

## Одежда, пища и увеселенія Малоруссовъ.

### Стрижка и прическа волосъ.

Мужчины причесываютъ волосы по направленію, указанному самою природою. Стрижка „въ кружокъ и скобки“ наиболѣе употребительна между Малоруссами. Стрижка „въ кружокъ“ состоитъ въ слѣдующемъ: волосы подрѣзываютъ наскось такъ, что лежащіе ближе къ затылку постепенно удлиняются; „въ скобки“—подстрижка дѣлается такъ: волосы подрѣзываютъ почти горизонтально надъ бровями, на вискахъ же и затылкѣ волосы пускаются длиннѣе. Первая стрижка принадлежитъ исключительно „парубкамъ и молодоженамъ“; а вторую носятъ старики. Въ нѣкоторыхъ мѣстахъ уцѣлѣлъ еще старинный малорусскій обычай—подбривать волосы вокругъ головы; но при этомъ нужно замѣтить, что обычай этотъ поддерживается на правой сторонѣ Днѣпра исключительно почетными стариками, и то далеко не всеми. По лѣвой сторонѣ Днѣстра, а равно и по правой—въ Хотинскомъ уѣздѣ, нѣкоторые изъ крестьянъ носятъ волосы до того длинные, что концы ихъ лежатъ на спинѣ и плечахъ, и подрѣзываютъ только надъ глазами. Благодаря этому обстоятельству, они называются въ насмѣшку „патлаци“. Въ южной части Кіевской губерніи носятъ волосы короткіе, точно такъ же, какъ и все мальчики, съ тою только разницею, что послѣднимъ надъ лбомъ оставляютъ клочокъ волосъ нѣсколько длиннѣе. Эти удлиненные волосы называются „чуприна“ или „оселедецъ“. Встрѣчаются такъ же, хотя очень рѣдко, Малоруссы, зачесывающіе волосы на-бокъ, какъ Великоруссы. Это по большей части люди, потершіеся въ панскихъ переднихъ, считающіе себя вслѣдствіе этого выше крестьянина. Такъ: каждый писарь, каждый служащій въ панскомъ дворѣ, каждый бурлакъ, шлившійся лѣтъ 5—6 по большимъ городамъ для заработка денегъ, непременно дѣлаетъ пробѣръ на головѣ и зачесываетъ волосы на-бокъ. Все Малоруссы носятъ усы, бороды же носятъ лишь старики; только въ Полѣсѣ довольно часто можно встрѣтить бороды и у молодыхъ.

Ш а п к а.

Шапка употребляется какъ лѣтомъ, такъ и зимою. Она довольно разнообразна не только по своей внѣшней формѣ, но и по тому матеріалу, изъ котораго она готовится. Съ измѣненіемъ матеріала, а иногда одной только формы, измѣняется и названіе шапки, господствующей въ той или другой мѣстности. По времени года ихъ можно раздѣлить на двѣ группы—лѣтнія и зимнія. Лѣтомъ въ большомъ употребленіи: „брилі, капелюхи, картузи и кашкети“; а зимою—„стовбоваті и круглі шапки, мазиці, кучми“ и проч.\*).

„Брилі“ (шляпы) бывають войлочные (покупные) и соломенные (домашняго приготовления). Форма тѣхъ и другихъ почти одна и таже: они къ верху немного уже, чѣмъ при основаніи, съ довольно большими „крысами“ (полями). Соломенные брилі шьются: или изъ гладкой тесьмы, сплетенной изъ семи „стрілокъ“ (соломинокъ), или изъ зубчатой тесьмы, которая плетется въ „чотирі стрілки“; а потому-то первые носятъ названіе „простихъ“, а вторые—„зубчатихъ“. Какъ соломенный, такъ и войлочный бриль носятъ въ Кіевской, Полтавской и Подольской губерніяхъ, въ юго-западной части Волынской и восточной части Люблинской и Сѣдлецкой губерніи; соломенный бриль, но только съ большими полями, носятъ названіе „капелюха“. „Картузи“ или „козирки“ носятъ исключительно почти парубки и отчасти „молодожени“. Они заготавливаются мѣстными евреями-шапошниками изъ тонкаго чорнаго сукна и блестящей бумажной или кожаной „сапи“ и развозятся по сельскимъ ярмаркамъ. Форма „козирка“ совершенно такая же, какъ форма офицерской шапки.

„Кашкети“ дѣлаются преимущественно изъ синяго и зеленаго сукна, хотя нерѣдко бывають и изъ чорнаго. Отъ картуза они отличаются своею величиною и неуклюжестью, а также и тѣмъ, что къ нимъ пришивается довольно значительной величины „сапа“ почти горизонтально. „Кашкети“ носятъ въ Подольской, Волынской и въ восточныхъ уѣздахъ Люблинской и Сѣдлецкой губерній.

Полѣсская лѣтняя шапка носитъ различныя названія, хотя форма ея въ сущности одна и таже. Такъ ее называютъ: „еломомъ, яломкомъ, шеломкомъ, магеркою“, а иногда такъ просто шапкою. Если поставить эту шапку нижнею частью на столъ, то форма ея будетъ совершенно напоминать конусъ, усѣченный

\*) Одного названія не всегда бываетъ достаточно для опредѣленія формы шапокъ, потому что народъ двѣ совершенно разнообразныя шапки обозначаетъ однимъ и тѣмъ же именемъ. Такъ, на примѣръ, въ Подольской и Волынской губ. соломенная шляпа съ большими полями называется «капелюхъ»; а въ Черниговской губерніи—«капелюхомъ» называютъ баранью шапку съ синимъ или же чорнымъ суконнымъ дномъ и съ загнутыми къ верху наушниками. Въ Каневскомъ уѣздѣ, Кіевской губ., коническія бараньи шапки называются «еломъ». На Полѣсѣ «еломами, яломками и магерками» называются небольшія войлочные шапочки.

параллельно основанію, на которомъ сверху лежитъ небольшой кружокъ. Она дѣлается слѣдующимъ образомъ: на нижнюю часть употребляется черное или сѣрое, домашней работы, сукно; на верхнюю часть идетъ всегда или одно бѣлое сукно, или бѣлое пополамъ съ чернымъ. Въ послѣднемъ случаѣ дно шапки состоитъ изъ четырехъ равныхъ кусковъ — двухъ черныхъ и двухъ бѣлыхъ, которые перемежаются между собою.

По окраинамъ верхняго круга шапки идетъ обыкновенно шнурокъ зеленого или синяго цвѣта, который пришивается какъ-разъ на швѣ. Нижняя часть шапки, въ самомъ узкомъ мѣстѣ, т. е. подъ самымъ дномъ, украшается красными шерстяными шнурами, которые располагаются двоякимъ образомъ: на нѣкоторыхъ шапкахъ они проходятъ параллельно одинъ возлѣ другаго; въ другихъ-же крайніе шнуры идутъ параллельно между собою, и между ними два или три шнура изображаютъ различныя фигуры, какъ напр., большіе и малые трехугольники, круги, полукруги, и проч. Въ такомъ родѣ есть шапки съ четырехугольнымъ дномъ на подобіе конфедератки. Бѣлыя войлочные шапочки, на подобіе усѣченного параллельно основанію конуса, встрѣчаются въ сѣверной части Полѣсья несравненно чаще, чѣмъ въ южномъ Полѣсьѣ.

На зиму заготовляютъ шапки теплыя барашковыя, которыхъ форма рѣзко отличается отъ всѣхъ вышеупомянутыхъ шапокъ. Въ Кіевской губерніи носятъ черныя барашковыя шапки двоякаго покроя: однѣ изъ нихъ низкія, почти цилиндрическія — „кругли шапки“, другія, конической формы, довольно высокія — это „стовбовати“. Круглыя шапки иногда попадаются съ суконнымъ дномъ. Шапки такія чаще всего покупаются для мальчиковъ; а „стовбовати“ всегда дѣлаются изъ одного матеріала.

Такой же точно формы въ этой мѣстности встрѣчаются „сиві шапки“, т. е. сдѣланныя изъ сѣрыхъ молодыхъ барашковъ; онѣ всегда обозначаютъ или щеголя-парубка, или богача, или мѣщанина. Въ Подольской, а также въ южной части Волынской и юго-восточной части Люблинской, Сѣдлецкой губерніи носятъ черныя, большія барашковыя шапки съ суконнымъ дномъ. Эти шапки называются „мазниці“. Собственно говоря, форма этой шапки совершенно цилиндрическая, съ суконною верхушкою, вшитую нѣсколько ниже верхнихъ краевъ, но благодаря тому, что она въ верхней части сбоку имѣетъ разрѣзъ, у котораго всегда красуется цвѣтная ленточка, она кажется сверху несравненно шире, чѣмъ снизу. Сукно для верхней части обыкновенно употребляется синяго или зеленого цвѣта.

Надъ рѣкою Припетью, около мѣстечка Скрыгалова, Петрикова носятъ зимою шапки, которыя называются „кучмы“ или „кучемки“. Онѣ дѣлаются изъ черной овчины и синяго или черного сукна. Овчина составляетъ нижнюю часть шапки, а верхъ суконный; при этомъ верхъ дѣлается всегда такимъ об-

разомъ, чтобы онъ изображалъ собою полушаріе, выдающееся сверху. Иногда вмѣсто круглаго, шаровиднаго верха дѣлають четырехугольный, тогда шапка называется „рогатівка“. Послѣдняя чаще встрѣчается въ Царствѣ Польскомъ.

### Сорочка мужская.

Нижнее платье Малорусса состоитъ изъ рубахи и штановъ, которые шьются изъ бѣлаго холста домашняго приготовленія. Въ Кіевской, а также въ западной части Полтавской губерній носятъ рубахи съ низенькимъ стоячимъ воротникомъ, — не выше четверти вершка, — съ широкими прямыми рукавами, которые, смотря по вкусу, собираются иногда около кисти руки и составляютъ „чехлу“. Рубаха имѣетъ на груди разрѣзь, который застегивается около самой шеи „застѣжкой“, для чего на концахъ воротника сдѣланы двѣ небольшія, обмѣтанныя сѣрыми нитками, петли.

„Застѣжки“ бываютъ различныя: въ нѣкоторыхъ мѣстахъ, какъ напр., въ Чигиринскомъ и Каневскомъ уѣздахъ, Кіевской губерніи, въ будничные дни „застѣжки“ носятъ изъ чернаго, нерѣдко даже шелковаго шнура, который перегибается нѣсколько разъ; въ другихъ мѣстахъ „застѣжка“ состоитъ изъ цвѣтной ленты, преимущественно красной. Воротникъ рубахи всегда вышитъ или сѣрыми нитками, или красною и синею бумагой — „заполочью“.

Пазуха, а также и концы рукавовъ, если они не оканчиваются „чехлами“, всегда вышиваются различными, почти до безконечности разнообразными узорами. Но при этомъ нужно замѣтить, что для воротника существуютъ одни узоры, для пазухи и рукавовъ — другіе. Мужскіе узоры отъ женскихъ довольно часто отличаются.

Такъ какъ нѣтъ никакой физической возможности дать понятіе объ этихъ узорахъ безъ чертежа, то мы ограничимся только тѣмъ, что приведемъ нѣкоторыя названія этихъ узоровъ. Названія эти собраны нами въ Кіевской губерніи, гдѣ искусство вышиванія рубахъ развито болѣе, чѣмъ въ другихъ мѣстахъ. Названія узоровъ на „комирахъ“: „рожевий, човниками, настилованна, човники съ пѣпинами, проскурочки, човники съ крильцами, кривонігъ, пѹпчики“. Узоры на пазухѣ: „ляхівка на 3, 4, 5, 7 и 9 дірочокъ“ (отверстій), ляхівка ціле вѣліща, ляхівка цілий збанъ, ляхівка хрестичками, ляхівка кругла нашиванка, ляхівка коса, ляхівка кругла и хрещаста, ляхівка рѣшіточка, ляхівка кругла нашиванка, прутикъ“. На рукавахъ тоже бываетъ „мережка зъ ляхівкою“. Старіеки и пожилые люди носятъ рубахи или вовсе не вышитыя, исключая, конечно, воротника, или же, если и попадаются небольшія „мережки на пазусі и на рукавахъ“, то онѣ всегда бываютъ изъ сѣрыхъ нитокъ; „заполочъ“ же только въ небольшомъ количествѣ употребляется на воротникъ.

Другаго покрою рубаха распространена во всѣхъ остальныхъ мѣстахъ, заселенныхъ Малоруссами. Внешній видъ ея такой: вокругъ отложнаго воротника, кругомъ шеи, идутъ довольно густо сборки. Около кисти рукава собираются на нитку и обшиваются „чехлами“. Вышивокъ и украшеній на рукавахъ и пазахъ этой рубахи не бываетъ. На воротникѣ же попадаются, но и то довольно рѣдко. Всѣ Малоруссы носятъ рубаху такъ, что нижняя ея часть спрятана въ штаны, исключая Полѣсья, а также пограничной съ Австріей части Волынской губерніи и западной Подольской, гдѣ рубаху выпускають поверхъ штановъ.

### Ш т а н ы.

Каждому виду сорочки соотвѣтствуетъ особаго рода видъ штановъ, которыхъ у Малоруссовъ встрѣчается точно такъ же, какъ и у рубахъ, два: одни „штаны до очкурні“, другіе — „до паска“. Первые неразлучно встрѣчаются съ вышитою рубахой, имѣющею стоячій воротникъ, вторые — съ невышитою рубахой, у которой отложной воротникъ, а также и тамъ, гдѣ рубаха носится поверхъ штановъ. Штаны дѣлаются большею частію изъ полотна болѣе грубаго, чѣмъ рубахи.

Неотъемлемое свойство штановъ „до очкурні“ — необъятная ихъ ширина, которая поражаетъ въ особенности тогда, когда послѣ мойки они сохнутъ, будучи растянуты на плетнѣ или воротахъ. Малоруссы, надѣвая ихъ, собирають у пояса на „очкуръ“ (длинный ремень съ пряжкой), на которомъ образуется безчисленное множество складокъ, туго уложенныхъ одна возлѣ другой. Надѣвъ штаны и застегнувъ очкуръ на пряжку, оставшійся свободный конецъ очкура обводятъ вокругъ себя и застегивають вторично на пряжку такъ, чтобы онъ былъ „на ослабі“ (висѣлъ немного) съ правой стороны.

Къ очкуру очень часто привѣшивается на „припони складаний (складной) нѣж“, который прячется въ карманъ. „Припонъ“ — это длинный тонкій ремень, украшенный иногда разноцвѣтною жестью и разломанными мѣдными кольцами, которые парни обыкновенно отбирають у дѣвушекъ. На очкурѣ точно также бывають насажены „бляшки, пугвиці“ и т. п. украшенія. По праздникамъ, болѣе зажиточные селяне носятъ штаны изъ матеріи, приобрѣтаемой у „крамарівъ“, почему они и носятъ названія „крамнихъ“. Обыкновенно для штановъ покупають „пейстрину“ (нанку), но самые франтовскіе штаны — „сині китачані“.

Штаны „до паска“ немногимъ отличаются отъ вышеописанныхъ штановъ. Обыкновенно они дѣлаются уже и безъ очкура, а у пояса застегиваються на одну или двѣ пуговицы. Самые широкіе, „матнисті“, какъ говорятъ Малоруссы, штаны можно встрѣтить по обѣимъ сторонамъ Днѣпра, а особенно въ Золотоношскомъ и Черкасскомъ уѣздахъ; самые узкіе — на Полѣсьѣ. Малоруссы ни-

когда не выпускаютъ штановъ поверхъ голенищъ, а всегда ихъ прячутъ въ „халяви“. Зимю немногіе носятъ теплые суконные штаны, которые надѣваются сверхъ полотняныхъ.

