

Воспоминания П. К. Галлера

(Быт немцев-колонистов в 60-х годах XIX ст.)

Саратов
1927.

Совет Народных Комиссаров АССР Немцев Поволжья в течение последних трех лет (1925-1927 гг.) оказывал Н.-Волжскому областному научному обществу краеведения материальную поддержку.

Дорогая сама по себе, эта помощь СНК автономной республики еще дороже от того, что лишний раз живо свидетельствует о тех прочных братских отношениях, которые связывают в крепкое и неразрывное целое все народности нашего, представляющего собою пестрый этнографический ковер, края.

Естественно со стороны общества, среди членов которого имеются как уроженцы немецких колоний, сохранившие связь с ними и интерес к ним, так и ряд лиц, изучающих те или иные вопросы прошлой и современной жизни республики, — ответить на помощь СНК и общим усилением работ по изучению территории, населения и хозяйства республики в их прошлом и настоящем и печатанием специальных материалов и розысканием об них.

При этом уместно вспомнить, что как раз перед мировой войной предшественник Н.-Волжского общества краеведения, Саратовская Ученая Архивная Комиссия, по почину населения колоний Поволжья приступила к составлению их истории. Война прервала начатые работы.

Выпуская под редакцией председателя этнографической секции общества проф. Саратовского государственного университета Г. Г. Дингеса воспоминания покойного товарища председателя Саратовской Губ. Архивной Комиссии, проф. того же университета, Петра Карловича Галлера о быте немцев-колонистов 60-70-х годов прошлого столетия, свидетелем которого Петр Карлович непосредственно был, Н.-Волжское об-во краеведения полагает в близком будущем выпустить новые печатные работы по природе и культуре АССР Немцев Поволжья.

Правление

Петр Карлович Галлер

(Краткий биографический очерк)

П. К. Галлер происходил из той немногочисленной группы поволжских немцев, которые попали в Поволжье из армии Наполеона. Его дед "со стороны отца"¹ происходил из Гамбурга и пришел в Россию в 1812 году вместе с Наполеоном. Он попал в плен и был поселен в Царицыне, откуда он ушел в немецкие колонии и женился на колонистке, которая после его смерти опять вышла замуж и записала своих двух сыновей также колонистами, чтобы получить на их долю ("души") землю.

Старший сын ее вскоре умер, и у нее остался единственный сын - "отец П. К. Галлера". Отец П. К. поступил в центральное училище в с. Лесном Карамыше, после окончания которого, переменяя несколько раз должность и также женившись на колонистке, получил назначение волостным писарем в Экгейм. Таким образом, П. К. Галлер принадлежит к тому крайне малочисленному слою поволжских немцев, которые за все время пребывания их рода в Поволжье не занимались хлебопашеством, принадлежа или к чиновничеству или к свободным интеллигентным профессиям². Этот слой собственной интеллигенции у поволжских немцев, будучи весьма тонким до реформ семидесятых годов, уничтоживших самоуправление немецких колоний, стал впоследствии, при связанной с уничтожением этого самоуправления, довольно сильной русификацией административного и судебного аппарата, еще более тонким. К этому нужно присоединить, что почти все поволжские немцы, получавшие высшее образование, уходили из немецких колоний, благодаря чему колонии, силой обстоятельств, почти систематически лишались образованнейших своих людей. Так было и с П. К. Галлером. Он родился в 1858 г. 15 августа в селе Сосновке (Schilling), где отец его в то время служил. Учился Петр Карлович сначала в сельской школе с. Экгейм, где отец его был волостным писарем до 1870 г. После обучения в сельской школе и у частного учителя, о котором Петр Карлович нам сам рассказывает в публикуемых ниже воспоминаниях, он попадает в Саратовскую мужскую гимназию. Так как семья отца П. К. Галлера была довольно многочисленной (шесть сыновей и три дочери), то Петру Карловичу уже с 13-го года жизни приходилось пробиваться в значительной степени самостоятельно уроками. Эти ранние заботы о хлебе насущном наложили на характер Петра Карловича налет некоторой замкнутости и нелюдимости. В 1880 г. П. К. Галлер поступает на медицинский факультет Дерптского (Юрьевского) университета. В 1886 г. он защищает свою докторскую диссертацию *Biostatik der Stadt Narva* и с 1887 г. начинает свою врачебную практику частным врачом в немецком селе Привальном (Warenburg). Однако уже через год Петр Карлович покидает немецкие колонии и переходит земским врачом в с. Рудню, а в 1891 г. - в г. Саратов, в котором он и остается вплоть до конца своей жизни, отдав этому городу все свои знания и лучшие силы. Из его довольно многообразной деятельности³ в Саратове нам здесь важно отметить его преподавательскую деятельность в Саратовском университете, которого приват-доцентом он был избран в 1912 г. С изданием в 1918 г. декрета о производстве всех прослуживших три года и более приват-доцентов в профессора, Петр Карлович также был произведен в профессора, явившись, насколько нам известно, в Саратовском университете

¹ Здесь я следую дословно выброшенному П. К. Галлером месту его "Воспоминаний". - Г/еорг/. Д/ингес/.

² Дед П. К. Галлера, по показаниям его старшей сестры, был столяром. Ей я, главным образом, обязан и дальнейшими сведениями о жизни П. К. Галлера. - Г. Д.

³ О ней см. Труды Уч. Арх. Ком., т. 30, 1918 г., стр. 322, а также дано перечисление его напечатанных до того времени работ в количестве 92 номеров.

первым профессором из поволжских немцев. Однако Петр Карлович сохранял все же и известные связи с поволжско-немецкими колониями и известное желание работать непосредственно на их пользу. Об этом говорит его брошюра *Zum Schutz gegen die Cholera. Saratow, 1893*, 43 стр., выдержавшая шесть изданий и оказавшая немалую пользу в немецких колониях во время борьбы с холерой. Сюда же следует отнести переведенную им с русского языка по поручению Саратовского Губернского Земства брошюру *Die Diphteriekrankheit*, отпечатанную в типографии Винклера (8 стр.) Однако наиболее сильно эта связь и связанность П. К. Галлера с поволжско-немецкими колониями обнаруживается в его написанных около 1918 г. воспоминаниях о быте немецких колоний. Эти воспоминания представляют собой ценный этнографический труд. К написанию этого труда П. К. Галлер был до некоторой степени побуждаем деятельностью Саратовской Ученой Архивной Комиссии, в которую он вступил действительным членом в 1910 г. и где он был товарищем председателя с 1 февраля 1911 г. по начало 1913 г., так как Саратовская Ученая Архивная Комиссия включала в круг своей деятельности и этнографические изучения, в частности же к написанию печатаемых ниже воспоминаний побуждал П. К. Галлера проф. С. Н. Чернов. П. К. озаглавил свою работу "Быт немцев-колонистов в 60-х годах XIX столетия (Мои воспоминания)". Правда, он имеет в виду лишь одно село, именно Экгейм, да и в пределах этого села лишь жизнь зажиточного слоя, как это и оговорено в конце воспоминаний. Этим самоограничением он вносит в свою работу точность и определенность, чем она выгодно отличается от очень многих претендующих на научность этнографических работ. Правда, П. К. не всегда удерживался в этих строгих рамках и его суждения выходят за пределы одного села, лишаясь тем самым своей убедительности, когда он, напр., говорит, что "никогда колонист не поставит плетня" или "стульев обыкновенно нет". Однако этот, временами невольный, грех, с одной стороны, искупается точностью и четкостью наблюдений П. К. в пределах остального его изложения, а с другой стороны, имеет и некоторое оправдание, так как жизнь с. Экгейм 60-х годов, как она представлена у П. К. Галлера, содержит ряд черт, которые близко знающий поволжских немцев встретит в немалом числе и в настоящее время. В обрисовке этих черт особая ценность работы П. К. Галлера, ибо она дает нам возможность установить ряд типических признаков в быту поволжских немцев, не подвергшихся изменениям вот уже в течение шестидесяти лет. С другой стороны, воспоминания П. К. Галлера говорят и о таких явлениях материального быта поволжских немцев, напр., в отношении устройства дымохода и коптилен, которые почти повсюду уже бесследно исчезли. Все эти качества делают воспоминания П. К. Галлера ценнейшим вкладом в сравнительно очень бедную этнографическую литературу о поволжских немцах. Вместе с тем следует подчеркнуть, что работа П. К. Галлера о поволжских немцах написана не только с определенной тщательностью, но и с несомненной любовью к предмету его изображения. Это особенно следует отметить, так как П. К. Галлер, по свидетельству его близких, несколько чуждался поволжских немцев. Может быть, тяжелые переживания великой европейской войны, а затем события революции 1917 г. несколько изменили его отношение к ним? Как бы то ни было, П. К. Галлер к самому концу своей жизни создал труд, посвященный тому народу, из среды которого он вышел... Круг замкнулся.

Умер П. К. Галлер на боевом посту борца за здоровье и жизнь людей: в конце 1919 г. он, во время борьбы с эпидемией тифа, сам заболел сыпным тифом и 20 января 1920 г. он скончался. Жизнь, начатая в труде и принесшая так мало радостей Петру Карловичу в юности жизнь врача и ученого, проведенная в упорном труде и увенчанная избранием его в приват-доценты Саратовского университета, а затем назначением его в профессора того же университета, жизнь, почти всецело отданная г. Саратову и лишь частично, но в знаменательной области, поволжским немцам, жизнь П. К. Галлера, закончившаяся так неожиданно, но достойно, - жизнь эта заслуживает того, чтобы не быть забытой и среди населения г. Саратова и среди немецкого населения Поволжья.

То было давно... Немного мне память сохранила.
Но я люблю вспоминать это наивное прошлое...

В конце первой половины прошлого столетия само ли правительство или Саратовская контора иностранных поселенцев, которой были подвластны все колонисты Камышинского и Саратовского уездов, Саратовской губернии и Новоузенского и Николаевского уездов Самарской губернии, решило заселить необъятную ковыльную степь за Волгой, настолько обширную и пустынную, что можно было проехать целые сутки, не встретив жилья и только чем больше Вы удалялись от Волги, тем чаще можно было встретить кочевых киргизов, переходивших со своими табунами степи с одного пастбища на другое, созданные как будто нарочно для их иногда многотысячеголовых табунов.

Берега р. Еруслана, Торгуна совершенно не были заселены, а берега реки Карамана только отчасти.

Первые немецкие колонии в Новоузенском и Николаевском уездах располагались только по берегу Волги, в глубине же степей никто не отважился поселиться: там было царство кочевников, не отличавшихся особой брезгливостью к чужой собственности и в особенности к лошадям, овцам. Кроме киргизов нередкими гостями степей были цыгане; они никогда не въезжали в село, а старались держаться подальше от села, в овраге, в стороне от проезжих дорог, они скрывались, чтобы застать население врасплох. Эти кочевники не довольствовались лошадьми, но брали решительно все, что попадало под руку, не исключая даже детей.

Естественно, что переселенцы в степь шли неохотно.

В эту степь были поселены выходцы из больших колоний нагорной стороны Волги, образовавших разные Neu-Beideck, Neu Schilling и т. п., по наименованию своих метрополий и только поселившиеся вместе выходцы из разных колоний давали своим колониям новые имена; так основалась также колония Экгейм в излучине р. Еруслана и разные Розенфельд, Розенталь, Розенберг, Блументаль и т. д. В Экгейм отец мой был назначен волостным писарем Ерусланской волости, объединявшей 19 новых деревень и распавшейся потом на 3, а теперь, может быть, и на большее количество волостей.

