

А К Т Ы
И С Т О Р И Ч Е С К І Е,

собранные и изданные

АРХЕОГРАФИЧЕСКОЮ КОММИССІЕЮ:

Т О М Ъ В Т О Р О Й.

1598 — 1613.

САНКТПЕТЕРБУРГЪ.

Въ Типографіи II-го Отдѣленія Собственной Е. И. В. Канцеларіи.

1841.

№ 356. го дьяка: и толко къ тому сроку, которой въ грамотѣ написанъ, не посидеть, и тѣхъ дѣтей боярскихъ отпишутъ воеводы въ нѣтѣхъ, и у нихъ за то отымають помѣстье; а хотя и прїѣдетъ послѣ сроку, наказанье бываетъ великое. А какъ почюютъ Царевъ приходъ или Царевичевъ, посылаетъ Государь бояръ своихъ на пять полковъ, а въ полку по два боярина: Большой полкъ ставится въ Серпуховѣ, Правой руки полкъ въ Колугѣ, Лѣвой руки полкъ на Коширь, Передовой полкъ на Коломнѣ, Сторожевой полкъ въ Олексинѣ; а во всѣхъ полкѣхъ по тысячи стрѣльцовъ Украинныхъ городовъ, да иноземцы роздѣлены, Литовскіе люди, и Нѣмецкіе, и Татаровя. А какъ Государевъ походъ бываетъ, тогда тѣхъ пять полковъ, да Государевъ полкъ великой избранныхъ людей, гдѣ Государь самъ идетъ (*); а прикажетъ полкъ держать ближнему своему боярину или двумъ, да съ нимъ съ Государемъ дѣла болшіе и полковые; а у нихъ бояринъ да дїакъ имянутся у наряду. А стрѣльцовъ въ Государевомъ полку бываетъ приказовъ и болши по пяти сотъ человекъ. А яртауль идетъ передъ всѣми полками впередъ, изо всѣхъ сотни посылають; а за ертауломъ идетъ передовой полкъ, а за передовымъ правые руки полкъ, а за тѣмъ самъ Государь въ своемъ полку идетъ; а за Государемъ полкъ большой, да потомъ лѣвые руки полкъ и сторожевой полкъ; а покрысеня по обѣ стороны ото всѣхъ полковъ. Да предъ Государемъ ѣдутъ: рында у копыя, рында у рогатины, рында у саадака, изъ ближнихъ людей, а у . . . рынды жилцы, да передъ Государемъ . . . ѣдутъ самопалникъ. А какъ Государь учнетъ опоясывать . . . саадакъ, и рында подносить къ Государю.

Современный списокъ состоитъ изъ тетради, писанной in 4°, на четырнадцать четверткахъ. На главной страницѣ отмѣнено современныя же погеркомъ: Rozząddek senatu Cara Moskiewskiego przy

(*). Здѣсь, въ рѣчи замѣтенъ пропускъ.

Dworze jego.—Изъ коллекціи актовъ, приобретенныхъ для Археографической Коммиссии Соловьевымъ въ Швеціи.—Ветхъ.

356.—1610—1613. Роспись Царскимъ кушаньямъ.

Ѣствы. 3 лебеди, а къ лебедемъ наскрыли 3 перепечи, а въ нихъ 12 лопатокъ муки крупчатые, 60 яицъ, да отъ тѣхъ лебедей потрохи; а къ лебедемъ во взваръ и въ потрохи 45 золотниковъ шафрану, 3 ковши бастру, да въ потрохи жъ 18 частей говядины.

Утя верченое.

2 ряби, а къ нимъ лимонъ.

3 груди бораньи съ шафраномъ, а въ нихъ выдетъ . . . , да 45 золотниковъ шафрану.

. . . бораньи верченые, а въ нихъ 7 частей.

На блюдо боранины розсолные лопатки да мышки.

На блюдо плечико боранье.

На блюдо грудинка боранья.

На блюдо спинка боранины.

На блюдо плечо боранье, а въ немъ 3 части.

На блюдо ножка боранины, начинивана яйца, а въ неѣ 20 яицъ.

На блюдо, какъ будетъ, 2 куровъ розсолныхъ молодыхъ.

На блюдо пупочки, да шейки, да печенцы тѣхъ же куровъ молодыхъ.

На блюдо калы съ лимоны, а въ неѣ куря, лимонъ.

Курникъ, а въ него 2 лопатки муки крупчатые, куря, 20 яицъ, гривенка масла коровья, 6 частей малыхъ боранины, гривенка сала говяжья.

На блюдо калы съ огурцы, а въ неѣ куря, 10 огурцовъ.

На блюдо 3 пирожки подовыхъ съ бораниною, а въ нихъ 2 лопатки муки крупчатые, 10 яицъ, 2 гривенки сала говяжья, 12 частей боранины.

На блюдо уха курячьи шафранные, а въ неѣ

куря, 4 золотники шафрану, золотникъ корицы, полгривенки пшена сорочинского, ползолотника перцу.

На блюдо пироговъ пряженныхъ кислыхъ съ сыромъ, а въ нихъ 5 лопатокъ муки крупичатые, 30 яицъ, полъ—2 сыра кислыхъ, 10 гривенокъ масла коровья.

На блюдо оладей болшихъ приказныхъ, а въ нихъ 10 лопатокъ муки крупичатые, полъ—2 гривенки патоки, 25 яицъ, 10 гривенокъ масла коровья.

На блюдо котломы, а въ нихъ 5 лопатокъ муки крупичатые, полъ—2 гривенки патоки, 25 яицъ, 10 гривенокъ масла коровья.

На блюдо ухи курячи черные, а въ неѣ курия, 4 золотники гвоздики, золотникъ корицы, полгривенки пшена сорочинского, ползолотника перцу.

Пирогъ подовой съ сахаромъ, а въ немъ 5 лопатокъ муки толчоные, полъ—3 гривенки пшена сорочинского, 60 яицъ, полчети ведра молока прѣсного, гривенка масла коровья, 2 гривенки сала говяжья.

Пирогъ подовой большой съ яицы, а въ немъ 5 лопатокъ муки толчоные, 60 яицъ, полчети молока прѣсного, гривенка масла коровья.

На блюдо ухи курячи бѣлые, а въ неѣ курия, золотникъ перцу.