### П о я с ь.

Одежда сверху подвязывается только шерстянымъ поясомъ. Цвѣтъ поясовъ самый разнообразный: красный, синій, зеленый, голубой, черный (домашней работы), бѣлый (рушникъ). Бываютъ также пояса полосатые, полосы которыхъ состоятъ изъ самыхъ разнообразныхъ цвѣтовъ; но наиболѣе распространенные цвѣта малорусскихъ поясовъ—красный и зеленый. Лучшіе пояса считаются „червоніе“, „волоськи“, по которымъ въ длину проходятъ разнообразной ширины и различнаго цвѣта полосы. Этого сорта пояса распространены почти повсемѣстно, но только въ однихъ мѣстахъ больше, а въ другихъ—меньше. Чаще всего его можно встрѣтить въ Кіевской и Полтавской губерніяхъ. Въ Подольской же и южной части Волынской губерніи хотя и встрѣчаются красные пояса почти сплошь да рядомъ, но только они другого сорта; тамъ они плетутся какъ сѣти, изъ простой бѣлой овечьей шерсти, а потомъ окрашиваются въ гладкій красный цвѣтъ. Эти пояса всегда имѣютъ на концахъ большія кисти. Если у кого нѣтъ бѣлой шерсти для пояса, то въ такомъ случаѣ поясъ для домашняго обыденнаго употребленія дѣлается изъ черной шерсти, и тогда его не окрашиваютъ. Черные пояса по большей части носятъ древніе старики.

Зеленые пояса никогда не бываютъ полосатые; ихъ носятъ преимущественно почетные и зажиточные хозяева, хотя нерѣдко можно встрѣтить и на парубкахъ, а особенно въ Золотоношскомъ (Полтавской губ.), Чигиринскомъ и Черкасскомъ (Кіевской губ.) уѣздахъ, гдѣ они больше всего распространены. Бѣлые пояса, „рушники“ ткуются изъ нитокъ и на концахъ перetyкаются полосками красной и синей „заполочі“. Этого рода пояса встрѣчаются на Полѣсьѣ, а также около Бѣлой Церкви и на Подольи, надъ Бугомъ. Почти повсемѣстно, невѣста и ея подруги во время свадьбы ходятъ въ бѣлыхъ поясахъ. Въ нѣкоторыхъ мѣстностяхъ пояса замѣняются „крайками“ и „пасками“. (въ большей части Полѣсья), „раминниками“ (въ Грубешовскомъ уѣздѣ) и „чѣресами“ (которые еще держатся въ степной полосѣ юго-западнаго края, преимущественно у „чабановъ“). Крайки обыкновенно плетутся изъ шерсти, смѣшанной съ нитками. Нитки располагаются въ длину, а шерсть въ ширину. Крайки не бываютъ широкіе. Самыя широкія крайки встрѣчаются въ Хотинскомъ уѣздѣ, Бессарабской области, у Руснаковъ (какъ они себя называютъ), живущихъ въ сосѣдствѣ съ Молдаванами. Крайку во всемъ юго-западномъ краѣ можно встрѣтить преимущественно на дѣтяхъ отъ 3-хъ до 7 лѣтъ, взрослые же ее рѣдко гдѣ носятъ.

По обѣимъ сторонамъ рѣки Припети, а также въ южной части Гроднен-

ской губернии носят небольшие ремни с пряжкой. Эти ремни называются „паски“. На них иногда навешивают „гаманец“, т. е. кожаный кисет для табаку, огнива, а на длинном ремешке ножик в ножнах — „колодач“. „Реминниками“ называются широкие кожаные „попруги“. Их делают всегда из такой кожи, какая употребляется на подошвы; её перегибают пополам и сшивают драгвою около того конца, где пришивается четыре-пять пряжек; затем оставляется отверстие такой величины, чтобы в него могла свободно войти рука. Это отверстие служит для того, чтобы из „реминника“ можно было вынимать деньги, которые туда прячутся; а чтобы они не выпали, „реминник“ обыкновенно надвигается стороною, где отверстие вверх и, кроме того, отверстие зашнуровывают тоненьким ремешком. В другом конце „реминника“ пришивают такое количество ремешков с дырками, какое на противоположной стороне пришито пряжек. Потом наружную часть прошивают дорожками, кругами и другими фигурами. На подобие „реминника“ делается и „чёресь“; разница заключается в том, что последний обыкновенно бывает несравненно уже первого. „Чёресь“ нередко украшается металлическими пуговицами.

#### Обувь мужская.

„Юхта и шкапына“, приготовленная в местечках и городах юго-западного края, идет почти исключительно на сапоги, изготовлением которых занимаются обыкновенно мещане. Но товар почти всегда берется в долг у евреев. На левой же стороне Днепра, на ярмарках, торгуют большей частью сами мещане-сапожники. Часто евреи покупают их у мещан-сапожников и продают на местных сельских ярмарках. Есть и между крестьянами много сапожников; но они шьют почти всегда по заказу, причем заказывающий приносит свою кожу. Сапоги, изготовляемые для крестьян, резко отличаются от мещанских сапогов не только по добротам, чистотам отделки, но даже и по своей внешней форме. Крестьяне носят сапоги большие, с довольно длинными и широкими голенищами, на одной подошве, с овальным носком; баблуки полукруглые, довольно широкие, но не высокие и всегда подбиты железными гвоздями. Иногда гвозди замѣняются подковами, которые бывают плоскими и высокими. Это самые характеристические малорусские сапоги. Мещане и более зажиточные крестьяне, а равно и парубки-щеголи носят „рантові чоботи“, приготовляющиеся из того же самого материала. Все отличие их от вышеописанных заключается только в том, что они на двух подошвах и с усеченными носками. Подборы возле рантовых или же „насових чобіть“ всегда делаются выше, аккуратнее: на задниках больше проводится строчек и подбиваются чаще подковами, чем гвоздями. Зимой в сапоги вкладывают для

теплоты довольно значительный пукъ соломы — „устілки“, и обертываютъ ноги въ „портняни (т. е. холщевыя) або суконни онучі“.

Лѣтомъ сапоги не въ большомъ употребленіи: женщины и немногіе изъ мужчинъ ходятъ босикомъ, а другіе замѣняютъ ихъ „черевиками“. Сапоги же надѣваются тогда, когда отправляются въ церковь, на ярмарку, въ гости, въ корчму на гулянье. Сапоги также надѣваютъ лѣтомъ во время полевыхъ работъ: въ „косовицю“, „гребовицю“ жнива. Сапоги, а равно и черевики въ праздничные дни смазываются дѣгтемъ. „Бурлаки, наймити и де-котри изъ бѣднѣшихъ хазяи-нѣвъ“ носятъ лѣтомъ „постоли“. Постоли — это почти то же, что и лапти; вся разница между ними заключается въ томъ, что послѣдніе дѣлаются изъ лыкъ, а первые дѣлаются изъ толстой дѣльной кожи, употребляемой на подошвы. Въ Полѣсѣ сапоги у крестьянъ рѣдкость и считаются излишнею роскошью. Тамъ вмѣсто сапогъ оба пола отъ мала до велика носятъ „лапці“, которые дѣлаются или же изъ лыкъ, или же изъ шнурковъ. Въ праздничные дни маленькія, аккуратненькія лапти и бѣлыя портянки служатъ предметомъ щегольства.

#### Свита и прочее.

Поверхъ рубахи мужчины носятъ полукафтанье, измѣняющееся, смотря по мѣстности. Въ приднѣпровской полосѣ это полукафтанье называется „юпка, свитка“ и дѣлается всегда изъ чернаго довольно тонкаго сукна домашняго пригото-вленія. Есть, правда, юпки въ приднѣпровской полосѣ и сѣрыя изъ „рядовини“; но онѣ довольно рѣдко встрѣчаются и только у пожилыхъ стариковъ или же у недостаточныхъ крестьянъ. Юпка — короткая одѣжа, она едва доходитъ до колѣнъ и шьется всегда въ талію со складками — „фалдами“, но такъ, что фалды, начинаясь на срединѣ спины и слагаясь одинъ на другой, идутъ только до боковъ; дальше полы остаются совершенно цѣльными. Около маленькаго и стоячаго воротника къ правой полѣ всегда почти пришивается кожаная пуговица или же „крудзь“ (металлическая пуговица), а на лѣвой — петля, сдѣланная изъ красной, желтой или же зеленой кожи. Въ Полтавской губерніи носятъ „козачку“. Она отличается отъ юпки тѣмъ, что на рукавахъ ея всегда бывають не-большіе отвороты, воротникъ довольно высокій и вмѣсто фалдъ мелкія сборки. Подольская верхняя одѣжа мужчинъ называется „опанча“. Она, по покрою своему, близко подходитъ къ кievской юпкѣ, хотя дѣлается несравненно длин-нѣе послѣдней. Опанча разукрашивается по швамъ на спинѣ и на полахъ, а также на концахъ рукавовъ и въ особенности на „кантурі (кобці, богородиці, відло-зі“), пришитой на спинѣ къ воротнику. Украшеніе это составляютъ разноцвѣт-ные шнурки, тесемка и „влучка“ (гарусь), изъ которыхъ дѣлають цвѣты, кру-ги, зубцы и проч.

Въ Волынской губерніи верхняя часть малорусскаго костюма болѣе разно-



образна, чѣмъ въ какой-либо другой мѣстности. Но это, впрочемъ, неудивительно, потому что Волинь соприкасается съ одной стороны съ Кіевскою и Подольскою губерніями, съ другой — съ Подлясьемъ и Полѣсьемъ, именно съ мѣстностями, отличающимися нѣсколько своеобразнымъ народнымъ костюмомъ. Въ Новоградъ-Волинскомъ уѣздѣ, Волинской губерніи встрѣчаются четыре рода свитокъ: два изъ нихъ назначаются исключительно для работы; другіе два — для праздника, пока не протрутся, а потомъ и въ нихъ работаютъ.

Всѣ четыре рода Новоградволинскихъ свитокъ имѣютъ съ обѣихъ сторонъ вертикально-прорѣзные карманы и на рукавахъ небольшіе отвороты, разукрашенные красными и зелеными шнурками. Покрой ихъ на спинѣ совершенно такой же, какъ и въ Кіевской губерніи. Одна вышивка по швамъ придаетъ имъ особенный характеръ. Болѣе же существенная разница заключается въ воротникахъ. У будничныхъ свитокъ бываютъ воротники: а) маленькіе, стоячіе на подобіе кіевскихъ, но только немного вышитые „влучкою“; б) откладные, шалевидные. Они тоже по краямъ немного разукрашены. Свиты, назначенныя для работы, вообще мало вышиваются и дѣлаются немного короче праздничныхъ свитокъ, которые бываютъ „зъ вилогами и зъ каптуромъ“. Свита съ вилогами отличается отъ другихъ круглымъ, большимъ и красиво вышитымъ откладнымъ воротникомъ, покрывающимъ собою плечи, и растилающимся какъ на спинѣ, такъ и на груди полукругами. Другой типъ праздничной свиты: свита съ маленькимъ стоячимъ воротникомъ, съ каптуромъ, пришитымъ на спинѣ, къ воротнику. Каптуръ, а также правая пола обшлага рукавовъ, клананы около кармановъ, по швамъ, на спинѣ и кругомъ внизу обшиваются разноцвѣтными шнурками. Они идутъ то параллельно, то вдругъ расходятся въ разныя стороны и, образовавъ острые или тупые углы, опять сходятся вмѣстѣ для того, чтобы, пройдя немного дальше, образовать концентрическіе круги, овалы, трехугольники, цвѣты и проч. Вообще, праздничную свиту стараются разукрасить по возможности красивѣе.

Въ сѣверовосточной части Бессарабской области носятъ свиты „тулубасти“, сшитыя мѣшкомъ. Онѣ называются „манта“ и отличаются отъ другихъ малорусскихъ свитъ еще и тѣмъ, что на спинѣ къ воротнику пришивается большой четырехугольный кусокъ сукна, замѣняющій собою во время ненастья волиньско-подольскій „каптуръ“ или кіевскую „богородицу“. Въ западныхъ уѣздахъ Волинской губерніи, а также въ уѣздахъ Люблинской и Сѣдлецкой губерній, соприкасающихся съ Волинью, въ большомъ ходу сѣрыя свиты, покроенныя совершенно такъ же, какъ и полтавскія козачки, но только сборокъ въ станѣ несравненно больше. Такія свиты называются тамъ „сирмаги“, онѣ дѣлаются изъ сѣраго сукна. Если спереди смотрѣть на сирмагу, то она, по покрою своему, совершенно напоминаетъ длиннополый сюртукъ и отличается отъ него

только тѣмъ, что отвороты на груди всегда почти покрыты сверху тонкимъ сукномъ какого-нибудь яркаго цвѣта, напримѣръ: краснаго, зеленаго, голубаго и проч. Иногда цвѣтное сукно замѣняется цвѣтными шурьками, которыми въ такомъ случаѣ вышиваютъ различные узоры. Рукава серяги всегда откладные на концѣ (съ отворотами). Если серяга назначается для праздника, то и концы рукавовъ ея обкладываются также цвѣтнымъ сукномъ, какимъ выложены „вилогы“. Независимо отъ этого, на спинѣ серяги по швамъ всегда почти проходятъ разноцвѣтные шнурки и тесемки, составляя узоры, но только узоровъ гораздо менѣе, чѣмъ на подольской свитѣ.

Въ Холмщинѣ сѣрая свита съ красными вилогами, отложными рукавами и красною вышивкою въ талии попадаетъ довольно рѣдко; черныхъ свитъ, которыя вышиваются на карманахъ и очень мало сзади на сборкахъ, несравненно больше. Покрой какъ сѣрыхъ такъ и черныхъ холмскихъ свитъ одинаковъ: сзади съ фалдами и съ цѣльнымъ кускомъ сукна, проходящимъ отъ воротника до самаго конца. Въ окрестностяхъ Холма почти такая же свита, она извѣстна подъ именемъ „сукмани“. Въ этой же мѣстности довольно часто встрѣчаются черныя свиты, покроенныя мѣшкомъ и имѣющія по бокамъ по одной складкѣ — „усику“.

Территорія бѣлой свиты — Полѣсье, и если провести линію отъ Житомира до Брестъ-Литовска по шоссе, то все малорусское населеніе, живущее на сѣверъ отъ этой линіи, одѣвается съ бѣлую свиту. Полѣсская свита несравненно короче всѣхъ тѣхъ свитъ, о которыхъ намъ приходилось упоминать: она едва достигаетъ колѣнъ; а въ лѣтнее время встрѣчаются свиты еще короче. Покрой полѣсской свиты совершенно своеобразенъ: сзади нѣтъ ни „фалдівъ“, ни сборокъ, ни „усиківъ“, хотя у пояса она имѣетъ небольшой перехватъ, образующійся вслѣдствіе того, что съ боковъ вставляются большіе клинья, которыхъ самый острый уголъ доходитъ до пояса; а остальные два, менѣе острые, вершинами своими пришиваются къ самой нижней части свиты. Воротникъ около этой свиты небольшой стоячій. На полѣсской свитѣ нѣтъ украшеній.

#### Керя или Сірякъ.

По обѣимъ сторонамъ Днѣпра дѣлаютъ, для дождя или же для зимней вьюги, большую свиту съ капишономъ — „керю“. Она дѣлается очень широкою и длинною, безъ всякаго стана — „тулубаста“. Такъ какъ она назначается исключительно для дурной погоды, то чаще всего и сукно на нее употребляется самое худшее — „рядовина“ (т. е. пополамъ съ толстыми нитками). Въ Полтавской губерніи, керя дѣлается почти всегда изъ сѣраго сукна, почему и называется „сірякъ“. Капишонъ, пришитый на спинѣ къ воротнику въ различныхъ мѣстахъ, носятъ различныя названія, такъ, напримѣръ, въ Полтавской губер-

ни его называютъ „богородица“, въ Кіевской — „богородица“ и „відлога“, въ Подольской и отчасти въ Волынской — „кобка“. Въ нѣкоторыхъ мѣстностяхъ этотъ же костюмъ носитъ названіе „кобинякъ“.

### Прическа дѣвушекъ и головной уборъ.

Въ мѣстности, занимаемой Малоруссами, дѣвушки большею частію разчесавъ волосы по естественному направленію, раздѣляютъ ихъ пополамъ „проділемъ“ и заплетаютъ въ двѣ широкія косы, которыя располагаются за ушами. Каждая коса состоитъ изъ трехъ пучковъ волосъ и въ концѣ ея вплетается узенькая, по большей части красная ленточка, называемая „косникомъ“ или „кісникомъ“. Потомъ обѣ косы перекрещиваются сзади и обвиваются вокругъ головы; причемъ концы „косниківъ“ связываются и прячутся за косу. Такова по большей части обыденная и праздничная прическа дѣвушекъ на правой сторонѣ Днѣпра. Въ нѣкоторыхъ же мѣстностяхъ, какъ, напримѣръ, въ южной части Кіевского, во всемъ Каневскомъ и отчасти въ Черниговскомъ уѣздахъ, для праздника существуетъ особаго рода довольно хитрая прическа, требующая не только значительной затраты времени, но и присутствія постороннихъ рукъ. Это обстоятельство, должно быть, послужило поводомъ къ тому, что дѣвушки по субботамъ, а также наканунѣ большихъ праздниковъ, собираются одна къ другой и „миться“, и „заплѣтаться“.