По окончании Центрального училища в Лесн. Карамыше, отец попал писцом в контору иностранных поселенцев в Саратове, где научился русскому языку и через год был назначен на должность сельского писаря в с. Россози (Franzosen), там женился на моей матери и, переменяв 2-3 раза должность, в 1860 году был назначен волостным писарем во вновь основанный Экгейм.

При приезде нашем деревня Экгейм представляла ровную площадь, разбитую тремя продольными и, 5-6 поперечными улицами на правильные кварталы, в каждом из которых находилось по 6 дворовых мест. Все дома фасадом (воротами) выходят на продольную улицу, но вход во все дома со двора. Ни один двор не был огорожен. Дома все построены из глиняных кирпичей. При въезде в деревню со стороны моста, через Еруслан, в почве видны тарелкообразные ямы, глубиной до 3/4 аршин (**a**) и шириною до 3 саж. (**b**) Отсюда взята глина для построек, здесь же в этой тарелке глина замешивается с помощью воды и с прибавлением определенного количества соломы в густое тесто. Размешивание производится таким образом, что вся семья⁴, засучив брюки, голыми ногами ходит по этой глине и размешивает ее, пока не образуется однообразная масса. Иногда для размешивания прибегают к помощи лошадиных ног. Разминание глины представляет собой очень тяжелую работу.

Когда глина в достаточной степени размята, ее лопатами переносят в деревянную форму, в которой между 2 продольных досок крепко впущены 4-5 поперечных, так чтобы в одной форме находились гнезда для 3-4 кирпичей. Каждый кирпич имеет около 1/4 арш. ширины и высоты и около 1/2 аршина длины. Глиной туго набивают форму, доской сглаживают поверхность и затем за ручки на концах формы приподнимают ее, а кирпичи остаются на земле. Они настолько плотны, что даже сильный дождь мало влияет на свежий не высохший еще кирпич.

Кирпич остается на месте до полного высыхания и только через каждые 7-10 дней его переворачивают, чтобы высыхание шло равномерно.

⁴ Подразумевается мужская половина ее.

Кирпичи делают чаще всего в междупарье, в конце апреля и в мае и оставляют до августа после уборки хлеба. Тогда их свозят на место постройки и без всякого фундамента прямо укладывают на земле, связывая их такой же кашей из глины. Постройка идет быстро.

Постройка вся одной архитектуры. Дом или одиночный или двойной и тот и другой имеют в ширину около 2 1/2 саж., а в длину либо 3–3 1/2 сажени, либо 7–10 саж., высота внутри не бывает больше 3 арш. Одиночный дом поперечной стеной делится на 2 помещения, одно жилое – побольше, другое в виде прихожей – поменьше. Дверь со двора открывается в прихожую, она же кухня.

Когда жилье доведено до желательной высоты, кладут толстую балку, на которую уже постилается из толстых досок потолок, который сверху покрывается толстым слоем глины. Отверстия для окон и дверей ограждаются косяками, величина которых приравнивается к величине заготовленных ранее оконных рам и дверей. В возведенной перегородке оставляется большое отверстие для печи. Печь, на глиняном фундаменте вышиною около полуаршина кладется из обожженного кирпича и вся выходит в жилое пространство, занимая площадь длиной до 2 аршин и шириною до 1–1 1/4, высота всей печи не менее 1 1/2 аршина. Боковые стенки печи сдерживаются наложенными сверху поперечными толстыми железными стержнями, на которых неподвижно укрепляются два полушаровидных чугунных котла, передний поменьше и задний побольше и оставшееся между котлами пространство также закрывается кирпичами. Печь открывается по линии перегородки широкой топкой⁵. Впереди топки – широкий очаг, от которого прямо вверх поднимается труба. Пища готовится не в печке, а на очаге⁶.

Дом готов. Остается внутренняя отделка. Это уже дело женщины. Прежде всего делают пол из плотной глины, затем приступают к обмазыванию внутренних стен и печи также глиной. Когда глина в достаточной степени высохнет, стены и печь подвергаются побелке мелом.

Теперь вносят имущество. В кухне к стене прикрепляется полка для посуды⁷, ближе к двери в стены вбиваются солидные деревянные колья, на которые вывешивается сбруя, если есть лошадь. Мебель состоит прежде всего из супружеской кровати. Ножки кровати у всякого порядочного колониста не оканчиваются на уровне ложа, окаймленного досками, а напротив, доходят почти до потолка, где они опять связываются досками, покрытыми особым карнизом. Так как кровать устанавливается в углу комнаты, то остаются две открытых стороны, которые затягиваются занавесками, раздвигаемыми днем и задвигающимися на ночь. Занавески доходят до пола. На кровать вместо матраца кладут соответственной величины мешок с соломой, который покрывается простыней. Вместо одеяла имеется перина⁸.

Кровать это гордость колонистки. Кровать выкрашена по большей части в красный цвет; на высоком ножном и головном конце кровати на досках доморощенный художник циркулем выводит круги, делит их на секфы и каждый окрашивает в особую яркую краску. Утром хозяйка сбивает перину и кладет ее, перегнув пополам, на передний край кровати, покрывает все простыней с прошивкой на нижнем крае; сверху перины кладутся взбитые подушки в сарпировых или даже белых наволочках. Если семья состоятельная, то на карниз, окаймляющий верхнюю часть кровати, также кладут еще 2–3–4 запасных подушки.

Такая: постель называется "Himmelbett"⁹, потому ли, что она очень высока, или потому, что в ней так хорошо спать, что чувствуешь себя как на небе.

Каждый женатый член семьи имеет такую кровать. Холостые располагаются

⁵ Выходящей в кухню. – Г. Д.

⁶ Помещающемся под трубою печки.

⁷ Она помещается обычно на стене рядом с печною трубой. – Г. Д.

⁸ В настоящее время перина обычно заменяется одеялом на вате или (в степной части) верблюжьей. См. также стр. 27. – Г. Д.

⁹ Слова Himmelbett в диалектах поволжских немцев мне не попадались; говорят Bett mit Himmel. Слово Himmel имеет в немецком языке, кроме "неба", значение "балдахин, потолок над треном или кроватью". Отсюда и Himmelbett. – Г. Д.

на скамьях; на постланном на полу войлоке, на сундуках или где придется, для маленьких детей существует одна общая кровать, на которой можно поместить 3–4 детей. На день такая кровать, чтобы не стеснять движение, задвигается под кровать матери.

Если в семье имеется несколько женатых сыновей, то уж с самого начала дом строится двойным, т. е. с другой стороны прихожей–кухни строится такая же комната, с той же обстановкой, но эта вторая половина чистая, а в первой днем живут семья, телята, барашки и производятся всякие работы.

В переднем углу, где у русского населения обыкновенно находится киот с иконами, у колонистов обыкновенно находится также стенной шкалик с праздничной посудой, т. е. двумя–тремя расписными фарфоровыми тарелками, несколькими чашками, стаканами, чайными ложками. У свободных стен находятся скамейки, перед которыми стоит стол, всегда чисто вымытый и в состоятельной семье также раскрашенный и разрисованный, как кровать. Далее, у стен находятся сундуки, в которых заключается платье, белье и прочие ценные вещи каждой супружеской четы; сундук – это приданое жены, он также раскрашен и разрисован, как кровать, сундук всегда заперт и замок непременно при отпирании и запираании должен издавать музыкальные звуки, очень громкие, чтобы всякий мог слышать, что сундук отпирается или запирается.

В балку, на которой покоится потолок, вбиваются с обеих сторон гвозди, на которые повешены летом зимние шапки, завернутые в цветные платочки, а зимою – летние фуражки.

Стульев обыкновенно нет и только изредка можно встретить 1–2 табуретки. Обстановку завершает люлька. Только в редких случаях она представляет деревянную раму с натянутой на ней парусиной, привешанную на вбитый в потолок крючок, чаще это качалка, стоящая на полу. Только бедные, слабосильные, бесхозяйственные колонисты не покрывают дом крышей. Крыша всегда очень крутая и почти повсюду крыта соломой, так как степь безлесная и тес приходится привозить на лошадях с Волги верст за 70–100. Но эта солома не мятая, как в русских селениях, набрасываемая беспорядочно на крышу. Это цельная ржаная солома, связанная соломой же в пучки, поменьше обыкновенного снопа и прикрепляемая соломенным же жгутом к перекладинам. Начинают снизу и постепенно аккуратными рядами доходят до конька, на который ставится такой же снопик вертикально. Первый ряд снопиков кладется так, чтобы обрезанные концы соломы образовали ровный край крыши, остальные ряды по большей части кладутся в обратном порядке. Крыша двухскатная, с высоким фронтоном, заделанным досками.

Пространство под крышей служит складочным местом для нужных и ненужных вещей и вход в него обыкновенно устроен из прихожей и закрыт дверью, запираемой на ключ. Устройство дымовой трубы под крышей также очень оригинально. Под крышей труба расширяется, образует камеру приблизительно в 2 арш. квадрате, кверху она опять постепенно суживается до нормальной ширины. В этой расширенной части на высоте 2–2 1/2 арш. вделаны переkreщивающиеся перекладины, на которые навешиваются после солки окорока и один сорт колбасы для копчения. Это коптильня; и в редкой более состоятельной семье такой коптильни не найдете. В коптильню входят через запирающуюся на замок дверь.

Под крышей, между прочим, укладывают для защиты от мороза арбузы, дыни, тыквы, яблоки, которые в свежем виде сохраняются здесь до Рождества и далее...

Когда постройка дома закончена, приступают к кладке конюшен для лошадей, рогатого скота, мелкого скота, курятника; затем строят амбар для хлеба и неизменная принадлежность его длинный шест со скворечницей у одного из фронтонов, но он обязательно строится из дерева. Далее строится большой навес, под которым укладываются топливо–кизяки и на зиму ставятся фуры, а на лето сани, причем последние обязательно ставят на доски, положенные на перекладины под крышей. Одновременно строится летняя кухня, при чем печь для печения хлеба выходит наружу, чтобы не создать чрезмерно высокую температуру в кухне и рядом с кухней погреб, который одновременно служит ледником.

В довершение всего все дворовое место огораживается деревянным

забором. Никогда колонист не поставит плетня¹⁰ и разве только у него заготовлен лишний глиняный кирпич, он употребляет его для забора. Если нет средств на приобретение леса, он лучше год или несколько лет подождет, но забор тогда поставит досчатый.

Конюшня всегда крыта крышей, под которой находится сено для лошадей и солома для коров и овец; солому для корма всегда берут пшеничную; ржаную же солому стараются не мять, так как из нее выют жгуты для связывания снопов; ею же пользуются для крепления снопиков соломы со стропилами.

