

August Lonsinger  
Lachliche Volkskunde  
der  
Wolgadeutschen

АВГУСТ ЛОНЗИНГЕР  
МАТЕРИАЛЬНАЯ ЭТНОГРАФИЯ  
НЕМЦЕВ ПОВОЛЖЬЯ





AUGUST LONSINGER  
**SACHLICHE VOLKSKUNDE  
DER WOLGADEUTSCHEN**

---

АВГУСТ ЛОНЗИНГЕР  
**МАТЕРИАЛЬНАЯ ЭТНОГРАФИЯ  
НЕМЦЕВ ПОВОЛЖЬЯ**

Саратов  
Издательский дом «Волга»  
2022

*Die Veröffentlichung erfolgt im Rahmen des Förderprogramms für Russlanddeutsche in der Russischen Föderation gemäß den Beschlüssen der Russisch-Deutschen Regierungskommission für Russlanddeutsche*

*Das Projekt wurde von der Gesellschaftlichen Organisation „Örtliche national-kulturelle Autonomie der Deutschen des Kreises Marx Gebiet Saratow“ realisiert.*

#### **Partner des Projekts**

OGU „Staatliches historisches Archiv der Wolgadeutschen“  
GUK „Heimatkundemuseum des Gebiets Saratow“  
MBU „Heimatkundemuseum der Stadt Engels“

#### **August Lonsinger**

Sachliche Volkskunde der Wolgadeutschen. Saratow: Verlagshaus „Wolga“, 2022. – 248 S.: Abb.

Das Buch ist das Ergebnis langjähriger Forschungen des Autors, die sowohl unmittelbar in den deutschen Dörfern an der Wolga durchgeführt wurden, als auch auf den Ergebnissen einer Befragung von Bewohnern von 97 Dörfern basieren, und die Informationen über den Bau von Wohnungen und Siedlungen, sowie Art und Weise der Wirtschaftsführung, Beschaffenheit von verschiedenen Utensilien, Handwerk, Kleidung, nationale Küche und v.a.(m) behandeln. Der Autor vermittelt das Kolorit deutscher Mundarten, indem er verschiedene Varianten der Namen von Gegenständen in den Dörfern der Wiesen- und Bergseite der Wolga anführt. Er bewahrt dabei auch die archaischen Wörter der deutschen Sprache jener Zeit.

Die auf Deutsch verfasste und ins Russische übersetzte Publikation stellt den Forschern bisher unbekanntes Material zur Ethnographie und Linguistik einer einzigartigen Volksgruppe – der Wolgadeutschen – zur Verfügung; die lebendige und faszinierende Erzählweise wird sicher die Aufmerksamkeit einer breiten Leserschaft auf sich ziehen.

© OGU GIANP, 2022

© AOG „Internationaler Verband der Deutschen Kultur“, 2022

© Die gesellschaftliche Organisation „Örtliche national-kulturelle Autonomie der Deutschen des Kreises Marx Gebiet Saratow“, 2022

*Издание осуществлено в рамках Программы поддержки российских немцев в Российской Федерации в соответствии с решениями Российско-Германской межправительственной комиссии по вопросам российских немцев.*

*Проект реализован Общественной организацией местной национально-культурной автономией немцев Марковского района Саратовской области.*

#### **Партнеры проекта:**

ОГУ «Государственный исторический архив немцев Поволжья»  
ГУК «Саратовский областной музей краеведения»  
МБУ «Энгельсский краеведческий музей»

#### **Лонзингер Август Фридрихович**

Материальная этнография немцев Поволжья. Саратов: Издательский дом «Волга», 2022. — 248 с.: ил.

Книга — результат многолетних исследований автора, проведенных как непосредственно в немецких селах Поволжья, так и по результатам анкетирования жителей 97 сел по вопросам строительства жилищ, поселений, способов ведения хозяйства, особенностей различной утвари, промыслов и ремесел, костюмов, блюд национальной кухни и мн. др. Автор передает колорит немецких диалектов в разных вариантах названий предметов в селах Луговой и Нагорной стороны Поволжья, сохраняя при этом архаичные слова немецкого языка того времени. Издание на немецком и в переводе на русский язык делает доступным неизвестный ранее материал по этнографии и лингвистике уникальной этнической группы — немцы Поволжья для исследователей этнографов и лингвистов, а живая и увлекательная манера повествования привлечет внимание широкой читательской аудитории.

© ОГУ «ГИАНП», 2022

© АОО «Международный союз немецкой культуры», 2022

© Общественная организация местная национально-культурная автономия немцев Марковского района Саратовской области, 2022

ISBN 978-5-6048890-6-0

## Von der Redaktion

„Sachliche Volkskunde der Wolgadeutschen“ von August Lonsinger ist eine wertvolle Quelle für das Studium der Wirtschaft, des Handwerks, des Gewerbes, des Alltags und der Bräuche dieser einzigartigen ethnischen Gruppe, die sich in den Jahren 1760–1941 auf dem Territorium der Saratower Wolgaregion herausgebildet hat. Die erstaunliche wissenschaftliche Intuition des Autors, kombiniert mit einer hervorragenden Ausbildung auf dem Gebiet der Linguistik, der Philologie und der Wirtschaftswissenschaft, sowie die unermessliche Liebe zu seinem Volk, seiner Muttersprache, ermöglichten es ihm, unikales Material unter schwieriger historischer Realität von 1914–1924 zu sammeln. Die Studie umfasst eine riesige Schicht materieller Kultur von den 1850er bis Mitte der 1920er Jahre.

Die Grundlage für diese Arbeit bildeten einerseits ausgefüllte Fragebögen von Respondenten aus 97 Dörfern, andererseits eigene Erkenntnisse und langjährige Beobachtungen, Zusammenarbeit mit Emma und Georg Dinges. August Lonsinger bestimmte sachkundig die Hauptbestandteile der ethnographischen Merkmale der Wolgadeutschen. In seiner Studie hebt er folgende ausschlaggebende Komponenten der sachlichen Kultur der Volksgruppe der Wolgadeutschen hervor – den Bau und die Verbesserung der Einrichtung von Siedlungen, Höfen, Wohnungen, von religiösen Bauten; Gewerbe und Handwerk, landwirtschaftliche Geräte und Utensilien, die Eigenart der Lebensmittelversorgung, inklusiv volkstümliche Küche, Bauernkleidung, Kinderspiele und Spielzeug.

Er beschrieb detailliert die Wohnräume und diverse wirtschaftliche Stallungen, wobei er auch auf die Bedingungen der Haltung von Haustieren verschiedener Arten und Rassen eingegangen ist. Der Autor setzte sich ausführlich mit dem Phänomen des Doppelhofs des wolgadeutschen Mittelbauern mit dem ganzen Komplex von Hofgebäuden, mit dem gepflegten Vorgarten und dem Gemüsegarten.

August Lonsinger zählte auf und beschrieb gekonnt landwirtschaftliche Geräte, die sowohl von den geschickten Händen der Bauern selbst angefertigt als auch in der Fabrik verbessert wurden. Er nannte verschiedene Kategorien von Haushaltsutensilien und verwies dabei auf den scharfen und findigen Volksgeist hin und die von den Bauern bewahrten Traditionen, die das Leben der großen Familien erleichterten. Der Autor behandelte in diesem Abschnitt auch das Tischdecken und die Gegenstände zur Aufrechterhaltung von Sauberkeit und Ordnung im Haus. Der Forscher ging in der Abteilung „Nahrung“ gründlich auf die Themen Getreideproduktion, Gemüse- und Obstbau,

## От редакции

«Материальная этнография немцев Поволжья» Августа Фридриховича Лонзингера — ценный источник для изучения хозяйства, ремесел, промыслов, быта и обычаев этой уникальной этнической группы, сформировавшейся на территории Саратовского Поволжья в 1760–1941 гг. Поразительное научное чутье автора в совокупности с прекрасным образованием в области языкознания, филологии и экономики плюс бесконечная любовь к своему народу, языку позволили ему собрать редкий материал в сложнейших исторических реалиях 1914–1924 гг. Исследование охватывает огромный пласт материальной культуры, начиная с 1850-х и до середины 1920-х гг.

Основой предлагаемого труда послужили, с одной стороны, заполненные анкеты-опросники респондентов из 97 сел, с другой — собственные знания и многолетние наблюдения, сотрудничество с Эммой и Георгом Дингесами. Август Лонзингер сумел обозначить главные составляющие этнографических особенностей поволжских немцев. В своем исследовании автор определил основные доминанты материальной культуры этноса поволжских немцев — строительство и благоустройство поселений, дворов, жилищ, сооружений религиозного культа; промыслы и ремесла, сельхозорудия и утварь, особенности продовольственного обеспечения, включая блюда народной кухни, крестьянскую одежду, детские игры и игрушки.

Он детально описал внутренние помещения, жилые и хозяйственные постройки, не оставив без внимания условия содержания домашних животных различных видов и пород. Автор подробно описал феномен двойного двора поволжско-немецкого крестьянина среднего достатка со всем комплексом дворовых построек, цветущий палисадник и огород с овощными культурами.

Август Лонзингер со знанием дела перечислил и описал сельскохозяйственные орудия труда, созданные как умелыми руками самих крестьян, так и усовершенствованные в заводских условиях. Перечисляя различные категории домашней утвари, отметил народную смекалку и сохраненные традиции, облегчающие жизнь больших семей, включил в этот раздел и сервировку стола, и предметы для соблюдения чистоты и порядка. Исследователь выделил в отдельный раздел «Питание, продовольственное обеспечение», всеобъемлюще рассказав и о зерновом производстве, и о садоводстве с огородничеством, и о мясомолочном скоте,

Fleisch- und Milchvieh ein, ohne dabei auf typisch deutsche Gerichte und die Konservierung für den Winter der sparsamen Hausfrauen zu verzichten.

In der Arbeit von A. Lonsinger wird zum ersten Mal viel Aufmerksamkeit der bäuerlichen Kleidung der Zeit von 1850 bis 1920 geschenkt, die als einer der Faktoren betrachtet wird, die zur Bewahrung der nationalen Traditionen der allochthonen Volksgruppe der Wolgadeutschen beigetragen haben.