На блюдо, курия въ лапшѣ, а въ лапшу поллопатки муки крупичатые, 3 яйца, золотникъ перцу.

Пирогъ подовой большой съ сыромъ, а въ немъ 5 лопатокъ муки толченые, 60 яицъ, 2 сыра кислыхъ, гривенка масла коровья, полчети ведра молока прѣсного.

Коровай ятцкой, а въ немъ 6 лопатокъ муки крупичатые, 40 яицъ, 2 гривенки масла коровья.

Коровай битой, а въ немъ 6 лопатокъ муки крупичатые, 40 яицъ, 2 гривенки масла коровья, полсыра кислого.

Коровай ставленой съ яицы, а въ немъ 6 лопатокъ муки крупичатые, 60 яицъ, четъ вед-

ра молока прѣсного, 2 гривенки масла коровья. № 356.

Коровай ставленой съ сыромъ, а въ немъ 6 лопатокъ муки крупичатые, четъ ведра молока прѣсного, 2 сыра кислыхъ, 60 яицъ, 2 гривенки масла коровья.

Курия рожное.

На блюдо, заецъ въ лапшѣ, а въ него поллопатки муки крупичатые, 3 яйца.

Кострець да часть лосины подо взваромъ, а въ нихъ 2 золотника перцу.

На блюдо осердя лошья росолного.

На блюдо осердя лошья крошеного, а въ него 4 золотника гвоздики, золотникъ корицы, ползолотника перцу.

На блюдо губы лошьи.

На блюдо пироговъ пряженныхъ съ сахаромъ, а въ нихъ лопатка муки крупичатые, 5 яицъ, 2 гривенки масла коровья, полгривенки пшена сорочинского, 2 гривенки сала говяжья.

На блюдо, заецъ въ розсолѣ.

На блюдо пироговъ пряженныхъ съ яицы, а въ нихъ лопатка муки крупичатые, 20 яицъ, 2 гривенки масла коровья.

На блюдо пироговъ пряженныхъ съ сыромъ, а въ нихъ лопатка муки крупичатые, 15 яицъ, полсыра кислого, 2 гривенки масла коровья.

На блюдо, курия рафленое, а въ него полгривенки пшена сорочинского, полгривенки изюму, 6 золотникъ шафрану въ курия и во взварѣ.

На блюдо, курия безкостное, а въ него 4 части боранины; а взварѣ на него съ шафраномъ отъ рафленого куряти.

На блюдо сырниковъ съ яицы, а въ нихъ поллопатки муки крупичатые, 20 яицъ, полчети ведра молока прѣсного, гривенка масла коровья.

Юрма, а въ ней 120 частей боранины, плеча и бока.

На блюдо солонины, а въ ней 2 части.

На блюдо сандриковъ, а въ нихъ 3 части.

На блюдо 2 куровъ верченыхъ молодыхъ, а въ нихъ полковша уксусу полевого.

На блюдо жаворонковъ, а въ нихъ 2 лопатки

*

№ 356. муки крупчатые, 20 яицъ, 6 гривенокъ масла коровья.

На блюдо сырниковъ съ сыромъ, а въ нихъ поллопатки муки крупчатые, 15 яицъ, полполчети ведра молока прѣсного, четъ сыра кислого, гривенка масла коровья.

На блюдо, лытка ветчины во штѣхъ, а на шти кочень капусты свѣжіе бѣлые.

Куря верченое, а къ нему лимонь.

На блюдо, черевца курячи.

На блюдо, курия шестное, а въ него полчюмича крупъ гречневыхъ, а на шти кочень капусты свѣжіе бѣлые.

На блюдо карасей съ мясомъ, а въ нихъ лопатка муки крупчатые, гривенка сала говяжья, часть говядины малая, 2 гривенки масла коровья, 5 яицъ.

Ставецъ кундумовъ, а въ нихъ четъ лопатки муки крупчатые, 2 яйца, 2 чюмича кислицы крошеные.

Ставецъ штей, а въ нихъ 2 яйца.

На блюдо сычюжковъ, а въ нихъ 2 части боранины.

На блюдо рожечковъ, а въ нихъ 2 части боранины.

На блюдо манты, а въ неѣ 2 части боранины.

На блюдо пироговъ столовыхъ, а въ нихъ лопатка муки толчоные, 20 яицъ, 2 гривенки масла коровья.

На блюдо оладей столовыхъ, а въ нихъ лопатка муки толчоные, 5 яицъ, 2 гривенки масла коровья.

На блюдо киселя бѣлого, а въ него ковшъ молока прѣсного, ставецъ сливокъ.

На блюдо сыра губчатого, а въ него третъ ведра молока прѣсного.

На блюдо, горшечикъ молочка вареного, а въ него полчети ведра молока прѣсного.

А приказные ѣствы:

На блюдо блиновъ красныхъ.

На блюдо блиновъ тонкихъ, а въ нихъ полъ—2 лопатки муки крупчатые, 50 яицъ, четъ

ведра молока прѣсного, 2 гривенки масла коровья.

Въ кашу въ молочную 3 чюмича крупъ гречневыхъ, да въ кашу же и въ молочко топленое полведра молока прѣсного, 5 яицъ.

Да на Великъ же день Государю въ столъ держати рыбные ѣствы: ставецъ ксеней щучьихъ съ шафраномъ, а въ нихъ 2 золотника шафрану, ползолотника корицы.

Спина лососины Муромскіе.

Стерлядь паровая.

Стерлядь тѣлая, а въ неѣ 2 щуки да судокъ свѣжіе, 2 гривенки масла коровья.

На блюдо лососины Муромскіе, а къ ней лимонь.

На блюдо полголови осетры свѣжіе, а въ ней 3 звена столовыхъ.

Щука живая, голова, подъ чеснокомъ.

Схабъ бѣлужей.

Въ Великоденской мясоѣдъ, въ рыбной день подается Государю въ столъ:

Хлѣбецъ, а въ немъ 4 лопатки муки крупчатые.

Колачъ крупчатой, а въ немъ 6 лопатокъ муки крупчатые.

Колачъ братцкой, а въ немъ лопатка муки толчоные.

Хлѣбецъ ржаной ситной, а въ немъ лопатка муки.

Ѧствы:

На блюдо 4 седди Переславскихъ паровыхъ.

