

Société scientifique de Chirurgie de Moscou.

M A T E R I A L U M

proferi Pathologiae abdominalis
cum per se hactenus inopertente

causa morbo
in Th. Halleri.

Tomus secundus.

Officiis et curis: per officio, typographi de typis et tabis diplomatibus
in Mosca.

МАТЕРИАЛЪ ВОЗРАЖЕНІИХЪ И ВОПРОСОВЪ ХИРУРГІИ.

M A T E R I A L U M

—

ЖЕЛѢЗНО-РУСЬСКОЕ ВЪВОДЪ

ВОПРОСОВЪ И ВОПРОСОВЪ ХИРУРГІИ

—

ВЪ ВОПРОСѢ

— **Tom II.** —

Mosca
—

Libri
—

1888.

ВЪ ВОПРОСѢ ВОПРОСОВЪ ХИРУРГІИ И ВОПРОСОВЪ
ХИРУРГІИ И ВОПРОСОВЪ



Société scientifique de Chevtchenko à Léopol.

MATÉRIAUX

pour l'ethnologie ukraïno-ruthène

publié par la Commission ethnographique

sous la redaction

de Th. Volkov.

Tome premier.

(Titres et sommaires des articles, explications des figures et index alphabétique en français.)

НАУКОВЕ ТОВАРИСТВО ІМ. ШЕВЧЕНКА У ЛЬВОВІ.

МАТЕРИЯЛИ

ДО

УКРАЇНСЬКО-РУСЬКОЇ ЕТНОЛОГІЇ

ВИДАННЕ ЕТНОГРАФІЧНОЇ КОМІСИЇ

ЗА РЕДАКЦІЄЮ

Х. В. ВОВКА.

Том I.

Львів

Léopol

1899.

**З ДРУКАРНІ НАУКОВОГО ТОВАРИСТВА ІМ. ШЕВЧЕНКА
під зарядом К. Веджарського.**

З М І С Т.

	Стор.
Від редакції	VI—XIX
Передісторичні знахідки на Кирилівській улиці у Києві, Хв. Вовка	1— 32
Українське рибальство у Добруджі, Хв. Вовка	33— 52
Гончарство у с. Олешні у Чернігівщині М. Могиль- ченка	53— 67
Кушнірство у Галичині, Вол. Гнатюка	68— 78
Будівля на Чернігівщині, М. Могильченка	79— 95
Народня пожива і спосіб її приправи. Вол. Гнатюка	96—110
Весілья у Гадяцькому пов. у Полтавщині, Он. Гриши	111—156
Сороміцькі весільні пісні зап. М. Максимовичем	157—163
Писанки на Галицькій Волині, М. Кордуби	169—210
Палеолітичні знахідки на Кирил. ул. у Києві (додаток), Хв. Вовка	211—219
Звістки й листи	221—228

Додатки:

Спеціальні програми до науково-етнографічних розвідок	I— II
Програма до збирання відомостей дотичних народньої по- бутової техніки, Хв. Вовка	1— 22
Показчик	1—11

TABLE DES MATIÈRES.

	Pag.
De la part de la Rédaction.	VI—XIX
Découvertes préhistoriques de la rue de St. Cyrille à Kiev, par Th. Volkov	1— 32
La pêche ukrainienne à Dobroudja, par Th. Volkov.	33— 52
L'art du potier dans le gouv. de Tchernyhov, par M. Mo- hylvchenko.	53— 67
La pelleterie en Galicie orientale, par V. Hnatiouk	68— 78
Les constructions dans le gouv. de Tchernyhov, par M. Mo- hylvchenko.	79— 95
La nourriture et sa préparation en Galicie orientale, par V. Hnatiouk.	96—110
Cérémonies nuptiales dans le gouv. de Poltava, par On. Hrycha	111—156
Chansons nuptiales obscènes recueillies par M. Maximo- vitch	157—168
Oeufs de Pâques peints dans la Volynie Galicienne, par M. Kordouba.	169—210
Découvertes paléolithiques de la rue de St. Cyrille à Kiev (appendix), par Th. Volkov	211—219
Nouvelles et correspondance	220—228

Additions:

Questionnaires spéciaux pour les recherches ethnographiques	I—II
Questionnaire pour les recherches ethnographiques sur l'in- dustrie populaire, par Th. Volkov	1— 22
Index alphabétique et analytique	1— 11

Від Редакції.

(Де-що про теперішній стан і задання української етнології.)

The knowledge of man's course of life, from the remote past to the present, will not only help us to forecast the future, but may guide us in our duty of leaving the world better than we found it.

Edw. B. Tylor.

Дарма, що етничні відміни людських порід з давніх давен уже звертали на себе увагу більш доглядливих людей, що навіть у біблійних ще переказах ми знаходимо початки класифікації цих порід, наука про чоловіка у загалї, чи антропология, склала ся дуже недавно. Кожна наука, будши виводом з скуплених і як слід розібраних спостережень, вимага, щоб скласти ся, найперш усього досить материялу і досить дослїду. Але й при цих обставинах вона може заснуватись тилькі на підвалині попереднїх наук. Історія чоловічого знаття, вислїджена Ог. Контом, Герб. Спенсером і иньшими, доводить, що науки з'являли ся у залежности одна од одної, у міру того, як одна наготовляла грунт за для другої. От-же ж і наука про чоловіка могла заснуватись тилькі на підвалині загального прирідознавства і от через що вона з'явила ся тилькі тоді, як було вже досить досвідчень і про витворінне ріжних верстов землі (геология) і про розвій на її поверху органічного життя (палеонтология) і про склад і функції організмів (біология). Коло середини минаючого тепер столїття материялів і дослїду набрало ся вже досить за для того, щоб могли скласти ся: наука про чоловіка і ріжні його породи або раси з погляду морфологично-біологич-

ного — спеціальна антропология, наука про найдавніших людей і їхнє життя у передісторичні часи — палеоетнологія чи передісторична археология, наука про окрімні народи, їх расовий склад і побит — етнологія з її описовою частиною — етнографією, і наука про громадське життя людей — соціология, котрі усі разом становлять одну науку про чоловіка у загалі — антропологию. Як бачимо, треба було чимало часу, поки ці частини чоловічого знаття могли стати вже справжніми науками і щоб могли з'явитись вже такі праці, як твори Ч. Дарвіна, Геккеля, Годрі, Брока, Катрфажа, Гамі, Бера, Мортільє, Лёббока, Тайльора, О. Мезона, Спенсера, Летурно і інших, котрі поставили ці науки у безпосередній зв'язок з іншими природничими науками і з загальними теоріями еволюції чи трансформізму.

Етнологія, скуплюючи у собі задання усіх антропологічних наук і прикладаючи їх до окрімних народів, мусила через це скластись трохи пізніше. Першим початком її була етнографія, се-б то простий фактичний опис різних народів, котрий одначе довго змішувався то з географією, то з лінгвістикою, то у новіші часи з фольклором, у залежності від того, як і де шукали матеріялів до виясненія різниці між окрімними етнічними групами. Поступовий розвій антропологічного знаття, вивівши етнографію по за межу географії, незабаром показав, що мова не є чим небудь нерухомим, що лінгвістичні різниці між народами дуже часто зовсім не припадають до різниць соматичних і побитових, що і усна народна словесність, бувши у більшій частині приблудною, те-ж не може вважати ся безпешною підвалиною за для визначення етнічних відзнак різних народів і що за для цього доконечне треба завважати на усю сумму відомостей про кожний народ, на його анатомичні і фізіологічні (між іншим і психичні) відміни, на його етнічний склад, на історію розвою його культури і його побутове життя. Усе оце й становить собою задання теперішньої етнології і етнографії, з того не дуже давнього ще часу, як вони стали на зовсім науковому ґрунті, виробили собі певний науковий метод. Теперішній стан їх вимага перед усім систематичного збирання і класування матеріялу, а потім його наукового оброблювання. Така праця й почалась уже на Заході і досягла найбільшого розвою у Сполучених Державах Північної Америки, де ці науки мають такі інституції, як Bureau of Ethnology і Department of Ethnology in the U. S. National Museum у Вашингтоні і Peabody Museum of Archaeology and

Ethnology у Кембриджі, з їх щорічними Reports, найкращими етнологічними виданнями трохи не у цілому світі. В Європі по всіх найбільших містах є вже етнологічно-етнографічні Музеї і великі збірки, як наприкл. колекції British Museum'a у Лондоні, університетського музею у Оксфордї, Musée de Trocadéro і Musée Guimet у Парижі, Museum für Völkerkunde у Берліні, антропологічно-етнографічні збірки у ц. к. Naturhistorisches Museum'i у Відні, Ungarisches National-Museum у Пешті, Museo ethnologico Português у Ліссабоні, Museo etnografico у Фльоренції, Музей Академія Наукъ у Петербурзі, Дашковскій етнографічний музей у Москві і т. и. Окрім загальної катедри антропології у парижському Muséum'i, у парижській же спеціальній Ecole d'Anthropologie є окрімні катедри етнології і порівняючої етнографії (Ethnographie comparée). Такі-ж катедри є вже й у більшій частині європейських університетів і скрізь, навіть по таких далеких сторонах, як Японія і Австралія, видають численні часописі присвячені цім наукам*). Треба одначе сказати, що трохи не по всіх оціх великих західних землях етнологія у загалі і етнографія з особна мають характер більше загальний, дотикаючись трохи не виключно мало-культурних, позаєвропейських людських пород і не звертаючи досить уваги на свою людність, дуже ще мало досліджену. Де-який рух у цьому остатньому напрямку починаєть ся вже однак і тамечки, особливо у Німеччині, де за недавні часи з'явило ся чимало дуже гарних

*) Окрім згаданих уже Reports американських етнологічних інституцій найбільше значіння за для етнології і етнографії мають видання антропологічних товариств: парижського Bulletins de la Société d'Anthropologie de Paris, лондонського — The Journal of the anthropological Institute of Great Britain and Ireland, віденьського — Mittheilungen der Anthropologischen Gesellschaft in Wien, берлінського — Zeitschrift für Ethnologie, фльорентинського — Archivio per l'Antropologia et la Etnologia, уашингтонського — The american Anthropologist, бомбейського — The Journal of the anthropological Society of Bombay і т. и. і окрімні видання: L'Anthropologie і La Revue mensuelle de l'Ecole d'Anthropologie у Парижі; Internationales Archiv für Ethnographie у Лейдені; Archiv für Anthropologie у Мюнхені; The Journal of american Ethnology and Archeology у Бостоні; Ethnologische Mittheilungen aus Ungarn у Пешті і багатьох інших. Ми не містимо тут спеціальних видань по палеоетнології (передісторичній археології) і фольк-лору, котрих спис можна зняти: перших у книзі L. Niederle, Lidstvo v době predhistorické, v Praze 1893 (російський переклад у Москві 1897), а других у вступній статті Ів. Шишманова у І т. Сборника за народни утворення, наука і книжнина, София 1889.

праць, наприклад по етнографії будівлі, а також і по загальній етнології окрімних земель.

Трохи инакше склали ся етнологічні студії по слов'янських землях, де політичні обставини і боротьба за свої національні права повернули їх перш усього на свою людність і на рідні племена. Почавшись ще з перших лїт XIX стол. і не мавши перед собою загально-наукових підвалин, котрі у той час тільки починали ще вироблятись на заходї, слов'янські етнологічні студії обмежувались попереду те-ж тільки працями літвістичними, статистичними і археологічними і тільки пізнійше перейшли до народної словесності (фольклору) і побутового життя. Одною з перших слов'янських земель, де з'явили ся ці студії і де вони досягли найбільшого розвою і наукової вартости, була безперечно Чехія. Не кажучи вже про праці першого утворителя слов'янської етнографії Шафаржика, про такі інституції як Чеська кор. Академія і Чеський кор. Музей, котрі чимало зробили за для чеської етнології у загалї, не кажучи про дивний розвій антропологічних і палеоетнологічних студій і про численні археологічні видання і музейні товариства, у Празї вже кілька лїт як виходять дуже гарні видання *Český Lid* і *Národopisny Sbornik*, а недавно (в 1895 році) одбулась величезна народописна вистава, і зараз же після неї був заснований *Národopisné Museum Československé*, котрий обіцяє бути першою зовсім науковою інституцією цього роду в цілому слов'янському світі. Досить далеко посунулись тепер етнологічні студії і у Польщі. Окрім цілого ряду дуже стараних археологічних дослідів і антропологічних праць (дотичних між иньшим і України), окрім таких монументальних етнографічних праць як *Lud polski* Оск. Кольберта і иньші збірники, там є такі гарні видання, як *Zbiór wiadomości do antropologii krajowej* і *Materiały antropologiczno-archeologiczne* краківської Академії, такі гарні етнологічні часописи, як варшавська *Wisła* і ув остатні часи львівський *Lud*. Етнологічні студії у Югослов'ян, почавшись з фольклорних і літвістичних праць Вука Караджича і його школи, досягли широкого розвою у знаменитих соціологічних і правничих працях проф. Б. Богишича, у працях загребської Югословенської академії, котра недавно видала вже 3-їй т. *Zbornik'a za narodni život i običaje južnih Slavena*, а тако-ж і у сараєвських наукових інституціях з їх відомим виданням *Гласник земальског музеја у Босни і Херцеговини*. У Болгарії, де не встигли ще розвинутись студії антропологічні і палеоетнографічні, зроблено вже дуже чимало за для

описової етнографії, соціології і особливо за для фольклору, і видаєть ся дуже коштовний Сборник за народни умотворення, наука і книжнина. На решті у Росії наслідком централізування науки по політично-адміністративних центрах, як Петербург і Москва, етнологічні студії, дуже численні і часами дуже великої наукової ваги, багато втрачують локальний характер, розширюючись на таку велику просторонь, як уся північна і середня Азия, Кавказ, Україна, Литва і т. и., через що політичний осередок держави — Великоросія — зостаєть ся найменше дослідженим з етнологічного погляду. В російських - же етнографічних виданнях, як *Этнографическое Обзорніе і Живая Старина*, а тако-ж у виданнях *И. Р. Географического Товариства* ми знаходимо далеко більше материялу про усяких „инородців“: фінсько-монгольських племен, Кавказців, Українців, Литвинів и т. и., ніж про Великорусів. Центральні наукові інституції, котрі присвячують свої праці між иньшим і етнологічним студиям, як *Имп. Русское Географическое Общество і Общество любителей Естествознанія, Антропологии и Этнографии в Москвѣ*, незалежно від їх дуже великої наукової компетенції, не можуть мати ні досить людей ні досить спроможности, щоб вести ці праці систематично; розвій же локальних етнографічних інституцій і товариств, з причин, котрі не мають нічого спільного з наукою, не тільки не запомагаєть ся, але иноді й просто зупинюєть ся. Одначе усе-ж таки, незалежно від браку спеціально-етнологічних інституцій, російська наукова література числить чимало дуже докладних праць, навіть і не лічивши таких, котрі, як наприкл. „Труды Экспедицій“ Чубинського, тільки були видані у Петербурзі. Дуже багато коштовного материялу містять у собі де-які з описів губерній, зроблені охвизерами генерального штабу; ще більше наукової ваги мають „Сборникъ матеріаловъ для описанія мѣстностей и племенъ Кавказа, Извѣстія Общества Археологів, Истории и Этнографии у Казані, видання локальних філій *И. Р. Географического Товариства* и т. и., не кажучи вже про численні праці окрімних авторів.

У загалі-ж як не далеко посунули ся вже етнологічні і особливо етнографічні студії по слов'янських землях і якого наукового розвою не досягли вони, а все-ж таки їх дуже ще не вистача на те, щоб були можливими навіть загальні визначення антропологічних відмін і етнічного складу слов'янських народів. З погляду чисто антропологічного слов'янські народи зостають ся ще досі зовсім невідомими і антропологія, кажучи про Слов'ян, може давати тільки

лінгвістичну їх класифікацію, визначаючи їх тільки, як народи, що говорять різними слов'янськими мовами. Зроблені досі досліді дають де яку спроможність думати, що слов'янські народи складають ся з двох груп: однієї більше короткоголової, темної і високого зросту (Сербо-Хорвати, Словинці, Чехи, Словаки і Українці) і другої — менш короткоголової, білявої і меншого зросту (Полябці, Поляки, Білоруси і Великоруси), але до яких рас належать вони, у якій мірі вони Слов'яне і у яких етничних відносинах знаходять ся вони між собою і своїми сусідами — про це ще невідомо, сказати, що нічого. Ще менш відомо чого небудь про початки і первістний тип Слов'ян і саме тепер оце йде наукова суперечка, у котрій одні думають, що давні Слов'яне були довгоголові й біляві, а другі — що вони були короткоголові і темного волосся. Усі ці питання будуть розв'язані тільки тоді, як буде досить антропологічних студій про теперішніх Слов'ян, як будуть досліджені досить старанно і з антропологічного і з етнологічного погляду гірські племена по долинах карпатських і балканських гір, коли буде зроблено досить палеоетнологічних розвідок по усій Слов'янщині і особливо знов поки у тилькі що згаданих нами місцях, у Руминії і далі по обидва боки Дунаю, не кажучи вже про Подніпрянщину, Донщину і дальші східні сторони. Ці праці тепер тільки починають ся, або краще кажучи, про їх тепер тільки починають думати, а поки що слов'янську етнологію далеко ще не можна рівняти до східно-європейської або американської.

Етнологічні студії у нас на Україні, повставши також як і по иньших слов'янських землях разом з розбудженням народньої самосвідомости, мусили відповідно політичним і громадським обставинам ділитись між російською і польською науковими літературами, бо ж ми не мали досі ні таких як иньші слов'янські народи своїх власних наукових інституцій, ні де-коли навіть спроможності видавати наукові річи у нашій рідній мові.

Зупиняючи, з одного боку, розвій нашого народознавства, це одначе з другого боку, чимало його й підпирало, і ми бачимо, що палеоетнологічні і особливо етнографічні студії йшли у нас що далі побільшуючись і досягли тепер де в чому досить значного розширення. Як і у иньших Слов'ян, вони те-ж почались з дослідів лінгвістичних, археологічних і етнографічних, або скорійше фольклорних, із збирання словарного матеріялу, з розшукування рідної старовини, з записування козацьких дум, а потім і иньших пісень, казок, приказок і т. и.; далі почали звертати увагу і на звичаї, і тільки далеко пізнійше по трохи і на соматичну антропологію

і на народній побут. Такий поступ нашого народознавства залежав з одного боку од загального розвою антропологічних студій у Словян, а з другого і від думок, що де-ж більше й шукати оригінальних відзнак нашого народу, як не у його мові, в його старовині і у його поетичних утворах. Окрім того думалося і на свій час може й до ладу, — що таке збирання матеріялу, особливо „з народніх уст“, потребує тільки совісної праці і не вимага від збірачів особливого підготовлювання. У перших етнографічних програмах, котрі друкувалися в початку 60-их років по маленьких київських часописах і в одбитках розсилалися київською „громадою“ того часу скрізь по Україні, у програмах Чубинського, а потім і у програмах Київського Географічного Товариства, навіть до програм не дуже давно ще виданих, ми скрізь бачимо запитання і про фонетичні відміни мови і про пам'ятки старовини і про фізичні відміни людності і навіть про релігійні погляди. Через те навіть і в „Трудах Експедиції“ Чубинського ми знаходимо такі відомості, як те, що у 73% Українців голови „безь замѣтной сплюснутости“, що „Малороссы вообще красивы“ і що у Ушицькому повіті „о св. Духъ народъ имѣеть правильное понятие“....

Тим не менш народознавчі студії у нас усе-ж таки розширювались; по декуди матеріялу зібрано вже досить чимало і оброблювання його стає вже на більш наукову дорогу. Докладні і дуже старанні праці д. д. Пипина і Сумцова дають нам спроможність не зупинятися тут на літературній історії цих студій. От-же подивимось тільки, у якому стані вони знаходяться у нас тепер, що у нас зроблено і на що при більш систематичній праці треба звернути найбільше уваги.

Наукові студії по анатомичній антропології України почалися ще дуже недавно з праць Коперницького, Емме, Вейсбаха, Дібольдта, Краснова, Ікова, Талько-Гринцевича, Гильченка. Більша частина їх зроблена дуже старанно, але зібраний їми матеріял ще дуже невеликий, далеко не обіймає усього обшару Руси-України і далеко не дає ще підвалин до яких би не було виводів, навіть самих найзагальніших. Ув одній з наслідуючих книжок наших „Матеріялів“ ми сподіваємось подати загальний перегляд усіх цих праць і звести до купи, все що їми здобуто, але задалегідь можемо сказати, що теперішній стан антропологічних студій на Україні вимагає широких і дуже систематичних дослідів, котрі будуть можливі тільки тоді, як по наших університетах заснують ся дотичні лабораторії і коли за це візьмуться наші численні земляки — земські, військові і вищі лікарі,

що мають спроможність користуватись з великого живого материялу. Щоб ці студії були користвими, безпремінно треба, щоб вони не були, як досі, випадковими і щоб за для виводів не робились те-ж випадкові порівняння, як це бувало не раз уже. Окрім того дуже потрібно було-б, щоб усі антропологічні і особливо антропометричні досліді робили ся по загальному плянові і держались однієї наукової методи, при чому спочатку можна б було обмежитись хоч би й не дуже широкою, але однаковою за для всіх програмою.

Студії палеоетнольоґичні. почавшесь з класично-археольоґичних розвідок петербурських академиків 30-х—50-х років, розросли ся потім зразу, дякувати невсипущій праці проф. В. Б. Антоновича і його численних учеників, а тако-ж дослідям проф. Самоквасова, гр. Бобринського і иньших, а у остатні часи особливо д. Ч. В. Хвойки. У студиях ціх дуже значно переважають праці дотичні т. зв. могильного (курманного) періоду, се-б то доби з кінця неоліту аж до початку історичних часів. Хоч і як багачко вже тут зроблено, але зостає ся ще досить зробити. Окрім дальшого розкопування могил, котре ведеть ся вже, спасибі В. Б. Антоновичеві, доволі систематично не тільки з технічного а й з географічного погляду, його ж таки працею почав ся вже й звід здобутого материялу, уложенне археольоґичних карт і т. н., а тако-ж звертаєть ся більше уваги на збиранне й заховуванне кісток. Дуже потрібним здавало ся б нам додати до того ще й статистичне обраховуванне палеоетнольоґичного материялу (на зразок наприкл. відомих праць д. Е. Шантра про бронзяну добу у Франції) котре дуже придало ся-б до розв'язання де-яких питань, як наприкл. питання про існуванне у нас бронзяної доби. Окрім того дуже треба було-б звернути увагу і на більше детальний опис, вагу й міру знайдених бронзяних збутків, а найбільше на їх хімічний склад. Що до кам'яної доби, то у нас зроблено, поки що, ще дуже не багато, не вислуджені навіть і досить давно вже відомі неолітичні становища по берегах Дніпра і иньших великих річов, а тим часом нові знахідки, як приміром хоч-би й описане у цій книжці наших „Материялів“ становище на Кирилівській улиці і особливо нові знахідки д. Хвойки біля Трипілля, вказують з одного боку на те, що неолітична доба на Україні має дуже велику вагу, а з другого — що за для її досліді безпремінно треба дознавати її у зв'язку з неолітом азійським і західноєвропейським, звертаючи особливу увагу на типологічний опис здобутого материялу. Вислідки палеолітичної доби у нас тільки що почали ся, і кілька зроблених знахідок вка-

зують вже дуже ясно як на дуже велику вагу їх з теоретичного погляду, так і на безпремінну потребу більше наукової постанови у нас цього діла з огляду на геологічні обставини знахідок і знов таки на типологічний характер знайденого крем'яного начиння. У загалі-ж не можна не пожадати детального опису наших палеонтологічних збірок на зразок зробленого вже д-кою Мельник опису збірки Поля і видання наших знахідок на зразок європейських видань, а тако-ж і загальних праць, бо існуючі статті, як наприкл. бар. де Бая *Note sur l'âge de la pierre en Ukraine* у VI т. часописі *L'Anthropologie*, бувши дуже короткими, не можуть вдовольнити ні нас ні західно-європейської науки.

У етнографію найперш треба відрізнити фольклор, чи народню устну словесність, від настоящої етнографії. За для першого ми маємо вже зразкову по науковій вазі збірку історичних пісень (хоч і ще й досі не викінчену) Антоновича і Драгоманова, „Чумацькі пісні“ Рудченка, зразковий збірник приказок Номвса, величезні „Труди Експедиції“ Чубинського, „Рокucie“ О. Кольберга, збірник Головацького, збірники казок і легенд Драгоманова і Рудченка, нові збірники Манжури, Ястребова, Грінченка, материяли Іванова і інших у Харківському збірнику, численні материяли Дикарева і т. п. і на решті дуже гарний періодичний Етнографічний Збірник Товар. ім. Шевченка. Хоч цього материялу зібрано вже й досить багато і хоч наукове його оброблювання (праці Потебні, Драгоманова, Сумцова, Франка і др) і показало, що він далеко не у тій мірі може бути виразом українського народнього світогляду, як думалось перше, одначе-ж ми зовсім не згоджуємось ані з думками тих, на чий погляд його вже й годі й збирати, ані з думками тих, хто бачить у йому тільки варіянти блукаючих по світові загальних тем. Теми можуть бути чужими й прибудними (як на решті й більша частина усіх етнологічних фактів), але оброблювання їх завше має свої оригінальні відзнаки. Одначе-ж уважаючи на те, що устна народня словесність чимало лїт уже як відрізнилась ув особливву науку фольклору, а тако-ж і на те, що львівське наукове Товар. ім. Шевченка має вже видання присвячене до збирання фольклорного материялу, ми знаходимо відповідним відлучити його тако-ж і з нашого видання, окрім хіба переказів, що мають спеціяльно етнологічний інтерес, ритуальних пісень і т. п., без котрих опис звичаїв і обрядів не був би повним і зрозумілим.

Що-ж до етнографії у настоящому розумінні цієї науки, то, у порівнянні з фольклором, вона у нас, за деякими винятками,

ледві тилькі починаєть ся. Не кажучи вже про те, що ми й досі не маємо ніяких матеріялів ні до вияснення початків і етничного складу нашої людности, ні до визначення відносин її до давніх насільників нашої землі і теперішніх сусід, і чисто описового етнографичного матеріялу зібрано у нас і не дуже багато і не скрізь однаково. У нас нема ні історично-археологічного музею, ні хоч трохи докладного історично-побутового опису нашого народу. Окрім кількох пам'яток історичної доби у Церковно-археологічному Музеї Київської Академії, одна однісінька досить велика і систематична колекція наших історичних пам'яток д. В. В. Тарновського зостаєть ся й досі приватною і досі ще як слід не описана й не видана. Хоч у працях М. И. Костомарова, В. Б. Антоновича, а за їми і у наших молодих істориків, таких як дд. Багалій, Грушівський, Голубовський, Ляскоронський і інші, і де яких російських, як д. Погодинъ, Аристовъ, Саввантовъ і др. ми й вбачаємо вже проби доходити до історично-побутових обставин нашого народу, але усе-ж таки дуже численні історично-етнографичні матеріяли, що знаходять ся по актах, хроніках, мемуарах і т. д. досі зовсім ще не зведені до купи і не оброблені*). Про теперішній народний побут ми те-ж знаємо не дуже-то більше. Не маючи досі ні одного навіть невеличкого українсько-народописного музею ми не маємо й скільки небудь докладної етнографичної літератури. Досить сказати, що ув усіх семи томах „Трудовъ Экспедицій“ Чубинського на опис народнього побуту припада тилькі 74 (!) сторінки, у котрих про побутову техніку, сказати, що й зовсім не згадуєть ся. Про будівлю, окрім кількох уступів у Чубинського, ми маємо тилькі дуже невеличку статтю М. Левченка у Записках Київського Географич. Тов. де-що у Кольберга у його „Покутті“ і кілька невеличких заміток, найбільш у „Київській Старині“ і тилькі у найновішій часі з'явили ся про це, та й то у німецькій літературі, дуже гарні і науково зроблені праці д. Кайндля. Про одєжу й їжу — і того меньш, позаяк усе, що досі зроблено, обмежуєть ся невеличкими звістками у тих-же працях Чубинського, Кольберга, з додатком збірника Маркевича, статті д. Скубака у Харківск. Збірнику та кількох заміток знов таки у „Київській Старині“, то що.

*) Невеличка проба досліду цього роду була зроблена тилькі у Київській Старині 1887 р. (N. 10 ст. 336—356) у невідписаній статті „Бытовая малорусская обстановка въ документахъ XVII—XVIII стол.“

Далеко більше пощастило у нас тим поділам етнографії, що більш дотикають ся лінгвістики і фольклору. Що до української мови, то ми тільки пригадаємо імена Максимовича, Бодяньського, Лавровського, Потебні, Житецького, Михальчука, Науменка, але усе-ж таки мусимо сконстатувати, що „великого“ українського словника, котрого ми чекаємо більш 30 років, досі ще нема та й нема, а кілька листків, що були, неначе початком його, позаторік чи що розіслані при „Київській Старині“, не нагадують не то що „академічного“, а навіть хоч трохи по письменному зробленого звичайного підручного словарика. До народнього календаря зібрано материялів уже досить чимало, а у останні часи д. М. О. Дикарев почав уже і його наукове оброблюванне. Ще більше зібрано материялу до українських народних звичаїв і обрядів. Про породільні звичаї ми маємо, окрім великих збірників Чубинського і Кольберта, спеціальні звістки Іванова, Живила і інших; про весільні звичаї окрім цілого IV тому Чубинського і „Шокуття“ Кольберта і окрім усіх великих збірок пісень, в цілий ряд спеціальних монографій, починаючи од опису українського весілля Каліновського, виданого ще у 1777 році, і кінчаючи численними, де-коли зовсім вже науковими працями як наприкл. „Малорусская свадьба въ Корницкомъ прих. д. Янчука. Почаюсь те-ж і наукове оброблюванне зібраного материялу у працях дд. Сумцова, мойї, Охримовича, Ящуржинського і інших. Одначе-ж і ці праці перш усього мусили сконстатувати, що зібраного материялу ще буде дуже не досить і що зібраний він зовсім не систематично і далеко не науковим робом. Найперше, в цілі великі сторони України, як наприкл. Чернігівщина, де весільні звичаї за невеличкими виїтками, сказати що й не записувались, а далі, у-в усьому що досі записане, зверталось найбільше уваги поперед усього на пісні, а не на звичаї, а між звичаями (як і між піснями) знарощне і дуже старанно обминало ся усе, що здавалось записувачам соромним або ніяковим... Меньш, але усе таки досить багацько вже материялу зібрано і про похоронні звичаї, але і тут видно, що материял збиравсь людьми без усякого спеціального знаття. Найбільше записано знов таки фольклорних річей, се-б то причитувань і вірувань і найменьш дотичного до звичаїв і обрядів. У-в всякому разі ми маємо про похорон ряд старанно зроблених праць дд. Василєва, Ящуржинського, Ястребова, Литвинової і пр. і можна сподіватись, що незабаром наукове оброблюванне українських похоронних звичаїв стане

досить значним, особливо коли розшукувачі почнуть звертати більше уваги на факти порівняючої етнографії. Що до інших звичаїв і обрядів, то про деякі з них, наприкл. про пострижини, побратимство, з'явилися вже дуже докладні студії, як напр. д. Потканьського і інших. Чимало матеріялу зібрано вже й про забони, і дещо з його вже досить докладно оброблено на зразок європейських праць д. Сумцовим у його „Культурныхъ Переживаніяхъ“ і у Записках Харківського Історично-Фіольольогічного Товариства. Те ж можна сказати і про вірування, котрих ми маємо дуже гарні збірки Новицького, Іванова, Ястребова і інших. Одначе і про те і друге досліди не вели ся ще досить систематично і у звязку з новішими працями по загальній історії вір у західно європейських літературах.

Українське народне майстерство чи умілість давна вже зацікавлювало наших етнографів. Найбільше тут зроблено звичайно задля музики. Окрім збирання і видання зразків народнього співу (Лисенко, Кольберг, Ніщинський, Рубець) були вже й теоретичні розвідки тих-же авторів, дд. Русова, Горленка Боржковського, К—ського і інших, були також розправи і про інструментальну музику і т. и. Далеко менше зроблено задля графічних уміlostей. Тут на першому пляні треба поставити праці про орнаментацию (наш реферат і збірка на Київському Археолог. з'їзді 1875 р., збірники Косачевої, Литвинової і інших, праці д. Сумцова про писанки і т. п.), котрі нарешті не пішли далі вишивань і писанок, зовсім не зачепивши ні плетіння, ні плахт, ні килимів, ні малярно-будівельної, ні різьбарської орнаментаци, ні навіть церамичної. Те ж не багато зроблено і задля українського малярства, про котре ми маємо тільки кілька описів старинних образів, у більшій частині зовсім ще не виданих, хоч у збірках В. В. Тарновського і у Церковно-археологічному Музеї їх вже зібрано і дуже чимало.

Зовсім осібно стоїть у українській етнографії збирання відомостей про народні знання, котрі треба киче відрізнати од вірувань і од загальної побутової техніки. Більше двадцяти вже років, як ми завели до етнографічних програм Київського Географічного Тов. окрімний рядок питань дотичних цього поділу етнографії (ліку, міри, механічних пристроїв, фізичних і хімічних з'явищ, біологічних фактів і т. и). Одначе з того часу ці питання тільки переписують ся у нових програмах і досі не було ще в одній праці сюди дотичної, коли не лічити дуже гарно зробленої

і далеко ширше, ніж наша, опрацьованої програми до збирання звісток про народно-математичні знання, зладженої д. К. Щ. і виданої Полтавським Статистичним Комітетом у 1893 році. А проте досліди у цьому напрямкові мали-б дуже велику наукову вагу і завважаючи на те, ми і думаємо умістити незабаром-же не дуже численні відомости, які набрались за цей час у нас і дуже просимо усіх наших земляків-етнографів подавати усі, хоч-би і невеликі матеріали до цього, які у їх знайдуться.

Вийською з цього роду етнографічних звісток з'являють ся відомости про народне лікарство. Тут ми маємо, окрім фольклору (замовлянь, нашептувань, молитов і т. п.) і окрімних звісток, як наприкл. у Чубинського, Кольберта, Живила, у Київській Стар.), цілі вже збірки дуже доброго і дуже добре виданого матеріалу, як *Zagusy lecznictwa ludowego na Rusi południowej* Дра Ю. Талько-Гринцевича і ин., де ці звістки вже оброблені і виложені у науковій системі. Нічого й казати про те, що ці праці мають ще бути досить доповнені новим і більше науково зібраним матеріалом.

Позаяк соціологія ще не так давно почала виділятися з загального циклу історично-правничих наук, то і відомости про громадський уклад на Україні і розвій його знаходили собі місце найбільше по правничих дослідах, котрі у нас були посунуті дуже далеко працями таких шановних діячів, як дд. Фіменко, Леонтович, Кістяківський, Владимирський-Буданов, Чубинський і иньші. Тільки пізнійше і у порівнянні дуже недавно почали з'являти ся розвідки чисто соціологічного змісту, як наприкл. праці Боржковського і Чернишева у Київській Старині про парубоцькі громади, дд. Сумцова, Охримовича Макс. Ковалевського і трохи иньших про початки і склад сім'ї, праці про економічні справи О. Щербини, д—ки Фіменкової, д—ки Радакової і иньших. Але таких праць ще дуже не багато і вони далеко ще не на-рівні з успіхом аналогічних дослідів у західній Європі і особливо у тому, що належить до історії розвою власности і ріжних народних громадських інституцій.

Як бачимо з цього по нужді не дуже повного і дуже швидкого перегляду, теперішній стан наших етнологічних дослідів вимагає ще дуже і дуже великої праці. Якими ширими і у більшій частині дотепніми робітниками не були наші незабутні вчителі — дотеперішні українські етнологи, як багато не поклали вони у своє

діло найширшого народолюбства, одначе-ж, дякуючи їм і шануючи їх пам'ять, ми мусимо тим самим не ставати на тому, на чому їм довелось стати, а йти далі, вибираючись по змозі на ширші дороги і беручи глибше, ніж вони могли брати...

Присвячуючи своє видання збиранню і систематизуванню матеріялів дотичних до анатомично-фізіологічних відмін, етнічного складу, давнього і теперішнього побуту, звичаїв, вірувань, знаття і громадського укладу нашого українсько-руського народу у зв'язку з іншими, ми захожуємось вести далі працю наших попередників. Вдовольняючи тим потребу нашої народної самосвідомости, ми бажаємо разом з тим пристати з нашими національними матеріялами до великого західно-європейського або краще всесвітнього руху наукового народознавства і користуючись здобутками старішої від нас західної науки, вживати її методів і йти пробитими нею шляхами до розв'язання своїх національно-культурних задань. Не будши господарем в своїй власній хаті, наш український народ, як ми казали вже, не мав досі в своїй науковій літературі, в своїх власних наукових інституціях, і наші праці, як і наші робітники на етнографічному полі мусіли шукати притулку то у московській, то у польській, то по інших слов'янських і позаслов'янських літературах. Тепер, з заснуванням етнографічної комісії при львівському Науковому Товаристві ім. Шевченка і з початком нашого видання, ми матимемо нарешті осередок, до которого можуть скуплюватись наші наукові сили і нам зостається тільки сподіватись на щире запомогу наших шановних земляків...

Поки-ж що Редакція має за обов'язок скласти свою щире подяку Науковому Товариству ім. Шевченка за велику пошану, яку воно зробило їй, довіривши її силам впорядкування цього видання, а також В. поважаному Голові Товариства проф. Грушівському, котрий з почуттям високого патріотизму ласкаво схотів згодитись задля наших „Матеріялів“ на деякі зміни у загальному плані видань Товариства і узяв на себе чималу працю улагодити нелегкі питання коштів друку, досить значно висших по над звичайні видатки.

У горі цієї передмови ми наводимо слова великого англійського етнолога, одного з перших утворителів нашої науки: „знаття поступу чоловічого життя на землі, од його початків і до наших часів, не тільки допомага нам зазирати у те, що буде далі, а може ще й поводити нами до сповнення нашого обов'язку — залишити

світ кращим, ніж він був тоді, як ми вступили до його". Не покладаючись дуже ні на своє знаття, ні на свої сили, ми вважатимем свою справу доведеною і радитимем дуже, як що нашим „Матеріялам“ пощастить залишити українську етнольоґію хоч трохи у кращому стані, ніж вона є тепер.

Хв. В.

У Парижі. Грудень 1898 р.



Découvertes préhistoriques de la rue de St. Cyrille à Kiev

par Th. Volkov.

ПЕРЕДІСТОРИЧНІ ЗНАХІДКИ

на кирилівській улиці у Києві.

У III-ій книжці Записок Товариства ім. Шевченка була уміщена невеличка звістка, тоді-ж таки перекладена нами у парижській „l' Anthropologie“ (V, 506), про знахідку у Києві на Подолі кісток маммута з певними слідами вогню і з обробленими чоловічою рукою кремінцями, а у верхніх верствах того-ж таки місця збутків цілого неолітичного становища. Вважаючи на велику наукову цікавість сих знаходок і бажаючи подати ширші звістки про їх у наших „Матеріялах“, ми зараз-же звернулись до д. Ч. В. Хвойки, що назнав і видобув усі оті археологічні пам'ятки, і постарались скористуватись усім, що досі було про їх у науковій пресі. Дякувати в шановному добродію Хвойці і де кому з наших земляків, ми маємо дуже докладні витяги з його щоденників, дуже гарні фотографії, пляни, малюнки і т. и. Друкований матерьял, на великий жаль наш, обмежується тільки недавно виданою невеличкою книжечкою київських професорів д. д. Армашевського і Антоновича¹⁾, та кількома замітками по часописах про реферат В. Б. Антоновича на торішньому археологічному з'їзді у Ризі. Не бачивши ані самого місця знахідки, ані здобутих пам'яток давнини, перейшовших тепер, як ми чули, у власність гр. Бобринського, ми матимемо спростою подати тут тільки те, що можна було дізна-

¹⁾ П. Я. Армашевській и В. Б. Антоновичъ, Публичныя лекціи по геологiи в исторiи Києва. К. 1897.

тись з згаданих вище жерел, застерегаючи наперед можливість деяких помилок і непорозумінь, тим більше що д. Хвойка не є про-

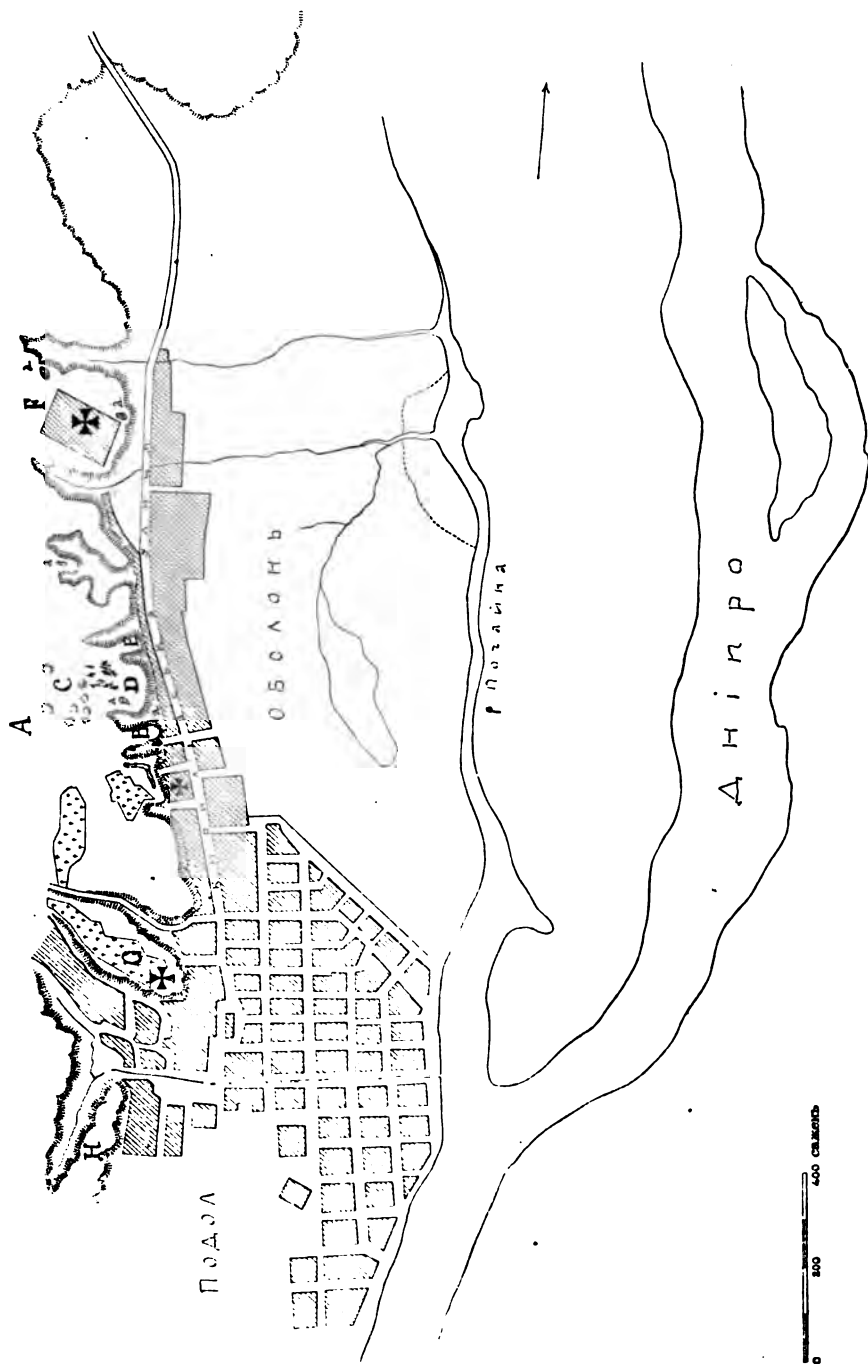


Місце під кручею, де були знайдені кістки маммута.

фесіональним археологом, а погляди д. д. професорів київського університету, що давали йому пораду і доглядали розвідок, не досить ще нам відомі, не будши ширше публікованими.

I. Знахідки палеолітичні.

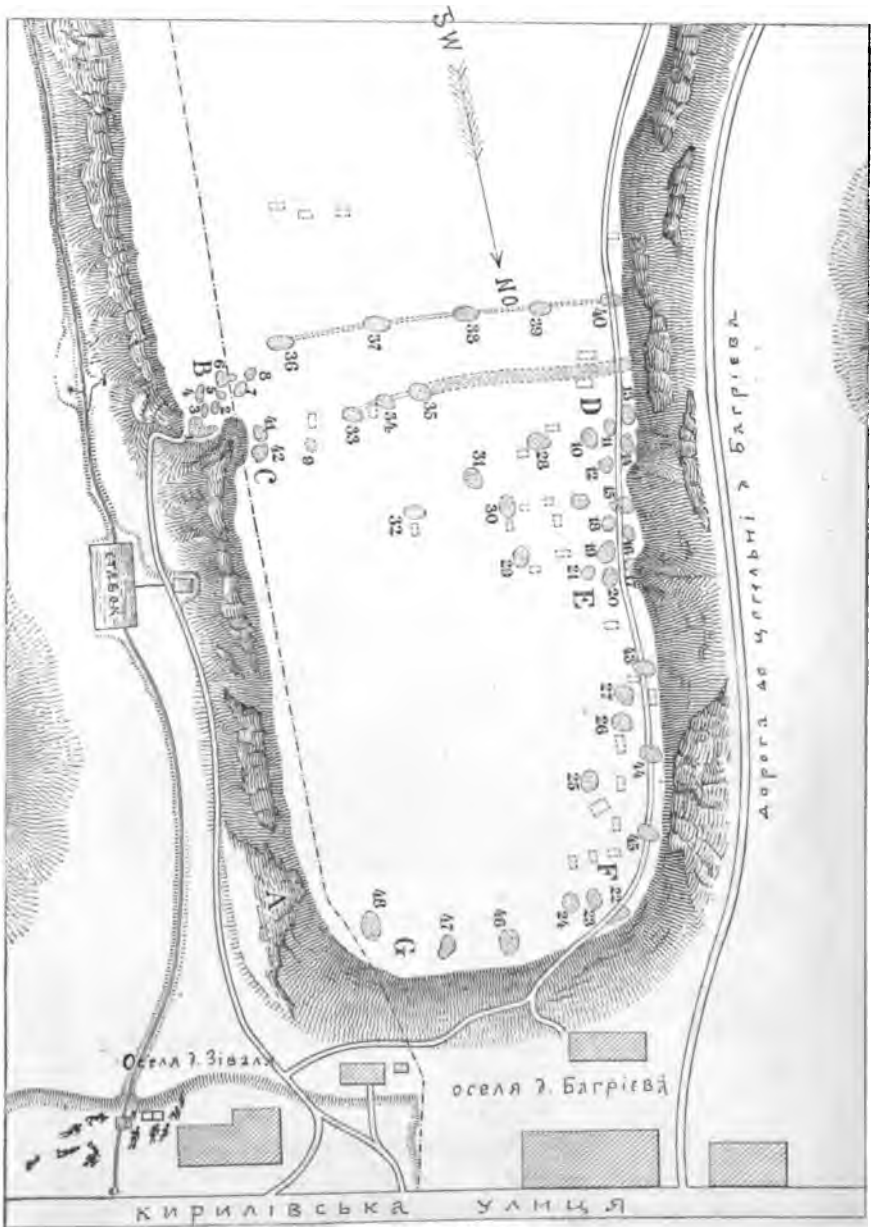
Пересічно на 100 – 130 метрів високе над річкою плято, праворуч Дніпра, кінчить ся на північно-східній стороні Києва (на По-



План N 1. Загальний план частини Подолу і Оболоні у Києві.

A — передм. Лук'янівка. B — оселі д. Зівали і Багрієва, а, а — печери. C — могили. D — могили. D — оселя д. Зарембського. E — оселя д. Світославського. F — Кирилівський монастир. G — гора Славика. H — Флоровська гора.

долі) досить великими кручами, перерізаними проваллями. Поуз ціх круч тягнеть ся Кирилівська улица, по західній сторонї котрій у в одній з їх, належачої до оселі д. Зіваля, означеній на нашому



П л а н № 2.

загальному плянові (див. пл. N 1) літерою В і зроблені знахідки д. Хвойки. Як можна бачити на пляні самих розвідок (пл. N 2) круча ця, зливаючись своїм південно-західним боком з плято, висуває ся рогом на північно-східню сторону у долину Дніпра й Оболоні, маючи з північного боку дорогу до цегельні Багрієва, а з південного невеличкий ручай з ставком і з стежечкою вдовж його на Лук'янівку. Поділена, як і усі пнші кручі між хазяїнами Кирилівської улиці, вона належить до двох осель д. д. Зіваля і Багрієва і доходить трохи не до самих їх хат. В осені 1893 р. д. Ч. В. Хвойка, чоловік дуже освічений і дуже охочий до розшукування старовини, роздивлюючись кручу, наглянув у долішній її частині, у місці зазначеному на пляні N 2 літерою А, у верстві сїрого піску у 1м., 50 затовшки, лежачої на глибині більш 19 метрів зараз-же на третішній сніг (спонділовій) глинї, — якусь круглу жовтовато-білу пляму. Придивившись ближше, він побачив, що се перетрухла кістка, а обкопавши трохи далї запевнивсь, що має діло з иклою якогось вимершого товстошкурця. Попрохавши дозволу у хазяїна оселї д. Зіваля, він зараз же заходивсь коло розвідок. Обкопуючи знайдену иклу, він незабаром добравсь по їй і до частини лобової кістки. Показавши свою знахідку проф. В. Б. Антоновичові, котрий порадив йому звертати найбільшу увагу на те, чи не знайдесть ся де коло кісток оброблених кремінців, д. Хвойка повів свої розвідки далі і поузбіч першої знайшов і другу иклу від того-ж таки звіра. Далї відкопали й щелепи з двома зубами і ще чимало кісток, а між їми і більше по-під їми знайшлись на решті і перші кремінні начиння. Проф. П. Я. Армашевський, закликаний д. Антоновичом, завважив знайдені кістки маммутячими і обидва запевнились, що кремінці, які були коло їх, справді оброблені і дійсно були чоловічим начиннем¹⁾.

¹⁾ На жаль, д. Хвойка, щоб зазначити де що було знайдене, зоставляв відкопані кістки, як вони лежали, обкопуючи під їми ґрунт стовпчиками. Через це кістки дуже псували ся, розсипаючись на повітрі, а окрім того їх ворухили й люде, що приходили дивитись. З powodu цього посліднього трапилась окаяня, показуюча добре, як ще мало розповсюжене у нашому народі і навіть у київському міщанстві яке небудь знаття своєї старовини і як розумно поводить ся наша урядова наука, пильно ховаючи університетські музеї від очей публіки. Зацікавлені пійшовшими чутками про те, що у оселі Зіваля знайдено якісь величезні кістки і кам'яні ножі, подоляне й оболонці у близшу-ж неділю цілими крмами почали зходитись до двору д. Зіваля дивитись на розвідки. Побачивши що трохи не кождий хоче не тільки подивитись, але й повертїти у руках знайдені кістки, сторож надумавсь зачинити ворота і не пускати нікого у двір. Юрма між тим усе росла, та росла і почала стукати у ворота

Копавши далі, щоб визначити, як слід, геологічне місце знахідки, а з другого боку, щоб не завалилась була й земля з гори, д. Хвойка заходивсь знімати ґрунт верствами, починаючи з саміснького верху. Подаючись далі, в глиб гори, д. Хвойка знаходив знов таки у тій же верстві сїрого піску маммутячі икли і кремінне начиння, котре попадалось по одному (ні разу не було знайдено навіть 2ох, або 3ох заразом) і найчастійше попід кістками, а не в горі над їми. Але ще трохи далі, кістки і икли почали здибуватись усе рідше й рідше і коли на решті їх вже більше не знаходилося, тоді почали попадатись по троху угалля і де-не-де шматочки скаменїлого дерева. Що далі, угалля було усе більш й більше і на решті його стало вже так багато, що воно лежало вже цілою верствою від 2ох до 10 сантиметр. затовшки. Де не де у цій верстві з угаллям і пошілом, де вона була товще, траплялось багато побитих і поколотих кісток, дуже часто зовсім попалених, так що вони розсипались, перш ніж можна було їх виїняти. Посуваючись знов далі, усе-ж таки у напрямку до Лук'янівки, д. Хвойка натрапив на нову археологічну верству трохи нижче першої, зкладену знов таки з угалля, пошїлу, шматків обпаленого дерева і попалених кісток.

щоб її пустили подивитись, а позаяк сторож не схотів відчинити, частина народу зайшла манівцями з другого боку і з криком ура! кинулась з гори у низ. Побачивши се, люде, що стояли за ворітьми, разом наперлись на ворота, повалили їх і, вдершись у двір, чисто розкидали й побили усі знахідки, а де що й позаносили з собою. Треба додати ще й те, що розшукування старовини і особливо кісток витолковуєть ся між простими людьми з кївського міщанства, як щось таки маюче на меті якісь то практичні лікарські ціли. Прийшовши раз у ранці на розвідки, д. Хвойка побачив, що коло зпаршене зоставлених на землі мамутячих кісток пораять ся ягась старенька бабуся, відкопуючи собі куховарським ножем кісточки і ховаючи їх собі у хусточку. Бувши з д. Хвойкою робітник кинувсь було відіймати кістяк, але той зупинив його і почав розпитувати стару на що їй здались ті кісточки, що вона побрала? — „А вам вони на що? з свого боку спитала стара. „Ви думаєте, що тільки вам і можна з їх користуватись... Хіба я не знаю на що в університеті шкелети товчуть (sic!)... На те щоб людей пользувать... як що кого схотять випользувать... Я знаю, я усе знаю... хіба я не знаю, що треба товчени кістки давать і від пропасниці, і від гарячки і від другої хвороби!...“ Були навіть і такі, що після цього носили продавати кістки на торг — те ж від пропасниці. Звістно, у цій оказії з подоланами не обійшлося мабуть без того, щоб сторож не сказав чого лишнього, а люде розсердились, але першим мотивом усього була цікавість і бажання що небудь довідатись. Ми зараз маємо перед очима лист д. Хвойки, де він, описуючи свої розвідки у с. Верем'ї, каже про тамішніх селян: „Я сам дивую ся, дивлячись на скільки зацікавляюгь цих людей наші розвідки; йдучи або їдучи з поля і старі й малі, часом не ївши, заходять до нас, щоб подивитись, розпитують ся, роздивляють ся, остерігаючи одно одного, щоб часом не брали чого у руки та не поламали“.

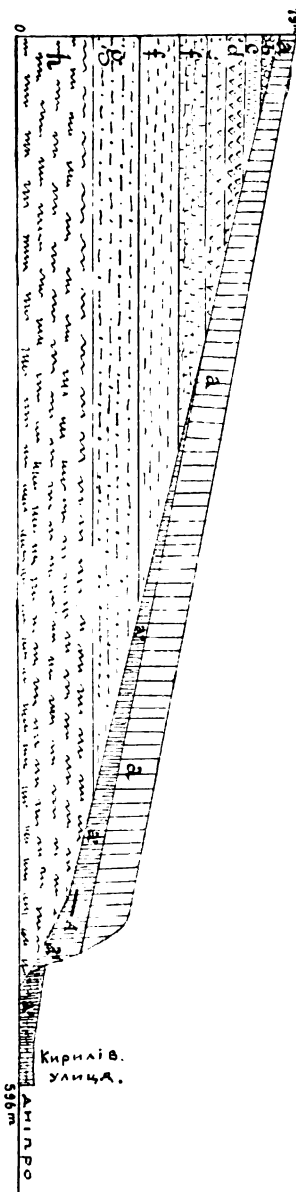
Окрім того у цій новій верстві здобувались знов і крем'яні начиння. Кістки знов були дуже некріпки, особливо ті, що лежали низько, трохи не на самій синій (спонділовій) глині, на котрій залягають сірі піски з знахідками. У піску д. Хвойка 3 рази натрапив на шматочки необробленого янтарю. Окрім того у тому-ж таки піску, поверх горішньої верстви угалля і кісток, особливо коло дуже великих кісток, він знаходив чималі каменюки-кругляки (з кулак завбільшки), по одному або по двох. На двох з таких кругляків знать було видимий слід вогню¹⁾.

Цім і обмежили ся розвідки 1893 року. По весні 1894 р. д. Хвойка знов почав розкопувати гору, йдучи завше з N E на S W се-б то зближаючись до плято і Лук'япівки. У цій новій частині кручі було знайдене те-ж що й у першій: знов кістки маммута з кремінним начинням, а далі в глїб гори знов дві тонкі верстви угалля й попїлу з перепаленими кістками; тільки тут долїшня верства була багатїйша на знахідки. Продовжуючи свої розвідки знов у 1895 році д. Хвойка спостерїг, що нижча археологічна верства ставала що далї тонїйше і нарештї зовсім зникла, а замість неї з'явилась третя верства, як раз по серединї між двома першими. Вона містила у собі те-ж що й тїї. У 1896 році почала зникати й ся нова верства і д. Хвойка залишив свої розвідки з цього боку, розкопавши частину кручі на 23 чи що метра задовшки і метрів на 10 у глїб гори.

Переходячи тепер до подробиць цих знаходок д. Хвойки, найперше звернемо увагу на їх геологічну сторону. Як бачимо на геологічному перекрої проф. Арманевського, доданому до його брошури і перезнятому у нас, товща берегової терраси київського правобічно-дніпровського плято складаєть ся окрім зверхньої чорної землі: з верстви жовтої глини (лїссу) **a**, котра низше переходить у верству сірих глинястих пісків **a'**, місцями ствердївших вже у пісковець; з верстви круглякового суглинку **b**; з верстви прїсноводних суглинків **c**; з верстви рудої глини з рухляковими зрїстками **d**; з верстви ріжнобарвних глин **e**; з верстви білих пісків, переходячих зверху у фарфурову глину **f**; з верстви зеленувато-сірих пісків **g** і нарештї з верстви синьої спонділової глини **h**, під котрою залягають зеленуватї й зеленї глини, крейда і т. д. З цих верстов верхнї

¹⁾ Д. Хвойка згадує ще й про якісь брусочки досить добре поколотого дерева, зовсім скамїїлого, знайденї на самому, мовляв, поверху синьої глини. На надїсланиї нам фотографїї вони не мають на собі нічого досить визначеного.

від а до д належать до після-третішніх (пост-пліоценових) чи четвертінніх витворінь земної кори, долішні-ж до витворінь третішніх.

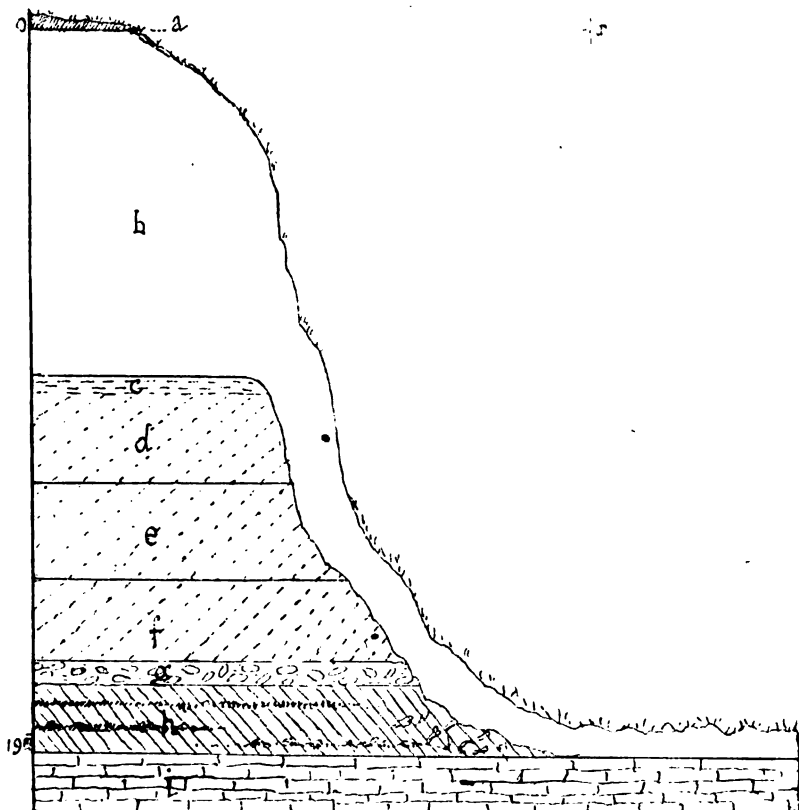


Геологічний переріз берегової терраси коло оселі д. Зівала на кирилівській улиці.

(По мал. пр. Армашевського : височина побільшена у двоє).

Додивляючись далі до перекрою д. Армашевського, ми бачимо, що горішні верстви, окрім жовтої глини (лессу), чім глибше, помаленьку осувають ся і, не доходячи до місця знахідок, зникають зовсім, а замість їх на третішній синій глині лежить вже верства сірого глинястого піску, прикритого зверху міцною верствою жовтої глини. У цьому-то сірому піску й були знайдені збутки маммута з слідами чоловічого життя (А). Таким побитом виходить, що знахідки д. Хвойки лежать у безперечно четвертінньому витворенні і до того у такій його верстві, котра склала ся вже у після-льодовенну добу, як і каже д. Армашевський у своєму відчиті на стор. 25 тій. На більше детальовому перекрою самого місця розвідок у попереку кручи, зробленому і надісланому нам д. Хвойкою, ми бачимо, що між археологічною верствою сірого піску і трома верствами пісків, котрі лежать зверху, є ще верства дрібчастого піску з рудою глиною і з кругляками, (g), котру одначе треба відрізнити од верстви b, показаної на перекрої д. Армашевського. Ця верства, про котру каже теж у своєму рефераті на рижському конгресі і В. Б. Антонович, і про котру тільки мимохідь згадує П. Я. Армашевський, здасть ся одначе, не має великої ваги задля хронологічної детермінації археологічної верстви, тим більше що кругляки у верстві e можуть бути знесені з гори завчасу осідання річного наносу, а знайдені кістки великого товстошкурця, по досвіді д. Армашевського, належать безперечно до *Elephas primigenius* Blum. Через це, покладаючись на наукову компетенцію проф. Армашев-

ського, ми можемо зупинитись на його думці і вважати цю палеолітичну знахідку належачою до доби післяльодовенної і мабуть до

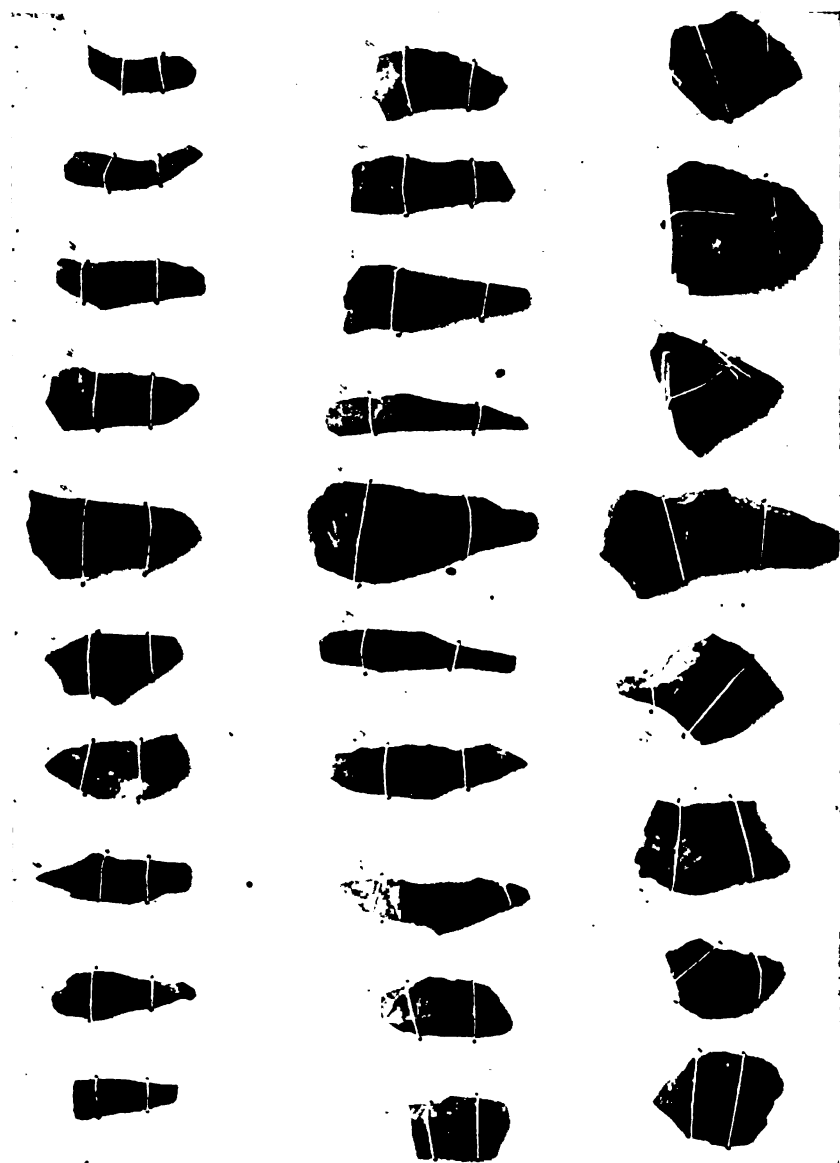


Поперечний переріз кручі у оселі д. Зіваля по малюнку д. Хвойки.

a) чорна земля (перегній); b) жовта глина (лесс); c) глинясті піски; d, e, f) верстви пісків; g) дрібчастий пісок з рудою закрашеною залізом глиною, з жорсткою і кругляками; h) сірий пісок з трьома верствами мамутичих кісток, угалля і кремніців; i) синя (споділова) глина.

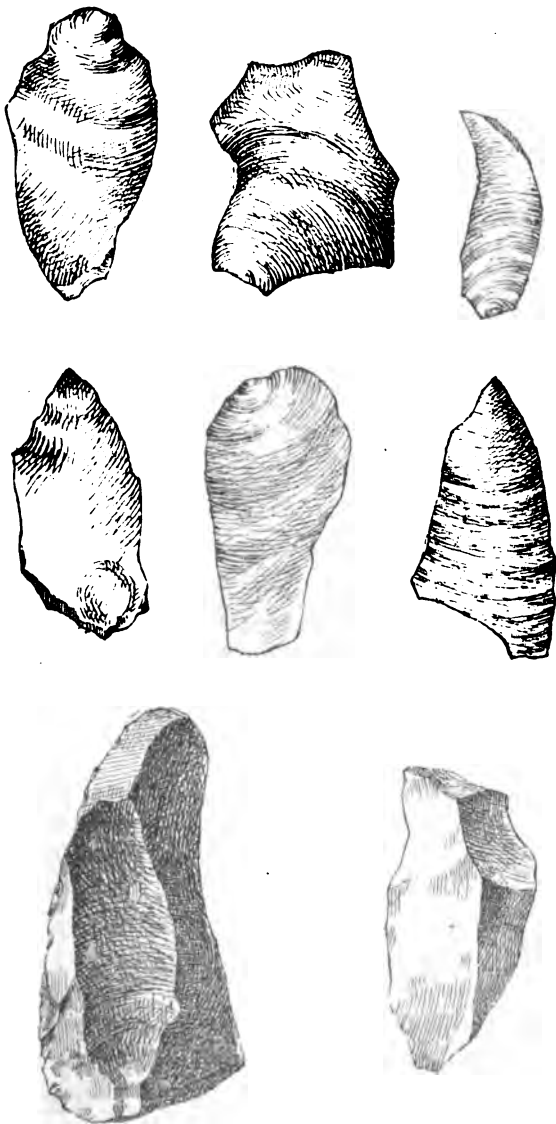
самого початку її, коли уся північна частина теперішньої російської держави була ще під льодовнею. Прирівнюючи цю знахідку до других, зроблених у с. Гінцях, лубенськ. пов. у Полтавщині, у Костенках у Вороніжщині, у с. Студеницях і коло Камінця у Подольщині і нарешті у с. Карачарові у муромському пов. Владимирської губернії, — проф. Армашевський, разом з проф. Антоновичом мають її за *найдавнішу* з усіх їх. Не кажучи нічого за карачарівську знахідку, за невелику помірно давнину котрої

нема що й розмовляти, — нам здасть ся, що порівняння квівсько-кирилівській знахідки до ниньших, засноване тільки на глибині її, не може мати рішучої ваги без більше детальових дослідів, котрих ми досі ще не маємо.



Мал. 1. Оброблені кремінці, знайдені з кістками маммута у оселі А. Зіваля.

До більше докладного висвітління давнини українських палеолітичних знахідок, і особливо київської, найбільше могли б спричинити ся з одного боку докладне визначення інших знайдених кі-



Мал. 2. Те-ж.

сток, окрім мамутичних, а з другого, — може бути і тип знайденого крем'яного начиння. Тільки-ж ні у надісланих нам досі матеріялах, ні у відчитях д.д. Антоновича і Армашевського, ніякого

спомину про кістки інших звірів ми не знаходимо. Що-ж до типу знайдених кремінців, то він, як і в деяких інших східно європейських знахідках, з'являється досі дуже невиразним.

Про знайдені кістки треба ще сказати й те, що більшість їх була дуже перетрухла і на повітрі зараз же розсипала ся. У загалі знайдено було 19 икл, один уломок черепа, 25 чи що зубів, окрімних і з шелепами, чимало великих довгих кісток, таких як femur, tibia etc. кілька уломків крижових кісток, лопаток, ребер, позвонків і т. н. На де-яких з їх, особливо на иклах було знати слід надрізування у попереку, або розколювання вздовж, а деякі були підпалені, або й зовсім спалені, особливо ті, що виїняті були з верстви угалля з попілом. З икл ні однієї не знайшло ся цілої, уломки-ж були від 60 сантим. до 2-ох метрів задовжки.

Знайдені досі з маммутячими кістками крем'яні начиння (днв. мал. 1 і 2) перш усього звертають на себе увагу своєю дуже незначною великістю. Найбільші з їх не переходять, скільки нам відомо, 7—8 сантим. задовжки, а найменші, котрі нам довелося самому бачити у назбіравшого їх, бувши у Києві, франц. археолога бар. де Бая, часом не доходять і до 2—3-х см. Оброблені вони у більшій частині досить поверховним оббиванням, дуже рідко ретушовані. Деякі з їх тільки загострені з одного боку, деякі (мал. 2) мають bulbe de percussion і нагадують здалека але тільки дуже здалека) французький тип мустьє (mousterien), однак в ньому багато відщипків (lames), які у російських археологів звать ся звичайно пожами і дуже вже близькі до неоліту. Якого-ж небудь загального, ясно визначеного типу вони не мають.

Взагалі приходить ся сказати, що палеолітична знахідка д. Хвойки, маючи дуже велику вагу, вимога більшого дослїду і дуже заслуговує на те, щоб наші вчені земляки у Києві постарались коло ширшого її наукового висвітлення¹⁾.

II. Знахідки неолітичні.

Ще завчасу перших розвідок, д. Хвойка звернув увагу на те, що зверху кручі, під котрою були знайдені маммутячі кістки, по-

¹⁾ Се було вже складене, як ми відібрали від д. Хвойки знітку про нові знахідки у частині кручі, належаючої до оселі д. Багрієва. У тій-же тязи верстві сірого піску, тільки трохи вище, пише він, знайдено знов сліди чоловіка, кам'яні начиння більш визначеного типу, з кістками маммута, і інших звірів. Сподіваємось, що д. Хвойка і на цей раз поділить ся з нами своїм цінним матеріалом, котрий і постараемось подати у дальшій книжці наших „Матеріалів“.

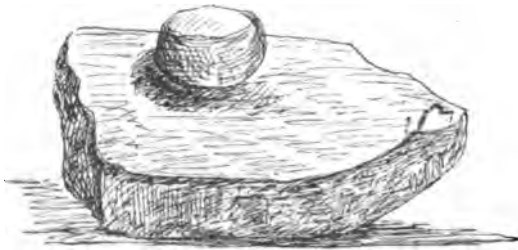
верх землі, а особливо по закраїнах II, де чорна земля трохи по усувалась, трапляло ся чимало черепків дуже давньої і неварно зробленої посуду. У 1895 році він заходивсь коло розвідок у цій поверхній частині гори, почавши їх з місця зазначеного на плані N 2 під літерою В. Розвідки йшли у протягу 2-х літ.

Горішня верства чорної землі з рослинним перегноєм пересічно не йшла глибше 40 см. Під нею була вже жовта глина (loess), у котрій де-не-де траплялись більш або менш круглопродовгуваті влоговинки метрів на 3—4.50 задовжки і 2 або 3 завширшки. У глибину влоговини ці йшли инколи не більше як метра на 1.50, инколи-ж і до 2.75 м. і були виповнені те-ж темною землею з великою силою річних черепашок, перемішаних з угаллям, попелом, череп'ям, кістками і т. п., між котрими де-не-де надібувались начиння з обробленого кременю і різні костяні вироби. У деяких з таких влоговин, або коло їх, траплялись і збутки невеликих горників до випалювання глиняної посуду. Черепашки часами були нагромаджені такими купами, що лежали верствою у 12 і більше м. задовжки і од 1.50 до 2 метрів завширшки і завглубшки.

Роблячи по поверху усїєї гори невеличкі копанки, д. Хвойка знайшов за два літа 48 таких влоговин. Иноді йому здавало ся, що від влоговини йде якийсь слід далі, тоді він починав копати канавою і незабаром натикавсь знов на нову влоговину. Порівнюючи ці влоговини між собою, він застеріг деяку різницю між тими, що були ближче до поверху землі і між тими, що були глибше. По влоговинах, що лежали на 20—30 см. під верствою зверхньої чорної землі і йшли у глиб не більше як на 1.50 м. череп'я посуду зробленої з неоднакової, що до складу і до цвіту, глини мали на собі далеко кращу орнаментацию. Черепашок у таких влоговинах було у порівнянні менш, вироби з рогів і кісток здібувались тільки на глибині і були зроблені більш з рогів оленя ніж лося; оброблених кременів було дуже трохи. По влоговинах же, що лежали глибше (від 2 до 2.75 м.) череп'я були далеко незграбнішої праці, з дуже не хитрим орнаментом, скойчячих черепашок було далеко більше, кістки зв'їрячі були побиті і порозколювані, між костяними виробами більше було зроблених з лосячих рогів і кам'яного начиння траплялось трохи більше. Ця різниця, про котру згадує й шановний проф. В. Б. Антонович у своїх відчитих на рижському з'їзді і у Товаристві Нестора літописця у Києві, дає, здасть ся, думати, що гора тая була оселена людьми двох близьких між собою і по часу і по культурі епох, або що між оселенням і залишенням цієї гори пройшов дуже не малий час.

Що до визначіння усіх оціх знаходок у їх цілости, то тут погляди розвідачів трохи не однакові. Д. Хвойка зве знайдені влогвини землянками, думаючи, що більша частина їх була викопана у жовтій глині, а зверху їх була стріха з кілків або лат, вкритих очеретом або соломою. На засланому нам малюнку реконструкції ціх землянок він зазначив навіть обкопану у глині лаву навкруги цілої землянки, посередь або у глибині котрої була зроблена піч. Проф. Армашевський у свому відчиті згадує те-ж про землянки, але не зупиняєть ся довго на цьому питанні. Що-ж до проф. Антоновича, то на його погляд, з котрим згоджуємось і ми, знайдені влогвини далеко не мають о стільки зазначених країв, щоб можна було вважати їх за зварошне викопані землянки, сама-ж гора на його погляд була лїтним становищем якогось неолїтичного племені, де люде жили просто поверх землі (а може й у яких небудь очеретяних або солом'яних курїнях і викидали усе, що було їм непотрібне, навкруги своїх огнищ. Таким побитом ці знахідки д. Хвойки можна вважати більше за огнища (foyers) і смітники (fosses à détritüs, Ustrinen) з купами прїсноводних черепашок, нагадуючих данські, або американські або ще більше французькі (у Boulogne-sur-mer, розкопані Dr. E. T. Hamy) kjökkenmödding'i — навкруги¹⁾ і з горнами до вишалування посуду між їми. Більша або меньша глибина ціх влогвин залежить мабуть не від чого иньшого, як від нерівности самої землі, при чому сміття давнїйших часів опияло ся звичайно у нижчих веретвах ріжного одкиду.

Роздивимось теперечки деталї знахідок д. Хвойки, користуючись їми до висвітлення життя неолїтичних киян.

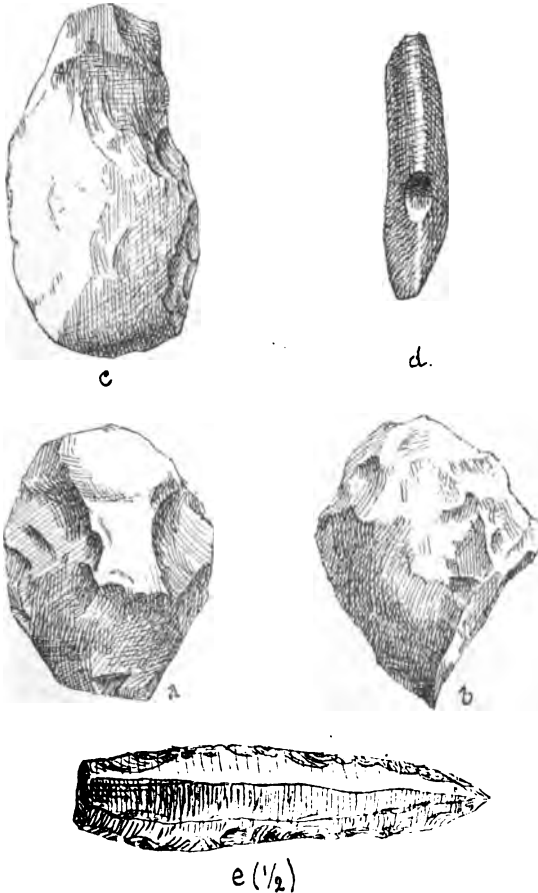


Мал. 3.

Фауна. Годувались вони, як ми бачимо, мабуть найбільше річними скоїками (Anodonta Cygnea і Unio pictorum) (див. мал. 13), котрих і досї ще в досить по берегах Дніпра. Ловили вони й рибу: між сміттям знайдено чимало рибячих кісток і луски, не гидували мабуть і черепахами (Testudo), Ули ріжну птицю, вживали, коли траплялось, і м'ясо кози (Capra),

¹⁾ Такі купи черепашок тягнуть ся по усіх кручах од Флоровської гори геть до Куренівки, кількометрів на чотири.

серни (*C. ibex*), оленя (*Cervus elaphus*, *C. dama*), лося (*C. Alces*), дикої свині (*Sus Scrofa ferus*), бика (*Bos taurus*) і бобра (*Castor fiber*); окрім того знайдені ще щелепи якогось хижого звіра, мабуть вовка (*Canis lupus*). Не знаємо, чи знайдені



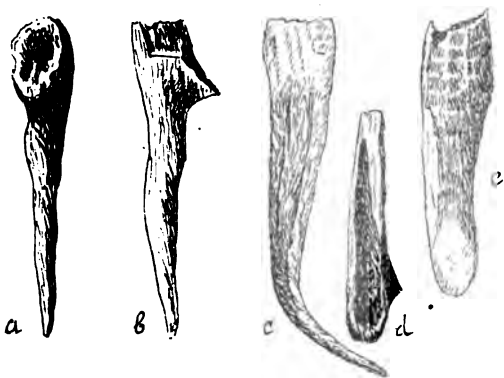
Мал. 4.

кістки визначені науковим робом і згадуємо про фауну цього становища тільки по заміткам д. Хвойки і по відчитам В. Б. Антоновича¹⁾.

¹⁾ У замітках д. Хвойки є досить виразна згадка про те, що були знайдені то-ж і кістки північного оленя (*C. tarandus*), з рогу котрого наче-б то було зроблено і держально одного з приладів, але пі д. Армашевський ні Антонович про його не згадують, хоч це й дуже варт-би було вяснити.

Хліборобство. Мабуть були вже у їх і початки хліборобства. Принаймні між знайденими пам'ятками є плесковатий витертий і трохи виглублений по середині камінь, з другим круглим камінцем до розтирання зерна (мал. 3). Окрім того д. Хвойка знайшов кілька якихсь обгорілих грудок, котрі він вважає за щось подібне до хліба.

Зброя й начиння. Кам'яного начиння, як ми казали вже, знайдено було не багато. Між обробленими камінцями ми бачимо скребки (мал. 4, *a* і *b*), відщипки, котрі мали правити замість ножів і невеличкі загострені вломки гідні на стрілки. З дрібно оббитого начиння маємо тут тільки один дуже гарний ніж, або може й спицю до списа 11 см. задовжки і 2.5 завширшки (мал. 4, *e*) знайдений у копанці N 18. Деяке начиння трохи притерте. З такого ми маємо досить характерну сокирку зі зручно притертим лезвом (мал. 4, *c*) і щось, немов ніж, обточене дуже старанно з креміню-ж (*id. d*). Нарешті була знайдена і одна зовсім вже гарно обточена з усіх боків те-ж кремінна сокирка, котра мусіла бути одним з найкращих виробів з каміню. Але кам'яного начиння, як ми казали, було не багато, а найбільша частина зброї і приладів робила ся з рогу і з кісток. Тут ми бачимо перш усього кілька чималих рогових спиць 13—18 см. задовжки (мал. 5), котрі яко рогаля (Ипат. 147) могли здаватись до копання глини (як *pics* у Spiennes у Бельгії)



Мал. 5.

