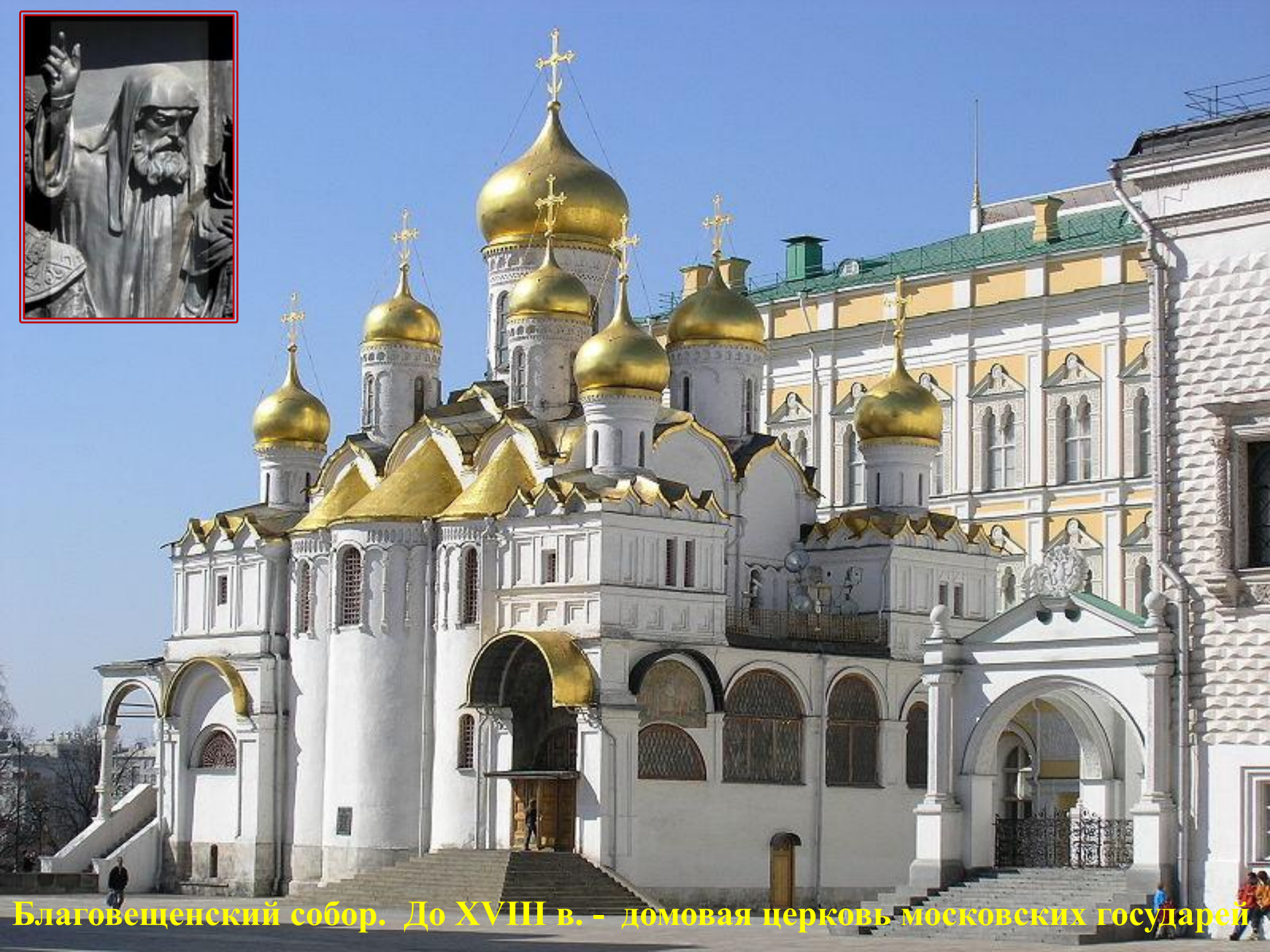




**КНИГА ГЛАГОЛЕМАЯ
ДОМОСТРОЙ**

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