

ОЛЬГА ПРОКОФЬЕВА

*Т*РАДИЦИИ И ИСТОРИИ
СВЕТЛОЙ ПАСХИ

 КУЧКОВО ПОЛЕ
издательство

Москва

2024

УДК 361.7(091)
ББК 87.8
П 80

Прокофьева Ольга

П80 Традиции и истории Светлой Пасхи. — М.: Издательство «Кучково поле», 2024. — 160 с.: ил.

ISBN 978-5-907813-06-9

Книга Ольги Прокофьевой посвящена истории празднования Пасхи (Светлого Христова Воскресения) в Российской империи. Основной материал книги относится к последней четверти XIX и первому десятилетию XX века. Первая часть книги посвящена подготовке к празднику, начиная с масленичных гуляний и Великого поста. Здесь и меню постного стола, и традиции украшения дома к Светлому празднику, и ассортимент пасхальных подарков, и конечно же старинная кухня с ее тонкостями приготовления традиционных пасхальных угощений: пасх, куличей, баб, крашенных яиц. Во второй части автор рассказывает о Святой заутрене, пасхальных визитах и играх, праздновании Пасхи при императорском дворе и многом другом.

Текст сопровождается уникальными иллюстрациями. Приложение знакомит с пасхальными подарками и некоторыми рецептами блюд пасхального стола.

Книга поможет читателю окунуться в атмосферу Светлого праздника.

УДК 361.7(091)
ББК 87.8

Автор книги и «Издательство «Кучково поле» выражают глубочайшую благодарность и признательность за предоставленные иллюстрации и фотографии предметов из своих собраний: Илье Сбруеву, Ирине Мицкевич, Марине Дубровской, Михаилу Миронову, Наталье Мозохиной, Дмитрию Абрикосову.

ISBN 978-5-907813-06-9

© Прокофьева О., текст, иллюстрации, 2024
© ООО «Издательство «Кучково поле»,
оригинал-макет, оформление, 2024

*Что имеем — не храним,
потерявши плачем.*

С. П. Соловьев

От автора

*...Ведь зима, весна и лето,
Пасха, пост и Рождество,
Если сможешь вникнуть в это,
В капле малой — Божество.
Пусть и мелко, пусть и глупо,
Пусть мы волею горды,
Но в глотке грибного супа —
Радость той же череды.
Что запомнил сердцем милым,
То забвеньем не позорь...*

М. А. Кузмин. Пасха

Пасха, или Светлое Христово Воскресение, в Российской империи считалась главным религиозным праздником и была одним из самых ярких событий в церковном и общественном календарях. «Праздников праздник и Торжество торжеств» — именно так называют Пасху на церковном языке, и название это как нельзя лучше отражает всеобщую любовь к ней жителей дореволюционной России. В те времена Пасха объединяла различные аспекты в жизни всех слоев общества: веру, традиции, семейные ценности, социальные обычаи и была временем особенной заботы и внимания к близким, а также оказания помощи бедным и нуждающимся. Этот праздник напоминал о важности сострадания, доброты и щедрости в отношении друг к другу. Благотворительность и милосердие были неотъемлемой частью пасхальной традиции, а подарки и помощь бедным являлись выражением христианской любви. Потому праздник Пасхи очень ждали, готовиться к нему начинали заранее, а отмечали с особой торжественностью.

Работая над этой книгой, мне хотелось передать праздничную атмосферу, которая царила во время пасхальных торжеств в России до всех потрясений, поэтому читатель не найдет подробной информации про празднование Пасхи во время Первой мировой войны и тем более ни слова не прочтет о Пасхе после революции, когда сам праздник в новой Советской России оказался в «подполье». Конечно, традиции пытались сохранить в среде русской эмиграции, те же пасхальные открытки продолжали издавать к православной Пасхе и часто на них изображали сцены

