



This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

- + *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.
- + *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.
- + *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.
- + *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at <http://books.google.com/>



Matériaux pour l'ethnologie ukraïno-ruthène

Naukove tovarystvo imeny Shevchenka (Lviv,
Ukraine). Etnografichna komisii a



INDIANA
UNIVERSITY
LIBRARY



Наукове товариство імені Шевченка.
Етнографічна комісія
№ 500 - 2873 22

Société scientifique de Chevtchenko à Léopol.

MATÉRIAUX

pour l'ethnologie ukraino-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.

Materials do ukraïns'koï etnołohii
МАТЕРІЯЛИ

ДО

УКРАЇНСЬКО-РУСЬКОЇ ЕТНОЛЮГІЇ

ВИДАННЄ ЕТНОГРАФІЧНОЇ КОМІСІЇ

ЗА РЕДАКЦІЄЮ

Х. В. ВОВКА.

v. 1

Том I.

Львів

Léopol

1899.

З ДРУКАРНІ НАУКОВОГО ТОВАРИСТВА ІМ. ШЕВЧЕНКА

під надзором К. Беднарського.

D K 508.42

. N 295

v. 1

INDIANA UNIVERSITY LIBRARY

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 Гадацькому пов. у Полтавщині, Он. Гриши	111—156
Сороміцькі весільні пісні зап. М. Максимовичем	157—168
Писанки на Галицькій Волині, М. Кордуби	169—210
Палеолітичні знахідки на Кирил. ул. у Києві (додаток), Хв. Вовка	211—219
Звістки й листи	220—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. Maximovitch	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 пород з давніх давен уже звертали на себе увагу більш доглядливих людей, що навіть у біблійних ще переказах ми знаходимо початки класифікації цих пород, наука про чоловіка у загалі, чи антропология, склала ся дуже недавно. Кожна наука, будши виводом з скуплених і як слід розібраних спостережень, вимага, щоб скластись, найперш усього досить материялу і досить дослїду. Але й при цих обставинах вона може заснуватись тилькі на підвалині попередніх 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 ґрунт за для другої. От-же ж і наука про чоловіка могла заснуватись тилькі на підвалині загального природознавства і от через що вона з'явила ся тилькі тоді, як було вже досить досвідчень і про витворінне різних 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 різні 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 знання могли стати вже справжніми науками і щоб могли з'явитись вже такі праці, як твори Ч. Дарвіна, Геккеля, Годрі, Брока, Катрфажа, Гамі, Бера, Мортілья, 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 зміщувався то з географією, то з лінгвістикою, то у новіші часи з фольклором, у залежності від того, як і де шукали матеріялів до вяснення різниці між окрімними етнічними групами. Поступовий розвій антропологічного знання, вивішивши етнографію по за межу географії, незабаром показав, що мова не в чим небудь нерухомим, що лінгвістичні різниці між народами дуже часто зовсім не припадають до різниць соматичних і побитових, що і устна народня словесність, бувши у більшій частині прибудною, 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 иньшим 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 клясування 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 Лісабоні, Museo etnografico у Фльоренції, Музей Академіи 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 окрім катедри етнології і порівняючої етнографії (Ethnographie comparative). 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 одіх 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, واشингтонського — 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 багатьо інших. Ми не містимо тут спеціальних видань по палеоетнології (передісторичній археології) і фольк-лору, котрих спис можна знайти: 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 I т. Сборника за народни утвореня, наука и книжнина, Софія 1889.

VIII

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 лінгвістичними, 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 вартості, 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) відбулась 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 старанних археологічних дослідів і антропологічних праць (дотичних між иньшим і України), окрім таких монументальних етнографічних праць як *Lud polski* Оск. Кольберга і иньші збірники, там є такі гарні видання, як *Zbiór wiadomości do antropologii krajowej* і *Materyaly 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 лінгвістичних праць Вука Караджича і його школи, досягли широкого розвою у знаменитих соціологічних і правничих працях проф. Б. Богшича, у працях загребської Югословенської академії, котра недавно видала вже 3-ї 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, етнологичні 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 етнологичного погляду. В російських - же етнографичних виданнях, як *Этнографическое Обзорніе* і *Живая Старина*, а також у виданнях *И. Р. Географического Товариства* ми знаходимо далеко більше материялу про усяких „внородців“: фінсько-монгольських племен, Кавказців, Українців, Литвинів и т. и., ніж про Великорусів. Центральні наукові інституції, котрі присвячують свої праці між иньшим і етнологичним студиям, як *Имп. Русское Географическое Общество* і *Общество любителей Естествознанія, Антропологии и Этнографии* вь 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 етнографичних 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-етнологичних інституцій, російська наукова література числить чимало дуже докладних праць, навіть і не лічивши таких, котрі, як наприкл. „Труды Экспедиціи“ Чубинського, тільки були видані у Петербурзі. Дуже багато коштовного материялу містять у собі де-які з описів губерній, зроблені охвицерами генерального штабу; ще більше наукової ваги мають „Сборникъ матеріаловъ для описанія мѣстностей и племень 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 етнологичні і особливо етнографичні 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 етничного складу слов'янських народів. З погляду часто антропологічного слов'янські народи зостають ся ще досі зовсім невідомими і антропологія, кажучи про Слов'ян, може давати тільки

лінгвістичну їх класифікацію, вивначаючи 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 (Полабці, 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 Румунії 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 розбудженем народної 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. п.; далі почали звертати увагу і на звичаї, і тільки далеко пізайше 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 вимагає 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 відомости, як те, що у 73% Українців голови „безь замѣтной сплюснутости“, що „Малороссы вообще красивы“ і що у в Ушацькому повіті „о св. Духѣ народъ имѣетъ правильное понятіе“....

Тим не менш народознавчі студії у нас усе-ж таки розширювалися; по-декуди матеріялу зібрано вже досить чимало і оброблювання його став уже 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 анатомічній 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 наступуючих книжок наших „Матеріялів“ ми сподіваємось подати загальний перегляд усіх цих праць і звести до купи, все що їми здобуто, але заздалегідь 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 візьмуть ся наші численні земляки — земські, військові і вищі лікарі,

що мають спроможність користуватись з великого живого матеріялу. Щоб ці студії були користними, 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 антропологичні і особливо антропометричні досліди 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 палеоетнологоічні, почавшись з класично-археологоічних 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 цих дуже значно переважають праці дотичні т. зв. могильного (курганного) періоду, се-б то доби з кінця неоліту аж до початку історичних часів. Хоч і як багачко вже тут зроблено, але зостаєть 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 географичного погляду, його ж таки працею почав ся вже й звід здобутого матеріялу, уложенне археологоічних карт і т. в., а тако-ж звертаєть ся більше уваги на збиранне й заховування кісток. Дуже потрібним здавало ся б нам додати до того ще й статистичне обрахування палеоетнологоічного матеріялу (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 істнування 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 химичний склад. Що до кам'яної доби, то у нас зроблено, поки що, ще дуже не багато, не висліджені навіть і досить давно вже відомі неолітичні становища по берегах Дуїпра і иньших великих річок, а тим часом нові знахідки, як приміром хоч-би й описане у цій книжці наших „Матеріялів“ 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 досліду безпремінно треба дознавати її у зв'язку з неолітом азіатським і західноєвропейським, звертаючи особливу увагу на типологоічний опис здобутого матеріялу. 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 етнографії найперш треба відрізнити фольклор, чи народню усну 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 Номиса, величезні „Труди Експедиції“ Чубинського, „Рокусіє“ 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. и. і на решті дуже гарний періодичний Етнографічний Збірник Товар. ім. Шевченка. Хоч цього материялу зібрано вже й досить багато і хоч наукове його оброблюванне (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 оброблюванне їх завше має свої оригінальні відзнаки. Одначе-ж уважаючи на те, що усна народня словесність чимало лїт уже як відрізнялась ув особливу науку фольклору, а тако-ж і на те, що львівське наукове Товар. ім. Шевченка має вже виданне присвячене до збирання фольклорного материялу, ми знаходимо відповідним відлучити його тако-ж і з нашого видання, окрім хіба переказів, що мають спеціально етнологічний інтерес, ритуальних пісень і т. и., 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 виїмками,

ледві тільки починаєть ся. Не кажучи вже про те, що ми й досі не маємо ніяких материялів ні до вияснення початків і етничного складу нашої людности, ні до визначення відносин її до давніх на- сільників нашої землі і теперішніх сусід, і чисто описового етно- графичного материялу 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-археологіч- ному Музеї Київської Академії, одна однісінька досить велика і сістематична колекція наших історичних пам'яток д. В. В. Тар- новського 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 инші, 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-етнографічні материяли, що знаходять ся по актах, хро- нїках, 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 укра- їнсько-народописного музею ми не маємо й скільки небудь докладної етнографічної літератури. Досить сказати, що ув усіх семи томах „Трудовъ Экспедиціи“ Чубинського на опис народнього побуту припадає тільки 74 (!) сторінки. у котрих про побутову техніку, сказати, що й зовсім не згадуєть ся. Про будівлю, окрім кількох уступів у Чубинського, ми маємо тільки дуже невеличку статтю М. Левченка у Записках Київського Географіч. Тов. де-що у Кольберга у його „Покутті“ і кілька невеличких заміток, най- більш у „Київській Старині“ і тільки у найновіші часи 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 менш, 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 тільки у Київській Старині 1887 р. (N. 10 ст. 336—356) у невідписаній статті „Бытовая мало- русская 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 матеріялів уже досить чимало, а у останні часи д. М. О. Дикарев почав уже і його наукове оброблювання. Ще більше зібрано матеріялу до українських народних звичаїв і обрядів. Про породільні звичаї ми маємо, окрім великих збірників Чубинського і Кольберга, спеціальні звістки Іванова, Живила і інших; про весільні звичаї окрім цілого IV тому Чубинського і „Шокуття“ Кольберга і окрім усіх великих збірок пісень, в цілий ряд спеціальних монографій, починаючи од опису українського весілля Калиновського, виданого ще у 1777 році, і кінчаючи численними, де-коли зовсім вже науковими працями як наприкл. „Малорусская свадьба въ Корницкомъ прих. д. Янчука. Почалось те-ж і наукове оброблювання зібраного матеріялу у працях дд. Сумцова, моїй, Охримовича, Ящуржинського і інших. Одначе-ж і ці праці перш усього мусили сконстатувати, що зібраного матеріялу 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 виїмками, 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) зварошне і дуже старанно обминало ся усе, що здавалось записувачам соромним або ніяковим... Меньш, але усе таки досить багацько вже матеріялу зібрано і про похоронні звичаї, але і тут видно, що матеріял 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. Василева, Ящуржинського, Ястребова, Литвинової і пр. і можна сподіватись, що незабаром наукове оброблювання 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 забобони, і дещо з його вже досить докладно оброблено на зразок європейських праць д. Сумцовим у його „Культурныхъ Переживаніяхъ“ і у Записках Харківського Історично-Філологічного 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 велися ще досить систематично і у звязку з новішими працями по загальній історії вір у західно європейських літературах.

Українське народне майстерство чи умілість здавна 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 плані 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. и.), котрі нарешті не пішли далі вишивань і писанок, зовсім не зачепивши ні плетіння, ні плахт, ні килимів, ні малярно-будівельної, ні різьбарської орнаментациї, ні навіть керамічної. 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 знаття, котрі треба конче 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 н однієї праці сюди дотичної, коли не лічити дуже гарно зробленої

і далеко ширше, ніж наша, опрацьованої програми до збирання звісток про народно-математичні знаття, владженої 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 думали 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 матеріяли до цього, які у їх знайдуться.

Виймаю з цього роду етнографічних звісток з'являють ся відомости про народне лікарство. Тут ми маємо, окрім фольклору (заговлянь, нашептунань, молитов і т. п.) і окрімних звісток, як наприкл. у Чубинського, Кольберга, Живила, у Київській Стар.), цілі вже збірки дуже доброго і дуже добре виданого матеріялу, 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 матеріялом.

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. Фименко, Леонтович, Кістяківський, Владимирський-Буданов, Чубинський і инші. 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 инших про початки і склад сім'ї, праці про економічні справи О. Щербини, д—ки Фименкової, д—ки Радакової і инших. 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 різних народніх 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 цирими і у більшій частині дотепніми робітниками не були наші незабутні вчителі — дотеперішні українські етнолози, як багато не поплали вони у своє

діло найщирішого народолюбства, одначе-ж, дякуючи їм і шануючи їх пам'ять, ми мусимо тим самим не ставати на тому, на чому їм довелося 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 иньшими, 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 старійшої від нас західної науки, вживати її методів і йти пробитими нею шляхами до розв'язання своїх національно-культурних задань. Не бувши господарем в своїй власній хаті, наш український народ, як ми казали вже, не мав досі ні своєї наукової літератури, ні своїх власних наукових інституцій, і наші праці, як і наші робітники на етнографічному полі мусіли шукати притулку то у московській, то у польській, то по иньших 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 котрого можуть скуплюватись наші наукові сили і нам зоставть ся 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 почуттем 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 запомога нам зазирати у те, що буде далі, а може ще й поводити нами до сповнення нашого обов'язку — зоставити

світ кращим, ніж він був тоді, як ми вступили до його". Не покладаючись дуже ні на своє знання, ні на свої сили, ми вважатимем свою справу доведеною і радітимем 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.

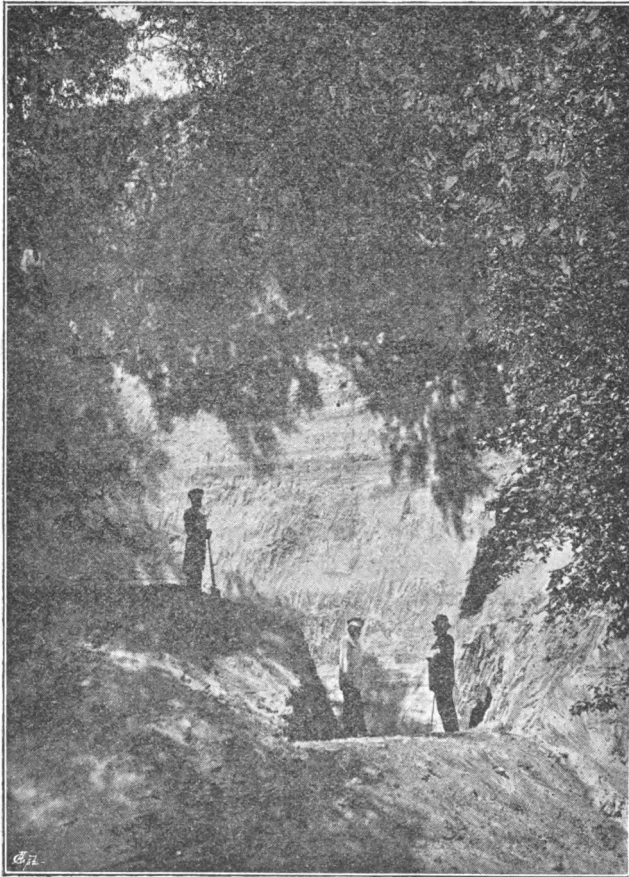
ПЕРЕДІСТОРИЧНІ ЗНАХІДКИ

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 мамута 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 назвав 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, плани, малюнки і т. н. 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 спромугу подати тут тільки те, що можна було дізна-

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

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

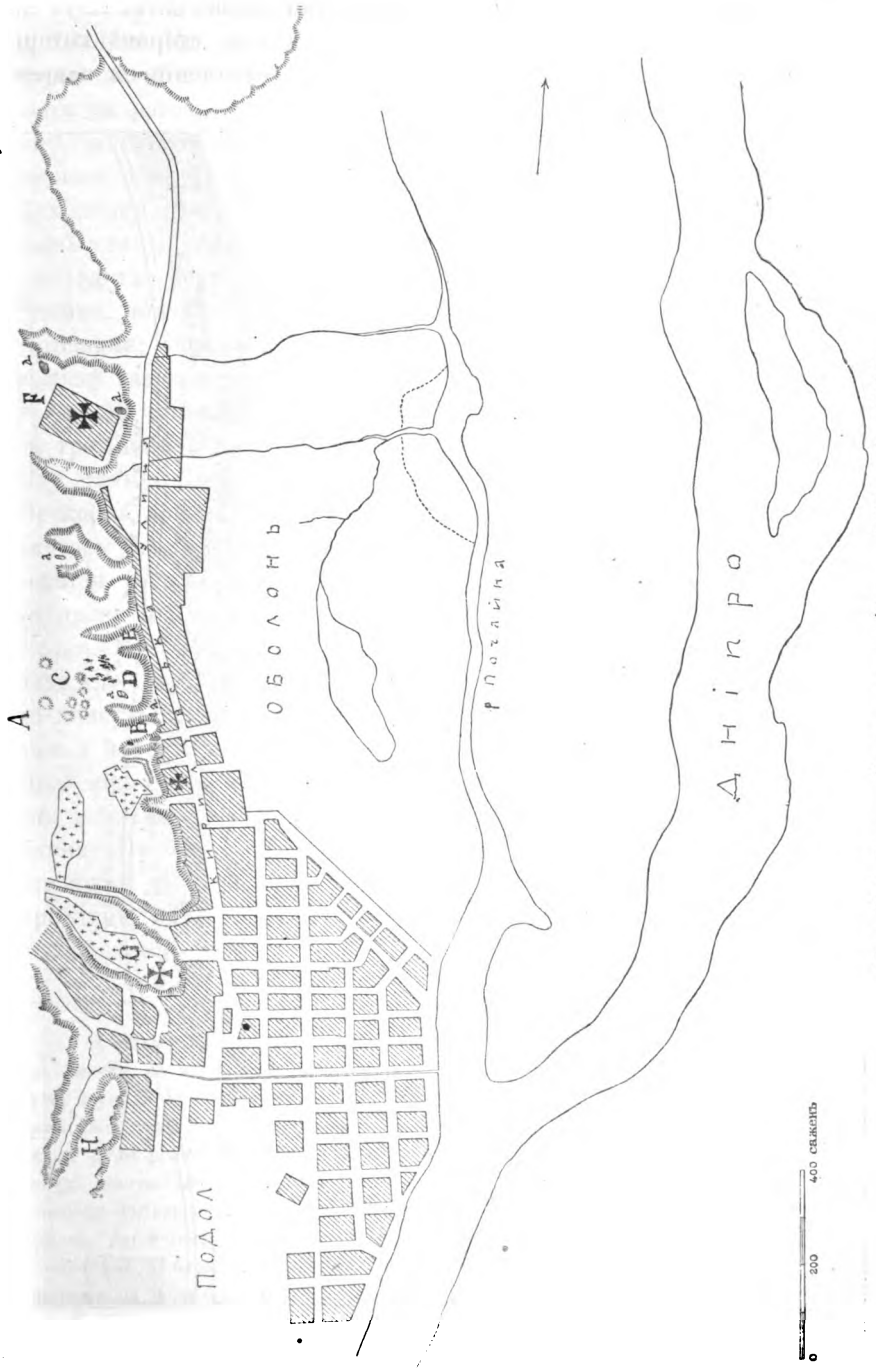


Місце під кручею, де були знайдені кістки мамута.

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

І. Знахідки палеолітичні.

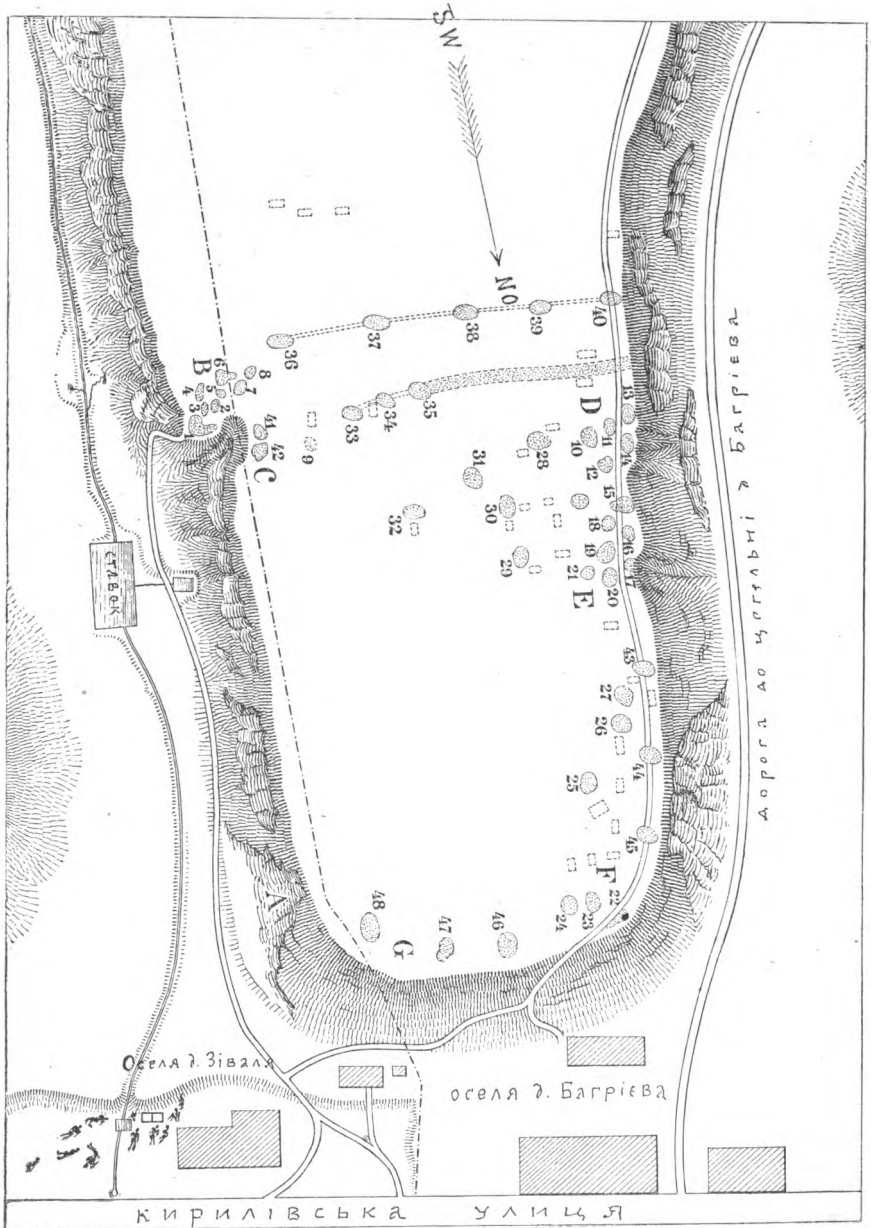
Пересічно на 100—130 метрів високе над річкою плато, праворуч Дніпра, кінчить ся на північно-східній стороні Києва (на По-



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

А — перед. Лук'яівка. В — ослі д. Зівали і Вагрієва. а, а — пещери. С — могил. D — осли в Золотий

долу) досить великими кручами, перерізними провалами. Поуз цих круч тягнеть ся Кирилівська улица, по західній стороні котрій у в одній з їх, належачої до оселі д. Зіваля, означеній на нашому



П л а н N 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, висуваєть ся рогом на північно-східню сторону у долину Даїпра й Обо-лоні, маючи з північного боку дорогу до цегельні Багрієва, а з південного невеличкий ручай з ставком і з стежечкою вздовж його на Лук'янівку. Поділена, як і усі інші 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 третійшій синій (спонділовій) глині, — якусь круглу жовтовато-білу пляму. Привидившись ближше, він побачив, що се перетрухла кістка, а обкопавши трохи далі запевнивсь, що має діло з иклюю якогось вимершого товстошкурця. Попрохавши дозволу у хазяїна оселі 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. Далі 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 ворущили й люде, що приходили дивитись. З поводу цього посліднього трапилась оказія, показуюча добре, як ще мало розповсюджене у нашому народі і навіть у київському міщанстві яке небудь знаттє 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 повергтіти 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

Копаючи 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 самісїнького верху. Подаючись далі, в глиб гори, д. Хвойка знаходив знов таки у тій же верстві сїрого піску мамутячі икли і кремінне начиння, котре попадалось по одному (ні разу не було знайдено навіть 2ох, або 3ох разом) 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 білш 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 попілом, 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, попілу, 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 позанесли з собою. Треба додати ще й те, що розшукування старовини і особливо кісток вистолковуєть ся між простими людьми з кївського міщаньства, як щось таки маюче на меті якісь то практичні лікарські ціли. Прийшовши раз у ранці на розвідки, д. Хвойка побачив, що коло зпаршне зоставлених на землі мамутячих кісток пораяєть ся якась старенька бабуся, відкопуючи собі куховарським ножем кісточки і ховаючи їх собі у хусточку. Бувший з д. Хвойкою робітник кинувсь було відіймати кістки, 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 думаете, 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 товчені 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 подольнами не обійшлося мабуть без того, щоб сторож не сказав чого лишнього, а люде розсердились, але першим мотивом усього була цікавість і бажанне 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 зацікавлюють цих людей наші розвідки; йдучи або їдучи з поля і старі й малі, часом не ївши, заходять до нас, щоб подивитись, розпитують ся, роздивлюють ся, остерігаючи одно одного, щоб часом не брали чого у руки та не поламали“.

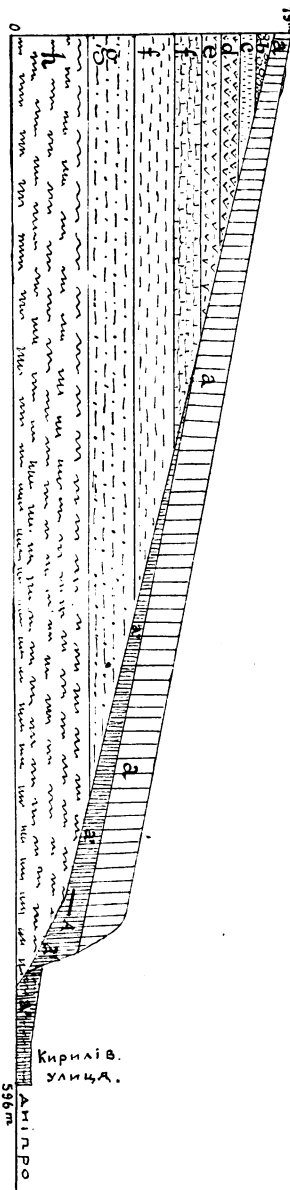
Окрім того у цій новій верстві здобувались знов і крем'яні начиння. Кістки знов були дуже некріпки, особливо ті, що лежали низько, трохи не на самій синій (спонділовій) глині, на котрій залягають сірі піски з знахідками. У піску д. Хвойка 3 рази натрапив на шматочки необробленого янтарю. Окрім того у 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'янівки. У цій новій частині кручі було знайдене те-ж що й у першій: знов кістки маммута з кремінним начинням, а далі в гліб гори знов дві тонкі верстви угалля й попілу з перепаленими кістками; тільки тут долішня верства була багатійша на знахідки. Продовжуючи свої розвідки знов у 1895 році д. Хвойка спостеріг, що нижча археологічна верства ставала що далі тонійше і нарешті зовсім зникла, а замість неї з'явилась третя верства, як раз по середині між двома першими. Вона містила у собі те-ж що й тії. 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 гліб гори.

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

¹⁾ Д. Хвойка згадує ще й про якісь брусочки досить добре покомотого дерева, зовсім скаменілого, знайдені на самому, мовляв, поверху синьої глини. На надісланій нам фотографії вони не мають на собі нічого досить визначеного.

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

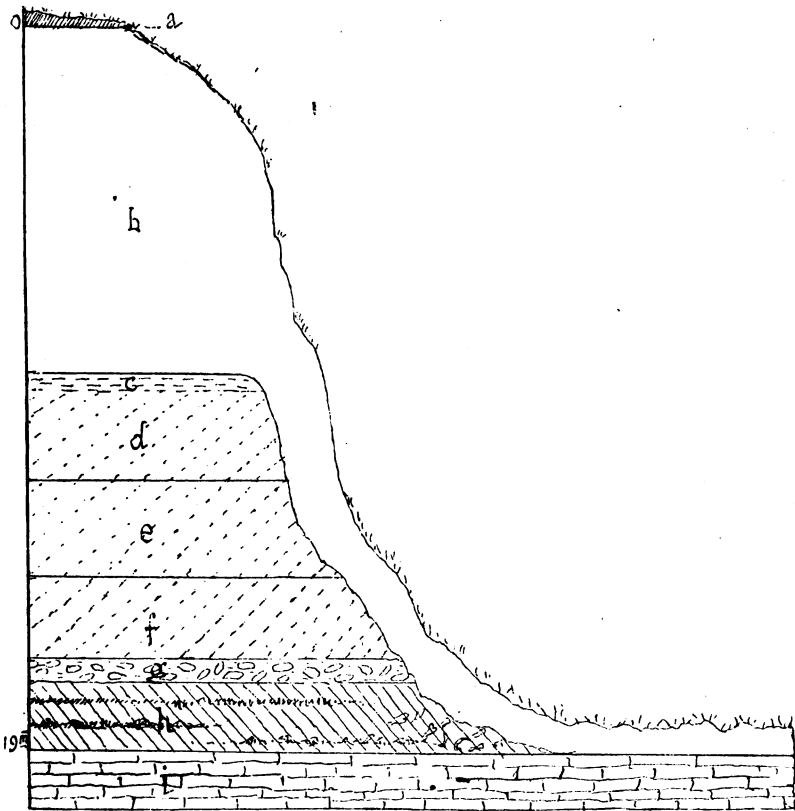


Геологічний перекрій берегової терраси коло оселі д. Зівала на кирилівській улиці.

(По мал. пр. Армашевського; височина побільшена у двох).

Додивляючись далі до перекрою д. Армашевського, ми бачимо, що горішні верстви, окрім жовтої глини (лессу), čím 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 булці 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 свому відчиті на стор. 25-тій. На більше детальовому перекрою самого місця розвідок у поперек 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 свому рефераті на рижському конгресі і В. Б Антонович, і про котру тільки мимохідь згадує П. Я. Армашевський, здаєть ся одначе, не має великої ваги задля хронологічної детермінації археологічної верстви, тим більше що кругляки у верстві e можуть бути занесеними 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

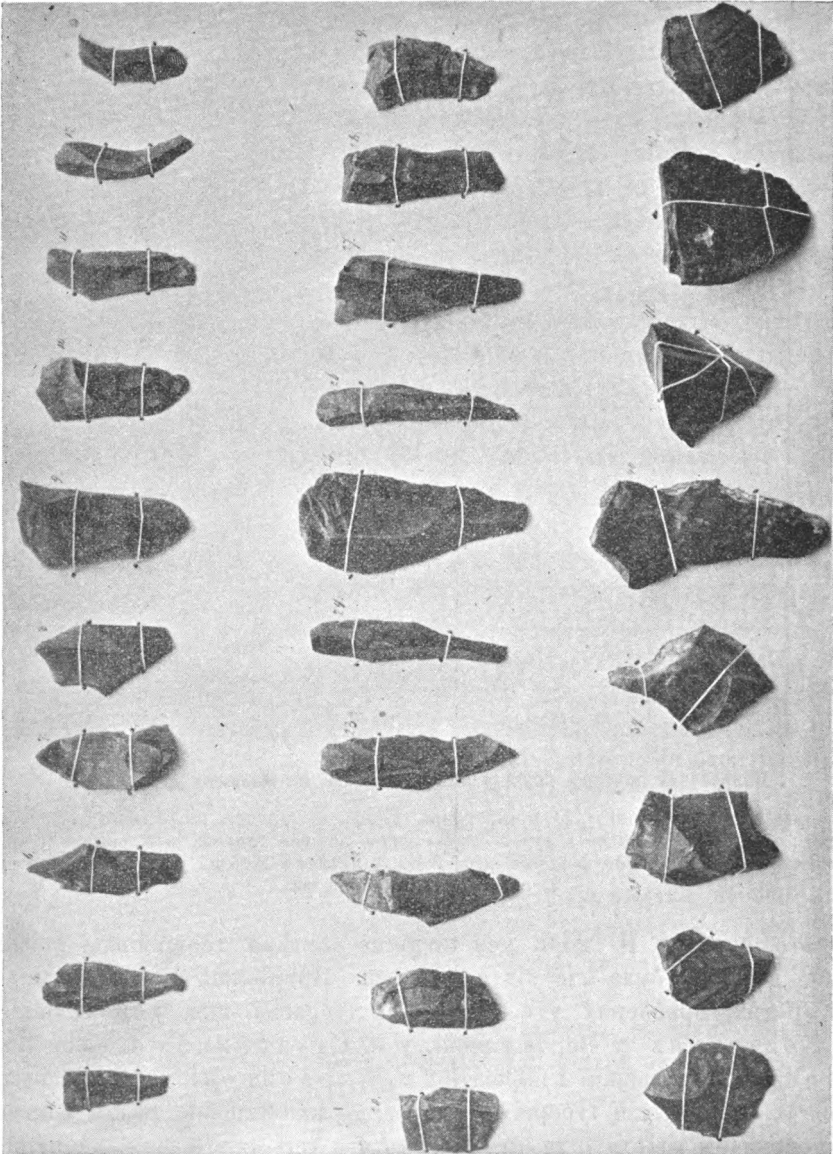


Поперечний переріз кручі у оселі д. Зіваля по малюнку д. Хвойки.

а) чорна земля (перегній); б) жовта глина (десс); в) глинясті піски; д, е, ф) верстви пісків; г) дрібчастий пісок з рудою закрашеною залізом глиною, з жорсткою і кругляками; ж) сірий пісок з трома вертвами мамутчих кісток, угалля і кремінців; и) синя (спонділова) глина.

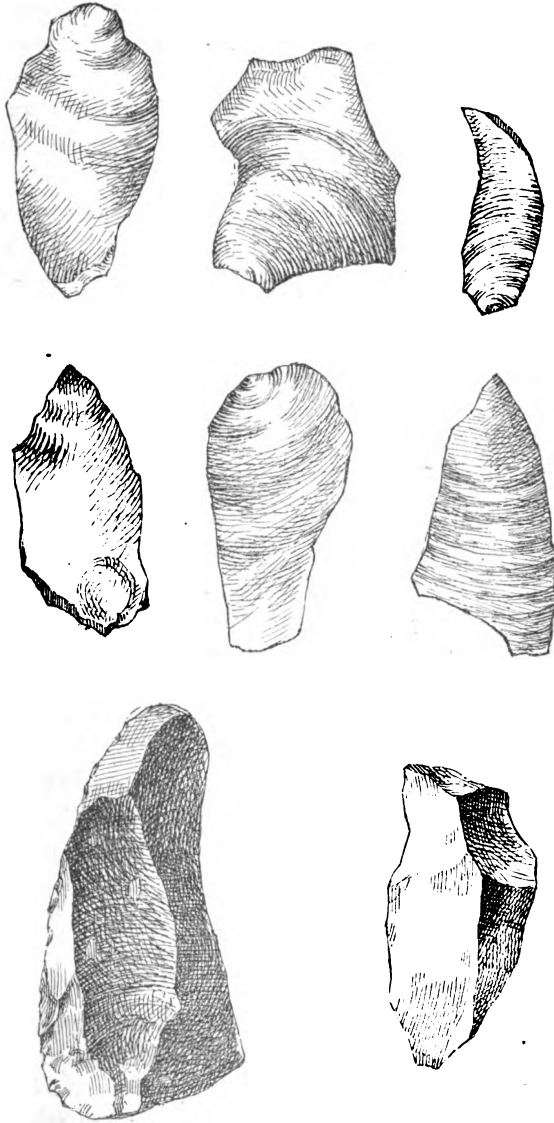
самого початку її, коли уся північна частина теперішньої російської держави була ще під льодовнею. Прирівнюючи цю знахідку до других, зроблених у с. Гінцях, лубенськ. пов. у Полтавщині, у Костенках у Вороніжщині, у с. Студеницях і коло Камінця у Подольщині і нарешті у с. Карачарові у муромському пов.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

нема що й розмовляти, — нам здасть ся, що порівнянне квівсько-кирилівській знахідки до иньших, 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 д. Зіваля.

До більше докладного висвітління давнини українських палеолітичних знахідок, і особливо кївської, найбільше могли б причинити ся з одного боку докладне визначенне інших знайдених кі-



Мал. 2. Те-ж.

сток, окрім мамутячих, 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 щелепами, чимало великих довгих кісток, таких як femur, tibia etc. кілька уломків крижових кісток, лопаток, ребер, позвонків і т. и. На деяких з їх, особливо на иклах було знати слід надрізування у поперек, або розколювання вздовж, а деякі були підпалені, або й зовсім спалені, особливо тії, 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 (див. 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, будши 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), одначе в й багато відщипків (lames), які у російських археологів зуть ся звичайно ножами 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 досліду 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 звістку про нові знахідки у частині кручі, належачої до оселі д. Багрієва. У тій-же таки 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 постараямось подати у дальшій книжці наших „Матеріалів“.

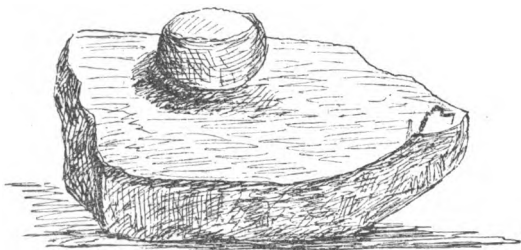
верх землі, а особливо по закраїнах її, де чорна земля трохи по усувалась, трапляло ся чимало черепків дуже давньої і неварно зробленої посудини. У 1895 році він заходивсь коло розвідок у цій поверхній частині гори, почавши їх з місця зазначеного на пляні N 2 під літерою В. Розвідки йшли у протягу 2-х 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 кругло-продовгуваті влогівинки метрів на 3—4.50 задовжки і 2 або 3 завширшки. У глибину влогівини ці йшли ніколи не більше як метра на 1.50, інколи-ж і до 2.75 м. і були виповнені те-ж темною землею з великою силою річних черепашок, перемішаних з угаллям, попідом, черепа'ями, кістками і т. н., між котрими де-не-де надбувались начиння з обробленого кременю і різні костяві вироби. У деяких з таких влогівин, або коло їх, траплялись і збутки невеликих горників до випалювання глиняної посудини. 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 влогівин. Іноді йому здавало ся, що від влогівини йде якийсь слїд далї, тоді він починав копати канавою і незабаром натикавсь знов на нову влогівину. Порівнюючи ці влогівини між собою, він застеріг деяку різницю між тими, що були ближче до поверху землі і між тими, що були глибше. По влогівинах, що лежали на 20—30 см. під верствою зверхньої чорної землі і йшли у глиб не більше як на 1.50 м. череп'я посудини зробленої з неоднакової, що до складу і до цвїту, глини мали на собі далеко крашу орнаментацию. Черепашок у таких влогівинах було у порівнянні менш, вироби з рогів і кісток здбувались тільки на глибині і були зроблені більш з рогів оленя ніж лося; оброблених кременіців було дуже трохи. По влогівинах же, що лежали глибше (від 2 до 2.75 м.) череп'я були далеко незграбнішої праці; з дуже не хитрим орнаментом, скійчячих черепашок було далеко більше, кістки звїрячі 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 Кнїві, 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 з е м л я н к а м и, думаючи, що більша частина їх була викопана у жовтій глині, а зверху їх була стріха з кілків або лат, вкритих очеретом або соломною. 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 своєму 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 знарощне 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 détrit, Ustrinen) з купами прїсноводних черепашок, нагадуючих данські, або американські або ще більше французькі (у Boulogne-sur-mer, розкопані Dr. E. T. Hamy) kjökkenmödding'и — навкруги¹⁾ і з горнами до випалювання 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.

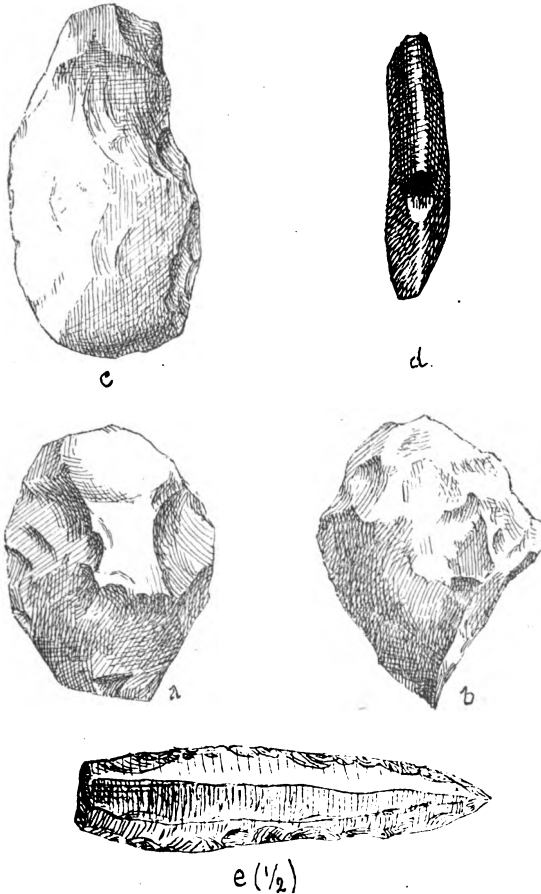


Мал. 3.