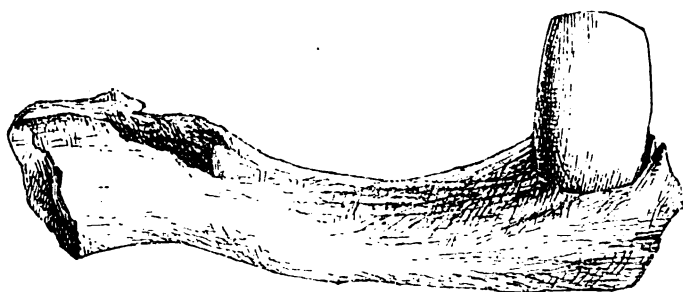
і до вильшої праці, між иньшим і до рільлі, потім маємо цілу збірку різноманітних сокир (мал. 6 і 7). Деякі з їх, 15 см. задовжки і коло 3-х завширшки, зроблені з плесковатого шматка рогу, найбільш лосячого (*C. alces*), загостреного у лезво на ширшому кінці на кшталт сокири; другі — трохи менші, см. 10 задовжки, вже

більше подібні до різких типів кам'яних сокир, на зразок котрих вони видимо робили ся. Деякі — продовгуваті, деякі короткі і пле-



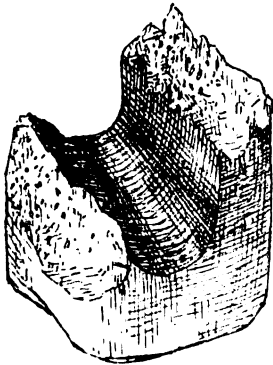
Мал. 6.

сковаті з досить широким лезвом, в залежності від того, з якого рогу вони робили ся — оленячого, чи лосячого. У одній чи у двох копанках були знайдені й топорича, зроблені з оленячого рогу, до котрих вправляли кам'яні сокири. Коло одного з таких топорич (33 см. задовжки) знайшлась і сокира, що як раз прийшлась до дірки у йому (мал. 7). Нарешті робили й костяні сокири з дірками. На лихо, нам не вдалось здобути малюнку ні однієї зо знайдених цілими таких сокир і ми мусимо вдовольнитись тільки малюнком одного уломка, що зіставсь у д. Хвойки (мал. 8). Окрім костяних чи рогових сокир, знайдено було ще чимало (але у порівнянні



Маг. 7.

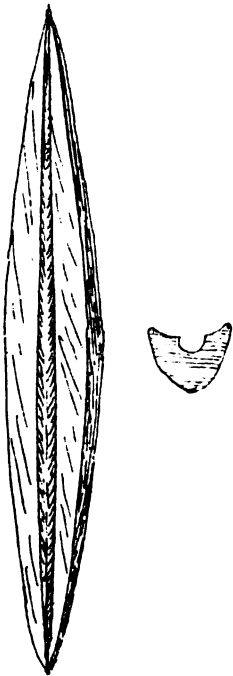
меньш) інших дрібних виробів з того-ж таки матеріялу: долот, або може лоцил (lissoirs) (мал. 5, *d'*), клинків, шил і такого иншого. Між їми особливо звертає на себе увагу якесь начинне 17 см. завдовжки і 2 завширшки, з рівчачком виглубленим вздовж (мал. 9).



Мал. 8.

Цераміка. Одне окрім цього костяного начиння, котрого не траплялося досі нігде на Україні і котре, переважуючи собою кам'яне (на лік проф. В. Б. Антоновича воно становить не менш як 90—92% усієї знайденої зброї і приладів), робить знахідку д. Хвойки виїмкою серед усіх попередніх розвідок, найбільше цікава річ у цій знахідці се — гончарські вироби.

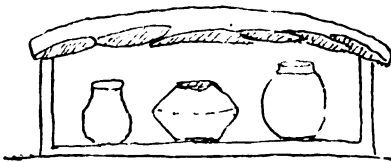
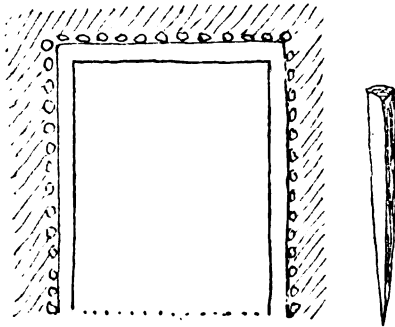
Не кажучи вже про силу ріжнотоманітного череп'я, часами дуже гарно і вміло орнаментованого, д. Хвойці пощастило знайти і цілу непобиту посуду і навіть гончарські горни. Горнів цих знайдено було кілька (на пляні N 2 вони зазначені продовговатими четверокутниками). Більша частина їх складала ся з четверокутної продовговатої ямки, викопаної у жовтій глині; вздовж боків були понабивані (мал. 10) кілочки з поколотого ломаччя, а зверх цих кілочків боки, як і дно ямки, були товсто вмазані рудою, після випалу густо-червоною, глиною, принесеною звідкись з сторони, бо на горі такої глини немає. Зверху ямка перекладалась кількома дрюччями, на котрих клали череп'я битої посудини (иноді, навіть, коли були вушка коло черепків, то на низуючи їх за ці вушка на палички, щоб держались), а зверху ця покривка вмазувалась ще знов таки товстим шаром рудої глини. Горни ці були неоднакові завбільшки. Один (у копанці N 1) був 66.5 см. завширшки, 44.5 см. заввишки і 52 см.



Мал. 9.

завдовжки; другий (на пляні N 26) мав 1 м. 67 см. завдовжки, 84.5 завширшки і більш 45 см. заввишки; були й менші. Один

тільки горен, зазначений на пляні коло копанки N 21, відзначавсь від решти тим, що був не четверокутний, а барилкуватий: у жовтій

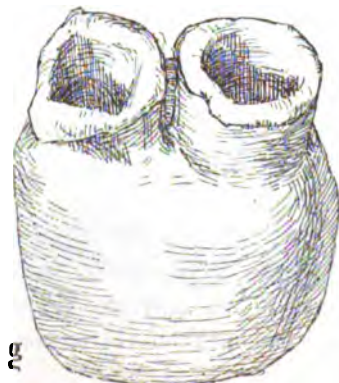
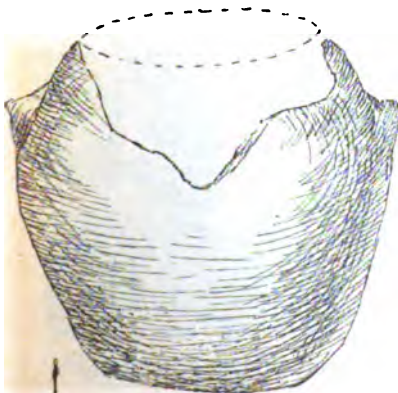
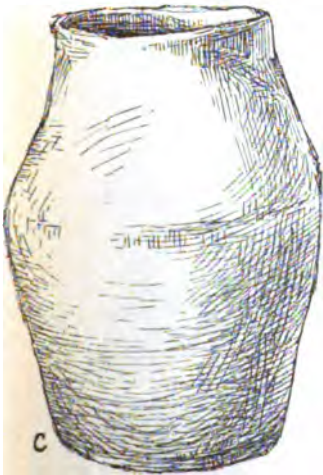
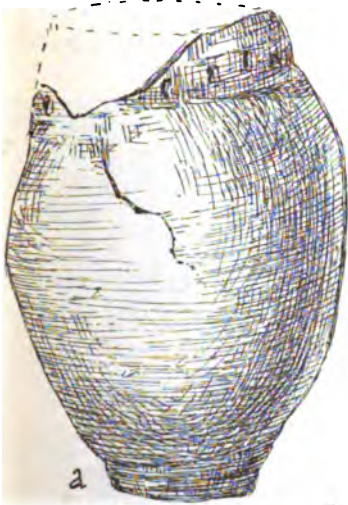


Мал. 10.

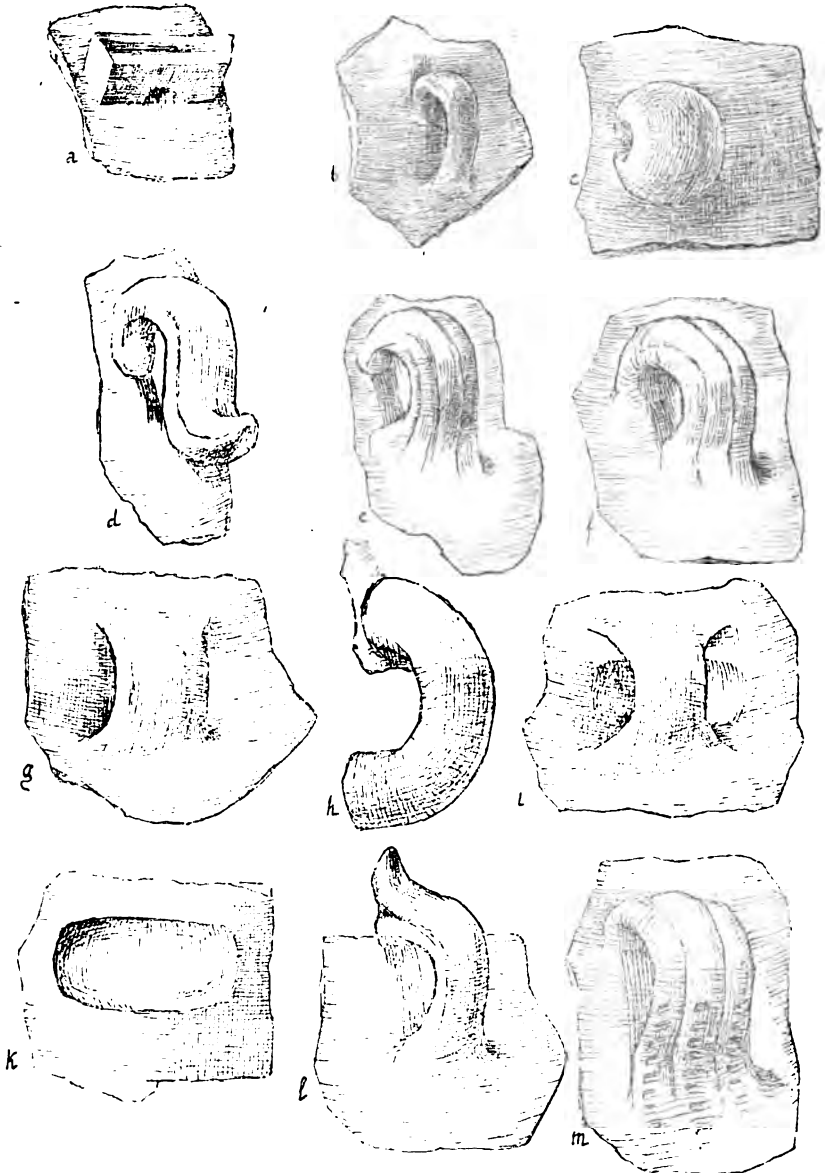
глині був виглублений півкруглий закапелок, вимазаний рудою глиною, а до його була додана з тієї-ж такої глини те-ж півкругла стінка, так, що усе виходило мов барило. У передній стінці було виведене півкругле чоло. Цей горен був у 52 см. заввишки і у 40 см. у поперек. Горни ці містили у собі звичайно і неоднаковий лік горшків. У барилкуватому горні їх було тільки п'ятеро (4 на дні і 1 зверху), у означеному на пляні під N 30 було 32 горшки, а у самому найбільшому, під N 26, горшків знайшлося аж 35.

Самі горшки, як ми вже казали, були те-ж неоднакові і що до роботи і що до більшини. Тіх, що ми маємо на малюнку 11, зроблені досить невгарно, з червоної після випалу глини, без вушок і майже без ніякої оздобы. Один з їх (a) має 16 см. заввишки і коло 10 завширшки, по середині; другий (b) має 12 см. заввишки і 14 у найширшому поперешнику; поверх має старанне вигладжений; третій (c) має 15 см. заввишки і 10 у широкому поперешнику, те-ж вигладжений; четвертий (d) має 12.5 см. у гору і 11 у горішньому поперешнику; п'ятий (e) дуже маленький має усього 4 см. заввишки і мабуть стільки-ж у вінці; шостий (f) має 11 см. у гору і трохи не стільки-ж по середині; з боків до його прироблені дві шпичечки немов вушка; до глини у йому домішано трохи муки зтертої з черешащок (у одній ямі, N 37, знайдений був цілий запас такої муки); сьомий (g), не двійняк чи „близнята“, як зовуть тепер, а тільки з двома шийками, те-ж дуже маленький — усього 4.5 см. заввишки і завширшки.

Інша посуда, трохи мабуть пізнішої доби, була і більше з вушками і досить гарно орнаментована. На мал. 12-ому ми маємо цілу збірку вушок самих ріжноманітних. Усі вони мають дірку таку невеличку, що у де-котрі можна протягти хіба мотузка



(від 0.5 до 1.50 стм.), окрім одного (*i*, *k*), котре має 2 стм. і відзначаєть ся зовсім особливою роботою. Дужка його (*i*) така-ж, яку ми



Мал. 12.

бачимо і на других вушках, але під їм видавлена влогівинка, котра з середини (*k*) видаєть ся плескатою шишкою. На де-яких

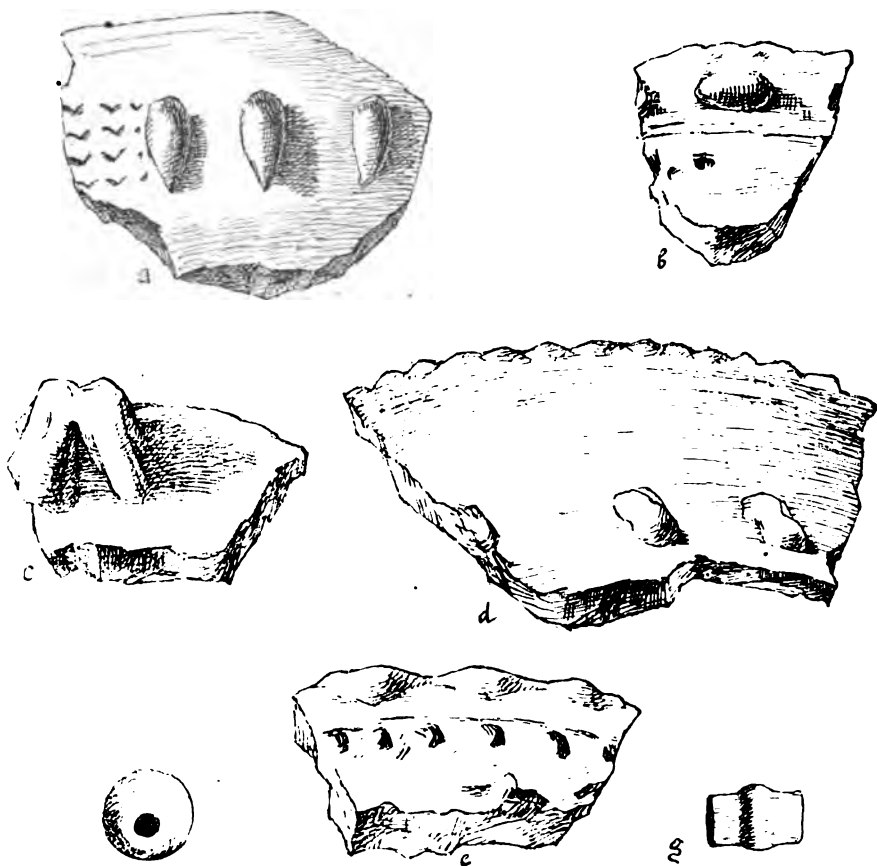
вухках бачимо, що майстер хотів зліпити їх трохи незвичайним робом, або давши їм красивішу постать (а, с), або вигнувши їх



Мал. 13.

хвостиками у гору (*l*), або у низ (*d*); на одному (*m*) в й трохи витисненого орнаменту. У вушку *a* дірка йде в гору, а не у поперек.

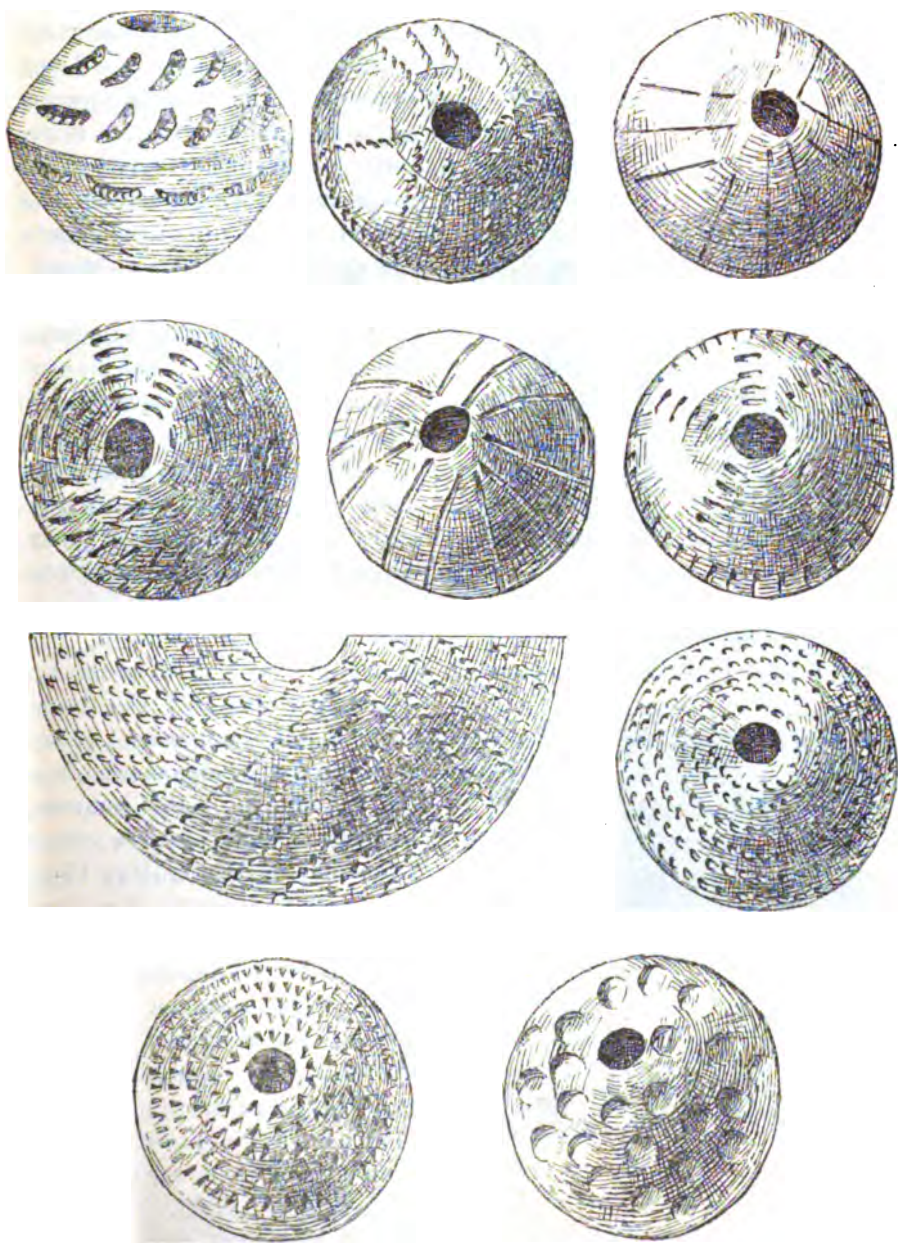
Що до орнаментациї, то ціла таблиця черепків (мал. 13) дасть про неї більше зрозуміти ніж опис. Скажемо тільки, що візерунки робили ся більше усього витискуванням на сьвіжій глині, якою небудь карбованою паличкою, мотузком, або-що. Далеко цікавіша орнаментация наліпними шишечками (*pointillage*) (мал. 14), котрі іноді правлять замість вушок (*c*) іноді йдуть навкруги вінця (*a, b, d, e*), бувши поставлені, або сторч до вінця (*a*), або вздовж його (*b*).



Мал. 14.

До кераміки-ж належать і пряслиці (*fusaïoles*), котрих ми маємо чимало на Україні, але більше з червоного лещаднику (шиферу), як на Волині. Тут, на горі, пряслиці з глини і оздоблені більш, або менш штучним орнаментом (мал. 15), найбільше видавленим

або карбованою паличкою, або чимсь гострим, або кругленьким у перекрої патичком, чи птичою кісточкою. Чимало було пряслиць



Мал. 15.

і зовсім не орнаментованих. Діаметр їх звичайно містить ся між 3.5—5 см., одначе одна з їх, удвоє більша ніж інші, має 8 см. у поперешнику.

Намисто, котрого ми маємо у знахідках д. Хвойки дуже небагато, зроблене з якогось досить тонкого глиняного тіста. З тих зразків, що ми маємо (мал. 14 *f* і *g*) одна намистина зовсім кругла, друга-ж барилкувата з пояском по середині. Окрім намиста носили мабуть або за для окраси, або як амулети, і зуби хижих звірів. Один такий, знайдений у копанці N° 30 зуб, мабуть вовчий, проверчений по середині, має 3 см. задовшки і 0.5 затовшки по середині.



Мал. 16.

зайдена на місці означеному на пляні літерами *D* і *E*, між ямами NN° 15 і 16, на глибині 88 см., середь чималої купи угалля

й попалу (мал. 16 і 17). Недалечко від неї знайшлась і сокирка, котра як раз приходить ся до тієї хвормочки. На малюнку 16-тому можна бачити обидві половинки її окрімво; на 17-му до цілої половинки покладена костяна сокирка, а уломок другої половинки лежить долі. До чого могла здати ся ця хвормочка? Хиба на те, щоб зробити глиняну модель сокирки, щоб покласти її з покійником або що? Такі *глиняні сокирки* трапляло ся вже знаходити не у в одному місці. Так напр.



Мал. 17.

у Ленгвельському (Lengyel) городищі у в Угорщині було їх знайдено трое — усі були добре зроблені на вшталт обточених кам'я-

них сокирок¹⁾. У нас на Україні двох таких череп'яних сокирок з дірками (*casse têtes*) знайшов д. Біляшевський на Княжій горі коло Канева²⁾. Треба однак сказати й те, що буди знайдена на самій закраїні кручі, де земля вже чимало осунулась і де мерці поховані зовсім иньшим робом, як на версі гори, ця хвормочка могла належати і до иньшої пізнійшої культури, яку знайдено недалечко у оселях Зарембського і Сьвітославського (див. плян N 1 і де здавгь ся починають вже прокидатись і металеві річи. Поки що, треба залишити се питання до дальших розвідок у згаданих нами місцях.

На решті до кераміки-ж треба додати і невеличку парсунку з темно червоної глини, знайдену у копанці N 17 під літ. E. Ся парсунку підтверджує тільки те, що ми казали тільки — що за хвормочку на сокирку, бо кілька зовсім таких-же невеличких статуток було знайдено і у оселі Сьвітославського. За для того ми залишаємо її тут, яко річ мабуть не належачу до культури нашого неолітичного становища. Малюнок і опис ціх статуток ми дамо описля у статті про здобутки у оселі д. Сьвітославського, коли розвідка тая буде зовсім викінчена.

Найменьшого сліду якого-б не було металю на усьому становищі знайдено не було.

Теперечки-ж нам зостаєть ся сказати ще кілька слів про самих людей, що жили на цій кручі, се-б то про могилу одного з їх, знайдену д. Хвойкою. Копаючи, д. Хвойка знайшов на цій кручі кілька небіжчиків, але усі остатні були поховані зовсім иньшим робом, як перший, котрого він знайшов у ямі N 27. Цей небіжчик був похований в узькій немов мішок ямі сидячки; череп його був зверху, а під їм були у одній купочці другі кістки. Навкруги було покладено кілька скоячих черепашок, невеличкий глиняний горщикок зо слідами червоної краски у середині, сокирка з досячого рогу, двох округуватих камінців, наче знарошне обточених, і кілька черепків битої посуди. Тут ми маємо зовсім докладно визначений спосіб ховання мерця, спосіб досить характерний за для неоліту, котрий ми знаходимо у багатьох неолітичних становищах у західній Європі; у Чехії (*Lovosic*), у південній Німеччині, у Польщі і т. д. і котрий ми мусимо разом з В. Б. Ан-

¹⁾ Wosinsky. Das prähistorische Schanzwerk von Lengyel. Buda-Pest, 1890. II, s. 17 (Taf. XXVI N 195), 62 і 193.

²⁾ Киевская Старица 1893, IV ст 139. На його погляд не могли бути й дїтські цячки.

товновичем завважити за належний іменню до неолітичної доби цієї гори. Що-ж до других мерців, то вони були вже поховані лежачки боком і зо зведеними ногами. А як усі вони знайшлися іменню на північній стороні кручі, і саме у тому місці (або не далеко від його), де була знайдена хвормочка на сокиру і глиняна чоловіча парсунка, зближаючи цю знахідку з знахідками у оселі Сьвітославського, то ми й думаємо, що мабуть і сї мерці належать те-ж до пізнійшої культури і їх не треба змішувати з небіжчиком знайденим у копанні N 27.

На лихо, ми не знаємо, що стало ся з кістяком цього небіжчика, чи кістки його, принаймні хоч череп, були зміряні і чи не дають вони способу дізнатись, до якої раси належали неолітичні осельники цієї гори. У лёсї навкруги її, по печерах у інших місцях д. Хвойка познаходив чимало чоловічих черепів, з котрих деякі й були поміряні, але позаяк вони не мають нічого досить визначеного, що до часу, до котрого вони належали, то й знахідка їх і міряння не має на великий жаль ніякої наукової вартости. Скажемо тільки, що більшість зміряних черепів (4 з 5-и) належать до типу виразно довгоголового з показчиками між 70.1 і 72.88, пятий же череп навпаки дуже короткоголовий з показчиком 87, 13.

Проф. В. Б. Антонович каже у своєму відчиті у Тов. Нестора, що ця гора була мабуть літнім становищем тих самих людей, що жили у кам'яному віці по печерах, недалечко тут же у ярах¹⁾. Се дуже можлива річ, але нас дивує тільки те, що по печерах тих не було знайдено здасть ся ніколи ані однієї рогової чи костяної сокирки, котрі, як ми бачили, і численно і своїм типом²⁾ становлять усю оригінальність становища на цій горі. Правда, печери ці більше звертали на себе увагу різних розшукувачів, таких, як покійний ген. Багговут, що шукав там мазепинських скарбів, до їх могло навідуватись дуже багато людей і порозносити усе, що там було більше цінного, але все-ж таки не може бути, щоб чого небудь не знайшло ся. Питання це розв'язане буде, здасть

¹⁾ Про ціх осельників кївських і коло- кївських печер див. ст. В. Б. Антоновича: Археологическія находки и раскопки въ Кіевѣ и въ Кіевской губ. въ 1876 г. (Чтенія въ историч. Общ. Нестора лѣт., кн. I, 1879).

²⁾ Скільки ми могли перелічити по витягах з щоденників д. Хвойки, сокирок було знайдено трохи не стільки-ж (31) скільки й інших (лічачи навіть і найдрібніші) костяних виробів, котрих було 35 із сокирок 16 було з досячного рогу, 12 — з оленячого і 3 невідомо з якого рогу, або кости.

ся нам, дальшими розвідками, особливо по печерах досі ще не знайдених, що позавалювались ще з давніх давен.

Не знаємо те-ж, чи можна безпосередно прирівнювати цю знахідку до „костныхъ городищъ“ на р. р. Волзі, Комі й Оці, як се робить у тому-ж відчиті В. Б. Антонович?.. З хронологічного погляду де-які з цих „костищъ“ як наприкл. пермські належать вже до далеко пізнійшої бронзової доби ¹⁾, з типологічного-ж і у тих городищах, що належать до неоліту, як наприкл. у Волосові і інших, скільки нам відомо, ніколи не знаходили таких рогових або костяних сокирок, які з'являють ся найбільше характерними у неолітичній знахідці на кручі д. д. Зіваля і Багрієва²⁾. Коли вже шукати порівняння то може-б ближче було, що до кераміки, згадати про горни на Княжій-горі, трохи не зовсім однакові по складу з ківво-кирилівськими³⁾. Що-ж до сокирок то найбільше подібні до наших і типом і великістю були знайдені у угорських городищах, як наприкл. у Ленгелю⁴⁾ і особливо у швейцарських озерних оселях у Робенгаузені і інших⁵⁾. Тамечки-ж знайдені були й дуже подібні до наших (мал. 5 а і с) загострені роги, здатні до копання землі і мабуть до хліборобства⁶⁾, а також-ж і костяні келепи (casse-têtes ⁷⁾). Треба ще додати й те, що найбільше збутків неолітичного лося, а за їм звичайного оленя було знайдено іменно там, де було й найбільше подібного до нашого костяного начиння, се-б то по озерних оселях у Швейцарії⁸⁾. У загалі-ж ми не думаємо, щоб усі оці порівняння, принаймні теперечки могли-б бути нам дуже користними до яких небудь ближчих культурно-історичних висновків.

¹⁾ А. Teplouchoff, Über die praehistorische Opferstätten am Uralgebirge. Arch. für Anthropologie 1879.

²⁾ Див. наприкл. відчит д. Кудрявцева про знахідки у Волосові у „Протоколахъ засід. Антропол. отд.“ въ Изв. И. Моск. Общ. Люб. Ест. Антр. и Этн. н. т. XLIX, виш. 3. ст. 187, або „Опис. предм. антропол. выставки 1879 въ Москвѣ, отд. доисторич. сост. Апуцинымъ“ Палеолітична давнина волосовських знахідок не здасть ся нам досить певною.

³⁾ Киевская Старина 1893, IV, стр. 142.

⁴⁾ Wosinsky, Das prähistorische Schanzwerk von Lengyel. Buda-Pest 1890, III, 126.

⁵⁾ G. et A. de Mortillet, Musée préhistorique, pl. XLIX, fig. 457; pl. LI, fig. 472, pl. LII, fig. 488, 491.

⁶⁾ Munro The Lake-Dwellings of Europe, p. 503, fig. 185, n. 7.

⁷⁾ Wosinsky, op. cit. II, taf. XXII, fig. 168. G. et A. de Mortillet. Op. cit. pl. LIII, fig. 508.

⁸⁾ G. de Mortillet, Origines de la chasse, de pêche et de l'agriculture. P. 1890. p. 108—109.

Оце й усе, що ми знаємо про здобутки д. Хвойки на кручі у оселях д. Зіваля і Багрієва. Спасибі шановному розвідачу, ми могли дати, користуючись його матеріялом досить повну картину дуже оригінальної і дуже цікавої культури, котра дуже одхиляє ся від усього того, що ми знаємо досі на Україні. Нам здаєть ся одначе, що другі дослїди навіть того ж самого невсипущого д. Хвойки, котрому ми тут складаємо щирю й сердечну подяку за його поміч у нашій праці, дослїди, котрі він веде у оселях д. д. Зарембського і Сьвітославського, на Фльоровській горі, у с. Верем'ї і т. д. доведуть у кінці до того, що й ся культура не буде нам видавати ся такою відрубною від усього иньшого, як здаєть ся тепер.

Хв. Вовк.



Sommaire.

Découverte de deux stations (l'une paléolithique et l'autre néolithique) faite en 1893 par M. Č. Chvojka dans les propriétés de M. M. Zival et Bahriév, situées dans la rue de St. Cyrille à Kiev. I. Trouvailles paléolithiques: gisement dans la partie inférieure d'un promontoire du plateau de la rive droite du Dniéper; ossements de mammoth (une partie du crâne, 19 fragments de défenses, env. 25 dents, quelques machoires, beaucoup de fragments d'os longs et plats fendus et incisés); silex travaillés; traces de feu, morceaux de charbon et d'os calcinés; caractère géologique du gisement faisant croire que la station appartient au commencement de l'époque post-glaciaire. II. Trouvailles néolithiques: 48 foyers et fosses à détritrus sous la couche supérieure (végétale) du même promontoire; amas de coquilles édules; fours pour la cuisson de la poterie; faune; traces d'agriculture; instruments en pierre polie et en os (pics, haches, herminettes, casse-têtes, poinçons etc.); céramique; sépulture (une tombe à inhumation) contenant un squelette en position accroupie auprès duquel se trouvaient: un petit tas de coquilles, un petit pot avec des traces d'ocre rouge, une hachette en bois d'élan, deux pierres rondes et quelques tessons de poterie). Caractère exceptionnel de ces trouvailles parmi celles connues jusqu'à présent en Ukraine.

Explication des figures.

page 2. Vue générale du gisement paléolithique.

— 3 Plan (N. 1) général des quartiers bas de la ville de Kiev (Podol et Obolone) situés dans la vallée du Dniéper: A. Faubourg de Loukianivka. — B. Propriétés de M. M. Zival et Bahriév dans la rue de St. Cyrille. — a. a. Cavernes. — C. Kour-

gans. — D. Propriété de M. Zarembsky. — E. Propriété de M. Sviétoslavsky. — F. Couvent de St. Cyrille. — G. Mont Skavyka (Chchékavytzia). — H. Mont de St. Flore.

— 4. Plan (N 2) du promontoire faisant partie des propriétés de M. M. Zival et Bahriév où ont été faites les trouvailles: A. Trouvailles paléolithiques. — B, C, D, E, F, G. Divers endroits de la station néolithique. — 1—48 Excavations dans le loess (sous la couche de la terre végétale de 30—40 ctm. de profondeur) remplies de cendres, de charbon, de tessons de poterie, d'ossements et de détritits de toutes sortes (probablement des foyers) et entourées d'amas de coquilles d'eau douce (*Anodonta cygnaea* et *Unio pictorum*) env. 2 m. de largeur et de profondeur et jusqu'à 12 m. de longueur. Les signes carrés indiquent les emplacements des fours de poterie. A droite les maisons de M. M. Zival et Bahriév et la rue de St. Cyrille.

— 8. Coupe géologique longitudinale du promontoire de M. M. Zival et Bahriév (d'après M. le prof. Armachevsky): a) loess, passant vers le bas à une couche a' de sables argileux gris; b) sables argileux avec des cailloux roulés; c) sables argileux; d) argile rouge avec des rognons de mørne; e) argiles multicolores; f) sables blancs se transformant vers le haut en un grès caolinisé f'; g) sables gris-bleuâtres; h) argile bleue à *Spondylus*.

— 9. Coupe transversale du même promontoire à l'endroit des fouilles (d'après M. Chvojka): a) terre végétale; b) loess; c) sables argileux; d, e, f) sables; g) gravier avec de l'argile rouge et des cailloux roulés; h) sables gris avec trois couches d'ossements de mammoth, du charbon et des silex travaillés; i) argile bleue à *Spondylus*

— 10. Fig. 1. Silex travaillés, trouvés avec les ossements de mammoth.

— 11. Fig. 2. Id.

— 14. Fig. 3. Pierres à écraser les grains (meule).

— 15. Fig. 4. a et b. Hachette et lame en silex partiellement polies; c, d. deux racloirs; e. lame ($\frac{1}{2}$ de la gr. nat.).

— 16. Fig. 5. Instruments en bois de cerf: a. b. pics; c. e. herminettes; d. lissoir.

— 17. Fig. 6. Haches et herminettes en os et en bois de cerf et d' elan (de 9 a 15 ctm. de long. et de 3 à 4 ctm. de larg.).

— 18. Fig. 7. id. En bas une hachette en silex poli emmanchée dans un morceau de bois de cerf.

— 19. Fig. 8. Fragment d'un casse-tête en os.

— 19. Fig. 9. Instrument indéterminé en os.

— 20. Fig. 10. Plan et coupe transversale du four à poterie; à droite un des morceaux de bois qui servaient à appliquer la couche d'argile rouge sur les parois d'une excavation creusée dans le loess.

— 21. Fig. 11. Vases faits à la main (a=10×16 ctm; b=12×14; c=10×15; d=12,5×11; e=4×4; f=11×11; g=4,5×4,5, à deux gueules.

— 22. Fig. 12. Série d'anses, dont la largeur des trous varie entre 0,5 et 2 ctm. L'anse a a un trou dans la direction verticale. Au dessous de l'anse i il y a une dépression qui forme sur le côté opposé du pot une saillie k.

— 23. Fig. 13. Tessons de poterie ornementée. A gauche les coquilles d'*Anodonta cygnaea* et d'*Unio pictorum*.

— 24. Fig. 14. Tesson avec l'ornementation en appliques (*pastillage*). *f* et *g*. perles en pâte argileuse.

— 25. Fig. 15. Série de fusatoles en terre cuite (de 3,4 à 5 ctm. de diamètre, excepté une qui est deux fois plus grande).

— 26. Fig. 16. Moule en terre cuite de hache.

— 26. Fig. 17. Le même moule dans une valve duquel est placée la hache en bois d'elan, qui servait de modèle. (Etant donnée l'absence absolue même des traces de métal quelconque dans la station, il ne reste qu'à croire que ce moule était destiné à modeler des haches en terre cuite qui avaient pu servir comme objets votifs).



La pêche ukrainienne à Dobroudja

par Th. Volkov.

УКРАЇНСЬКЕ РИБАЛЬСТВО У ДОБРУДЖІ.

Дунайські гірла з давніх давен надали до себе наших земляків, особливо тих, що жили більш з рибальства та ловів. Вже у XII столітті ми бачимо тамечки галицьких рибалок. У Іпатській літописі під р. 1159 пишеться про Івана Ростиславовича, що він „ста въ городѣхъ Подунайскыхъ и изби двѣ кубарѣ... и пакостяше рыболовомъ Галичскимъ.“ Чи зникло там українське рибальство пізніше, чи може й не переводилось ніколи, — не вважаючи на усі історичні пертурбації, — ми цього не знаємо; відомо нам одно тільки, хоч би наприклад, і з думи про Олексія Поповича, що запорожці здавна вже знали дорогу на Дунайські гірла і нема нічого дивного, що гостина козаків вибитих Текелієм із Січи у 1775 році пішла туди як до дому, щоб знов почати жити там на своїй волі, рибалити й полювати.

Про вихід запорожців за Дунай і про тамішнє їх життя було вже оповідає у нашій досить давній вже праці „Задунайская Сѣчь“ у „Київській Старині“.¹⁾ Пригадаємо з неї теперечки тільки те, що

¹⁾ Київ. Стар. 1883 р. січень, лютий і квітень і в окремому виданні: Кондратовичъ О. Задунайская Сѣчь по мѣстнымъ воспоминаніямъ и разсказамъ. Київъ 1883. Окрім того ширше було оповідає про рибальство у Добруджі в статті „Русскія колоніи въ Добруджѣ“ підписаній Лупулеску в тій-же таки Київ. Старині (1889, січень, лютий і квітень). Усе що ми містимо тут тепер, пишеться по замітках і малюнках зроблених ще в 1880—82 роках за часи мого пробування в Добруджі. Замітки ці далеко не повні, чимало остало ся такого, на що треба-б було звернути більше уваги, але усе таки ми їх містимо, вважаючи на те, що про се ще ніде нічого не було писано і ще більше на те, що може хто, прочитавши їх, матиме охоту їх доповнити і довести до більшого ладу.

належить до рибальства. Найперше цікаво звернути увагу на те, що знайшовши Дунайські гірля вже осаженними некрасівцями, запорожці подались по Дунаві далі і осівшись попереду в Панчові, а потім у Великих Сейменах, усе-ж таки не забували Дунайських гірля і що-року виїздили туди ловити рибу на свої і тоді вже досить численні рибальські заводи, розкидані по усій дельті. Вигнавши на решті некрасівців і осівшись Січою в Дунавці, запорожці хазяїнували вже по всій наданій їм од турецького уряду землі: се-б то по річці Дунавцю, по плавнях і лиманах навкруги Січи, і ловили рибу не платячи навіть десятини. По Дунаві-ж і по Чорному морю і у лимані Разині (Raselm на німецьк. картах) вони мусили платити десятину, так як і всі інші. Рибальство, як і на Дніпровській Січі, було найголовнішою козацькою працею, і їм та ловами і держалось усе козацьке господарство, тільки на Дунавці козаки не ділили що року поміж курінями пригожі до рибальства місця, як то було на Дніпрі, а кожний курінь рибалив де хотів, що залежало й від того, що таких місць було скрізь досить, а найголовніше від того, що рибу ловили більше на узмор'ї переметами, котрі приходилось раз-у-раз перестановлювати в залежності од витворіння обмелів і т. і. Усі курії мали свої спільні рибальства, забивали їзи, ловили неводами чи „матулами“. Робили усі, по черзі, окрім хіба старшини та старих козаків, що вже робити нездужали; заробленим користувались те-ж усі, живучи в курії спільним громадським життям. Таким побитом рибальство запорожське і в Добруджі було справжньою спілкою, як і на Дніпрі. Одначе, як окрім Січи, навкруги неї була ще і так звана Райя, се-б то не належні до Січи і до січового господарства оселі жонатих людей, що не забували одначе й рибальства, то й окрім січового спільного рибальства було й окреме хазяїське. Заможні люде з Райї, найчастійше ті-ж таки козаки, що повиходивши з Січи і поженившись жили собі у Райї на свому господарстві, мали свої власні заводи, до котрих вони приймали в спілку всякі „забігли душі“ а найбільше січових „голокодіничків“, завше ласих придбати що небудь собі у власність, чим-би вони могли орудувати по своїй волі, незалежно од курія. Здобуток паювали на три частини: одна йшла властителеві заводу, а дві остатні — спілникам за їх працю.

Пізнійше, після виходу запорожців і Райї в 1828 році з Гладкям до Росії і кінця задунайської Січи, зразу запропало зовсім і курієне спільне рибальство, ти-ж козаки, що позоставали ся, ловили тільки на своїх власних заводах, приймаючи у спілку нових мандрівців з України, котрі втікали за Дунай од кріпацтва, що запану-

вало тоді у нас під „протекцію“ Москви, тих „забіглих душ“, з котрих склала ся теперішня українська людність Добруджі. Тільки се вже були більше хлібороби, а крім того люде незаможні; вони вже не були і такі звиклі до води, як колишні запорожці і не такі забезпечені люде щоб держати свої заводи. Які з їх і йшли рибалити, то хіба в спілку на чужі заводи. Через це й у загалі рибальство се-б-то заводи, почало переходити до рук грошовитих чужанців, купців — греків, румунів, а найбільше липован — московських старовірців, що по сліду некрасівців виселялись із Росії, тікаючи од релігійного утиску. Теперечки українські заводи позоставали ся (та й то не багато) тільки на узмор'ї, у Катирлезі, то-що, решта-ж усї найбільше грецькі та липованські. Одначе змінили ся тільки хазяї, саме-ж рибальство, його техніка — усе-ж таки зостала ся українським, руснацьким, як там кажуть. „От, двітьця!“ казав мені раз один приятель, їдучи зо мною парівцем по Дунаї і вказуючи на рибальські човни, що помалу наближали ся до нас їдучи проти води: „наловили риби руснаки, тягнуть її в човнах „на едеку“, їдучи берегом, — те-ж руснаки, на бабайках (веслах) — знов руснаки, а на демеї сидить сам хазяїн — безпремінно липован!“ І справді було так і в той раз і завше, коли мені не траплялось бачити рибалок у Добруджі. Ніхто не зна так води, як руснаки, ніхто не зумів так зручно рибалити, як вони, без їх не обійдеться ся ані на одному заводі — тільки-ж здобуток з їх праці йде вже не їм, а тим, у кого є гроші, щоб їх наймати... А залежить се од бідноти, а найбільше од браку освіти. У тій-же самій Добруджі, поруч з українцями живе чимало німців, болгарів — не багато чим освітійших од наших руснаків, а все-ж освітійших: у кожному селі в їх коли не „ферейн“, то яке небудь „дружество“, вони вміють дати собі раду, улагодитись у спілку, і все у їх іде по людському, а у нас... от як бачите!...

Одначе перейдемо вже до етнографії рибальства в Добруджі. Справжнє українське рибальство, як ми кажемо, вдержалось досі тільки на узмор'ї, у Катирлезі і — треба додати — вдержалось ще таким як було перше, за Дунавецької Січн. Бувши хазяйськими кармашні заводи в Катирлезі усе-ж таки, що належить до робітників, зостають ся ще заснованими на спілці. Більша частина рибалок став до хазяїв з полу-паю, се-б-то з половини усього здобутку, поділяючи таким робом з властителем заводу і вдачу і невдачу лову; одначе їжа їхня і в загалі увесь кошт їхнього життя вищитуєть ся з їх паю. Окрім „кармашників“ се-б-то справжніх рибалок, на кожному заводі є ще різальщики, сольвльщики й інші,

що вже наймають ся од хазяїна помісяшно, або на увесь час лову за готові гроші, незалежно від того, чи буде який здобуток, чи ні. У рибальстві на солодкій воді, одну з найширших відмін його становлять так звані *єрики* (слово мабуть занесене до Добруджі не-красівцями), більшість котрих належить липованам, хоч трапляють ся ще й українські. По ціх *єриках*, коли не хазяями, то найголовнішими техніками так зв. *гардаджіями* і їх помішниками бувають виключно *руснаки* і вже не з паю, а просто за гроші од властителя. По великих лиманах — *Разніні*, *Бабадагському* й інших — рибалють великими неводами — *матулами*. Матульні заводи належать те-ж до хазяїв, одначе й по їх робітників, здебільшого усе-ж таки *руснаків*, приймають те-ж з *полу-паю*. Окрім цього рибальства на широкий розмір — заводського — ловлять ще рибу *авами*, *вентерями*, *кітцями* і т. і. — *приладами*, до котрих не треба вже багато людей (звичайно вистачає 2—4—6 чоловіка) і багато зайвих грошей. Таким рибальством бавлять ся трохи не всі люде у *Добруджі*, але усе-ж таки найбільше *руснаки*.

Таким побитом виходить, що крім дуже невеликого числа властителів *кармаків* і де-коли *єриків*, решта українських рибалок перевелась на *кармашників* і *матульняків*, се-б то коли не просто наймитів то робітників — *спільщиків* по заводах. З їх трохи не виключно складають ся рибальські *ватáги*, починаючи з старших кожної з таких *ватáг* *отáмана* і його помічника — *карлаша* і кінчаючи звичайними *матульняками*, *різальщиками*, *солильщиками* і *кухарями*. Де-коли се люде *жонаті* і навіть доволі *заможні*, у більшій же частині особливо прості *кармашники*, *матульняки*, *різальщики* й інші — трохи не зовсім *гола сїромашня*, а деколи й зовсім таки *гола*, така *гола*, що на *вншому* і справді таки *нічоґісїнько* нема, окрім *хиба шматка старої сїтки* — *матули* — *обгорнутої навкруги тїла* *нижче пояса*; *сїромашня* без *ніякого притулку* окрім рибальського *курїня* на заводі та *шинку* в місті, як рибальство *скінчить* ся.

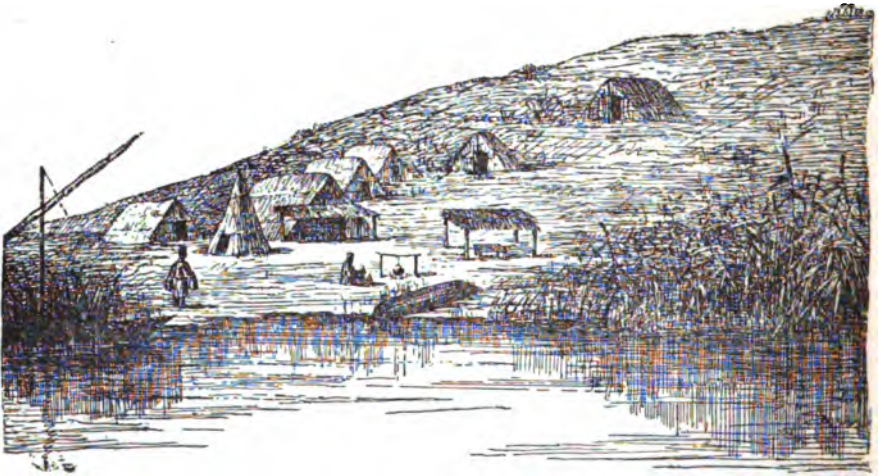
Перед початком лову усеї *оті голодранці* *стягають* ся по троху до *відомих їм „рибальських“ шинків* у *Тульчі* й у *Катирлезі*; туди-ж *навідують* ся, *шукаючи собі робітників*, і *власителі рибальських заводів*. *Ватагу* *набірають* *звичайно отаман* з *карлашем* *заздалегідь* вже *договорені хазяїном заводу*, але *завше разом з їм*, бо він сам *видає новим спільникам завдатки*, і *викупає їхню одєжу* й *інші річі з шинків*, або *справляє нові на одробинок*. *Трохи не завше матульняк*, *забравши завдаток* або *одєжу*, *зараз-же йде до другого шинку* і *пропива*, або *заставля* усе *чисто*, а *пронивши*, *йде знов по шинках*, *шукаючи нового хазяїна*, щоб *обдурити* таким же *побитом*

і його. Нарешті, коли вже дурити більше не можна, після кількох днів тяганини, лайки, а де-коли й бійки, хазяїн з отаманом набірають як-небудь цілу „матулу“ се-б то дванадцятро рибалок до неводу і четверо, або шестеро різальщиків і солильщиків і одвозять їх на завод, не без того звичайно, щоб по дорозі, або й відтіля хто небудь не втік, занісши з собою одержу, сокару, або що инше. Скінчить ся лов, поділять здобуток і сїромашня знов вертаєть ся до шинків, за 2 або 3 дні пропива усе, заставля знов усе що має при собі й на собі і живе, тиняючись з шинку до шинку, до нового лову, до нових завдатків... І якого тільки люду нема поміж отими матульняками! Нам доводилось бачити там і таких, що побували трохи не по усіх острогах од Дону до Пруту; таких, що вчились колісь-то по гимназиях та семинариях, вміли колісь говорити по французькому чи по німецькому і серед полупьяної розмови і сороміцьких пісень зовсім негаданно могли здивувати якою небудь латинською приказкою... Почнеш розпитувать: „от-там-то був, те-то робив, і так, і так... а тепер от як бачите — замотавсь у матулу!“.. Не легка праця, та незавидна й доля цієї сїромашні: життє завше у воді, серед болота у плавнях, дуже тяжка робота, горілка, а нарешті й пропасниця, а найбільше й пранці — швидко з'їдають їх залізну силу. Досить добрий, а часами й зовсім таки добрий заробіток пропиваєть ся иноді ще заздалегідь; матульняки, навіть і пристаркуваті вже люде, дуже рідко стають самі хазяїнами, а більше й старіють ся сїромахами, або просто так якось пропадають, не знать навіть і куди...

Звернемось тепер до технічної сторони самого рибальства і почнемо з рибальської будівлі — з заводів.

Заводи бувають або сталі або на який час, у залежності від того як і де ловлять рибу. Морські чи карманні заводи (бо в морі, як ми казали вже, ловлять тільки кармаками) завше бувають на одному місці, найбільше в самому Катирлезі і побудовані або на самісінькому березі моря, або більше коло пристані, чи як кажуть у Добруджі — скелі, у Дунайському гірлі і роблять ся завше з дерева, на довгий час. Сталими бувають те-ж і заводи на ериках, бо раз ерик прокопаний, то з його вже нікуди не підеш, — і роблять ся те ж більше з дерева, або з плітню. Инше діло по матулах: переносячись що року, а иноді і двічі на рік з одного місця на друге, матульні заводи ніколи не можуть бути сталими, а роблять ся тільки на який час, звичайно з очерету, з соломи та з легких дрючків, котрі-б не важко було перевозити на возах, або на човнах з одного становища на друге. На нашому малюнкові (мал. 1.) можна бачити такий матульний завод на Таш-Буруні, на лимані Разині,

де мені самому довело ся прожити кілька днів у 1879 році. На досить височенькому і досить голому березі стоїть кунка очеретяних курінів. Найбільший з їх з широким піддашшем над дверима — се осередок усього заводу — кирган. Збудований він дуже не хитро : у землі викопана дуже не глибока (0'30—0'40 стм. завглибшки) четверокутна яма, посередині обох вузших боків її забито дві сохи, на їх покладена ключина, а зверху кілька лат, вкритих очеретом. Вийнята з ями земля складена завше навкруги під стріхою, так щоб до киргану не затекла часом вода од дощу і не піддувало вітром. Задній причілок робить ся завше глухий, а в передньому зроблені двері — звичайно трохи з боку, бо посередині стоїть соха, до котрої



Мал. I. Рибальське становище на Таш-Буруні в Добруджі.

вони й причиняють ся. У киргані держать усю рибальську справу : струмент, зайві сітки, кодоли, вал, катран (се-б то коломазь), сіль, солила — се-б то зрізки — складати солону рибу, відра, весла й усяке инше начиння, там-же особливо у дощ і солять рибу. Як же дощу нема, або не великий, то солять її на великому столі під піддашшем. Стіл цей зроблений з досить міцних дощок, стоїть на 4-х стовпцях, забитих просто до землі. Недалечко од киргану, під невеличкою повіткою, котра те-ж як і піддашше коло киргану робить ся не стільки од дощу скільки від сонця, — зроблений другий стіл — різати рибу, наготовлюючи її до соління. З боку те-ж коло киргану під гостроверхим солом'яним, або очеретяним дахом є завше льодовня — просто у досить глибокій ямі, викопаній у землі. Далі

за кирганом у гору стоять калїби,¹⁾ де живуть, або вірнїше — еплять рибалки, а на самому версі — хазяйська калїба, трошки більшенька і трохи чепурнїша нїж виші, завше добре замкнена, бо там ховаєть ся більше коштовний запас і що найголовнїше — горїлка без котрої обійтись нїяким робом не можна і із за котрої дїло доходить часами й до бїйки. Калїби зроблені тако-ж самісїнько як і кирган, тїльки менші і з одного боку в кожній з їх на стовпчиках зроблене з дощок досить високе лїжка, добре помощене кукурузяною соломкою. Серед лїта, коли у калїбах спати дуже душно, сплять звичайно просто долї на дворї, одначе завше під „пблогом“, зробленим з тоненької тканини і причепленим до забитих у землю кілочків. Перед тим як лягати спати, полог згорнутий кладуть на землю, потїм помаленьку розгортують і дуже старанно підіймають верхню частину в гору і тоді вже привязують приробленими знарощне за для цього поворозками до кілочків. Це усе робить ся за для того, щоб як небудь не вбрались під полог комарі, а як вже полог готовий, то вся штука у тому, щоб залїзти під його яко мога швидче, зручнїше, знов таки за для того-ж самого. У цїй болотянїй сторонї без положу не обїдесть ся навіть і самий запеклий матульняк і нам нераз доводилось чути, що звичайною карою за яку небудь дуже важку вину, як наприкл. за зраду, або що, між сїромашнею бува таке, що винного візьмуть, роздягнуть, зв'язжуть, та й покинуть голого на ніч у плавнях — до сьвіта, кажуть, не доживе...

Ото-ж і усе з чого складаєть ся звичайно рибальський завод. До цього хїба ще можна додати рашки — вбиті до землї сошки, на котрих вїшають казанок — варити юшку з рибою, або кашу з салом, звичайну рибальську їжу, та на матульнїх заводах підтїлки, довгі шости, забиті до землї звичайно вдовж берегу, на мїлкій водї — щоб сушити матулу (невїд).

Човни бувають завше досить великі, особливо один, на котрий складаєть ся уся снасть і сїдав бїльше народу. Другий — звичайно трохий меншїй; иноді бувають ще й маленькі човники, на одного, двох чоловіка, щоб підїздити до великих, або їздити вдовж берегу бити рибу сандолею, про котру ми згадаємо далї. На кожнїм човнї бува звичайно одна щогла з парусом (найбїльше довгим і чотирохкутним), щоб кермувати човнами, до їх прироблюють дємен; просто веслом (б а б а й к о ю) кермують тїльки на маленьких човниках.

¹⁾ Технїчна номенклатура, як можна бачити вже з самого початку нашого опису, — дуже мїшана: тут є слова й грецькі, як калїба, і турецькі й румунські і швії, одначе бїльшість термїнів усе-ж таки українські.

Задній кінець човна — де демен зветь ся як і скрізь кормою, а передній чардак. Коло кожного човна в один, або й кілька коряків — вилвати воду. Такий коряк зветь ся у дунайських рибалок шпол, а по румунському текуч.

Роздивимось тепер ріжні одміни рибальства і в залежності в їм і ріжну рибальську снасть.

Кармак і. Кармаками ловлять, як ми казали вже, тільки на узмор'ї, ставляючи їх на піщаних обмілях, як раз проти гірл, куди йде жирувати велика морська риба: осятри (*Acipenser sturio*), білуга (*Ac. huso*), чига́ чи стёрля, (*Ac. ruthenus*) і пестрюга (*Ac. stellatus*). Ловить ся ця риба на крючця причеплені до кріпкого добре накатраненого (висмоленого) шнуру, котрий зветь ся переметом і має на собі 60 крючків.

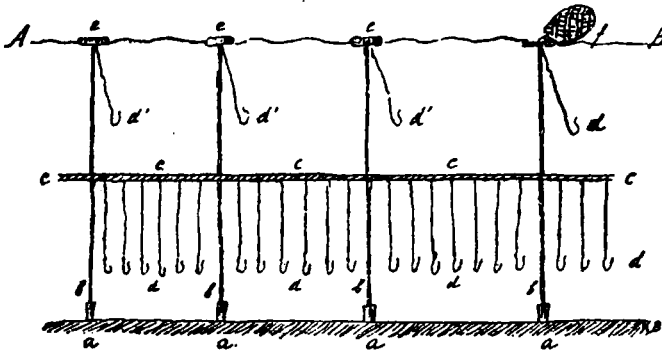


Мал. 2.

Кілька таких переметів складають собою кармак. Звичайно у кармаку бува од 200 до 400 переметів і коштує він од сотні до 600 турецьких лїр, себ-то червінців. Ставляють кармаки от яким робом: Нагледівши добре місце на одмілях, де вода не дуже глибока, але й не дуже вже мілка, більш, або менш навпроти гірла, забивають рядками у грунт метрів на три або й менш один од одного добрі кілки з прив'язаними до їх бечівками. Щоб забити такого кілка, його засувають попереду легенько у набійник (мал. 2.), себ то у довгий дрюк з кріпкого дерева, грохи товщій і обкований залізом у своїй нижшій частині, у котрій в середині зроблено гніздо, куди може увійти досить слабко горішній кінець кілка. Засунувши кілка на скільки треба, щоб він не випав, набійник з застромленим у його кілком спускають до дна і починають забивати обухом або довбнею по верхньому кінцю набійника. Загнавши кілка досить глибоко, щоб він добре державсь у дні, набійник здимають, засовують у його другий кілок і т. д. До кожного кілка, як ми казали вже, і як можна бачити на малюнку (мал. 3, а), прив'язува бечівка (b); горішні кінці ціх бечівок прив'язують ся до довгого міцного шнуру — перемету (c), до которого попрічплювані на мотузках дуже гострі крючки (d). Од

цього шнуру до гори йдуть знов бечівки з шкорою (e) на кінці, котра плава по поверху води А—В і не дає переметові сїсти на дно. До шкори, або до бечівки, у тому місці де вона прив'язана до

шкори, причеплені знов мотуззя з крючками (*d'*). Шкорá — се шмаття соснової кори сантиметрів 20 або 30 задовжки і 10 або 15 завширшки; привозять її звичайно або по Прутї з Карпат, або по



Мал. 3.

Дніпру з Полїсься. Де-не-де, найбільш по кінцях одного або двох переметів зверху причеплені ще знаки (*f*), се-б то звязки пáцури особливої болотяної рослини, що добре плаває по водї і, будши білуватою на вид, манячить досить здалека по водї; вона вказує рибалкам де стоїть кормак, а у день инколи, як почне дригати по

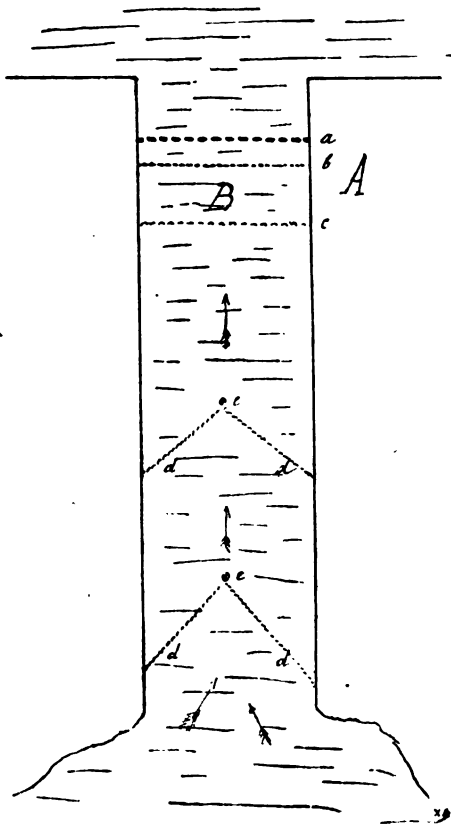
водї то й те ще що на крючок почепилась яка велика рибина. Поставивши таким побитом кармаки, рибалки навідують ся до їх, об'їздять кілька разів на день, особливо у ранці і в вечері і як побачать, що на якому крючку бьеть ся рибина, зараз-же підводять її до поверху води і бьють по голові чекушею чи сáковицею (мал. 4.), потім втягають у човен і везуть на завод, де вже оброблюють, як



Мал. 4. казатимем далі.

Єрики. Найбільші і найкращі єрики, як ми казали вже, належать більше липованам, рідко вже руснакам, хоч є усе таки чимало й руснацьких. Усі вони хазяйські і ніякої спілки з рибалками на єриках не бува. Копають їх (особливо перше було, за турків) де хто хоче, одначе з особливого дозволу од уряду, хоч плати за се, принаймні тоді як я там був, ще не було ніякої. Властитель на свої гроші ставить кирган, льодовню, хатку за для себе і кілька калиб за для робітників — за свої гроші. Увесь струмент, човни і т. в. усе належить до його, — робітникам він платить готові гроші та й годі. Єриком зветь ся досить широка канава (пересічно од 4 до 6

метрів завширшки між невеликими лиманами, болотами й плавнями, не маючими зовсім вільного виходу до річки, — і Дунаєм, або

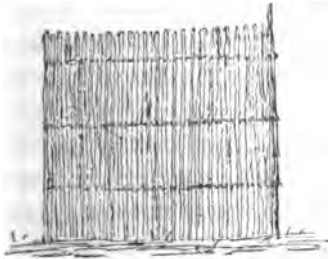


Мал. 5.

яким з його рукавів чи гірл. У кінці літа на зйму риба, як відомо, йде до великої води, у річку — де глибше й тепліше,¹⁾ по весні-ж вона йде по озерцях, лиманах і плавнях, де має собі багато їжі і затишку, щоб тертись і класти икру. От-же-ж врики і роблять ся таким побитом, щоб спіймати рибу саме тоді, як вона з мілкої води йде під оснь до глибокої. За для цього, давши рибі увійти у лимани й плавні у початку весни, як вже поверне на літо, се-б то вже у половині цвітня, і виостерігши, що риба з річки вже більше не йде, врики починають з а б в а т и. Метрів за 2 — 3 од того місця, де врик вливаєть ся у річку, забивають упоперек його кріпкі палі, заплетені добре лозю, таким робом, щоб могла тільки проходити вода і хиба вже дуже маленька рибка. За

¹⁾ Дуже чудяу прояву цієї потреби йти до теплішої води довелось мені бачити ув осени 1881 р. їдучи візком вздовж морського берегу з Сулини до Катирлезу. Справжні дороги там нема, а їздять просто по досить вузькій полосі піску накиданого морем і відділяючого море од плавні. От по цій то полосі я й бачив, їдучи, песчясливні тисячі водяних жаб (*Rana esculenta*), що перебірались з болота й лізли у море, де незабаром і пропадали од солоної води. Хвилі викидали силу їх, дохлих вже, знов на беріг де їх мабуть поїдали цілі табуни баби-птиці, качок, диких гусей і иншої водяної птиці, котрої вкритє було усе побережжя. Се було у початку листопаду ст. с. се-б то у кінці жовтня нов. ст.

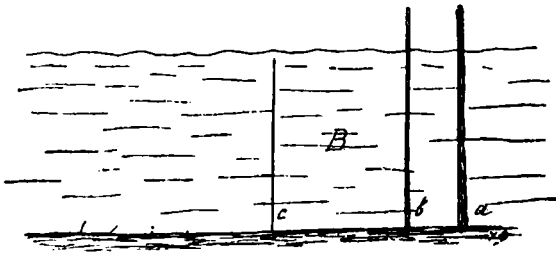
або з доброго очерету, перев'язаних або гнучкою лозою або мотузками; вона мусить бути далеко вище води. Потім метрів на $1\frac{1}{2}$, або



Мал. 6.

2 од неї ставляють ще одну лясу у рівні з водою. Місце між цією лясою і глухою зветь ся віскочкою (В, перекрій її див. на мал. 7.); усе-ж у загалі становить собою гард (А). Нема що й казати, що ляси прив'язують ся добре до кріпки забитих до

два кілків і закріплюють ся ще ззаду усяким камінням то-що, щоб їх не поламало водою, а иноді й натоппом



Мал. 7.

риби. Далі на який десяток метрів, або-що, — як до довжини врика, — на йому ставляють ся ляси з дверима (мал. 5. *d, d*), котрі скла-
дають ся кожна з двох ляс, поставлених кутом одна до одної з невеликою щільною між їми, проти котрої забитий кілок (*e*). Глянувши на наш плян, зараз-же можна бачити, що риба йдучи з озер і плавивь мусить проходити через ляси з дверима і збиратись у врику поміж лясами і перед гърдом; завернутись же і вийти знов у лиман вона не може і мусить зоставатись у врику. Усю оту снасть майструє і забива і догляда потім осібний чоловік, котрий зветь ся на потурчений лад гардаджій. За гардаджія бува звичайно який небудь старий, бувалий чоловік — не премінно руснак, бо так налагодити гарду, як вміють руснаки — ніхто більше не зумів. Хто-б не був властитель врику — чи лишован, чи грек, чи румун, — а гардаджій вже безпремінно руснак. Він голова усьому, його мусить слухати і сам хазяїн і усї робітники, один він доторкаєт ся до усїєї снасті, один він може ходити і їздити скрізь. Праця його дуже, одначе, не легка. Забиваючи ляси, він мусить лазити завше у воду (у цвітні!), позабивавши-ж доглядати їх і знов таки лазити у воду,

дивитись чи не підкопала їх де-небудь риба, чи не попідгнивали вони, лагодити усе, що знайдець ся попсованого і т. д. На день йому доводить ся таким робом лазити у воду разів принаймні чотпри, а окрім того доводить ся лазити часом і у ночі, як що трапить ся таке, що треба зараз же полагодити. Од часу як риба увійде вже до ерику, ніхто окрім його не може й наблизатись до ляс: усіх, хто-б не був, навіть і самого хазяїна, він не пуска далі як до першого проходу. Далі ходить тільки сам гардаджій; малесеньким човником, з рупницею, він дуже потихеньку проїздить



Мал. 8.

по плавнях, по лиманах, роздивлюєть ся чи багато ще риби то-що... Нарешті риба почина вже перескакувати у вискочку і її набираєть ся там стільки, що вже стає тісно: оттоді вже час її й ловити. Як що рибу продають сьвіжу, то хазяїн заздалегідь договоряєть ся з купцями і вони у визначений день приїздять з човнами і терезами, щоб її забрати. Тоді гардаджієви помічники стають коло вискочки і починають вибирати звідти рибу черпаками, чи великими підсаками (мал. 8.), складати у кошиці, або кошовки, котрі потім другі робітники односять на тереза, щоб зважити і потім викинути до купецького човна. Як же що хазяїн сам одвозить рибу на продаж до Тульчі або до Галацу, то мусить мати задля цього човна і особливих робітників. На великих ериках, особливо як ціна на сьвіжу рибу не дуже добра, то хазяїн солить її сам, задля чого знов таки наймають ся особливі люде.

На ериках ловить ся трохи невиключно коропа, иноді трапляють ся й соми. У залежності од більшини і ваги рибалки й купці одрізняють кілька відмін коропа, про котрі ми згадаємо далі. Короп'ячим же „царем“ звуть невеличкого (бка у 3 = 3 кілогр.)

золотистого коропа, дуже статного, тонкого і довгенького; розказують, що він дуже швидкий і завше вискакує з гарду; як-же що його спіймають, то пускають у Дунай, ніколи подержавши трохи на мотузочку у ерику, щоб подивитись... Вилловивши рибу, гард розбірають. Се бува вже у кінці липню. Цілу осінь і зїму ерик зостаєть ся пустим, як що на йому не живе або гардаджій, або хто з його помічників, щоб доглядати киргана і зачнєну у йому посуду.

Гардаджій, як ми казали вже, не бува у спілці з хазяїном, а просто має від його плату — у порівнянні досить велику: 2—3

червінці на місяць — себ-то у двох або й у трьох більше ніж звичайні рибалки. Окрім того він має право брати собі потроху риби і навіть давати її кому схоче, а до того ще йому од хазяїна безпремінно йдуть і подарунки — що небудь з одежі, або-що, більш або менш великі, у залежності від того скільки вловить ся у врику риби. Їсть гардаджій завше з самим хазяїном, а не з иншими рибалками, п'є з ім чай і т. и. Кожен раз, як він лазить у воду, має од власителя врику добру порцію горілки. Одежу має свою і живе у калибі з своїми помічниками. Помічників бува у його 2 чоловіки завше. Вони за його доглядом роблять усе що треба у врику: помагають робити ляс, забивати їх і т. и.; коли-ж ловлять рибу, то вони вибірають її з вискочки, помагають її важити і т. и. Плату вони мають трохи меншу од инших рибалок, через те що вони вже завше коло врика, а тих наймають тільки на який час, коли виловлюють ся риба. Як що хазяїн сам солить рибу, то найма різальщиків і солильщиків поденно по 2, 3 й 4 фр. на день — як прийдець ся. Їжу й сталі робітники і різальщики мають од хазяїна: муку на мамалигу, сало, сіль, рибу, горілку (по 3 чарки на день). Їдять усі разом ув одній калибі — тричі на день — у ранці, у півдня і у вечері, кожен раз одне й те-ж: мамалигу з рибою й горілку.

М а т у л а. Матулою, як вже казали ми, ловлять тільки по великих лиманах. Це дуже великий невід з матнею, з двома крилами і причепленими до їх довгими шнурами — кодолами. Од звичайного невода матула відрізняеть ся тільки тим, що вона дуже велика (до 800 метрів задовжки, що через се її треба тягти не руками, а бараном і що вона зовсім не має грузків, а тільки поплавці, котрі зуть ся калачами і галаганами. Калачі плетуть ся з папури або кугі чи рогози на форму або каблучки, або маленької подушечки; галагани-ж роблять ся звичайно з осокорі або з коркового дубу. Їдучи ловити, матулу складають на великому човні, а як приїдуть на те місце, звідки хочуть починати, то одно крило перекладають на другий човен а матню закидають у воду. Закинувши матню, човни розїздять ся у два боки і з кожного закидають крило. Як вже уся матула викинена, тоді човни починають заїздити уперед, зближаючись один до одного і тягнучи за собою кодоли. З'їхавшись, звичайно ближче до берегу, або на мілкому місці, вони стають один біля другого і тоді рибалки забивають у дно довгі шости — парі, щоб човни не розходились і не рушались з місця, а потім прив'язують кодоли до барана і починають його крутити, намотуючи їх на валець, се-б то коловорот. Як крила матули почнуть вже наближатись до мілкого місця, тоді їх з двох

боків придержують коло дна так званими грузилами се-б то довгими шостами, до котрих на кінці прибиті залізнi скібки, зроблені



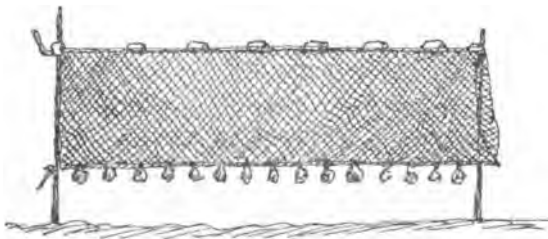
Мал. 9.

так, щоб вони чіпляли матулу не розриваючи її і не шкодячи (мал. 9.). Притягнувши матню до човнів, вибирають з неї рибу звичайною підсакою, і одвозять у кирган, як-що не везуть зараз же до купців у село, або до міста. Після лову матулу вішають на підтики сушитись, одначе, як ми казали вже, підтики забивають ся завше по-над берегом на мілкій воді за-для того щоб матула як-то кажуть не „перегоріла“ на сонці Коли-не-коли її катра́нять, се-б то умочують у коломазь (по тамішньому — катра́н), викручують попереду над зрізком чи ночвами з катраном, а потім ще протягають через досить вузьку дірку зроблену у стовпці, забитому кріпко до землі, щоб видавити з неї решту катрану.

Наловлюють матулою що дня пересічно од 200 до 700 і 1000 ок (кілогр.) риби, але инколи, як що риба ловить ся дуже добре, то здобич доходить до 6-ти і навіть до 20.000 ок. Ловить ся найбільше кóроп (*Cyprinus sp.*), с у д а́к (*Lucioperca sandra*, *L. ma-*

rina), сом (*Silurus glanis*), щупа́к (*Esox lucius*), иноді чига́ чи стéрля (*Accipenser ruthenus*) і оселедець (*Clupea pontica*). Кóроп у залежності од ваги зветь ся: меньший ніж у пів-ока — чортаника, од $\frac{1}{2}$ ока до одного ока — шара́н, од ока до 2-х ок — чортокрап і од 2-х ок і більше — просто кóроп.

Окрім великих рибальських заводів, ловлять ще рибу а́вами, не́водом, кітцями і вентерями. Се вже рибальство невеличке, але дуже росповсюджене у Добруджі, де трохи не кожен чо-



Мал. 10.

ловік, з чого-б вің не жив, усе-ж таки рибалить. До цієї снасті не треба багацько людей і посуду, сама вона коштує дуже не багато; аби чоловік мав човна, щоб поїхати, та вільного часу трохи — то от і усе.

Як що у кого нема свого човна, а є снасть, або навиворот, то він ловить у спідку з другим у кого є те, що йому бракує.

Ава — се досить довга і не дуже широка подвійна сітка (мал. 10.), котра складаєть ся з однієї сіти з більшими вічками і другої з меншими; з верхнього краю вона має поплавці звичайно з шкори або з лика, а з нижнього — грузки оливяні, залісні або іноді й череп'яні — з цеглини. Авами ловлять на Дунаї, або й на лиманах, ставляючи їх на мілкій воді де в трохи течії і привязуючи до забитих у дно кілків. Постановивши ави, їх зоставляють стояти так кілька часу, а потім об'їздять човником і виймають рибу, яка заплуталась між двома сітками. До ав треба одного човна і двох чоловіка; як хто має і ави й човна, то бере собі кого у полу-пайщики, се-б то дає йому третю частину спійманої риби, без харчів. Полупайщик сидить на бабайках, гребе, помагає ставити ави, вибирати їх і т. і. Як що хто має ави, а не має човна, то йде у спілку з таким у кого в наприкл. човен і тоді рибу ділять по половині.

Невід у Добруджі такий самий як і скрізь на Україні; ловлять їм у двох, або у трох найбільше дрібні рибалки у мілкій воді. Найчастійше неводами рибалють такі люде, що вже до його звикли і дуже до його зручні. Трапляєть ся більше по селах, коло неглибокої води.

Венгеря — те-ж такі, як і скрізь, часами хиба тільки з довгими крилами і досить продовговатою вершою; їх ставляють на вузьких протоках між очеретами, і знов таки так як і ави — або з полу-пайщиком або у спілці з ким-небудь.



Мал. 11.

Кітці чи котці — роблять ся так як лясн на бриках, тільки замість гарду править поставлена півкругом глуха лясн (мал. 11.). Ставляють їх звичайно по весні по невеличких протоках поміж очеретами, звідки риба йтимає до лиману, або до річки. Лясн роблять ся так же саміснсько як і на бриках.

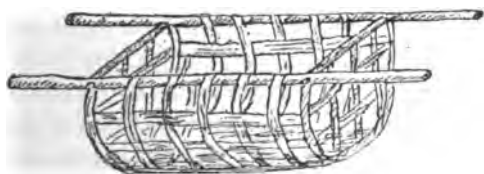
Поміж комишами, на недуже глибокій воді, б'ють ще рибу, як ми казали вже, с а н д б л я м и, або о с т я м и. Се досить довгий шост з трезубою або чотиризубою острогою на кінці, котрій малюнку ми не подаємо, бо вона скрізь більш, або менш однакова. Такими сандолями б'ють рибу (найбільше сома), тоді як він треть ся недалечко од берегу по очеретах та поміж осокою. Часами трапляєть ся ловити таким робом дуже велику рибу; раз мій приятель — рибалка вбив їдучи човном до Галацу такого сома, що був з доброго чоловіка завбільшки — ледві дотяг до ринку.

Соління і продаж риби. Наловлену рибу, як кажемо, або збувають зараз-же свіжою, або як на свіжу рибу не має доброї ціни, то везуть до киргану й солять. По кармашних заводах солять рибу тільки тоді як її так багато, що свіжою продати не можна, або у літі, коли нема досить льоду щоб довести її до міста (Сулини, Тульчі або Галацу), чи у зимі — коли йде лід і по Дунаєві їздити не можна. Привізиши спійману рибу до киргану, зараз-же поперед усього виймають з неї икру і кладуть її години на дві, не більше, у ріденький салам'ур (розсіл), потім виймають звідти і протирають крізь дротяне сито, щоб в ній не зоставалося шматочків икряних мішків. Од соли икра „кріпне“. Як що можна її зараз продати, то й продають, не соливши більше, бо чим солоніша вона тим дешевше її можна спродати. Ціна на свіжу икру при мені була на заводі 5—6 франків око, у Тульчі вже 8—10, у Галаці до 15-ти. Одначе й мало солити икру річ дуже небезпешна — нераз трапляється, що привізиши (а то й недовізиши навіть) до Галацу, її мусять викидати у Дунай, бо вона вже почина „припахати“. Зовсім свіжу і дорогу икру можна продавати тільки тоді як вже досить холодно. Звичайно-ж її більш або менш солять ще раз; як-же бояться, що вона не вистоїть, то роблять з неї кав'яр чи паюсну икру. За для цього, посоливши її кладуть у полотняні ворочки і вішають на кілька годин, щоб з її стекла вода; після цього ворочки кладуть „під жомок“ і притискують добре. Тоді вона стає вже досить густа і не псується більше і тільки як що дуже довго стоять, то почина потроху всихати. Найкращий кав'яр буває з білуги, а потім осятровий.

М'ясо-ж рибяче ріжуть і кладуть у саламур у солила, се-б то у перерізані на двох сороко-відерні кухви, і зоставляють у їх, поки не просоліть, як слід. Балюку роблять дуже не багато і то більш за для себе, а на продаж він, мовляв, і не йде. На його вирізують вздовж рибини найтовще хребтине м'ясо і вішають його коло киргану, або коло хати на сонці. На Дунаї одначе доброго балюку чомусь робити не вміють і через те вироблювання його далеко не пішло так широко, як на Волзі. Вязиги — те-ж не роблять, або роблять дуже небагато.

По ериках, як що рибу не спродують свіжу, і по матульних заводах соління риби йде однаково. Тільки що спійману рибу виймають з човна, і у кошніцях чи кошбках підносять до столу під повіткою, де на неї чекають різальщики. Різальщик бере рибину, легеньким вдаром ножа навкись зскрібає трохи луски коло в'ярки (голова рибяча зветься там в'ярка), потім устромлює ніж і про-

різа рибу вдовж аж до хвоста; після цього заклада у проріз дві пучки, розставляючи їх до низу і маленькою сокиркою обережно надрубав варку, після чого решту її доламлив вже руками, таким робом, щоб обидві половинки голови усе-ж таки держали ся купи. Зробивши се, він розпластує рибину зовсім, вийма з неї кендюхи, жир одкида окрімно а шкіру окрімно, робить кілька нарізок вдовж



Мал. 12.

обох боків риби і кидає її до тарги, се-б то до коша на двох дрючках, щоб легше було носити (мал. 12). Тарги сповняють ся швидко, бо добрий різальщик може нарізати навіть до сотні пудів у день, особливо

коли риби вловить ся багато і треба поспішатись, щоб не прийшлося викидати її у лиман, або у Дунай. Наповнену (не до самого верху) рибою таргу двоє других робітників беруть, односять до берегу і втоплюють кілька разів у воду, помішуючи у тарзі віхтем з лози. Це зветь ся банити рибу, бо не кажуть мити рибу чи там полоскати, або-що, а банити. Вимиту таким побитом рибу односять потім до киргану, до солильщиків. Солильщик бере кожну рибину, кладе на стіл і узявши у одну руку жменю соли, тре її з одного боку, й з другого, потім струшує трохи тут же на стіл і кладе рибу у ваган. се-б то у досить великі ночки з вушками на кінцях, щоб зручніше було держати переносячи. Як набереть ся повен ваган, його беруть і уносять у кирган (солінне йде звичайно на столі під піддашшем коло киргану), де вже рибу складають у соліла з старим саламуром на дні. Зверху солило звичайно прикривають денцем і пригнічують досить важкою камінюкою.

Солильщиків і різальщиків хазяїн матули, чи брика найма на свої гроші од 2—3-х чоловіка, часами й до 50-ти — як ловить ся риба. При мені на брику у липована Филиппа Наумова, дарма що було 40 чоловіка робітників, прийшло ся викидати рибу у Дунай. Працюють вони, як що риби багацько, од досвіту до того часу у вечері, як вилітають комарі, се-б то за годину, або що перед тим як сонце сьда. Як що риби дуже багато, то мусять працювати й у ночі — се вже виключно за горілку. Різальщики, солильщики і баньщики наймають ся у загалі, як різальщики і потім вже самі ділять працю поміж себе, визначаючи кому різати, кому банити, кому носити. Иноді усі міняють ся коло праці по черзі, иноді-ж, як котрий уріже собі руку, або-що, — то й так без черги. Їдять усі разом те, що

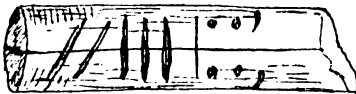
наварить нанятій від хазяїна к у х а р ь, котрого праця легша і котрий через се одбіра меньшу плату. Живуть у калїбах — те-ж таки хазяїських.

Ловлячи рибу і особливо посилаючи її на продаж, чи сьвіжу, чи солону, її завше важать і ведугь її лїк, тим більше що, як ми казали, у великому рибальстві по кармаках і матулах дїло йде у спілку з рибалками. До записування ваги вживаєть ся у Добруджі так званий чéтель, се-б то карбована паличка, котра потім розколюєть ся на двое і одна половинка зостаєть ся у властителя, а друга у отамана, чи у кого иншого з рибалок. Нам довелось бачити дві системи карбу на таких четелях. У Катирлезі, у кармашників сотні означались косими нарізками /, десятки — прямими |, а їдиниці — те-ж прямими, тільки коротшими; 500 зазначаєть ся у їх кривим хрестиком X.