August Lonsinger bestimmte gleich am Anfang seiner Studie die Hauptträger und Hüter der ethnischen Merkmale seines Volkes in der Gestalt der Bauern und ländlichen Handwerker und stellte sie den Stadtbewohnern gegenüber, die sich zum Konsum von Fabrikprodukten sowie von urbaner russischer und europäischer Mode hingezogen fühlten.

Der Autor erhebt nicht den Anspruch, das Thema vollständig erörtert zu haben, da er im Bilde ist, dass dies eine breitere Abdeckung von Siedlungen, eine detailliertere Kenntnis des Forschungsgegenstandes sowie die Arbeit eines ganzen Teams erfordert, das entsprechend seiner Mission ausgerüstet und finanziert werden müsste. A. Lonsinger sieht die Möglichkeit einer künftigen vertieften Forschung vor.

Er überlässt bewusst den künftigen Forschern Publikationen zum Thema eines der wichtigsten Reichtümer der wolgadeutschen Bauern – der geistigen Kultur, weil er intuitiv versteht, dass das Geistige und das Sachliche miteinander untrennbar verbunden sind. Ferner ist er sicher, dass ohne Schilderung der Bräuche und Rituale, seine Arbeit vom Leben getrennt sein würde. Deswegen werden solche Beschreibungen zusammen mit dem praktischen Leben erfolgreich in die Studie aufgenommen. Sehr wichtig ist auch die Tatsache, dass das Buch selbst, das auf der Grundlage eines Manuskripts von A. Lonsinger erstellt wurde, wie ein literarisches Werk sowohl in der Originalsprache Deutsch, als auch als Übersetzung ins Russische leicht zu lesen ist. Die erstaunliche Erzählweise und die zahlreichen Bezeichnungen der Gegenstände in verschiedenen wolgadeutschen Mundarten, die der Autor kannte und liebte, sind der zweite oder vielmehr der erste Teil, der den Wert der Arbeit des Autors bestimmt.

In sprachlicher Hinsicht ist das Manuskript von August Lonsinger kaum zu überschätzen. Tatsächlich hat der Autor ein Dokument geschaffen, das den Zustand der wolgadeutschen Literatursprache in der Form festhält, in der sie sich Mitte der 1920er Jahre an der Wolga herausgebildet hat. In dieser Varietät der deutschen Sprache kommen Wörter vor, die aus heutiger Sicht nicht mehr aktiv verwendet werden, vor allem sind es Historismen und Archaismen. Dieser Umstand mindert jedoch

не забыв про типичные блюда немецкой кухни и заготовки бережливых хозяек.

В труде А. Лонзингера впервые уделено большое внимание крестьянской одежде периода 1850–1920-х гг. как одному из факторов сохранения национальных традиций аллохтонного этноса немцев Поволжья.

Август Лонзингер изначально определил в своем исследовании главных хранителей этнических особенностей — крестьян и сельских ремесленников, отделив их от жителей городов, тяготеющих к потреблению фабрично-заводской продукции, а также к городской российской и европейской моде.

Автор не претендует на полное освещение темы, зная, что для этого необходим более широкий охват поселений, более детальное знакомство с предметами, необходима работа группы исследователей, оснащенной оборудованием и располагающей необходимыми финансами, и т. п., оговаривает возможность более глубоких исследований в дальнейшем.

Он сознательно оставляет на будущее и публикации по теме одного из главных богатств немецких крестьян Поволжья — духовной культуре, при этом интуитивно понимая, что духовное и материальное взаимосвязано и без рассказа об обычаях и обрядах его работа будет оторванной от жизни. Поэтому такие описания наряду с предметной жизнью удачно вписаны в исследование. А главное — сама книга, созданная на основе рукописи, читается легко, как художественное произведение, и на языке оригинала — немецком, и в переводе на русский. Удивительный язык повествования и сочные народные названия предметов на различных поволжских немецких диалектах, которые автор знал и любил, — это вторая, а вернее, первая часть, определяющая ценность труда автора.

В языковом плане исследование А. Ф. Лонзингера трудно переоценить. Автор, по сути дела, создал документ, в котором зафиксировано состояние немецко-поволжского литературного языка в том виде, в каком он сложился к середине 20-х гг. XX в. В этом варианте немецкого языка встречаются слова, с современной точки зрения вышедшие из активного употребления: слова-историзмы и архаизмы. Однако этот факт не уменьшает лингвистической и фактологической ценности рукописи, т. к. обусловлен содержанием того предмета, описанием которого А. Лонзингер с большой любовью и профессионализмом занимался в течение долгих лет. Поэтому редакторы попытались сохранить тот языковой колорит, который был характерен для авторского стиля изложения, и отразить его также в переводе на русский язык.

keinesfalls den sprachlichen und sachlichen Wert des Manuskripts, da ihr Gebrauch vom Inhalt der zu behandelnden Themen bestimmt wird, die A. Lonsinger seit vielen Jahren mit großer Liebe und professionaler Kenntnis erforscht hat. Deshalb haben sich die Herausgeber bemüht, den individuellen Stil und das sprachliche Kolorit, das für den Autor charakteristisch ist, zu bewahren und auch in der Übersetzung ins Russische widerzuspiegeln.

Eines der unbestreitbaren Verdienste des Autors ist die Tatsache, dass er buchstäblich nach und nach den terminologischen Wortschatz der sachlichen Volkskunde des allochthonen Ethnos der Wolgadeutschen gesammelt und teilweise selbst geschaffen hat.

Als das Manuskript geschrieben wurde, lebten die deutschen Kolonisten schon seit mehr als 150 Jahren unter Bedingungen einer Sprachinsel, das heißt in fast vollständiger kultureller und sprachlicher Isolation von Deutschland. August Lonsinger beherrschte die moderne deutsche Sprache und pflegte Kontakte zu Kollegen aus Deutschland und war deshalb eine Art Brücke zwischen den Kulturen der Deutschen in Deutschland und den Deutschen der Wolgaregion. Der Autor ist eine zweisprachige Sprachpersönlichkeit und nutzt aktiv das volle Potenzial der Literatursprache, die Lexik der Mundarten sowie Entlehnungen aus der Sprache der Umgebung, um seinen Forschungsgegenstand darzustellen.

August Lonsinger ist eine Sprachpersönlichkeit, die sich auf der Grundlage der hochdeutschen Sprache, die er sich in der Zentralen russischen Fachschule in Lesnoj Karamysch und autodidaktisch während des Unterrichts in den deutschen Schulen sowie der Mundart, die in der Familie gepflegt und gesprochen wurde, herausgebildet hatte. Er erhielt eine fundierte theoretische philologische Ausbildung an der Abteilung für Geschichte und Philologie der Pädagogischen Fakultät der Universität Saratow. August Lonsinger arbeitete aktiv mit Redaktionen der deutschsprachigen Zeitungen zusammen, war literarisch tätig und kann daher als Sprachpersönlichkeit zu jener alten Kohorte der wolgadeutschen Intellektuellen gezählt werden, die ihre Muttersprache perfekt kannten, sie einwandfrei sprachen zugleich aber auch ihre Mundart mit großem Wissen und Geschick beherrschten. Darüber hinaus verfügten Vertreter dieses Typs von Sprachpersönlichkeiten auch über hervorragende Kenntnisse des Russischen oder anderer Sprachen der Nachbarvölker. [Minor, S. 331]

Bei dem Übersetzen des Manuskripts zur sachlichen Volkskunde der Wolgadeutschen musste man staunen, wie genau und tief der Autor den Gegenstand seiner Forschung kennt, welche Originalsprache er verwendet. Einige Lexeme sind in modernen Wörterbüchern nicht mehr zu finden,

В качестве одной из неоспоримых заслуг автора следует назвать тот факт, что он буквально по крупницам собрал и частично создал сам терминологический словарь такой научной отрасли, как материальная этнография аллохтонного этноса поволжских немцев.

Ко времени создания рукописи широкие массы немецких колонистов уже более 150 лет проживали в условиях языкового острова, в состоянии почти полной культурной и языковой изоляции от Германии. Владя современным немецким языком и поддерживая связи с коллегами из Германии, Август Лонзингер представлял собой своеобразный мост между культурами немцев Германии и немцев Поволжья. Автор является билингвальной языковой личностью и активно использует весь потенциал литературного языка, диалектные варианты слов, а также заимствования из языка окружения для изложения предмета своего исследования.

Август Лонзингер представляет собой тип языковой личности, сформировавшейся на базе знания литературного немецкого языка, принятого в семье, в ходе обучения в Лесно-Карамышском центральном русском училище, в процессе преподавания немецкого языка. Теоретическое филологическое образование он получил на словесно-историческом отделении педагогического факультета Саратовского университета. Август Лонзингер активно сотрудничал с немецкоязычными газетами, занимался литературной деятельностью, поэтому его как языковую личность можно причислить к той старой когорте поволжских немецких интеллигентов, которые отлично знали свой родной язык, прекрасно владели им и родным диалектом, который они использовали с большим знанием дела и умением. Кроме того, представители этого типа языковой личности также прекрасно владели русским языком или языком окружающих народов. [Минор, 2015. С. 328–335]

При работе над переводом рукописи по материальной этнографии немцев Поволжья приходилось удивляться тому, насколько точно и глубоко автор знает предмет своего исследования, каким оригинальным языком он пользуется. Некоторые лексемы невозможно найти в современных словарях, настолько они регионально ограничены и архаичны. Так, в современном немецком языке вместе с исчезновением предметов исчезли также слова для их номинации: сравните, например, *Mangelholz* (рубель), *Welgerholz*, *Welgerbläuel*, *Zuber*, *Zitz*, *Suddr*, *Sämata*, *Käsmata* и многие др.