На блюдо лещъ паровой.

Пруть лососины Муромскіе.

Черевъ бѣлые рыбицы.

Спина лососины Муромскіе.

Спина бѣлые рыбицы свѣжіе.

Стерлядь паровая.

Стерлядь тѣлая, а въ неѣ 2 щуки да судокъ свѣжіе, полковша масла орѣховаго.

На блюдо пироговъ подовыхъ, на новое монастырьское дѣло, а въ нихъ 4 лопатки муки крупчатые, 6 чюмичей крупъ гречневыхъ,

полковша масла орѣховаго, вѣкошникъ снятковъ.

На блюдо ухи щучьи бѣлые, а въ неѣ щука живая, золотникъ перцу.

На блюдо ухи лещовые, а въ неѣ лещъ живъ, золотникъ перцу.

На блюдо ухи съ толченики, а въ неѣ щука свѣжая.

Пирогъ подовой большой съ рыбою, а въ немъ 5 лопатокъ муки толченые, полковша масла орѣховаго, 10 щукъ свѣжихъ.

На блюдо ухи окуневые, а въ неѣ 3 окуни живыхъ.

На блюдо ухи карасевые, а въ неѣ карась живъ, полкюмича пшена Русского.

Пирогъ подовой большой со пшеномъ да съ вязигюю, а въ немъ 5 лопатокъ муки толченые полъ—3 гривенки пшена сорочинского, полковша масла орѣховаго, 6 пучковъ вязиги.

На блюдо пироговъ праженихъ со пшеномъ да съ вязигюю, а въ нихъ лопатка муки крупичатые, полгривенки пшена сорочинского, 2 пучка вязиги, четь ковшна масла орѣховаго.

На блюдо пироговъ праженихъ съ горохомъ, а въ нихъ лопатка муки крупичатые, чюмичъ гороху, четь ковшна масла орѣховаго.

А розсолного:

На блюдо лососины Муромскіе свѣжіе, а къ ней лимонъ.

На блюдо бѣлые рыбицы свѣжіе.

На блюдо стерлядины свѣжіе.

Полголовы осетрьи свѣжіе, а въ ней 3 звена столовыхъ.

Голова щучья, живая, подъ чеснокомъ.

Щука колодкою, живая, подъ чеснокомъ.

Схабъ бѣлужей.

Кружокъ тѣлной, а въ него въ тѣло 2 щуки да судокъ свѣжіе, полковша масла орѣховаго.

Стерлядь верченая.

Звено осетрины верченые, а въ немъ 2 блюда столовыхъ.

На блюдо обертки бѣлые рыбицы, щука свѣжая верченая.

На блюдо щучины живопросолные.

№ 356.

На блюдо карасевъ съ рыбою, а въ нихъ поллопатки муки крупичатые, щука свѣжая.

На блюдо карасевъ со пшеномъ да съ вязигюю, а въ нихъ поллопатки муки крупичатые, четь гривенки пшена сорочинского, пучокъ вязиги, да въ обои карасы четь ковшна масла орѣховаго.

Ставецъ сморчковъ.

Череве осетрины Шехонскіе.

Ставецъ штей съ осетрью наварою, вѣкошникъ снятковъ.

На блюдо вѣкошникъ яголь, а въ нихъ 3 чюмичи крупъ гречневыхъ.

Ставецъ штей съ наварою снятковою, а въ навару вѣкошникъ снятковъ.

На блюдо пироговъ столовыхъ, а въ нихъ лопатка муки толченые, чюмичъ пшена Русского, четь ковшна масла конопляного.

На блюдо оладей столовыхъ, а въ нихъ лопатка муки толченые, четь ковшна масла конопляного.

Въ Оспожинской мясоѣдъ подается
Государю въ столъ:

Перепеча, а въ ней 6 лопатокъ муки крупичатые, 30 лицъ.

Хлѣбецъ, а въ немъ 6 лопатокъ муки крупичатые.

Колачъ большой, а въ немъ 6 лопатокъ муки крупичатые.

Колачикъ братцкой, а въ немъ лопатка муки толченые.

Хлѣбецъ ржаной, а въ немъ лопатка муки ржаные ситные.

Ѣбтвы: 2 лебеди, а къ лебедемъ наскрыли 2 перепечи, а въ нихъ 6 лопатокъ муки крупичатые, 40 лицъ, да во взваръ 2 ковшна бастру, отъ 2 лебедей потрохъ, а на лебеди во взваръ и въ потрохи лебязьи 30 золотникъ шафрану, да въ потрохи жъ 12 частей говядины.

2 груди бораньи съ шафраномъ, а въ нихъ 4 бораны да 30 золотникъ шафрану.

Утя верченое.

№ 356. Часть говядины верченые, а въ ней 4 части малыхъ.

Языкъ говяжей верченой.

Почки бораньи верченые, а въ нихъ 7 частей.

Курникъ, а въ немъ 2 куровъ молодыхъ, 2 лопатки муки крупчатые, 20 яицъ, гривенка масла коровья, 3 части боранины, гривенка сала говяжья.

На блюдо 2 куровъ розсолныхъ молодыхъ.

Коровай съ грибами, а въ немъ поллопатки муки крупчатые, 5 яицъ.

На блюдо, середки свиные верченые, а въ нихъ 3 части.

На блюдо боранины розсолные лопатки да мышки.

На блюдо, грудинка боранья розсолная, а въ ней часть.

На блюдо, спинки бораньи розсолные, а въ нихъ часть.

На блюдо, плечико боранье, а въ немъ часть малая.

На блюдо свинины росолные, а въ ней 2 части малыхъ.

На блюдо, плечо боранье, а въ немъ 3 части малыхъ.

На блюдо, 3 пирожки подовыхъ съ бораниною, а въ нихъ 2 лопатки муки крупчатые, 6 частей боранины, 2 гривенки сала говяжья, 15 яицъ.

На блюдо колобъ, а въ немъ 3 лопатки муки крупчатые, 25 яицъ, 3 гривенки сала говяжья.

На блюдо ухи курячьи съ шафраномъ, а въ ней кура, 4 золотники шафрану, ползолотника перцу, золотникъ корицы, полгривенки пшена сорочинского.

На блюдо ухи курячьи черные, а въ ней кура, 4 золотники гвоздики, золотникъ корицы, золотникъ перцу, полгривенки пшена сорочинского.