Намъ встрѣчались праздничныя прически, имѣющія между собою много сходства—это прическа въ „звязки“, и въ „колокілки“.

Въ „звязки“ заплетаютъ волосы такимъ образомъ: смывъ голову горячею водою, раздѣляютъ волосы на двѣ равныя половины, потомъ надъ лбомъ „у поперекъ прділя“ проводятъ другой „проділь“ и отдѣляютъ спереди два пучка волосъ для „начосъ“. Задніе пучки волосъ чешутся вверхъ и на серединѣ головы связываются вмѣстѣ однимъ „косныкомъ“, послѣ чего волосы опять раздѣляются на двѣ равныя половины и плетутся двѣ косы, въ концы которыхъ, какъ и прежде, вплетаются длинные косники. Послѣ этого расчесываютъ начосы и располагаютъ ихъ такъ, чтобы они, сгибаясь на вискахъ, заходили за уши, гдѣ ихъ подкладываютъ подъ косы.

Прическа въ „колокілки“ немногимъ отличается отъ предыдущей. Тутъ волосы раздѣляются, связываются и закладываются точно такъ же, какъ и тамъ, вся разница заключается въ плетеньѣ косъ, а также и „въ прділі начосъ“. Чтобы заплести въ колокілки, пучокъ волосъ, назначенный для косы, раздѣляется на три неравныя части, — двѣ одинаковыхъ, а третья — самой незначительной толщины, посредствомъ котораго обвиваютъ первыя двѣ части поочередно, такъ что коса, сплетенная такимъ образомъ, имѣетъ посрединѣ съ обѣихъ сторонъ углубленіе, начинающееся у связокъ и оканчи-

вающееся тамъ, гдѣ укрѣпляются „косники“. Съ начосами же поступаютъ такъ: начиная сверху, отдѣляютъ съ правой стороны гребешкомъ маленькій пучокъ волосъ и перекладываютъ на лѣвую сторону, потомъ такой же точно величины пучокъ волосъ отдѣляютъ съ лѣваго начоса и перекладываютъ на правую и т. д. Такъ поступаютъ до тѣхъ поръ, пока все волосы праваго начоса не будутъ на лѣвой сторонѣ, и наоборотъ. Благодаря этому, на срединѣ головы, между начосами, образуется „зубчатый продѣлъ“. Затѣмъ начосы причесываются и закладываются точно такъ же, какъ и въ предыдущей прическѣ.

Необходимую принадлежность праздничнаго головнаго убора составляютъ разноцвѣтные вѣнки, сдѣланные изъ тонкой матеріи, маленькихъ утиныхъ перьевъ, окрашенныхъ въ зеленый цвѣтъ, и „стрічки“ или же „бинди“ — (длинные разноцвѣтныя ленты). Убираютъ голову слѣдующимъ образомъ: выбирается самая лучшая „стрічка“ и обводится вокругъ головы на косахъ такъ, чтобы оба конца, будучи связаны или пришилены назадъ, спускались на спину. Остальныя „стрічки“, сколько бы ихъ тамъ ни было у дѣвушки, перегибаются пополамъ, пришиваются къ головной стрічкѣ сзади такъ, чтобы онѣ покрывали собою почти всю спину. Сверху этого надѣвается вѣнокъ, концы котораго связываютъ подъ „стрічками“. Иногда для большаго удобства дѣлаютъ изъ толстой бумаги такой обручъ, который бы, по своей ширинѣ, равнялся „стрічкѣ“, и вмѣстѣ съ тѣмъ приходился какъ разъ на голову. Въ праздничные дни онъ обтягивается самою лучшею лентой, и сзади, гдѣ концы его сходятся, прикрѣпляются все остальные ленты. Потомъ онъ надѣвается на голову совершенно такъ же какъ и вѣнокъ. Такіе обручи или кокошники носятъ и въ обыденное время, но только сзади къ нему не прикрѣпляютъ лентъ. Лѣтомъ за кокошникъ закладываютъ полевые, а такъ же и огородные цвѣты, которые ежедневно замѣняются свѣжими.

На лѣвой сторонѣ Днѣпра прическа и головной уборъ дѣвушекъ совершенно своеобразный, неимѣющій ничего общаго съ правобережнымъ головнымъ уборомъ. Хитрыя прически въ связки и колоколки тамъ неизвѣстны: ихъ замѣняетъ простая прическа, не требующая значительныхъ затратъ времени и присутствія постороннихъ рукъ. Тамъ заплетаютъ волосы не въ двѣ косы, а въ одну, которая помѣщается на затылкѣ и спускаясь на спину, оканчивается въ будничные дни простымъ косникомъ, а въ праздничные — „червоною“, зеленою или голубою стрічкою. Вѣнокъ же и множество стрічокъ замѣняетъ собою черный узорчатый платокъ, повязанный на головѣ такъ, чтобы верхняя часть ея была открыта. Въ праздничные дни надѣваютъ новые платки, въ обыденное же время донашиваютъ старые.

### Прическа и головной уборъ женщинъ и старухъ.

Малорусскія женщины считаютъ грѣхомъ ходить съ открытою головою по выходѣ замужъ. Обыкновенно на другой же день послѣ брака „покрываютъ“ голову и съ этого раза уже никому не показываются съ неповязанною головою; отъ этого обычая отступаютъ только въ западной части Волынской губерніи: тамъ дѣвушка, по выходѣ замужъ, двѣ недѣли ходитъ съ распущенною косою; затѣмъ коса подрѣзывается, надѣвается „намітка“ и голова болѣе не раскрывается; косы потомъ подрѣзываются постоянно. Вслѣдствіе того, что волосы у малорусскихъ женщинъ всегда находятся подъ повязкой, прически у нихъ никакой нѣтъ; обыкновенно, расчесавъ волосы, скручиваютъ ихъ и обматываютъ вокругъ головы или же свертываютъ сзади.

Головные уборы женщинъ состоятъ изъ „очіпка, намітки, хустки“; предметовъ немного, но за то разнообразія въ качествѣ и цвѣтѣ этихъ предметовъ, способъ повязывать ими головы, такъ много, что знакомый съ этимъ человѣкъ въ такомъ мѣстѣ, гдѣ собирается народъ съ разныхъ мѣстностей, напримѣръ въ Кіевѣ, по повязкамъ очень легко можетъ опредѣлить — какой мѣстности та или другая особа.

Самый распространенный головной уборъ „очіпокъ“, повязанный „наміткой“ или „хусткой“. Очіпокъ дѣлается большею частію изъ цвѣтнаго ситца, или изъ парчи, имѣетъ цилиндрическую форму съ плоскимъ дномъ, высота его во многихъ мѣстностяхъ вершка въ 3, назади имѣетъ разрѣзъ, по краямъ котораго сдѣланы дырочки, въ эти дырочки протягивается шнурокъ изъ нитокъ какъ въ корсетѣ. Надѣвая его на голову, стягиваютъ шнуркомъ, вслѣдствіе чего и волосы не могутъ выпадать, и онъ держится крѣпко. Во многихъ мѣстахъ Мясской губерніи, вмѣсто очіпка, употребляютъ „обичайки зъ дуба“ или изъ толстой бумаги. „Намітка“ дѣлается изъ шолка, изъ льняныхъ нитокъ, или же и изъ толстыхъ пеньковыхъ. Ткѣтся она, подобно кисей, рѣдко, длина ея отъ 4 до 6 аршинъ, ширина не болѣе аршина. Намітка особенно распространена на лѣвой сторонѣ Днѣпра, въ Западномъ Полѣсѣ, гдѣ она дѣлается изъ толстыхъ нитокъ и составляетъ ежедневный уборъ женщинъ.

Въ праздничные дни, почти повсемѣстно, ходятъ въ наміткахъ. Намітки повязываются такъ разнообразно, что объяснить эти повязки возможно только при помощи рисунковъ; особенно рѣзко бросаются въ глаза три слѣдующіе вида: повязка въ видѣ низенькаго цилиндра съ двумя концами сзади, въ видѣ усѣченнаго невысокаго конуса съ концами въ родѣ роговъ, торчащими спереди, или же безъ роговъ, въ видѣ усѣченнаго конуса, вершковъ 6 вышины, съ гребнеобразнымъ возвышеніемъ напередѣ. Вообще повязка дѣлается слѣдующимъ образомъ: берутъ намітку, складываютъ ее на срединѣ по ширинѣ нѣсколько разъ,

такъ что она принимаетъ здѣсь видъ широкой (вершковъ въ  $2\frac{1}{2}$ —3) ленты, потомъ однимъ концомъ покрываютъ очінокъ, обводятъ бока сложенной серединой кругомъ; закрѣпляютъ сзади узломъ или шпилькою и концы закладываютъ или сзади за ленту сверху, или же концы пускаютъ такъ, что они имѣютъ видъ четвероугольниковъ. Во многихъ мѣстахъ дѣлаютъ еще съ наметки же подбородникъ; но его носятъ преимущественно старухи.

На лѣвомъ берегу Днѣпра, на сѣверъ отъ Кіева, въ побережной части Черкаскаго и Чигиринскаго уѣздовъ женщины возлѣ дома и на работахъ ходятъ въ однихъ очіпкахъ; иногда, въ такомъ случаѣ очіпки украшаются спереди „квітками“; въ церковь же и въ гости повязываютъ очіпки платками. Платки для повязки головы входятъ все болѣе и болѣе въ употребленіе. Они бывають разной величины, разныхъ цвѣтовъ и разнаго достоинства. Повязки платкомъ имѣютъ или видъ невысокаго цилиндра, или усѣченнаго конуса, или же подобіе турецкой чалмы. Первые двѣ повязки всегда можно встрѣтить на лѣвомъ берегу. Днѣпра цилиндрическія — вблизи Кіева, конусообразныя — сѣвернѣе. Платки для такихъ повязокъ употребляютъ небольшіе, черные, бумажные или шерстяные. Чалмовидныя повязки существуютъ въ Черкасскомъ и Чигиринскомъ уѣздахъ Кіевской губерніи и въ южной части Подольской. Платки для этой повязки употребляютъ большіе бумажные или шерстяные. Въ нѣкоторыхъ мѣстностяхъ „дівчата и молодіці“ лѣтомъ повязываются такъ, что лица почти невидны.

Въ Полѣсьѣ, въ нѣкоторыхъ мѣстахъ Черниговской губ., въ Бѣлоцерковщинѣ, Кіевской губ. и Виницкомъ уѣздѣ, Подольской губ., женщины завязываютъ голову бѣлымъ, иногда перетканымъ красною заполочью, платкомъ (домашней работы). Вообще нужно замѣтить, что гдѣ мужчины носятъ бѣлые пояса домашней работы, тамъ женщины повязываются бѣлыми платками. Касательно преобладающаго цвѣта на платкахъ, нужно замѣтить, что въ нѣкоторыхъ мѣстностяхъ Полѣсья ходятъ преимущественно какъ молодыя женщины, такъ и старухи въ платкахъ краснаго цвѣта; и вообще вездѣ въ большемъ ходу яркіе цвѣта.

#### Намисто и прочее.

Можно сказать, что „намисто“ въ одинаковомъ употребленіи по всѣмъ мѣстностямъ, занимаемымъ Малоруссами. Оно служитъ украшеніемъ не только для дѣвушекъ, но и для молодыхъ замужнихъ женщинъ; пожилыя женщины если и носятъ намисто, то въ самомъ незначительномъ количествѣ, и то темнаго цвѣта. Дѣвушки поступаютъ наоборотъ: онѣ болѣе пристрастны къ яркимъ цвѣтамъ — красному, зеленому, голубому и проч. Въ обыденное время, а въ особенности при исполненіи полевыхъ работъ, дѣвушки надѣваютъ немного намиста, боясь его разорвать, растерять и проч. За то въ праздникъ, когда онѣ идутъ въ церковь или же на „музики“, вся грудь завѣшивается разноцвѣтнымъ намистомъ, между

которымъ первую роль играетъ „добре намисто“, т. е. кораловое, которое попадаетъ только у болѣе зажиточныхъ крестьянъ; бѣдные покупаютъ намисто, приготовленное изъ разноцвѣтнаго стекла, причемъ красный цвѣтъ предпочитается \*). Тутъ же между намистомъ, на груди, размѣщаются кресты — металлическія маленькія иконки и „дукачі“; послѣдніе, впрочемъ, встрѣчаются довольно рѣдко и только у людей болѣе состоятельныхъ, преимущественно у мѣщанъ. Старинныя золотыя дукачі въ крестьянской средѣ въ настоящее время встрѣчаются весьма рѣдко.

Въ нѣкоторыхъ мѣстахъ, на правой сторонѣ Днѣпра, изъ мелкаго разноцвѣтнаго намиста готовятъ узорчатое ожерелье, на которое употребляется больше всего чорнаго и бѣлаго намиста: „чорне для поля, а біле червоне и голубе, чи тамъ друге яке небудь, для мережокъ“. Такое ожерелье называется „лучка“.

#### Женская сорочка.

Женская рубаха, точно такъ же, какъ и мужская, бываетъ съ отложнымъ воротникомъ и стоячимъ, вышитая на рукавахъ и въ подѣ, и совершенно гладкая безъ всякихъ украшеній. Матеріаль для рубахъ, какъ мужскихъ, такъ и женскихъ, одинъ и тотъ же — бѣлый холстъ, по большей части домашняго приготовления. „Перкалеві сорочки“, а также сорочки изъ тонкаго покупнаго полотна встрѣчаются довольно рѣдко, и то скорѣе въ мѣстечкахъ и городахъ, чѣмъ въ деревняхъ. Рубахи женскія дѣлаются очень длинныя; онѣ, будучи неподвязанными, достигаютъ нижними частями своими до косточекъ, и, по покрою своему, раздѣляются на сорочки „додільні“ и „допідточки“. Первые отличаются отъ послѣднихъ тѣмъ, что онѣ дѣлаются изъ одного полотна, между тѣмъ какъ вторая изъ разнаго: на верхнюю часть — „станове“ — идетъ полотно лучше, тоньше; на нижнюю — „підточку“ — худшее, болѣе толстое. Если же принимать во вниманіе „вышивання“, то ихъ можно раздѣлить на три группы: кіевскія и полтавскія, вышитыя червоню и синею заполочю, и суровыми нитками. Подольскія, гдѣ для вышивки употребляются, кромѣ упомянутыхъ, еще слѣдующіе цвѣта: желтый, зеленый, голубой и проч., и наконецъ, подляско-полѣсская, вовсе неизмѣщая украшеній.

Украшенія бываютъ обыкновенно на рукавахъ или „поликахъ“ и на „підточці“ внизу. Въ Кіевской и Полтавской губерніяхъ рукава вышиваются червоню и синею заполочю, т. е. бумагою, а иногда посреди бумажныхъ вышивокъ идетъ широкая полоса, вышитая суровыми нитками. Шитье заполочю называется „мережками“; шитье нитками — „вирізуваннямъ“. Внизу

\*) Намисто въ восточныхъ уѣздахъ Люблинской и Сѣдлецкой губерній называется „пацѣрками“.

рубахы, „на поділкахъ“, вышивають исключительно вышеупомянутыми нитками. Вышивка эта состоитъ изъ одной широкой полосы и называется „лиштвою“, встрѣчается только у тѣхъ мѣщанъ, которые носятъ „запаску“, лица же, замѣнившіе запаску „спідницею“, носятъ сорочки, хотя и вышитыя на рукавахъ, но безъ „лиштвы“, такъ какъ для „спідниці“ сорочка дѣлается несравнено короче. Самыя красивыя мережки на рукавахъ и на підточкахъ встрѣчаются въ Кіевской губерніи, а въ особенности въ придиѣпровескихъ уѣздахъ: Кіевскомъ, Каневскомъ, Черкасскомъ и Чигиринскомъ. Вотъ нѣсколько названій тѣхъ мережекъ, которыя употребляются для украшенія женской рубахи: „на поликахъ“ (рукавахъ): книші, ціле хрещасте, кривонігъ, простій кривонігъ, половина кривоногу, цілий кривонігъ, половина хрещастаго въ вилкахъ, цимбали, половина цимбалівъ, цимбалики, метелики, човники зъ вирізуваннямъ, човники зъ крыльцями, хмеликъ рожевий, хмеликъ коло шнурочка, хмеликъ на гіллячкахъ ягідками, хмеликъ чорнобривцями, хмеликъ ланками, хмеликъ чорнобривцями, хмеликъ петрушкою, хмеликъ рожевий, хмеликъ молоточками, книшки, хрести, квіткы шиються підъ поликами, павучки, чорнобривці, ціли огірки, половина огірочківъ, повна рожа, головатий хміль, реберця, горли, ламані хрести, косиці, навичі, раки, цілі собаки, починки, дубові листки“.