Автор зафиксировал в своем труде устройство большого количества музейных предметов

weil sie regional begrenzt und archaisch sind. So sind im modernen Deutsch mit dem Verschwinden der Gegenstände auch die Wörter für deren Benennung entweder ganz verschwunden oder aus dem aktiven Gebrauch gekommen. Vergleichen wir zum Beispiel solche Wörter wie *Mangelholz*, *Welgerholz*, *Welgerbläuel*, *Zuber*, *Zitz*, *Suddr*, *Sämata*, *Käsmata* und viele andere.

Der Autor hat in seiner Arbeit den Aufbau einer großen Anzahl von Museumsgegenständen und Produkten festgehalten, die höchstwahrscheinlich meistens der fernen Vergangenheit geweiht sind. Als Beispiel können wir die Konstruktion und Funktionsweise eines Webstuhls anführen, der von Bauern im Winter häufig zur Herstellung von gewobenen Stoffen verwendet wurde:

„Das Aufwickeln besorgt der Weber mit der Hand, indem er von Zeit zu Zeit eine der strahlenartig in dem Rande der Walze befestigten vier bis sechs Holzspeichen hinab drückt. Das Zurückweichen wird von einem gezackten Rade, das mit einer Sperrklinke versehen ist, verhindert. Etwa in der Mitte hängt quer über die oberen Längsverbindungen ein hölzerner Rahmen, an dessen unterer Seite ein Kamm aus starken glatten Rohrsplittern mit einer Lade (*Kammlade*) angebracht ist; zwischen den Rohrsplittern (*Kammzinka*) kommen die Fäden des aufgespannten Zettels hindurch. Mit der Kammvorrichtung wird auch der zwischen den oberen und unteren Fäden des aufgespannten Zettels hindurchgezogene Faden des Einschlages fest an das schon fertige Gewebe angeschlagen.“

Das angeführte Beispiel verdeutlicht den Stil und die Sprache von A. Lonsinger bei der Beschreibung der Themen seiner Forschung. Vor allem geht es darum, dass der Autor eine genaue, gewissenhafte und gleichzeitig vollständige und klare Beschreibung des Aufbaus und der Funktion des untersuchten Objekts gibt. Ferner führt er auch regionale Varietäten der hochdeutschen Bezeichnungen einiger Details und Prozesse, mit Angabe von Zeit und Ort an: *Bordärmel* – Norka, *Bardärmel* – Semjonowka, *Preisärmel* – Dobrinka. Manchmal unterstützt der Autor seine Beschreibung mit der Bemerkung, dass er selbst dieses Objekt oder seine Funktionsweise zur angegebenen Zeit und am angegebenen Ort gesehen hat. Bei der Beschreibung von Gegenständen und Prozessen, die mit der sachlichen Seite der Kultur der Wolgadeutschen zusammenhängen, benützt A. Lonsinger nicht nur die hochdeutsche Sprache, sondern auch die Ressourcen der wolgadeutschen Mundarten. So führt er für das hochdeutsche Wort das Mieder die folgenden Mundartvarianten an: *n' Mutza*, *a' Lifcha*, *Bristcha*, *Bristla*.

Darüber hinaus benützt er auch Lehnwörter aus der Sprache der ethnischen Mehrheitsgruppe, welche Namen von Gegenständen und Dingen bezeichnen, die aus der Kultur der Nachbarn entlehnt

и изделий, ставших уделом далекого прошлого. В качестве примера можно привести описание устройства и работы ткацкого станка, который широко использовался крестьянами в зимнее время для изготовления ткани:

«Ткач наматывает его вручную, время от времени нажимая на одну из четырех или шести деревянных спиц, закрепленных на краю цилиндра. Зубчатое колесо с храповым механизмом препятствует его возвращению назад. Примерно посередине, поперек верхних продольных связей, висит деревянный каркас, на нижней стороне которого крепится гребень из прочных гладких щепок из тростника — бердо (*Kammlade*); между тростниковыми зубьями (*Kammzinka*) протянуты нити. При помощи берда нить утка, протянутая между верхней и нижней нитями натянутой основы, плотно прибивается к уже готовой ткани».

Приведенный пример иллюстрирует стиль и язык А. Лонзингера при описании предметов своего исследования, а именно: автор дает точное, скрупулезное и в то же время полное и понятное описание устройства и работы исследуемого объекта, приводит региональные варианты названий некоторых деталей и процессов с указанием времени и места функционирования данного диалектного слова (*Bordärmel* – Нorka, *Bardärmel* – Семeновка, *Preisärmel* – Добринка). Иногда автор подкрепляет свое описание замечанием, что сам видел этот предмет или его функционирование в указанное время и в указанном месте. При описании предметов и процессов, связанных с материальной стороной культуры поволжских немцев, А. Лонзингер широко использует не только литературный немецкий язык, но и ресурсы немецко-поволжских диалектов. Так, для литературного слова *das Mieder* (лифчик-корсетка) автор приводит несколько диалектных вариантов: *n' Mutza*, *a' Lifcha*, *Bristcha*, *Bristla*.

Кроме того, он фиксирует также заимствованные слова из языка мажоритарного этноса, обозначающие названия заимствованных из культуры соседей предметов и вещей: *Kofte* (*Prasnakoft* – праздничная кофта, также варианты *der Koft* / *Goft*). Появление некоторых предметов одежды из материальной культуры окружающего этноса автор объясняет большей практичностью и удобством заимствованной одежды. Так, *der Benschak* (*der Penshak* – пиджак) утвердился в культуре колонистов благодаря тому, что он не такой длинный, как немецкий *Männerrock*, что позволяло более удобно работать в нем.

Аналогичное пояснение, которое, видимо, следует объяснить врожденным



sind: *Kofte* (*Prasnakoft* – eine festliche Jacke, auch andere Varianten *der Koft* / *Goft*). Der Autor erklärt die Übernahme einiger Kleidungsstücke aus der materiellen Kultur der Kontaktvölker durch die größere Praktikabilität und Bequemlichkeit der geliehenen Kleidung. So etablierte sich *der Benschak* (*der Penshak* – Jacke) in der Kultur der Kolonisten aufgrund der Tatsache, dass er nicht so lang war wie der deutsche Männerrock, was es bequemer machte, darin zu arbeiten.

Eine ähnliche Erklärung, das heißt der eingeborene praktische Geist der deutschen Kolonisten, kann wahrscheinlich auch für die allgemeine Anerkennung einiger Kleidungsstücke gelten, die aus der russischen Kultur entlehnt wurden, vor allem wären es solche Wörter, wie *Paletot* (langer Herren-oder Frauenmantel), *Prasna/ Naprasna* (Damenjacke, Damenbluse für festliche Anlässe), *Kartus* (Schirmmütze, Schildmütze), *der Tulup* (langer weiter Schaffellpelz mit großem Kragen aus langhaarigen Fell), *der Kaftan* (ein langes Obergewand), *Resinkaschuh* (Schuhe mit Gummieinsatz), *Skorochoden* (Schuhe, benannt nach der Schuhfabrik „Skorochod“) u. a.

Es ist anzunehmen, dass der Autor sich nicht das Ziel gesetzt hat, die örtlichen Varietäten für die Bezeichnung der Gegenstände oder Vorgänge aufzuzählen, die er in seinem Manuskript beschreibt, jedoch nennt er die gängigen mundartlichen Bezeichnungen bei manchen Gegenständen, weil er intuitiv die Wichtigkeit dieser Aufgabe fühlte und sich Gedanken um den Erhalt der einheimischen Mundarten machte. So wurde die *Weste* in unterschiedlichen Orten etwas anders genannt: ‚*s Brusttuch*, ‚*s Bruschtuch*, *dr Brustlappa*‘, ‚*s Brustlappcha*‘; *die Schürze* – *Scherz*, *Schorz*.

A. Lonsinger hinterließ in seinem Manuskript ein unschätzbares lexikalisch-phonetisches Archiv seiner Muttersprache, darunter viele Beispiele der wolgadeutschen Varietäten und erfüllte auf diese Weise seine wissenschaftliche Mission, die, wie es scheint, darin bestand, die Schönheit, den Reichtum und das enorme Potenzial seiner Muttersprache für zukünftige Generationen zu bewahren.

Nach Abschluss des Manuskripts wollte sich der Autor auch mit anderen volkskundlichen Themen auseinandersetzen, jedoch musste einiges, wie beispielsweise das Thema der Kindererziehung und Kinderspiele unerwähnt und unerforscht bleiben.

Im Staatlichen Historischen Archiv der Wolgadeutschen werden Materialien aus einem anderen Projekt des Autors aufbewahrt, die für das Buch „Unser Kanton“ vorbereitet wurden [GI-ANP.F.R-1831. Op. 1]. In dessen Abschnitten hatte August Lonsinger vor, neben Themen zu aktuellen Veränderungen des sozial-ökonomischen Lebens, der Schule und des Bildungswesens, auch rein ethnographische Fragen zu Wohnung, Utensilien,

практицизмом поволжских колонистов, можно найти для уверенного вхождения в быт немецких крестьян таких слов, как *Palto*, *Prasna/ Naprasna*, *Kartus*, *der Tulup*, *der Kaftan*, *Resinkaschuh*, *Skorochoden* и др.

Несмотря на то, что автор, скорее всего, не ставил перед собой цель собрать диалектные формы номинаций основных предметов материальной культуры немцев Поволжья, он в силу понимания значимости сохранения диалектного разнообразия довольно часто приводит диалектные формы, принятые у населения отдельных колоний, например, *die Weste* (жилетка) в разных колониях называлась по-разному: ‚*s Brusttuch*, ‚*s Bruschtuch*, *dr Brustlappa*‘, ‚*s Brustlappcha*‘; передник – *Scherz*, *Schorz*.

Таким образом, А. Лонзингер, ясно понимая свою научную миссию, заключавшуюся, как нам кажется, в стремлении сохранить для будущих поколений красоту, богатство и огромный потенциал родного языка, в силу своей научной убежденности оставил нам в наследство в зафиксированном виде такой заметный лексико-фонетический архив языка своего народа.

Заканчивая рукопись, автор, тем не менее, намеревался и в дальнейшем в той или иной мере заниматься этнографическими исследованиями. Так, например, он оставил много недосказанного в теме воспитания детей и детских игр.