На блюдо ухи курячьи бѣлые, а въ ней кура, золотникъ перцу.

Пирогъ подовой большой съ сахаромъ, а въ

немъ 5 лопатокъ муки толченые, 60 яицъ, гривенка масла коровья, полчети молока прѣсного, 3 гривенки сала говяжья, полъ—3 гривенки пшена сорочинского.

Пирогъ подовой съ мясомъ, 5 лопатокъ муки толченые, 30 яицъ, полчети ведра молока прѣсного, гривенка масла коровья, 2 части говядины, 2 гривенки сала говяжья.

На блюдо, кура въ лапшѣ, а въ немъ поллопатки муки крупчатые, 3 яйца, золотникъ перцу.

Кура жареное.

Пирогъ подовой большой съ яицы, а въ немъ 5 лопатокъ муки толченые, 60 яицъ, полчети молока прѣсного, гривенка масла коровья.

Пирогъ подовой съ сыромъ, а въ немъ 5 лопатокъ муки толченые, 60 яицъ, 2 сыра кислыхъ, полчети ведра молока прѣсного, гривенка масла коровья.

Заецъ въ лапшѣ, а въ немъ поллопатки муки крупчатые, 5 яицъ, золотникъ перцу.

На блюдо пироговъ жареныхъ кислыхъ, а въ нихъ 5 лопатокъ муки крупчатые, 50 яицъ, полъ—2 сыра кислыхъ, 10 гривенокъ масла коровья.

Оладьи приказные большіе, а въ нихъ 10 лопатокъ муки крупчатые, 25 яицъ, 10 гривенокъ масла коровья, полъ—2 гривенки патоки.

Котломы, а въ нихъ 5 лопатокъ муки крупчатые, 25 яицъ, 10 гривенокъ масла коровья, полъ—2 гривенки патоки.

Коровай ятцкой, а въ немъ 5 лопатокъ муки крупчатые, 2 гривенки масла коровья, 40 яицъ.

Коровай битой, а въ немъ 5 лопатокъ муки крупчатые, 2 гривенки масла коровья, 40 яицъ, полсыра кислого.

На блюдо печени бораньи съ перцомъ, а въ ней золотникъ перцу.

Но блюдо печени бораньи съ чабромъ.

Коровай ставленой съ яицы, а въ немъ 5 лопатокъ муки крупчатые, 60 яицъ, четъ ведра молока прѣсного, 2 гривенки масла коровья.

Коровай ставленой съ сыромъ, а въ немъ 5 лопатокъ муки крупичатые, 60 яицъ, четь ведра молока прѣсного, 2 сыра кислыхъ, 2 гривенки масла коровья.

На блюдо налитки, а въ нихъ лопатка муки крупичатые, лопатка муки гречневые, 25 яицъ, 2 гривенки масла коровья.

На блюдо пироговъ пряженныхъ съ сахаромъ, а въ нихъ лопатка муки крупичатые, 2 гривенки масла коровья, полгривенки пшена сорочинского, 2 гривенки сала говяжья, 5 яицъ.

На блюдо пироговъ пряженныхъ съ яицы, а въ нихъ лопатка муки крупичатые, 20 яицъ, 2 гривенки масла коровья.

На блюдо пироговъ пряженныхъ съ сыромъ, а въ нихъ лопатка муки крупичатые, 15 яицъ, полсыра кислого, 2 гривенки масла коровья.

Часть говядины шестные, а въ ней 2 части.

На блюдо боранины шестные да ребра.

Часть свинины шестные, а въ ней 2 части.

На блюдо 2 куровъ верченыхъ молодыхъ, а къ нимъ полковша уксусу полевого.

На блюдо рубцовъ подо взваромъ.

На блюдо кишокъ наливаныхъ, а въ нихъ четь лопатки муки крупичатые, 5 яицъ.

На блюдо кишокъ съ крупами, а въ нихъ чюмичъ крупъ гречневыхъ.

На блюдо колбасовъ, а въ нихъ чюмичъ крупъ гречневыхъ.

На блюдо, желудокъ съ лукомъ.

На блюдо, куря рафеное, а въ немъ полгривенки пшена сорочинского, полгривенки изюму, 6 золотникъ шефрану въ куря и во взваръ.

На блюдо, куря безкостное, а въ него 2 части боранины, а взваръ на нихъ съ шефраномъ отъ рафеного куряти.

На блюдо сырниковъ съ яицы, а въ нихъ поллопатки муки крупичатые, 20 яицъ, ковшъ молока прѣсного, гривенка масла коровья.

На блюдо сырниковъ съ сыромъ, а въ нихъ поллопатки муки крупичатые, 15 яицъ, ковшъ

молока прѣсного, полсыра кислого, гривенка № 356. масла коровья.

На блюдо, листни со пшеномъ сорочинскимъ, а въ нихъ гривенка пшена сорочинского, 2 гривенки сала говяжья, 5 яицъ.

Лытка ветчины во штѣхъ.

Куря верченое, а къ нему лимонъ.

Куря во штѣхъ, а въ немъ полчюмича крупъ гречневыхъ.

На блюдо карасей съ мясомъ, а въ нихъ лопатка муки крупичатые, часть говядины, гривенка сала говяжья, 2 гривенки масла коровья.

Ставецъ кундумовъ, а въ нихъ четь лопатки муки крупичатые, 2 яйца, чюмичъ кислицы крошеные.

Ставецъ штей, а въ нихъ 2 яйца.

На блюдо оладей столовыхъ, а въ нихъ лопатка муки толченые, 5 яицъ, прячи ихъ въ горѣломъ маслѣ, которое останется у пироговъ кислыхъ и у иныхъ.

На блюдо пироговъ столовыхъ, а въ нихъ лопатка муки толченые, 15 яицъ, а прячи ихъ въ горѣломъ маслѣ, которое останется у пироговъ.

Блюдо киселя бѣлого, а въ немъ полчети ведра молока прѣсного.

На блюдо, сыръ губчатой, а въ немъ полтрети ведра молока прѣсного.

На блюдо, горшечикъ молочка вареного, а въ него полчети ведра молока прѣсного.

А коли прилучится Оспожинъ день въ рыбной день, и хлѣбцы и колачи подаются въ столъ по тому жъ, какъ и въ мясной день.