Зимой день в колонистской семье начинается рано: около 4 часов уже просыпается дом. Младшая сноха или старшие дочери дома должны вставать и топить печь, т. е. принести 2–3 корзины кизяков. Пока это совершается, кто-нибудь другой выгоняет скот на водопой к проруби на реке, а между тем, та же сноха или кто другой очищает конюшню от накопившегося за ночь навоза и выбрасывает его из отверстия в задней стене конюшни. Зимой это отверстие обыкновенно закрывается задвижкой, так что в конюшне поддерживается тепло. Между тем скотина успела уже вернуться с водопоя и стремится опять в теплую конюшню к свежему корму. Всю свою работу женщины сопровождают пением во весь голос духовных гимнов, вероятно чтобы не уснуть случайно. Загнав коров в конюшню, женщины приступают к доению коров, сопровождая и этот процесс пением; после того часть женщин занимается процеживанием молока через чистую полотняную тряпочку в заранее прокаленные в печи горшки, другая приносит из избы молодых телят (на ночь, а в холодные дни и на день, забирают их в избу) к матерям; телят вообще не любят оставлять в конюшне, так как они отсасывают все молоко или же корова не дает молока при доении и поэтому первые недели своей жизни телята проводят в избе, а потом уже с наступлением более теплого времени их удаляют в конюшню в особую загородку в надежной изоляции от матерей.

Покончив эти дела, женщины приступают к варке завтрака, приготовление которого не занимает более получаса, и только к 6–7 часам вся семья собирается вокруг стола; каждый получает свою ложку, краюху хлеба и по очереди опускает свою деревянную ложку в общую миску; нередко каждый получает еще солидный кусок колбасы, если семья состоятельная. Завтрак непременно горячий.

Мясо вообще представляет редкое блюдо в деревне. Режется только тот скот, который к работе уже не годится, но режут только тогда, когда по обходе всей деревни туша целиком распределена и распродана. Если не удастся всю тушу распродать, то в летнее время остающуюся часть солят, так как хранить мясо в свежем виде негде. Еще чаще режут баранов, потому что малую тушу скорее удастся распределить.

После завтрака один из мужчин запрягает лошадей и едет на гумно за кормом, так как из опасения пожара колонисты на задних дворах никогда не складывают у себя стогов сена или соломы, но предпочитают хотя бы каждый день ездить на гумно и брать столько сена или соломы, сколько нужно для того, чтобы набить сеновал.

Другая часть мужчин находит работу дома, исправляя сани или занимаясь починкой сбруи, или, в конце зимы, за ревизией надежности и доброкачественности бороны, плугов, телег и т. д. Если в семье есть ремесленники, то они занимаются своим делом, т. е. шьют сапоги, столярничают. Старухи же после завтрака обыкновенно садятся за свою прялку и прядут шерсть, или же из полученной пряжи вяжут чулки, варежки, шарфы и т. п.; последние непременно из разноцветного гаруса. **(В)**

В начале 60-х годов существовала еще особая работа, а именно: литье сальных свечей. Из Саратова свечи не возили, так как за них нужно деньги платить, а так как дома имеется и сало и все нужное для фитиля, то и лили себе свечи сами и сами же делали себе деревянные подсвечники. Если же свечей почему-либо не бывало, то в глиняную чашку с носиком (похожую на теперешний соусник) вливали какой-нибудь жир или же тоже сало, в носик клали фитиль из ниток и зажигали. Само собою разумеется, что это освещение было чрезвычайно скудно, но больше одного такого ночника не полагалось ставить на стол и все должны были довольствоваться этим светом; стеариновые свечи появились у нас в доме только в конце 60-х годов, а с ними вместе

¹⁰ Это справедливо только для части немецких селений. – Г. Д.

медные подсвечники. При таком освещении занимались шитьем, вязаньем, и вообще какой-угодно работой; мужчины же в это-время сидели по большей части по скамейкам и сосали свои трубки; дети, сидя за столом и слушая разговоры и рассказы старших, тут и засыпали. За сальными свечами нужно было строго следить, чтобы своевременно отнять сторевший конец фитиля, иначе свеча слишком быстро обгорала. Обгоревший фитиль снимали либо намусленными слюной пальцами, либо особыми щипцами с ящиком для тлеющего фитиля.

В это же время спички также изготавливались дома. Мой дядя изготавливал какую-то массу из серы и фосфора, обмакивал оба конца длинной тонкой лучины в этой массе, которая после высыхания при трении прекрасно зажигалась. Спичками пользовались только для разжигания топлива и то, только в том случае, если за ночь весь жар в печи угасал и к утру оставался один пепел. Для раскуривания трубок никаких спичек не полагалось; дома для раскуривания трубки применяли уголек из печки или же выбивали огонь кремнем и зажигали трут, который, к слову сказать, получался из немецких колоний нагорной стороны Волги и также изготавливался кустарным способом колонистами.

Вообще нужно сказать, что до 1870 года колонист почти что не нуждался в помощи мануфактуристов и техников. Он все для себя необходимое изготавливал сам. Кожи он получал от собственного скота; на выделке кож специализировалось целое село (Севастьяновка, Камыш. у.). Шерсть от собственных овец шла на изготовление сукна, которая неизменно окрашивалась в синий цвет и служила для изготовления мужского платья. Белье изготавливалось из пряжи, полученной из собственного льна. Свои столяры изготавливали кровати, сундуки, столы, скамейки, стулья. Сами шили обувь и только для изготовления валяной обуви зимой являлись валяльщики из Нижегородской губ., которые, кочуя из избы в избы, изготавливали валенки, валяные башмаки для женщин. Для шитья полушубков являлись зимой скорняки; плотники по большей части также являлись из русских губерний. Телеги изготавливались в немецких селениях на реке Карамане и в селах нагорной стороны. Только посуда глиняная и деревянная покупалась на базарах. Пожарные машины изготавливались в с. Голом Карамыше.

Только с начала семидесятых годов фабриканты одержали победу над кустарями и колонистами. Вместе с конфетами (**г**) и прочими предметами роскоши мало-помалу фабричное производство заглушило собственную ткань. Сарпинка, изготовлением которой питалась почти вся северо-восточная часть Камышинского уезда, постепенно стала уступать ситцу и шерстяной материи. Шали фабричного производства с яркими разводами и каймами мало-помалу вытеснили шаль самодельную, одновременно тонкий фабричный холст, а главным образом, коленкор и хлопчато-бумажные ткани вытеснили самотканый холст.

В 60-х годах летом в немецкие колонии из русских только изредка заезжал "дядюшка Яков", этот передвижной Мюр и Мерилиз (**д**), у которого на холщевые тряпки или свиную щетину все можно было выменять: удочки для рыбной ловли, булавки с разноцветной стеклянной головкой, ленточки, искусственные цветы для невест, австрийские косы и проч. В более холодное время года, вслед за "дядюшкой Яковом", являлся коробейник с пуговицами, тесемкой, картинками, лентами, но этот последний торговал только на деньги.

Первым торговым заведением в деревне был царев кабак, и только после него явился обыкновенный лавочник с пряниками, конфетами, дегтем, сальными свечками, карандашами, бумагой, ситцем; у него же можно было получить гвозди, деревянные ложки, мед и т. п.

Самый жестокий враг для кустарного производства выступил в лице ярмарок. Ярмарки были приурочены к тому времени, когда молотьба уже заканчивается. Колонист вез свою пшеницу в с. Ровное или с. Привальное на ярмарку, получал деньги (30–40 коп. за пуд пшеницы русской) и запасался здесь всем необходимым, а также привозил своим семейным подарки. В этих двух селениях открылись настоящие Мюр и Мерилизы (в Привальном – Брод, в Ровном – Воронков, известный в то время всему Заволжью под именем "старого Матвея").

Костюм колониста летом состоял только из холщевых брюк и такой же рубашки с прямым воротом, завязанным тесемкой; сверх холщевых брюк обыкновенно надевались еще брюки серого цвета из "нанкина" ("чертова кожа"). На голове надет суконный картуз. Если требовалось явиться к начальству и было очень жарко, то для порядка надевался еще жилет, который

не полагалось застегивать. На ногах никакой обуви.

В холодное время года сверх белья надевались брюки из самотканного сукна, окрашенного в синий цвет; из этого же материала была сшита часть костюма, напоминавшая длинный жилет, но с рукавами (Wams). Для выхода сверх этого надевался еще длиннополый кафтан из такого же сукна. В зимнее время сверх жилета прямо надевался полушубок. В холодное сырое время года надевались смазанные сапоги, а зимою при снеге – валенки. Отправляясь в дорогу, колонист сверх полушубка надевал еще овчинный тулуп.

Белье менялось раз в неделю, в субботу. Бань у колонистов нет и не было и мылись ли колонисты зимою, как и где – я не знаю. Летом они, хотя редко, но купались. В воскресенье только больные не ходили на богослужение; для этого всегда надевали "праздничный" костюм, т. е. самое лучшее, что у кого имелось.

Женский костюм также был немногосложен. Летом – сорочка и шерстяная юбка из самотканной ткани, в праздники, кроме того, белые бумажные чулки и башмаки, а сверх сорочки надевался еще лифчик из пестрой материи у молодых женщин и из темной у старух. На голове бумажная или легкая шерстяная шаль с яркими рисунками. Только в конце шестидесятых годов появились свободные кофточки без талии. Зимою: шерстяные синие чулки, валяные высокие туфли с красной каймой из гаруса, стеганный ватный лифчик, две-три юбки, а на голове теплая шаль по большей части также синего или черного цвета. Для выхода сверх лифчика надевалась еще плотно облегающая, короткая стеганая на вате кофточка и только в сильные морозы полушубок без воротника с высокой талией. Более состоятельные мужчины для церкви надевали черный сюртук, такую же жилетку и брюки, обязательно заправленные в сапоги, на выпуск носили брюки только люди, претендовавшие на занятие более высокого положения: писаря, учитель и т. п. Зимою вместо картуза полагалось надевать шапку, но меховых шапок не было.

Каждый колонист и колонистка шли в церковь, имея в руках или под мышкой книгу – сборник гимнов, пением которых сопровождается богослужение и у всякой женщины непременно в руках белый носовой платок, который однако употреблялся не для сморкания, а только для вида. Все сморкались в отвернутую полу полушубка или юбки.

Суббота для женщин была очень тяжелым днем. Кроме всех обычных работ в этот день полагалось испечь хлеб на всю неделю. Если печь чаще, то хлеба больше съедят, так как он не успевает зачерстветь и уйдет слишком много топлива. Поэтому с вечера в пятницу изготавливалось тесто на соответствующее количество хлеба. Собственно такого хлеба, который у нас известен под названием черного, у колонистов нет, они пекут хлеб из сеянки и получается так называемый пеклеванный хлеб. Кроме того, замешивается также тесто из пшеничной муки, из которой выпекают калачи, а главным образом сдобный хлеб; для последнего тесто с помощью валька раскатывается в лист толщиной в 1 ½ – 2 сантиметра. Этот лист кладется на смазанный жиром¹¹ лист жести, затем в него сверху вдавливают ломтики яблока или вишню и все затем заливают подслащенной массой из масла, муки, сметаны. Такого рода печенья, которые они называют "Kuchen", существуют много видов и оно очень вкусно. Оно подается обыкновенно в воскресенье или само по себе или к чаю, или кофе, если эти напитки потребляются в доме.

В воскресенье после обеда молодежь сходится в теплое время года за деревней, на лугу; в холодное время года – в нескольких избах, где молодежь знакомится ближе, играет, поет, но как только прозвучит вечерний колокол, все расходится по домам ужинать и исполнять необходимые работы. После ужина молодежь опять сходится часов до 10–11 вечера.