В Государственном историческом архиве немцев Поволжья хранятся материалы еще одного проекта автора для издания книги «Наш кантон», [ГИАНП. Ф-Р. 1831. Оп. 1] в разделы которого Август Лонзингер, наряду с темами по текущим изменениям в социально-экономической жизни, школьному образованию, все-таки включил чисто этнографические вопросы про жилища, утварь, блюда народной кухни, одежду, про заимствования слов из русского языка и т. п.

По замыслу автора в публикации должно быть 320 иллюстраций, сделанных им собственноручно рисунков, фотографий, схем и планов. К сожалению, эти иллюстрации обнаружить не удалось. Однако наиболее значимая часть описанных предметов сохранилась в Саратовском областном музее краеведения, в фонды которого после закрытия Саратовского этнографического музея были переданы все коллекции по истории народов Поволжья, в том числе и материалы, собранные заведующей немецким отделом Эммой Дингес.

Аналогичные предметы были собраны Эммой и Георгом Дингес в последующие годы уже для Центрального музея АССР НП. Значительная часть этих предметов атрибутирована



Gerichten der Volksküche, Kleidung sowie zur Entlehnung aus der russischen Sprache usw. zu behandeln.

Die Publikation sollte nach Intention des Autors 320 von ihm eigenhändig angefertigte Abbildungen, Zeichnungen, Fotografien, Diagramme und Pläne enthalten. Leider konnten diese Abbildungen nicht gefunden werden. Der bedeutendste Teil der beschriebenen Gegenstände wurde jedoch im Heimatkundemuseum des Gebiets Saratow aufbewahrt, in dessen Bestände nach der Schließung des Ethnographischen Museums von Saratow alle Sammlungen zur Geschichte der Völker der Wolga-Region übertragen wurden, einschließlich Materialien, die von der Leiterin der deutschen Abteilung, Emma Dinges, gesammelt wurden. Ähnliche Gegenstände wurden in den Folgejahren von Emma und Georg Dinges für das Zentralmuseum der ASSRdWD gesammelt. Ein bedeutender Teil dieser Exponate ist beschrieben und in den Katalog „Wirtschaft und Alltag der Wolgadeutschen (XIX. und XX. Jahrhundert)“ aufgenommen. [Arndt, 2021] Fotos von einigen der erwähnten Gegenstände und Objekte wurden im GIANP und in Privatsammlungen gefunden. Einige Gegenstände und Fotografien wurden in den Folgejahren, einschließlich der Neuzeit, von Historikern und Ethnologen gesammelt und aufgenommen.

и включена в каталог «Хозяйство и быт немцев Поволжья (XIX–XX вв.)» [Арндт, 2021]. Фото некоторых упомянутых предметов и объектов удалось обнаружить в ГИАНП и в частных коллекциях. Некоторые предметы и фотографии были собраны и сделаны историками и этнографами в последующие годы, включая современный период.

По возможности редакторы нашли описанные иллюстрации или заменили их полными аналогами, провели реконструкцию планов и схем в соответствии с замыслами автора, подтвердили рассказами респондентов более позднего периода, проделали работу с фотодокументами, документальной хроникой. К работе подключились специалисты из саратовских и волгоградских музеев, маленьких музейных комнат, архивные сотрудники, потомки поволжских немцев. Правнучка Августа Лонзингера — Татьяна Эдуардовна Березенко (Лонзингер) — передала редакторам подлинную, ранее неизвестную фотографию прадеда с членами семьи (Илл. 1). Тамара Леонгарт (Фрикель), специалист по народной немецкой кухне, помогла подобрать иллюстрации к указанному разделу [Леонгарт, 2017]. Редакторы также дополнили издание иллюстрациями редких предметов,

1

Familie von A. F. Lonsinger.  
Von links nach rechts:  
August Lonsinger,  
Ehefrau Lydia Lonsinger,  
Mutter der Ehefrau,  
Ehemann von Schwester  
L. Lonsinger, Schwester  
L. Lonsinger Amalia,  
Tochter von Amalia.  
Saratow, 1918–1920

Семья А. Ф. Лонзингера.  
Слева направо: Август  
Лонзингер, жена Лидия  
Лонзингер, мама жены,  
муж сестры Л. Лонзингер,  
сестра Л. Лонзингер  
Амалия, дочь Амалии.  
Саратов, 1918–1920 гг.

Die Herausgeber haben nach Möglichkeiten die vom Autor beschriebenen Abbildungen gefunden oder sie durch ihre vollständigen Analogen ersetzt, Pläne und Diagramme wurden gemäß den Absichten des Autors rekonstruiert und durch Befragungen von Augenzeugen aus späterer Zeit verifiziert. Ferner haben die Herausgeber mit fotografischen Dokumenten und dokumentarischen Chroniken gearbeitet. An der Arbeit haben Fachleute aus den Museen von Saratow und Wolgograd, aus kleinen Museumsräumen, Archivmitarbeiter und Nachkommen der Wolgadeutschen teilgenommen. Die Urenkelin von August Lonsinger, Tatjana Eduardowna Beresenko (Lonsinger), übergab der Redaktion ein echtes, bisher unbekanntes Foto ihres Urgroßvaters mit Familienmitgliedern (*Abb. 1*). Tamara Leonhard (Frickel), Spezialistin für volkstümliche deutsche Küche, half bei der Auswahl der Illustrationen für diesen Abschnitt [Leonhard, 2017]. Die Herausgeber haben die Ausgabe auch mit Illustrationen von Raritäten ergänzt, die im Manuskript erwähnt wurden, deren Abbildungen dem Autor jedoch damals nicht zur Verfügung standen.

Mit dieser Ausgabe wird das Werk des Forschers nach fast 100 Jahren nach seiner Entstehung endlich dem wolgadeutschen Volk zugänglich gemacht, wie es der Autor wollte. Lonsingers Arbeit ist trotz dieser Zeitspanne immer noch relevant. Ethnographen, Historiker und Linguisten finden in dem Buch viele neue Informationen und Fakten für ihre Forschungen, und eine breite Leserschaft in Russland und im Ausland wird es genießen können, die faszinierende Welt der materiellen Sachkunde eines bewundernswerten Volkes unseres Landes – der Wolgadeutschen – kennenzulernen.

**Alexander Minor**  
**Elena Arndt**  
**Saratow, 2022**

упомянутых в рукописи, изображения которых в тот момент не было у автора.

Труд ученого-исследователя почти 100 лет спустя после его написания наконец стал доступным волжско-немецкому народу, как и завещал автор. Работа Лонзингера актуальна, несмотря на такой временной промежуток. Этнографы, историки, лингвисты найдут в книге много недостающих сведений и фактов для своей работы, которая активно продолжается, а широкий круг читателей в России и за рубежом получит огромное удовольствие от знакомства с увлекательным миром материальной этнографии одного из самых удивительных народов нашей страны – немцев Поволжья.

**Александр Минор**  
**Елена Арндт**  
**Саратов, 2022 г.**

# Archäografisches Vorwort

Das Manuskript von August Lonsinger „Sachliche Volkskunde der Wolgadeutschen“ wurde in deutscher Sprache in Saratow verfasst und wird mit dem Jahr 1925 datiert [GIANP. 1831. Op. 1. D. 242. L. 1].

Zum ersten Mal wurde Lonsingers Manuskript von V. Herdt, einem wissenschaftlichen Mitarbeiter der Forschungsstelle Göttingen, zur Veröffentlichung vorbereitet und 2004 in der Originalsprache in Deutschland veröffentlicht [Lonsinger, 2004]. Vorwort des Herausgebers wurde von Victor Herdt verfasst.

Die Ausgabe des Manuskripts wurde auf dem Territorium der Russischen Föderation nicht verbreitet, und stand deswegen den russischen Forschern und einem breiten Leserkreis nicht zur Verfügung.

Der Hauptzweck dieser Publikation ist es, das Werk von A. Lonsinger als ethnographische und linguistische Quelle mit großem Informationspotential sowohl in der Originalsprache als auch in der Übersetzung ins Russische in den wissenschaftlichen Umlauf zu bringen.

Das Manuskript von A. Lonsinger ist die einzige Version die bei der Vorbereitung zur Veröffentlichung benützt wurde. Das Vorhandensein anderer Varianten konnte weder in den Archivbeständen, noch unter den Nachkommen des Autors nachgewiesen werden.

Das Manuskript ist ein Autograph und wird mit der eigenhändigen Unterschrift von A. Lonsinger abgeschlossen. Die Echtheit des Dokuments wird durch die Gesamtheit seiner äußeren Merkmale und seines Inhalts festgestellt.

Das Werk enthält einzigartige, bisher unbekannte Informationen über ethnographische Charakteristiken der Wolgadeutschen, die es ermöglichen, verschiedene Aspekte dieses Themas zu erforschen und verallgemeinernde Schlussfolgerungen sowohl für Fachleute als auch für die breite Öffentlichkeit zu ziehen, da das Manuskript in einer verständlichen Sprache verfasst und mit zahlreichen Erklärungen versehen ist.

Informationen über den Autor und die Umstände der Erstellung des Dokuments wurden durch das Studium der Materialien von GIANP, SOMK, EKM und anderen offenen Quellen ermittelt.

Strukturell besteht das Manuskript aus drei Hauptabschnitten.

- I. Obdach
- II. Nahrung
- III. Kleidung

# Археографическое предисловие

Рукопись Августа Лонзингера „Sachliche Volkskunde der Wolgadeutschen“ («Материальная этнография немцев Поволжья»), написанная на немецком языке в Саратове, датируется 1925 г. [ГИАИП. Ф. 1831. Оп. 1. Д. 242. Л. 1].

Впервые рукопись А. Лонзингера была подготовлена к публикации научным сотрудником Гёттингенского исследовательского центра В. Хердтом и издана в 2004 г. [Lonsinger, 2001] на языке оригинала в Германии. Вступительное слово от издателя написано Виктором Хердтом.

Издание не распространялось на территории Российской Федерации, фактически не было доступно для российских исследователей и широкого круга читателей.

