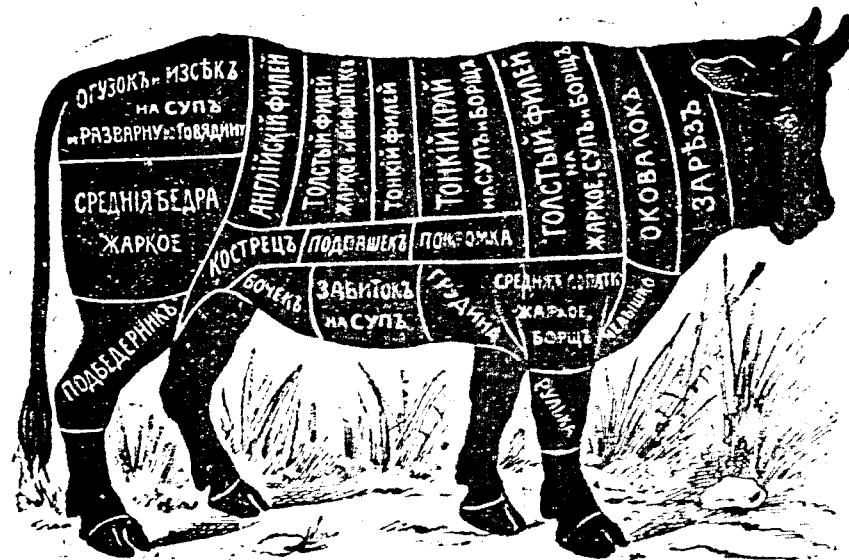


Необходимая настольная книга въ каждомъ домѣ.

26 516
385
ПОДАРОКЪ СТВ.
МОЛОДЫМЪ ХОЗЯИКАМЪ.

НОВѢЙШАЯ ПОВАРЕННАЯ КНИГА.



Въ 6-ти частяхъ.

Средство УМЕНЬШИТЬ РАСХОДЫ и вести домашнее хозяйство.

Цена 3 рубля.

СКРОМНЫЙ и ПОСТНЫЙ СТОЛЪ.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВСЕВОЗМОЖНЫХ ЗАКУСОК, СОЛЕНИЙ КОНСЕРВОВ,
ФРУКТОВ И МИНЕРАЛЬНЫХ ВОДЪ, ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫХ НАПИТКОВ
И НАСТОЕК.**

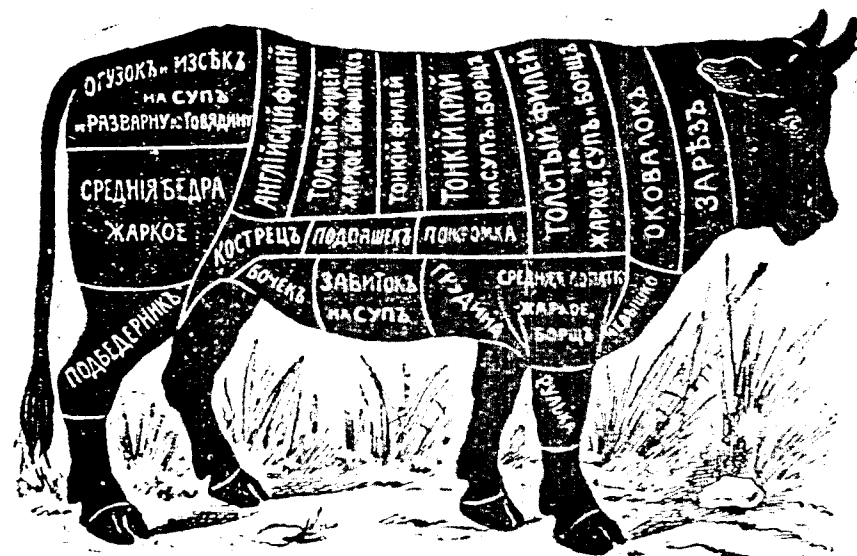
Составила опытная хозяйка **Е. Молоховцева.**

Необходимая настольная книга въ каждомъ домѣ.

576
385
ПОДАРОКЪ СТЕ

МОЛОДЫМЪ ХОЗЯИКАМЪ.

НОВѢЙШАЯ ПОВАРЕННАЯ КНИГА.



Въ 6-ти частяхъ.

Средство уменьшить расходъ и вести домашнее хозяйство.

СКОРОМНЫЙ И ПОСТНЫЙ СТОЛЪ.