А ѣствы:

На блюдо 4 селди Переславскихъ паровыхъ.

На блюдо лещъ паровой.

Череве лососины Муромскіе.

Пруть лососины Муромскіе.

Череве бѣлые рыбыцы.

Пруть бѣлые рыбыцы.

На блюдо пласть лещовая Глуботцкая.

На блюдо спины осетря.

На блюдо прута осетря.

№ 356. Спина бѣлые рыбыцы свѣжіе.

Стерлядь паровая.

На блюдо, щука отворачиваная, а въ неѣ въ прибавку судокъ свѣжей.

3 короваи тѣльных съ шафраномъ, а въ нихъ 30 щукъ свѣжихъ, 30 судокъ, 6 ковшовъ масла орѣхового, 45 золотникъ шафрану.

Стерлядь тѣлая, а въ ней 2 щуки да судокъ свѣжіе, полковша масла орѣхового.

Плотица тѣлая, а въ неѣ четъ ковша масла орѣхового, щука да судокъ свѣжіе.

На блюдо ухи щучьи шафранные, а въ ней щука живая, 4 золотники шафрану, золотникъ корицы, ползолотника перцу.

Коровай съ грибами, а въ немъ поллопатки муки крупичатые.

На блюдо ухи щучьи черные, а въ ней щука живая, 4 золотники гвоздики, золотникъ корицы, ползолотника перцу.

На блюдо пироговъ подовыхъ, на ново монастырское дѣло, а въ нихъ 4 лопатки муки крупичатые, 6 чюмичей крупъ гречневыхъ, полковша масла орѣхового, вѣкошникъ снѣтковъ.

На блюдо ухи щучьи бѣлые, а въ неѣ щука живая, золотникъ перцу.

На блюдо ухи лещовые, а въ ней лещъ живъ, золотникъ перцу.

На блюдо ухи съ толченики, а въ ней щука живая.

Пирогъ подовой большой съ рыбою, а въ немъ 5 лопатокъ муки толченые, полковша масла орѣхового, 10 щукъ свѣжихъ.

На блюдо ухи окуневые, а въ ней 3 окуни живыхъ.

На блюдо ухи карасевые, а въ ней карась живъ, полчюмича пшена Русского.

На блюдо ухи раковые.

Пирогъ подовой большой со пшеномъ да съ вязигою, а въ немъ 5 лопатокъ муки толченые, полъ — 3 гривенки пшена сорочинского, полковша масла орѣхового, 6 пучковъ вязиги.

На блюдо пироговъ праженихъ кислыхъ съ

макомъ, а въ нихъ 4 лопатки муки крупичатые, 2 чюмича маку, ковшъ масла орѣхового, полъ—2 гривенки патоки.

На блюдо омадей малыхъ съ сахаромъ, а въ нихъ лопатка муки крупичатые, 15 золотникъ сахару головного, четъ ковша масла орѣхового, 2 гривенки патоки.

На блюдо пироговъ праженихъ со пшеномъ да съ вязигою, а въ нихъ лопатка муки крупичатые, полгривенки пшена сорочинского, четъ ковша масла орѣхового, 2 пучка вязиги.

На блюдо, 3 щуки тушоныхъ съ зельи, а въ нихъ 6 золотникъ гвоздики.

На блюдо пироговъ праженихъ съ горохомъ, а въ нихъ лопатка муки крупичатые, 2 чюмича гороху, четъ ковша масла орѣхового.

А розсолного:

На блюдо бѣлые рыбыцы свѣжіе.

На блюдо стерлядины свѣжіе.

Полголовы осетри свѣжіе, а въ ней 3 звена столовыхъ.

На блюдо осетрины свѣжіе, а въ ней 2 звена столовыхъ.

Звено, на Тростцкое дѣло, осетрины свѣжіе просолные, а въ немъ 4 звена столовыхъ.

3 головы щучьи живыхъ, подъ чеснокомъ.

5 щукъ колодками живыхъ, подъ чеснокомъ.

Звено осетрины свѣжіе наростовое, а въ немъ 4 звена столовыхъ.

На блюдо теши бѣлужьи.

На блюдо тѣла бѣлужья.

Стабъ бѣлужей.

Труба бѣлужья.

Кружокъ тѣлой большой съ пирогомъ, а въ нихъ 2 щуки, 3 судоки свѣжихъ, ковшъ масла орѣхового.

Стерлядь верченая.

Звено осетрины верчевые, а въ немъ 2 блюда столовыхъ.

На блюдо обертки бѣлые рыбыцы, щука свѣжая верченая.

На блюдо щучины живопросолные.

На блюдо раковъ.

На блюдо карасевъ съ рыбою, а въ нихъ поллопатки муки крупчатые, щучка свѣжая.

На блюдо карасевъ со пшеномъ да съ вязигою, а въ нихъ поллопатки муки крупчатые, четь гривенки пшена сорочинского, пучокъ вязиги, да во обои карасы четь ковшна масла орѣхового.

Череве осетрины Шехонскіе.

Ставецъ штей съ осетрькою наварою, а въ наварѣ вѣкошникъ свѣтковъ.

На блюдо вѣкошникъ яголь, а въ нихъ 3 чюмича крупъ гречневыхъ.

Ставецъ штей съ свѣтковою наварою, а въ наварѣ вѣкошникъ свѣтковъ.

На блюдо пироговъ столовыхъ, а въ нихъ лопатка муки толченые, чюмичъ пшена Русского, четь ковшна масла конопляного.

На блюдо оладей столовыхъ, а въ нихъ лопатка муки толченые, четь ковшна масла конопляного.

Въ Филиповъ постъ подается Государю въ столъ:

Хлѣбець, а въ немъ 3 лопатки муки крупчатые.

Колачь, а въ немъ 6 лопатокъ муки крупчатые.

Колачь братцкой, а въ немъ лопатка муки толченые.

Хлѣбець ржаной ситной, а въ немъ лопатка муки.

Да въ запасъ хлѣбець, а въ немъ 3 лопатки муки крупчатые.

Колачь смѣсной, а въ немъ полъ-2 лопатки муки крупчатые, полъ-2 лопатки муки толченые.

А ѣствы передъ Государя:

На блюдо селдей Переславскихъ паровыхъ.

На блюдо лещъ паровой.