Основной целью данной публикации является введение в научный оборот работы А. Лонзингера как этнографического и лингвистического источника, имеющего большой информационный потенциал, как на языке оригинала, так и в переводе на русский язык.

Рукопись А. Лонзингера является единственным подготовительным вариантом к публикации. Наличие других вариантов ни в фондах архива, ни у потомков автора не выявлены.

Рукопись является автографом и завершается личной подписью А. Лонзингера. Подлинность документа установлена по совокупности его внешних признаков и содержания.

Работа содержит уникальные, ранее неизвестные сведения об этнографических особенностях поволжских немцев, позволяющие изучать различные аспекты данной темы и делать обобщающие выводы, как специалистам, так и широкой публике, поскольку текст рукописи написан доступным языком, с многочисленными пояснениями.

Сведения об авторе, обстоятельства создания документа выявлены путем изучения материалов ГИАИП, СОМК, ЭКМ и др. открытых источников.

Структурно рукопись состоит из трех основных разделов.

- I. Жилище
- II. Питание
- III. Одежда

В работе также имеются предисловие, написанное в 1926 г., введение и заключение.

Автор использует диалектные названия предметов, характерные для разных сел поволжских немцев; указывает диалектизмы в вычках (или в скобках). В публикации курсивом

Das Werk enthält auch ein Vorwort, das 1926 geschrieben wurde, eine Einleitung und ein Schlusswort.

Der Autor verwendet die mundartlichen Bezeichnungen von Gegenständen, die in verschiedenen Orten der Wolgadeutschen gebraucht wurden. Die Dialektvarietäten werden vom Autor eingeklammert oder in Anführungszeichen gesetzt. Die Dialektnamen der beschriebenen Objekte sind schräg hervorgehoben und in Klammern gesetzt, die Wörter, die das Merkmal oder die qualitative Eigenschaft eines Gegenstands der Beschreibung erklären oder verdeutlichen, sind in Anführungszeichen gesetzt. Außerdem werden auch Wortneuschöpfungen, die ihre terminologische Bedeutung noch nicht erhalten haben, in Anführungszeichen gesetzt.

Archäografische (Text-)Kommentare auf den Seiten sind mit einem Sternchen (\*) gekennzeichnet, redaktionelle Hinweise sind durchgehend nummeriert und befinden sich am Ende der Ausgabe.

Die Eigenart des individuellen Stils des Autors, Dialektismen und andere Abweichungen von der modernen Grammatik, bezogen auf Ort und Zeit der Erstellung des Dokuments, sind im veröffentlichten Text unverändert erhalten.

Abkürzungen und Auslassungen von Wörtern, die im Manuskript vorkommen, werden durch vermeintliche Wörter oder Textfragmente wiederhergestellt und in eckige Klammern gesetzt. Einzelne Sprach- und Tippfehler wurden vorbehaltlos korrigiert. Entsprechend der modernen Rechtschreibung sind die notwendigen Satzzeichen eingesetzt.

Das Manuskript besteht aus 295 Papierblättern des gleichen Formats mit Einfügungen und Korrekturen des Autors. Der Text ist auf einer Seite des Blattes mit violetter Tinte geschrieben, meist in einer gut lesbaren Handschrift. Einzelne Einfügungen von Wörtern und Sätzen des Autors und Korrekturen (einschließlich des Schreibens mit unterschiedlicher Tinte, Tusche und Bleistift) sind unverändert in den Text eingefügt, ihre Urheberchaft ist in den Anmerkungen des Herausgebers angegeben.

Der Text des Manuskripts enthält Leerstellen, die der Autor für die Einfügung von Illustrationen gelassen hat: vor allem sind Fotografien und Zeichnungen gemeint. Für jede Abbildung sind die Nummer und der Ort (Name des Dorfes) angegeben, für die die Existenz dieses oder jenes Objekts typisch ist. Da die Illustrationen des Autors zum Manuskript im Archivbestand nicht gefunden wurden, enthält die Ausgabe Fotos und Zeichnungen anderer Autoren, die der Beschreibung und Intention von A. Lonsinger entsprechen.

Arabische Ziffern sind originalgetreu wiedergegeben. Familiennamen und geographische

выделены и поставлены в скобки диалектные названия описываемых предметов, в кавычки заключены слова, поясняющие, или уточняющие признак или качественную характеристику какого-либо предмета описания. Кроме того, кавычками выделены слова-неологизмы, заимствования из русского языка, не получившие еще своего терминологического значения.

Постраничные археографические (текстуальные) комментарии обозначаются звездочкой (\*), редакторские (исторические) примечания имеют валовую нумерацию — обозначаются арабскими цифрами (1, 2 и т. д.) и помещены в конце издания.

Стилистические авторские особенности, диалектизмы и другие отклонения от современной грамматики, связанные с местом и временем создания документа, сохранены в публикуемых текстах без изменения.

Допущенные в рукописи сокращения и пропуски слов восстановлены и заключены в квадратные скобки, поскольку приводится предположительное слово или фрагмент. Единичные языковые ошибки и опiski исправлены без оговорок. В соответствии с современными требованиями орфографии проставлены необходимые по смыслу знаки препинания.

Рукопись состоит из 295 листов одного формата с авторскими вставками и правками. Текст написан с одной стороны листа фиолетовыми чернилами, в большей части хорошо читаемым почерком. Авторские вставки отдельных слов и предложений и правки (в том числе написание разными чернилами, тушью и простым карандашом) включены в текст без изменений, их авторство оговаривается в редакторских примечаниях.

В тексте рукописи имеются свободные места, оставленные автором для размещения иллюстраций: фотографий и рисунков. Для иллюстрации указывается ее порядковый № и место (название села), для которого характерно бытование того или иного предмета. Поскольку авторские иллюстрации к рукописи не были выявлены в фондах архива, в публикацию включены фотографии и рисунки других авторов, соответствующие описанию и замыслу А. Лонзингера.

Арабские цифры воспроизведены в соответствии с оригиналом. Фамилии и географические названия приводятся в соответствии с современными нормами правописания немецкого языка.

В публикации соблюден единый принцип передачи географических названий.

В приложении названия населенных пунктов поволжских немцев воспроизводятся в соответствии с текстом документа в их

Namen werden nach modernen deutschen Rechtschreibregeln angeführt.

Geographischen Namen werden nach einem einheitlichen Prinzip geschrieben.

Die Namen der wolgadeutschen Siedlungen werden entsprechend dem Text der Urkunde in ihrer historischen Form unter Berücksichtigung der Variabilität der Namen und der Entstehungszeit des Manuskripts in russischer und deutscher Sprache genannt. Zur Bestimmung des heutigen Standorts der im Dokument erwähnten Siedlungen enthält die Ausgabe im Anhang eine Tabelle mit den gegenwärtigen Namen.

Der wissenschaftliche Referenzapparat der Publikation enthält folgende Nachschlagehilfen:

- Verzeichnis der Siedlungen der ASSR der Wolgadeutschen, die im Manuskript erwähnt werden, mit ihren russischen, deutschen und modernen Namen und ihrer administrativen Zugehörigkeit;

- Verzeichnis der Abkürzungen;

- Verzeichnis der Literatur, die bei der Vorbereitung des Manuskripts zur Herausgabe verwendet wurde.

Der Text des Dokuments in russischer Sprache wird unter Beibehaltung stilistischer und sprachlicher Merkmale nach der modernen Rechtschreibung und Zeichensetzung veröffentlicht.

Archäografische Arbeit wurde gemäß den Richtlinien für die Veröffentlichung von Archivalien in gedruckter Form (Rosarchiv, VNIIDAD. – M., 2022) durchgeführt.

**Olga Skutschajewa**  
Engels, 2022

исторической форме с учетом вариативности названий (на русском и немецком языках). Для определения современного месторасположения упоминаемых в документе поселений в приложении приводится таблица с названиями, существующими на сегодняшний день.

Научно-справочный аппарат издания включает списки:

- населенных пунктов АССР НП немцев Поволжья, упоминаемых в рукописи А. Лонзингера, с их русским и современным названиями и административно-территориальным положением;

- сокращенных слов;

- литературы, указанной автором, а также использованной при подготовке рукописи к изданию.

Текст документа на русском языке публикуется с сохранением стилистических и языковых особенностей, в соответствии с современными нормами орфографии и пунктуации.

Археографическая работа проведена в соответствии с «Методическими рекомендациями по публикации архивных документов в печатном виде» (Росархив, ВНИИДАД. – М., 2022).

**Ольга Скучаева**  
Энгельс, 2022 г.

## August Friedrichowitsch (Fedorowitsch) Lonsinger (1881–1953)

**Ethnograph, Schriftsteller, Lehrer, Methodiker, Autor von Schulbüchern in Deutsch und Mathematik** (*Abb. 2*).

August Lonsinger wurde am 28. November 1881 im Dorf Schtscherbakowka (Mühlberg), Bezirk Kamyschin, Gouvernement Saratow, in der Familie eines wolgadeutschen Landlehrers geboren.

1896 schloss er die zentrale russische Schule in Lesnoj Karamysh mit Auszeichnung ab und arbeitete dann als Lehrer an ländlichen und städtischen Schulen an der Unteren Wolga, wo er Deutsch und Mathematik unterrichtete.

Er erhielt seine Hochschulbildung an der Universität Saratow an der Abteilung für Philologie und Geschichte der pädagogischen Fakultät.

Seit Anfang des XX. Jh-s befasste er sich aktiv mit literarischer Tätigkeit in der Zeitung „Deutsche Volkszeitung“, wo er Geschichten über den Alltag der deutschen Kolonisten und satirische Artikel über die Unzulänglichkeiten ihres Lebens und ihrer Wirtschaft veröffentlichte. Seine Essays, Skizzen, Erzählungen, Feuilletons waren bei der deutschen Bevölkerung sehr beliebt. Die Geschichte *Hüben und drüben* (1914) erzählt von einem Wolgadeutschen, der nach Amerika ging und, nachdem er Geld genug verdient hatte, wieder nach Hause kam. Seine bekanntesten Geschichten sind *Mister Horn*, (1913) und *Philipp Jab* (1914–1915). Der Roman *Nor net lopper g' gewa!* (Bloß nicht aufgeben!) (1911) ist dem Leben des deutschen Dorfes in den Jahren des Russisch-Japanischen Krieges gewidmet. A. Lonsinger schrieb unter dem Pseudonym A. Kolnier (Kolonist).