Светлого праздника из дорогой для сердца, но безвозвратно ушедшей, идеализированной России. Основной же материал книги относится к последней четверти XIX столетия и первому десятилетию XX века. Сама книга состоит из двух глав. Первая посвящена подготовке к празднику и начинается с масленичных гуляний и Великого поста. В этой главе читатель найдет и меню постного стола, и правила украшения дома к Светлому празднику, ознакомится с ассортиментом пасхальных подарков и, конечно же, побывает на старинной кухне, где узнает о тонкостях приготовления традиционных пасхальных угощений: пасх, куличей, баб, крашенных яиц. Во второй главе на Святой заутрене, под пасхальный благовест встретит столь долгожданный праздник Пасхи, а далее поспешит в гости с визитами, во время которых попробует устоять от обилия яств на пасхальном столе. В конце книги, в приложении, читатель сможет рассмотреть изображения пасхальных подарков из дореволюционных «прейсь-курантов» и познакомиться со старинными рецептами пасх, куличей и баб. При выборе рецептов из кулинарных книг конца XIX — начала XX века предпочтение отдавалось тем, в составе которых присутствуют доступные продукты и при ознакомлении с которыми легко понять технологию приготовления. На мой взгляд, это позволит читателям не только лучше узнать кулинарные предпочтения и привычки людей того времени, но и попробовать приготовить свой собственный праздничный стол в духе традиций той эпохи.

На протяжении всей книги я буду неоднократно обращаться к воспоминаниям людей, живших в Российской империи и видевших празднование Пасхи своими собственными глазами. Согласитесь, кто сможет рассказать лучше? А отрывки из произведений русских классиков, старинные рецепты, советы, реклама, открытки помогут еще больше погрузиться в то далекое для нас время. При написании этой книги мне очень хотелось, чтобы читатель смог прочувствовать Светлый праздник так, как чувствовали его наши предки — с запахом весны, пением птиц, манящими ароматами сдобы, кардамона, шафрана, ванили, чтобы во время чтения книги были слышны пасхальный колокольный звон и радостные приветствия: «Христос Воскресе!»

Надеюсь, что эта книга принесет вам радость и вдохновение, а также позволит заглянуть в прошлое и понять глубокий смысл и значение этого древнего и прекрасного праздника.

Ольга Прокофьева

Глава 1

ПРИГОТОВЛЕНИЕ К ПАСХЕ

*На полях черно и плоско,
Вновь я Божий и ничей!
Завтра Пасха, запах воска,
Запах теплых куличей.*

М. А. Кузмин. Пасха

Н. К. Пимоненко. Великий четверг.
Открытка издания Общины
св. Евгении. 1904



В ОЖИДАНИИ ПРАЗДНИКА

Ожидание праздника Пасхи начиналось у меня чуть не с Чистого понедельника, т. е. с первого дня Великого поста. Усиливаясь с каждым днем и неделей, оно становилось особенно напряженным на Страстной неделе. Своего же апогея это ожидание достигало накануне праздника, в Великую субботу.

А. Таев. Пасха (Из детских воспоминаний)



Широкая русская
Масленица. 1899.
Типолитография
Торгового дома
А. Стрельцова
Сыновья.
Хромолитография.
Российская
государственная
библиотека, Москва



Великому посту предшествует Масленица, а потому в течение всей Масленной недели стремились «есть до икоты, пить до перхоты, петь до надсады, плясать до упаду». Вся Масленая неделя разделялась на два периода: дни с понедельника по среду называли Узкой Масленицей, а с четверга по воскресенье — Широкой Масленицей. Каждый день имел свое название. Понедельник называли «Встречей», вторник шел как «Заигрыш», среда — «Лакомка», четверг — «Разгуляй» или «Перелом», пятница — «Тещины вечерки», суббота — «Золушкины посиделки», а воскресенье — «Прощеное воскресенье». В первые три дня можно было работать, а вот с четверга, когда начиналась так называемая Широкая Масленица, наступали самые шумные дни веселья. Именно на Масленую неделю приходилась самая горячая бальная пора. Мария Александровна Волкова писала своей подруге и родственнице Варваре Александровне Ланской: «Скоро пост, вот все и спешат воспользоваться последними днями Масленицы. Каждый день бывает бал, иногда два, три в один вечер. Конечно, я не на все езжу, но в два дня раз мне приходится плясать 6 или 7 часов без отдыха». В последний день Масленицы — Прощеное воскресенье, верующие просят друг у друга прощение. Так было и в прошлом: день завершался великой вечерней с чином прощения, а звон колоколов объявлял верующим о начале Великого поста. Как отмечала англичанка Марта Вильмот в письме своему отцу: «В 12 же часов последнего дня Масленицы на веселом балу, где соберется пол-Москвы, мы услышим торжественный звон соборного колокола, который возвестит полночь и начало Великого поста. Звон этот побудит всех отложить ножи и вилки и прервать сытный ужин».

