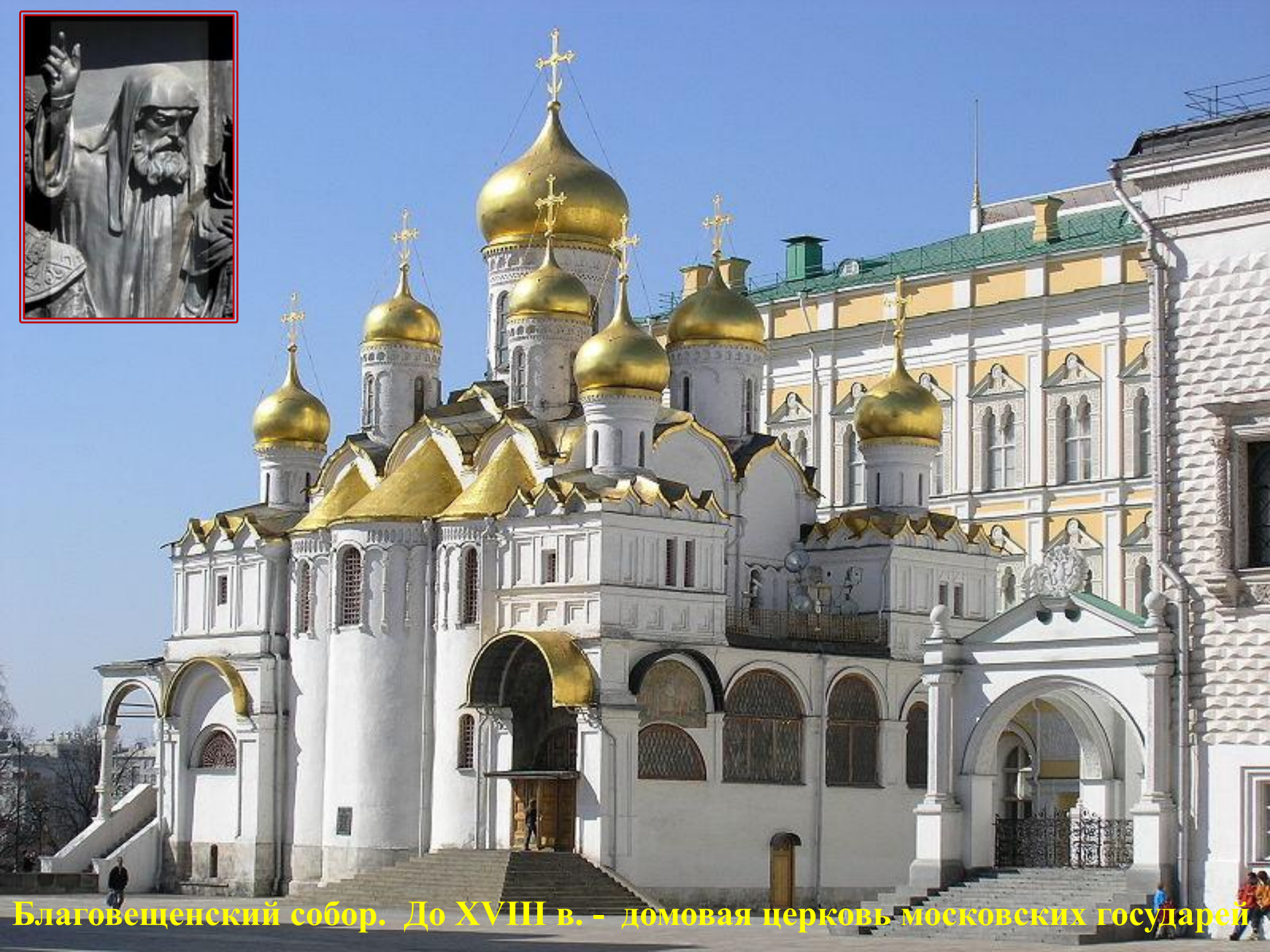




**КНИГА ГЛАГОЛЕМАЯ  
ДОМОСТРОЙ**

**ДОМОСТРОЙ**





**Благовещенский собор. До XVIII в. - домовая церковь московских государей**

...

**4.** Как всею душой возлюбить Господа и ближнего своего, страх божий иметь и помнить о смерти.

.....

**9.** Как всякого посещать в страдании в монастырях, больницах и в темницах.

.....

**11.** Как дом свой украсить святыми образами и в чистоте содержать жилище.

.....

**38.** Когда посылаешь на люди слуг, вели не болтать лишнего.

.....

**48.** Как огородом и садом заниматься.

....

**66.** Правила о всяких овощах разных, как их готовить, обделывать и хранить.

.....

## 64. ЗАПИСИ НА ВЕСЬ ГОД, ЧТО К СТОЛУ ПОДАВАТЬ...

В Успенский пост к столу еду подают рыбную. Подается капуста кислая с сельдями, икра различная ставится рядом, белужья спинка вяленая, лососина с чесноком подается дольками, осетрина шехонская, белорыбица, семга сушеная, спинка осетрины да стерляжья, сельдь на пару, щуки на пару, стерляди на пару, лещи на пару, спинка семужья, спинка белорыбицы и прочих рыб спинки подаются на пару, студни рыбные с шафраном, уха из окуней запеченых черная (остудить ее), уха рядовая горячая, уха щучья, уха стерляжья, уха карасевая, уха окуневая, уха из плотиц, уха из лещей, тавранчук осетровый, а в промежутке меж разных ух подаются рыбные колобки и стерлядь, и рыбные блюда, пироги, пирожки в ореховом масле, пироги подовые пряженные с горошком, оладьи в ореховом масле кислые, пироги подовые кислые с горошком, пироги большие с маком на конопляном масле с горошком, да большой же пирог с маковым молочком, да с сочными пирог с вязигой тоже большой, пирог с сигадами да с сомом или с сельдью пирог пряженный,- а всех их переложить блинцами.

**33. КАК МУЖУ ВОСПИТЫВАТЬ  
СВОЮ ЖЕНУ В ТОМ, ЧТОБЫ  
СУМЕЛА И БОГУ УГОДИТЬ И К  
МУЖУ СВОЕМУ ПРИНОРОВИТЬСЯ.  
ЧТОБЫ МОГЛА ДОМ СВОЙ  
ЮЛУЧШЕ УСТРОИТЬ.  
И ВСЯКИЙ ДОМАШНИЙ ОБИХОД И  
РУКОДЕЛЬЕ ВСЯКОЕ ЗНАТЬ, И СЛУГ  
УЧИТЬ И САМОЙ ТРУДИТЬСЯ.**



терем