Мал. 13.

Нашому малюнку (13) карби на четелі визначають лїк 824. Другий же четель, який ми бачили на матульному заводі у Таш-Буруні — трохи инакший. На йому (мал. 14) сотні означені так як і на катирлезьському, косими нарізками, десятки прямими, але щоб зазначити лїк 5 робить ся теж



Мал. 14.

пряма тоненька нарізка невикарбована вглиб деревинки, їдиниці-ж визначені тóчками, а половини (цїв-ока) — маленькими ковичками. Викарбований на цьому четелі лїк виноєть 237½.

На продаж рибу одсилають звичайно до Галацу. Возять і у Гульчу і у инші міста, але дуже не багато. Доставляють її туди або купці або самі властителі рибальських заводів і завше, або їдуть туди самі, або виражають якого родича чи иншого вірного чоловіка. Такий чоловік вже править за „капитана“. Окрім капитана до човна, або свого або найнятого, треба ще двох чоловіка гребців, котрі, як нема вітру, мусять тягти човна „на еде ку“ се-б то на довгій бечиві, їдучи по над берегом. Вони їдуть таким побитом до Галацу пересічно годин зо 14 (це залежить од вітру) з невеликими одпочинками години на 2, на 3, щоб зварити їсти. За се вони мають 20—30 франків місяшно. Де-коли вони наймають ся „на східку“ се-б то до Галацу й поворітьма франків за 10 за кожен раз, що

з наважуванням риби на човен і скиданням її у місті бере пересічно з тиждень часу. Капітан, коли він не сам хазяїн, має більшу плату а де-коли йому ще йдуть і одсотки з проданої риби, се-б то визначають ся на місці пересічна ціна риби, а що вигадають ся на ріжницї з галацькою ціною — те вже йде у пай і капітан має з того, замість плати, 3-тю або 4-ту частину.

Про ціну на рибу говорити тут не будемо, бо наші записи зроблені були дуже давно і тепер не можуть мати значіння. Та й у загалї, усе, що ми подаємо тута, може тепер вже трохи й не так, і дуже добре-б було, як-би хто з земляків, кому доведеть ся одвідати наших українців у Добруджі, подав новїші звістки, доклад-вїйші нїж наші. Через те-ж ми й містимо оцї витяги з наших записів, яко материял, застерегаючись од усяких порівнянь і ширшої розмови, котра можлива тільки у більше документованїй і більше загальнїй працї.

Хв. Вовк.

Sommaire.

Pêcheries ukrainiennes à Dobroudja, signalées depuis le XII-me siècle. — Colonisation des Bouches du Danube par les Cosaques Zaporogues en 1775—1813. — Organisation communale de leur pêche. — Pêcheries privées de cette époque. — Fin de la pêche Zaporogue, depuis 1828. — Pêcheries d'aujourd'hui et leur organisation économique. — Pêcheurs roussnaques et leurs moeurs. — Ethnographie de la pêche aux Bouches du Danube. — Constructions permanentes et temporaires; bateaux. — Pêche maritime: les karmaks ou lignes de fond. — Pêcheries d'eau douce: les yériks ou les parcs à poisson: la п. а. т. о. u. l. а où la pêche aux filets; les outils de la petite pêche: filets, nasses etc. — Salaison du poisson et fabrication du caviar. — Vente des produits de la pêche.

Explication des figures.

Fig. 1. Vue générale d'une station de pêcheurs aux filets à Tach-Bouroun au bord du lac de Razine: Au milieu — le kirghane, construction pour saler le poisson, avec un large auvent à l'entrée sous lequel se trouve une grande table fixe; à droite une autre table sous un auvent également pour le découpage du poisson; à gauche, sous un toit cónique une glacière; encore à gauche et plus haut les kaliba's ou huttes des pêcheurs; au bord de l'eau le cuisinier auprès de rachki's, aux-

quels est suspendue une chaudière. Toutes les constructions sont en roseau et en paille.

Fig. 2. *Nabinyk* — une perche d'env. 2—3 m. de long., dont le bout plus épais et consolidé par une plaque de fer porte un trou, dans lequel on met le pieu qu'on veut enfoncer dans fond de la mer. En battant sur le sommet de cette perche on enfonce les pieux dans le sable.

Fig. 3. Partie du pérémete c. à d. d' un câble garni de 60 hameçons (200—600 pérémetes composent un *karmak*): *a. a.* pieux enfoncés dans le fond; *b. b.* ficelles qui les réunissent au câble *c*; *d. d.* ficelles portant les hameçons; *e. e.* flotteurs en écorce de sapin auxquels le câble est suspendu dans l'eau; *d'. d'.* ligne supérieure de hameçons; *f.* signal ou bouée faite en tiges de laiche.

Fig. 4. Casse-tête en fer avec manche en bois dont on se sert pour tuer les esturgeons pris aux hameçons.

Fig. 5. *Yérik* ou parc à poisson, représentant un canal de 4 à 6 m. de largeur, pratiqué entre les petits lacs ou les espaces marécageux et la rivière. *A.* *Harde*, ou barrage qui ferme l'embouchure du canal et se compose de *a* — premier barrage en pieux entrelacés de branchages, de *b* — second barrage ou *hloukha liassa* (barrage plein), formé d'une *liassa*, faite d'osier ou de roseau lié avec des ficelles (*Fig. 6.*); les deux barrages sont au dessus de la surface de l'eau; *c* — un troisième barrage qui ne dépasse pas le niveau de l'eau; *B.* espace entre le deuxième et le troisième barrages, s' appelant *vyskotchka* (la sautillère) c. à d. l'endroit où saute le poisson; *d. d.* les *liassa's* mises obliquement et laissant le passage au poisson dans la direction du *harde*; ce passage est masqué de l' autre côté par le pieu *e*. Le poisson qui cherche vers l'automne à passer des eaux basses dans la rivière, pour y rester l'hiver, entre de cette manière dans le parc, pénètre jusqu'au premier barrage et poussé par les autres saute dans l'espace *B*, d'où on l'enlève avec l'épuisette. La pêche finie, on défait les barrages et on les laisse ainsi jusqu'au printemps quand le poisson se dirige de la rivière dans les petits lacs et les marais pour frayer. Après l'avoir laissé entrer, on barre de nouveau au mois d'avril le canal et on attend l'automne pour la nouvelle pêche.

Fig. 6. Une *liassa*, séparément.

Fig. 7. Coupe longitudinale du barrage: *a.* premier barrage, *b.* second barrage (plein), *c* troisième barrage ne dépassant pas le niveau de l'eau; *B* — *vyskotchka*.

Fig. 8. *Pidssaka* — l'épuisette.

Fig. 9. Perche, ayant à un bout une plaque de fer courbée. On se sert de cet instrument pour faire plonger les bords inférieurs du filet jusqu'au fond.

Fig. 10. *Kitetz* ou *kotetz* — petit parc à poisson composé de barrages faits de *liassa's*. Disposé sur un petit courant d'eau venant des marais dans la rivière, cet appareil remplace en miniature le *yérik*.

Fig. 11. *Ava* — espèce de filet double. 1, 56 — 2 m. de longueur.

Fig. 12. *Tarha* — panier à bras employé pour laver le poisson découpé avant le salaison.

Fig. 13. et 14. Deux *tchérels* ou *coches*, dont les entailles représentent les quantités d'oca's (kilogr.) du poisson pris ou vendu. Sur la première la croix oblique signifie 500, les entailles obliques 100, les entailles droites 10 et les entailles courtes les unités; la somme représentée est 824. Sur la deuxième l'entaille droite simple signifie 5, les points — des unités et les virgules les $\frac{1}{2}$, $\frac{1}{3}$; la somme est $237\frac{1}{3}$.

L'art du potier dans le village d'Olechnia du gouv. de Tchernyhov

par M. Mohyltchenko.



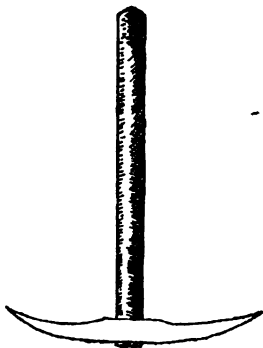
Гончарство в с. Олешні у Чернігівщині.

Село Олешня, або по тамішній, чимало такп збілорущеній вимові, — Альешня, стоїть серед пісків і болот у Городницькому повіті на північ від Чернигова. Навкруги по пісках росте більше сосна, а по болотах трапляєть ся й дрібний листвяний ліс. Через те, що на такій землі самим хліборобством не прогудуєш ся, дерева-ж на онал в доволі і трохи не скрізь дуже багато гарної гончарної глини, котра лежить дуже не глибоко, іноді навіть зараз же під тоненькою верствою рослинного перегною — у сій країні, трохи не по усіх селах і хуторах навкруги (окрім Олешні, — у Ловіні, у Глібовому хуторі, у Паперні, у Рудні, у Ганнівці і по інших селах) з давніх давен уже люде почали гончарувати. Писані звістки про се маємо одначе тільки з половини XVIII століття: у Румянцівській „Описі Малоросії“ кілька гончарів було записано наприкл. у с. Ловіні. Теперечки з гончарства живе вже більша частина селян у цій країні, по де-яких селах нема навіть ні одної хати, де-б не робили горшків. Зиск з цієї праці не дуже великий: пересічно карбованців зо сто на рік і от за ці гроші і мусить прожити ціла гончарська сім'я, прожити, нічого й казати про те, у дуже великій бідноті.

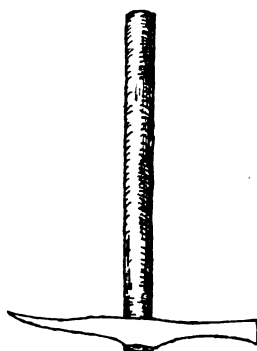
Працюють коло гончарства більше у зими. У літі Олешнянцям, окрім невеличкого хліборобства, треба косити сіно на болоті Замглаї недалеко од свого села. Щоб спродувати нароблені горшки, кожна гончарська сім'я мусить держати принаймні хоч одну коняку.

Техніку гончарської праці можна розділити на три головні заходи: 1) Наготовлюванне глини, 2) Вироблюванне посуду на гончарському крузі і 3) Випалюванне.

Наготовлюванне глини. Глину беруть по так званих глинищах. У кого нема свого власного глинища, то купують глину по сусідніх селах по пів карбованця за віз. Копають її особливим струментом копаніцею. Звичайно вона робить ся на взір мо-



Мал. 1.



Мал. 2.

лотка з тоньшим кінцем досить витягненим і дуже загостреним (див. мал. 1.); така вона ув Олешні, ув Олександрівці, у Ловіні і по інших селах; у Грабові-ж її роблять трохи інакше — з обома загостреними і загненими до-долу кінцями (мал. 2.), хоч у кінці воно виходить одно й те-ж саме.

Накопавши глини, привозять її до дому і складають у тій-же таки хаті, де й живе уся гончарова сім'я, через що у хаті завше дуже вохко, важко дихати і пахне глиною. Складають звичайно у ямі викопаній під полом, се-б то під широкою лавою між піччю і стіною хатньою, де лежить постіль. По других селах на Україні під полом бува звичайно так звана куча, де держать у з'їмі домову птицю. Яма на глину продовгувата і вкладена дошками. Держати глину у хаті приходить ся через те, щоб вона не змерзалась і знов таки й через те, щоб бува хто не потяг, а найбільше мабуть через те, що більше й нігде держати. Олешнянці й самі добре знають, яка шкода від завше вохкого повітря у хаті, та що-ж маеш робити...

Од доброго оброблювання глини у значній частині, коли не найголовніше, залежить і добрість і зробленого з неї посуду. Через се на оброблюванне глини звертають особливу увагу і, можна сказати, що се одна з найголовніших частин усього майстерства. Оброблюванне се починаєть ся з того, що з ями відділяють шмат

глини (пудів з 10 або 12) і гарненько розбивають його поперед усього копаницею, щоб у їй не зосталось навіть і маленьких грудок. Потім додають до глини води і розмішують так, щоб вона зробилась мов

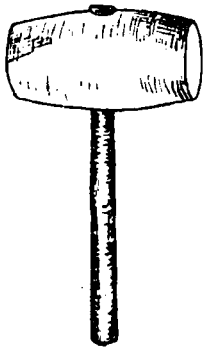


Мал. 3.

густе тісто. Тоді її збивають ув один шмат так званим веслом (мал. 3.) і потім починають бити тим же веслом, тільки поставивши його рубом. Таким побитом розбивають глину до того, що вона зробить ся зовсім плескатою, тоді знов збивають ув один шмат і знов починають бити рубом, і такечки б'ють її знов кілька разів. Після сього глину починають бити так званими колотушками (мал. 4.) і б'ють доти, поки вона не зробить ся скрізь зовсім однакою без найменчої грудки. Так розбивають і розмінають її аж поки вона не перестане приставати до дерева. Тоді вже її згортують коб пилкою, се-б то

роблять з неї щось таке подібне до великого довгого пирога (мал. 5.), кладуть його на лаві і починають стругати у поперек залізним стругом

(мал. 6.), йдучи з одного кінця до другого і пильуючи, щоб стругати якомога дрібнійше і тонійш, щоб у глинї не зостало ся часом якого сьміття або грудки чи камінця, або що. Так перестругують глину знов кілька разів, звістно, згортуючи її кожен раз знов кобилкою, поки вона не стане вже зовсім чиста. Як уже вона зробить ся такою як треба, тоді кобилку розрізують на каталки, се-б то на окрімні шматки, котрі починають качати й місити як тісто на хліб. На решті каталки розрізують на барилкуваті шматочки такі завбільшки якими зглядне мають бути зліплені з їх горшки.



Мал. 4.

Цім одначе виготовлюванне глини на горшки ще не кінчить ся. Саме перед тим як починати вже працю на гончарському крузі, наготовлені шмаття глини знов перебивають, щоб повпганяти з їх ще пухірки повітря, які могли

зістати ся після усього попереднього оброблювання. За для цього беруть кожний барилкуватий шмат глини обома руками і розривають його на двох, після чого зараз-же дуже швидко знов збивають обидві половини до куни. Це роблять з кожним шматком глини по кілька разів, після чого глина обкачуєть ся у круглясті грудки і скла-

дасть ся вже до праці на крузі. Таких грудок виготовлюють ся звичайно стільки, скільки потрібно на цілу днину праці.



а

а кобилка вдовж.



б

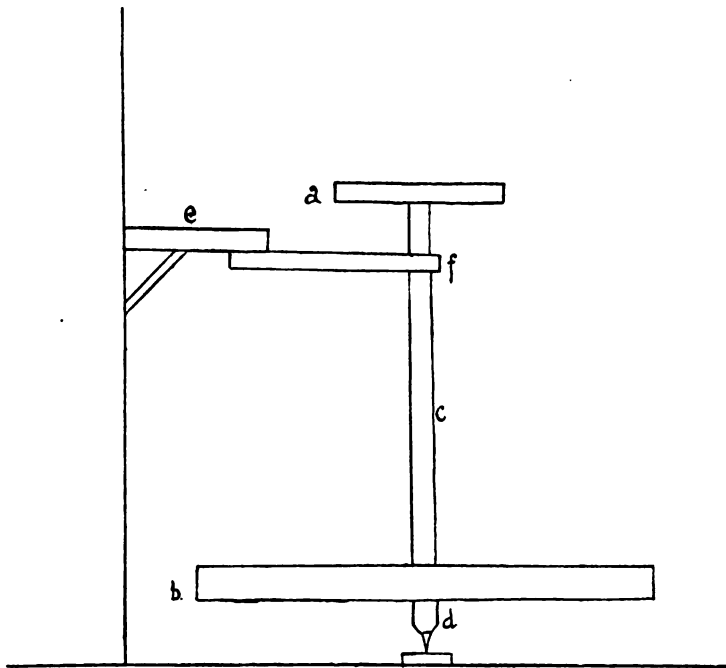
б кобилка у поперек.

Мал. 5.



Мал. 6.

От-же з усього цього бачимо, що у гончарській праці в Олешні, та й скрізь навкруги, до виготовлення глини зовсім не вживають ся найкращий і найрозумніший спосіб обробляти її осіданням з води, як то робить ся скрізь по добрих гончарнях.



Мал. 7.

Вироблювання горшків на гончарському крузі. Щоб списати як слід усю працю на гончарському крузі, довелося

би дуже багато написати і усе-ж таки не дуже багачко дати до її порозуміння. Моментальна фотографія, зроблена нами тоді саме, як чоловік працював, покаже усе оте далеко швидче і далеко яснійше і найкращче доведе до зрозуміння цієї з першого погляду наче й не мудрої праці, а про те такої, що вимага́ чимало звичу і довгого вчення. Через це ми обмежимо ся тільки описом самого гончарського кругу



і його частин (мал. 7.). Увесь гончарський прилад складений з двох дерев'яних кругів, прилагоджених до однієї теж дерев'яної осі. Горішній круг або головка (иногда верхняк), 22—25 сант. у попереk (а), призначений, щоб класти на його глину, котра, в той час як круг дуже швидко крутить ся, у кілька ментів прийма хворму такої посудини, яку хоче зробити гончар. До цього гончар окрім своїх власних пучок не вжива ніякого іншого приладу. Долішній

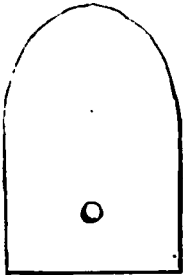
круг або спідняк (b), 60 або й більше сантимет. у поперек і 5 або 6 стм. затовшки — призначений тільки за для того, щоб крутити їм увесь прилад, торкаючи його у міру ногою з горішньої сторони, як се дуже добре можна бачити на фотографюрі.*) Загальна вісь веретено, до котрої прироблені обидва круги (c), має 50 або 60 стм.



заввишки і на спідньому кінці кінчають ся гострим залізним шпенником (d). До веретена від лави, на котрій сїда гончар (e), йде деревяний брусок (f), котрий зветь ся лисичка і котрий держить увесь прилад, так щоб він завше стояв зовсім рівно сторч. Лисичка обійма веретено на 8 або 10 стм. нижче головки.

*) Позаяк у хаті було дуже темно, то прийшлося за для фотографування поставити круга біля хати на дворі. Звичайно-ж він стоїть завше у хаті.

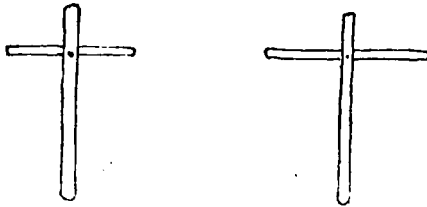
Найголовніший струмент, якого вжива гончар до своєї праці на крузі — се ніж (мал. 8.). Цім ножем він вирівнює зверху сторону посудини, обточує вінець і навіть вироблює деякі частини немудрого орнаменту, як то пружки і т. і. Ніж сей робить ся з дерева і має 10—12 стм. задовшки, 6—7 стм. завширшки і 2 або 3 міллїм. затовшки. Щоб розміряти чи вірно виведений обвід посудини, гончарі користують ся приладом зробленим з двох вузьеньких дощечок збитих навхрест (мал. 9.).



Мал. 8.

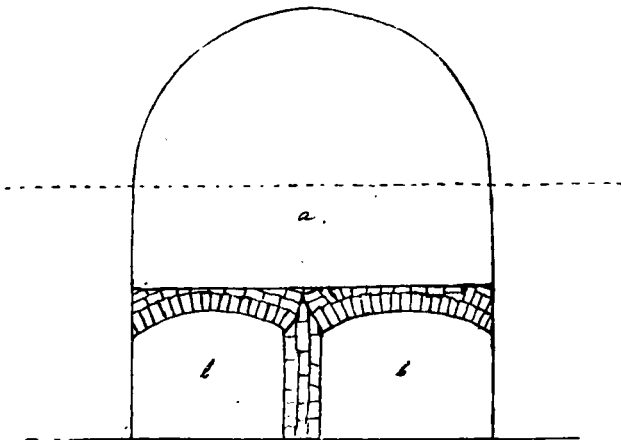
Коли горщик вже зовсім готовий, його здіймають з головки, зрізаючи тоненьким залізним або мідяним дротом, а то й просто кріпкою ниткою. Зроблені горшки ставляють у хаті на полицях, пороблених високо під сво-

локом, щоб вони трохи попросихали. Як вони досить висхнуть, тоді вже вони готові до випалювання.



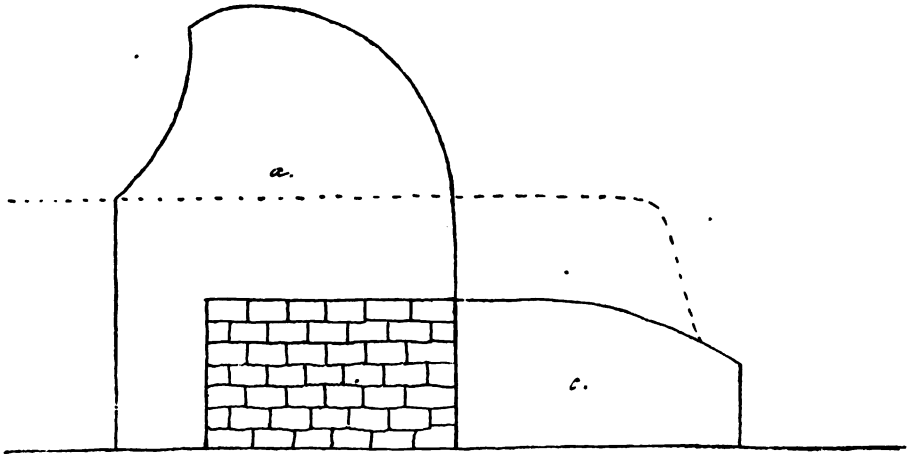
Мал. 9.

Гончарський горен. Який горен знадвору, се можна бачити те-ж досить добре на двох прикладених тут фотогравюрах



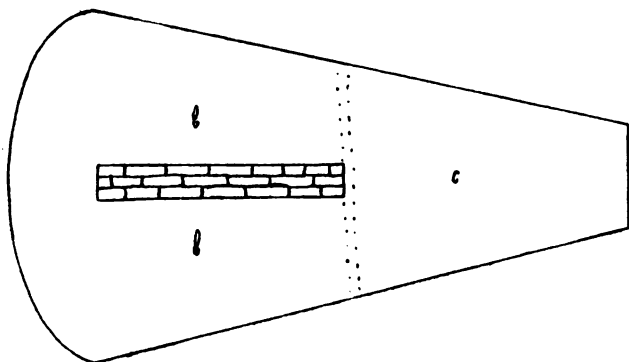
Мал. 10. Перекрій горна спереду у поперек.

Одна показує його спереду, друга — ззаду. Горен робить ся з цегли. Частина його, що зостаєть ся поверх землі, обкладаєть ся деревяним зрубом; відчиненими зостають ся тільки спереду чоло,



Мал. 11. Перекрій горна удовш.

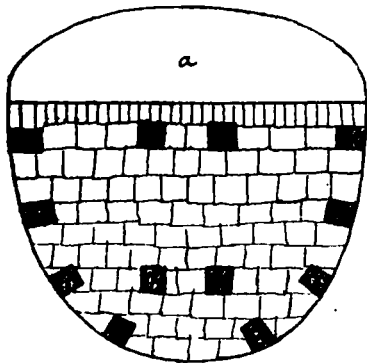
куди садовлять горшки, і ззаду — груба. Між зрубом і цегельним муrom наспаєть ся земля і землею ж окладаєть ся й увесь горен зверху. З обох боків його забиваєть ся по добрій палі, котрі звязють ся зверху кріпкою перечкою. Прилад сей зветь ся в'язь і робить ся задля того, що-б здержувати горен як він дуже нагрієть ся і почне розходитись від тепла. Про те, як робить ся горен



Мал. 12. План горна.

у середині, можна довідатись роздивившись наші малюнки 10, 11 12 і 13. Місце означене літерою *a* зветь ся ка блук, місця *b b* — запечками (запичками); *c* означає піч або грубу. Каблук і обидва

запецки застановлюють ся посудом до випалювання. У звичайний селянський горен улазить од 600 до 1000 горщиків середніх за



Мал. 13. Задня стінка печі.

вбільшки. Ззаду до печі, відділеної од запечків невеличкою стінкою з дірками (мал. 13.) не доходячою до верху каблука, накладають дерева й запалюють. Полон'я з печі проходить дірками помаленьку у запецки, а цілком підіймаєть ся у каблук і виходить з димом через переднє чоло горна, котре зостаєть ся через увесь час випалювання відчиненим. Вогонь горить у печі, поки не буде спалено стільки дерева, кілько з власного досьвіду самих гончарів потрібно, щоб

випалити відому скількість посуду. Звичайне на випал тисячі горщи-



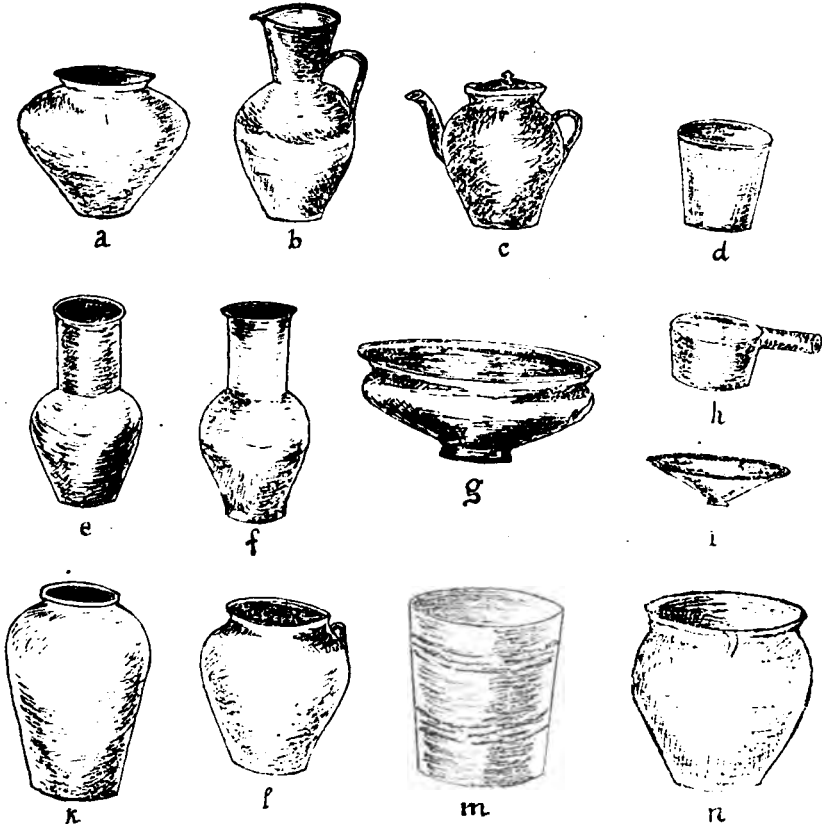
ків іде третина куб. сажня (3,3 куб. м.) дерева. Як випал скінчить ся, то коли випалюють ся проста посуда, без поливи, переднє чоло горна

закладають ся дошками і засипають ся землею і товарячим гноем, щоб не могло більше проходити повітря. Потім горнові дають зовсім простигнути, а тоді вже виймають випалену посуду, знов відчинивши чоло. При такому випалі горшки виходять темної, досить рівної, сїро-стальнової хварби. Деяка частина посуду бува звичайно потріскана і попсована, так що їй приходить просто викинути. Скільки пропада таким побитом горшків, за вірно сказати не можна, але коли доводить ся викинути 25%, то на погляд гончарів се ще не аби яке лихо, бо бува й гірше: трапляеть ся викидати й до 50%.



Коли-ж випалюють ся поливяна посуду, то се робить ся трохи инакше. Горен після кінця випалу не зачинають спереду, а дають йому прохолонути поволі. Посуда при цьому виходить сказати що зовсім біла, коли піч була розпалена досить добре, або трохи жовтувата а то й червонувато-руда, як що вона не була добре випалена, се-б то піч не була добре розпалена. У середині горшки виходять або зелені або руді, залежно від того, з чого зроблена полива. Робить ся ж вона з 1-ої шклянки олива (Plumbum), 1-ої шклянки дуже дрібного білого піску, $\frac{1}{10}$ шклянки циндри, або за-

лізної болотяної руди. З такою поливою горшки виходять червонувато-рудими у середині. Як же замість залізної руди або циндри покласти $\frac{1}{20}$ або $\frac{1}{24}$ частину шклянки мідяного купервасу (синього камінцю), то посуда вийде зелена. Цандрою зветь ся тая жужелиця, що набираєть ся по кузнях при кувашні заліза; гончарі її й купують у ковалів. Иноді, як ми кажемо, замість циндри сиплять у полаву залізну болотяну руду, котру гончарі розшукують самі по су-



Мал. 14. Череп'яні вироби з Олешні.

сідніх болотах, дуже численних у цьому краї. Нам на сей раз не довело ся довідатись де іменно і яким робом вони її добувають. Пісок-же беруть більше недалеко від Чернигова, де в одному місці у канаві край-дороги проступа верства дуже дрібного, дуже білого піску, зовсім подібного до того, який прочане приносять часами з Київа, щоб уживати до лампадок коло богів. Вертаючись з базару, або з ярмарку з порожніми возами, гончарі й набирають собі того піску. Звичайний рудий пісок

до поливи не йде. Мідяний купервас купують по фрамницях. Оливо те ж купують і самі вже перетоплюють його ув особливому горщичку, вмазаному у піч, а потім стирають на мідкий порошок, котрий і змішують, як ми казали вже, з піском і циндрою. Щоб полива скрізь однаково лягала по стінках горщичка і добре до їх приставала, горщичок вимазують попереду з середини коломазку, а тоді вже посипають поливи, повертують горщичок у руках кілька разів ув усі боки, а потім усе що не пристало висипають геть. Наготовляну таким робом посуду ставляють у горен, де вона й випалюється, як було вже оповідано вище.



Мал. 15. Череп'яні вироби з Олешні.



Мал. 16. Гончар на ярмарку у Чернигові.

Посуду роблять усяку. Найбільше роблять те, що потрібно у простому сільському господарстві. У мал. 14-му ми подаємо най-

більше розповсюджені хворми, які виробляють ся ув Олешні: горщик звичайний (*a*) гріти воду; варити їсти, глек (*b*) на воду, сТривець і т. і., чайник (*c*), горщики на квітки (*d*, мал. 15 *d*), гладшки (*e*, *f*) на молоко, миска (*g*), ринка (*h*), покришка на горщик (*i*), горшки на варення (*k*, *l*), макитри (*m*, *n*) яйця терги, вареники складати і т. і.; у мал. 15-му: миска до вмивання або таз (*a*), мисочка (*b*), кухлик (*c*).

Наробивши скільки треба на продаж посуду, гончар склада її на віз, перекладаючи соломкою і облаштувавши добре воза тонкими шальовками, щоб можна було більше покласти, та й везе спродувати. На остатньому нашому малюнкові (16-му) можна бачити гончара на торзі (ярмарку) у Чернигові. Спереду порозставляювані горшки, миски, макотри, гладшки і інші зразки олешнянської нехитрої кераміки; ззаду видно воза улаштованого шальовками, на котрому привезено було посуду на ярмарок.

М. Могильченко.

Sommaire.

La région potière du district de Horodnia, gouv. de Tchernyhiv. La stérilité du sol et l'abondance de la terre plastique et des combustibles favorisant le développement de la poterie dans ce pays. La fabrication surtout pendant l'hiver. Les trois opérations principales: pétrissage, tournage et cuisson. Glaçure. Les formes principales de vases. Le transport et la vente aux foires.

Explication des figures.

Fig. 1. et 2. Deux formes de kopanytzia ou pics employés pour l'extraction et le morcellement de la terre.

Fig. 3. Veslo ou aviron en bois pour le battage de la terre mouillée avec un peu d'eau.

Fig. 4. Kolotouchka ou marteau en bois pour le même usage.

Fig. 5. Kobylka ou motte de pâte, préparée pour le raclage; a) kobylka vue de côté, b) coupe transversale.

Fig. 6. Strouh ou plane en fer avec les poignées en bois pour racler la pâte afin d'enlever toutes les matières étrangères. Ce raclage est répété à plusieurs reprises.

Fig. 7. Coupe longitudinale du tour de potier: a) la roue supérieure ou la givelle, 23—25 ctm. de diamètre; b) la roue inférieure, 60 ctm. ou même plus de diamètre et 5—6 ctm. d'épaisseur; c) l'arbre ou l'axe du tour, 50—60 ctm. de hauteur, dont le bout inférieur en fer entre dans un nid conique également en fer, enfoncé dans une planche servant de base à l'appareil tout entier; e) le banc du potier; f) une petite poutre qui s'appuyant contre le banc retient le tour dans la position verticale.

Photogravure représentant le potier en train de travailler.

Photogravure représentant le potier vérifiant à l'aide d'un instrument spécial la régularité de la forme du vase; à sa droite sont empilés quelques pains d'argile préparés pour le travail. (Pour photographier le tour, on l'a installé en dehors de l'habitation, qui sert en général d'atelier).

Fig. 8. Le couteau, instrument en bois, 10—12 ctm. de longueur, 6—7 ctm. de largeur et 2—3 mm. d'épaisseur, qui sert pour égaliser la surface supérieure du vase, pour modeler les rebords et même pour faire quelques détails d'ornementation comme des lignes circulaires, des bandeaux etc.

Fig. 9. Instrument en bois qui consiste en deux planchettes réunies en croix et qui sert pour régler le diamètre du vase.

Fig. 10. Coupe transversale du four de potier: a) la partie supérieure qu'on remplit de vases à cuire; b. b) deux parties ou compartiments inférieures servant au même but et séparées par une cloison en briques qui supporte le sol de la partie a. Une cloison qui est au fond de ces compartiments est représentée sur la Fig. 13.

Fig. 11 Coupe longitudinale du four; à gauche, côté de la bouche par où l'on introduit les vases à cuire; à droite, côté du foyer.

Fig. 12. Plan du four: b. b) les compartiments inférieurs, e) le foyer; les lignes ponctuées représentent la cloison séparant la partie inférieure du four du foyer (v. Fig. 13).

Fig. 13. Cloison en briques séparant le foyer de la partie inférieure du four et munie de quelques trous par lesquels le feu pénètre un peu dans cette partie. La flamme en général passe dans la partie supérieure du four (a), qui n'est pas séparée du foyer, d'où la fumée sort par la bouche.

Deux photogravures représentant la première le four du côté de la bouche et la seconde — du côté du foyer. Jusqu' à la hauteur, indiqué sur les fig. 10 et 11 par les lignes ponctuées, le four couvert en général de terre est entouré d'une cage en troncs d'arbres; de deux côtés de cette cage sont plantés deux forts pieux réunis en haut par une traverse et destinés à empêcher la dilatation latérale du four causée par la chaleur. Après avoir rempli le four de vases à cuire, on allume le feu dans le foyer et on le maintient jusqu' à ce que la quantité de bois nécessaire pour la cuisson complète (ordinairement env. 3, 3 m. cubes pour une mille de vases de dimensions moyennes) soit consommée. Cette opération accomplie, on ferme la bouche du four avec des planches, de la terre et du fumier et on le laisse refroidir lentement. Les vases prennent alors une couleur gris d'acier. Pour la cuisson des vases à glaçure on laisse la bouche du four ouverte presque jusqu' au refroidissement

complét; la poterie dans ce cas prend une couleur toute blanche. Pour la glaçure on emploie le plomb, le sable fin et la crasse de fer (remplacée quelquefois par le minéral de marais) pour la couleur jaune — rougeâtre, ou le sulfate de cuivre pour la couleur verte. Pour que la glaçure se répande également sur les parois du vase on l'enduit un peu de goudron.

Fig. 14. Diverses formes de vases fabriqués à Olechnia: *a*) pot de cuisine; *b*) vase à boisson; *c*) theière; *d*) pot à fleurs; *e*, *f*) pots à lait; *g*) marmite; *h*) casserole; *i*) couvercle de pot; *k*, *l*) pots à confitures; *m*, *n*) terrines de cuisine.

Fig. 15. *a*) cuvette de toilette; *b*) ecuelle; *c*) vase pour boisson; *d*) pot à eau.

Fig. 16 (photogravure). Potier d' Olechnia à la foire de Tchernyhiv. Derrière lui est une voiture garnie de planches pour le transport de la poterie.

La pelleterie en Galicie orientale

par V. Hnatiouk.

КУШНІРСТВО У ГАЛИЧИНІ.

(По оповіданню майстра Юзька Розоського)¹).

Щобіи ма́ти шкіру, трéба насамперéд баранá зарізати; а́ли то зноў штúка, йак йи́го зарізати? Різаньи різанью ни рі́уни. Різаньи жидьї́ски шпеті́т шкіру окрúтне. Жид рі́же шкіру на попере́к шійи. Хты́ўши ужі́ти то́їи шкіри до кожуха, то ў́же трéба то́їи різи сшива́ти; а рі́зь, йижéлы катóлык ріжи, то сьа ма́йи різати так:

Насампéрид берé сьа баранá мéжи но́ги — йина́кшн ни за-ріжи дóбре — задира́йи сьа лыво́у руко́у го́лову до горі́ — три-ма́йи сьа за пісок — пра́воу руко́у ны́ж кінча́стий, чы́лы спіча́стий, берé сьи і від вйлицьі́у пропóри сьи шкіру ўздо́уж на кй́лька ца́льї́у (4—5 ца́льї́у). Тотá сьи шкіра розьйі́дэ, за́раз отво́рит сьи; і зби-ра́йи сьи тым но́жем кінча́стим ўсы́ жй́ли кирвй́сьты і гарі́ачку на вйстри і разóм сьи пиритнé. Потóму сьи роспóри ўздо́уж шкіру від шійи аж до фостá; потóму роспорóуи сьи шкіру від кольнй́нца пёршого, від рáтицы аж до груднй́цы з йидно́го бóку і з дрúгого. І за́дны но́ги тож са́мо так йак і перéдны, котрй́х па́хи пуска́йи сьи до спридй́ни вй́т то́їи різи, кудй́ сьи пропóруи шкіра ўздо́уж і ўрйзуи сьи на пёрших кóткax (або́ шушта́вах, то ўшй́стко рй́ба) від рáтицыі́у і шкіру сьи здира́йи аж за звй́кльї́ кольна́. І берé сьи і пропóруи сьи під кольна́ми за́дних ла́бї́у тй́ри, ў котрй́ сьа за-клада́йи брчик, звáний патй́к, обй́ ла́бї, на кй́ньцы (тóго брчика). На спридй́ны тóго брчика при́ййзуи сьи за́шнурком шнурóк, чы́лы посторóнок і так сьи висóко при́ййзуи, чи на дво́рі, чи ў будй́нку, абй́ голова́ до змлы́ ни дыста́ла. Тогдй́ сьи бирé, зачина́йи сьи но-жéм шкіру від мньй́са відды́льувати від мй́сьцьи, де вй́ўці при́ходит вй́мньи тй́лько, абй́ мóжна лыво́у руко́у шкіру ўзы́ти, а пра́воу ру-ко́у сту́лит сьи кула́к до кúпи отáк (показа́е), па́лиц вилй́кни на

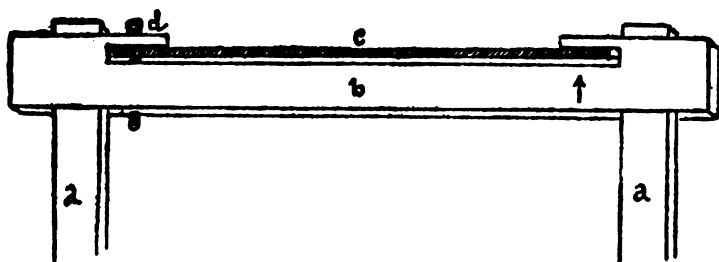
¹) Бувши записане д. В. Гуатюком у цілі між иншим лнйвістичнйй, це опові-данне друкуеть ся вй́мкóво з застереженьем льокальнóй вимови і специяльнóго задля цього правопису.

фльігиль, і здойма́йи сьн кулаком шкїру; від за́дної ла́би і від фоста́ зачина́йи сьн; кїшку гузіячу обрїжи сьн і шкїру надокóла есува́йи сьн ў рївній вазї аж до чола́, бо на чолї відрїзу́йи сьн по́при самї рóги і óчи; хоть жидї і тотó відрїзу́ють, а́ли то низдїбни до шкїри.

Мнїсо типє́р лишї́йим, бо то о шкїру сьн росхóдит.

Шкїру з віўцы луб з баранá нале́жит сьн за́раз на жє́ртку роскї́нути і так: Приўйїзу́йи сьн чола́к (шкїру з чола) на кїнци́ до жє́ртки шнурко́м мо́цно, а потóму за фїст сьн бирє́ і приўйї́жи сьн то са́мо мо́цно до жє́ртки. Ўсї крайї надокóла ма́ють сьн ві-рї́нати, абї за́кóчина шкїра нвї́дє ни зїста́ла схну́ти, бо за́раз там вітпа́рит сьн воўна і злы́зи по розмóчиньу до випра́ви; лья́дром на верх, а воўно́у до сиридїни пу́ска́йи сьн шкїру заўши. І лапкї́ ко́ло тих шкїр роспнї́а́йи сьн ў ко́льнвцьох, абї́ чїсто, глатко сто́йа́ли до схнї́нвцьа чїлы́ до су́шинья. Йислї́ шкїра висхнї́ добра, мо́чит сьн шкїру ў водї́ звї́кльї, зїмнї́, ни грї́тї (як ў льї́тї то тї-плї́ншї, як ў зїмї́, то зїмнї́шшї) на 24 годї́ни. Дóўши шкїра ни мо́жи мо́кнути ў водї́ звї́кльї, бо би воўну́ від се́би пу́стїла. По 24 годї́нах вийма́йи сьн шкїру з водї́, полóчит сьн до чїста від му́сту (бруду мї́ж воўно́ю) і від лайнї́кї́ воўну шк а ф ó ў (рїд ножа), а потóму обирта́йи сьн лья́дром на верх, ўкла́да́йи сьн ў сиридїну ў пї́йла і шкафо́у шчї́шчу́йи сьн стє́рво, котрє́ до шкїри ни на-лє́жит.

Пї́йла вигляда́йут так :



Мал. 1.

Два звичайні патяки, довгі на півтора метра (можуть бути трошки довші або коротші також), що сягають чоловікови до грудий, стоять „стóрцом“, привязанї „до будьяко́ї рїчи, котра́ сьн ни поруша́йи, чїлы́ ни пода́йи“ (а а) входять в властвї пї́йла, котрї складають ся з двох частий: спї́дна, (b) грубша і довша 10 цалїв „длятóго, жи ма́йи ў со́бі ў йиднї́м кїнци́ кльáмку відоўбану,

Ї котру́ вёрхна часть кінцём заходит; другий кінець майи місце на заўйас чылы на завіс“ (d, звичайний сворінь (шкворінь) на котрім ходить верхня часть c]; спідна часть (b) на правій стороні при стрілці (←) не есть продовбана на вскрізь, лиш до половини, а то тому, що кушнір, стоячи по другій стороні пийл, вкладає шкіру на верхню часть, так як на палець, через половину і всуває її в долішню, почім чистячи, тягне до себе, але часть (c) не може до него податись, бо есть замкнена.

Обчыстит сьн шкіру, йдну́ й другу́ половіну (бо чыстит сьн лиш одну́ половіну ўперед), поспіа́йи сьн обчышчену шкіру муко́ў жы́тноў, гру́боў, ни пильбо́ваноў, разо́воў, котро́йи вихо́дит на шкіру: на виліку́ дві кварта́и, на мёншу пўтора, а зрэштоў, хто розумі́йи, кі́лько котра́ шкіра потрібу́йи. До мукі́ дода́йи сьн трэ́ту чысьть і́рйсу жы́тного, дрібно́го і шэ́сту чысьть то́пки со́лы. Посіпа́ну шкіру тоў пр і с и п к о ў зва́ноў, скрапйі́йи сьн водо́ў, зрхто́ваноў на квас, склада́йи сьн льа́дром до кўпи, перэ́днйі ла́би завирта́йи сьн до льа́дру, котрі́ прихо́дять йидна́ по при дру́гу на попірэк шкіри; пото́му завирта́йи сьн чола́к чы́лы карк, абі́ ко́нєц дьістаў до ла́біў; бо́кйі ко́ло ла́біў склада́йи сьн та́джи ў ку́тиках ў дво́йи, льа́дир до льа́дру; пото́му за́днйі ла́би обі́ ўздоўж шкіроў прихо́дять на сириді́ну і ўпира́йут до пирэ́днйх на попірэк а́лбжених; өіст прихо́дит ме́жи ла́би ў сириді́ну; бо́кйі, шчо ш че́рива шкіри похо́дять, склада́йут сьн та́джи ў дво́йи льа́дир до льа́дру; так злб́жину шкіру склада́йи сьн коньчы́нами до сириді́ни, пирэ́дну часть наса́мпєрид, а задну чысьть завирта́йи сьн аж по ко́нєц пирэ́дно́йі. Допє́рва шкіра прихо́дит у катку, ў квас, йидна́ по при дру́гу, йак ка́рти шторцом. Квасу́ то́го майи́ бўти рўно ш шкіра́ми, абі́ шкіра су́ха ни сто́йала на вє́рха.

С то́йи шэ́сто́й чы́сти то́пки со́ли, котру́ сьн дайі́ до йидно́йі шкіри, урива́йи сьн малу́ чысьть по́длут і́льости шкір обробо́ленйх і дайі́ сьн до то́йі водо́й, ў котрі́ то́гйі шкіри майут кі́снути цылі́х шісьть ды́б. Дьлато́го сьн сы́ль до водо́й дайі́, жи́ шкіра ни ру́шина 24 годі́ннйі ў ты́ водо́й, ни вида́йи с се́би жа́дно́йі ма́сти а во́ду, а водо́ шкідлі́ва бис со́ли дьла́ шкіри, бо во́на би пу́стыла.

В 24 годі́ннйі ка́жда шкіра по́йиднйчо у катцы́ мўсит буті розло́жена, прісы́пка цы́лкoм на мо́кро розробо́лена на ны́ і наза́д злб́жина, йак бўла ві́т почитку́.

Чы́рис три до́бйі йидна́кoво сьн шкіра пирипра́йййи йак пє́ршйй раз (росклада́йи сьн і склада́йи сьн). Читвє́рто́йі до́бйі росклада́йи сьн ка́жда шкіра по́йиднйчо і перимина́йи сьн [так о́ (показаує) йак бі́льи] ві́т карка́ до фоста́ само́ў сириді́ноў, а бо́кйі ны́, бо о́нй

слапші на тріманьї воўни і обльзла бя, йак би пиримній. [А йак котрій ни б́уди віриў, то най спробуйи].

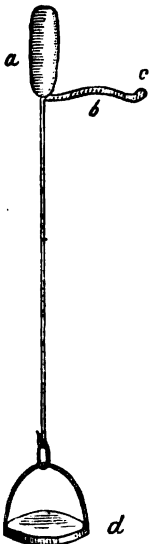
Типер складайи сьї шкіру воўноў до сиридіни на попірэк, а льадром на верх, а воўна йде на других три д́оби до сиридіни; і та́гжи сьї так йак ќартї у катцї перикладайи ч́ернз три д́оби шчо д́ня.

По скінчївних шісьтьох д́обах витьгайи сьї шкіри с квасу і в́ишїи сьї на ќупу на д́ручок нат ќатку, абї квас стьїк з них до ќатки. Йак квас стич́е до ќатки, бер́е сьї пойдінчо ќажду шкіру за ла́би, ў йидн́у р́уку за за́дну, ў д́ругу за пиредну і стріпуїи сьї з воўни прісипку, котра ў квасі ў воўну сьї набїла. І натьгайи сьї шкіри на жирткї пойдінчо на попірэк, йидна́ по при д́ругу, льадром на в́їрха. Схнут д́оти, д́оки льадир д́обри ни в́їсхни (йак поѓода, то б́орши, йак слоѓа, то і за т́їждинь ни в́їсхни); пот́ому обиртаїи сьї на верх воўноў і та́гжи с́ушит сьї до поря́тку, д́оки ни в́їсхни.

Д́обри в́їсушинї шкіри на об́а б́оки нал́ежит сьї п́аличкоў в́їтрїпати, абї в́їлты́ла з воўни сьїль, котра ў квасі ўйїла сьї; бо йислї́би ни в́їтрїпаў тоту́ сьїль з воўни, зр́облений кожух в́їльготнїў би, ў в́їльготи в́їтходїўби. В́їтрїпанї і в́їсушинї шкіри натирайи сьї ропоў звїклоў ў такїй сп́осьїб:

Бир́е сьї кав́алок шма́ти полотнїнної, зви́вайи сьї йїї до ќупи кїлькo, абї м́ожна ў кула́к змїстїти. Мачїйи сьї тоту́ шма́ту ў ропу́ звїклу, шчokольвак сьї зд́ушуйи, абї ни тикл́о і так сьї тоў ропоў льадир натирайи, би мїсьцьї сухоѓо нїгд́е ни б́уло на льадрї; а воўна — сух́а ма́йи б́ути. І складайи сьї на 12 ѓодин льадром до ќупи, на котрїх шкірах тр́еба а́льбо сидьїти, а́льбо, йак ў ночї, то сп́ати, абї сьї вїтварув́али, абї в́їтходїў льадир. Йак льадир вїдьїди, шкіру сьї розл́ожит і натьгайи сьї на здоўж: стаїи сьї ногоў на чол́ак і пиреднї чїсти коньчїнїў, а рука́ми тьїгни сьї за за́днї чїсти до горї, то вона́ р́ушит сьї з мїсьцьї. Пиредну чїсьть (карк, чол́ак) прїўйїзуїи сьї шнурќом м́цним, котрїй сьї назив́айи кльучі ўнїк, за ц́урку (патїк на пїндь д́оўгий, на цаль ѓрубїй) і закладайи сьї на гак, ў с́уфїт забїтїй. Бир́е сьї так зв́аний кльуч (див. мал. 2) ў праву́ р́уку за колб́тку (а),

а ў стримй́бно (д) закладайи сьї праву́ ногу; лїву́ р́уку пїткладайи сьї пїт країї шкіри і ќантом (с), кльуч́ем, тїсни сьї ў країї

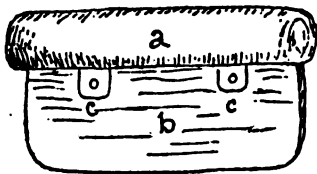


Мал. 2.

- а) колодка,
б) кльуч, с) кант,
д) стримйбно.

шкіри до долони знайду́шчої єи піт шкіро́у і тьїгни єи ў долину ўва́жни, абї єи крайї насампéрид роскль́увовали, а потóму і сиридіну цы́лу (по полові́нї шкіри) мусит єи роскль́увовати чы́лі росп́равити. Їак єи росп́равит цы́лу полові́ну тоїї шкіри, бирé єи льво́у руко́у за шкіру з вéрхи за льáдир, ключ тримáйи єи зв́кли ў руцы і ключу́йи єи дóти, дóки ни б́уди шкіра мнѝхкá і йиднакóва ўсьуди, рї́уна. Вікль́увовану полові́ну шкіри обиртáйи єи до горї, обмóтуйи єи цýрку іс шкіро́у ключі́уникóм і дрúгий бїк так сáмо єи ключу́йи до порїтку. У́ той спóсіб і на попірék єи шкіру ключу́йи, абї бу́ла на ўсьї штїри чистї викль́увована.

По пéршїм кль́увованю на ўсьї штїри чистї, роскідáйи єи шкіру на жéртку, на лúшко, чи декóльвик пляц найдé єи, льáдром на верх, абї вїсхла. Потóму шкіру дрúгий раз кль́увéм ў той самїй спóсіб тї́ько ў два бокї на ўздóуж виты́гáйи єи. По кль́увованю дрúгим тоїї шкіри закладáйи єи на пї́йла так, їак до чїшчинѝ стéрва до квáсу (їак пéрши), тї́ько за йидéн бїк поздóбужний і шкіру натрáйи єи гїпсом дрїбнéнько мéленим їак мука́, раз кóло рáзу, дльáтóго, абї рéшта одрóбнїу́ стéрва хúтши від льáдру єи пускáли. По натїраню гїпсом раз кóло рáзу шкафóу, рéшта стéрва здирáйи єи ў такїй спóсіб, жи тримáйи єи льво́у руко́у за до-



Мал. 3.

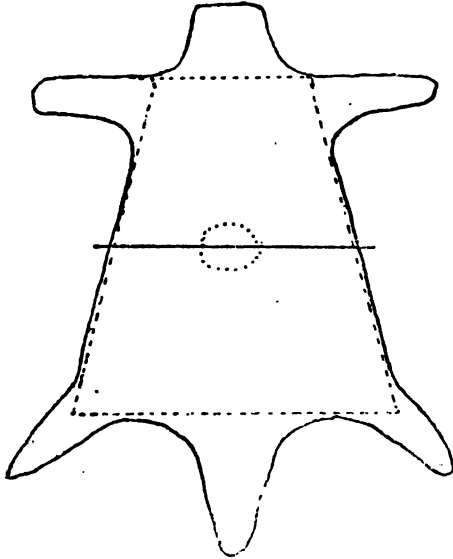
лишну чєсть шкіри ў крайáх і кáжди мїсци прóтыў льво́ї шкафóу лéзѝма шкрóбайи єи, почїм шкіра рóбит єи глáтка і бїла.

Шкафá виглядáйи так: (а) колодка, 6—7 цалѝв довга; (б) вістрé, котре придержують з обох боків антабки; (сс) їх кінці входять в колодку¹⁾.

Бїлэну шкіру вирї́увуйи єи на столї на ўсьї штїри чистї і крайї єи кожúх, їакóїи де мóди уживáють. На кожúх йде 5—8 шкір, їак до кожúха. Кожúх прóстїй мóжи єи зрóбати с пї́тьбох і с шїстьбох шкір; на вилїкий кожúх трéба конéчни 7 шкір се-

¹⁾ Прилад сей дуже подібний до таких же приладів до оброблювання шкури у давніх народів, як наприклад, у Ђлїтїи і у де яких з теперїшнїх з недалекого зайшовшою культурою. Дуже цїкаво прирївнати його до малюнків так званих жїночих ножів у Ескимосїв (див. Otis T. Mason. The Ulu, or Woman's knife, of the Eskimo, from the Report of the U. S. National Museum for 1890. Washington. 1892. (Ред.)

рédних, абї буў дóбрий. Насампéрид кра́йи сьє п е р é г и н к у, на котру́ перегинáйн сьє шкі́ра у двóйн і йидна́ полові́на прихóдит до кри- жий каркóм, а д́руга поло- ві́на до пóйаса, нисши гру- дий, а на сириді́ны перéгинки витина́йн сьє крúглий ві́крій, де прихóдит шй́а і ростн- нáйн сьє полові́ну припада́- йушчу на грúди по полові́ны, котрі́ то називáють сьє пазухі́.



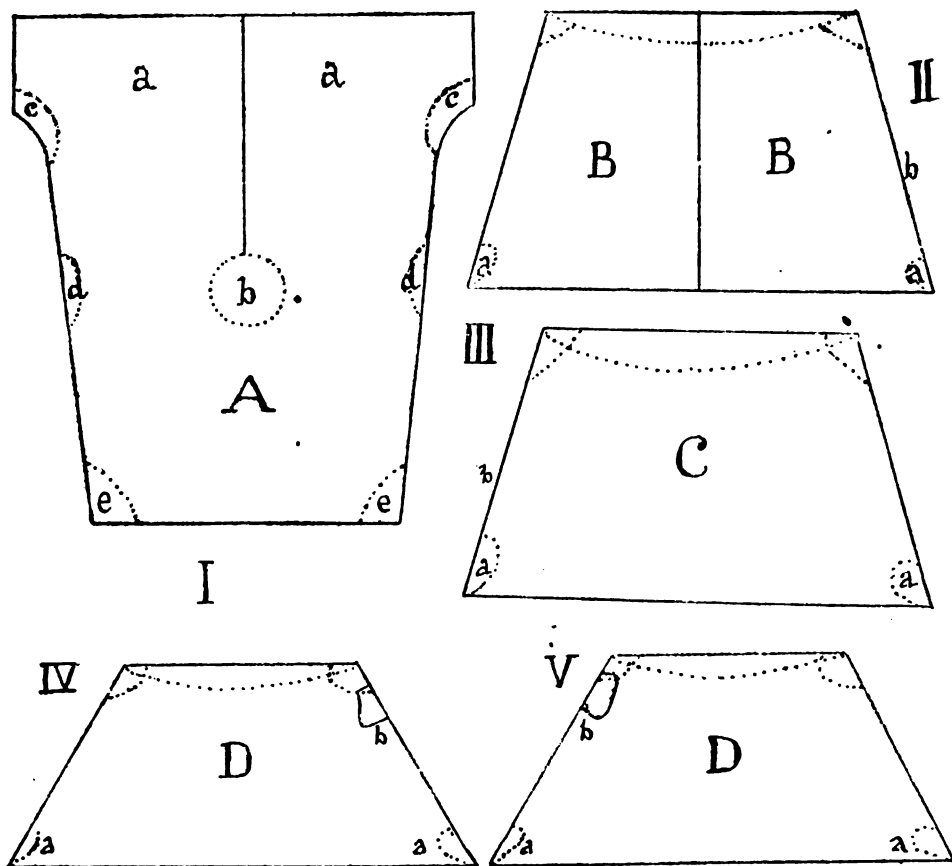
Мал. 4.

Потóму кра́йи сьє переткí з йидно́й шкі́ри, задóугі, йак потрї́бно; цяркльúйи сьє шкі́ру насампéрид ві́т фостá, від йидно́й ла́би до д́ругойі; віт- тина́йн сьє кра́йі, котрі́ на- зивáють сьє пítфóстини і ві́т цýркльу утьйóтого, бирé сьє м́ру, йакойі́ потрї́бно і пу- скайн сьє до каркú. Карк сьє ві́ттина́йн тосáмо до цýр- кльу так, йак з до́ліни. Ши- рóкісьть сьє цяркльúйн, йак

м́ра потрї́бу́йн. Пáхи шт́ири, перéднї́ і зádнї́, ма́йи сьє ві́ризати дóки гóле і натомі́сьць ма́йи сьє ўложі́ти штúка з ві́ттьйóтого каркá. Ві́- штукованї́ пириткí ма́йхт сьє ростьй́ти самóу сириді́ноу, ўздоу́ш котро́йі́ пришивáють сьє до пазухі́у горі́шними вúшшними ќньцьями, а дольшнї́ ќньцьї́ сьє шй́рші́ дльáтóго, абї́ кожúх опшй́рно на до́льнї́ стóйáу. Потóму кра́йи сьє с трéтойі́ шкі́ри тил; так сьє цяркльúйн, йак і пириткí і пáхи сьє штуку́йн, тй́лько сьє на сириді́ны нн ростннáйн дльáтóго, жи прихóдит тил на зádну чисьть ќла нй́шши крижй́й і вúшша чисьть пришивáйн сьє і фáлдами набивáйн сьє до стану́. Ў той спóсьєб кра́йи сьє с чьтвэ́ртойі́ шкі́ри йидén кли́н, а с пй́áтойі́ шкі́ри д́ругий кли́н і так сáмо сьє цяркльúйн і штуку́йн йак і тил. Дльáтóго сьє називáйн кли́ннн, жи прихóдъат на бокй́ ќла, на клúбн. Пришивáйн сьє горі́шннї́ вúшшнї́ ќньцьї́ до перéгинки, котрі́ обá кли́ни займáють йиднй́ми полові́нами стан ві́т пльчй́й, а д́ругьими полові́нами до пазúх прихóдъат ві́т пítна́шникі́у. Ш шéсто́йі́ шкі́ри кра́йут сьє рука́вй́ два, йислй́ на малú осóбу, а вилй́ка шкі́ра; а йак бра́к шкі́ри вилй́койи, а осóба вилй́ка, по- трї́бу́йн рукавй́у дбóугих і ширóких, то сьє мýснт уживáти дві́ шкі́ри

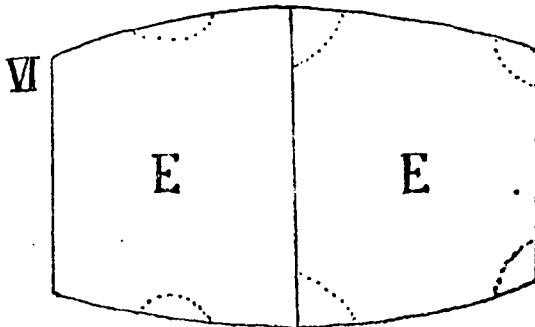
на рукаві: то сьм назива́ють рукаві по шкір н ь і. В такий спосіб сьм шкір на кожух виходит, — а йак рукаві з йидної шкіри, то тілько шість. На малій кожух чьльи на малу особу кожух, а з ви́льких шкір, то сьм робит кліньи з йидної шкіри, у такий спосіб кожух можна зробити іс пьнтьох шкір.

Крій кожуха з шістьох шкір такий :



Мал. 5.

Римські числа означають кожну окрему шкіру, з котрих робить ся кожух. I. шк. А. Перегинка (36 цалів задовшки, 30 ц. завширшки у горі і 20 цал. з низу) *a a* пазухи, *b* шия, *сс* штуки на пахах, *dd* передні пахи, *еe* накруги; II. шк. ВВ. Передки (20 цал. завширшки у горі, *a* з низу так, як сторчать, як більше то нічого не шкодить; довжина якої міра вимагає) *a a* штуки на пахах, *b* шляма (див. у тексті); III шк. С. Тил. *a a*. штуки на пахи *b*. шляма; IV і V шкіри DD клинья (14 цал. у горі, довжина після міри, ширина яка вдасть ся), *a a*, штуки на пахи, *b b*, кишені.



Мал. 6.

VI. шк. E. E. Рукави (36—44 ц. задовжки і 28 завширшки; з боку 18 ц).

Шкіра I. становить головну часть кожуха, перегинку; має в собі 6 штук, подібно як шкіра VI, з котрої крає ся рукави. Всі інші шкіри мають по чотири штуки. Лінія кропкована значить, що шкіра має краяти ся по кропках, луковато, а не просто. Чому так много єсть штук, особливо при пахах? На се дає відповідь кушнір:

Дьлатого штуки на пахах сьє вирізуєют, абі кожух служіть дбўші лята ў цїлові мѳцний, бо йислі паха підлѳжина кавалком з воўноў, то дбўго служіти ни бўди; паха сьє підрэ, а позіцўнок сьє вітпѳри і зрѳбит сьє ў корѳткім часє і гїра ў новім кожўсі.

Позіцўнок значить се: Йак шкіра гѳла на пасє, то прикладієют кавалчик шкіри з воўною на гѳлу шкіру і пришивієют лигєнько; позіцўнок той по корѳткім часє віддирієи сьє і гїра рѳбит сьє.

Ў два спѳсѳби штуки сьє до кожухієу нашивієи: під верх, шїєи сьє штуки до льамѳваньєи на пирєгинцьєи штіри, то значіт: два накруги на крїжѳх і дві пахі на плєчѳх; нятто горішньєи штуки ў тїльєи переткї і ў клїнку; льямїєу кї сьє йирўєи на тих вїмїненєих штўках; рєшта штук долїноў і котрї прихѳдьєат на пазухах кѳло пїтпашникїєу, шїєют сьє ў і лтьїцьєу з вїпусткоў від воўни. Кожўх цїлій надѳбла льамѳванєий мўсєи бутї шкїрками пїєу цїльєа шврѳкми з бїлоєи йїрхи (голенѳї шкіри). Два рїзи сьє мўсєи шїєи надѳбла: Пєршїєи раз пришивієи сьє льамїєу грўбоў нїткоў і грўбоў йиглѳєу до сєбї і тотѳ шїтьєи називієи сьє штїпѳваньєи, до котрѳго штїпѳваньєи належієт сьє льамїєу чїльєи вєнзлик, ўсѳѳїдно, прифлїнтѳванєий відвїрнўєи на кожўх, абї пєршїєи шїтьєи схѳвалѳ сьє під вєнзлик. До того у пєршїєи шїтьєу ў флїнтѳваньєу кладє сьє

льяміўка чылы вэнзлик льадром білёним до воўни, а голёним, чылы львоў сторонбу на верх. По пёршім штыў відвиртаїи сьи льадром на кожух (до білого льадру), а льва сторона ховаїи сьи ў сиридіну і пёрши штыї покриваїи, по чім штихуїи сьи йиглоў ў бік віт праўоїі руки до львоїі. Рукаві ў той самїй спбсыб пришиваїут сьи до пирэгинки, тілько жи сьи мўсит йированьим другїй раз шїти; там сьи штихувало, а ту сьи йирўїи. Поясок мўсит бўти таїжи йирований. Йировањи йаст то штыї дрібнє, дилїкатни, котрэ сьи мўсит шїти тонєнькоў йиглоў і тонєнькими ниткамі віт сєбн.

На ниритках приходьит кишєні.

Всы шви доўгі називаїут сьи шльа ми; йїх йи штіри. Пришиваньи ўсїх частїй до пирэгинки називаїи сьи станбўйуваньи. Рукаві від рук маїут бўти обльамованьи смўшком, воўноў на верх. [Смўшок, то дилїкатна шкірка з йагнїтка]. Тотб обльамованьи рукавїў називаїи сьи по прбсту опўшки, а інтильцєвнїи манькєтн (називають).

Комнїри до кожухїў сут двоїаки: лїжашчі і стойашчі. Стойашчі вигльдаїут йак комнїрики прасованьи коло сорбчки, три цальї широкї, а доўгї, йак котрбго шїїа потрібўїи. Лїжашчі вигльдаїут йак пїльарїна канонїцка (йинакши нїи, тілько так); тримаїут на плєчох широкости віт 7—9 цальїў; на пирєдї прибтворї пазухїў віт шїїї, де сьи схбдыт кїньцї комнїра лїжашчбго до кўни, тримаїут віт 5—6 цальїў ў широкости.

Приходьит на пирєдї пїить пар зашчіпбк, т. з. гўдзкїї, а пїить пнтїльбк.

Вїт комнїра стойашчбго дайї сьи на пазухах кльапи с такобо смушка, йак комнїр; вїт комнїра тримаїут по штіри цальї широкости і йдут спускбватб аж до пбїаса і схбдыт на йїдєн цаль широкости. Ў обїк кльапїў, вїт половїни кльапїў, дайї сьи два нагрўднїки, вїкраїаньи цаль широкости с такобо самбго смўшка, до пбїаса. Цаль вїшшн пбїаса далї сьи і кльапи і нагрўднїки разбм. З львбго ббку пїд нагрўднїк приходьит пнтїлькї, а з праўбго ббку ўздоўж, гўдзкїи ў край кльап. Пїить пар зашчіпбк тїх маїут бўти ў рїмнїм вїтдалїнью вїт комнїра до пбїаса.

Дрібнїїшї прилади кушнїрськїи сут ще такї: Швїйка, слўжїт до рбблїнья гўдзкїї; то йи снїчаствїй дрїт, закрїўлений. До країанья шкір йи брїг (нїж зроблений з косн). До стрїжнїнь воўнн і до рббїтн нбжнїцї. Йнглї трєба трїгрнїчїстбї, бо окрўгла нн шїлабн; тотї гравкї займаїут блїсько



Мал. 7.

половіни йиглі; шчобі ни колбло ў палиц, бирé сьи на парсток. До притбўчуваньи ўсєх рупцыў йи мўшта, на котрі на вёрха тримайи сьи віск (мал. 8). До мїриньи йи мїра пїўтора лык-тэва. До штукваньи, станбўйуваньи, флинтбаваньи, штипованьи і до шпїваньи шльаміў ў долину йи шарі ниткї; до йирбаваньи ўсєх льаміўок, котрі сьи маьнут йирувати, слўжут ниткї машинбві блы. Ўсє виткї мўсьят сьи дббри воскувати, бо ў шкїрі нитка кошлавїйи і рве сьи.



Мал. 8.

Шкїри ўсє на кожўх коштўют вїт 12—14 зл.; дбклад до виправї тих шкїр 1·50 зл.; кбмньр до кожўха і опўшки (смущ такїй, бо кбмньр ни купўйи сьи) 2·50 зл.; роббта винбснт 5—6 зл.; а трéба робїти кбло кожўха тїждень, абб й бльши, йак бльши де йи вишїваньи.

В. Гнатюк.

Sommaire.

L'égorgeement et l'équarissage du mouton. Le séchage et le décharnage de la peau. La macération de la peau avec du sel et de la farine de seigle. Salage et queursage réitérés. Etirage. Frottage avec du gypse et décharnage définitif. La coupe des peaux pour la confection des pelisses. La couture.

Explication des figures.

Fig. 1. Le châssis pour étendre la peau pendant le décharnage: a, a) pieds; b) poutre fixe; c) planche mobile qui tourne sur une cheville d, et dont le bout libre entre dans une entaille faite à la poutre b et indiquée par la flèche. Pour gratter la peau on la pince entre la poutre b et la planche c.

Fig. 2. La clef ou l'étire, instrument employé pour l'étirage de la peau: a) manche en bois; b) clef en fer, munie du rebord c; d) étrier pour mettre le pied. La peau étant accrochée, l'ouvrier presse et frotte le rebord c, contre le cuir à l'aide d'un mouvement de va et vient donné par la main droite aidée du pied.

Fig. 3. Le grattoir ou queurse; a) manche en bois; b) lame en fer, c) plaques avec rivets maintenant la lame.

Fig. 4. Coupe de la peau pour la partie supérieure de la pelisse (V. Fig. 5, I. A).

Fig. 5 et 6. (Les chiffres romains indiquent chacune des six peaux nécessaires pour faire une pelisse). I. A. P e r é h y n k a ou partie supérieure de la pelisse: a, a) le devant de la pelisse; b) l'encolure, c, c) pièces des entourures; d, d. id, c. c. pièces du dos; II. B. B. pans de devant: a, a) pièces; III. C. pans de derrière; IV et V pans des côtés: a, a) pièces; b, b, ouvertures des poches. Fig. 6, VI. E. E. manches.

Fig. 7. M o u c h t a, instrument en fer pour aplatir les coutures; sur le manche est fixé un morceau de cire.



Les constructions
du village de Polochky dans le district de Hloukhiv, gouv. de Tchernyhib
par M. Mohyltchenko.



БУДІВЛЯ НА ЧЕРНИГІВЩИНІ,

Глухівського повіту у с. Полошках.

У Чернігівщині люде здебільша живуть з хліборобства, а як до того ще там є дуже багато невеличких річок і річечок, то через се вони й осіли ся там великою силою дрібних, осель розкиданих більш або менш скрізь: хуторами, селами, слободами, містечками й містами. Звістно, осад не скрізь однакові; по де-яких країнах люде живуть більш великими селами, котрі стоять досить далеко одно од одного, по других — навиворот: села невеликі і близько одно коло другого. Тепер поки-що, ми не маємо ще досить матеріялу, щоб говорити про географічний розклад того чи другого типу осад, а також і про ті обставини, через які у одному місці виробивсь один тип а у другому інаший. Поки що звернемо увагу поперед усього на те, як стоять оселі у самому селі, се-б то на плян села, а потім на те, як розставлена будівля у кожній оселі, се-б то на плян оселі.

Найчастіше доводить ся бачити села витягнені вздовж однією улицею. По обідва боки цієї улиці стоять оселі чи двори, а по двох кінцях по царині: у одну в'їхав, а у другу виїхав. Часто бува, що село розширюєть ся по обідва боки улиці новими оселями таким робом що первістний плян його не зразу можна й пізнати, але придивившись, все-ж таки можна знайти його. Трапляєть ця іноді, що улица у в одному місці став ширшою і з неї робить ся невеличкий вигон, котрий став неначе-б то осередком села, де стоїть церква, школа, крамниця і інша громадська будова. Дальше розростування села визначаєть ся тим, що з цього вигону село йде далі вже не однією улицею, а двома чи трома. Ці улиці розбивають ся й собі на маленькі улочки і село розкидаєть ся на усі боки, не

однаково ширячись або у одному, або у другому місці: так що на перший погляд і не знать чом воно складалося на той, чи другий лад. Дуже розповсюдженою по колись то слов'янських селах у Німеччині, круглого пляну села з дворами розставленими навкруги центрального вигону — нам бачити не траплялося¹⁾.

Постанова хат до улиці дуже не однакова по усій Чернігівщині, хоч у кожному окрімному селі, а то й у цілій сторові вона завше виявляєть ся дуже визначно. По де-яких селах, як наприкл. у Городницькому повіті у Ловині, Олешні, Рудні і інших, усі хати



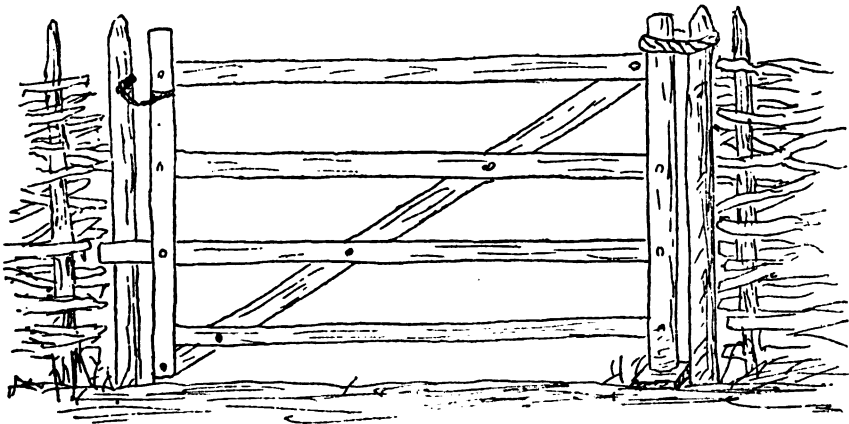
А Огорожа на городах.

повернені вікнами до улиці; по других-же неначе-б то зовсім на виворот: хати стоять вікнами у двір, а повітки, хліви і т. і. поста-

¹⁾ Розвідки Якобі, Ландау і особливо у послідні часи Авг. Мейтцена показують, що продовгуваті села з однією улицею, котра розширюєть ся серед села у вигон, зв'являють ся тільки пізнійшою відміною первісного круглого або підковастого пляну слов'янського села з центральним вигонем і з одним тільки виїздом. Дуже цікаві малюнки показуючі помірне перероблювання круглого села на довге можна знайти у недавно вийшовшій праці д. Richard'a Andree — Braunschweiger Volkskunde (Braunschw. 1896) на стор. 367—369. (Р е д.)

влені до улиці. У селі Полошках можна бачити й те й друге, але тут, придивившись ближше, зараз же видно, чого воно так стало ся; ставляючи хати йшло ся очевидячки про те, щоб вони були вікнами на полудень; через це й вийшло, що по один бік улиці усі хати вікнами у двір, а повітками і іншою будівлею до улиці, а по другий бік — як раз навиворот. Але й тут дуже цікаво звернути увагу на те, що дуже рідко-де можна побачити хату, щоб стояла зовсім на улицю, — звичайно-ж вона посунута завше у двір і обгороджена від улиці часами досить височеньким барканом або лісою.

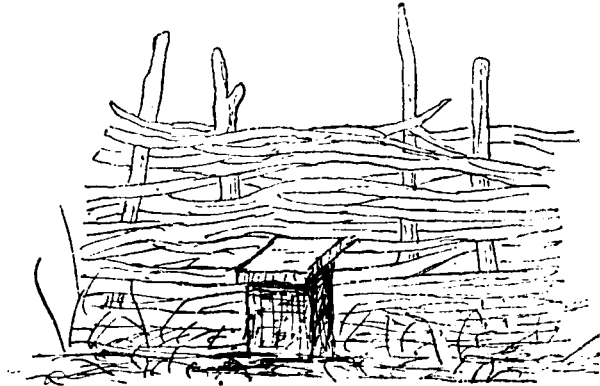
Луса або плітень з'являєть ся найголовнішим типом огорожі у загалі. Вона складаєть ся з забитих у землю кілків заплетених лозою, або дуже рідко березиною. Зверху її прикривають іноді ще трохи соломкою, щоб не цувала ся од дощу. Городи огорожують більше латами і забивають у землю кілки по двох, перевязують їх у двох або трох місцях каблучками з лози і на ці перевязки кладуть довгі лати, або обаполки (див. фот. А.). Далеко рідше, звичайно тільки коло хат роблять справжні баркани, або забори з дощок, або частійше з тонких колод. З улиці у двір ведуть ворота або частійше ківорот. Ківорот (коліворот) робить ся просто з кількох лат збитих між поставленими сторч дрючками і вдержуєть ся на місці каблучками зплетеними з лози. Зви-



Мал. I. Ківорот.

чайно роблять ківорот на царині коло в'їзду, або виїзду з села, щоб скотина з села не виходила. Ворота, звичайно з хвірткою, роблять ся з дощок, з лутками з досить товстих колод. Звичайно вони ведуть прямо під повітку, котра своєю стріхою й прикриває

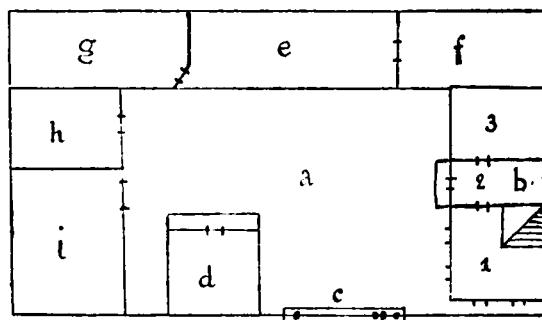
Їх од дощу; як же повітки коло воріт нема, то над ворітми роблять знарушне невеличкий дашок солом'яний, або з шальовок — се вже не московський зразок. Між дворами й горбдами, горбдами й левадами роблять перелазн, се-б то заплітають плетінь троха нижче і по обідва боки вбивають по стовичику, щоб було куди,



Мал. 1 bis. Перелаз.

перелазячи, поставити ногу. Де-коли ще на ці стовичики накладають зверху дощечку, просунувши її через лісу (див. мал. 1 bis). Щоб ще більше забезпечити плетні од скотини, їх переплітають ще зверху колючими вітками дикої груші, терну і і.).

Розстановка будівлі у дворі залежить найперше од того, скільки землі у оселі і як тая земля приходить ся. Як що місце вузьке

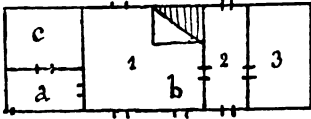


Мал. 2. План заможної оселі.

а) двір, б) хата (1 — хата, 2 — сіня, 3 — комбра), с) ворота з дашком d) вінбар, е) повітря. f) хлів, g) конюшня (стайня), h) свинопшик, і) возовня.

й продовгувате то будівля розкладасть ся на зразок літери Г, як же що місця досить і воно більш або менш виходить четверокут-

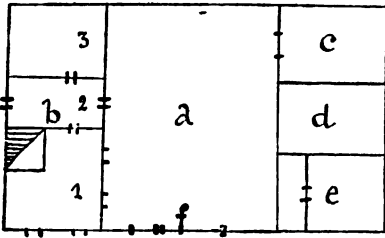
ником, то воно інколи застроюють ся й усе навкруги. Найкраще се можна бачити на плянах 4-ох осель — заможної (мал. 2), бідної (мал. 3) і двох середніх, що ми подаємо отгута:



Мал. 3. Плян дуже бідної оселі.

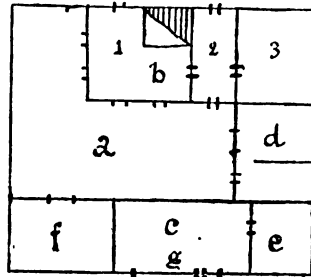
а) двір з коворотом на улицю, б) хата (1 — хата, 2 — сіни, 3 — комора), хлів і повітка разом.

Уся холодна будівля, окрім вінбара, робить ся з лози й кілків, так як і ліса, а держить ся разом з стріхою на забитих у землю сбах. На сохи беруть досить товсті колоди (у заможійших дубові) з розсошиною на версі; на ці розсошини кладуть ся кладки (мал. 6), до котрих впирають ся ключчя. Ключчя перекривають ся впоперед латниками, а до латників кладеть ся покрівля з соломи. Деревина, що звязує ключчя на горі



Мал. 4. Плян оселі у с. Полошках.

а) двір, б) хата, с) хлів, д) повітка, е) свинушня, ф) ворота з хвірткою.



Мал. 5. Плян оселі у с. Полошках.

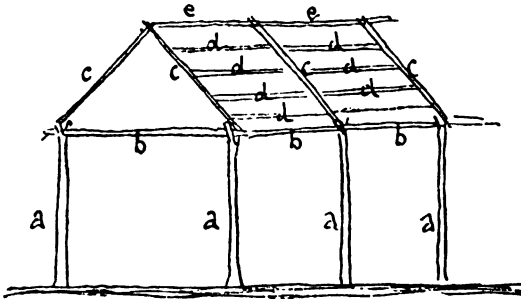
а) двір, б) хата, с) повітка з ворітьми на улицю і з горищем за для сіна на версі, д) хлів, е) свинушня, ф) конюшня, г) ворота під повіткою.

зветь ся у клунях чіпавкою. Ці назви окрімних частин будівлі означаємо так як їх зветь у Полошках; по інших повітах трапляють ся і де-які одміни.

Стріха робить ся завше солом'яна. Криють або під гузірь (товстими кінцями до гори, а тонкими у середину), або під вблоть (тоншими кінцями соломи на верх).

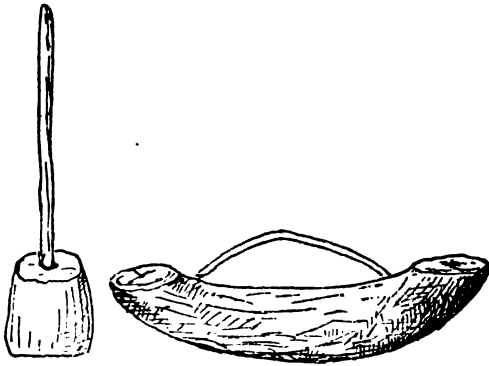
У клунях, щоб молотити хліб, робить ся по середині ток. Набирають коло річки, або з болота ілею, привезуть до клуні, розмочать водою і потім утоптують, нагнавши у клуню коней. Як коні добре вбють уже той ілей копитами, тоді його рівняють і ще раз вбивають особливими приладами: довбешкою і тблоком. (див. мал. 7). Довбешка се просто оцупок досить кришкої колоди сантім.

