

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|-----------|
| От автора | 14 |
| «СЧИТАТЬ ВСЕМУ ОСНОВАНИЕМ» | 27 |
| «ТРЕЩОЧКИ НЕ ПОЕШЬ – НЕ ПОРАБОТАЕШЬ» | 34 |
| Всё о треске | 41 |
| Красная рыба | 42 |
| Палтус, камбала | 43 |
| Холодные блюда | 44 |
| Салат «Северный» | 44 |
| Салат из печени трески (минтая) с сыром | 44 |
| Салат из печени трески с зеленым горошком | 44 |
| Салат «Новый» с печенью трески | 44 |
| Салат из трески и щавеля | 45 |
| Треска отварная | 45 |
| Треска, отваренная в молоке | 45 |
| Треска отварная с яблоками и хреном | 46 |
| Треска или пикша отварная с лимоном | 46 |
| Треска отварная с томатным соусом | 46 |
| Треска, припущенная в рассоле | 47 |
| Треска со сметаной и грибами | 47 |
| Треска под маринадом | 47 |
| Треска припущенная в томатном соусе с грибами | 48 |
| Салат с сёмгой | 48 |
| Семга слабосоленая | 48 |
| Сёмга с мёдом | 48 |
| Рулетики из сёмги | 49 |
| Пряная мойва | 49 |
| Мойва жареная | 49 |
| Мойва припущенная | 49 |
| Тельное отварное | 50 |
| Щука с чесноком | 50 |
| Камбала отварная с маслом | 50 |
| Камбала или палтус, отваренные в молоке, с луковым соусом | 50 |
| Закуска рыбная с редькой | 51 |
| Сельдь с луком | 51 |
| Сельдь с картофелем и маслом | 51 |
| Молоки солёной сельди | 51 |
| Салат из сельди с яблоками | 51 |
| Сельдь под белой шубой | 52 |
| Икра рыбная отварная | 52 |
| Икра запечённая | 52 |
| Икра солёная | 52 |
| Беломорская селёdochка с картофелем (поморское блюдо) | 53 |
| Закуска из беломорской селёdochки | 53 |
| Беломорская селёdochка в горчичной заправке | 53 |
| Рыбный студень | 53 |
| Рыба заливная | 54 |

| | |
|--|----|
| Рыба заливная под майонезом | 54 |
| Заливная стерлядь с икрой | 54 |
| Щука фаршированная | 55 |
| Закуска из рыбы отварной с картофелем | 55 |
| Саламат поморский | 56 |
| Рыбные супы | 56 |
| Уха из речной рыбы (белая) | 56 |
| Уха из стерляди или сигов (жёлтая) | 56 |
| Уха рыбацкая | 57 |
| Уха из трески и тресковой печени («архангельская») | 57 |
| Уха из филе трески | 57 |
| Уха молочная (первый вариант) | 58 |
| Уха молочная (второй вариант) | 58 |
| Уха из сушика и солёных рыжиков | 58 |
| Уха с пельменями из рыбы | 58 |
| Уха из щуки | 59 |
| Уха из полярной тресочки | 59 |
| Уха любительская | 59 |
| Щи из квашеной капусты с соленой рыбой | 59 |
| Солянка рыбная | 60 |
| Треска со сметаной и квасом (окрошка рыбная) | 60 |
| Солянка с сёмгой в горшочке | 60 |
| Суп с норвежский с сёмгой | 61 |
| Стерляжья уха по-архиерейски | 61 |
| Уха из стерляди с шампанским | 62 |
| Горячие блюда | 62 |
| Треска, тушённая в молоке | 62 |
| Треска, тушённая с картофелем, луком и помидорами | 62 |
| Треска, тушённая в сметане | 63 |
| Треска, тушённая с капустой | 63 |
| Рыба, тушённая со щавелем | 63 |
| Рыба, запечённая под майонезом | 64 |
| Рыба, запечённая с картофелем и помидорами | 64 |