Фауна. Годувались вони, як ми бачимо, мабуть найбільше річними скойками (*Anodonta Cygnea* і *Unio pictorum*) (див. мал. 13), котрих і досї ще є досить по берегах Днїпра. Ловили вони й рибу: між сміттям знайдено чимало риб'ячих кісток і луски, не гидували мабуть і черепахами (*Testudo*), їли 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



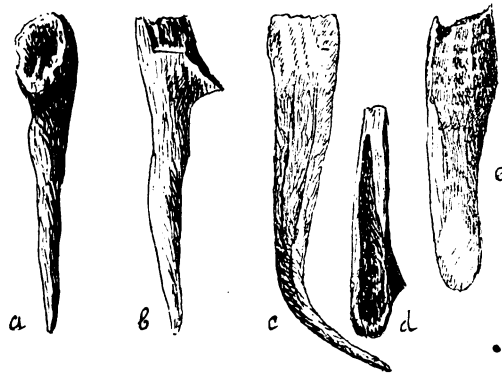
Мал. 4.

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 ні 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.

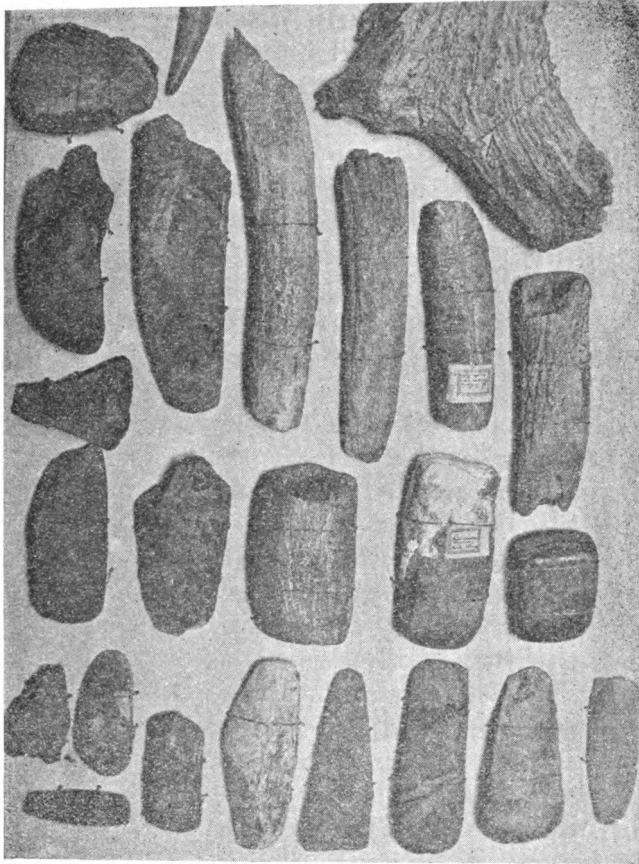
Зброя й начиння. Кам'яного начиння, як ми казали вже, знайдено було не багато. Між обробленими камінцями ми бачимо скребки (мал. 4, *a* і *b*), відщипки, котрі мали правити замість ножів і невеличкі загострені вломки гідні на стрілки. З дрібно оббитого начиння маємо тут тільки один дуже гарний ніж, або 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 рогалія (Ипат. 147) могли здаватись до копання ґлини (як піс у Spiennes у Бельгії)



Мал. 5.

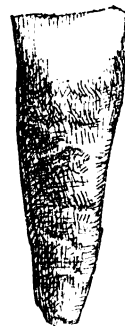
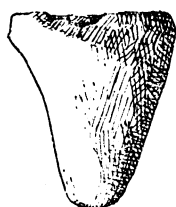
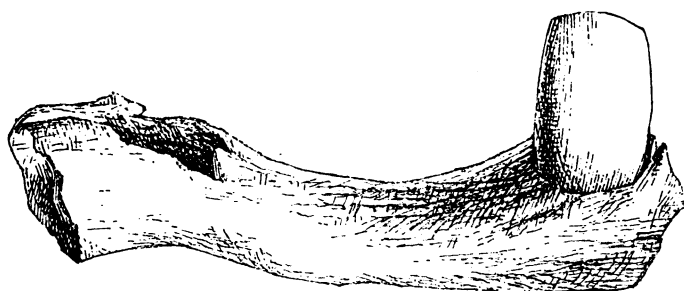
і до иньшої праці, між иньшим і до рільлі, потім маємо цілу збірку ріжноманітних сокир (мал. 6 і 7). Деякі з їх, 15 см. задовжки і коло 3-х завширшки, зроблені з плесковатого шматка рогу, найбільш лосеячого (*C. alces*), загостреного у лезво на ширшому кінці на кшталт сокири; другі — трохи менші, см.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

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



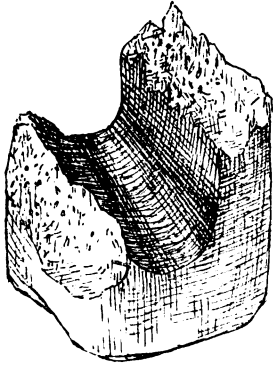
Мал. 6.

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 топорища, зроблені з оленячого рогу, до котрих вправляли кам'яні сокири. Коло одного з таких топорищ (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 довелось 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



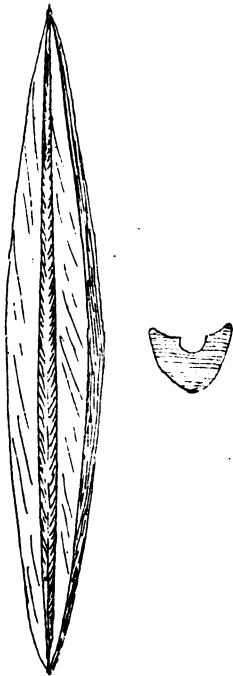
Мал. 7.

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



Мал. 8.

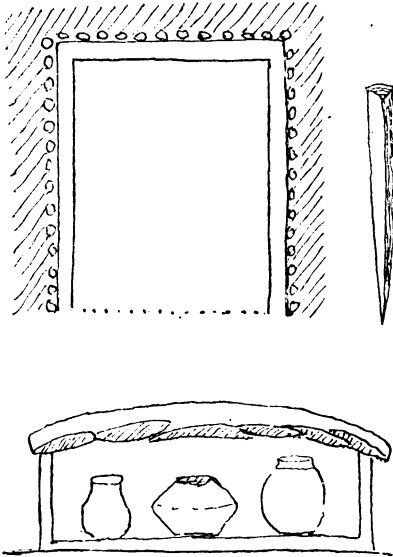
Цераміка. Одначе окрім цього костяного начиння, котрого не трапляло ся досі нігде на Україні і котре, переважуючи собою кам'яне (на лік проф. В. Б. Антоновича воно становить не менш як 90—92% усієї знайденої зброї і приладів), робить знахідку д. Хвойки виїмкою серед усіх попередніх розвідок, найбільше 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



Мал. 9.

знайти і цілу непобиту посуду і навіть гончарські горни. Горнів цих знайдено було кілька (на пляні N 2 вони зазначені продовгуватими четверокутниками). Більша частина їх складала ся з четверокутної продовгуватої 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 вимазані 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 посуду (иноді, навіть, коли були вушка коло черепків, то нанизуючи 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. 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

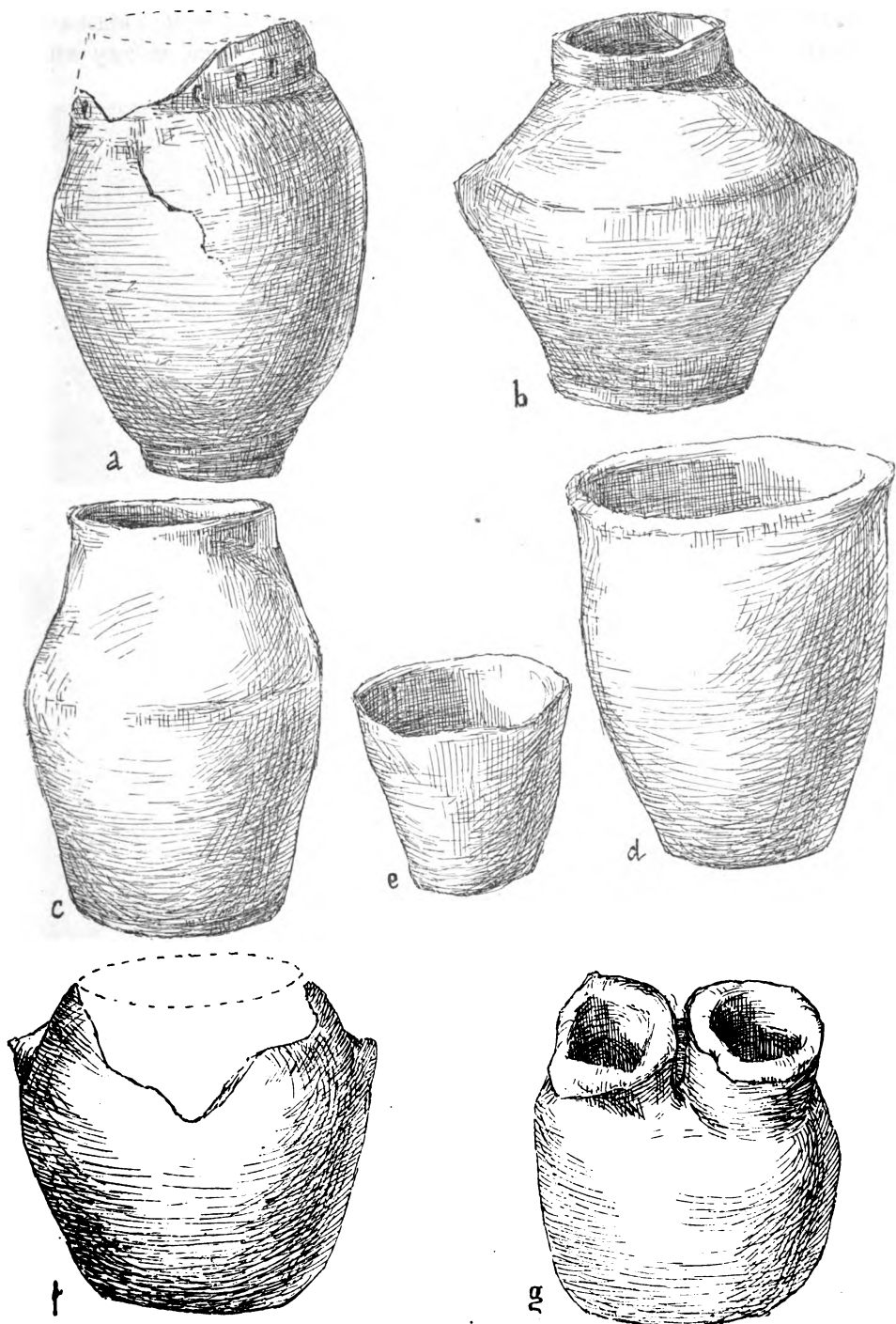


Мал. 10.

глині був вигдублений 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.

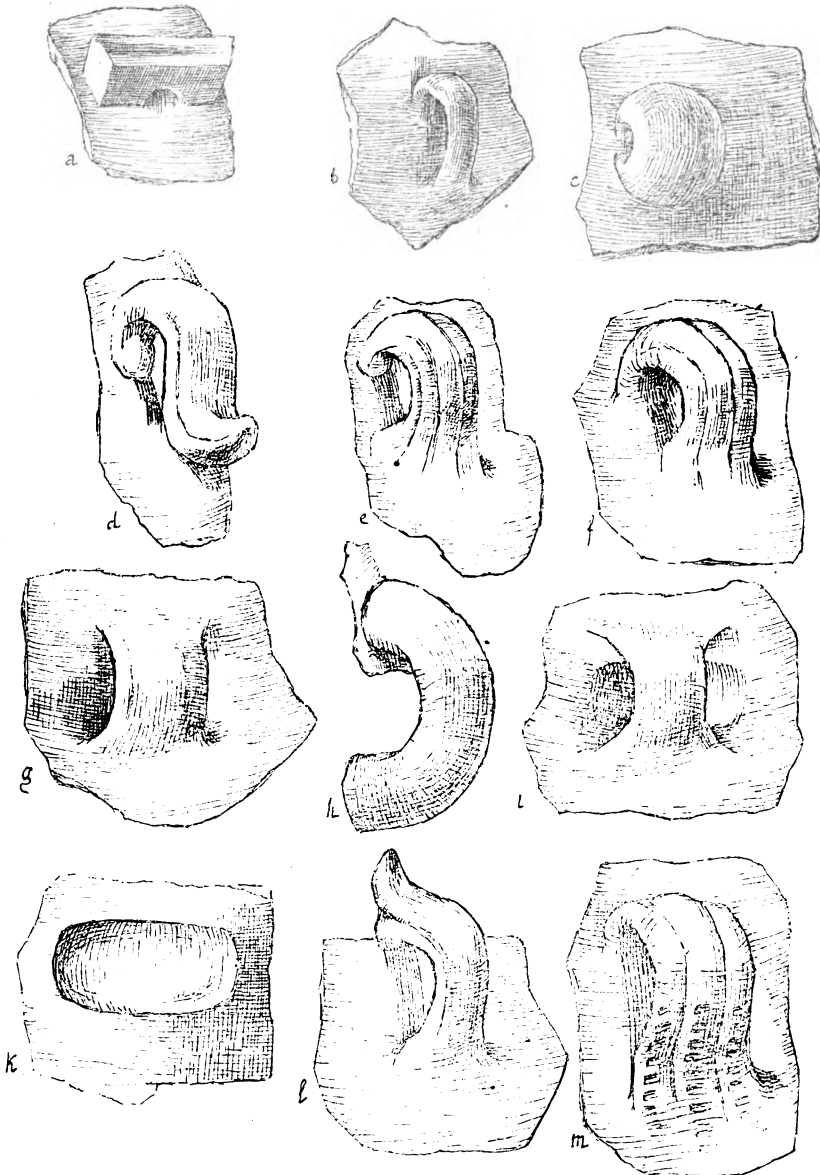
Самі горшки, як ми вже казали, були те-ж неоднакові і що до роботи і що до більшини. Ті, що ми маємо на малюнку 11, зроблені досить невгарно, з червоної після випалу глини, без вушок і майже без ніякої оздобн. Один з їх (a) має 16 см. заввишки і коло 10 завширшки, по середині; другий (b) має 12 см. заввишки 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 шишечки немов вушка; до глини у йому домішаво трохи муки зтертої з черепашок (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.

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



Маа. II.

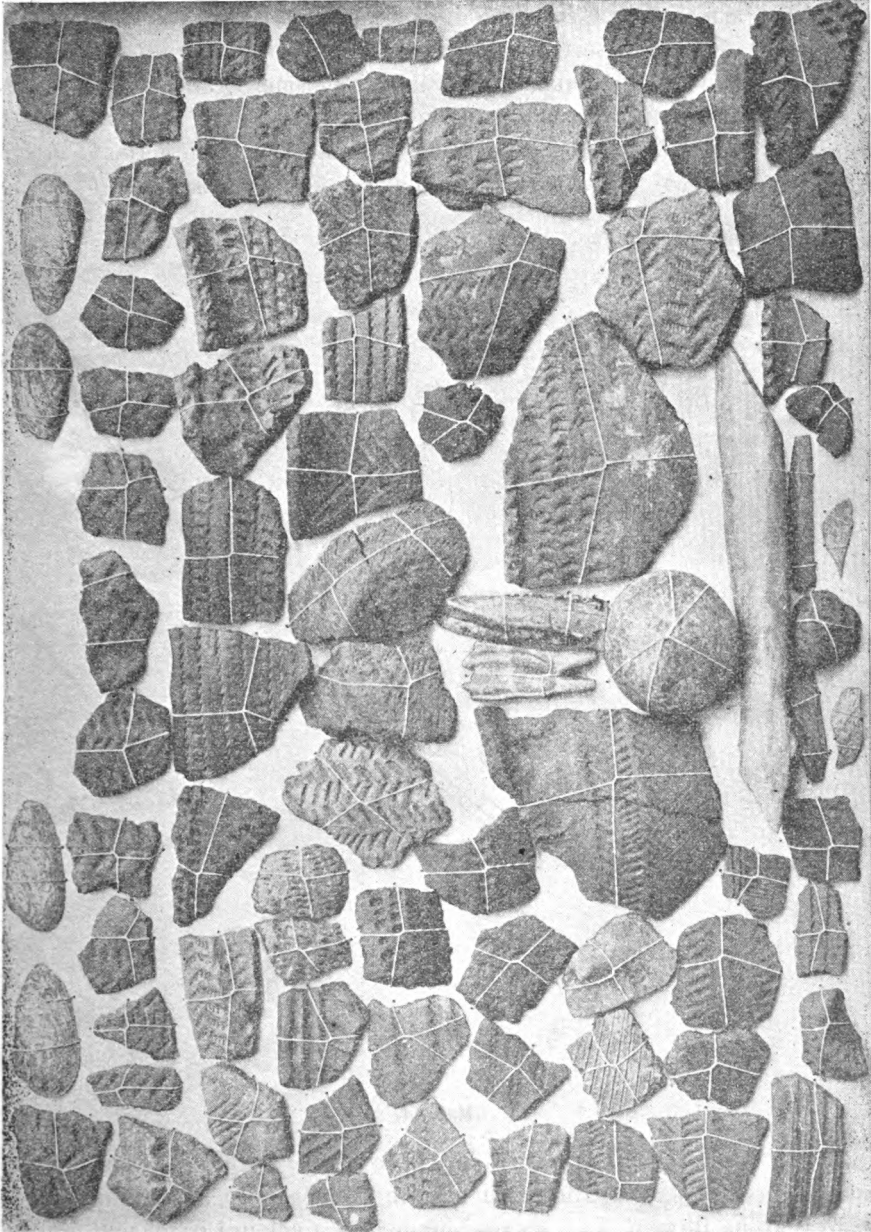
(від 0.5 до 1.50 см.), окрім одного (*i*, *k*), котре має 2 см. і відзначається зовсім особливою роботою. Дужка його (*i*) така-ж, яку ми



Мал. 12.

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

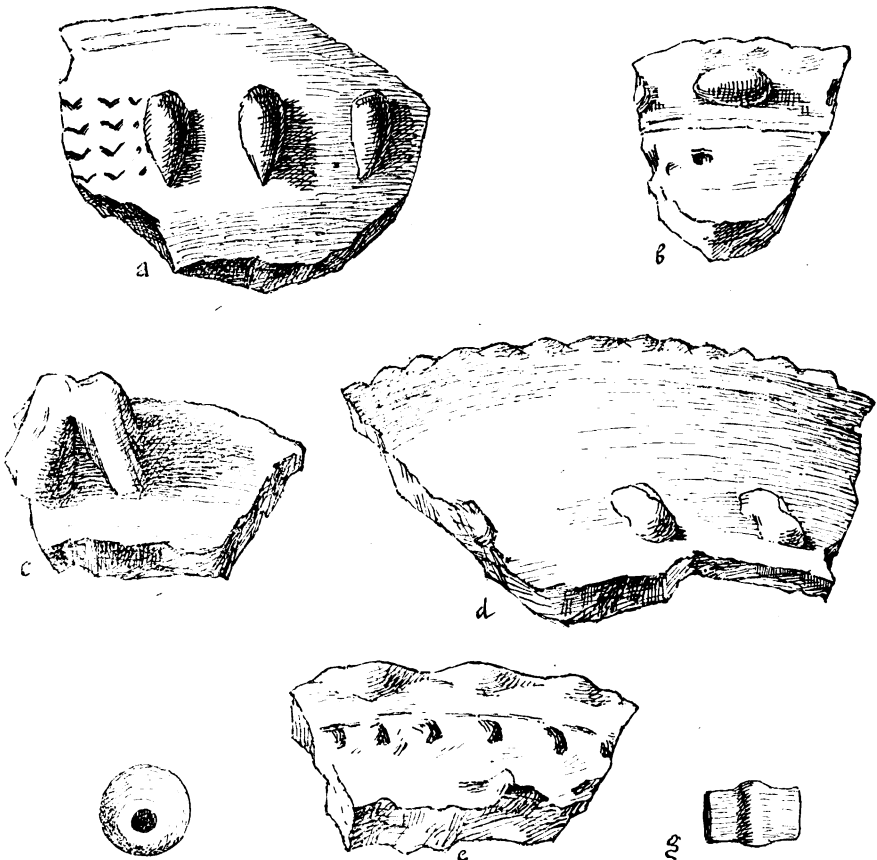
вушках бачимо, що майстер хотів зліпити їх трохи незвичайним робом, або давши їм красивішу постать (а, с), або вигнувши їх



Мал. 13.

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

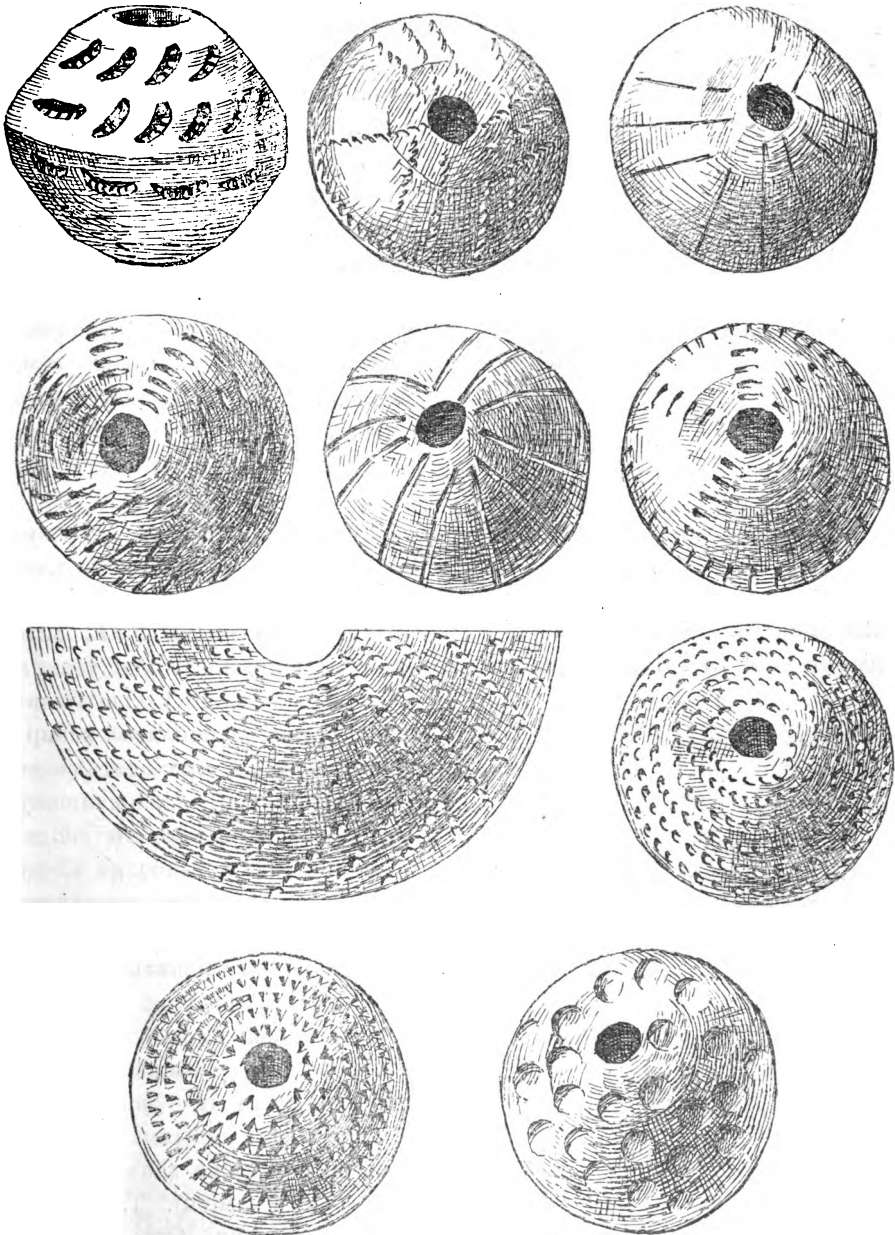
Що до орнаментатії, то ціла таблиця черепків (мал. 13) дасть про неї більше зрозуміти ніж опис. Скажемо тільки, що візерунки робилися більше усього витискуванням на сьвіжій глині, якою небудь карбованою паличкою, мотузком, або-що. Далеко цікавіша орнаментатія наліпними шишечками (*pointillage*) (мал. 14), котрі іноді правлять замість вушок (*c*) іноді йдуть навкруги вінцем (*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, у двох більша ніж інші, має 8 см. у поперешнику.

Намісто, 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,

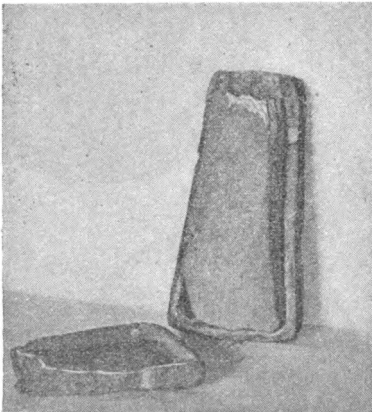


Мал. 16.

друга-ж барилкувата з пояском по середині. Окрім нами-ста носили мабуть або за для окраси, або як амулети, і зуби хижих звірів. Один такий, знайдений у копанці N^o 30

зуб, мабуть вовчий, проверчений по середині, має 3 см. задовшки і 0.5 затовшки по середині.

До кераміки-ж додамо ще одну досить чудну знахідку, котру не так-то легко зрозуміти. Це просто випалена глиняна хвормочка на сокирку, котра як раз приходить ся до тієї хвормочки. На малюнку 16-тому можна бачити обидві половинки її окрімно; 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 Ленгівельському (Lengyel) городищі у в Угорщині було їх знайдено троє — усі були добре зроблені на кшталт обточених кам'я-

них сокирок ¹⁾. У нас на Україні двоє таких череп'яних сокирок з дірками (*casse têtes*) знайшов д. Біляшевський на Княжій горі коло Канева ²⁾. Треба одначе сказати й те, що будши знайдена на самій закраїні кручі, де земля вже чимало осунулась і де мерці поховані зовсім иньшим робом, як на верої гори, ця хвормочка могла належати і до иньшої пізнійшої культури, яку знайдено недалеко у оселях Зарембського і Сьвітославського (див. плян N 1) і де здасть 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 статуеток 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 цих статуеток ми дамо опісля 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 усї 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 лосячого рогу, двоє округлуватих камінців, наче знарощне обточених, і кілька черепків битої посудн. 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 Старина 1893, IV ст 139. На його погляд це могли бути й дїтські цяцьки.

тоновичем завважити за належний іменно 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 знайшлись іменно на північній стороні кручі, і саме у тому місці (або не далеко від його), де була знайдена хвормочка на сокиру і глиняна чоловіча пареунка, зближуючі 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 копанці 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 иньших 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 свому відчитї 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 однієїнької 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 ріжних розшукувачів, таких, як покійний ген. Багговут, що шукав там мазелинських 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 київських і коло- київських печер див. ст. В. Б. Антоновича: Археологическія находки и раскопки въ Киевѣ и въ Киевской губ. въ 1876 г. (Чтенія въ историч. Общ. Нестора лѣт., кн. I, 1879).

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

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

Не знаємо те-ж, чи можна безпосередньо 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 бронзяної доби¹⁾, з типологічного-ж і у тих городищах, що належать до неоліту, як наприкл. у Волосові і иньших, 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 Багріва²⁾. Коли вже шукати порівняння то може-б ближче було, що до церамики, згадати про гори на Княжій-горі, трохи не зовсім однакові по складу з кїво-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 иньших⁵⁾. 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-têtes⁷⁾). 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⁾ A. Terplouchoff, Über die praehistorische Opferstätten am Uralgebirge. Arch. für Anthropologie 1879.

²⁾ Див. наприкл. відчит д. Кудрявцева про знахідки у Волосові у „Протоколахъ засѣд. Антропол. отд.“ въ Изв. И. Моск. Общ. Люб. Ест. Антр. и Этн. погр. т. ХІХ, виш. 3. ст. 187, або „Опис. предм. антропол. выставки 1879 въ Москвѣ, отд. доисторич. сост. Ануцинымъ“ Палеолітична давнина волосовських знахідок не здасть ся нам досять 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 материялом досить повну картину дуже оригінальної і дуже цікавої культури, котра дуже одхиляєть ся від усього того, що ми знаємо досі на Україні. Нам здаєть ся одначе, що другі досліди навіть того-ж самого невсипущого д. Хвойки, котрому ми тут складаємо щирю й сердечну подяку за його поміч у нашій праці, досліди, 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. Zaremsky. — E. Propriété de M. Sviétoslavsky. — F. Couvent de St. Cyrille. — G. Mont Skavyka (Chtchékavytzia). — 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 débris 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 marne; 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 mammouth, du charbon et des silex travaillés; i) argile bleue à *Spondylus*.

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

— 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 à 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. Tessons 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 на́дили до себе наших земляків, особливо тих, що жили більш з рибальства та ловів. Вже у XII столітті ми бачимо тамечки галицьких рибалок. У Ипатській літописі під р. 1159 пишеть ся про Івана Ростиславовича, що він „ста въ городѣхъ Подунайскыхъ и изби двѣ кубарѣ... и пакостяше рыболовомъ Галичьскимъ.“ Чи зникло там українське рибальство пізнійше, 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 Текелєм 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 оповідаю 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 оповідаю про рибальство у Добруджі в статті „Русскія колонія въ Добруджѣ“ підписаній Лупулеску в тій-же таки Київ. Старині (1889, січень, лютий і квітень). Усе що ми містимо тута тепер, пишеть ся 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 гірла вже осаженими некрасівцями, запорожці подалися по Дунаєві далі і осівшись попереду в Панчові, а потім у Великих Сейменах, усе-ж таки не забували Дунайських гірл і що-року-виїздили туди ловити рибу на свої і тоді вже досить численні рибальські заводи, розкидані по усій дельті. Вигнавши нарешті 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 Січч, і ловили рибу не платячи навіть десятини. По Дунаєві-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 куріні 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 куріні спільним громадським життям. Таким побитом рибальство запорожське і в Добруджі було справжньою спілкою, як і на Дніпрі. Одначе, як окрім Січч, навкруги неї була ще і так звана Райя, се-б то не належні до Січч 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 Січч 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 „голоколінчиків“, завше ласих придбати що небудь собі у власність, чим-би вони могли орудувати по своїй волі, незалежно од куріня. 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 Гладким до Росії і кінця задунайської Січч, зразу запропало зовсім і куріне спільне рибальство, тиї-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 „протекцією“ 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 чужинців, купців — греків, румунів, а найбільше липован — московських старовірців, що по сліду некрасівців виселялись із Росії, тїкаючи 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, дивітьця!“ 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 демені 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 в гроші, щоб їх наймати... А залежить се од бідноти, а найбільше од браку осьвіти. У тій-же самій Добруджі, поруч з українцями живе чимало німців, болгарів — не багато чим осьвітнійших од наших руснаків, а все-ж осьвітнійших: 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 Січи. 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, солильщики 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 — Разні, Бабадагському й інших — рибальять 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 властителей 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 ватаги, починаючи з старших кожної з таких ватаг отамана і його помічника — карлаша і кінчаючи звичайними матульняками, різальщиками, соляльщиками 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 сіромашня, а деколи й зовсім таки гола, така гола, що на иншому і справді таки нічогосінько нема, окрім хиба шматка старої сітки — матули — обгорнутої навкруги тіла нижче пояса; сіромашня без ніякого притулку окрім рибальського куріня 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 властители 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 одежу й инші річи з шинків, або справляє нові на одробіток. Трохи не завше матульняк, забравши завдаток або одежу, зараз-же йде до другого шинку і пропива, або заставля усе чисто, а пропивши, 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 набирають як-небудь цілу „матулу“ се-б то дванадцяттеро 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, заніши з собою одежу, сокиру, або що инше. Скінчить ся лов, поділять здобуток і сіромашня знов вертаєть ся до шинків, за 2 або 3 дні пропива усе, заставля знов усе що мав 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 колись-то по гімназіях та семінаріях, вміли колись 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 сіромашні: житє 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. Досять 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 сіромахами, 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 кармашні 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 вряках, бо раз вряк прокопаний, то з його вже нікуди не пійдеш, — 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 кущка 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. 1. Рибальське становище на Таш-Буруні в Добруджі.

вони й причиняють ся. У киргані держать уся рибальську справу : струмент, зайві сїтки, 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 — сплять рибалки, а на самому версі — хазяйська калїба, трошки більшенька і трохи чепурнїша нїж инші, 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 бійки. Калїби зроблені тако-ж самісінько як і кирган, тільки менші і з одного боку в кожній з їх на стовпчиках зроблене з дощок досить високе ліжко, добре помещене кукурузяною соломкою. Серед літа, коли у калїбах спати дуже душно, сплять звичайно просто долї на дворї, одначе завше під „пбологом“, зробленим з тоненької тканини і причепленим до забитих у землю кілочків. Перед тим як лягати спати, полог згорнутий кладуть на землю, потім помаленьку розгортують і дуже старанно підіймають верхню частину в гору і тоді вже привязують приробленими знароще 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 швидко, зручнїше, знов таки за для того-ж самого. У цїй болотяній сторонї без пологу не обійдець ся навіть і самий запеклий матульняк і нам не раз 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 хіба ще можна додати рашки — вбиті до землі сошки, на котрих вішають казанок — варити юшку з рибою, або кашу з салом, звичайну рибальську їжу, та на матульних заводах підтїлки, довгі шости, забиті до землі звичайно вдовж берегу, на мїлкій водї — щоб сушити матулу (невід).

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

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

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

Роздивимось тепер різні одміни рибальства і в залежності а їми і рїзну рибальську снасть.

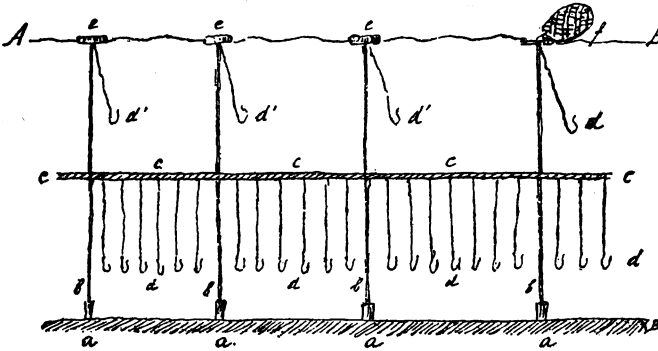
Кармак і. Кармаками ловлять, як ми казали вже, тільки на узморї, ставляючи їх на піщаних обмілях, як раз проти гірл, куди йде жирувати велика морська риба: осятри (*Accipenser sturio*), білуга (*Ac. huso*), чига́ чи стёрля, (*Ac. ruthenus*) і пестрюга (*Ac. stellatus*). Ловить ся ця риба на крюччя причеплені 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: Нагледївши 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 привязаними до їх бечівками. Щоб забити такого кілка, його засувають попередку 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), привязана бечівка (b); горішні кінці цїх бечівок привязують ся до довгого міцного шнуру — перемету (c), до котрого попричіплювані 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 сісти на дно. До шкори, або до бечівки, у тому місці де вона привязана до

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



Мал. 3.

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

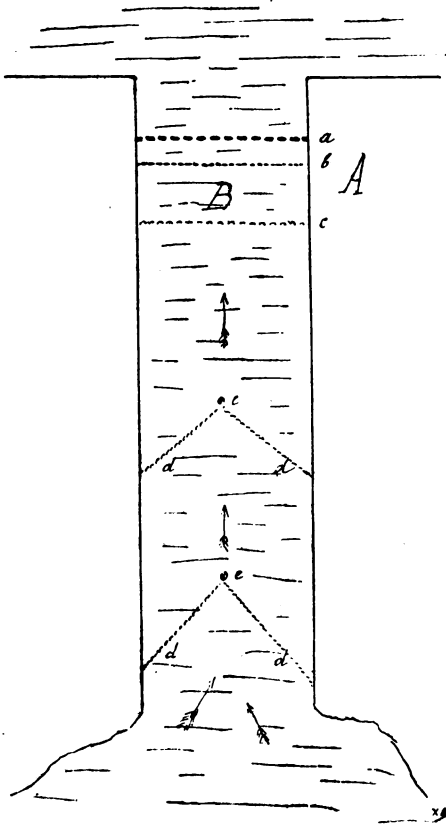


Мал. 4.

воді 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 побачять, що на якому крючку б'ється рибина, зараз-же підводять її до поверху води і б'ють по голові чекушею чи сáковицею (мал. 4.), потім втягають у човен і везуть на завод, де вже оброблюють, як казатимем далі.

Брики. Найбільші і найкращі брики, 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 бриках 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. и. усе належить до його, — робітникам він платить готові гроші та й годі. Бриком 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



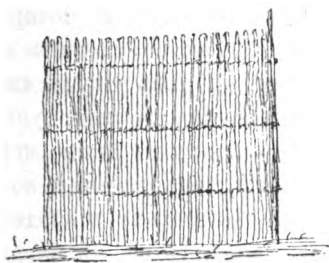
Мал. 5.

цїєю першою загородою (мал. 5, *a*) ставляють так звану глуху лясу (*b*) се-б то те-ж досить кріпку загородку, зроблену з лози,

яким з його рукавів чи гірл. У кінці літа на зїму 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 ерики 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 вностерігши, що риба з річки вже більше не йде, ерики починають з а б в а т и. Метрів за 2 — 3 од того місця, де ерик вливаєть ся у річку, забивають упоперек його кріпкі палі, заплетені добре лозою, таким робом, щоб могла тільки проходити вода і хиба вже дуже маленька рибка. За

¹⁾ Дуже чудну 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, нечисленні 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 вкрите було усе побережжя. Се було у початку листопаду ст. с. се-б то у кінці жовтня нов. ст.

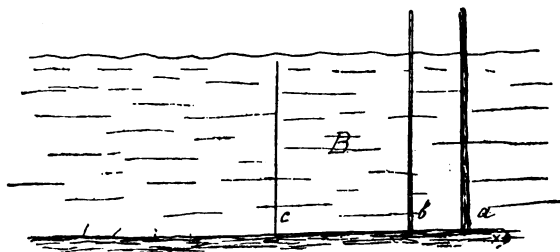
або з доброго очерету, перев'язаних або гнучкою лозою або мотузками; вона мусить бути далеко вище води. Потім метрів на $1\frac{1}{2}$, або



Мал. 6.

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

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



Мал. 7.

дають ся кожна з двох лас, поставлених кутом одна до одної з невеликою щілиною між їми, проти котрої забитий кілок (e). Глянувши на наш плян, зараз-же можна бачити, що риба йдучи з озер і плавнів мусить проходити через ласи з дверима і збиратись у ерику поміж ласами і перед гардом; завернутись же і вийти знов у лиман вона не може і мусить zostаватись у ерику. Усю оту снасть майструє і забива і догляда потім осібний чоловік, котрий зветь ся на потурчаний лад гардаджій. За гардаджія бува звичайно який небудь старий, бувалий чоловік — не премінно руснак, бо так наладити гарду, як вміють руснаки — ніхто більше не зумів. Хто-б не був властитель ерику — чи липован, чи грек, чи румун, — а гардаджій вже безпремінно руснак. Він голова усьому, його мусить слухати і сам хазяїн і усі робітники, один він доторкаєть ся до усієї снасті, один він може ходити і їздити скрізь. Праця його дуже, одначе, не легка. Забиваючи ласи, 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 попідгналиви вони, лагодити усе, що знайдець ся попсованого і т. д. На день йому доводить ся таким робом лазити у воду разів принаймні чотири, 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 наближатись 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 рушницею, він дуже потихеньку проїздить по плавнях, по лиманах, роздивлюеть ся чи багато ще риби то-що... Нарешті риба почина вже перескакувати у вискочку і її набіраеть ся там стільки, що вже стає тісно: оттоді вже час її й ловити. Як що рибу продають сьвіжу, то хазяїн заздалегідь договорюеть ся з купцями і вони у визначений день приїздять з човнами і терезами, щоб її забрати. Тоді гардаджівви помічники стають коло вискочки і починають вибирати звідти рибу черпаками, чи великими підсаками (мал. 8.), складати у кошниці, 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.