з 20—25 завширшки і 30 або 40 заввишки, до котрого прироблений патик, що править за держально. Тблок — се теж досить важка ко-



Мал. 6. а) соха, б) кладка, сс) ключчи, d) латники е) чипавка (у клуні).

з соломою. По інших місцях плетінь, з котрого складають ся стінки, роблять подвійним і поміж двома плітнями забивають солому, іноді



Мал. 7. Довбешка і тблок.

теж з глиною і кизяком. У клунях звичайно роблять по двоє воріт — одні навпроти других, щоб уїхавши з возом не треба було випрягати волів чи коней і завертати воза, а можна було виїхати прямо у другі ворота; а окрім того ще щоб продувало, як що почнуть віяти.

З холодної будівлі, у Полошках і навкруги, з дерева ставлять тільки вінбари, як що у кого вони є, бо звичайно вони бувають тільки у більше заможніших людей, а хто бідніший, то вдовольняють ся й однією коморою. Вінбари роблять завше з колод на добрих шұлах і стояна́х, частійш усього дубових. У середині роблять поміст з дощок, а з надвору прироблюють невеличкі східни, на 2 або 3 ступні, бо вінбар завше мусить бути на 10, або й більше стм. вище од землі (див. фот. В.).

Хата у Полошках і навкруги ставлять ся звичайно з пластин, се-б то з половинок трохи надтесаної з двох боків і перепи-

лодка, трохи зкривлена, 70—80 стм. задовжки, котрою б'ють, узавшись за обичайку з лози або з сирого реміню.

Щоб у будівлі, призначеної за для скотини, було тепліше, стінки її обліплюють і обмазують коров'ячим кизяком з глиною і трохи

з соломою. По інших місцях плетінь, з котрого складають ся стінки, роблять подвійним і поміж двома плітнями забивають солому, іноді теж з глиною і кизяком. У клунях звичайно роблять по двоє воріт — одні навпроти других, щоб уїхавши з возом не треба було випрягати волів чи коней і завертати воза, а можна було виїхати прямо у другі ворота; а окрім того ще щоб продувало, як що почнуть віяти.

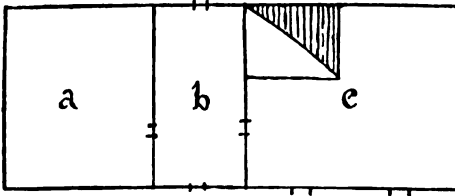
З холодної будівлі, у Полошках і навкруги,

ляної вдовж колоди, між котрими кладеть ся трохи моху, щоб не було щілин. З надвору і з середини хата вимазується добре гли-



В. Двір у середині.

ною а зверху ще білеть ся крейдою. Звичайно плян хати буває такий :



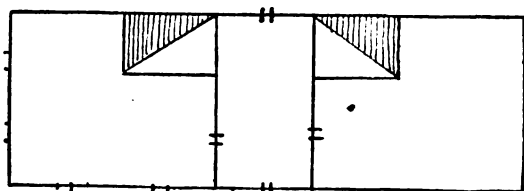
Мал. 8. Загальний плян хати у Полошнях.

а) комора, б) сїня, с) хата (місце печі означене у кутку).

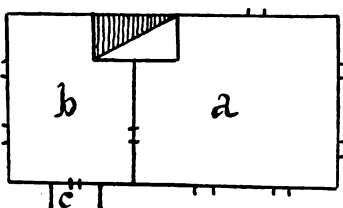
Се найбільш розповсюджений загальний тип хати. Відміни трапляють ся хіба дуже рідко. Інколи комори нема, а замість неї робить ся друга хата — це так і зветь ся „дві хаті“ (див. мал. 9). Вони розділюють ся сїньми і мають кожна свою

окрімну піч. Інколи коло хати ставляють ще другу невеличку хатку „прихаток“, тоді комори теж нема, а сїни прироблюють ся з надвору коло прихатка (мал. 10). Як що при-

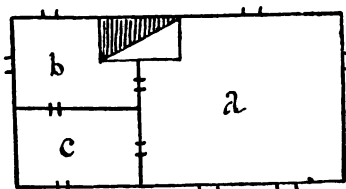
хаток дуже маленький, то зветь ся „теплухою“, або теплушкою. Тоді плян хати виходить такий як на мал. 11-му.



Мал. 9. „Дві-хаті“.

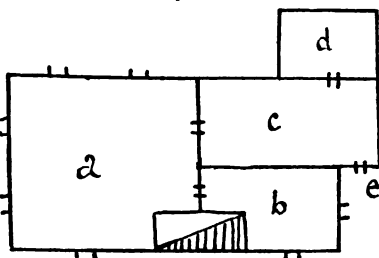


Мал. 10. Хата (а) з прихатном (b) сінью (c) з надвору.



Мал. 11. Хата з теплушкою (b).

Буває, що до усього цього прироблюють ся ще й комора (мал. 12).



Мал. 12. Хата з теплушкою і з коморою.

а) хата, б) теплушка, в) сіння, д) комора, е) вхідні двері.

Ставляють хати іноді й не з пластин а з цільних колод. Тільки дуже рідко бува, щоб і хата й сіння й комора вийшли з цільного дерева вдовж, у один зруб; звичайно хата робить ся з одних колод а сіння й комора з других, бува й так й усі три частини хати роблять ся з окрімних коротких колод у три зруби.

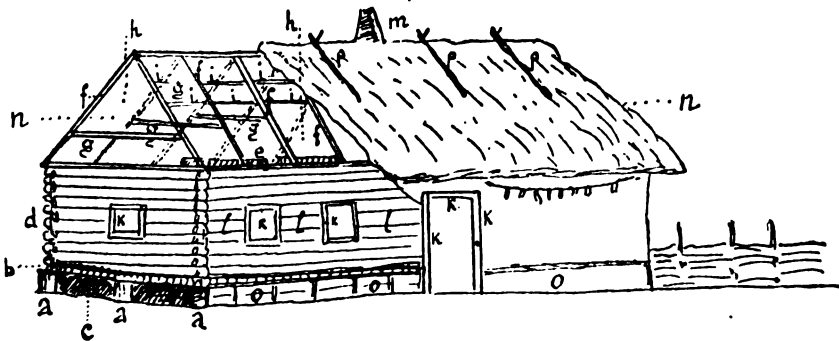
Будівля хати починаєть ся з того, що до землі вкопують вісім, а то й більше кріпких і товстих пнів (мал. 13, а), найчастіше дубових, інколи обпалених трохи зверху, щоб не дуже швидко трухлявіли. Вони висувають ся з землі, як що хата ставляєть ся на сухому і досить високому місці, не більш як на 20—30 стм., як-же що місце низьке, то й більше. Пні ті у Полошках звуть ся вгері, лигері або лигарі. На ці лигарі накладають ся зверху товсті колоди, те-ж більше з дубини, котрі звуть ся підв'али-

на ми (*b*), а зверху їх кладуть уже зруб (*d*) так званий стовб. Долівка у хатах бува земляна, добре вбита довбешкою і вимазана



С. Оселя у с. Полошках.

глиною — звичайно зветь ся мост (*c*). Стеля, чи по тамішньому стóбля, робить ся з дощок, покладених на дві або три добрих ко-



Мал 13.

а) лігари, б) підв'язка, в) мост, д) стовб, е) свóлок, ф) крокви, г) б'ягтня, h) горі (у загалі), і) лóги, к) лóтля, л) сумáки, м) бóвдур, н) причóлок, о) призьба, р) вільчяки

луди, котрі зуть ся трян, або свóлок (e); зверх дощок насипають, щоб тепло не виходило, землі і полови. Місце між стелею й стріхою зеть ся горá (h). Стріха держить ся на крóкках (f) звязаних знизу бáнтинами (g), зверху на крокви накладають ся у попереk лáти (i), до котрих вже привязуєть ся солома. Колодки, між котрими вставляють ся вікна і двері, зуть ся лутками (k) а короткі колоди між віконницями і дверима — сумáками (l). Бóвдур (m) рідко де, хиба у дуже заможних хазяїв і то більше у західній частині Чернигівщини робить ся з цегли, звичайно-ж його роблять з тонких дощок (шальовок) на кштат високої, чотирох-бокої зрізаної піраміди, верхній кінець котрої виходить над хатою а долішній у сїни, коло стїнки, біля котрої стоїть піч; з печі до його зроблена дірка. Цією діркою йде з печі дим, а як піч вже напалена, то щоб не виходило тепло з хати, її затикають шматком якої старої одежини або що, що зеть ся зáтичка, чи каглá. Щоб до бовдура не заливав дощ, його роблять у горі дуже вузьким, а часами прироблюють зверх його ще невеличкий дашок з дощечок. Іноді бовдур робить ся з лози, як плітень, тоді його ще обмазують зверху і з середини гливою. По де-яких місцях такі бовдурі бувають найбільше. Стріху вкривають соломю під гузирь, або під вóлоть, як ми казали вже вище, а зверху, щоб вітер не розтріпував соломи, її придавлюють двома дручками, з котрих один лежить по один бік стріхи, а другий — по другий, перехресуючись у горі. Зуть ся ці дручки — вільчиками (p). Бокова, коротша частина стріхи зеть ся прїчїлком (n).

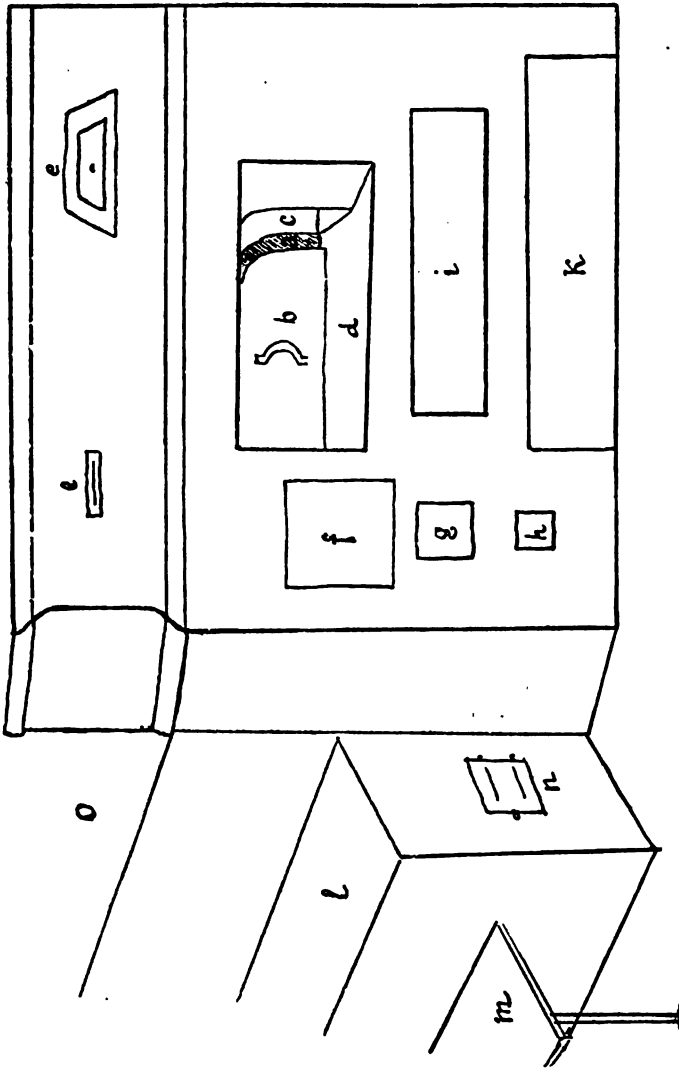
Знадвору навкруги усієї хати робить ся невеличка загорода з дощок або й просто з колоди, і між вю і хатою насипаєть ся земля. Таким побитом навкруги хати виходить невисока приступка, котра зеть ся прїзъбою (o), або прїспою і котра задержує охолодження долішньої частини хати у зимі. У лїтку-ж на призьбі звичайно сїдають, як на лаві, щоб погрітись на сонечку, або подихати свіжим повітрям.

У середині у хаті сказати що добра четверть усього місця займає піч, зверхні части котрої можна бачити на нашому малюнкові (мал. 14).

Між пічю або лежанкою і стїною хати настланий з дощок т. зв. піл, на котрому звичайно сплять люде. Старі люде сплять особливо у зимі на лежанці, або у запічку; у запічку-ж сядять іноді й діти. Під полом, огороженим од хати очеретяною, або заплетеною з лози легенькою загородкою, держать у зимі курей і іншу

птицю. Коло лежанки ще прироблюють де-коли окрімну лаву котра зветь ся прівалок.

До замикаання дверей у холодній будівлі вживають ся найбільше просто кілочки прив'язані на мотузку і причеплені до дверей.

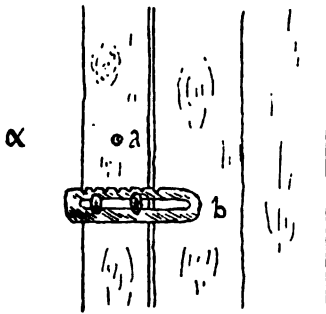
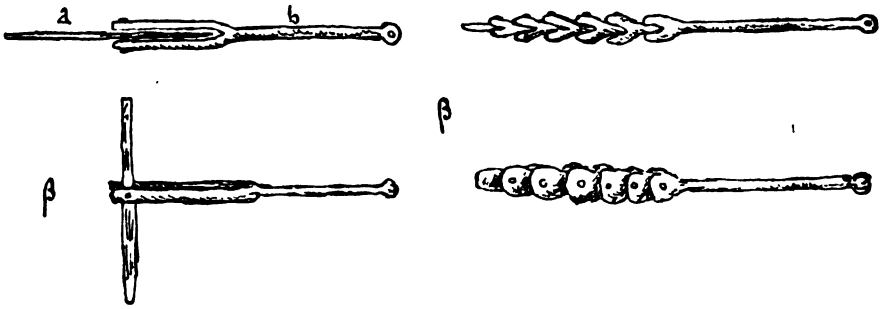


Мал. 14.

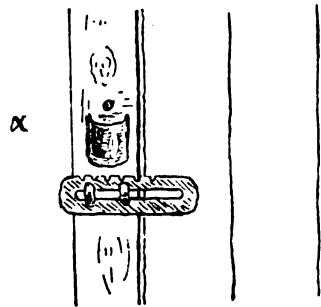
а) внутрішня піч, б) заслон, в) печурка, г) прібічок, е) засувки до труби (як що вони є), ф) грубова або печурка, г) печурка на підвалці і т. і. ж) печурка на цопаці, з) підприсечок, к) підпічче, л) лежанка, м) прівалок, н) грубова під лежанкою, о) зілічок.

Як треба зачинити двері, то кілочка встромлюють або просто у дірку прокручену у лутці, або у забитий у лутку-ж залізний пробій. Хатні-ж двері і комора, а також і вінбар замикають ся за засув.

Засув цей зроблений ось як: у лутці у дверях прокручена наскрізь дірка (а), з другого (нутрішнього) боку дверей до тієї-ж таки лутки прироблена залізна засувка (б) з зазубнями на горішній стороні



Мал. 15. Засув і ключ до дверей.



Мал. 16. Засув і ключ з колінцями.

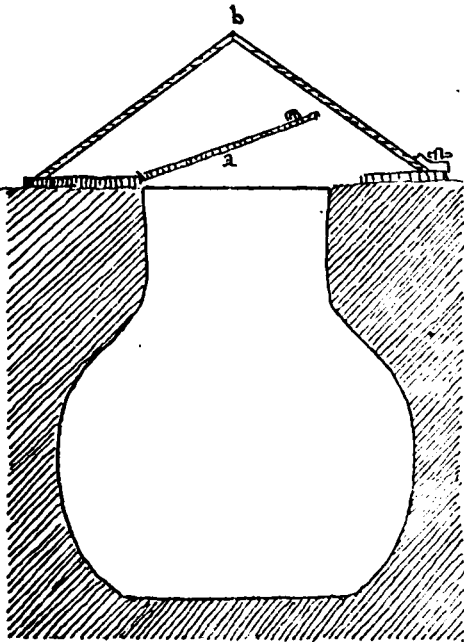
(див. мал. 15 а). Щоб замикати і одмикати цей засув в особливий те ж залізний ключ (мал. 15 б), передній кінець якого (а) зроблений на гвіздочку так що може бути поставленим у рівні з держальном (б), а як пустить, то надає сторч, маючи одну сторону важче од другої. Отже, придержуючи ключа так, щоб його кінець був у рівні з держальном, його засовують у дірку, поки він не вийде по той бік лутки; тоді зараз же передня частина ключа перевертаєть ся і переднім трохи важчим кінцем торкаєть ся до зазубнів засува; тоді вже ключа треба тільки повернути або у в один, або у другий бік, щоб одімкнути або замкнути, пересунувши засув чи сюди, чи туди. Засув же, як видно на малюнку, легко пересуваєть ся, держачись на двох забитих до лутки гвіздках. Іноді ключа роблять трохи хитрійше: з кількох колінць, з котрих кожне крутить ся на гвіздочку (мал. 16 б); як такого

ключа держати плескатою стороною до гори, то він держатиметься просто і його можна засунути у дірку у лутці, як-же повернуть, то колінці зігнуться і кінець ключа достане зазубнів на засуві. Щоб такого засува не можна було відчинити звичайним ключем, до лутки з внутрішнього боку прибивають під діркою бляшаний щитик, котрий не дасть кінцю такого ключа достати до зазубнів (мал. 16 а). Одчиняючи-ж його колінчастим ключем, ключа спускають по маленьку між щитиком і луткою поки кінець його не дійде до зазубнів.

До будівлі належать також і ями на збіжжя, де ховають і досі зерно, опасуючись пожежи. Яма робить ся звичайно пудів на 250 або й до 500 (4100—8200 кілог.) і рідко на більше. У середині яма робить ся кругла і досить глибока, зовсім як гладиска і обшивається березовою корою, котру прибивають до стінок маленькими кілочками. Зверху робить ся звичайно дві ляди, одна рівна а друга дашком — од дощу (див. мал. 17).

Де нема поблизу досить великої річки або иншої води копають колодязі. Звичайно їх роблять так, щоб вони були на ули-

цю — як громадську будівлю, але завше біля самісної лїси, що-б і з сусідньої оселі можна було витягти води, не виходячи на улицу. Глибина колодязя залежить від того, у якій верстві у землі збірається вода. У середині у колодязі роблять зруб з якого небудь кріпкого дерева, поверхня частина цього зрубу що стоїть над поверхом землі і обшивається дошками або шальовками зветь ся ця ринною. У залежності од хворми зрубу і колодязь завше бува четверокутником. Коло колодязя звичайно робить ся, щоб тягати воду, жура-



Мал. 17. Яма на збіжжя.

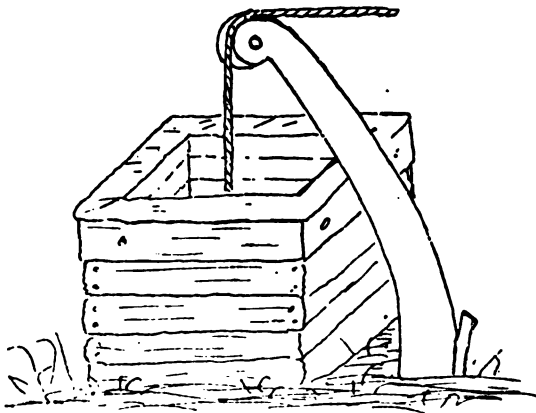
а) нижня ляда, б) верхня ляда з дашком.

вель, се-б то забивасть ся сторч до землі досить висока соха, на розсоху у котрій накладений досить довгий дрюк з старим колесом,



D. Колодязь з журавлем і коритом у с. Полошнях.

або яким небудь оцупком дерева на одному кінці і з верівкою або пбсмиком з довгої жердини — на другім (див. фотогр. *D*). У посмику на кінці завше



Мал. '8

забитий гвіздок, на котрий чеплясть ся цёбер — тягати воду. Як що колодязь не глибокий, то журавля не роблять, а воду витягають просто досить довгою жердиною з гаком, або гвіздком на кінці. Инколи-ж замість журавля коло колодязя прироблюють колодку з колещатком, через котре перекинута верівка (див. мал. 18).

На решті треба згадати й про місце остатнього пристановища людського — про кладовище. Воно бува завше трохи одсторонь од села і окопуєть ся навкруги канавою, щоб не заходила скотина, а часто й обсаджувєть ся вербами. Невеличкі могилки з дерев'яними хрестами вказують місця, де поховані мерці. Хрести у Полошках або роблягь з двох колод збитих навхрест, або випилюють з досить товстої дошки. У заможнійших вони бувають більші, іноді пома-



Е. Кладовище у с. Полошках.

льовані і з написами, або з іконами, а у біднійших — меньшенькі і безжніякої окраси. На вид вони пригадують більше грецький або й латинський хрест, шести-ж, або вісьми-раменних російських хрестів у нас не роблять. Фотографюра (Е) дав загальний образок кладовища у с. Полошках.

М. Могильченко.

Sommaire.

Distribution géographique des habitations, dans le gouv. de Tchernyiv. Plans de villages et d' habitations séparées. Toutes les constructions sont exclusivement en

bois. Village de Polochky. Orientation des maisons. Enclos et clayonnages, portes. Constructions non chauffées. Maisons, leurs divers types, détails de leur construction. Silos. Puits. Cimetière.

Explication des figures.

A. Photogravure représentant les enclos en perches des jardins potagers à Polochky.

Fig. 1. Kóvorote ou la porte d' un enclos en clayonnage.

Fig. 1, bis. Marche-pied pour franchir l' enclos.

Fig. 2. Plan de la propriété d' un paysan aisé: *a*) cour; *b*) maison (1. chambre unique, 2. vestibule, 3 komóra, pièce non chauffée servant pour garder les vêtements, les provisions etc.); *c*) porte cochère avec un petit auvent audessus; *d*) hangar; *e*) auvent pour les voitures etc. *f*) étable; *g*) écurie, *h*) étable à cochons, *i*) hangar pour les voitures, instruments agricoles etc.

Fig. 3. Plan de la propriété d' un paysan très pauvre: *a*) cour avec porte cochère donnant dans la rue; *b*) maison; *c*) étable unique. (Les chiffres ont la même signification que sur la fig. précédente).

Fig. 4. Plan de la propriété d' un paysan ordinaire: *a*) cour; *b*) maison; *c*) étable; *d*) auvent; *e*) étable à cochons; *f*) porte cochère avec petite porte de côté.

Fig. 5. Idem: *a*) cour; *b*) maison; *c*) étable avec porte cochère *g* donnant dans la rue et avec grenier audessus; *d*) étable; *e*) étable à cochons; *f*) écurie.

Fig. 6. Dessin schématique représentant les détails de la construction des bâtiments non chauffés: *a*) montants; *b*) sablières; *c*) chevrons; *d*) perches transversales; *e*) faitage.

Fig. 7. Dovbechka ou dame ronde et tólok, dame oblongue, toutes les deux servant pour le damage du sol dans les constructions non chauffées et même dans les maisons n'ayant pas de plancher.

B. Photogravure représentant l' intérieur de la cour: à droite l' étable à cochons et le poulailler, à gauche vinbar ou ambar, hangar servant comme komóra pour y garder les vêtements, les provisions etc.; on le fait toujours un peu élevé audessus du sol, sur des piliers enfoncés dans la terre.

Fig. 8. Plan général de la maison de paysan à Polochky: *a*) komóra, *b*) vestibule, *c*) chambre unique (dans le coin est indiquée la place du four).

Fig. 9. Plan de la maison à deux chambres.

Fig. 10. Maison avec une petite pièce supplémentaire *b* et vestibule *c*.

Fig. 11. Id. *a*) chambre, *b*) pièce supplémentaire, *c*) vestibule.

Fig. 12. Id. avec la komóra *d*; *e*) entrée.

C. Photogravure représentant la propriété d' un paysan vue de la rue.

Fig. 13. Dessin schématique représentant les détails de la construction d' une maison: *a, a*) pieux fichés pour soubassement; *b, b*) madriers horizontaux; *c*) plancher; *d*) parois en troncs d' arbres; *e, e*) poutres transversales; *f, f*) chevrons; *g*) trait, *h*) grenier, *i, i*) perches transversales où on attache le chaume, *k, k*) cadres de la porte et des fenêtres; *l, l*) tronçons de madriers entre les fenêtres; *m*) cheminée en planches ou en clayonnage descendant dans le vestibule jusqu' à l' orifice du four par lequel sort la fumée et qui après le chauffage est bouchée avec un torchon; *n*) prytchilok ou pignon; *o*) banquette en terre avec revêtement en planche en-

tourant le soubassement de toute la maison; *p, p*) Perches croisées pour maintenir le chaume.

Fig. 14. Four: *a*) foyer, *b*) bouchoir du foyer; *c*) niche latérale où on met les charbons incandescents pour conserver le feu; *d*) la partie extérieure de la sole; *e, e*) plaques en fonte pour bou-her, les conduits de la fumée quand le four est chauffé (n'existent que très rarement); *f*) petit fourneau latéral; *g, h*) petites niches; *i*) niche audessus du foyer; *k*) espace sous le four (on y tient souvent pendant l'hiver la volaille etc.; *l*) léjanka ou couchette (les vieux, les malades ou les enfants y couchent pendant l'hiver) avec un petit foyer *n*; *m*) banc s' appuyant ala l'ejanka (dans la plupart des maisons au lieu de ce banc et de la lejanka se trouve entre le four et la paroi de la maison un plancher assez large qui remplace le lit); *o*) espace audessus du four où on dort aussi pendant l'hiver et où on sèche les grains.

Fig. 15. Fermeture de la porte extérieure: *a*) porte vue de l'intérieur, *a*) trou pratiqué dans le montant du cadre de la porte; *b*) verrou; *β*) clef en bois ou en fer: *a*) clef préparée pour l'introduire dans le trou; *b*) clef dont le bout mobile a basculé et est prêt à accrocher le verrou.

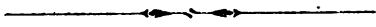
Fig. 16. Autre espèce de fermeture: *α*) porte vue de l'intérieur, audessous du trou il y a une sorte de tambour demi-circulaire en fer qui ne permet pas d'y introduire la clé ordinaire; *β*) clef en fer composée des tronçons mobiles, vue de face et de côté; on l'introduit en première position et puis en la tournant on laisse son bout tomber dans le tambour et accrocher le verrou.

Fig. 17. Silos (coupe transversale): *a*) couvercle, *b*) second couvercle formant petit toit.

D. Photogravure représentant le puits avec le balancier et l'auge ou abreuvoir en tronc d'arbre creusé.

Fig. 18. Puits à poulie.

E. Photogravure. Cimetière du village de Polochky avec des croix en bois.



La nourriture et sa préparation chez les Ruthènes de la Galicie orientale

par V. Hnatiouk.

Народня пожива і спосіб її приправи у східній Галичині.

Пожива і спосіб її приправи подані тут записані у селі Пужниках, але вони однакові у цілому буцацькому повіті, а з деякими відмінками, з иньшими деякими назвами потрав, з иньшим способом приладження декотрих з їх, уживають ся й на цілім Покутьтю і Поділью між простим народом. Тому, думаю, будуть вони мати не лиш характер одного села, закутковий, але цілої східної частини нашого краю.

Потрави рослинні.

Цибуля (*Allium Cepa*). Зелена гичка покришена, посолена, з додатком сметани, або і без неї, їсть ся з хлібом. Цибуля-бульва, покришена, посолена, заправлена олією, також з хлібом їсть ся. По горівці закушують часто хлібом, при чім їдять цибулю. При варенню уживають цибулі майже до усіх несолодких потрав яко закришки.

Часнік або чосник (*Allium sativum*). Молодий часник їдять — і пірьре і головку — з хлібом, зо старого лиш головку, зубці. Потовчений, посолений, заправлений олією, називає ся саламахою. Саламаху їдять з хлібом. Яко закришки уживають часнику до підпеньок, квашених огірків, гижок, ковбаси, бараболі і т. д.

Салата (*Lactuca sativa*). Листки салати січуть дрібно, додають цибулі, солять і їдять з хлібом. Деякі додають також оцту або сметани.

Бруква (*Brassica Napus esculenta*). Сиру їдять обшкробану без нічого. Як варять, то роблять так: обирають, крають на кавалки, обварюють у воді; як закипить, додають трошки солодкого молока, жменьку кукурудзяної муки і по хвильці їдять.

Ріпа (*Br. Rapa esculenta*). Їдять лише сиру. Часом сіють її більше і дають худобі.

Редька або **редьква** (*Raphanus sativus*). Покришену солять, додають цибулі, як в олія, то примішують і її трохи і їдять з хлібом.

Редьковка (*Raph. sat. radricula*). Її їдять мало, і то сиру, без нічого, лиш обібрану з лупини.

Пастернак (*Pastinaca sativa*). Їдять сирій або печений, самий, як сиру моркву.

Левурда (*Polygonum bistorta*). Вона росте дико в лісі. Листять її (піррє) покришене і посолене їдять з хлібом. Смак має часнику.

Хрін (*Cochlearia armoracia*). Його уживають найчастійше на Великдень, коли робять „цвітля“. Варять буряки, труть хрін, мішають те, поливають борщем (замість оцту) і їдять з м'ясом. Хріну додають звичайно тільки, „щоби добре в носі вертіло“.

Морква (*Daucus Carota*). Моркву їдять сиру, лиш обібрану, і варену. Варену приправляють в чотири способи: а) Морква запалена: дає ся масла в риночку, кидав ся до того муки ішеничної або кукурудзяної, а коли вона запражить ся, вливає ся до риночки юшки з моркви, або якого будь чистого окропу, помішає ся і вливає ся до моркви звареної осібно; б) Морква заправлена: всипає ся до сирого, солодкого молока кукурудзяної муки, розбиває ся, заварює ся і вливає ся до осібно звареної, дрібно посіченої моркви; в) Морква на сухо (називає ся так тому, що мало в ній юшки): моркву покраяну на довгі кавалки варять зо свинниною; г) Морква смажена: посічену дрібно моркву варять на густо, висипають варену на ринку, додають масла і смажать. Кажуть, що „моркву добре їсти, бо від неї багато в крові“.

Огірки (*Cucumis sativus*). Огірки їдять сирі (солодкі) і квашені. Сирі їдять просто вирвані з грядки; кришать також в миску, солять, додають цибулі (гички або бульви) і їдять з хлібом або з кулешою; називає ся то „мізерія“. Квашені огірки їдять самі з хлібом, або бараболею, найбільше печеною; поливають медом, або мачають у мед і їдять з хлібом; покришені поливають олією і їдять з хлібом; їдять їх також з сухою квасолею. Квас огірковий називає ся росолом; его їдять з кулешою і бараболею на сире, або варять, додають солодких бураків і заправляють як борщ. Варять також

огирчянку¹⁾). Вона робить ся так: покришені квасні огирки варять і заправляють кукурудзяною мукою з солодким молоком, сметаною, а як „пісний день“, з водою. Огирки квасять так: сполокаві пробивають кінчастим ножем, щоби не „дулавіли“ (деякі противно думають, що пробиті скорше пеують ся і не пробивають їх), дають до них соли (до півкірця — одну тонку або гуску), часнику, кропу і вишневого листу задля духу²⁾ (не всі), наливають водою, задньовують і так тримають дві-три неділі; по тім часі уживають їх. Огирки не розднені можуть стояти цілий рік. Як де єсть вода о відповідній глибині, з добрим місцем, коли не треба боятися, щоби хто їх не вкрав, то впускають бочку заднену в воду і вона там стоїть через якийсь час; тогди огирки „ліпший смак мають“. Коли хотять скоро мати квашені огирки, то вкладають їх у великий горнець, додають так само соли, часнику, кропу, а надто квасного тіста і по добі вже їх їдять.

Дині (*Cucumis Melo*). Дині приправляють так само, як гарбузи. Надто кидають дині худобі роговій і свинням, ув огені сирі, зимою варені. Вареними поливають звичайно коровам січку. Зернята з гарбузів і динь висушують і їдять, найчастійше в зимі; роблять з їх також олію. Гарбузів значно менше садять ніж динь, бо гарбузи удають ся лиш на добрім полі.

Гарбузи (*Cucurbita Pepo*). Оббирають верхню лупу, ріжуть на подовгуваті кавалки, наливають водою і варять; зварені, по відцідженю води колотять і додають або тертого маку, або кашу пшонаю, кашу рижову (обидві зварені на молоці) або заправку з кукурудзяної муки розробленої на молоці і їдять.

Квасоля або фасоля. (*Phaseolus vulgaris*, *Ph. multiflorus*). Родів фасолі єсть дуже багато; найбільше знані отсі: біла, жовта, червона, ліса, дванацятка, бугайі (тична), ласа, цукрובה піша, цукрובה тична, цукрובה ліса, сороката піша, вітришки (вишнева з білими крапками), зелененька (кругла як горох), дрібнонька біла (як сушавиця), біла куча (кінці в неї немов ножем втяти), біла тонка (довга), біла груба (велика), цукрובה червона (кругла піша і тична), жовтенька кругла, воробличкі (білява з жовтавими крапками, як воробячі яйці), чорна з білими крапками, червона з білими крапками, сороката та довга (біла з буланними крапками) і т. д. Дуже багато відмін не має осібної назви. Найдорожша в продажі єсть біла: 100 кл. коштує 10—12 гл. але часами ціна та спадає на 6—7 гл.

¹⁾ Огірчанку. ²⁾ запаху.

Квасолію варять у стручках, але лише шпарагову молоду, і обтереблену (вилущену). Квасолію суху їдять саму, з хлібом борщем, капостою. Роблять також з неї юшку; а зварену квасолію відціджують, труть у макітрі, розпускають водою, проціджують через сито, (щоби не було дупини), запалюють, додають крупів або пшона або тіста, заварюють ще раз і їдять; б) розтерту, проціджену запалюють і їдять з кулешою; в) розтерту квасолію приправляють часником, солять, примащують олією і їдять з хлібом.

Горох (*Pisum sativum*). Роди: цукровий тичний, двоякий, з червоним і білим цвітом, білий дрібний і великий, свий дрібний і великий. Молоді стручки звуться лопатками. Лопатки особливо діти їдять радо, і то не лиш зерна, але і верхню частку лущини. Молодий горох варять у лущині, або без неї. Дозрілий зварений на сухо їдять з борщем і капостою. Роблять також з него рід юшки: труть, запалюють, засипають пшоном, крупами гречаними, або кидують тісто і їдять самий, або з хлібом. Третій, проціджений через сито, їдять з кулешою. З сирого гороху, вимоченого, потертого в макітрі печуть плячки. Часто також пражать горох на блясі і їдять, але лиш ті, що мають добрі зуби.

Біб (*Vicia Faba*). Молодий їдять сирий (рідше) і варений на сухо. Старий варять лиш на сухо і їдять самий, з борщем, капостою. Часом мелють его, тогди тою мукою примащують січку худобі.

Бобик (*Medicago sativa*). Его сіють для худоби, особливо для коней, але часом і сами їдять зварений на сухо.

Капуста (*Brassica olerac. capitata*). Капусту їдять солодку і квашену. Молоду, солодку капусту дають до борщу; з крижівок роблять голубці; смажать, а всмажена капуста носить назву: солодка капуста. Вона робить ся так: зварену капусту відціджують, запалюють і смажать. З смаженої капуста, поперченої, посоленої ліляють пироги, котрі загально уходять за присмак.

Квасять капусту так: Січуть головки на шатківніци, солять, вбивають у діжці довбнею, накривають дошкою і пригнічують тяжким каменем. Інші не солять, лиш наливають водою: смак одної і другої однаковий, але насолена від разу довше може стояти і весть краща. У бочку вкладають також цілі головки капусти, з котрих пізнійше робять голубці. Кисне капуста 3—4 тижні.

Квашену капусту їдять сиру, заправлену олією і цибулею з хлібом. Варену квашену капусту приправляють трояко: а) к. рідка; зварену підправляє ся мукою, засипає ся пшоном, крупами, примащує ся, як весть омаста і їсть ся з хлібом, фасолею, горохом або бараболею; б) к. густа з м'ясом; варить ся з дрібним (а часом

непосіканим) свинячим м'ясом, запалює ся і поживає ся; в) к. запалена: зварену капусту заправляє ся і їсть ся. З квашеної, звареної, дрібно посіченої капусти, потерченої роблять також пироги.

Потрави змішані.

Борщ. Борщ робять головно з буряків квашених. Квасить ся борщ так: Буряки чистять, крають на кілька кавалків, наливають водою і кладуть киснути. Кисне борщ два, три тижні. Між народом розширена загально повірка, що коли вмере хто в селі тогди, як чистять буряки до квашеня, то борщ мусить бути недобрий, мусить смердіти. При сій повірці обставали навіть такі люде, що в иньші подібні річи зовсім не вірили. Борщ буряковий варять трояко: а) Борщ з м'ясом: до борщу кладають кавалок м'яса, додають сирого червоного буряка, гриб і варять; борщ з м'ясом дав ся при всяких „оказиях“: празниках, хрестинах, весілю і т. д. б) Борщ пісвий: заправляє ся пшоном, крупами і закршує ся цибулею, петрушкою, солодкою капустою; в) Борщ пісвий до кулеші (замість молока); борщ закршує ся петрушкою, цибулею, як що є, то грибами або підпеньками, а надто затовчує ся часником і перчать ся; їсть ся з кулешою; звичайно єсть він дуже квасний. Варять також лише буряки і то або затовчені часником, або перемішані з сушеними сливками. З квашених буряків варених роблять цв'ікли (цв'ітли); на те або крають буряки в колієсці, або труть на тертці; потім всипають до їх хрину і поливають квасним борщем, а рідко оцтом.

З листя бурякового робять бурачінку так: обшморгують листки, щоби лиш остав ся твердий осередок, обдирають з його лико, січуть, квасять (наливають води і підправляють квасним тістом) через ніч, а сл'дуючого ранку варять, заправивши сметаною і мукою кукурудзяною. Бурачінка заступає місце борщу; єсть ще й иньші страви, котрі називають ся або борщем, або иньшими виразами, а їдять ся в місце борщу. Належать ту:

а) Борщ з сироватки; сироватку варять, всипають до неї пшона, рижу або крушів і заправляють сметаною з мукою пшеничною, або кукурудзяною; такий борщ їдять лиш більше заможні; бідаки їдять голу сироватку зварену. б) Борщ з молока квасного, робить ся так, як борщ з сироватки. в) Борщ з огиркового росолу — поданий висше, коли була мова про огирки. г) Борщ з грису; пересіває ся житну муку через сито і осталий грис всипає ся до баривчини, за-

парює ся теплою водою, а як простигне, розпускає ся зимною водою. Потім завдає ся квасним тістом і кладе ся, щоби кис, на два-три дні; якби постояв довше, не мав би смаку. Викислий заправляє ся як попередній. г) Кисіль або джур (жур) робить ся з муки житної, кукурудзяної, або вівсяної. Муку царять у горшку, в котрім має кисіль варити ся, розпускають зимною водою, додають квасного тіста і лишають через ніч, щоби кис. Другого дня рано варять, але не заправляють, лиш засипають (пшоном, крупами) і вкидають гриба, або як є, то рибу. д) Кв'аша робить ся з мішаної муки житної і гречаної, житної і кукурудзяної, з житної-гречаної-кукурудзяної. Кожної муки дають по рівній часті, запарюють теплою водою і розпускають зимною (води теплої і зимної по рівній часті вливають), почім кладуть на теплу піч на ніч. Рано варять і їдять її з хлібом або кулешою. Смак має солодкий або винний. е) Черешньїнка, або ягодьїнка¹⁾ варить ся з черешневих ягід і заправляє ся молоком або сметаною; як ягодьїнку їдять з кулешою, то не заправляють нічим. ж) Грущїнку варять з грушок, котрі перетирають через сито або решето, щоби вилучити зернята і лусочки; з) Сливїїнку варять з сливок, але кісточки вивдають. к) Ябч'анку варять з яблук, котрі уперед обирають. л) Повидлянку роблять з повидел в той спосіб, що розпускають їх гарячою водою, заварять і їдять з кулешою.

Б а р а б о л я (бульба, картопля, *Solanum tuberosum*). Борщ, капуста, кулеша і бараболя то найбільше розповсюднені народні страви; з них бодай одна мусить бути що дня на столі у селянина, як не дві або й три. Родів бараболї єсть дуже багато; найбільше знані такі: америк'анка (біла), америк'анка червона, кайз'єрка, бульб'они, пап'рка, шамп'анка (шарп'анка), цибулька, ячм'їнка, сїна, роганї, п'їна, манд'єбур (зараз в сусіднім селї загальна назва бараболї: мандибурка), добручка, рогацьки, л'аса (в половинї червона і біла).

Для відміни приправляють її дуже ріжно і так: а) бараболя печена (у печи за гранню, в печи в горшку оберненім до гори дном і декуди, хоть рідко, в „братрурах“); її їдять саму, з сілью, або огирками; б) печену бараболю роздушують також в руках, затовчують часником і їдять (з лупиною) з великим смаком. Бараболя варена може бути: а) з лупиною (в мундурі); її їдять з борщем, капустою, або огирками; як мають масть яку, то обирають лупину і мастять бараболю; б) суха цїла: обібрану бараболю з лупини, зварену примашену маслом, олією, сметаною, солонною —

¹⁾ Черешнянка, ягодянка, грущанка, сливянка.

частійше не примащену — їдять саму, або з молоком квасним і солодким, часом також з борщем або капустою; в) мйцкана суха: ріжнить ся від попередньої лиш тим, що єсть потовчена, а не ціла; г) з юшкою: варять бараболю на воді і закришують (петрушкою, цибулею) і їдять; часто кидають на таку бараболю ще тісто, тогди вона називає ся бараболя з зátиркою; кидають також до неї пшоно, крупн, риж, солодку капусту (але варять її осібно), підпеньки; заправляють також мукою і запалюють маслом, солониною, олїєю, смальцем або лоєм; д) бараболя до кулеші: варить ся як з юшкою, лише рідше, а надто закришує ся і запалює ся; е) клюски з тертої бараболі замняті з пшеничною мукою, кидає ся на воду, як гречані; ж) барабольнічки — мяцкану бараболю лїплять в тісто прісне і печуть як паляниці; з) плячки з тертої бараболі, котрі печуть на капустяних листках і їдять самі або зі сметаною; к) пироги́; терту бараболю перемішують з пшеничною мукою і сиром, лїплять в тісто і печуть на листках; л) плячки: бараболю зварену в лунині обирають, мяцкають, перемішують з кукурудзяною мукою і печуть; м) пироги варені: мяцкають зварену бараболю, додають олїї, перцю і лїлять у варениці; так само роблять пироги з самої бараболі, що не має жадних додатків і з бараболі з сиром; н) бараболя з маком: мяцкають бараболю, кидають до неї тертого маку, перемішують добре і їдять.

Н а т и н а (лобода, зеленина, *Atriplex*). Її збирають пошід плоти, по городах, січуть, варять, відцїджують, додають кукурудзяної муки, масла, солонини або сметани, смажать і їдять.

П и р о г и (вареники). Найлюбійша, празнична потрава народна; без пирогів і найбільший трактament не варт нічого. Пирогів єсть дуже багато родів: а) Пирогі з сиром: в сир б'ють яйце, солять і лїлять у варениці. б) Пирогі з сиром і бараболею: про їх була мова висше. в) Пирогі з каші пшоняної, гречаної, рижової помішаної з сиром. г) Пирогі з бараболею: про їх було висше. ґ) Пирогі з маком: труть мак, додають до його меду або цукру і лїлять у тісто. д) Пирогі з макухою: макуха — з конопель, дині або маку — товчуть дрібно, мочать зимною водою, труть у макітрі, процїджують через сито і макуху викидають, а осїле молоко вливають до горшка і варять так довго, доки не зробить ся з него „сир“, що називає ся вурда; вурду вибирають на пательню, додають олїї, цибулі і смажуть; по висмаженю лїплять пироги і варять. е) Пирогі з квасної капусти: капусту варять, витискають добре, січуть дрібно, перчать, смажують олїєю і лїплять у тісто. ж) Пирогі з солодкої капусти: про їх було висше; з) Пн-

роги з грибами: гриби зварені, витиснені, посікані смажуть на олії і лїплять пироги. к) Пироги з чершень, вишень і сливок: черешні і вишні лїплять з косточками, сливки чистять наперед. л) Пироги з повидел: до повидел додають часом цукру або меду. м) Пироги з м'яса; зварені легкі січуть дрібно, дають до них масла або смальцю, цибулі, перцю, смажуть і лїплять пироги.

Варениці роблять з муки пшеничної, житної (рідко), ячмінної і гречаної. Роблять їх так: тісто розкачують валком і крають на квадрати; тогди пироги мають три роги; витискають варениці півквартую або шклянкою, тогди вони мають вид кола, а пироги вид частини лука (з одної сторони); вкінці уривають по кавалку тіста величини волоського горіха або малого курячого яйця і розплескують до певної тонкості. Як вилїплять сир, чи друге що, на пироги зладжене, а тіста лишити ся, тогди кидають їх на окріп і дають звичайно горячі дітям, з чого вони дуже радують ся. Часто також печуть пироги а тогди тісто буває найчастійше з кукурудзяної муки; може бути однакож і з иньшої. В середину (на печені пироги) дають: сира, сира з бараболею, бараболю, капусту. Пироги смажують маслом, смальцем, солониною, олією, а мачають в самій сметані, або сметані розробленій з сиром.

Г о л у б ц і. До завиваня голубців уживають листків солодкої капусти, квашених крижівок, буряків і щівнику. Квашені крижівки наперед вимочують, щоби не були квасні; листки з солодкої капусти, буряків і щівнику вперед парять і обрізують з них хроборі, щоби надати їм більше елястичности. До середини дають: крупи гречаної, ячмінної, кукурудзяної, пшона, котрі наперед парять, щоби по завитю напарені не розсадили крижівки, притім смажують їх і додають перцю, цибулі. Риж лише полочуть; рижові голубці робять з м'ясом, або без м'яса. Завивають також в середину спарену, закришену, помащену кукурудзяну муку. Готові голубці мастять олією, сметаною або солониною.

К у л é ш а. Наставляють окріп у горшку, зливають вго третину, а на осталу воду всипають кукурудзяну муку. Коли вода з мукою закипить, колотять її, і кладуть на грань, щоби вишпила (випарила ся). Їдять її з молоком солодким сирим і вареним, молоком квасним, масляною, сметаною, маслом, (з маслом і сиром), солониною (солониною і сиром), сиром зо сметаною, олією самою і з цибулею, з борщем, ягодяною, повидлянкою, саламахою (часниковою), з молоком з маку або з сім'я. Молоко з маку роблять так: труть мак, проціджують (хоть не завсїгди), і солять; з сім'я: пражуть сім'я, труть, проціджують і заварюють.

Лемішка (смук, в Коропці). Її роблять так як кулешу, але з муки пшеничної, житної, ячмінної або гречаної.

Зáтирка. Місять тісто, дроблять і кидають на окріп, або на молоко, в кого в. Тісто може бути з муки: пшеничної, житної, ячмінної, гречаної, кукурудзяної.

Гóйданка (колотюха, клéпанка, чир). Її роблять лише з кукурудзяної муки так: сиплють на окріп (або на молоко) муку і відразу колотять її, щоби добре розбила ся, а по тому кладуть на огонь і заварюють.

Галушкі, роблять лише з гречаної муки. На літну воду сиплють муку, розбивають і роблять ріденьке тісто. Ложкою кидають то тісто на окріп, а як заварить ся, відціджують і мастять маслом або солониною.

Клюски робять з муки пшеничної, житної, ячмінної або гречаної: на те місять тісто, дроблять і кидають на окріп, а по відцідженю мастять маслом, солониною, смальцем, а часто додають сиру.

Тісто шатковане робять лише з пшеничної муки. Воно ріжнять ся від пшеничних клюсок лиш тим, що вєть краєне. Діти називають єго „хробаккі“ і дуже люблять. По завареню на окропі проціджують єго через осібну посудану, друшляк¹⁾, що більше майже до нічого не служить (деколи цідять через друшляк і пироги). Мастять єго маслом і їдять з молоком або з сиром. Деколи таке тісто по завареню випікають, а тогди зветь ся воно макараном. Макаран дають звичайно по прайзниках, весільях і гучних хрестивах.

Налістники. Розбивають муку пшеничну на молоці і маслі, виливають з неї тоненькі плáтки, смажять їх, потім загортають у їх сир або повидла і випікають.

Кнідлі роблять зі сливок — тогди сливки пукані або непукані завивають в тісто по одній — і з бараболі; до того труть сиру бараболю і юшку виливають, а остале „м'ясо“ переполокують пару разів, щоби не було терпке, перемішують в половині з пшеничною мукою, робять „галки“ (як волоські оріхи завбільшки) і заварюють на окропі, а мастять маслом; або олєю.

Кáша з гречавих, ячмінних, кукурудзяних крупок дрібних (рідко), пшона і рижу, варить ся на молоці і дає ся звичайно на кінци обіду, або варить ся на окропі, на густо; густу кашу їдять з молоком, маслом, солониною, смальцем, олєю (крім рижової); гречану і рижову їдять також з росолом (юшкою), а тогди дають її замісь макарану.

¹⁾ Нім. Durchschlag.

Я́єчниця (яєшня). Її роблять на маслі (смальцю) і молоці. Першу робить ся так: Масло (смалець) смажать з цибулею, вкидають до його розбиті в иньшій начиньню яйца і смажать; другу знов: на молоко сире або пражене б'ють яйца і заварюють. Яєчницю, як і яйца, варять дуже рідко, бо то „шкода“.

Логáза. Сушать ячмінь, опихають у ступі, пересівають, варять і мастяють олією; часом мішають до ячменю також і квасолію.

Кукурудзи́н молоді варять або печуть в стручках; дозрілі, облущені (зерне) варять і їдять з олією, або тертим маком; також печуть їх, томуж що вови гарно попукані, діти їх дуже люблять і називають „когúтики, або кокóші“.

Рáки їдять тільки варені; головки і ноги видовбують, а тулуб висисають.

Потрави м'ясні.

М'ясо належить до тих потрав, які наші селяне дуже рідко вживають, хіба котрі з їх заможнійші. Мусить бути мясо у кожного на великдень, на весілья і на празник, наколи той не припадає в пісний день. Посту селяне наші дуже строго перестерігають.

З родів м'яса найчастійше уживають свинятину і баранину; по тих доперва йде: курятина, гусятина, качатина, телятина, воловина (яловчи́на).

Коли ріжуть більшу штуку — свиню, теля, корову, то звичайно складають ся на спілку по кількох: двох, трох, чотирох. Тому що з різничою штукою вони слабо ознакомлені, виходять часто кумедні сцени при різанню звіряти, на пр. заріжуть свиню і починають смалити околотом, а вона зривав ся і вт́кає, що в неї сили став; а мужики гонять за нею, сапляють, кленуть і т. д. Обсмалену свиню змивають, щоб була чиста, кладуть на стіл або на лавку велику і розбирають, почавши від хребта, уперед солонину хребтову, а далі й сам хребет з полядвницями. Потім вибирають до цебрика тельбухи, а осталу решту розрубують на тільки частин, кілько єсть спільників. Кожний спільник приваляжну собі частину, н́м її уживе, вішає в комні, щоби завудила ся (задимила ся).

Шини́кí. Вуджену (задимлену, копчену) шинку затовчують часником, перчать і печуть.

Гнжкí. Робять з голови й ніс, а по трохи дають також підчеревени; варять їх, затовчують часником, перчать, солять, наливають в миски, а як застигнуть і зроблять ся драгл́, їдять.

Порібре (поребрину) дають до борщу, або варять росіл з його до каші і кулеші.

Кишкі начиняють мукою або крупами, котрі парять, перчать, солять і мастять смальцем; варять їх або печуть.

На ковбасі обрізують шинку, або дають дрібні кавальчики, що лишають ся при розбираньню свині. Січуть їх дрібно, перчать, солять, затовчують часником, начиняють ковбасянки і кладуть у комин. Як виймуть з комина, зараз їдять їх, бо вони там zarazом і спечуть ся; лиш деякі печуть їх ще осібно.

Кров варять, додають до неї цибулі, шкварків, по тім смажуть і їдять з хлібом.

Солоніну уживають на омасту, але їдять і сиру з хлібом, подібно як сало. Сало вперед вудять (копять) — а як хто має багато солонини, то крає її і загортає в сало, з котрим разом вудить ся.

Шкварки з солонини або сала люблять найліпше діти і пераз за них зі собою б'ють ся.

М'язок смажать з цибулею і їдять з хлібом.

Печеню роблять з передньої шинки; її вкладають на бляху, вливають трошки до неї води, щоби не припалила ся, і печуть. До печені роблять сос.

Потравку роблять з порібра, котре ріжуть на кавальчики, варять, запалюють і їдять з хлібом. Деколи дають до порібра і кавалки ковбаси. Потравка уходить за найбільший присмак з м'ясних страв.

М'яцька (котніух) начиняють крупами, мукою кукурудзяною, або тістом шаткованим і варять; зварений кладуть ще в піч, щоби ся обпик і аж тогди їдять.

Начинку роблять так: Бічну шкіру зшивають в торбинку, боком від солонини на верха. Торбинку ту начиняють тоненькими паленичками, печеними на яйцях, покришеними дрібно, до котрих додають трохи солодкого молока, шкварків, легкі, серце, коріньня — і печуть. Начиняють також торбинку ту мукою, або тістом. Начинку роблять лиш на великодні свята.

Душеніною називають декуди печеню, декуди зпов кожне м'ясо покраяне, зварене з юшкою, як затирка.

Росіл (юшку) роблять так: полочуть мясо, вкладають у горщик, наливають водою, закривають і варять.

Деколи купують фляки і роблять з них гижки.

Флячки роблять із свинячих або телячих кишок так: крають їх на кавалочки і варять у пшоняній каші.

З иньшого м'яса (волового, телячого, баранини і т. д.) роблять лише росіл або печеню і то так, як повисше.

Рибу, де нема річки, їдять лишень на Різдво і то або сушену, або несуну. Сушену мочать у горячій воді, додають цибулі, варять і студять, як гижки. Несуну рибу варять також на гижки або смажуть на олїї.

Губи (гриби).

Гриби понайбільше сушать і продають; менше беруть їх на свій ужиток, а тогди кидать їх до борщу, бараболі з юшкою, роблять з їх пироги (на Різдво) і инше. Сирі гриби січуть, роблять до них запражку і смажуть.

Козарі смажуть так само як гриби, або замість запражки, заправляють їх кукурудзяною мукою. Подібно приправляють (під)яешники, підосішники, голубінкі, з котрих найліпший рід має назву: сивулі, і підпеньки. Всі ті губи можна також сушити і пекти, з виімкою підпеньок, котрих ніколи не їдять печених. Печені губи їдять мачаючи в сіль. Надто підпеньки маринують: обварюють їх і перекладають в баривчині так, що завсігди на верству підпеньок, їде верства цибулі.

Білі варять, віддіджують, посипують кукурудзяною мукою і смажуть. Деколи квасять їх, але рідко.

Сморжі смажуть на маслі з цибулею.

Печериці смажуть як сморжі, але дають до них запражку. Кидать їх також в деякі потрави, як гриби.

Лисіці самі не приправляють, лиш мішають їх з иньшими губами, найчастійше голубінками. Корбиці мішають звичайно з білями, а деколи їдять їх сирі.

Ріжки смажуть як сморжі або печериці, або квасять.

Ковпакі їдять лише печені, а і то рідко.

Синякі їдять також, але сушені; бувають випадки, що їдять їх смажені — але тогди вмирають задля отрути, яка в них містить ся.

Рожки їдять також, але як їх приправляють, не зміг ся довідати; рожків єсть кілька родів, але всіх не їдять.

З иньших губ, котрих не їдять, знані: морімухи, скрипілі, маслянкі і порхавкі. Всі иньші обняті спільною назвою псьянок.

Х л і б.

На хліб розчиняють в д'жжі або в нецках (кориті) так: До муки вливають літної води, кидають квасного тіста, вимішують і ставлять, щоби кісло. В літї кісне коротше, в зимі довше; найменше мусять тісто киснути шість годин. Як скісне, додають знов до него трохи муки (відповідно до скількості розчину), вимішують на густо цілком і знов кладуть, щоби кісло, на дві годині. По тім часі виробляють бохонки і саджають в піч. Хліб печуть з муки пшеничної, житньої, ячмінної, або з мішаної: житно-пшеничної, житно-кукурудзяної, житно-ячмінної, пшенично-кукурудзяної (тогда кукурудзяною розчиняють, пшеничною помішують), пшенично-ячмінної. З гречаної муки хліба не печуть ніколи. З самої кукурудзяної печуть також, а тогда називають такий хліб малайбм. На малай муку треба вперед парити. Коли на хлібі поставлять шишку з тіста, котру смажують цибулею, тогда хліб носить назву кншшá. Плячки (коржі) роблять з муки пшеничної, житної, ячмінної. Місять їх на літній або зимній воді і без киснення всаджують в піч. Вони є тонкі і плесковаті. Підпálки виглядають так само як коржі, лише печені з квасного (викислого) тіста. Роблять їх тогда, як печуть хліб, а тіста остане ся тільки, що не вистає на цілий бохонць. Паляніці роблять так само як коржі, лише з кукурудзяної муки. Колачі печуть з пшеничної муки, розчиненої на дріжджу — часто на молоці і яйцях — і плетуть їх з трох, чотирох, п'ятьох або сімох кавалків, на котрі тісто ріжуть. Так само як на колачі розчиняють на пáску, бабі (тут дають більше явць) і плячки (иньші від попередних, в які вкладають сир, родзинки, міддали і ин.), котрі печуть на Великдень. На Різдо смажують пампушкі (pączki) на олії, до котрих в середину вкладають деколи повидла. На весілья печуть коровай з ріжними обрядами, котрі будуть подані при описі весілья.

Н а б і л.

Набіл уважає ся скоромним, тому в піст, або пісні дні (середу, п'ятницю) яго не їдять ніколи, хіба малі дїти, або хорі, котрим „вільно“. Найбільше їдять на селі молоко солодке, квасне і підсметанье. Сметану їдять лише при „оказні“, а понайбільше тримають її на масло, яке знов продають, а собі рідко лишають (з виїмкою заможних газдів). Масло роб'ять в масничках (начинні умисно зладженім на масло), а як небагато сметани то в флашках,

котрими неустанно трясуть, доки не появи́ть ся масло, і горшкáх, в котрих сметану б'ють усе в оден бік ложкою. Сир відгрівають з квасного молока і висипають в „вóрок, вóрочок“ (мішечок, подібний до голови цукру); на него кладуть камінь, щоби віддушив ся, значить, щоби вийшла з него сироватка. З сироватки роблять борщ, а багатпрі годують нею корови і свині. Маслянку п'ють саму, або їдять з кулешою. Зглівлений сир смажують і їдять з хлібом. Віддушений сир солять добре, переминають в макітрі і висипають до дїжечок (в кого є багато). В дїжечці прикривають его чистою шматкою і кружком, що мусить бути „пасований“; на кружок кладуть тяжкий камінь, котрий так тисне, що аж на верх ропа виступає. Як ропа на версі нема, сир псує ся. Коли корова має теля, тогди молоко її зварене, збиває ся так як сир і називає ся кулястрою. Не від кождої корови добра кулястра (молозиво) і не всі її люблять; деколи роблять з неї сир. — Овечаче молоко мішають звичайно з коров'ячим, а саме рідко уживають.

Корінья і закришка.

Коріня купує ся в місті; до його зачисляють: шафран, циннамон, гвóздики, перець простий і англійський, бобкóве лїстя, бїбки; купують також цитрини (з котрих шкірку труть до тїста) і імбір. На закришку уживають: часнику́, цибу́лі, мóркви, петру́шки, кро́пу, кмїну; задля запаху дають до огирків вишневого листу.

Садовина.

Найбільше уживані з садовини яблука, грушки, черешні і сливки. Їх їдять сирі, варені, сушені; узвар з них, що називає ся варом, п'ють і їдять з кулешою і ин. Де великі сади, там на сушеньне овочів роблять великі сушарні; є то печі викопані в землі, на котрих стоять плетені лїски; на лїски сиплють садовину (переважно сливки), палять в печях нияками (не дровами, бо згоріли би овочі) і так сушать. В кого мало овочів, то сушать собі їх в звичайній печі. Рівнож до смаження повидел робять осібні печі, на котрі кладуть великі казани, а в казани сиплють сливки і смажують. З иньших овочів найбільше їдять вишні, дальше дерен, черемху, гордовану, випрїви (агрест), сунїці, малїни, ожїни, горїхи і порїчки.

Н а п и т ю и.

Штучних напиктків не вміють на селі робити; що найбільше то наливають вишні горілкою (горівкою), котру, як якийсь час вистоїть так, називають вишняком. Деколи приладжують собі і мед до пиття, але рідко. Зрештою п'ють горілку, гарак (рум), пиво. Такі, що більше заходять до міста, а люблять напикти ся, розрізняють різні роди горілки і пива; звичайніж собі селяне знають тільки оковітку (як добре пече) і прбосту (як на пів з водою). До горілки часто люблять додавати перцю, бо тогди можна напевно „червака заморити“. Ті, що не п'ють горілки і гараку, п'ють „гарбату“ (чай), котру так споряджають: до половини горняти або шклянки наливають запареної гарбати найлихшого сорту, а другу половину доливають гаракон, кидають цукру і п'ють. Так само ті, шчо „шлюбовали від горівки“, п'ють тарантас, який не єсть нічим иньшим, як горілкою, до котрої вмішано трохи меду. Декуди роблять собі самі питний мед (від) в той спосіб: до двох кварт меду вливають кварту води, додають трошки хмелю (як за багато, то зробить ся мед недобрий), варять, шумують, кладуть потім на кілька день, шоби ферментував (в незамкненім начинні), а врешті вливають до великої фляшки або малої бочечки. Чим довше мед стоїть, тим ліпший. Дереняк роблять дуже рідко так: вкидають до бутлі ягоди, дають трохи цукру і наливають спиртом. Як трохи постоїть так, тогди п'ють. Як роблять коли яблушник (дуже рідко), то вкидають до бочки яблук, наливають водою, задновують, а як так якийсь час постоїть, відновують і яблука їдять, а юшку з їх п'ють. Рідко також, але роблять, каву; звичайно купують її вже спалену і змелену; колиж ще не змелена, вкладають зерна в шматку і товчуть клевецем на дрібно; потім сиплють їх на окріп, накидають цикорії, а як то усе закипить і устоїть ся трохи, наливають в горнятка (шклянки), додають цукру і молока і п'ють.

В. Гнатюк.

Sommaire.

Nourriture végétale: légumes divers: oignons, ail, laitue, navets, radis, raifort, carottes, courges, melons, haricots, fèves, pois, choux etc. Nourriture mixte: soupes aigres et ordinaires, pommes de terre, pâtes diverses, purées, kacha's omelettes etc. Nourriture animale: viandes fraches, salées et fumées, saucissons, tripes, rôtis etc. Nourriture supplémentaire: champignons, pain, lait et ses produits, épices, fruits. Boissons et liqueurs.

Cérémonies nuptiales dans le distr. de Hadiatch, gouv. de Poltava

par. Onésime Hrycha.

ВЕСІЛЬЛЯ

У ГАДЯЦЬКОМУ ПОВІТІ, У ПОЛТАВЩИНІ*)

I.

Парубоцькі і дівчачі товариства (збірки).

На великі празники, от такі як Великдень, Різдво, а те-ж на масниці і на заговіни, збірають ся хлопці й дівчата до якої небудь хати і роблять складку: той принесе яєць, а той сала, дівчата по-прносять та пшоно, а та борошно і тоді вибіраєть ся з хлопців який небудь парубок, тільки щоб той парубок був не злодійкуватий, не розбишака і для усіх хлопців добрий і однаковий; цей парубок зветь ся ота м а н о м. Отаманові оддають ся гроші, ті що виколядували, або ті що зложили на складку, щоб отаман їх ховав, і отаман держить ті гроші до тих пір, аж поки не потолкують ся хлопці гуртом, куди ті гроші повернути: отаман дає хлопцям совіт, що там, на приклад, треба оте зробити і оте, і хлопці мусять слухати его як старшину.

*) Цім весіллям, записаним у селі Ціпка х, Гадяцького пов. у Полтавщині письменним сільським хлопцем Ониськом Гришою у 1885 році по нашій спеціальній програмі, ми користувались вже у нашій праці Rites et usages nuptiaux en Ukraine уміщеній у франц. часописі L'Anthropologie (t. II et III, 1891—1892). Маючи тепер спроможність видрукувати цей дуже коштовний матеріял цілком, ми подаємо його, і надіємось подати у дальших числах нашого видання також і інші надіслані нам у ті-ж часи матеріяли. У де яких піснях ми мусимо зазначити де-котрі вирази точками, але читачі-етнографи і фольклористи знайдуть ці пісні видрукованими без найменчих одмін у відомому їм спеціальному виданні *Кривтади*, t. V. — *Ред.*

Такечки робить ся і у дівчат. Вибіраєть ся із гурту дівчат яка-небудь добросовісна дівчина, ця дівчина називаєть ся отаманкою. Тоді і починаєть ся складка: хлопці принесуть горілки по загаду отамана, а дівчата наносять борошна, курей, гусей, чи там ще чого, або прямо сказати, що прикаже отаманка, те дівчата й поприносять. Як напечуть і наварять усього, тоді сідають усі хлопці і дівчата за стіл, а отаман і отаманка не сідають, а дивлять ся що треба подати, або прийняти, або коли треба почастиувати, а коли ні (щоб і надалі хватило горілки). Як поїдять (дівчата і хлопці) і поїють, тоді музики почнуть грати, а хлопці та дівчата почнуть танцювати. По совіту отамана і отаманки хлопці і дівчата беруть ноді музик і йдуть у яке друге село, або на досвітки другі (се-б то до другої хати, де хлопці і дівчата збирають ся). У дівчат хоч і в отаманка, так вона не дуже велику силу має; розпоряжаєть ся тільки по дівчачим ділам, а хлопчачий отаман завідує і хлопцями і дівчатами. Отаманка, так як мов помішниця отаманові. Коли часом поб'ють ся дівчата або хлопці, то не отаманка, а отаман мирить. Складка більш не буває як на день або два, а тоді вже розходять ся хлопці і дівчата.

II.

С в а т а н ь н е.

Сватаньне починаєть ся так: парубок, котрий думає ожени-тись, бере двох чоловіка до себе у хату, даєть їм по чарці горілки і попросить їх, щоб вони сходили з ним у яке там село, де той парубок наглядів дівчину. Один з старостів (старостами звать ся тії два чоловіки, що парубок бере з собою, як ходить сватать ся) бере за пазуху паляницю, або хліб, і як ідуть старости з хати, то обернуть ся до богів (образів), перехрестять ся і кажуть: „Господи помози, час добрий“. А того парубка мати, котрий іде сватать ся, скаже старостам: „а йдїть, лишень, пошукайте де та катержна лисвця є“. Старости, узявши у руки палички, ідуть з парубком до тїєї дівчини, що наглядів парубок. Увійшовши у хату поздоровкають ся: „здорови були“ і виймає староста з за пазухи паляницю або хліб, поцілує вго і подає батькові дівчини та й каже: „нате-ж гостинець“. Той батько візьме той хліб, чи там паляницю, поцілує і положить на стіл. Старости посідають на лавки і той парубок, що сватаєть ся, теж сідає на лаву коло порога. Дівчина, до котрої прийшли старости сватать, зараз за юпку та з хати, а парубок за

нею, та в сніях і балакають собі у двох, бо тоді дівчині стидно сидіти у хаті. Старости починають балакати так: „а чого ми до вас прийшли“? — Батько тїєї дівчини, що сватають, каже: „Скажете, люде добрі!“; старости знов кажуть: „та неваче в вас дівчина є, а в нас хлопець — так як би їх до пари звести“¹⁾. — „Е, люде добрі, у мене ще дівчина молода!“ каже батько, а мати дівчини, сидячи на полу, каже: „та вона ще й не нагулялась, та й рушників нема нічого!“ Тоді старости: „Як що нема рушників, то ми і свої постачимо“. „А мати каже: „Е, що воно, вже як за чужими рушниками заміж виходить!“ Старости знов кажуть: „Чого їй треба? у нашого хлопця є поле, чотирі парі волів, кобила, корова, овечята..., вони (батько й мати того хлопця, що сватаєть ся) ніколи без хліба не сидять“. Батько каже: „Не знаю-ж чи в їх согласне є, чи нема; як що в їх согласне, то й Боже поможи!“ Тоді старости покличуть дівчину у хату, а за нею і парубок увийде. Дівчина стане коло припічка, а парубок у кочергах (у кутку, де кочерги ставляють ся). Старости і питають дівчину: „А що-ж, согласна за нашого парубка пійти, чи ні?“ Дівчина, колулавши припічок, одказує, що „с согласна, аби батько — мати оддали“, або скаже: „не согласна“. Тоді старости знов до батька і матері — „с согласні, чи нї?“ Батько-мати кажуть: „То й Боже поможи“, а як не согласні, то кажуть: „ми не оддамо сїх мясниць, або сього року“. Дівчина і парубок усе те время, як старі балакають, стоять на однім місці: дівчина коло припічка й колула пальцем припічок, а парубок коло кочерг у кутку і колулає паличкою землю. Як побалакають старости з батьком і з матір'ю, тоді встають з лави і йдуть до дому, а батько дівчини каже: „Пождіть-же я гостинець дам“. Поцілує хліб і подає старостам. Як батько хоче оддати дівчину за того парубка, то переминить хліб, а як не згоден оддати дівчини, то той же самий хліб, що старости дали, оддає назад. Тоді вже старости й знають чи оддасть батько свою дочку за їх парубка, чи ні. Старости беруть той хліб, що батько дівчини дав, поцілують его і один із старостів положить собі за пазуху. Це зветь ся „обміняли хліб“. Ну, тоді старости підуть собі до дому, а парубок зоставть ся ночувати з дівчиною, як що обміняли хліб, а як не обмінять хліба, то й парубок іде до дому.

¹⁾ У нас старости не кажуть нічого ні про бичка, ні про теличку.

III.

Розглядни.

На другий день після обміни хліба дівчина посилає батька і матір і усіх своїх родичів до того парубка, що обміняли хліб, роздивитись, чи у його що небудь є, чи може й нічого нема, може то старости збрехали, що у того парубка є й поле, й воли, й корова і кобила. Батько-мати і усі родичі дівчини ідуть, чи там ідуть, до того парубка, що обміняли хліб. Роздивляють ся так: праїдуть у те село, де живе той парубок, і розпитують чужосторонніх людей: „чи не п'яниця оцей парубок, чи хороше живуть оці люде?“ Почувши що, люде кажуть — як що кажуть „що це люде погані“, то тоді і не заїдять до того парубка, що обміняли хліб, а як же скажуть: „та це люде смирні і хороше живуть“, то тоді вже заїдять просто у двір до того парубка, що сватав їх дівчину, і зараз дивлять ся на дворі. Не дають ні гостинців, ні чого; роздивившись по коморах, по хлівах, як що вподобають, то і у хату йдуть, а як же не вподобають, то зараз же і тїкають з двора. Ото вже як вподобаєть ся батькови і матері (тїєї дівчини, що хліб замінили) хазяйство у парубка, то тоді йдуть усі у хату до парубка. Батько і мати того парубка приготавлять різної закуски і горілки, і сажують розглядничів за стіл. Дають їм по чарці горілки, по другій і їсти просять: „закусойте свату і ви сватусю“, і впять дають по чарці горілки; а далі покличуть і парубка (того що сватаєть ся) і скажуть розглядичі: „нехай ще ваш парубок почастує нас хоч по чарці“. Парубок приступить до стола і частує усіх розглядничів, частує свого батька і матір, й сам вип'є чарку горілки. З того часу почнуть вже звати ся розглядичі сватами, а парубок і дівчина молодими. Закусивши і випивши добре, розглядичі убірають ся до дому і як уберуть ся зовсім, то скажути (на батька молодого): „нехай же нас молодий проведе до дому“. Молодий сїдає умісті із розглядичами на санки або на віз, і проводить тих розглядничів аж до дому і там вже зостаєть ся й ночувать з молодю. Од цього часу почне молодий з молодю ночувать; тільки ночує він не так як чоловік з жінкою, а так як парубок з дівчиною. І хоч і повинчають ся, то й тоді не можна молодим жити так, як чоловік з жінкою поки не одбудуть весілья. Се від того не можна молодим жити так як чоловік з жінкою, що не можна буде взнати людам чі чесна чі ні, а це вже була молода визнаєть ся, як молодих заведуть у коморю спати.

IV.

З а р у ч и н и.

Після розглядинів, днів через кілька, піде молодого батько до молодої батька і потолкують ся, коли буде прилюдне сватавння. Потолкувавшись, визначають день, коли воно має бути. Як прийде той день, тоді молодий бере собі боярина (боярин зветь ся той парубок, що ходить з молодим), батька і матір і усіх родичів і сусід своїх, і їдуть, або йдуть до молодої. Приїхавши до молодої, молодий повинен, увийшовши у хату, тричі поклонитись на порозі і поцілувати у руки батька і матір молодої. Після цього батько молодої покличе своїх сусід, родичів до себе у хату і садить усіх людей за стіл без розбору, або прямо сказати де хто сяде, а молодий з боярином сідає на покуті, молода не сідає за стіл, а де небудь приткнеть ся. Батько і мати молодої те-ж не сідають за стіл, а ходять коло стола та шанують людей. Зараз батько молодого нальє собі чарку горілки і скаже: „будьмо здорови, пошли-ж Боже молодим щастя“. Молоді довжні по разі поклонити ся, як батько молодого скаже ті слова. Такечки ж як і мати п'є горілку, хоч молодого, або молодої, то й тоді треба молодим по разі поклонити ся, а як других людей частує батько, або мати, то тоді не кланяють ся молоді. Почастувавши, батько й мати молодої подають людям чого небудь закусь. А як закусь, то тоді усі люде устають з-за стола і молять ся Богу. Помолити ся Богу, усі люде сідають на свої місця і тоді молода починає подарунки давати людім: зараз дає молодому подарунок, до правого боку прив'яже платок і поклонити ся йому, а молодий їй скаже: „спасибі“ і поклонити ся їй. Тоді молода дає подарунки батькові й матері молодого і поклонити ся їм тричі. Матері молодого дає молода намітку і перев'яже їй через плече ту намітку, а батькові — хустку і перев'яже їй через батькове (молодого) плече. А другим людім дає молода які-небудь подарунки: хоч платочки, крамненькі, а хоч хусточки. Молода, кому не дає подарунок, довжна тому ж самому чоловікові або жінці поклонити ся тричі. Як подає молода усім людім подарунки, тоді наймуть молоді музику і гуляють аж до вечора. Погулявши до вечора, молодий забірає батька-матір свою і усіх своїх людей і їдуть усі до дому, не скидавши своїх дарунків, де б вони не були причеплені. Приїдуть до дому, поскидають свої подарунки, і тим і кінчаєть ся сватання (заручини).

У.

В е с і л ь л я.

Весілля починаєть ся у п'ятницю, після обіду. Починаєть ся воно так: посилає весільна мати (і у молодого, і у молодої) яку небудь молодицю кликати жінок на шишки. Та молодиця убереть ся у все святне і йде кликати жінок на шишки. Як увійде молодиця у яку хату, то каже: „здорови були, з п'ятницею будь те здорови. Прохали дядько і дячина і я прошу приходьте на весілля шишок бгати (лїпить), приходьте покорно прошу“. Як обкличе та молодиця увесь свій куток (кутком зветь ся частина села), тоді йде до дому. У обідню пору сходять ся молодиці, баби і сїдають за стіл бгати шишок¹⁾. Мати весільна дає усїм жінкам по чарці горілки і тоді жінки починають співати:

І.

Та тіточка невяка, по улиці ходять,
 Та по улиці ходить, сусід своїх просить:
 Сусїдоньки мої, голубоньки,
 Тай ідіте до мене,
 І до мене і до мого дитяти,
 Та короваю бгати,
 Сиром посипати,
 А масличком приливати;
 Щоб був він та ряснесенький,
 Усему роду веселесенький.
 Ой як вінї тай родину зібрати,
 Убогую і багатую,
 Близькую і далекую:
 Багатая для славоньки,
 А бідная для правдоньки, для порадоньки;
 Багатая пити та гуляти,
 А бідная порадоньки дати;
 З багатою щоб напнати ся,
 З убогою пожурити ся.

(Пор. Ч у б. 484 і Прил. N 5.)

¹⁾ У бгайницї можна ходити якій вгодно жінці.

Як проспівують жінки оцієї пісні, тоді вже кінчать шишки бгать. Посажують ті шишки у піч, і тоді весільна мати дає усім жінкам по чарці горілки, а як попечуться шишки, то їх виймають з печі. Повиймавши шишки, узять весільна мати дає жінкам по чарці горілки, дасть закусить їм і з тим і розходяться усі жінки, по хатах. У п'ятницю не можна ходити на весілля ні чоловікам, ні хлопцям, ні дівчатам, окрім жінкам. Ну, ото тим і кінчається п'ятниця. На другий день, у суботу, узять посилав весільна мати¹⁾ яку небудь молодицю, щоб на шишки жінок покликкала; та молодиця убереться у все сьвятненьке і йде кликати жінок на шишки. Кличе та молодиця такечки саме, як і у п'ятницю кликала або прямо ось як: „здорови були, з суботою будьте здорови. Прохали дядько і дядина, і я прошу, приходьте калачів (шишок) бгать. Приходьте, покїрно прошу“! Після молодиці послав весільний батько чоловіка на весілля кликати; чоловік той убереться у все сьвятне і піде кликати на весілля людей. Як увійде той чоловік у яку хату, то каже: „здорови були, з суботою будьте здорови! Прохали дядько і дядина, і я прошу, приходьте на весілля; приходьте-ж, спасибі вам“! (Так робить ся у молодого і молоді). Після чоловіка і молодіці, ідуть молоді кликати на весілля людей; молодий, із своєї хати, а молода із своєї. Молодий кличе так: „прохали батько й мати і я прошу приходьте на весілля: ви дядьку, горілки пить, а ви, дядино, калачів бгать, ви, хлопці у бояри, а ви дівчата у світилки (світилками звать ся ті дівчата, що коло меча сидять); приходьте, покїрно прошу“! Як каже молодий оці слова, то довжен і кланятись. Молодий кличе людей на весілля з тим боярином, що й на сватанні був. Молода теж кличе із своєї хати, од себе: візьме собі ту дружку, що на сватанні була, і йде людей кликати на весілля. Кличе молода на весілля так: „прохали батько і мати і я прошу приходьте на весілля: ви дядьку горілки пить, а ви дядино калачів бгать, ви хлопці у бояри, а дівчата у дружки; приходьте, покорно прошу“! Молода каже оці слова і кланяється. Молодий кличе на весілля з одним боярином: без старшого боярина молодому не можна нікуди ходити. Молода-ж кличе на весілля не з одвією дружкою, а ходить за нею цілий гурт дружок, тільки і у молоді є те-ж одна дружка, без котрої молода не може нікуди ходити; ця дружка називається старшою, бо вона усе ходить

¹⁾ У молодого і у молоді.

умісті з молодю, а другі дружки ходять позаду, аж поки молода обкличе усе село і співають пісні ось якої:

II.

Ой у город Лебедин, їхав (імя молодого) молодий;
 Під ним кониченько вороний,
 На йому жупан голубий.
 На йому шапка боброва,
 З боку хустка шовкова.
 Шила, шила та дівчина молодая,
 Вишвала з темної ночі до свічі,
 Ясного совьця, до віконця,
 Для свого парубка молодця.

(Пор. Ч у б. 149, 192, Маркевич ст. 105.)

III.

Там де виходила (імя молодї) із двора,
 Стій же ти, березонько, без верха.
 Живи-ж ти, матінко, без мене;
 Без мого походу
 І без мого нязенького поклону.

IV.

В кісній улиці, кісній¹⁾,
 Їхали бояри пишні,
 Везли корогов, як огонь,
 На тій короговці маківка,
 На маківці ластівка.
 Звила собі гніздечко темное,
 Та вивела діточок двоє;
 Хороші князьзя тай обое.
 Що первое князятко-молодий,
 А другеє князятко-молода.

(Пор. Маркевич. ст. 105)

V.

Схилила ся верба з верху до коріня.
 Вінчалась дівчина з ранку до полудня.
 Схилилась верба, та ще й зелененька.

¹⁾ Замість тісній.

VI.

Двлять ся хрестьяне,
 Що йдуть городяне.
 По переду то молода йде,
 Сімсот дружечок веде:
 Сімсот чотирі,
 Та ще й чорнобриві.
 Сімсот ще й п'ятнадцять
 Та всі й у сап'явцях.¹⁾

Поки молоді покличуть на весілля, то затим жінки посходять на шишки, або прямо сказати посходять ся на весілля бгать калачів і короваю. На шишки можна ходити усім жінкам: старим і молодим, удовицям і недовицям; і якаб то жінка не була, то у бгайниці можна йти. Як посходять ся усі жінки, тоді мати весільна дав усім по чарці горілки, а далі батько весільний по другій чарці і тоді вже усі жінки сідають за стіл і бгають зараз калачі, бгають і пісні співають:

VII.

Мене батько перву дочку заміж отдає (у молодого ка-
 Та порядку не знає: жуть першого сина женить)
 До стола не приступає,
 Та свого роду та не привітає.
 Та нема порядку з самого ранку
 Та не буде й до вечора.

Проспівавши оцю пісню разів з п'ять, тоді вже побгають калачі. А далі беруть дві жінки лопату і кладуть її на припічок, а другі жінки носять калачі і кладуть їх на лопату; ті дві жінки, що держать лопату, швергають вже ті калачі у піч. Посадовивши у піч калачі, тоді починають бгати перепійці (тая ж шишка, тільки здорова), борону (борону печуть у молодого, а в молодій не печуть). Як побгають перепійці, борону, то тоді садовлять їх у піч, як насаджують перепійці і борону, тоді починають бгати коровай і співають пісні такої:

¹⁾ До пісень чисто ритуальних і ув усякому українському весіллі більш або менш однакових ми не вважаємо потрібним додавати ані порівнянь, ані варіантів. — Ред.