Спина лососины Корѣлскіе, коли лучится.

5 селдей Переславскихъ свѣжихъ. Подавати съ Веденьева дни.

Стерлядь паровая.

Сигъ паровой.

Акт. Истор. Томъ II.

Лодога паровая.

Сырть паровая.

Стерлядь тѣлная, а въ неѣ въ тѣло 2 щуки да судокъ, а на пряжене и на маслене полковша масла орѣхового.

На блюдо ухи щучьи бѣлые, а въ неѣ щука живая, золотникъ перцу.

На блюдо ухи лещовые, а въ неѣ лещъ живой, золотникъ перцу.

На блюдо ухи съ толченики, а въ толченики щука свѣжая, золотникъ перцу.

На блюдо ухи мневые съ тѣлеса, а въ неѣ 3 мни, золотникъ перцу.

На блюдо, коровай съ тѣлеса со мневыми, а въ него поллопатки муки крупчатые, 3 мни.

На блюдо ухи съ печеньми со мневыми.

На блюдо ухи съ молоки со мневыми.

На блюдо, коровай съ печеньми со мневыми, а въ него поллопатки муки крупчатые, а печени изо мней.

На блюдо, коровай съ молоки со мневыми, а въ него молока изо мней, поллопатки муки крупчатые.

На блюдо ухи карасевые, а въ неѣ карась блюдной, полчюмича пшена Русского.

На блюдо ухи окуневые, а въ неѣ 3 окуни живыхъ, золотникъ перцу.

На блюдо пироговъ подовыхъ, на новое монастырьское дѣло, а въ нихъ 4 лопатки муки крупчатые, 6 чюмичей крупъ гречневыхъ, полковша масла орѣхового, вѣкошникъ снятковъ.

На блюдо, 5 курбъ въ тѣстѣ, а въ нихъ лопатка муки крупчатые, четь ковшна масла орѣхового.

Пирогъ подовой большой съ рыбою, а въ него 5 лопатокъ муки толченые, 10 щукъ свѣжихъ.

Пирогъ подовой большой со пшеномъ да съ вязигою, а въ него 5 лопатокъ муки толченые, 2 гривенки пшена сорочинского, 6 пучковъ вязиги, ковшъ масла орѣхового.

№ 356.

№ 356. На блюдо пироговъ праженьхъ со пшеномъ да съ вязигою, а въ нихъ лопатка муки крупичатые, полгривенки пшена сорочинского, 2 пучка вязиги, а на праженье четь ковша масла орѣхового.

На блюдо пироговъ праженьхъ съ горохомъ, а въ нихъ лопатка муки крупичатые, чюмичъ гороху, четь ковша масла орѣхового.

А росолного:

На блюдо лососины Корѣлскіе свѣжіе, коли лучится.

На блюдо стерлядины свѣжіе.

На блюдо полголовы осетри свѣжіе, а въ ней 3 звена столовыхъ.

На блюдо лососины Корѣлскіе бочечные.

Щука, голова, жива, подъ чеснокомъ.

Щука жива, колодкою, подъ чеснокомъ.

На блюдо сиговианы бочечные.

На блюдо лодожины бочечные.

На блюдо щючины живопросолные.

Схабъ бѣлужей, коли лучится.

Стерлядь верченая.

Звено осетрины верченые.

Щука верченая.

Кружокъ тѣлной, а въ него 2 щуки да судокъ свѣжіе, ковшъ масла орѣхового.

На блюдо карасевъ съ рыбою, а въ нихъ поллопатки муки крупичатые, щука свѣжая.

На блюдо корасей со пшеномъ да съ вязигою, а въ нихъ поллопатки муки крупичатые, четь гривенки пшена сорочинского, пучокъ вязиги, да въ обои корасы четь ковша масла орѣхового.

На блюдо осетрины дливные.

Череве осетрины Шехонскіе.

Теша осетря мокрая.

Вѣкошникъ снятковъ.

Ставецъ штей съ снятковою ухою, а въ навару вѣкошникъ снятковъ.

Ставецъ штей съ осетрею наварою.

Вѣкошникъ яголь, а въ нихъ 3 чюмича крупъ гречневыхъ.

На блюдо пироговъ столовыхъ, а въ нихъ

лопатка муки толченые, чюмичъ пшена Русского.

На блюдо оладей столовыхъ, а въ нихъ лопатка муки толченые, да въ пироги жъ и въ олады полковша масла конопляного.

На праздникъ на Рожество Христово Государю подается:

Перепеча, а въ ней 6 лопатокъ муки крупичатые, 30 яиць.

Хлѣбець крупичатой, а въ немъ 4 лопатки муки крупичатые.

Колачъ крупичатой, а въ немъ 6 лопатокъ муки.

Колачикъ братцкой, а въ немъ лопатка муки толченые.

Хлѣбець ржаной ситной, а въ немъ лопатка муки ржаные.

Да на подачу 2 передачи, а въ нихъ 8 лопатокъ муки крупичатые; да 3 хлѣбцы, а въ нихъ 12 лопатокъ муки крупичатые.

Колачъ крупичатой, а въ немъ 6 лопатокъ муки крупичатые.

5 колачей смѣсныхъ, а въ нихъ 10 лопатокъ муки крупичатые, 10 лопатокъ муки толченые.

Про Государя жъ:

3 лебеди, да къ лебедемъ наскрыли 3 передачи, а въ нихъ 12 лопатокъ муки крупичатые, 60 яиць.

3 потрохи лебязи, а въ нихъ 18 частей говядины, да къ лебедемъ во взваръ и въ потрохи 45 золотниковъ шафрану, да во взваръ же 3 ковша бастру.

3 груди боранья, а въ нихъ 4 бораны, 30 золотниковъ шафрану.

Гусь верченая.

Тетеревъ.

Почки боранья, а въ нихъ 7 частей.

Пороса верченое живое.

На блюдо боранины розсолные, лопатки да мышкы, а въ нихъ 2 части.

На блюдо грудинка боранья.

На блюдо спинка боранья.

На блюдо плечико боранье.

Пороса живое розсолное, подъ чеснокомъ.

Потрошокъ порослячей.

На блюдо щочки да лыточки порослячи.

На блюдо ножки порослячи.

На блюдо печенци порослячи.

Плецо боранье верченое, а въ немъ 3 части.