Мал. 8.

На ериках ловить ся трохи невиключно коропа, иноді трапляють ся й соми. У залежності од більшви і ваги рибалки й купці одрізняють кілька відмін коропа, про котрі ми згадаємо далі. Короп'ячим же „царем“ звуть невеличкого (о́ка 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, инколи 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 зачинену 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 ерику 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 ерику 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 ерику: 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 меньчу од инших рибалок, через те що вони вже завше коло ерика, а тих наймають тільки на який час, коли вилують 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 у́ л а. Матулю, 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 відрізняєть 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 звать ся калачами і галаганами. Калачі плетуть ся з папури або кугі чв 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 роз'їздять 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 залізни скібки, зроблені

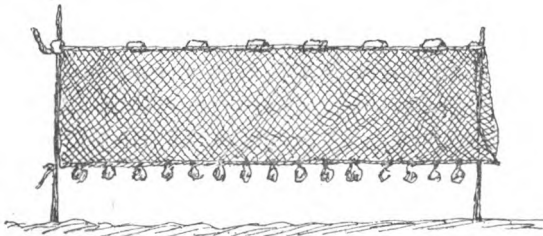


Мал. 9.

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 сунитись, 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 á к (Lucioperca sandra, L. margina), сом (Silurus glanis); щупáк (Esox lucius), иноді чигá чи стёрля (Accipenser ruthenus) і оселёдець (Clupea pontica). Кóроп у залежності од ваги зветь ся: меньший ніж у пів-ока — чортаника, од 1/2 ока до одного ока — шарáн, од ока до 2-х ок — чортокрап і од 2-х ок і більше — просто кóроп.

Окрім великих рибальських заводів, ловлять ще рибу á в а м и, неводом, китцьями і вентерьями. Се вже рибальство невеличке, але дуже росповсюджене у Добруджі, де трохи не кожен чоловік, з чого-б він не жив, усе-ж таки рибальить.



Мал. 10.

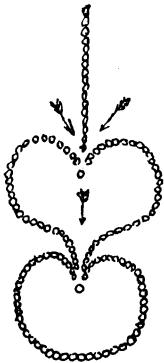
До цієї снасті не треба багацько людей і посуду, сама вона коштує дуже не багато; аби чоловік мав човна, щоб поїхати, та вільного часу трохи — то от і усе.

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

Ава — се досить довга і не дуже широка подвійна сїтка (мал. 10.), котра складаєть ся з однієї сїти з більшими вічками і другої з меншими; з верхнього краю вона має поплавці звичайно з шкори або з лика, а з нижнього — грузки оливяні, залізні або іноді й череп'яні — з цеглини. Авами ловлять на Дунаї, або й на лиманах, ставляючи їх на мілкій водї де є 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 сїтками. 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 є наприкл. човен і тоді рибу ділять по половині.

Невід у Добруджі такий самий як і скрізь на Українї; ловлять їм у двох, або у трох найбільше дрібні рибалки у мілкій водї. 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 вузеньких 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 ериках, тільки замість гарду править поставлена півкругом глуха лясн (мал. 11.). Ставляють їх звичайно по весні по невеличких протоках поміж очеретами, звідки риба йтиме до лиману, або до річки. Лясн роблять ся так же самісінько як і на ериках.

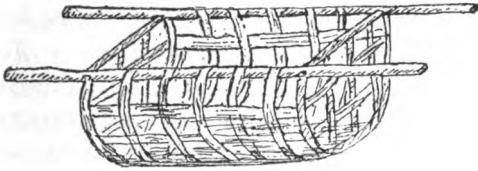
Поміж комишами, на недуже глибокій водї, б'ють ще рибу, як ми казали вже, сандолями, або остями. Се досить довгий шост з трезубою або чотиризубою острогою на кінці, котрій малюнку ми не подаємо, бо вона скрізь більш, або менш однакова. Такими сандолями б'ють рибу (найбільше сома), тоді як він треть ся недалеко 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.

Соліннне і прбдаж риби. Наловлену рибу, як кажемо, або збувають зараз-же свїжою, або як на свїжу рибу не має доброї ціни, то везуть до киргану й солять. По кармашних заводах солять рибу тільки тоді як її так багато, що свїжою продати не можна, або у лїті, коли нема досить льоду щоб довести її до міста (Сулини, Тульчі або Галацу), чи у зимі — коли йде лід і по Дунаві їздити не можна. Привізши спійману рибу до киргану, зараз-же поперед усього виймають з неї икру і кладуть її години на дві, не більше, у ріденький саламур (розсіл), потім виймають звідти і протирають крізь дротяне сито, щоб в їй не залишалося шматочків икр'яних мішків. Од соли икра „кріпне“. Як що можна її зараз продати, то й продають, не соливши більше, бо чим солонїша вона тим дешевше її можна спродати. Ціна на свїжу 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 привізши (а то й недовізши навіть) до Галацу, її мусять викидати у Дунай, бо вона вже почина „припахати“. Зовсім свїжу 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, посолити її кладуть у полотняні вбродки і вішають на кілька годин, щоб з її стекла вода; після цього вбродки кладуть „під жомбк“ 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 риб'яче ріжуть і кладуть у саламур у солила, се-б то у перерізані на двох сороко-відерні кухви, і залишають у їх, поки не просоліть, як слід. Балику роблять дуже не багато і то більш за для себе, а на продаж він, мовляв, і не йде. На його вирізують вздовж рибини найтовще хребтове м'ясо і вішають його коло киргану, або коло хати на сонці. На Дунаї одначе доброго баліку 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 вриках, як що рибу не спродують свїжу, і по матульних заводах солінне риби йде однаково. Тільки що спійману рибу виймають з човна, і у кошніцях чи кошбвках підносять до столу під повіткою, де на неї чекають різальщики. Різальщик бере рибину, легеньким вдаром ножа навкісь зскрібає трохи луски коло в'ярки (голова риб'яча 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 надрубую варку, після чого решту її доламливає 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 пкру 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 ночовки з вушками на кінцях, щоб зручніше було держати переносячи. Як набереть ся повен ваган, його беруть і уносять у кирган (соління 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 камінкою.

Солильщиків і різальщиків хазяїн матули, чи ерика найма на свої гроші од 2—3-х чоловіка, часами й до 50-ти — як ловить ся риба. При мені на ерику 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 сіда. 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 нанятий від хазяїна кухарь, котрого праця легша і котрий через се одбіра меншу плату. Живуть у калїбах — те-ж таки хазяїських.

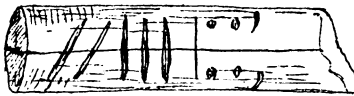
Ловлячи рибу і особливо посилаючи її на продаж, чи сьвіжу, чи солону, її завше важать і ведуть їй лік, тим більше що, як ми казали, у великому рибальстві по кармаках і матулах діло йде у спілку з рибалками. До записування ваги вживаєть ся у Добруджі так званий четель, се-б то карбована паличка, котра потім розколюєть ся на двоє 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 \diagup , десятки — прямими $|$, а йдиниці — те-ж прямими, тільки коротшими; 500 зазначаєть ся у їх кривим хрестиком \times .



Мал. 13.

Нашому малюнку (13) карби на четелі визначають лік 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 лік 5 робить ся теж пряма тоненька нарізка невикарбована вглиб деревинки, ідиниці-ж визначені точками, а половини (пів-ока) — маленькими ковичками. Викарбований на цьому четелі лік вносить 237½.



Мал. 14.

На продаж рибу одсилають звичайно до Галацу. Возять і у Тульчу і у инші міста, але дуже не багато. Доставляють її туди або купці або самі властителі рибальських заводів і завше, або йдуть туди самі, або виряжають 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 едеку“ се-б то на довгій бечиві, йдучи по над берегом. Вони йдуть 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 визначаєть ся на місці пересічна ціна риби, а що вигадаєть 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 тут, 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 новійші звістки, докладнійші ніж наші. Через те-ж ми й містимо оці витяги з наших записів, яко материял, застерегаючись од усяких порівнянь і ширшої розмови, котра можлива тільки у більше документованій і більше загальній праці.

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 n atoula 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 cônica 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. *Nabiynyk* — 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 *yéryk*.

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 $\frac{1}{2}$ *ki'os*; la somme est $237\frac{1}{2}$.

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

par M. Mohylytchenko.

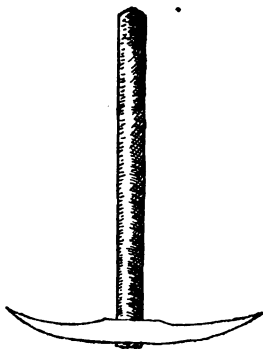
Гончарство в с. Олешні у Чернігівщині.

Село Олешня, або по тамішній, чимало таки збілорущеній вимові, — А л ь е ш н я, стоїть серед пісків і болот у Городницькому повіті на північ від Чернигова. Навкруги по пісках росте більше сосна, а по болотах трапляється й дрібний листвяний ліс. Через те, що на такій землі самим хліборобством не прогудуєш ся, дерева-ж на ошал є 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.

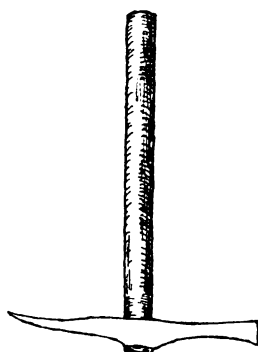
Працюють коло гончарства більше у зими. У літі Олешнянцям, окрім невеличкого хліборобства, треба косити сіно на болоті Замглаї недалеко од свого села. Щоб спродувати нароблені горшки, кожна гончарська сім'я мусить держати принаймні хоч одну коняку.

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

Наготовлюваннє 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 копанійцею. Звичайно вона робить ся на взір мо-



Мал. 1.



Мал. 2.

лотка з тоншим кінцем досить витягненим і дуже загостреним (див. мал. 1.); така вона ув Олешні, ув Олександрівці, у Ловині 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 пічкою і стіною хатньою, де лежить постіль. По других селах на Україні під полом бува звичайно так звана куча, де держать у зїмі домову птицю. Яма на глину продовгувата і викладена дошками. Держать глину у хаті приходиться через те, щоб вона не змерзлась 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 оброблюваннє глини звертають особливу увагу і, можна сказати, що се одна з найголовніших частин усього майстерства. Оброблюваннє се починаєть ся з того, що з ями відділяють шмат

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

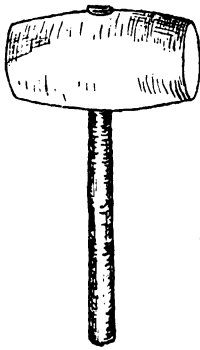


Мал. 3.

густе тісто. Тоді її збивають ув один шмат так зва-

ним 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 кобилкою, 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

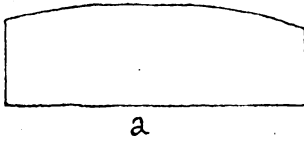
(мал. 6.), йдучи з одного кінця до другого і пильнуючи, щоб стругати якомога дрібнійше і тонійш, щоб у глині не осталось ся часом якого сьміття або грудки чи камінця, або що. Так перестругують глину знов кілька разів, звісно, згортуючи її кожен раз знов кобилкою, поки вона не стане вже зовсім чиста. 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 взглядне 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 крузї, наготовлені шмаття глини знов перебивають, щоб повиганяти 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 двов, після чого зараз-же дуже швидко знов збивають обидві половини до купи. 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 виготовлюеть ся звичайно стільки, скільки потрібно на цілу днину праці.



а

а кобилка вдовж.



б

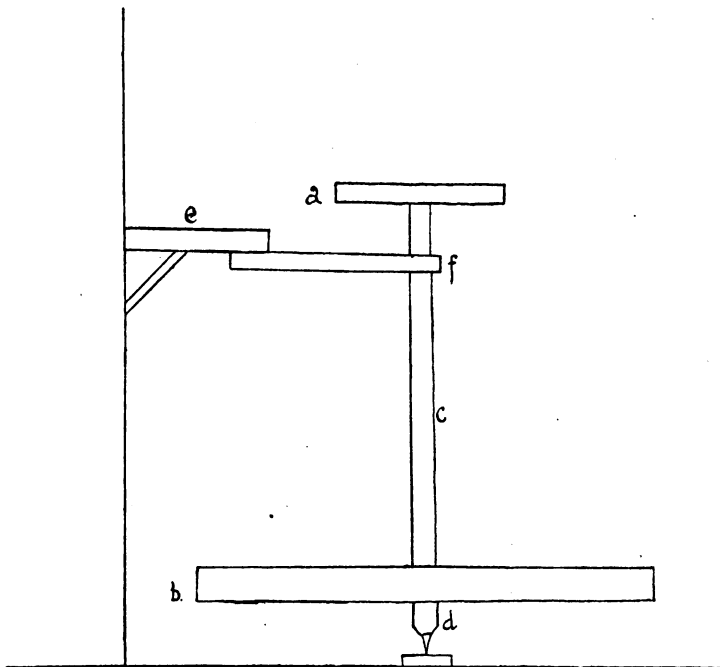
б кобилка у поперец.

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 найрозумнійший спосіб обробляти її осіданнем з води, як то робить ся скрізь по добрих гончарнях.



Мал. 7.

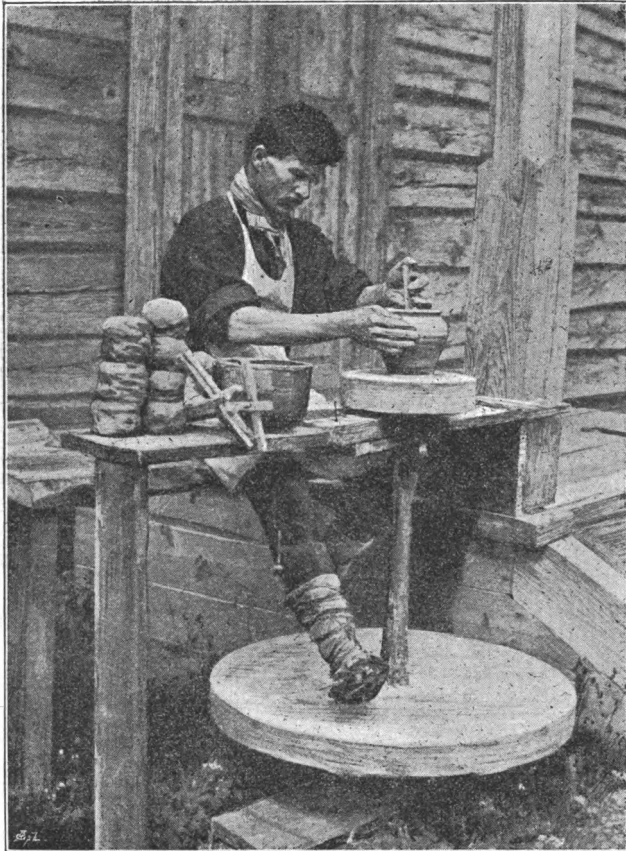
Вироблювання горшків на гончарському крузі. Щоб списати як слід усю працю на гончарському крузі, довелось

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 найкраще доведе до розуміння цієї з першого погляду наче й не мудрої праці, а про те такої, що вимагає 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, прилаговлених до однієї теж дерев'яної осі. Горішній круг або головка (иноді 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

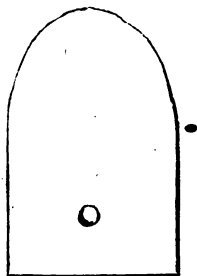
круг або спідняк (*b*), 60 або й більше сантимет. у поперек і 5 або 6 стм. затовшки — призначений тільки за для того, щоб крутити їм увесь прилад, торкаючи його у міру ногою з горішньої сторони, як се дуже добре можна бачити на фотогравюрі.*) Загальна вісь веретено, до котрої прироблені обидва круги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



заввишки і на спідньому кінці кінчасть ся гострим залізним шпелником (*d*). До веретена від лави, на котрій сіда гончар (*e*), йде дерев'яний 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.

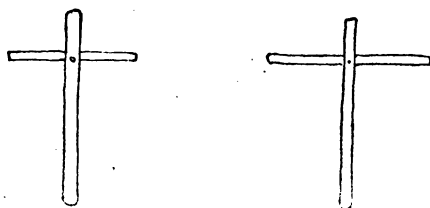
Найголовнійший струмент, якого вжива гончар до своєї праці на крузі — се ніж (мал. 8.). Цім ножем він вирівнює зверхню сторону посудини, обточує вінець і навіть ви-



Мал. 8.

роблює 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 вузеньких дощечок збитих навхрест (мал. 9.).

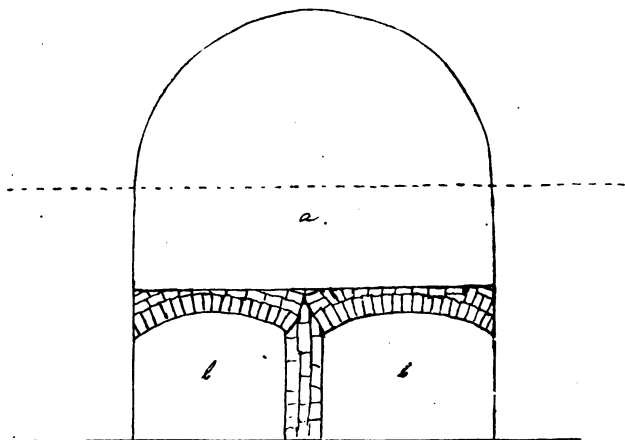
Коли горщик вже зовсім готовий, його здіймають з головки, зрізуючи тоненьким залізним або мідяним дротом, а то й просто кріпкою ниткою. Зроблені горшки ставляють у хаті на полицях, пороблених високо під сво-



Мал. 9.

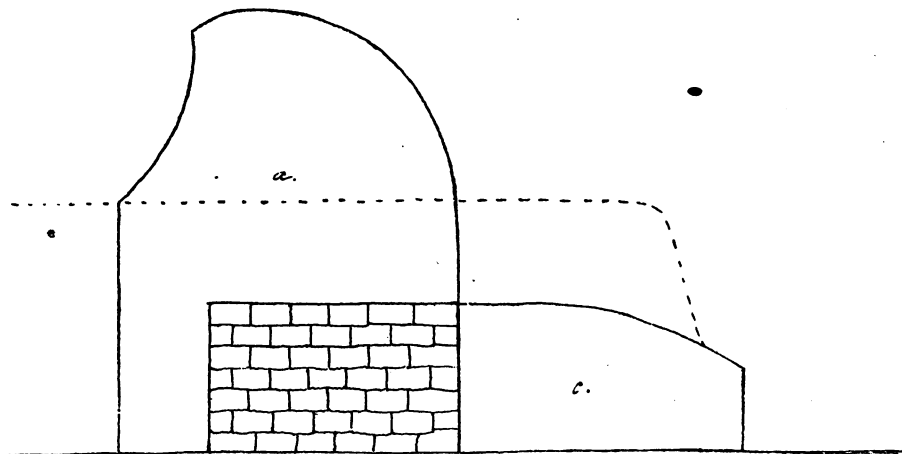
локом, щоб вони трохи попросихали. Як вони досить висхнуть, тоді вже вони готові до випалювання.

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



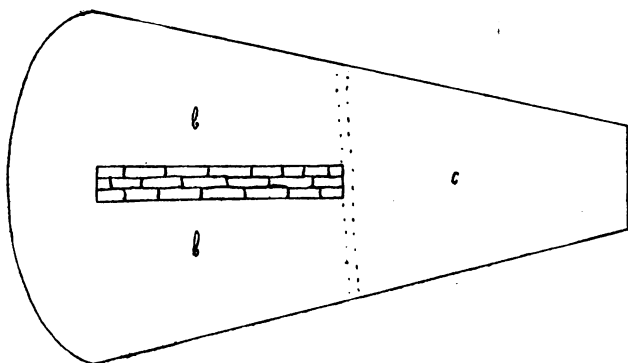
Мал. 10. Перекрій горна спереду у поперек.

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



Мал. 11. Перекрій горна удовш.

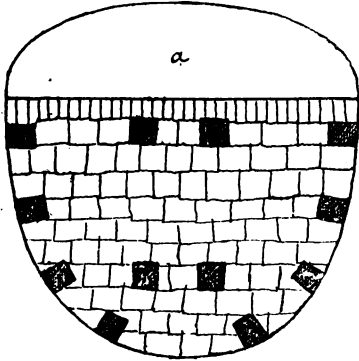
куди садовлять горшки, і ззаду — груба. Між зрубом і цегельним муrom насипаєть ся земля і землею ж окладаєть ся й увесь горен зверху. З обох боків його забиваєть ся по добрій палі, котрі звязують ся зверху кріпкою перечкою. Прилад сей зветь ся в'язь і робить ся задля того, що-б здержувати горен як він 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* — за пец ка ми (запичками); *c* означає піч або грубу. Каблук і обидва

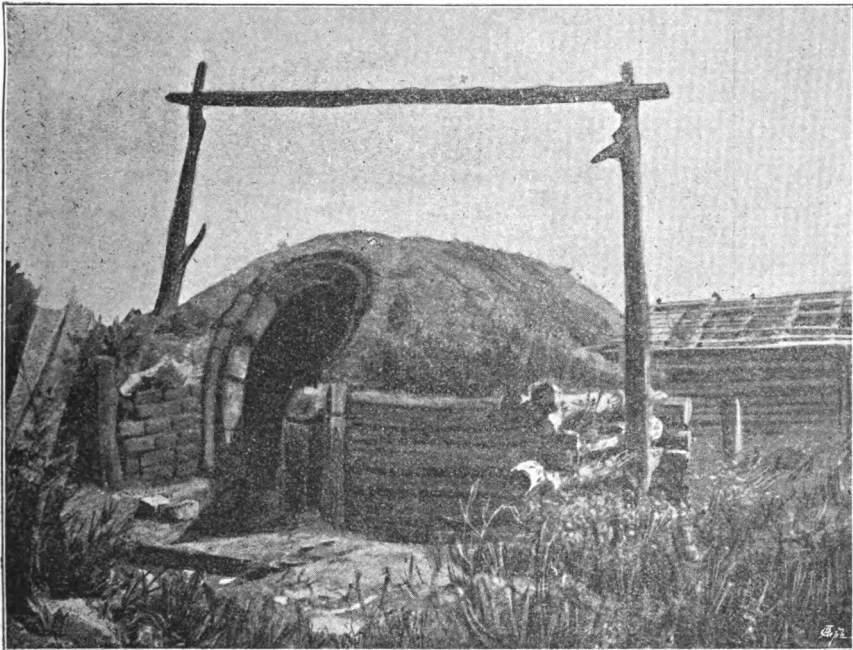
запечки застановлюють ся посудом до випалювання. У звичайний селянський горен улазить од 600 до 1000 горщиків середніх за



Мал. 13. Задня стінка печі.

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

випалити відому скількість посуду. Звичайне на випал тисячі горщи-



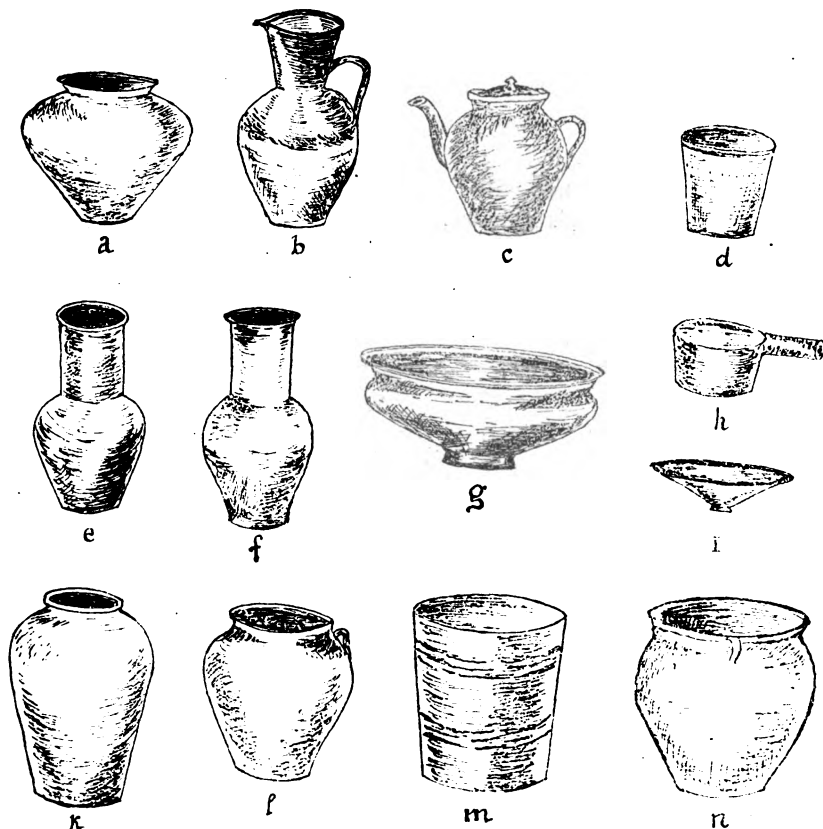
ків іде третина куб. сажня (3,3 куб. м.) дерева. Як випал скінчить ся, то коли випалюєть ся проста посуда, без поливи, передне чоло горна

закладаєть ся дошками і засипаєть ся землею і товариачим гноєм, щоб не могло більше проходити повітря. Потім горнові дають зовсім пристигнути, а тоді вже виймають випалену посуду, знов відчинявши чоло. При такому випалі горшки виходять темною, досить рівною, сіро-стальною кварби. Деяка частина посуду бува звичайно потріскана і попсована, так що її приходить просто викинути. Скільки пропадає 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: трапляєть ся викидати й до 50%.



Коли-ж випаляють 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-

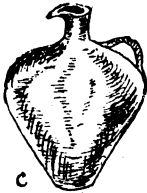
лізної болотяної руди. З такою поливою горшки виходять червонувато-рудими у середині. Як же замість залізної руди або циндри покласти $\frac{1}{20}$ або $\frac{1}{24}$ частину шклянки мідяного купервасу (синього камінцю), то посуда вийде зелена. Циндрою зветь ся тая жужелиця, що набираєть ся по кузнях при куванні заліза; гончарі її купують у ковалів. Иноді, як ми кажемо, замість циндри сиплять у поливу 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 Черпигова, де в одному місці у канаві край-дороги проступа верства дуже дрібного, дуже білого піску, зовсім подібного до того, який прочане приносять часами з Київга, 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 крамницях. Оливо те ж купують і самі вже перетоплюють його ув особливому гор-



Мал. 15. Череп'яні вироби з Олешні.

щипку, вмазаному у піч, а потім стирають на мілкий порошок, котрий і змішують, як ми казали вже, з піском і циндрою. Щоб полива скрізь однаково лягала по стінках горщика і добре до Їх приставала, горщик вимазують попереду з середини коломазью, а тоді вже посипають поливи, повертують горщик у руках кілька разів ув усі боки, а потім усе що не пристало висипають геть. Наготовляну та-

ким робом посуду ставляють у горен, де вона й випалюється, як було вже оповідано вище.



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, сїрвець і т. і., чайник (*c*), горщики на квіткн (*d*, мал. 15 *d*), гладшкн (*e, f*) на молоко, миска (*g*), ринка (*h*), покршкн на горщик (*i*), горшки на варення (*k, l*), макотри (*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 малюнкві (16-му) можна бачити гончара на торзї (ярмарку) у Чернигові. Спереду порозставлявані горшки, миски, макотри, гладшкн і інші зразки олешнянської нехитрої церамики; 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 kopanytziа 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. Kobyłka ou motte de pâte, préparée pour le raclage; *a)* kobyłka 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 supérieur 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 cône 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)* 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 le four du côté de la bouche et la seconde — du côté du foyer. Jusqu' à la hauteur, indiquée 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

complet; 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 minerai 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 cuisson.

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).

Щобі ма́ти шкі́ру, треба́ насампе́ред барана́ зарі́зати; а́ли то зно́у шту́ка, йа́к йи́го зарі́зати? Рі́заньи рі́заньу ни рі́ўни. Рі́заньи жидьі́ўски шпеті́т шкі́ру окру́тне. Жид рі́же шкі́ру на попере́к шійі́. Хты́ўши ужи́ти то́йи шкі́ри до ко́жуха, то ў́же треба́ то́ти рі́зи швива́ти; а рі́зь, йи́жельі́ катбо́лік рі́жи, то сьа ма́йн рі́зати так:

Насампе́рид бере́ сьа барана́ ме́жи но́ги — йи́на́кши ни за́рїжи до́бре — зади́ра́йи сьа льво́у руко́у го́лову до го́ри — три́ма́йи сьа за пи́сок — пра́воу руко́у ни́ж кінча́стий, чи́лы спі́ча́стий, бере́ сьи і від ви́лицьі́у пропо́ри сьи шкі́ру ўздо́уж на кі́лька ца́льі́у (4—5 ца́льі́у). Тотá сьи шкі́ра розві́йдэ, за́раза отво́рит сьи; і зби́ра́йи сьи тим но́жем кінча́стим ўсе́ жи́ли кирви́сьты і гарга́чку на ві́стри і разо́м сьи пи́ритне́. Потóму сьи роспо́ри ўздо́уж шкі́ру від шійі́ аж до фоста́; потóму роспо́руйи сьи шкі́ру від ко́льни́цьа пе́ршого, від ра́тицьі́ аж до гру́дніцьі́ з йидно́го бо́ку і з дру́гого. І за́дні но́ги то́ж са́мо так йа́к і пе́редні, котри́х па́хи пуска́йи сьи до си́риді́ни ві́т то́йи рі́зи, куди́ сьи пропо́руйи шкі́ра ўздо́уж і ўрза́уйи сьи на пе́рших ко́тк а х (або́ шушта́вах, то ўши́стко рі́ба) від ра́тицьі́у і шкі́ру сьи зди́ра́йи аж за зві́кльи́ ко́льна. І бере́ сьи і пропо́руйи сьи під ко́льна́ми за́дних ла́біу́ тїри, ў котрі́ сьа за́клада́йи бра́чик, зва́ний паті́к, обо́ ла́бі, на кіньцьі́ (то́го бра́чика). На си́риді́ні то́го бра́чика при́йїзу́йи сьи за́шнуро́к шнуро́к, чи́лы посторо́нок і так сьи висóко при́йїзу́йи, чи на дво́рі, чи ў буди́нку, абі́ голова́ до змлы́ ни дїста́ла. Тогди́ сьи бирé, за́чина́йи сьи но́жем шкі́ру від мнї́са відды́львати від мїсьцьи́, де ві́ўці́ при́ходит ві́мньи́ тї́лько, абі́ мо́жна льво́у руко́у шкі́ру ўзя́ти, а пра́воу руко́у стў́лит сьи ку́лак до кў́пи ота́к (по́казуе), па́лиц ви́лікий на

¹) Бувши записане д. В. Гнатюком у цілі між иншим лїнґвістичній, це оповіданне друкують ся вїмково з застереженьем люкальної вимови і специяльного задля цього правопису.

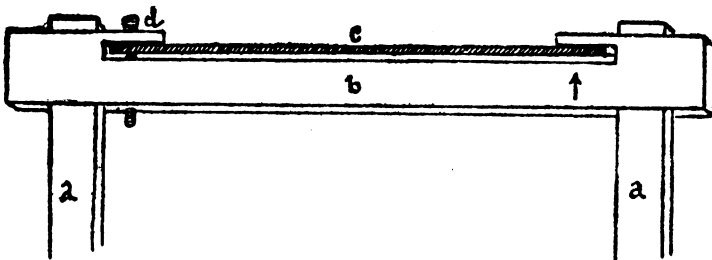
Ред.

фльбиль, і здойма́йи сьи кулако́м шкíру; від за́дної ла́би і від фоста́ зачина́йи сьи; кішку гузі́чну обрі́жи сьи і шкíру надокóла ссува́йи сьи ў рíуний вазы́ аж до чола́, бо на чолы́ відрізу́йи сьи по́при самі́ рóги і бчи; хоть жи́ди і то́тó відрізу́ють, а́ли то нязды́бни до шкíри.

Мньісо типéр лишійим, бо то о шкíру сьи росхóдит.

Шкíру з віўцы́ луб з барана́ нале́жит сьи за́раз на жéртку роскíнути і так: Приўйі́зуйи сьи чола́к (шкíру з чола) на кінці́ до жéртки шнурко́м мо́цно, а потóму за фíст сьп бирé і приўйі́ажи сьи то са́мо мо́цно до жéртки. Ўсьи крайі́ надокóла ма́йут сьи ві-ріўнати, абі́ зако́чна шкíра ны́дэ ни зіста́ла схну́ти, бо за́раз там вітпа́рит сьи воўна і злы́зи по розмо́чиньу до випра́ви; лья́дром на верх, а воўно́у до сириді́ни пуска́йи сьи шкíру заўши. І лавкі́ ко́ло тих шкíр роспина́йи сьи ў ко́льницьох, абі́ чы́сто, глатко́ стойа́ли до схньі́ньца чы́лы до су́шинья. Йислі́ шкíра ві́схни до́бри, мо́чит сьи шкíру ў водо́у звя́кльы, зы́мны, ни грты́ (йак ў лы́ты то тильшш́и, йак ў зымі́, то зымньі́шші) на 24 годі́ны. Дбўши́ шкíра ни мо́жи мо́кнути ў водо́у звя́кльы, бо би воўну́ від се́би пу́стэла. По 24 годі́нах вийма́йи сьи шкíру з водо́у, поло́чит сьи до чы́ста від му́сту (бруду́ між воўно́у) і від лайнькíў воўну́ ш к а ф о ў (рід ножа), а потóму обирта́йи сьи лья́дром на верх, ўкла́дайи сьи ў сириді́ну ў пй́йла і шка́фбў шчы́шчуйи сьа стéрво, котрэ́ до шкíри ни на-ле́жит.

Пй́йла вигляда́йут так:



Мал. 1.

Два звичайні патики, довгі на півтора метра (можуть бути трошки довші або коротші також), що сягають чоловікови до грудий, стоять „стóрцом“, привязані „до будьяко́йї річи, котра́ сьи ни поруша́йи, чы́лы ни подайи“ (а а) входять в властві́ пй́йла, котрі складають ся з двох частий: спідна, (b) грубша і довша 10 цалів „для́того, жи ма́йи ў собі́ ў йидньім кінці́ кльа́мку відоўбану,

Ў котру́ вёрхна часць кінцём заходит; другі́й ќнець ма́йн місце на за́ўнас чы́лы на заві́с“ (d, звичайний сворінь (шкворінь) на котрім ходить верхня часть с]; 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 пйил, вкладає шкіру на верхню часть, так як на палець, через половину і всуває її в долішню, почім чистячи, тягне до себе, але часть (с) не може до него податись, бо есть замкнена.

Обчы́стит сы́ шкіру, йидну́ й дру́гу полові́ну (бо чы́стит сы́ лиш одну́ полові́ну ўперёд), посипа́йи сы́ обчы́щену шкіру мукóў жы́тноў, гру́боў, ни пилтьбóваноў, разовóў, котро́йі вихóдит на шкіру: на вилі́ку дві квар́ты, на мёншу пф́тора, а зрештоў, хто розумі́йи, ќлько котра́ шкі́ра потр́бу́йи. До мукі́ дода́йи сы́ трэ́ту чы́сть грі́су жы́тного, дрі́бно́го і шéсту чы́сть тóпки со́лы. Посі́пану шкі́ру тоў п р і с и п к о ў зва́ноў, скрапійі́и сы́ водоў, зрхтóваноў на квас, склада́йи сы́ лба́дром до ќупи, перэдн́і ла́би завирта́йи сы́ до лба́дру, котр́і прихóдъят йидна́ по при дру́гу на попірэќ шкі́ри; потóму завирта́йи сы́ чола́к чы́лы карк, аб́і конéц ды́стаў до ла́біў; бо́кі ко́ло ла́біў склада́йи сы́ та́гжи ў ќутиках ў дво́йи, лба́др до лба́дру; потóму за́дні ла́би об́і ўздоўж́ шкі́роў прихóдъят на сириді́ну і ўпира́йут до пирэдн́их на попірэќ злóжених; ф́іст прихóдит мéжи ла́би ў сириді́ну; бо́кі, шчо ш чéрива́ шкі́ри похóдъит, склада́йут сы́ та́гжи ў дво́йи лба́дир до лба́дру; так злóжину́ шкі́ру склада́йи сы́ коньч́инами до сириді́ни, пирэдну́ часць насампéрид, а задну́ чы́сть завирта́йи сы́ аж по конéц пирэднойі́. Допéрва шкі́ра прихóдит у кáтку, ў квас, йидна́ по при дру́гу, йак кáрти штóрцом. Квасу́ то́го ма́йн б́ути р́ўно ш шкі́ра́ми, аб́і шкі́ра сухá ни сто́йáла на вёрха.

С то́йі шéстойі́ чы́сти тóпки со́ли, котру́ сы́ дай́ до йидно́йі шкі́ри, урива́йи сы́ малу́ чы́сть пóдлуѓ ільости́ шкі́р оброблё́них і дай́ сы́ до то́йі водо́й, ў котр́і то́ты шкі́ри ма́йут ќснути́ цылі́х ші́сьть ды́б. Дльа́то́го сы́ сы́ль до водо́й дай́, жи́ шкі́ра ни р́ушыва́ 24 годі́ны ў ты́ водо́й, ни вида́йи с се́би жа́дно́йі ма́сти а водо́у, а водо́ шкідлі́ва бис со́ли дльа́ шкі́ри, бо во́ўна би пу́сты́ла.

В 24 годі́ны́ ка́жда шкі́ра по́йидн́ичо у кáтцы́ мусит́ бут́и розложéна, пр́исипка́ цы́лкóм на мо́кро розрóблена на ны́ і наза́д злóжина, йак б́ула ві́т почитќу.

Ч́ирис́ три до́бі йидна́кóво сы́ шкі́ра пирипра́йі́йи йак пёршій́ раз (росклада́йи сы́ і склада́йи сы́). Читвэ́ртойі́ до́бі росклада́йи сы́ ка́жда шкі́ра по́йидн́ичо і перимина́йи сы́ [так ó (показуе́) йак б́ільи] ві́т каркá до фостá́ самоў́ сириді́ноў, а бо́кі ны́, бо он́і

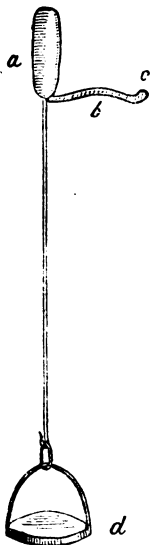
слапші на тріманьї воўни і облызла би, йак би пиримньї. [А йак котрїй ни бѹди віриў, то най спробуїи].

Типер складайи сьї шкіру воўноў до спридїни на попірєк, а льадром на верх, а воўна йде на дрѹгих три дѹби до сиридїни; і татжи сьї так йак картї у катцьї перикладайи черїз три дѹби шчо дньа.

По скїнчиннх шїсьтьѹх дѹбах витыгаїи сьї шкіри с квасѹ і вїшїи сьї на кѹпу на дрѹчѹк нат катку, абї квас стїк з нїх до катки. Йак квас стїчє до катки, берє сьї пойидїнчѹ каждѹ шкіру за лаби, ў йиднѹ рѹку за заднѹ, ў дрѹгѹ за пирєднѹ і стрїпуїи сьї з воўни прїсипку, котрѹ ў квасї ў воўну сьї набїла. І натыгаїи сьї шкіри на жирткї пойидїнчѹ на попірєк, йиднѹ по при дрѹгѹ, льадром на вїрха. Схнут дѹти, дѹки льадир дѹбри ни вїсхни (йак погѹда, то бѹрши, йак слѹтѹ, то і за тїждинь ни вїсхни); потѹму обиргаїи сьї на верх воўноў і татжи сѹшит сьї до порїтку, дѹки ни вїсхни.