VIII.

Як ми коровай місили,
 З Дунаю воду носили.
 Ліпїть шишка, молодиці,
 Носїть воду з кривци.
 Пшениця — яриця!
 Годї тобі в стїжку стояти.
 Пора з тебе шишки бгати.

Як бгають коровай, то тоді посходять ся чоловіки, і із тих чоловіків вибіраєть ся два яких небудь (ці чоловіки будуть називать ся дружко і піддружий, із їх дружко старший, а піддружий (помішник) менший, і заставляють жінки тих двох чоловіків, що вибрали, замінити коровай. Ті чоловіки беруть віко (кришку) із дїжи, посипають на віко вівса, борошна і заколотять те борошно і овес пальцем (мезивьцем), а в середину заколотки уткнуть копійку або дві грошей, і оддадуть те віко (кришку) жінкам, а вони уже умішують (укачують) той коровай. Заміснвши коровай, становлять его на столі, щоб він ізійшов (підбільшав). Поки коровай ізійде, дружко і піддружий зроблять собі із соломи помело і почнуть вимітати піч, а жінки сидять за столом та приспівують:

IX.

Вермін піч вимітає,
 Вермін піч вимітає,
 А верменка у піч заглядає,
 Чі хороше вермін піч вимітає (три рази про-
 співають).

Як виметуть дружко і піддружий піч, тоді беруть жінки коровай, кладуть его на лопату і як всунуть его у піч, то співають тіж самі жінки, що коровай сунуть у піч, ось якої цієні:

X.

Чотирі ножі у дїжу,
 А пятий на сторожі.
 Біля свічі дружки і свашки
 Около коровай обтикають.

Як посадять жінки коровай, тоді батько весільний дає усім людям по чарці горілки; як обчатує весільний батько усіх людей, тоді дружко і піддружий беруть на руки дїжку і візьмуть собі на

поміч двох жінок (котрі будуть називати ся свашками¹⁾) і носять ту діжу по хаті, та об стелю б'ють і співають пісні такої:

ХІ.

Діжу носять на руках,
А піч стоїть на сохах.
Пичи наша діжо, пичи,
Поки коровай спечеть ся!

Як скінчать співати пісню, тоді дружко, піддружий і обидві свашки навхрест поцілюють ся: дружко з одною свашкою (котра буде називати ся старшою) а піддружий з другою (котра буде називати ся меншою). Як поцілюють ся, тоді дружко, піддружий і обидві свашки йдуть танцювати. Як потанцюють, тоді дружко йде на двір за покрасою (покрасою називають ся сніп жита, котрий висів у клуні коло сохи, нарочито одложений задля весілля); візьме ту покрасу і несе її у хату, і як йде у хату, то одчпнить хатні двері і скаже: „старости, пани-старости!“²⁾, а ті люде що у хаті, одказують: „а ми раді слухать“. Дружко уп'ять — „а благословіть молодому покрасу внести (а як у молодой, то молодій)“; люде кажуть: „Бог благословіть“. Дружко: „другий раз, усі три рази разом“. Люде у хаті кажуть: — „Бог благословіть усі три рази разом“. Тоді дружко йде у хату з покрасою і починає вішати тую покрасу за сволоками, за поляцями, за лисицями³⁾). Як повішає дружко покрасу, тоді вже дружкові, піддружому і свашкам нема в'якого діла; вони сидять на лавках і ожидають молодой (Так-же саме робить ся і у молодой, як у молодого). Як обкличе молода усе село, тоді йде до молодого з усіма тими дружками, що за нею ходять, уже над вечір і візьме за пазуху два перепійці для гостинців. Як підходять молода до двора молодого, то дівчата (дружки) співають пісні оції:

ХІІ.

Одчиняй, свекорку, новий двір;
Застіляйте, зовиці, новий стіл;
Сповняй, дівверку, кубочки:
Видно у вікна дружечки.

¹⁾ У молодой свашок не буває.

²⁾ Лисицями звуть ся здорові ломачи, прибиті до стіп з однієї сторони і з другої, щоб кріпко стояла стіна.

Як прийде молода до порога молодого, то тричі поклонить ся і прямо йде у хату із старшою дружкою, а другі дружка остають ся на дворі, коло музик. Увійшовши молода у хату, уп'ять тричі поклонить ся і скаже: „здорови були, з суботою будьте здорови! Прохали батько й мати і я прошу, приходьте на весільля; ви, тату (свекор), горілки пийте; ви, мамо (свекруха), калачів бгать, хлопців у бояри, дівчат у дружки; приходьте, покорно прошу!“ І вийма молода із-за пазухи два перепійці, поцілує їх і один дає батькові (свекрові), а другий матері (свекрусі; потім поцілує батька (свекра) й матір (свекруху) у руки. Батько й мати (свекор і свекруха) просять молододу і дружку за стіл, дають їм по чарці горілки. А далі покличуть і усіх дівчат (дружок) у хату, посадять їх вечеряти, дадуть усім дівчатам (дружкам) по чарці горілки батько й мати, а молода усе уремня сидить за столом і кланяєть ся. Молодий же у те уремня, як молода за столом кланяєть ся, сидить у коморі і частує хлопців горілкою, тух, котрих дума у бояри брати. Молода, посидівши трошки у молодого за столом, йде до дому із усіма своїми дружками, а молодий випровадить її і даєть старшій дружці могоричу пляшку, або прямо сказати, даєть горілки пляшку. Як молода піде до дому, тоді усі люде, які застають ся у молодого, сїдають вечеряти, а повечерявши, музики трошки заграють, а люде потанцюють, і з тим усі люде розходять ся по хатах¹⁾.

У веділю, у ранці, молоді йдуть у церкву вінчати ся: молодий з старшим боярином, молода з старшою дружкою і два чоловіки (Буває так, що й раніше молоді вінчають ся: у середу або у п'ятницю). Повінчавшись, молоді йдуть по хатах — кожне до своєї хати.

Як прийдуть молоді до дому (молодий до свого, молода до свого), тоді збирають ся люде до молодого і до молододі, там вип'ють, закусять і з тим усі люде розходять ся по домах. Це зветь ся ходити „на очинаш“. У молодого не усі люде розходять ся по домах, а застаєть ся дружка й піддружий робити меч²⁾. Робить ся меч так: візьмуть дружка і піддружий шаблю, наложать на неї верхню скоринку хліба, обтикають ту скоринку каливною, барвінком та васильками; а потім візьмуть воскову свічку, скотять її, один кінець у бублик, а другий кінець приліплять до шаблі; середину шаблі обмотають хусточкою. От і готовий меч. Тоді той меч поставляють на покуті і стоїть він там аж поки треба буде. Після того, як зроблять

¹⁾ Так тошнісінько робить ся і у молододі.

²⁾ У молододі не робить ся меч.

дружко і піддружвий меч, батько весільний дав їм могоричу (горілку) за те, що меч зробили. Далі вбірають свашки стіл: застеляють зго рушником, ставляють на ньому здорову пляшку з горілкою, а в ту пляшку колосочків із жита настромляють; потім кладуть на стіл: коровай (у молодої на коровай кладуть дві ложки), горнятко з житом, у котрому горить свічка, паляниця, книшів (таки паляниця, тільки зверху помазана яйцем або салом). Ну от і убраний стіл. Як приберуть свашки у хаті як слідує бути¹⁾, тоді молоді ідуть кликати на весілля, уп'ять молодий кличе у неділю бояр, а молода дружок. Кличуть у неділю такечки як і у суботу кликали. Покликавши молодий бояр, а молода дружок, молоді ідуть обідва по домах обідати. На обід збірають ся люде у молодого і у молодої. Зараз прийдуть музики, їм дадуть батько і мати весільні по чарці горілки і тоді вони йдуть на двір грати. Музики грають, а народ сходить ся. Як посходить ся увесь народ, тоді молодий вийде із коморі на двір з старшим боярином, поклонить ся тричі перед народом і указує старшому боярину кого брати із хлопців у бояри. Старший боярин підійде до тих хлопців, на котрих молодий указував, і познімає з їх шапки. Бере старший боярин боярські шапки і несе у хату, а у хаті оддасть ті шапки старшій свашці. Старша свашка пришиває до кожної шапки значки: барвінку, або по коротенькій стьожечці, а старшому бояринуві пришиває старша свашка саму довшу стьожку, задля того, щоб було знати де старший бояриць. Як попришиває старша свашка значки усім боярам, тоді старший боярин бере ті шапки і роздає їх кожному. Після бояр пришивають усі свашки значки світилкам (світилок буває чотирі, або дві, но із їх є сама старша, та, котра буде держати меч), дружкові і піддружому, музикам, старостам, візницї (візницею зветь ся той чоловік, що буде молодої худобу везти до молодого); а далі і свашки пришивають одна другій значки на очіпку, на правім боці. Ну, тепер і готовий поїзд (поїздом називаєть ся увесь той народ, що іде до молодої). Тоді вийде із хати батько й мати молодого і посідають у сїнях на ослонї, перед ними простеле дружко рядно, а в руки дасть їм по хлїбові. Потім ставить дружко молодого на те рядно, що перед батьком і матірю лежить, коло молодого ставить з мечем світилку, свашок і увесь поїзд зіходить ся у сїни, а далі і музик покличуть у сїни. І тоді молодий починає одкланювати ся батькові і матері (своїй) у ноги. Батько й мати (моло-

¹⁾ У молодої прибірають у хаті які-небудь жінки, бо свашок у неї не буває.

дого) перехрестять молодому голову, як він припаде до їх у ноги, і положать на голову молодому хліб тай кажуть: „Бог благословить“ (им'я молодого скажуть) і так молодий одкланяєть ся батькові і матері аж до трьох раз. Як одкланяєть ся, то музики стоячи у сінях грають, а свашки і світилки співають одієї пісні:

ХІІІ.

Тихий вітер по сінечкам повіває,
 Що брат сестру отцю неньці уклоняє,
 Що в щасливую годину уродив ся (а як нема батька й
 матері, то не в щасливую).
 Отцю неньці низенько уклонив ся.
 Та приступи (им'я молодого) та близенько,
 Уклони ся отцю неньці тай низенько,
 Та приступи (им'я молодого) та ще й ближче,
 Уклони ся отцю неньці та ще й нижче.

Як одкланяєть ся молодий батькові і матері рідним, тоді сідають батько й мати хрещені на той же ослін і молодий одкланяєть ся їм так, як і рідним батькові і матері; батько й мати хрещені хрестять хлібом голову молодого, як він наклонить ся до їх. Як одкланяєть ся молодий батькові і матері хрещеним, тоді прямо іде у хату, а за ним увесь поїзд пошелевкаєть ся. І сідає молодий за стіл коло покутя; поз його, з лівого боку, сідає старший боярин, коло старшого боярина сідають і усі бояри. А з другого боку молодого, з правого, сідає старша світилка з мечем, поз старшу світилку сідають другі світилки, поз світилок сідають свашки. Ну і тоді починаєть ся обід: зараз піддружий бере у куховарки борщ або капусту і подає ту страву дружкові, а дружко вже становить на стіл. І такечки усе дружко і піддружий ніколи не сідають за стіл, а все подають страву, та приймають; хоч і до молодої підуть, то й там таки дружко і піддружий не сідають нігде, а все подають страву, та приймають; така вже їх доля. Пообідавши, дають батько й мати молодого по дві чарки горілки усьому поїздові і з тим устає молодий з-за стола і виходить на двір, а за ним увесь поїзд іде. На дворі, за порогом, молодий одкланяєть ся на всі чотири сторони і стане коло порога тай стоїть. Тоді виходить мати (молодого) із хати до молодого і несе у заполі овес, перемішаний з горіхами, і у тому вівсові шагів з пять грошей, а над головою матеріною держить піддружий на виворот ізгорнутий кожух, і тоді мати молодого ходить кругом молодого і обсипа його тим вівсом; а дружко

візьме граблище і їдять на йому кругом молодого, мов на коні. Тоді-ж співають свашки і світилки пісні:

XIV.

Мати сина вівсом обспала,
Вівсом обспала, щастем дарувала:
Пошли, Боже, щастя, як овес ясно!

Як розкида мати молодого увесь овес, тоді дружко переломить те граблище, на котрому він їздив навкруги молодого, і кине одну половину через хату, а другу — навпроти хати. Тоді вже внесе старший боярин молодому і собі цїпочки і стане коло молодого з лївого боку; і такечки йде старший боярин аж до молодої. Після того бере молодого за руку його мати і веде його за ворота; з молодим умісті йде старший боярин, а з-заду за молодим йде світилка з мечем; за старшою світилкою йдуть другі світилки, свашки і увесь поїзд майже за ворота. Мати молодого виведе молодого за ворота, махне тричі навхрест хусткою і перехрестившись скаже: „Хай Бог помага!“ Тоді як мати молодого виводить його за ворота, то в те уремня піддружий візьме де небудь глечик, нальє туди браги, а зверху положить перепіць і оддасть той глечик дружкові; тоді дружко і піддружий заберуть у руки палички і йдуть за ворота. За ворітьми скаже дружко молодому, щоб він поклонився на всі чотирі сторони. Молодий одкланяєть ся і тоді вже рушить увесь поїзд до молодої: дружко і піддружий ідуть уперед і несуть поперед себе глечик з перепійцем. За дручком і піддружим йде молодий з старшим боярином, за молодим ідуть світилки, свашки, бояри, старости; позаду поїзда йде візниця, везе музик. Як йде молодий до молодої, то кого не встріне, тому і поклонить ся двічі. Бував так що, як далеко живе молода, то йде молодий до молодої з дзвоником, йому тоді можна їхати з дзвоником, бо молодий тоді називаєть ся „князем“¹⁾. Поки молодий дійде або доїде до молодої, то у молодої уте уремня прибірають ся: приготовлюють закуски, горілку, подарунки. Як тільки молодий доходить до двора молодої, то люде, ті, що у молодої на весільї гуляють, почнуть стріляти на його. Молода, як тільки загледїла молодого, зараз забіра усіх

¹⁾ Се вже пова московська культура; звичайно з дзвоником їдять станові і інші урядники, застерігаючи собі се право і забороняючи навіть їдати так простим людам (звичайно, не попам!) — *Ред.*

дружок у хату і сїдає за стїл на покуті, а поз молоду, з лївого боку, сїдає старша дружка, поз старшу дружку сїдають і усї дружки. А з другого боку, з правого, сїдають маленькі хлопці з ломаками, і як ітїме молодий до молодої за стїл, то ті хлопці будуть махати ломаками поперед молодого, щоб не пустити молодого до молодої за стїл. Як посїдають дружки за стїл, то почнуть співають пісні такої:

XV.

Загнали музиченьки стоя за двором,
Заплакала та дївчина сидя за столом;
Та сплеснула рученьки у долонї:
Сховай мене, мій батеньку, у коморі.
Ой рад би я, дитя мое, тай сховати,
Наїхали такі гостї, щоб узяти!

Молодий дїйде до двора молодої, поклонить ся тричі і стане перед ворітьми. А ті люде, що у молодої на весільї гуляють, зараз зачиняють ворота і не пускають нікого із поїзда у двір до тих пір, поки старший боярин не дасть їм могоричу. Стоїть поїзд за двором. Музики грають, люде танцюють, а дружок і піддружий почнуть балакати між собою: „чі се ж то наші свати, чї ці?“ Народ, той, що держить воріт, каже: „е, ви не тудя втрапили, роздвїть ся лишень краще!“ Дружок і піддружий кажуть: „Нї, ми мов, бачця, тудя втрапили кудя й слїд. Пускайте-ж нас у двір!“ А народ, той, що держить воріт, каже: „може ви які небудь злодїї або-що, а ми будемо вас у двір пускати, не пустимо поки не покажете свого білета“. Дружок каже: „та нащо вам той білет, ви пустите нас і за чарку горїлки!“ А люде, ті, що держать воріт, уп'ять кажуть: „та ми й за чвертку не пустимо, не то за чарку“. Дружок: — „а побачим чї пустите, чї нї?“ І скаже дружок старшому бояринові: „дай вже їм могоричу!“ Старший боярин виїме з кешенї пляшку горїлки і дасть тим людім, що воріт держать. Тодї ті люде, що воріт держать, упускають у двір дружка і піддружого, а цілий поїзд стоїть за ворітьми. Дружок і піддружий йдуть у хату і скажуть: „а здорови свати були“. Люде ті, що сидять у хатї, одказують: „здорови свати!“ Дружок і піддружий: „Кланяв ся батько (молодого) батькові (молодої), мати (молодого) матерї (молодої), молодий молодїй, бояри дружкам, а ми до вашої милости прийшли“. Молода у се саме уремня має тричі поклонити ся і кланяти ся аж поки молодий увїйде в хату. Тодї дружок здїйма з глечика

перепієць, поцілує его і оддає батькові молодої і матері; батько і мати (молодої) тож поцілюють ті перепійці і положать на столі, а умісто їх дають дружкові і піддружому, батько по чарці горілки, а мати по рушнику. Дружко і піддружий беруть ті рушники, перев'язують через праве плече і з тим ідуть за ворота; вийдуть за ворота тай кажуть: „кланялась молода молодому, дружки боярам а старости старостам!“ Тоді одчина дружко ворота і увесь поїзд веде до порога; як прийде поїзд до порога, то тоді молодий кине з себе шапку і поклонить ся тричі. Дружко і піддружий знов підуть у хату, візьмуть там пляшку горілки і йдуть у двір. А молодої брат, або який небудь родич молодої вихопить у молодого ціпок (у те время як дружко і піддружий підуть у хату), сяде на його мов на коня і побіжить куди небудь. Дружко і піддружий кажуть молодому: „а де-ж твій кінь?“ (палічка з котрою ішов до молодої). Молодий каже: „та не вам кажучи, украли оді люде“, і ввазує навкруги себе пальцем. Тоді дружко і піддружий підуть поміж людьми шукать того, що коня вкрав. Як найдуть хлопця того, що коня вкрав, то кажуть: „чі продажний кінь?“ Хлопець каже: „продажний“. Дружко і піддружий кажуть: „а ну-ж побіжи ним, чі він не кривий;“ той хлопець сяде на того коня і побіжить, а дружко тоді кричить: „буде, буде, вже усі побачили!“ Дружко і піддружий упять кажуть тому хлопцеві: „що-ж тобі дати за цього коня?“ Хлопець каже: „та дайте вже п'ять рублів (а продав за скілько схоче, хоч і за копійку); дружко і піддружий; „та він ціх грошей і не варт, а дамо ми тобі по коповничку“. Хлопець: „Е, не будемо ми сватами, як я дивлюсь“, тай тіка од дружка і піддружого. Дружко упять на хлопця: „та подожди лишень, не втікай, може ми будемо і сватами, а далі на піддружого: „лий йому чарку горілки, коли не продасть за чарку горілки!“ Піддружий нальє чарку горілки, поставить на тарілочку і піднесе тому хлопцеві під пику; а хлопець каже: „Е, ви думаете, що так за чарку горілки і одурите! кладіть лиш гроші, то тоді і чарку горілки вип'ю“. Дружко: „ну, нічого робити, треба давати“ і положить на тарілочку гроші. Хлопець бере з тарілочки гроші і чарку горілки, та як вип'є ту горілку, то каже: „оттепереньки давайте й горілка“. Ну, дружко дасть тому хлопцеві чарок з п'ять горілки і тоді беруть дружко і піддружий коня і оддадуть старшому бояринові. Дружко і піддружий підуть тоді у хату, а поїзд таки стоїть за порогом. Як тільки дружко і піддружий увійдуть у хату, то дружки, сидячи за столом, почнуть співати:

XVI.

Старшая дружечко, відсунь віконечко!
 Та поглянь на сонечко:
 Чі високо сонце на небі,
 Чі багато бояр на землі?
 А стільки бояр на землі,
 Скільки кращий молодий од усіх!

Як проспівують дружки оцїєї пісні, тоді виходить з хати молодой теща з горщатком у руках, а в тому горщяті брага та овес. Над головою тещі молодого держить піддружий ізгорнутий на виворот кожух. Підходить теща (мати молодой) до молодого, молодий поклонить ся їй раз. Після того дає теща молодому у руки горщатко те, що несла, молодий візьме те горщатко, виб'є у йому денце, вилляє брагу з вівсом і подасть його через праве плече старшому бояринові. Старший боярин візьме те горщатко і перекине через хату. Тодї теща дає молодому чарку горілки, а потім дає і старшому бояринові, свашкам, світилкам і усему поїздові. Як обчаствує мати молодой увесь поїзд, тоді дає йому подарунки: хусточки, платочки, косинки.

Зараз дає молодой мати подарунок старшому бояринові, тоді старшій світилці і другим світилкам, свашкам, боярам, музикам і візницї. А дасть ся кому небудь подарунок, так тоді той чоловік чі жінка мусить одірвать свій значок. Після того як усіх обдарують, тоді піддружий ставить перед молодим стіл, а на тому столї ставить відро з брагою і виходить до того стола два чоловіки (молодой старости), у одного із тих чоловіків за пазухою перепієць, а в другого хліб, і кличуть молодой старости молодого старост. Старости молодого підходять до стола, поздоровкають ся з молодой старостами тай стоять, а молодой старости кажуть: „відкіля ви, люде добрі?“ а старости молодого кажуть: „Е, ми здалека, аж з Непитайлівки;“ „ну як відтіля, кажуть молодой старости, то давайте будем знакомитись;“ виймають з-за пазухи ті і другі по хлібові та по перепієцю і почнуть один з другим цїлуватись навхрест, і мінати ся хлібами та перепієцями так: зараз поцїлують ся навхрест тричі і поміняють ся своїми гостинцями; один староста (молодой) дасть другому хліб, а собі візьме в-замін перепієць і другі также поміняють ся своїми гостинцями. Як поцїлують ся старости один з другим, то тоді витворяють ріжні штуки, от наприклад: як виміня який небудь староста собі гостинець у свого товариша (з ким

цілував ся), то каже: „оцей мене обдуб (обманив), а другий каже: „а я виграв“. І так міняють ся гостинцями аж до трьох разів. Після того виц'ють чарок по дві горілки і приймають з перед порога стіл і тоді усі старости ідуть у хату і сїдають коло порога за стіл. А далі виходить із хати на двір дружко, дав молодому у руки хусточку і веде молодого у сїни. З молодим іде увесь поїзд у хату. У сїнях одчинить дружко хатні двері, махне хусточкою (тією що молодого вів у сїни) навхрест і скаже: „старости, пані старости!“ а старости, ті що коло порога сидять, одказують: „а ми раді слухать“. Дружко: — „а благословіть молодого за стіл завести“. Старости: — „Бог благословіть.“ Дружко: — „Другий раз, усі три рази разом.“ Старости: — „Бог благословіть усі три рази разом!“ Як балака дружко з старостами, то тоді дружки (дівчата, ті, що сидять за столом коло молодого) почнуть співати пісні старшої світильці (старша світилка у це время стоїть коло порога і держить у руках меч:

XVII.

Що то за ворона стоїть у порога,
Рот роззявила і руки розставила!

А старша світилка одказує дружкам:

Ой ми не ворони, отецькі дочки,
Посуньте ся сови, хай сядуть соколи!

Як кончать світилки співати, тоді дружко веде молодого за стіл (а за молодим увесь поїзд іде, окрім музик), а дружки поставлять ся на лави, для того щоб було куди молодому до молодого пройти¹⁾, й співають пісні:

XVIII.

Дружечки, паняночки!
Ступайте на лавочки,
Пускайте того пана,
З ким я шлюбувала —
Та перед попом,
Та перед дяком,
Перед парубком-козаком.

¹⁾ Молодого усе заводять за стіл од полу.

Як молодий прийде на покут і сяде коло молодої з правого боку, то тоді вже молодий і молода почнуть у парі кланяти ся. Поз молодого, з правого боку, сїдає старша світилка з мечем (другі світилки не йдуть у хату). Поз старшу світилку сїдають свашки. Бояри сїдають на супроти молодого; бояри, поки молодому вінка не пришивють, так ніколи шапок не знімають, а сидять у шапках. а молодий так поки і одмолодіє, то все у шапці сидить. Як посїда увесь поїзд за стіл, то тоді дружки знов співають:

XIX.

Що в саду соловейко гніздо в'є,
 Чи всім боярам місто є?
 А которому немає,
 То під п'їчу куток гуляє.

Дружки другої співають:

XX.

Скочила кішка з печі
 Боярам на плечі:
 Усіх бояр посцяла,
 А старшому насрала!

Після того свашки дають батькові і матері молодої свої подарунки і гостиньці: батькові молодої накожні (верхні шкурятяні рукавиці), а матері молодої чоботи; це подарки, а то ще дають і гостиньці: батькові молодої дасть дружка борону (таке з кіста (тіста) зліплено як лежись), а матері молодої перепіць; другим людям дає піддрузий по шищі. Як роздадуть усі шишки свашчини, тоді знов дружки починають приспівувати старшій світилці:

XXI.

Старша світилка при стїні,
 На їй сорочка не її.
 Сім день бояри молотили
 Світилці сорочку заробили.

А старша світилка одказує дружкам:

XXII.

Брешете, дружечки, як свинї,
 В мене сорочок три скринї

Мині матінка нашила,
Щоб я здорова носила!

Після оцієї пісні дружки приспівують усьому поїздові:

Ми думали, що ви приїхали,
А ви пішки прийшли.
Молодого в мішку несли,
Світилку у запоні,
Щоб не вб'яли коні,
А свашку у торбині,
Щоб не з'їли свині.

Дружки приспівують боярам:

XXIII.

Їхали бояри
Тай по за млинами
І обметицю їли,
Тим вони повімили.

Як кончать дружки співати оції пісні, тоді старша свашка візьме у молодой з голови вінок (вінком називається квітка, зроблена з стьожки), а в молодого шапку і пришива до молодого шапки той вінок. Молодий же тоді без шапки не сидить, а зніма шапку з старшого боярина і накладає собі на голову. Старший боярин зніма шапку з другого боярина, що поз його сидить, а той боярин, з котрого зняв старший боярин шапку, зніма з третього, і так усі бояри поміняють ся шапками, а сидять таки у шапках; тільки один боярин і сидить без шапки, котрий на краї сидить од полу, і сидить він без шапки, аж поки молодому вінок пришиють. Як пришива вінок свашка молодому, то дружки співають такої пісні:

XXIV.

Глянь же ти, зятенку, на мене,
Краща свістонька од тебе,
А на їй шличок, колпачок,
Готуй, зятенку, шостачок,
А як не зготуєш рублів шести,
То поїдеш до дому без сестри
І без сестриноного віночка!

Як скінчать дружки співати оцю пісню, тоді молодий заплатить старшій свашці за те, що вона вінок пришивала до шапки. Як расплатить ся молодий за вінок, тоді старша свашка зніма з молодого шапку старшого боярина і наложить молодому на голову його власну шапку з вінком. Ту ж шапку, що була на голові у молодого, оддає старша свашка старшому бояринові. Старший боярин свою шапку наложить собі на голову, а чужу шапку оддасть другому бояринові; той другий боярин оддасть шапку третьому і так аж поки усі бояри не обміняють ся своїми шапками, то все вони переменяють ся. Як положить кожний боярин свою шапку на голову, то дружки знов почнуть приспівувати старшому бояринові:

XXV.

Старший боярин як булан,
Витрищив очі як баран,
Очі в клоччі,
Ніс у ремені
А зуби в папері.
Гвоздками голова оббита,
Мачулою борода обшита,
Личком підперезав ся
У бояри вбрав ся!

Потім усім боярам приспівують дружки:

XXVI.

Хвалила ся свашка,
Що бояри молодеєнькі,
А вони старі та усаті
Як миши хвостаті.

Після цієї пісні приспівують дружки свашкам ось якої:

XXVII.

Та в нашого батька хата дубова,
Сволоки з берези,
Свашечки розвези.

Потім батько і мати молодой дають молодому і молодой по дві чарки горілки, а далі дають по дві чарки горілки дружкам, боярам і усему поїздові; як обчаствує батько і мати молодой увесь поїзд, тоді починають ся обід. На час обіду молодий скида свою шапку і бояри,

скидають свої шапки. На обіді робить ся так: бере піддружій у куховарки яку небудь страву і подає ту страву дружкові, а дружко розставляє по столі страву де слідує. Як пойдять люде одну страву, тоді дружко прийма із стола порожні миски і оддає піддружому, а піддружій уже куховарці оддає, а другу страву уп'ять бере і оддає дружкові, дружко знов ставля ту страву на стіл і так аж поки люде пообідають, то дружко і піддружій і на мвниту не присідають, а все мотають ся. Як пообідають люде, тоді дає дружко молодому у руки хусточку (молода візьметь ся за молодого руку) і виводить молодих із-за стола, тільки виводить не туди куди заводив, а з другого кінця, і веде дружко молодих прямо за поріг. За молодим виходить із-за стола увесь поїзд. За порогом молоді одклоняють ся на усі чотири сторони і розлучають ся: молодий туди піде, а молода туди. Після обіду-ж накладають візницї на віз молодї худоби: скриню, подушки, рядна, юпки, кожушанки, і тоді той візниця везе молодї худоби до молодого; це називаєть ся „возить сáло“. Походять молодї до полудня, а в полудень бере їх уп'ять дружко і веде у хату за стіл: заводить дружко молодих так як і попереду. За молодими йдуть у хату свашки, бояри, дружки і одна світилка з мечем; і увесь поїзд сїдає на своїх мїстах. Як посїдає поїзд на своїх мїстах, тоді молодї сидять і кланяють ся. Мати молодї дає дружкові і піддружому по рушнику; дружко і піддружій візьмуть ті рушники і поперевер'язують собі через лїве плече. А далі батько й мати (молодої) частують знов людей горілкою. Як почастують усіх людей, тоді подає дружко і піддружій полуднувати, так же саме, як і обідати подавали. Пополуднувавши, тоді бере дружко коровай, той що на столі лежав, і повернувшись до старостів каже: „старости, панї старости“, а старости одказують: „а ми раді слухать!“ Дружко: „а благословіть цей коровай дїлить“. Старости: „Бог благословіть“. Ну, тоді бере дружко нїж колодїй і чимисує той коровай на шматочки, а піддружій кладе ті кусочки короваю на тарілочку і розносить людім: зараз даєть по кусочку короваю молодим, потім батькові і матері (молодої), свашкам, боярам, дружкам і усім людім. Як ріже дружко коровай, то дружки співають такої пісні:

XXVIII.

Тобі, дружку, не дружкувати,
Тобі, дружку, свинї пасти;
З товстою ломакою
Та з сірою собакою.

XXIX.

Дружко коровай крас,
Семеро дітей має,
Усі з кошельками --
Увесь коровай забрали!

Як поділять дружко і піддружий коровай, тоді дає їм молодій мати по третьому рушнику. Дружко і піддружий, одібравши ті рушники, перев'язують собі через праве плече. Після цього брат молодій, а як нема брата, то який небудь молодий родич, розпліта молодій косу; розплітаєть ся вона так: (у косі заплетена буде стьошка, що з нарощне приготувала молода) молода нахилить ся на стіл, а той брат, чи хто там такий, возьме та і розплете через стіл ту стьошку, що була заплетена у косі і возьме її собі (от і розплетена коса). Як розплете молодій братуха косу молодій, тоді беруть дві свашки намітку, стануть на лавці так, що одна свашка коло молодого, а друга коло молодій, і махають над молодими наміткою (молоді у те время, як свашки махають над ними наміткою, не кланяють ся). Як махають свашки над молодим наміткою, то дружки співають:

XXX.

Ой, чому, чому, с'їм домів йому.
Ой там брата ряжать ся, поряжають ся,
Ой, що ми дамо, подаруємо зятю своїому?
Ой, дамо ми, брате, зятю своїому коника вороного.
Зять коничка узяв, шапочки не зняв
Зять нам подякував:
Не спасибі вам, мої шурина, за ваші подарунки,
Ви дарували, сами не знали, чим зятя дарувать.
Ой, чому, чому, у с'їм домові йому так рано засвітилось!
Ой там рядять ся, поряжають ся сестриці її:
Ой, що ми дамо зятю своєму, у неділеньку у вечері?
Ой, дамо, сестриці, зятю своєму сестрицю у наряді.
Зять сестрицю узяв, шапочку зняв,
Свістонькам подякував;
Тай спасибі вам, мої свістоньки,
За ваші подарунки.
Ви дарували сами знали чим зятя дарувать.

(Пор. Антоновичъ и Драгомановъ Историч. пѣсань маѣорус. нар. ст. 14—21.)

Як помахають свашки над головами молодих наміткою, тоді зараз же дають батько й мати молодю молодим по чарцї горілки і усім людям і готувлять ся вечеряти. А дружки почнуть співать такої пісні:

XXXI.

Брязнули ложечками
Ще й тарілочками,
Марусина челядь:
Сідає вечерять!

На вечері так же саме робить ся як і на обідї: піддружий бере у куховарки страву і подає її дружкові, а дружка ставляє страву на столї, де слїдує. Як повечеряють, то дружки співають:

XXXII.

Їли бояри, їли,
Цїлого вола з'їли,
По долу качаюче,
У помві вмачаюче.

Дружки сами собі приспівують:

XXXIII.

Їли дружечки, їли,
Пів голубонька з'їли,
По столу качаюче,
В маслечко вмочаюче.

Як скінчать дружки співати, тоді старша дружка почне частувати своєю горілкою усіх людей: зараз почастиє молодих, а потім люде підходять до стола, а старша дружка налива горілку у чарку і дає кожному чоловікові. Після того бояри попрощають ся з молодим: поцілюють ся тричі, через стіл і виходять на двір, а дружки співають отакої пісні:

XXXIV.

Прощай, прощай, та дівчино,
Сестро наша:
Тепер же ми не твої,
Ти не наша!

І починають дружки з молодою прощати ся так: зараз старша дружка поцілує молоду у щоку, візьме її за руку і веде за собою, а молодий візьме за край одежи молодої, не пускає її од себе, аж поки усі дружки не попросять ся (щоб не вкрали дружки молоді). Як повиходять дружки із-за стола, тоді сїдають за стіл молодиці (поз молоді) і молода почина частувати горілкою усіх людей; як обчастує, тоді вийде дружок на середь хати, обернеть ся до порога та й каже: „Старости, панї старости!“ а старости, сїдя коло порога за столом, одкаають: „а ми радї слухать“. Дружок: „а благословіть молодих із-за стола вивести“. Старости: „Бог благословить“. Дружок: „другий раз, усі три рази заразом“, Старости: „Бог благословить усі три рази заразом“. Тоді бере дружок молодого за хусточку, за ту, що у руках (молода возьметь ся за молодого за віщо небудь), і веде молодих із-за стола на середь хати. За молодими йдуть: старша світилка з мечем, за світилкою свашки. А далі сїдають батько й мати молодої на осліні і держать у руках по хлібові і по снопу. Перед батьком і матерью простеля піддружий рядно і тоді молоді починають одкланюватись батькові і матері а свашки почнуть сївати пісні:

XXXV.

Зяченько у тестенька п'є та гуляє
 Попереду соколонька посилав.
 Полинь, полинь, соколоньку, до батька мого,
 Нехай слуги не гуляють,
 Нехай дворі вимітають,
 Нехай столи застіляють,
 Нехай чарки чисто-злотві наливають,
 Нехай свічі до півночі не згасають,
 Нехай роду свого з двору не спускають,
 Нехай мене з молодою дожидають!

Молоді одкланяють ся так: поклонить ся молодий тестю а тесть перехрестить йому образом і хлібом голову, тоді поклонить ся молодий теці і теца теж саме хрестить образом і хлібом голову. А потім кланяеть ся молода своїм батькові і матері, а вони перехрестять її образами і хлібом голову. Як одклонять ся молоді батькові і матері, тоді оддає батько молодої свій образ (Спаси-

теля)¹⁾ молодому і поцілує хліб, та й хліб дає; молодий візьме під праве плече образ і хліб тай стоїть собі. Тоді дає мати молоді образи (ікону Божої Матері) і хліб (тоже поцілує хліб і ікону). Як заберуть молоді образи, тоді бере підружжій дїжу, винесе її на двір і поставить перед порогом, а віко дїжі накрив рушником, наверх віка положить хліб. А молоді одклонять ся у хаті на всі чотирі сторони, і бере дружко їх, як поперед брав, і веде за поріг. За молодими виходять із хати свашка і свїтилка, та й усі люде ідуть за поріг. Як виведе дружко молодих за поріг, то покличуть до порога музик, щоб грали, тоді дружко водить молодих кругом дїжі, а за молодими ходить свїтилка з мечем, за свїтилкою ходять свашки і цісні співають:

XXXVI.

Викотили, викотили
 Смоляную бочку,
 Висватали, висватали
 В пана-свата дочку;
 Та постелем куль, куль,
 Та застромим ..й, ..й,
 Що схочемо, то й зробимо
 Чужому дитяті.²⁾

(Див. Труды Экспеди. Чубинського, IV, NN. 985, 1209
 і стор. 577, N. 122).

А хоть оцієї співають:

XXXVII.

Старий діду, старий діду,
 Старий оселедцю;
 Не стоїш ти ні за п...у, ні за ..я,
 Ні за редьку,
 Ні за стару, ні за малу,
 Ні за молодецьку.
 Оженивсь — не журись,
 Будеш панувати:

¹⁾ Як дають батько і мати молоді ікони молодим, то завше перехрестять ся, та тоді дають.

²⁾ Пор. *Кривітвіа*, т. V., р. 37.

Жінка буде клоччя прясти,
 А ти будеш свині пасти,
 З великою ломакою,
 Та з сірою собакою.¹⁾

Після цього веде дружка молодих до воза, або до саней, обведе їх кругом савей, чи кругом воза і тоді посадить молоду на віз, а молодий возьме довгий батіг і обмаха кругом молоду до трьох раз, тоді і сам молодий сяде на віз і поїде до дому, а за молодим увесь поїзд іде до дому. Тоді-ж як молодий поїде до дому, посилаєть ся од батька молодої двох чоловіків на довідки, або просто сказати дивитись яка молода буде, чи чесна, чи ні. Як прийдуть, або приїдуть до молодого двора, тоді устане молодий з молодою з воза, поклоняють ся тричі тай стоять коло двора, аж поки піддружий принесе із двора куль соломи. Як принесе піддружий куль соломи, то поставить його на воротах і запалить і тоді веде дружка через той огонь молодих і каже дружку: „вехай, лишень, молода присмалить ся.“²⁾ Іноді буває, що молодих переводять через воду: перельють водою на воротах, та тоді переводять молодих через ту воду. Як прийдуть молоді до молодого порога, то тричі поклоняють ся і тоді виходить із хати батько молодого, молоді тоді поклоняють ся, а він і каже: „прошу діти у отецький курінь“. Ну, тоді вже дружка веде молодих у сїни, а за молодими ідуть: сьвітилка з мечем, дві свашки, старости, і одчинить дружка хатні двері, махне навхрест хусткою тай каже: „старости, панї-старости!“ а старости одказують: „а ми раді слухать.“ Дружка: „А благословіть молодих у отецький курінь увести.“ Старости кажуть: „Бог благословить.“ Дружка: „Другий раз, усі три рази заразом.“ Старости: „Бог благословить усі три рази заразом.“ І тоді вже веде дружка молодих у хату і прямо заводить молодих за стіл (заводить молодих так як і усе од полу), за молодими йде сьвітилка з мечем, за сьвітилкою свашки і сїдають усі на своїх місцях. Молоді зараз оддають образи свої батькові і матері, а батько й мати (молодого) перехрестяють ся, поцілюють ті ікони і поставляють їх коло других образів. Тоді молоді сядять за столом і кланяють ся. Як прийде молодий до дому, то не можна йому оглядатись назад, хто б там ні кликав, а то як поведуть спати у коморю молодих, то наче-б то молодий нічого не

¹⁾ Пор. *Крелтадіа*, т. V, р. 39.

²⁾ Окрім молодих ніхто не скака ніколи через огонь.

вдів молодій. Потім дають батько й мати молодого по чарці горілки молодим і усім людям. Як обчастує батько й мати усіх людей, тоді дружка бере у свашки торбину з шишками, ті, що од молоді батька принесла свашка, і кладе на тарілочку по шишечці, а піддружний розносить ті шишки людям: зараз піддружний дає батькові й матері молодого по шишці, тоді дає свашкам, сьвітильці, а далі кому попав тому і дає. Як роздадуть усі шишки, тоді починаєть ся вечера уїять так же як і у молоді була: піддружний бере у куховарки яку небудь страву і подає дружкові, а той вже становить на стіл. Так же саме і приймають: дружка бере із стола посуду і оддає її піддружому, а той оддає куховарці. Повечерявши, зараз же оддає старша сьвітілька меч старшій свашці, бо тоді сьвітлиці стидно оставати ся у хаті, та тоді у хаті не можна сидіти ні хлопцям, ні дівчатам; і тоді молоді починають одкланювать ся батькові і матері молодого, тоді піде дружка на двір, візьме там куль соломи і понесе його у коморю. У коморі дружка розстеле той куль соломи, що він приніс, а з верху куля простеле рядно і тоді йде у хату, бере молодих і всде у коморю спати. Перед тим як скоро вести молодих у коморю спати, дружка каже: „старости, пані старости!“ а старости, сидячи за столом, одказують: „А ми раді слухать“. Дружка: — „а благословіть молодих у коморю вести спать“. Старости: „Бог благословить!“ Дружка — „другий раз, усі три рази разом.“ Старости: „Бог благословить усі три рази разом“. Ну, і тоді вже веде дружка і піддружний молодих спати у коморю, а за молодими ідуть дві свашки, одна меч несе, а друга так іде. Як уведуть молодих у коморю, тоді роздягають свашки молоду зовсім і сорочку зкинуть із неї, і молода стоїть перед свашками гола, так як мати вродила, а свашки обдивляють ся коло молоді чи нема бува у неї чого такого: голки, або якого небудь узолочка, потім виймають свашки із ух в молоді серги, перстні скидають із рук. Як обдивляють ся свашки коло молоді, то облапують скрізь: по під плечима, на голові у волосьї, у руках і скрізь, скрізь обдивляють, навіть як найдуть у одежині який вузлик, то й той розв'яжуть і подивлять ся, що у йому є. Як уже обдивлять ся скрізь і не найдуть нічого, то тоді надівають свашки на молоду білу сорочку, тільки й у сорочці обдивляють ся свашки чи нема чого. Молодий у те уремня, як свашки облапують молоду, стоїть коло дверей коморі з дружком і піддружим, а далі вийде одна свашка із коморі, візьме у молодого шапку (його-ж шапку) і наложить на голову молоді. Молода і спить у шапці молодого. Тоді дружка і піддружний беруть молодого за руку і ведуть його до молоді, а молода, стоячи

посередь коморі у одній сорочці і у шапці молодого, молодому поклонить ся тричі. Ну, а тоді вже зніма дружко з молодого свиту і обдивляеть ся чи нема у його якого небудь узолочка, або так чого іншого, і як облапа дружко молодого, тоді усі, дружко і піддружий і обідві свашки виходять на двір, а молодих зачинають самих у коморі. І одно із їх, дружко або піддружий остаєть ся під коморою, аж поки молодий не зробить молодій калнини, а ті остатні йдуть у хату. Люде, ті, що у хаті сидять, поки молоді висплять ся, у хаті за столом і цують горілку та пісень співають :

XXXVIII.

Продрав котик стельку
На постельку,
Та поти шатав ся,
Поки нам весільлячко розхитав.

Після цієї пісні ось якої співають :

XXXIX.

Скільки на дульці дульок,
Стільки у молоді думок, —
Як дульки стрянуть ся,
То й думки минуть ся.

Як проспівують гуртом оціх двох пісень, то тоді жінки сами приспівують старшій сващці ось якої пісні :

XL.

Не сїдай, свашко, на лаві —
Та сїдай же ти на ослонї, —
Та поглядай до комори,
Чи не грають на соболї.
Ой, як будуть граги на соболї,
То й ми будем знати,
Якої пісні співати :
Чи калиньки,
А чи малиньки,
Чи роженьки червоної.
Ой як буде рожа,
То усему родові гожа,
Як буде калина,
Усему родові мила !

Як проспівують люде оцїх пісень, що попереду написані, і якщо молодий не зробить молодій калини, то тоді бере молодого старша свашка і виводить із коморі, а друга свашка оставть ся біля молодої і як веде молодого із комори старша свашка, то скаже молодому, щоб він брав ся за кілочки, повз які старша свашка не буде вести. І водить вона молодого по надвірю до тих пір, поки молодому лучче стане, а тоді унять веде его у коморю до молодої; як що й тоді нічого молодий не вдїє молодій, то тоді уже робить калину молодій дружко. Як вислять ся молодї у коморі, то тоді той дружко, чї піддружий, що стояв нід коморею, зараз ізвіща свойому товаришові, а той товариш ізвістить свашкам, а свашки беруть меч і йдуть у коморю. Як увійдуть свашки у коморю, то зараз знімають з молодої ту сорочку, що вона спала з молодим, і шапку, і надївають їй другу сорочку, а на голову надївають очіпок, до очінка пришивають червоний вінок, а як що не чесна молода, то зелений вінок пришивають, і убірають свашки молоду так як і слїд: надївають їй плахту, попередницю, корсетку і юнку. Як уберуть молоду, як мая бути, тоді свашки, дружко й піддружий дивлять ся на сорочку, на ту, у котрій молода спала з молодим: як що признають, що чесна молода, або хоч і не чесна, то тоді бере дружко меч і їде із комори, а за ним ідуть у парі молодї: молодий з правого боку, а молода з лївого, а за молодими ідуть свашки. Дїйде дружко до порога у сїнях тай стане перед порогом. Молодї дійдуть до хати тай стануть у сїнях на порозї, і молода, як що чесна, починає на порозї співать:

XLI.

Не бій ся, матїнко, не бій ся,
В червоні чобіточки вбуї ся,
Щоб підківки брязчали,
Щоб наші вороги мовчали.

Як проспїва молода оцїєї піснї, тоді дружко веде молодих у хату, а свашки йдучи за молодими співають піснї тієї самої, що й молода сьпівала. Як увійдуть молодї у хату, тоді батько й мати молодого сїдають з хлїбом на ослонї і сидять. Піддружий і дружко кажуть: „старости, панї-старости!“ Старости: „А ми радї слухать!“ Дружко й піддружий: „а благословіть молодих отцю-веньці одклонить ся!“ Старости: „Бог благословить!“ Дружко й піддружий: „Другий раз, усї три рази заразом!“ Старости: „Бог благословить“

усі три рази разом!“. Ну, тоді молоді одкланюють ся батькові й матері молодого, а батько й мати як тільки молоді нахилять ся до їх, то вони хрестять їх хлібами. І тоді сажать молодих снідати батько й мати молодого, з молодими сїдають снідати дружко, піддружний і обидві свашки. Дає батько й мати молодого по чарці горілки молодим, дружкові і піддружому і свашкам. Як поснідають молоді, тоді устають усі із-за стола і хрестять ся і молоді ідуть собі куди попало. Це так робить ся, як чесна молода, а як нечесна, то батько й мати молодого не сїдають на ослив, а мерщій тїкають із хати; як молоді увійдуть у хату, молода тоді зараз батькові й матері у ноги припаде та почне їх прохати: „простіть, таточко й маточко, більш не буду так робить!“ Та батько й мати молодого не хотять прозьби й слухати, а підуть собі з хати. Як чесна молода, то після того як молоді увійдуть у хату, бере дружко на столі перепівець, обмотує його червоною жичкою і оддає той перепівець тим двом чоловікам, що на довідки прийшли (од молодої батька). А як же нечесна молода, то дружко дає тим же двом чоловікам, що по придане прийшли, не перепівець, а просто хліб, оберчений білою ниткою. Тоді ж як обмотує дружко жичкою, або ниткою перепівець, то жінки співають такої пісні:

XLII.

Що ж то за приданки,
 Що не вломили лавки!
 Не зробили славки.
 П..дами потрусили
 Тай на лаву посадили.

Як проспівають жінки оцїєї пісні, тоді ті два чоловіки, що по предане прийшли, ідуть з перепівцем, обгорнутим жичкою чи ниткою до молодої батька і оддають йому той перепівець. Тепер уже і у молодої батька будуть знати яка молода, чи чесна, чи ні. Після сього збирають ся придане (у молодого батька і у молодої батька) бере дружко колосову горілку, ту, що стояла на столі пляшка і у тій пляшці були застромляні колосочки, і забірає з собою усіх людей, окрім батька і матері молодого, і йдуть усі люде у шинок і йдучи співають пісні отакої, як що чесна молода:

XLIII.

Як піду я у дуг по калину,
 Та вирву калинову вітку,
 Та застромлю за білу намітку,
 Щоб тії квітоньки не роздавити,
 Свого роду не розгнівити.

Друга пісня :

XLIV.

Калина, калина!
 Доброго батька дитина,
 Під калиною спала,
 Шовком ніжечки звязала
 І для свого молодого п...и держала.¹⁾

Третя пісня така :

XLV.

Купували п...у кунці —
 Не продала.
 Та прохали п...и хлопці —
 Вона (молода) не дала.
 Шовком ніжечки звязала
 Та свому молодому держала.²⁾

А як що не чесна молода, то ось яких пісень співають приданки (жінки ті, що йдуть у шинок):

XLVI.

Заганяла квочку у бочку
 А курята у вершу.
 Признавай ся (им'я молоді) кому давала п...и зпершу?
 Чи попові,
 Чи дякові,
 Чи піддячому,
 А чи ...ві собачому!³⁾

¹⁾ Пор. *Кривтадіа*, т. V, р. 59.

²⁾ *Ibid.*, р. 59.

³⁾ *Ibid.*, р. 70.

Друга пісня така :

XLVII.

Під сосною спала,
Та в п...у шишка впала.
Як засадив в п...у кишку,
Та виняв з п...и шишку.¹⁾

Як прийдуть придане у шинок, то там вип'ють колосову горілку, та в'яють і назад ідуть і йдучи співають пісень, тих самих, що співали йдучи до шинку. Так же саме робить ся і у молодой батька; як прийдуть од молодого ті два чоловіки, що по придане ходили (або на довідки), тоді зараз же беруть ті два чоловіки колосову горілку, і усі люде йдуть у шинок, і йдучи співають пісень тиж же самих, що і у молодого батька співали; тоже як і із шинку йдуть люде, то й тоді співають одних же пісень. Як прийдуть люде із шинку на весілья (у молодого і у молодой батька), уже о півночі, то тоді вже на весільї не сидять, а розходять ся усі люде по хатах.

На другий день, у понеділок у ранці, молодий піде до старшого боярина і ще до двох яких-небудь бояр і попросить їх до себе. Бояри прийдуть до молодого, прив'яжуть до високого дрючка коровгу (червону або білу запаску)²⁾ і прив'яжуть на кінець дрючка кални жменю і барвінку. Як зроблять бояри коровгу, то тоді ставляють її на воротах, для того щоб бачили люде яка молода, чи чесна, чи нечесна. Тоді молодий дає боярам по чарці горілки, а молода поціпляє боярам до шапок довгі червоні стьожки і тоді бояри стоять коло воріт і стережуть коровгу, щоб ніхто не вкрав, а як хто вкраде коровгу, то молодий не дасть боярам могоричу, того, що їм слідує. А як не чесна молода, то бояри не приходять до молодой і коровги не ціпляють, а хоч і ціпляють, то не червону, а білу, та не бояри і ціпляють, а чоловіки. І ще окрім білої коровги ціпляють чоловіки на ворота ганчірку і жменю сіна, а на хату молодого поставлять помийницю. Отаке-то роблять, як нечесна молода! Хоч чесна молода, хоч нечесна, а люде сходять ся на весілья до молодого і до молодой батька, тільки у понеділок, у вівторок і увсі остатні дні хлопцям (окрім тих бояр, що коло коровги) і дівчатам стыдно

¹⁾ Пор. *Корплатіа*, t. V. p. 71.

²⁾ Білу запаску ціпляють, як нечесна молода; коровгу — зам. коровгу.

ходить на весілля, окрім недугі. Хто не прийде до молодого на весілля, тому і дасть молода стьожку. Зараз уранці приходять на весілля до молодого дружка і піддружий і молода дає їм по довгій стьожці; дружка і піддружий чіпляють ті стьожки до шапок, як що чесна молода, а як нечесна, то чіпляють до комиря сорочки. Тоді приходять на весілля усі люде і молода дає усім людім по стьожці. Люде беруть ті стежки і чіпляють їх до комиря сорочки так, щоб та стьожка висіла зверху, а як нечесна молода, то зверху не чіпляють стьожок. Як подає молода усім людім стьожки, то тоді принесуть їй снідальниці снідати від рідного батька, і молода снідає собі з молодим у коморі. Поснідавши, подає молода усім снідальницям стьожки, і снідальниці почіпляють ті стьожки до очіпка. Після сього ведуть молодих дружка й піддружий, бояри й жінки до церкви скривати молоду. Зараз бояри візьмуть коровгу і несуть поперед молодих, за боярами йдуть дружка й піддружий, дружка несе з брагою глечик, а на тому глечику стоїть перешієць, а піддружий так їде з паличкою. За дружком і піддружим ідуть у парі молоді, за молодими йдуть жінки, на кожній жінці висить стьожка, а за жінками ідуть уже музики і грають на скрипки. І ото більш ніхто не ходить скривати молодої, крім оціх людей. Жінки ідучи до церкви співають пісні отакої, як що чесна молода :

XLVIII.

Та казали люде, говорили,
 Що з нашої дівчини нічого не буде;
 Аж вона (молода) гарнесенька,
 Як рожа повнесенька —
 Усьому родові веселенька.

А як нечесна молода, то такої пісні співають :

XLIX.

Там на долині
 Пасла п...а свині,
 Мішком обгорнулась,
 А х...м застігнулась.¹⁾

Як дійдуть молоді до церкви, то стануть коло церкви тай стоять, а потім ідуть молоді у церкву з дружком, піддружим

¹⁾ Пор. *Криптіди*, т. V., р. 88.

Матеріали до українсько-руської етнології, т. I.

і з двома свашками. Як увійдуть молоді у церкву, то там піп прочита над ними молитву, і тоді молода закутує собі наміткою голову і так іде аж до дому, і тоді усі виходять з церкви, а молоді остають ся у церкві на час, а потім і молоді виходять на двір і йдуть до дому. Окрім як до церкви молоді нікуди не водять. Ідуть до дому так усі люде, як і із дому йшли: бояри несуть попереду коровгу, за боярами ідуть дружка і піддружйї, за дружком і піддружйм ідуть молоді, а за молодими ідуть жінки і співають пісні:

L.

Були ми у Бога,
Молили ся Богу,
І святій П'ятїньці
Рідній матїньці
І святому Понедїлку,
Що провертів п...ї дїрку.¹⁾

Це тільки водять до церкви молоду чесну, а як нечесна молода, то не водять ні до церкви, нікуди. Як прийдуть молоді із церкви до дому, то зараз водять люде молоду танцювати: візьмуть де небудь бояре рядно, польють его водою і тоді візьме один боярин молоду за руку, тай танцює з нею по рядні; як потанцює той боярин з молодою, то мусить викинути на тарілочку дружкові грошину (дружка стоїть з тарілочкою, там де молода танцює). А далі бере молоду другий боярин, теж потанцює з нею, так-же саме і третій боярин теж потанцює з нею. Після бояр танцюють по одиноцї усі люде, так як і бояри потанцювали. Як потанцюють з молодою люде ті, що ходили до церкви, то тоді молода з молодим іде просто у хату не розмотавшиє із намітки і сїдає з молодим за стїл; за молодим сїдають за стїл усі люде і тоді починаєть ся обїд. Жінки, сидячи за столом, почнуть співати пісні:

LІ.

Ой тут у вас не по нашому —
По татарському:
Що сніданья та під обїди,
А обїди та до полудня,
А полудень до вечері,
А вечеря о-півночі.

¹⁾ Пор. *Кривітїа*, t. V., p. 89.

Як проспівують жінки одвії пісні, тоді батько й мати молодого дають молодим по чарці горілки; молоді вип'ють ту горілку і поклоняють ся батькові й матері, там же за столом. Після того частує батько й мати молодого усіх людей, а потім зараз же починаєть ся обід: піддружий бере у куховарки капусту і подає дружкові, а дружко ставить на стіл, а далі становлять на стіл холодне і м'ясо. Тоді дружко поблагословить їжу так: „Госиоди благослови!“ і виїсть ложку капусти, чи чого другого, а тоді починають їсти молоді новими ложечками (тими, що лежали у молоді на короваї), а потім і люде почнуть їсти. Як пообідають усі люде, тоді батько й мати молодого дають усім по чарці горілки, а далі батько молодого почне стріляти на молоду: візьме довгу ломаку тай цілить на молоду (мов з рушницї), а люде кажуть: „а ну, ну, чи батько наш добрий стрілець“, а батько каже: „Е, я добрий стрілець“, а тоді, як штовхне ломакою у вікно (у те, против котрого молоді сидять), то вікно так і вилетить на двір. А люде годі уп'ять кажуть: „Еге-ге, не годить ся наш батько стрільцем“. Батько каже: „а дивіть ся!“ та як привілить ся до молоді, то, так з молоді і зхопить намітку, ту, у котрій вона з церкви ішла, та тоді і каже: „а що ж, люде добрі, чи поганий стрілець?“ а люде кажуть: „ні, тепер добрий стрілець, бо як раз уцілив“. Ну, тоді оддає батько молодого ту намітку своїй жінці, а та жійка батька згорне ту намітку і захова у скриню. Оце так робить ся скриванье молоді. Після обіду бере дружко перепіць, обмота його червоним поясом та тоді покличе до себе молодого і піддружого і усі вкупі йдуть до молоді батька за перезвою. Як увійдуть до молоді батька, то дружко каже: „здорови свати були“, а батько молоді каже: „здорови свати!“ Дружко: — „Благодарим за хліб-сіль, і за калину і за вашу прекрасну дитину“. І тоді оддає дружко той перепіць батькові молоді. А як не чесна молода, то дружко дає батькові перепіць обмотаний білою ниткою і не ті й слова каже, як увійде у хату, а ось які: „Здорови свати були, благодарим за хліб-сіль і за калину і за вашу паскудну дитину“. Тоді вже батькові і матері молоді стидно, стидно, так, що й Госиоди! Батько й мати молоді за стіл сажаять молодого, дружка і піддружого, дають їм по чарці горілки, закусти дадуть. Як закусять, то тоді бере молодий під руку тещу і веде її до себе (до свого батька); за молодим ідуть: тещь молодого, дружко і піддружий, чоловіки, жінки, і йдучи співають пісні:

LII.

Ой зять тещу веде
За те, що її дочку .. е.¹⁾

Як прийде перезва до двора молодого, то бояри візьмуть коровгу на руки і махають ёю над перезвою, а перезва підскакує у гору та хапає ту коровгу. Помахають коровгою бояри, тай сховують її. Молодий веде тещу і тестя свого просто у хату, а перезва й собі йде у хату. Як увійде тесть і теща молодого у хату молодого, то жінки ті, що у хаті сидять, начнуть приспівувати батькові молодой такої піснї, як що нечесна молода :

LIII.

Сидїв горобець на дрючку,
Та насеремо батькові за дочку!

А як чесна молода, то нічого не приспівують батькові. Як увійде перерва у хату до молодого, то почне співати свашкам піснї:

LIV.

Дайте нам, свашки, співашки;
Нехай проспівась,
А нехай прогадає,
Та нехай будем знати,
Якої піснї співати:
Чі малиноньки,
А чі калноньки,
Чі рожі червоної?
А як буде рожка —
Усьому родові гожа,
А як буде калина, —
Усьому родові мила.

А свашки, сидячи за столом, одказують перезві ось що :

LV.

Ой поле, поле, полечко,
Їде дружбонько коничком,

¹⁾ Пор. *Κρυπτάδα*, t. V., p. 90.

Та везе сорочку-торочку,
Та дякує сватові за дочку :
„А спасибі тобі, сваточку,
За кудрявую мняточку,
І за хрестатий барвінок,
І за запашний васильок,
І за червону калину,
І за твою дитину !

Оце такої співають свашки, як чесна молода, а як нечесна, то отакої пісні співають :

LXI.

Ой поле, поле, полечко,
Їде дружбонько коничком,
Та везе сорочку-торочку,
Та проклинає свата за дочку :
„Розсукин син, сваточку,
Проклинаю твою дочку
За некудрявую мняточку,
За нехрестатий барвінок,
І за незапашний васильок,
І за білу калину,
І за твою паскудну дитину !“

Після сього сідає перезва за стіл, дає молодий і молода по чарці горілки і подає дружко чого-небудь закусити ; після закуски дружко наливає у миски горілки і перезва просто п'є ту горілку із мисок, хто скільки хоче ; а далі нальє перезва на стіл води та тоді руками плещуть жінки по столі, та приспівують отаких пісень :

LVII.

Було дві ятрівочки,
Положили .. я у ночовочки ;
Поставили й у заічку :
„Тут лежи, наш батечку !“
Та посадили п... у на полицю,
Аж .. й на полицю
Та витріщів очиці :
На молоді молодіці.

А на чоловіків і не поглядає,
Бо в чоловіків п...к немає.¹⁾

Друга пісня:

LVIII.

П...а кожух шила,
Нитки загубила,
А на ..я звернула.
..й кленеть ся, присягаєть ся:
„Як я твої нитки верну,
То бодай же я у п...у впуру,
А як я їх знайшов,
То бодай же я у п...у пійшов!“²⁾

Третя пісня:

LIX.

Ти, дівчино, калина малина,
На тебе дивити ся мило!
А ти, парубче, повная рожа,
На тебе дивити ся гоже!
Хоть гожий не гожий,
Поздоров тебе Боже!

Четверта пісня:

LX.

А у нашого свата
Луб'яная хата,
А за тим луб'ям
П...а з зуб'ям;
Я-б її узяв,
Так бою ся приступити,
Хоче вона укусити!³⁾

Після сього приспівує перезва молодому:

¹⁾ Пор. *Крип'яди*, т. V., р. 121.

²⁾ *Ibid.*, р. 102.

³⁾ *Ibid.* р. 103.

LXI.

Ой, хто-ж у нас та жіночки жалув?
Ой, той се молодий (им'я) та жіночки жалув.
Сам плаття пере,
І у жлукто кладе!...
Як ніс окріп,
То й я... я попік,
Як ніс камінець
Тай опік же... я кінець.
Ох, лихо, не буду золить,
Бо дуже... я кінець болить.¹⁾

Оце таких пісень співав презва, як чесна молода, а як нечесна молода, то ось яких пісень співав презва:

LXII.

Та не знала ї.. твою мать
Калини ламать,
Та знала ї.. твою мать
Хлопцям п...ки давать!²⁾

Друга пісня:

LXIII.

Панове сватове,
Та поїдем на влови!
Та як були ми на вловах,
То піймали зайця:
І батькові, і матері,
І молодому, і молодій,
І вам, добрії люде,
Усім по зайцю буде!
Панове, сватове,
Та поїдем на влови!
Та як були ми на вловах,
То піймали вовка:
І батькові, і матері,
І молодому, і молодій,

¹⁾ Пор. *Κρητικά*, t. V., p. 114.

²⁾ *Ibid.*, p. 78.

І вам, добриї люде,
 Усім по вовкові буде!
 Панове, сватове!
 Та поїдем на влови,
 Та як були ми на вловах,
 То піймали лисицю:
 І батькові, і матері,
 І молодому, і молодій,
 І вам, добриї люде,
 Усім по лисиці буде!
 Панове, сватове,
 Та поїдем на влови!
 То як були ми на вловах,
 Та піймали п..ку.
 І батькові, і матері,
 І молодому, і молодій,
 І вам, добриї люде,
 Усім по п..ці буде!¹⁾

Третя пісня:

LXIV.

Роди, Боже, жито
 На корінь корнистий,
 На колос колосистий!
 Ой наша дівчина мала,
 Навстоячки жито жала,
 Навлежачки хлопцям
 П..ки давала²⁾.

Як скінчить перезва співати, тоді почне вона стіни колупати, комини, на долівку води нал'є і таке зробить перезва у хаті, що лихо... і нічого не можна і казати перезві. Після цього дають дружку і підружжій обідати перезві, бо вона проголодалась, жпліпаючи. Дають уп'ять перезві батько й мати молодого, молодий і молода по чарці горілки, а перезва іще не вдовольнить ся тією горілкою, та почне приспівувати батькові молодого:

¹⁾ Пор. *Колтадіа*, т. V., р. 117.

²⁾ *Ibid.*, р. 81.

LXV.

Горілки, свату, горілки!
 Не брать було-б у нас дівки,
 Та брать було-б молодицю,
 Що в неї п... а з рукавицю.¹⁾

А далі бере дружко ніж і ріже коровай на шматочки і кладе ті шматочки короваю на тарілочку, піддружий бере ту тарілочку і розносить коровай людям (кому дружко прикаже дати), а перезва почне приспівувати дружкові отакої пісні:

LXVI.

„Дружку, поцїлуй п... у в дучку!“
 — „Ой як мині не цїлувати:
 Вона ж моя рідна мати!“²⁾

А піддружому оціві приспівує перезва:

LXVII.

На печі квочка квочче,
 Піддружий п... у смокче:
 „Ой, як мині не смоктати,
 Вона ж моя рідна мати!“³⁾

Як розділить дружко коровай, тоді молодого мати дає рушники дружкові і піддружому і вони, одібравши рушники, чіпляють їх собі через плечі, і тоді починають люде дарувати молодих: беруть, молодий і молода, дружка і піддружого і йдуть поміж люде. Дружко і піддружий ходять за молодими з тарілочками, на тих та-

¹⁾ Пор. *Креліада*, т. V., р. 61.

²⁾ *Ibid.*, р. 120.

³⁾ *Ibid.*, р. 120.

рілочках стоять дві чарки: Молодий бере пляшку горілки і наливає у ту чарку, що стоїть на тарілочці у друга, горілки, а підружний підносить підряд усім людям. Хто візьме і вип'є ту чарку горілки, то безпремінно мусить викинути на тарілочку грошей, або хоч подарувати що небудь: чи порося, чи барана, чи коня. Як дарує молодому який небудь чоловік барана, то дружок ходить по хаті тай кричить бе, бе, бе! для того, щоб усі люди знали, що хто дарує; а як дарує хто порося, то дружок кричить: кові, кові, ві! Так же саме як ягня дарує і другу яку скотину, то й тоді теж дружок робить. Як скінчить ся дарування молодих, тоді сама молода роздає усім людям білі хустки, і як дав молода хустку якому-небудь чоловікови, або жінці, то й чарку горілки дасть тій же людині і двічі поклонить ся. Як обдасть молода усіх людей хустками, тоді починаєть ся вечеря: бере підружний у куховарки борщ і оддає вго дружкові, а дружок вже ставляє на столі де треба. Як поставляє дружок скрізь їжу, тоді поблагословить ту їжу так: „Господи благослови!“ і виїсть ложку тієї страви. Після борщу подаєть ся капуста, так же саме, як і борщ подавав ся, після капусти їдять м'ясо. А як поїдять м'ясо, тоді батько й мати молодого дають людям по чарці горілки, і з тим устав переважа із-за стола і йде до дому (до молоді батька) і йдучи иноді співає пісень, а більш тихенько йдуть, бо усі дуже п'яні. Ну такечки і кінчаєть ся понеділок.

На другий день у вівторок, ранесенько, ісходять люди „жита молотить“ до молодого і до молоді батька. Беруть хто цїп, хто мітлу, а хто граблі і увіходять у хату тай кажуть: „чі нема у вас жита з коробки молотить?“ а батько весільний каже: „ні, сєть“. Молотники: — „а з якої ви коробки оддасте молотить?“ — а батько весільний каже: „з дванадцяті коробки ми оддаємо“, або там „із вісьмої“. Молотники: — „ні, то буде ка-зна-яка коробка“. Батько весільний: — „а з якої-ж ви-б стали молотить?“ Молотники: — „та нам таки як би з третьої, або що“. Батько весільний: — „нехай буде і так, чі з третьої, то й з третьої“. Тоді беруть молотники покрає (жито), ту що у суботу дружок вішав, простелють посеред хати рядно і почнуть у хаті молотить; а який небудь чоловік і жінка уберуть ся у все старе, та погане і вибивають на цеберку під цїпи мов на барабан. А другі люди стоять над молотниками, та махають мітлами, помелами, мов горобців проганяють од жита і кричать: „ала-га-га!“ У хаті таке нароблять, то тільки сміх та регіт. Як скінчать молотники молотити, то йдуть на двір віяти того жита. Простелють на дворі рядно, та чаркою і виють те жито, мов ко-

робкою ; тут же над молотниками стоять сторожі, ті що горобців проганяють. Як перевіють жито, тоді йдуть до батька весільного міряти того жита. Міряють жито так: насиплють жита у чарку і то жито, що собі слідує, сиплють у ківш або що, а те, що батькові весільному слідує, висипають весільній матері у пазуху, і як сиплють, то і вважають: „одна міра, дві, три...“ а як послідню міру сиплють весільній матері у пазуху, то й пазуху роздеруть, та тоді і кажуть весільному батькові: „драний, тату, у твої жінки лантух“, а батько каже молотникам: „ні, він не драний, то він такий просторний“. Після того п'ють обмолотники: дає батько весільний чарок по п'ять горілки усім молотникам і тим кінчаєть ся молотьба жита.

Після молотьби жита колишуть старостів чоловіки й жінки: положять старосту у рядно, тай колишуть его, а жінки кажуть: „е, е, люлі“. Як поколишуть одного, тоді того викидають із рядна, а другого кладуть. Поколисавши старостів, усі жінки і чоловіки беруть старостів і ведуть їх у шинок пити могоричу, а випивши ідуть усі на весілля. Як прийдуть люде із шинку, тоді молода скида з себе усе сьвятне і убірає у свій убір матір (свекруху), а чоловіки возьмуть віз, а як зімою то сани, напнуть на йому будку і посадять у ту будку батька і матір (весільних), та тоді візьметь ся чоловіка з п'ять за оглоблі, та посвистуючи і повезуть у шинок продавати. Дорогою, як хто йде поз тих людей, то ті що везуть кажуть: „Ей, кушіть у нас пана і панію“. Як прийдуть у шинок, то батько весільний купить їм могоричу і з тим уп'ять везуть люде батька й матір до дому. Як прийдуть усі люде до дому молодого, то тоді починаєть ся циганщина. Циганщина збираєть ся у вечері. Убереть ся один чоловік у жіночий убір, а другий чоловік убереть ся у салдатецький мундір, а пику умаже сажею і тоді забирають усі люде мішки і йдуть циганити з музиками. Як увійдуть у яку хату, то ті два чоловіки, що в салдатецькому та жіночому убранні, почнуть танцювати і видумувати різні штуки: то поцілюють ся, то обнімуть ся руками, народ витрищить на їх очі та дивить ся, а другі цигани що не попадуть, те й украдуть: чі курку, чі гуску, чі там жменю конопель і що не піймають те й беруть собі у мішки. Ну, а то ще, окрім того, що украли, просять у того хазяїна, до котрого прийшли: „дай, жита, дай вівса, дай борошна“. І ото так нациганяють усячини, та тоді прийдуть до весільного батька і продадуть кому небудь свою циганщину, а на ті гроші куплять собі горілки, бо батько весільний циганам не дає горілки. Тоді жінки усячини понаварюють, понапікають і тоді ті

люде що циганили, п'ють і їдять свою циганщину. Як поїдять і по-п'ють, то з тим і до дому усі люде розходять ся, подякувавши батька і матір весільних. У вівторок однаково робить ся що у молодого батька, то й у молодій батька: як циганщина, як батька й матір продавати, як жито молотити і усе чисто однаково робить ся.

Описько Гриша.

Sommaire.

Sociétés des jeunes gens et des jeunes filles; reunions. — Demande en mariage; échange des pains; visite de renseignement. Fiançailles. Mariage: korovaï ou pain sacré; cérémonie religieuse; départ du cortège du fiancé; défense armée de la maison de la fiancée; fiancée vendue par ses frères; distribution du korovaï; départ des fiancés; réception dans la maison du fiancé; chambre nuptiale et consommation du mariage; epithalames; proclamation de la virginité. Orgie nuptiale; chansons spéciales (la glorification de l'acte sexuel et des organes génitaux); mascarade etc. Fin de la noce.



Chansons nuptiales obscènes

recueillies par

M. A. Maximovitch.

СОРОМІЦЬКІ ВЕСІЛЬНІ ПІСНІ

ЗАПИСАНІ

М. О. МАКСИМОВИЧОМ.

[Невеличкий зшиток сороміцьких весільних пісень, писаних власною рукою небіж. Михайла Олександр. Максимовича і його правописом, був переданий нам, років вже мабуть 3 десятиє тому, несп. М. П. Драгомановим. Зшиток цей складається з 20 четвертушок досить товстого сірого паперу, частиною такі зшитих, частиною-ж окрімних, пописаних більше з одного боку. Більша частина пісень цього збірника переписана, як-то кажуть, вже начисто. Другі-ж мабуть були тільки наготовлені до переписування і мають на собі чимало поправок і приписок, котрі ми окрім хіба зовсім незначних, і подаємо тут у примітках. Де-які з цих виправок та й самий вибір пісень вказує, здається, на те, що Максимович почувавши дуже велику наукову вагу змісту цих пісень, усе-ж таки трохи вражався і їх характером і де-якими виразами. З найбільше скоромних перезвяньських пісень він записав дуже небагато, остатні-ж; при теперішніх поглядах на такі етнографічні матеріали, можуть бути видруковані зовсім цілком. Ті пісні, у котрих прийшлося зробити невеличкі виїмки, спеціалісти знайдуть у V томі згаданого вище міжнародного збірника Крютцідзі. Позаяк листки рукопису Максимовича не були пономеровані, ми подаємо тут ці пісні, уложивши їх у порядку співання їх на весілля. Додаємо до їх тако-ж і згадки про варіанти надруковані чи цілком чи з точками у IV. т. „Трудовъ Экспедиціи“ П. П. Чубинського. Хв. В.]

I.

Приїхала молодая, мати;
 Де ми її положимо спати?
 Положимо на печі, то на печі душно,
 На припечку важко, а на землі блохи;
 Виведемо її до комори трохи!
 Що ж тут чувать? чорній кунці видать.¹⁾
 Кунко, голубко, шатай ся, мотай ся, не дай ся!
 — „Як мені шатать ся, мотать ся, не дасть ся,
 Коли мені батько велїв, коли мені казала мати,
 Сивому голубку дати чорную кунку мотати.

(Див. вар. у Чуб. Прилож. N. 116.)

II.

По горі, горі там горять огні..
 Не огні то горять, то Маруся ходить,
 Біле ложе стеле, до його говорить:
 „Ложе-ж моє, ложе, хто-ж на тебе ляже?
 Коли-б же я знала, що мій милий ляже,
 То-б я настилала перин та подушок,
 Під головки клала мякенький кожушок;
 Коли-б-же я знала, що мій нелюб ляже,
 То-б я настилала тернини, шепшини,
 Наклала-б я йому її у головки каміння.

(Див. Чуб, N. 1266.)

III.

Цвіт калпюньку ломить,
 Сон головюньку клонить,
 Клонить до коморюньки,
 Де лежить соломюнька.
 Треба тому постіль слати,
 Хто шйде у двох спати —

¹⁾ Перед словом видать поставлено і п'ятім перечеркнута не. Вираз сей до писаний видимо з якоюсь помилкою.

Стелемо дві подушки,
Де ляже дві душки.
Спіте, дітоньки, чутко,
Щоб третє було хутко!¹⁾

(Див. Чуб. N. 1274 і ст. 647.)

IV.

Ведуть тура з ложа
За ним мати Божя
Чи тур, чи туриця
Чи хороша молодиця?

(Див. Чуб. NN. 1325, 1326 і ст. 611.)

V.

Бреди, Марусенько, бреди,
Да не бій ся холодної води,
А високо піднімай ся,
Із сорома викупай ся.
Я-ж цього не бою ся,
Із сорому викуплю ся!²⁾

(Див. Чуб. N. 1271.)

VI.

Ой рак неборак цівки суче,
Суха рибонька до гори скаче
То в гору, то в долину
То в рожу то в калину.³⁾

¹⁾ Зверху надписано: „когда вѣдутъ въ ложницю“; знизу: „Есть и въ Прох(оровка)“.

²⁾ Зверху написано: „какъ поведутъ въ комору“. Остатні два вирші приписані олівцем.

³⁾ Зверху написано: „когда положить спать“.

VII.

Не йди, дівчино, у поле:
Там тебе бугай сколе
Довгою тичиною,
Не будеш дівчиною.

VIII.

Плуг не оре,
І желізо не бере:
Тверда цїлина
Материна!
Чепивки криві,
Желіза тупі,
Вони молоді:
Твердая новина
Ой не моя, материна!
Дайте батога
Погаяти бугая,
Нехай пре!
Забивайте желізця
Закладайте колесця
Поїдемо орати
Новини добувати,
Хто новини добуде,
Той господарем буде!')

IX.

Ходила Марусенька по піску
Задрла нїженьку на тріску,
Потекла кривця як з рукавця
Од Івасенька молодця.

1) Другий, третій і четвертий вірші приписані збоку оліяцем Пор *Кривцїдїя*
ст. 54, N. XXI.

X.

Паўхали купці з Холма,
 Питають ся по чому вовна?
 Чорная вовна
 По червоному сповна,
 А білая вовна
 По золотому сповна.
 Руно на руно клали,
 Й у середині дїрки шукали:
 Тицю-тицю у білу вовницю,
 Утрапила червону криницю.

XI.

Да ключів, мати, ключів
 Одімкнути да шкатулочку
 Подивить ся на кошулечку,
 Нехай будем знати
 Якої співати...¹⁾

Малашка.

(Дяв. Чуб. N. 1303)

XII.

Ой ішов дощик крощистий,
 Ой уродив червчик зернистий.
 Не й уміла Уляна красити,
 Мусила Івана просити;
 А наш Іван, молодець,
 Рубав березу під корінець
 Рубав же її й не зрубав,
 Гнув же її й не зігнув,
 Виліз на вершок да розчухнув.
 Ой їдь, родоньку, не бій ся,

¹⁾ Зверху олівцем написано: „Икони закривють рушником“. „Дружко держить рубашку“. „Приданки співають 3 рази. З низу, чорнилом: „Добре буде! Дай Боже, добре!..; олівцем: „Показываает рубашку“. „Хлявбь покрывають таже“.

У червоні чобітки обуй ся,
 Топчи вороги під ноги,
 Заробила Оксеня пироги.
 Згоріла малина, згоріла.
 Під нею Оксеня стояла,
 Шовком ноги звязала
 Для Івана тримала.
 Дайте нам рушничків з торочками,
 А ми дамо сорочку з квіточками.

(Дяв. Чуб. NN. 1333 і 1345.)

XIII.

а) Зажену я квочку в бочку,
 А курчата в вершу —
 Скажи мені, Марусенько,
 Хто тебе шморгнув спершу?')

б) Да зажену квочку в бочку
 А курчата в вершу:
 Признай ся, Марусю,
 Кому давала спершу?

(Дяв. Чуб. ст. 696 і *Крилатка* ст. 69.)

XIV.

Під сосною росла,
 А недобрая до нас пришла;
 Нічого дивувати,
 Бо такою була й мати;
 Напишіть їй в левстри,
 Бо таки її були й сестри!

1) Зверху оливцем: „Про нечестную невісту“. „Заганяйте“ зам. „зажену“.
 Кождий вірш більш або меньш виправлений.

XV.

Бодай тебе, да морозоньку,
Що заморозив ти да калиноньку
Що засмутив всю родиноньку.

(Див. Чуб. 1414.)

XVI.

а) Скакав горобейко по точку,
Насеру сваточку за дочку,
За його не червону калину,
За його нечестну дитину.¹⁾

(Прохорівка.)

б) Бігав горобейко по точку,
Насрать батькові за дочку!²⁾

(Див. Чуб. N. 1365; *Креліадіа* t. V. p. 75.)

XVII.

Ти, Васильку, калина-малина
А на тебе дивити ся мило.
Ти, Параско, чорна халяво
Увесь рід покаляла.³⁾

(Див. Чуб. 1372.)

XVIII.

Кобила березу веала —
У Парасї курка замерзла.
Кобила пристала —
У Парасї курка розстала.

¹⁾ Зверху написано: „тестю“.

²⁾ Ці два вирші написані на одному з дальших листків з другого боку олівцем,

³⁾ Зверху надписано: „Нечестной молодой“. Окрім того тамечки-ж дві примітки:
„Приміт. 1. Вь свадебномъ обрядѣ вь Батуринѣ вь случаѣ нечестности невѣсты.

XIX.

Ї.у, ї.у чи не пмачеш-ти?
 І матері чи не скажеш-ти?
 — „Коли-б я казала,
 То я-б тобі й не давала!“

XX.

Гоциці, гоциці!
 Коло курки косиці:
 Як будемо ... ти ся,
 Буде за що держати ся!¹⁾

XXI.

Піймали сотника у Настї
 Повели його кувати
 До залізної гармати.
 „Стойте, панове, не куйте,
 Не моя вина — вдовина:
 Чорну стежечку топтала,
 У оконечко торкала...²⁾

XXII.

Ой гур-гурку да по ярмарку
 Трохи мені гарман
 Тювді не вирвав!..³⁾

дружко надъваєть на себя журавля, беретъ въ руки сороку, а на невѣстяной хатѣ сави (спросить); „Прим. 2. „Въ Прохороваѣ надъвали хомуть на мать!“ Що то за журавель, що дружко надѣва на себе, ми ліде не знаходили і не знаємо.

¹⁾ Див. *Крилатка*, т. V., р. 91.

²⁾ Зверху примітка: „Халандру пляшуть цыганы молодис, держась лѣвою рукою за правое ухо и подложивъ ее подъ правую руку, а правою рукою за удь, между тѣмъ скачуть, бьючи пятами в задницу — поеть.“

³⁾ Ці три вирші у рукописі перехрещені.

XXIII.