Ужин, как обед у колонистов происходит одновременно. Как обед или полдень указывается колоколом, так и ужин или момент захождения солнца указывается тем же колоколом. Каждый колонист, услышав звон вечернего колокола, складывает руки и прочитывает "Отче наш"; если он на улице, то снимает фуражку, если сидит, то обязательно встанет.

Наружной ночной стражи в селах нет. Разве только один или двое сторожат всю ночь около колокольни, чтобы ударить в набат, если бы начался

¹¹ Или растопленным маслом. – Г. Д.

где-нибудь пожар; внутренняя стража в количестве 2–3 человек имеется каждую ночь в волостном и сельском правлении для охраны кассы, в которой иногда накапливается много денег. В зимнее время, во время бури, сторожа у колокольной обязаны всю ночь звонить во все колокола, чтобы указать заблудившимся путникам, куда им ехать. При сильной буре такой звон поддерживается также днем.

Мужская молодежь, как и повсюду, не отличается особой моралью и поздней ночью забирается в чужие погреба, выпивает все молоко, съедает, если найдет, самодельный сыр, упомянутые кухен и вообще уносит все съедобное. Подобные налеты на чужие погреба совершаются не очень редко. Внебрачных рождений бывает не более одного в несколько лет и кумушки обыкновенно наперечет знают все такие случаи, имевшие место на их веку.

Рождение колониста составляет событие в семье. Факт появления на свет нового гражданина не остается тайной для соседей и в особенности для тех, которые заранее приглашены восприимчиками; последними, к слову сказать, не могут быть малолетние, а только супруги, т. е. муж и жена вместе или вообще люди женатые. С первого до девятого дня родильница не имеет права вставать с постели; соседи и восприимчики, а еще чаще акушерка, исполняют все домашние работы и кормят больную. Наряженная кума каждый день посылает сладкий суп из яблок, вишен, груш, которых в каждом доме заготавливается большое количество на зиму в сушеном виде и, кроме того, особый вид печенья, который наши кондитеры изготовляют под названием хвороста. С четвертого–пятого дня посылают куриный суп и к нему сдобный калач, кроме того, посылается еще кофе с несколькими ломтями вышеупомянутого кухен.

Крещение откладывается у колонистов всегда на несколько недель до приезда в деревню пастора, к какому времени набирается обыкновенно несколько детей. Если крещение происходит в месте богослужения, т. е. в училищном доме, то ребенка относит туда раздетая кума. Если семья зажиточная, то пастора обыкновенно приглашают на дом, с ним же и шульмейстера. После окончания обряда подается кофе и сласти, но спиртных напитков не полагается, разве только дают по рюмке церковного вина или очень легкого виноградного. К вечеру гости расходятся и сразу вступает во все свои права будничная жизнь.

Второй праздник колониста – конфирмация, т. е. первое причастие. У лютеран дети до 15 лет посещают школу и к 15 г. получают первое причастие, которое очень торжественно обставляется. За 6 недель до причастия (по большей части в вербное воскресенье) дети из всех деревень, входящих в состав пасторского округа, собираются в селе, где живет пастор, где ежедневно посещают уроки пастора и повторяют все пройденное в школе. Накануне причастия все собираются в церкви и здесь в присутствии родителей производится публичный экзамен, за которым идет публичная исповедь. На другой день причастные собираются в церкви задолго до начала богослужения; по обычаю до причастия они не принимают никакой пищи. После богослужения – торжественного и продолжительного – они получают причастие и одновременно в память о причастии листок, обыкновенно с рисунками из жизни Христа и с соответствующими текстами; рукою пастора приписывается, что такой-то, родившийся тогда-то, в такой-то день и год конфирмован им, пастором, таким-то.

Этот листок колонист обыкновенно вставляет в рамку и вешает на стену.

Третье торжество колониста – брак. Когда молодые люди достигли 18 лет, их обвенчивают; редко бывает, чтобы это дело обделывалось родителями, чаще всего сами молодые люди сходятся и затем сообщают родителям. Если нет препятствий, то посылаются сваты и дело считается законченным. О такой помолвке пастор в течение 3-х воскресений сообщает в церкви и только после того устанавливается день свадьбы. Когда день свадьбы установлен, сваты, нарядившись в праздничное платье, обходят родных и знакомых приглашая их на свадьбу. Сватам нашивают на грудь розетку из разноцветных лент, длинные концы которых свободно развеваются; в руках у них палки, которые также украшены лентами. После оглашения в церкви, считается позором, если свадьба не состоится, и такая девушка не скоро находит другого жениха.

Празднество начинается, собственно говоря, еще накануне свадьбы: весь дом жениха наполнен женщинами, помогающими печь, варить и жарить для

гостей будущих дней. После обеда сваты на парадной фуре, запряженной украшенными ленточками лошадьми, отправляются в дом невесты, нагружая приданое и шумно отвозят его полным карьером в дом жениха, где приданое осматривается всеми женщинами, но не контроля ради, а скорее от любопытства.

Венчание по большей части происходит по воскресеньям, после богослужения, причем обыкновенно венчается несколько пар одновременно.

До венчания жених со своей свитой заходит в дом невесты и, взяв невесту, в сопровождении еще большей свиты чинно и молчаливо отправляется в церковь. После венчания, молодых уже на разукрашенных лентами лошадях отвозят домой. Гости, за исключением самих близких лиц идут также домой, так как нужно дать молодым время пообедать и только приблизительно через час обед кончен, тогда являются и гости. К этому времени из комнаты убраны уже кровати, остается только стол, за которым усаживаются музыканты и вдоль стен скамейки и сундуки.

Музыкантов обыкновенно 3 человека: один играет на цимбалах какими-то палочками, другой пилит на скрипке, а третий играет на флейте. Музыканты платы от жениха не получают; они обязаны в течение 3-х дней играть, получают пищу, при чем даже меню устанавливается, а за музыку платит всякий танцующий, причем деньги бросают прямо на цимбалы. Чем задорнее музыка, тем больше и чаще платят танцующие и тем выгоднее это для музыкантов и бывало, что они в течение 3-х дней получали таким образом до 100 руб., что считалось чрезвычайно большой суммой.

Первый день танцуют молодые и молодежь, т. е. девушки и парни, музыка играет до 9-10 часов, а затем все расходится.

На второй день празднество начинается около 10 час. утра и продолжается с часовым перерывом для обеда опять до 9-10 часов вечера. В этот день танцуют только женатые, которые обязаны платить молодой за всякий танец, который они танцуют с ней. На третий день танцуют старики, т. е. люди старше 40 лет. Стариками они называются потому, что многие к этому возрасту имеют уже внуков.

В первый день молодой должен танцевать до упада. Он к вечеру в полном изнеможении; он давно уже сбросил сюртук и жилет; он весь обливается потом и рубашка его — хоть выжми, несмотря на то, что окна все время открыты настезь и холодный осенний воздух свободно втекает в комнату. Танец не представляет собою ритмические движения в такт музыки, а скорее только топанье ногами, прыжки, причем все лицо танцующего парня самое серьезное, точно он исполняет какую-то обязанность, но это называется вальсировать (Hopperwalzer) и (Siebenter Sprung).

В таком же состоянии находятся музыканты.

А сваты все время обходят гостей, угощая мужчин водкой, а женщин сладким красным вином и последних, кроме того, медовыми пряниками домашнего приготовления. К вечеру они также без ног, но не от усталости, а от совершенно другой причины. Гостям в качестве закуски к водке и вину все время разносят тарелки с нарезанными кусками кухен.

Женатые веселятся еще бурнее молодежи, старики же более спокойны и, не довольствуясь водкой, за собственный счет посылают за разными лиссабонскими, хересами и мадерами собственного приготовления кабатчика или производства Саратовских складчиков. Дело здесь заключалось не во вкусе вина, а главным образом в том, чтобы этикетка на бутылке была покрасивее, многокрасочнее, а на подобные мелочи Саратовские складчики не скупилась, что можно видеть уже из того, что в Саратове вся литография Кувардина существовала только исполнением этикеток для водочных складчиков, она специализировалась на их изготовлении.

Так как старики долго не гуляют, то на третий день музыка заканчивалась уже часам к 6 вечера. Хозяева успевали быстро привести комнату в порядок и со следующего дня начинались обычные будни, как будто свадьбы не было.

В обеде принимали участие только ближайшие приглашенные, т. е. лица более почетные или состоящие в близком родстве с молодой парой; продолжался обед до тех пор, пока хозяйка или ближайшая помощница ее не возглашала, что все заготовленные гуси, утки, поросята съедены и что сегодня ничего больше не будет. Во время обеда мужчин обносили 2-3 раза водкой, а женщин сладким

красным вином. Пьяных обыкновенно не бывало, кроме разве какого-нибудь парня молодого, который меры не знал еще. Вообще могу сказать, что у колонистов в то время, если и бывали люди пьяные, то на улицах их все-таки никто не видал: ни разу я не видел пьяного, валяющегося на улице, под забором, или орущего песни на улице. Если человек был пьян, то его немедленно укладывали в постель: сопротивление и появление в пьяном виде на улице на посмешище мальчишкам влекло за собой денежный штраф или даже при повторении – порку. Такой человек из-за насмешек долго не мог показаться в людях.

Дни свадьбы – второй и третий, сопровождаются катанием по деревне на убранных разноцветными лентами лошадях. Лошади пускаются всегда вскачь; больше 2 и редко 3 фур в этой скачке не участвуют. Само собою разумеется, что катаются люди только порядком подвыпившие, причем катают молодую и подружек ее.

Подружки невесты и дружки жениха никакой особой роли в свадьбе, сколько мне помнится, не играют; это был только почет для друзей молодой четы.

Четвертое торжество колониста, хотя и печальное – его похороны. О смерти каждого колониста все жители извещаются звоном колокола. Если умирал ребенок, т. е. до конфирмации, то печальную весть сообщал населению маленький колокол, о взрослом говорил населению большой колокол, и в том и в другом случае звон начинался тремя короткими ударами колокола, за которыми потом следовал более продолжительный звон.

О смертном случае первым узнавал школьный учитель; он обязан был записывать точно день и час смерти, время рождения умершего или возраст в годах, месяцах и днях и сейчас же после этого он поручал кому-нибудь звонить, но звон мог произойти и до записи, если учителя не было дома.

Ближайшие знакомые или у взрослого родственника или свертника дежурят по ночам у покойника по двое. Покойник три дня и три ночи остается в доме; на четвертый день вынос из дома прямо на кладбище, где происходит отпевание; зимою же почти всегда отпевание происходит дома. До кладбища провожает взрослого покойника вся деревня: родные, знакомые и незнакомые. После похорон поминки; летом столы ставятся прямо во дворе, в холодное время года на поминках бывает столько лиц, сколько вмещает дом. Особых кушаний нет: опять на столе красуются гуси, утки, поросята, причем каждому сидящему за столом кладется на тарелку порядочный кусок.

Как происходит дележка имущества после умершего главы семейства, я не знаю, но при несогласиях обыкновенно приглашаются уважаемые старики-посредники, решение которых безапелляционно.

Особым почетом у колонистов-лютеран пользуются праздники Рождество, Новый Год, Пасха и Троица.