Комирі носятъ женщины и дівчата; скраклі, угірки, хрестики, поверхничка, чорнобривці, рачки счиплени, комірі съ закотою носятъ дівчата; чорнобривці, хмеликъ, наслинъ, рипьяшки носятъ „на пазусі“ мужчины, а на підтичкѣ — женщины и дівчата (см. сорочка мужская). Пожилыя женщины почти не украшаютъ своихъ рубахъ цвѣтною бумагою (заполочью), а очень часто ограничиваются однимъ небольшимъ „вирізуваннямъ“, проведеннымъ на рукавахъ. Пазухи же и воротника женщины не вышивають. Въ Подольской губерніи украшенія на женскихъ рубахахъ совершенно своеобразныя: тамъ въ составъ мережки входятъ, какъ мы уже и раньше замѣтили, всевозможные цвѣта, очень часто даже не вполне гармонирующіе другъ съ другомъ. Самые узоры не имѣють той прелести, какъ узоры, попадающіеся почти сплошь да рядомъ въ Кіевской губерніи. Они приходятъ въ поперекъ рукава сплошною широкою и лестрою полосою, свидѣтельствующею о той затратѣ времени, которое употреблено на воспроизведеніе ихъ, а также и о меньшемъ вкусѣ Подолянъ. На Подлясьѣ и Полсьѣ рубахи женскія дѣлаются съ отложными воротниками и не имѣють украшеній ни на рукавахъ, ни на „поділкахъ“.

### Запаски.

Сверхъ рубахи надѣвають, смотря по мѣстности, „запаски, платки, спідниці, літники, пандираки“. Запаска — небольшой кусокъ неваленнаго чорнаго сукна домашняго тканья, которымъ обвертываются вокругъ такъ, чтобы концы



его сходились спереди; концы эти потомъ прикрѣпляются „червонымъ“, шерстянымъ поясомъ домашняго приготовления. Поверхъ „запаски“ спереди, въ видѣ фартуха, надѣваютъ другой кусокъ шерстяной матеріи синяго цвѣта, который называется „попередница“. Запаска и попередница, вмѣстѣ взятая, подвываются широкимъ, краснымъ шерстянымъ поясомъ такъ, чтобъ концы его висѣли сзади; подвязавъ поясъ „підсмыкають“ сорочку вверху на столько, чтобъ внизу изъ-подъ запаски и попередницы видна была „мережка на подилкахъ“. Въ Грубешовѣ носятъ запаски бѣлаго цвѣта. „Плахта“ въ два раза больше запаски, несравненно дороже ея и потому носится только въ праздникъ. Форма плахты почти такая же какъ и запаски—она отличается по формѣ отъ послѣдней только тѣмъ, что ее перегибають пополамъ, и что на верхней половинкѣ ея, перпендикулярно изгибу, идетъ разрѣзъ, оканчивающійся внизу плахты двумя небольшими клѣточками, сдѣланными по большей части изъ разноцвѣтнаго гаруса. Цвѣтъ плахты бываетъ самый разнообразный, но преимущество отдается всегда дымчатымъ плахтамъ, т. е. такимъ, по которымъ разноцвѣтныя полосы, проходя въ длину и ширину, образуютъ клѣтки. Шерстяныя плахты бываютъ: „крижѣва, хрещата, грушава, рогатка, синятка, сливянка рожеваго цвіту, закладчина“ (послѣдняя одна изъ дорогихъ) и другія. У богатыхъ крестьянокъ можно встрѣтить полуселковья плахты, т. е. такія, въ которыхъ основа шерстяная, а „підкання шовкове“.

Необходимая принадлежность плахты—тонкая шерстяная зеленая, или червоная запаска, прикрѣпляющаяся спереди совершенно такъ же, какъ и при запаскѣ „попередница“. Но при этомъ нужно замѣтить, что попередницы при запаскахъ дѣвушки не носятъ: онѣ служатъ принадлежностью болѣе почетныхъ или пожилыхъ женщинъ; запаска же („попередница“) при плахтѣ равнымъ образомъ обязательна какъ для старыхъ, такъ и для молодыхъ. Такъ какъ плахта есть принадлежность народнаго костюма, то она подвязывается всегда тонкимъ зеленымъ или краснымъ поясомъ, купленнымъ „у краму“, почему эти пояса, въ отличіе отъ поясовъ домашняго приготовления, и называются „крамными“.

Запаска и плахта—принадлежности стариннаго малорусскаго женскаго костюма,—въ послѣднее время все болѣе и болѣе вытѣсняются ситцевыми „спідницями“; еще лѣтъ пять-шесть тому назадъ, въ нѣкоторыхъ селахъ можно было въ праздникъ встрѣтить не одну дѣвушку „на музыкахъ“ или въ церкви одѣтую въ плахту; въ настоящее время тамъ или вовсе не встрѣчаются плахты, или же если даже и встрѣчаются, то очень рѣдко. Запаска и плахта еще въ большомъ употребленіи въ слѣдующихъ мѣстностяхъ: въ Полтавской и Черниговской губерніяхъ, частью въ Полѣсьѣ, а также мѣстами въ Киевской и Подольской губерніяхъ, гдѣ обыкновенно пожилыя женщины, иди въ церковь, надѣваютъ непременно плахту.

„Спідниця“ (въ Ямпольскомъ уѣздѣ „димка“) распространена во всѣхъ остальныхъ мѣстностяхъ, занимаемыхъ Малоруссами, или же подъ вышеупомянутымъ названіемъ, или же подъ именемъ „літника и андарака“, на отличительныя черты которыхъ мы укажемъ впоследствии. Она играетъ даже не маловажную роль и въ территоріи, занимаемой запаской, не только по городамъ и мѣстечкамъ, но и по селамъ. „Спідниця“ дѣлается изъ яркихъ преимущественно полосатыхъ ситцевъ. Покрой ея совершенно такой же, какъ покрой обыкновенной юбки: вся разница заключается въ томъ, что она немного короче послѣдней. „Андаракъ“ (его же называютъ и „сукня“) носятъ въ Полѣсьѣ надъ рѣкою Припетью въ мм. Туровѣ, Петриковѣ, Давидь-Городкѣ и проч. Онъ дѣлается изъ полосатой и довольно грубой шерстяной матеріи. Покрой андарака не отличается отъ „спідниці“; разница заключается въ способѣ ношенія: „подоль“ андарака всегда поднимается и затыкается спереди за-поясъ, такъ что рубашка видна выше колѣнъ; но когда у женщины начинается менструація, подоль андарака опускается и, по окончаніи ея, опять поднимается по прежнему. Этотъ же самый андаракъ въ другихъ частяхъ Полѣсья и Волыни слыветъ подъ названіемъ „літника“.

#### Хвартухи.

„Хвартухъ“ — спутникъ, за исключеніемъ запаски и плахты, всѣхъ нижнихъ принадлежностей женскаго костюма, какъ-то: „спідниці“ или „димки“, „андарака“ или „сукні“ и „літника“. Покрой его бываетъ двойкій: одни „хвартухи“ простые безъ всякихъ украшеній, другіе со сборками внизу; вверху же тѣ и другіе собираются на нитку и обшиваются поясомъ, посредствомъ котораго онъ прикрѣпляется. Въ территоріи андарака и літника — въ Полѣсьѣ, — фартухи исключительно бѣлаго цвѣта, вышитые иногда внизу или же бумагой, или же кумачемъ.

#### Свита женская.

Женская свита не имѣетъ своего собственнаго характера, которымъ бы она рѣзко отличалась отъ свиты мужчинъ: какія видоизмѣненія мы видѣли въ различныхъ мѣстностяхъ, занимаемыхъ Малоруссами, въ свитѣ мужчинъ, такія же измѣненія замѣчаются въ тѣхъ же мѣстностяхъ и на свитахъ женщинъ. И это понятно, потому что покрой какъ той, такъ и другой свиты въ одной и той же мѣстности почти всегда одинаковъ, даже въ богатыхъ семействахъ одну и ту же свиту носятъ и мужчина, и женщина. Женщины отличаютъ свою свиту отъ мужской только тѣмъ, что шьютъ её немного меньше и аккуратнѣе. Есть, впрочемъ, мѣстности, но ихъ весьма немного, въ которыхъ женская свита рѣзко отличается отъ мужской, да и то не по своей формѣ, а цвѣтомъ того матеріала, изъ котораго

она сдѣлана. Напримѣръ, въ Полтавской губерніи и отчасти въ Кіевской, въ уѣздахъ: Ковенскомъ, Черкасскомъ, Чигиринскомъ, Васильковскомъ и частію Сквирскомъ, женщины носятъ бѣлыя свиты, и то, впрочемъ, далеко не все. Женская бѣлая полтавская юбка шьется до „ушиківъ“, располагающихся у стана такъ: два изъ нихъ размѣщены у самыхъ боковъ, третій находится на самомъ позвоночномъ столбѣ, а остальные два размѣщаются по сторонамъ средняго. Маленькій стоячій воротникъ, концы рукавовъ, а также рубецъ правой полы до самаго низа обкладываются черною шерстяною тесьмою. Такого же покроя дѣлаются „крамни юпки“ изъ цвѣтнаго каленкора, преимущественно краснаго цвѣта съ узорами. Но тогда воротникъ дѣлается круглый откладной и по краямъ обшитый широкою лентой, собранною на нитку. Въ Полтавской и отчасти въ Кіевской губерніи еще можно встрѣтить, хотя, впрочемъ, очень рѣдко „баѣві юпки“.

„Баѣва юпка“ дѣлается изъ тонкаго краснаго или голубаго сукна. „Баѣві“ юпки отличаются отъ „крамнихъ“ тѣмъ, что онѣ сверху до низа усеяны цвѣтными кисточками, сдѣланными изъ гаруса и притомъ такъ, чтобы кисточки были совершенно другого цвѣта, чѣмъ сукно. Напримѣръ, если сукно красное, то на немъ нашиваются кисточки зеленаго или синяго цвѣта; если сукно голубое — на немъ кисти красныя. Въ Кіевской губерніи, въ уѣздахъ, лежащихъ по Днѣпру, но въ особенности въ Черниговской и Полтавской губерніи, дѣвушки почти все, въ лѣтнее время, носятъ такъ называемыя „корсеты“, сдѣланные изъ того же матеріала, какъ и „крамні юпки“. Корсеты отличаются тѣмъ, что не имѣютъ рукавовъ и отложнаго воротника. Короткая и удобная для лѣтней работы юбка въ Полѣсьѣ, а также и во многихъ мѣстахъ южной Волыни, называется „курта“; въ Холмщинѣ почти тоже самое женщины называютъ „кафтанѣкъ“.

#### Обувь женская.

Обыденная обувь женщинъ - Малороссіянокъ мало чѣмъ отличается отъ обуви мужской. Черная юфта служитъ матеріаломъ какъ для мужскихъ, такъ равно и для женскихъ сапогъ; форма ихъ одна и та же; вся разница заключается въ величинѣ и отдѣлкѣ. Женскіе сапоги небольшіе; они всегда съ узковатыми и недлинными „халявами“ (големищами) и всегда почти разукрашены на каблукахъ строчками „(прошитвемъ“) и „смужками“ (чертами), проведенными въ различныхъ направленіяхъ. Въ праздничные дни дѣвушки и молодыя женщины носятъ иногда цвѣтные сапоги, приготовляемые изъ желтой, красной и зеленой кожи (сафьяна). Сапоги желтаго и краснаго цвѣта довольно часто встрѣчаются, и въ особенности въ уѣздахъ — Каневскомъ, Васильковскомъ, Сквирскомъ и друг.; что же касается зеленыхъ сапогъ, то они довольно рѣдки. Намъ только нѣсколько разъ приходилось ихъ видѣть, и то преимущественно у мѣщанъ.

Цвѣтные сапоги всегда предпочитаютъ на „колодочкахъ“ (деревянныхъ подборахъ, обтянутыхъ кожею), и чѣмъ колодочки выше и красивѣе обдѣланы, тѣмъ цвѣтные сапоги болѣе выигрываютъ въ глазахъ Малоруссокъ. Когда цвѣтные сапоги выпачкаются, ихъ точно такъ же, какъ и „юхтові“, смазываютъ дѣгтемъ и носятъ въ будничные дни. Въ Полтавской губерніи дѣвушки носятъ башмаки, называющіеся „черевики на коркахъ“. Форма ихъ напоминаетъ башмаки восточныхъ женщинъ; они имѣютъ маленькіе, острые носки, приподнятыя въверху и высокіе каблуки, направленные ближе къ срединѣ и суживающіеся въ низу. При ношеніи черевиковъ на коркахъ употребляются чулки \*).

Полѣсскія женщины почти не знаютъ кожаной обуви; онѣ точно такъ же, какъ и мужчины, носятъ лыковыя лапти.

### Зимняя одежда.

Зимой во время сильнаго холода, какъ мужчины, такъ и женщины надѣваютъ сверху тулубы и кожушанки. Они дѣлаются изъ овчинъ и готовятся частію домашними средствами, частію же пріобрѣтаются на мѣстныхъ сельскихъ ярмаркахъ у евреевъ и мѣщанъ-„кушниковъ“. У каждаго болѣе или менѣе зажиточнаго крестьянина, въ видахъ какъ лѣтней, такъ и зимней экипировки, содержатся отъ 5 до 15 и даже болѣе штукъ овецъ. Въ лѣтнее время съ нихъ снимаютъ шерсть (руно) и готовятъ изъ него различную ткань, употребляющуюся на одежду, плахты, запаски, рукавицы и проч. Стрижка овецъ обыкновенно бываетъ въ маѣ мѣсяцѣ, послѣ Николы. Осенью, когда шерсть отстетъ и овца на подножномъ кормѣ значительно оправится, ее рѣжутъ, мясо употребляютъ въ пищу, а кожу отдаютъ для выдѣлки „кушникамъ“ или „чинбарамъ“, и изъ этихъ кожъ шьютъ кожухи. Далекое не всякій крестьянинъ одновременно можетъ зарѣзать столько овецъ, сколько необходимо на кожухъ овчинъ; и въ такомъ случаѣ онъ беретъ въ долгъ, сколько ему недостаетъ, у другихъ своихъ односельцевъ съ условіемъ возвратитъ кожу такого же достоинства и доброты какую беретъ. На кожухъ нужно отъ 5-ти до 8-ми кожъ.

Покрой кожуха точно такъ же, какъ и покроемъ лѣтней одежды, измѣняется, смотря по мѣстности. Въ Кіевской губерніи по большей части кожухи встрѣчаются двухъ родовъ: „тулубастіе и прости“. Первые преимущественно встрѣчаются у мѣщанъ и отчасти у зажиточныхъ и почетныхъ крестьянъ; вторые же исключитель-

\*) Но да не подумаетъ читатель, что всѣ малороссіянки носятъ круглый годъ обувь; напротивъ, отъ марта по ноябрь, т. е. 2 3 года, женщины и дѣти ходятъ босикомъ. Зажиточныя надѣваютъ въ это время сапоги, только идя въ церковь, а дѣвушки то же идя въ церковь и отираваясь на гулянье, но и то не всѣ.