Курникъ, а въ немъ 2 лопатки муки крупчатые, куря, 20 яицъ, гривенка масла коровья, 3 части боранины, гривенка сала говяжья.

На блюдо ухи курячи шафранные, а въ ней куря, 4 золотника шафрану, золотникъ корицы, полгривенки пшена сорочинского.

На блюдо ухи курячи черные, а въ ней куря, 4 золотника гвоздики, золотникъ корицы, ползолотника перцу, полгривенки пшена сорочинского.

На блюдо ухи курячи бѣлые, а въ ней куря, золотникъ перцу.

На блюдо 3 пирожки подовыхъ съ бораниною, а въ нихъ 2 лопатки муки крупчатые, 10 яицъ, гривенка сала говяжья, 6 частей боранины.

На блюдо пироговъ праженыхъ кислыхъ съ сыромъ, а въ нихъ 5 лопатокъ муки крупчатые, 50 яицъ, полтора сыра кислого, 10 гривенокъ масла коровья.

На блюдо оладей приказныхъ, а въ нихъ 10 лопатокъ муки крупчатые, 25 яицъ, 10 гривенокъ масла коровья, полъ—2 гривенки патоки.

На блюдо котломы, а въ нихъ 5 лопатокъ муки крупчатые, 25 яицъ, 10 гривенокъ масла коровья, полъ—2 гривенки патоки.

Пирогъ подовой большой съ сахаромъ, а въ немъ 5 лопатокъ муки толченые, 60 яицъ, полчетверти ведра молока прѣсного, гривенка масла коровья, 2 гривенки пшена сорочинского, 2 гривенки сала говяжья.

Пирогъ подовой большой съ мясомъ, а въ немъ 5 лопатокъ муки толченые, полчетверти ведра молока прѣсного, 30 яицъ, гривенка ма-

сла коровья, 2 части говядины, 2 гривенки сала говяжья. № 356.

Пирогъ подовой съ яицы, а въ немъ 5 лопатокъ муки толченые, полчетверти ведра молока прѣсного, 60 яицъ, гривенка масла коровья.

Пирогъ подовой съ сыромъ, а въ немъ 5 лопатокъ муки толченые, полчетверти ведра молока прѣсного, 60 яицъ, 2 сыра кислыхъ, гривенка масла коровья.

На блюдо, куря въ лапшѣ, а въ ней куря, четверть лопатки муки крупчатые, 3 яйца.

Коровай ятцкой, а въ немъ 6 лопатокъ муки крупчатые, 40 яицъ, 2 гривенки масла коровья.

Коровай битой, а въ немъ 6 лопатокъ муки крупчатые, 40 яицъ, 2 гривенки масла коровья, полсыра кислого.

Коровай ставленой съ яицы, а въ немъ 6 лопатокъ муки крупчатые, 60 яицъ, четверть ведра молока прѣсного, 2 гривенки масла коровья.

Коровай ставленой съ сыромъ, а въ немъ 6 лопатокъ муки крупчатые, 60 яицъ, четверть ведра молока прѣсного, 2 сыра кислыхъ, 2 гривенки масла коровья.

Куря нарожное.

Кости заечьи.

На блюдо, заецъ въ лапшѣ, а въ ней четверть лопатки муки крупчатые, 3 яйца.

Кострець лосины подо зваромъ.

Часть лосины ребряные подо зваромъ, а въ ней 2 золотника перцу.

На блюдо осердя лошья въ россолѣ.

На блюдо осердя лошья крошеного, а въ него 4 золотника гвоздики.

На блюдо губы лошьи.

На блюдо печени лошьи.

На блюдо мозгу лошья.

На блюдо пироговъ праженыхъ съ сахаромъ, а въ нихъ лопатка муки крупчатые, 15 яицъ, 2 гривенки масла коровья, полгривенки пшена сорочинского, гривенка сала говяжья.

*

№ 356. На блюдо, заецъ россолной.

На блюдо пироговъ пряженныхъ съ яицы, а въ нихъ лопатка муки крупичатые, 20 яиць, 2 гривенки масла коровья.

Заецъ въ рѣпѣ.

На блюдо пироговъ пряженныхъ съ сыромъ, а въ нихъ лопатка муки крупичатые, 15 яиць, полсыра кислого, 2 гривенки масла коровья.

На блюдо, кура рафленое, а въ немъ полгривенки пшеа сорочинского, полгривенки изюму, 6 золотникъ шафрану.

На блюдо, кура безкостное, а въ него 2 части боранины, а взваръ на него съ шафраномъ отъ рафленого куряти.

На блюдо, потрохъ гусинъ, а въ него золотникъ перцу.

На блюдо сырниковъ съ яицы, а въ нихъ поллопатки муки крупичатые, 20 яиць, ковшъ молока прѣсного, гривенка масла коровья.

На блюдо боранины шестные, 2 части.

На блюдо, часть говядины шестные, а съ малыми 2 части.

На блюдо свинины во штѣхъ, а съ малыми 2 части.

На блюдо сырниковъ съ сыромъ, а въ нихъ поллопатки муки крупичатые, 15 яиць, ковшъ молока прѣсного, четверть сыра кислого, гривенка масла коровья.

Юрма, а въ ней 120 частей боранины, плеча и бока.

На блюдо, лытка ветчины во штѣхъ.

Гусь шестнал, а въ ней чюмичъ крупъ гречневыхъ, полгривенки масла коровья, гривенка сала говяжья.

Кура верченое, а къ нему лимонъ.

На блюдо, кура шестное, а въ него полчюмича крупъ гречневыхъ.

На блюдо карасей съ мясомъ, а въ нихъ лопатка муки крупичатые, гривенка сала говяжья, часть говядины, 2 гривенки масла коровья, 5 яиць.

Ставецъ кундумовъ.

Шти.

Пирогы столовые съ яицы.

Оладьи столовые.

Кисель бѣлой.

Сыръ губчатой.

Горшечикъ молочка вареного.

Да Государю жъ держать на Рожество Христово, въ столъ рыбные ѣствы:

Ставецъ ксеней щучьихъ съ шафраномъ, а въ нихъ 2 золотника шафрану, ползолотника корицы.

Спина лососины Муромскіе.

Стерлядь паровая.