Ой гоц-гоцки, горщок п...ки
Як станем варить, то й два накипить.¹⁾

XXIV.

Наш староста як пан, як пан:
Соломою напхан, напхан,
Очи в клоччі, ніс у ремені,
Личком підперезав ся
На весілля прибрав ся!

XXV.

Сковорода тепла:
Баба рибу пекла.
В кого руда борода —
Тому риби шкода;
В кого чорний вусок —
Тому риби кусок!...

XXVI.

Ой хто-ж мене за рученьку —
Тому рукавички;
А хто мене за ніженьку —
Тому черевички!
Біля мене полежить,
За пуп мене подержить —
Тому гарнець меду,
Коновочка пива —
Щоб стояла жила!
А я думала, що не буду жива;
А я жива, та живісенька
Як тая рожа та поввісїнька!

(Малашка)

(Див. Чуб. 1312.)

¹⁾ Див. *Коліади*, т. V., р. 115.

XXVII.

Гусак гуску кличе
 Круз тин колосок тиче:
 „Ой ти, гуско моя,
 Ти голубко моя,
 На тобі колосок з'їсти
 Пусти мене на черево злізти !¹⁾

(Див. Чуб. 1300, прилож. N. 107.)

XXVIII.

Продрав котко стелю
 Да впав на постелю:
 Поти качав ся,
 Поти валяв ся,
 Поки тій Марушці
 Між ніженьки вбрав ся!

(Див. Чуб. 1315).

XXIX.

Спечу тобі, Юрку,
 Печеную курку
 І ковбасу,
 Й квартиру горілки принесу —
 Перебий мені чорную вовну
 Да наряди, як бавовну.

XXX.

Під сосною спала,
 Шишка між ноги впала.
 Свердлом вертїв —
 Да не вивертїв;

¹⁾ Замість слів „круз тич“ у другому рядку стояло перше „Він їй“. Зверху заголовок: „ночнїя (в педїлю) срамнїя“.

Долотом довбав —
 Да не видовбав;
 Як упустив кишку
 Втяг з дїрки шашку. —

(Див. Чуб. 1363.)

XXXI.

(до танцю)

Трохи мене рак не порачив,
 Да, спасибі, дядько побачив.
 Трохи мене півень не попірчив:
 Уже був хвіст ростопірчив.
 Трохи мене гуска не вбила
 Уже була хвіст задубила!¹⁾

XXXII.

(до танцю)

Отгуг сухо, ой тут грязь
 Отгуг ляже, ой тут дасть!

* * *

¹⁾ У п'ятому і шостому рядку приписаний олівцем варіант:

Трохи мене курка не вбринула,
 Уже була й хвостом замахнула.

Подаючи ці пісні, а також і деякі пісні у весільній записаному О. Гришкою у Ціпках, звертаємо увагу наших читачів на високу культурно-історичною вагу деяких з їх, як наприк. NN. IV, VII, VIII, XII у Максимовича і NN. XXXVI, L, LVII, LXIII, LXVI, LXVII у О. Гриши, де трапляють ся зовсім такі як у Ведах привітання молодого до бугая і того що він має зробити, до дощу, до орання цілинни, сліди дуже старинних реалістичних поглядів на такі речі, котрі тепер видають ся соромливими і т. і. Не маючи спроможності говорити тут про се ширше, відсилаємо тих, кому се буде потрібно, до пояснень цих пісень у нашій статті Rites et usages nuptiaux en Ukraine у французькій часописі L'Anthropologie (t. II в III 1891 і 1892). Тут-же тільки завважимо на ту велику помилку, яку роблять трохи не усі наші записувачі, залишаючи ради незрозумілого сорому, такі пісні у більшій частині материялів про весілля.

Ой хочеть ся, хочеть ся
 Пшеничного буханця:
 Піди, серце, принеси
 До буханця ковбаси.

* * *

Ой гшпав, гшпав, гшпав,
 Поки з баби кендюх вишав!

Подав *Хв. Вовк*.

Sommaire.

Chansons nuptiales concernant l'arrivée de la nouvelle mariée dans la maison de son mari (I), la préparation du lit nuptial (II—VI), la comparaison du fiancé au taureau et de l'acte sexuel au labourage (VII, VIII), la glorification de la virginité (IX—XII), les reproches à la jeune mariée „malhonnête“ (XIII—XVII), et l'orgie nuptiale (XVIII—XXXII).



Oeufs de Pâques peints dans la Volynie galicienne

par M. Kordouba.

Писанки на галицькій Волині.

Про галицькі писанки маємо досі дуже невеличку літературу. Про існуванє тут звичаю писати і красити яйця згадувано по сю пору лиш принагідно в етнографічних розвідках загальнійшого характеру. Такі згадки подибуємо пр. в праці Кольберга „Lud“, Кайндля „Die Huzulen“ і т. д. Само по собі, згадки ті дуже коротенькі і побіжні. Так само коротка є замітка Зєля в Tygodniku ilustrowanym dla dzieci 1889, про писанки покутські. Спеціальні монографії про сю справу появили ся досі лише дві, а то др. Крчека „Pisanki w Galicyi“, та Удзєлї „Piski w Ropczyskach i okolicy“. Про вартість першої розвідки писали ми при иньшій нагодї.¹⁾ Тут скажемо лише, що вона власне навела мене на гадку, самому зайняти ся сею справою. Заразом ясно менї стало, що краще буде починати від меншого простягу, от хоч-би від кількох повітів, бо тоді розвідка може бути детальнійша і більш основна. Тільки на основі таких льокальних монографій можна-би писати ширшу розвідку, не боячи ся закиду, з яким стрінув ся др. Крчек, а то закиду неточности і поверховности. Таку льокальну ціху носить на собі й розвідка Удзєлї, як то вже й з наголовка слїдно.

За місце своїх розслїдів вибрав я собі галицьку Волинь, себ-то повіти: Камянецький (Камінка Струмилова), Сокальський, Равський, Жовківський, Брїдський, та північну частину Золочівського

¹⁾ Див. мою рецензию на цю розвідку в Записках тов. ім. Шевченка т. X.

При с'їм виборі поводили мною три згляди, а то: ті околиці мені найбільш відомі, про писанки тутешні не знало ся досі майже нічого, бо навіть др. Крчек мав відсїля лиш каламутні відомости. В кінці писані тут писанки визначають ся вдатністю малюнку і хорошою орнаментикою та гармонією в доборі красок, так що побіч покутьських можна їх сьміло назвати найкращими в Галичині.

Забираючись до роботи, я уложив відповідний квестіонар, з 27 питаннями, котрий відтак доповнив деякими замітками д. Хв. Вовк. В porozумію з Наук. тов. ім. Шевченка я оголосив той квестіонар в часописах: „Ділі“, „Народній Часописи“ (Цвітень 1896) та „Записках Наук. Тов. ім. Шевченка т. XI.“ Крім сего розіслав я 200 примірників квестіонара по селах вище наведених повітів. Надіслані відповіді (числом 37) та окази писанок і в кінці власні розсліди, головно в повіті кам'янецькїм послужили мені підставою до сїї розвідки. По при се я оглянув вельми інтересну збірку писанок в музею тов. „Просвіта“, де находить ся значне число писанок з описуваних мною повітів.

В кінці я обовязаний подякувати всім, що були мені при сїй роботі помічні. Перш за все д. Хв. Вовкові за доповненє квестіонара і деякі цінні уваги та д. Я. Миколаевичеві за поміч при зібраню материялу з повіту Жовківського. Крім того Вп. Ользі Пристай з Підгірць, Данилови Шереметі з Руденка, Олені Алексевич з Ниврі, А. Ляврецькому з Доброчина, Михайлови Зелезьові з Сосниць, М. Грущаківі з Цератина і Вол. Лісікевичеві зі Сушна за безплатне присланє гарних оказів писанок, а також всім, що надіслали відповіді на квестіонар.

Сушно 11 серпня 1896.

І. Загальна частина.

Про початок звичаю закрашувати яйця і малювати на їх ріжні орнаменти та про значінє яєць в релігійнім культі у Слов'ян нічого нам розводитись, бо монографія наша строго місцева. Нарешті до всяких ширших розслідів і виводів потрібне перш за все точне зібранє материялу, а до сїї теми материял поки-що все ще дуже скуний. Із-за цього держатимемо сь в цілій розвідці лише того, що можемо оперти безпосередно на зібранім місцевім материялі.

Починаємо від назв. Між яйцями закрашеними і призначеними до цілий обрядових підчас свят Великодних треба вирізнити два головні типи: писанка і крашанка. Писанкою зовуться яйце розмальоване по якомусь взорі, з рисунком (орнаментом). Орнамент той є зроблений двома або трема різними красками. Трапляється орнамент зроблений лиш одною краскою на білім тлі яйця, але таке буває рідко, і приготується окремих способом (гл. нижше). Крашанкою зовуться яйце закрашене однотайно лиш одною барвою, без ніякого малюнку, або орнаменту. Саму чинність приготування яєць обрядових одного і другого типу називає нарід по тим двом технічним назвам. Так кажеся: „писанку писати“ а „крашанку красити“.

Трохи відмінно що до сих назв представляєся повіт Жовківський та й полуднева частина повіту Равського. Там назви „писанка“ і „крашанка“ означає одно і те саме: яйце з рисунком (орнаментом). Яйце закрашене одною краскою, без малюнку зовуться там: „сливка“. Відповідно до сего й говорять „сливки сливити“. В повіті Золочівським і декуди в повіті Сокальським зовуться крашанки також „галунками“.

Про звичай писати і красити (сливити), а головні що до техніки першого дасться загально сказати таке: Як взагалі всі народорелігійні звичаї, упадає і сей звичай по^о містечках і подекуди навіть вже й згадки про него нема. Навпаки по селах він шириться. Що-раз більше домів бере уділ в приговлюваню писанок та орнамент стає що-раз більш різнородний, делікатнійший, та більш скомплюваний. За ціху такого розвою вважати треба що-раз менше вживанє крашанок (сливок), а також заниканє писанок з червоним тлом. На їх місце появляються писанки з чорним тлом, а що на тім тлі комбінація красок богатша (орнамент в 3 красках, коли на червонім тлі лише в 2 красках), то й рисунок виходить кращий. Лише в повіті Жовківським, східній частині Брідського, в північній частині Золочівського та кількох селах Камянецького повіта упадає сей звичай і по селах.

Виразом такого упадку є, як вже справедливо завважав др. Крчак,¹⁾ що-раз більший процент крашанок (сливок). Як приготуване їх не вимагає багато заходу і зручності, то менше дбайливі задовольються ними. Поволи писанє вважаєся чимсь люксовим, ним займаєся вже лиш кільканаїцять а відтак лиш кілька жінок. В кінці трапляються села, де вже лиш одна стара бабуса

¹⁾ Krčak. Pisanki w Galicyi. Szkoła 1894.

вміє писати писанки і за них каже собі не раз дорого платити. З її смертю вкне той звичай в селі, хіба якась дівка з чужого села зайде (через подруже) та його відновить. Часто передають яйця до писання аж на друге село¹⁾, але на се дозволяють собі лиш богачі. Остаточно писанки зовсім зникають і їх місце займають крашанки (сливки). Через те, коли в яким селі або околиці стрітись ся лиш зі самими крашанками, то се знак, що там колись був і звичай писати писанки, та перевів ся. Таке трапляєть ся в згаданих вище околицях, про котрі ми замітили, що там звичай писання упадає. Таке зустрінути можна майже на цілім галицькім Поділью, де писанки вже цілковито перевелись.

II. Чинність писання.

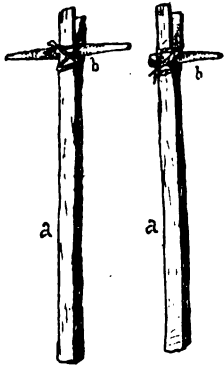
Дівчата забирають ся до писання звичайно поодинокю, кожна у своїй хаті. В Добрачині пов. Сокальського і околиці старає ся дівчина бути лише сама у хаті, щоб хто не „врік“ — а то ніколи не вдасть ся писанка. В Підгірцях, пов. Золочівського, пишуть у ночі, щоб ніхто не перешкаджав. В інших околицях противно: дівчата сходять ся разом, по три або чотири і приготовлюють писанки.

Перш за все приладжують всі потрібні річи. У більший черепок нагортають вуголья і на йому розтоплюють у меньшому черепку пчільний віск. До воску додають деколи саджі. На припічку ставляють в горшку воду і розпускають у ній краску. Ся вода, коли писанка має хорошо вдатися, мусить бути набрана у Страстний Четвер. Того звичаю придержують ся головню в Брідськім повіті. В вище згаданий день, під вечір, ідуть дівчата до керниці з збанками і ждуть. Як лише бовкне у перве дзвін, що дзвонить на „страсти“, зараз набирають води. В тій воді заварюють краску.

До малювання орнаменту на яйці — потрібний ще окремий прилад. В тій ціли бере ся патичок, звичайно кавалок березового прута з мітли, та розколює ся його з одного кінця. Тоненьку бляшку, задовжки у сантиметр або й півтора скручують на голці, або шпильці у рурочку. Бляшку ту беруть з накривки дво-крейцарових глиняних фаянок, розклепавши її трохи, щоб була тоньша. Від тонкості сеї рурочки залежить делікатність цілого малюнку, тонкість потягнених ліній.

¹⁾ Прям. з села Кривого, Кам. повіта дають писати до Дмитрова.

Сесю рурочку (б) вкладають в розколену частину патчкка (а) (див. мал. 1) і перев'язують ниткою на вхрест, щоб ліцше держала ся. При тім рурка виходить лиш з одного боку, або обох боків. Відпо-



Мал. 1 а). Мал. 1 б).

відно до того кажуть, що прилад сей має два носки (мал. 1, а) або лиш один носик (мал. 1, б). В першім разі — один з носиків буває тонший, до рисованя делікатнійших частин десені, другий грубший, до витяганя простих ліній. Сей прилад має кілька назв. Головною і всюди знаною назвою є „кiстка“ або „кiстка“, відповідно до вимову. По-при се має він ще й локальні назви: „хулька“, „дідик“ в пов. Жовківськiм, „мигулька“ або „мігулька“ на розграничу пов. Кам'янецького і Брідського.

Коли все приготовано, приступають до самого писаня. Обрядів при тім не відбувають ніяких, хіба таке, що дівчина, заки почне, хрестить ся і каже формулу: „Господи допоможи“, або щось подібне. Відтак бере свіже куряче яйце в ліву руку і придержує його двома пальцями, а кистку в праву. Умочивши кистку в ротоплений віск, виводить нею на яйці лінії, котрі на загальнім взірці мають бути білі. Віск спливає з кистки рурочкою на яйце і творить на ній випуклі воскові лінії.¹⁾ Відтак, коли та частина взірця, котрої лінії мають бути білі, вже готова, кидають яйце в жовту краску т. зв. яблінку (див. нижше). Само по собі, краска має бути остуджена, холодна, щоб віск на яйці не обтопив ся. Тепер ціле яйце стає жовте, з виїмкою ліній потягнених воском, котрі лишають ся білими. Дівчина рисує кисткою нові лінії, себ то ті, котрі на загальнім взірці мають бути жовті, і кидає яйце у червону краску. Через се

¹⁾ Дуже цікаво звернути увагу на те, що на островах Зондського архіпелагу, властиве на острові Суматрі у такий же самісінький спосіб вироблюють взірці на тканині. За для сього вживають там теж особливого приладу дуже подібного до українсько-галицького, тільки дотепнійш зробленого. Рурочка у сьому приладі виходить



Мал. 1. (bis).

з невеличкого мідяного-ж черпачка вправленого гострим хвостиком у бамбукову очеретинку. У черпачок набирають ротопленого воску і накачують рурочкою на тканину по тих місцях, що мусять зістати ся білими. Подаємо малюнок сього приладу зроблений нами з оригіналу у Етнографічному музеї Трокадеро у Парижі (N. 34.664) Увесь прилад не більше 8—10 сант. завдовжки. Бувають на дві і на більше рурочок.

Прим. Ред.

тло яйце стає червоне. Давнійше й кінчили на тім, та тепер, коли перевагу взяли писанки з чорним тлом, то по більшій частині операція триває далі. По тлі червонім малюють знов лінії, котрі на загальнім візрі мають остатись червоними, і кидають яйце у чорну краску. В кінці обтоплюють віск, кидаючи яйце у гарячу воду, але не довго, щоб краски не стратили циліску. Із-за того писанки є по більшій частині сирі. Остаточнo виходить писанка з тлом чорним та трибарвним рисунком (біло-жовто-чорним). На писанках з тлом червонім — малюнок двобарвний (біло-жовтий).

Вище розказаний порядок красок муєть бути строго задержаний. Колиб хто приміром перше кинув яйце в краску чорну, а відтак в червону, та з того не вийде нічого, бо краска червона на чорну не вчіпять ся.

Вище згадали ми, що трапляють ся писанки й з однобарвним рисунком на білім тлі яйця. Такі писанки роблять ся инакше, бо не з білого яйця, а з крашанки (сливки). На крашанці — головнo червоної, вишневої — малюють кисткою, умачаною у віск, орнамент, а відтак кидають її у капустияний квас. Краска з частин яйця непокритих воском облізе. Віск відтак обтоплюють і лишає ся червоної орнамент на білім тлі. Такі писанки трапляють ся рідше і не виглядають так гарно (Див. табл. IV-а ч. 6 і 7.).

Із-за браку відповідних посудин, бо краски муєть бути приготовлені в новім горшку, инакше не вчіпять ся добре, а може й для браку часу, не приготавлиють всіх наведених красок на раз, в одній днині. Звичайно дїє ся, що кожду краску приготавлиють окремої днини, так що цілковите вписанє писанки вимагає 3—4 дні. Само по собі, не пишуть однієї писанки окремо, а по кілька-кілька пайцять на раз.

До писаня писанок вживають лише трох, вище згаданих красок, себ то: жовтої, червоної і чорної. В Сокальщині виступає тут ще й краска зелена (див. табл. III. в ч. 31 [і 34] та табл. IV-а ч. 1). В Золочівщині і пов. Кам'янецькім стрічає ся й бронзова (див. табл. IV-а [ч. 2 і 11] ч. 11 і 14), але то лиш ефемерично. Крашанки бувають ріжно закрашені. Переважають тут барви: червона (в ріжних відтінках — головнo вишнева) і чорна. В Турпінці Жовківського пов. красять лише на чорно. Побіч сего трапляють ся, хоч вже рідко, крашанки сині, зелені, а в повіті Равськім і бронзові. Иньших красок не вживають і нема ні звідки ніякої згадки, щоб вживали.

Ми кладемо назву „краска“ на означенє хварби, якою малюють яйце. В тім ідемо за народною термінологією, де те слово як

раз вживає ся в тім значіню. Лише подекуди льокальне слово „краска“ не прибрало ще загального значіня і означає виключно хварбу червону.

Краски дістають дівчата в ріжний спосіб, себ то або їх куцують по склепах або приготовлюють самі. Чорну, червону і синю купують всюди і в жадній околиці не вміють їх самі добувати. На чорну красять трісочками пернамбукового дерева ¹⁾ червонявої краски, які купують по склепах. Зовуть сю краску „брезелія або бразолія“. Ті трісочки мочать у воді і кидають туди яйце. На червоно красять манюю (хварба анїлінова), але сї облазять, черцем (сушені комахки червцю²⁾), кушовані) або й трісками. На синьо в манї або синіх шматах. Все те купують. Навпаки краску жовту, зелену й бронзову (де сеї послідньої уживають) приготовлюють самі.

Жовту краску добувають так: обстругують з яблінки дикої т. зв. кислиці або квасниці кору з мізюю — т. зв. сумать, намочують на якийсь час у літній а відтак горячій воді і краска готова. Часами ту сумать сушать, товчуть і аж опісля запарюють. Подекуди додають сюди ще иньші додатки. Так в Туринці пов. Жовківського кидають ще сюди рід ципрису, що його зовуть там зеленицею. А в селі Пристані тогож пов. хочаи одержати жовту краску, туть бадливець (видлак) і до того додають струганої мізги з солодкої яблінки. Із-за того жовту краску зовуть всюда „яблінкою“³⁾. Зовсім відмінно приготовлюють ту краску в Хлївчанах Равського пов. — іменно з моху званого пелешки. Попри се роскаазують по всіх селах, що давніше діставали а подекуди дістають й до нині жовту краску з цибулїня (верхних шкаралун цибулі) через завареня їх з водою. Але така краска виходить більш рудава і ніколи не виглядає так гарно як яблінка. З цибулїня приготовлюють також краску бронзову там, де нею красять.

Незвичайно ріжнородний є спосіб добуваня краски зеленої. Її одержують з зеленої озимини (головно жита), вимели (*Viscum album*), листя бобу, барвінку, або й зїля званого зошіль ⁴⁾ — через завареня з водою. В Башні одержують ту краску так, що запарюють опилки вільхи з бадливцем потертим на порох. Краски

¹⁾ *Caesalpinia brasiliensis* v. *echinata*.

²⁾ *Coccus cacti*.

³⁾ В Сокальщині стрічає ся на се назва: жовтцало.

⁴⁾ Жостіаль, жостер — *Rhamnus cathartica*, L

тої рідко тепер уживають, але попереду мусила вона бути дуже розповсюджена, бо досі ще всюди знають її приготовлювати.¹⁾

До кожної краски при заварюваню додають ще галуни, звичайно в скількості зерна гороху на кварту води, а то щоб краски краще чіпала ся на яйцє. Галун мусить бути м'яко потовчений, бо коли не добре м'який, то де зерно його паде на яйце, там буде краска темнїйша. Вийнявши писанку з краски, потирає ся її смальцем або маслом, щоб краска лїпше вилискувала ся.

Писанє і крашенє яєць — се виключно привїлєгія дївчат. Звичай, як прим. в Корчминї пов. Равського, що парубки також тим займають ся, тут дуже рідкий. Пишуть також і молоді замужні жінки, вважаючи се зайнятє немов згадкою дївоцьких лїт. Лише льокально там, де звичай писаня переводить ся, пишуть писанки старї баби. Так прим. в селї Дитківцях, Брїдєського повіта пишуть лише старї баби. Дївчатам сей звичай вже не знаний. Коли ті старухи вимруть, зникнуть і писанки з цього села.

В бїльшїй частинї сел, а то там, де звичай писаня розвиває ся, всї дорослї дївчата пишуть писанки. Само по собі, не всї однаково. Як гожість писанки залежить від зручності і вправи тії, хто малює то у одних писанки виходять бїльше ловкі чим у других. Із за того в кожнїм селї є кілька дївчат, або молодїць, що тїшать ся славою майстерства під тим зглядом. До їх і дають писати пнїші, котрі сеї зручності не мають, а хотїли-б повелїчати ся гарною писанкою. Платнї за вписанє писанок не беруть такі спеціальїстки нїякої. Даток за труд лишають добрїй волї даючої і він вносить звичайно 2—3 писанки, або яйця. Декуди бїльш означено: по одному яйцю за вписанє кожних десяти писанок. Само по собі, всїх матерїялів потрібних до писаня, від яйця аж до красок, достатчає сама сторона.

Інакше представляє ся справа там, де звичай сей упадає. На ціле село умів писати ледви кілька осіб — звичайно баб, котрі тому вже спеціально посв'ячують ся. До них дають писати всї дївчата. Цема що й казати, що такі спеціальїстки побирають вже визначену надгороду і то зглядно досить високу. Так беруть в Дзїбулках пов. Жовківського, Островї пов. Кам'янецького, Підгірцях пов. Золочівського і пнїших місцях за вписанє пари писанок 3 кр., або два

¹⁾ На Україні окрім купованої хварби красять яйця „цибулїним, осиконою корою, гречаною подовою і купавками — на жовте, рожею — на зелене, пролїсками і рястом — на блакитне. Дикаревъ, Великій постъ — (отрывки изъ малорусскаго народнаго календаря) Кубацкїя Обл. Вѣд. 1895, N. 69.

яйця. В Корнях або Добрачині пов. Сокальського навіть по 2 кр. від одної писанки. По селах, де приходиться давати яйця до вписання аж до другого місяця, вартість писанки підносить ся до 10 кр. В загалі, як ми се вже на початку замітили, чим більш де звичай писання упадає, ціна писанок підносить ся, а вони самі вважають ся немов якою люксовою річчю.

Кілько одна родина пише пересічно писанок, про се годі щось точного сказати. І тут треба вирізнити села, де той звичай розвивав ся від тих, де він упадає. В селах першої категорії припадає на одну сім'ю пересічно 20—30 писанок. Се залежить, побіч заможности сім'ї, також від числа дівчат, які там находять ся. Де багато дівчат, то число писанок доходить до копи або й півтори. Де нема жадної, там пишуть лиш 6—10 писанок, щоб було що до церкви занести. Там, де писанки дають чужим вишувати, спадає пересічне число на 5—10, а на решті вдоволяють ся й крашанками, які вже самі приладжують.

III. Час писання.

Як писанка інтегральна частина народнього рітуалу на Великдень, то під той час їх і приготовлюють. Писанки, як ми бачили, вимагають досить часу до цілковитого вписання, а число їх, яке спотребовує одна сім'я, буває часом доволі велике (див. вище). З другого боку дівчата не можуть безуважно коло їх поратись з огляду на домові господарські праці, що при загальнім порядкованю і печеню передсвяточнім у двох збільшають ся. От від часу до часу више прихапцем кілька писанок одною краскою. Тому первод, коли пишуть писанки, протягає ся доволі довго. Звичайно починає ся він уже в другій половині посту Чотиродесятниці, за два або три тижні перед Великоднем. Але найбільша форса при писаню починає ся аж від Цвітної неділі. Вийнятово, по декотрих місцях (Сідгірці, Золочівський повіт, Махатів, Равський повіт і т. д.) починають писати писанки аж у Страстний Четвер. Се діє ся там, де або мало пишуть, або вірять, що лиш у воді набраній у той день добре впише ся писанка (див. вище).

Що до пори, коли кінчать писати, то тут панує довільність. Одні кінчать у Велику Суботу (у Виткові Камянецького повіта в Велику Пятницю), а другі пишуть ще й по Великодню, щоб на Проводи (Хомвну [Томвну] неділю) мати свіжі писанки. Котрий речинець переважає, годі сказати, бо оба звичаї так перемішані зі

собою, що в однім і тім самім селі одні придержують ся першого, а другі посліднього звичаю. Але в правилі з Проводами кінчить ся период писаня і уживаня писанок цілковито.

Та і тут приходять ся замітити кілька вппятків. По денекотрих селах полудневої части камянецького повіту (прим. Острів, Дідилів) і північної части Золочівського (прим. Підгірці) пишуть писанки і красяць крашанки аж до Вознесення, але в малій скількості і рідко хто. Ті писанки дарують дітям. В селі Корсові Брідського повіту пишуть ті сімї, котрі справляють „Поминки“, аж до Зелених Свят. Так само пишуть аж до Зелених Свят у Крехові Жовківського пов. В Ператині Камянецького повіта пишуть писанки ще перед Юрьвм (Юром) що припадає 5-го травня, і роздають дітям тих сусідів, що приходять у гостину.

Яко ефимеричний звичай нотуємо период писаня в селі Голе Равського повіту. Він починає ся аж на Великдень по-полудни і триває аж до Вознесення.

Однак взявши ся все в цілости, годї не замітити, що писаня яць стоїть в стислому і нерозлучному звязкові з обрядами Великодних Свят.

IV. Уживанє писанок.

Вже поперед ми замітили, що писанки і крашанки призначені до ріжних обрядових цілій. По-при се придають їм значіне за окрасу, твір штуки. Писанками прибирають сьвячене, коли він має прийти сьвятити. Найкращі писанки вішають на покуті біля образів, за для окраси, не привязуючи до цього ніякого иньшого значіня. Часом проколюють такі випорожнені писанки і засувають у дірки хвіст і крила з паперу, а голову доліплюють з тіста. Це мають бути „голуби“. В Туринці Жовківського повіту не вішають писанок, бо кажуть, що від цього худоба домашня сохнути ме.

Повертаючи до обрядового значіня писанок, підносимо перш за все, що писанка і крашанка майже нерозлучні теєр з християнськими великодними обрядами: Сьвяченою крашанкою христосують ся перед їдженєм сьвяченого; писанки і крашанки приносять до церкви і їх забирає опісля сьвященик¹⁾. На перший день Великодня несуть дівчата і деякі молодниці писані і крашені яйця на

¹⁾ В Стенятині Сокальського пов. дають писанки й дякови окремо.

вечірню до мированя. Так само на другий день на всенощне. Коли на кладовищі править ся нарастас соборний, то кожда сїм'я дає по 1—2 писанці а при окремих нарастасах над поодинокими гробами дають по 4—6. Крім сего по селах галицької Волині є широко розповсюжений звичай, що на т. зв. Проводи, в суботу або п'ятницю перед Хоминною неділею сходять ся баби і молодіці на богослуженє, по якім місцевий парох приймає їх пивом а вони обдаровують єго писанками. По деяких селах, прим. у Корсові Брідського повіта існував давнійше звичай, що дівчата заки починали на кладовищі коло церкви виводити гатілки, складали місцевому душпастирови певну скількість писанок. Мав се бути окуп за позволенє на забаву.

Писанки роздаровують і між собою. Особливе важну ролю відіграв писанка в відносинах між дівчиною і парубком. Парубки звичайно видирають дівчатам писанки, а коли дівчина парубкови сприяє, то і не дуже боронить ся. Бував таке, що по-за людськими очима й сама дає свому вибраному, бо при людех віддавати писанку парубкови добровільно „не годить ся“. Коли дівчина не має писанки, парубок здирає з неї хустку і вона мусить єї аж писанкою викупити. По-декуди вірять, що подарована писанка має силу викликати або зміцнити любов. Але в загалі подаровану писанку вважають яко гарну забавку, якусь окрасу і держать їх на полиці. В Пристані, Жовківського пов., Добрачній пов. Сокальського купують парубки дівчатам, що їх обдарували писанками, пиво, перстені або й стяжки (бинди).

В деяких случаях дівчина мусить дати парубкові писанку. Так в Острові Камянецького пов., Боратній і Маркополи Сокальського пов. існує звичай, що на „м'ясе пущенє“ (в карнавал) парубки спроваджують музику, танцюють і платять дівчатам пиво. За се мусить дівчина парубкови, що з'їнею гуляв, або їй купив пива, дати на Великдень писанку¹⁾. Звичай сей був перше дуже розповсюджений, але як духовенство тепер не дозволяє справляти музику, то й він переводить ся.

В Добрачній, Стенятині і Боратній Сокальського пов. дають дівки парубкам писанки, щоб викупити ся від обливання водою на другий день Великодня. Той звичай знаний в Київщині, де дівки кладуть парубкам у відро з водою пару писанок, а також на цїлій Волині.

¹⁾ Звідси й помова: Не крутила ся спідничка, — не вкрасила ся й писаночка.

В кінці замітимо, що сусіди, відвідуючи себе підчас св'ят, беруть зі собою писанки і обдаровують тих, до котрих приходять. Часто дуже дівчата між собою обмінюють ся писанками, а парубки обдаровують старших газдів.

Побіч сего, з уживанєм писанок звязано много повірок і забобнів. Як у загалі св'яченим яйцям, приписують писанкам ще в більшій мірі якусь незвичайну силу. Бо і сама писанка являє ся чимсь незвичайним. Її приготуванє стоїть стільки праці, ну та-й час пригожий до писаня писанок требає коротко, лиш раз у рік. Тому то вона мусить мати й особливі прикмети. Повірки ті більш локальні, не розповсюджені по цілім описуванім нами просторі, хоч деякі знані і в дальших сторонах, на російській Волиші, Поділю, Україні¹⁾. Із за того подаємо їх за порядком, у якому вони трапляють ся географічно.

На розграничю повітів Брідського і Кам'янецького, особливо по селах Дмитрів, Синьків, Волиця Борилова, Руденко -- рано на Великдень челядь, заки піде до церкви, вмиває ся у воді, в яку вложено писанку або крашанку. Лице вмите такою водою буде кругле, гладеньке, як яйце, і червоне, здорове, як крашанка. Писанки мають також вплив на здоров'я чоловіка і хоронять його від слабостей. В селі Голе Равського пов. держать писанку у хаті для охорони від пропасниці.

Побіч здоров'я рішачим моментом для селянина є врожай збіжа. Тому то й тут приписують писанці силу. В селі Дмитрів Кам'янецького пов. викидає баба лущайки з побитих писанок на грядки, щоб краще родили. В Руденку Брідського пов. закопують крашанку у землю на Великдень і держать там аж до Юр'я. В той день викопують і беруть зі собою в поле. Де збіже не хороше, особливо де потворили ся т. зв. „пліхи“, качають крашанкою, віруючи, що збіже поправить ся.

В селі Пристань Жовківського пов. держать писанку у хаті для охорони від грому. В Острові Кам'янецького пов. кидають лущайки писанок на стріху. Се безперечно слід давного вірування, що писанки боронять хату від пожежі. Тепер вже не здають собі там справи для чого се роблять.

Характерна повірка, котрої нікуда инде не доводило ся нам чути, удержує ся в північній часті Кам'янецького пов., головню в селах: Сушно, Полове, Вулька, Витків. Тут закопують округини

¹⁾ Сумцовъ. Писанки. Київ 1891 ст. 23—26.

св'ячених пасок і шкаралупи з яєць та писанок у землю і думають, що на тім виросте маруна,¹⁾ зїле, котрого додають до горілки.

Вельми розповсюдженим звичаєм в Жовківському повіті, а також в північній частині Кам'янецького пов., є метати шкаралупи зі св'ячених яєць і писанок на воду. По більшій частині не знають вже того звичаю витолкувати; кажуть, що се роблять тому, бо то св'ячене, отже „не годить ся“ кидати на землю. Лише в селах Турника і Пристань оповідають, що шкаралупи ті треба метати на воду, щоб плили на Білу Русь та дали там знати, що вже Великдень. Сей звичай живо нагадує розповсюджену на Русі повірку про Рахманів і рахманський Великдень²⁾. Замітимо, що повіти Жовківський і Кам'янецький належать до області Буга, і вода пливе дійсно в напрямі Білої Русі.

Навіть на другім св'іті грають ся діти писанками. В Підгірцях Золочівського пов., коли умре в родині дитина, дають дідам писанку, щоб померше мало чим тїшити ся на тім св'іті. В Голім Равського пов., кладуть писанку вмерлому у домовину.

Писанок не передержують довго. От грають ся ними до Провід, рідше аж до Вознесенія, та викидають, або діти б'ють та їдять. В Сушні Кам'янецького пов. вважають декотрі гріхом ховати цілу писанку аж до другого року. Але звичайно держать найкращі писанки в скрині аж до другого Великодня на взір. Також парубки ховають писанки одержані від дівчат часами й кілька літ.

Крашанки в порівнянню з писанками вважають ся все за щось нижшого, підлішого. Їх дають лише дітям, щоб мали що бити а також дідам і пастуховп.

Забава з писанками знана на галицькій Волині лиш одна т. зв. „цоканка“. Одна особа держить писанку в руці так, щоб лиш сам носок яйця був видний, а друга бе по йому своєю писанкою. Відтак пробують відворотними кінцями яйця. Чия писанка видержала пробу і остала ціла, той забирає ще й збиту противника. В той спосіб грають ся головню діти, але подекуди також і баби, особливо на Проводи. Між тими послідними удержує ся повірка, що чия писанка при цоканці сильнійша, та жінка праведнійша. Гра та відома також на цілій Україні під назвою „навбитки“³⁾.

¹⁾ *Chrysanthemum Parthenium*. Pers.

²⁾ Див. Статтю Партицького Ом.: Про рахманський Великдень.

³⁾ На Україні одначе грають навбитки тільки крашанками, писанками ж ніколи.

V. Про початок звичаю закрашувати яйця.

Про початок звичаю розмальовувати яйця мало де знають що сказати. Лише по деяких селах старшим людям відомий переказ на яку пам'ятку повстав сей звичай. По більшій частині на всі питання в тім напрямі відповідають: „так вже з давня ведець ся“ або „так йде вже від початку сьвіта“¹. Інші знова кажуть коротко: „пишуть на пам'ятку Воскресеня Христового“.

Переказів про початок звичаю красити яйця задержало ся на галицькій Волині кілька. Найбільш розповсюджений переказ дотикає властиво початку вживаня в загалі яєць на Великдень. В ріжних варіянтах оповідають його по селах північної части Кам'янецького і Брідського пов. Так в Сушні і Половім кажуть, що як Юда зрадив Ісуса Христа і вернув домів, прийняла мати єго вареними яйцями і почала картати за його поступок. При тім сказала: „Ти продав свого пана, а він тимчасом воскресне“. На се Юда засьміяв ся і відповів: „Мій пан тогди воскресне як з тих яєць вилізуть курчата“. Але ледви се вимовив, як з варених яєць дійсно вибігли курчата. Юда дуже перелякав ся і повісив ся.

В селі Руденко Брідського пов. знають шпийний варіант: „Як Ісус Христос на хресті умер, один з єго катів взяв яйце, спік в огни і каже: Говорять, що Ісус воскресне, а він так воскресне, як з того яйця виклює ся курка. Ледви се сказав, а з яйця виклював ся когут і голосно заівав“. Інший варіант того-ж мотиву записаний проф. Сумцовим у Харьківській губернії¹).

В деяких селах Кам'янецького повіта (Ордів, Вулька) знають ниньший переказ: „Пречиста Діва писала писанки цілу нічку, без місяця і без сьвічки і рано несла до Пілата викупити Ісуса Христа. Однак по дорозі дізнала ся, що Ісус вже вбитий, тай упала, а писанки розкотили ся по усенькому сьвіту“. Варіант сего переказу знаний в селі Пристань Жовківського пов.: Матер Божа дала Жидам курку і писанки, щоб позволили здійснити тіло Ісуса Христа. На сю пам'ятку пишуть люде писанки.

Третий мотив записано в селі Теглів Равського пов.: „Коли Спаситель ніс хрест на гору Голготу, стрігнів чоловіка, що саме ніс до Брусалима яйця в кошику на продаж. Чоловік видів, як тяжко нести Ісусови хрест, поставив свій кошик у рові при дорозі а сам кинув ся помагати Спасителеви. Ішли вони і несли хрест аж на

¹) Loc. cit. ст. 10.

гору Голготу. Коли ж Ісуса вже і роспали, пригадав собі той чоловік за свій кошик, та вернув знов на те місце де его оставив. Приходить — дивить ся, а в кошику всі яйця пописані та покрашені. Не поніс же він їх більше на продаж, лише вернув до дому та сховав на памятку, бо мав си то чудо за вдяку від Христа, за то, що ему поміг нести хрест. Та від того пішло то, те крашенє та те писанє яєць на Великдень^а.

Той самий переказ записав Ст. Руданський в Полтавській губернії¹⁾. Др. Крчек в своїй розвідці²⁾ подає ще таку повірку з Башні: Коли Христос воскрес, з'явив ся наперед одній жидівці, дав їй писанку та казав іти до жидів та донести про его воскресенє. Від того й взяли ся писанки на євїті.

Як бачимо, всі ті перекази відносять ся до часу смерти і воскресеня Христа і походять безперечно з християнської доби. Тому, що писанок як раз вживають на Великдень, народна творчість получила й початок євяткованя сего євїта з початком звичаю красити яйця. Чи сам звичай дійсно повстав на Русь аж у християнській добі, годі щось певного сказати. Досі не записано ніякого переказу про сей звичай, котрий би вказував на давніші часи. Мабуть з християнством прийшов і він з Греції на Русь.

Вельми характерний і всіми знаний відмінний переказ про початок писаня яєць удержує ся в Хлівчанях Равського пов. Він відносить ся до часів о много пізійших: „коли Жиди мали церкви в аренді, то на Великдень жидовята не давали жидови так довго спокою, аж поки не приніс їм писанок, і доперва тогди відчиняв людям церкву“. Є се безперечно приноровленє давнього обичаю до пізійших подій, як се трапляє ся так часто в наших народних переказах.

VI. Орнамент.

Важнішою від обрядової, є орнаментарна часть писанок. Вона вказує на високість розвою розуміння краси, та на велику зручність при поборованьню технічних трудностей, які представляє виконуванє малюнка на нерівній поверхні яйця. Крім сего сама орнаментика представляє широке поле до студій, і доси ще не рішене питанє, чи писаночний орнамент має ціхи ориґінальні, чи

¹⁾ Діагомановъ. Малор. нар. преданія 145 ст.

²⁾ Loc. cit. ст. 187.

позичений відкіля инде. Цього питання й не можна рішити, поки не буде призбираний відповідний матеріял, головню малюнків писанок. А до цеї пори маємо лиш два атляси писанок: Ванклевої, до писанок моравських та Косачевої до українських. Також у *Tygodnik-u illustrowa-nim* 1889 подано кільканайцять писаночних рисунків, але без хварб. Про саму-ж орнаментуку писав досі Ванкель¹⁾ і Сумцов²⁾ а й Хв. Вовк³⁾ зацінив мимохідь сю справу. В иньших розвідках і замітках про писанки або поминено орнаментарний бік цілком, або лиш коротко згадано за се, немов за річ малої ваги.

Починаючи від тла писанок, замітимо те, що вже сказали на початку, що тло писанок на галицькій Волині буває переважно чорне. Там, де звичай писаня розвиває ся, никнуть писанки з тлом червоним що-раз більше, бо на тих послідних не можлива більш скомплікована комбінація красок. Противно, де звичай писаня упадає, писанки з тлом червоним переважають рішучо, бо коло їх меньше заходу. Вони служать містком переходовим до крашанок, а ці до цілковитого затраченя цього гарного звичаю. Про писанки з білим і зеленим тлом говорили ми вже вище.

Яйце, писанка, є переділене лініями повздовжними і півперечними на поодинокі части, поля. Від поділки залежить і цілий малюнок. Тут треба вирізнити два роди поділки, головну і побічну. Головна поділка відділює поодинокі взірці, котрі на однім яйці два, чотири, шість, ба й більше разів повторюють ся. Побічна, се властиво сітка, яку малюють, щоб орнамент випав правильїйше. Через таку сітку розпадає ся ціле яйце на малі поля, головню трикутники, в котрі вмальовують поодинокі части орнаменту.

Сітка є зроблена все лиш з поодиноких ліній: Головну переділку часом також становить одна лінія, але частїйше виглядає вона більш скомплікованою. На неї складає ся дві або й три лінії (Мал. 2 а), лінії з точками (b), поперечні і скієні лінійки (c, h), хрестики (d), система клинчиків (f, g) або квадратиків (e, i). Переділки становлять собою дуже часто окремиї доста скомплікований wzorecъ. Вони дуже нагадують узори на мережках, особливо т. зв. шлячки, і під тим зглядом вплив мережок на писаночний орнамент не дасть ся заперечити.

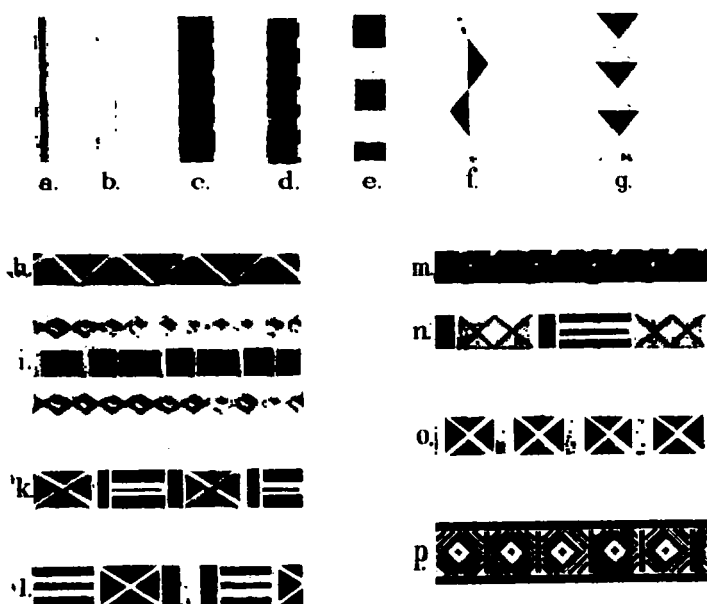
¹⁾ В видавництві „Moravske ornamenty“.

²⁾ *Loc. cit.*

³⁾ Ф. К. Волковъ — Отличительныя черты южнорусской народной орнаментики. Труды III археологическаго съезда въ Кіевъ 1878. II, ст. 318.

Головна поділка йде по більшій частині довкола яйця лівією по вдовжнього перекрою і для того на долучених таблицях писанок її не видно. Відповідно до цього воно ділить яйце на дві рівні половини, виповнені тим самим орнаментом. Значить, орнамент повторюєся тут два рази, себ-то на один і на другий бік яйця. Той тип переділки є майже виключно наявний на писанках цілої галицької Волині, як се легко з таблиць пересвідчити ся. Тут орнамент є розложений на цілу половину яйця.

Рідко трапляє ся, що головна переділка йде довкола яйця вдовж його поперічного перекрою і ділить писанку також на дві



Мал. 2.

половини (Див. Табл. III А, ч. 11, Табл. IV А, ч. 7.). Орнамент скупляє ся тут не довкола середини яйця, як в першій случаю, але довкола обох кінців і повторює ся два рази.

Третій тип переділки — се комбінація двох попередніх. Переділка йде на-вхрест, вдовж повдовжнього і півперічного перекрою яйця (Див. Табл. III А, ч. 3 Б, 23). Через це розпадає ся писанка на чотири частини, і орнамент стільки-ж раз повторює ся. Сей тип є також рідкий.

Багато частійше переділює писанку дві повдовжні пасмуги і одна півперічна, до себе на-вхрест, прямою (Див. Табл. I А, ч. 3,

12, 32, Табл. II А, ч. 8, Б 15, і т. д.). Тут орнамент вже бува маленький, бо так як яйце через сю переділку розпадав ся на вісім частин, рисунок повторює ся вісім разів. Часами бува лиш дві повздовжні переділки на писанці, без іперечної (Див. Табл. II Б ч. 26, Табл. III А ч. 9, і Б, 15). Яйце поділене тут на чотири повздовжні поля. Таке трапляє ся майже виключно при орнаменті рослиннім.

Цікавим типом видаєть ся писанка на Табл. I. А, 10. Вона переділена на 8 піль, але орнамент не повторює ся тут 8 разів, лише на кожному полі єсть відмінний.

Окрему групу становлять писанки писані у хворму барилковату. Тут існує лиш дві переділки, що біжать довкола яйця по єго півперечному перекровви. Через се яйце розпадає ся на три частини два колеса по обох кінцях і валок по середині. В тій групі виріжвити треба два поділи: а) Властиві барилочки, де серединою, валком біжить орнамент одностайний, без повторюваня, головно мережковий, а на обох причілочках вирісований такий самий рисунок, прим. хрест або зірка (Див. Табл. I. В, ч. 18 В, 28, Табл. III А, ч. 10, Табл. IV ч. 5). Хоча часом орнамент на валку й повторює ся, то все він иньший як на причілочках. б) Противно, при другім поділі тої групи, побіч переділок півперечних є ще повздовжні. Ті послідні не все зазначені лініями: часом їх лиш з самого рисунку догадатись треба. Нераз бува й таке, що й півперечних ліній нема. Все таки яйце розпадає ся на шість піль, себ-то валок на чотири, а до того два причілки. Тут і орнамент повторює ся 6 разів тої самий (Див. Табл. I А, ч. 6. Табл. III Б, ч. 20, В, 25, 26 і т. д.).

Иньші поділки з'являють ся лиш ефемерично. Можна приміром зустрінути писанку поділену 8 повздовжними і 4 або 5 півперечними лініями на 32 до 40 піль в виді малх трапезів і трикутників, а орнамент повторює ся на кождім, або на що-другім полі (Див. Табл. I. Б, ч. 24, Табл. III А, ч. 5). Не часто й бува таке, щоб на писанці не можна було віднайти в'якої переділки, як прим. на Табл. III А, ч. 1.

Що знов до поділки, себ-то сїтки, котрої метою є улекшити вирісованє правильного орнаменту, то вона стрічає ся лиш там, де орнамент є великий. Із-за того малюють єї лиш тоді, як орнамент повторює ся лиш два рази, отже займає половину яйця. В тій ціли визначають на цілім полі дві лінії: повздовж і півперек, навхрест — через що виступають частинки, в котрі вривують поодинокі частини орнаменту (Див. Табл. I А, ч. 7, 8, Б, 20 і т. д.).

При орнаментах зірочками ділять поле навіть на 6 або — й 8 часточок, відповідно до кількості рамен у зірці (Див. Табл. I Б, ч. 13, 14, 22).

Сітка трапляє ся, хоча рідко й при менших орнаментах, коли сей займає лиш четверту або й шосту частину яйця (Див. Табл. III А, ч. 9). Бува таке, що головної переділки нема зазначеної а намісь цього в вирисована сітка (Див. Табл. I А, ч. 6, Табл. II Б, ч. 26 і т. д.). Таке трапляє ся головни при писанках барилкватої хворми.

Переходячи до самого малюнку орнаменту, замічаємо, що він розпадає ся на три великі групи :

- А) орнамент геометричний,
- Б) орнамент рослинний,
- В) орнамент звіряний.

Ті три групи не все виступають окремо ; противно се дїє ся рідко. В більшости случаїв вони перемішані зі собою на однім і тим самим взірці і треба їх доперва відділювати. Професор Сумцов вирізняє на писанках ще орнамент солярний, предметово-битовий і релігійний¹⁾. Ми відкидаємо ті групи, хоч вони трапляють ся на писанках нами описуваних, а то із-за того, що годї між ними і попередно зазначеними потягнути різькі грляницї. Їх можна дуже вигідно підчислити під одну з трьох перших груп.

А. Орнамент геометричний.

Се найбільш старинний і найбільш розповоджений орнамент. Він вже проявляє ся на виробах людей найменч культурних. Одначе сам по собі він не має рисів характерних, бо вго простїші форми трапляють ся у всіх народів на землі. Вони могли повстати зовсім самостійно і нема причини шукати яких небудь реценцій. Заки одначе вискажем загальний свій суд про орнамент геометричний на волннських писанках, перейдемо попереду всі вго хворми, бо лише в той спосіб думка наша буде мала основу. А що поодинокі взірці, поодинокі хворми орнаменту як геометричного так і рослинного та звіряного мають між народом свої окремі назви, часто вельми характерні, то порадно буде, коли орнамент обговорювати мемо як раз ідуци за порядком тих назв.

¹⁾ Ор. cit. ст. 29.

Коли вже бесіда про назви хворм орнаментних, не від річи буде замітити, що назви ті є сталі і менч-більш по цілій галицькій Волині однакові. Там, де вони льокальні, ми се зазначимо. Вони означають якийсь один, сталий взорець на писанці. Але рідко бува, щоб на писанці находив ся лиш один взорець; звичайно єсть їх три або й чотврі.

1. *Крапками.*¹⁾ Ся найпримітивніша форма орнаменту не приходить ніколи сама а в сполученю з лівіями. Разом з ними творить немов рід пояса і з тої причини стрічає ся майже виключно лиш на переділках. Сей орнамент вельми старинний і скрізь розповсюжений. Єго зустрінутти можна так само на наших старинних археологічних находках, як і на виробах африманських племен. Сам по собі єсть він так примітивний, що про ніяку рецепцію й гадки бути не може. Крапки при поясах бувають або маленькі, як точки (Табл. II Б, ч. 23; Табл. III А, ч. 3) або більші, форми овальної (Табл. II В, ч. 27). Бува й таке, що крапки розкинені безладно по полі орнаменту, немов зірки у погідну ніч на небі (Табл. III Б, ч. 19).

2. *Нитками, пасочками, поляками*²⁾. Орнамент сей також примітивний і скрізь розповсюжений, як взагалі орнамент простолінійний. Се комбінація поодиноких лівій, або ширших, визначених окремою хварбою смужечок. Він вже трапляє ся самостійно на писанках більш повдинчих (Табл. III Б, ч. 18). Часами зі сполученя кількох смужок виходить ріжнобарвний пояс, який не має вже цілих переділки, але самого орнаменту. Єго роблять повздовж і півперек яйця а поля ним розмежні або лищають пустими, або врисовують там який маленький малюнок (Табл. I А, ч. 3.).

3. *Решетом, решиткою, сіткою.* І сей орнамент є вельми старинний; находить ся на камінних, глиняних і бронзових виробах первобитної доби.³⁾ Стрітити єго можна також на родоських вазах, на яких визначає ся вплив азійських мотивів.⁴⁾ Єсть се система лівій повздовжних перетятих півперечними або прямою, або на вскіс, отже т. зв. плетінка. Ся плетінка єсть в писаночнім орнаменті вельми розповсюжена. Особливо часто приходить вона на писанках

¹⁾ Всі назви орнаменту вживають ся між народом лише in instrum., на питанє: „Чим та писанка написана? — Отже крапками, сіткою і т. д.

²⁾ Ся послідня назва вживає ся в пов. Жьовківськім.

³⁾ Див. *Мара ścienna zabytków przedhistorycznych opracował Dr. M. Much; okres hallstadski № 1.*

⁴⁾ Павлуцкій, Гречеськія расписныя вазы ст. 69, див. Сумцов сіт. Оп. 31.

гуцульських, меньше вже на волинських. Після того чи та плетінка є делікатніша, очка між нею менчі, чи знов примітивніша, грубша, зовуть її сіткою (Табл. II В, ч. 30) то знов решетом або решіткою (Табл. I Б, ч. 24).

4. *Куточками*. Клясичним приміром сего рода орнаменту є писанки Табл. II А, ч. 11 та Табл. IV А, ч. 8. Він полягає в тім, що через комбінацію ліній перетинаючих ся повстають кути, які відтак тїнують ся півперечними стрижками. Сам про себе стрічає ся на волинських писанках рідше, але дуже часто приходить в сполученю з иньшими (Табл. I Б, ч. 17; Табл. II Б, ч. 15 і т. д.). Як нижче побачимо, подібний спосіб рисунку має кілька иньших родів орнаменту.

5. *Клишцями, табельками*.¹⁾ Сей орнамент має по більшій частині вид трикутника, рідше ромба. Поле трикутника, взглядно ромба буває тоді закрашене иншою краскою чим тло писанки, звичайно червоною з жовтим пасочком по середині. Часами поле клишця тїнуване півперечними стрижками, подібно як в рисунку „куточками“. І сей рисунок не приходить часто сам про себе (Табл. IV А, ч. 11). Частіше його можна в комбінації з иньшими і в такому случаю все острый кінець трикутника звернений на зверх.

6. *Вітрачком*. Нічим не ріжнить ся від попереднього, лише уложенєм. Єсть се так само трикутник (одначе ніколи ромб) все звернений острым кінем до середини яйця. На писанці являє ся сей візр майже лише яко доповненє других родів орнаменту. При тім улюблене єсть групуване тих трикутників довкола колеса або октаедра (Табл. I Б, ч. 25). Ся манера не є властива нашим писанкам. Інтересно, що той орнамент приходить доволі часто на середньовічних накривах по французьких церквах. На се вказує малюнок 3.²⁾ Без сумніву лише певного роду схожість в угрупованю з крилами справжнього вітряка, котрі мають вид трикутника з острым кінем зверненим до середини, надала орнаментови сю назву.



Мал. 3.

¹⁾ Ся друга назва подана мені з Ператина пов. Камянецького.

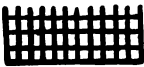
²⁾ Див. Didron. Carrelages historiques. *Annales archéologiques*, vol. X. p. 60.

7. *Кошичками*. І сей орнамент вельми зближений до клинців, лише в сс бува тїнюваний півперечними лїнїями. На волинських писанках повторює ся він дуже часто і то або самостійно, або jako додаток до других. Хворма трикутника і ромба виступає тут рівно часто. Що до самого укладу, то найчастійше кошики установлені довкола середини яйця, острими кінцями на зверх і творять через се звїзду шести — або восьми проміню (Табл. I Б, ч. 22, В, 26; Табл. А, III ч. 8 і т. д.). Не рідко кошички уложені ширшими підставами рівнобіжно до повздовжної і півперечної передїлки і творять немов хрест з раменами хворми листястої (Табл. I В, ч. 27; Табл. II Б, ч. 16, В, 25 і т. д.). Цїкаву комбінацію кошичків представляє Табл. III В, ч. 27, де вони уложені в спосіб мозаїковий, а на Табл. IV В, ч. 28 на подобу листків.

8. *Драбинками*. Не приходить ніколи самостійно, лише в сполученю, найчастійше на передїлці, або там на головнім орнаменті, де просторонь між двома рівнобіжними лїнїями треба чимось виповнитв. Отже перш за все при хрестах. Драбинка ся може мати або вид звичайний — півперечні стрижки між рівнобіжними лїнїями, — або двох на-вхрест перечернених стрижків між рівнобіжними (Табл. II А, ч. 2. Див. Мал. 2).

Хворми орнаменту, вичислені під чч. 4 до 8. зближені до себе що до зверхньої подобі і мають спільною цїхою тїнюване півперечними стрижками. Се найбільш улюблені взірці на волинських писанках і стрічають ся тут вельми часто. Проф. Сумцов не згадує нічого про сей рід орнаменту, а він в загалі в Галичині сильно росповсюжений. Тії взори можна віднайти вже на старинних начинях доби бронзової та залїзної, особливо взорець драбинок і кошичків¹). Вони тут тїнювані на той сам спосіб як на писаночнім орнаменті.

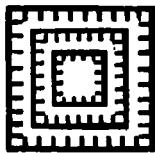
9. *Грабельками, гребінкою, гребенями, пальцями* (лише в пов. Жовківскім). Се лїнїя по-здовжна, на якій виставлений цїлий ряд лїночк прямо, на подобу граблів або гребеня. Всї висше наведені три назви вживають ся рівномірної без ніякого розріжнюваня, хоч властиво назва „грабельками“ відносить ся до рисунку, на якім крім зубчиків написана ще довга прямова лїнїя в вид, держака до граблів (граблиск). Самостійно трапляє ся сей орнамент вельми рідко (Табл. А, III ч. 11). За те тим частійше jako допов-



Мал. 4.

¹) Див. Mapa ścienna zabytków przedhistorycznych wyd. M. Much: Okres bronzowy fig. 16, okres żelazny fig. 32.

нене вільшого, головню при куточках та кошичках, де послїдній півперечний стришок зроблений в видї гребінця (Табл. I А, ч. 10, Б, 13, А, 31; Табл. II В, ч. 4, Б, 15 і т. д.). Трапляють ся гребельки і в вільших сполученях (Табл. I В, ч. 31; Табл. II А, ч. 5). На Табл. V ч. ч. 2 бачимо сей рисунок зроблений троха відмінно, бо тут гребінка тягне ся через цілу довжину яйця. Сей малюнок, або бодай яка небудь его хворма, трапляє ся де инде вельми рїдко, коли навпаки на волинських писанках в вельми частий. Нам довелось знайти его лише в двох фазах.



Мал. 5.

На глинянім начиню з камінної доби¹⁾ (Мал. 4) — де при плетінці півперечні лінії потягнені по-за послїдню по-здовжню і творять рїд гребінки (Див. рисунок Табл. II В, ч. 30) — а також на начиню з бронзової доби²⁾ (Мал. 5), де сей рисунок вже зовсім схожий з писаночним. Тому нам бачить ся, що мотив сам про себе на наших писанках не в оригінальний. Одначе народ, побачивши схожість его з предметами битовими (гребінь, граблі), старав ся ту схожість збільшити і наслїдує в рисунку самїж предмети.

10. *Звїздками, зорами.* Тут мусимо перш всего замїтити, що той рисунок вельми тяжко ввріжнити від вільшого, котрий носить назву „рожами“.³⁾ Обїдва мають вигляд звїзди, котрої рамена замальовані краскою. Однвоку прикмету мають „рожі“ — що їх рисують в се на середній широкого боку яйця, коли звїзди можуть бути порозкидані по цілім полі. Також мають рожі доданий ще звичайно який небудь орнамент рослинний — а зірки сего не мають. В долученій збірці писаночних зорів рисований зірочками лиш Табл. I А, ч. 10; Табл. III А, ч. 7, Б, 16. По при се згадаємо, що й вільші орнаменти, особливо кошички, уложені звичайно в хвормі звїзди, одначе в народній номенклатурі не носять тої назви (див. Табл. I В, ч. 35; Табл. II А, ч. 4, 12 і т. д.). Малюнок звїзди на писанках вельми росповсюжений — находить ся особливо часто на писанках моравських⁴⁾ та українських.⁵⁾ Звїзди бувають шести — або восьми-промінні.

¹⁾ Naturhistorisches Museum у Відні, сала XI.

²⁾ Ibidem, сала XII.

³⁾ Також точнїснїю змішують ся ці назви і у загально європейському орнаментї, де вираз *rosette* вживаєть ся до відзначення усякої скомплексованої зорї. — *Прим. Ред.*

⁴⁾ Див. Атлас Ванклевої.

⁵⁾ Див. Українські зори Косачевої.

11. *Хрестом, хвігурою*. Хрест займав своє місце в орнаментивці ще довго до появи християнства. А й тепер у диких племен африканських та австралійських, до яких ще не дійшла нога місіонерів, приходять сей орнамент часто. Тим не менш на інших писанках має він виключно релігійне значіння. Звичайно на писанках з хрестом йде ще напис відповідаючий сьвятові Великодня (див. нижче) і такі писанки дає ся до церкви „на Боже“. Хворми хреста бувають різні. Трапляє ся і гречеський хрест з чотирма рівними раменами. Рамена у него є або звичайні, прямі (Таб. II Б, ч. 22), або, що частійше, в виді трикутників звернених острым кінцем до середини а підставою переломаною в клин (Див. Табл. I А, ч. 2, 5; Табл. III А, ч. 4). Бувають і рамена влучі ромбом (Табл. II А, ч. 7). Той хрест є без сумніву найстаршим на Русі, прийшов туди з Візантії. Під західним впливом латинства, появляють ся на наших писанках й хрести латинські з продовженим долішнім рамам (Див. Табл. I В, ч. 29, Табл. II В, ч. 32). Також подібати можна скієний андрієвський хрест, котрого рамена витягі у трикутники (Табл. III ч. В, 34). По при се трираменний хрест, так частий на галицьких церквах та пам'ятниках, звичайно з прикрасами, на постументі сходковим (т. зв. хвігура). Таку писанку одержали ми з села Руденка, Бродського повіту: Табл. III Б, ч. 24.


Часом ті „хвігурки“ мають вид химерний: три рамена рівнобіжні — середнє найдовше і пересічене знов на-вхрест. Бува й таке, що в середині широкого боку яйця вирисований ромб а на его кутах виставлені 4 хрести — в тім случаю римські: (Табл. II ч. А, 6, Б, ч. 18). До хрестів додають між рамена різні рослинні або й геометричні орнаменти. Також багато інших орнаментів — геометричних а головню рослинних укладають в виді хреста.

12. *Ріжками, круцьками, закруцьками, паннами.*²⁾ Всі ті назви означають меньш-більш то само, іменно різні комбінації спіральної лінії. Всі досі обговорені орнаменти належали до части більш примітивної — до простолінійної. Тут доперва виступає орнамент криволінійний, від попереднього значно молодший. Самий розцьвіт криволінійної орнаментики, а властиво спіралі в тійснійшій смислі випадає на початок середніх віків і доходить видосконаленя в штуці ірійській. З відсіля переходить цілу Европу. Особливо улюблена

¹⁾ Про се див. G. de Mortillet Le signe de la croix avant le christianisme. Paris, Reinwald 1866.

²⁾ Назва „паннама“ стрічає ся лише в Жовківськім повіті.

спіраля при ініціальній орнаментиці по рукописах. Найпростіші

її хворми в:  , з чого через заломанє хрестів пов-

1.


стало  , а також  часті в рукописах VIII—XII ст.¹⁾

2.

3.

Вони й повторюють ся на наших писанках у хвормі  (Табл. I, А, 3,

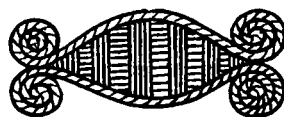
1.

Б, 18. Табл. IV Б 15, В, 25, 34), або здвоєній  . Та послідня,

2.



знак барана, стрічаєть ся дуже часто на тканинах вишита або гапто-
ваиа. При вишивках зі зглядів технічних має

спіраля вид заломаний:  . (Див. Мал.



Мал. 6.


6).²⁾ Сей орнамент стрічає ся одначе вже і на галльштатських бронзах.³⁾ Той знак ба-
рана вельми улюблений орнаментальний до-
даток волинських писанок (Табл. I А, ч. 2, Б, 22, В, 25). Подібувє ся та-


кож хворма роздвоєна цілком, або в половину   . Коли



1.

2.

спіраля загнена лиш легенько:  носить назву „ріжки“, коли

сильно:  круцьки або закруцьки. Той самий малюнок з лі-
війками скісно до спіралі потягненими зове ся „панни“ (Табл. V

ч. 1 і 3.) З получєня двох спіраль виду  , їх кінцями виходить

хворма  ,  — звісна в орнаментиці під назвою сїкача.

На волинських писанках вона не має окремої назви, анї сама поодинокю не приходить, лише в получєню з другою: на перехрест, при чім між рамена вставляє ся який небудь иньший орнамент.

¹⁾ J. amprecht. Initialornamentik des VIII—XIII Jh. Leipzig 1882.

²⁾ *Moravske ornamenty*. Vydává vlastenecký muzejní spolek v Olomouci 1888.

³⁾ *E. v. Sacken*, Das Grabfeld v. Hallstadt.

13. *Басовим ухом*. Зо звичайної спіралі повстає через здвоєне рясів подвійна, котра приходить в плястиці, а з відсіля перейшла в рисунок. „Басове ухо“ — назва льокальна з села Ператина (пов. камянецького) і околиці, не в нічо пньшого як така здвоєна спіраля, названа так лише через певну схожість з горішнім кінцем сего інструменту.



Мал. 7.



14. *Кривулькою, Пилкою*: Дві рівнобіжні лінії, з котрих одна ламана на зразок пилки. Сей рисунок одначе на наших писанках доволі рідкий, уживаний був на вишивках середовічних. Він означав смерть і тому частіш усього можна було его здібати на похоронних покривалах при катафальках.¹⁾ Така ламана лінія слідна на пердїлці писанки Табл. V ч. 3.

Мал. 8

15. *Вязами, Зводами, Кроквами*. Часто дуже трапляє ся на ваірци, що він розділений простими лініями на 4 частини, з котрих кожда стає трикутником (в дійствости сферичним). Отже в такім трикутнику або спускають з кожного вершка прямову на противлежний бік, або лучать середину трикутника з усіма трьома кутами. Повсталу в той спосіб систему ліній зовуть зі згляду на їх вигляд „в'язами“, коли пригадує вязи у санках, або „зводами“, „кроквами“, коли подабає на рештованє даху.

Само по собі такий малюнок служить лише сіткою до лекшого написаня якого небудь взірця (звичайно зірки) і сам про себе майже ніколи не приходить, лише на Табл. IV А, ч. 12 (Див. Табл. I А, ч. 10; Табл. II А, ч. 11, Б, 19, В, 28. Табл. III ч. 16, Б, 30).

Крім сего подано мені слідуючі назви, до котрих ані малюнку ані опису не вдалось мені роздобути:

16. *Гайдачком*.

17. *Гніздами*.

18. *Гафтками*.

19. *Лучками*.

20. *Очка* — орнамент криволінійний: спіраля. Тут виріжнює ся. 1. *Очка затяжені*, котрі в тотожні з рисунком, який по більшій части носить назву *яблінка* і через се ми его обговоримо при орнаментиці рослинній. 2. *Очка самі се* подвійна спіраля подібної

¹⁾ Див. Draps mortuaires du XVI siècle en Allemagne et en France. *Annales archeologiques* II 232.

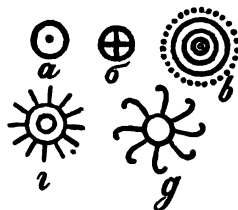
хворми як при „басовім усі“ лише більш закручена і без видовженого одного кінця — та сама, яка так часто стрічає ся на інцьяльних орнаментах по середновічних рукописах.¹⁾ На волинських писанках стрічає ся лише в повіті равським — в інших рідше — за се дуже часто в буйних викрутаках проявляє ся на писанках з над Сяну.



21. *Лижками*. Назва льокальна в північній части камянецького повіту. Глянеш на рисунок, то возьмеш його радше за орнамент рослинний, чим за що-небудь подібне до ложки. І справді не в се нічого иньшого як листок на тонкій лодизі (Див. Табл. III А, ч. 12). Таких листочків, не відріжияючих ся нічим від того рисунку, на писанках повно; хіба одна обставина замітна, що листки звичайні на одній лодизі здвоєні або потроєні, а тут приходять поодинокі. Через те вважаєм сей орнамент рослинним, а назву толкуєм далеко схожістю з побитовим предметом.

Мал. 9.

22. *Кружком, маком, навучком, закруташками*. Під кінець приходим до рисунку, який по своєму змістови в чисто геометричний, а який через не величкі зміни, попав ся під ріжними назвами до всіх трьох родів орнаменту. Се знак сонця. Сей символічний знак приходить вже в старину при ріжних окрасах, в ріжних хвормах (Див. Мал. 10).



Мал. 10.

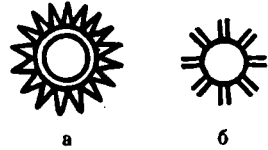
Найчастіше в хвормі „а“ і „б“ на бронзових поясах епохи галльштатської або й на глиняних начиннях. Той сам знак приходить на хвітурі представляючій ассирийського царя¹⁾ а також на образі битви у одного воїна на сагайдаці.²⁾ Отже у старинній орієнтальній плястиці хворма „д“ стрічає ся часто на старо-галльських монетах. В тім самім символічнім значіню, яко понятя чогось сьвітязого, благородного переходить той орнамент у часи християнські, і повторює ся часто-густо при т. зв. німбах, де побіч представлених у Мал. 10 появляють ся нові відміни (Див. Мал. 11).³⁾ Відтак приходить він у диких африканських племен н. пр. на черпаку „Макуа“ (Мозамбік), на деревляній ложці з „Nguru“, на гребенях з „Suahiri“

¹⁾ Lübke: Geschichte der Plastik. Leipzig 1870 I. 34.

²⁾ Ibid. I. 45.

³⁾ Annales archeologiques I. 9.

і Zanzibar-у.¹⁾ Хворма „д“ (Мал. 10). стрічає ся на спіральних фібулях з Гальштатту²⁾ вишлена на деревляній ложці з „Kabinda“³⁾ а також на словянських вишивках, особливо моравських, ганацьких (Див. Мал. 13 а і б.⁴⁾ На волнських писанках приходять майже всі наведені типи сего орнаменту. Тип „а“ не носить ніякого окремого названя і має по більшій часті вигляд точки (Див. Табл. I Б, ч. 15), хоч доходить і більшої величини (Табл. III А, ч. 4). Тип „г“ через своє зближенє до корони маку із зубчиками носить назву „маком“. Вкінці тип „д“, найчисленніший на писанках, про свої закручені рамена названий „павучками“ а в Золочівщині „закрутишками“.



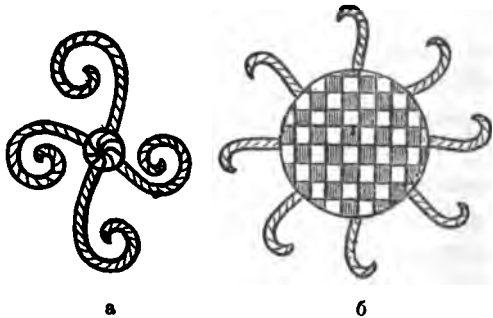
Мал. 11.

Тим покінчили би ми орнамент геометричний. Як зі всего досі сказаного слідно він вельми різnorodний і багатий. В переважній своїй часті належить до типу старшого, простолінійного — з криволінійного, котрий проявляє ся в спіралях і становить вже перехід до рослинного, в лиш кілька мотивів. Цілий уклад геометричного орнаменту в стисло пристосований до хворми яйця і вельми симетричний.



Мал. 12.

Ціла форса кладе ся або на середину широкої часті яйця, або на його кінці. Після цього розведена ціла сітка, після цього



Мал. 13.

прибирає цілий взорець окрему ціху. В дуже рідких случаях поодинокі орнаменти розкинені безладно по цілім поли писанки. Все майже лучає ся в гармонійну цілість і то звичайно або зірку, або

¹⁾ У Naturhistorisches Museum у Відня.

²⁾ Sacken. Grabfeld v. Hallstadt. Табл. XIII ч. 10.

³⁾ Naturhistorisches Museum у Відня.

⁴⁾ Moravské ornamenti. Мал. 12 и 13а здаєть ся нам більш відмінами дуже званого релігійного знаку свастіки, котрий не раз трапляєть ся у словянському і навіть у українському орнаменті. Про знак сей існує вже ціла література, з котрої найбільше звертає на себе увагу недавно вишовша заходом Смітсоніанського інституту

хрест. Коли центр рисунку переложений на обидва кінці яйця, писанка прибирає подобу бочілки, про що ми вже на початку говорили.

Що до оригінальності, то геометричний орнамент зовсім не має ніяких оригінальних ціх. Кожний малюнок, кожний взорець, дасть ся розложити на часті, які і в найглибшій старині стрічають ся і знаходять ся тепер у найрізномродніших народів, по цілій земній кулі.

Се власність цілого людського роду. Характерно лише те, що де який орнамент своїм виглядом зближає ся до предметів побитових, зараз же переймає єго назву і в дальшій розвою, народні артисти старають ся ту схожість побільшити новими придатками. Так затрачує ся історичне значінє даного малюнку і він поволі набирає ціх побутового орнаменту. Той об'яв замітили ми при часті спеціальній кілька разів і тут єго повторяємо яко загальний висновок.

Дорога, куди йшов безпосередний вплив на наш писаночний геометричний орнамент покищо не дасть ся вказати, вже хоч би із-за строго областного характеру нашої розвідки. В однім случаю ми вказали на Візантію, але, щоб сему можна було надати загальніше значінє, мусілаб наша українська орнаментика бути яко цілість основно росліджена, а до того ще мабуть чимало часу промине.

Б. Орнамент рослинний.

Ми вже згадали, що геометричний криволінійний орнамент становить перехід до орнаменту рослинного. З ліній творять ся лодиги, зі спіралів, а властиво з їх получень листки і цвітотві віночки, котрі чим дальше, тратять фантастичність хворм, а набирають ціхи реалістичної, се-б то відповідають певним рослинним хвормам в природі. На писанках орнамент рослинний густо перемішаний з геометричним, доповнює єго і творить з ним гармонійну цілість. Що до розповсюження і краси він зовсім не уступає геометричному. На писанках малюють або цілу рослину, або, що частійше, лиш частину її: цвіт, листок, галузку. Позаяк і тут, так як і при геометричним орнаменті, існують народні назви на поодинокі взори, ми йти мемо за їх порядком.

у Америці книжка Thomas'a Wilson'a The Swastika, the earliest known symbol and its migrations etc. Washington 1896 (Report of the U. S. National Museum for 1894). У цій книжці можна знайти чимало малюнків (див. ст. 768, 845, 853, 920 і др.) зовсім подібних до наведених шановним автором. — *Ред.*

1. *Рожами*. Се дивний та рідкий примір орнаментики рослинної простолінійної. Належать до найбільш улюблених на волинських писанках, а що до виконання перевищав всі інші красою. По вигляді ніколи не догадав би ся, що се яка небудь рослина — звичайна зірка тай годі! І справді, орнамент сей уложений на середній широкого боку яйця, де сходять ся всі лінії сітки, а між кожною вставлений один листочок в виді ромба з маркантними гострими кутами. Все разом робить вражіння зірки а зглядно системи зьвізд, одна на другій. Листків бува пересічно вісім, рідше шість, закрашені вони на червоне, рідше на жовте, біле, або чорне. Майже все додані тут різні геометричні орнаменти, як грабельки, кошички, або рослини, як „смеречки“. Той орнамент росиовсюжений також особливо на українських писанках, де проф. Сумцов¹⁾ начислив вісім родів ріжних рож, які носять окремі назви. Ми в нашій області нашли лиш три назви, котрі подаємо:

а) *Пуста рож*, нічим не ріжна від шести — або осмигранної зьвізди, має лиш одну систему, себ то верству ромбових листків, часом в середині вузькі трикутники на жовто закрашені, які мають наслідувати рослинні прутики (Табл. I Б, ч. 23).

б) *Повна рож*, ріжнить ся тим від попередньої, що ромбових листків бува дві, три, або й чотири верстви, одна по другій в той спосіб, що найменші находять ся в самій середині, а відтак кругом ідуть більші та ще більші. Цілий образ виглядав вельми хорошо, коли порядок красок добре дібраний і додані орнаментні прикраси (Табл. I Б, ч. 13, 22, В, 35; Табл. II А, ч. 10, 12). Особливо замітний і рідкий рисунок кремової рожі (Табл. I Б, ч. 14), з переходом від ясно-жовтих листків до білих, на тлі чорнім. Нахил до заокруглювання острих кутів і надання листкам рожі природного виду бачимо на малюнку Табл. III В, ч. 32.

в) *Зірката рож*²⁾. Зовсім не подібна до двох попередніх родів не є нічого ившого як описаний вже при геометричнім орнаменті знак сонця в хвормі Мал. 10 г. (Див. Табл. IV А, ч. 9) через нічого нам над нею довше зупинятись не. Скажемо лише, що той самий знак має в пов. Камянецькім та Жовківськім назву „маком“ — лише бічні проміня тут коротші (Див. Табл. IV Б, ч. 13).

2. *Смеречками*. Із всіх родів орнаменту в загалі найбільш розповсюжений на волинських писанках. Сам окремо приходить рідко,

¹⁾ Ор. сіт. ст. 40.

²⁾ Та назва приходить лиш в Золочівськім повіті.

але стрічає ся при всіляких можливих комбінаціях, при вірцях геометричних та рослинних, пересічно на кожній третій писанці. Проф. Сумцов¹⁾ вважає його старинним, тому, що в більшості случаїв він сполучений зі соняшними кружками. Ми на волинських писанках того не замітили, а на решті колиб навіть так було, то нічого з того вивести не можна, бо „смеречки“ стрічають ся у всіляких можливих комбінаціях. Тим одначе не заперечуємо старинности самого орнаменту. Він стрічає ся вже на глиняних начиннях бронзової доби²⁾ — знайдених в Галичині. На чужих археологічних знахідках не доводило ся мені нікуди стріннути „смеречки“. За те на одній рукописи з Трірської бібліотеки з IX. століття³⁾ находить ця хворма (Див. Мал. 14), яку можна вважати прототипом цього орнаменту. Вся ріжниця в тім, що поздовжна лінія біжить не хребтом дашків, а долиною. Ту саму хворму можна часто стрітати на старинних статуях героїв (на поясах і т. д.). Отже і тут заходивби той случай, що орнамент крисковий, геометричний переіменено на рослинний і на дано йому подобу даної рослини. Се ще слідно на різних видах „смеречки“, які вона на писанках приберав. Одна з тих хворм, на нашу думку, старинна, найбільше зближена до Мал. 14. Се поздовжна лінія до якої приложені з обох боків скісно стрішки, що мають представляти шпильки сосни.⁴⁾ Шпильки ті йдуть в одній рівній лінії шематично, і та обставина підтверджує геометричний початок того орнаменту. Та хворма „смеречки“ власне стрічає ся на начиннях бронзової епохи. Вона й на волинських писанках приходить частійше ніж другі (Див. Табл. I А, ч. 3, 7, 9, 10, Б, 13, 17, В, 25. Табл. II А, ч. 9, 10 і т. д.). Тут уставлені шпильочки або парами (Мал. 15 а) або на переімену (Мал. 15 б).



Мал. 14.



Мал. 15.



Мал. 16.

Друга хворма має вже вигляд більш натуралістичний, себ то подобав більше на справжню „смеречку“ (Мал. 16). Ся вже новіша, тут вже мав рисуючий справді рослину на думці. Вона не приходить часто (Табл. IV В ч. 32). Через

¹⁾ Op. cit 41.

²⁾ *Manu scientia etc...* opusc. Dr. M. Much.

³⁾ Lamprecht. Cit. I. Табл. 4 і 5.

⁴⁾ На Україні сей вірець теж дуже часто трапляєть ся і носить назву сонки. — *Ред.*

цілковіте знатуралізоване сего малюнку появили ся вкінці цілі галузки „смеречок“ — замість дотеперішніх поодиноких прутків (Див. Табл. I B, ч. 30; Табл. II A, ч. 1).

3. *Яблуками*. Не знаючи назви, ніяк не вгадавби, що се має бути який небудь рослинний орнамент. Се ряд спіралів поведений на обідва боки прямої лінії, нічого иньшого, як „ріжки“, або „закруцьки“, виведені на цілій лінії, замість лише на кінці. То само ми бачимо на орнаменту нечисленних порталів (Мал. 17), лише що спіралі виведені на одну сторону. Зовсім вірний взір наших „яблук“ бачимо на середньовічних мініятурах.¹⁾ На волинських писанках в сей орнамент досить звичайним (Табл. I A, ч. 5, B 21; Табл. IV B ч. 23).



Мал. 17.

4. *Виноградом*. Зовсім вірно представлена тут китиця винограду (Табл. II B, ч. 30) або й кілька китиць у купі, враз з листочками. Рослини сеї на цілій галицькій Волині нема, отже орнамент сей повстав лиш через наслідуванє. А взорів в доволі, бо при церковнім малярстві рисунок винограду дуже часто повторює ся. Також на вишивках нераз можна стрітити виноград.



Мал. 18.

5. *Деревом*: Химерне наслідуванє природного дерева — трапляє ся дуже рідко. Нарисований пень, грубою чертою, від якого йдуть тонкі лінійки в найрізномоднійших напрямках з викрутасами і вузлами, що представляють галузки.

6. *Фасолею*. Довгі еліпсоваті хвітури з шіперечними лінійками представляють стручки квасолі. Також і сей малюнок узятий з геометричного (Табл. I B, ч. 33).

7. *Барвінком*. Три подовгасті листочки, похожі зовсім на барвінок, злучені у одну галузку. Галузки творять звичайно зі собою хрест (по чотири в однім).