но принадлежать небогатымъ крестьянамъ. Простой крестьянскій козухъ шьется всегда въ талію, безъ фалдъ, но за то съ „усиками“ или „въ клинки“. Около этого козуха воротникъ стоячій, обложенный съ обѣихъ сторонъ мелкими, черными или же сѣрыми смушками. То мѣсто, гдѣ воротникъ прикрѣпляется къ козуху, а также и самая верхняя часть воротника, правая пола и кругомъ внизу всегда почти украшается мѣховою тесьмой, извѣстною въ народѣ подъ названіемъ „бабака“. Около самага воротника, на правой полѣ, прикрѣпляется маленькій мѣховой трехугольникъ, на оконечности котораго прикрѣпляется кожаная пуговица, приготовленная по большей части изъ какой-нибудь цвѣтной кожи. На лѣвой полѣ, тоже около воротника, прикрѣпляется изъ такой же кожи петля. Надѣвъ козухъ, обыкновенно закладываютъ правую полу на лѣвую и застегиваютъ около воротника на вышеупомянутую пуговицу. Женщины носятъ козухи такого же покрою и съ такими же украшеніями и воротниками.

Въ Подольской губерніи козухи носятъ такіе же, какъ и въ Кіевской, только козухъ съ таліей имѣетъ фалды и на плечахъ по швамъ украшается разноцвѣтными шнурками или тесемками. Въ мѣстностяхъ около Днѣстра, какъ мужскіе, такъ и женскіе козухи украшаются разноцвѣтными шнурками на плечахъ и груди; такіе козухи большею частію надѣваются только въ праздники и въ другіе торжественные случаи. Козухи очень рѣдко покрываются сукномъ; въ такихъ козухахъ воротникъ дѣлается изъ смушка — чернаго или сѣраго, при чемъ правая пола козуха обшивается съ края узенькою ленточкой изъ барашка.

Въ Волынской губерніи, за исключеніемъ мѣщанъ, которые носятъ разныхъ покрововъ козухи, т. е. тулупастые, съ таліей, съ фалдами и безъ фалдъ, съ воротниками — стоячими и отложными, крестьяне, какъ мужчины, такъ и женщины, носятъ козухи трехъ покрововъ: первый покрой похожъ на ихъ свиты съ отложнымъ большимъ воротникомъ. Козухъ этотъ вышивается тесьмою разнаго цвѣта — на швахъ, плечахъ и груди. Второй — съ таліей безъ фалдъ и малымъ стоячимъ воротникомъ. Онъ также вышивается шнурками и шелкомъ разнаго цвѣта. Третій — съ таліей и малымъ отложнымъ воротникомъ, съ клиньями внизу, называемыми „усиками“. Къ козухамъ обыкновенно пришивается съ правой стороны, возлѣ воротника, одна кожаная пуговица, съ лѣвой — кожаная петля. Иногда къ козухамъ съ стоячими воротниками пришивается три пуговицы; одна возлѣ воротника, другая — посрединѣ между таліей и воротникомъ, третья въ таліи; такіе козухи большею частію вышиваются разноцвѣтнымъ шелкомъ и кожаными разноцвѣтными ремешками.

#### Козухъ женскій.

Женскій козухъ отъ мужскаго отличается по покрою еще меньше, чѣмъ верхняя лѣтняя одежда. Въ большинствѣ случаевъ одинъ и тотъ же козухъ

носить мужчина и женщина; а въ особенности это случается въ малозажиточныхъ семействахъ, гдѣ ограниченное состояніе хозяина не дозволяетъ ему имѣть болѣе одного кожуха. Въ Полтавской губерніи женщины носятъ кожухи, извѣстные подѣ названіемъ „кожушанки“. Они не длинны, едва доходятъ до колѣнъ. Покрой „кожушанки“ во многомъ напоминаетъ свиту „пошиту до усыківъ“, распространенную между женщинами въ той же мѣстности. Сзади у станка расположено пять складокъ образовавшихся влѣдствіе вставки, длинныхъ, равнобедренныхъ треугольниковъ въ нижнюю часть кожуханки. Воротникъ около ея маленькій, стоячій, покрытый съ обѣихъ сторонъ мелкимъ чернымъ, или сѣрымъ барашкомъ; точно такимъ же барашкомъ обкладываются и концы рукавовъ. Кожушанка всегда покрывается сверху покушною полосатою матеріею.

### Пища Малоруссовъ.

Малорусскій народъ употребляетъ пищу почти исключительно растительную; мясная пища—рѣдкость, предметъ роскоши. Только въ большіе праздники, почти всякій Малороссъ употребляетъ мясныя кушанья главнѣйшимъ образомъ изъ свиного мяса, а осенью баранину; послѣднюю употребляютъ, однако, болѣе зажиточные, которые держатъ достаточное число овецъ. Свинью же старается имѣть почти всякій; откармливаніе ея недорого стѣить: въ лѣтнее время бурьянъ съ огорода, подѣ осень нѣкоторыя огородныя овощи и круглый годъ помой, зимой полба по обмолотѣ хлѣба, — даютъ возможность прокармливать свинью. Убивъ ее къ Рождеству или Пасхѣ, крестьянинъ получаетъ запасъ сала, которое играетъ въ его продовольствіи весьма важную роль. Зажиточные убиваютъ два или три раза въ годъ по свиньѣ.

Овца убивается осенью для овчины, сала (лою), а также потому, что содержать много овецъ въ теченіи зимы крайне невыгодно. Во время зимы, матокъ родившихъ берутъ въ избу, въ которой сами живутъ, разсуждая такъ: „буде гноёкъ, буде й лоёкъ“. Хотя куры имѣются почти у каждаго крестьянина, но только зажиточные иногда употребляютъ ихъ въ пищу. Каждая хозяйка дорожитъ курицей, несущею яйца; куръ, переставшихъ класть яйца, а равно и пѣтуховъ продаютъ, находя всегда запросъ со стороны евреевъ и вообще средняго класса. Точно также и яйца рѣдко употребляются въ пищу, служа предметомъ продажи. Гусей и утокъ разводятъ мало, потому что эта птица требуетъ въ теченіи всей зимы зерноваго корма.

Молочная пища тоже довольно рѣдка у крестьянъ; удой отъ коровъ получается очень малый, потому что ихъ изнуряютъ тяжелыми полевыми работами и даютъ скудный кормъ, особенно въ концѣ зимы и ранней весны. Не всякій хозяинъ имѣетъ корову, а потому, даже далеко не всѣ дѣти употребляютъ въ пищу молоко; большинство ихъ наполняетъ желудки хлѣбомъ и тѣми же ку-

шаньями изъ растительной пищи, которыми питаются и ихъ родители. Получаемое отъ коровъ молоко, хозяйки стараются продавать, если мѣстные условия тому благоприятствуютъ; если же нѣтъ, то обращаютъ въ масло и сыръ, и первое почти все продаютъ на базарахъ и ярмаркахъ, а второе отчасти, въ особенности передъ масляной. Вообще молочное хозяйство, птица и огородъ составляютъ предметъ исключительнаго вѣдѣнія хозяйки; доходы отъ этихъ статей хозяйка употребляетъ на покупку нарядовъ себѣ и дочерямъ, бубликовъ или другого какого-нибудь лакомства дѣтямъ, а также и того, чего недостаетъ для домашней кухни, какъ-то: посуды, и иногда соли, постнаго масла и проч. Соль, впрочемъ, хозяйки покупаютъ въ небольшомъ количествѣ.

Не только у себя дома, но во всѣхъ помѣщичьихъ экономіяхъ народъ питается тоже растительною пищею. Мясо получаютъ только рабочіе на сахарныхъ заводахъ, и то не въ одинаковой мѣрѣ. У немногихъ заводчиковъ рабочіе получаютъ фунтъ мяса въ день, у многихъ  $\frac{1}{2}$  ф.; тамъ же, гдѣ подрядчики евреи, мяса дается по  $\frac{1}{2}$  ф. только въ праздничные дни или два раза въ недѣлю.

Что касается до рыбной пищи, то она тоже народомъ употребляется рѣдко, хотя чаще чѣмъ мясо. Въ дорогѣ крестьянинъ покупаетъ иногда себѣ селедку и „чехонь“; сухая тарань тоже иногда отваривается и употребляется въ пищу. Въ значительные праздники, требующіе постной пищи, болѣе состоятельные крестьяне покупаютъ „просоль“, т. е. соленыхъ судаковъ, шукъ и проч. Свѣжая рыба употребляется тамъ, гдѣ рыбныя ловли принадлежатъ крестьянамъ, т. е. по большимъ рѣкамъ.

Мы уже сказали, что растительная пища почти исключительно употребляется Малоруссами, поэтому огородъ — предметъ особенной заботливости и попеченія хозяевъ; и иногда (слѣдуетъ отдать имъ справедливость), огородная культура у Малоруссовъ весьма удовлетворительна.

Перейдемъ теперь къ указанію предметовъ пищи, способовъ ея приготовленія и времени употребленія.

*Огородныя овощи и плоды, употребляемые въ пищу въ сыромъ видѣ:* цибуля, чеснокъ, салатъ, огірки, морква, рѣдька, ріпа, горохъ, дині, кавуны, яблоки, груши, вишни, сливы, лисові ягоды \*).

*Цибуля* (лукъ) употребляется какъ зеленая, такъ и въ луковицѣ, первая весной и лѣтомъ. Обыкновенно ее ѣдятъ съ хлѣбомъ и солью, и это составляетъ общеупотребительный завтракъ и полдникъ; луковицы употребляютъ осенью и

\*) Дѣти ѣдятъ, какъ лакомство, ягоды паслена, стебли растенія «козельца» и кашку цвѣтка «водяная маковка».

зимой, большею частью въ постные дни: лукъ играетъ важную роль, какъ приправа къ кушаньямъ.

*Часникъ* (чеснокъ) употребляется далеко рѣже, чѣмъ цибуля, и главнѣйшимъ образомъ — луковицами. Обыкновенно, омочивъ „зубокъ“ чеснока въ соль, натираютъ имъ хлѣбъ, что тоже составляетъ иногда завтракъ или полдникъ. Чеснокъ — любимая приправа къ борщу, пампушкамъ, „холодцю“ (студню), волбасамъ и проч.

*Салата* (салатъ). Весной и лѣтомъ, покрошивши салатъ вмѣстѣ съ лукомъ и посоливши, наливаютъ туда хлѣбнаго квасу („сировцю“) и ѣдятъ. Это составляетъ не только завтракъ и полдникъ, но иногда и обѣдъ. Это кушанье называется „холодцемъ“.

*Огурки* (огурцы) играютъ важнѣйшую роль въ продовольствіи Малоруссовъ. Лѣтомъ они — почти исключительный завтракъ и полдникъ; а во время жатвы, большинство женщинъ только ими и лукомъ и продовольствуются. Иногда они употребляются въ „холодецъ“, приготовляемый изъ салата.

*Рѣдька*. Зимой, въ постные дни, она служитъ завтракомъ.

*Хрінъ съ квасомъ*. Трутъ хрѣнъ, растираютъ его съ солью и постнымъ масломъ, разводятъ бураковымъ квасомъ и ѣдятъ съ хлѣбомъ. Это блюдо подаютъ въ понедѣльникъ первой недѣли великаго поста. Это называется „заправляться хриномъ“.

*Морковь и рѣпа* въ сыромъ видѣ составляетъ лакомство; вторая, впрочемъ, разводится довольно рѣдко.

*Горохъ въ стручкахъ* тоже лакомство, особенно любимое дѣтьми.

*Дини и кавуны* (дыни и арбузы) обыкновенно крестьянами не разводятся; это составляетъ специальность Великоруссовъ-баштанниковъ, хотя въ нѣкоторыхъ мѣстностяхъ, какъ, на примѣръ: въ Уманскомъ уѣздѣ, Кіевской губер., и вообще въ степной полосѣ, разводятъ ихъ и Малоруссы. Впрочемъ, по-немногу дынь бываетъ у многихъ хозяекъ. Какъ дыни, такъ и кавуны ѣдятъ съ хлѣбомъ, что составляетъ завтракъ и полдникъ.

*Груши и яблоки* до 6-го августа считаютъ грѣхомъ употреблять въ пищу. ѣдятъ съ хлѣбомъ, какъ лакомство. Только въ тѣхъ мѣстностяхъ, гдѣ разводятся сады, яблоки и груши употребляютъ вмѣсто завтрака и полдника.

*Вишни* употребляются въ большомъ количествѣ почти во всей Малороссіи. Почти каждый Малоруссъ имѣетъ вишневый садокъ, и лѣтомъ очень часто, вмѣстѣ съ хлѣбомъ, онѣ составляютъ полдникъ.

*Сливы* тоже часто составляютъ завтракъ и полдникъ; но сливъ не такъ много разводится, какъ вишень.



Въ западной части Волынской и Подольской губерній сады разводятся въ большомъ количествѣ, но сады эти большею частію сдаются за безцѣнокъ евреямъ въ аренду. Лѣсные ягоды: черника, брусника, въ Полѣсьѣ, гдѣ она растетъ по лѣсамъ, также сунищи, полушищи, ожина и другія ягоды во всей Малороссіи употребляются только какъ лакомство.

*Овощи, употребляемая въ пищу въ квашенномъ, соленомъ и моченомъ видѣ:* капуста, огірки, кавуны, яблоки, вишни, сливы, грузди и рыжики.

*Капусту* готовятъ въ прокъ въ большомъ количествѣ повсемѣстно. Зимой, а также раннею весной, капуста составляетъ обыкновенно завтракъ и полдникъ. Приготавливается она для этого такимъ образомъ: берутъ квашенную капусту, приправляютъ её „оліемъ“ (постнымъ масломъ) и лукомъ, и ѣдятъ съ хлѣбомъ. Въ великій постъ капуста часто замѣняетъ и обѣдъ, и ужинъ.

*Огірки* солятся въ меньшемъ количествѣ и большею частью сохраняются въ капустѣ и составляютъ вмѣстѣ съ капустой постоянную пищу въ постные дни. Употребляется въ пищу почти всегда съ капустой. Иногда соленые огурцы рѣжутъ тонкими кусками и подаютъ съ лукомъ, квасомъ и постнымъ масломъ.

*Яблоки соленые и кавуны* употребляются только въ тѣхъ мѣстахъ, гдѣ разводятся сады и баштаны. Они почти всегда составляютъ лакомство.

*Вишни и сливы* бываютъ только изъ-подъ наливки, и то не у крестьянъ, а у пановъ, священниковъ и вообще болѣе достаточныхъ классовъ и продаются въ праздничные дни на базарахъ. Парни и дѣвушки лакомятся ими.

Тамъ, гдѣ есть сосновые лѣса, собираютъ въ большомъ количествѣ *рыжики* и *грузди* и солятъ ихъ. Часть ихъ продаютъ, а часть употребляютъ въ пищу на завтракъ, приготавливая съ постнымъ масломъ и лукомъ.

*Овощи, употребляемая въ пищу въ вареномъ, сушеномъ, печеномъ и жареномъ видѣ:* „картопля, капуста, буряки, морква, рипа, горохъ, квасоля, пшеничка, гарбузь, гриби“.

*Картопля* (картофель) употребляется вареная, печеная и жареная. Отваривъ картофель, очищаютъ его отъ шелухи и ѣдятъ съ солью, иногда съ солеными огурцами и постнымъ масломъ. Это кушанье употребляется зимою, какъ завтракъ или ужинъ, а въ постъ даже и на обѣдъ.

*Печеный картофель* употребляется въ разное время, въ особенности пекутъ часто на полѣ во время работъ; также употребляется, какъ завтракъ или ужинъ. *Картофель жарится* или на постномъ маслѣ, или на салѣ и употребляется, какъ особое блюдо за обѣдомъ.

*Капуста* поджаривается на постномъ маслѣ или на салѣ и тоже составляетъ особое блюдо за обѣдомъ.

*Бураки квашенные* рѣжутся въ кружочки, поджариваются на постномъ маслѣ и употребляются въ постные только дни, какъ отдѣльное блюдо за обѣдомъ. *Морковь и рѣпа* рѣжутся небольшими кусочками и варятся съ водой и солью; подаются какъ отдѣльное блюдо за обѣдомъ. Однако, эти кушанья употребляются довольно рѣдко.

*Горохъ*. Сушеный горохъ варится съ водою, въ родѣ гороховаго супа съ постнымъ масломъ, и подается первымъ кушаньемъ за обѣдомъ въ постные дни. *Квасоля* (бобы) употребляется большею частью какъ приправа къ кушаньямъ, изрѣдка же ее отвариваютъ и ѣдятъ за обѣдомъ съ постнымъ масломъ.

*Пшеничка* (кукуруза) отваривается въ водѣ съ солью; употребляется лѣтомъ въ пищу, какъ особое кушанье или ужиномъ.