| Треска, запечённая с сыром | 64 |
| Треска, запечённая под яйцом с молоком | 65 |
| Рыба, запечённая под сметанным соусом с грибами | 65 |
| Треска, запечённая с творогом | 65 |
| Треска, запечённая по-русски | 66 |
| Треска тушёная | 66 |
| Треска, запечённая в фольге | 66 |
| Треска, запечённая в духовке | 67 |
| Треска в горчично-сливочном соусе | 67 |
| Треска в кляре | 67 |
| Зразы Архангельские | 68 |
| Сёмга на пару с овощами | 68 |
| Сёмга, жаренная на сковороде | 68 |
| Семга, запеченная в духовке в фольге | 68 |
| Сёмга в сливочном соусе | 69 |
| Палтус, запечённый в пергаменте | 69 |
| Палтус по-северному | 69 |
| Палтус, жаренный на гриле | 70 |
| Палтус, запечённый с овощами | 70 |
| Палтус с огуречным рассолом | 71 |

| | |
|--|----|
| Камбала, палтус, запечённые с кашей | 71 |
| Сельдь свежая, запечённая с яйцом..... | 71 |
| Рыба, запечённая под молочным соусом | 71 |
| Рыба, запечённая под луковой подливкой с грибами | 72 |
| Рыба со сметаной и солёными грибами..... | 72 |
| Миноги с овощами (онежское блюдо)..... | 72 |
| Рыба жареная..... | 72 |
| Рыба, жаренная в сухарях..... | 73 |
| Рыба, жаренная в тесте..... | 73 |
| Поджарка из рыбы..... | 74 |
| Навага жареная..... | 74 |
| Навага фри | 74 |
| Щука в сметане | 75 |
| Щука под луково-чесночным соусом..... | 75 |
| Щука, запеченная целиком (в фольге)..... | 75 |
| Щука фаршированная..... | 76 |
| Мелкая жареная рыба с клюквой..... | 76 |
| Котлеты рыбные..... | 76 |
| Постные рыбные котлеты..... | 77 |
| Рыбные тефтели в сметанном соусе..... | 77 |
| Стерлядь в горшочке, запечённая в духовке..... | 78 |
| Жареная стерлядь..... | 78 |
| Стерлядь фаршированная..... | 78 |
| Путассу в духовке с картошкой | 79 |
| Путассу в рукаве..... | 79 |
| Путассу под маринадом из моркови и лука | 79 |
| Путассу в сметане | 79 |
| Запеканка из путассу..... | 80 |
| Путассу с копчёной грудинкой | 80 |
| Из истории тельного | 81 |
| Тельное из рыбы (жареное)..... | 82 |
| Тельное (старинный способ приготовления)..... | 83 |
| Тельное с соусом горчичным | 83 |
| Тельная пряженная рыба | 83 |
| Орешки тельные..... | 84 |
| Тельное без муки..... | 84 |
| Тельные кружочки..... | 84 |
| Тельное (начинка для пирогов)..... | 84 |
| Щука, фаршированная по-старинному | 84 |
| Судак, фаршированный по-старинному..... | 85 |
| Котлеты и биточки из рыбы | 85 |
| Зразы рубленые рыбные | 85 |
| Тельное (зразы пряженные) | 85 |
| Имитация из тельного..... | 86 |
| Соусы к рыбным блюдам | 87 |
| Белый соус основной | 87 |
| Соус-рассол..... | 87 |
| Соус сметанный..... | 87 |
| Соус «белое масло»..... | 88 |
| Соус яично-масляный | 88 |
| Соус томатный | 88 |
| Соус томатный с грибами..... | 88 |
| Соус молочный..... | 88 |

| | |
|--|-----|
| Луковая подливка | 89 |
| Соус грибной | 89 |
| Блюда из грибов | |
| «ГУБИНА НЕ СЫТЬ, ДА КАК С НЕЮ БЫТЬ!» | 90 |