1912 lernte Lonsinger in Deutschland, der Schweiz und Österreich das Schulwesen kennen und machte sich mit der Arbeit sprachlicher (dialektologischer) Schulen in diesen Ländern bekannt. Um die Mundarten der Wolgadeutschen, ihre Sitten und Bräuche zu erforschen, verschickte er 1913 Fragebögen an Pfarrer und Lehrer in 195 Dörfern der Gouvernements Saratow und Samara.

1914–1917 diente er in der Armee im Kaukasus an der türkischen Front.

A. Lonsinger nahm aktiv am gesellschaftlichen Leben der Wolgadeutschen als einer der Gründer des Deutschen Lehrerbundes und des Saratower Deutschen Bundes teil.

## Август Фридрихович (Федорович) Лонзингер (1881–1953)

**Ученый-этнограф, писатель, преподаватель, методист, автор школьных учебников по немецкому языку и математике** (*Илл. 2*).

Родился 28 ноября 1881 г. в селе Щербаковка (Мюльберг) Камышинского у. Саратовской губ. в семье поволжского немца, сельского учителя.

В 1896 г. с отличием окончил Лесно-Карамышское центральное русское училище, затем работал учителем в сельских и городских школах Нижнего Поволжья, где преподавал немецкий язык и математику.

Высшее образование получил в Саратовском университете на словесно-историческом отделении педагогического факультета.

С начала XX в. вел активную литературную деятельность в газете «Deutsche Volkszeitung», где публиковал рассказы с описанием быта немецких колонистов, сатирические статьи о неустроенности жизни немцев-поселян. Его очерки, рассказы, повести, фельетоны пользовались популярностью среди немецкого населения. Повесть *„Hüben und drüben“* («Дома и на чужбине», 1914) рассказывает о поволжском немце, побывавшем в эмиграции в Америке и возвратившемся домой после того, как заработал деньги. Наиболее известны повести *„Mister Horn“* («Мистер Горн», 1913) и *Filipp Jab* (Филипп Яб 1914–1915). Роман *„Nor net lopper g' gewa!“* («Не отступать!») посвящен жизни немецкой деревни в годы русско-японской войны. Писал под псевдонимом А. Кольниер (Kolonist).

В 1912 г. в Германии, Швейцарии и Австрии Август Лонзингер изучал школьное дело, знакомился с работой лингвистических (дialeктологических) школ этих стран. В 1913 г. с целью изучения диалектов поволжских немцев, их нравов и обычаев направил на имя пасторов и учителей анкеты в 195 сел Саратовской и Самарской губерний.

В 1914–1917 гг. служил в действующей армии на Кавказе на Турецком фронте.

Активно участвовал в общественной жизни поволжских немцев как один из основателей Немецкого союза учителей и Саратовского немецкого союза.



2

—  
A. Lonsinger. 1930er Jahre

—  
A. Лонзингер. 1930-е гг.





Nach 1917 unterrichtete er weiterhin Deutsch an Schulen, Instituten und der Universität Saratow. Er nahm an Kreiskongressen der Leiter der Abteilungen für Volksbildung des Gouvernements Saratow und am Allrussischen Kongress der Leiter der städtischen Abteilungen für Volksbildung teil.

Seit 1926 arbeitete er im Bereich der Volksbildung der ASSRdWD. In den Jahren 1927–1928 organisierte das Büro der Methodiker des Volkskommissariats für Bildung der Republik unter der Leitung von Lonsinger die Sammlung von Dokumenten zur Siedlungsgeschichte der Wolgadeutschen zur Erstellung des Buches *Unser Kanton*. 1928 gehörte Lonsinger zu den Gründern der Gesellschaft für wissenschaftliche Studien der Republik der Wolgadeutschen. Er ist Autor zahlreicher wissenschaftlicher und methodischer Arbeiten zur Ethnographie der Wolgadeutschen, Pädagogik, Linguistik und Mathematik. Sein Werk *Das Wolgaland* wurde in Stuttgart (Deutschland) veröffentlicht. Von besonderer Bedeutung ist sein großes Forschungswerk *Sachliche Volkskunde der Wolgadeutschen* (1925).

Ab 1929 arbeitete er als Lehrer am Saratower Finanz- und Wirtschaftsinstitut und an der Fachschule für Fremdsprachen. 1935 wurde er wegen konterrevolutionärer Aktivitäten für schuldig befunden, verhaftet und nach Kasachstan verbannt. Drei Jahre lang war er in administrativer Verbannung und arbeitete am Bahnhof Merke der kirgisischen Eisenbahn.

Nach seiner Rückkehr an die Wolga arbeitete er ab Januar 1939 als Lehrer und Methodiker beim Volkskommissariat für Bildung, dann beim Deutschen Staatsverlag als Redakteur, bis August 1941 als wissenschaftlicher Mitarbeiter am Institut für Lehrerfortbildung in Engels.

Laut dem Erlass des Präsidiums des Obersten Sowjets der UdSSR vom 28. August 1941 wurde er mit seiner Familie nach Sibirien (Dorf Kornilowo, Rayon Ushursky, Region Krasnojarsk) deportiert, später zog er in die Stadt Ushur um.

Gestorben am 12. Februar 1953

August Lonsinger wurde im Juli 1959 aus Mangel an Beweisen für die Anklage rehabilitiert [GIANP. F.R.-1829. Op. 1. D. 179].

После 1917 г. продолжал преподавать немецкий язык в школах, институтах, университете г. Саратова. Принимал участие в уездных съездах заведующих отделами народного образования Саратовской губ. и Всероссийском съезде руководителей городских отделов народного образования.

С 1926 г. работал в сфере народного образования АССР НП. В 1927–1928 гг. методическое бюро при Наркомпросе республики во главе с Лонзингером организовало сбор документов по истории поселений поволжских немцев для создания книги *«Наш кантон»*. В 1928 г. Лонзингер стал одним из создателей Общества научного изучения республики немцев Поволжья. Он является автором большого количества научных и научно-методических работ по этнографии поволжских немцев, педагогике, языкознанию, математике. Его труд *„Das Wolgaland“* (Страна Поволжья) издан в г. Штуттгарте (Германия). Особую значимость имеет его большая исследовательская работа *«Материальная этнография немцев Поволжья»* (1925).

С 1929 г. работал преподавателем в Саратовском финансово-экономическом институте и техникуме иностранных языков. В 1935 г. был признан виновным в проведении контрреволюционной деятельности, арестован и сослан в Казахстан. Три года находился в административной ссылке, работая на станции Merke Киргизской железной дороги.

После возвращения на Волгу с января 1939 г. работал учителем и методистом в Наркомпросе, затем в Немецком государственном издательстве в должности корректора, до августа 1941 г. — научным сотрудником в институте усовершенствования учителей в г. Энгельсе.

В соответствии с Указом Президиума Верховного Совета СССР от 28 августа 1941 г. вместе с семьей депортирован в Сибирь (с. Корнилово Ужурского р-на Красноярского края), позже переехал в город Ужур.

Умер 12 февраля 1953 г.

Реабилитирован в июле 1959 г. за недоказанностью обвинения [ГИАНП. Ф.Р.-1829. Оп. 1. Д. 179].

# Inhaltsübersicht

<b>VORWORT</b>	<b>21</b>
Einleitung	23

## ERSTE ABTEILUNG: OBDACH 27

### 1. Die Siedlung 28

#### 2. Der Hof 36

##### **A. Der Vorderhof 36**

a) Das Wohnhaus	37
b) Das Tor	40
c) Das Backhaus	41
d) Der Mistholz- und Wagenschuppen	42
e) Der Getreidespeicher	44
f) Der Stall	44
g) Der Pferdegeschirraum	49
h) Der Hühnerstall	52
i) Der Durchfahrtschuppen	52

##### **B. Der Hinterhof 53**

a) Der Schweinestall und der Schafstall	53
b) Die Überdachung	53
c) Das Hausgärtchen	56
d) Der Misthaufen	56

##### **C. Verschiedenes 57**

a) Die Hobelbank und die Schnitzbank	57
b) Der Brunnen und die Quelle	57
c) Der Holzplatz	59
d) Der halbe Hofplatz und der Doppelhof	60

##### **D. Abschluss 60**

### 3. Das Haus 62

#### **A. Die Wohnstube 64**

a) Der Ofen	64
b) Das Bett	66
c) Die Wiege	68
d) Der Tisch	69
e) Die Bänke	70
f) Die Stühle	70
g) Die Kiste	72/70
h) An den Wänden	74/72
• Die Wanduhr • Das Uhrtäschchen • Das Schlüsselbrett	
• Gedenkblätter und Haussegen • Der Brautkranzkasten	
• Der Spiegel • Die Photographien • Das Nadelkisschen • Die Kammtasche • Die Zeitungsmappe • Der Fenstervorhang	
• Der Kleiderrechen • Der Handtuchhalter	
i) Die Kratze und die Kratzbank	89
k) Abschluss	90/89

# Содержание

<b>ПРЕДИСЛОВИЕ</b>
Введение

## ПЕРВЫЙ РАЗДЕЛ: ЖИЛИЩЕ

### 1. Поселение

#### 2. Двор

##### **A. Передний двор**

а) Дом
б) Ворота
в) Летняя кухня
г) Сарай для хранения кизяков и гужевого транспорта
д) Зернохранилище
е) Хлев
ж) Сарай для хранения конской упряжи
з) Курятник
и) Проездной сарай

##### **B. Задний двор**

а) Свинарник и овчарня
б) Навес
в) Палисадник
г) Навозная куча

##### **B. Разное**

а) Верстак и строгальный станок
б) Колодец и родник
в) Дровник
г) Половина двора и двойной двор