Великий пост был важной частью уклада жизни и неотделим от традиций и культуры населения Российской империи. К Великому посту относились с уважением, стремились соблюдать, а потому во многих семьях без колебаний меняли свой привычный уклад жизни, ежедневный рацион, воздерживаясь от скоромной еды, увеселений и развлечений. Здесь стоит отметить, что в каждом сословии, и тем более в каждой семье, были свои представления о правильном соблюдении поста. Самыми набожными считались крестьяне и купцы. Именно в этих сословиях держались самого строгого поста и не смотрели ни на возраст, ни на состояние здоровья. «Наш народ не только соблюдает посты во всей строгости церковного устава, но идет в этом отношении значительно далее, устанавливая сплошь и рядом свои постные дни, неизвестные церкви», — писал С. В. Максимов о крестьянах в своей книге «Нечистая, неведомая и крестная сила». Представители дворянства и аристократии особо почитали первую неделю поста и Страстную седмицу. Немаловажную роль, держать пост или нет, играло и место проживания — чем дальше от тогдашней столицы Санкт-Петербурга, тем больше чтились вековые традиции. Так, писатель-мемуарист Василий Инсарский отмечал: «Наступал Чистый понедельник. Событие, совершенно

незаметное в шумном, многолюдном и набитом всевозможными национальностями Петербурге, но сразу перевертывающее провинциальный русский, православный город. Путешественник, проехавший через Пензу во время Масленицы и потом вернувшийся туда Великим постом, положительно не узнал бы города, до такой степени сильно и мгновенно менялась его физиономия. Улицы, полные экипажей и народных масс, были совершенно пусты. Вид людей, вчера еще веселый и оживленный, был скучный, унылый, какой-то мертвенный. Самая одежда их была великопостная, как будто приберегавшаяся именно для этих печальных дней. Одним словом, жизнь, кипевшая недавно ключом, веселье, царствовавшее всюду, щегольство и франтовство, которыми каждый старался перебить другого, исчезали совершенно и заменялись величайшею тишиною, скромностью и смирением. Как будто действительно все житейское, со всеми страстями и увлечениями, отлагалось в сторону, и все проникались единственно благоговением к тем событиям, о которых должен поведать наступивший Великий пост. Церковные колокола перезванивали таким заунывным печальным образом, что один этот звон сам по себе наводил тоску и уныние. Такого мрачного звона не услышишь в течение целого года». Во время поста не устраивали балов, не проводили народных гуляний, не организовывали свадьбы, закрывались театры, а в ресторанах и трактирах отказывались от шумных веселий, появлялось особое постное меню, хотя в Санкт-Петербурге и Москве на вторую и третью недели поста устраивали небольшие концерты с выступлениями иностранных исполнителей. С началом поста в семьях, где рьяно чтили традиции, преображались и жилища: снимались цветные занавески, убирали яркие ковры, мебель покрывали серыми чехлами, занавешивали картины светского характера, подбиралась более скромная и неброская посуда для постного стола. Константин

ПОСТНЫЙ СТОЛЪ.

ОТДѢЛЪ XXIV.

А. Закуска холодная.

Икра шаурская.	Рыбка другимъ манеромъ: нарѣзать самыи тоненькими лоскутками, посолить накрыть другою тарелкою, потристи, хорошенкаю, влить горчичнаго масла.
" сибская.	Вялорыбца прѣвѣсная № 4054.
" красная, съ солью, перцемъ и зеленью.	Вялорыбца маринаванная № 4080.
Устрицы.	Угорь маринаванный № 4078, 4076.
Омары.	Судакъ маринаванный № 4081.
Сардинки.	Щука маринаванная № 4081.
Селедка.	Лососина маринаванная № 4082.
Семга.	Рыба маринаванная, по англійски № 4085.
Сиги копченые.	Корюшка маринаванная № 4073.
Сельди копченые.	Сельва маринаванная № 4073
Кильки.	Грудки, рыбки маринаванные № 3946-3924.
Камбала копченая.	Вялене грибы сварить, мелко изрубить, сжидать съ орѣховымъ масломъ, солью и перцемъ, подавать съ зеленымъ лукомъ и пр.
Корюшка копченая.	
Минюги маринаванная.	
Ряпушка маринаванная и копченая.	
Редиска.	
Рыбка: черную сладкую рыбку патереть на терекъ, посолить, сжидать съ горчичнымъ масломъ.	