Дѹбри вїсушинї шкіри на обѹ бѹки налєжит сьї пѹличкѹ вїтрїпати, абї вїлитѹла з воўни сѹль, котрѹ ў квасї ўїла сьї; бо йислїби ни вїтрїпаў тотѹ сѹль з воўни, зрѹблений кожѹх вїльготнїў би, ў вїльгѹти вїтходїўби. Вїтрїпанї і вїсушинї шкіри натираїи сьї рѹпѹ звїклоў ў такїй спѹсїб:

Бирє сьї кавѹлок шмѹти полотнїнної, зви-
ваїи сьї йїї до кѹпи кїлькѹ, абї мѹжна ў кулѹк
змїстїти. Мачїи сьї тотѹ шмѹту ў рѹпѹ звїклу,
щѹкѹльвак сьї здѹшуйи, абї ни тиклѹ і так сьї
тоў рѹпѹ льадир натираїи, би мїсьцьї сухѹгѹ нїгдє
ни бѹло на льадрї; а воўна — сухѹ мѹїи бѹти.
І складайи сьї на 12 гѹдин льадром до кѹпи, на
котрїх шкірах трєба ѹльбо сидїти, ѹльбо, йак ў ночї,
то спѹти, абї сьї вїтпарувѹли, абї вїтходїў льадир.
Йак льадир вїдїїди, шкіру сьї розлѹжит і натыгаїи
сьї на здоўж: стайи сьї ногѹ на чѹлѹк і пирєднї
чїсти коньчїнїў, а рѹкѹми тїгнї сьї за заднї
чїсти до горї, то вѹнѹ рѹшит сьї з мїсьцьї. Пирєднѹ
чисьт (карк, чѹлѹк) прїйїзуїи сьї шнуркѹм мѹц-
ним, котрїй сьї називѹїи кльучї ўнїк, за цѹрку
(патїк на пїидѹ дѹгнїй, на цѹль грѹбїй) і закладайи
сьї на гак, ў сѹфїт забїтїй. Бирє сьї так звѹний
кльуч (див. мал. 2) ў правѹ рѹку за колѹтку (а),



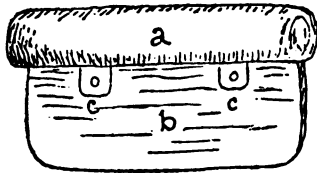
Мал. 2.

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

а ў стримїбно (д) закладайи сьї правѹ ногѹ; лївѹ рѹку пїткла-
даїи сьї пїт крайї шкіри і кантѹм (с), кльучєм, тїсни сьї ў крайї

шкіри до долоньї знайдуйшчої єси під шкірою і тьїгни єси ў долину ўважни, абї єси крайї насамперид роскльучовали, а потому і сиридїну цїлу (по половинї шкіри) мусит єси роскльучовати чїлї росправити. Йак єси росправит цїлу половину тоїї шкіри, бирє єси львоу рукоу за шкіру з вєрхи за льадир, кључ тримаїи єси звїкли ў руцї і кључуїи єси доти, доки ни буди шкіра мвєхкї і йнднаквї ўсьудн, рїуна. Вїкључовану половину шкіри обиртаїи єси до горї, обмотуїи єси цурку іс шкіроу кључїуником і другий бїк так сїмо єси кључуїи до порїтку. У той спосїб і на попарєк єси шкіру кључуїи, абї булї на ўсї штїри чистї викључувана.

По першїм кључованю на ўсї штїри чистї, роскидаїи єси шкіру на жєртку, на лўшко, чи декольвик пляц найдє єси, льадром на верх, абї вїєхла. Потому шкіру другий раз кључєм ў той самий спосїб тїлько ў два бокї на ўздоуж витьгаїи єси. По кључованю другїм тоїї шкіри закладаїи єси на пїїла так, йак до чїшчєннї стєрва до квїсу (йак першн), тїлько за йндєн бїк поздоужнїй і шкіру натираїи єси гїпсом



Мал. 3.

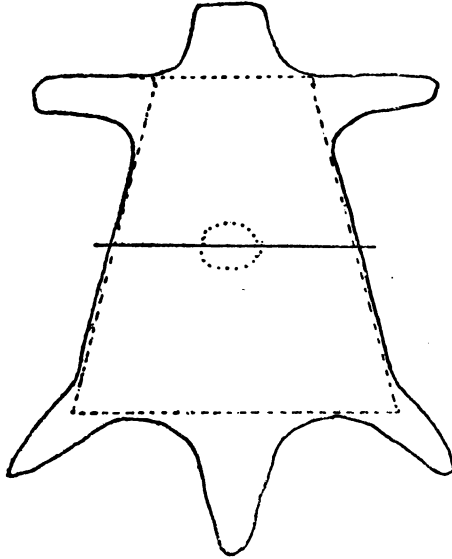
дрїбнєнко мєлєним йак мукї, раз коло рїзу, длїятого, абї рєшта одробнїї стєрва хїтши від льадру єси пускали. По натїраню гїпсом раз коло рїзу шкафбу, рєшта стєрва здираїи єси ў такїй спосїб, жи тримаїи єси львоу рукоу за долїшну чєсть шкіри ў крайїх і кїжди мїсци протїї львоїї шкафбу лєзьма шкробайи єси, почїм шкіра робит єси глїтка і бїла.

Шкафї виглїдаїи так: (a) колодка, 6—7 цалїв довга; (b) вїстрє, котрє придєржують з обох бокїв антабки; (cc) їх кїндї входять в колодку¹).

Бїлєну шкіру вирїуїи єси на столї на ўсї штїри чистї і крайї єси кожух, йакбїї дє мбди уживаїут. На кожух йдє 5—8 шкїр, йак до кожуха. Кожух прбстїй мбжи єси зрбїти є пїїтєбх і є шїстєбх шкїр; на вилїкий кожух трєба конєчнї 7 шкїр се-

¹) Прилад сей дуже подїбний до таких же приладїв до оброблюваннї шкури у давнїх народїв, як наприкл. у Єгїптян і у дє яких з тепєрїшнїх з недалеко зайшовшою культурою. Дуже цїкаво прирївнати його до малюнкїв так званих жїночїх ножїв 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. (Рєд.)

рédних, абí буў дóбрый. Насампéрид кра́йи сьи пe рé гннкy, на котрy перегинáйи сьи шкíра у двóйи і йиднá половíна пpихóдит до кри-

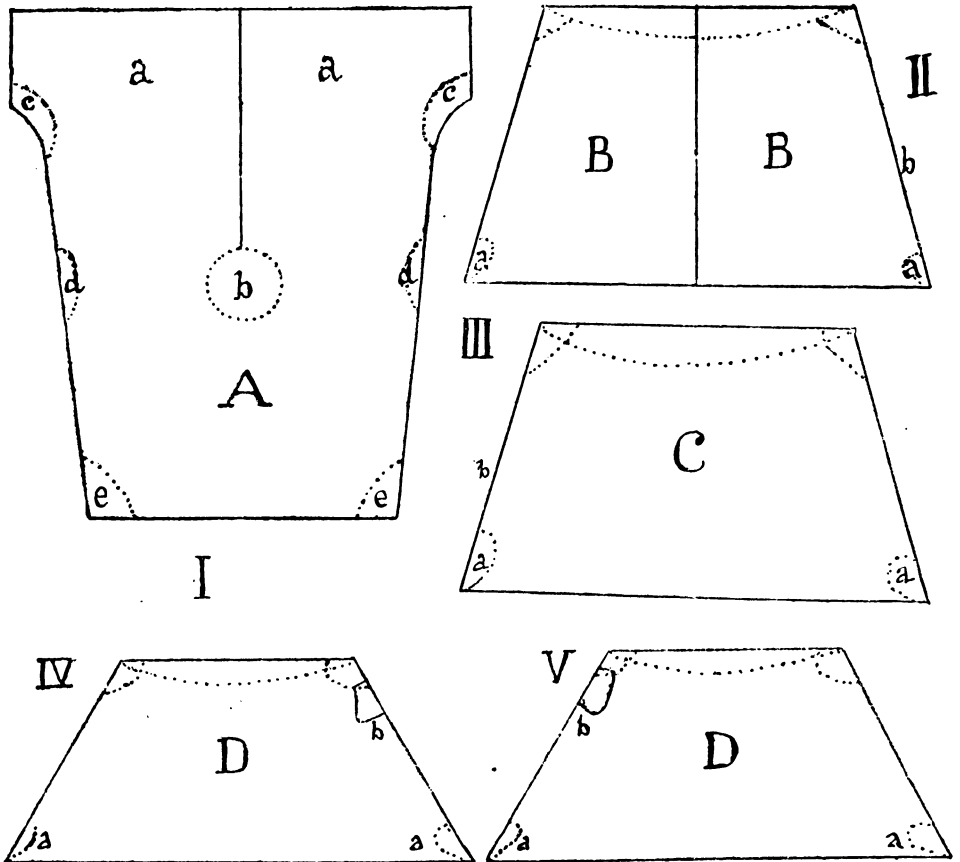


Мал. 4.

жій каркóм, а дpúга поло-
вíна до пóйаса, нíсши гру-
дй, а на сиридíнй перéгинки
вигинáйи сьи кpúглий вíкрй,
де пpихóдит шíяа і ростн-
на́йи сьи половíну пpипадá-
йушчу на грúди по половíнй,
котpí то називáют сьи пазухí.
Потóму кра́йи сьи пe рeткí
з йиднóй шкíри, задбóгí, йак
потpíбно; цíркльўйи сьи шкí-
ру насампéрид вít фостá, вíd
йиднóй лáби до дpúгойí; вít-
тинáйи сьи кра́йí, котpí на-
звивáют сьи пítфóстини і
вít цíркльў утýтого, бирé сьи
мíру, йакойí потpíбно і пу-
скайи сьи до каркú. Карк
сьи вítтинáйи тосáмо до цíрк-
льў так, йак з долíни. Ши-
рóкíсьць сьи цíркльўйи, йак
мíра потpíбу́йи. Пá хи штíри, пeрédнй і зáднй, мáйи сьи вíрízати дóки
гóле і нaтoмíсьць мáйи сьи ўложíти штúка з вítтýтого каркá. Вí-
штукованй пириткí мáйут сьи ростýти самóў сиридíноў, ўздоўш
котpóй пpишивáют сьи до пазухíў горíшними вúшшими кíньцьими,
а долéшнйи кíньцьи сут шíршí дльáтого, абí кожúх опшíрно на
долíннй сто́йáў. Потóму кра́йи сьи с трéтойí шкíри тил; так сьи
цíркльўйи, йак і пириткí і пáхи сьи штуку́йи, тíлько сьи на сир-
дíннй нй ростинáйи дльáтого, жи пpихóдит тил на зáдну чьсьць кíла
нйшши крижйй і вúшша чьсьць пpишивáйи сьи і фáлдами набивáйи
сьи до станú. Ў той спóсьб кра́йи сьи с чьтвэртóйí шкíри йидén
клин, а с пйáтойí шкíри дpúгий клин і так сáмо сьи цíркльўйи
і штуку́йи йак і тил. Дльáтого сьи називáйи клíньнй, жи пpихóдъат
на бокí кíла, на клúби. Пpишивáйи сьи горíшнйи вúшшí кíньцьи до
перéгинки, котpí обá клíни займáют йиднйми половíнами стан вít
пличйй, а дpúгими половíнами до пазúх пpихóдъат вít пítпáшникíў.
Ш шéстóйí шкíри кра́йут сьа рука вй два, йнелí на малú осóбу,
а вилíка шкíра; а йак брак шкíри вилíкойи, а осóба вилíка, по-
тpíбу́йи рукавíў дбóгих і ширóких, то сьи мýснт уживáти двí шкíри

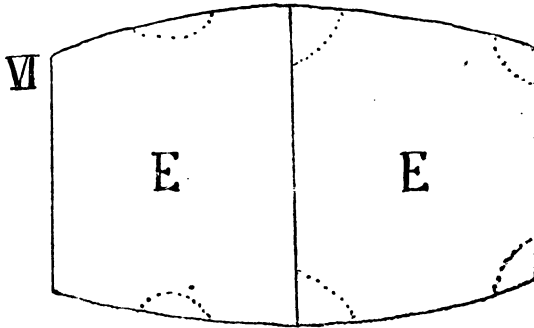
на рукаві: то сьм назива́ють рукаві по шкір н ь і. В такій спосьбі сьм шкір на кожух виходит, — а йак рукаві з йидної шкіри, то тілько шість. На малій кожух чьльи на малу особу кожух, а з вилийких шкір, то сьм робит кліньи з йидної шкіри, ў такій спосьбі кожух можна зробити іє пйитьох шкір.

Крій кожуха з шістьох шкір такій :



Мал. 5.

Римські числа означують кожну окрімну 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, *еє* накруги; II. шк. ВВ. Передки (20 цал. завширшки у горі, а з низу так, як сгорчать, як більше то пічого не шгодить; 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 клиньи (14 цал. у горі, довжина після міри, ширина яка вдасть ся) *a a*, штуки на пахи, *b b*, кишені.



Мал. 6.

VI. шк. Е. Е. Рукави (36—44 ц. задовжки і 28 завширшки; в 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 иньші шкіри мають по чотири штуки. Лівія 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:

Для того штуки на пахах сьв вирізуєют, абї кожух служіть доўші лытá ў цылові мѳцний, бо йсли пахá підложина кавáлком з воўноў, то доўго служіти ни бѳди; пахá сьв підрé, а позицѳнок сьв вітпѳри і зрѳбит сьв ў корѳткім часѳ гира ў новім кожѳсы.

Позицѳнок значить се: Йак шкіра гѳла на пасѳи, то прикладáют кавáльчик шкіри з воўною на гѳлу шкіру і пришивáют лигѳнько; позицѳнок той по корѳткім часѳ віддира́ни сьв і гира рѳбит сьв.

Ў два спѳсоби штуки сьв до кожухѳ нашивáни: під верх, шійи сьв штуки до льамѳваньи на пирѳгинци штіри, то значіт: два нáкруги на крѳжох і двѳ пахи на плѳчѳх; нáтто горѳшнѳ штуки ў тѳлы переткá і ў клінку; лѳ а мѳїўкѳ сьв йирѳни на тих вѳмінених штуках; рѳшта штук доліноў і котрі прихѳдъат на назухáх кѳло пѳтнáшникѳ, шійут сьв ў ільтѳцьу з вѳпусткоў від воўни. Кожѳх цылій надѳкола льамѳваний мѳсит бути шкірками піў цáльа ширѳкими з бѳлойі йѳ рхи (голеної шкіри). Два рáзи сьв мѳсит шѳти надѳбла: Пѳршій раз пришивáни сьв льамѳїку груѳбоў нѳткоў і груѳбоў йиглѳў до сѳби і тотѳ шѳтьѳ називáни сьв штипѳваньи, до котрѳго штипѳваньи належит сьв льамѳїку чѳльї вѳнзлик, ўсьѳнѳдно, прифлинтѳваний відвирнѳти на кожѳх, абї пѳршнѳ шѳтьѳ схѳвалѳ сьв під вѳнзлик. До тѳго у пѳршѳм шѳтьѳ ў флинтѳванью кладѳ сьв

льямі́тка чілы вѣнзлик льа́дром білѣним до воўни, а голѣним, чілы льі́воў стороно́ў на верх. По пѣршім шитьу́ відвирта́йи сьи льа́дром на кожух (до білого льа́дру), а льі́ва сторо́на хова́йи сьи ў сириді́ну і пѣрши шитьі́ покрива́йи, по чім штаху́йи сьи йи́глоў ў бік віт пра́войі руки́ до льі́воіі. Рукаві́ ў той самій спѣсы́б пришива́йут сьи до пирѣ́гннки, тілько жи сьи мусит йирѡ́ваньим друкій раз ші́ти; там сьи штихува́ло, а ту сьи йиру́йи. Поясо́к мусит бу́ти та́джи йирѡ́ваний. Йирѡ́ваньи йист до шитьі́ дрі́бне, дилы́катни, котрэ сьи мусит ші́ти тонѣ́нкоў йи́глоў і тонѣ́нкими нитка́ми віт се́би.

На пиритка́х приходьит кишѣ́ны.

Всы шви доўгі назива́йут сьи шльа́ми; йіх йи шті́ри. Пришива́ньи ўсе́их частій до пирѣ́гннки назива́йи сьи станѡ́ў йи́уваньи. Рукаві́ від рук ма́йут бу́ти облямо́вані сму́шком, воўноў на верх. [Сму́шок, то дилы́катна шкі́рка з йагнѣ́тка]. Тотѡ облямо́ваньи рукаві́ў назива́йи сьи по урѡ́сту опу́шки, а и́нтеллигѣ́нтні ма́нькѣ́ти (називають).

Комнѣ́йри до кожухі́ў сут дво́які: лижашчі́ і сто́йашчі́. Сто́йашчі́ вигльида́йут йак комнѣ́рники прасѡ́вані́ коло сорѡ́чки, три ца́лы ширѡ́кі, а доўгі, йак котро́го ші́йа потрѣ́бу́йи. Лижашчі́ вигльида́йут йак пільарі́на канѡ́ныцка (йина́кши ньи, тілько так); трима́йут на плѣ́чох ширѡ́кості́ віт 7—9 ца́лыў; на пирѣ́ды приѡ́творі́ пазухі́ў віт ші́йі, де сьи схѡ́дъит кнѣ́ці́ комнѣ́ра лижашчо́го до ку́пи, трима́йут віт 5—6 ца́лыў ў ширѡ́кості́.

Приходьит на пирѣ́ды пійть пар зашчі́по́к, т. з. гудзѣ́кіў, а пійть пвтильѡ́к.

Віт комнѣ́ра сто́йашчо́го дайі́ сьи на пазуха́х кля́пи с тако́го сму́шка, йак комнѣ́р; віт комнѣ́ра трима́йут по шті́ри ца́лы ширѡ́кості́ і йдут спускѡ́вато аж до по́йаса і схѡ́дъат на йидѣ́н ца́ль ширѡ́кості́. Ў обі́к кля́піў, віт полові́ни кля́піў, дайи сьи два нагрѡ́дники, ви́крайані́ ца́ль ширѡ́кості́ с тако́го само́го сму́шка, до по́йаса. Ца́ль ні́шши по́йаса далі́ сьи і кля́пи і нагрѡ́дники ра́зом. З льі́вого бѡ́ку під нагрѡ́дник приходьит питилькі́, а з пра́вого бѡ́ку ўздо́ж, гудзѣ́ки ў край кля́па. Пійть пар зашчі́по́к тих ма́йут бу́ти ў рѣ́мнім вітда́линьу віт комнѣ́ра до по́йаса.

Дрі́бнійші́ прилади́ кушнѣ́рскі́ сут ще такі́: Шва́йка, слѡ́жит до рѡ́блиньа гудзѣ́кіў; то йи спі́частьи́ дрі́т, закрѣ́лений. До кра́йаньа шкі́р йи бри́г (ні́ж зроблений з коси). До стрѣ́жиньи воўни і до рѡ́бѡти но́жицьі́. Йиглі́ трѣ́ба тригринчи́стоі́, бо окрѡ́гла ни ші́лаби; тоті́ гранкі́ займа́йут блі́сько


Мал. 7.

половіни ґнґлі; шчобі ни колблo ў палиц, бирé сьн нá парсток. До притбóчуваньн ўсѣх рупцьў љи мўшта, на котрі на вёрха тримаїи сьн віск (мал. 8). До мїриньн љи мїра пїўтора лѣктéва. До штукóваньн, станóўйуваньн, флинтóваньн, штипóваньн і до шпїваньн шльáмїў ў долїну љи шáрі ниткї; до љирóваньн ўсѣх льямїўок, котрі сьн маїут љирувáти, слўжут ниткї машинóвї бїльї. Ўсї виткї мўсѣт сьн дóбри воскувáти, бо ў шкїрі нїтка кошлáвїи і рве сьн.



Мал. 8.

Шкїри ўсї на кожóх коштўйут вїт 12—14 зл.; дóклад до випрáви тих шкїр 1·50 зл.; кóмньяр до кожóха і опўшки (смуш такїй, бо кóмньяр ни купўйи сьн) 2·50 зл.; робóта винóсит 5—6 зл.; а трéба робїти кóло кожóха тїждень, абó љ бїльши, љак бїльши де љи вишїваньн.

В. Гнатюк.

Sommaire.

L'égorgement 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'étre, 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. Peréhynka ou partie supérieure de la pelisse: *a, a* le devant de la pelisse; *b* l'encolure, *c, c* pièces des entournures; *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. Mouchta, 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 Tchernyghiv
par M. Mohyltchenko.

БУДІВЛЯ НА ЧЕРНИГІВЩИНІ,

Глухівського повіту у с. Полошках.

У Чернігівщині люде зде-більша 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, осаднє не скрізь однаковє; 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 інший. Пока 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.

Найчастійше 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 придивнвшись, все-ж таки можна знайти його. Трапляєть ця іноді, що улица у в одному місці стає ширшою і з неї робить ся невеличкий вигон, котрий стає 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 улички і село розкидаєть ся на усі боки, не

однаково шарячись 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 Чернигівщині, хоч у кожному окрімному селі, а то й у цілій стороні вона завше виявляєть ся дуже визначно. По деяких селах, як наприкл. у Городницькому повіті у Ловині, Олешні, Рудні і інших, усі хати



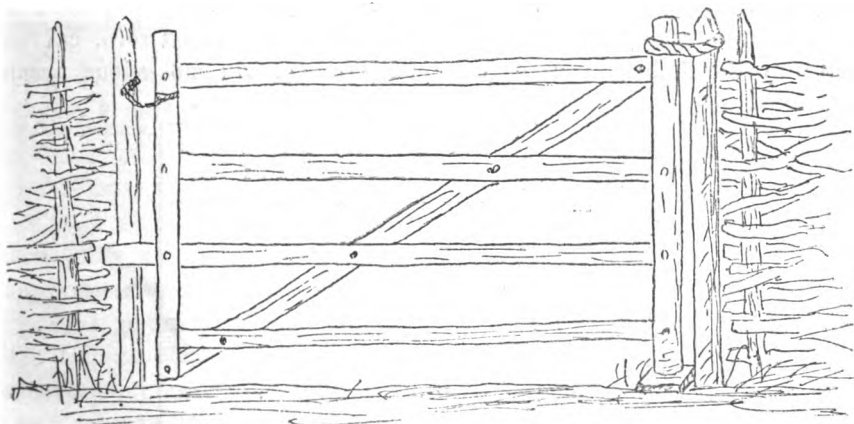
А. Огорожа на городах.

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, Лаандау і особливо у послідні часи Авг. Мейтцена показують, що продовгуваті села з однією улицею, котра розширюєть ся серед села у вигон, зв'яляють ся тільки пізнійшою відміною первісного круглого або підковастого пляну слов'янського села з центральним вигоном 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 усї 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.

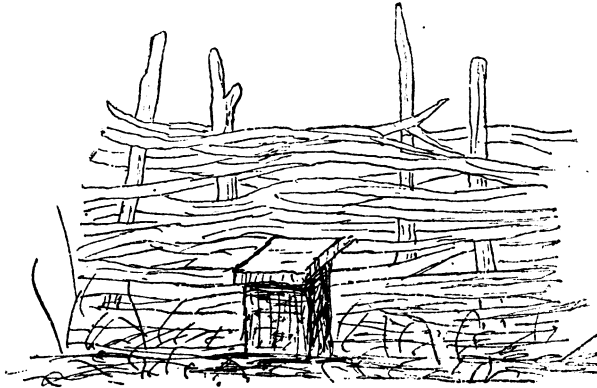
Ліса або плітень з'являєть ся найголовнішим типом огорожі у загалї. Вона складаєть ся з забитих у землю кілків заплетених лозою, або дуже рідко березиною. З верху її прикривають іноді ще трохи соломою, щоб не псувала ся од дощу. Городини огорожують більше латами і забивають у землю кілки по двоє, перевязують їх у двох або трох місцях каблучками з лози і на ці перевязки кладуть довгі лати, або обанолки (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 кворот. Кворот (колворот) робить ся просто з кількох лат збитих між поставленими сторч дрючками і вдержуєть ся на місці каблучками зплетеними з лози. Зви-



Мал. I. Кворот.

чайно роблять кворот 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

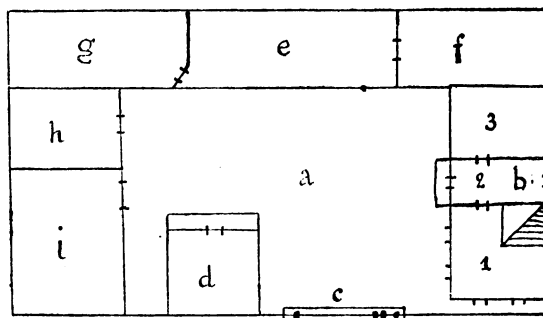
Їх од дощу; як же повітки коло воріт нема, то над ворітьми роблять знарошне невеличкий дашок соломяний, або з шальовок — се вже не московський зразок. Між дворами й горбдами, горбдами й левадами роблять перелáзи, се-б то заплітають плетінь трохи нижче і по обідва боки вбивають по стовпчку, щоб було куди,



Мал. 1 bis. Перелаз.

перелазячи, поставити ногу. Де-коли ще на ці стовпчики 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.).

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

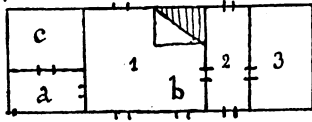


Мал. 2. Плян заможної оселі.

a) двір, *b)* хата (1 — хата, 2 — сіни, 3 — комбра), *e)* ворота з дашком *d)* вінбар, *e)* повітка. *f)* хлів, *g)* копяшня (стайня), *h)* свинушник, *i)* возовня.

й продовгувате то будівля розкладаєть ся на зразок літери Г, як же що місця досить і воно більш або меньш 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 оттута:

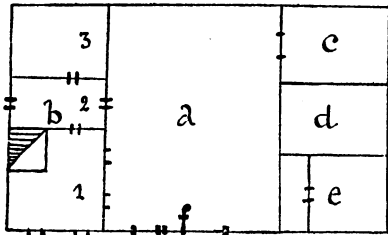


Мал. 3. Плян дуже бідної оселі.

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

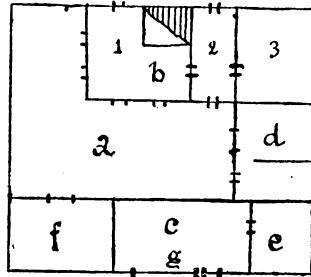
Уся холодна будівля, окрім вінбара, робить ся з лози й кілків, так як і ліса, а держить ся разом з стріхою на забитих у землю сохах. На сохи беруть досить товсті колоди (у заможнійших дубові) з розсошиною на версі; на ці розсошини кладуть ся кладки (мал. 6), до котрих вирають ся ключчя. Ключчя

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, в) хлів, д) повітка, е) свишущия, ф) ворота з хвірткою.



Мал. 5. Плян оселі у с. Полошках.

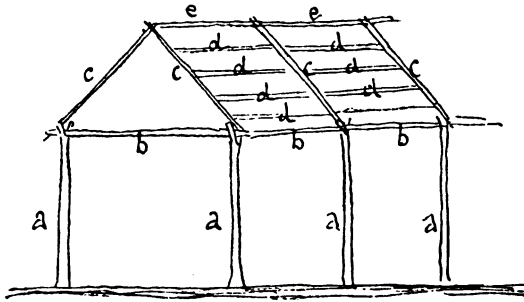
а) двір, б) хата, в) повітка з ворітьми на улицу і з горищем за для сіна на версі, д) хлів, е) свишущия, ф) конюшня, г) ворота під повіткою.

зветь ся у клунях чйпавкою. 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 соломяна. 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 глею, привезуть до клуні, розмочать водою і потім утоптують, нагнавши у клуню коней. Як коні добре вбють уже той глей копитами, тоді його рівняють і ще раз вбивають особливими приладами: довбешкою і тблоком. (див. мал. 7). Довбешка се просто оцупок досить кріпкої колоди сантим.

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



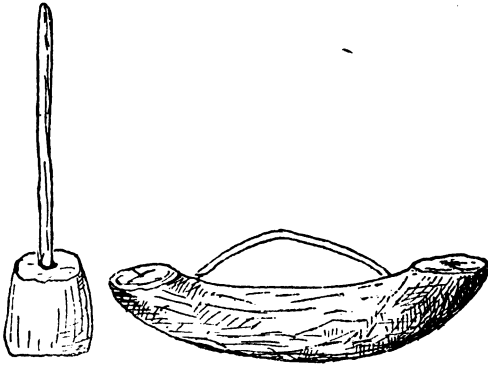
Мал. 6. а) соха, б) кладка, сс) ключця, д) латники е) чипавка (у клуні).

лодка, трохи зкривлена, 70—80 стм. задовжки, котрою б'ють, узявшись 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.



Мал. 7. Довбешка і тóлок.

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

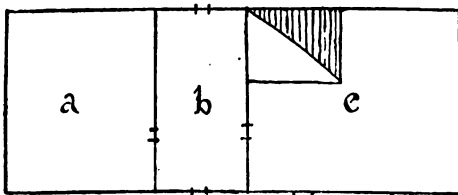
Хата у Полошках і навкруги ставляеть ся звичайно з пластин, се-б то з цоловинок трохи надтесаної з двох боків і перепи-

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



В. Двір у середині.

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



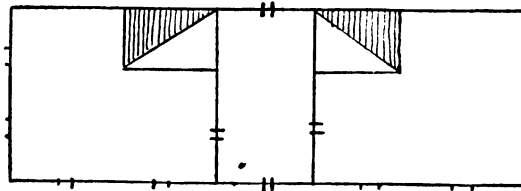
Мал. 8. Загальний плян хати у Полошках.

а) комора, б) сіни, в) хата (місце печі означене у кутку).

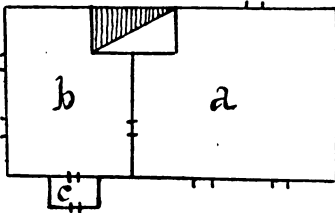
окрімну піч. Інколи коло хати ставляють ще другу невеличку хатку „прїхаток“, тоді комори теж нема, а сіни прироблюють ся з надвору коло прихатка (мал. 10). Як що при-

Се найбільш розповсюджений загальний тип хати. Відміни трапляють ся хиба 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

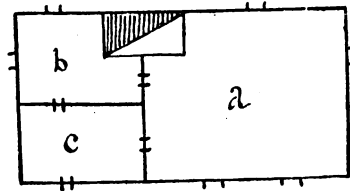
хаток дуже маленький, то зветь ся „теплухою“, або теплушкою. Тоді плян хати виходить такій як на мал. 11-му.



Мал. 9. „Дві-хаті“.

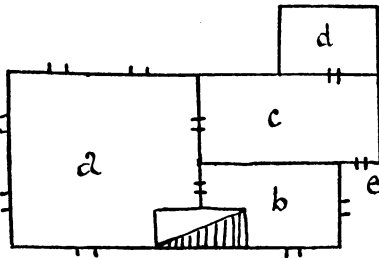


Мал. 10. Хата (а) з прихатком (b) сїньми (c) з надвору.



Мал. 11. Хата з теплушкою (b).

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



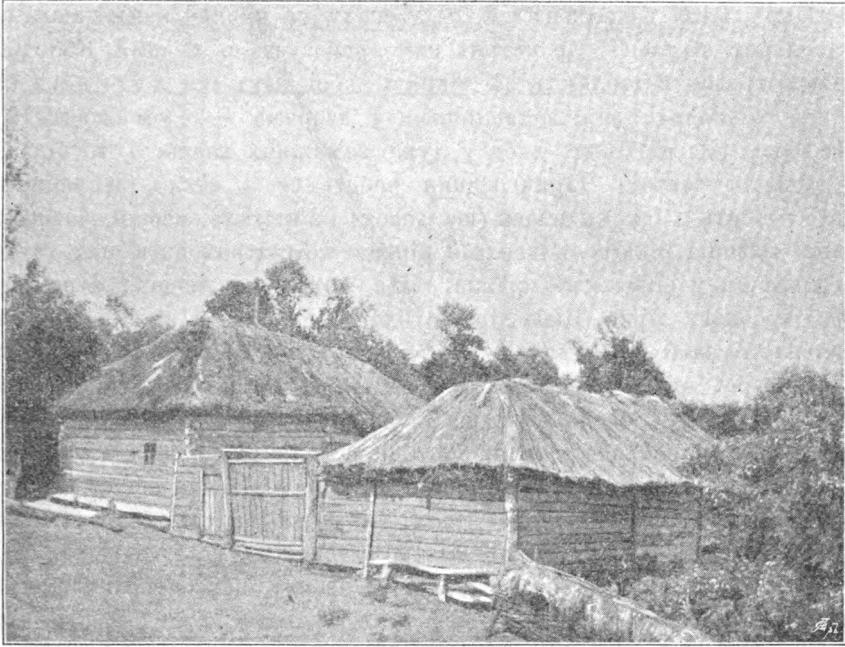
Мал. 12. Хата з теплушкою і з коморою.

а) хата, б) теплушка, c) сїни, d) комора, e) вхідні двері.

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

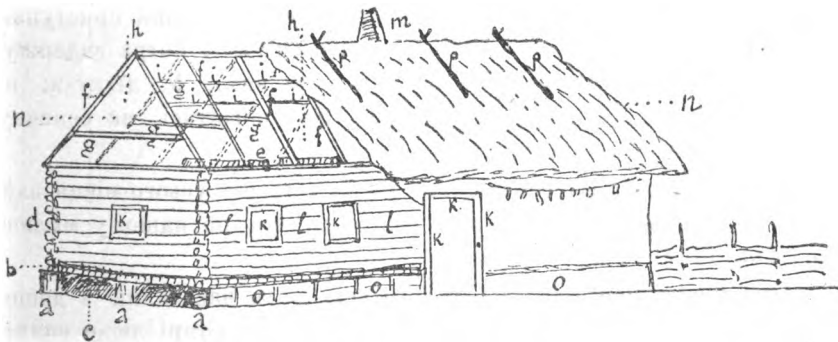
Будівля хати починаєть ся з того, що до землі вкопують всім, а то й більше кріпких і товстих пнів (мал. 13, а), найчастїше дубових, інколи обпалених трохи зверху, щоб не дуже швидко трухлявіли. Вони висувають ся з землі, як що хата ставлять ся на сухому і досить високому місці, не більш як на 20—30 стм.,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

на ми (*b*), а зверх 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 стбля, робить ся з дощок, покладених на дві або три добрих ко-



Мал 13.

a) лігари, *b*) підв'алина, *c*) мост, *d*) стовб, *e*) сволок, *f*) крокви, *g*) бантини, *h*) горá (у загалі), *i*) лати, *k*) лутки, *l*) сумáки, *m*) бовдур, *n*) причілок, *o*) призьба, *p*) вільчики

лоди, 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 крóквах (*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, хвба у дуже заможних хазяїв і то більше у західній частині Чернигівщини робить ся з цегли, звичайно-ж його роблять з тонких дощок (шальовок) на кшталт високої, чотирох-бокої зрізаної піраміди, верхній кінець котрої виходить над хатою а долішній у сїни, коло стінки, 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 глиною. По де-яких місцях такі бовдурі бувають найбільше. Стріху вкривають соломою під гузирь, або під вблоть, 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, перехрещуючись у горі. Зуть ся ці дручки — вільчиками (*p*). Бокова, коротша частина стріхи зеть ся прічїлком (*n*).

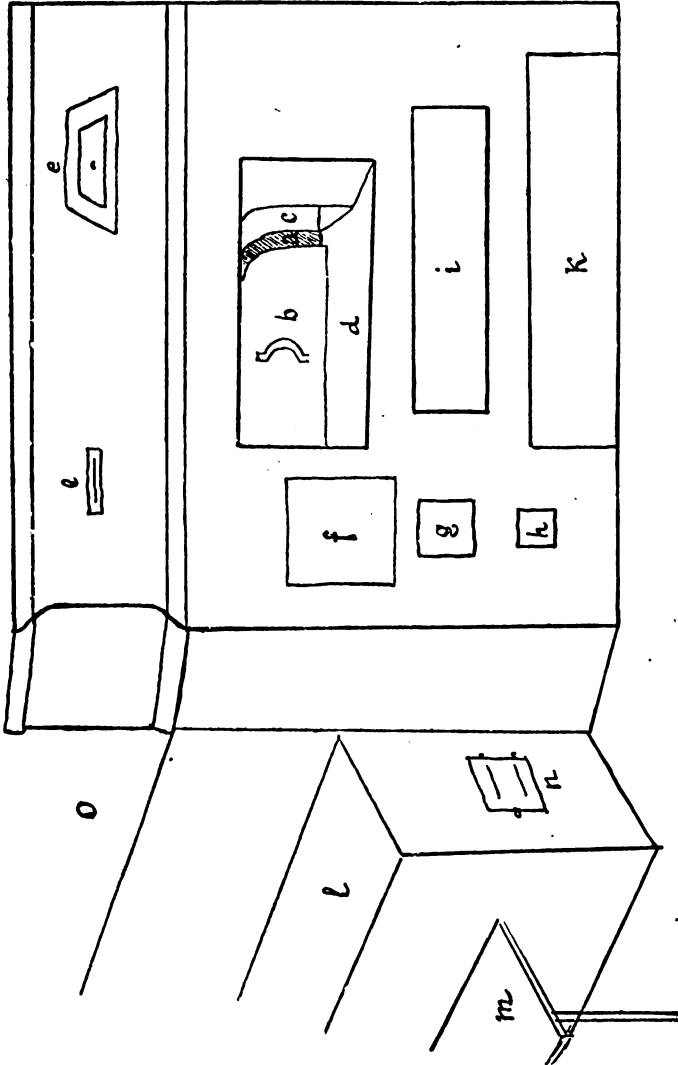
Знадвору навкруги усїєї хати робить ся невеличка загорода з дощок або й просто з колоди, і між ёю і хатою насипаєть ся земля. Таким побитом навкруги хати виходить невисока приступка, котра зеть ся прізьбою (*o*), або пріспою і котра задержує охолодження долішньої частини хати у зимі. У літку-ж на призьбі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

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

Між піччю або лежанкою і стіною 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 сидять 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 замикання дверей у холодній будівлі вживають ся найбільше просто кілочки прив'язані на мотузку і причеплені до дверей.

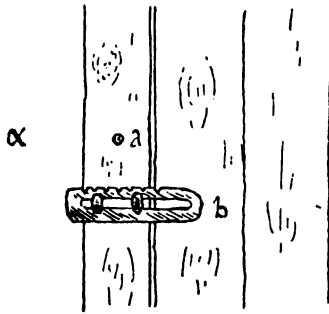
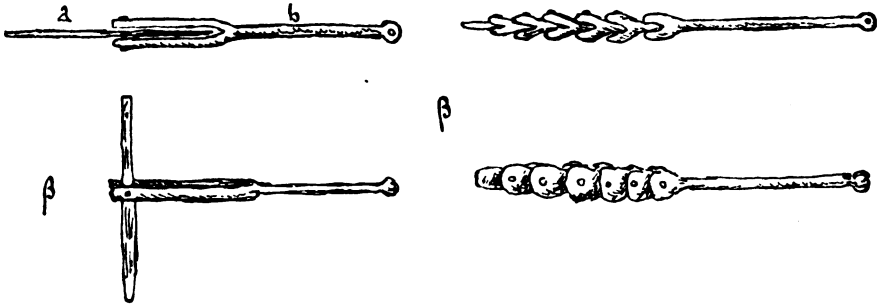


Мал. 14.

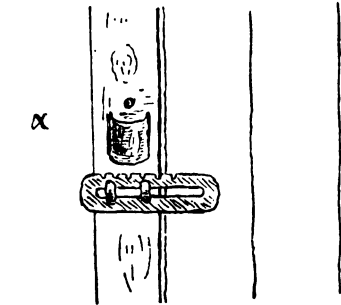
а) внутрішня стіна, б) заслон, в) печурка, г) прішчок, е) засувки до труби (як що вони є), ф) грубня або печурка, г) печурка на підвалки і т. і. ж) печурка на цолях, з) підпечок, к) підпечок, л) лежанка, м) прівалок, н) грубня під лежанкою, о) вхідчик.

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 на скрізь 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.