| Холодные закуски | 93 |
| Грибы с маслом | 93 |
| Грибы в сметане | 93 |
| Грибы соленные с картофелем | 93 |
| Салат из солёных груздей | 93 |
| Грибы сушёные отварные с хреном или чесноком | 93 |
| Грибная икра | 93 |
| Супы из грибов | 94 |
| Грибной бульон | 94 |
| Грибной суп с картофелем | 94 |
| Грибной суп без картофеля | 94 |
| Грибовница с крупой | 94 |
| Грибная похлебка (горячая) | 95 |
| Грибная похлебка (холодная) | 95 |
| Солянка на грибном бульоне | 95 |
| Солянка из рыжиков (в народе называли похлебкой) | 95 |
| Щи из квашеной капусты с грибами | 96 |
| Суп грибной с ушками (бобками) | 96 |
| Молочный грибной суп | 96 |
| Горячие блюда | 97 |
| Грибы в сметане | 97 |
| Грибы, жаренные с луком и картофелем | 97 |
| Грибы, тушённые в масле | 97 |
| Грибы, тушённые в сливках (молоке) | 97 |
| Грибы, тушённые в сметане (грибы в горшочке) | 98 |
| Рыжики жареные | 98 |
| Грибы по-деревенски | 98 |
| Грибы в тесте | 98 |
| Картофель, тушённый с луком и грибами | 99 |
| Лапша с грибами | 99 |
| Белые жареные грибы с луковой подливкой | 99 |
| Грибы с толокном | 99 |
| Блюда из овощей | |
| «ОТ КАПУСТЫ БЕЖАЛ ДА НА БРЮКВУ ПОПАЛ» | 100 |
| Холодные закуски | 105 |
| Редька с квасом | 105 |
| Редька с молоком | 105 |
| Редька со свеклой или морковью | 105 |
| Редька с луком | 105 |
| Редька с маслом или сметаной | 105 |
| Салат из редьки, моркови и яблок | 105 |
| Салат из редьки с лимонным соком | 105 |
| Заварная капуста | 106 |
| Капуста квашеная с брусникой | 106 |
| Салат из квашеной капусты | 106 |
| Салат из белокочанной капусты | 106 |
| Салат из капустных кочерыжек | 106 |

| | |
|---|-----|
| Овощная закуска | 107 |
| Салат из картофеля с солёным огурцом | 107 |
| Морковь с клюквенным соком | 107 |
| Морковь с чесноком | 107 |
| Свекла тушеная | 107 |
| Салат из свеклы | 107 |
| Салат из зелёного лука с яйцом | 108 |
| Зелёный салат с маслом и уксусом | 108 |
| Репа печёная | 108 |
| Салат из репы с морковью | 108 |
| Супы | 108 |
| Щи из квашеной капусты | 108 |
| Щи из свежей капусты | 109 |
| Щи из крапивы | 109 |
| Щи из щавеля | 110 |
| Щи зеленые с картофелем | 110 |
| Щи репьяные | 110 |
| Суп крестьянский | 110 |
| Окрошка овощная | 111 |
| Хлебный суп | 111 |
| Горячие блюда | 111 |
| Запеканка из репы | 111 |
| Брюквенная запеканка | 111 |
| Репа под соусом | 112 |
| Брюква, фаршированная грибами | 112 |
| Репа, фаршированная манной кашей | 112 |
| Репа, фаршированная яйцами | 112 |
| Пюре из репы или брюквы | 113 |
| Брюква жареная | 113 |
| Репяной хлебец | 113 |
| Капуста отварная | 113 |
| Капуста в сливках | 114 |
| Капуста тушёная (из свежей) | 114 |
| Капуста тушёная (из квашеной) | 114 |
| Капуста, запечённая под соусом | 115 |
| Капустные котлеты | 115 |
| Голубцы с грибным фаршем | 115 |
| Морковная каша | 116 |
| Картофель печеный | 116 |