Празднование Рождества начинается уже с 5 часов вечера в сочельник. Многие в этот день не едят ничего до звезды или, правильнее, до темноты; другие едят только рыбное, но так как рыбы в степных реченках мало, то этот обычай постепенно погас. С 5 час. вечера в сочельник начинается богослужение и все отправляются в церковь, дома остается только одна взрослая, которая prepares праздничный стол. К 6 часам вечера все приходят домой и каждый из членов семьи получает подарок; детям даются прежде всего медовые пряники, изготовленные дома, орехи и несколько конфет. Конфеты самого плохого качества, впрочем существовали ли в то время другие, я не знаю. Это пережженный сахар, завернутый в кусочек белой бумаги, которая далее завернута в цветную и из нее, как от лекарственного пузырька сигнатурка, оттопыривается белая бумажка, на которой напечатаны две-три строчки какого-нибудь стишка или также сентенции, вроде: "Боюсь, брусничная вода мне не наделала бы вреда". Позже, без улучшения качества конфеты, появились плитки из такого же пережженного и сильного смешанного с мукой сахара, даже на наш неизбалованный вкус были не вкусны, с наклеенной картинкой и подписью. Картинка изображала какого-нибудь военного героя или лошадь, или необычайного вида животное. Если конфеты и съедались, то эти картинка с красавицами (очень часто с изображением принцессы Дагмары, т. е. Марии Федоровны), героями и проч., приклеивались к стенке около зеркала. Далее, обязательно раздавались из белого подслащенного теста пластинки, на которых было выдавлено изображение лошади, или лошади со всадником,

непрерывно с треугольной шляпой на голове; для пущей красоты в 2–3 местах лошади были наклеены маленькие листочки золотой фольги. Эти лошади на наш вкус были очень вкусны и уже на следующий день у них были съедены головы, ноги, а у всадника шляпа вместе с головой. Оставшееся туловище представляло, конечно, печальный вид, вызвало у нас слезы и поглощалось вместе со слезами. Кроме того, каждый получал по несколько белых мятных пряников.

Взрослые получали такие же тарелки со сладостями, но, кроме того, кому-то попадалась еще трубка, или кисет, или перочинный ножик, материя на платье, головной платок и т. д.

Раздача подарков сопровождалась особой церемонией. Дети и взрослые собирались вокруг стола, на котором были выставлены подарки. Дети должны были спеть особый гимн, установленный для Рождества. По окончании гимна отворялась дверь и являлась одетая во все белое добрая, фея¹², которая заявляла, что, проходя мимо, услышала пение добрых детей и поэтому пришла их приласкать, а дети должны по очереди были сказать заученный ad hoc (е) стишок. Затем фея исчезала в ту же дверь и на смену ей вваливался, гремя цепями и с рычанием льва, одетый в вывороченную наизнанку шубу, злой дух, который требовал предъявления ему для наказания или пожирания лентяев, зарывающих букварь под амбаром (в мой огород был брошен камень) или спящих слишком долго, или отлынивающих от посещения воскресного богослужения, не слушающихся матери и т. п. Все со страхом и плачем кидались к юбке матери, которая, как наседка прячет своих цыплят от ястреба, прятала нас в складках своей юбки, успокаивала злого духа, пока тот не удалялся, гремя своей цепью. Только после, этого открывался ваш рай и полная тарелка упомянутых сладостей поступала в бесконтрольное заведывание каждого из нас.

Кроме сладостей полагались еще игрушки: барашек, лошадка на колесах, палочка с конской головой и уздой; девочкам куклы, одетые в разноцветные платья, или только головки для кукол или не одетая кукла и т. п.

Елки появились только в конце шестидесятых годов и привозились из Саратова; в степи нет хвойного леса.

В этот вечер нас не могли рано уложить. Через полчаса или час – после раздачи подарков на столе появлялся ужин из праздничных блюд: жареный гусь, утка, поросенок с начинкой и т. п.

На первый день праздника дети обыкновенно посещают своих крестных и получают где конфетку, где пряник. Для взрослых с утра богослужение; после окончания проповеди, из церкви бежит хозяйка, чтобы приготовить все к обеду, который готовился в ее отсутствие; после звона одним колоколом, продолжающегося все время, пока пастор читает "Отче наш", хозяйка спешит приготовить все для подачи на стол; десять минут спустя начинается перезвон в оба колокола; это значит, что богослужение кончилось и все расходятся по домам. Тут же весь обед ставится на стол и приходящие тут же могут сесть за стол.

Зимой меню праздничного и воскресного стола одинаково.

Меню простое, но подается настолько вкусное блюдо, что оно и теперь представляется мне в самом приятном виде. Варится квашеная капуста с куском окорока, в другом котле варится картофель. Первое блюдо варят на очаге, а котел с картофелем ставится в упомянутый выше, при описании устройства печи, задний котел. Когда картофель сварится и делается мягким и рассыпчатым, кому-нибудь из оставшихся дома детей 7–10 лет поручается растолочь картофель; воду сливают, дают в руки деревянный пестик, которым картофель разминается и измельчается до такой степени, чтобы не осталось ни одного кусочка величиною с горошину; когда это достигнуто, приливается малыми порциями молоко, при продолжающемся разминании, пока не получится картофельное пюре. Каждый получает изрядный кусок ветчины, капусту и картофель сколько хочет; это считается за одно блюдо и в праздник готовится у всех, у кого только есть все необходимые ингредиенты. После этого делается сладкий суп с сушеными кусками яблока, вишнями, дулями. На ужин ничего не остается и поэтому для ужина приходится готовить новое. По

¹² У поволжских немцев название "феи" в этих случаях не употребляется, а говорят Christkindchen (рождественский ребенок); это всегда – девушка, одетая во все белое, с белым покрывалом. – Г. Д.

большой части готовят мучное блюдо, напр., варят колобочки величиною в 2 кулака: их разрезают на ломти и съедают с разбавленным водкою вареным арбузным соком или прямо намазывают этот вареный сок на ломтики и съедают. Иногда делают только так наз. "степной чай". Этот чай состоит из богородицкой травы с прибавлением солодкового корня. Получается ароматическая жидкость, немного слашавая и к этому чаю дается еще 1–2 кусочка кухен. Обед начинается и кончается краткой молитвой, произносимой старшим членом семьи вслух.

На другой день (Рождества) после супа, заправленного по большей части мукой или содержащего мелкие, величиной с кедровый орех, кусочки вареного теста, подается жареный гусь с картофелем и начинкой из каши, состоящей из крупнорастертого калача с изюмом, иногда с черносливом. Иногда подается также зажаренная утка или поросенок.

Третьего блюда не бывает.

Рождество празднуется три дня. Святки не бывает, ряженых не бывает и разве только девушки и парни до ночи толкуются на улице.

Новый год особым почетом не пользуется. Это гражданский праздник. Тем не менее один день празднуется. Из соседней русской деревни приходят ребяташки с мешками и под предводительством старшего поют какой-то стих и во все время пенья осыпают присутствующих в комнате смесью из пшеницы, гороха, ячменя. Их награждают сладостями и копеечками и они уходят в другую избу. Это, к слову сказать, единственный день в году, когда наши православные соседи, живущие за рекой в 100 сажнях от нашей деревни, нас посещают.

Масленица у лютеранского населения не празднуется, разве только более состоятельные в этот день пьют кофе с упомянутым выше печеньем — "хворостом". День считается будничным.

Пасха, наоборот, считается самым торжественным праздником. Еще с самого начала страстной недели начинается праздничное настроение; четверг (Gründonnerstag) и пятница (Charfreitag) особенно чтутся; в эти дни причащается все село, если оно не успело причаститься уже с конфирмантами в вербное воскресенье. В субботу начинают красить яйца, печь кухены, хворост, сдобные калачи и подготавливать гусей, уток, кур к празднику. Яйца окрашиваются в желтый цвет при помощи луковой шелухи или особой травки, пробивающейся уже очень рано на более возвышенных и сухих местах и молодежь на страстной повторно отправляется в поле в поисках за этой травой; были, конечно, и красные яйца, но чем они окрашиваются, не знаю.

Субботу все проводят в работе и сутолоке; на вечернее богослужение собираются далеко не все, да оно и не торжественно.

Для встречи Пасхи убираются и приводятся в порядок не только комнаты и двор, но и улица. Деревенские улицы не мощены, поэтому после весенней грязи вся улица представляется настолько кочковатой, что даже переходить через нее трудно. Поэтому в субботу, на страстной, улицы боронуют, т. е. путем прохождения всей улицы повторно бороной на которой в качестве груза сидят ребята, кочки срывают и заполняют образовавшиеся глубокие колеи. После боронования запрягают в одну лошадь вал длиною около сажени и толщиной около полуаршина, тяжестью которого кочки вдавливаются в колеи и полотно улицы принимает гладкий вид. После этого подметают также двор, а переходы из избы в избу посыпают белым песком. Этот песок вообще в большом употреблении у колонистов: им посыпают полы в комнате после мытья пола, часть улицы перед калиткой и т. д.

Дети, ложась спать, ставят под кровать или в определенных излюбленных ими местах свои шапки, в которые зайчик ночью должен принести яйца; многие стремятся не проспать восход солнца, потому что в это время в восходящем солнце можно видеть Христов барашек. У лютеран Христос всегда изображается с пастушьим посохом и барашком у ног.

Наутро оказывается, что зайчик действительно принес каждому два десятка крашенных яиц, одно или два сахарных с барашком (шоколадных тогда еще не было), а иногда также несколько игрушек. Пряников и конфет у зайчиков, по-видимому, нет в распоряжении, так как таковые в умеренном количестве раздает только мать в первый день праздника.

Все три дня празднуются одинаково. Утром — церковь, после обеда — прогулки в поле за тюльпанами. Этих цветов — желтых, красных, синих, белых

и даже разноцветных было в то время еще очень много и все возвращались обыкновенно с громадными букетами. Парни, в этих прогулках не участвовали, а только девушки и дети: парни же катали яйца, т. е. по ровному указанному месту катали яйца, пытаюсь попасть в выставленные ранее или в нестукнувшееся об другое яйцо. Или же они играли в мяч или в городки. Эти две игры единственные, насколько мне помнится, которые объединяли более значительное количество молодых людей. Ночью молодежь, почти до восхода солнца проводила на улице с пением песен, по большей части далеко нецензурных, на это родители смотрели сквозь пальцы, ибо Jugend hat keine Tugend (у юношества добродетелей нет). Так как многие только неделю тому назад были конфирмованы и стали Ledig (холостыми), когда уже грехи падают не на голову родителей, а на них самих, то эти, так сказать, новобранцы были всегда самыми безудержными тем более, что они только неделю тому назад завели себе трубку, получили от кого-нибудь в подарок новый, сшитый из разноцветных лоскутов кисет, имели еще в кармане несколько медяков, они чувствовали себя царями.

Обед на пасху уже иной. На первое полагается куриный суп с лапшой. Лапша только тогда хороша, когда тесто тонко выкатано и разрезано потом на очень тонкие нити. Этим искусством гордились немногие хозяйки. Тесто готовилось с вечера, раскатывалось утром и тонкие листы теста для сушки раскладываются на подушках на кровати; резка начинается еще до окончания проповеди и продолжается, так как требует много внимания, долго, около часа, нарезанная лапша кладется в суп только после звона к "Отче наш".

Вторым блюдом бывает гусь с начинкой. Индюшки у колонистов в то время были в редкости, но все-таки бывали. Их много не разводили, так как они очень прожорливы и легко гибнут, а перья от них цены не имеют.