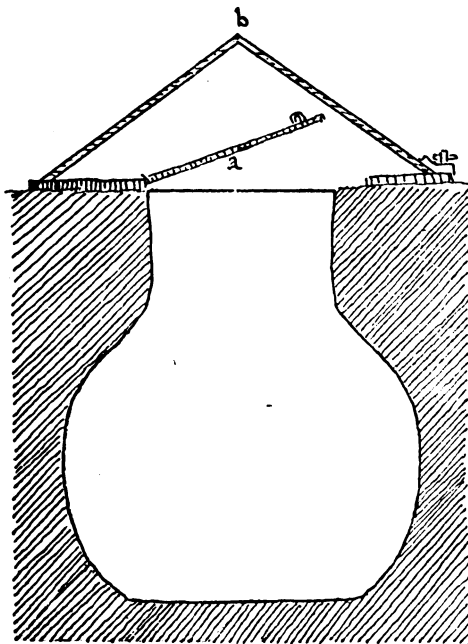
Мал. 16. Засув і ключ з колінцями.

(див. мал. 15 α). Щоб замикати і одмикати цей засув є особливий те ж залізний ключ (мал. 15 β), передній кінець якого (а) зроблений на гвіздочку так що може бути поставленим у рівні з держальном (б), а як пустить, то падає 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 β); 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 зігнуть ся 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). Одчiniaючи-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 збіжжє, де ховають і досі зерно, опасуючись пожежи. Яма робить ся звичайно пудів на 250 або й до 500 (4100—8200 кілоґ.) 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-



Мал. 17. Яма на збіжжє.

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

цю — як громадську будівлю, але завше біля самісної лєси, що-б і з сусідньої оселі можна було витягти води, не виходячи на улицу. Глибина колодязя залежить від того, у якій верстві у землі збирається 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 мриною. У залежності од хворми зрубу і колодязь завше бува четверокутником. Коло колодязя звичайно робить ся, щоб тягати воду, жура-

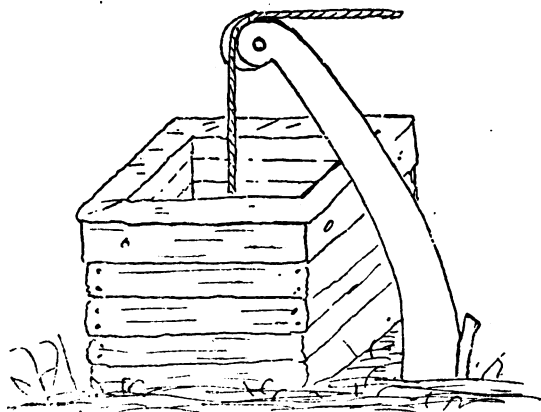
вель, се-б то забиваєть ся сторч до землі досить висока соха, на розсоху у котрій накладений досить довгий дрюк з старим колесом,



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

або яким небудь оцупком дерева на одному кінці і з верівкою або

посмиком з довгої жердини — на другім (див. фотогр. *D*). У пос-



Мал. '8

мику на кінці завше забитий гвіздок, на котрий чепляєть ся

цє бер — тягати во-

ду. Як що колодязь

не глибокий, то жу-

равля не роблять, а

воду витягають про-

сто досить довгою

жердиною з гаком,

або гвіздком на кінці.

Инколи-ж замість жу-

равля коло колодязя

прироблюють колод-

ку 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 обсаджуєть ся вербами. Невеличкі мбгилки з дерев'яними хрестами вказують місця, де поховані мерці. Хрести у Полошках або роблять з двох колод збитих навхрест, або виплюють з досить товстої дошки. У заможпійших вони бувають більші, іноді пома-



Е. Кладовище у с. Полошках.

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

М. Могильченко.

Sommaire.

Distribution géographique des habitations, dans le gouv. de Tchernyhiv. 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*) entrait, *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 boucler 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*) *lejanka* ou couchette (les vieux, les malades ou les enfants y couchent pendant l'hiver) avec un petit foyer *n*; *m*) banc s'appuyant à la *lejanka* (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: *a*) 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 бучацькому повіті, а з деякими відмінами, з иньшими деякими назвами потрав, з иньшим способом приладження декотрих з їх, уживають ся й на цілім Покутьтю і Подільлю між простим народом. Тому, думаю, будуть вони мати не лиш характер одного села, закутковий, але цілої східної частини нашого краю.

Потрави рослинні.

Цибу́ля (*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 закусують часто хлібом, при чім їдять цибулю. При варенню уживають цибулі майже до усіх несолодких потрав яко закришки.

Часні́к 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.

Сала́та (*Lactuca sativa*). Листки салати сїчуть 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 сїють 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 сирий або печений, самий, як сиру моркву.

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

Хрін (*Cochlearia armoracia*). Його уживають найчастійше на Великдень, коли робять „цвітли“. Варять буряки, тнуть 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, кидає ся до того муки пшеничної 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 запровлена: 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 свининою; 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 „мізеря“. Квашені огірки їдять самі з хлібом, або бараболею, найбільше печеною; поливають медом, або мачають у мед і їдять з хлібом; покришені поливають олівєю 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 запровляюгь як борщ. Варять також

огирчійку¹⁾). 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: сполокані пробивають кінчастим ножем, щоби не „дуплавіли“ (деякі протийвно думають, що пробиті скорше псують ся і не пробивають їх), дають до них соли (до півкірця — одну тóнку або гúску), 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 глупині, з добрим місцем, коли не треба бояти ся, щоби хто їх не вкрав, то пускають 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 тїста і по добі вже їх їдять.

Дині (*Cucumis Melo*). Дині приправляють так само, як гарбузи. Надто кидають дині худобі роговій і свиням, ув оґені сирі, зимою варені. Вареними поливають звичайно коровам січку. Зернята з гарбузів і диць 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 пшовяну, 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, дванацятька, бугайі (тична), ласа, цукрова піша, цукрова тична, цукрова ліса, сороката піша, вітрішки (вишнева з білими крапками), зелененька (кругла як горох), дрібнонька біла (як сушавця), біла кúца (кінцьї в неї немов ножем втяти), біла тонка (довга), біла груба (велика), цукрова червона (кругла піша і тична), жовтенька кругла, воробничкі (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 зл. але часами ціна та спадає на 6—7 зл.

¹⁾ Огірчанку. ²⁾ запаху.

Квасолію варять у стручках, але лише шпарагову молоду, і обтерєблену (вилушену). Квасолію суху їдять саму, з хлібом, борщем, капустою. Роблять також з неї юшку; а) зварену квасолію відціджують, труть у макітрі, розпускають водою, проціджують через сито, (щоби не було лупини), 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 цвѣтом, білий дрібний і великий, сивий дрібний і великий. Молоді стручки звать ся лопатками. Лопатки особливо діти їдять радо, і то не лиш зерна, але і верхню частъ лупини. Молодий горох варять у лупині, або без неї. Дозрілий зварений на сухо їдять з борщем і капустою. Роблять також з него рід юшки: труть, запалюють, засипають пшоном, крупами гречаними, або кидать тісто і їдять самий, або з хлібом. Тертий, 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 сирій (рідше) і варений на сухо. Старий варять лиш на сухо і їдять самий, з борщем, капустою. Часом мелють его, тогди тою мукою примащують січку худоби.

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 вемажена капуста носить назву: солодка капуста. Вона робить ся так: зварену капусту відціджують, запалюють і смажать. З смаженої капусти, поперченої, посоленої ліплять пироги, котрі загально уходят за присмак.

Квасять капусту так: Січуть головки на шатківніци, солять, вбивають у діжці довбнею, накривають дошкою і пригнічують тяжким камінем. Інші не солять, лиш наливають водою: смак одної і другої однаковий, але насолена від разу довше может стати і єсть краца. 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 єсть омаста і їсть ся з хлібом, фасолею, горохом або бараболою; 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 головню 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 вмире хто в селї 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 кидают 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 пісний: заправляє ся пшоном, крупами і закришує ся цибулею, петрушкою, солодкою капустою; в) Борщ пісний до кулеші (замість молока); борщ закришує ся петрушкою, цибулею, як що є, то грибами або підпеньками, а надто затовчує ся часником і перчить 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 цвїкль (цвїтль); на те або крають буряки в колїсьці, або труть на тертці; потім всипають до їх хріну 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 тїстом) через ніч, а слїдуючого 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, вспають до неї пшона, рижу або крупів і заправляють сметаною з мукою ишеничною, 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 више, коли була мова про огирки. г) Борщ з грису; пересїває ся житну муку через сито і осталий грисе 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 квс, на два-три дни; якби постояв довше, не мав би смаку. Викислий заправляє ся як попередній. г) Квасіль або джур (жур) робить ся з муки житної, кукурудзяної, або вівсяної. Муку парять у горшку, в котрім має квасіль варити ся, розпускають зимною водою, додають квасного тіста і лишають через ніч, щоби квс. Другого дня рано варять, але не заправляють, лиш засипають (пшоном, крупами) і вкидають гриба, або як в, то рибу. д) Квása 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. Раю 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) Груцїнку варять з грушок, котрі перетирають через сито або решето, щоби вилучити зернята і лусочки; з) Сливїнку варять з сливок, але кісточки викидають. к) Ябчанку варять з яблук, котрі уперед обирають. л) Повидлїнку 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: америкánка (біла), америкánка червона, кайзёрка, бульбни, папírка, шампánка (шарпánка), цибу́лька, ячмінка, сїна, роганї, п'яна, манде́бур (зараз в сусіднім селї загальна назва бараболї: мандибурка), добру́тка, рога́льки, ла́са (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 лупищу і мастять бараболю; б) суха цїла: обібрану бараболю з лупини, зварену примашену маслом, олією, сметаною, солонною —

¹⁾ Черешнянка, ягодянка, грушчанка, сливянка.

частійше не примащену — їдять саму, або з молоком квасним і солодким, часом також з борщем або капустою; в) мійцкана 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 зятиркою; кидають також до неї пшоно, крупи, риж, солодку капусту (але варять її осібно), підпеньки; заправляють також мукою і запалюють маслом, солониною, олїєю, смальцем або лойом; 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) барабольніники — мяцкану бараболю ліплять в тісто прісне і печуть як паляниці; з) плячки з тертої бараболі, котрі печуть на капустяних листках і їдять самі або зі сметаною; к) пироги; терту бараболю перемішують з пшеничною мукою і сиром, ліплять в тісто і печуть на листках; л) плячки: бараболю зварену в лушні обирають, мяцкають, перемішують з кукурудзяною мукою і печуть; м) пироги варені: мяцкають зварену бараболю, додають олїї, перцю і ліплять 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, відціджують, додають кукурудзяної муки, масла, солонини або сметани, смажать і їдять.

П и р о г и (вареники). Найлюбіша, празнична потрава народна; без пирогів і найбільший трактament не варт нічого. Пирогів єсть дуже багато родів: а) Пирогів з сиром: в сир б'ють яйце, солять і ліплять у варениці. б) Пирогів з сиром і бараболею: про їх була мова висше. в) Пирогів з каші пшоняної, гречаної, рижової помішаної з сиром. г) Пирогів з бараболею: про їх було висше. г) Пирогів з маком: труть мак, додають до його меду або цукру і ліплять у тісто. д) Пирогів з макухою: макуха — з конопель, дині або маку — товчуть дрібно, мочать зимною водою, труть у макітрі, проціджують через сито і макуху викидають, а осіле 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 смажать; по висмаженю ліплять пироги і варять. е) Пирогів з квасної капусти: капусту варять, витискають добре, січуть дрібно, перчать, смажують олїєю і ліплять у тісто. ж) Пирогів з солодкої капусти: про їх було висше; з) Пи-

роги з грибами: гриби зварені, витиснені, посікані смажуть на олії і ліплять пироги. к) Пироги з чершень, вишень і сливок: черешні і вишні ліплять 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 ліплять 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 півквартою 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 виліплять сир, чи друге що, на пироги зладжене, а тіста лишить 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, бараболею, 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 завивання 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 еластичности. 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, помашену кукурудзяну муку. Готові голубці мастять олією, сметаною або солониною.

К у л é ш а. Наставляють окріп у горшку, зливають єго третину, а на осталу воду венпають кукурудзяну муку. Коли вода з мукою закипить, колотять її, і кладуть на грань, щоби вишніла (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 завжди), і солять; з сім'я: пражуть сім'я, труть, проціджують і заварують.

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.

Гб́йданка (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.

Галушкі́, 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.

Клю́ски 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 сир.

Ті́сто шатко́ване робять лише з пшеничної муки. Воно ріжнить ся від пшеничних клюсок лиш тим, що єсть краєне. Діти називають его „хрбачкі“ і дуже люблять. По завареню на окропі проціджують его через осібну посудину, друшляк¹⁾, що більше майже до нічого не служить (деколи цідять через друшляк і пироги). Мастять его маслом і їдять з молоком або з сиром. Деколи таке тісто по завареню випікають, а тогди зветь ся воно мака́раном. Макаран дають звичайно по празниках, весільлях і гучних хрестинах.

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

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

Ка́ша з гречаних, ячмінних, кукурудзяних крушок дрібних (рідко), пшона і рижу, варить ся на мелоці і дав ся звичайно на кінци обіду, або варить ся на окропі, на густо; густу кашу їдять з молоком, маслом, солониною, смальцем, олією (крім рижової); гречану і рижову їдять також з росолом (юшкою), а тогди дають її замісь макарану.

¹⁾ Him. 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 начинню яйця і смажать; другу знов: на молоко сире або пражене б'ють яйця і заварюють. Яєчницю, як і яйця, варять дуже рідко, бо то „школа“.

Логáза. Сушать ячмінь, опихають у ступі, пересївають, варять і мастьють олією; часом мішають до ячменю також і квасолю.

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

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

Потрави м'ясні.

М'ясо належить до тих потрав, які наші селяне дуже рідко вживають, хіба котрі з їх заможнійші. Мусигь бути мясо у кожодого 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 (яловичина).

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 різаню звірати, на пр. заріжуть свиню і починають смалити околотом, а вона зриває ся і втікає, що в неї сили стає; а мужики гонять за нею, саплють, 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, кілька єсть спільників. Кожний спільник привалежну собі частину, нїм її уживє, вішає в комні, щоби завудила ся (задимила ся).

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

Ги́жкí. Робять з голови й ніг, а по трохи дають також підчеревенн; варять їх, затовчують часником, перчать, солять, наливають в миски, а як застигнуть і зроблять ся драглі, 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 мастьєть смальцем; варять їх або печуть.

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

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

Солонину уживають на омасту, але їдять і сиру з хлібом, подібно як сало. Сало вперед вудять (коптять) — а як хто має багато солонини, то крає її і загортує 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 робять з передньої шинки; її вкладають на бляху, впливають трошки до неї води, щоби не припала са, 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'язька (котюх) начиняють крупам, мукою кукурудзяною, або тїстом 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, покритими дрібно, до котрих додають трохи солодкого молока, шкварків, легкі, серце, коріння — і печуть. Начиняють також торбинку ту мукою, або тїстом. Начинку роблять лиш на великодні свята.

Душенийю називають декуди печеню, декуди знов кожне м'ясо покраєне, зварене з юшкою, як затирка.

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

Деколи купують фляки і робять з них гнжки.

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

З ниньшого 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).

Грибї понадбільше сушать і продають; меньше беруть їх на свій ужиток, а тогди кидають 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, запровають їх кукурудзяною мукою. Подібно приправляють (під)явшники, підосїшники, голубінкі, з котрих найліпший рід має назву: сивулі, і підпеньки. Всї ті губи можна також сушити і пекти, з виїмкою підпеньок, котрих ніколи не їдять печених. Печені губи їдять мачаючи в сіль. Надто підпеньки маринують: обварюють їх і перекладають в баривчині так, що завсїгди на веретву підпеньок, їде веретва цибулі.

Білі варять, віддїджують, посинують кукурудзяною мукою і смажуть. Деколи квасять їх, але рідко.

Сморжі смажуть на маслі з цибулею.

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

Лисїці самі не приправляють, лиш мішають їх з иньшими губами, найчастїйше голубінками. Корбвиці мішають звичайно з білями, а деколи їдять їх сирі.

Рїжки смажуть як сморжі або печерїці, або квасять.

Ковпакї їдять лише печені, а і то рідко.

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

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

З иньших губ, котрих не їдять, знані: морїмухи, скрипілі, масльнкі і порхавкї. Всї иньші обняті спільною назвою псьянок.

Х л і б.

На хліб розчиняють в дїжі або в нецках (корті) так: До муки вливають літної води, кидають квасного тіста, вимішують і ставлять, щоби кїсло. В літі кїсне коротше, в зимі довше; найменше му- сить тісто киснути шість годин. Як скїсне, додають знов до него трохи муки (відповідно до скількості розчину), вимішують на густо цілком і знов кладуть, щоби кїсло, на дві години. По тім часї ви- робляють бохонки і саджають в піч. Хліб печуть з муки пшеничної, житньої, ячмінної, або з мішаної: житно-пшеничної, житно-кукуруд- зяної, житно-ячмінної, пшенично-кукурудзяної (тогда кукурудзя- ною розчиняють, пшеничною помішують), пшенично-ячмінної. З гре- чаної муки хліба не печуть ніколи. З самої кукурудзяної печуть також, а тогда називають такий хліб малайом. На малай муку треба вперед парити. Коли на хлібі поставлять шишку з тіста, котру смажують цибулею, тогда хліб носить назву книшá. Пляцки (коржі) робять з муки пшеничної, житної, ячмінної. Місять їх на літній або зимній воді і без кисневя всаджують в піч. Вони є тонкі і плес- коваті. Підпáлки 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 бохонець. 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'ятох або сімох кавал- ків, на котрі тісто ріжуть. Так само як на колачі розчиняють на пáску, бабі (тут дають більше яєць) і пляцки (инші від попередних, в які вкладають сир, родзинки, мідали і ин.), котрі печуть на Великдень. На Різдво смажують пампушкі (pączki) на олії, до ко- трих 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 шість, або пісні дні (се- реду, п'ятницю) его не їдять ніколи, хіба малі дїти, або хорі, ко- трим „вільно“. Найбільше їдять на селі молоко еолодке, квасне і підметаньне. Сметану їдять лише при „оказії“, а понайбільше три- мають її на масло, яке знов продають, а собі рідко лишають (з виїмкою заможних гáздів). Масло роб'ять в масничках (начиньні умисно зладженім на масло), а як небагато сметани то в фляшках,

котрими неустанно трясуть, доки не появиться ся масло, і горшкѣх, в котрих сметану б'ють усе в оден бік ложкою. Сир відгрівають з квасного молока і висипають в „вѣрок, вѣрочок“ (мішечок, подібний до голови цукру); на него кладуть камінь, щоби віддушив ся, значить, щоби вийшла з него сироватка. З сироватки роблять борщ, а багатірі годують нею корови і свині. Маслянку п'ють саму, або їдять з кулешою. Зглівлений сир смажуть і їдять з хлѣбом. 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 кожної 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 містї; до його зачисляють: шафран, цинамон, гвѣздик, перець простий і англійський, бобкові лістя, бїбки; купують також цитрини (з котрих шкірку труть до тїста) і імбір. На закришку уживають: часнику, цибулі, мѣрки, петрушки, кропу, 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 сушення овочів роблять великі сушарні; в то печі викопані в земли, на котрих стоять плетені лїски; на лїски сиплють садовину (переважно сливки), палять в печях пняками (не дровами, бо згоріли би овочі) і так сушать. В кого мало овочів, то сушить собі їх в звичайній печі. Рівнож до смаженя повидел роблять осїбні печі, на котрі кладуть великі казани, а в казани сиплють сливки і смажуть. З вньших овочів найбільше їдять вишні, дальше дерен, черемху, гордовїну, випрїни (агрест), сунїцї, малїни, ожїни, горїхи і порїчки.

Н а п и т љ к и.

Штучних напнтквв не вмють на селї робити; що найбільше то наливають вишнї горїлкою (горївкою), котру, як якийсь час вистоїть так, називають вишняком. Деколи приладжують собі і мед до питья, але рїдко. Зрештою п'ють горїлку, гáрак (рум), пиво. Такі, що більше заходять до міста, а люблять напнтися, розрїзняють рїзні роди горїлки і пива; звичайнїж собі селяне знають тїлько оковїтку (як добре пече) і прбсту (як на пів з водою). До горїлки часто люблять додавати перцю, бо тогди можна напевно „червака заморити“. Тї, що не п'ють горїлки 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 тї, шчо „шлюбавали від горївки“, п'ють тарантáс, який не єсть нїчим иньшим, як горїлкою, до котрої вмшано трохи меду. Декуди роблять собі самї питний мед (мїд) в той спосїб: до двох кварт меду вливають кварту води, додають трошки хмелю (як за багато, то зробить ся мед недобрий), варять, шумують, кладуть потїм на кїлька день, шоби ферментував (в незамкненїм начнньнї), а врештї вливають до великої фляшки або малої бочечки. Чим довше мед стоїть, тм лїпший. Дереняк роблять дуже рїдко так: вкидають до бутлї ягоди, дають трохи цукру і наливають спиртом. Як трохи постоїть так, тогди п'ють. Як роблять коли яблущник (дуже рїдко), то вкидають до бочки яблук, наливають водою, задновують, а як так якийсь час постоїть, відновують і яблука їдять, а юшку з їх п'ють. Рїдко також, але роблять, каву; звичайно купують її вже спалену і змелену; колиж ще не змелена, вкладають зерна в шматку і товчуть клевцем на дрібно; потїм сиплють їх на окрїп, накидають цикорїї, 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 fraîches; 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 явць, 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 отама ном. Отаманові оддають ся гроші, ті що виколядували, або ті що зложили на складку, щоб отаман їх ховав, і отаман держить ті гроші до тих шір, аж поки не потолкують ся хлопці гуртом, куди ті гроші повернути: отаман дає хлопцям совіт, що там, на приклад, треба оте зробить і оте, і хлопці мусять слухати его як старшину.

*) Цім весіллям, записаним у селі Ціпка х, Гадяцького пов. у Полтавщині письменно сільським хлопцем Описьком Гришкою у 1885 році по нашій спеціальной 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 спром-жність 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 видрукowanими без найменчих одмін у відомому їм спеціальному виданні *Кривадія*, 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 назносять борошна, курей, гусей, чи там ще чого, або прямо сказать, що прикаже отаманка, те дівчата й поприносять. Як напечуть і наварять усього, тоді сїдають усі хлопці і дівчата за стіл, а отаман і отаманка не сїдають, а дивлять ся що треба подати, або прийняти, або коли треба почастувать, 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 иноді 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 є отаманка, так вона не дуже велику силу має; розпоряжаєть ся тільки по дівчачим ділам, а хлопнячий 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 лисиця є“. Старости, узявши у руки палички, ідуть з парубком до тієї дівчини, що наглядів парубок. Увійшовши у хату поздоровкають ся: „здорови були“ і виймає староста з за пазухи паляницю або хліб, поцілує его і подає батькові дівчини та й каже: „нате-ж гостинець“. Той батько візьме той хліб, чи там паляницю, поцілує і положить на стіл. Старости посїдають на лавки і той парубок, що сватаєть ся, теж сїдає на лаву коло порога. Дівчина, до котрої прийшли старости сватать, зараз за юпку та з хати, а парубок за

нею, та в сїнях 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 неначе 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, сидючи 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, чотири пари волів, кобила, корова, овечята..., вони (батько й мати того хлопця, що сватаєть ся) ніколи без хлїба не сидять“. Батько каже: „Не знаю-ж чі в їх согласіє є, чі нема; як що в їх согласіє, 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, колуцавши припічок, одказує, що „с согласна, аби батько — мати оддали“, або скаже: „не согласна“. Тоді старости знов до батька і матері — „с согласні, чи ні?“ 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 колуца пальцем припічок, а парубок коло кочерг у кутку і колуцає 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 хлїб і подає старостам. Як батько хоче оддати дівчину за того парубка, то перемінить хлїб, а як не згоден оддати дівчини, то той же самий хлїб, що старости дали, оддає назад. Тоді вже старости й знають чі оддасть батько свою дочку за їх парубка, чи ні. Старости беруть той хлїб, що батько дівчинини дав, поцілюють его і один із старостів положить собі за пазуху. Це зветь ся „обмінили хлїб“. Ну, тоді старости підуть собі до дому, а парубок зоставь ся ночувати з дівчиною, як що обмінили хлїб, а як не обмінять хлїба, то й парубок іде до дому.

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

III.

РОЗГЛЯДИНИ.

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 абрехали, що у того парубка є й поле, й воли, й корова і кобила. Батько-мати і усі родичі дівчини їдуть, чи там ідуть, до того парубка, що обміняли хліб. Роздивляють ся так: приїдуть 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 заїздять до того парубка, що обміняли хліб, а як же скажуть: „та це люде смирні і хороше живуть“, то тоді вже заїздять 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 вподобують, то і у хату йдуть, а як же не вподобують, то зараз же і тїкають з двора. Ото вже як вподобавть ся батькови і матері (тієї 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 сажають розглядичів за стіл. Дають їм по чарці горілки, по другій і їсти просять: „закусуйте свату і ви сватуюсь“, і впять дають по чарці горілки; а далі покличуть і парубка (того що сватаєть ся) і скажуть розглядичі: „нехай ще ваш парубок почаствує нас хоч по чарці“. Парубок приступить до стола і частує усіх розглядичів, почаствує 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 скажуть (на батька молодого): „нехай же нас молодий проведе до дому“. Молодий сідає умісті із розглядичами на санки або на віз, і проводить тих розглядичів аж до дому і там вже зоставьт ся й ночувать з молодою. Од цього часу почне молодий з молодою 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 чи чесна чи ні, а це вже була молода визнаєть ся, як молодих заведуть у коморю спати.

ІУ.

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 сватання. 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 садовить 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. Помоливши ся Богу, усі люде сідають на свої місця і тоді молода починає подарунки давати людім: зараз дасть 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 її 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 кінчає 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 дядина 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 тїточка ненька, по улиці ходить,
 Та по улиці ходить, сусід своїх просить:
 Сусідоньки 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 мінї 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 напiti ся,
 З убогою пожурити ся.

(Пор. Ч у б. 484 і Прил. N 5.)

¹⁾ У бгайниці 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 закусити 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 молодичу, щоб на шишки жінок покликкала; та молодича убереться у все святеньке і йде кликати жінок на шишки. Кличе та молодича 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, покірно прошу“! Після молодичі послав весільний батько чоловіка на весілля кликати; чоловік той убереться у все святне 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 молодой). Після чоловіка і молодичу, 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 пийте, а ви, дядино, калачів бгать, ви, хлопці у бояри, а ви дівчата у світилки (світилками звать ся ті дівчата, що коло меча сидять); приходьте, покірно 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 пийте, 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 однією дружкою, а ходить за нею цілий гурт дружок, тільки і у молодой в те-ж одна дружка, без котрої молода не може нікуди ходити; ця дружка називається старшою, бо вона усе ходить

¹⁾ У молодого і у молодой.

умісті з молодого, 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,
 Вишивала з темної ночі до свічі,
 Ясного совця, 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 низенького поклону.

IV.

В кісній улиці, кісній¹⁾,
 Їхали бояри пишні,
 Везли корогов, як огонь,
 На тій короговці маківка,
 На маківці ластівка.
 Звила собі гніздечко темнов,
 Та вивела дїточок двоє;
 Хороші князьзя тай обов.
 Що первов князятко-молодий,
 А другес князятко-молада.

(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 тієній.

VI.

Дивлять ся хрестьяне,
 Що йдуть городяне.
 По переду то молода йде,
 Сімсот дружечок веде:
 Сімсот чотврі,
 Та ще й чорнобріві.
 Сімсот ще й п'ятнадцять
 Та всі й у сап'янцях.¹⁾

Поки молоді покличуть на весілля, то затим жінки посходять на шишки, або прямо сказати посходять ся на весілля бгати калачів і короваю. На шишки можна ходити усім жінкам: старим і молодим, удовицям і неувовицям; і якаб то жінка не була, то у бгайниці можна йти. Як посходять ся усі жінки, тоді мати весільна дає 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 первого 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 насаджають 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 шишки, молодиці,
 Носїть воду з кривниці.
 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) меньший, і заставляють жінки тих двох чоловіків, що вибрали, замісити коровай. Ті чоловіки беруть віко (кришку) із дїжи, посипають на віко вівса, борошна і заколотять те борошно і овес пальцем (мезиньцем), а в середину заколотки уткнуть конїйку або дві грошей, і оддадуть те віко (кришку) жінкам, а вони уже умішують (укачують) той коровай. Замісивши коровай, становлять єго на столї, щоб він ізійшов (підбільшав). Поки коровай ізїйде, дружко і піддружий зроблять собі із соломи помело і почнуть вимітати піч, а жінки сидять за столом та приєпівують:

IX.

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

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

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 людім по чарці горїлки; як обчаствує 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:

XI.

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 поцілують ся: дружко з одною свашкою (котра буде називати ся старшою) а піддружий з другою (котра буде називати ся меншою). Як поцілують ся, тоді дружко, піддружий і обидві свашки йдуть танцювати. Як потанцюють, тоді дружко йде на двір за покра сою (покрасою називаєть ся сніп жита, котрий висів у клуні коло сохи, нарочито одложений задля весілля); візьме ту покрасу і несе її у хату, і як іде у хату, то одчинить хатні двері і скаже: „старости, пани-старости!“ 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 полицями, за лисицями²⁾. Як повішає дружко покрасу, тоді вже дружкові, піддружому і свашкам нема ніякого 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 підходить молода до двора молодого, то дівчата (дружки) співають пісні оцієї:

XII.

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

¹⁾ У молодой свашок не буває.

²⁾ Лисицями звать ся здорові ломаня, прибиті до стін 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 дружки 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 пить; 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 дав батькові (свекрові), а другий матері (свекрусі¹); потім поцілує батька (свекра) й матір (свекруху) у руки. Батько й мати (свекор і свекруха) просять молоду 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, тих, 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 зостають ся у молодого, сїдають вечеряти, а повечерявши, музики трошки заграють, а люде потанцюють, і з тим усі люде розходять ся по хатах¹).

У неділю, 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 ідуть 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 молоді, 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 зостаєть ся дружка й піддружий робити меч²). Робить ся меч так: візьмуть дружка і піддружий шаблю, наложать на неї верхню скоринку хліба, обтикають ту скоринку калиною, барвінком та васильками; а потім візьмуть воскову свічку, скотять їй, один кінець у бублик, а другий кінець приліплять до шаблі; середину шаблі обмотають хусточкою. От і готовий меч. Тоді той меч поставлють на покуті і стоїть він там аж поки треба буде. Після того, як зроблять

¹) Так тошвісінько робить ся і у молоді.

²) У молоді не робить ся меч.

дружко і піддружий меч, батько весільний дає їм могоричу (горілки) за те, що меч зробили. Далі вбірають свашки стіл: застіляють його рушником, ставляють на ньому здорову пляшку з горілкою, а в ту пляшку колосочків із жита настромляють; потім кладуть на стіл: коровай (у молодій на коровай кладуть дві ложки), горнятко з житом, у котрому горить свічка, паляниця, книшів (такі 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 збирають ся люде у молодого і у молоді. 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 боярину пришиває старша свашка саму довшу стьожку, задля того, щоб було знати де старший боярин. 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, візниці (візницею зветь ся той чоловік, що буде молоді 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 молоді). Тоді вийде із хати батько й мати молодого і посідають у сінях на ослоу, перед ними простеле дружко рядно, а в руки дасть їм по хлібові. 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 молоді 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 оцієї пісні:

XIII.

Тихий вітер по сінечкам повіває,
 Що брат сестру отцю неньці уклоняє,
 Що в щасливу годину уродив ся (а як нема батька й
 матері, то не в щасливу).
 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 стороні 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 материню держить піддружий на виворот ізгорнутий кожух, і тоді мати молодого ходить кругом молодого і обенпа його тим вівсом; а дружко

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

XIV.

Мати сина вівсом обспала,
Вівсом обспала, щастєм 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 лівого боку; і такечки йде старший боярин аж до молодї. 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 введе 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 палчки 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 молодї: дружко і піддружий ідуть уперед і несуть поперед себе глечик з перепійцем. За дружкой і піддружим іде молодий з старшим боярином, за молодим ідуть світилки, свашки, бояри, старости; позаду поїзда їде візниця, везе музик. Як іде молодий до молодї, то кого не вістрє, тому і поклонить ся двічі. Буває так що, як далеко живе молода, то їде молодий до молодї з дзвоником, йому тоді можна їхати з дзвоником, бо молодий тоді називаєть ся „князем“¹⁾. Поки молодий дійде або доїде до молодї, то у молодї уте уремня прибірають ся: приготовляють закуски, горілку, подарунки. Як тільки молодий доходить до двора молодї, то люде, ті, що у молодї на весільї гуляють, почнуть стріляти на його. Молода, як тільки заглєдєла молодого, зараз забіра усіх

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

дружок у хату і сїдав за стїл на покуті, а поз молоду, з лївого боку, сїдав 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.

Заграли музиченьки стоя за двором,
Заплакала та дївчина сидя за столом;
Та сплеснула рученьки у долоні:
Сховай мене, мій батеньку, у коморі.
Ой рад би я, дитя мов, 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 весїльї 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, чі ні?“ Народ, той, що держить воріт, каже: „е, ви не туди втрапили, роздвїть ся лишень краще!“ Дружок і піддружий кажуть: „Нї, ми мов, бачця, туди втрапили куди й слїд. Пускайте-ж нас у двір!“ А народ, той, що держить воріт, каже: „може ви які небудь злодії або-що, а ми будемо вас у двір пускати, не пустимо поки не покажете свого білєта“. Дружок каже: „та нащо вам той білєт, 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 чі пустите, чи ні?!“ І скаже дружок старшому бояринові: „дай вже їм могоричу!“ Старший боярин вийме з кешені 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) матері (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

перепіць, поцілує его і оддає батькові молодой і матері; батько і мати (молодой) тож поцілюють ті перепіці 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: „клялася молода молодому, дружки боярам а старости старостам!“ Тоді одчиня 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 молодой брат, або який небудь родич молодой 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 молодой). Молодий каже: „та не вам кажучи, украли оці люде“, і вказує 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 нам, чі він не кривий;“ той хлопець сяде на того коня і побіжить, а дружко тоді кричить: „буде, буде, вже усї побачили!“ Дружко і піддружий упять кажуть тому хлопцеві: „що-ж тобі дать за цього коня?“ Хлопець каже: „та дайте вже п'ять рублів (а продає за скілько схоче, хоч і за копійку); дружко і піддружий; „та він ціх грошей і не варт, а дамо ми тобі по коповичку“. Хлопець: „Е, не будемо ми сватами, як я дивлюсь“, тай тіка од дружка і піддружого. Дружко упять на хлопця: „та підожди 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 думаєте, 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 оцієї пісні, тоді виходить з хати молодой теща з горщятком 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 горщятко те, що несла, молодий візьме те горщятко, виб'є у йому денце, вилльє брагу з вівсом і подасть його через праве плече старшому бояринові. Старший боярин візьме те горщятко і перекине через хату. Тоді 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 старший 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 столі 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 Непнтайлівки;“ „ну як відтіля, кажуть молодой старости, то давайте будем знакомитись;“ виймають з-за пазухи ті і другі по хлібові та по перепійцю і почнуть один з другим цілуватись навхрест, і міняти ся хлібами та перепійцями так: зараз поцілують 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 поцілують 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 вип'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, дає 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, одкажуть: „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 молодої) почнуть співати пісні старшій 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 одкажує 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 постановлять ся на лави, для того щоб було куди молодому до молодої 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, сїдав 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 пришують, 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 в?
 А которому немає,
 То під пїчю 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 лежину), а матері молодої перепієць; другим людям дав піддружний по шишці. Як роздадуть усї шишки свашчини, тоді знов дружки починають приспівувати старшій світилці:

XXI.

Старша світилка при стїві,
 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

Мінї матінка нашила,
Щоб я здорова носила!

Після оцїєї пісні дружки приспівують усьому поїздові:

Ми думали, що ви приїхали,
А ви нішки прийшли.
Молодого в мішку несли,
Світилку у запонї,
Щоб не вбили коні,
А свашку у торбинї,
Щоб не з'їли свинї.

Дружки приспівують боярам:

XXIII.

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

Як кончать дружки співати оцїї пісні, тоді старша свашка візьме у молодої 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, зятеньку, на мене,
Краща свістонька од тебе,
А на їй шличок, колпачок,
Готуй, зятеньку, 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 розплатить 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 переміняють ся. Як положить кожний боярин свою шапку на голову, то дружки знов почнуть приспівувати старшому бояринові:

XXV.

Старший боярин як булван,
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 молодесенькі,
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 піддружий у куховарки яку небудь страву і подає ту страву дружкові, а дружко розставляє по столі страву де слідує. Як поїдять люде одну страву, тоді дружко прийма із стола порожні миски і оддає піддружому, а піддружий 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 піддружий і на минуту не присідають, а все мотають ся. Як пообідають люде, тоді дав 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 входить із-за стола увесь поїзд. За порогом молоді одклоняють ся на усї чотири стороні 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 худобу до молодого; це називаєть ся „возить сало“. Походять молоді 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 містах. Як посїдає поїзд на своїх містах, тоді молоді сядять і кланяють ся. Мати молодї дав дружкові і піддружому по рушнику; дружко і піддружий візьмуть ті рушники і попереv'язують собі через лїве плече. А далі батько й мати (молодої) частують знов людей горілкою. Як почастують усїх людей, тоді подає дружко і піддружий полуднувати, так же саме, як і обідати подавали. Пополуднувавши, тоді бере дружко коровай, той що на столі лежав, і повернувшись до старостів каже: „старости, пані старости“, а старости одказують: „а ми радї слухать!“ Дружко: „а благословіть цей коровай ділить“. Старости: „Бог благословіть“. Ну, тоді бере дружко нїж колодїй і чимисує той коровай на шматочки, а піддружий кладе ті кусочки короваю на тарілочку і розносить людім: зараз дасть по кусочку короваю молодим, потім батькові і матері (молодої), свашкам, боярам, дружкам і усїм людім. Як ріже дружко коровай, то дружки співають такої пісні:

XXVIII.

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

XXIX.

Дружко коровай крав,
Семеро дїтей мав,
Усі з кошельками —
Увесь коровай забрали !

Як поділять дружко і піддружий коровай, тоді дає їм молодої мати по третьому рушнику. Дружко і піддружий, одібравши ті рушники, перев'язують собі через праве плече. Після цього брат молодої, а як нема брата, то який небудь молодий родич, розпліта молодій косу ; розплітаєть ся вона так : (у косі заплетена буде стьожка, що з нарощне приготвила молода) молода нахилить ся на стіл, а той брат, чи хто там такий, возьме та і розплете через стіл ту стьожку, що була заплетена у косі і возьме її собі (от і розплетена коса). Як розплете молодої братуха косу молодій, тоді беруть дві свашки намітку, стануть на лавці так, що одна свашка коло молодого, а друга коло молодої, 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, сїм 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 шурни, за ваші подарунки,
Ви дарували, сами не знали, чим зятя дарувать.
Ой, чому, чому, у сїм 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 нарядї.
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. пѣсни малорус. нар. ст. 14—21.)

Як помахають свашки над головами молодих наміткою, тоді зараз же дають батько й мати молодої молодим по чарці горілки і усім людям і готовлять 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 обіді: піддружий бере у куховарки страву і подає її дружкові, а дружко ставляє страву на столі, де слїдує. Як повечеряють, то дружки співають:

XXXII.

Їли бояри, їли,
Цїлого вола з'їли,
По долу качаюче,
У помії 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 почастує 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: поцілують 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 попрощають ся (щоб не вкralи дружки молодю). Як повиходять дружки із-за стола, тоді сїдають за стіл молодиці (поз молодю) 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, сядя коло порога за столом, одказують: „а ми радї слухать“. Дружок: „а благословіть молодих із-за стола вивести“. Старости: „Бог благословить“. Дружок: „другий раз, усі три рази разом“, Старости: „Бог благословить усі три рази разом“. 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 ослін 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 співати піснї:

XXXV.