| Катушки из картофеля | 116 |
| Картофель в молоке | 116 |
| Картофель отварной | 117 |
| Картофель жареный с яйцом | 117 |
| Картофель жареный под луково-грибной поливкой | 117 |
| Картофель, запечённый с луком и грибами | 117 |
| Картофельные пирожки с грибами | 117 |
| Драчена картофельная | 118 |
| Оладьи картофельные | 118 |
| Картофель, фаршированный грибами | 119 |
| Соусы к овощным блюдам | 119 |
| Соус молочный | 119 |
| Соус сметанный | 119 |
| Соус грибной | 119 |

| | |
|--|------------|
| Соус с яйцом | 119 |
| Соус яично-масляный | 120 |
| Соус сухарный | 120 |
| Заправка для салатов | 120 |
| Блюда из мяса и субпродуктов | |
| «КОЛЬ ШТИ С МЯСЦОМ, ТАК В ЛАДУ С ПУЗЦОМ» | 121 |
| Холодные блюда | 127 |
| Студень говяжий | 127 |
| Студень из свиных ножек | 127 |
| Язык заливной | 127 |
| Паштет из печени | 128 |
| Рябчики, куропатки, тетерева жареные | 128 |
| Заяц холодный | 128 |
| Супы | 129 |
| Бульон мясной | 129 |
| Бульон из костей | 129 |
| Щи из квашеной капусты | 129 |
| Щи из квашеной капусты с картофелем | 130 |
| Щи суточные | 130 |
| Щи сборные («Петровские») | 130 |
| Щи боярские | 131 |
| Суп из репы | 131 |
| Прозрачный суп | 131 |
| Калья (так раньше назывался суп, именуемый сегодня рассольником) | 131 |
| Солянка мясная | 132 |
| Суп гороховый | 132 |
| Окрошка мясная | 132 |
| Горячие блюда | 133 |
| Мясо по-домашнему | 133 |
| Ушное | 133 |
| Мясо отварное под хреном | 134 |
| Мясо с укропом | 134 |
| Баранина, тушённая с капустой и кашей | 134 |
| Баранина, тушённая с картофелем | 135 |
| Говядина, маринованная в квасе | 135 |
| Говядина, тушённая в квасе | 135 |
| Мясо, тушённое с грибами | 135 |
| Говядина в горшочке | 136 |
| Печень, тушённая с картофелем | 136 |
| Печень, запечённая с грибами | 136 |
| Капуста, тушённая с субпродуктами | 137 |
| Потроха тушёные | 137 |
| Мясо, жаренное в сметане с луком | 137 |
| Вымя, варенное с овощами | 137 |
| Мясо, тушённое с капустой | 138 |
| Говядина под майонезом | 138 |
| Говядина с крапивой | 138 |
| Жаркое из говядины | 139 |
| Поджарка из оленины | 139 |
| Котлеты из лосятины | 139 |
| Котлеты с молочным соусом | 140 |
| Биточки, запечённые в сметане | 140 |

| | |
|---|-----|
| Голубцы мясные | 140 |
| Пельмени с мясом | 140 |
| Дичь, фаршированная грибами..... | 141 |
| Рябчики, пряженные в сметане..... | 141 |
| Перепела тушёные | 141 |
| Заяц жареный..... | 142 |
| Заяц, тушённый в сметане..... | 142 |
| Курица под белым соусом | 142 |
| Курица по-домашнему | 143 |
| Цыплята, жаренные в сметане | 143 |
| Цыплята жареные..... | 143 |
| Цыплята жареные с помидорами..... | 143 |
| Цыплята, тушённые с белыми грибами | 144 |
| Гусь (утка) с яблоками | 144 |
| Утка, фаршированная картофелем | 144 |
| Гусь (утка) в горшочке с овощами..... | 145 |
| Соусы | 145 |
| Мясной сок | 145 |
