетъ съ бешемелемъ изъ сли- вокъ . . . . .	148
312. Яйца жаренныя . . . . . —	
313. Варенныя яйца . . . . . 149	

ОТДѢЛЪ ВОСЬМОЙ.

**а) Пирожныя скоромныя.**

314. Простыя блинчики . . . . . 149	
315. Блинчики съ яблочнымъ пюре . —	
316. Блишникъ . . . . . 150	
317. „ иначе . . . . . —	
318. Шарлотка . . . . . 151	
319. Вафли . . . . . —	
320. „ боярскія . . . . . 152	
321. „ на дрожжахъ . . . . . —	
322. „ по-испански . . . . . 153	
323. „ по-венгерски . . . . . —	
324. Польскія пончики . . . . . —	
325. Трактирскія пончики . . . . 154	
326. Простой сладкій пирогъ . . 155	
327. Бисквиты . . . . . —	
328. „ иначе . . . . . —	
329. Сухое миндальное пирожное 156	
330. Миндальныя трубочки . . . . —	
331. Слоенныя пирожки съ варень- емъ . . . . . —	
332. Яблочные слоенныя пирожки 157	
333. Пирожное съ кофейнымъ кре- момъ . . . . . —	
334. Кисель молочный . . . . . 158	
335. „ шоколадный . . . . . —	
336. Сливочный пломбиръ . . . . 159	
337. Кофейный „ . . . . . —	
338. Пломбиръ ананасный . . . . —	
339. Пломбиръ особеннымъ мане- ромъ . . . . . 160	
340. Сливочное бланманже . . . . —	
341. Бланманже изъ фисташекъ . —	
342. Шоколадное бланманже . . 161	
343. Сливочный кремъ . . . . . —	
344. Сливочный кремъ другимъ манеромъ . . . . . 162	

<i>Стр.</i>	<i>Стр.</i>		
345. Кремъ изъ грецкихъ орѣховъ. . . . .	162	375. Экономическое желе. . . . .	174
346. Кремъ клубничный. . . . .	163	376. Ананасное желе. . . . .	175
347. Яблочный кремъ. . . . .	—	377. Миндальное бланманже. . . . .	—
348. Кремъ бруле. . . . .	—	378. Бланманже изъ грецкихъ орѣховъ. . . . .	—
349. Сливочное мороженое. . . . .	164	379. Бланманже изъ фисташекъ. . . . .	—
350. Сливочное апельсинное мороженое. . . . .	165	380. Земляничное мороженое. . . . .	176
351. Сливочное фисташковое мороженое. . . . .	—	381. Мороженое изъ ежевики. . . . .	—
352. Сливочное ликерное мороженое. . . . .	—	382. Клюквенное мороженое. . . . .	—
353. Сливочное мороженое изъ розн. . . . .	166	383. Апельсинное мороженое. . . . .	—
354. Сливочное малиновое мороженое. . . . .	—	384. Мороженое грушевое. . . . .	—
355. Сливочное шоколадное мороженое. . . . .	—		
356. Разноцвѣтное мороженое. . . . .	—		
357. Бисквитный тортъ. . . . .	167		
358. Шоколадный тортъ. . . . .	—		
359. Тортъ по-англійски. . . . .	168		
360. Вишневый тортъ. . . . .	—		
361. Фисташковый тортъ. . . . .	169		
<b>б) Постныя пирожныя.</b>			
362. Клюквенный кисель. . . . .	169		
363. Миндальный кисель. . . . .	170		
364. Кисель изъ свѣжихъ яблокъ. . . . .	—		
365. Кисель изъ сушеныхъ вишенъ. . . . .	171		
366. Кисель изъ червсмородиноваго сиропа. . . . .	—		
367. Пирожное на скорую руку. . . . .	—		
368. Компотъ изъ сушеныхъ фруктовъ. . . . .	172		
369. Компотъ изъ свѣжихъ фруктовъ. . . . .	—		
370. Мозедуанъ. . . . .	—		
371. Желе лимонное. . . . .	173		
372. „ изъ клюквы. . . . .	—		
373. „ разноцвѣтное. . . . .	174		
374. „ изъ краснаго вина. . . . .	—		
		<b>ОТДѢЛЪ ДЕВЯТЫЙ.</b>	
		<b>Пироги, пирожки и паштеты.</b>	
		<b>а) Скоромные.</b>	
		385. Пирогъ съ мясомъ. . . . .	177
		386. „ со свѣжею капустою. . . . .	178
		387. „ съ гречневой кашей. . . . .	179
		388. „ съ рисомъ и яйцами. . . . .	—
		389. „ съ морковью и яйцами. . . . .	—
		390. „ съ либеромъ. . . . .	—
		391. Мясной пирогъ по-рязански. . . . .	180
		392. Пирожки съ рисомъ и яйцами. . . . .	—
		393. Пирожки съ мясомъ и яйцами. . . . .	181
		394. Пирожки со свѣжею капустою и яйцами. . . . .	182
		395. Слоеные пирожки съ мясомъ. . . . .	—
		396. Слоеные пирожки съ мозгами. . . . .	183
		397. Пирожки изъ блиновъ съ мозгами. . . . .	—
		398. Пирожки съ саго и яйцами. . . . .	184
		399. Блинчатые пирожки съ раковымъ фаршемъ. . . . .	—