Зяченько у тестенька п'є та гуляє
 Попереду соколонька посилав.
 Полинє, полинє, соколоньку, до батька мого,
 Нехай слуги не гуляють,
 Нехай дворі вимітають,
 Нехай столи застіляють,
 Нехай чарки чисто-злотні 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 кланяєть ся молода своїм батькові і матері, а вони перехрестять їй 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 молодій своїй образ (ікону Божої Матері) і хліб (тоже поцілує хліб і ікону). Як заберуть молоді образи, тоді бере підружний дїжу, винесе її на двір і поставить перед порогом, а віко дїжі накриє рушником, наверх віка положить хліб. А молоді одклонять ся у хаті на всі чотири сторони, і бере дружко їх, як попереду брав, і веде за поріг. За молодими виходять із хати свашка і сьвітилка, 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 сьвітилка з мечем, за сьвітилкою ходять свашки і пісні 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. Труди 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 молоденьку.
Оженивсь — не журись,
Будеш панувати:

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

²⁾ Пор. *Корпиди*, т. V., р. 37.

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

Після цього веде дружко молодих до воза, або до саней, обведе їх кругом саней, чи кругом воза і тоді посадить молоду на віз, а молодий возьме довгий батіг і обмахав кругом молоду до трьох раз, тоді і сам молодий сяде на віз і поїде до дому, а за молодим увесь поїзд їде 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 прийдуть до молодого двора, тоді устане молодий з молодою в воза, поклоняють ся тричі тай стоять коло двора, аж поки піддружний принесе із двора куль соломи. Як принесе піддружний куль соломи, то поставить його на воротах і запалить і тоді веде дружко через той огонь молодих і каже дружко: „нехай, 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 дружко веде молодих у сїни, а за молодими ідуть: світилка з мечем, дві свашки, старости, і одчинить дружко хатні двері, махне навхрест хусткою тай каже: „старости, панї-старости!“ а старости одказують: „а ми раді слухать.“ Дружко: „А благословіть молодих у отецький курінь увести.“ Старости кажуть: „Бог благословить.“ Дружко: „Другий раз, усі три рази разом.“ Старости: „Бог благословить усі три рази разом.“ І тоді вже веде дружко молодих у хату і прямо заводить молодих за стіл (заводить молодих так як і усе од полу), за молодими йде світилка з мечем, за світилкою 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 сидять за столом і кланяють ся. Як приїде молодий до дому, то не можна йому оглядатись назад, хто б там ні кликав, а то як поведуть спати у комору молодих, то наче-б то молодий нічого не

¹⁾ Пор. *Креліадна*, т. V, р. 39.

²⁾ Окрім молодих ніхто не скака ніколи через огонь.

вдіє молодій. Потім дають батько й мати молодого по чарці горілки молодим і усім людям. Як обчаствує 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 піддружий розносить ті шишки людям: зараз піддружий 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 вечеря уїять так же як і у молоді була: піддружий 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 сьвітилка меч старшій свашці, бо тоді сьвітилці 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 веде 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 благословіть!“ Дружка — „другий раз, усі три рази заразом.“ Старости: „Бог благословіть усі три рази заразом“. Ну, і тоді вже веде дружка і піддружий 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 волосьсі, 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 піддружий беруть молодого за руку і ведуть його до молоді, а молода, стоячи

посередь коморі у одній сорочці і у шапці молодого, молодому поклонить ся трічі. Ну, а тоді вже зніма дружко з молодого свиту і обдивляєть 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 зачиняють 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 п'ють 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 стряснуть ся,
То й думки минуть ся.

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

XL.

Не сідай, свашко, на лаві —
Та сідай же ти на ослоні, —
Та поглядай до комори,
Чи не грають на соболі.
Ой, як будуть грати на соболі,
То й ми будем знати,
Якої пісні співати:
Чи калиноньки,
А чи малиноньки,
Чи роженьки червоної.
Ой як буде рожа,
То усему родові гожа,
Як буде калина,
Усему родові мила!

Як проспівують люде оцїх пісень, що попередю написані, і якщо молодий не зробить молодій калини, то тоді бере молодого старша свашка і виводить із коморі, а друга свашка остаєть 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 упять веде его у коморю до молодої; як що й тоді нічого молодий не вдїє молодій, то тоді уже робить калину молодій дружко. Як висплять ся молоді у коморі, то тоді той дружко, чі піддружий, що стояв під коморею, зараз ізвіща своїому 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 очіпка пришивають червоний вінок, а як що не чесна молода, то зелений вінок пришивають, і убірають свашки молоду так як і слід: надївають їй плахту, попередницю, корсетку і юпку. Як уберуть молоду, як має 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 йде із комори, а за ним ідуть у парі молоді: молодий з правого боку, а молода з лівого, а за молодими ідуть свашки. Дійде дружко до порога у сїнях тай стане перед порогом. Молоді дійдуть до хати тай стануть у сїнях на порозї, і молода, як що чесна, починає на порозї співать:

XLI.

Не бій ся, матївко, не бій ся,
В червоні чобітки вбуї ся,
Щоб підківки брязчали,
Щоб наші вороги мовчали.

Як проспівала молода оцїєї пісні, тоді дружко веде молодих у хату, а свашки йдучи за молодими співають пісні тієї самої, що й молода сьпівала. Як увійдуть молоді у хату, тоді батько й мати молодого сїдають з хлібом на ослоні і сидять. Піддружий і дружко кажуть: „старости, пані-старости!“ Старости: „А ми радї слухать!“ Дружко й піддружий: „а благословіть молодих отцю-неньці одклонить ся!“ Старости: „Бог благословить!“ Дружко й піддружий: „Другий раз, усі три рази разом!“ 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 сажають молодих снідати батько й мати молодого, з молодими сїдають снідати дружко, піддружній 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 ослин, а мерщій тікають 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 перепієць, обмотує його червоною жичкою і оддає той перепієць 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 перепієць, а просто хліб, обверчений білою ниткою. Тоді ж як обмотує дружко жичкою, або ниткою перепієць, 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 проспівують жінки одвії пісні, тоді ті два чоловіки, що по придане прийшли, ідуть з перепійцем, обгорнутим жичкою чи ниткою до молодої батька і оддають йому той перепієць. 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 забирає 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, калнна!
 Доброго батька дитина,
 Під калиною спала,
 Шовком ніжечки звязала
 І для свого молодого п...и держала.¹⁾

Третя пісня отақа :

XLV.

Купували п...у куці —
 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. *Кривітська*, 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'п'ять і назад ідуть і йдучи співають пісень, тих самих, що співали йдучи до шинку. Так же саме робить ся і у молодого 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 весілля (у молодого і у молодого батька), уже о півночі, то тоді вже на весілля 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 калини 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 почіпляє 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 молодого і коровги не чіпляють, а хоч і чіпляють, то не червону, а білу, та не бояри і чіпляють, а чоловіки. І ще окрім білої коровги чіпляють 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 весілля до молодого і до молодого батька, тільки у понеділок, у вівторок і увсі остатні дні хлопцям (окрім тих бояр, що коло коровги) і дівчатам стидно

¹⁾ Пор. *Колтадія*, т. V. р. 71.

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

ходить на весілля, окрім неділі. 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 персієць, а піддружий так іде 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 молоді, 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 застібнулась.¹⁾

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

¹⁾ Пор. *Кривітаси*, т. V., р. 38.

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 дружко і піддружій, за дружком і піддружим 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 повертів 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 (дружко 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 одиноці 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 розмотавшись із намітки і сїдає з молодим за стіл; за молодими сїдають за стіл усі люде і тоді починаєть ся обід. Жінки, сидячи за столом, почнуть співати пісні:

LI.

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

¹⁾ Пор. *Колтадія*, т. V., р. 89.

Як проспівають жінки оцїві 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: „Господи благослови!“ і вієть 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 рушниці), 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 тоді уг'яють кажуть: „Еге-ге, не годить ся наш батько стрільцем“. Батько каже: „а дивіть ся!“ та як прицілить 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 поганій стрілець?“ а люде кажуть: „ні, тепер добрий стрілець, бо як раз уцілів“. 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-сіть, 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-сіть і за калину і за вашу паскудну дитину“. Тоді вже батькові і матері молоді стидно, стидно, так, що й Господи! Батько й мати молоді за стіл сажають молодого, дружка і піддружого, дають їм по чарці горілки, закусити 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 єю над перезвою, а перезва підскакує у гору та хапає ту коровгу. Помахають коровгою бояри, тай сховають 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 пісні, як що нечесна молода :

LIII.

Сидів 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 пісні:

LIV.

Дайте нам, свашки, співашки;
Нехай проспівав,
А нехай прогадав,
Та нехай будем знати,
Якої пісні співати:
Чи малиноньки,
А чи калиноньки,
Чи рожі червоної?
А як буде рожа —
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. *Кривітдіа*, т. V., р. 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 конщком,
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 ц'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 запічку :
„Тут лежи, наш батечку!“
Та посадили п... у на полицю,
Аж .. й на полицю
Та витріщів очиці :
На молодії молодії.

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, присягасть 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. *Корнїадїа*, t. V., p. 121.

²⁾ Ibid., p. 102.

³⁾ Ibid. p. 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 перезва, як чесна молода, а як нечесна молода, то ось яких пісень співав перезва:

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. *Коптáдiа*, т. V., р. 114.

²⁾ *Ibid.*, р. 78.

І вам, добрі 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, добрі 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, добрі 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 вічого не можна і казати перезві. Після цього дають дружко і підружній обідати перезві, бо вона проголодалась, жиліпаючи. 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. *Коптідія*, 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 людім (кому дружко прикаже дати), а перезва почне приспівувати дружкові отакої пісні:

LXVI.

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

А піддружому оції приспівує перезва:

LXVII.

На печі квочка квочке,
 Піддружий п...у ємокче:
 „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. *Кривадица*, 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 дружка ходить по хаті тай кричить бе, бе, бе! для того, щоб усі люди знали, що хто дарує; а як дарує хто порося, то дружка кричить: кові, кові, ві! Так же саме як ягня дарує і другу яку скотину, то й тоді теж дружка 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 єго дружкові, а дружка вже ставляє на столі де треба. Як поставляє дружка 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 ц'яні. Ну такечки і кінчаєть ся понеділок.

На другий день у вівторок, ранесенько, ісходять люди „жита молотити“ 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 молотити?“ а батько весільний каже: „ні, єсть“. Молотники: — „а з якої ви коробки оддасте молотити?“ — 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 молотити?“ 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 покрасу (жито), ту що у суботу дружка вішав, простелють посеред хати рядно і почнуть у хаті молотити; 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 кричять: „ала-га-га!“ У хаті таке нароблять, то тільки сміх та регіт. Як скінчять молотники молотити, то йдуть на двір віяти того жита. Простелють на дворі рядно, та чаркою і віють 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 єго, а жінки кажуть: „е, е, люді“. 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 сані, 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, купіть 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 збіраєть ся у вечері. Убереть ся один чоловік у жіночий убір, а другий чоловік убереть ся у салдатський 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 салдатському 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 молодой 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 з десять тому, неб. М. П. Драгомановим. Зшиток цей складасть ся з 20 четвертушок досить товстого сірого паперу, частиною таки зшитих, частиною-ж окрімних, пописаних більше з одного боку. Більша частина пісень сього збірника переписана, як-то кажуть, вже на-чисто. Другі-ж мабуть були тільки наготовлені до переписування і мають на собі чимало поправок і приписок, котрі ми окрім хиба зовсім незначних, і подаємо тут у примітках. Де-які з цїх виправок та й самий вибір пісень вказує, здасть ся, на те, що Максимович почувавши дуже велику наукову вагу змісту цїх пісень, усе-ж таки трохи вражав ся і їх характером і де-якими виразами. З найбільше скромних перезвянських пісень він записав дуже небагато, остатні-ж; при теперішніх поглядах на такі етнографічні материяли, можуть бути видруковані зовсім цїлком. Ті пісні, у котрих прийшло ся зробити невеличкі виїмки, спеціялісти знайдуть у V томі згаданого вище міжнародного збірника *Kronika*. Позаяк листки рукопису Максимовича не були пономеровані, ми подаємо тут ці пісні, уложивши їх у порядку співання їх на весільї. Додаємо до їх тако-ж і згадки про варіанти надруковані чи цїлком чи з точками у IV. т. „Трудовъ Экспедиція“ П. П. Чубинського. *Xv. B.*]

I.

Приїхала молодая, мати;
Де ми її положимо спати?
Положимо на печі, то на печі душно,
На припечку важко, а на землі блохи;
Введемо її до комори трохи!
Що ж тут чувать? чорній кунці видать.¹⁾
Кунко, голубко, шатай ся, мотай ся, не дай ся!
— „Як мені шатаць ся, мотать ся, не даць ся,
Коли мені батько велів, 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 мов, 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;
Колиб-же я знала, що мій нелюб ляже,
То-б я настилала тернини, шепшини,
Наклала-б я йому й у головки каміння.
(Див. Чуб, N. 1266.)

III.

Цвѣт калиноньку ломить,
Сон головоньку клонить,
Клонить до комороньки,
Де лежить соломонька.
Треба тому постіль слати,
Хто пійде у двох спати —

¹⁾ Перед словом видать поставлено і пугім перечеркнуто не. Вираз сей до писаннй 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 Божа
Чи тур, чи туриця
Чи хороша молодиця?

(Див. Чуб. NN. 1326, 1326 і ст. 611.)

V.

Бреди, Марусенько, бреди,
Да не бій ся холодної води,
А високо піднімай ся,
Із сороба 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(оровѣ)“.

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

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 цілина
Материна !
Чепики криві,
Желіза тупві,
Вони молоді :
Твердая новина
Ой не моя, материна !
Дайте батога
Поганяти бугая,
Нехай пре !
Забивайте желізця
Закладайте колесця
Поїдемо орати
Новини добувати,
Хто новини добуде,
Той господарем буде!¹⁾

IX.

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

¹⁾ Другий, третій і четвертий вірші привисані збоку олівцем Пор *Корпиди*
ст. 54, N. XXI.

X.

Наїхали 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 середній дїрки шукали:
 Тицю-тицю у білу вовницю,
 Утрапили червону криницю.

XI.

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

Малашка.

(Див. Чуб. N. 1303)

XII.

Ой ішов дощик кропнистий,
 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 розчакнув.
 Ой їдь, родоньку, не бій ся,

¹⁾ Зверху олівцем написано: „Икони закриють рушником“. „Дружко держить рубашку“. „Приданки співають 3 рази. З низу, чорнилом: „Добре буде! Дай Боже, добре!..; олівцем: „Показываает рубашку“. „Хлѣбъ погрывають также“.

У червоній чобітці 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.

(Див. Чуб. NN. 1333 і 1345.)

XIII.

а) Зажену я квочку в бочку,
 А курчата в вершу —
 Скажи мені, Марусенько,
 Хто тебе шморгнув спершу?¹)

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

(Див. Чуб. ст. 696 і *Колтади* ст. 69.)

XIV.

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

¹) Зверху оливцем: „Про нечестную невесту“. „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.

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

(Прохорівка.)

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

(Див. Чуб. N. 1365; *Креліади* 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 везла —
У Парасі курка замерзла.
Кобила прпстала —
У Парасі 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 свадебномь обрядѣ вь Батуринь вь случаѣ нечестности невьсты.“

XIX.

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

XX.

Гоцці, гоцці!
 Коло курки косці:
 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 менї гарман
 Тюдї не вирвав!...³⁾

дружко надїваєть на себя журавля, береть въ руки сороку, а на невѣстной хатѣ сани (спросить); „Прим. 2. „Въ Прохоровѣхъ надївали хомуть на мать!“ Що то за журавель, що дружко надїва на себе, ми ніде не знаходили і не знаємо.

¹⁾ Див. *Колтадіа*, t. V., p. 91.

²⁾ Зверху примітка: „Х а л я н д р у пляшуть цыганы молодые, держась лѣвою рукою за правое ухо и подложивъ ее подъ правую руку, а правою рукою за удъ, 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 нїженьку —
Тому черевички!
Біля мене подежить,
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 повнісїнька!

(Малашка)

(Див. Чуб. 1312.)

¹⁾ Див. *Корнїадис*, 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 черво 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 вертів —
 Да не вивертів;

¹⁾ Замість слів „круз тин“ у другому рядку стояло перше „Він їй“. Зверху заголовок: „ночныя (в педілю) срамныя“.

Долотом довбав —
 Да не видовбав;
 Як упустив кишку
 Витяг з дґрки шишку. —

(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)

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

* * *

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

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

Подаючи ці пісні, а також і де-які пісні у весільні записаному О. Гришою у Ціпках, звертаємо увагу наших читачів на високу культурно-історично вагу деяких з їх, як наприк. NN. IV, VII, VIII, XII у Максимовича і NN. XXXVI, I, LVII, LXIII, LXVI, LXVII у О. Гриши, де трапляють ся зовсім таки як у Ведах прирівнювання молодого до бугая і того що він має зробити, до дощу, до орання цілини, сліди дуже старинних релігійних поглядів на такі річі, котрі тепер видають ся соромними 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 puritains en Ukraine у французькій часописі L'Anthropologie (t. II и 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 матеріалів про весілья.

Хс. В.

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

* * *

Ой гйпав, гйпав, гйпав,
 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 загальнішого характеру. Такі згадки подибуємо пр. в праці Кольберта „Lud“, Кайндля „Die Huzulen“ і т. д. Само по собі, згадки ті дуже коротенькі і побіжні. Так само коротка є замітка Зеля в Tygodniku illustrowanym dla dzieci 1889, про писанки покутські. Спеціальні монографії про сю справу появили ся досі лише дві, а то др. Крчека „Pisanki w Galicyi“, та Удзелі „Piski w Ropczyskach i okolicy“. Про вартість першої розвідки писали ми при иньшій нагоді.¹⁾ Тут скажемо лише, що вона власне навела мене на гадку, самому зайняти ся сею справою. Заразом яено мені стало, що краще буде починати від меншого простягу, от хоч-би від кількох повітів, бо тоді розвідка може бути детальніша 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 Удзелі, як то вже й з наголовка слідно.

За місце своїх розслівдів вибрав я собі галицьку Волинь, себто повіти: Каміанецький (Камінка Струмилова), Сокальський, Равський, Жовківський, Брідський, та північну частину Золочівського

¹⁾ Див. мою рецензію 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 відсеїля 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 порозуміню 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'янецькім послужили мені підставою до сеї розвідки. По при се я оглянув вельми інтересну збірку писанок в музею тов. „Просьвіта“, де находить ся значне число писанок з описуваних мною повітів.

В кінці я обовязаний подякувати всім, що були мені при сій 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 Зелсзьові з Сосниці, М. Грущаківі з Ператина і Вол. Лісїкевичеві 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 різні 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 сеї теми материял поки-що все ще дуже скуний. Із-за цього держатимемо ся 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 съвят Великодних треба вирізнити два головні типи: писанка і крашанка. Писанкою зоветься яйце розмальоване по якомусь взорі, з рисунком (орнаментом). Орнамент той є зроблений двома або трема різними красками. Трапляється орнамент зроблений лиш одною краскою на білїм тлі яйця, але таке буває рідко, і приготовлюєся окремим способом (гл. нижше). Крашанкою зовуть яйце закрашене одностайно лиш одною барвою, без ніякого малюнку, або орнаменту. Саму чинність приготовлюваня яець обрядових одного і другого типу називаєся 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 то саме: яйце з рисунком (орнаментом). Яйце закрашене одною краскою, без малюнку зоветься там: „сливка“. Відповідно до сего й говорять „сливки сливити“. В повіті Золочівським і декуди в повіті Сокальським зовуть крашанки також „галунками“.

Про звичай писати і красити (сливити), а головно що до техніки першого дасться загально сказати таке: Як взагалі всі народорелігійні звичаї, упадає і сей звичай по 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 скомплікованій. 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 тїм тлі комбінація красок богатша (орнамент в 3 красках, коли на червонїм 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. Крчек,¹⁾ що-раз більший процент крашанок (сливок). Як приготовлюванє їх не вимагає багато заходу і зручності, то менше дбайливі задовольаються 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 бабуся

¹⁾ Krček, Pisanki w Galicyi. Szkoła 1894.

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

II. Чинність писаня.

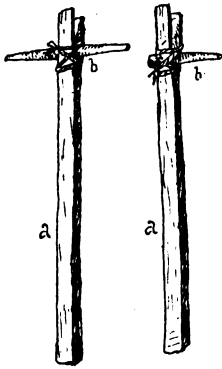
Дівчата забирають ся до писаня звичайно поодинокo, кожна у своїй хаті. В Добрачині пов. Сокальського і околиці старає ся дівчина бути лише сама у хаті, щоб хто не „врік“ — а то ніколи не вдасть ся писанка. В Підгірцях, пов. Золочівського, пишуть у ночі, щоб ніхто не перешкаджав. В иньших околицях противно: дівчата сходять ся разом, по три або чотири і приготовляють 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 вдати ся, мусить бути набрана у Страстний Четвер. Того звичаю придержують ся головнo 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 павчок, 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 файок, розклепавши її трохи, щоб була тоньша. Від тонкості сеї рурочки залежить делікатність цїкого малюнку, тонкість потягнутих ліній.

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

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

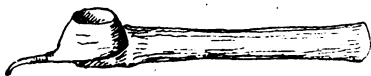


Мал. 1 а). Мал. 1 б).

відно до того кажуть, що прилад сей має два носики (мал. 1, а) або лиш один носик (мал. 1, б). В першїм разї — один з носиків буває тонший, до рисованя делїкатнїйших частин десенї, другий грубший, до витяганя простих лїній. Сей прилад має кілька назв. Головною і всюди знаною назвою є „кистка“ або „кістка“, відповідно до вимову. По-при се має він ще й льокальні назви: „кулька“, „дїдил“ в пов. Жовківськїм, „мигулка“ або „мігулка“ на розграничу пов. Кам'янецького і Брїдського.

Коли все приготовано, приступають до самого писаня. Обрядів при тїм не відбувають нїяких, хїба таке, що дївчина, заки почне, хрестить ся і каже формулу: „Господи допоможи“, або щось подібне. Відтак бере сьвіже куряче яйце в лїву руку і придержує його двома пальцями, а кистку в праву. Умочивши кистку в розтоплений віск, виводить нею на яйці лїнії, котрі на загальнїм взірці мають бути білі. Віск спливає з кистки рурочкою на яйце і творить на нїм випуклі воскові лїнії.¹⁾ Відтак, коли та частина взірця, котрої лїнії 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 цїле яйце стає жовте, з виїмкою лїній потягнених воском, котрі лишають ся білими. Дївчина рисує кисткою нові лїнії, себ то ті, котрі на загальнїм 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 такїй же самісїннїкїй спосіб вироблюють взірці на тканині. За для сього вживають там теж особливого приладу дуже подібного до українсько-галицького, тільки дотешнїй зробленого. Рурочка у сьому приладї виходить



Мал. 1. (bis).

з невеличкого мідяного-ж черпачка вправленого гострим хвостиком у бамбукову очеретинку. У черпачок набирають розтопленого воску і накапують рурочкою на тканину по тих місцях, що мусять зістати ся білими. Подіємо малюнок сього приладу зроблений нами з оригіналу у Етнографічному музеї Троядеро у Парижі (N. 34.664). Увесь прилад не більше 8—10 сант. задовжжя. 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 взірці мають остатись червонимп, і кидують яйце у чорну краску. В кінці обтоплюють віск, кидуючи яйце у гарячу воду, але не довго, щоб краски не стратили полнску. Із-за того писанки в по більшій частині сирі. Остаточнo виходить писанка з тлом чорним та трибарвним рисунком (біло-жовто-чорним). На писанках з тлом червоним — малюнок двобарвний (біло-жовтий).

Вище розказаний порядок красок мусить 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 вчіпить 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 — головню червоної, вишневій — малюють кисткою, умачаною у віск, орнамент, а відтак кидують її у капустяний квас. Краска з частин яйця непокритих воском облїзе. 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 мусять бути приготовлені в новім горшку, инакше не вчіпить ся добре, а може й для браку часу, не приготовлюють всіх наведених красок на раз, в одній днині. Звичайно дїє ся, що кожду краску приготовлюють окремої днини, так що цілковите вписанє писанки вимагає 3—4 дні. Само по собі, не пишуть однеї писанки окремо, а по кілька-кількнайцять 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 різно закрашені. Переважають тут барви: червона (в різних відтінках — головню вишнева) і чорна. В Туринці Жовківського пов. красять лише на чорно. Побіч сего трапляють ся, хоч вже рідко, крашанки сині, зелені, а в повіті Равськім і бронзові. Інших 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 значіння і означає виключно хварбу червону.

Краски дістають дівчата в ріжний спосіб, себ то або їх купують по склепах або приготворюють самі. Чорну, червону і синю купують всюди і в жадній околиці не вміють їх самі добувати. На чорну красять трісочками пернамбукового дерева ¹⁾ червонявою краски, які купують по склепах. Зовуть сю краску „брезелія або бразолія“. Ті трісочки мочать у воді і кидають туди ййце. На червоно красять манюю (хварба анїлінова), але сї облазять, черцем (сушені комашки червецю²⁾), куповані) або й трісками. На синю в манї або синіх шматах. Все те купують. Навпаки краску жовту, зелену й бронзову (де сеї послїдньої уживають) приготворюють самі.

Жовту краску добувають так: обстругують з яблінки дикюї т. зв. кислицї або квасницї кору з мїзюю — т. зв. сумать, намочують на якийсь час у лїтній а відтак горячій воді і краска готова. Часами ту сумать сушать, товчуть і аж опісля запарюють. Подекуди додають сюди ще вньші додатки. Так в Туринці пов. Жовківського кидають ще сюди рід ципрису, що його зовуть там зеленицею. А в селї Пристані тогож пов. хотлячи одержати жовту краску, трут бадливець (видлак) і до того додають струганюї мїзги з солодкої яблінки. Із-за того жовту краску зовуть всюда „яблінкою“³⁾. Зовсім відмінно приготворюють ту краску в Хлївчанах Равського пов. — іменно з моху званого пелешки. Попри се розказують по всїх селах, що давнїше діставали а подекуди дістають й до нинї жовту краску з цибулиня (верхних шкаралуп цибулі) через завареня їх з водою. Але така краска виходить більш рудава і ніколи не виглядає так гарно як яблінка. З цибулиня приготворюють 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 зошїль⁴⁾ — через завареня з водою. В Башні одержують ту краску так, що запарюють опилки вїльхи з бадливцем потертим на порох. Краски

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

²⁾ *Coccus cacti*.

³⁾ В Совацьцїні стрїчає ся на се назва: жовтїло.

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

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

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

Писанє і крашенє яєць — се виключно привілеґія 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 дівочьких лїт. Лише льокально там, де звичай писаня переводить ся, пишуть писанки старі баби. Так прим. в селї Дитківцях, Брїдського повіта пишуть лише старі баби. Дївчатам сей звичай вже не знаний. Коли ті старухи вимруть, зникнуть і писанки з цього села.

В більшії частинї сел, а то там, де звичай писаня розвиває ся, всі дорослі дївчата пишуть писанки. Само по собі, не всі однаково. Як гожість писанки залежить від зручності і вправи тієї, хто малює, то у одних писанки виходять більше ловкі чим у других. Із-за того в кожнім селї є кілька дївчат, або молодиць, що тїшать ся славою майстерства під тим зглядом. До їх і дають писати иньші, котрі сеї зручності не мають, а хотїли-б повелічати ся гарною писанкою. Платні за вписанє писанок не беруть такі спеціялїстки нїякої. Даток за труд лишают добрій волї даючої і він виносить звичайно 2—3 писанки, або яйця. Декуди більш означено: по одному яйцю за вписанє кожних десяти писанок. Само по собі, всіх материялів потрібних до писаня, від яйця аж до красок, достатчає сама сторона.

Инакше представляє ся справа там, де звичай сей упадає. На ціле село уміє писати ледви кілька осіб — звичайно баб, котрі тому вже спеціяльно посвѣчают ся. До них дають писати всі дївчата. Нема що й казати, що такі спеціялїстки побирають вже визначену надгороду і то зглядно досить високу. Так беруть в Дзібулках пов. Жовківського, Острові пов. Камянецького, Підгірцях пов. Золочівського і иньших місцях за вписанє пари писанок 3 кр., або два

¹⁾ На Україні окрім купованої хварби красять яйця „цибулін пем, осиковою корою, гречаною половою і купавками — на жовте, рожею — на зелене, пролісками і рястом — на блакитне. Дикаревъ, Великій постъ — (отривки изъ малорусскаго народнаго календаря) Кубанскія Обл. Вѣд. 1895, N. 69.

яйця. В Корнях або Добрачині пов. Сокальського навіть по 2 кр. від одної писанки. По селах, де приходять ся давати яйця до вписання аж до другого місця, вартість писанки підносить ся до 10 кр. В загалі, як ми се вже на початку замітили, чим більш де звичай писаня 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 розвиває 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 копн або й півтори. Де нема жадної, там пишуть лиш 6—10 писанок, щоб було що до церкви занести. Там, де писанки дають чужим вписувати, спадає пересічне число на 5—10, а на репті вдоволяють ся й крашанками, які вже самі приладжують.

III. Час писаня.

Як писанка інтегральна частина народнього рiтуалу на Великдень, то під той час їх і приготовлюють. Писанки, як ми бачили, вимагають досить часу до цілковитого вписання, а число їх, яке спотребує 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 першод, коли пишуть писанки, протягає ся доволі довго. Звичайно починає ся він уже в другій половині посту Чотирдесятиці, за два або три тижні перед Великоднем. Але найбільша форса при писаню починає ся аж від Цвітної неділі. Вийнято, по декотрих місцях (Підгірці, Золочівський повіт, Махнів, Равський повіт і т. д.) починають писати писанки аж у Страстний Четвер. Се дів 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 Великодні, щоб на Проводи (Хомину [Томину] неділю) мати сьвіжі 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 послѣднього звичаю. Але в правилї з Проводами кінчить ся период писаня і уживаня писанок цілковито.

Та і тут приходять ся замітити кілька винятків. По дещотрих селах полудневої части кам'янецького повіту (прим. Острів, Дідилів) і північної части Золочівського (прим. Підгірці) пишуть писанки і красять 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 Кам'янецького повіта пишуть писанки ще перед Юрьєм (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 яець стоїть в стислому і нерозлучному звязкові з обрядами Великодних Свят.

IV. Уживанє писанок.

Вже поперед ми замітили, що писанки і крашанки призначені до різних обрядових цілей. По-при се додають 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 значіння. Часом проколюють такі випорожнені писанки і засувають у дірки хвіст і крила з паперу, а голову долїплюють 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 значіння писанок, підносимо перш за все, що писанка і крашанка майже нерозлучні тепер з християнськими великодними обрядами: Сьвяченою крашанкою христосують ся перед їдженем сьвяченого; писанки і крашанки приносять до церкві і їх забирає оісля сьвященнк¹⁾. На перший день Великодня несуть дівчата і деякі молодіці писані і крашені яйця на

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

вечірню до мирования. Так само на другий день на всенощне. Коли на кладовищі править ся парастас соборний, то кожда с'м'я дає по 1—2 писанці а при окремих парастасах 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 Хоминою неділею сходять ся баби і молодиці на богослуженє, по яким 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 гагілки, екладали місцевому душпастирови певну скількість писанок. Мав се бути окуп за позволенє на забаву.

Писанки роздаровують і між собою. Особливе важну ролю відиграє писанка в відносинах між дівчиною і парубком. Парубки звичайно видирають дівчатам писанки, а коли дівчина парубкови сиріяє, то і не дуже боронить ся. Буває 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., Добрачині 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., Боратині і Маркополи Сокальського пов. існує звичай, що на „м'ясне 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 музик, то й він переводить ся.

В Добрачині, Стенятині і Боратині 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 цілій Волині.

¹⁾ Звідси й помовка: Не крутила ся спідничечка, — не вкрасила ся й писаночка.

В кінці замітимо, що сусіди, відвідуючи себе підчас сьвят, 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 уживаньєм писанок звязано много повірок і забобнів. Як у загалі сьвяченим яйцям, приписують писанкам ще в більшій мірі якусь незвичайну силу. Бо і сама писанка являє ся чимсь незвичайним. Єї приготоване стоїть стільки праці, ну та-й час пригожий до писаня писанок треває коротко, лиш раз у рік. Тому то вона мусить мати й особливі прикмети. Повірки ті більш льокальні, не розповсюджені по цілім описуванім нами просторі, хоч деякі знані і в дальших сторонах, на російській Волині, Поділю, Україні¹⁾. Із за того подаємо їх за порядком, у якому вони трапляють ся географично.

На розгранчю повітів Брідського і Камянецького, 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 здоровле чоловіка і хоронять єго від слабостей. В селі Голе Равського пов. держать писанку у хаті для охорони від прохасниці.

Побіч здоровля рішаючим моментом для селянина є врожай збіжа. Тому то й тут приписують писанці силу. В селі Дмитрів Камянецького пов. викидає баба лушпайки 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 Камянецького пов. кидають лушпайки 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 части Камянецького пов., головно в селах: Сушно, Полове, Вулька, Витків. Тут закопують окрушини

¹⁾ Сумцовъ. Писанки. Київъ 1891 ст. 23—26.

св'ячених пасок і шкаралуш з яєць та писанок у землю і думають, що на тім виросте маруна,¹⁾ з'їле, котрого додають до горілки.

Вельми розповсюдженим звичаєм в Жовківському повіті, а також в північній частині Кам'янецького пов., є метати шкаралуш 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 селлах Туринка і Пристань оповідають, що шкаралуш 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 Руси.

Навіть на другім світі грають ся діти писанками. В Підгірцях Золочівського пов., коли умре в родині дитина, дають дідам писанку, щоб померше мало чим тішити ся на тім світі. 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, підліїшого. Їх дають лише дітям, щоб мали що бити а також дідам і пастухови.

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 вдержала пробу і остала ціла, той забирає ще й збиту противника. В той спосіб грають ся головню діти, але подекуди також і баби, особливо на Проводі. Між тими послідними удержує ся повірка, що чия писанка при цоканці сильнійша, та жінка праведнійша. Гра та відома також на цій Україні під назвою „набитки“³⁾.

¹⁾ *Chrysanthemum Parthenium*. Pers.

²⁾ Див. Статтю Партицького Ом.: Про рахманський Великдень.

³⁾ На Україні однак грають набитки 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 памятку повстав сей звичай. По більшій частині на всі питання в тім напрямі відповідають: „так вже з давна ведеть ся“ або „так йде вже від початку світа“. Інші знова кажуть коротко: „пишуть на памятку 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 частини Камянецького і Брідського пов. Так в Сушні і Половім кажуть, що як Юда зрадив Ісуса Христа і вернув домів, прийняла мати его 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 иньший варіант: „Як Ісусе Христос на хресті умер, один з его катів взяв яйце, спік в огни і каже: Говорять, що Ісусе воскресне, а він так воскресне, як з того яйця виклюе ся курка. Ледви се сказав, а з яйця виклював ся когут і голосно запіяв“. Інший варіант того-ж мотиву записаний проф. Сумцовим у Харківській губернії¹⁾.

В деяких селах Камянецького повіта (Ордів, Вулька) знають иньший переказ: „Пречиста Діва писала писанки цілу нічку, без місяця і без свічки і рано несла до Пілата викупити Ісуса Христа. Однак по дорозі дізнала ся, що Ісусе вже вбитий, тай упала, а писанки розкотили ся по усенькому світу“. Варіант сего переказу знаний в селі Пристань Жовківського пов.: Матер Божа дала Жиддам курку і писанки, щоб позволили здійснити тіло Ісуса Христа. На сю памятку пишуть люде писанки.

Третий мотив записано в селі Теглів Равського пов.: „Коли Спаситель ніс хрест на гору Голготу, стрітив чоловіка, що саме ніс до Єрусалима 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 поніє 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 єму поміг нести хрест. Та від того нішло то, те крашенє та те писанє яєць на Великдень“.

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 воскресєнє. Від того й взяли ся писанки на світї.

Як бачимо, всі ті перекази відносять ся до часу смерти і воскресєня Христа і походять безперечно з християнської доби. Тому, що писанок як раз вживають на Великдень, народна творчість получила й початок святкованя сего свята з початком звичаю красити яйця. Чи сам звичай дійсно повстав на Русі аж у християнській добі, годї щось певного сказати. Досї 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 Хлівчанах Равського пов. Він відносить ся до часів о много пізнійших: „коли Жиди мали церкви в аренді, то на Великдень жидовята не давали жидови так довго спокою, аж поки не првиє їм писанок, і доперва тогди відчиняв людям церкву“. Є се безперечно приноврєльє давнього обичаю допізнійших 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 красп, та на велику зручність при поборюваньню технічних трудностей, які представляє виконуванє малюнка на нерівній поверхні яйця. Крім сего сама орнаментика представляє широке поле до студій, і доси ще не рішене питаньє, чи писаночний орнамент має ціхи оригінальні, 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 цієї пори маємо лиш два атляси писанок: Ванклевої, до писанок моравських та Косачевої до українських. Також у Tugodnik-u illustrowa-nim 1889 подано кільканайцять писаночних рисунків, але без хварб. Про саму-ж орнаментуку писав досі Ванкель¹⁾ і Сумцов²⁾ а й Хв. Вогк³⁾ зачіпив 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 правильнійше. 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: Головню переділку часом також становить одна лінія, але частійше виглядає вона більш скомплікованою. На неї складає ся дві або й три лінії (Мал. 2 а), лінії з точками (b), поперечні і скісні лінійки (c, h), хрестинки (d), система клинчиків (f, g) або квадратиків (e, i). Переділки становлять собою дуже часто окремих доста скомплікований взорець. Вони дуже нагадують узори на мережках, особливо т. зв. шлячки, і під тим зглядом вплив мережок на писаночний орнамент не дасть ся заперечити.

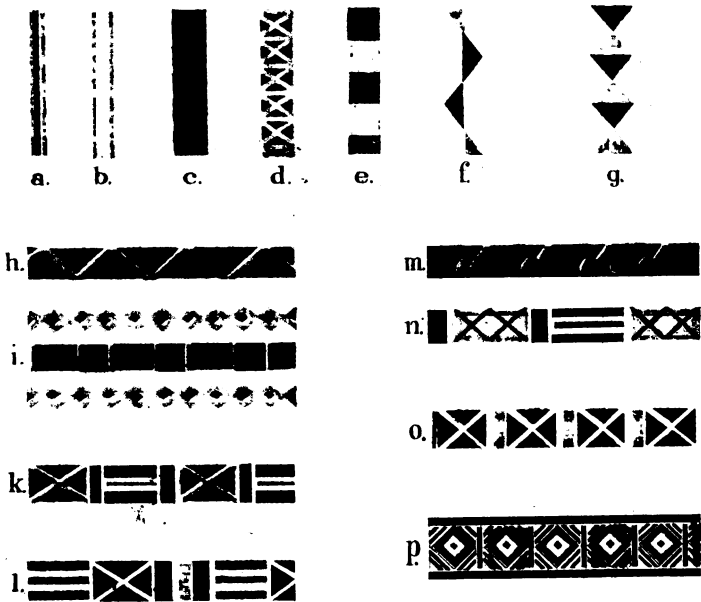
¹⁾ В видавництві „Moravske ornamenti“.

²⁾ Loc. cit.

³⁾ О. К. Волковъ — Отличительныя черты южнорусской народной орнаментики. Труды III археологическаго съѣзда въ Кіевѣ 1878. II, ст. 318.

Головна поділлка йде по більшій частині довкола яйця лнійною 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 одні і на другий бік яйця. Той тип переділлки в майже виключно пануючий на писанках цілої галицької Волині, як се легко з таблиць пересвідчити ся. Тут орнамент в розложений на цілу половину яйця.

Рідко трапляє ся, що головна переділлка йде довкола яйця вдовж його поперечного 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 переділлки — се комбінація двох попередніх. Переділлка йде на-вхрест, вдовж повадовжнього і півперечного 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 в також рідкий.

Багато частійше переділює писанку дві повдовжні пасмуги і одна півперечна, 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 розпадає ся на вісім частин, рисунок повторює ся вісім разів. Часами бува лиш дві по вздовжні переділки на писанці, бези івперечної (Див. Табл. II Б ч. 26, Табл. III А ч. 9, і Б, 15). Яйце поділене тут на чотири повадовжні поля. Таке трапляє ся майже виключно при орнаментї 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 кождому полі єсть відмінний.