| Соус красный (для рубленых котлет, жареного мяса) | 145 |
| Соус луковый острый (для жареного и тушеного мяса, рубленых котлет) | 145 |
| Белый соус (для отварных кролика, говядины, свинины, кури) | 145 |
| Соус с хреном (для отварной говядины, языка)..... | 146 |
| Соус сметанный (для печени, дичи, котлет)..... | 146 |
| Блюда из круп, гороха, молока, творога и яиц | |
| «КАША – МАТУШКА НАША» | 147 |
| Каша и запеканки | 152 |
| Каша пшеничная с маслом | 152 |
| Каша пшеничная с творогом | 152 |
| Каша пшеничная с говядиной | 152 |
| Каша гречневая с маслом | 152 |
| Каша гречневая с молоком | 152 |
| Каша гречневая со шпиком и луком | 153 |
| Каша гречневая с яйцом | 153 |
| Каша гречневая с ливером..... | 153 |
| Каша гречневая с грибами и луком | 153 |
| Каша гречневая с брюквой..... | 153 |
| Каша гречневая пуховая | 154 |
| Каша ячневая | 154 |
| Каша перловая | 154 |
| Каша рисовая с маслом..... | 154 |
| Каша гороховая..... | 154 |
| Гороховая каша с толокном..... | 155 |
| Каша-водяниша..... | 155 |
| Каша манная на молоке | 155 |
| Гречневика | 155 |
| Рис запеченный с подливой из грибов | 156 |
| Гречневая запеканка со свежими грибами..... | 156 |
| Запеканка ячневая, пшеничная | 156 |
| Овсяный кисель..... | 156 |
| Молочные супы | 157 |
| Суп молочный рисовый..... | 157 |
| Молочная лапша..... | 157 |

| | |
|---|------------|
| Суп молочный с геркулесом..... | 158 |
| Суп молочный с овощами | 158 |
| Суп молочный с репой..... | 158 |
| Суп молочный грибной..... | 158 |
| Суп молочный манный | 158 |
| Суп молочный сухарный | 158 |
| Блюда из творога..... | 159 |
| Творог домашний | 159 |
| Лапшевник с творогом..... | 159 |
| Сырники вареные | 159 |
| Сырные бабки..... | 160 |
| Творожные пряженцы..... | 160 |
| Пасха..... | 160 |
| Блюда из яиц | 160 |
| Яичная кашка..... | 160 |
| Драчена натуральная..... | 161 |
| Яичница в горшочке..... | 161 |
| Драчена с творогом | 161 |
| Выпечные изделия | |
| «НЕ КРАСНА ИЗБА УГЛАМИ, КРАСНА ПИРОГАМИ»..... | 162 |
| Хлеб..... | 168 |
| Хлеб ржаной | 168 |
| Хлеб пшеничный..... | 168 |
| Хлеб домашний скороспелый | 169 |
| Блины, блинчики и оладьи..... | 169 |
| Блины на опаре (дрожжевые)..... | 169 |
| Блины скороспелые (скородумки)..... | 170 |
| Блины ржаные | 170 |
| Пшеничные блины | 171 |
| Заварные блинчики на кефире | 171 |
| Блины гречневые на молоке..... | 171 |
| Блины гречневые на воде | 172 |
| Блины пшенично-гречневые | 172 |
| Блины овсяные | 172 |
| Блины с припёком | 172 |
| Фаршированные блины | 173 |
| Блинница | 173 |
| Блинчатый пирог | 173 |
| Блинчики | 173 |
| Блинчики со свежей капустой..... | 174 |
| Оладьи | 174 |
| История русского пирога..... | 175 |
| Общие правила приготовления..... | 176 |
| Особенности приготовления теста для пирогов | 177 |
| Дрожжевое тесто | 177 |
| Дрожжевое безопарное тесто (основной рецепт) | 177 |