*Грибы*—любимое кушанье Малоруссовъ; само собою разумѣется, они играютъ значительную роль въ пищѣ, — въ лѣсныхъ мѣстностяхъ. Они употребляются какъ приправа къ кушаньямъ, а также употребляютъ ихъ самостоятельно — отваренные, печеные и жареные. Собственно грибы бѣлые сушатся и продаются. Наиболее употребительны: *опеньки, баяки, масляки, сероіжки, печорици* и проч. Жаренные употребляются рѣдко.

Сушенныя *яблоки, груши, сливы и вишни* отвариваются только на „кютю“, что называется „узваромъ“; впрочемъ, отваренныя, сушенныя груши продаются иногда на базарахъ въ праздники.

*Насіння*. Подсолнечныя и арбузныя сѣмячки составляютъ любимое лакомство молодежи. Приготавливаются какъ дома, такъ равно и покупаются на базарахъ.

Кушанья мясныя и рыбныя, употребляемыя въ сыромъ видѣ.

*Свиное соленое сало*—любимѣйшее кушанье Малоруссовъ. Это главная приправа при многихъ печеньяхъ и вареньяхъ. Самостоятельно оно тоже часто употребляется на завтракъ или полудникъ, а въ дорогѣ и во время сѣшныхъ полевыхъ работъ — вмѣсто обѣда. Но оно все-таки составляетъ придаточное; съ маленькимъ кусочкомъ сала сѣдаютъ очень много хлѣба, иногда имъ смазывается только корочка въ хлѣбѣ, и это считается—ѣсть сало съ хлѣбомъ.

*Чехоня* (чехонь) и *оселедецъ* (селедка)—любимѣйшая солѣная рыба Малорусса. Ею почти исключительно продовольствуются въ дорогѣ, а иногда и въ „косовицю“, но вообще это считается лакомымъ кушаньемъ, недоступнымъ для частаго употребленія.

*Вяленая рыба*. Въ мѣстностяхъ изобилующихъ рыбою, послѣднюю обсоливъ

вялятъ на солнцѣ и въ такомъ видѣ употребляютъ на завтракъ и полдникъ, а также при работахъ вмѣсто обѣда.

*Молочная пища.*

*Молоко*, какъ выше сказано, употребляется рѣдко, чаще топленое; главнымъ образомъ, какъ приправа, и рѣдко какъ самостоятельное кушанье.

*Сметана* тоже употребляется какъ приправа.

*Сыръ* (творогъ) самостоятельно употребляется рѣдко; большею частью — съ примѣсью сметаны или молока, и тогда такое кушанье называется „колотушей“.

*Ряжанка* (варенецъ) готовится такъ: оттапливается молоко и подѣнку пускается двѣ ложки сметаны. Употребляется на завтракъ, полдникъ, ужинъ, а также какъ самостоятельное кушанье за обѣдомъ.

*Масло* употребляется довольно рѣдко, можно сказать, что только на Сырной недѣлѣ, и то какъ приправа къ кушаньямъ.

*Молозиво* пекутъ, рѣжутъ на куски и ѣдятъ.

*Сколотины* — употребляется съ хлѣбомъ на завтракъ и полдникъ.

*Жидкія кушанья, приготовляемыя на обѣдъ и ужинъ.*

*Борщъ* — почти ежедневная пища Малоруссовъ; у него безъ борщу и обѣдъ не въ обѣдъ. Борщъ бываетъ скоромный и постный. Приготавливается главнымъ образомъ такъ: наливаютъ въ горшокъ бураковаго квасу или „сыровцю“, вливаютъ воды столько, чтобы не было кисло, солятъ и ставятъ въ печь, чтобы закипѣло. Поставивши борщъ въ печь, крошатъ небольшимъ длиннымъ кусочкомъ капусту и бураки, и когда онъ разъ закипитъ, бросаютъ покрошенную капусту и бураки, а также „квасолу“, картофель, потомъ, когда все это опять закипитъ, „затовкуютъ“ саломъ съ лукомъ, накрываютъ горшокъ крышкой и ставятъ въ легкую печь „упрѣть“. Въ постные дни, вмѣсто сала, кладутъ постное масло, поджаренное съ лукомъ, и иногда грибы и рыбу. Такъ борщъ готовятъ большую часть года. Богатые люди, по воскресеньямъ и праздникамъ, кладутъ въ борщъ говядину — свинину или баранину, иногда даже курицу, бѣдные же — только въ большіе праздники. Весной, вмѣсто капусты и бураковъ, кладутъ разную зелень: щавель, крапиву, лебеду и проч., лѣтомъ — молодую „квасолу“ въ стручкахъ, осенью — свѣжую капусту и бураки; вообще лѣтомъ борщъ болѣе разнообразится, чѣмъ зимою. Подавая на столъ, иногда борщъ „забѣлется“ сметаной, а также нѣкоторые кладутъ стручковый перецъ.

*Капустя* готовится такъ: набираютъ шинкованной капусты почти полный горшокъ, наливаютъ водой, кладутъ горсти двѣ пшеца; когда закипитъ.

„затовкуютъ“ саломъ съ лукомъ и ставятъ въ печь накрывши крышкой, „щобъ упріло“. Богатые люди кладутъ въ капусту свинину. Въ постъ, вмѣсто сала, кладутъ постное масло, а иногда также и грибы. Употребляютъ вмѣсто борща.

*Сверіна, лободника.* Парятъ лебеду, потомъ рубятъ ее мелко, кладутъ въ горшокъ, налитый водой, всыпаютъ горсти двѣ или три пшена, кладутъ соль и варятъ, пока не укипитъ пшено и лебеда. Въ это кушанье кладутъ сало или рыбу.

*Юшка (супъ).* Варятъ картофель съ водою и солью и „затовкуютъ“ саломъ съ лукомъ. Иногда, богатые кладутъ въ юшку мясо или потроха изъ гуся. Въ постные дни, вмѣсто сала, кладутъ „олій“ и иногда соленую рыбу.

*Юшка съ рыбою (уха).* Рыбу наливаютъ водою, кладутъ немного картофеля и соли, и такъ варятъ. Сверіна и юшка чаще варятся на ужинъ.

*Кулішъ, крупникъ (жидкая каша).* Смывши пшено или крупу, насыпаютъ ихъ въ горшокъ до  $\frac{1}{3}$  и менѣе, смотря по тому, какой хотятъ сварить кулішъ, густой или жидкій, доливаютъ водою, бросаютъ соль и варятъ, пока хорошо не укипитъ; потомъ „затовкуютъ“ его саломъ съ лукомъ, или же, подавая, кладутъ жаренное небольшими кусочками сало; въ постный день, вмѣсто сала, кладутъ „олій“. Вообще кулішъ употребляется на ужинъ. Иногда кулішъ дѣлаютъ на молокѣ, тогда онъ называется „молочна каша“, иногда на скотинахъ—называется „скоточинный кулішъ“; на сывороткѣ—„сыворотчаный кулішъ“. Эти три вида куліша чаще употребляются на обѣдъ.

*Полева каша* играетъ важную роль въ жизни Малорусса. Во время полевыхъ работъ, какъ-то: оранки, косовицы, жнивъ, часто варятъ эту кашу, а чумаки въ дорогѣ готовятъ ее ежедневно. Варится она въ „казанку“ (котелкѣ), повѣшенномъ на шестѣ, лежащемъ на двухъ сошкахъ; въ дорогѣ же для этого употребляютъ треножекъ: онъ состоитъ изъ трехъ нетолстыхъ двух-аршинныхъ шестовъ, связанныхъ вверху, сквозь сдѣланные въ нихъ отверстия, веревкой; вверху на веревкѣ прикрѣпленъ крючокъ, на который привѣшивается котелокъ, причемъ, само собою разумѣется, треножекъ устанавливается такъ, что шесты составляютъ какъ бы ребра трехгранной пирамиды. „Полева“ каша готовится такъ: наливаютъ въ котелокъ воды, кладутъ мясо (баранину, или поросенка, или потроха бараньи или воловьи) и соль; когда мясо нѣсколько уварится, прибавляютъ небольшое количество гречневыхъ или пшеничныхъ крупъ, и затѣмъ, когда каша готова, затираютъ ее саломъ съ лукомъ. Иногда подобная же каша готовится и безъ мяса (въ дорогѣ), только затирается саломъ и, кромѣ крупъ, кладется картофель. Въ постные дни мясо замѣняется большею частью сушеною таранью, а сало постнымъ масломъ. Приготовленная на открытомъ воздухѣ, каша эта очень вкусна, почему даже наны, выѣзжающіе лѣтомъ на гулянье, часто готовятъ ее для себя.

*Зуби* Обточенный ячмень варят прежде въ водѣ, потомъ два раза кипятятъ его въ молокѣ изъ коноплянаго сѣмени. Употребляется на обѣдъ.

*Путря*. Варятъ ячменную „кутю“, потомъ высыпаютъ ее въ „ночви“, обсыпаютъ ржанымъ солодомъ, перемѣшиваютъ хорошенько, складываютъ въ кадушку, наливаютъ квасомъ и ставятъ на сутки въ теплое мѣсто. Употребляютъ въ постъ на обѣдъ.

*Таратура*. Берутъ свѣжіе бураки, очищаютъ, рѣжутъ кружками и варятъ; когда сварятся, кладутъ въ макотру, крошатъ туда соленые огурцы кружками, смѣшиваютъ съ хрѣномъ, лукомъ и постнымъ масломъ, наливаютъ на это огуречный разсолъ пополамъ съ бураковымъ отваромъ и ставятъ въ холодное мѣсто на сутки. Употребляютъ на ужинъ и завтракъ.

*Тетеря*. Берутъ гречневое тѣсто, разбалтываютъ, какъ для блиновъ, сыплютъ ровное съ мукой количество пшена; посоливши, варятъ и кладутъ масло или „олій“. Употребляется на обѣдъ и на ужинъ. Подъ именемъ „тетери“ разумѣютъ также кушанье, приготовленное изъ сушенаго хлѣба (сухарей), кваса и луку. Употребляютъ его на завтракъ и полдникъ.

*Галушки пшеничныя*. Замѣсивши тѣсто, бросаютъ его кусками небольшими въ посоленный кипятокъ, или же раскатываютъ тѣсто, рѣжутъ большими бѣлками и бросаютъ въ кипятокъ; когда закипитъ, затираютъ саломъ или кладутъ жареное сало, а въ постные дни вмѣсто сала олій.

*Галушки гречанія*. Взбалтываютъ гречневую муку довольно густо и потомъ бросаютъ ложкою въ посоленный кипятокъ. Когда сварятся, подаютъ съ саломъ или съ „оліемъ“.

*Галушки въ квасу*. Наливаютъ въ горшокъ бураковаго квасу пополамъ съ водой, кладутъ поджаренный съ лукомъ олій и ставятъ въ печь; когда хорошо закипитъ, бросаютъ гречневья галушки, а иногда и ржаныя. Галушки чаще употребляются на ужинъ.

*Локшана* (лапша). Мѣсятъ тѣсто пшеничное съ яйцами, раскатываютъ въ тонкій коржъ (круглый пластъ), даютъ немного подсохнуть, свертываютъ широкую лентой, рѣжутъ узкими полосками и варятъ съ водой или съ молокомъ. Подавая на столъ, въ локшану, вареную съ водой, кладутъ поджаренное сало; въ постные дни—олій. Локшана играетъ важную роль на свадебныхъ и поминальныхъ обѣдахъ.

*Затірка*. Берутъ пшеничную муку, замѣшиваютъ круто съ яйцами, рубятъ это тѣсто очень мелко, катаютъ кусочки въ форму шариковъ, кладутъ въ просоленный кипятокъ, и когда сварится, подаютъ съ саломъ или оліемъ. Затірка употребляется на ужинъ.

*Кваша*. Берутъ муку ржаную, гречневую и солодъ, кладутъ въ кадушку, рзводятъ теплою водой, даютъ полчаса или часъ постоять, чтобы посоло-

дѣла; кипятятъ сильно другую воду, разводятъ ею приготовленную массу такъ, чтобы она была болѣе или менѣе жидкая, смотря по вкусу приготовляющаго; ставятъ въ теплое мѣсто, чтобы нѣсколько окисла; послѣ варятъ въ горшкѣ и, вскипятивши, подаютъ. Она употребляется въ посты, какъ на обѣдъ, такъ и на ужинъ.

*Соломаха.* Берутъ гречневое прѣсное тѣсто, разбалтываютъ его довольно жидко водой, опускаютъ въ соленый кипятокъ и варятъ, помѣшивая. Подавая, кладутъ въ нее масло или олій. Это было одно изъ употребительнѣйшихъ кушаньевъ козаковъ во время походовъ.

*Узварь.* Берутъ сухихъ грушъ, яблокъ, сливъ, вишенъ, наливаютъ ихъ кипяткомъ, накрываютъ горшокъ крышкой и варятъ на легкомъ огнѣ, пока хорошо упрѣтеть; ѣдятъ почти холодный. Готовится только на вечеръ 24, 31 декабря и 5 января.

#### Густыя кушанья.

*Каша.* Она бываетъ пшенная, гречневая, ячная, овсяная; напчаще употребляется пшенная и гречневая. Приготавливается, какъ и вездѣ въ Россіи, и составляетъ необходимую принадлежность обѣда. Ѣдятъ съ саломъ, съ молокомъ или оліемъ. Иногда каша варится съ горохомъ и макомъ.

*Кутя.* Ячмень, очищенный отъ шелухи, варятъ, какъ кашу. Ѣдятъ съ саломъ, съ молокомъ; 24, 31 декабря и 5 января кутя, какъ и узварь, играютъ главную роль. Въ это время кутю ѣдятъ съ медомъ, разведеннымъ водою (ситой). Кутю приготавливаютъ иногда и изъ пшеницы.

*Голубци.* Берутъ пшенную кашу, заворачиваютъ въ листья капусты и поджариваютъ на постномъ маслѣ или варятъ въ горшкѣ. Употребляется на обѣдъ.

*Картопля зъ макомъ.* Очистивши картофель, варятъ его въ соленой водѣ, потомъ сливаютъ воду прочь, трутъ въ макотрѣ, пересыпаютъ толченымъ макомъ, кладутъ въ макотру и ставятъ въ печь, чтобы зажарилась. Употребляется на обѣдъ.

*Гарбузъ вареный.* Очищаютъ тыкву, крошатъ въ горшокъ, наливаютъ водой, ставятъ въ печь; когда сварится, растираютъ, кладутъ пшено и опять варятъ, пока не будетъ готово. Кладутъ также молоко и масло. Употребляется на обѣдъ.

*Хоми съ коноплянымъ съменемъ.* Сваривши горохъ съ солью, растираютъ въ макотрѣ, кладутъ въ него толченое и просѣянное чрезъ рѣшето конопляное сѣмя; смѣшавъ хорошо эту массу, катаютъ въ большія пампушки, складываютъ въ миску и ставятъ минутъ на десять въ печь. Ѣдятъ за обѣдомъ горячіе.

*Кисель.* Берутъ овсяную муку, кладутъ въ горшокъ, разводятъ теплою водой, кладутъ туда кислаго тѣста, ставятъ на печь, чтобы подвзошло тѣсто; про-

цѣживаютъ потомъ чрезъ сито, кладутъ въ горшокъ, варятъ. Давъ остыть, подаютъ съ молокомъ или ситой. Употребляется довольно рѣдко, на обѣдъ въ праздники.

*Бузиновый кисель.* Берутъ ягоды бузины, чистятъ ихъ и, перечистивши, всыпаютъ въ „ночви“, перетираютъ съ ржаной мукой; потомъ кладутъ плотно въ горшокъ, наливаютъ кипяткомъ, варятъ часа  $1\frac{1}{2}$ , потомъ ставятъ въ печь, иногда на цѣлую ночь, чтобы упрѣлъ. Ѣдятъ съ медомъ и безъ меда.

*Калиновый кисель* дѣлаютъ такъ же, какъ и бузиновый, только вмѣсто ржаной муки, обваливаютъ пшеничною; косточекъ не вынимаютъ. Употребляютъ въ праздники, а бузиновый только лѣтомъ, когда поспѣетъ бузина.

*Маковники.* Варятъ медъ, снимая пѣну; кладутъ макъ и варятъ, пока сдѣлается густъ и брѣпокъ; потомъ смачиваютъ столъ, выливаютъ это на столъ и когда застынетъ, рѣжутъ на тонкіе четырехугольные куски; иногда вкладываютъ въ маковники лѣсные орѣхи. Употребляется, какъ лакомство.