Окрему групу становлять писанки писані у хворму барилковату. Тут існує лиш дві переділки, що біжуть довкола яйця по єго півперечному перекровви. Через се яйце розпадає ся на три части два колеса по обох кінцях і валок по середині. В тій групі виріжнити треба два поділи: а) Властиві барилочки, де серединою, валком біжить орнамент одностайний, без повторюваня, головно мережковий, а на обох причілочках вирисований такий самий рисунок, прим. хрест або зірка (Див. Табл. I Б, ч. 18 В, 28, Табл. III А, ч. 10, Табл. IV ч. 5). Хоча часом орнамент на валку й повторює ся, то все він иввший як на причілочках. б) Противно, при другім поділі тої групи, побіч переділок півперечних є ще повадовжні. Ті послідні не все зазначені лініями: часом їх лише 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 причілочки. Тут і орнамент повторює ся 6 разів той самий (Див. Табл. I А, ч. 6. Табл. III Б, ч. 20, В, 25, 26 і т. д.).

Иввщі поділки з'являють ся лиш єфемерично. Можна приміром зустрінути писанку поділену 8 повадовжними і 4 або 5 півперечними лініями на 32 до 40 піль в видї малих 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 ніякої переділки, як прим. на Табл. III А, ч. 1.

Що знов до поділки, себ-то сїтки, котрої метою є улекшити вирисоване правильного орнаменту, то вона стрічає ся лише 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: повадовж і півперек, на-вхрест — через що виступають частинки, в котрі врисовують поодинокі части 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 є вирисована сітка (Див. Табл. I А, ч. 6, Табл. II Б, ч. 26 і т. д.). Таке трапляє ся головню при писанках барилкватої хворми.

Переходячи до самого малюнку орнаменту, замічавмо, що він розпадає ся на три великі групи :

- А) орнамент геометричний,
- Б) орнамент рослинний,
- В) орнамент зьвіринний.

Ті три групи не все виступають окремо ; противно се дїє ся рідко. В більшости случайв вони перемішані зі собою на однім і тим самим взірці і треба їх доперва відділювати. Професор Сумцов виріжняє 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 гряницї. Їх можна дуже вигідно підчислити під одну з трьох перших груп.

А. Орнамент геометричний.

Се найбільш старинний і найбільш розповюджений орнамент. Він вже проявляє ся на виробах людей найменч культурних. Одначе сам по собі він не має рисів характерних, бо его простійші форми трапляють ся у всіх народів на землі. Вони могли повстати зовсім самостійно і нема причини шукати яких небудь рецепцій. Заки одначе вискажем загальний свій суд про орнамент геометричний на волинських писанках, перейдемо попереду веї его хворми, бо лише в той спосіб думка наша буде мала основу. А що поодинокі взірці, поодинокі хворми орнаменту як геометричного так і рослинного та зьвіринного 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 в 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 чотири.

1. *Крапками.*¹⁾ Ся найпримітивніща форма орнаменту не приходить ніколи сама а в сполученю з лініями. 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. Ёго зустрінати можна так само на наших старинних археологічних находках, як і на виробах африканських 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, полсками*²⁾. Орнамент сей також примітивний і скрізь розповсюжений, як взагалі орнамент простолінійний. Се комбінація поодиноких ліній, 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 різнобарвний пояс, який не має вже ціхи переділки, але самого орнаменту. Ёго роблять повадовж і півперек яйця а поля ним розмежні або лишають пустими, або врисовують там який маленький малюнок (Табл. I А, ч. 3.).

3. *Решетом, решіткою, сіткою.* І сей орнамент є вельми старинний; находить ся на камінних, глиняних і бронзових виробах первобитної доби.³⁾ Стрітити єго можна також на родосських вазах, на яких визначує ся вплив азійських мотивів.⁴⁾ Єсть се система ліній 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. Жовківським.

³⁾ Дав. Мара scienna zabytków przedhistorycznych opracował Dr. M. Much; okres hallstadski № 1.

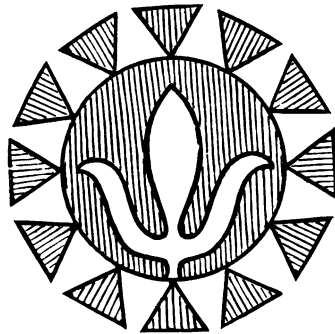
⁴⁾ Павлуцій, Греческія расписныя вазы ст. 69, див. Сумцов cit. Op. 31.

гуцульських, менше вже на волинських. Після того чи та плетінка є делікатніша, очка між нею менчі, чи знов примітивніша, грубша, зовуть її о́ткою (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 тїнює ся півперечними стрішками. 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 иньшою краскою чим тло писанки, звичайно червоною з жовтим пасочком по середині. Часами поле клишця тїнюване півперечними стрішками, подібно як в рисунку „куточками“. І сей рисунок не приходить часто сам про себе (Табл. IV А, ч. 11). Частійше найти єго можна в комбінації з иньшими і в такім случаю все острій кінець трикутника звернений на зверх.

6 *Вітрачком*. Нічим не різниться від попереднього, лише уложенєм. Єсть се так само трикутник (одначе ніколи ромб) все звернений острым кінцем до середини яйця. На писанці являє ся сей взір 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 З.²⁾ Без сумніву лише певного роду схожість в угрупованю з крилами справжнього вітряка, котрі мають вид трикутника з острым кінцем зверненим до середини, надала орнаментови сю назву.



Мал. 3.

¹⁾ Ся друга назва подана мені з Ператина пов. Кам'янецького.

²⁾ Див. Didron. Carrelages historiques. *Annales archéologiques*, vol. X, p. 60.

7. *Кошичками*. І сей орнамент вельми зближений до клинців, лише в с е бува тінюваний півперечними лїнїями. На волинських писанках повторює ся він дуже часто і то або самостійно, або яко додаток до других. Хворма трикутника і ромба виступає тут рівно часто. Що до самого укладу, то найчастїйше кошики уставлені довкола середини яйця, острими кінцями на зверх і творять через се звїзду шести — або восьми промінну (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, найчастїйше на передїлці, або там на головнім орнаменті, де просторонь між двома рівнобіжними лїнїями треба чимось виповнити. 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 подоби і мають спільною цїхою тінюванє півперечними стрижками. Се найбільш улюблені взірці на волинських писанках і стрічають ся тут вельми часто. Проф. Сумцов не згадає нічого про сей рід орнаменту, а він в загалї в Галичинї сильно росповсюжений. Тїї взори можна віднайти вже на старивних начинях доби бронзової та залїзної, особливо взорець драбинок і кошичків¹⁾. Вони тут тінювані на той сам спосіб як на писаночнім орнаменті.

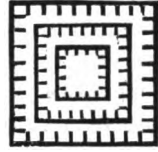
9. *Грабельками, гребінкою, гребенями, пальцями* (лише в пов. Жовківскім). Се лїнїя по-здовжна, на якій виставлений цїлий ряд лїнїок прямою, на подобу граблів або гребеня. Всї висше наведені три назви вживають ся рівномірної без ніякого розріжнюваня, хоч властиво назва „грабельками“ відносить ся до рисунку, на яким 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 частїйше яко допов-



Мал. 4.

¹⁾ Див. Mapa ścienna zabytków przedhistorycznych wyd. M. Much: Okres bronzowy fig. 16, okres żelazny fig. 32.

нене иншого, головно при куточках та кошичках, де послїдній пів-перечний стрижок є 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 грабельки і в инших 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 рідко, коли навпаки на волинських писанках є 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-здвожну і творять рід 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 є оригінальний. Одначе народ, побачивши схожість его з предметами битовими (гребінь, граблі), старав ся ту схожість збільшити і наслідувє в рисунку саміж предмети.

10. *Звїздками, зорами.* Тут мусимо перш всего замітити, що той рисунок вельми тяжко виріжнити від иншого, котрий носить назву „рожамі“.³⁾ Обїдва мають вигляд звїзди, котрої рамена замальовані краскою. Одиноку прикмету мають „рожі“ — що їх рисують все на серединї 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 взорів рисований зірочками лиш Табл. I А, ч. 10; Табл. III А, ч. 7, Б, 16. По при се згадаємо, що й инші 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 Відни, сая XI.

²⁾ Ibidem, сая XII.

³⁾ Тако-ж точнісінько змішують ся ці назви і у загально європейському орнаменті, де вираз *rosette* вживаєть ся до відзначення усякої скомплікованої зорі. — *Прим. Ред.*

⁴⁾ Див. Атлас Ванклевої.

⁵⁾ Див. Українські взори Косачевої.


11. *Хрестом, хвігурою*. Хрест займав своє місце в орнаменті ще довго до появи християнства. А й тепер у різних 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 святкові Великодня (дв. 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 острим кінцем до середини а підставою переломаною в клин (Дв. Табл. I А, ч. 2, 5; Табл. III А, ч. 4). Бувають і рамена йдучі 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 (Дв. Табл. I В, ч. 29, Табл. II В, ч. 32). Також подібати можна скісний андрієвський хрест, котрого рамена витяті 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 його 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 головнo рослинних укладають в виді хреста.

12. *Різками, 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 тіснійшій смислі випадає на початок середніх віків і доходить видосконалене 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 „паннами“ стрічає ся лише в Жовківському повіті.


спіраля при ініціальній орнаментці по рукописах. Найпростійші її хворми є:  , 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.

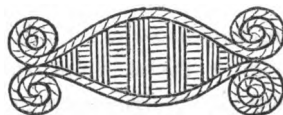
Б, 18. Табл. IV Б 15, В, 25, 34), або здвоєній  . Та послідня,

2.



знак барана, стрічаєть ся дуже часто на тканинах вишита або гаптована. При вишивках зі зглядів технічних має

спіраля вид заломаний:  . (Див. Мал.

6).²⁾ Сей орнамент стрічає ся одначе вже і на галльштатських бронзах.³⁾ Той знак барана вельми улюблений орнаментальний додаток волинських писанок (Табл. I А, ч. 2, Б, 22, В, 25). Подибує ся та-




Мал. 6.


кож хворма роздвоєна цілком, або в половнну   . Коли



1.

2.

спіраля загнена лиш легенько:  носить назву „ріжки“, коли

сильно:  круцьки або закруцьки. Той самий малюнок з лінійками скісно до спіралї потягненими зове ся „панни“ (Табл. V

ч. 1 і 3.) З полученя двох спіраль виду  , їх кінцями виходить

хворма  ,  — звісна в орнаментці під назвою сїкача.

На волинських писанках вона не має окремої назви, ані сама поодинокю не приходить, лише в полученю з другою: на перехрест, при чім між рамена вставляє ся який небудь внїший орнамент.

¹⁾ Lamprecht. 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 рисів 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 иньшого як така здвоєна спіраля, названа так лише через певну схожість з горішнім кінцем сего інструменту.



Мал. 7.



14. *Кривулькою, Пилкою*: Дві рівнобіжні лнїї, з котрих одна ламана на зразок пилки. Сей рисунок одначе на наших писанках доволі рідкий, уживаний був на вишивках середновічних. Він означав смерть і тому частійш усього можна було его здбати на похоронних покривалах при катафальках.¹⁾ Така ламана лнїя слїдна на передїлці писанки Табл. V ч. 3.

Мал. 8

15. *Вязами, Зводами, Кроквами*. Часто дуже трапляє ся на взірци, що він розділений простими лнїями на 4 частини, з котрих кожда стає трикутником (в дійстности сферичним). Отже в такім трикутнику або спускають з кожного вершка прямоу на противлежний бік, або лучать середину трикутника з усіма трьома кутами. Повсталу в той спосіб систему лнїй 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 (Дав. Табл. I А, ч. 10; Табл. II А, ч. 11, Б, 19, В, 28. Табл. III ч. 16, Б, 30).

Крім сего подано мені слїдуючі назви, до котрих анї малюнку анї опису не вдалось менї роздобути:

16. *Гайдачком*.

17. *Гніздами*.

18. *Гафтками*.

19. *Лучками*.

20. *Очка* — орнамент криволнїйний: спіраля. Тут виріжнює ся. 1. *Очка затягнені*, 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.

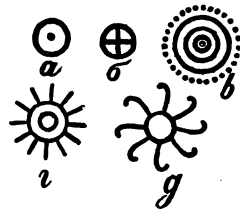
хворми як при „басовім усі“ лише більш закручена і без видовженого одного кінця — та сама, яка так часто стрічає ся на інципальних орнаментах по середньовічних рукописах.¹⁾ На волинських писанках стрічає ся лише в повіті равськiм — в інших рідше — за се дуже часто в буйних викрутасах проявляє ся на писанках з над Сяну.



Мал. 9.

21. *Лижками*. Назва льокальна в північній частині камянецького повіту. Глянеш на рисунок, то возьмеш його радше за орнамент рослинний, чим за що-небудь подібне до ложки. І справді не є се нічого иншого як листок на тонкій лодизі (Див. Табл. III А, ч. 12). Таких листочків, не відріжняючих 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.

22. *Кружком, маком, павучком, закруташками*. Під кінець приходим до рисунку, який по своєму змістови є чисто геометричний, а який через не величкі зміни, понав ся під різними назвами до всіх трьох родів орнаменту. Се знак сонця. Сей символічний знак приходив вже в старину при різних окрасах, в різних хвормах (Див. Мал. 10).



Мал. 10.

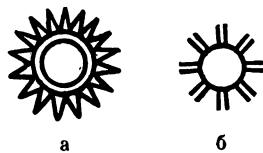
Найчастіше в хвормі „а“ і „б“ на бронзових поясах епохи галльштатської або й на глиняних начиннях. Той сам знак приходив на хвітурі представляючій асирійського царя¹⁾ а також на образі битви у одного воїна на сагайдаці.²⁾ Отже у старинній орієнтальній плястиці хворма „д“ стрічає ся часто на старо-галлійських монетах. В тім самім символічнім значіню, яко поняття 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 приходив 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 Гальштату²⁾ випалена на деревляній ложці з „Kabinda“³⁾ а також на словянських вишивках, особливо моравських, ганацьких (Див. Мал. 13 а і б.⁴⁾) На волнинських писанках приходять майже всі наведені типи сего орнаменту. Тип „а“ не носить ніякого окремого названя і має по більшій частині 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“.



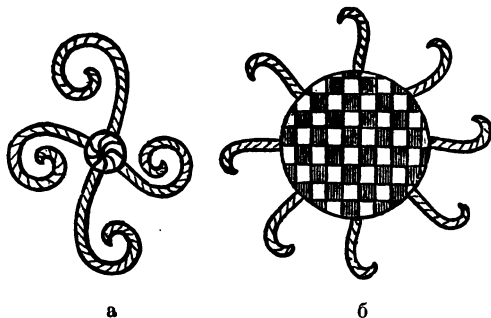
Мал. 11.

Тим покінчили би ми орнамент геометричний. Як зі всего досі сказаного слідно він вельми різномірний і багатий. В переважній своїй частині належить до типу старшого, простолінійного — з криволінійного, котрий проявляє ся в спіралях і становить вже перехід до рослинного, є лиш кілька мотивів. Цілий уклад геометричного орнаменту є стисло пристосований до хворми яйця і вельми симетричний.



Мал. 12.

Ціла форса кладе ся або на середину широкої частини яйця, або на його кінці. Після цього розведе-на ціла сітка, після цього



Мал. 13.

прибирає цілий взорець окрему ціху. В дуже рідких случаях поодинокі орнаменти розкинені безладно по цілїм поли писанки. Все майже лучать ся в гармонійну цілість і то звичайно або зірку, або

¹⁾ У Naturhistorisches Museum у Відни.

²⁾ Sacken. Grabfeld v. Hallstadt. Табл. XIII ч. 10.

³⁾ Naturhistorisches Museum у Відни.

⁴⁾ Móravské ornamenti. Мал. 12 и 13а здасть ся нам більш відмінами дуже знаного 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 вийшовша 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 зорець, дасть ся розложити на часті, які і в найглибшій старині стрічають ся і знаходять ся тепер у найрізномордніших народів, по цілій земній кулі.

Се власність цілого людського роду. Характерно лише те, що де який орнамент своїм виглядом зближав ся до предметів побитових, зараз же переймає его 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 его 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 Византию, 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 стає новить перехід до орнаменту рослинного. З ліній творять ся лодиги, зі спіралів, а властиво з їх получень листки і цвіткові вінці, котрі чим дальше, тратять фантастичність хворм, а набирають ціх реалістичної, се-б то відповідають певним рослинним хвормам в природі. На писанках орнамент рослинний густо перемішаний з геометричним, доповнює его і творить з ним гармонійну цілість. Що до розповсюженя і краси він зовсім не уступає геометричному. На писанках малюють або цілу рослину, або, що частійше, лиш частину єї: цвіт, листок, галузку. Позаяк і тут, так як і при геометричнім 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 простоліннійної. Належить до найбільш улюблених на волинських писанках, а що до виконання перевишає всі інші красою. По вигляді ніколи не догадав би ся, що се яка небудь рослина — звичайна зірка тай годї! І справді, орнамент сей уложений на середині 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 зв'язд, 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, кошпачки, або рослинні, як „смеречки“. Той орнамент росповсюжений також особливо на українських писанках, де проф. Сумцов¹⁾ начислив вісім родів різних рож, які носять окремі назви. Ми в нашій області нашли лиш три назви, котрі подаємо :

а) *Пуста рожка*, нічим не ріжна від шести — або осьмигранної зв'язди, має лиш одну систему, себ то верству ромбових листків, часом в середині вузенькі трикутники на жовто закрашені, які мають наслідувати рослинні прутики (Табл. I Б, ч. 23).

б) *Повна рожка*, різнять ся тим від попередньої, що ромбових листків бува дві, три, або й чотири верстві, одна по другій в той спосіб, що найменші находять ся в самій середині, а відтак кругом ідуть більші та ще більші. Цілий образ виглядає 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 заокруглюваня острих кутів і наданя листкам рожі природного виду бачимо на малюнку Табл. III В, ч. 32.

в) *Зірката рожка*²⁾. Зовсім не подібна до двох попередніх родів не є нічого иншого 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. Кам'янецькім та Жовківськім назву „маком“ — лише бічні проміння 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. cit. ст. 40.

²⁾ Та назва приходить лиш в Золочівськім повіті.

але стрічає ся при всіляких можливих комбінаціях, при взірцях геометричних та рослинних, пересічно на кожній третій писанці. Проф. Сумцов¹⁾ вважає його старинним, тому, що в більшості випадків він сполучений зі соняшними кружками. Ми на волинських писанках того не замітали, 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 різниця в тім, що поздовжна лінія біжить не хребтом дашків, а долиною. Ту саму хворму можна часто стрінити на старинних статуях героїв (на поясах і т. д.). Отже і тут заходивби той случай, що орнамент крисковий, геометричний переіменено на рослинний і надано 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 стришки, 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 переміну (Мал. 15 б).



Мал. 14.



Мал. 15.



Мал. 16.

Друга хворма мав 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⁾ Mapa ścienna etc... oprac. Dr. M. Much.

³⁾ Lamprecht. Cit. I. Табл. 4 і 5.

⁴⁾ На Україні сей взірець теж дуже часто трапляєть ся і носить назву сонки. — Ред.

цілковите знатуралізоване сего малюнку появили ся вкінці цілі галузки „смеречок“ — замість дотеперішніх поодиноких прутиків (Див. Табл. I В, ч. 30; Табл. II А, ч. 1).

3. *Яблуками*. Не знаючи назви, ніяк не вгадавби, що се має бути який небудь рослинний орнамент. Се ряд спіралів поведений на



Мал. 17.

обидва боки прямої лінії, нічого иньшого, як „ріжки“, або „закруцьки“, виведені на цій лінії, замість лише на кінці. То само ми бачимо на орнаментиці нечисленних порталів (Мал. 17), лише що спіралі виведені на одну сторону. Зовсім вірний взір наших „яблук“ бачимо на середовічних мініятурах.¹⁾ На волинських писанках є сей орнамент досить звичайним (Табл. I А, ч. 5, Б 21; Табл. IV Б ч. 23).

4. *Виноградом*. Зовсім вірно представлена тут китиця винограду (Табл. II В, ч. 30) або й кілька китиць у купі, враз з листочками.



Мал. 18.

Рослини сеї на цій галицькій Волини нема, отже орнамент сеї повстав лиш через наслідуване. А взорів є доволі, бо при церковнім малярстві рисунок винограду дуже часто повторює ся. Також на вишивках не раз можна стрітнути виноград.

5. *Деревом*: Химерне наслідуване природного дерева — трапляє ся дуже рідко. Нарисований пень, грубою чертою, від якого йдуть тонкі лінійки в найрізномородвішших напрямках з викрутасами і вузлами, що представляють галузки.

6. *Фасолею*. Довгі еліпсоваті хвітури з півперечними лінійками представляють стручки квасолі. Також і сей малюнок узятий з геометричного (Табл. I В, 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 хвори рослинного орнаменту зовуть звичайно лише загально „листочками“ або „квіточками“ після сего чи рисунок представляє листє чи також і цвіт. Ті „листочки“ „квіточки“ мають найрізномородвішій вигляд. То два довгі острокінчасті листки злучені долом обнимають який геометричний орнамент (Табл. I А, 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 іншому случаю зібрані такі листки по-три, у якій хвормі часто приходять на архітектурних орнаментах (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 лодити 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 розцвітеної 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 різних рослин лучать ся до купи, не рідко додає ся навіть геометричну прикрасу. Головна ціль малючого, не віддана 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 запримити величезну схожість орнаменту писаночного з мережковим, який нікуди 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 мѣнія о вліяніи на писаночный орнаментъ рисунковъ ковровъ, ситца, разныхъ узорочій; но по извѣстнымъ намъ коллекціямъ и рисункамъ мы не можемъ указать на это вліяніе“. Чому проф. Сумцов не добачує аналогії — годі знати; нам вона видає ся зовсім безсумнівною.²⁾

¹⁾ Op. cit. 45.

²⁾ Нам здасть ся, що проф. Сумцов, кажучи се, мав на меті не українські мережки, або інші везерунки на сорочках, плахтах і т. і., а килими, ситці і інші цяцьковані річі чужоземної роботи, з котрих взірці могли-б бути перенятими й до нас. У загалі-ж і сей погляд д. Сумцова ми не вважаємо за справний. Досить подивитись на вишивання і т. і. наприклад, 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, лодії біло, рідше жовто. Тут ходить лише о вирізнене поодиноких частей від себе, а не о віддане їх природної краски.

Що до зручності і багатства малюнку в орнаментика рослинна на волинських писанках є 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 близших Западови, орнамент рослинний, який в іотийських 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 зручністью виконання, себ то орнаменту звїринного, до якого тепер переходимо.

В. Орнамент звїринний.

Орнамент звїринний є найменч уживаний на писанках волинських. Вже сам материял, на котрім приходиться ся рисувати, ставляє єму технічні труднощі. Маленька просторонь, на якій має бути виконаний рисунок, сиряє 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 головно на єго північну часть. В иньших повітах їх зовсім нема.

При орнаменті звїриннім треба вирізнити дві частини рисунків, зовсім, що до походження, ріжних. Се звїрці 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 вельми шанований 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 довелось тільки пересвідчитись, що поважаний петербурський вчений мав рацію, кажучи нам, що залорожці, шарпаючи околиці Синоцу і Трапезонду мабуть занесли до нас з військовою здобиччю і звїрці орієнтального орнаменту, коли вони не прийшли до нас ще ранійше з половецькими паволоками а то й жінками. — *Ред.*

¹⁾ Див. Атлас Ванклевой, де відмалювано 48 писанок моравських.

1. *Баранячими рогами*. Малюнок показує подовгасту еліпсовату фігуру загнену обома кінцями до середини, так, що представляє вид радше півмісяця як дійстних баранячих рогів (Див. Табл. II Б, ч. 17).

Се нічо вільшого як подвійна спіраль, отже в першій значіною орнамент геометричний. Такий рисунок приходить дуже часто, на примір на каменім нагробнику в Оснабрюці.¹⁾ Доглядаючи через приближуване его до предмету в природі повстала 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 лапами* (лапками). І про сей рисунок випадає сказати, що він через аналогію з виглядом курячої стопи одержав свою назву. Не єсть се нічо вільшого 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 найдалшій старині, що входить в склад азбуки фенікійської та грецької, а також є 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 вирізнити 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 положенню се орнамент чисто рослинний з широколистною хвормою, яких на самих же писанках доволі. Обидва взірці, 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 Op. cit. 32 каже, що на українських писанках стрічає ся тризубець рідко.

качачі. В двох відповідях на розісланий квестіонар згадано, що існує ще взорець „котлячі ланки“, 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 звірці звівринного орнаменту, де приходять лише частини звіврячого тіла, не є зовсім натуралістичні, а лише відповідно зманеровані хворми орнаменту геометричного або рослинного. Через случайну подібність тих хворм до певних частин тіла звівринного 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 найменч впадають у вічі, як прим. ноги а не найбільш характерні, як приміром голова. Таке переносуванє назв бачили ми вже при части геометричній та рослинній, то й нічого дивного, що воно й тут приходить.

Зовсім иньший початок має друга частина, де різні тварі представлені цілі. Тут вже відіграє ролю обсервація природи та імітативний натуралізм.

Переходячи до малюнків різної тварі, замітимо, що із причини недостачи місця, згаданої, вже вище, малюють на писанках лише дрібні животики, отже комахи, птахи, а ніколи більших звіврят, ані людей. При тім представлені лиш такі животики, 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. ст. 44.

б. *Павучками*. Малюнок зовсім символічний без ніякої натуралістичної ціли, перенесений назвою з геометричного орнаменту через дуже далеку подоби до павука з розіп'ятими ногами. Ми зго обговорили при орнаменті геометричній, 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 стоячий 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 здасть 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 лінії знаходить ся мала, подібна до хреста фігурка.“

Зовсім інакше на писанках волинських, а зглядно камянецького повіта (бо, як згадано, лише ті мають орнамент звірниний). 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 найарзучнійше 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 звірниний орнамент приходить вже на найстаринніших виробках. Малюнки і різьба образів звірят стрічають ся

¹⁾ Op. cit, ст. 44.

вже у тропіодитів європейських, а також у диких племен африканських і старої Америки. Ті рисунки виконувалися на камені, бронзі та кості, нерідко з великою зручністю.¹⁾ Спеціально про ті животної хвори, які зустрічаються 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 рачачої 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 неприродно 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. Малювання 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 половиною 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 яким ми бачимо її у дітей або у деяких дикунів.

Під кінець згадаємо ще про писанки з написами. Вони трапляються спорадично, і є такі околиці де вони зовсім не знані (головно в пов. Равськім). Найзвичайнішою такою написом була дедикація писанки якійсь дорогій особі. Отже: „Мойй 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 знаходять ся 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 природи, од звіринних мотивів у в орнаментіці. 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 інші. 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 повздожнього перекрою писанки, або по спіральній лінії з долу до гори півперек.

Згортаючи до купи все, що ми дотепер сказали про орнамент писаночний на галицькій Волині, приходимо до слідуєчих виводів:

1. Пануючим орнаментом єсть геометричний і то простолінійний. Орнамент рослинний займає друге місце, а зьвіринний являє ся лиш льокально.

2. Орнамент геометричний, 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 животина змальована ціла, є оригінальний і опирає ся безпосередно на обсервації.

4. Назви поодиноких орнаментів подекуди не відповідають і походженю єго і вказують змагане 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 лише до писанок волинських і можливо, що в приложеню до писанок в загалі будуть в дечім змінені. Одначе поки-що мусять поодинокі області найти своїх слідителів, бо лише на такій підставі дасть ся щось загального, певного сказати. Ми сподієм 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, poïasskamy* (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) *Klyntziamy, tafelkamy* (en coins, en planchettes) Pl. IV, A, 11.
- 6) *Vitriatchkom* (en moulin à vent) Pl. I, B, 25 (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, hredeniamy, palziamy* (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) *Zvizdkamy, zoriamy* (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, khvoygouroïou* (en croix, en crucifice) 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, zakroutzkamy, 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, pylkoïou* (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) *Lyjkamy* (en cuillers) Pl. III, A, 12.
- 22) *Kroujkom, makom, pavoutchkom, zakroutachkamy* (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;
- б) *pavna roja* (rose double) Pl. I, B, 13, 14, 22; B, 35. Pl. II A, 10, 12. Pl. III, B, 32;
- в) *zirkata 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) *Pavoutchkamy* (en araignées) Voir N° 22 des formes géométriques.
- 6—8) *Bouz(i)kamy, horobtziamy, katchkamy* (en cigognes, en moineaux, 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 Kiev

(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 попереду.

Почавши свої розвідки з весни 1897 року, на цей раз вже в оселі д. Багріва, д. Хвойка знайшов під неглибокою верствою чорної землі з рослинним перегноєм такуж товщу жовтої глини як і у оселі д. Зіваля. Під нею, на 1 метр, чи що, затовшки, знайшла ся верства глинястих пісків — знов таки така-ж як і у оселі д. Зіваля. Але під цією верствою, як пише нам д. Хвойка, пішли вже до самої третішньої синьої глини скрізь однакові сірі 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 здибувалось 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 угаллем, обробленими кремінцями і звірячими кістками між котрими було кілька уломків маммутьчих 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. Багрівва є чимала стратиграфічна ріжниця. Пісків, означених на перекрої оселі д. Зіваля (див. мал. на стор. 9-ій) літерами *d* і *e* у оселі д. Багрівва 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. Багрівва, але така тонка що її неможна й лічити; верства-ж дрібчастого піску з рудою, закрашеною залізом глиною і кругляками тільки ледві показуєть ся з внутрішнього боку гори. Археологічні-ж знахідки містять ся у оселі д. Багрівва усі у дуже міцній верстві сірих пісків (*f*) у котрих у оселі д. Зіваля не було знайдено нічого.

Зовсім иньший погляд на стратиграфію кручі у оселі д. Багрівва знаходимо ми у д. Армашевського, котрий і у своїй праці призначений на показчик 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. Багрівва ми бачимо той-же ряд гірних порода (що й ув оселі д. Зіваля) з тою ріжницею що сіро-зеленуваті піски мають у собі зростки крем'януватого пісковцю досить суцільні.

Нема чого й казати, що тута ми опинюємо ся перед двома зовсім неоднаковими свідокствами. Не маючи спромоги висвітлити це непорозумінне, ми обмежуємось тільки тим що занотовуємо 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. Багрівва, 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.

**) Осатні звістки, одібрані вже після того, як це було складене, потверджують здаєть ся запевне погляд д. Армашевського.

стині тиві-ж оселі і особливо ув оселі д. Зіваля за давнійші і належачі до доби міжльодовенної. У попередній статті ми згадували вже думку про се д. Армашевського, котрий має усі палеолітичні знахідки по обідва 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 геологи як наприкл. д. А. Гёрнес, — 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 надії що з'їзди природознавців цього року і археологів 1899 р. у Києві допоможуть нам нарешті дознати ся у цьому ділі правди, вважаємо потрібним звернути особливу увагу на дуже недавні знахідки д. Криштафовича у Новій Александрії у Люблинщині. Тамечки у верстві сірої глини на лівому березі р. Висли д. Криштафович знайшов разом з кістками маммута і иньших звірів четвертїшньої доби археологічні збутки такі-ж як і д. Хвойка у Києві, себ-то вугалья, побиті й попалені кістки і багацько оброблених кремінців, котрі, як можна бачити, прирівнюючи малюнки д. Криштафовича до фотографій д. Хвойки, зовсім однакові з київськими. От-же, вважаючи знайдену на березі Висли археологічну верству за міжльодовенну і прирівнюючи 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 більше, що досліджені їм знахідки у печерах коло Ойцова, належачі на його погляд до тиві-ж таки міжльодовенної доби, виявляють те-ж дуже велику подібність (особливо крем'яного начиння) до київських і ново-александрійських. **)

Далеко більше дали нам до висвітлення київо-кирилівського палеолітичного становища ті зразки знахідок, котрі д. Хвойка був ласкав надіслати нам або намальованими і сфотографованими, або й у натурі. Чимало причинили ся до того-ж і невеличкі але безперечно автентичні і з науковою вмілостью вибрані збірки оброблених кремінців назібраних бувшими торік і позаторік у Києві французь-

*) Н. Криштафовичъ, Послѣтретичныя образования въ окрестностяхъ Ново-Александріи. Варшава 1896 (Отд. от. изъ Зап. Нов. Алекс. Инст. Сельск. Хозяйства и Лѣсоводства). стр. 65 и 66.

**) id. ст. 66, 67.

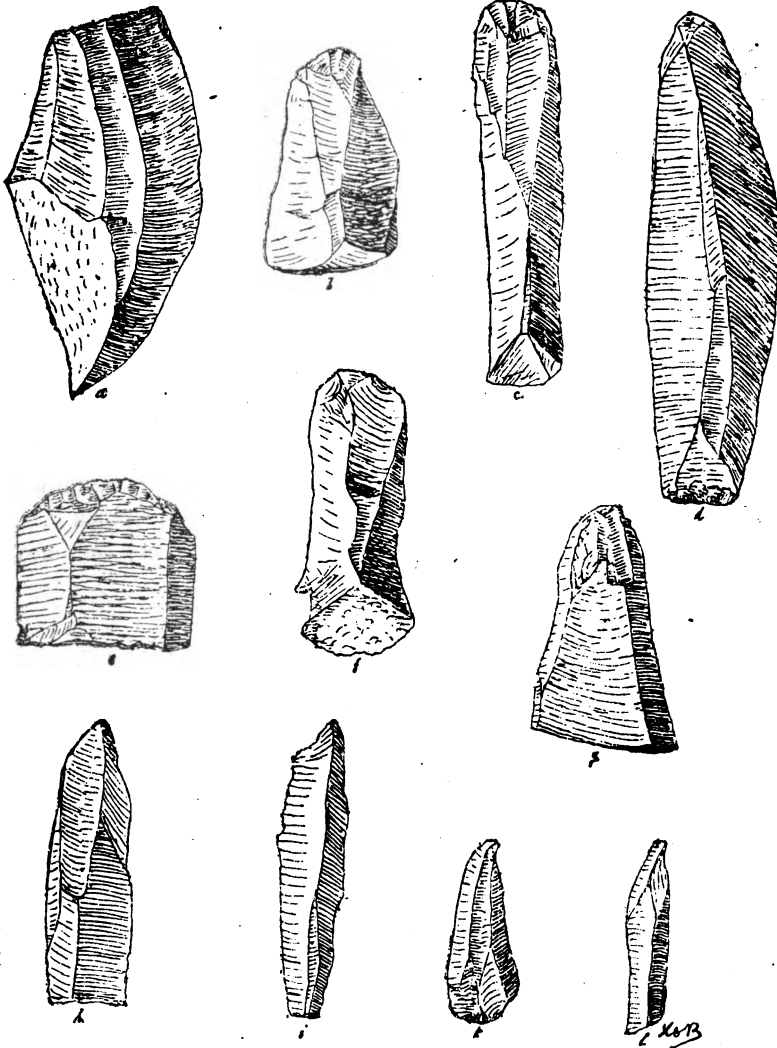
кими вченими: членом інституту, проф. Альбером Годрі (A. Gaudry) і археологом бар. де Баєм (J. de Baye), котрим ми тут з великою шаную і складаємо нашу щиру подяку за ласкавий дозвіл користуватись їми до нашої праці.

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. Дякувати ласкавий запомозі асистента 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 менш злігнітизованими і містили у своїй тканині потроху зернят тонкого піску, пройшовшого туди механічно. Що до породи, то усі п'ятеро шматочків належать безперечно до хвоєвих (Conifera) дерев. Четверо з їх здають ся більш або менш попсованими од довгого лежання уломками з різних частин. се-б то з пня або з вітів, дерева одної і тнєї-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 тільки 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 примітці.

**) 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 кїво-кирилівському становищі, ми, на підставі засланих нам тоді д. Хвойкою фотографій, musiли 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 начинням, зібра-

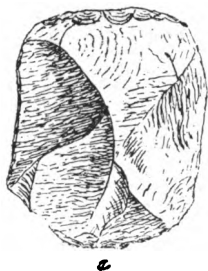


Мал. 1.

ним д. д. Годрі і де Баєм дають нам тепер спромогу більше розібратись у цьому питанні. Дуже велику більшість знайдених кремінців і теперечки приходиться ся вважати за уломки, що позостава-

ли ся од виробу кам'яного начиння, одначе-ж окрім їх в вже чимало й зовсім добре обробленого начиння з досить ясно визначеним типом. Таким побитом у збірці привезеної до Парижу бар. де Бавм 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.

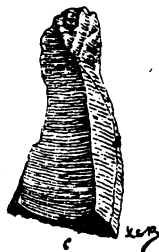
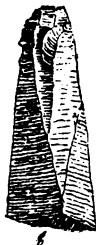
На одній з фотографій д. Хвойки ми бачимо двое маленьких гарних скребачок (grattoirs) дуже старанно оброблених (Мал. 2 *a* і *b*) і досить рідкої четверокутної хворми.



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

Мал. 2.

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

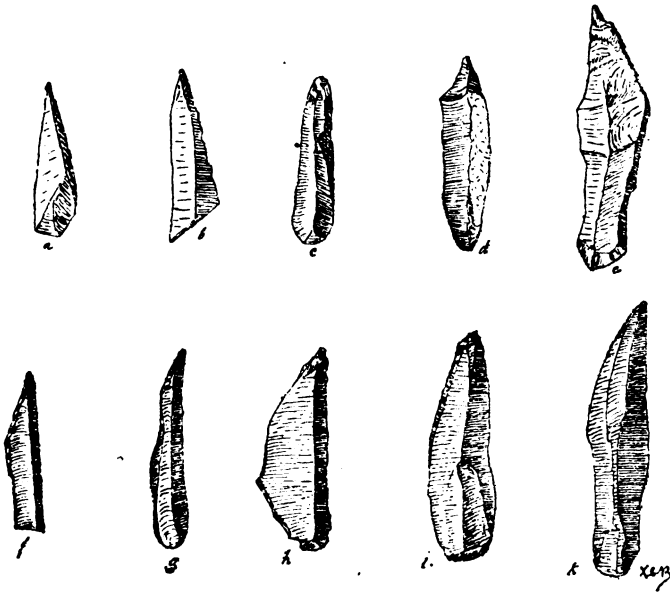


Мал. 3.

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 Бавм. Більша частина цього начиння зроблена з більш або менш однакого сірувато-чорного, а часами й зовсім чорного, по тонких краях прозорого кремнія з досить незамітною патиною, одначеж де-які, як наприкл. *f* на мал. 1-му —, з кремнія 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 ім 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. н., 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 & 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 магдаленського типу були знайдені, о скільки можна бачити по малюнкам д. Криштафовича, й на березі Висли біля Нової Александрії. *)

З хронологічного погляду д. А. Мортільє кладе ці геометричні хворми до доби пізнішої од магдаленської, а именно до доби середньої між палеолітом і неолітом, **) котрій його батько, знаменитий Габріель де Мортільє дав назву тарденуазьєнської. 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 мамутячими 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 мамутячими кістками теж дуже подібне до київо-кирилівського і ново-александрійського. ***) Таким побитом ми маємо вже невеличку низку становищ палеолітичної доби з кістками мамута і крем'яним начинням магдаленського типу, а містами навіть і ще новішого — тарденуазьєнського. Це наче-б то підпіра висловлену вже де-якими вченими думку, що на Україні мамут 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. Баєм мамутячі кістки з кам'яним начинням безперечно мустьєрського 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 ея 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 четвертішної 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 укладання. Хто пам'ята 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 нагбду 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 археології 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 думав досі. Се досвідчення матиме дуже велику наукову вагу і причиниться чимало до вяснення 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 материялу. 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. Невсипущий збірач української старовини В. В. Хвойка, звернувши увагу на не звичайної хворми старинний посуд, котрий йому почали

принести люде з околиць Трипілля, наміривсь торік почати там справжні розвідки і у лїтку 1897 р. на полудень од Трипілля, по більшій частинї вздовж берегу річки Бобриці знайшов на обсягу кількох квадратних верстов у 16 місцях цілі становища якогось-то племені, що жило мабуть найбільше з гончарства, як можна гадати, вважаючи на те, що дуже переважна частина знахідок акладається з череп'я, а часом і з цілого посуду. Зразки знайденої кераміки, котрі нам довелось 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 взір гребіня рядками точок; 2) з краще обробленої, по випалї червоної, іноді чорної глини, — орнаментований нарізаними по мокрій глині, часом простими і закругленими, а найбільше спіральовими везерунками з кількох рівнобіжних лїній; 3) з досить добре обробленої тонкої світло-жовтуватої або рожево-червонуватої глини, — а те-ж більш або менш спіральовими або зкладеними з простих перекрещених між собою смужок орнаментами, намальованими темно-карою, або по жовто-гарячому полї — червоною хварбою -- дуже подібний до так званої передмикенської кераміки. Що до хворми посуду, робленого, здається, або зовсім без гончарного кругу або на ручному кругі, як у давньому Єгипті, то окрім більш або менш звичайних стовбоватих, високих і до гори широких урн, і круглястих горщиків, часами з вушками по найширшому півперечникові, або з дїрочками за-для вішання навкруги горла, найбільше звертають на себе увагу горшки круглястої дублообразої хворми з досить невеликою дїркою 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 опуким 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 різками з дїрками наскрізь на зразок вушка. На де-яких з горщиків, незалежно од дуже оригінальної більш або менш спіральної орнаментації можна бачити кружки з проміннем, півмісяці, вушка на зразок те-ж півмісяця стилізованого з виділеної з глини товаричої голови з рогами, наліплені плесковаті шишечки на зразок чоловічого виду, трохи подібного до свиної голови і т. и. Ще більшу й найцікавішу оригінальність цієї дуже значної знахідки стано-

влять невеличкі глиняні парсунок, 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 зручнійше 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 кераміки 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 самосїньного 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 знайдене 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 Бутмирі у Боснії. Сподїваємось, 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 „Материялів“.