| Приготовление пресного теста | 178 |
| Безопарное тесто на воде (для рыбных и овощных пирогов) | 178 |
| Безопарное тесто на молоке (для пирогов с кашей, яйцами, творогом)..... | 178 |
| Безопарное тесто с говяжьим салом (для пирогов с мясом)..... | 178 |
| Дрожжевое опарное тесто (основной рецепт)..... | 179 |
| Опарное тесто для пирогов-утопленников (с разной начинкой) | 179 |

| | |
|--|-----|
| Дрожжевое слоёное тесто (для несладких и сладких пирогов)..... | 180 |
| Постное дрожжевое тесто (для пирогов с капустой, морковью, луком)..... | 180 |
| Рубленое тесто (бездрожжевое масляное тесто для сладких пирогов)..... | 180 |
| Сметанное тесто для пирогов с грибами и курятиной | 181 |
| Кулебячное тесто..... | 181 |
| Тесто для блинчиков-прокладок между слоями кулебякам | 181 |
| Калачи, калитки, сочни | 181 |
| Пресное тесто, самое древнее..... | 181 |
| Беломорские калачики..... | 182 |
| Калитки поморские..... | 182 |
| Картофельные калитки | 182 |
| Сочни с рыжиками | 183 |
| Сочни из ячменной муки..... | 183 |
| Картофельные сочни..... | 183 |
| Колобы..... | 183 |
| Шаньги | 184 |
| Шаньги архангельские..... | 184 |
| «Наливашники» (пресные шанежки) | 185 |
| Поморские наливные шаньги..... | 185 |
| Сибирские шанежки | 185 |
| Шаньги с картофелем | 186 |
| Рыбники и кулебяки | 187 |
| Пирог с рыбой | 186 |
| Пирог с рыбным фаршем | 187 |
| Рыбник | 187 |
| Кулебяка русская праздничная | 188 |
| Кулебяка царская | 188 |
| Кулебяка рыбная..... | 189 |
| Кулебяка с рыбным фаршем..... | 189 |
| Кулебячки поморские..... | 189 |
| Расстегаи | 190 |
| Расстегай обыкновенный | 190 |
| Расстегай с селедкой | 190 |
| Расстегай московский..... | 191 |
| Расстегай московский с рисом и грибами | 191 |
| Пирожки, ватрушки да пряники | 191 |
| Пирожки..... | 191 |
| Начинка для пирожков | |
| Фарш рыбный..... | 192 |
| Фарш мясной | 192 |
| Фарш из печени и гречневой крупы..... | 193 |
| Фарш из соленых грибов..... | 193 |
| Фарш из сушеных грибов..... | 193 |
| Начинка из моркови и яиц..... | 193 |
| Начинка из зеленого лука и яиц..... | 193 |
| Начинка из свежей капусты | 193 |
| Начинка из квашеной капусты..... | 193 |
| Фарш картофельный | 194 |
| Фарш из визиги, хрящей осетровых рыб..... | 194 |
| Начинка из черёмухи | 194 |
| Пирог со свежей капустой..... | 194 |
| Пирог с квашеной капустой и рыбой | 195 |
| Ватрушки | 195 |

| | |
|---|------------|
| Ягодники | 195 |
| Пирог из манной крупы (манник)..... | 196 |
| Пирог с творогом..... | 196 |
| Плюшки..... | 197 |
| Каравай (бабка) из ржаных сухарей..... | 197 |
| Пшенинный каравай..... | 197 |
| Пряженцы простые | 197 |
| Жаворонки | 198 |
| Крендельки | 198 |
| Куличи | 198 |
| Козули – пряники архангельских поморов | 200 |
| Секреты приготовления..... | 205 |
| Козули «Соломбальские» | 206 |
| Архангельские козули (вариант 1)..... | 206 |