*Лемішка.* Въ соленый кипятокъ всыпаютъ гречневую муку и мѣшаютъ хорошо, чтобы не осталось гдѣ муки; тогда засовываютъ въ печь, чтобы упрѣла. Ѣдятъ съ поджареннымъ саломъ или молокомъ.

*Лемішка съ коноплянимъ сіямъ.* Дѣлаютъ лемішку какъ обыкновенно, толкутъ сѣмя конопляное и катаютъ лепешки, сдѣланныя изъ лемішки, складываютъ ихъ въ маотру и ставятъ въ печь, чтобы зажарились. Употребляютъ на обѣдъ.

*Вареники* дѣлаются съ сыромъ, съ макомъ, съ капустой, съ „урдою“ (вѣжимки конопли или мака), съ разными ягодами, преимущественно вишнями. Приготавливаются такъ: берутъ пшеничную или гречневую муку, замѣшиваютъ на водѣ густо, раскатываютъ на столѣ скалкой, рѣжутъ четырехугольниками, накладываютъ въ средину каждаго куска вышесказанный фаршъ и залѣпливаютъ, вслѣдствіе чего они принимаютъ форму трехугольниковъ; варятъ въ кипяткѣ. Вареники съ сыромъ Ѣдятъ съ поджареннымъ саломъ или сметаной; вареники съ ягодами Ѣдятъ безъ приправъ или со сметаной, или съ медомъ; вареники съ капустой и урдою — съ постнымъ масломъ; вареники съ макомъ — съ медомъ. Употребляются обыкновенно на обѣдъ; на масляной Ѣдятъ вареники почти каждый день.

*Варениці.* Тѣсто готовится какъ на вареники, рѣжется небольшими четырехугольниками и варится въ водѣ. Сливъ воду, Ѣдятъ съ саломъ или со сметаной. Употребляются на обѣдъ, иногда на ужинъ.

*Пизи.* Изъ кислаго гречеваго тѣста выкатываютъ довольно большіе шары, бросаютъ въ кипятокъ и варятъ. Ѣдятъ съ чеснокомъ, перетертымъ съ оліемъ. Употребляются на обѣдъ.

*Мамалига.* Дѣлаютъ изъ кукурузной муки кашу и употребляютъ съ мо-

локомъ или масломъ. Употребляется въ сѣверо-западной части Подольской губернии на обѣдъ и ужинъ.

*Мясныя, жареныя и вареныя кушанья.*

Мясо жарятъ большею частью свиное и частью — баранье. Изъ птицъ наибъе жарятъ куръ; утокъ же и гусей — очень рѣдко; даже можно сказать, что гусей почти не употребляютъ для себя; иногда жарятъ голубей, но ихъ не рѣжутъ, а душатъ. Обыкновенно жарятъ на салѣ, исключая баранины, которая жарится въ собственномъ салѣ.

*Жареный поросенокъ* употребляется чаще, чѣмъ птица, а на праздникъ Пасхи считается непремѣнною принадлежностью пасхальнаго стола, при чемъ ему въ зубы кладутъ хрѣнь. Поросенокъ на Пасху обыкновенно фаршируется кашей съ потрохами самого поросенка.

*Поробрина.* Поджариваютъ свиную поробрину съ лукомъ и капустой; иногда поджаренную съ лукомъ наливаютъ бураковымъ квасомъ и варятъ; когда будетъ готова — подаютъ.

*Колбасы* приготавливаются такъ: рѣжутъ въ куски свиное сало, посыпаютъ солью, перцемъ и набиваютъ этимъ свинныя кишки, пекаютъ ихъ въ печи, а передъ подачею на столъ — дожариваютъ.

*Кишки.* Набиваютъ большія, свинныя кишки пшенной кашей, иногда вареною на молокѣ, и жарятъ потомъ на салѣ; или же набиваютъ кишки обваренными гречневыми крупами вмѣстѣ съ саломъ, а потомъ жарятъ на салѣ; изрѣдка начинаютъ тѣстомъ изъ муки и молока.

*Кендюхъ* (свиной желудокъ). Берутъ грудину, гдѣ сало проросло мясомъ, рѣжутъ въ куски, перемѣшиваютъ съ солью, перцемъ и мелко изрубленнымъ лукомъ и начинаютъ кендюхъ; потомъ жарятъ и подаютъ холодный или горячій. *Вареный кендюхъ* начинаютъ мясомъ вареной свиной головы, посыпаннымъ солью и перцемъ; все это варится въ томъ бульонѣ, въ которомъ кипѣла голова, потомъ застуживается.

*Свинья печинка съ часникомъ.* Отвариваютъ печенку сваренную, рѣжутъ въ длинныя, тонкія куски; трутъ чеснокъ съ свинымъ саломъ, обливаютъ этимъ печенку, сложивши ее прежде на сковороду; присыпавши тертымъ пшеничнымъ хлѣбомъ, ставятъ въ печь, чтобы зажарилась.

*Шундра съ буряками.* Поджаренную съ лукомъ свиную грудину рѣжутъ вмѣстѣ съ буряками въ видѣ шпека; потомъ кладутъ въ горшокъ, наливаютъ бураковаго кваса, сыплютъ немного муки и варятъ. Употребляется весьма рѣдко.

*Рубці.* Берутъ изъ барана рубцы, очищаютъ, вымываютъ чистою водою, рубятъ въ мелкія куски и варятъ; иногда къ нимъ прибавляютъ еще бараньи кишки, фаршированные пшенной кашей. Употребляется довольно рѣдко на обѣдъ.



*Драгли изъ свиныхъ ногъ, головы или изъ рыбы.* Варятъ свиную голову или ноги, или же рыбу въ горшеѣ, солятъ, потомъ вынимаютъ мясо, очищаютъ отъ костей, кладутъ въ тотъ бульонъ, въ которомъ варилося, и захолаживаютъ; когда застынетъ — подаютъ. Рыбу захолаживаютъ не очищая отъ костей. Часто кладутъ въ драгли чеснокъ. Драгли изъ свиныхъ ногъ почти каждый Малоруссъ считаетъ необходимымъ блюдомъ на заговѣнье, передъ масляной; почему заговѣны эти носятъ названіе „ножкове пущенне“.

*Ячня.* Кладутъ на сковороду сало, иногда съ колбасой, поджариваютъ немного; потомъ разбиваютъ яйца и выпускаютъ ихъ на сковороду въ сало, жарятъ, пока будетъ готова. Иногда „ячня“ готовится такъ: выпускаютъ въ миску яйца, разбалтываютъ, кладутъ пшеничную муку, разводятъ молокомъ и жарятъ, мѣшая ложкой. Употребляютъ на закуску большею частію. Яйца варенныя употребляютъ очень рѣдко; на праздникъ Пасхи „крашанки“ (яйца варенныя и окрашенныя) считаютъ священною обязанностію имѣть. Поздравляя другъ друга или даже и пановъ съ праздникомъ, непременно даютъ окрашенное яйцо.

*Рыба свѣжая* жарится на салѣ или на оліѣ; солѣная — жарится точно также, только ее всегда прежде вымачиваютъ нѣсколько часовъ въ водѣ. *Раки* варятся въ соленой водѣ и употребляются безъ всякихъ приправъ. Рыбу свѣжую и раки употребляютъ только живущіе по берегамъ рѣкъ; солѣная же въ великіе праздники часто жарится.

Вообще жареная и вареная мясная пища употребляется весьма рѣдко, развѣ только по большимъ праздникамъ; но зажиточные козаки и мѣщане употребляютъ мясную пищу довольно часто и въ этомъ случаѣ мало разнятся отъ сельскихъ священниковъ и мелкихъ пановъ.

#### Печенья изъ тѣста.

*Хлѣбъ.* Разводятъ муку теплой водой и даютъ прокиснуть, потомъ добавляют муку и замѣшиваютъ очень густо; когда взойдетъ, выдѣлываютъ хлѣбы и пекутъ. Муку обыкновенно хорошо просѣиваютъ, такъ что хлѣбъ бываетъ замѣчательно бѣлъ и вкусенъ.

*Паланиці* дѣлаются также, только тѣсто для нихъ замѣшиваютъ гораздо рѣже. Иногда въ паланицы кладутъ ягоды калины, и тогда ихъ называютъ „каленикъ“.

*Книши.* Для нихъ тѣсто готовится такъ же, какъ и на хлѣбъ, только ихъ выдѣлываютъ ложкою, обмоченной въ сало или олій, такъ что они сверху похожи на цвѣтокъ подсолнечника. Книши почти всегда готовятся изъ пшеничной муки, ихъ обыкновенно пекутъ передъ Рождествомъ; только очень бѣдные люди пекутъ ржаные книши.

*Перепічка* дѣлается изъ тѣста, приготовленнаго для хлѣба; пекутъ тонкимъ пластомъ на сковородѣ съ саломъ или оліемъ.

*Пампушки* тоже дѣлаютъ изъ тѣста, приготовленнаго на хлѣбъ, а иногда изъ пшеничнаго кислаго тѣста; имѣютъ видъ небольшихъ рѣзанныхъ лепешекъ; ѣдятъ съ оліемъ, смѣшаннымъ съ чеснокомъ.

*Гречаники*. Запариваютъ горстей шесть ржаной муки въ кипяткѣ; когда заохлодѣетъ, кладутъ кислое тѣсто или дрожжи, потомъ всыпаютъ гречневую муку и мѣсятъ очень рѣдко; когда взойдетъ, сажаютъ въ печь, не выдѣлывая, какъ хлѣбъ или паланиці.

*Стовбиі*. Гречневое кислое тѣсто кладутъ въ вухлики, вымазанные въ срединѣ постнымъ масломъ, и пекутъ. Ёдятъ съ оліемъ. (Кухликъ есть глиняный стаканчикъ съ полудой, имѣющій дно менѣе верхняго отверстія).

*Млинці* (блины) дѣлаютъ изъ гречневой муки, ѣдятъ съ саломъ или сметаной, или же съ оліемъ. „Млинці“ наичаще употребляются на масляной на завтракъ и на обѣдъ.

*Коржи*. Замѣшиваютъ прѣсное, пшеничное тѣсто, раскатываютъ его тонко и сажаютъ въ печь. Ёдятъ приправленные съ тертымъ макомъ и медомъ. Иногда коржи дѣлаютъ на маслѣ или на салѣ, тогда ѣдятъ безъ приправъ. Коржи дѣлаются также съ медомъ, и тогда они называются медовыми шуликами.

*Пероги* дѣлаются изъ кислаго тѣста—пшеничнаго или ржаного; въ средину кладутъ сыръ, мясо, печенку рубленую, кашу, кашу съ рыбой соленой, рыбу, горохъ, капусту, маъ, ягоды и яблоки.

*Булки*. Замѣшиваютъ пшеничное тѣсто, и когда подойдет опара, мѣсятъ круто, иногда кладутъ въ средину яйца; замѣсивши, даютъ взойти, потомъ дѣлаютъ булки и пекутъ. Булки пекутъ очень зажиточные, и то въ большіе праздники. Въ мѣстечкахъ Евреи продаютъ булки изъ 2 или 3 сорта муки, которыя во время базаровъ, а также на ярмаркахъ, покупаются крестьянами, какъ лакомства.

*Бублики* дѣлаются изъ такого же тѣста, какъ и булки: выкатывается тѣсто тонко, даютъ ему форму кольца, присыпаютъ иногда макомъ, или солью, или черенушкой, обвариваютъ и потомъ пекутъ. Бублики бывають съ яйцами, или съ оліемъ. Въ домашнемъ быту ихъ не пекутъ, а есть особыя мастерицы, которыя пекутъ и продаютъ ихъ на базарахъ, а во время великаго поста продаютъ и возлѣ церковей даже на селахъ.

*Пасха*. Дѣлаютъ опару на молокѣ, у кого же нѣтъ молока, то берутъ пшеничные высѣвки, запариваютъ ихъ кипяткомъ, и когда остынетъ, кладутъ дрожжи и процѣживаютъ чрезъ сито; далѣе, прибавивъ къ опарѣ муки, взбиваютъ яйца, мѣсятъ, кладутъ имбирь желтый и бѣлый, желтый—для красы, а бѣлый—для духу, а также настойку на шафранѣ и выдѣлываютъ хлѣбы, сверху которыхъ кладутъ изъ тѣста кресты и „шинки“, и ставятъ на тепломъ мѣстѣ, пока подвой-

дуть, тогда сажаютъ въ печь. Пасха всегда дѣлается изъ пшеничной или крупчатой муки и готовится только къ празднику Пасхи.

*Коровай* дѣлаютъ изъ пшеничнаго тѣста, какъ обыкновенную булку, но только большихъ размѣровъ, потомъ накладываютъ сверху, выдѣланные изъ того же тѣста, шишки, голубцы, и т. под., и пекутъ.

*Веръ* дѣлается такъ же, какъ и коровай, съ такими же украшеніями, но только далеко меньшихъ размѣровъ и всегда почти изъ ржаной муки. Коровай и веръ пекутъ только на свадьбахъ.

*Пряники* сами не пекутъ, а покупаютъ на базарахъ. Они имѣютъ различныя формы: пѣтушковъ, двухглавыхъ орловъ, кониковъ и проч. Они употребляются какъ лакомство.

Въ заключеніе не можемъ не упомянуть о *стильникахъ*, т. е. о медѣ въ сотахъ. Тѣ, у которыхъ есть пасѣки, употребляютъ эти соты на завтракъ и на полдникъ въ Успенскій постъ, когда бьютъ пчель.

### Н а п и т к и.

Напитки раздѣлить слѣдуетъ на два разряда: прохладительные и спиртуозные.

#### П р о х л а д и т е л ь н ы е.

*Сировецъ*. Изъ ржаныхъ отрубей дѣлаютъ прѣсное тѣсто, сушатъ въ печи; когда высохнетъ, ломаютъ въ куски, кладутъ въ кадку, наливаютъ кипяткомъ, такъ чтобы подняло хлѣбъ, даютъ часовъ шесть солодѣть; потомъ мѣшаютъ и кладутъ кислое тѣсто; затѣмъ оставляютъ на сутки играть и закисать. Когда выиграется, разводятъ холодною водою и пьютъ, когда отстоится.

*Квасы* дѣлаютъ изъ груши и яблокъ. Дикія груши пекутъ, а яблоки оставляютъ сырыми, кладутъ въ бочки съ водою, но всегда отдѣльно — и ставятъ въ погребъ. Грушевый квасъ бываетъ готовъ черезъ 2 мѣсяца, а яблочный — черезъ 3. Надо замѣтить, что тотъ и другой квасъ бываетъ только у зажиточныхъ.

*Березовый сокъ* получается въ мартѣ такъ: просверливаютъ въ березѣ дыру, верхка въ 2 глубиною, вставляютъ въ нее дудку изъ бузины, подъ дудку ставятъ ведро, и этотъ сокъ пьютъ. Зажиточные готовятъ изъ него квасъ такимъ образомъ: собираютъ сокъ въ бочку, кладутъ въ него вошины, дубовую кору, ячмень или поджаренный горохъ, или горячій ржаной хлѣбъ, ставятъ въ амбаръ — черезъ полторы недѣли квасъ уже готовъ. Квасъ изъ *кленового сока* готовится также.

## С п и р т у о з н ы е.

*Брага* изъ просянаго солода. Берутъ просяной солодъ, запариваютъ густо кипяткомъ, даютъ часовъ 8 солодѣть; потомъ разводятъ холодною водою, процеживаютъ чрезъ сито, сливаютъ въ боченки и ставятъ въ холодное мѣсто на сутки. Приготовляютъ довольно рѣдко, и то не въ домашнемъ быту. Покупаютъ во время ярмарокъ и базаровъ.

*Медъ*. Берутъ чистый медъ, разводятъ, по желанію, водою, наливаютъ въ котелъ (казанъ) или горшокъ, доливаютъ водою и варятъ. Когда хорошо уварится, кладутъ хмѣль; потомъ сливаютъ въ боченки, ставятъ въ погребъ, чтобы выигрался. Чѣмъ дольше стоитъ медъ въ погребѣ, тѣмъ онъ бываетъ лучше. Медъ приготовляютъ для себя только пасѣчники; въ нѣкоторыхъ мѣстахъ, во время храмовыхъ праздниковъ, варятъ медъ братчиной и продаютъ въ пользу церкви; вообще медъ теперь въ маломъ употребленіи и въ рѣдкихъ корчмахъ есть въ продажѣ.