б) *Розвідки у могилах між Верем'єм 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 гладшки горшків, коло кожного з котрих була або крем'яна сокирка, або келеп. 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 костяних і 1 залїзна) і три череп'яних горщика з чорної глини, з високо витягнутим до гори вухом. У третій — при костяку дуже добре виготовлене крем'яне начинне на зразок спиці до спису. У четвертій — під костяком на рівні з землею, на глибині 95 см. горщик з перепаленими

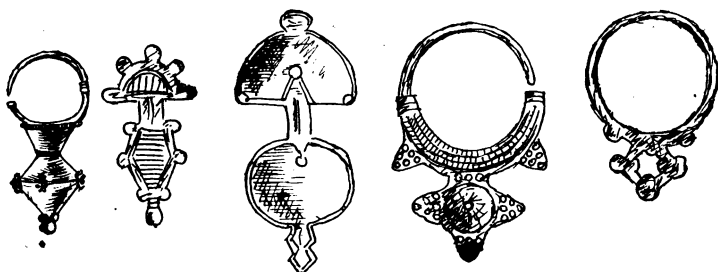
кістками, належачими видимо до ранішого похорону, а ще глибше (160 стм. від верху могили) скорчений кістяк, котрого горішня половина викрашена червоною хварбою. У п'ятому не було знайдено нічого окрім перетрухлого дерев'яного зрубу. Більше докладні звістки подамо у ближчій книжці.

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 горщиком, слідами хварб червоної, білої і чорної, шматком сірки, 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 планічок 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 левами, а на других вибиті образки подібні до знайдених у Пермській губ. і у Сибіру. Далі д. Хвойка знайшов дуже хорошу череп'яну кратеру чудової грецької роботи, дуже гарно розмальовану митольогічними 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. и. 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, чотири серги і дві фібули дуже ясно визначеного готського типу, досить відомого у західній Європі і на-

лежачого там до так званої меровингської доби, котру вірнійше 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 скарб на березі р. Чулека на Куресько-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 загалі-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 усім 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.

Матеріали до українсько-руської етнології, т. I.

„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 одіаветь 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 неперестанною 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 Брокá 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 нескінченні 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 „Материялів“. 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 spiralées 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 *civre* imitant le forme de celles en pierre polie); b) *Fouilles des kourgans entre Verémié et Stréivka*: 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 tres 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 feminine 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 Pasterské*

*) Tripolié (Триполье) sur les cartes russes.

(pointe de flèche, quatre boucles d'oreilles et deux fibules). — Trouvailles de M. *Mazarak*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 audessous). 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 підймається, читати: Запецьки відділені від каблука перегородкою з дірками, не доходячою до передньої стінки горну. Ця перегородка прикрива зверху запецьки (Мал. 10), а каблукові служать долівкою, на котрій ставляють посуд. Полон'я з печи приходить у запецьки і далі через порожнє місце *a* (Мал. 13) і через дірви...

— 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.



*) Nijéne (Нъжинъ) 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 маєть ся завше на меті зазначити рядком запитів (самих по собі досить простих) той напрямок, у яким мусить 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 куснику 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).

6) Засилати відомости або до Наукового Товариства ім. Шевченка, 26, улица 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 народної побутової техніки

(Arts of life).

Побутовою технікою у етнографії зветь ся вмінне дати собі раду ув усьому, що потрібно за для піддержування і поліпшення матеріяльного життя. Камінь, котрим дикий чоловік розбива горіх, або ломака, котрою він збива з дерева овоч, становлять вже собою пристрої, прилади, струменти, за поміччю 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 скомплюкованими, але разом з цім і зручнішими і не помилившись можна сказати, що історія побутової техніки становить собою історію чоловічої культури і не тільки матеріяльної, 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 Антропологічної Школи Адріена де Мортільє і особливо американських етнологів, між котрими на першому місці треба зазначити уашингтонського 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 хиба 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. 1895.

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 знищенні де яких не менш значних історичних помилок і забобонів.

Позаяк розвідки по цій 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 виясненєньє яких пристроїв, будівлі, то-що, то й малюнок схематичний (півперечний і вздовжний перекрій, або плян) по спроможності з масштабом.

4) Не вважати на артистичне виконанєньє таких малюнків, дбаючи тільки про те, щоб можна було їх зрозуміти.

5) Малюнки, пляни і т. и. 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. и. і як їх у такому разі 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 завалящих 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 ігрлиг, з молодих деревців, до корнів котрих забивають ся невеличкі кремінці, щоб повростали 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, безмін), клину (колоти дерево), колезцати (витягання води, колод з річки, стягнення на гору дзвонів), коловорота (тягання глею 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 людом, не маючим ніякого знання у механіці.

II. Вогонь, його здобування і переховування.

1) Чи бувають випадки коли вогонь треба здобути безпремінно тертєм (при запалюванні ватри у Гуцулів, 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 сірників, ні кресала (як наприкл. на ловах, у чабанів, або у дорозі і т. и.)? Чи не доводить ся здобувати тоді вогню тертєм, 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 (сірка, самодільні сірники, кресало, губка й кремінь)? Звідки беруть усе до того потрібне — що купують, а що сами роблять? Якої хворми найчастіше вживають кресала? Яку вживають губку і що замість неї і як усе ото виготовлюють? Чи не вироблюють кремінців 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 котрий 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 дїється 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 вживають 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 звїрів 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 (присипання попїлом на припечку, у степу у чабанів і т. и.)? Як поведять ся з вогнем у загалі і хто мусить його доглядати?²⁾

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 звїрі, або птиці і як такі місця зветь ся? Коли якого звїра або птицю найкраще полювати (перелет, жирування і т. и.)?

3) Яких ловлять звїрів і птиць тепер і яких ловили перше? Чи полюють ще на дрохв, диких гусей, вивірок (векш), видниху (видру), бобра, дикого кабана, оленя, лося, диких коней, зубра, ведмедя? Як давно вбито остатнього з таких звїрів? Де які птиці й звїрі ловлять ся (зазначити географичні місця) і деяких з їх вже немає?

4) Які способи й пристрої вживають ся до ловлення і полювання на кожного звїра або птицю? Подати малюнки і описи усякого роду сїльців, сїток, тенет, пасток, хваток, капканів, ям,

²⁾ При усьому цьому звістно треба звертати увагу і на усякі дотичні до вогню (особливо живого. се-б здобутого тертем, та й хатнього) в ірування 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 досі 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, пращі і т. и.)? Як діти ловлять горобців і вньших 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 вбиту птицю, вбивати спійману дичину або держати її живою?

7) Чи не роблять самодільного пороху? Чи не було випадків, щоб пістонні рушницї перероблювались на крем'яні (бо кремій легче 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 співвають за для держання у клітках? Чи ловлять співучих птиць на продаж і кому спродують?

10) Чи ловлять птиць з гарним пір'ям на продаж? Чи не роблять часами й сами якої оздоби з птичого пір'я, щоб носити?

11) Чи не збирають яєць з диких птиць на їжу або на продаж? Які именно яйця збирають?

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 одрізають і не ховають яких частин об його (зубів, кіхтів, рогів, соромного тіла), або чи не носять на собі на щастте чи на похвалку?

IV. Рибальство.

1) Чи люде рибальють 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 зуть ся і на яких умовах люде на їх рибалять?

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 народніми-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 риби й раків просто руками, биття 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 загородах, 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 материялом. 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, лясні 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: Донці, Дніпрі, Десні, Прип'яти, Бозі, Дністрі, Пруті 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 наприкл. 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 пляни)? Життьє на рибальських заводах. Особлива рибальська одежа, як що така вживаєть ся.

13) Який посуд і струмент вживаєть ся до виїмання сійманої 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 лїк сїїманої риби і як її важять? 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 неспокійної скотини (колодка на шиї, або на нозі у свині, дошка на рогах у бика, путання або стреножування коней і т. и.)?

2) Чи трапляєть ся ще виховування скоту у півдикому стані, табунами у степах, лісах, болотах? Як його упісля призвичаюють?

3) Який именно скот держать? Як кожду породу доглядають, чим годують, як боронять од мух і дроку, од звїра, од злодїїв, од пошести, як рятують од якої хвороби, як вихолощують, яким струментом і хто це звичайно робить, яку поміч дають, як скотина тельєть ся? Зібрати звістків про коновалів, їхній струмент і ліки. Подати по спроміжності окрімні студії про гурти, табуни, отари і т. и., звернувши увагу й на життьє гуртовщиків, чабанів, табунщиків, свинопасів і особливо на їхні причандали (гирлиги, аркани і т. и. і на те, що вони повинні знати, щоб доглядати як слїд скотну.

4) Чи держать громадський племінний скот (бугаїв, жеребців, кнурів, авряків)? Як племінний скот доглядають і яким робом припускають до самиць? Чи не вживають яких небудь особливих способів, щоб мати такий чи инший 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 вившої скотини?

6) Як яку скотину ріжуть чи колять, як здимають 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 в 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 в який догляд за дворовими собаками; як і до чого їх привчають? Як їх боронять і пользують від скаженини і вившої хвороби? Чи держать котів або ще що небудь? Коли вї, то від чого? Чи не міняють, або не продають котів на шкурки котолупам?

8) Яку держать птицю на їжу або на продаж? Чи не при звичають часом якої дикої птиці і як именно? Чи не пускають якої птиці (як качок, гусей) на ціле літо у болото, де вона зовсім дичіє? Чи її потім при звичають і як именно (пригодовують, урізують крила і т. и.)? Як доглядають курчат, утят, гусят, индичат 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 літі і у зиму (подати зразки хлівів — до-що)? Як боронять птицю од шулік, ласок і вивших ворогів? Як доглядають, щоб не пропадали яйця, що роблять, щоб птиця краще неслась і щоб не було виливків? 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, кліток 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'я 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 вживаєть ся де лежачих колодок (ульків) за для бжіл?

2) Де звичайно ставляють пасіку? Чи є звичай перевозити її з одного місця на друге? Як тоді влаштовують? Подати плани і загальні образки пасіки (найкраще фотографії). Яких святих ікони держать на пасіці і де їх вішають?

3) Як зроблені вулики і покрешки 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 поводять ся з бжоломи, щоб вони знали 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? Плани й малюнки вимшаників? Чи роблять ся вимшаники у землі і як именно? Як у їх скла-

дають вульки, 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 зветься 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 нарощне? 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 різними одмінами? Як їх доглядають, який до того вживають 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 потрібне осібно ґрунту, чи підгноюють землю, підсипають піску, глини, вапна і т. и. Як вибавляють гусінь, шкідливих 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 курні, вишки і т. и.? Які ставляють опудала (страхопуди), щоб лякати птицю, з чого й як їх роблять? Коли і як збирають кожную овоч, 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 копи, 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 вважається найбільше користною і яка шкідливою 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 ся кращою і яка гіршою (подати знов народні, а по змозі 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 звірів? Коли й яким робом починається ся косовиця? Які коси більше купують, австрійські чи російські? Яке більше люблять кісься -- довге чи коротке? Що кажуть про косарів — вімців, руських (великорусів) і иньших? Подати докладний опис косовиці, а тако-ж способів косити (на голу косу, на ключку, на грабки і т. и.) 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, складанне у копиці, волочівне, складанне у скирти і т. и.), Такі-ж звістки подати про різання осоки, биття очерету, збиранне бур'яну і т. и. На яку міру продають сіно? Чи не сіють часами на сіно трави?

VIII. Хліборобство.

1) Чи трапляється де так зване хижацьке господарство (покиданне старого поля і випалюванне лісу, або оранка степу під нове)? Чи ведеть ся 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 підгноюють землю?

3) Чи нема звичаю поливати ниви (особливо водяними колесами з причепляними до їх відрами)?

4) Що сіють? Подати народні назви усякої пашні з усіма одмінами, які тільки є, з означенням чого сіють більше й чого менше. Що після чого сіють? Чи починають сїяти нові сорти пашні?

5) Коли починають орати? Чим орють: сохою чи плугом, кіньми чи волами (кількома парами волів)? Як глибоко беруть на який хліб? Боронування.

6) Як який хліб сіють? Як вибірають і наготовляють за для сїяння зерно? Чи не вживають до сїяння яких пристроїв? Чим волочять — бороною, чи чим иньшим?

7) Чи бува який догляд за хлібами, поки вони ростуть? Чи проривають їх, як що дуже густо посіяно? Як боронять їх од жучків, коників, 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 овини 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 змозі 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 робіт, 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. Мирошництво.

1) Які вживають ся до товчення зерна, соли і т. и. дерев'яні або вньші 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 кошом 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 виглублиний, 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 плянами 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 товарячі 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?

в] 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 глину 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.

г] 4) *Черепиця*. Як що вироблюють, ся то подати докладний опис усього струменту і способів вироблювання, зазначивши, як і у попередніх працях, чи є свої майстри 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 глиниц? Як вона виготовлюєть ся до виробу посуду (вивітрювання, виморожування, переминання, 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, часами в пригоді, до того свіжої 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 (завишки 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 звірячих 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 вушка і чи не роблять за для окраси на посуді яких приліпок з глини? Чи не роблять посуду на кшталт звірячої, 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 плями і малюнки гончарського горну. Скільки часу держать посуд ув огні? Як роблять, щоб посуд вийшов червоний, жовтий, білий, або чорний чи сїрий? 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. Оброблюванне дерева.

1) *Рубанне і виготовлюванне 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, пиляють або колять на дрова у лісі, як дрова складають і міряють,

як березуть 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 плянами 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 пвляють 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, ополонки, 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 клиннй, сокири, пили, долота, струги, свердли і т. и.)? Дати опис, міру, малюнок і народне назвище кожного з усіма його одмінами.

4) *Випал вугілля.* З якого дерева і яким робом випаляють ся вугілля? Яке в до того начинне, струмент і особлива будівля? Як угалля доставляють на продаж? Чи в до випалявання 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 (дъоготь)? Яке до того вживаєть ся начинне і т. и.? Які бувають сорти дъогтю (добрий дъоготь і т. и.)? Дати докладний опис майданів, з усім що до їх належить, а також до переховування і доставки смоли й дъогтю 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 їхне начинне 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 змозі 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, вирізують 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 розміривня)? 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)?

XII. Оброблювання шкури.

1) Чи оброблюють коли шкури сами селяне, чи завше оддають чинбареві? Од якої скотини шкура на що йде? Як вбивають скотину, щоб не поцувати шкури і як здимають шкуру?

2) *Чинбарство*. Як оброблюють шкуру чинбарі (висушування, розмочування, одскребанне волосся, як що треба, вискребанне шкури з внутрішньої сторони, дальше оброблювання її, вироб ремнів, шкур до вкривання возів, шевського товару; вичинка шкур 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 шкури і т. и.

3) *Кушнірство* (кожухарство). Чи сами кушнірі чинять шкури, чи беруть вже вичинені? Як розміряють кільки треба на кожух, як викраюють і як зшивають шкури? Який при цьому потрібний струмент? Подати опис з малюнками крою і струменту, не забуваючи вказувати скрізь міру.

4) *Шевство*. Чи шевці шують тільки чоботи й черевика чи тако ж морщать постолі і роблять ще що инше з шкури? Чи роблять вони коли небудь товар сами, чи завше купують або одбірають купований од тих хто оддає шити? Як шевці здимають мірку на чоботи або черевика, як добірають колодку? Як що роблять колодки сами, то як именно, з якого дерева і на який звичайно роз-

мір? Як роблять дратву, чи вживають до того свинячої щетини, воску, смоли і т. и.? Як викроюють товар, приганяють підшву, пришивають халави, набивають закаблуки (підбори, корки)? Які вживають до різання шкіри ножі? Що вживають до лоцання 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 сьвітла, одно слово усього, що тільки належать до шевства. Які шпують ся чоботи й черевики на продаж завбільшки, і яких бувають сортів (подати їх назвища) по більшині, по сорту товару й по хвормі? Чи шпують ще що небудь шевці окрім обутья? Чи вживають ся до чобіг підкови? Подати їх малюнки й міру.

5) *Лижарство* (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 майстри?

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 вживають ся струмент? Чи не роблять з рогу й кости таких річей як кгуданки, гребінці і т. и.? Чи є до того особливі майстри з селян українців? Як що такі річі де вироблюють ся, то як продають їх — чи тільки на ярмарках, чи розносять по селах і міняють на ріг і кістка? 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 річі плетуть ся з соломи, оситняку, рогази, 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 вживають 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 нитки, 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 трапляється ще іноді кросен, або верстатів, у котрих нитки основи натягаються з гори до долу причепленими до їх грузками, або не наворачують на валець, а просто прив'язують до чого небудь, так що основа виходить дуже довгою і вузькою, а через це й полотно вузьким? Дати опис з плянами і малюнками звичайної верстаті з усім її механізмом і причандалами, не минаючи ані найдрібнішої частини.

4) *Оброблювання вовни*. Як стрижуть вівці, перемивають і пересушують вовну, б'ють її шерстобитним смиком чи струною, роблять з неї брилі, сучять 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 валяння вертають тим хто давав?

5) *Коцарство*. Звернути особливу увагу на техніку і народню термінологію цього ремесла. Де воно ще є на Україні і у Галичині? Як вибирають і красять вовну на килими; як їх роблять і який до того вживається струмент і начиння? 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 дається кравцеві? Чи працюють сїльські 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 причандали? 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 шкурятні кгудзики чи хто инший?

XV. Оброблювання металів.

1) Звернути особливу увагу на техніку і переносний струмент кочуючих циган-ковалів і мідників і описати їх яко мога докладніше

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. и.

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 звать ся Руднями, Рудками і т. и.

3) *Ковальство*. Що найбільше роблять сільські ковалі? Що направляють тільки, або переробляють, а що роблять сами? Дати докладний опис з мірою, фотографіями й малюнками усіх їхніх виробів. Описати й подати плани й фотографії кузні і усього ковальського начиння й струменту з усіма його одміними і народніми назвищами (горен, міхи, ковадла, молоти й молотки, обценьки, дрилі 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 сокири, роблять підкови, ухналі, гвоздки усякого сорту, рала, леміші і т. и., підковують коней, натягають шини, направляють коси й серпи, виковують різні залізні річи за для млинів (порпліці 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 виробляють сами на заказ або на продаж? Дати опис їхніх виробів, способу праці, 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 Галичині — українці чи чужоземці 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, прилютовуванні, золоченні, вживанне гнелих 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 тако-ж і на назвища везерунків.

XVI. Переміщення.

1) Яким робом переносять важкі річи 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 привлади (плагки, коромисла, коробки, дрючки, носилки, мари і т. и.)? [Тут треба дуже докладного опису: не досить сказати наприкл. 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 инше. Найкраще додати до опису фотографії або малюнки. Особливу увагу звернути на це у Поліссі.].

2) Що роблять, щоб полегшити собі дорогу, вибираючись 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 надївають на себе клунки, у чому беруть воду і т. и. Як виражають ся у пішу дорогу у зимі? Чи прив'язують що (особливо діти) до ніг, щоб ковзатись по льоду або бігати по снігу?

3) Як улаштовують різні річи, перевозючи їх верхи на конях, і які до того вживають пристрої (сакви, бисаги, в'юки і т. и.)? Які вживають, їздячи верхи, сїдла, або-що замість сїдла, чи вживають стремена, остроги? Подати опис усього, що надївається на коняку під верх, починаючи з оброті або вуздечки і кінчаючи обмотуванням соломою, або чим иньшим копит, 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 послѣдної 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 -- замералого 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 усеї справи кінської і волової (хамути, шлеї, гужі, череасідельники, 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 звуть 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, коловороты 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 (рівнянне, ставлянне віх і т. и.)? Чи бува, щоб у зімі більше їздили річками по льоду? Чи в такі дороги, котрими їздять тільки у зімі?

5) *Плава.* 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 комишу, колоди, плоты і т. и.? Як вони роблять ся і улаштовують ся? Як переправляють через річки скот (гурти, табуни отари)? Як в'яжуть плоты, як до їх прироблюють ся стерно і т. в. і як їми керують? Як на їх живуть плотовщики і у загалї який спосіб плаванн на плотях? Які бувають проми, 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 якомога найдокладнійший 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 судина 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 хвилею, особливо на морі? Чи не прив'язують чого з боків? Який догляд за човнами і иньшими судами, як їх висмалюють, ковопатять, латають на їх дїрки, вилівають з їх дуба і т. и. Який є 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 збірання відомостей про будівлю, одіжку і їжу будуть незабаром видані особливі програми.



ПОКАЖЧИК.

- Лви** (*рибальс.*), стор. 46, 47.
Амулети, 26.
Андрее Рих., 80.
Антонович, Вол. Б. 1, 13, 14, 23, 29, 220, 223, 226.
Anthropologie (L' —), 1.
Анучин, Д. Н. 29.
Армашевський П. Я., 1, 5—7.
- Бай** (бар. де-) 221, 225.
Банити (рибу), 49.
Бантява, 88.
Бараболя, 101.
Баранячі роги (*орнам.*), 203.
Барвінок 123, 175, (*орн.*), 200.
Басове ухо (*орнам.*), 194.
Батурич, 163.
Біб, 99.
Біляшевський М. Х., 27.
Благословення молодих (*вс.*), 136, 137.
Бобик, 99.
Борона (*весільна*), 119.
Борці, 100.
Боярин (*весільний*), 115.
Браволія, 175.
Бряг (*хушнір. ніж.*), 76.
Брідський повіт, 172.
Бронза, 224, 225.
Бруква, 97.
- Бузьки** (*орнам.*), 205.
Бутмір, 223.
- Вагани**, 49.
Ванілева, 184.
Вареники дв. Пирого.
Варениці, 102.
Ведмідь печерний, 212, 219.
Везерунки (*на тисанках*), 133 *рас.*
Вентерь, 46, 47.
Верем'є, 221 *рас.*
Веретено, 58.
Верхняк, 57.
Весілля, 111, 116.
Весло (*у гончарстві*), 55, 65.
Вигон, 79.
Вильчичи, 88.
Вимелі, 175.
Виноград (*орнам.*), 200.
Випалювання, 60—61.
Випроважування молодого за молодю, 124.
Вискочка (*рибальст.*), 43.
Відципки, 12, 16, 215, 216, 219, 223.
Вів (*гончарський*), 64.
Вільха, 175.
Віск (*ужив. до писанок*), 173.
Вітрячок (*орнам.*), 189.
Вони, Хв. К. 1, 1, 33, 111, 134.

Вогонь (*присмаков. молодій*), 138.
 Возінський, 29.
 Волинь (галицька), 169.
 — (українська), 24.
 Волосся, 221.
 Волоть, 83, 88.
 Вузли (*забоб.*), 139.
 Вупка (*у горшків*), 22.
 В'язами (*орнам.* —), 194.

Галац, 48, 50.
 Галуши, 104.
 Гамі, Е. Т., 14.
 Гарбузи, 98.
 Гард (*рибальст.*), 43.
 Гафтками (*орнам.*), 194.
 Геометричних хворм кременці, 217.
 Гияки, 105.
 Глина (*гончарська*), 54 *рас.*
 Гнатюк, Вол. 68 *рас.*
 Годрі, А. 214, 215.
 Гойданка, 104.
 Гойдачком (*орнам.*), 194.
 Голва (*у весільн. зич.*), 139.
 Голубці, 103.
 Гончарні вироби, 63, 65, 67.
 — (*неолітичні*), 19.
 Гора, 88.
 Горен (до випасу посуду), 59.
 Горни (неолітичні), 20.
 Горобці (*орнам.*), 205.
 Горох, 99.
 Готський (стиль), 225.
 Грабельками (*орн.*), 190.
 Грабування дівчини (*весілья*), 126, 127.
 Гребенями (*орн.*), 190.
 Гряби, 107.
 Гриша Онисько, III.
 Губи *див.* Гряби.
 Гузирь (*будів.*), 83, 88.
 Гусячі лапи (*орнам.*), 203.

Дарування (*весільн.*), 154.
 Двір, 79, 82—83.
 Дерево (*орнам.*), 200.
 Динарев М. А. 176.
 Дині, 98.
 Дівочья громада, 111—112.
 Дідки, *див.* вистка.

Діорит, 225.
 Добруджа, 33 *рас.*
 Довбешка, 83.
 Драбинки (*орнам.*), 190.
 Драгоманов, М. П. 157, 183.
 Дунай (гірла), 33 *рас.*
 Душення, 106.

Ескимоса, 72.

Єрици, 41.

Жаби (водяні), 42.
 Жовківський пов. 174 *рас.*
 Жостер, 175.

Закруташки (*орн.*), 195.
 Запрошування (на весілля), 117.
 Заручини, 115.
 Засув, 90.
 Затишка, 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, *див.* Жостер.
 Зорі (*орнам.*), 191.

Икра, 48.

Іжа, 96—110.
 Ільтиця, 75.

Йорованне, 76.

Маблук (у горні), 60 *рас.*
 Кагла *див.* Затишка.
 Найндаль Р., 169.
 Калиця (зробити — молодій), 139—140.
 Каліба (*будів.*), 39.
 Камінь (до розтир. зерна), 16.
 Кам'янецький пов., 171.
 Кам'яні сокири (неоліт.), 26.
 Кападокія, 223.
 Капуста, 99.
 Кармаки (*рибальст.*), 40.

Катирлев, 35, 37.
 Качачі лапки (орнам.), 203.
 Качки (орнам.), 205.
 Каша, 10.
 Квасоля, 98.
 — (орнам.), 200.
 Київ, 1, 220, 221.
 Кирган (будів.), 37.
 Кистка, 173.
 Кишки, 106.
 Кіюккенмедіні (коло Києва), 14.
 Кілочка (весільна), 141.
 Кітці (рибальст.), 46—47.
 Кладовище, 93.
 Клин (у кушнірстві), 73.
 Кліяці, 189.
 Ключки (кухови.), 104.
 Ключ (у кушнірстві), 71.
 Ключка (у будівлі), 84.
 Книдлі (кухов.), 104.
 Кобилка (у гончарстві), 55, 56.
 Ковбаси, 106.
 Кóворот, 81.
 Ковпакі (губи), 107.
 Козарі (губи), 107.
 Колодязь, 91, 92.
 Колотушка, 55, 65.
 Кольберг Оск. 169.
 Комора (весільна), 139.
 Компір, 76.
 Копанія, 54, 65.
 Коріння, 109.
 Коровай, 120, 133.
 Корюва (весільна), 144.
 Бороц, 46.
 Коса (розплітання), 134.
 Косачева О. 184, 191.
 Кошички (орнам.), 190.
 Крапки (орнам.), 188.
 Крашання, 171.
 Кривульки (орнам.), 194.
 Крипідія, 111, 157.
 Кров (кухов.), 106.
 Крокви, 87, 88.
 — (орнам.), 194.
 Круг (гончарський), 56 раз.
 Кружок (орнам.), 195.
 Круцьки (орнам.), 192.
 Крчек, 169.

Куча, 54.
 Кукурудза див. пшеничка.
 Кукутені, 223.
 Кулеша (кухов.), 103.
 Булька, див. кистка.
 Курячі лапки (орнам.), 203.
 Куточкі (орнам.), 189.
 Кушнірство, 68 раз.

Лампрехт, 193, 199.

Левурда (кухов.), 97.
 Легенди (про початок писанок), 182—183.
 Лемішка (кухов.), 104.
 Левгіель, 26.
 Лигарі (буд.), 86.
 Ложки (лижки) (орнам.), 195.
 Лисиці (губи), 107.
 Лисичка (у гонч. крузі), 58.
 Ліса, 81.
 Лободя, 102.
 Логіза, 105.
 Лось, 15.
 Лутки, 88.
 Лучки (орнам.), 194.
 Любне, 195.
 Лямівна, 75.

Мазарани, С. А. 225.

Мак (орнам.), 195.
 Максимович, М. О., 157.
 Маммут, 5, 6, 8, 12 раз.
 Маруна, 181.
 Матула (рибальст.), 45.
 Матульняки, 36.
 Мацько, 106.
 Мейтцен, Авг. 80.
 Мезон, Отіо, 72.
 Меровингська (доба), 225.
 Метелики (орн.), 204.
 Меч (весільний), 122.
 Мигулка див. кистка.
 Минаков, 221.
 Мідь, 223.
 М'ясо, 105.
 Могильченко, М. 53 раз. 65 раз.
 Мозок (кухов.), 106.
 Молоченне жита (весільне), 154.
 Морква, 97.
 Мортільє (Адр. де —) 22, пропр. 1.

Мортільє (іабр. 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 (кушн.), 76.
 Налістники, 104.
 Намисто (неоліт.), 26; (скитської доби)
 224.
 Напої (напитки), 110.
 На́тина *див.* Лобода.
 На́чинка, 106.
 Невод, 46, 47.
 Неоліт (знахідки), 12 *рас.*
 Нечесна молода, 142, 143.
 Нитки (орнам.), 188.
 Ніж (гончарський), 59.
 — (кушнірський), *див.* брег.
 Ніжен, 226.
 Нуклеуси, 219.

Обмінювання хліба (весільне), 113.

Овес (у весільн. обр.), 124.
 Огірки, 97.
 Огнища, 14.
 Огорожа, 81.
 Олешня, 53.
 Отаман, 111.
 Отаманка, 112
 Оселедець, 46.
 Очки (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 (кушн.), 73.

Перечинка (кушн.), 73, 78.
 Передки (кушн.), 73.
 Перелаз, 82.
 Печеня, 106.
 Печери, 28.
 Печериці, 107.
 Пійла (п'яла), 69.
 Пілка (орнам.), 194.
 Піроги (кушов.), 102.
 Писанки, 169—210.
 Писання писанок, 172.
 — (начиння до —), 173.
 — (спосіб —), 174.
 Підвалина, 86, 87.
 Підпашники (кушн.). 75.
 Підса́ва (риб.), 44.
 Підхвостник, 73.
 Піч вариста, 88.
 Подол, 3.
 Поїзд (молодого з молодою), 124
 Позіцунюк (кушн.), 75.
 Покраса, 121.
 Покут'є, 97.
 Пол *будів.*, 54.
 Пóлог, 39.
 Полошки, 79.
 Порібре (кушов.), 106.
 Постіль (молодих), 139.
 Потра́вка, 106.
 Похорон (неолітич.), 27.
 Пояски (орнам.), 188.
 Призба (приспа), 88.
 Причілок, 88.
 Продавання молодої, 127.
 Прохорівка, 164.
 Прислиці (неоліт.), 24, 25.
 Пшеничка (кукурудза), 105.

Разни (лиман), 34

Раки, 105; (орнам.), 205.
 Ре́дка, 97.
 Рену, 214.
 Решето (орнам.), 188.
 Решітка (орн.), 188.
 Риба, 107.
 Рибальство (у Добруджі), 34 *рас.*
 Рибальські заводи, 57.
 Ріг (начиння рогове), 16 *рас.*
 Рязки (зуби), 107.

Ріжки (*орн.*), 192.
 Ріпа 97
 Рожа (*орнам.*), 198.
 Рожки, 107.
 Розглядини, 114.
 Роздагання молоді, 141.
 Росія (*кузов.*), 106.
 Рукави, 73.
 Руснаки, 35.

Садовина́, 109.
Сакен Е. Ф., 193.
 Саквиця див. Чекуша.
 Салата, 96.
 Свастіна, 196.
 Сватанне, 112.
 Свблок, 88.
 Синяки (*зуби*), 107.
 Сіно (*у весільн. змч.*), 144.
 Січа (Запорож.), 34.
 Скрєбачки, 16, 216, 219.
 Скриванне молоді, 147.
 Смеречки (*орнам.*), 198.
 Смітники (*передістор.*), 14.
 Сморжі (*зуби*), 107.
 Сокири (кам'яні), 25, 223, 226.
 — (рогові), 16 рас.
 — (мідяні), 223.
 — (глиняні), 26.
 Сокальський пов., 171.
 Солінне риби, 48.
 Солома (*у весільн. змч.*), 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.
 Стєрля, 46.
 Стовб, 87.
 Стоноги (*орнам.*), 205.
 Стретівка, 223.
 Струт (*у гонч.*), 55, 56, 66.
 Судак, 46.
 Сумани, 88.

Суматра, 173.
 Сумцов Н., 180, 201, 203.

Тайльор, Едв. пропр. 1.
 Танцювання з молодію, 146.
 Тарга, 49.
 Тарденуазьєнська доба, 218.
 Таш-Бурун, 37.
 Теплоухов, А., 29.
 Тил (*куши.*), 73.
 Тісто, 104.
 Трипільє, 221, 224.
 Трям див. Свблок.
 Тульча, 37.

Флячки, 106.
 Фібуля, 25.

Жаландра, 164.
 Хата, 84—90.
 Хварби (*до малюв. писанок*), 174, 175.
 Хвигура (*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.
 Цюканка див. Навбитки.
 Ціпки, 111
 Цамрина, 92.

Часник, 96.
 Чекуша, 41.
 Червець, 175.
 Червона хварба (*передістор.*), 27, 224.
 Червоне (*у весільн. змч.*), 141.
 Черепашки річні, 13, 14.
 Чернигів, 53.
 Четель, 50, 52.
 Чиг див. Стєрля.
 Чигринський пов., 224.
 Човни (*рибальські*), 39.
 Чорномор'є, 221.

Чортаника, 46.
 Чортотрап, 46.
 Чубинський П. П., 157.

Шантр, Е 223.

Шапка (*у весільн. замч.*), 130, 139.
 Шаран, 46.
 Швайка, 76.
 Шинка, 105.
 Шкафа, 72.
 Шяварки, 106.

Шлями, 76.
 Штипованне, 75.

Щуцал, 46.

Яблінка, 175.
 Яблунка (*орнам.*), 200.
 Явшня, 105.
 Ями на збіжжє, 91.
 Янтарь (бурштиа), 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.
Anutchine, prof. D. 29.
Anses de poterie 22.
Anthropologie (L'—), 1.
Antonovitch, prof. VI., 1, 13, 14, 289,
2-0, 223, 226.
Arbre (*dans l'ornem.*), 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.
Bénédiction des fiancés, 136, 137.
Bélschévsky, 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.
 Chevrans (*en archit.*), 87, 88.
 — (*en ornem.*), 194.
Chrysanthemum parthenium, 181.
Chvojka, Č. 221.
 Céramique (*néolith.*), 19 *pas*.
 — (*moderne*), 63, 65, 67.
 Cercles (*ornem.*), 195.
 Cervelles, 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 vêtement*), 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.
- D**ame, 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.
 Dëshabillement (de la jeune mariée), 141.
 Diorite, 226.
 Dobroudja, 33 *pas*.
Dragomanov, prof. M. 157, 158.
 Drapeau nuptial, 144.
Dykarev M., 176.
- É**change 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.
- F**aveurs (*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 détritrus (*préhist.*), 14.
 Foyers (*préhist.*), 14.
 Fruits, 109.
 Four (de cuisine), 88.
 — de potier (néolith.), 20.
 — — (moderne), 59.
 Funeraillies (néolith.), 27.
 Fusaïoles (néolith.), 24, 25.
- G**alatz, 48, 50.
 Garçon d'honneur, 115.
Gaudry Alb. prof., 214, 215.
 Géométriques (silex à contours —), 217.

Glaive (*nupt.*), 122.

Glupea pontica, 46.

Grattoirs, 16, 216, 219.

Grenier, 88.

Grille (*ornem.*), 188.

Maches (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.

Hnatlouk, Vol. 68 *pas.*, 96 *pas.*

Hrycha Onésime, 111 *pas.*

Huttes des pêcheurs, 39.

Jambon, 105.

Jovkiv (*dist. de*), 171.

Kablouk (part. supér. du four), 60.

Kácha (*nourrit.*), 104.

Kalndi Dr. R. prof. 169.

Kamianetz (*dist. de*), 171.

Katylrèze, 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. **Maïs**.

Korovaï (*pain nupt.*), 120, 133.

Kossatch, Olga, 184, 191.

Krček, 169.

Kρυπτάδια, 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.

Maïs, 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.

Melitzen Aug., 80.

Melons, 98.

Merovingienne (époque —), 225.

Minakov, 221.

Mohyitohenko, 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.

Nabiynyk (*instr.*), 40, 52.

Nasses (du pêcheurs), 47, 47.

Néolithiques (trouvailles), 12 *pas.*

Nijène, 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 (korova), 120 *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.
 Podol, 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.

Renouit, 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 rités 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.

Soumtzov, 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.

Tchombinsky, P. 157.

Tchyhryne (distr. de —), 224.

Teplooukhov, 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.

Tylar 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*.

Wosinsky, 29.

Zolotchiv (*distr. de*) 171.

Yéryki's, 41, 52.



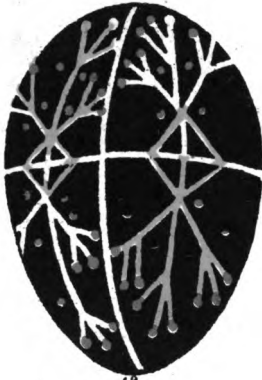
TAB. I. A.



10.

11.

ТАБ. I. Б.



12.



13.



14.



15.



16.



17.



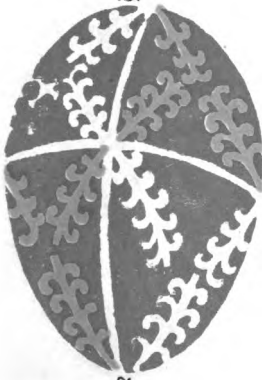
18.



19.



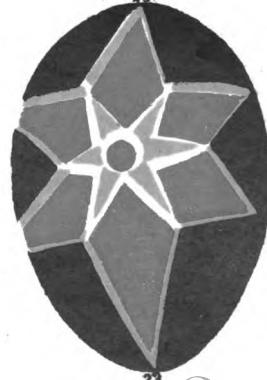
20.



21.



22.



23.



24.



25.



26.



27.



28.



29.



30.



31.



32.



33.



34.



35.





ТАБ. II.B.





1.

2.

3.

4.

5.

6.

7.

Таб. III Б.

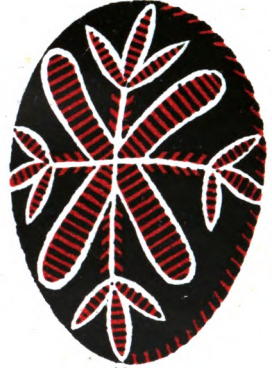


Таб. III. в.





ТАБ IV Б.



Таб. IV.B.



23.



26.



27.



28.



29.



30.



31.



32.



33.



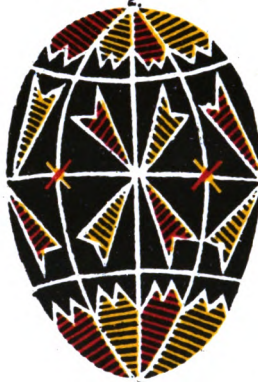
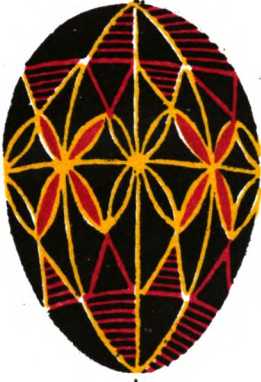
34.



35.



36.







3 0000 108 611 389