Всі иньші хворми рослинного орнаменту зовуть звичайно лише загально „листочками“ або „квіточками“ після сего чи рисунок представляє листє чи також і цвіт. Ті „листочка“ „квіточка“ мають найрізномоднійший вигляд. То два довгі острокінчасті листки злучені долом обнимають який геометричний орнамент (Табл. I A, ч.

¹⁾ La leçon de musique céleste. Annales archeol. IV. — Les artistes du moyen age. Ibidem.

6, 10) або рослинний, до якого не можуть належати, приміром смечки. В иньшійм случаю зібрані такі листки по-три, у якій хвормі часто приходять на архітектурних орнаментях (Див. Табл. III Б ч. 23. Табл. IV Б 24, В, 33 і т. д.).

Часом листки зібрані по шість або вісім у листясту корону (Табл. I В, ч. 30) або начіпляні вздовж лодипи творять галузку (Табл. II А ч. 8, В, 33). Таких галузок бува й кілька (Табл. II А, ч. 2, Б 24) а листки приймають раз вид тонкий видовжений, а другий раз серцеватий (Табл. III А, ч. 12), вони часто прикрашені „вусами“ (Табл. IV В, ч. 31). Що до цвіту то він має або вид видовженої точки (Табл. III А ч. 6) або справжньої розквітеної корони (Табл. III А ч. 9). На писанці Табл. II Б ч. 14 єсть галузка ялівцю з овочами.

Вже обставина, що самі „артисти“ не уміють назвати по імені більшої частини рослин, які малюють, вказує, що тут, не маємо до діла з натуралістичною орнаментикою. І дійсно, в многих случаях годі чогось подібного дошукати ся між ботаничними рослинами. Се образи фантастичні; поодинокі частини з ріжних рослин лучать ся до купи, не рідко додає ся навіть геометричну прикрасу. Головна ціль малюючого, не віддане рослини такої, яка вона в природі, а викликане орнаментального ефекту. Поодинокі частини при тім часто взяті з природи (барвінок, яловець), але все перемішане так разом, що доперва треба, що так скажу, перевести секцію взірця, щоб винайти поодинокі натуралістичні елементи. Тут годі не запримитити величезну схожість орнаменту писаночного з мережковим, який нікуда так не кидає ся у вічі як власне при групі рослинній. Той послідній ще у нас не оброблений, але доста порівнати форми галузок, листків, або хоч би в геометричній частині малюнку вирисовані на Табл. I В ч. 28, Табл. III В, ч. 28. Таб. IV, А, ч. 4 а схожість сама висуває ся. Не вважаючи на се проф. Сумцов¹⁾ каже: „Въ печати были высказаны мнѣнія о вліянніи на писаночный орнаментъ рисунковъ ковровъ, ситца, разныхъ узороцій; но по извѣстнымъ намъ коллекціямъ и рисункамъ мы не можемъ указать на это вліяніе“. Чому проф. Сумцов не добавчує аналогії — годі знати; нам вона видає ся зовсім безсумнівною.²⁾

¹⁾ Ор. cit. 45.

²⁾ Нам здаєть ся, що проф. Сумцов, кажучи се, має на меті не українські мережки, або інші везеруки на сорочках, плахтах і т. і., а килими, ситці і інші цяцьковані річи чужоземної роботи, з котрих взірці могли-б бути перенятими й до нас. У загальнім і сей погляд д. Сумцова ми не вважаємо за справний. Досить подивитися на вишивання і т. і. наприкл. з Смирни, з Бейруту і иньших міст малоазійського побережжя, а тако-ж на деякі кримсько-татарські і болгарські вишивання,

Розмальовування поодиноких рослин фарбами є зовсім довільне і химерне. Листки, ягоди винограду закрашені червоно, або жовто, лодія біло, рідше жовто. Тут ходить лише о виріженне поодиноких частей від себе, а не о віддане їх природної краси.

Що до зручності і багатства малюнку в орнаментика рослинна на волинських писанках о много біднійша, чим приміром на моравських¹⁾. Там виступають цілі китиці цвітів, галузки з багатими вихлясами. Тут ледви поодинокі листочки або прості галузки. На писанках моравських, яко ближших Западові, орнамент рослинний, який в готийських капітелях перебув свою епоху розцвіту, має перевагу над геометричним; на писанках галицьких і українських в загалі орнамент геометричний більш розвигий. За те брак моравським писанкам третьої групи орнаменту, яка в галицькій Волині пишає ся зручністю виконання, себ то орнаменту звіринного, до якого тепер переходимо.

В. Орнамент звіринний.

Орнамент звіринний є найменч уживаний на писанках волинських. Вже сам материял, на котрім праходить ся рисувати, ставляє ему технічні труднощі. Маленька просторонь, на якій має бути виконаний рисунок, сприяє більше орнаментови геометричному або рослинному. При животних малюнках конечно тут мініятуроване, а се вимагає вже більшої зручності. Тому то писанки з таким орнаментом стрічають ся рідко і то не на цілій просторони галицької Волині. Вони обмежують ся на повіт камянецький і то головню на его північну часть. В иньших повітах їх зовсім нема.

При орнаменті звіриннім треба вирізнити дві частини рисунків, зовсім, що до походження, ріжних. Се вірці в яких приходять лиш поодинокі части тіла животного, як роги, ноги, і такі де нарисована ціла животина. Починаємо від першої частини.

щоб побачити, що без їхнього впливу не обійшло ся у нашому орнаменті. Перший звернув на се нашу увагу велим шановний В. В. Стасов, показуючи нам, ще після III археологічного з'їзду у Києві, збірки у петербурському Музеї „Общества Поощрения Художниковъ“. Пізнійше скільки не доводилось нам переглядати ріжні збірки по європейських музеях, нам довело ся тільки пересвідчитись, що поважаний петербурський вчений має рацію, кажучи нам, що запорожці, шарпаючи околиці Сяночу і Трапезовду набуть занесли до нас з військовою здобиччю і вірці орієнтального орнаменту, коли вони не прийшли до нас ще ранійше з половецькими паволонами а то й жітками. — *Ред.*

¹⁾ Див. Атлас Ванкелєвої, де відмальовано 48 писанок моравських.

1. *Баранячими рогами*. Малюнок показує подовгасту еліпсовагу фігуру загнену обома кінцями до середини, так, що представляє вид радше півмісяця як дійстних баранячих рогів (Див. Табл. II Б, ч. 17).

Се нічо иньшого як подвійна спіраля, отже в першім значіню орнамент геометричний. Такий рисунок приходить дуже часто, на примір на каменім надгробнику в Оснабрюці.¹⁾ Дперва через приближуване его до предмету в природі повсталала теперішня назва і форма. На решті сей орнамент приходить все лише в звязи з яким геометричним орнаментом: хрестом, зв'язкою, трикутником.



Мал. 19.

2. *Курячими лабами* (лапками). І про сей рисунок випадає сказати, що він через аналогію з виглядом курячої стопи одержав свою назву. Не єсть се нічо иньшого як старинна форма геометричного орнаменту т. зв. тризубець. На писанках волинських він трапляє ся часто²⁾ навіть там де орнамент животний зовсім не знаний (повіт Золочівський).

Ми не потребуємо пригадувати, що знак тризубця уживаний вже в найдальшій старині, що входить в склад азбуки фенікійської та грецької, а також в знаком рунічним. Тепер старають ся надати ему більшу подобу до курячих лапок, продовжують середню лінійку, а на кінцях уміщують червоні точки, які мають відповідати заокругленням курячих пальців, коло нігтів (Табл. I ч. 12). Багато де коли становить той тризубець лише закінчене рослинного орнаменту „смеречок“, від котрого его навіть виріжнити годі (Табл. IV А, ч. 10).



Мал. 20.

3. *Гусячими, качачими лапами*. Малюнок представляє стопу качачу, чи гусячу з трома пальцями і розп'ятою між ними болоною. Болона розмальована майже все червоною краскою, лише ефемерично трапляє ся случай, де половина розмальована на червоно а друга на жовто. Одначе по положеню се орнамент чисто рослинний з широколистною хвормою, яких на самих же писанках доволі. Обидва вірці, себ то гусячі і качачі лапки зовсім на себе похожі і різняться ся лише більшиною. Так на Табл. III Б, ч. 19 є представлені лапки гусячі, а на Табл. I А, ч. 10, Б, 15, та Табл. II В, ч. 34, 37 лапки

¹⁾ Lindenschmidt. Alterth. u. heidnische Vorzeit I. Bd. 3 Heft. Табл. XIV ч. 8.

²⁾ Проф. Сумцов Ор. cit. 32 каже, що на українських писанках стрічає ся тризубець рідко.

качачі. В двох відповідях на розісланий квестіонар згадано, що існує ще взорець „котячі лапки“, одначе ані відповідної писанки, ані малюнку або хоть би й опису не долучено. Проте ми мусимо поки-що вдоволити ся занотованем самої назви.

Так зі сказаного слідує, що ті взірці звіринного орнаменту, де приходять лише частини звірячого тіла, не є зовсім натуралістичні, а лише відповідно зманеровані хворми орнаменту геометричного або рослинного. Через случайну подібність тих хворм до певних частин тіла звіринного надано їм назви, а потім силкувано ся до наданої назви доробити похожість ще більшу. Це одначе булоб не ясне, для чого рисували-б перш за все такі части тіла, які найменш впадають у вічі, як прим. ноги а не найбільш характерні, як приміром голова. Таке переносуване назв бачили ми вже при части геометричній та рослинній, то й нічого дивного, що воно й тут приходить.

Зовсім ивший початок має друга частина, де різні тварі представлені цілі. Тут вже відиграє ролю обсервация природи та імітативний натуралізм.

Переходячи до малюнків різної тварі, замітимо, що із причини недостачи місця, згаданої, вже вище, малюють на писанках лише дрібні животини, отже комахи, птахи, а ніколи більших звірят, ані людей. При тім представлені лиш такі животини, які в околиці находять ся.

4. *Мотильками* (метеликами). Тут мусимо вирізнити два роди того малюнку: символічний і натуралістичний. Перший подобає радше на чотири подовгасті листочки, звязані у купу, чим на яку небудь животину (Табл. V ч. 4) і трапляє ся також на писанках пов. Жовківського, одначе не носить там тої назви. Другий показує справжню комаху вельми зручно відмальовану з природи. Одначе не конче мотіля. Ся назва приходить тут більш шабльоново і означає мабуть всяку комаху. Так на Табл. II A, ч. 3 бачимо комаху з трикутними передніми крилами і тонким подовгастим кадовбом подібну зовсім на нетля. Друга комаха вимальована на писанці Табл. III A ч. 1 з широкими болонястими задними крилами і широким кадовбом нагадує сильно пчолу. Проф. Сумцов¹⁾ описує також одну писанку з подільської губернії, під назвою пчола, яка зовсім схожа на наш малюнок Табл. II A, ч. 3. Виходить, що обі ті назви себ-то „мотильки“ і „пчоли“ означають не лише сю животину а всяку комаху.

¹⁾ Op. cit. стр. 44.

5. *Павучкажи*. Малюнок зовсім символічний без ніякої натуралістичної ціли, перенесений назвою з геометричного орнаменту через дуже далеку подобу до павука з розіп'ятими ногами. Ми його обговорили при орнаменті геометричним, тим більше, що в пов. Золочівським він носить вже чисто геометричну назву: „закруташки“.

6.— 8. *Бузьками, горобцями, качками*. Відповідні птахи представлені цілком натуралістично. На перший погляд можна вирізнити рисунок одної птахи від другої. Горобці часом уміщені на галузі (Табл. III А, ч. 1). Противно до „мотильків“ які все вирисовані в лету з розпротягнутими крилами, птиці намальовані скрізь в позі стоячій зі спущеними крилами (Див. Табл. II Б, ч. 14, В, 27 і Табл. III А, ч. 1). Тут слідно рішуче змагане віддати предмет таким, яким він знаходить ся в природі.

9. *Стоногами*: Нарис овальний без сліду голови, з ніжками по боках. По чотири такі малюнки — котрим певної подібності до справжніх стоног годі відмовити — злучені у хворму хреста (Табл. III Б ч. 20). Орнамент цей замічений лише в селах Сушні та Ордові пов. камянецького і здаєть ся є витвором чисто льокальним.

10. *Раками*. Про цей малюнок згадує проф. Сумцов¹⁾ ціми словами: „В тій-же колекції (подільській) знаходить ся друга рідка писанка — рак. Тут вже ніяким робом не можна догадати ся по малюнку, що маємо перед собою рака. Рисунок представляє схожість з безконечником: спіральна лінія обходить всю широку половину яйця, а серед тої лівії знаходить ся мала, подібна до хреста фігурка.“

Зовсім інакше на писанках волинських, а зглядно камянецького повіта (бо, як згадано, лише ті мають орнамент звіринний). Тут бачимо справжнього рака, вельми ловко відмальованого з природи з розпостертими ногами і розгорненим хвостом (Табл. II А, ч. 3; Табл. III А, ч. 1). Цей малюнок трапляє ся досить часто і виконаний найзручніше із усяких нарисів животного орнаменту. Тут вже трапляє ся, що дівчина, хочачи дотепно вирисувати рака, ховає шкаралупу його на взір. Це виказує на розвинену артистичну техніку.

Старинність животного орнаменту годі означити. Це відома річ, що в загалі звіринний орнамент приходить вже на найстаринніших виробках. Малюнки і різьба образів звірят стрічають ся

¹⁾ Ор. cit, ст. 44.

вже у троглодитів європейських, а також у диких племен африканських і старої Америки. Ті рисунки виконувалися на камені, броні та кості, нерідко з великою зручністю.¹⁾ Спеціально про ті животні хворми, які зустрічаємо на волинських писанках, можна сказати, що вони відповідають матеріялові, на якому їх малюють і через те мають цю оригінальність. Їх малюють не по шаблону а просто з природи. Сю тезу підтверджує з одного боку обставина, що малюють лише ті твори які в тих сторонах трапляються, а з другого боку таке переховування раччої шкаралупи на взір.

Що до виконання, то ми вже замітили, що воно часами буває вельми зручне і артистичне. Однак сам малюнок обмежується лише на контурах, є плоский, без ніякої пластичності. Раки представлені все з профілю а ноги викручені передом. Крила й хвіст не природно сторчать у гору у виді трикутника лише для того, щоб їх вирізнити від решти кадовба. Уставлене ніг іде все в прямій лінії одна за другою. Мальоване предметів ніяк не натуралістичне, т. є. не відповідає красці яка є в природі. Це виходить вже з того, що цілий репертуар красок обмежується на 3—4. Краскою накладають предмет лише за для того, щоб його вирізнити з поміж інших. Так комахи розмальовані на червоно — так само і горобці та качки. На Табл. II В, ч. 27 мають качки, для відрізнєння горішньої частини від долішньої, кадовб закрашений половниною на жовто а другу на червоно. Також і стонogi закрашені то червоно то жовто, щоб вирізнялися від чорного тла писанки.

З вище сказаного слідно, що орнаментика писанок, особливо звіринна і рослинна, не вважаючи на зручність в виконанні рисунку, стоїть ще на низькому ступні розвитку, менш-більш тім самим на якому ми бачимо її у дітей або у деяких дикунів.

Під кінець згадаємо ще про писанки з написами. Вони трапляються спорадично, і в такі околиці де вони зовсім не звані (головно в пов. Равськім). Найзвичайнішою такою напискою була дедикація писанки якійсь дорогій особі. Отже: „Моїй любій Настусі“, „дорогому Івасеві“, а також і підпис особи, яка писанку вписала. Так як цілий обряд писання писанок лучить ся з святкуванням Великодня, то й на писанках знаходяться написи, що відносять ся до того свята. Отже: 1) „Христос воскрес із мертвих, смертю смерть

¹⁾ Тут, здається нам, треба відрізнити образки звірят, як репродукцію натури, од звіринних мотивів у в орнаментациї. Перші трапляються навіть у кінці палеоліту, тоді як другі — далеко пізніше, у кінці бронзової, або у початку залізної доби. — *Ред.*

поправ і суцим во гробі живот дарував. 2) „Христос воскрес — во істину воскрес“. 3) „Слава Богу — Слава на віки“. 4) „Да воскреснет Бог і т. д.“ 5) „Сьвіти ся сьвіти новий Єрусалиме“ і вьнші. Коли писанка*призначена для сьвященника, то також часом має напись: „Сотвори Господи нашому Отцу Духовному многая літа“.

Написи писані або звичайним письмом, або наслідованем друкованих букв кирилиці. Вони йдуть звичайно довкола повздовжного перекрою писанки, або по спіральній лінії з долу до гори півперек.

Згортуючи до купи все, що ми дотепер сказали про орнамент писаночний на галицькій Волини, приходимо до слідуєчих виводів:

1. Пануючим орнаментом єсть геометрчний і то простолінійний. Орнамент рослинний займає друге місце, а зьвіринний являє ся лиш льокально.

2. Орнамент геометрчний, рослинний а також зьвіринний, коли представляє лиш поодинокі части звірят не є оригінальний і дасть ся віднайти в ріжних часах і у ріжних народів. З відкіля йшов безпосередний вплив, сконстатувати поки що неможливо, так як наша орнаментика ще поле нерухане.

3. Орнамент зьвіринний, де животнона змальована ціла, є оригінальний і опирає ся безпосередно на обсервації.

4. Назви поодиноких орнаментів подекуди не відповідають і походженю єго і вказують змаганє толкувати орнамент натуралістичним робом.

5. Розмальовуваньє красками поодиноких частин орнаменту є примітивне і має метою лиш виріжнюване їх, а не відданє природної краски.

6. Несумнівна є похожість орнаменту писаночного на мережковий, що вказує на рівнобіжний розвій їх обох і взаїмний їх вплив. Той вплив дасть ся докладнійше означити, коли орнамент мережковий буде опрацьований.

Сим і кінчаємо нашу розвідку. Вислідки, до яких ми дійшли, відносять ся лишє до писанок волньських і можливо, що в приложеню до писанок в загалі будуть в дечім змінені. Одначе поки-що мусять поодинокі області найти своїх слідителів, бо лишє на такій підставі дасть ся щось загального, певного сказати. Ми сподїєм ся в недалекім ще часі забрати в тій справі слово, звертаючи свою увагу на область по-над Сяном.

Відень 23. листопаду 1896.

Мир. Кордуба.

Sommaire.

Littérature. Oeufs de Pâques peints (pyssanky) et teints (krachanky). Persistance et décadence de l'usage de peindre les oeufs dans le pays. Instruments et procédés de la peinture; couleurs employées. Époque de la fabrication des oeufs peints; leur usage; légendes sur leur origine. Ornementation: division de la surface de l'oeuf en deux ou plusieurs champs. Motifs géométriques, végétaux et animaux; leurs éléments et leurs noms populaires.

Explication des figures.

A. Figures dans le texte :

Fig. 1 a) Instrument pour peindre les oeufs à bec double: *a)* manche fendu au bout en bois, *b)* bec double consistant en un petit morceau de plaque en fer blanc enroulé en guise de canule et servant à prendre de la cire fondue et en couvrir les parties de la surface de l'oeuf qui doivent rester blanches après l'immersion de celui-ci dans la matière colorante.

Fig. 1 b) Le même à bec simple.

Fig. 1 bis) (à titre de comparaison) Instrument analogue employé à l'île de Sumatra pour peindre les étoffes. Musée du Trocadéro, N° 34664.

Fig. 2) Lignes et bandes divisant la surface des oeufs peints en deux ou plusieurs champs: *a* lignes simples, *b* lignes ponctuées, *c, h, i* lignes en zigzags, *d* en croix, *e, i* en carrés, *f, g* en triangles, *k, l, m, n, o, p* en lignes combinées.

Fig. 3 - 20. Éléments d'ornementation de divers peuples et époques à titre de comparaison.

B. Planches :

La plupart des motifs ornementaux étant parsémés et combinés sur la surface des oeufs peints, ceux-ci n'ont pas pu être disposés en ordre systématique. Nous donnons donc les motifs avec leurs noms populaires, en les classant d'après leurs formes géométriques, végétales ou animales, en indiquant les N-os des figures correspondantes sur les planches.

Formes géométriques :

- 1) *Krapkamy**) (en pointes) Pl. II, B, 23; B, 37. Pl. III A, 3; B, 19.
- 2) *Nytkamy, passotchkamy, poiasskamy* (en fils, en ceinturons) Pl. I, A, 3; Pl. III, B, 18.
- 3) *Réchetom, réchikoïou, sitkoïou* (en crible, en grillage, en filet) Pl. I, B, 24. Pl. II, B, 30.
- 4) *Koutotchkamy* (en angles) Pl. I, B, 17. Pl. II, A, 11; B, 15. Pl. IV, A, 8.
- 5) *Klyntsiamy, tafelkamy* (en coins, en planchettes) Pl. IV, A, 11.
- 6) *Vitriatchkom* (en moulin à vent) Pl. I, B, 26 (Cf. Fig. 3 prise d'un draps d'église français).

*) Tous ces noms en ukrainien sont employés en instrumental.

- 7) *Kochytchkamy* (en paniers) Pl I, B, 22; B, 26, 27. Pl. II, B, 16; B, 25. Pl. III, B, 27. Pl. IV, B, 28.
- 8) *Drabynkamy* (en échelles) Pl. II, A, 2. Cf. Fig. 2.
- 9) *Hrabelkamy, hrebinkoïou, hrebeniamy, paltsiamy* (en râteau, en peigne, en doigts) Pl. III, A, 11, Pl. I, A, 10; B, 13; B, 31. Pl. II, A, 4, B, 15. Pl. I, B, 31. Pl. II, A, 5. Pl. V, 2. (Cf. les ornements sur les objets de l'âge de la pierre de Moravie Fig. 4 et sur ceux de l'âge du bronze de même pays Fig. 5, ainsi que Pl. II, B, 30).
- 10) *Zrisčkamy, soriamy* (en astres, en étoiles, c. à d. en rosettes) Pl. I, A, 10; B, 35. Pl. II A, 4, 12. Pl. III A, 7; B, 16.
- 11) *Khrestom, khvygouroïou* (en croix, en crucifixe) Pl. I A, 2, 5; B, 29. Pl. II A, 7; B, 22, B, 32. Pl. III, A, 4; B, 24; B, 34. Comme forme toute particulière : Pl. II, A, 6; B, 18.
- 12) *Rijkamy, kroutskamy, zakroutskamy, pannamy* (en cornes, en boucles, en hélice, en demoiselles) — formes plus ou moins spiralées; Pl. I, A, 2, 3; B, 18, 22; B, 25. Pl. IV, B, 15; B, 25, 34. Pl. V, 1 et 3.
- 13) *Bassovym oukhom* (en manche de contrebasse). Fig. 7.
- 14) (*Kryvoukkoïou, pykkoïou* (en zigzags, en scie) Fig 8 Pl. V, 3.
- 15) *Viasamy, svodamy, krokvamy* (en cintres, en voutes, en chevrons) Pl. I, A, 10. Pl. II, A, 11; B, 19; B, 28. Pl. III, B, 16; B, 30. Pl. IV, A, 12.
- 16) *Haidatchkom* (en balançoire?).
- 17) *Hnisdamy* (en nids).
- 18) *Haftkamy* (en broderie).
- 19) *Loutchkamy* (en arcs).
- 20) *Otchkamy* (en lunettes, c. à d. en spirales) Fig. 9.
- 21) *Lykamy* (en cuillers) Pl. III, A, 12.
- 22) *Kroujkom, makom, pavoutchkom, zakroutchkamy* (en cercle, en pavot, en araignée, en lignes recourbées) Fig. 10—13. Pl. I, B, 15. Pl. III, A, 4. Pl. I, A, 9 B, 20; B, 25, 26 etc. L'auteur les considère comme un symbole solaire. Pl. I, A, 9 a le caractère prononcé de svastika.

Formes végétales :

- 1) *Rojamy* (en roses, rosettes):
- a) *pousta roja* (rose sauvage) Pl. I, B, 23;
- b) *povna roja* (rose double) Pl. I, B, 13, 14, 22; B, 35. Pl. II A, 10, 12. Pl. III, B, 32;
- v) *sirkata roja* (rose-étoile) Pl. IV A, 9; B, 13.
- 2) *Smeretchkamy* (en sapins) Fig. 15 a et b. Pl. I, A, 3, 7, 9, 10; B, 13, 17; B, 25. Pl. II, A, 9, 10. Fig. 16. Pl. I, B, 30. Pl. II A, 1. Pl. IV, B, 32.
- 3) *Yabloukamy* (en pommes) Fig. 17. Pl. I, A, 5; B, 21. Pl. IV, B, 23.
- 4) *Vynohradom* (en grappes de raisin) Pl. I, A, 8, 10. Pl. II, B, 30.
- 5) *Derevom* (en arbre) Fig. 18, très rare.
- 6) *Fassoleïou* (en haricot) Pl. I, B, 33
- 7) *Barvinkom* (en vinca).
- 8) *Yaloutsem* (en genièvre) Pl. II, B, 13.

Formes animales;

- 1) *Baraniatchymy rohamy* (en cornes de mouton) Pl. II, B, 17.
- 2) *Kouriatchymy lapamy* (en pattes de poule) Fig. 20. Pl. I, B, 12. Pl. IV, A, 10.

- 3) *Houssiatchymy, katchatchymy lapkamy* (en pattes d'oie, de canard) Pl. I, A, 10; B, 15. Pl. II, B, 34, 37. Pl. III, B, 19.
- 4) *Metelykamy* (en papillons) Pl. II, A, 3; Pl. III, A, 1; Pl. V, 4.
- 5) *Favoutchkamy* (en araignées) Voir N° 22 des formes géométriques.
- 6—8) *Bous(i)kamy, horobtsiamy, katchkamy* (en cigognes, en moinaux, en canards) Pl. II, B, 14; B, 27. Pl. III, A, 1.
- 9) *Stonohamy* (en scolopendres) Pl. III, B, 20.
- 10) *Rakamy* (en écrevisses), Pl. II, A, 3; Pl. III, A, 1.



Découvertes paléolithiques de la rue de St. Cyrille à Kief

(appendice à l'article précédent)

par Th. Volkov.

Палеолітичні знахідки на кирилівській улиці у Києві.

(Додаток до попередньої статті.)

Кінчаючи нашу попередню працю про передісторичні знахідки д. Хвойки у Києві, ми сподівалися що шановний київський археолог буде ласкав дати нам дальші звістки про свої розвідки. Дякувати д. Хвойці, ми справді маємо тепер рядок нових фактів, котрі буди дуже користними сами по собі, придадуться чимало до висвітлення де-чого, — що було за для нас не дуже ясним попередю.

Почавши свої розвідки з весни 1897 року, на цей раз вже в оселі д. Багрівва, д. Хвойка знайшов під неглибокою верствою чорної землі з рослинним перегноем такуж товщу жовтої глини як і у оселі д. Зіваля. Під нею, на 1 метр, чи що, затовшки, знайшлася верства глинястих пісків — знов таки така-ж як і у оселі д. Зіваля. Але під цю верствою, як пише нам д. Хвойка, пішли вже до самої третішньої синьої глини скрізь однакові сіри піски, котрі місцями улежалися о стільки кріпко, що повернулись вже у настоящий камінь пісковець. У оціх то пісках на глибині 9—10 метрів почали попадатись досить великими гніздами, од 1, 5 до 2 м. завширшки, побиті й обпалені кістки, між котрими одначе зовсім не було навіть і невеличких кісток маммута, але здивувалось досить крем'яного начиння. У в одному з таких гнізд не було нічого окрім чистого дерев'яного угалля. Ще нижче, але усе-ж таки трохи вище ніж у оселі д. Зіваля, знайдені були знов археологічні верстви з угальлем, обробленими кремінцями і звірячими кістками між котрими було кілька уломків маммутячих икл і два зуби великого

хижака, на погляд дд. Хвойки і Армашевського печерного ведмідя (*Ursus spelaeus*).

З цього дуже короткого перегляду нових розвідок д. Хвойки, ми можемо завважити перш усього те, що між двома боками кручи на кирилівській улиці, се-б то між стороною кручи, належачою до оселі д. Зіваля і між стороною належачою до оселі д. Багрієва є чимала стратиграфічна різниця. Пісків, означених на перекрої оселі д. Зіваля (див. мал. на стор. 9-ій) літерами *d* і *e* у оселі д. Багрієва ми не знаходимо, не знаходимо тако-ж і верстви зеленувато-сірих пісків *h*, у котрих лежать археологічні верстви оселі д. Зіваля і котра хоч може й є у оселі д. Багрієва, але така тонка що її неможна й лічити; верства-ж дрібчастого піску з рудою, закрашеною залізом глиною і кругляками тилькі ледві показуєть ся з внутрішнього боку гори. Археологічні-ж знахідки містять ся у оселі д. Багрієва усї у дуже міцній верстві сірих пісків (*f*) у котрих у оселі д. Зіваля не було знайдено нічого.

Зовсім инший погляд на стратиграфію кручі у оселі д. Багрієва знаходимо ми у д. Армашевського, котрий і у своїй праці призначеній на покажчик задля геологів що приїздили торік на міжнародний конгрес у Петербурзі*) і у свому недавньому відчиті у київському Товаристві природознавців, каже дуже виразно (хоч і не додаючи до того ніякого геологічного перекрою) що і на супротивній стороні кручи, оберненої до оселі д. Багрієва ми бачимо той-же ряд гірних пород (що й ув оселі д. Зіваля) з тою різницею що сіро-зеленуваті піски мають у собі зростки крем'януватого пісковцю досить суцільні.

Нема чого й казати, що тут ми опинюємо ся перед двома зовсім неоднаковими свідочтвами. Не маючи спромоги висвітлити це непорозумінне, ми обмежуємось тилькі тим що занотуємо его, покладаючи надію на дальші розвідки, особливо коли буде перекопана уся круча упоперек.**)

Не досить висвітленим з'являєть ся нам те-ж і питання про геологічну давнину київо-кирилівської палеолітичної знахідки. На підставі своїх досвідок д. Хвойка вважає, принаймні знахідки у горішній частині верстви сірих пісків ув оселі д. Багрієва, за належачі до післяльодовенної доби, тоді як знахідки у долішній ча-

*) Excursion au sud de la Russie (variante C) par N. Sokolov et P. Armachevsky. S. Pétersb. 1897. Esquisse géologique de la ville de Kiev par. P. Armachevsky, p. 29.

**) Остатні звістки, одібрані вже після того, як це було складене, потверджують здаєть ся запевне погляд д. Армашевського.

стинї тивї-ж оселї і особливо ув оселї д. Зіваля за давнїйші і належачї до доби міжльодовенної. У попередній статїї ми згадували вже думку про се д. Армашевського, котрий має усї палеолітичні знахідки по обїдва боки кручи за післяльодовенні, і вважаючи на очевидячки не дуже давній характер знайденого крем'яного начиння, висловили навіть можливість згодитись з його думкою. Нові знахідки д. Хвойки і особливо твердість з якою він у листах до нас встоює за свої погляди, а також і те що з ціми його думками згожують ся й де які київські і західно-європейські геолози як наприкл. д. А. Гьрнес, — примушують нас знов вернути ся до цього питання, але на жаль, ми знов таки не маємо до розв'язання його досить виразних доказів. Поки що, у надїї що з'їзди природознавцїв цього року і археологів 1899 р. у Київі допоможуть нам нарештї дознати ся у цьому дїлі правди, вважаємо потрібним звернути особливу увагу на дуже недавні знахідки д. Криштафовича у Новій Александрїї у Люблинщинї. Тамечки у верствї сїрої глини на лївому березї р. Висли д. Криштафович знайшов разом з кістками маммута і иньших звїрів четвертїшньої доби археологічні збутки такі-ж як і д. Хвойка у Київі, себ-то вугалья, побитї й попаленї кістки і багацько оброблених кремїнцїв, котрі, як можна бачити, прїрівнюючи малюнки д. Криштафовича до фотографїй д. Хвойки, зовсїм однакові з київськими. От-же, вважаючи знайдену на березї Висли археологічною верстvou за міжльодовенну і прїрівнюючи її по опису д. Армашевського до київської знахідки, д. Криштафович каже, що й ця остатня повинна бути те-ж міжльодовенною. *) Ця думка д. Криштафовича заслуговує нашої уваги тим бїльше, що дослїдженї їм знахідки у печерях коло Ойцова, належачї на його погляд до тивї-ж таки міжльодовенної доби, виявляють те-ж дуже велику подібність (особливо крем'яного начиння) до київських і ново-александрїйських. **)

Далеко бїльше дали нам до висвїтлення київо-кирилївського палеолітичного становища ті зразки знахідок, котрі д. Хвойка був ласкав надїслати нам або намальованими і фотографованими, або й у натурї. Чимало причинили ся до того-ж і невеличкі але безперечно автентичні і з науковою вмілостью вибранї збірки оброблених кремїнцїв назібраних бувшими торїк і позаторїк у Київі французь-

*) Н Криштафовичъ, Пслвтретичныя образования въ окрестностях Ново-Александрїи. Варшава 1896 (Отд. от. изъ Зап. Нов. Алекс. Инст. Сельск. Хозяйства и Лвководства). стр. 65 и 66.

**) id. ст. 66, 67.

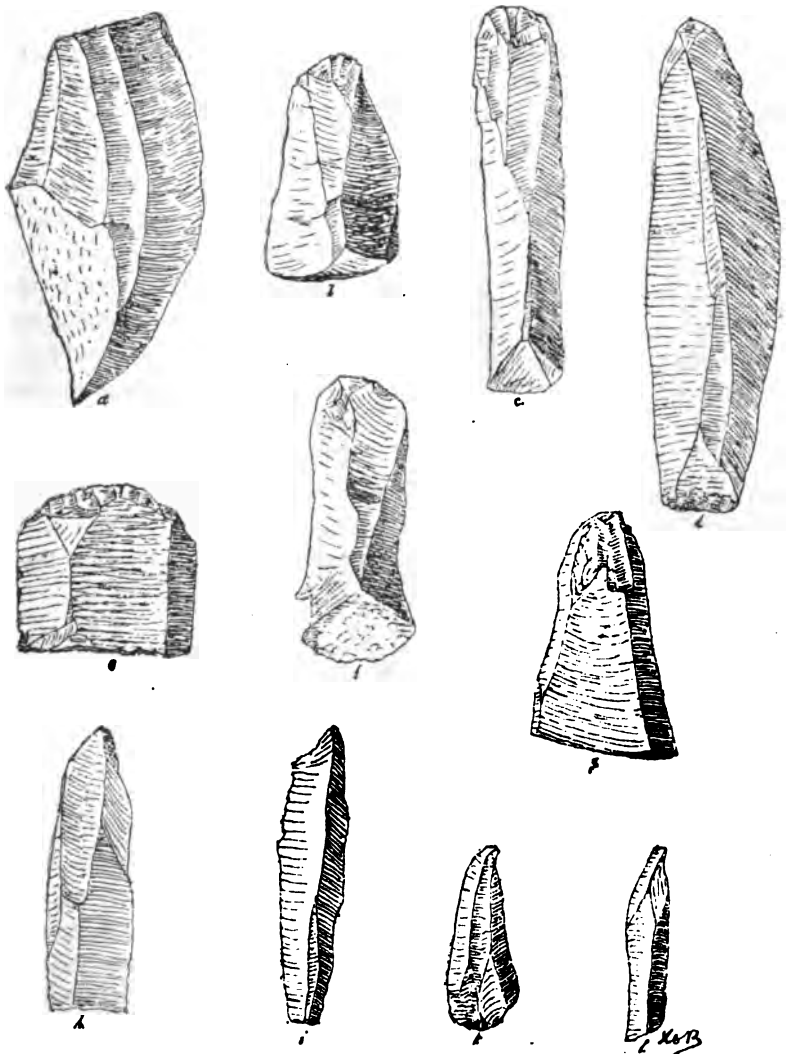
кими вченими: членом інституту, проф. Альбером Годрі (A. Gaudry) і археологом бар. де Базм (J. de Baye), котрим ми тут з великою шаную і складаємо нашу щирю подяку за ласкавий дозвіл користуватись їми до нашої праці.

З річей, засланих нам д. Хвойкою, окрім зразків обпалених маммутячих кісток і дуже гарних малюнків тих-же кісток зроблених одним з талановитих молодих київських археологів, ми звернули особливу увагу на зразки перетрухлого дерева, знайденого разом з кістками і обробленими кремінцями, сподіваючись знайти у їх яки небудь вказки на київську палеолітичну фльору. Дакувати ласкавій запомозі ассістента парижського Музеума д. Рену (Renoult), ця надія справдилась. Д. Рену, один з найкомпетентніших ув усій західній Європі знавців по мікроскопічному досліді палеонтологічних збутків і особливо викопних рослин, дуже приязно згодивсь роздивитись надіслані д. Хвойкою 5 зразків дерева. Усі вони виявили ся більш або меньш злігнітизованими і містили у своїй тканині потроху зернят тонкого піску, пройшовшого туди механічно. Що до породи, то усі п'ятеро шматочків належать безперечно до хвових (Conifera) дерев. Четверо з їх здають ся більш або меньш поцсованими од довгого лежання уломками з ріжних частин. се-б то з пня або з вітів, дерева одноі і тиві-ж породи, котру можна прилічити до ялин (Abietineae). Що-ж до п'ятого,*) то його тканина відзначаєть ся своїми більш розточеними трахеїдами, котрих бокові сторони мають на собі численні рядки кругленьких, не стоячих через одну точечок; це дерево можна вважати за належаче до виділу кедродеревих (Cedroxyleae Kraus) котрі теперечки вже не трапляють ся живими, а тильки знаходять ся по викопках.**)

*) Цей пятий шматочок становить собою зразок тих именно уломків, що видавали ся д. Хвойці брусочками поколотого дерева про котрі ми згадуємо на стор. 7-ій у прайміці.

***) За для більшої вірности подаємо французький текст, переданої нам д. Рену замітки: „Tous les fragments sont plus ou moins lignitisés et contiennent dans leur tissu une certaine quantité de sable qui y a pénétré d'une manière mécanique. Tous les cinq échantillons examinés sont du bois de Conifères, quatre d'entre eux paraissent être des fragments plus ou moins altérés appartenant à la même espèce, mais provenant soit de branches, soit du tronc; on peut les ranger dans le groupe des Abietinées. Le cinquième se distingue par ses tracheïdes plus élargies, dont les faces latérales portent plusieurs séries de ponctuations non alternantes circulaires; ce bois peut être placé dans la section des Cedroxylées Kraus, quire se trouve à présent qu'en état fossile.

Про оброблені кремінці, знайдені у київо-кирилівському становищі, ми, на підставі засланих нам тоді д. Хвойкою фотографій, му-
сили сказати що тип їх досі зявляеть ся нам дуже невиразним. Нові фотографії, надіслані д. Хвойкою, а особливо надіслані їм-же
зразки знайдених їм кремінців, разом з кам'яним начиннем, зібра-

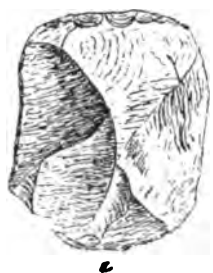


Мал. 1.

ним д. д. Годрі і де Басм дають нам тепер спромогу більше розі-
братись у цьому питанні. Дуже велику більшість знайдених кре-
мінців і теперечки приходить ся вважати за уломки, що позостава-

ли ся од виробу кам'яного начиння, одначе-ж окрім їх є вже чимало й зовсім добре обробленого начиння з досить ясно визначеним типом. Таким побитом у збірці привезеної до Парижу бар. де Баєм ми знаходимо досить гарний невеличкий нуклеус (Мал. 1. *a*) 4, 7 см. задовжки і 4, 3 см. завширшки (у нас він намальований з вузького боку) з трома добре визначеними одбивними площинками.

На одній з фотографій д. Хвойки ми бачимо двох маленьких гарних скребачок (*grattoirs*) дуже старанно оброблених (Мал. 2 *a* і *b*) і досить рідкої четверокутної хворми.



Мал. 2.

Далі, у збірці того-ж таки бар. де Бая ми знайшли уломок дуже гарно обробленої скребачки характерного магдаленського типу 2, 2 см. задовжки і трохи не стількиж завширшки (Мал. 1 *e*). До тогож типу належить ще кілька скребачок (Мал. 1 *b, c*, мал. 3 *a, b* і *c*) надісланих нам д. Хвойкою з його збірки, між котрими особливо відзначаєть ся

довгий відщипок (мал. 1 *c*) 5 см. задовжки і 1, 1 см. завширшки з старанно обробленим кінцем. Нарешті на мал. 1-му під літерами *d, f, g, h, i, k, l* — найбільше з колекції надісланої д. Хвойкою, — ми подаємо

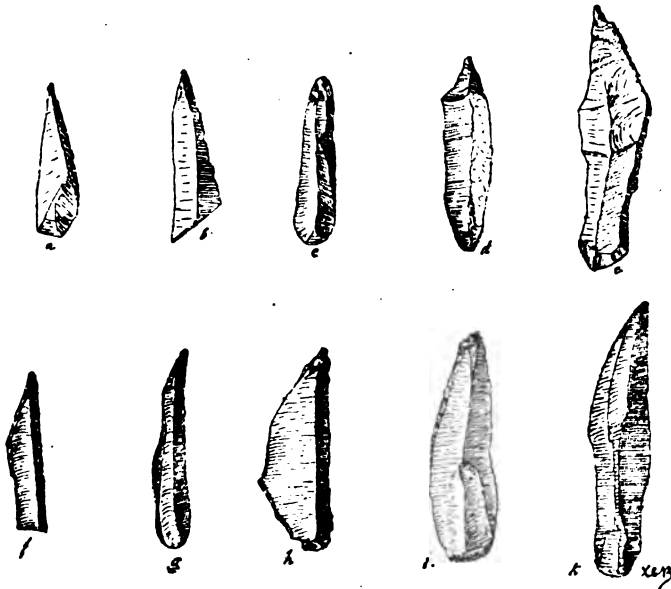


Мал. 3.

кілька відщипків (*lames*), котрі могли здавати ся і до різання і до проколювання і між котрими особливо звертає на себе увагу своєю більшиною (7, 5 см. задовжки і 2 см. завширшки) дуже рідкою у знахідках д. Хвойки, — відщипок вийнятий з становища самим д. Годрі (мал. 1 *d*) і другий дуже маленький (мал. 1 *e*) знайдений д. де Баєм. Більша частина цього начиння зроблена з більш або менш однакого сірувато-чорного, а часами й зовсім чорного, по тонких краях прозорого креміння з досить незамітною патиною, одначеж де-які, як наприкл. *f* на мал. 1-му —, з креміння рудо-

жовтуватого з патиною краще визначеною. З типологічного боку найбільше визначеним з усього цього начиння з'являється скребачка і відщипки (мал. 1 *c, d, e, k* і інші, котрі у порівнянні з французькими типами з печерь la Madeleine, Laugerie Basse і др. дають нам спроможність вважати їх належачими до магдаленської доби. *)

Зовсім чім иньшим з'являється нам цілий рядок дуже невеличких спичастих кремінців (див. мал. 4). дуже старанно оброблених, найчастійше стрілкою, на котрі проф. Парижської Антрополо-



гічної Школи д. Адрієн де Мортільє звернув нашу увагу, як на належачі до недавно описаних їм т. зв. геометричних хворм **). Найголовніша відзнака цих хворм — це їх дуже невеличка більшина і те що вони бувають звичайно зроблені з уломків од більших відщипків і оброблені дуже тонкою ретушею у більш або менш визначені геометричні хворми: трикутники, сегменти, ромби, трапеції і т. и., котрі залежать найчастійше од хворми самих уломків. Ці невеличкі начиння, котрі, як міркує д. Адр. де Мортільє, мали правити або за стрілки, або за гачки до вудок (їх найбільше знахо-

*) G. et A. de Mortillet *Musée Préhistorique*, pl. XXI, n. no 134, 135, 137, 138, 139.

**) A. de Mortillet *Les petits silex taillés à contours géométriques*. (Revue mensuelle de l' Ecole d' Anthropologie de Paris, t. VI 1896), n. XI.)

дять у пісках на становищах біля річок), дуже часто не звертають на себе уваги розшукувачів а про те вони становлять по деяких становищах найголовнішу річ кам'яного виробу. Дуже можлива річ що і у нас у Києві їх вироблювали коли не більш усього, то у дуже значному числі і, придивляючись ближче, їх мабуть можна буде знайти у київо-кирилівському становищі далеко більше ніж знайдено досі. Дуже цікаво завважити й те ще, що геометричні хворми кам'яного начиння разом з начинням магдаденського типу були знайдені, о скільки можна бачити по малюнкам д. Криштафовича, й на березі Висли біля Нової Александрії. *)

З хронологичного погляду д. А. Мортільє кладе ці геометричні хворми до доби пізнійшої од магдаденської, а именно до доби середньої між палеолітом і неолітом, **) котрій його батько, знаменитий Габріель де Мортільє дав назву тарденуазьенської. Як се буде відповідно до України — сказати поки що не можна. Ми згадували вже про те що д. Криштафович звернув вже увагу на дуже велику подібність кам'яного начиння, викопаного разом з маммутячими кістками у Новій Александрії, до знайденого у київо-кирилівському становищі. Залишаючи на цей раз питання геологічні, ми додамо до цього тільки те, що у становищі у Гонцях, як можна думати, гадаючи те-ж по малюнкам, доданим до реферату д. Каминського, кам'яне начиння, знайдене з маммутячими кістками теж дуже подібне до київо-кирилівського і ново-александрійського. ***) Таким побитом ми маємо вже невеличку низку становищ палеолітичної доби з кістками маммута і крем'яним начинням магдаденського типу, а містами навіть і ще новішого — тарденуазьенського. Це наче-б то підіпра висловлену вже де-якими вченими думку, що на Україні маммут жив разом з чоловіком вже у пізнійшу добу ніж у Західній Європі і навіть у Сибіру, де не дуже давно оце були знайдені д. Савенковим, а потім бар. д. Басм маммутячі кістки з кам'яним начинням безперечно муст'єрського типу. Нам здасть ся одначе, що поки-що, о скільки йдеть ся про Україну, ми не можемо пристати на цю теорію, думаючи, що дальші досліди можуть дати і у нашій стороні докази більше давньої доби. Розвідок у нас було ще занадто небагато, та до того й вели ся вони у нас людьми більш з археологічно-історичною, ніж з геолого-палеон-

*) Н. Криштафовичъ Op. cit. табл. II.

**) A. de Mortillet. Op. cit. p. 403.

***) Ф. И. Каминский *Следы древнейшей эпохи каменного века по р. Суль и ее притокамъ* (Труды третьяго археологическаго съезда въ Россіи. Кіевъ 1878. Т. I. ст. 148 і Атласъ къ Труд. тр. арх. съезда, Табл. VII.)

тольогичною освітою — наші-ж геологи і палеонтологи досі не дуже зацікавлювались збутками давньої культури і питанням про чоловіка четвертійшої доби. А тим часом по усіх пост-пліоценових витворіннях на Україні повнісінько кісток вимерлих товстошкурців, разом з котрими можна знайти ще багато і дуже багато. Будемо сподіватись що нарешті буде кому й шукати!

Хв. Вовк.

Sommaire.

Fouilles de M. Chvojka dans la partie du promontoire appartenant à la propriété de M. Bahriév. Trouvailles dans la couche des sables supérieurs (charbon, ossements, silex travaillés). Trouvailles dans la partie inférieure de la même (?) couche (ossements de mammoth, deux dents d'ours de cavernes, silex travaillés). Caractère géologique du gisement pas assez déterminé. Industrie; son caractère rappelant l'époque magdalénienne de la France (nucleus, grattoirs, lames). Petits silex taillés à contours géométriques.

Explication des figures.

Fig. 1 a) nucleus de la collect. de M. de Baye; *b, c, f)* lames taillées en grattoirs de la collect. de M. Chvojka; *e)* lame pareille de la collect. de M. de Baye; *d)* lame rapportée par M. A. Gaudry; *h)* lame de la collect. de M. Chvojka; *i, k, l)* lames de la collect. de M. de Baye (d'après nature). Gr. nat.

Fig. 2. a et b) deux grattoirs de la collect. de M. Chvojka (d'après la photographie).

Fig. 3. a, b, c) lames taillées en petits grattoirs de la collect. de M. Chvojka (d'après la photographie).

Fig. 4. Petits silex taillés à contours géométriques de la collect. de M. Chvojka (d'après la photographie).

ЗВІСТКИ Й ЛИСТИ.

Археологічний з'їзд у Києві.

З київських часописів дознаємось, що комітет маючого бути у 1899 році XI-го археологічного з'їзду у Києві (голова — проф. Вол. Б. Антонович, секретарі — проф. М. Н. Ясинський і В. Г. Ляскоронський, скарбник — И. М. Каманін) вже почав свої праці до його уладнання. Хто пам'ятає київський з'їзд 1874 р., тим добре відомо, яке велике наукове значіння матиме цей з'їзд за для цілої України. От-же-ж було-б дуже користним як-би він міг з'єднати усіх хто працює на полі української археології, незалежно від усяких національних чи політичних відносин. Висока куртуазія і освічена ласкавість в. шановної председательки гр. П. С. Уварової, котрі мали нагоду виявитись особливо за часи остатнього Рижського з'їзду, ручать ся нам за те, що київський з'їзд буде поставлений те-ж на виключно-науковому ґрунті і що кожний, кому дороге питання слов'янської археології, знайде у Києві і щире привітання і однакову за-для усіх спроможність висловити свої думки. Таким побитом поспіх будучого київського з'їзду і маючої бути при йому археологічної вистави буде залежати цілком від доброї охоти і наукового інтересу самих археологів. Бажалося-б дуже, щоб на зразок бувших з'їздів, комітет запросив те-ж і вчених з сусідніх земель, особливо з Галичини, Угорщини, Буковини і Руминії, а також і з дальшої Слов'янщини, — і щоб наукові інституції і археологи цих земель з свого боку знайшли спосіб причинитись до поспіху археологічного з'їзду у самому осередку східного слов'янства.

З'їзд природознавців і лікарів у Києві.

Позаяк з'їзд цей тепер саме одбуваєть ся, ми не можемо подати про його досить детальних звісток і обмежуємось тилькі занотуванням того, що поки що відомо з часописів. Між відчитами антропологічно-етнографічної секції (голова проф. В. Б. Антонович) особливо звертає на себе увагу праця д. Минакова: Нові дослідди про волосся з давніх домовин і могил, а тако-ж і од мумій. Після мікроскопічних дослідів д. Минакова виходить, що давні осельники середньої Росії мали волосся темне а не світле, як то багато-хто думав і думає досі. Се досвідчення матиме дуже велику наукову вагу і причиниться чимало до вияснення антропологічного типу давніх слов'ян. У секції геологічній дуже цікавим відчитом була звістка д. Криштафовича про знайдені їм на березі Висли коло Нової-Александрії маммутячі кістки з обробленими чоловіком кремінцями, про що ми згадуємо і у цій книжці нашого видання (стор. 213, 218). У статистичній секції особливо відзначають ся праці відомих українських статистиків дд. Русова, Борисова і інших. У ближчій книжці „Матеріалів“ сподіваємось подати про цей цікавий з'їзд більше докладні звістки.

Палеолітична знахідка на Чорномор'ї.

Відомий французький археолог барон де Бай (de Baye) пише нам з Чорномор'я, де він тепер саме пробува, шукаючи збутків давніх черкесів, що у столиці Ильській, на південь від Новоросійського. біля нафтяних жерел, йому пощастило знайти у верстві жовтої глини зуби якого-сь викопного товстошкурця, мабуть маммутячі з нароще порозколюваними кістками і з численним, оббитим чоловічими руками, кам'яним начинням. Це остатне може й не дуже визначне, позаяк давні осельники того місця не мали під рукою досить здатного до того матеріялу. Дякуємо шановному д. де Баві за цікаву звістку і дуже бажаємо дальших розвідок.

Нові знахідки д. В. В. Хвойки.

а) Гончарські становища між Трипіллям і Верем'єм. Невипущий збирач української старовини В. В. Хвойка, звернувши увагу на не звичайної хворми старинний посуд, котрий йому почали

приносити люде з околиць Трипілля, наміривсь торік почати там справжні розвідки і у літку 1897 р. на полудень од Трипілля, по більшій частині вдовж берегу річки Бобріці знайшов на обсягу кількох квадратних верстов у 16 місцях цілі становища якогось-то племена, що жило мабуть найбільше з гончарства, як можна гадати, вважаючи на те, що дуже переважна частина знахідок складається з черепа, а часом і з цілого посуду. Зразки знайденої кераміки, котрі нам довелося бачити, виявляють собою три головних типа: 1) з досить погано обробленої і випаленої глини, темної на колір, і змішаної з піском і з товченими річними черепашками; орнаментований півкруглими видавленими на мокрій глині смужками і нацюканими чим-сь на вір гребіння рядками точок; 2) з краще обробленої, по випалі червоної, іноді чорної глини, — орнаментований варіантими по мокрій глині, часом простими і закругленими, а найбільше спіральовими везерунками з кількох рівнобіжних ліній; 3) з досить добре обробленої тонкої світло-жовтуватої або рожево-червонуватої глини, — з те-ж більш або менш спіральовими або акладеними з простих перекрещених між собою смужок орнаментами, намальованими темно-карою, або по жовто-гарячому полі — червоною хварбою -- дуже подібний до так званої передмикенської кераміки. Що до хворми посуду, робленого, здається, або зовсім без гончарного круга або на ручному крузі, як у давньому Єгипті, то окрім більш або менш звичайних стовбоватих, високих і до гори широких ури, і круглястих горщиків, часами з вушками по найширшому півперечникові, або з дірочками за-для вішання навкруги горла, найбільше звертають на себе увагу горшки круглястої дубльобразної хворми з досить невеликою діркою зверху, тільки обведеною везерунками, без ніякої шийки, од 1 метра й більш до кількох сантиметрів заввишки, а також зовсім особливої ворочкуватої (кбнусової) хворми — мабуть підставки (прості, подвійні і зліплені по двом у ряд на зразок бінокля) щоб ставляти на їх посуду з круглим опуком або гострим ворочкуватим дном, якої те-ж (особливо невеличкої) було знайдено чимало, при чому де-які з таких горщиків, часто четверобокі у півперечному перекрої, відзначають ся ріжками з дірками наскрізь на зразок вушка. На де-яких з горщиків, незалежно од дуже оригінальної більш або менш спіральної орнаментациї можна бачити кружки з промінням, півмісяці, вушка на зразок те-ж півмісяця стилізованого з вліпленої з глини товаричої голови з рогами, наліплені плесковаті шишечки на зразок чоловічого виду, трохи подібного до совиної голови і т. и. Ще більшу й найцікавішу оригінальність цієї дуже значної знахідки стано-

влять невеличкі глиняні парсувки, виключно жіночої постаті, між котрими де-які зовсім нагадують „божків“ з другого міста давньої Трої і їм подібних плесковатих парсунок (Brettidolen) передмикенського типу, а де-які — далеко зручніше зроблені, сидячі, або стоячі, з руками й ногами, з занадто зазначеним задом (steatopygie), з зовсім ясно зазначеними цицьками а иноді і иньшими ознаками полу, з великими вухами, часто проверченими кількома дірками, з добре визначеними очима, але зовсім без рота і з носом зхвормованим простим вщипком глини між пучками, що надає видові відому схожість з совиною головою. Окрім церамики було знайдено досить багато крем'яних одбитків і відщипків (eclats et lames), котрих у одному горщику було більше сотні, чимало обточених кам'яних сокирок, а на решті й п'ять невеличких сокирок (з їх четверо на зразок кам'яних сокір) з чистої міді, що примушує думати, що ці гончарські становища мають бути неолітичними, або самосінького початку металової доби. Шановний проф. Вол. Б. Антонович у своєму відчиті про ці знахідки у Товаристві Нестора Літописця, звернув увагу на їх подібність з одного боку до знахідок малоазійських, так званої передмикенської культури, а з другого до того що було знайдено польськими археологами у східній Галичині, у поріччях Дністра і Збруча. Ми додамо ще, що окрім передмикенських знахідок, з котрих найбільше цікавими видають ся з цього погляду не дуже давні знахідки д. Шантра у дав. Каппадокії, зовсім подібні знахідки були зроблені у Кукутені (Cucuteni) у Румунії і далі те-ж досить подібні у Бутмарі у Боснії. Сподіваємось, що дякуючи ласці д. Хвойки, котрий обіцяв вже надіслати нам певні відомости про свої надзвичайно цікаві здобутки, ми зможемо подати більш або менш докладний опис їх у ближчій же книжці наших „Матеріялів“.

б) Розвідки у могилах між Верем'ям і Стретівкою. Усіх могил розкопано п'ять У першій не дуже глибоко була знайдена обточена крем'яна сокирка, а на рівні з землею семеро подібних до гладішки горшків, коло кожного з котрих була або крем'яна сокирка, або келес. Сокирки по черзі з горщиками були покладені на землі рівним кругом. У другій — мабуть скитської доби, були знайдені чоловічі кістки, при їх семеро стрілок (3 косяних і 1 залізна) і три череп'яних горщика з чорної глини, з високо витягнутим до гори вухом. У третій — при косяку дуже добре виготовлене крем'яне начиння на зразок спиці до спису. У четвертій — під косяком нарівні з землею, на глибині 95 см. горщик з перепаленими

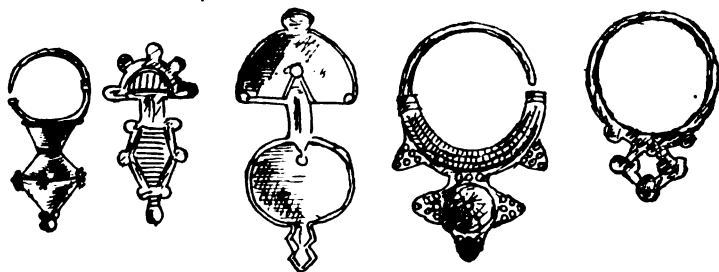
кістками, належачими видамо до ранішого похорону, а ще глибше (160 см. від верху могили) скорчений кістяк, котрого горішня половина викрашена червоною хварбою. У п'ятому не було знайдено нічого окрім перетрухлого дерев'яного зрубу. Більше докладні звістки подамо у ближчій книжці.

с) *Розвідки у могилах коло Трипілля.* Розкопано було три могили. У одній з їх у дерев'яному зрубі був знайдений жіночий кістяк з двома електричними застіжками (boucles), з дуже численним кровавиковим, скляним і емальовим намистом, кількома бронзяними шпильками, бронзяним-же дзеркальцем (ручка залізна), невеличким глиняним горщичком, слідами хварб червоної, білої і чорної, шматком сїрки, бронзяною стрілкою і невеличкою парсункою (божком?) з білої глини з слідами зеленувато-синьої поливи. У другій могилі був чоловічий кістяк і при йому невеличка серга, бронзяна стрілка, кілька залізного начиння й зброї (2 залізних сокирки й спис), меч з бронзяним держальном і два горщики, з котрих оден з високо витягнутим у гору вухом. Окрім того ціла купка маленьких вирізаних з кости на зразок кінських головок довгеньких планичок з проверченими вздовж їх дірочками. Що було у третій могилі — поки що не знаємо.

д) *Розвідки у могилах у Чигиринському пов.* Запрошений д. Б. І. Ханенком розкопати кілька могил у його маєтку у Чигиринщині, д. Хвойка знайшов у одному з їх три золоті бляшки на одній з котрих можна розібрати чоловічу постать з головою обвитою двома левани, а на других вибиті образки подібні до знайдених у Пермській губ. і у Сібіру. Далі д. Хвойка знайшов дуже хорошу череп'яну кратеру чудової грецької роботи, дуже гарно розмальовану митольоїчними сценами. Нарешті у сусідній групі могил д. Хвойка знайшов скитський склеп з трома коморами, у в одній з котрих був дуже гарний, бронзяний позолотистий шолом те-ж грецької роботи і кістяк лицаря-скита, обкладений навкруги численними бронзяними стрілками і з кістяком джури-невільника у ногах а також з глиняною амфорою і срібним ополоником до пиття і у другій — жіночий кістяк з металевим дзеркалом, намистами і т. п. Третя комора зосталась поки-що не одкопаною.

е) *Готські знахідки у с. Пастерському.* Нарешті у городищі біля с. Пастерського те-ж у Чигиринському пов. у Київщині, д. Хвойка знайшов стрілку, чотирі серги і дві фібули дуже ясно визначеного готського типу, досить відомого у західній Європі і на-

лежачого там до так званої меровингської доби, котру вірніше починають тепер звати просто готською. Окрім кількох знахідок таких-же річей у Криму й на Кавказі, кілька їх було знайдено і на Україні, а именно: гребінець і застіжка до пояса на березі Дніпра коло Чорного моря, цілий екарб на березі р. Чулека на Курсько-Харківсько-Озовській залізниці, дві фібули коло Нижньої у Харківщині, дві дуже гарні фібули у Ніжені у Чернигівщині і срібна філігранова фібула у Києві (усе переховує ся у царському Ермітажі у Петербурзі).¹⁾ Одна з фібул з городища коло с. Пастерського, належача до так званого промінястого типу (*fibules à rayons*) зовсім подібна до двох фібул знайдених у Нижньої у Харь-



ківщині. І загалом-ж річі знайдені д. Хвойкою з'являють ся дуже цікавими до доповнення рядка цих збутків пробування Готів на Україні і вимагають дальших розвідок у означеному городищі.

Знахідка д. Мазараки.

З київських часописів бачимо, що д. С. А. Мазараки, розкопуючи могили у Роменському пов. у Полтавщині, знайшов жіночий кістяк у дуже дорогому уборі, котрий складав ся з золотого вінця, зробленого з вибитих листиками бляшок і обсаженого дорогим камінням, з численних перстнів, серег, наручнів і иньш. Але найбільш цікавою знахідкою була в цій могилі невеличка золота чаша, зовсім подібна до усіх відомої куль-обської чаші, вибиті на котрій образки Скитів робили її одною з найцікавійших пам'яток нашої археології. Дуже бажалося-б мати про цю знахідку, яко мога докладніші звістки, а тако-ж щоб і знайдена чаша досталася до котрого небудь з київських музеїв.

¹⁾ Див. В. de Baye, *La bijouterie des Goths en Russie*, P. 1892, p. 11—14.

„Козацька“ могила коло Ніжена.

Проф. Вол. Б. Антонович разом з де-якими професорами Ніженського історично-фільологічного інституту, розкопав у Липовому Розі коло Ніжена, на ґрунті д. Макарова так звану „козацьку“ могилу. Знайдено череп'я горщика, крем'яний відщипок (ніж), крем'яну стрілку і дуже гарну обточену сокирку з діориту; трохи глибше — шматок янтарю і кістяк, повернений головою у північно-західню сторону.

Габріель де Мортільє (1821—1898).

25-го вересня спочив у С. Жермені біля Парижу, на 78-му році життя, великий утворитель передісторичної археології Габріель де Мортільє. Ця незмірна втрата всесвітньої науки одізветь ся великим жалем і між усіма нашими українськими археологами і антропологами, з котрих одним пощастило бути його безпосередніми слухачами, а другим довело ся навчитись першим основам своєї науки по його книжкам. Ціле життя небіжчика було непереставною працею. Незабаром по скінченні своєї науки у парижському Museum'i і Conservatoire des Arts et Métiers, йому прийшло ся, після вгамування політичного руху 1848 року, виїхати з рідного краю і пробувати чимало літ то в Італії, то у Швейцарії, де він упорядкував природознавчі і археологічні Музеї у Аннесі і Женеві. Вернувшись до Франції, він був довгий час доглядачем і першим впорядчиком найкращого у цілому світі передісторично-археологічного Музею у С. Жермені, був послом у Палаті (радї державній), головою міста С. Жермена і в протягу 21 року професором парижської Антропологічної Школи, становлячи собою разом з Брскá найбільшу славу цієї знаменитої інституції. За кілька днів ще до смерті, він скінчив першу частину нового видання своєї *Préhistorique*, котра була й зоставть ся найголовнішою основою цілої науки передісторичної археології, чи як він звав її палеоетнології. Вміраючи, він мав принаймні втіху, котра дасть ся не кожному вченому: бачити свої головніші наукові теорії потвердженими і передати свої нескінчені праці своєму найкращому помічникові — синові. Подати відомости про його численні праці і оцінувати велику

вагу його дослідів — річ занадто нелегка, щоб її зробити у короткій замітці і ми відкладаємо це до ближчої книжки наших „Матеріялів“. Поки що скажемо тільки, що з смертю Г. де Мортільє наука втратила великого вченого, а численні ученики великого, незабутнього вчителя.

Хв. В.

Sommaire.

Congrès archéologique en 1899 à Kiev. — Congrès des naturalistes et des médecins tenu à Kiev au mois d'août. — Découverte paléolithique de M. de Baye au Pays des Cosaques de la Mer Noire (restes de mammoth, ossements intentionnellement fendus, pierres taillées). — Nouvelles découvertes de M. Chvojka: *Ateliers de poterie entre Trypillé** et *Verémié* (poterie grossière en terre noire, ornementée ou pointillée entre les lignes courbes; poterie plus fine, noire ou rouge, ornée de lignes spirales incisées; poterie encore plus fine, claire jaune ou rose, peinte à l'extérieur, comme à l'intérieur — toute faite à la main; figurines en terre cuite, représentant les sujets exclusivement féminins, tantôt plates, tantôt plus habilement faites avec les seins et quelquefois organes génitaux bien accusés, les fesses un peu exagérées, les grandes oreilles souvent trouées, les yeux bien désignés et le nez formé par pression des doigts sur la terre glaise, se qui en absence complète de la bouche donne au visage l'aspect comme de la tête de chouette; silex taillés, haches polies et cinq petites hachettes en cuivre imitant le forme de celles en pierre polie); b) *Fouilles des kourgans entre Verémié et Strétivka*: 1) haches et haches-marteaux en pierre polie, poterie; 2) squelette, trois pointes de flèche en os et une en fer et trois vases dont un avec l'anse très allongée en haut; 3) squelette, pointe de lance en pierre taillée; 4) urne funéraire avec les restes de l'incinération et audessous un squelette en position accroupie, partiellement peint en rouge; c) *Fouilles dans les kourgans près de Trypillé*: 1) squelette de femme, deux boucles de ceinture en or mélangé d'argent, plusieurs perles, quelques épingles en bronze, miroir en bronze avec un manche en fer, petit pot, matières colorantes: rouge, blanc et noir, morceau de soufre, pointe de flèche en bronze et petite idole en terre cuite émaillée de bleu-vert; 2) squelette d'homme, petit boucle d'oreille en or, armes et outils en fer, poterie); d) *Fouilles dans les kourgans du distr. de Tchyhryne* (trois plaques d'or avec le bas-relief représentant la tête féminine entourée des lions, cratère grecque avec la peinture représentant les scènes mythologiques, magnifique casque grec en bronze doré, squelette d'un guerrier scythe et celui de son esclave, squelette d'une femme avec plusieurs objets de toilette etc.); e) *Trouvailles gothes près de village de Pasteršké*

*) Tripolié (Трипольє) sur les cartes russes.

(pointe de flèche, quatre boucles d'oreilles et deux fibules). — Trouvailles de M. *Masarak*i (squelette d'une femme, diadème en plaques d'or, plusieurs bagues, boucles d'oreilles, bracelets etc. et un vase en or tout pareil à celui du kourgan de Koul-Ob, avec les bas-reliefs représentant les scènes de la vie des Scythes bien connues.) — Kourgan près de Nijéne*), fouilles de M. le prof. Antonovitch (fragments de poterie, silex taillés, hache polie en diorite, morceau de l'ambre jaune et le squelette adessous). Mort de M. G. de Mortillet.

Errata.

Стор. 24. стр. 7 зверху. Замість pointillage читати: pastillage

— 61. стр. 3 зверху замість „Зверху... і т. д. до слова підіймається, читати: Запецьки відділені від каблука перегородкою з дірками, не доходячою до передньої стінки горну. Ця перегородка прикрива зверху запецьки (Мал. 10), а каблукові служить долівкою, на котрій ставляють посуд. Полом'я з печи приходять у запецьки і далі через порожнє місце *a* (Мал. 13) і через дірки...

— Підпис до Мал. 13 читати: долівка каблука.

Page 66. Dans l'explication de la Fig. 10 omettre les mots: Une cloison qui est au fond de ces compartiments est.

— Dans l'explication de la Fig. 12 omettre les mots: les lignes ponctuées... etc. jusqu'à la fin.

— L'explication de la Fig. 13 lire de la façon suivante: Cloison (incomplète) en briques, séparant la partie supérieure du four de la partie inférieure et servant de sol pour la partie supérieure. La flamme passe du foyer qui n'est pas séparé de la partie inférieure du four dans celle-ci et ensuite par la partie libre *a* ainsi que par les trous, dont la cloison est munie, dans la partie supérieure, d'où la fumée sort par la bouche.



*) Niéjine (Нижинъ) sur les cartes russes.

СПЕЦІЯЛЬНІ ПРОГРАМИ

ДО НАУКОВО-ЕТНОГРАФІЧНИХ РОЗВІДОК.

— — —

Бувши прилагоджені за для людей з більшою, або меншою, коли не спеціально етнографічною, то хоч загально-науковою просвітою, ці програми призначають ся найбільше за для тих, хто має охоту, або спроможність узяти ся за розвідки у якому небудь окрім-кому розділі етнографії. Нема що й казати, що й вони далеко не вичерпують усіх питань, які можуть виявитись при розвідках, а через це при їх укладанні мають ся завше на меті зазначити рядком запитів (самих по собі досить простих) той напрямок, у яким мусять іти розвідка. Кожному, хто буде ласкав надіслати нам які додатки або нові запитання до наших програм — складаємо заздалегідь нашу щирю подяку.

З технічного боку ми дуже-б просили наших співробітників:

1) Не звертати уваги на невелику численність і незначність відомостей, які вони можуть иноді подати і не брати нічого за річ вже усім відому, а піклуватись тільки, щоб звістки були вірні й докладні.

2) не вважати на сором у деяких звістках, пам'ятаючи, що за для науки не може бути нічого соромного.

3) Не вважати на незручність плянів, малюнків і т. п., а робити їх тільки так, щоб вони були вірні і щоб усе можна було зрозуміти.

4) Означати завше, яко мога точніше місце, де зібрані звістки.

5) Подавати коли не кожную звістку, то принаймні кожний рядок однаких звісток (підходячих до розділів програм, означених

у більшій частині їх латинськими числами) на окрімному куску паперу не менш половини хвормату цієї книжки завбільшки, пишучи при тому тільки на одному боці листка. (Виконання цього прохання полегшує дуже класифікацію і переховування матеріялу, даючи спроможність розтасовувати листки і коли треба наклеювати їх на більші, замість переписування).

б) Заслати відомості або до Наукового Товариства ім. Шевченка, 26, уліця Чарнецького у Львові, або безпосередно: Хв. Вовкові до Антропологічного Товариства у Парижі (M. Th. Volkov, Société d'Anthropologie, 15 rue de l'Ecole de Medecine, Paris, France).



Questionnaire pour les recherches ethnographiques sur l'industrie populaire

par Th. Volkov.

ПРОГРАМА

до збирання відомостей дотичних народньої побутової техніки

(Arts of life).

Побутовою технікою у етнографії зветь ся вмінне дати собі раду у в усьому, що потрібно за для піддержування і поліпшення материяльного життя. Камінь, котрим дикий чоловік розбива горіх, або ломака, котрою він збива з дерева овоч, становлять вже собою пристрої, прилади, струменти, за помічку котрих йому легше зробити що треба, ніж просто руками. У міру того як люде ставали освітнішими, ці пристрої і прилади ставали усе більш і більш скомплікованими, але разом з цім і зручнішими і не помилившись можна сказати, що історія побутової техніки становить собою історію чоловічої культури і не тільки материяльної, але й інтелектуальної. З цього видно вже яке значне місце мають розвідки дотичні побутової техніки у науковій етнографії. Це значінне їх одначе не зразу було оціноване і тільки тепер, дякуючи працям оксфордського професора Едв. Тайлора, професора Парижської Антропологиячної Школи Адріена де Мортільє і особливо американських етнологів, між котрими на першому місці треба зазначити уашінгтонського професора Отіса Мезона,¹⁾ ця частина етнографії дійшла до певного наукового розвою. У наших досі виданих етнографичних програмах вона або й зовсім не згадуєть ся, або коли й згадуєть ся то хіба тільки мимохідь. Тим то ми й починаємо наш рядок спеціальних етнографичних програм именно з ви-

¹⁾ Edw. B. Tylor. Anthropology. Lond 1881. Adr. de Mortillet, La Revue mensuelle de l'Ecole d'Anthropologie II, 1892. Otis T. Mason The origins of invention, Lond. 1896.

дання програми до збирання відомостей дотичних побутової техніки, просячи наших співробітників звернути на її особливу увагу. Звістки, які за їх поміччю будуть зібрані, мусять дати не тільки образок теперішньої материяльної культури Русі-України, але й її поступового розвою і придадуть ся окрім того чимало до виясненя еволюції культури усього людства на землі. З другого боку вони вияснять де які дуже значні питання культурних впливів і допоможуть у звиченні де яких не менш значних історичних помилок і забобонів.

Позаяк розвідки по дій програмі матимуть натурально найбільш усього технічний характер, то окрім загальних уваг, виложених у передмові до усіх спеціальних програм, ми проситимемо ще наших співробітників:

1) При опису кожної окрімної річи подавати льокальну назву її і кожної з її частин, які-б дрібні не були вони.

2) Подавати міру а по потребі й вагу кожної річи по спроможності десятичну (метричну), бо ніякої иньшої міри у науці тепер не вживаєть ся.

3) До опису кожної річи додавати її фотографію, або малюнок, а коли йдеть ся про виясненє яких пристроїв, будівлі, то-що, то й малюнок схематичний (півперечний і вздовжний перекрій, або плян) по спроможності з масштабом.

4) Не вважати на артистичне виконанє таких малюнків, дбаючи тільки про те, щоб можна було їх зрозуміти.

5) Малюнки, пляни і т. н. робити на окрімних листиках, визначаючи кожну частину числами або літерами, котрі мають бути вияснені у текстї.

6) Не нехтувати ніякими дотичними до побутової техніки оповіданнями, віруваннями й забобонами (за для котрих нарешті буде уложена особлива програма), але подавати тільки їх завше на окрімних листиках.

Побутова техніка.

I. Первістні механічні пристрої у народньому побуті.

а] 1) Як люде дають собі ради, не маючи під рукою ножа, сокири, шила, або-що? Чи не вживають часами у таких випадках кремінців, уломків скла, кісток, дерева і т. н. і як їх у такому разї пристроюють, щоб зручніше було держати і орудувати?

2) Які дерев'яні річи вживають ще замість залізних (кілочки, молоти, довбні і т. и.)?

3) Які трапляють ся самодільні річи з завалючих шматків заліза (як наприкл. скіски то-що) і як їх приправляють до держання?

4) Яку робили, або й роблять тепер самодільну зброю, щоб боронитись від людей, або звіра (ножі, списи, коси, келепи і т. и.)? Чи не роблять часом булавок, або гірлиц, з молодих деревців, до корнів котрих забивають ся невеличкі кременці, щоб поврости туди?

5) Чи нема, часом, звичаю перерізувати, або одрубувати що небудь не залізним струментом, а чим иньшим?

б) 6) Подати найбільше докладні і оригінальні зразки вживання у звичайному сільському побуті простіших машин: рухала (підойма, підважування, журавель, тереза, терниця, безьмін), клину (колоти дерево), колещати (витягання води, колод з річки, стягнення на гору дзвонів), коловорота (тягання ілею з колодязя, глини з глинища), гвинта, або шрубу (у в олійниці), накату чи спадистої площини (тягання бочок на віз, спускання їх до льоху). Постаратись вказати вживання цих машин простим сільським людям, не маючим ніякого знання у механіці.

II. Вогонь, його здобування і переховування.

1) Чи бувають випадки коли вогонь треба здобути безпремінно тертем (при запалюванні ватри у Гудулів, при пошести на скотину або на людей і т. и.)? Як у такому разі витирають його: яким чином, з якого дерева і з яким приладом (Подати малюнки і найдокладніший опис)?

2) Як дають собі ради, як що випадком нема ні сїрників, ні кресала (як наприкл. на ловах, у чабанів, або у дорозі і т. и.)? Чи не доводить ся здобувати тоді вогню тертем, або б'ючи камінь об камінь? Яке именно дерево або камінь до того вживаєть ся? Що йде на підпал і яким чином це робить ся?

3) Які ще вживають ся давні способи здобування вогню (сїрка, самодільні сїрники, кресало, губка й кремень)? Звідки беруть усе до того потрібне — що купують, а що сами роблять? Якої хворми найчастійше вживають кресала? Яку вживають губку і що замість неї і як усе ото виготовляють? Чи не вироблюють кременців на продаж; хто і як именно їх робить?

4) Здобувши огонь яким небудь з цих способів, яким робом повертають його у полом'я і що до того вживають на підпал (маханне віхтем з соломи, у котрій покладена запалена губка, роздування ротом, халявою, вживання де-яких перетрухлих губ і т. и.)?

5) Які прилади вживають, щоб користуватись здобутим вогнем, особливо як що це дієть ся не у хаті (треноги, рашки, пічечки у землі або у глині, кабиці і т. и.)? Як і з чого це усе робить ся і як зветь ся кожна частина? Що роблять, щоб не задувало вогню вітром, або не заливало дощем?

6) Що вживаєть ся на топливо, особливо як що нема дерева очерету або соломи, наприкл. в степу або-що? Чи не палять часом товариачих, або иньших кісток і т. и.

7) Як користують ся вогнем, щоб позбутись мошки, комарів, хижих зьвірів і т. и.? Що кидають у вогонь, щоб було більше диму, або щоб дим більше одганяв усяку нечисть?...

8) Як потім переховуєть ся вогонь, щоб не запалювати його ще раз (присипанне попідом на припечку, у степу у чабанів і т. и.)? Як поводять ся з вогнем у загалі і хто мусить його доглядати?)

III. Влови.

1) Чи люде ходять на влови, як на розривки, чи є й такі, що живуть з того? Як їх багато між селянами? Чи еднають ся вони у товариства?

2) Чи бува таке, щоб вибірались на влови куди небудь у дальші сторони? Чи є особливі місця, де ловлять ті чи другі звірі, або птиці і як такі місця зветь ся? Коли якого зьвіра або птицю найкраще полювати (перелет, жирування і т. и.)?

3) Яких ловлять зьвірів і птиць тепер і яких ловили перше? Чи полюють ще на дрохв, диких гусей, вивірок (векш), виднху (видру), бобра, дикого кабана, оленя, лося, диких коней, зубра, ведмедя? Як давно вбито остатнього з таких зьвірів? Де які птиці й зьвірі ловлять ся (зазначити географічні місця) і деяких з їх вже немає?

4) Які способи й пристрої вживають ся до ловлення і полювання на кожного зьвіра або птицю? Подати малюнки і описи усякого роду сільців, сіток, тенет, пасток, хваток, капканів, ям

⁴⁾ При усьому цьому звістно треба звертати увагу і на усякі дотичні до вогню (особливо живого. се-б здобутого тертем, та й хатнього) вірування і забобони. Але за для їх має бути видана особлива програма.

вовковень і т. и. (з означенням як їми орудують і як зветь ся кожна їх частина), починаючи з ловлення просто руками, або вбивання ломакою чи камінюкою і кінчаючи селянським полюванням з огневою зброєю. Чи не ловлять ще й досї де диких гусей або качок сіткою почепленою між деревами на дорозі у лісі?

5) Яка старинна зброя (палиці на вовків, рогатини на ведмідя) вживаєть ся ще на вловах? Які ловецькі пристрої, особливо старинні, вдержались ще як іграшки у дітей (луки і стрілки, праці і т. и.)? Як діти ловлять горобців і иньших птиць і які до того вживають хитрощі?

6) Чи привчають яких звірів, або птиць (хортів, соколів) ловити, або помагати ловити на вловах? Яких вживають пристроїв, щоб доставати вбіту птицю, вбивати спійману дичину або держати її живою?

7) Чи не роблять самодільного пороху? Чи не було випадків, щоб пістони рушницї перероблювались на крем'яні (бо кремій легше здобути ніж пістони)?

8) Що роблять з спійманою птицею, або звіром, чи сами користують ся чи продають? Кому спродають свіжу дичину, а кому звірячі шкурки, пір'я і т. и.?

9) Чи ловлять птиць, що гарно сьпівають за для держання у клітках? Чи ловлять сьпівучих птиць на продаж і кому спродують?

10) Чи ловлять птиць з гарним пір'ям на продаж? Чи не роблять часами й сами якої оздобы з птничого пір'я, щоб носити?

11) Чи не збірають яєць з диких птиць на їжу або на продаж? Які именно яйця збірають?

12) Які в чисто ловецькі приміти й забобони? Чи не носять чого на собі, щоб щастило на ловах? Що треба й чого не треба робити йдучи на лови? Чи не треба робити чого особливого, вбивши якого великого звіра? Чи не одрізують і не ховають яких частин об його (зубів, кіхтів, рогів, соромного тіла), або чи не носять на собі на щастє чи на похвалку?

IV. Рибальство.

1) Чи люде рибальять тільки на поміч иньшому господарству, чи в й такі, що живуть виключно з рибальства? Подати число професіональних рибалок (у відсотках).

2) Чи єднають ся рибалки у спілки і на яких умовах? Чи є обчеські рибальські заводи, чи тільки хазяйські? Подати числа і економічні відносини про те й друге?

3) До кого належать здатні до рибальства місця, як вони звуть ся і на яких умовах люде на їх рибалать?

4) Коли звичайно починають і коли перестають рибалити? Від чого се залежить?

5) Яка риба ловить ся? Подати народні назвища кожної породи риби (коли можна то й наукові латинські) з народними-ж оповіданнями про те, де і як кожна риба живе, чим годуєть ся і коли і яким способом найкраще її ловити? Подати також і рибальську анатомію риби з усіма назвищами.

6) Найпростіші способи рибальства на мілкій воді: спусканне води у ставках і річечках, ловління рибн й раків просто руками, битте сандолею чи остьтю, ловління кошовкою, штанами і иньшим нехитрим робом. Чи не бува, щоб стріляли рибу з лука стрілами, або труїли якою отрутою (як кукульван, то-що)? Чи ловлять на вогонь?