| Архангельские козули (вариант 2)..... | 206 |
| Мурманские козули | 207 |
| Рецепт козуль от Л. М. Замятиной из Архангельска: | 208 |
| Глазурь для украшения | 208 |
| Старинный рецепт приготовления козуль..... | 209 |
| Другие пряники..... | 210 |
| Коврижка медовая..... | 210 |
| Медовые пряники..... | 211 |
| Имбирные пряники | 211 |
| Шоколадные пряники | 212 |
| Напитки и сладкие блюда | |
| «ХОРОШ КВАСОК, КОЛЬ ШИБАЕТ В НОСОК» | 213 |
| Напитки | 220 |
| Квас сухарный (хлебный)..... | 220 |
| Квас сухарный с медом..... | 220 |
| Русский квас | 220 |
| Квас «Петровский» | 221 |
| Квас медовый..... | 221 |
| Квас из черемухи..... | 221 |
| Свекольный квас..... | 221 |
| Квас фруктово-ягодный | 221 |
| Квас молочный | 222 |
| Квас любительский | 222 |
| Квас из моркови..... | 222 |
| Квас клюквенный..... | 222 |
| Сбитень | 223 |
| Мед пряный | 223 |
| Мед клюквенный | 223 |
| Напиток медовый..... | 223 |
| Брусничный напиток..... | 223 |
| Напиток овсяно-медовый | 224 |
| Молочно-черничный напиток | 224 |
| Напиток морковно-клюквенный | 224 |
| Напиток морковно-молочный | 224 |
| Напиток осенний | 224 |
| Напиток из крапивы..... | 225 |
| Мятный напиток..... | 225 |
| Напиток «Русский» | 225 |

| | |
|--|------------|
| Черничный морс..... | 225 |
| Черничный морс с мёдом | 225 |
| Клюквенный морс | 226 |
| Клюквенный морс с мёдом | 226 |
| Брусничный морс | 226 |
| Кежный (ягодный) чай..... | 226 |
| Брусничный чай | 226 |
| Шиповниковый чай..... | 227 |
| Чай из плодов шиповника и ромашки | 227 |
| Чай из мяты и ромашки | 227 |
| Тминный чай..... | 227 |
| Земляничный чай | 227 |
| Липовый чай | 227 |
| Рябиновый чай..... | 227 |
| Чай с сахаром, мёдом, вареньем, лимоном..... | 227 |
| Чай с молоком..... | 228 |
| Чай с мятой | 228 |
| Чай-пунш | 228 |
| Сладкие блюда | 228 |
| Кисель из клюквы, брусники | 228 |
| Кисель из сушёной черники..... | 229 |
| Кисель из меда..... | 229 |
| Кисель из шиповника..... | 229 |
| Молочный кисель..... | 229 |
| Кисель из кваса | 230 |
| Кисель из щавеля | 230 |
| Овсяный кисель | 230 |
| Брусника с толокном..... | 230 |
| Брусничная каша | 231 |
| Ягодная каша | 231 |
| Морошка с сахаром и сливками..... | 231 |
| Земляника (клубника) в молочном соусе | 231 |
| Варенье из брусники..... | 231 |
| Варенье из малины..... | 231 |
| Варенье из клюквы..... | 232 |
| Клюква в сахаре | 232 |
| Варенье из рябины | 232 |
| Рябина, протертая с сахаром | 233 |
| Варенье из морошки | 233 |
| Брусника в сиропе | 233 |
| Мочёная брусника | 233 |
| Брусника в собственном соку | 233 |
| Повидло из брусники..... | 234 |
| Варенье из черники или голубики..... | 234 |
| Джем из черники | 234 |
| Варенье из чёрной смородины..... | 234 |
| Сырой ягодный джем..... | 235 |
| ЗАБЫТАЯ РУССКАЯ ПОСУДА..... | 236 |
| Домашняя утварь..... | 239 |
| Словарик..... | 242 |
| Литература | 245 |