Стерлядь тѣлная, а въ ней 2 щуки да судокъ свѣжей, полковша масла орѣхового.

На блюдо лососины Муромскіе свѣжіе, а къ ней лимонъ.

На блюдо полголовы осетры свѣжіе, а въ ней 3 звена столовыхъ.

Щука живая, голова, подъ чеснокомъ.

А ѣствы передъ Государя:

На блюдо 4 седди Переславскихъ паровыхъ.

На блюдо 5 седдей Переславскихъ свѣжихъ.

На блюдо лещъ паровой.

На блюдо спина лососины Муромскіе, коли лучится.

Стерлядь паровая.

Сигъ паровой.

Лодуга паровая.

Сырть паровая.

На мису ухи налимныя, а въ ней 6 золотниковъ шафрану, золотникъ корицы, полгривенки ядеръ миндалныхъ; а въ навару 30 плотиць, щука отворачиваная, а въ неѣ въ прибавку судокъ свѣжей.

Коровай тѣлной, а въ него 10 щукъ, 10 судокъ свѣжихъ, 15 золотникъ шафрану, 2 ковшы масла орѣхового. А держати по приказу; а коли Государь прикажетъ коровай, и тогда держати про Государя ухи шафранные и черные.

Стерлядь тѣлная, а въ тѣло 2 щуки да судокъ, а на пряженъ и на масленъ лукъ нама-

слити, полковша масла орѣховаго.

Плотица тѣлная, а въ неѣ щука да судокъ, четь ковшъ масла орѣховаго; а держати плотипа, какъ будетъ коровай.

На блюдо три пирожки подовыхъ, на новое монастырское дѣло, а въ нихъ 4 лопатки муки крупичатые, 6 чюмичей крупъ гречневыхъ, полковша масла орѣховаго, вѣкошникъ снѣтковъ.

На блюдо щучьи уши бѣлые, а въ ней щука живая, золотникъ перцу.

Не блюдо уши лещовые, а въ ней лещъ живой, золотникъ перцу.

На блюдо уши мневые съ тѣлесы, а въ нихъ 3 мни живыхъ, золотникъ перцу.

На блюдо уши съ печеньми со мневыми.

На блюдо уши съ молоки со мневыми.

На блюдо уши окуневые, а въ неѣ 3 окуни живыхъ, золотникъ перцу.

На блюдо, коровай съ тѣлесы со мневыми, а въ него поллопатки муки крупичатые, 3 мни живыхъ.

На блюдо уши корасовые, а въ неѣ корась блюдной, полчюмича пшена Русского.

На 2 блюда, 2 коровай съ печеньми да съ молоки со мневыми, а въ нихъ лопатка муки крупичатые.

Пирогъ подовой большой съ рыбою, а въ него 5 лопатокъ муки толченые, ковшъ масла орѣховаго, 10 шукъ.

Наблюдо, 5 курбъ пражныхъ въ тѣстѣ, а въ нихъ поллопатки муки крупичатые, четверть ковшъ масла орѣховаго.

Пирогъ подовой большой со пшеномъ да съ вязигю, а въ него 5 лопатокъ муки толченые, 2 гривенки пшена сорочинского, 6 пучковъ вязиги, ковшъ масла орѣховаго.

На блюдо пироговъ кислыхъ пражныхъ съ макомъ, а въ нихъ 3 лопатки муки крупичатые, 2 чюмича маку, полъ—2 гривенки патоки, полковша масла орѣховаго.

На блюдо пироговъ пражныхъ со пшеномъ да съ вязигю, а въ нихъ лопатка муки

крупичатые, полгривенки пшена сорочинского, 2 пучка вязиги, четь ковшъ масла орѣховаго.

На блюдо пироговъ пражныхъ съ горохомъ, а въ нихъ лопатка муки крупичатые, чюмичъ гороху, четь ковшъ масла орѣховаго.

А россолного:

На блюдо лососины Муромскіе свѣжіе, коли лучится, а къ ней лимонъ.

На блюдо стерлядины свѣжіе.

На блюдо полголови осетрины свѣжіе, а въ ней 3 звена столовыхъ.

На блюдо лососины Корѣлскіе бочечные.

На блюдо голова щучья.

2 шуки, колодки.

Схабъ бѣлужей, коли лучится.

На блюдо сиговины бочечные.

На блюдо лодожины бочечные.

Стерлядь верченая.

Щука верченая.

Звено осетрины верченые.

На блюдо обертки лососьи.

Кружокъ тѣлной, а въ него 2 шуки да судокъ; а на праженье полковша масла орѣховаго.

На блюдо щучины живопросолные.

На блюдо корасевъ съ рыбою, а въ нихъ поллопатки муки крупичатые, щука свѣжая, теша осетрѣя мокрая.

На блюдо карасей со пшеномъ да съ вязигю, а въ нихъ поллопатки муки крупичатые, четверть гривенки пшена сорочинского, пучокъ вязиги; а на праженье въ обои караси четь ковшъ масла орѣховаго.

На блюдо полпрута спинного осетрины длинныя.

Ставецъ штей съ осетрѣю наварою.

Черевъ осетрины Шехонскіе.

Вѣкошникъ снѣтковъ.

Вѣкошникъ яголъ, а въ нихъ 3 чюмичи крупъ гречневыхъ.

Ставецъ штей, а въ нихъ въ навару вѣкошникъ снѣтковъ.

На блюдо пироговъ столовыхъ, а въ нихъ

№ 356. лопатка муки толченые, чюмичь пшена Русского, четъ ковша масла конопляного.

На блюдо оладей столовыхъ, а въ нихъ лопатка муки толченые, четъ ковша масла конопляного.

Да въ ѣствы и во взварь, въ столъ и въ вечерное кушанье, ведро меду обарного, полъ-2 ведра уксусу лутчего, полведра огурцовъ.

Современный списокъ писанъ столбцомъ, на сорока одномъ листкѣ, съ немногими поправками. На оборотѣ его отмѣчено, современнымъ же пометкою: Registr potraw [Moskiewskich; и въ другомъ мѣстѣ, иною рукою: Obiad Wielkopolsku Cara Moskiewkiego. — Изъ коллекціи актовъ, приобретенныхъ для Археографической Комиссіи Корреспондентомъ Соловьевымъ въ Швеціи.

КОНЕЦЪ II-го Тома.