Некоторую цену имеет еще длинное дыхательное горло индюшки и гусей. Один конец такого горла вставляется в другой, в просвет вводится несколько горошин и в таком виде засушивается и служит основой для наматывания шерстяных ниток в клубок; перекатывающиеся в высушенном дыхательном горле горошины производят шум, почему-то очень приятный для слуха обладательницы такого клубка.

Лапша подается не только в виде супа, непременно куриного, но подается также в виде молочного супа, т. е. варится с молоком. Или подается прямо вареная лапша без всякой жидкости, но тогда она поливается топленным маслом, в котором на сковороде поджаривались маленькие кусочки калача, не больше ореха величиною. Такой лапшевник нашим детям чрезвычайно нравился, а в особенности, хрустящие на зубах кусочки белого хлеба.

Пасха празднуется только три дня; в конце третьего дня жизнь принимает уже свой будничныи облик и крестьяне уезжают в поле, если Пасха не слишком ранняя, чтобы в среду с раннего утра приступить или продолжать тяжелую крестьянскую работу — пашню и посев.

Пашня и жнитво такая работа, при которой колонисты стараются не терять ни минуты времени, а так как при пашне лошади также несут очень тяжелую работу, то их без очень серьезной причины ни за что не запрягут, чтобы поехать в деревню. На пашню едут уже на всю неделю. В субботу пекут хлеб, берут (если остались от зимы) колбасу, ветчину, все это кладется в сундук вместе с ложками, мисками, тарелками, ножами; с мукой, пшеном, солью, салом и вообще теми веществами, которые нужны для варки пищи. В телегу подвешивается треножник, на который подвешивается котел при варке, немного щепок для поджиги. Кроме сундука берется еще бочонок с водой, потому что стоянка, в виду маловодья степи, может оказаться далеко от воды. Далее нагружается палатка, одна-две войлочных полости; все одеваются теплее и отправляются в путь с плугами, которые либо привязываются сзади к телегам, чаще же запрягается каждый плуг по одной лошади, на которую подросток садится верхом. Стараются выехать из села своевременно, чтобы еще засветло приехать на место и расположиться лагерем. Дома остаются только старики, неспособные к работе, старухи и дети моложе 10 лет, так как эта публика, требуя ухода за собой и более слабая здоровьем, может отвлечь работников от работы.

Еда в поле простая: пшенная каша с кусочком сала или клецки с вареным картофелем и вообще те блюда, которые не требуют много времени для изготовления и быстро насыщают.

В виду полного безлесья степи для костра и для варки пищи собирают высохшие прошлогодние растения, перекасти-поле, а главным образом высохший навоз, как конский, так и от рогатого скота. Этот горючий материал весь день собирается тем персоналом, который в пашне непосредственного участия не принимает.

Наконец, наступает суббота. В 4 часа всякая работа приостанавливается и весь табор возвращается в село со всем имуществом с тем, чтобы в воскресенье часов в шесть вечера опять выехать, если работа еще не окончена.

После пашни наступает некоторое затишье: теперь работы дома много. Весь накопившийся за зиму навоз, в который прибавлена также грязная солома, служившая для животных подстилкой и уже весной несколько раз обильно политая водой, чтобы усилить процессы брожения и гниения, вывозится либо за село, либо тут же на заднем дворе раскидывается толстым слоем и тщательно перемешивается путем, растаптывания лошадьми. Когда навоз тщательно перемешан с соломой, поверхность его тщательно сглаживается и затем железными лопатами разрезается на продолговатые куски длиной до 1/2 арш. и толщиной ок. 1/4 арш. Эти кирпичи пока не трогают и дают им высохнуть, - через неделю поворачивают на бок и такое поворачивание производится в течение нескольких недель, пока он не высохнет; складывают затем в конической формы кучи, чтобы он лучше выветрился и только после жнитва свозят его под сарай, где он и лежит до употребления, не подвергаясь осенним дождям.

Теперь наступила очередь других работ, а именно работы на огородах, или ранее еще работы на бахче и садка картофеля. Здесь работа мужчин не велика, но работа женской части населения громадна.

Арбузные семена собираются из года в год: собираются очень тщательно семена от вкусных сладких арбузов, а также от дынь и тыквы. Тыквы сажают обыкновенно по краям бахчи; дыни вперемежку с арбузами. Бахча одного хозяина отделяется от бахчи другого кроме глубокой борозды еще рядом кукурузы или "персидского проса", как колонисты называют кукурузу¹³. Последняя идет только в корм свиньям, но высоко поднимающиеся семенники собираются колонистами очень тщательно, так как их связывают в метла и эти метла ценятся высоко.

Тыква идет частью в кушанье. Большая созревшая тыква после выпечки имеет сладкий вкус и поедается в большом количестве, по-видимому, она содержит слабительный алкалоид. Тыкву едят только зимой.

Арбузы осенью свозятся домой, часть их хранят прикрытыми от ночного холода соломой, часть же кладется в чаны, где они заквашиваются и служат приятным десертом, приблизительно до февраля. Наконец большая часть употребляется для выварки сока, который заменяет в колонистском быту всякие виды варенья. При хорошей укупорке этот вареный сок держится хорошо до года и более.

Арбузные корки идут в корм свиньям.

Огороды и бахчи устроены, картофель посажен. Наступило время сенокоса. В село наезжало уже несколько "дядюшек Яковов" с косами австрийского производства. Косы раскупаются бойко или же их выменивают на свиную щетину, которую "дядюшка Яков" очень любит и высоко ценит, а щетины осенью при резке свиней набирается довольно много. Щетины в колонистском быту требуется немного, так как она находит применение только там, где кто-нибудь в семье занимается сапожным мастерством; там щетина вплетается в конец дратвы, которую сапожник готовит, конечно, сам из крепких суровых ниток.

Сенокос представляет собою менее угрюмую работу, хотя она и тяжела, но чудная окружающая степь, ее аромат, музыка возбуждает работников, слышны песни; ночью почти не умолкает людской говор, смех, и молодые люди, поспав всего 2-3 часа, утром опять приступают к тяжелой работе - косьбе и ворочанью накошенной вчера травы. Травы в степи растут хорошо и урожай сена только в редких случаях плохой.

Между тем подошла Троица.

¹³ Кукуруза на веники не идет. Вероятно, автор имел в виду гаолян. - Г. Д.

Дни длинные, ночи короткие, а тем не менее в праздник Троицы все село всю ночь гудит как улей. В ночь под Троицу парни, уже стоворившиеся с избранницей сердца, ставят ей у ворот высокий шест с привязанным сверху кустом зелени; в редких случаях это бывает береза, так как в степи этого дерева совершенно нет. В ночь после Духова дня шест опять исчезает. Этот шест равносителен помолвке, девушка считается помолвленной, но за кого? Это секрет, хотя и секрет полишинеля (ж).

Троица празднуется два дня. Дни слишком хороши для полевых работ для того, чтобы долго праздновать

Если скошенное сено высухло, его теперь уже начинают складывать в стога, свозя его на гумно. При складывании стога требуется особая сноровка, чтобы он вышел не кривой, был совершенно симметричен и имел правильный изгиб в боках. Кто не умеет правильно сложить высокий стог, тот плохой хозяин.

Жнитво протекало одинаково, как у русского населения. Всю неделю все село жило в поле и только с вечера в субботу до вечера воскресенья жители все пребывали дома. В это время заготавливали провиант, чинились и делали необходимые домашние дела.

Непосредственно к жнитву примыкал своз пшеницы на гумна и только в случае большой отдаленности пашни, верст на 20 и более, молотба производилась там же; зерно свозилось в амбары в селе, а солома оставалась на месте до зимы, до более свободного времени.

Упомянутые ярмарки прерывали тяжелый крестьянский труд; все излишнее зерно или по крайней мере часть его продавалась, чтобы получить средства для покупки необходимых вещей, а отчасти и предметов роскоши. К последним относились кафли¹⁴, которыми облицовывались печи. Кафели покупали только в Саратове на заводе Селиванова. Этот завод находился на том же месте, где он находится и теперь, но тогда это было за городом и пока доберешься до него с Царицынской или Московской улиц (дом, в котором теперь находится городской ломбард), где находились постоянные дворы, приходилось объезжать несколько оврагов, которые произвели на меня большое впечатление своей глубиной.

В молоке колонисты вообще не стесняются, так как молочный скот есть почти во всяком дворе и бесхозяйственных мужиков очень мало, но конечно, есть также такие дворы, в которых кроме кошки нет никакого животного и не единой птицы, кроме воробья; в подобных домах не только молока, но и хлеба можно не найти.

Там же, где есть молочный скот, доят утром и вечером и после процеживания молоко составляет в погреб. Молоко пьют за ужином, но в жаркое время года – днем; из него готовят супы, обязательно прибавляют к картофельному пюре, к сдобному калачу, кухен и проч., но тем не менее обыкновенно остается довольно много молока; ему дают возможность скиснуться и затем из сметаны бьют масло. Сливочного масла колонисты тогда не знали и не делали. Всю снятую сметану и скисшие сливки сливают в особый чанообразный, высокий, деревянный сосуд, имеющий ширину около четверти аршина и несколько суживающийся кверху; в нем сбивают сметану при помощи особой доски круглой формы с отверстиями, насаженной на длинную палку-ручку; поднимая и опуская эту доску (что составляет очень нелегкий труд), сбивают масло. Пока получится масло, приходится около получаса производить сбивание; остающаяся сыворотка дается в корм свиньям. Образовавшееся масло руками отжимается, чтобы удалить сыворотку, промывают чистой водой, опять отжимают и большими кусками фунта в 3-5 заворачивают в чистые тряпочки и кладут в погреб. Оно подается в праздники и будни для намазывания на хлеб; подается гостям. Если масло начинает делаться прогорклым, его растапливают и топленое масло сливают в деревянные маленькие ведра-кадушки, где оно и хранится до зимы или до того времени, когда оно понадобится для кухен, "хвороста" и проч. Так как молочного скота было довольно большое количество и наше село далеко отстояло от города, то продажи масла не было и каждый хозяин потреблял свое масло сам.

Остающееся в горшках свернувшееся молоко редко поступало на стол или

¹⁴ Диалектическая форма вместо "кахли", изразцы – Г. Д.

поедалось в таком виде; ему предоставляли время хорошенько створожиться, затем выливали на ситечко или на полотняную салфетку, наложенную на ситечко, чтобы отцедить сыворотку, которая как отброс поступала в корм свиней. Отцеженному творогу давали возможность подсохнуть и затем творог частью поедался как таковой, частью же служил для сдобривания разных печений, например кухен. Если творога было много, то из него скатывались маленькие творожные лепешки около 6-8 сантиметров в диаметре и 1 1/2 сантиметра толщины. Их клали на чистую дощечку на открытом воздухе, где под влиянием дрожжевых грибков на поверхности мало-помалу начиналось сыровидное перерождение; уже в начальном периоде этого перерождения эти лепешки обмывают чистой водой, а затем скидывают в горшки и оставляют в погреб, где продолжается гниение. Слой сыра мало-помалу нарастает, сыр каждую неделю обмывают чистой водой, обсушивают и опять складывают в горшки, пока не нарастет слой толщиной в палец, этот слой срезают и тонкими ломтиками съедают с хлебом, намазанным маслом. Для большей пикантности творог до скатывания в лепешки смешивают с тмином, анисом. Вкус этого сыра очень приятный, но запах его способен отогнать всякого; при брожении и гниении образуются всякие соединения ароматического ряда, тут наверное есть и триметиламин, скатол и индол и многие другие соединения, поэтому сыр и называется stinkkäse "вонючий сыр".