Б) Постныя кушанья, подаваемыя нъ завтраку.

Вянигреть отъ № 2604 до 2610.	Формшмакъ № 2558.
Рыба со сладкимъ фаршемъ № 2445.	Раки вареные № 2557.
Пѣвѣтная капуста № 2447.	Щука тушоная № 2488.
Спаржа № 2448.	Щука по-жидовски № 2483.
Тушоная капуста № 2449.	Котлеты изъ щуки, судака № 2484, 2520.
Фаршированная капуста № 2451.	Судакъ съgrenями и картофелемъ № 2518.
Селянка № 2453.	Осетрина съ горчичнымъ соусомъ № 2534.
Кислая капуста съgrenями № 2450.	Осетрина съ хрѣбомъ и уксусомъ № 2528.
Картофель печеный съ масломъ № 2454.	Судакъ съ горчичнымъ соусомъ № 8517.
Картофель съ селедкою № 2455.	Судакъ съ голландскимъ соусомъ № 2515.
Картофель фаршированный грибами № 2456.	Лососина подъ соусомъ № 2514.
Картофель фаршированный кильками № 2957.	Угорь вареный съ кислосладкимъ соусомъ № 2510.

Список постныхъ блюдъ и закусокъ.

Е. Молоховецъ. Подарокъ молодымъ хозяйкамъ. 1901

В зависимости от того, каким методом были окрашены яйца, что на них нарисовано, для каких целей они предназначались, уже готовые пасхальные яйца называли по-разному: *писанки, яйчата, малеванки, драпанки, крапанки, крашенки*.

Писанки представляли собой пустую яичную скорлупу или сырое яйцо, расписанное различными традиционными орнаментами и узорами, которые наносились при помощи воска, специальных красок, золотой и серебряной канители,



Писанки из коллекции народных писанок Лубенского музея Е. Н. Скаржинской. Иллюстрация из книги «Описание коллекции народных писанок». 1899

бисера, фольги и т. д. Писанки разделялись по способу нанесения рисунка, месту изготовления, могли раскрываться, издавать звук и т. п. Каждый из таких видов писанок имел свое название, например монастырские, малярские, раскрытки, звонарки и т. д. В старину такие яйца предназначались для подарков, а не для еды. Писанки было принято подвешивать перед иконами и лампадами, класть на самые видные места в доме или красиво выкладывать на пасхальном столе вокруг баб, куличей и пасх. В прошлом, как и в наши дни, расписывали писанки истинные мастерицы. В Российской империи наиболее красивые писанки изготавливали в Малороссии и южных областях России.

Яйчата — это яйца, изготовленные из различных материалов: дерева, фарфора, бисера, глины, камня, металла и т. д. В прошлом яйчата можно было купить уже готовыми или сделать собственноручно. Ими было принято украшать пасхальный стол, а также дарить знакомым, близким и родным. К яйчатам относятся и все знаменитые пасхальные яйца, изготовленные в мастерской Карла Фаберже.

Крашенки, драпанки, крапанки и малеванки — все эти яйца предназначались для еды, потому их сначала отваривали, а затем красили различными способами. На *малеванку* наносили рисунки (цветы, изображения зверей, фантазийные орнаменты). Если же на окрашенном яйце рисунок был процарапан металлическими стерженьками или острым ножом, то такое пасхальное яйцо называли *драпанкой*. *Крапанки* раскрашивали разноцветными круглыми каплями, точками или полосками. *Крашенки* — однотонные разноцветные яйца. До революции крашенок приготавливали много, целыми корзинами, т. е. именно крашенками было принято разговляться, раздавать их честному люду. Использовались крашенки и для традиционных пасхальных игр — «битков» и «катков». Крашенки, драпанки, крапанки и малеванки выступали и в качестве дополнительного украшения пасхального стола: их красиво выкладывали на блюдо с проросшим овсом, пшеницей или кресс-салатом, клали вокруг баб, пасх и куличей.