ПРИГОТОВЛЕНІЕ ВСЕВОЗМОЖНЫХЪ ЗАКУСОКЪ, СОЛЕНІЙ КОНСЕРВОВЪ, ФРУКТОВЪ И МИНЕРАЛЬНЫХЪ ВОДЪ, ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫХЪ НАПИТКОВЪ И НАСТОЕВЪ.

Составила опытная хозяйка **Е. Молоховцева.**

Необходимая настольная книга въ каждомъ домѣ.

ПОЛНЫЙ ПОДАРОКЪ

МОЛОДЫМЪ ХОЗЯЙКАМЪ.

НЕ КОНСЕРВОВАТЬ

Новѣйшая Поваренная Книга.

Въ 6-ти частяхъ.

САМОЕ ПОЛНОЕ РУКОВОДСТВО КЪ ПРИГОТОВЛЕНІЮ РАЗНО-
ОБРАЗНЫХЪ ИЗЫСКАННЫХЪ КУШАНИЙ ДОСТУПНЫХЪ
ДЛЯ ВСѢХЪ.

Средство УМЕНЬШИТЬ РАСХОДЪ и вести домашнее хозяйство.

СКОРОМНЫЙ и ПОСТНЫЙ
— С Т О Л Ъ. —

ПРИГОТОВЛЕНІЕ ВСЕВОЗМОЖНЫХЪ ЗАКУСОКЪ, СОЛЕНИЙ, КОНСЕРВОВЪ,
ФРУКТОВЪ и МИНЕРАЛЬНЫХЪ ВОДЪ, ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫХЪ НАПИТКОВЪ
и НАСТОЕВЪ.

Всѣ необходимыя свѣдѣнія для хозяекъ. Много совершенно новыхъ
нигдѣ не появлявшихся въ печати рецептовъ.

Составила опытная хозяйка **Е. Молоховцева.**

Типографія П. В. Бѣльцова.

Москва, Петровская б-да, Чистопрудный рынокъ.

НОВѢЙШАЯ ПОВАРЕННАЯ КНИГА.

Въ 6-ти частяхъ.

Часть I. Скоромный столъ. **НА ОТР**
Супы. — Соуса. — Жаркія блюда. — Холодные блюда. —
Сладкія блюда.

Часть II. Постный столъ.
Супы. — Соуса — Жаркія блюда. — Холодные блюда. —
Сладкія блюда.

Часть III. Закуски.
Приготовление скоромныхъ и постныхъ закусокъ.
Соленіе. Маринованіе. — Моченіе.

Часть IV. Печеніе.
Хлѣбы. — Пироги, кулебяки, растеган. Куличи и
бабы. — Пасхи. — Пирожное: бисквиты, торты. —
Пряники. — Варенье. — Конфекты. — Мороженое.

Часть V. Напитки.
Шоколадъ. — Какао. — Кофе. — Воды. — Квасы. —
Наливки.

Часть VI. Необходимыя свѣдѣнія для хозяекъ.
Кухонная посуда. — Сохраніе провизіи. — Средство
отъ порчи. — Меню простыхъ и праздничныхъ
обѣдовъ.

Часть I. Скромный столъ.

С у п ы:

1) Супъ картофельный.

Нужное количество мяса (3 фун. на 5 человекъ), варится сначала въ одной водѣ просоленной по вкусу, причемъ вмѣстѣ съ мясомъ кладется очищенная цѣлая луковица. Когда вода вскипитъ снимаютъ пѣну, кладутъ приготовленные во время кипѣнія коренья: морковь, петрушка, сельдерей, парей, каждого по корешку средней величины, очищенные и пошинкованные. Потомъ берется штукъ 8 картофелинъ средней величины, очищаются, шинкуются, обмываются въ холодной водѣ и опускаются въ супъ. Послѣ этого супъ кипятится до полной готовности часа 2 или 1 $\frac{1}{2}$.

Примѣчаніе: Для того, чтобы получился болѣе чистый бульонъ, вскипѣвшую съ мясомъ воду, процеживаютъ черезъ сито. Въ бульонъ кладется лавровый листъ, корица, гвоздика, перецъ, лимонъ, по вкусу. Но эти приправы любятъ не всѣ.

2) Супъ перловый, рисовый, изъ вермишели, макаронъ.

Приготавливается бульонъ такъ же, какъ и для картофельнаго супа. Такъ же процеживается, кладутся коренья. Только крупу или вермишель надо класть послѣ того, какъ мясо наполовину упрѣетъ. На 3 фун. мяса кладется 3 столовыхъ ложки перловой или рисовой крупы, а вермишели или макаронъ $\frac{1}{2}$ фун. Супъ кипятится не менѣе часа до полной готовности.