Иные не желают дожидаться, пока образуется сыр, так как на образование его требуется несколько недель. Хозяйка полученный творог на чистом полотне кладет открыто в теплом месте. Творог лежит мелкими кусочками и с поверхности начинает покрываться стекловидной массой, т. е. начинает образовываться сыр. Когда весь творог обратится в такую массу, на что требуется около 8-10 дней, хозяйка собирает весь этот сыр и варит его в котле. Сыр превращается в жидкую однообразную массу, которая после остуживания получает консистенцию желатина, в этом виде он и поедается ломтями, наложенными на хлеб с маслом.

Сыр подается только вечером взамен ужина или в дополнение к ужину.

Если вы войдете в крестьянскую избу ранней весной, когда уже куры, утки и прочая птица начала нестись, вы в избе уже не найдете телят, барашков, они уже выведены в конюшни, но взамен их вы найдете под всякой кроватью маленькие корзинки, свитые из пучков соломы — это гнезда, в которых куры, гуси, утки, индюшки посажены на яйца. Чаще всего бывает с курами, что они не сидят на яйцах; такую строптивую курицу очень просто погружают в воду, опять сажают на яйца и покрывают большим ситом. Эта процедура обыкновенно совершенно излечивает курицу от стремления к бродяжничеству и она через несколько дней такого узничества под ситом, делается самой исправной наседкой¹⁵. После вылупления из яйца птенцов несколько дней оставляют в избе, пока наружный воздух не только днем, но и ночью не примет необходимой температуры.

В зажиточной семье нередко можно найти до 50 кур, до 30 уток, десятка два гусей и около десятка индюшек. Куриные яйца поедаются самими крестьянами, как и куры, которых едят круглый год по праздникам и по всякому более выдающемуся случаю.

Остальную птицу режут осенью, когда уже наступают холода. Здесь важнее всего перья. Пух собирается отдельно и по мере надобности расходуется на подушки: пух в большой цене. Под перьями понимается не только мелкое перо, но и перистая часть больших перьев, которая отдирается от стебля пера. Пера хозяйка собирает каждый год большое количество; часть продается или дается в обмен на товар разъезжему торговцу, часть же остается для замены слезавшегося пера в перинах, так как стеганых одеял у колонистов нет, ибо для них нужно было покупать вату; а для покупки нужно расходувать деньги, которых либо нет, либо очень мало, так как за пшеницу купцы дают баснословно дешевую цену и все вырученные деньги приходится тут же отдавать тому же купцу за купленные у него необходимые в хозяйстве вещи.

До птицы колонисту дела нет. Птица служит для питания семьи, и если

¹⁵ Автор, видимо, ошибается. Это средство применяется, где я его встречал, как раз наоборот, для того, чтобы отучить курицу от желания высидывать яйца. — Г. Д.

часть и продается, то это уже доход хозяйки, которым она бесконтрольно распоряжается.

В быту колонистов имеется еще один праздничный день или по крайней мере день, который протекает очень весело, шумно; все обычные занятия отступают на задний план и все внимание обращено на одно дело. Это день, назначенный для колки свиней. В каждом зажиточном хозяйстве имеется 6, 8, 10 свиней, часть которых подлежит колке. Еще за 1-2 месяца до этого знаменательного дня намеченные жертвы запираются в такой тесный хлев, где бы они были лишены возможности двигаться, а могли бы только лежать и корм даются усиленный; делается это для того, чтобы свинья накопила побольше жира.

В назначенный день уже на рассвете приходит специалист-колбасник со своим помощником, одновременно являются приглашенные в помощь женщины. Колбасник начинает с того, что закалывает свиней длинным острым ножом, по-видимому перерезывая сонную артерию на шее. В иных домах кровь собирают, чтобы из нее сделать кровяную колбасу. Далее всю тушу отпаривают кипятком для того, чтобы легче удалить волос; в особенности важно удалить щетину, которая очень ценится, тщательно собирается, сортируется, сушится и хранится; идет щетина у колониста на кисти, которыми белят стены не только внутри, но иногда и снаружи. Волос весь удаляется путем скобления тупыми ножами; при этом не должно быть недостатка в горячей воде, так как всю свинью нужно очистить от всей грязи. Очищенное туловище подвешивается на крюк, и тут только мясник распарывает грудь и живот. Каждый орган тщательно откладывается в сторону. Окорока тщательно отрезают, а также боковину и тут же поступают в солку; все остальные части как и внутренности поступают в котлы и варятся. Пока это происходит, колбасник колет вторую свинью и дальше в таком же порядке и остальных и при достаточной ловкости и умелых помощниках может в день разработать 5-6 свиней. Вареные внутренности, за исключением кишечника, нарезаются на мелкие кусочки, а печень растирается; тщательно отдирается кожа от мяса, особо откладываются части, содержащие хрящи и, одним словом, кроме костей все идет в дело и располагается по отдельным корытам для приготовления разных сортов колбасы.

Каждую массу колбасник пробует на вкус, прибавляет соли, перца и прочих ингредиентов, составляющих иногда его секрет, столько, сколько по его мнению нужно для сообщения колбасе приятного вкуса.

Черное мясо, остающееся после отрезки окороков и боковины, не поступает в котлы для варки, а напротив в сыром виде поступает в особый аппарат, где оно перемалывается как в котлетной машине. Пока женщины возятся с варкой отдельных органов, с перемалыванием мяса по указаниям колбасника, он сам занят кишками свиньи и желудком ее. Содержимое их, конечно, удаляется еще на дворе, там же кишки повторно промываются и затем только он их выворачивает и соскабливает всю слизистую оболочку; эта работа требует напряженного внимания и только когда остался мышечный и сывороточный слой, кишка считается в достаточной степени очищенной. Желудок отделяют от тонких кишок, последние от толстых; и те и другие нарезают на куски длиной около одного аршина и затем, если колбасная масса готова и вкус удовлетворяет хозяев, колбасник заполняет особый инструмент, похожий на большой шприц, колбасной массой и, натянув кишку на особое роговое кольцо, шприцом туго наполняет кишку колбасной массой. Крепкими суровыми нитками завязывает концы и связывает их вместе.

В тонкие кишки поступает сырая колбасная масса: колбаса получает темно-красный цвет. После этого он приступает к изготовлению ливерной колбасы; так как печень также перемолота и измельчена, но уже сварена, то для колбасника не представляет труда заполнить этой массой отрезок толстой кишки. Третий вид колбасы изготавливается только в том случае, если запас кишок не израсходован весь. В нее поступают остатки мяса, которые могли бы оказаться еще в наличии после изготовления тонких колбас, равным образом сюда поступает подкожный жир, тонкая кожа с живота, железы, почки, селезенка, иногда части легких, сердца и прочего. Мозг, по-видимому, никогда не поступает в пищу и выбрасывается вместе с костями.

Остается еще желудок. Его также обрабатывают, как кишечник. В него поступает вареная кожа головы с лицевыми мышцами, тонкие хрящи, например уши, и остатки, остающиеся от приготовления предыдущего вида колбасы.

Желудок также завязывается и поступает под пресс, чтобы он принял уплощенную форму.

Колбасник только иногда к вечеру заканчивает свой труд, а если пришлось заколоть много свиней, то часть работы, как изготовление колбас, отлагается иногда до другого дня.

Весь день дом очень оживлен. Все веселы, смеются, а вечером устраивается пир, где прежде всего поедают бульон, получившийся при варке этого обильного количества внутренностей и мяса, едят остатки мяса, которого не удалось использовать для приготовления колбасы, так как вышли все кишки, а покупать где-либо нет возможности, так как в то время кишки еще не служили предметом торговли, как в настоящее время. Пир продолжается долго, так как должны насытиться не только все приглашенные женщины, но и домашние их, потому что за отсутствием женщины из дома домашние остались без горячей пищи.

Сам колбасник получает плату и притом сравнительно очень солидную, смотря по славе и ловкости его.

После солки окорока, а иногда и боковина поступают в описанную выше копильню, где и копятся продолжительное время. Чаше боковина сохраняется в виде солонины, соленого сала.

Тонкая колбаса поступает в пищу в жареном виде с капустой или в вареном и поедается колонистами, несмотря на сильную солку, в громадном количестве. Ливерная колбаса также поступает в пищу почти всегда, только в виде ломтиков, поджаренных на сковороде. Но та и другая поедаются также в сыром виде в особенности зимою в дороге, в которую колонисты никогда не отправляются без колбасы.

Нечастые поездки в Саратов и на ярмарки были единственными, можно сказать, случаями при которых колонист приходил в соприкосновение с русским населением. Само собою разумеется, что при таких условиях колонист не мог научиться русскому языку. По-видимому, и правительство этого не желало, так как оно еще в шестидесятых годах издало запрещение немцам проезжать через русские имения. Хотя приказ и не был проведен в жизнь, но само появление его показательно для характеристики отношения правительства к колонистам.

Само собою разумеется, что переговоры с "дядюшкой Яковом" и с коробейниками велись на каком-то воляпюке с соответствующими жестами и я, 10-летний "санкюлот" (**з**), нередко служил переводчиком, ибо я один в деревне или правильнее на деревенской улице немного понимал уже русский язык, так как отец придавал большое значение знанию русского языка и поэтому я две зимы провел в соседних селах Дьяковке и Красном Куте (теперь большая узловая железнодорожная станция), где я посещал русскую школу, но никаких воспоминаний об этих школах у меня не осталось. Около этого времени некоторыми лицами был приглашен русский учитель в наше селение, которому было поручено обучать человек 10 детей русскому языку. Изучением русского языка колонист не пренебрегал, он даже щеголял знанием нескольких слов, которые он вставлял в свою речь кстати и не кстати. Об этом учителе у меня сохранилось только одно воспоминание: его все звали Стаканом Ивановичем вместо Степана Ивановича, потому что он водку пил только из чайных стаканов, всегда был полупьян и при выпивке всегда считал долгом откусывать часть стакана, из которого он пил. Впоследствии он жил в Саратове и служил писцом у нотариуса.

Как раз около этого времени в нашем селе открылась земская школа. Первой учительницей была Олимпиада Ивановна Скворцова, сестра недавно умершего в Саратове директора Высших Земледельческих курсов Алекс. Иван. Скворцова, служившего в то время в Саратове учителем городского училища. Сама Олимпиада Ивановна года через 4 оставила Экгейм, приготовилась к экзаменам на аттестат зрелости, поступила в Петербургский Женский Медицинский Институт и затем прослужила 25 лет в Пермской Губернской Земской Больнице. Она очень много занималась с детьми и добилась того, что многие из ее учеников и учениц стали свободно объясняться по-русски. Если бы я не проучился уже год в школе, то вероятно ни наука Стакана Ивановича, ни Дьяковка, ни Красный Кут не дали бы мне возможность поступить в 1 кл. Саратовской Губернской Гимназии (теперь первая саратовская гимназия) в 1870 году.

Само собою разумеется, что при таком отношении к немецкому населению

старик, умеющий спросить у офени (**и**): "почем?" был уже большим знатоком русского языка.