	<i>Стр.</i>		<i>Стр.</i>
400. Пирожки изъ сдобныхъ булочекъ. . . . .	185	423. Боярскіе блины. . . . .	198
401. Слоеные пирожки съ капустой и яйцами. . . . .	—	424. Блины скороспѣлка. . . . .	—
402. Паштетъ изъ цыплятъ. . . . .	186	425. " " иначе. . . . .	199
403. " " индѣйки. . . . .	187	426. " со снѣтками. . . . .	—
404. " " рябчиковъ. . . . .	188	427. " съ яйцами. . . . .	—
405. " по-болгарски. . . . .	189	428. " съ ветчиною. . . . .	200
406. " заливное изъ дичи. . . . .	—	429. Оладьи на молокѣ. . . . .	—
<b>б) Постные пироги, пирожки и паштеты.</b>		430. Троицкіе постные оладьи. . . . .	201
407. Пирогъ со свѣжими грибами. . . . .	190	431. Постные оладьи на миндальномъ молокѣ. . . . .	—
408. Пирогъ съ гречневой кашей и грибами. . . . .	191	432. Ржаные хлѣбы. . . . .	—
409. Пирогъ съ кислой капустой и рыбой. . . . .	—	433. Обыкновенные бѣлые хлѣбы. . . . .	202
410. Пирогъ съ визигою, рисомъ и осетриной. . . . .	192	434. Бѣлые хлѣбы инымъ манеромъ. . . . .	203
411. Пирогъ съ солеными груздями. . . . .	—	435. Купеческія булки. . . . .	—
412. Пирогъ съ саго и лососиной. . . . .	—	436. Роскошныя булки. . . . .	204
413. Пирожки съ пшонной кашей и лукомъ. . . . .	193	437. Сдобныя булки. . . . .	—
414. Пирожки съ рисомъ и сушеными грибами. . . . .	—	438. " булочки. . . . .	—
415. Пирожки съ кислой капустой. . . . .	194	439. Куличъ. . . . .	205
416. Пирожки съ гречневой кашей. . . . .	—	440. " иначе. . . . .	206
417. Пирожка съ рыбой. . . . .	—	441. " съ шоколадомъ. . . . .	—
418. Пирожки растегаи съ рыбою. . . . .	195	442. Баба польская. . . . .	207
419. Паштетъ рыбный. . . . .	—	443. Малороссійская баба. . . . .	208
420. " изъ рыбы и раковъ. . . . .	196	444. Пасха. . . . .	—
<b>ОТДѢЛЪ ДЕСЯТЫЙ.</b>		445. " съ шоколадомъ. . . . .	209
<b>Блины, оладьи, печенья, куличи.</b>		<b>ОТДѢЛЪ ОДИННАДЦАТЫЙ.</b>	
421. Пшеничные блины. . . . .	197	<b>Варенья, сиропы, смоквы и пастила.</b>	
422. Блины изъ пшеничной и гречневой муки. . . . .	198	446. Варенье изъ земляники. . . . .	209
		447. " " малины садовой. . . . .	210
		448. " " клубники полевой. . . . .	—
		449. " " викторин. . . . .	211
		450. " " ежевики. . . . .	—
		451. " " вишень. . . . .	212
		452. " " " безъ косточекъ. . . . .	—
		453. " " черной смородины. . . . .	213
		454. " " крыжовника. . . . .	—
		455. " " " иначе. . . . .	214

<i>Стр.</i>		<i>Стр.</i>
456.	Варенье изъ красной смородины . . .	214
457.	„ „ бѣлыхъ сливъ . . .	215
458.	„ „ персиковъ . . .	—
459.	„ „ китайскихъ яблочекъ . . .	216
460.	„ „ клюквы . . .	—
461.	Сиропъ изъ вишень . . .	—
462.	„ „ малины . . .	217
463.	„ „ земляники . . .	—
464.	„ „ клубники . . .	218
465.	„ ананасный . . .	—
466.	Цукаты изъ ананаса . . .	—
467.	Смоква черносмородиновая . . .	219
468.	„ вишневая . . .	—
469.	„ малиновая . . .	220
470.	Пастила брусничная . . .	—
471.	„ малиновая . . .	221
<b>ОТДѢЛЪ ДВѢНАДЦАТЫЙ.</b>		
<b>Маринады, соленья и копченья.</b>		
472.	Маринованная слива . . .	222
473.	„ крыжовникъ . . .	—
474.	„ вишни . . .	223
475.	„ винограда . . .	—
476.	„ груши . . .	—
477.	„ яблоки . . .	224
478.	Маринованная красная капуста . . .	224
479.	„ „ огурцы . . .	225
480.	„ „ лукъ шалот . . .	—
481.	„ „ гороховые стручки . . .	226
482.	„ „ рыжки . . .	—
483.	„ „ шампиньоны . . .	—
484.	„ „ бѣлые грибы . . .	227
485.	Соленые огурцы . . .	—
486.	„ „ иначе . . .	228
487.	Соленый щавель . . .	229
488.	Соленая рубленая капуста . . .	—
489.	Соленая шинкованная капуста . . .	230
490.	Квашеная свекла . . .	—
491.	Моченные яблоки . . .	231
492.	Маринованная осетрина . . .	—
493.	„ „ иначе . . .	232
494.	„ „ судакъ . . .	—
495.	„ „ угорь . . .	233
496.	„ „ раковья шейки . . .	—
497.	„ „ куропатки . . .	234
498.	„ „ рябчики . . .	235
499.	Соломина . . .	—
500.	Сольеные окороковъ . . .	236
501.	Копченый окорокъ . . .	237
502.	Копченые гуси полотки . . .	—
503.	Квасъ . . .	238