Писанки

Писанки малярскія. Онѣ представляютъ собой яйцо, расписанное обыкновеннымъ способомъ съ помощью кисточки, масляными, восковыми, клеевыми или акварельными красками; часто употребляются краски золотыя и серебряная. Пишутъ почти всегда мужчины и очень рѣдко женщины. Сюжеты ихъ разнообразны, но преимущественно носятъ церковный характеръ, такъ какъ пишутъ ихъ обыкновенно «богомазы». Изъ такихъ писанокъ нерѣдко выпускается содержимое, и затѣмъ онѣ подвѣшиваются подь образа или лампады.

и самые близкие знакомые. Пасхальный стол накрывался на весь день, и все, кто приходил в дом, имели возможность подойти и отведать угощения. Это был распространенный обычай во время Пасхи, особенно в домах, где держали открытый стол. Праздновалась Пасха всю следующую неделю, и каждый день, вплоть до Фоминой недели (Антипасхи)¹, во многих домах накрывался пасхальный стол.

Ввиду того, что на Пасху отдыхала практически вся домашняя прислуга, в том числе и повара, на праздничный стол подавались холодные блюда и закуски. В зажиточных домах для прислуги в людской² или лакейской³ обязательно организовывали отдельный пасхальный стол, пусть и не такой богатый, как господский, но не менее сытный. Князь Феликс Юсупов вспоминал, что «после пира отец с матерью и мы с братом шли в людскую. Матушка следила, чтобы людей кормили хорошо, и слуги ели почти все то же, что и хозяева. Мы поздравляли всех и христосовались».

Столь въ день Св. Пасхи

Накрыть заблаговременно въ назначенной для разговленія комнатѣ столь, со всѣми принадлежностями, уставить на ономъ блюда съ яствами и ожидать въ готовности. По прибытіи хозяина съ гостями въ приготовленную комнату кавалеры начинаютъ разговляться, не занимая стульевъ, предоставляется эта честь дамамъ, почему должно сидящимъ подносить (*) яства и прочее, съ ихъ соизволенія, если хозяинъ или кавалеръ сдѣлаетъ предложеніе дамѣ близъ сидящей, въ такомъ разѣ подносить лишь тѣмъ, которыя были на противоположной сторонѣ стола; случается, что кавалеры, отвѣдавъ нѣсколько яствъ, садятся за столь при дамахъ, въ такомъ случаѣ подносящій яства дамамъ долженъ предлагать и кавалерамъ, а также кушанья могутъ быть передаваемые на тарелкахъ съ одной стороны стола на другую, то служащій, принимая тарелку, долженъ тотчасъ замѣнить другую. По окончаніи стола подается бульонъ въ чашкахъ, и когда господа пройдутъ въ гостиную, начатыя блюда возвращаются въ кухню для поправки; фрукты, конфекты и варенье дополняются, и всѣ яства и десерты ранжируются такъ, чтобы въ слѣдующее требованіе было въ совершенной готовности и поступать такъ каждый разѣ. Этотъ столь у многихъ гастрономовъ продолжается до Фоминой недѣли.

(*) Кушанья подаются надрѣзанными, и если окажется ломтиковъ не достаточно, то предлагающій долженъ отнести на приборный столь и поручить дворецкому дополнить.

Стол в день Св. Пасхи. Из книги И. М. Радецкого
«Альманах гастрономов». 1877

¹ Антипасха — (от *греч. ἀντιπασχα* — вместо Пасхи, «Пасха с другой стороны») первое воскресенье после Пасхи. Антипасха как бы заменяет Светлый праздник Пасхи и служит обновлением праздника Пасхи в 8-й день.

² Людская, помещение или отдельное строение для прислуги в барском доме/имении.

³ Лакейская, комната для прислуги в барском доме.