Колонистов в Саратове и на ярмарках зазывали в лавки обыкновенно: "гершта", так что в конце концов гершта и колонист стали синонимами. Объясняется это слово тем, что колонисты, обращаясь за чем-нибудь друг к другу, начинают словом "hörst du" – послушай. Но вследствие огрубения немецкого языка¹⁶ у этой кучки людей, около 100 лет оторванных от родины, вместо звука "st" колонист ставил шипящее "scht", а потому вместо "hörst du" он говорил "hötscht du". Сметливый ярославский лавочный мальчишка сразу поймал это слово и удачно применил его в своем обиходе.

При введении общей воинской повинности в 1873 г. колонисты также дали своих первых рекрутов. Это были мученики при тогдашнем режиме и это обстоятельство послужило могучим толчком к тому, что в приходских училищах стали обучать русскому языку и больше учеников стало посещать земскую школу.

Русская деревня, как известно, систематически выгорает, немецкая же, такая же соломенная, горит очень редко и стораает очень немного. Я помню только один пожар в нашей деревне и сторела только крыша конюшни. Когда вы пройдете по улице немецкой деревни, вы на каждом доме, исключая общественные здания, увидите деревянную дощечку с нарисованным на ней ведром, багром, телегой, бочкой и т. п. Это значит, что всякий домохозяин при пожаре обязан немедленно явиться на место пожара с указанным у него на дощечке предметом. И действительно, уже при первых звуках набата все мужское население бежит на пожар с этим предметом, мчатся телега с бочкой воды, у колокольни разбираются багры и относятся на место пожара, а если есть пожарная машина, которая также должна стоять у колокольни, то и ее тотчас же перевозят и начинают качать воду, но чаще растаскивают горящее здание баграми и заливают водой из ведер. Немецкие селения не застроены так тесно, как русские: на задних дворах не устанавливаются финальные отделения гумна. Летом строжайше запрещается варить что-нибудь дома; с наступлением теплого времени всякая варка происходит только в летней кухне, где гореть нечему, так как вся она состоит из глины. Как только поднимается ветер, всякий огонь заливается водой, и не разрешается разводиться огня, если б даже 2–3 дня пришлось бы питаться в сухоматку. Зимой разрешается ночью входить в конюшню только с хорошим фонарем.

Случаи воровства, исключая шалости молодежи, крайне редки. Редко случается, чтобы скот выкрадывали из конюшни, так как на ночь конюшни запираются на замок, но после проезда цыган всегда замечается пропажа большого количества предметов.

Что уважение колонистов к чужой собственности именно таково, можно уже видеть из того, что дома запирались не только для охраны своей собственности, а только для того, чтобы показать, что никого дома нет. Запор очень оригинальный, заключается он в том, что на внутренней стороне двери имеется деревянный засов, чаще дубовый, который двигается направо и налево; на внутренней стороне засова сделаны буравом ямки. На несколько сантиметров выше засова в двери сделано сквозное отверстие, имеющее в диаметре не больше одного сантиметра. Через это отверстие вводится ключ, который состоит из железной палки не толще полусантиметра, нижний конец ее отогнут под прямым углом; на расстоянии, равняющемся расстоянию между ямками на засове до отверстия в двери, палка еще раз отгибается под прямым углом. Если ввести снаружи эту железную палку через упомянутое отверстие в двери, то после проведения обеих отогнутых частей окажется, что конец железной палки находится на уровне засова и, упираясь в одну из ямок, может засов передвинуть вправо и влево, т. е. изнутри запереть дверь или отпереть ее. Чтобы не потерять ключ или не забыть его где-нибудь, его никогда с собой не берут, а засовывают его в солому крыши под дверь, так как каждый, умеющий обращаться с этим ключом и знающий место, куда его прячут, свободно может войти в дом. Самое существенное в ключе состоит, следовательно, в

¹⁶ Scht вместо St у поволжских немцев не вследствие огрубения языка, а занесено первыми поселенцами в XVIII веке из Германии, где оно также налицо в народной речи. – Г. Д.

том, чтобы расстояние между двумя изгибами ключа точно равнялось расстоянию между ямкой в засове и отверстием в двери.

В заключение не могу не сказать несколько слов об обеспечении населения медицинской помощью. Как известно, земство в Самарской губ. введено только в 1866 и 1867 гг. Земских врачей на весь Новоузенский уезд было не больше 3–4, причем они жили в больших селах, расположенных на Волге, в глубь же уезда они, конечно, попадали только проездом. Но обычно каждый год весной к нам приезжала фельдшер Гартвиг из Привального для прививки оспы. Прививались исключительно только гуманизированная лимфа, т. е. лимфа из оспенных пузырьков привитого ребенка, она сохранялась между двумя стеклышками и прививалась после разбавления глицерином. На 6–7 день фельдшер опять приезжал и снимал из созревших пустул у привитых им детей лимфу и ее прививал другим.

Если же кто-нибудь заболел, то он умирал или выздоравливал по воле Божией без всякого вмешательства врачей и фельдшеров; правда, фельдшер выдавал некоторые медикаменты при своем проезде, но очень мало. По-видимому, и заболеваемость была незначительная; я только помню, что чаще всего болели лихорадкой и тогда больше приходили в волостное правление, где мой старший брат, он же помощник волостного писаря, исправлял обязанности фельдшера и выдавал по 1–2 порошка хинина, полученного от фельдшера, хотя в медицине столько же понимал, сколько я в китайской грамоте.

Населению приходилось лечиться по-своему и естественными лечебными приемами были: горшки на живот (сухая банка), кровавая банка и кровопускание; первое средство применялось у детей, второе и третье у мужчин, для женщин, по-видимому, не было никаких средств, но повитухи, которых было несколько, все-таки подавали какую-то помощь, но какую и как — я не знаю, могу только сказать, что молодых вдовцов или вдов было мало, может быть от того, что выходить вторично замуж считалось не позорным уже по прошествии шести недель для молодых вдов, для женщин же средних лет этот срок удлинялся почему-то до года.

Колонии, как я уже говорил, находились в полном заведывании конторы иностранных поселенцев, находившейся в Саратове, на Соборной пл. в доме, в котором до последнего времени находилась Казенная Палата. Управлял конторой *Oberrichter*, в лице которого объединялась высшая административная и судебная власть для колонистов. Никакая губернская власть не имела никакого отношения к колонистам, и только в случае находки в пределах колонистской земли мертвого тела, приезжал врач и производил вскрытие, но до приезда врача и следственной власти проходило не менее 3–4 недель и в течение всего этого времени колонисты обязаны были охранять мертвое тело. Для этой цели выкапывалась глубокая яма, в которую клали покойника, а сверху яму прикрывали досками и соломой. Около покойника находился всегда страж, назначавшийся сельским управлением по очереди из жителей села.

Oberrichter объезжал в летнее время колонии для ревизии волостных правлений. Приезд его был большим событием. Его помещали в дом старшины, причем, конечно, вся семья должна была исчезнуть из дома. Кормили его "праздничными" блюдами. Дом оберегался несколькими выборными от волости. Чтобы не прозевать его приезда, хотя это и было трудно, так как он ездил только днем и день приезда был точно установлен, на колокольне находились любители-наблюдатели, которые не отводили глаз от дороги, по которой *Oberrichter* должен был приехать. Лишь только карета его была замечена, сейчас же раздавался колокольный звон и с этого момента никто не имел права проехать по улице, по которой должен был проследовать кортеж *Oberrichter'a*. Само собой разумеется, что перед проездом его улица была боронована, укатана, выметена и по крайней мере частью покрыта песком. Кортеж был величествен. Впереди, по бокам и сзади кареты скакали колонисты верхами на лучших своих лошадях, которые в числе 10–12 чел. с утра или вообще заблаговременно отправлялись до границы владений села и принимали там под свою почетную охрану карету *Oberrichter'a*, от такого же числа наездников из соседней волости. Лошади неслись вскачь и таким же аллюром вся пятерка, запряженная в карету, въезжала в ворота старшинского двора прямо к крыльцу. По улицам села стояли колонисты, каждый перед своим домом, снимали шапки еще за несколько десятков саженей до приближающейся кареты и отвечивали низкие поклоны.

Если в течение дня кому-нибудь приходилось проходить мимо старшины, то обязательно снималась фуражка, безразлично, был ли кто-нибудь у окна или нет.

Отъезд совершался таким же образом. В карету впрягалось 4 лошади, а впереди их еще пара с верховым. Впереди, сбоку и сзади форрейтеры. Со двора и по селу лошади неслись вскачь и в таком роде провозили Oberrichter'a до своей границы, где уже кортеж ожидали верховые из соседней волости, где соседняя волость впрягала своих лошадей в карету.

У Oberrichter'a было еще три помощника. Их также возили на общественных лошадях, но только на тройке и без верховых, а проезд их не вызывал никакого изменения в жизни села и разве только жены старшины и волостного писаря мучились вопросами о том, как бы послаще накормить и напоить начальство, помягче и поудобнее уложить спать.

На счастье этих дам ни Oberrichter, ни его помощник никогда не оставались дольше одного дня и одной ночи.

В вышеизложенном я попытался систематически изложить свои воспоминания о первых годах моей жизни в колонистской семье, занимавшей в колонии более выдающееся положение. Много в мое изложение проникло несомненно субъективного, многое может быть и не точно изложено, но я в свое оправдание могу сказать только то, что сознательно я ничего не присочинил, если же в действительности есть в моем изложении некоторая доля "сочинения", то это объясняется истекшим временем: в 1870 г. я уехал из деревни, в том же году отец оставил должность и я в колонии в последующее десятилетие попадал всего раза 2-3 на несколько дней. Я думаю, что много материала по быту колонистов того времени можно найти в издававшейся в Саратове в шестидесятых годах немецкой газете "Saratower Deutsche Zeitung", комплект которой, может быть, можно найти в городской публичной библиотеке, а больше едва ли где. Может быть также в архивах старых волостных правлений, так как в этой газете печатались также все распоряжения Конторы иностранных поселенцев и газета получалась всеми волостными правлениями.

* * *

Дополнительные комментарии:

- а)** 1 аршин = 71,12 см.
- б)** 1 сажень = 3 аршинам = 2,1336 м.
- в)** Гарус - сучоная, белая или цветная шерстяная пряжа; шерсть для шитья, вышивания.
- г)** Конфекты = конфеты (нем. Konfekt от лат. confectum).
- д)** «Мюр и Мерилиз» - торговая компания, основанная в 1857 г. двумя шотландскими коммерсантами Эндрю Мюр и Арчибальдом Мерилиз. Торговые дома «Мюр и Мерилиз» имелись в Москве (сейчас - ЦУМ), в СПб.
- е)** ad hoc (лат.) - буквально «к этому»; для данного случая, для этой цели; кстати.
- ж)** Секрет полишинеля - т.е. секрет, который давно всем известен.
- з)** Санкюлоты - в эпоху Великой французской революции так назывались пролетарии и революционеры, в отличие от представителей высших классов: последние носили culottes, т. е. штаны по колени, с чулками, а первые - панталоны, т. е. длинные штаны до пят. Название это появилось в феврале 1792 г. и стало означать доброго патриота и гражданина.
- и)** Офеня - в дореволюционной России: торговец вразнос продающий галантерейные товары, книжки, лубочные картинки.