*Пиво* сами не варятъ, а покупаютъ въ корчмахъ. Употребляетъ большею частію молодежь во время гулянья въ праздничные дни.

*Водка* играетъ важную роль въ жизни Малоросса; ее пьютъ не только мужчины, но даже женщины и дѣти.

*Наливки*. Накладываютъ три четверти боченка какими-нибудь ягодами, особенно: вишнями, сливами, терномъ, рябиной, черемухой, а иногда и грушами и доливаютъ хорошею водкой. Мѣсяца черезъ 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> наливку можно пить. Наливка носитъ названіе отъ той ягоды, на которой она настояна. Наливки приготовляютъ для себя только очень зажиточные козаки.

*Настойки*. Въ хорошую водку кладутъ калганъ, анисъ и проч.; ставятъ въ теплое мѣсто, а чтобы скорѣе настоялась, ставятъ и въ горячую печь. Настойка по спеціи получаетъ и названіе. *Кусака*. Главную роль въ этой настойкѣ играетъ перецъ, кладутъ также инбирь и кардамонъ и др. *Березовка*. Настойка на березовыхъ почкахъ считаютъ полезною для желудка а равно прикладываютъ и къ ранамъ, происшедшимъ отъ порѣза острымъ орудіемъ. *Запѣканка*. Берутъ инбирь, стручковый перецъ, корицу, гвоздику, мушкатъ, кардамонъ, лимонную корку; всего этого — <sup>1</sup>/<sub>2</sub> фунта на ведро хорошей водки; вливаютъ водку съ этими приправами въ горшокъ; горшокъ закрываютъ хлѣбною коркою и замазываютъ плотно тѣстомъ, и ставятъ на 12 часовъ въ горячую печь; чтобы не сорвало крышки, кладываютъ сверху кирпичъ. Вынувши изъ печи, даютъ остынуть, и тогда разливаютъ въ бутылки. *Варенуха*. Употребляютъ принасы тѣже, что и для *узвара* (см. выше, узваръ), наливаютъ ихъ водкой, кладутъ медъ по вкусу и немного стручковаго перца,

закупориваютъ какъ запеканку и ставятъ на 12 часовъ въ горячую печь. Варенуха горячая вкуснѣе холодной.

Всѣ настойки, а также запеканка и варенуха, приготовляются только очень зажиточными козаками. Варенуха составляетъ почти всегда необходимую принадлежность свадебъ, крестинъ и поминокъ.

Говоря о напиткахъ, мы не можемъ не коснуться употребленія чая. Въ послѣднее время чай все болѣе и болѣе входитъ въ употребленіе между зажиточными козаками, мѣщанами и крестьянами. Въ мѣстечкахъ въ нѣкоторыхъ корчмахъ евреи торгуютъ чаемъ, какъ напиткомъ, и имѣютъ хорошей сбытъ.

Выше мы изложили тѣ виды пищи, которые употребляются Южно-руссамъ; теперь скажемъ нѣсколько словъ объ употребленіи пищи по отношенію къ времени. Въ теченіи лѣтняго дня, Малоруссъ ѣстъ четыре раза, а зимою—три. Лѣтомъ Малоруссъ встаетъ въ 3 часа утра и отправляется на работу, ничего не ѣвши, въ 6 или въ 7 часовъ онъ „снідає“ (завтракаетъ), въ 10—11 часовъ—обѣдаетъ, въ 4 или 5 часу—„полуднає“ (полдничаютъ) и въ 9 часу „вечерає“ (ужинаетъ). Завтракъ у Малорусса лѣтомъ и зимою состоитъ большею частію изъ невареной пищи и почти всегда изъ овощей; обѣдъ лѣтомъ и зимою обыкновенно состоитъ изъ 2-хъ блюдъ: одного жидкаго, другого густаго полдникъ точно такъ же, какъ и завтракъ, изъ хлѣба и овощей; ужинъ состоитъ иногда изъ разогрѣтыхъ остатковъ обѣда, или же для ужина готовится одно горячее кушанье, почти всегда жидкое.

### Народныя увеселенія.

Корчма—это народный клубъ: сюда сходятся въ часы досуга мужчины и женщины и заводятъ дружескія бесѣды съ знакомыми и пріятелями, которые приходятъ въ корчму не съ тою цѣлью, чтобы выпить и закусить на свой или чужой счетъ, но больше являются съ намѣреніемъ людей посмотреть и себя показать, и выходятъ оттуда всегда почти, если не въ пьяномъ видѣ, то, по крайней мѣрѣ, выпивши. Безъ этого нельзя: гостепрѣимная натура Малоросса заставляетъ его, встрѣтившись въ корчмѣ съ знакомыми и пріятелями, поднести имъ, если есть деньги, по рюмкѣ вина; а потчуя ихъ, нельзя безъ того обойтись, чтобы и самому не выпить „Для милаго друга“,—говоритъ народная пословица,—„хоть и вола зъ плуга“. Да при томъ же безъ водки и бесѣда какъ-то не клеится. Угрюмый и скрытный Малоруссъ, выпивши рюмку—другую, дѣлается разговорчивымъ, веселымъ и откровеннымъ, что тоже подтверждается народною пословицею: „що въ тверезого на умі, то въ пьяного на язичі“.

Выпивши эти происходятъ слѣдующимъ образомъ: собирается известная компанія, садится за столъ, а лѣтомъ на дворѣ въ тѣни, гдѣ-либо вблизи

корчмы. Посрединѣ постилается платокъ, на который кладется разломанная на куски „паланица“ \*) и рыба — „чехоня або оселедці“, тутъ же въ корчмѣ пріобрѣтенныя—это закуска. Кто угощаетъ водкою, тотъ обязанъ и подносить каждому по-очереди; но первая рюмка всегда принадлежитъ угощающему, хотя впрочемъ ему приходится пить, чуть-ли не съ каждымъ членомъ кружка. Одинъ говоритъ, когда до него очередь дойдетъ: „прошу жь вашої милости, я не бачивъ, якъ ви пили. Богъ васъ зна, чимъ вы частуете!“ И тотъ пьетъ. Другой „покажіть путь, якъ горілку пьють“. Однимъ словомъ, каждый изъ членовъ собравшагося кружка старается какими-либо доводами убѣдить угощающаго, чтобы онъ выпилъ прежде. Когда разпотчуютъ взятую водку, другой членъ кружка покушаетъ и подноситъ каждому такимъ же образомъ; затѣмъ третій и т. д.

Во время этой попойки идетъ общая дружеская и откровенная бесѣда о семейной жизни, о житьѣ-бытьѣ вообще, о прошлой ярмаркѣ, на которой кто-то продавалъ воловъ и купилъ лошадь, и при этомъ былъ надутъ жидомъ или цыганомъ, продавшимъ старую лошадь за молодую, и часто даже не свою, а ворованную. Иногда въ такихъ кружкахъ часто можно слышать рассказы о чумакахъ, ѣздившихъ „въ Крымъ по сѣль“ и „на Донъ по рибу“, у которыхъ на возвратномъ пути, въ херсонскихъ неизмѣримыхъ стѣняхъ „начала худоба гинуть безъ води“ и проч.; о дешевизнѣ рыбы на Дону, о баснословныхъ заработкахъ въ Бессарабіи и т. п.

Въ праздничные дни хозяева очень часто приглашаютъ къ себѣ въ домъ такіе кружки, и въ этомъ случаѣ никто уже изъ членовъ кружка не смѣетъ приносить своей водки: здѣсь хозяинъ дома угощаетъ гостей, а хозяйка подаетъ закуску. Желающіе могутъ пригласить этотъ кружокъ къ себѣ на домъ, но не иначе какъ съ разрѣшенія хозяина и хозяйки дома. Конечно, при этомъ приглашаются хозяинъ и хозяйка.

Не такъ пьютъ записныя пьяницы, для которыхъ горькая водка слаще жизни, а жизнь хуже горькой полыни. Тѣ въ одиночку заливаютъ свое горе и, начавъ пить, сидятъ до тѣхъ поръ въ корчмѣ, пока ихъ не выведутъ, или же пока карманъ и закромы не останутся пусты. Въ корчму приходятъ музыканты, собираются „парубки и дівчата“, для которыхъ въ праздничные дни „музыка“

\*) Не лишнимъ считаемъ при этомъ замѣтить, что Малорусь, выходя изъ дома въ праздничные дни, беретъ за пазуху «паланицу» або хлѣбъ: «може хто застріне або до господы зазове, то не годиться безъ хлѣба у хату ввійти». Часто случается такъ, что гостя зазываютъ на домъ, въ компанію; если у него за пазухой хлѣба нѣтъ и онъ совѣстится безъ хлѣба войти въ избу, то хозяинъ выноситъ ему свой хлѣбъ. Взявши хлѣбъ, онъ заворачиваетъ его въ платокъ и, войдя въ избу, отдаетъ хозяину или хозяйкѣ. Лицо принявшее отъ гостя хлѣбъ, цѣлуетъ его и кладетъ на столъ; а при выходѣ гостя, отдаетъ ему другой.

единственная забава. Обыкновенно музыка состоитъ изъ скрипки и „рѣшета“ или же „бубна“. Но самая лучшая музыка „троїста“, т. е. такая, въ которыхъ кромѣ первыхъ двухъ инструментовъ, участвуютъ еще такъ называемыя „цимбали“ \*). Подъ звуки музыки пляшутъ парни и дѣвицы, предварительно заплативъ музыкантамъ за „танецъ“. Иногда парни, въ видѣ особенной любезности и расположенія къ какой-либо дѣвушкѣ, нанимаютъ „дѣвчатамъ музыки“. Тѣ танцуютъ, а остальные „дивлятся та шуткають лузаючи насіння та оріхи“. Въ нѣкоторыхъ мѣстностяхъ, какъ напримѣръ, Борисполѣ (Переяславскаго уѣзда), Бѣлой-церквѣ (Васильковскаго уѣзда) танцы происходятъ на базарной площади.

Лѣтомъ, пока еще не начались полевые работы, молодежь собирается по вечерамъ на „вулицю“. „Вулицею“ называется сборный пунктъ исключительно молодежи, и выбирается всегда почти на возвышенномъ мѣстѣ — вдали отъ жилыхъ помѣщеній, чтобы разливающимся пѣсни, крикъ и гамъ собравшихся не беспокоили никого. Больше всего поютъ „дѣвки“. Парубки поютъ на улицѣ мало, они больше шутятъ, рѣзвятся и присматриваютъ къ нраву и характеру тѣхъ дѣвушекъ, къ которымъ осенью намѣреваются „засилать сватівъ“. Такой же увеселительный характеръ имѣютъ „вечорниці и досвітки“, которыя бывають только лишь въ зимнее время, когда всѣ дѣвушки почти исключительно занимаются шитьемъ рубахъ и „рушниківъ“ и пряжи. Днемъ онѣ работаютъ дома; а вечеромъ, забравъ гребень и днище подъ мышку, отправляются на вечерниці, куда попозже приходятъ и парубки „побалакати та пошутковати зъ дѣвчатами“. Для вечерницъ выбирается большая хата какой-либо вдовы или же такого хозяина, у котораго малая семья. Получивъ позволеніе отъ хозяина или хозяйки дома собираться „въ їхъ господі на досвітки та на вечерниці“, дѣвушки назначаютъ день для первыхъ вечерницъ и вечеромъ, приходя съ работой, приносятъ съ собой различные съѣстные припасы: одна принесетъ муки пшеничной, другая — сыру, третья — масла, четвертая — крупъ, пшена, картофеля и т. п., — однимъ словомъ, каждая изъ нихъ непременно должна что-нибудь принести, хотя въ незначительномъ количествѣ. Освѣщеніе же каждая изъ дѣвушекъ обязана доставлять по-очередно. Часть принесенныхъ съѣстныхъ припасовъ употребляется на ужинъ; а другая, большая часть, остается въ пользу хозяйки или хозяина дома. Въ нѣкоторыхъ мѣстахъ, оставшуюся провизію прячутъ на другой разъ. Къ тому времени какъ поспѣ-

\*) Кромѣ названныхъ инструментовъ, у Малороссовъ въ большомъ ходу „сонілки“ или дудки, которые бывають различной величины и тембра. Иногда, за неимѣніемъ другой музыки, танцуютъ подъ „сонілку“ и подъ звуки такъ называемой „лиры“ — инструмента, на которомъ играютъ слѣпцы, поющіе подъ аккомпаниментъ лиры религиозныя, а также сатирическія и даже плясовыя пѣсни.

ваетъ ужинъ, приходятъ и парни, и приносятъ съ собою водку, хотя дѣвушки и безъ того еще заранѣе покупаютъ водку въ складчину. Когда все соберутся, — садятся за столъ, пьютъ „охізчини“ и ужинаютъ. Послѣ ужина рѣдко когда принимаются за принесенную работу. Погулявъ немного, приносятъ въ хату куль соломы, развязываютъ его и на немъ ложатся спать; а работа откладывается до слѣдующаго утра.

Такъ начинаются „вечорниці“. Послѣ этого, уже просто, безъ всякихъ затѣй, молодежь собирается для вечернихъ занятій, и только изрѣдка дѣлаютъ ужинъ. На „вечорницахъ“ дѣвчата, работая, поютъ; а парубки рассказываютъ анекдоты, сказки, задаютъ загадки и играютъ на дудкѣ. По большей части парубки вмѣстѣ съ дѣвчатами, тутъ же на „вечорницахъ“ остаются и нечевать; но никогда они не позволяютъ себѣ вступать съ дѣвушками въ интимныя сношенія, а напротивъ, каждый парень заботится о своей невѣстѣ и бережетъ ее. И горе той дѣвушкѣ, которая позволитъ себѣ вступить съ кѣмъ-либо въ интимныя сношенія! Ее опозорятъ и не примутъ въ компанію: въ ту же самую ночь парубки „выставляютъ ворота коло її двора, наслотятъ сажи зъ водою, та пообмазуютъ зо всіхъ боківъ хату“, послѣ чего каждый, мимоходящій, будетъ знать и рассказывать другимъ о поведеніи дѣвушки, хата которой выпачкана сажей. Рано утромъ встаютъ и опять принимаются за работу: такія утреннія занятія называются „досвітками“. „Вечорниці и досвітки“ оканчиваются на Сырной недѣлѣ точно такимъ же ужиномъ, какъ и начинались. Разница вся заключается только въ томъ, что на этомъ ужинѣ самую важную роль играютъ „вареники зъ сиромъ та зъ сметаною“, безъ которыхъ въ это время обойтись нельзя; а также иногда приглашается и музыка. Вообще нужно замѣтить, что „вечорниці и досвітки“, — это такія сборища молодежи, на которыхъ они узнаютъ другъ друга, сближаются и выбираютъ себѣ: парни — невѣстъ, а дѣвицы — жениховъ.

Стоило бы при этомъ упомянуть и о другихъ народныхъ увеселеніяхъ и забавахъ, какъ на примѣръ: о „веснянкахъ, гаївкахъ“, играхъ и хороводахъ, а равно о „ковзалкахъ, спускалкахъ, крутілкахъ“ и т. п.; но обо всемъ этомъ было говорено подробно въ III томѣ „Трудовъ Экспедиціи“, гдѣ приведены и пѣсни, относящіяся къ этимъ играмъ и хороводамъ. Большимъ развлеченіемъ служатъ также свадьбы, исполненныя обрядовъ, пѣсенъ, танцевъ; но это составляетъ IV-й томъ „Трудовъ Экспедиціи“. Въ народныхъ понятіяхъ крестины, свадьбы и похороны — это такія замѣчательныя явленія въ жизни человѣка, когда безъ общества людей обойтись нельзя; потому и говорятъ: „тричи дивенъ чоловікъ буває: якъ родиться, якъ жениться, якъ умірає: вже безъ людей не обійдеться“.



Въ заключеніе не можемъ не упомянуть о ярмаркахъ, которыя имѣютъ также отчасти увеселительный характеръ. Въ мѣстечкахъ, на большихъ ярмаркахъ, бываетъ такъ-называемая „бумедія“ — театръ маріонетокъ. Почти всѣ ярмарки посѣщаются лирниками, которые привлекаютъ слушателей или религіозно-правоучительными, или сатирическо-циническими пѣснями.