

Société scientifique de Chirurgie de Moscou.

## МАТЕРИАЛЪ

по анатоміи и физиологіи стволъ и стволы  
въ связи съ другими частями

въ связи съ  
анатоміей.

Томъ первый.

Списокъ и описаніе анатомическихъ, физиологическихъ и патологическихъ  
анатоміи.

КАЗАНСКОМУ УНИВЕРСИТЕТУ ИМЕНИ Г. С. СКАВОНА.

## МАТЕРИАЛЪ

или

## ЖЕЛѢЗНО-РУСЬСКОЕ СТОЛОГО

КАЗАНСКОМУ УНИВЕРСИТЕТУ ИМЕНИ Г. С. СКАВОНА

въ связи съ

анатоміей.

Томъ II.

Москва  
1888

Казань  
1888

1888.

Въ Казани въ Университетскомъ Типографіи.  
Казань и Москва.

**Société scientifique de Chevtchenko à Léopol.**

**MATÉRIAUX**

**pour l'ethnologie ukraino-ruthène**

**publié par la Commission ethnographique**

**sous la redaction**

**de Th. Volkov.**

**Tome premier.**

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

---

**НАУКОВЕ ТОВАРИСТВО ІМ. ШЕВЧЕНКА У ЛЬВОВІ.**

---

**МАТЕРИЯЛИ**

**ДО**

**УКРАЇНСЬКО-РУСЬКОЇ ЕТНОЛОГІЇ**

**ВИДАННЕ ЕТНОГРАФІЧНОЇ КОМІСИЇ**

**ЗА РЕДАКЦІЄЮ**

**Х. В. ВОВКА.**

**Том I.**

**Львів**

**Léopol**

**1899.**

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

## З М І С Т.

Стор.

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

### *Додатки:*

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

## TABLE DES MATIÈRES.

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

### *Additions:*

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

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

par V. Hnatiouk.

## Народня пожива і спосіб її приправи у східній Галичині.

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

### Потрави рослинні.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

огирчянку<sup>1)</sup>). Вона робить ся так: покришені квасні огирки варять і заправляють кукурудзяною мукою з солодким молоком, сметаною, а як „пісний день“, з водою. Огирки квасять так: сполокані пробивають кінчастим ножем, щоби не „дулавіли“ (деякі противно думають, що пробиті скорше пеують ся і не пробивають їх), дають до них соли (до півкірця — одну тонку або гуску), часнику, кропу і вишневого листу задля духу<sup>2)</sup> (не всі), наливають водою, задньовують і так тримають дві-три неділі; по тім часі уживають їх. Огирки не розднені можуть стояти цілий рік. Як де єсть вода о відповідній глибині, з добрим місцем, коли не треба боятися, щоби хто їх не вкрав, то впускають бочку заднену в воду і вона там стоїть через якийсь час; тогди огирки „ліпший смак мають“. Коли хотять скоро мати квашені огирки, то вкладають їх у великий горнець, додають так само соли, часнику, кропу, а надто квасного тіста і по добі вже їх їдять.

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

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

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

<sup>1)</sup> Огірчанку. <sup>2)</sup> запаху.

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

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

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

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

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

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

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



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

### Потрави змішані.

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

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

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

парює ся теплою водою, а як простигне, розпускає ся зимною водою. Потім завдає ся квасним тістом і кладе ся, щоби кис, на два-три дні; якби постояв довше, не мав би смаку. Викислий заправляє ся як попередній. г) Кисіль або джур (жур) робить ся з муки житної, кукурудзяної, або вівсяної. Муку царять у горшку, в котрім має кисіль варити ся, розпускають зимною водою, додають квасного тіста і лишають через ніч, щоби кис. Другого дня рано варять, але не заправляють, лиш засипають (пшоном, крупами) і вкидають гриба, або як в, то рибу. д) Кв'аша робить ся з мішаної муки житної і гречаної, житної і кукурудзяної, з житної-гречаної-кукурудзяної. Кожної муки дають по рівній часті, запарюють теплою водою і розпускають зимною (води теплої і зимної по рівній часті вливають), почім кладуть на теплу піч на ніч. Рано варять і їдять її з хлібом або кулешою. Смак має солодкий або винний. е) Черешньїнка, або ягодьїнка<sup>1)</sup> варить ся з черешневих ягід і заправляє ся молоком або сметаною; як ягодьїнку їдять з кулешою, то не заправляють нічим. ж) Грущїнку варять з грушок, котрі перетирають через сито або решето, щоби вилучити зернята і лусочки; з) Сливїїнку варять з сливок, але кісточки вивідають. к) Ябч'анку варять з яблук, котрі уперед обирають. л) Повидлянку роблять з повидел в той спосіб, що розпускають їх гарячою водою, заварять і їдять з кулешою.

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

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

<sup>1)</sup> Черешнянка, ягодянка, грущанка, сливянка.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Тісто шатковане робять лише з пшеничної муки. Воно ріжнять ся від пшеничних клюсок лиш тим, що вєть краєне. Діти називають єго „хробачкі“ і дуже люблять. По завареню на окропі проціджують єго через осібну посудану, друшляк<sup>1)</sup>, що більше майже до нічого не служить (деколи цідять через друшляк і пироги). Мастять єго маслом і їдять з молоком або з сиром. Деколи таке тісто по завареню випікають, а тогди зветь ся воно макараном. Макаран дають звичайно по прайзниках, весільях і гучних хрестивах.

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

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

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

<sup>1)</sup> Нім. Durchschlag.

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

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

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

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

## Потрави м'ясні.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

М'бзок смажать з цибулею і їдять з хлібом.

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

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

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

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

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

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

Деколи купують фляки і роблять з них гижки.

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

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

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

## Губи (гриби).

Гриби понайбільше сушать і продають; меньше беруть їх на свій ужиток, а тогди кдають їх до брщу, бараболі з юшкою, роблять з їх пироги (на Різдо) і инше. Сирі гриби січуть, роблять до них запражку і смажуть.

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

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

Сморжі смажуть на маслі з цибулею.

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

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

Ріжки смажуть як сморжі або печериці, або квасять.

Ковпакі їдять лише печені, а і то рідко.

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

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

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



## Х л і б.

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

## Н а б і л.

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

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

### Корінья і закришка.

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

### Садовина.

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

## Н а п и т ю и.

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

*В. Гнатюк.*

## Sommaire.

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