7) Рибальство на більшій воді: а) рухомою снаст'ю: гачками, вудками, підсаками, сїтками, неводом, матулою і т. и.; б) нерухомою снаст'ю: вершами, жаками, вентерями, кітцями (котами), у загорода, у їзи, у ерики, крючками, кармаками і т. и. Подати назвища, розмір, фотографії і малюнки з найдокладнішим описом кожної снасти і усіх її частин з причандалами, а також і способу лову.

8) Плетіння і виготовлення сїтей і иньшої рибальської снасти з усім до того потрібним струментом і матеріалом. Способи плетіння. Хто звичайно плете: чи самі рибалки, чи є й особливі майстри, що з того живуть? Звернути особливу увагу на те з чого і як роблять ся грузила і поплавці до сїтей, яси й гарди на їзах, ериках і т. и.

9) Рибальство у зимі. Усі прилади до його й способи лову.

10) Подати спеціальні описи рибальства на усіх великих українських ріках: Днїці, Днїпрі, Десні, Прип'яти, Бозі, Дністрі, Прутї і Дунаї, а також і морського рибальства.

11) Які вживають ся до рибальства човни, дуби, баркаси і т. и. Подати їх докладний опис з усіма їх причандалами (весла, щогли, паруси, якіря, барани і т. и.) Чи роблять їх на продаж і чи є люде, що тільки з того й живуть? З чого й як роблять ся наприклад. самодільні якіря і т. и.?

12) Яку ставляють за для рибальства будівлю (починаючи з простих будок і кінчаючи рибальськими заводами)? З чого й як вона робить ся (подати малюнки і плани)? Житятє на рибальських заводах. Особлива рибальська одежа, як що така вживаєть ся.

13) Який посуд і струмент вживаєть ся до виїманья сій-маної риби з сїтей, вбивання де-якої з неї (починаючи од простого перекусування голови і кінчаючи чекушею), доставка її на беріг, чищення, перемивання й соління — і як усе те робить ся? Які вживають ся ще способи до переховування риби (сушення, в'ялення, задимлювання і т. и.)? Чи роблять кав'яр (икру), в'язигу? Чи роблять з риби консерви?

14) Як ведеть ся лік спійманої риби і як її важать? Як, де й кому її спродують?

15) Чи не чуто яких переказів як ловили рибу за давніх часів; чи не знайдено де, або чи не остало ся у кого давньої рибальської снасти (крючків, гаків, грузил і т. и.)?

V. Скотарство.

1) Чи не відомі які випадки призвичаювання дикої, або одичалої скотини? Які вживають ся способи приборкування дикої, або неспокоїної скотини (колодка на шиї, або на носі у свинї, дошка на рогах у бика, путання або стреножування коней і т. и.)?

2) Чи трапляєть ся ще виховування скоту у півдикому станї, табунами у степах, лісах, болотах? Як його упісля призвичаюють?

3) Який именно скої держать? Як кожду породу доглядають, чим годують, як боронять од мух і дроку, од зьвіра, од злодїв, од пошести, як рятують од якої хвороби, як вихолощують, яким струментом і хто це звичайно робить, яку поміч дають, як скотина телить ся? Зібрати звістків про коновалів, їхній струмент і ліки. Подати по спроможности окрімні студії про гурти, табуни, отари і т. и., звернувши увагу й на життє гуртовщиків, чабанів, табунщиків, свинопасів і особливо на їхні причадали (гирлиги, аркани і т. и. і на те, що вони повинні знати, щоб доглядати як слід скотину.

4) Чи держать громадський племінний скот (бугаїв, жеребців, киурів, авряків)? Як племінний скот доглядають і яким робом пускають до самиць? Чи не вживають яких небудь особливих способів, щоб мати такий чи иньший приплід? Чи не завважають часом;

що як самиця погуля раз з поганим самцем то вже приплід од Її не буде добрий, хоч-би потім припускали й найкращих самців?

5) Як користують ся молоком, що і як з його роблять (сир, сметану, масло і т. и.)? Який за-для того вживаєть ся посуд і пристрої? Чи нема випадків громадського молочного господарства? Що роблять, щоб корови давали більше молока? Яку користь мають з иньшої скотини?

6) Як яку скотину ріжуть чи колять, як здймають з її шкуру, обірають м'ясо, сало і т. и. і як усе те оброблюють до переховування, або на продаж; який струмент до того вживаєть ся? Що роблять з шерстю, рогами, копитами? Подати народню різницьку анатомію кожної скотини. По яким ознакам довідують ся, що скотина була недужа і що м'яса од Її не слід їсти? Чи користують ся чим од дозлої скотини? Чи є до різання скотини особливі люде (різники, касапи, то-що)? Що і як їм платять за заріз кожної скотини?

7) Чи держать, особливо при отарах, собак якої небудь осібної породи і якої именно? Як їх доглядають і як до чого привчають? Чи є який догляд за дворовими собаками; як і до чого їх привчають? Як їх боронять і пользують від скаженни і иньшої хвороби? Чи держать котів або ще що небудь? Коли ві, то від чого? Чи не міняють, або не продають котів на шкурки котолупам?

8) Яку держать птицю на їжу або на продаж? Чи не призвичаюють часом якої дикої птиці і як именно? Чи не пускають якої птиці (як качок, гусей) на ціле літо у болото, де вона зовсім дицїє? Чи її потім призвичаюють і як именно (пригодовують, урізують крила і т. и.)? Як доглядають курчат, утят, гусят, вндичат і т. и. як їх вигодовують, що їм дають щоб не дохли? Який догляд за кожною породою птиці осібно? Де держать яку птицю у день і у ночі, і у лїті і у зіму (подати зразки хлївів — до-що)? Як боронять птицю од шулік, ласок і иньших ворогів? Як доглядають, щоб не пропадали яйця, що роблять, щоб птиця краще неслась і щоб не було вилвків? Як яйця переховують і доставляють на продаж? Як яку птицю вигодовують на продаж і як доставляють на торг? Подати описи осібної до того будівлі, посуду, пристроїв, клїток і т. и.

9) Як ріжуть, колять або рубають домову птицю і як її па-трають. Подати народню анатомію домової птиці. Який вжиток мають з частин птиці, котрих не можна їсти (кісток, пір'я, кіхтів)? З якої птиці яке пір'є на що йде? Чи не вважаєть ся негідним, щоб

птицю (або що з дрібної скотини) різали жінки і чи не закликають за для цього кого небудь з чоловіків?

10) Чи розводять голубів і на що именно: чи на їжу або на продаж, чи щоб літали? Чи трапляють ся завзяті голуб'ятники, щоб кохались у цьому ділі? Як вони доглядають голубів, чи пускають літати на спор, чи переманюють один у одного і який у їх особливий „голуб'ячий закон“?

VI. Пчільництво.

1) Чи не користують ся ще медом з диких бжіл, шершнів, віс і т. и.? Чи не держать ще бжіл по дуплах дерев і у бортях; чи нема ще звичаю прив'язувати колодки з бжолою по деревах? Які прилади вживають ся, щоб лазити на бортяні дерева (лазиво)? Чи не вживають ся де лежачих колодок (уликів) за для бжіл?

2) Де звичайно ставляють пасіку? Чи є звичай перевозити її з одного місця на друге? Як тоді влаштовують? Подати пляни і загальні образки пасіки (найкраще фотографію). Яких святих ікони держать на пасіці і де їх вішають?

3) Як зроблені вулики і покришки до їх? Подати докладні малюнки з назвами кожної частини. З якого дерева їх роблять, як завбільшки, що під їх підставляють? Чи не роблять на вуликах яких образів, малюнків, різьби, написів; чи не вирізують вуликів на подобу чоловічої, або звірячої постаті? Чи не починають вживати нових вуликів (солом'яних, з рамками, скляних і т. и.)?

4) Чи розбірають які окрімні породи бжіл? Як бжіл держать і доглядають (подати найдокладніший опис усього до того дотичного)? Як збірають рої, садовлять їх до нових вуликів, підготовують і т. и.? Які найголовніші вороги бжіл і як од їх боронять ся? Як поведать ся з бжолою, щоб вони звали пасішника і що відомо пасішникам про життьє бжіл?

5) Як вибірають мед? Як що про цьому вбивають бжіл, то як именно? Як мед і віск потім оброблюють, переховують і спродують?

6) Які пристрої і струменти вживають ся на пасіці? Подати докладний опис з малюнками усього пасічного струменту і начиння, означивши якої що більшини, як зветь ся, з чого робить ся, що купуєть ся і т. и.?

7) Як переховують бжолу у зімі? Пляни й малюнки вімшаників? Чи роблять ся вімшаники у землі і як именно? Як у їх скла-

дають вулики, коли складають, і коли виймають на весні? Як доглядають?

8) Які приміти, вірування, молитви, заговори й забобони є про бжіл?

VII. Ліси, садки, пастовні і сінокоси.

1) Який росте ліс, як зветь ся по народньому кожна його порода з її одмінами? Як якою породою користують ся, на що вона йде? Як вибавляють негідне дерево, щоб дати місце більше користному? Як доглядають за лісом селяне, особливо лісники без шкільної освіти? Чи роблять що, щоб дерево краще, або рівніше росло? Який ґрунт за для якого дерева годить ся? Чи не розводять часами лісу наошше? Які комахи, птиці або звірі шкодять лісові і як од їх збувають ся? Як боронять ліс од пожежи, як що трапить ся? Коли яке дерево рубають? Як викорчовують пні? Як знають, скільки дереву год і скільки з його буде дрів? Чим користують ся з лісу окрім рубання дерева на будівлю і на опал (лоза, лика, соснові шишки, трава, ягоди, губи і т. и.)?

2) Які дерева й овочі розводять по садках і городах? Як вони зветь ся з їх ріжними одмінами? Як їх доглядають, який до того вживаєть ся струмент? Які овочі розводять ся за для себе й які на продаж? Чи не розводять чого небудь особливо (як наприклад сливи ув Опшні, то-що)? Яким робом розводять дерева й овочі — чи з насіння чи инакше? Чи вміють щепити кращі породи до дичків? Чи звертають увагу на те, що усякому дереву чи овочу потрібує осібного ґрунту, чи підгноюють землю, підсипають піску, глини, вапна і т. и. Як вибавляють гусінь, шкодливих комах і т. и. що шкодить садкам? Де більше розводять садки, чи коло хат у оселі, чи по лісах? Як їх доглядають, коли овоч почина доспівати? Чи не роблять за для того особливої будівлі, такої як куриві, вишені і т. и.? Які ставляють опудала (страхопуди), щоб лякати птицю, з чого й як їх роблять? Коли і як збирають кожную овеч, як її переховують, щоб не поцувалась і як доставляють на продаж? Якою мірою або ліком продають: на вози, на відра, на мірку, на гарнець, на пари, на десятки, на копн, на сотні?... Які є про садовину й городину примітки, вірування й забобони (поливання сьвяченою водою і т. и.)?

3) Де більше пасуть скот на весні, у літі і у в осени? Яка трава вважаєть ся найбільше користною і яка шкодливою за для

скоту (подати народні назвища, а як-що можна то й наукові — латинські)? Коли починають і коли перестають виганяти скот на пашу?

4) Яка трава росте по сіножатях (степових, лісових, левадах, болотяних)? Яка вважається крапшою і яка гіршою (подати знов народні, а по зможі й латинські назви з означенням народніх приміт)? Чи доглядають як небудь траву на сінокосах, щоб вона краще росла, чи боронять її од яких комах чи зьвірів? Коли й яким робом починається косовиця? Які коси більше купують, австрійські чи російські? Яке більше люблять кісься — довге чи коротке? Що кажуть про косарів — німців, руських (великорусів) і иньших? Подати докладний опис косовиці, а тако-ж способів косяти (на голу косу, на ключку, на грабки і т. н.) і усієї косарської справи, починаючи од коси з усіма її причандалами і кінчаючи барильцем на воду, з плянами і малюнками, а коли можна то й фотографіями у різні моменти праці. Те-ж саме про возовицю (гребовиця, складання у копиці, волочіння, складання у скирти і т. н.), Такі-ж звістки подати про різання осоки, биття очерету, збирання бур'яну і т. н. На яку міру продають сіно? Чи не сіють часами на сіно трави?

VIII. Хліборобство.

1) Чи трапляється де так зване хижацьке господарство (покидання старого поля і випалювання лісу, або оранка степу під нове)? Чи ведеться господарство на три поля чи вже на більше?

2) Як селяне відрізняють і звать ріжного роду землю? Яку землю до чого вважають більше здатною? На що, коли й як підгнують землю?

3) Чи нема звичаю поливати ниви (особливо водяними колесами з причепленими до їх відрами)?

4) Що сіють? Подати народні назви усякої пашні з усіма одміними, які тільки є, з означенням чого сіють більше й чого менше. Що після чого сіють? Чи починають сіяти нові сорти пашні?

5) Коли почивають орати? Чим орють: сохою чи плугом, кіннями чи волами (кількома парами волів)? Як глибоко беруть на який хліб? Боронування.

6) Як який хліб сіють? Як вибірають і наготовляють за для сіяння зерно? Чи не вживають до сіяння яких пристроїв? Чим волочать — бороною, чи чим иньшим?

7) Чи була який догляд за хлібами, поки вони ростуть? Чи проривають їх, як що дуже густо посіяно? Як боронять їх од жучків, коняків, сарани і т. и.?

8) Коли починають ся жнива, який хліб жнуть, а який косять? Як який хліб складають у копички? Як перевозять і складають у скирти? Чи в овнини і як у їх сушать хліб?

9) Коли починають молотити? Як і чим молотять (ціпами, кам'яним котком, конячими копитами (на гармані), машиною)?

10) Які до усього того вживають ся прилади й пристрої? Описати по зможі докладнійше усякого роду сохи, рала, борони, плуги, волочила, серпи, коси, грабки, граблі, вила, ціпи, гармани, дикани і т. и. з усіма їх частинами і причандалами, додаючи до усього міру, малюнки й фотографії. Дуже добре-б було подати тако-ж фотографії усіх сільських работ, починаючи з оранки і кінчаючи віянням.

11) Які зміни настали у теперішньому господарстві, у порівнянні з тим, що було колись — економічні і технічні?

12) Дати окрімні описи розведення ріжного роду технічних рослин: конопель, льону, цукрових буряків, тютюну, хмілью і т. и. з усіма пристроями, які до того вживають ся.

ІХ. Мирощництво.

1) Які вживають ся до товчення зерна, соли і т. и. дерев'яні або вийші ступи — ручні і ножні. Подати їх опис і малюнки.

2) Чи вживають ся ще жорна, і як що вживають ся, то до чого именно? Чи в такі жорна, щоб молоти ногами, з кошем і з иньшими приладами? Чи нема або чи не було жорен, щоб молоти кіньми, або волами? Подати опис усіх, які в, жорен з малюнками. Чи не трапляють ся де жорна не з рівними каміннями, а один камінь виглублений, а другий опукий? Чи не бува, щоб замість камнів у жорнах було що иньше, як наприкл. дерев'яні кружки з набитими на їх залізцями або камінцями?

3) Скільки вітряків у селі (подати разом і число хат, або душ у селі)? Як вони зроблені? Подати докладний опис вітряків ріжного роду з планами і малюнками, звернувши особливу увагу на назви кожної окрімної частини у їх, а також і на те, як вітряки навертають ся.

4) Подати детальний опис водяних млинів з усіма приладами до драння крупів, валяння сукна і т. и. Звернути також осо-

бливу увагу на наплавні млини, як що є, і на те як їх переплавляють з місця на місце і як закріплюють, щоб їх не зносило водою.

Х. Копання землі. Викопування і оброблювання глини.

а] 1) *Грабарство*. Чи є свої грабарі, чи наймають сторонніх? На які именно роботи наймають грабарів? Який у їх струмент (подати опис усього)? Чи не вживаєть ся до копання землі чого иньшого, окрім звичайного заступа, особливо коли ґрунт твердий? Чи не чутно, щоб до цього вживали ся коли товарачі роги? Які є прилади до витягання, або викидання землі, як що копають глибоко, або викопану землю треба скидати де небудь одсторонь. Як міряють скільки викопано землі?

б] 2) *Чамур* або бита глина (земляна цегла). Як виготовляють глину на чамур? Скільки додають різаної соломи, полови (яких?) і т. и.? Які завбільшки і як именно роблять кусники чамуру? Як їх сушать і як з їх роблять стіни?

с] 3) *Цегла* (кирпич). Яка именно глина йде на цеглу, як її розпізнають? Як копають і витягають, коли глинище глибоке? Що роблять, щоб глинище не завалювалось? Як наготовляють глинну до виробу цегли, як цеглу роблять і як випалюють? Дати опис усієї цеглярської праці і усього струменту, а також і печи до випалювання. Якої міри і які сорти цегли вироблюють ся і як вони звуть ся? Як вироблюють ся й на що йде сирець? Подати фотографії цегельні з плянами і малюнками.

д] 4) *Черепиця*. Як що вироблюєть, ся то подати докладний опис усього струменту і способів вироблювання, зазначивши, як і у попередніх працях, чи є свої майстрі чи чужоземні?

е] 5) *Гончарство*. Як розпізнають і здобувають гончарську глину? Яких сортів вона бува і як вони звуть ся? Який струмент вживаєть ся до здобування і витягання її з глиниць? Як вона виготовлюєть ся до виробу посуду (вивітрювання, виморожування, перемішання, вимішування, стругання, додавання піску або чого иньшого, осаджування з води і т. и.)? Описати яко мога докладнійше усі праці сюди належачі, з усім струментом, який до їх вживаєть ся.

б) Чи не роблять ще де посуду з якого м'якого каміню? Чи не гріють часами води, або чого иньшого, у дерев'яних мисках, або у кошовках зплетених з лози і вимазаних глиною? Чи не вживають, часам в пригоді, до того сьвіжої шкури (наприкл. чабани), або

гарячого каміння. Чи не роблять ще й досі де-небудь якого посуду не на крузі, а просто руками, або на ручному крузі? Якого роду вживаєть ся звичайно круг (дати опис і малюнки з усіма назвами окрімних частин)? Який струмент вживаєть ся до виробу посуду на крузі; чи самі гончарі його роблять, чи купують?

7) Який вироблюють посуд? Подати малюнки (а ще краще — фотографії) і опис усякого сорта посуду з визначенням міри (заввишки й попереку у горлі і у найширшому півперечнику), коліру, назвищ і вживання. Які трапляють ся ще, окрім посуду, гончарні вироби: свистуни, грузки до неводу і т. и.? Чи не роблять яких чоловічих або зв'язячих парсунок з глини?

8) Які і яким чином роблять ся везерунки на посуді (дати їх малюнки і народні назвища)? Звідки беруть зразки до таких везерунків? Який до того вживаєть ся струмент? Як прироблюють вухка і чи не роблять за для окраси на посуді яких приліпок з глини? Чи не роблять посуду на вшталт зв'язячої, або чоловічої постаті? Як роблять, щоб горшки (не полив'яні) були зверху блискучими? Які горшки більше вилощують зверху, чи тільки чорні чи й другого коліру? Як і з чого робить ся полива ріжного коліру і як її наводять на посуд? Який посуд робить ся полив'яний, а який ні? Чи не ставляють гончарі яких знаків на посуді, щоб знати було ким він зроблений? Подати малюнки таких знаків. З яких міст у Галичині і на Україні посуд визнаєть ся за найкращий?

9) Як випалюють посуд? Подати пляни і малюнки гончарського горну. Скільки часу держать посуд ув огні? Як роблять, щоб посуд вийшов червоний, жовтий, білий, або чорний чи с'рий? Що роблять, щоб горшки у горні не зіплювались, або не псувались иньшим робом?

10) Як доставляють посуд на продаж? Як улаштовують до того воза і у йому горшки? Чи возять по селам, чи тільки продають по ярмарках? Чи продають за гроші, чи міняють на зерно, або на борошно?

XI. Оброблювання дерева.

1) *Рубання і виготовлювання дерева.* Як виміряють височину дерева і скільки з його буде дров, дощок, або чого иньшого? Як дерево рубають і що роблять, щоб не стало ся при цьому якої причини (щоб не вбило кого, падаючи, або-що)? Як дерево рубають, п'яляють або колять на дрова у лісі, як дрова складають і міряють,

як бережуть од непогоди і доставляють до дому або на продаж; на що йдуть пні, суччя, коріння і т. и.? Що роблять з вітами, з хмизом і т. и.? Як і чим рубають лозу, що і як з неї роблять напр. до ув'язування ріжних річей, до виготовлювання усяких каблучок і т. и.; з якого дерева беруть лика і що з їх роблять? Як зрубане і наготовлене дерево, або дрова вивозять з лісу, спускають з гори, доставляють до річки, в'яжуть у плоти, сплавають по річках, витягають на беріг і доставляють куди треба? Подати описи з малюнками і плямами особливо способів спускання дерева з гори, витягання на беріг, пиляння (з усіма до того пристроями, ув'язування плотів, з усією на їх будівлею.

2) Як дерево обтесують і пляють на колоди, бруси, пластини, дошки, шальовки, дрань, гонту і т. и.; як вибірають і з чого роблять лати, сохи, дуги, обіддя, кокори до човнів; як видовбують човні, корита, ночви, жлукта, улики, черпаки, ківші, ополоники, ложки і т. и.? Чи не випаляють часом дерева замість видовбування? З якого дерева роблять ся, яку мають міру і як звуть ся усякі на ріжний спосіб зроблені дерев'яні вироби? На що в особливі майстрі, а на що нема?

3) Який струмент вживають за для кожної з цих праць (ріжного сорту клиння, сокири, пили, долота, струги, свердли і т. и.)? Дати опис, міру, малюнок і народне назвище кожного з усіма його одміними.

4) *Випал вугілля.* З якого дерева і яким робом випаляють ся вугілля? Яке в до того начиння, струмент і особлива будівля? Як угалля доставляють на продаж? Чи в до випалювання вугілля особливі майстрі і у загалі люде, котрі тільки з того й живуть?

5) *Вироблювання смоли.* З якого дерева і як женуть смолу і роблять коломаз (дьоготь)? Яке до того вживаєть ся начиння і т. и.? Які бувають сорти дьогтю (добрий дьоготь і т. и.)? Дати докладний опис майданів, з усім що до їх належить, а також до переходування і доставки смоли й дьогтю на продаж.

6) *Теслярство.* Чи в особливі майстрі до будівлі хат? Що з дерев'яної роботи при будівлі роблять сами, а за для чого закликають тесляра? Що у загалі роблять теслярі по селах? Подати звістки про їх спосіб роботи а також і про усе їхнє начиння і увесь струмент з усіма назвами і т. и., особливо-ж довідатись яке дерево вони на що беруть, як розміряють, вироблюють окрімні частини і приладжують їх одна до одної, найбільш тоді, як при цьому не вживаєть ся гвоздків і заліза у загалі? Чим вони красять дерево і як наводять політуру?

7) *Стельмаство*. Що именно роблять стельмахи? Яке вони вживають начинне й струмент (опис його з малюнками й мірою)? Яким побитом вони що роблять: як виточують маточинку, розміряють спиці, приганяють обід? Як роблять остатні частини воза, так щоб вони приходились одна до одної і т. и.? Подати по зможі усю техніку цього ремесла.

8) *Бондарство* (боднарство). Яке дерево йде на яку дерев'яну посуду? Яку именно посуду вироблюють бондарі (подати опис її з народніми назвами, мірою й малюнками)? Як бондарі виготовлюють дерево, розміряють його, роблять клепки, розміряють широкість дна, добірають до неї широкість клепок, вирізають утори, вставляють дно і т. и.? Який до усього того вживається струмент і як бондарі їм орудують (звернути особливу увагу на докладність опису усього, особливо-ж розмірвання)? Що йде до бондарської роботи окрім дерева (осока, залізо, обичайки і т. и.)? Як бондарі доставляють на торг свої вироби і як продають (за гроші чи міняють на що)?

ХІІ. Оброблювання шкіри.

1) Чи оброблюють коли шкіри сами селяне, чи завше оддають чинбареві? Од якої скотини шкіра на що йде? Як вбивають скотину, щоб не поцувати шкіри і як здійсмають шкіру?

2) *Чинбарство*. Як оброблюють шкіру чинбарі (висушування, розмочування, одскребанне волосся, як що треба, вискребанне шкіри з внутрішньої сторони, дальше оброблювання її, вироб ремнів, шкір до вкривання возів, шевського товару; вичинка шкір з вовною на кожухи? Прилади і струмент до усього того. Подати докладні звістки про те з чого именно робить ся квас, скільки часу держать у йому які шкіри і т. и.

3) *Кушнірство* (кожухарство). Чи сами кушнірі чинять шкіри, чи беруть вже вичинені? Як розміряють кільки треба на кожух, як викрають і як зшивають шкіри? Який при цьому потрібний струмент? Подати опис з малюнками крою і струменту, не забуваючи вказувати скрізь міру.

4) *Шевство*. Чи шевці шикють тільки чоботи й черевики чи тако ж морщать постолі і роблять ще що иньше з шкіри? Чи роблять вони коли небудь товар сами, чи завше купують або одбірають купований од тих хто оддає шити? Як шевці здійсмають мірку на чоботи або черевики, як добірають колодку? Як що роблять колодки сами, то як именно, з якого дерева і на який звичайно роз-

мір? Як роблять драгву, чи вживають до того свинячої щетини, воску, смоли і т. и.? Як викроюють товар, приганяють підшву, пришивають халяви, набивають закаблуки (підбори, корки)? Які вживають до різання шкіри ножі? Що вживають до лощення товару, до наведення глянцу на закаблуки, до вироблювання різних везерунків на закаблуках або на холявах (подати зразки везерунків)? Зробити опис усього струменту й начиння, не залишаючи стільців, ослінчиків, баньок до світла, одно слово усього, що тільки належать до шевства. Які шують ся чоботи й черевики на продаж завбільшки, і яких бувають сортів (подати їх назвища) по більшині, по сорту товару й по хвормі? Чи шують ще що небудь шевці окрім обутьтя? Чи вживають ся до чобіт підкови? Подати їх малюнки й міру.

5) *Лимарство* (сідельництво). Вироблювання хамутів, шлей, сідьолок, наритників, сідел і т. и. Хто їх робить, як именно, яким струментом і т. и. Чи є до того особливі майстрі?

XIII. Оброблювання рогу й кости.

1) Що вироблюють ся з рогів і з кости (табатерки, ріжки на табаку й на порох і т. и.? Як до того виготовляеть ся ріг і який до того вживаєть ся струмент? Чи не роблять з рогу й кости таких річей як кгудаики, гребінці і т. и.? Чи є до того особливі майстрі з селян-українців? Як що такі річи де вироблюють ся, то як продають їх — чи тільки на ярмарках, чи розносять по селах і міняють на ріг і кістки? Звернути особливу увагу на старинні пороховниці і на везерунки на їх, а також і на старинних, особливо церковних, гребінцях.

XIV. Оброблювання волокнуватих річей.

1) *Плетіння*. Які річи плетуть ся з соломи, оситняку, рогози, лика, тоненької лози і т. и.? Подати опис і особливо малюнки кожного роду плетіння, з народними назвами і способу плести і везерунків, які виплітають ся, а також і струменту, який до плетіння вживаєть ся.

2) *Оброблювання льону й конопель*. Як льон і коноплі збирають з поля, мочять, сушать, б'ють на бательні й терницї, витріпують, чистять, розчісують, роблять вирьовки, шнури й т. и. прядуть, роблять вятки, плетуть сітки, панчохи і т. и. Докладно описати усі ці ро-

боти, з усіма приладами й струментом, починаючи з терниці і кінчаючи прядкою з усіма їх причандалами і окрімними частинами.

3) *Ткацтво*. Чи багато ще по селах ткачів? На чому вони орудують? Звернути найбільшу увагу на найпростіші способи ткання. Чи не трапляєть ся ще иноді кросен, або верстатів, у котрих нитки основи натягають ся з гори до долу причепленими до їх грузками, або не навертають ся на валець, а просто прив'язують ся до чого небудь, так що основа виходить дуже довгою і вузькою, а через це й полотно вузьким? Дати опис з плянами і малюнками звичайної верстатї з усім її механізмом і причандалами, не минаючи ані найдрібнішої частини.

4) *Оброблюванне вовни*. Як стрижуть вівці, перемивають і пересушують вовну, б'ють її шерстобитним смиком чи струною, роблять з неї брилї, сучать вал, плетуть з його панчохи, рукавиці і т. и. тчуть сукно, б'ють його на валюшах і т. и.? Як працюють шерстобити, чи ходять по дворах, чи беруть вовну до себе? Як приймають сукно на валюши, як ведуть йому лїк і як після валання вертають тим хто давав?

5) *Коцарство*. Звернути особливу увагу на техніку і народню термінологію цього ремесства. Де воно ще є на Україні і у Галичині? Як вибирають і красять вовну на килими; як їх роблять і який до того вживаєть ся струмент і начинне? Які найбільше розповсюджені везерунки? Постаратись дати малюнки а по змозі й назбирати зразків, особливо з старинних килимів української роботи по церквах то-що.

6) *Кравецтво*. Що з одєжи шить ся дома, а що даєть ся кравцеві? Чи працюють сільські кравці на підмогу у хлїборобському господарстві, чи є й такі, що живуть тільки з самого кравецтва? Як вони роблять: чи по хатах у тих хто дав шити, чи у себе дома? Як беруть мірку на сорочки чи одєжу, розміряють полотно чи сукно, крають його і шиють? Який до того струмент і причандала? Подати малюнки крою і струменту з мірою і усіма назвищами. Чи кравці завше шиють на столі, або на лаві, підгорнувши під себе ноги? Чи є кравці, що шиють що з свого материялу на продаж? Що именно вони шиють і де спродують? Чи сами роблять шкуратяні кгудзники чи хто иньший?

XV. Оброблюванне металів.

1) Звернути особливу увагу на техніку і переносний струмент кочуючих циган-ковалів і мідників і описати їх яко мога докладнїйше

з малюнками і з старанним зазначенням усієї термінології і як можна то й именно циганської. Зібрати відомости про те, що вони більше роблять -- залізні річи чи мідні і які именно? Зібрати по змозі фотографії і малюнки з їхніх виробів (а ще краще й самі вироби) з їх циганськими назвищами, звернувши особливу увагу на річи більш або менш оздоблені везерунками і т. й.

2) Розпитатись чи не виплавляють де ще й досі заліза самодільним робом з болотяної руди і подати найдокладніші звістки про техніку такого виплавлювання. Зібрати по змозі звістки про виплавлювання заліза у давні часи, звернувши особливу увагу на назвища сел, хуторів і т. и. що й досі звуть ся Руднями, Рудками і т. и.

3) *Ковальство*. Що найбільше роблять сільські ковалі? Що направляють тільки, або перероблюють, а що роблять сами? Дати докладний опис з мірою, фотографіями й малюнками усіх їхніх виробів. Описати й подати пляни й фотографії кузнї і усього ковальського начиння й струменту з усіма його одміними і народніми назвищами (горен, міхи, ковадла, молоти й молотки, обденьки, дрилї і т. и.). Дати опис усієї ковальської роботи, звернути увагу на те як роблять горен, ковальський міх, як крутять дїрки у залізі, як залізо гартують, насталюють сокиря, роблять підкови, ухналї, гвоздки усякого сорту, рала, леміші і т. и., підковують коней, натягають шини, направляють коси й серпи, виковують ріжні залізні річи за для млинів (порплицї то-що). Чи роблять що небудь сільські ковалі на продаж? Чи не роблять якої зброї за для ловів або оборони?

4) *Слюсарство*. Що именно роблять слюсарі по селах, містечках і невеликих містах; що вироблюють сами на заказ або на продаж? Дати опис їхніх виробів, способу працї, струменту, не забуваючи й їх назвищ, хоча-б вони були й не українські, а чужоземні.

5) *Мідництво й котлярство*. Хто більше працює у цих ремеслах на Україні і у Галичинї — українці чи чужоземцї і які именно? Що роблять мідники і котлярі (подати назви, міру й малюнки? Які способи роботи й струмент?

6) *Золотарство*. Які срібні й золоті річи виробляють ся сільськими, або дрібними мійськими золотарями — українцями? Звернути особливу увагу на вироб церковних річей і річей за для оздоби (серег, каблучок, перстнів, дукачів, і т. и.). Які вживають ся способи роботи наприкл. при розтоплюванні, кованні, прилжотовуванні, золоченні, вживанне гнплих яєць до золочення дерева і т. и.), який струмент, а також і прилади до світла? Звернути особливу увагу

на збирання старинних, найбільше оздоблених різьбою і везерунками річей і їхніх фотографій, а також і на назвища везерунків.

XVI. Переміщення.

1) Яким робом переносять важкі річі з місця на місце (на руках, на плечах, на спині, на голові і т. и.)? Як носять дітей (звернути увагу на циганок), птицю на продаж, воду, барила, горшки з маслом, гладішки з молоком, мішки з зерном або борошном, картоплі, огірки, кавуни, дрова, колоди, землю, цеглу, мерців, чобни і т. и. і які вживають до того прилади (платки, коромисла, коробки, дрючки, носилки, мари і т. и.)? [Тут треба дуже докладного опису: не досить сказати наприклад, що дитину носять на руках, бо в чимало дуже різних способів носити дітей; треба вказати на якій руці лежить дитина, куди схиляється її голова, як друга рука придержує дитину, чи не кладуть часами дитини у пазуху свити, чи не підчеплюють на хусті спереду на грудях, або ззаду на спині і т. и.? Також само й про усе иньше. Найкраще додати до опису фотографії або малюнки. Особливу увагу звернути на це у Поліссі.]

2) Що роблять, щоб полегшити собі дорогу, вибіраючись куди небудь далеко пішки (як прочане, богомільці, заробітчани — то-що), як обувають ся, одягають ся, що з собою беруть, які беруть цїпки, як улаштовують і надівають на себе клунки, у чому беруть воду і т. и. Як виражають ся у пішу дорогу у зимі? Чи прив'язують що (особливо дїтя) до ніг, щоб ковзатись по льоду або бігати по снігу?

3) Як улаштовують різні річі, перевозючи їх верхи на конях, і які до того вживають пристрої (сакви, бисаги, в'юки і т. и.)? Які вживають, їздячи верхи, сідла, або-що замість сідла, чи вживають стремена, остроги? Подати опис усього, що надівається на коняку під верх, починаючи з оброті або вуздечки і кінчаючи обмотуванням соломою, або чим иньшим конит, як що треба, щоб не було чутно, що чоловік їде. Звернути увагу на усе оце особливо у Чорномор'ї у пластунів то-що.

3) *Підвода.* Які вживають вози (дїтські повозочки — цяцьки, бідки, візки, вози кінські й волові, чумацькі мажі, биндюги, гарби, хури, брички, халабуди і т. и.)? Подати опис і малюнки різного роду возів з назвищами усіх частин, з котрих вони складаються

(од послідньої чеки до дуги або ярма), вказавши з якого дерева що робить ся, як що завбільшки, які на чому роблять ся везерунки, малюнки або різьба? Чи вживають ще колеса без спиць з суцільного дерева з нерухомо приробленою до їх вісьсю? Які вживають ся сані (починаючи од громака -- замерзлого товарячого кизяка, і кгринджол на котрих діти спускають ся у зімі з горок — до великих саней, щоб перевозити дуже важкі річи)? Як запрягають ся до возів, або до саней воли чи коні? Чи їздять на коровах, на волах бовкуном, на буйволах, на верблюдах, на ослах і т. и.? Чи не запрягають часом до маленьких візків або санчат — собак? Подати докладний опис і малюнки усієї справи кінської і волової (хамути, шлеї, гужі, черезсідельники, сідьолки, наритники, ярма, і т. и.), вказавши що з чого і як робить ся і як зветь ся? Як перевозять дуже важкі річи (великі каміння, дзвони, паровики і т. и.)?

4) *Дороги.* Чим відріжняють ся і як звать ся по народньому ріжного роду улиці і дороги (стежки, дороги, шляхи і т. и.)? Який за їми догляд? Як їх рівняють, обкопують чим обсаджують і т. и.? Які роблять канави, перелази, кладки, греблі, містки, мости, коловороти і т. и. (подати описи, пляни й малюнки)? Чи не роблять наплавних мостів? Звернути особливу увагу на лісові дороги у Поліссі, на колишні чумацькі шляхи і т. и. Який догляд за дорогами у зімі (рівняння, ставляння віх і т. и.)? Чи бува, щоб у зімі більше їздили річками по льоду? Чи є такі дороги, котрими їздять тільки у зімі?

5) *Плавба.* Які вживають способи плавати: як плавають купаючись або перепливаючи річку (сажнями, врозмаха, на спині, боком, по жаб'ячому)? Чи жінки плавають инакше як чоловіки? Що роблять, плаваючи, руками й ногами? Чи до плавання, особливо перепливаючи через річку, не вживають ся часами які пристрої: пухирі, надуті шкури, зв'язки комнису, колоди, плоти і т. и.? Як вони роблять ся і улаштовують ся? Як переправляють через річки скот (гурти, табуни отари)? Як в'яжуть плоти, як до їх прироблюють ся стерно і т. и. і як їми керують? Як на їх живуть плотовщики і у загалі який спосіб плавби на плотах? Які бувають пороми, як вони зроблені і яким робом на їх перевозять? Які вживають ся човни (починаючи од корита або видовбаної чи випаленої вогнем колоди до дубів, великих байдаків і морських баркасів, шкун і т. и.)? Подати яко мога найдокладніший опис з малюнками і з народніми назвищами усього, вказуючи що з чого й як робить ся, як що завбільшки і як зветь ся усяка окрімна частина? Яким робом кожна судна посуваєть ся на воді (веслами, шостами, лямою чи

едеком, парусами і т. в.)? Які до того вживають ся пристрої? Які вживають ся якорі і чи бувають самодільні? Що роблять, щоб човна або дуба не перевернуло хвилию, особливо на морі? Чи не прив'язують чого з боків? Який догляд за човнами і иньшими судами, як їх висмалюють, конопатять, латають на їх дърки, виллюють з їх дуба і т. и. Який в до того струмент і прилади? Які знаки ставляють по річках і на морі, щоб безпечнїйше було плавати? Як переводять човни й плоти через пороги особливо на Дністрі й на Дніпрі? Чи їздять ще де волоком, се-б то, перетягаючи човни з однієї річки на другу?

Хв. Вовк.

NB. До збирання відомостей про будівлю, одержу і їжу будуть незабаром видані особливі програми.



П О К А Ж Ч И К.

- Лви (*рибальс.*), стор. 46, 47.
Амулет, 26.
Андрее Рих., 80.
Антонович, Вол. Б. 1, 13, 14, 28, 29, 220, 223, 226.
Anthropologie (L' —), 1.
Анучин, Д. Н. 29.
Армашевський П. Я., 1, 5—7.
- Бай (бар. де-) 221, 225.
Банити (рябу), 49.
Баняна, 88.
Бараболя, 101.
Баранчі роги (*орнам.*), 203.
Барвінок 123, 175, (*орн.*), 200.
Басове ухо (*орнам.*), 194.
Б а т у р и н, 163.
Біб, 99.
Біляшевський М. Х., 27.
Благословенне молодих (*вес.*), 136, 137.
Бобик, 99.
Борова (*весільна*), 119.
Борщ, 100.
Боярин (*весільний*), 115.
Бравомія, 175.
Бриг (*хушир. ніж*), 76.
Брідський повіт, 172.
Бронза, 224, 225.
Бруква, 97.
- Бузьки (*орнам.*), 205.
Бутмір, 223.
- Вагани, 49.
Ванілева, 184.
Вареники *див.* Пирогн.
Варениці, 102.
Ведмідь печерний, 212, 219.
Везерунки (*на тисанках*), 183 *раз.*
Вентерь, 46, 47.
Верем'я, 221 *раз.*
Веретено, 57.
Верхняк, 57.
Весілья, 111, 116.
Весло (*у гончарстві*), 55, 65.
Вигон, 79.
Вильчики, 88.
Вимелі, 175.
Виноград (*орнам.*), 200.
Випалювання, 60—61.
Випроважування молодого за молодю, 124.
Вискочка (*рибальст.*), 43.
Відщипки, 12, 16, 215, 216, 219, 223.
Вів (*гончарський*), 64.
Вільха, 175.
Віся (ужив. до писанок), 173.
Вітрячок (*орнам.*), 189.
Вовк, Хв. К. І., 1, 33, 111, 134.

Вогонь (*присмалює молодої*), 138.
 Возинський, 29.
 Волинь (галицька), 169.
 — (українська), 24.
 Волосся, 221.
 Волоть, 83, 88.
 Вузли (*забоб.*), 139.
 Вушка (*у горщикі*), 22.
 В'язами (*орнам.* —), 194.

Галац, 48, 50.
 Галушки, 104.
 Гамі, Е. Т., 14.
 Гарбузи, 98.
 Гард (*рибальст.*), 43.
 Гафтками (*орнам.*), 194.
 Геометричних хворм кременці, 217.
 Гижки, 105.
 Глина (*гончарська*), 54 *раз.*
 Гнатюк, Вол. 68 *раз.*
 Годрі, А. 214, 215.
 Гойданка, 104.
 Гойдачком (*орнам.*), 194.
 Голяк (*у весільн. знич.*), 139.
 Голубці, 103.
 Говчарні вироби, 63, 65, 67.
 — (*неолітичні*), 19.
 Гора, 88.
 Горен (до випасу посуду), 59.
 Горни (неолітичні), 20.
 Горобці (*орнам.*), 205.
 Горох, 99
 Готський (стиль), 2 5.
 Грабельками (*орн.*), 190.
 Грабування дівчини (*весілья*), 126, 127.
 Гребенями (*орн.*), 190.
 Гриби, 107.
 Гриша Онисью, III.
 Губи *диз.* Гриби.
 Гузирь (*будів.*), 83, 88.
 Гусачі лапи (*орнам.*), 203.

Дарування (*весільн.*), 154.
 Двір, 79, 82—83.
 Дерево (*орнам.*), 200.
 Динарев М. А. 176.
 Дині, 98.
 Дівочья громада, 111—112.
 Дідак, *диз.* кистка.

Діорит, 225.
 Добруджа, 33 *раз.*
 Довбешка, 83.
 Драбинки (*орнам.*), 190.
 Драгоманов, М. П. 157, 183.
 Дунай (гірля), 33 *раз.*
 Душеняна, 106.

Ескимось, 72.

Єрици, 41.

Жаби (водяні). 42.
 Жовківський пов. 174 *раз.*
 Жостер, 175.

Закруташки (*орн.*), 195.
 Запрошування (на весілля), 117.
 Заручини, 115.
 Засів, 90.
 Затичка, 88.
 Затирка, 104.
 Звізди (*орнам.*), 191.
 З'їзди: археол. у Києві, 220; природо-
 знавців у Києві-ж, 221.
 Значки (весільні), 123.
 Золочівський пов. 171.
 Зоціль, *диз.* Жостер.
 Зорі (*орнам.*), 191.

Игра, 48.

Іжа. 96—110.

Ільтиця, 75.

Йоровання, 76.

Маблук (у горні), 60 *раз.*
 Магла *диз.* Затичка.
 Майндль Р., 169.
 Калина (зробити — молодій), 139—140.
 Каліба (*будів.*), 39.
 Камінь (до розтир. зерна), 16.
 Кам'янецький пов., 171.
 Кам'яні сокири (неоліт.), 26.
 Каппадокія, 228.
 Капуста, 99.
 Кармаки (*рибальст.*), 40.

Катирлез, 35, 37.
 Качачі лапки (орнам.), 203.
 Качки (орнам.), 205.
 Каша, 10.
 Квасоля, 98.
 — (орнам.), 200.
 Бків, 1, 220, 221.
 Бирган (будів.), 37.
 Кистка, 173.
 Бишки, 106.
 Бйоккенмедінги (коло Київ), 14.
 Білочки (весільні), 141.
 Бітці (рибальст.), 46—47.
 Бладовище, 93.
 Блян (у кушнірстві), 73.
 Кліанці, 189.
 Блюски (куховар.), 104.
 Блюч (у кушнірстві), 71.
 Блючча (у будівлі), 84.
 Бнядлі (кухов.), 104.
 Бобилка (у гончарстві), 55, 56.
 Бовбаса, 106.
 Бóворот, 81.
 Ковпакá губи), 107.
 Коварі (губи), 107.
 Колодязь, 91 92.
 Болотушка, 55, 65.
 Кольберг Осн. 169.
 Комора (весільна), 139.
 Комп'р, 76.
 Копаніяця, 54, 65.
 Коріння, 109.
 Коровай, 120, 133.
 Борогва (весільна), 144.
 Бороп, 46.
 Коса (розлітання), 134.
 Мосачева О. 184, 191.
 Кошички (орнам.), 190.
 Крапки (орнам.), 188.
 Крашани, 171.
 Кривульки (орнам.), 194.
 Крпга́ди, 111, 157.
 Бров (кухов.), 106.
 Бровок, 87, 88.
 — (орнам.), 194.
 Бруг (гончарський), 56 раз.
 Бружок (орнам.), 195.
 Круцьки (орнам.), 192.
 Крчи, 169.

Куча, 54.
 Кукурудза див. пшеничка.
 Букутєні, 223.
 Кулеша (кухов.), 103.
 Кульна, див. кистка.
 Курячі лапки (орнам.), 203.
 Куточка́ (орнам.), 189.
 Кушнірство, 68 раз.

Лампрехт, 193, 199.

Левурда (кухов.), 97.
 Легенди (про початок писанок), 182—183.
 Лемішка (кухов.), 104.
 Лєтїєль, 26.
 Лягарі (буд.), 86.
 Ложки (ляжки) (орнам.), 195.
 Лисці (губи), 107.
 Лисичка (у гонч. крузі), 58.
 Ліса, 81.
 Лободá, 102.
 Логáза, 106.
 Лось, 15.
 Лутки, 88.
 Лучки (орнам.), 194.
 Любе, 195.
 Лямівка, 75.

Мазарани, С. А. 225.

Мак (орнам.), 195.
 Максимович, М. О., 157.
 Мамут, 5, 6, 8, 12 раз.
 Маруна, 181.
 Матула (рибальст.), 45.
 Матульняки, 36.
 Мацько, 106.
 Мейтцен, Авг. 80.
 Мезон, Отіс, 72.
 Меровингська (доба), 225.
 Метелики (орн.), 204.
 Меч (весільний), 122.
 Мигулка див. кистка.
 Минанов, 221.
 Мідь, 223.
 М'ясо, 105.
 Могильченко, М. 53 раз. 65 раз.
 Мбзок (кухов.), 106.
 Молоченне жита (весільне), 154.
 Морява, 97.
 Мортільє (Адр. де —) 22, прогр. 1.

Мортіальє (табр. де —), 29, 192, 226, 228.
 Мост (у хаті), 87.
 Муиро, 29
 Мустьє, 218.
 Мух, М. 188.
 Мушта, 77, 78.

Набійник, 40.

Навбитки (гра), 181.
 Набіл, 109.
 Нагрудники (кушм.), 76.
 Налистники, 104.
 Намисто (неоліт.), 26; (скитської доби)
 224.
 Напої (напяти), 110.
 Нбтина див. Лобода.
 Нбчина, 106.
 Невод, 46, 47.
 Неоліт (знахідки), 12 раз.
 Нечесна молода, 142, 143.
 Нитки (орнам.), 188.
 Ніж (гончарський), 59.
 — (кушмірський), див. брнг.
 Ніжен, 226.
 Нуллеуси, 219.

Обмінювання хліба (весільє), 113.

Овес (у весільм. обр.), 124.
 Огірки, 97.
 Огнища, 14.
 Огорожа, 81.
 Олешня, 53.
 Отаман, 111.
 Отаманка, 112
 Оселедець, 46.
 Очи (орнам.), 194.

Павлуцький, 188.

Павучки (орнам.), 195.
 Палеоліт, 1—2, 211—219.
 Пальці (орнам.), 190.
 Панни (орнам.), 192
 Партицький Ом., 181.
 Парубоцька громада, 111.
 Пасочки (орнам.), 198.
 Пастернак, 97.
 Пастерське, 224.
 Пахи (кушм.), 78.

Перечинка (кушм.), 73, 78.

Передки (кушм.), 73.
 Перелаз, 82.
 Печеня, 106.
 Печери, 28.
 Печериці, 107.
 Пйїла (п'яла), 69.
 Пилка (орнам.), 194.
 Пирогги (кушов.), 102.
 Писанки, 169—210.
 Писанне писанок, 172.
 — (начинне до —), 173.
 — (спосіб —), 174.

Підвалина, 86, 87.
 Підпашники (кушм.). 75.
 Підсаба (риб.), 44.
 Підхвостник, 73.
 Піч вариста, 88.
 Подол, 3.
 Поїзд (молодого з молодого), 124
 Позіцувок (кушм.), 75.
 Покраса, 121.
 Покуття, 97.
 Пол (будів.), 54.
 Пблог, 39.
 Полошья, 79.
 Порібре (кушов.), 106.
 Постіль (молодик), 139.
 Потрбавка, 106.
 Похорон (неоліт.), 27.
 Пояски (орнам.), 188.
 Приязьба (приспа), 88.
 Прицілок, 88.
 Продаване молодої, 127.
 Прохорівка, 164.
 Прислиці (неоліт.), 24, 25.
 Пшеничка (кукурудза), 105.

Разин (лиман), 34.

Раки, 106; (орнам.), 205.
 Рецьба, 97.
 Рену, 214.
 Решето (орнам.), 188.
 Решітка (орн.), 188.
 Рибка, 107.
 Рибальство (у Добруджі), 34 раз.
 Рибальські заводи, 57.
 Ріг (начинне рогове), 16 раз.
 Рижки (зуби), 107.

Ріжки (*орн.*), 192.
 Ріпа 97
 Рожа (*орнам.*), 198.
 Рожки, 107.
 Розглядни, 114.
 Родяганне молоді, 141.
 Росія (*кузов.*), 106.
 Рукави, 73.
 Руснаки, 35.

Садовина, 109.
Сакен Е. Ф., 193.
 Сабовиця дав. Чекуша.
 Салата, 96.
 Свастіка, 196.
 Сватанне, 112.
 Своблок, 88.
 Синяки (*губи*), 107.
 Сіно (*у весільн. змич.*), 144.
 Січа (Запорож.), 34.
 Слребачки, 16, 216, 219.
 Скриванне молоді, 147.
 Смеречки (*орнам.*), 198.
 Смітніки (*передістор*), 14.
 Сморжі (*губи*), 107.
 Сокири (кам'яні), 25, 223, 226.
 — (рогові), 16 раз.
 — (мідні), 223.
 — (глиняні), 26.
 Сокадський пов., 171.
 Солінне риби, 48.
 Солома (*у весільн. змич.*), *див.* Постіль,
 Покраса.
 Солонина, 106.
 Сороміцькі пісні, 137, 143, 145, 148—153,
 156—168.
 Сорочка (*весільна*), 141.
 Спідняк (*у гонч. крузі*), 58.
 Станов'ювання, 76.
 Старости, 112.
 Стасов В. В., 212.
 Стёрля, 46.
 Стовб, 87.
 Стоноги (*орнам.*), 205.
 Стретівка, 223.
 Струг (*у гонч.*), 55, 56, 66.
 Судак, 46.
 Сумани, 88.

Суматра, 173.
 Сумцов Н., 180, 201, 203.

Тайльор, Едв. пропр. 1.
 Танцювання з молоді, 146.
 Тарга, 49.
 Тарденуазьєнська доба, 218.
 Таш-Бурун, 37.
 Теплоухов, А., 29.
 Тил (*куши.*), 73.
 Тісто, 104.
 Трипілля, 221, 224.
 Трим дав. Своблок.
 Тульча, 37.

Флячки, 106.
 Фібули, 25.

Жаляндра, 164.
 Хата, 84—90.
 Хварби (*до малюв. писанок*), 174, 175.
 Хвітура (*орнам.*), 192.
 Хвойна, Ч. В., 1, 221.
 Хліб, 108.
 Хрест (*орнам.*), 192.
 Хрін, 97.

Цар (короп'ячий), 44.
 Цебер, 92.
 Цибуля, 96.
 Циганщина (*весільна*), 155.
 Цюганна *дм.* Навбитки.
 Ціпки, 111
 Цямрина, 92.

Чаонні, 96.
 Чекуша, 41.
 Червець, 175.
 Червона хварба (*передістор.*), 27, 224.
 Червоне (*у весільн. змич.*), 141.
 Черепашки річні, 13, 14.
 Чернигів, 53.
 Четель, 50, 52.
 Чигі дав. Стёрля.
 Чигринський пов., 224.
 Човни (*рибальські*), 39.
 Чорномор'є, 221.

Чортанка, 46.
Чортокрап, 46.
Чубинський П. П., 157.

Шантр. Е 223.

Шапка (*у весільн. зонч.*), 130, 139.
Шаран, 46.
Швайка, 76.
Шинка, 105.
Шкафа, 72.
Шиварки, 106.

Шлями, 76.
Штипованне, 75.

Щупак, 46.

Яблінка, 175.
Яблунка (*орнам.*), 200.
Яешня, 105.
Ями на збіжжє, 91.
Янтарь (бурштян), 7.

INDEX

alphabétique et analytique.

- Abietineae** (préhist.), 214.
Acipenser ruthenus, 46
Agaricus deliciosus, 107.
Aiguille (*dans les rites nupt.*), 139.
Allium Cepa, 96.
— *sativum*, 96.
Alnus glutinosa, 175.
Amas des coquilles, 13, 15.
Ambre jaune, 7, 226.
Amulettes, 26.
Andree, Rich., 80.
Angles (*ornem.*), 189.
Aneutchinae, prof. D. 29.
Anses de poterie, 22.
Anthropologie (L'—), 1.
Antonovitch, prof. VI., 1, 13, 14, 289,
220, 223, 226.
Arbre (*dans Fornem.*), 200.
Armachevsky prof. P., 1, 5, 7.
Atriplex, 102.
Avoine (*rituel*), 124.
Avy (filets), 46.
- Baigner** (le poisson), 49.
Banquette en terre, 88.
Bâteaux du pêcheurs, 39.
Battage de blé (*rituel*), 154.
- Batouryne, 163.
Baye (bar. J. de —), 221, 225.
Bénédictin des fiancés, 136, 137.
Blétachévsky, N. 27.
Boissons, 110.
Bonnet en peau de mouton (*rituel*), 130,
139.
— (*champignons*), 107.
Boyaux, 106.
Bouchage (du four), 88
Boutmir (station de —), 223.
Brody (distr. de —), 172,
Brassica olerac. capitata, 99.
Bronze, 224, 225.
- Cadeaux** (*nupt.*), 154.
Cadres (*archit.*), 88.
Caesalpinia brasiliensis, 175.
Canards (*ornem.*), 205.
Cappadoce, 223.
Carottes, 97.
Carpe, 46.
Casse-tête (*de pêcheurs*), 41.
Cavernes artificielles (*préhist.*), 28.
Caviar, 48,
Cedroxyleae 214.
Ceinturons (*ornem.*), 188.

- Chambre nuptiale, 139.
 Champignons (edules de Galicie), 107.
Chantre (prof. E. —), 223.
 Châssis des pelletiers, 69, 76.
 Chemise nuptiale, 141.
 Cheveux (couleur de —), 221.
 Chevilles (*superst.*), 141.
 Chevrons (*en archit.*), 87, 88.
 — (*en ornem.*), 194.
Chrysanthemum parthenium, 181.
Chvojka, Č. 221.
 Céramique (*néolith.*), 19 *pas*.
 — (*moderne*), 63, 65, 67.
 Cercles (*ornem.*), 195.
 Cerveilles, 106.
Cervus Alces, 15.
 Cimetière (*de village*), 91.
 Cire (*us. pour la peinture des oeufs*), 174.
 Clayonnage, 81.
 Clef v. étire (*des pulletiers*), 69, 77.
 Coche (*des pêcheurs*) v. Tchetel.
Coccus cacti, 175.
 Col (*de vêtements*), 76.
 Concombres, 97.
 Congrès (d'archéologie à Kiev), 220.
 — (des naturalistes à Kiev), 221.
 Coquilles, 13, 14.
 Corne (instr. néolith. en —), 16 *pas*
 Cornes (*ornem.*), 192.
 — (*champign.*), 107.
 Cortège (*nupt.*), 124.
 Courge, 98.
 Couleurs (*pour peindre les oeufs*), 174, 175.
 Couteau (*des pelletiers*), 76.
 — (*des potiers*), 59.
 Crêpes au viande, 104.
 Croix (*en ornem.*), 192.
 Cucuteni, 223.
 Cuillers (*ornem.*), 195.
 Cuisson (*de potiere*); 60, 61.
 Cuivre (instr. en —), 223, 224, 225.
Cyprinus Sp., 46.
- Dame**, 84.
 Danse (*rituel du mariage*), 146.
 Danube (Bouches de —), 33.
- Défloration de la fiancée, 139, 140.
 Demande en mariage, 112.
 Départ du fiancée, 124.
 Dévoilement (de la jeune mariée), 147.
 Déshabillement (de la jeune mariée), 141.
 Diorite, 226.
 Dobroudja, 33 *pas*.
Dragomanov, prof. M. 157, 158.
 Drapeau nuptial, 144.
Dykarev M., 176.
- Échange des pains (nu t.)**, 113.
 Ecrevisses, 105.
 — (*en ornem.*), 205.
Elephas primigenius, 5, 6, 8, 12 *pas*
 Enclos, 81.
 Entroits, 88.
 Epices, 109.
 Epuisette, 44, 52.
Esox lucius, 46.
 Esquimaux, 72.
 Etire, 69, 77.
 Etoiles (*ornem.*), 191.
- Faveurs (nupt.)**, 123.
 Fermeture de la porte, 90.
Fescenninia ukrainiennes, 137, 143, 145, 146, 148—153, 156—168.
 Feu (*rituel de mariage*), 138.
 Fiançailles, 115.
 Fiancée malhonnête, 142, 143.
 Fibules, 225.
 Filet (*des pêcheurs*), 46.
 Foin (*rituel*), 144.
 Fosses à détritres (*préhist.*), 14.
 Foyers (*préhist.*), 14.
 Fruits, 109.
 Four (de cuisine), 88.
 — de potier (néolith.), 20.
 — — (moderne), 59.
 Funerailles (néolith.), 27.
 Fusatoles (néolith.), 24, 25.
- Galatz**, 48, 50.
 Garçon d'honneur, 115.
Gandry Alb. prof., 214, 215.
 Géométriques (silex à contours —), 217.

Glaive (*nupt.*), 122.

Glupea pontica, 46.

Grattoirs, 16, 216, 219.

Grenier, 88.

Grille (*ornem.*), 188.

Haches (en pierre polie), 25, 223, 226.

— (en corne), 16.

— (en cuivre), 223.

— (simulacres en terre cuite), 26.

Hamy Dr. E. T. prof. 14.

Harde (barrage au parc à poisson), 43, 52.

Haricots (*ornem.*), 200.

Herse (*rituel de mariage*), 119.

Huatleuk, Vol. 68 *pas.*, 96 *pas.*

Hrycha Onésime, 111 *pas.*

Huttes des pêcheurs, 39.

Jambon, 105.

Jovkiv (*distr. de*), 171.

Kablouk (part. supér. du four), 60.

Kácha (*nourrit.*), 104.

Kalndi Dr. R. prof. 169.

Kamianetz (*distr. de*), 171.

Katylèze, 35, 37.

Khaliandra (*danse tsigan*), 164.

Kjökkenmødding's près de Kiev, 14.

Kiev, 1 *pass.*, 220, 211.

Kirdhane (atelier des pêcheurs), 38.

Kobylka (motte d'argile), 55, 56.

Kolberg Osc., 169.

Kolotouchka (*instr.*), 55, 56.

Koukourouza v. **Mais**.

Korovaï (*pain nupt.*), 120, 133.

Kossatoh, Olga, 184, 191.

Krčok, 169.

Κρυπτάδια, 111, 157.

Laiterie (produits de), 109.

Lames (de silex), 12, 16, 215—216, 219, 223.

Lamprecht, 193, 199.

Légendes (sur l'origine des oeufs peints), 182.

Lengyel, 26.

Lignes de fond, 40.

— (onduleuses, *en ornem.*), 194.

Lit nuptial, 139.

Lübke, prof., 105.

Lucioperca sandra, 46.

Lunettes (*ornem. spirale*), 194.

Mais, 105.

Maisons des paysans, 84—90.

Mariage (us. de—), 111 *pas.*, 116 *pas.*

Marieurs, 112—113.

Marche-pied, 82.

Mason, Otis, prof. 71, quest. 1.

Matoula (filet), 45, 52.

Maximovitch, M. A. 157.

Mazaraky, S. A. 225.

Medicago sativa, 99.

Meltzer Aug., 80.

Melons, 98.

Merovingienne (époque —), 225.

Minakov, 221.

Mobytschenko, N. 53 *pas.*, 65 *pas.*

Mortillet (Adr. de —), 29, quest., 1.

Mortillet (Gabr. de —), 29, 192, 226, 228.

Manches, 73.

Morilles, 107.

Moulin à vent (*ornem.*), 189.

Moustiquier, 39.

Munro prof., 29.

Moustier (époque de —), 218.

Much, U. 188.

Mabiynk (*instr.*), 40, 52.

Nasses (du pêcheurs), 47, 47.

Néolithiques (trouvailles), 12 *pas.*

Nijèze, 226.

Noeuds (*superst. nupt.*), 139.

Nourriture (en Galicie), 93 110.

Nucleus, 219.

Oeufs peints de Pâques, 169, 210.

Oeufs de Pâques (*jeu d'*), 181.

— — (teints), 171.

Oeufs sur le plat, 105.

Oléchnia, 53.

Ornementation des oeufs de Pâques,
183 *pas*.
— (géométrique), 208.
— (végét.), 209.
— (anim.), 209
Otaman (chef des garçons), 111.
Otamanka (chef des jeunes filles), 112.

Paille (*en us. nupt.*), 121 v. Lit
nupt.
Pain nuptial (korovat), 190 *pas*. 133.
Pain (*nourrit.*), 108.
Paléolithiques (découvertes), 112, 211,
pas.
Paniers (*ornem.*), 190.
Parcs à poisson, 46, 47.
Partytzky, Em. prof. 181.
Pasterské (village), 224.
Pâtés, 102.
Pâtes alimentaires, 104.
Pattes de canard (*ornem.*), 203.
— de poule (*ornem.*), 203.
Pays des Cosaques de la Mer Noire,
221.
Pavloutzky, M. 188
Pavots (*ornem.*), 195.
Pêcheurs-ouvriers, 37.
Peinture sur les oeufs de Pâques, 172.
— (*instruments* pour —), 173.
— (*procédés*), 174.
Pêcheries, 37.
Pelleterie, 68 *pas*.
Perles (néolith.), 26.
— (de l'époque Scythe), 224.
Phaseolus vulgaris, 18.
Pic (*des potiers*), 54, 65.
Pierre à écraser les grains, 16.
Pinceau pour peindre les oeufs de Pâ-
ques, 173.
Pieux fichés pour soubassement, 86.
Pignon (*archit.*), 88.
Pisum sativum, 99.
Place (de village), 79.
Plancher (*archit.*), 54, 87.
Pod ol, 3.
Poisson, 107.
Pokoutté, 96.
Polochky, 79.
Pommes (*ornem.*), 200.

Porte d'enclos, 81.
Poutre (*archit.*), 88.
Prokhorivka, 164.
Propriétés des paysans, 79, 82—83.
Puits, 91—92.
Pyrus malus, 175.

Queurse, 73, 77.

Raifort, 97.
Rana esculenta, 42.
Rapa esculenta, 97.
Raphanus sativa, 97.
Rapt (simulacre du —), 126, 127.

Raselm, 34.
Receuil, assist. de Museum, 214.
Rhamnus hathartica, 175.
Roi (des carpes), 44.
Rose, rosette (*ornem.*), 198.
Resettes, 191.
Rôti (viande), 106.
Rouge (*peint. des os dans les temps
préhist.*), 27, 224.
— (*dans les rites nupt.*), 141.
Roussniaks, 35.

Sacken, E. v. 193.

Salade, 96.
Salage de poisson, 98
Sang (*nourit.*), 106.
Saucissons, 106.
Sautillière, 43, 52.
Scie (*ornem.*), 194.
Scolopendres (*ornem.*), 205.
Silos, 91.
Sitcha (des Cosaques Zaporogues), 34.
Sociétés des garçons de village, 111.
— des jeunes filles, 111—112.
Sokal (distr. de —), 171.
Solanum tuberosum, 101.
Soumtzev, N. prof. 180, 201, 203.
Soubassement, 86—87.
Soupe aigre, 100, 106.
Stassof, V. V., 202
Strétivka, 223.

Strouh (plane en fer des potiers), 55, 56, 66.

Sumatra (peinture des tissus), 173.
Svastica, 196.

Tardenoisienne (époque), 218.

Tarha (panier des pêcheurs), 50, 62.

Tchernyhiv, 53, 79 *pas*.

Tchétel (coche du pêcheurs), 50.

Tchoubinsky, P. 157.

Tchyhyryne (distr. de —), 224.

Teplooukhev, A., 29.

Terre glaise (prépar.), 54 *pas*.

Tache-Bouroun, 37.

Toultcha (Tulcea), 36, 48.

Tour de potier, 56, 66.

Tresse (*de la nouv. mariée*), 134.

Triangles (*ornem.*), 189.

Tripes (*nour.*), 106.

Trypillè, 221 *pas.*, 224.

Tyler Edw. prof. quest. 1.

Tziganerie (*us. nupt.*), 155.

Tzipky (village), 111.

Ursus spelaeus, 212, 219.

Vankleva, M-lle, 184, 191.

Vente de la fiancée (*us. nupt.*), 127.

Veremié, 221 *pas*.

Veslo (*aviron des potiers*), 55, 65.

Viande, 105.

— (salé), 106.

Vicia Faba, 99.

Vinca herbacea, 123, 175.

— (*ornem.*), 200.

Viscum album, 175.

Visite de renseignement (*nupt.*), 114.

Voiture (du potier), 64, 67.

Volkov, Th., I, 1, 33, 111, 184.

Volynie ukrainienne, 24.

— galicienne, 169 *pas*.

Wosiński, 29.

Zolotchiv (*distr. de*) 171.

Yéryki's, 41, 52.



ТАБ. I. А.



Таб. I. Б.



12.



13.



14.



15.



16.



17.



18.



19.



20.



21.



22.



23.



ТАБ. I. В.



24.



25.



26.



27.



28.



29.



30.



31.



32.



33.

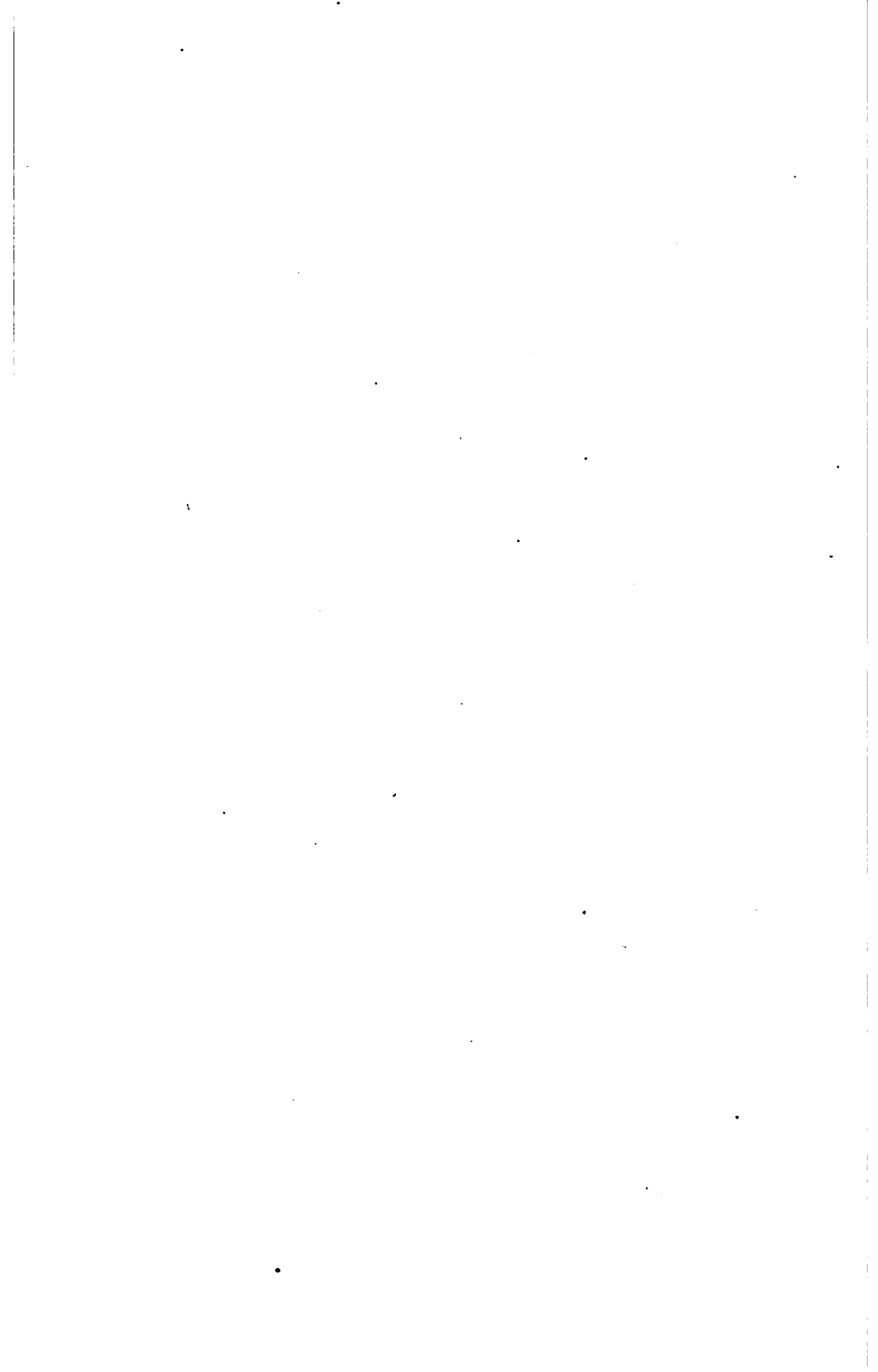


34.



35.









Таб. II. В.



25.



26.



27.



28.



29.



30.



31.



32.



33.



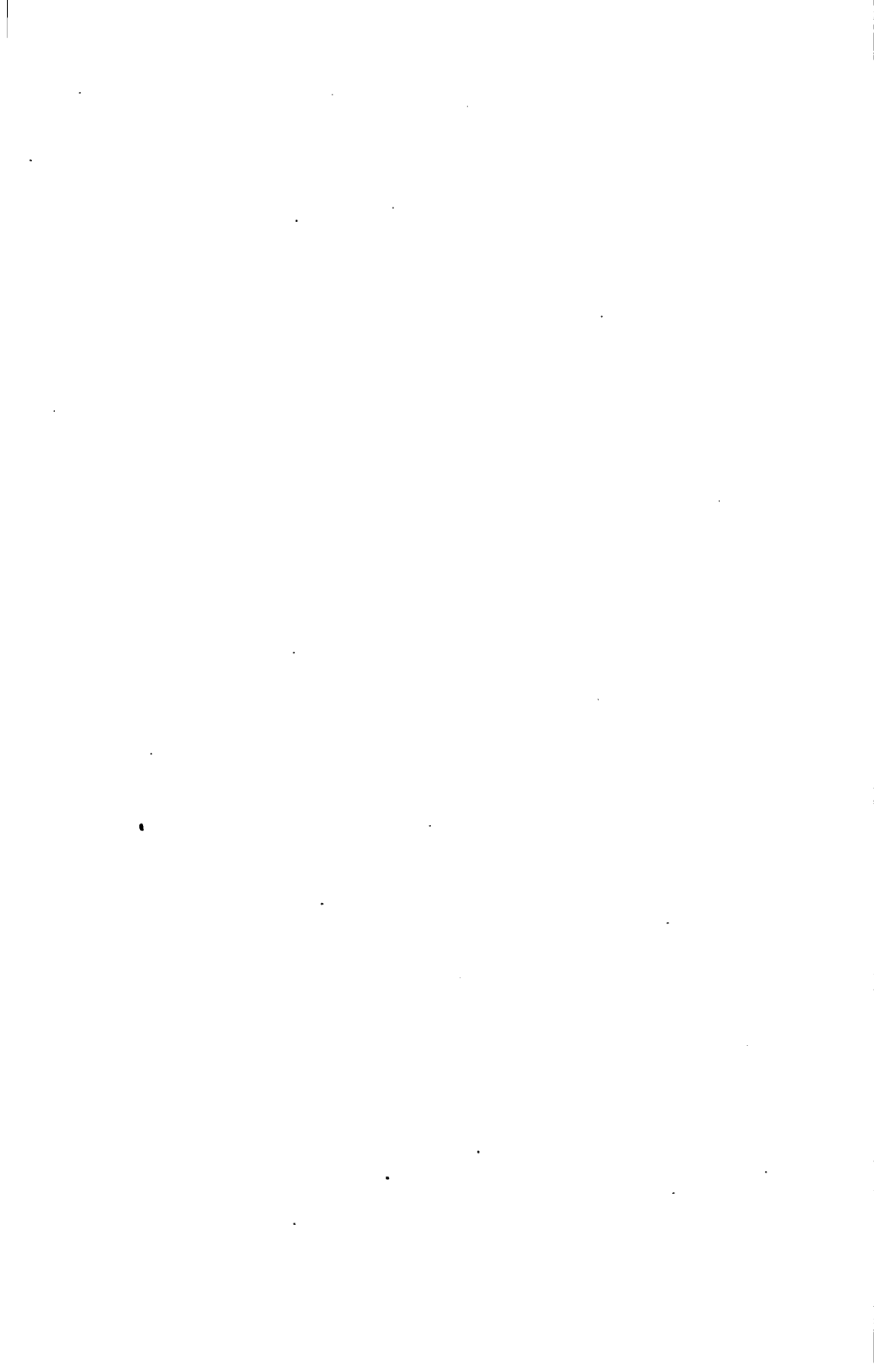
34.



35.



36.



ТАБ. IIIA.





ТАБ. III Б.



12.



13.



14.



15.



16.



17.



18.



19.



20.



21.



22.



23.



Таб. III.B.



24.



25.



26.



27.



28.



29.



30.



31.



32.



33.



34.



35.

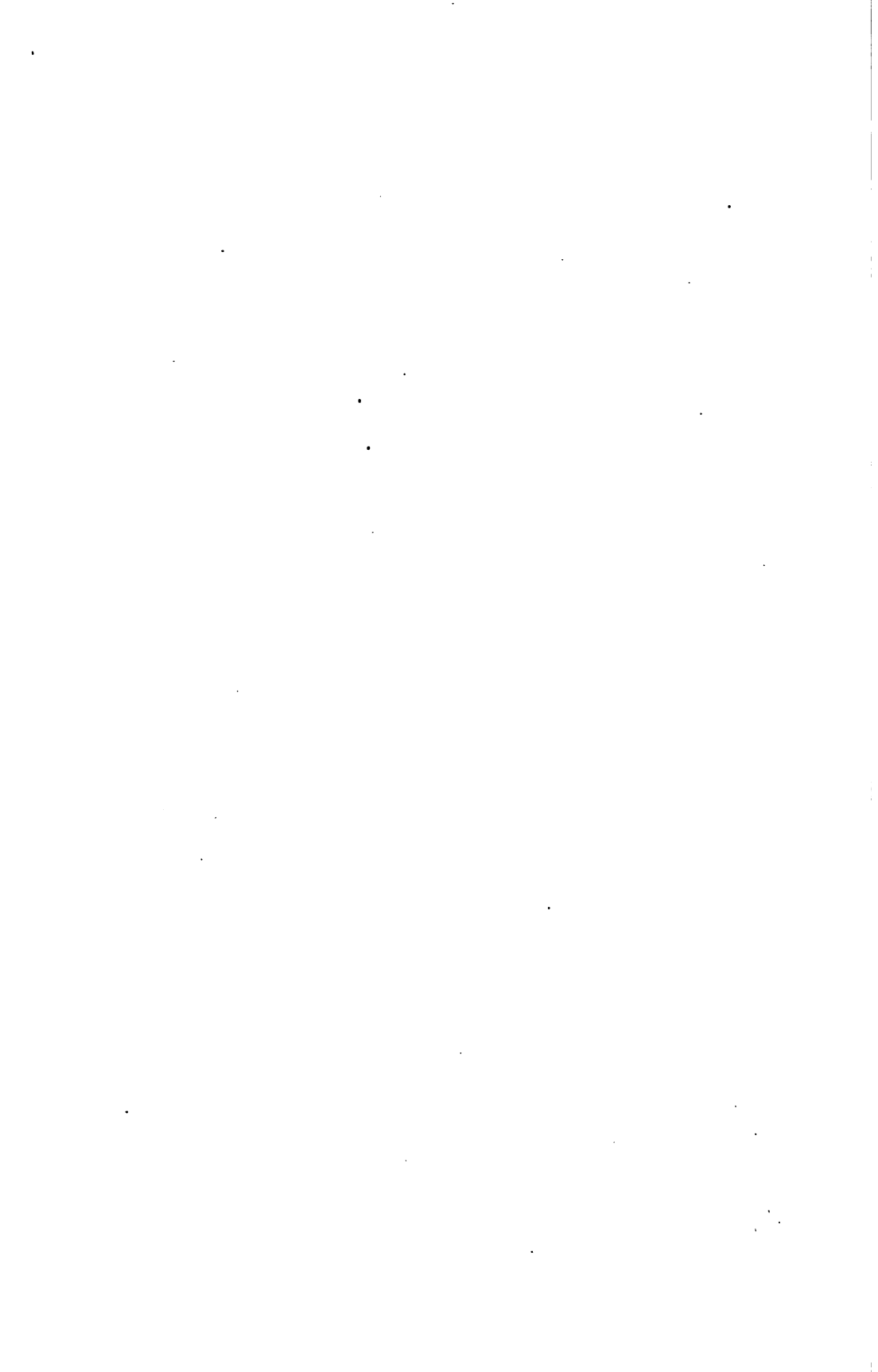
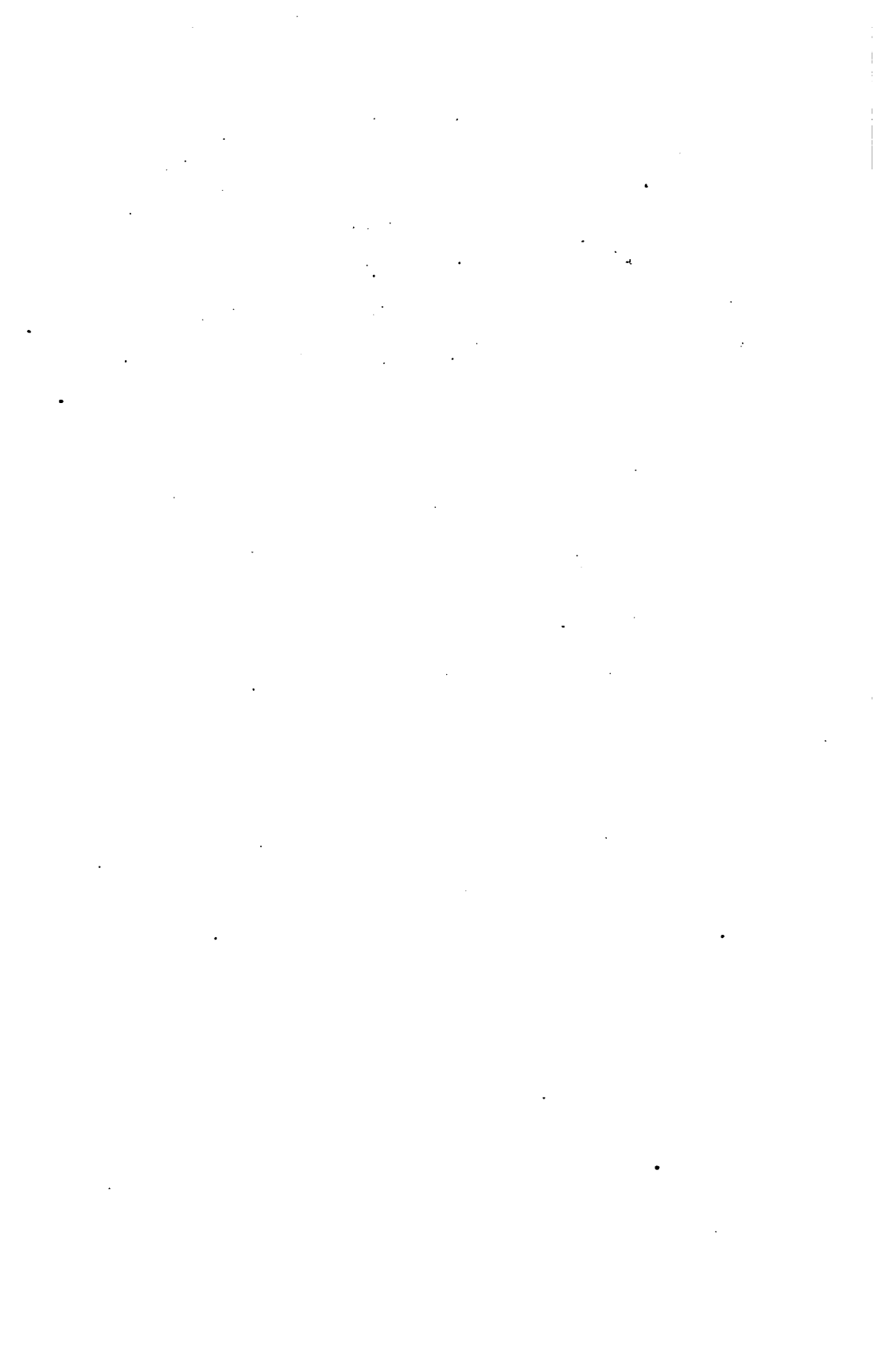


ТАБЛ. V. А.





ТАБ IV Б.



ТАБ. IV.B.



25.



26.



27.



28.



29.



30.



31.



32.



33.



34.



35.



36.