##### **Г. Заключение**

### 3. Дом

#### **A. Жилая комната**

а) Печь
б) Кровать
в) Колыбель
г) Стол
д) Лавки
е) Стулья
ж) Сундук
з) На стенах
• Настенные часы • Кармашки для часов • Полка для посуды • Памятные даты и домашние благословения
• Коробка со свадебным венком • Зеркало • Фотографии
• Подушечки для иголок и булавок • Кармашки для гребней • Папки для газет • Занавеска оконная
• Вешалка для одежды • Вешалка для полотенец
и) Чесалки и скамейка для чесания кудели
к) Заключение

<b>B. Die Küche</b>	<b>91</b>	<b>Б. Кухня</b>	<b>91</b>
a) Zubehör zum Kochen	<b>96</b>	a) Утварь для приготовления пищи	
• Der Kochlöffel • Der Ausschöpföffel • Der Pfannengriff		• Половник • Черпак • Ухват для сковороды • Сито	
• Das Seiherchen • Das Nudelbrettchen • Das Nudelholz		• Дощечка для резки лапши • Скалка • Толкушка	
• Der Kartoffelstoßer • Der Durchlaßlöffel • Das Reibeisen		для картофеля • Шумовка • Терка	
b) Zubehör zum Backen	<b>99</b>	b) Утварь для выпечки	
• Das Backschippchen • Die Trogkratze • Das Waffeleisen		• Лопатка для теста • Скребок для корыта	
c) Zubehör zum Waschen	<b>99</b>	• Вафельница	
• Das Rollholz • Der Waschbleuel		v) Утварь для стирки	
d) Verschiedenes	<b>101</b>	• Валёк • Рубель	
• Die Wassereimer • Der Trinkbecher • Der Weißerdkübel		г) Разное	
• Der Hirsebesen • Der Mörser • Das Salzfass		• Ведра для воды • Кружка для питья	
• Der Schmutzeimer		• Ведро с белой глиной • Метелка из сорго • Ступка	
e) Abschluss	<b>103</b>	• Солонка • Ведро для помоев	
<b>C. Beleuchtung</b>	<b>104</b>	д) Заключение	
a) Beleuchtungsmaterialien und -apparate	<b>104</b>	<b>В. Освещение</b>	
• Die Talglichter • Die Fettlichter • Die Petroleumlampen		a) Материалы и приборы для освещения	
• Das Rauchlämpchen • Die Laterne		• Сальные свечи • Жировые светильники	
b) Das Anzünden des Feuers	<b>107</b>	• Керосиновые лампы • Дымящая лампа • Фонарь	
• Die Schwefelhölzer • Das Feuerschlagen • Die Zündhölzer		b) Разжигание огня	
<b>D. Der Hausboden</b>	<b>110</b>	• Серные спички • Высекание (добывание) огня • Спички	
<b>4. Der Keller</b>	<b>113</b>	<b>Г. Чердак</b>	
<b>A. Der Kühlkeller</b>	<b>113</b>	<b>4. Подвал</b>	
a) Der Kellerhals	<b>113</b>	<b>A. Холодный погреб</b>	
• Die Milchtöpfe • Das Trinkfässchen		a) Горловина погреба	
b) Der Kellerraum	<b>114</b>	• Горшки для молока • Бочонок для питья	
• Der Kartoffelkasten • Kellernischen • Die Ständer		b) Подвальное помещение	
<b>B. Der Eiskeller</b>	<b>114</b>	• Картофельный ящик • Подвальные ниши • Кадки	
<b>5. Einige allgemeine Schlussfolgerungen</b>	<b>116</b>	<b>Б. Погреб-ледник</b>	
		<b>5. Некоторые общие выводы</b>	
<b>ZWEITE ABTEILUNG: NAHRUNG</b>	<b>117</b>	<b>ВТОРОЙ РАЗДЕЛ: ПИТАНИЕ</b>	
<b>1. Aus der Pflanzenwelt</b>	<b>119</b>	<b>1. Из растительного мира</b>	
<b>A. Die Kulturpflanzen</b>	<b>119</b>	<b>A. Культурные растения</b>	
a) Die Getreidearten	<b>119</b>	a) Виды зерновых	
• Der Weizen • Der Roggen • Die Gerste • Der Hafer		• Пшеница • Рожь • Ячмень • Овес • Просо • Гречиха • Рис	
• Die Hirse • Der Buchweizen • Der Reis • Das Welschkorn		• Кукуруза	
b) Die Ölgewächse	<b>127</b>	b) Масличные растения	
• Die Sonnenblumen • Hanf • Lein • Dotter		• Подсолнечник • Конопля • Лен • Рапс	
c) Die Gemüsearten	<b>128</b>	в) Виды овощей	
• Die Kartoffeln • Die Gelbrüben • Die Rotrüben		• Картофель • Морковь • Свекла столовая • Хрен и редис	
• Der Meerrettich und die Radieschen • Die Zwiebeln		• Лук • Огурцы • Арбузы и дыни • Тыквы • Фасоль и горох	
• Die Gurken • Die Arbusen und Melonen • Die Kürbisse		• Помидоры • Просо и сахарный тростник • Капуста	
• Die Bohnen und Erbsen • Die Tomaten • Die Besenhirse		• Разное	
und das Zuckerrohr • Der Kohl • Verschiedenes		г) Ягоды и фрукты	
d) Die Beeren und das Obst	<b>135</b>	• Клубника • Вишня • Смородина, крыжовник и малина	
• Die Erdbeeren • Die Kirschen • Die Johannis-, Stachel- und Himbeeren • Die Pflaumen • Die Äpfel • Die Birnen		• Сливы • Яблоки • Груши • Терн • Виноград	
• Die Schlehen • Die Weintrauben			

<b>B. Die wilden Pflanzen</b>	<b>140</b>	<b>Б. Дикорастущие растения</b>	
a) Das Obst und die Beeren	141	a) Фрукты и ягоды	
• Die Holz- und Kernäpfel • Die wilden Kirschen		• Яблоки с дикорастущих яблонь • Вишня дикая	
• Die Vogelkirschen • Die Mehlbeeren • Die Walderdbeeren		• Черемуха • Рябина • Земляника лесная • Плоды	
• Die Hagebutten • Die Brombeeren • Die Schwarzbeeren		шиповника • Ежевика • Паслен • Желуди • Хмель	
• Die Eicheln • Der Hopfen		б) Грибы (губки)	
b) Die Pilze (Schwämme)	143	в) Части растений	
c) Die Pflanzenteile	143	• Щавель • Крапива • Медвежья лапа • Клевер • Чабрец	
• Der Sauerampfer • Die Brennesseln • Der Bärenfuß		• Корень солодки • Лекарственные травы	
• Die Kleepflanzen • Der Thymian • Die Süßholzwurzel			
• Die Heilkräuter			
<b>2. Aus der Tierwelt</b>	<b>145</b>	<b>2. Из мира животных</b>	
<b>A. Das Fleisch</b>	<b>145</b>	<b>A. Мясо</b>	
a) Das Schwein	145	a) Свинья	
b) Das Rind und das Schaf	151	б) Крупный рогатый скот и овцы	
c) Das Federvieh	151	в) Домашняя птица	
d) Wilde Tiere	151	г) Дикие животные	
<b>B. Die Eier</b>	<b>154</b>	<b>Б. Яйца</b>	
<b>C. Die Milch</b>	<b>154</b>	<b>В. Молоко</b>	
<b>D. Der Honig</b>	<b>158</b>	<b>Г. Мед</b>	
<b>3. Das Auftragen der Speisen</b>	<b>159</b>	<b>3. Сервировка блюд</b>	
<b>A. Die Tischwäsche</b>	<b>159</b>	<b>A. Столовое белье</b>	
a) Das Tischtuch	159	a) Скатерть	
b) Das Geschirr- oder Tassentuch	161	б) Кухонное полотенце, или полотенце для посуды	
<b>B. Das Tischgeschirr</b>	<b>161</b>	<b>Б. Посуда</b>	
a) Das Geschirr vom Mittagstisch	161	a) Посуда для обеденного стола	
b) Das Geschirr vom Tee- oder Kaffeetisch	164	б) Посуда для чая или кофе	
<b>C. Die Ess- und Trinkgewohnheiten</b>	<b>165</b>	<b>В. Привычки в еде и питье</b>	
<b>4. Einige allgemeine Schlussfolgerungen</b>	<b>166</b>	<b>4. Некоторые общие выводы</b>	
<b>DRITTE ABTEILUNG: KLEIDUNG</b>	<b>167</b>	<b>ТРЕТИЙ РАЗДЕЛ: ОДЕЖДА</b>	
<b>1. Die Frauenkleider</b>	<b>169</b>	<b>1. Женская одежда</b>	
<b>A. Die Unterkleider</b>	<b>169</b>	<b>A. Нижнее белье</b>	
a) Das Hemd	169	a) Рубашка	
b) Der Unterrock	171	б) Нижняя юбка	
c) Das Mieder	175	в) Лиф	
<b>B. Die Oberkleider</b>	<b>176</b>	<b>Б. Верхняя одежда</b>	
a) Das Obermieder	176	a) Лиф-корсаж	
b) Der „Goft“	177	б) Кофта (Гофт)	
c) Der Überrock	182	в) Верхняя юбка	
d) Die Schürze	184	г) Передник	
e) Die Strümpfe	184	д) Чулки	
f) Das „Fußwerk“	188	е) Обувь	