В. Е. Маковский. *Благотворительница*¹. 1914

ЭТО ИНТЕРЕСНО: Пасха всегда ассоциировалась с добротой, щедростью и поддержкой нуждающихся. Чтобы никто, даже самый последний бедняк, не чувствовал себя обделенным, более обеспеченные родственники или сторонние благодетели брали на себя ответственность и в Страстную пятницу или в Великую субботу приносили корзины, наполненные угощениями к пасхальному столу. В деревнях «беднякам обыкновенно приходят на помощь более богатые родственники, которые из чувства христианского милосердия не допускают, чтобы Светлый праздник омрачался “голодными разговинами”, да еще в родственной семье. Впрочем, и посторонние не отстают от родственников, и в Страстную пятницу совсем не редкость видеть шныряющих по селу баб, разносящих по домам бедняков всякие припасы: одна принесет молока и яиц, другая творогу и кулич, а третья, гляди, притащит под фартуком и кусок убоины², хотя и накажет при этом не проговориться мужу» (С. Максимов. Нечистая, неведомая и крестная сила). Беднякам в городах на Пасху устраивали бесплатные разговения в столовых, или раздавали праздничные угощения (творожные пасхи, куличи, яйца и мясные блюда). Деньги на подобные акции выделялись как из бюджета города, так и жертвовались многочисленными благотворителями.

¹ На картине изображен посыльный от благотворительницы. В бедный дом он доставил пасхальные угощения: кулич, твороженную пасху и крашеные яйца. Картина в качестве иллюстрации к рассказу А. Кондратьева «В ночь на светлую заутреню» была опубликована в пасхальном номере журнала «Огонек» № 14 от 6 (19) апреля 1914 г. Под иллюстрацией была напечатана следующая подпись: «“Благотворительница”. Картина для журнала “Огонёк” проф. В. Е. Маковского».

² В прошлом в деревнях убоиной распоряжался глава семейства.



ПАСХАЛЬНЫЕ ПОДАРКИ



Браслетъ и брошь,
золотые 56 пробы:

браслетъ гладкій, граненый
Porte bonheur,

брошь гладкая съ перехватомъ
изъ настоящихъ мелкихъ
жемчужинъ, въ роскошномъ
бархатномъ футлярѣ, въ формѣ
яйца.



Серьги, золотые
56 пробы,
съ нефритомъ



Брелокъ-яичко
серебряный 84 пробы,
позолоченное и эмаль



Брелокъ — 3 яичка,
серебряный 84 пробы



Брелокъ-яичко открывается,
серебро 84 пробы, золоченное
съ эмалированной незабудкой



Брелокъ-карточка
серебряный 84 пробы

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

Абрикосов Ф. Кондитер практик: Практические рецепты для приготовления всевозможных кондитерских печений, пирожных, тортов, куличей, баб, кремов, желе, различных сортов мороженого и прочего/ Ф. Абрикосов. 2-е изд. М., 1916.

Бахрушин Ю. А. Воспоминания. М., 1994.

Беллюстин И. С. Страстная неделя. М., 1869.

Бобринский Д. И. Поварская книга известного кулинара Д. И. Бобринского, одного из лучших столичных гастрономов... — Харьков: Просвещение, 1913.

Бычкова Н. А. Как жили ваши бабушки и прабабушки: Воспоминания. М., 2001.

Варенцов, Н. А. Слышанное. Виденное. Передуманное. Пережитое. М., 1999.

Веригин К. М. Благоуханность. Воспоминания парфюмера. М., 1996.

Волховский Ф. В. Отрывки одной человеческой жизни // Современник, 1911. № 4.

Вырубова-Танеева А. А. Анна Танеева — фрейлина Государыни. СПб., 2012.

Домашний стол: Как варить, печь и жарить вкусно и дешево. — М., 1894.

Зарин А. Е. Наши царицы и царевны во Вторую отечественную войну: Краткое описание деятельности Ее величества государыни императрицы Александры Феодоровны и ее августейших дочерей. Пг., 1916.

Зарина М. М. Учебник кулинарии. М., 1910.

Императорский Фарфоровый завод. 1744–1904. СПб., 1906.

Каншин Д. В. Энциклопедия питания. СПб., 1885.

Коринфский А. А. Народная Русь. Круглый год сказаний, поверий, обычаев и пословиц русского народа. М., 1901.

Кшесинская М. Ф. Воспоминания. М., 2018.

Левашова-Стюнкель К. Э. Воспоминания. СПб., 2021.

Макарова С. М. Повести из русского быта. 2-е изд. СПб.-М., 1879.

Максимов С. В. Нечистая, неведомая и крестная сила. СПб., 1903.

Никольский К. Т. Пособие к изучению устава богослужения Православной церкви / Сочинение священника церкви Успения Пресвятыя Богородицы. СПб., 1865.

Носкова Е. К. Дом и хозяйство: Скоромный и постный стол, с отделом вегетарианская кухня. СПб., 1905.

Описание коллекции народных писанок. М., 1899.

«Отдых христианина»: Во дни Великого поста. СПб., 1900.

Пастухов Н. И. Святые ночи в Москве с 1882 по 1896 год. М., 1895.

Попова А. В. Пасхальный стол. Люблин, 1910.

Радецкий И. М. Альманах гастрономов, заключающий в себе состав блюд девяноста полных обедов, означенных записками (menu) русскими и французскими, правила для накрытия стола... М., 1877.

Румянцев А. Пасхальный стол: Куличи, бабы, пасхи и мазурки: Рецепты различных сортов куличей, баб, пасок и мазурок, проверенные в С.-Петербургской кулинарной школе. СПб., 1905.

Страстная седмица: (Великий понедельник, Великий вторник, Великая среда, Великий четверток, Великий пяток, Великая суббота) и Пасха. Харьков, 1890.

Таев А. Пасха: (Из детских воспоминаний). Сергиев Посад, 1914.

Телешов Н. В. Записки писателя. Воспоминания и рассказы о прошлом. М., 1958.

Фабер Т. Пасхальные яйца Фаберже. М., 2010.

Цветаева А. И. Воспоминания. М., 1974.

Церковно-богослужебный справочник / Составил С. Н. Б-в; дополнил и редактировал протоиерей И. Восторгов. М., 1912.

Черепнин Н. П. Императорское воспитательное общество благородных девиц. Пг., 1915.

Шмелев И. С. Лето Господне. Соч. в 2 т. М., 1990.

Энциклопедии семейного воспитания и обучения. Выпуск 50: О приучении девочек к домашнему хозяйству / В. В. Поворинская. СПб., 1902.

Юсупов Ф. Ф. Воспоминания. М., 2015.

СОДЕРЖАНИЕ

ОТ АВТОРА ▪ 6

Глава 1. Приготовление к Пасхе ▪ 8

В ОЖИДАНИИ
ПРАЗДНИКА ▪ 10

УКРАШЕНИЕ
ДОМА ▪ 25

НА КУХНЕ ▪ 33

ПАСХА ▪ 36

КУЛИЧ ▪ 40

БАБА ▪ 44

БАРАШЕК ИЗ
СЛИВОЧНОГО
МАСЛА ▪ 46

ПАСХАЛЬНЫЕ
ЯЙЦА ▪ 49

ПАСХАЛЬНЫЕ
ОТКРЫТКИ ▪ 58

ПАСХАЛЬНЫЕ
ПОДАРКИ ▪ 64

Глава 2. Пасха ▪ 84

СВЯТАЯ
ЗАУТРЕНЯ ▪ 86

ПАСХАЛЬНЫЙ
СТОЛ ▪ 98

ПАСХА ПРИ ДВОРЕ.
ВЫСОЧАЙШИЕ
ПОДНОШЕНИЯ ▪ 111

ПАСХАЛЬНАЯ
НЕДЕЛЯ.
ВИЗИТЫ ▪ 124

ПАСХАЛЬНЫЕ
ИГРЫ ▪ 134

КАТАНИЕ ЯИЦ ▪ 135

БИТКИ ▪ 137

КУЧКИ ▪ 137

КРУЧЕНИЕ ▪ 138

ИСКАНИЕ ▪ 138

Приложение ▪ 140

ПАСХАЛЬНЫЕ
ПОДАРКИ ▪ 142

ПАСХАЛЬНЫЙ
СТОЛ.
РЕЦЕПТЫ ▪ 148

СТАРИННЫЕ
МЕРЫ ВЕСА
И ОБЪЕМА ▪ 156

СПИСОК
ЛИТЕРАТУРЫ ▪ 157