● <i>Die niedrigen Schuhe</i> ● <i>Die Halbstiefel</i> ● <i>Verschiedene Arten</i>		● <i>Полуботинки</i> ● <i>Полусапожки</i> ● <i>Разные виды обуви</i>	
g) Die Kopfbedeckung	190	ж) Головной убор	
● <i>Das Kopftuch</i> ● <i>Das schwarze Schalchen</i> ● <i>Die Hüte</i>		● <i>Платок</i> ● <i>Черная шалька</i> ● <i>Шляпы</i>	
h) Die Winterkleider	193	з) Зимняя одежда	
● <i>Die wattierte Jacke</i> ● <i>Das Jackett</i> ● <i>Das Pelzehen</i>		● <i>Стеганный жакет</i> ● <i>Жакет</i> ● <i>Шубка</i> ● <i>Шуба</i> ● <i>Шаль</i>	
● <i>Der Pelz</i> ● <i>Der Schal</i> ● <i>Das Mützchen</i> ● <i>Die Handschuhe</i>		● <i>Шапка</i> ● <i>Рукавицы</i> ● <i>Валенки</i> ● <i>Сапожки</i>	
● <i>Die Filzstiefel</i> ● <i>Die Stiefelehen</i>			
<b>C. Die Schmucksachen</b>	<b>199</b>	<b>B. Украшения</b>	
a) Die Ohrringe	199	а) Серьги	
b) Die Fingerringe	199	б) Кольца	
c) Die Armringe	200	в) Браслеты	
d) Die „Pottern“	200	г) Бусы	
e) Die Brustnadeln	201	д) Нагрудные броши	
f) Der Haarschmuck	203	е) Украшения для волос	
<b>2. Die Männerkleider</b>	<b>205</b>	<b>2. Мужская одежда</b>	
<b>A. Die Unterkleider</b>	<b>205</b>	<b>A. Нижнее белье</b>	
a) Das Hemd	205	а) Рубашка	
b) Die Unterhose	205	б) Кальсоны	
<b>B. Die Oberkleider</b>	<b>207</b>	<b>B. Верхняя одежда</b>	
a) Die Hose, die Weste, der Rock	207	а) Брюки, жилет, сюртук	
b) Der „Benschak“	207	б) Пиджак	
c) Das Fußwerk	208	в) Обувь	
● <i>Die Lederstiefel</i> ● <i>Die niedrigen Schuhe</i>		● <i>Кожаные сапоги</i> ● <i>Низкие туфли</i> ● <i>Вязаные туфли</i>	
● <i>Die gestrickten Schuhe</i> ● <i>Die Bastschuhe</i>		● <i>Лапти</i>	
d) Die Kopfbedeckung	209	г) Головные уборы	
● <i>Die Schirmmütze</i> ● <i>Die Filzhüte</i> ● <i>Die Strohhüte</i>		● <i>Картуз</i> ● <i>Фетровые шляпы</i> ● <i>Соломенные шляпы</i>	
e) Die Winterkleider	211	д) Зимняя одежда	
● <i>Der Schafpelz</i> ● <i>Der „Kruttel“</i> ● <i>Die Fellmütze</i>		● <i>Полушубок</i> ● <i>Полупальто</i> ● <i>Меховая шапка</i>	
● <i>Die warme Halsbinde</i> ● <i>Der Kragenpelz und die Schärpe</i>		● <i>Шарф вязаный</i> ● <i>Тулуп и кушак</i> ● <i>Валенки</i>	
● <i>Die Filzstiefel</i> ● <i>Der Kragenkaftan</i>		● <i>Ватный кафтан с воротником</i>	
<b>C. Die Schmucksachen</b>	<b>215</b>	<b>B. Украшения</b>	
a) Das Rauchzubehör	215	а) Курительные принадлежности	
● <i>Die Pfeife</i> ● <i>Das Pfeifenrohr</i> ● <i>Der Tabaksbeutel</i>		● <i>Курительная трубка</i> ● <i>Чубук трубки</i> ● <i>Кисет</i>	
b) Die Schnupftabaksdosen	218	б) Табакерки	
c) Die Haartracht der Männer	218	в) Мужские прически	
<b>3. Die Kinderkleider</b>	<b>221</b>	<b>3. Детская одежда</b>	
<b>A. Die Kleinkinderkleider</b>	<b>221</b>	<b>A. Одежда для малышей</b>	
a) Das Häubchen	221	а) Чепчик	
b) Das Lätzchen	221	б) Нагрудник	
c) Das Hemdehen	224	в) Рубашка	
<b>B. Die Mädchenkleider</b>	<b>224</b>	<b>B. Одежда для девочек</b>	
a) Das „Strippröckcha“	224	а) Платье Strippröckcha	
b) Das Kopftüchlein	224	б) Платок	
c) Die Haartracht	224	в) Прическа	
<b>C. Die Knabenkleider</b>	<b>225</b>	<b>B. Одежда для мальчиков</b>	
<b>D. Die Spielsachen</b>	<b>227</b>	<b>Г. Игрушки</b>	
a) Die Spielsachen des Knaben	227	а) Игрушки мальчика	
b) Die Spielsachen des Mädchens	228	б) Игрушки девочки	

<b>4. Das Reinigen der Kleider (der Wäsche)</b>	<b>230</b>	<b>4. Стирка одежды (белья)</b>
<b>A. Zubehör zum Waschen</b>	<b>230</b>	<b>A. Принадлежности для стирки</b>
a) Der Waschkessel	230	а) Котел для стирки
b) Der Zuber	231/230	б) Деревянный чан (ванна)
c) Das Waschbrett	231	в) Стиральная доска
d) Das Plättbrett und das Plätteisen	232	г) Гладильная доска и утюг
e) Die Lauge	232	д) Щелочь
f) Die Seife	232	е) Мыло
<b>B. Das Wäschewaschen</b>	<b>234</b>	<b>Б. Стирка белья</b>
a) Das Einweichen	234	а) Замачивание белья
b) Das Durchreiben	234	б) Перетирание, растирание
c) Das Kochen oder Brühen der Wäsche	234	в) Кипячение или ошпаривание белья
d) Das Wäscheschweifen und Bläuen	235	г) Полоскание и подсинивание белья
e) Das Trocknen der Wäsche	235	д) Сушка белья
f) Das Glätten	235	е) Разглаживание высохшего белья
g) Abschluss	236	ж) Заключение
<b>5. Einige allgemeine Schlussfolgerungen</b>	<b>237</b>	<b>5. Некоторые общие выводы</b>
<b>SCHLUSSWORT</b>	<b>239</b>	<b>ПОСЛЕСЛОВИЕ</b>

*Vorwort*

**ПРЕДИСЛОВИЕ**



**D**iese bescheidene Arbeit erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit, denn ich weiß, dass die gründliche Erforschung der sachlichen Volkskunde einer nationalen Einheit<sup>1</sup> eine langwierige, eigentlich nie ganz zu erschöpfende Sache ist. Dazu sind aber, außer einer großen Spanne Zeit, auch eine bestimmte festgefügte und in ihren Gliedern wohlgeschulte Organisation und viel Geld nötig. Ich befürchte, dass wir in den nächsten Jahren weder dies noch jenes haben werden; daher fühle ich mich verpflichtet, meine, wenn auch in manchen Teilen noch unvollkommene, Arbeit „Sachliche Volkskunde der Wolgadeutschen“ zu veröffentlichen.

Das Material zu der vorliegenden Schrift hat sich seit mehr als 10 Jahren bei mir angesammelt und ist das Resultat teils systematischer Forschung, teils zufällig gemachter Beobachtungen. Vieles habe ich im Sommer 1925 und 1926 nochmals nachgeprüft; in manchen Fällen aber konnte dies nicht geschehen. Deshalb können vielleicht in einzelnen auch Fehler vorkommen, die, meine ich, durch weitere allgemeine Beteiligung der an der Heimatkunde interessierten Kreise durch die Presse berichtet werden können.

Die Abbildungen sind nur zum Teile Photographien, meistens aber von mir selbst gemachte Zeichnungen, die eigentlich mehr schematischer Natur sind; jedoch gebe ich mich der Hoffnung hin, dass es mir gelungen ist, dadurch dem Leser zu einer deutlicheren Vorstellung von der Sache zu verhelfen.

Weiter wird ein strenger wissenschaftlicher Kritiker vieles in dieser Arbeit finden, wovon er sagen muss, dass es eigentlich nicht zu einer sachlichen Volkskunde gehört (Mundartlich-Sprachliches, Sitten und Gebräuche, Arbeitsprozesse, Spiele, Statistisches u.a.m.). Ich war im allgemeinen zwar sehr bemüht, möglichst nahe beim Thema zu bleiben, aber dies konsequent durchzuführen, war ganz unmöglich, da man nicht jedes Ding von seiner Umgebung isolieren kann, wenn man die Sache nicht zu gekünstelt und unnatürlich werden lassen will; zudem ist die sachliche Kultur eigentlich nichts anderes, als vergegenständlichte Geistestätigkeit, so dass eine scharfe Abgrenzung des Sachlichen vom Geistigen viele Unklarheiten lassen würde. Auch ließ ich mich von dem Gedanken leiten, dass die Vorstellung an Klarheit gewinnen wird, wenn sie in der ‚Bewegung‘, Verknüpfung und nicht in der ‚Ruhe‘, Isoliertheit geschildert wird.

Mir kam es darauf an, nicht nur einen Beitrag zur Wissenschaft der Volkskunde zu liefern, sondern auch darauf, unserem wolgadeutschen Durchschnittsleser verständlich zu sein, ihm das Herz für Volkskunde zu erwärmen, da sie ja der eigentliche Ausgangspunkt für jeden weiteren kulturellen Fortschritt ist. Ich kann nicht umhin, an dieser Stelle Prof. G. Dingesa; für so manchen Fingerzeig bei der Arbeit herzlichst zu danken. Für freundliches Entgegenkommen im Ethnographischen Museum zu Saratow spreche ich der Verwaltung desselben und dem Leiter der Abteilung Museumswesen, Prof. P. S. Rykow, meinen Dank aus.

Saratow, d. 17. Juli 1926  
August Lonsinger

**Э**тот скромный труд не претендует на полноту, ибо я знаю, что тщательное исследование предметной этнографии какого-либо народа — это длительный вопрос, который, по сути, никогда не может быть исчерпан. Помимо большого количества времени, для этого нужна хорошо налаженная и хорошо обученная организация и много денег. Боюсь, в ближайшие годы у нас не будет ни того, ни другого, поэтому я чувствую себя обязанным опубликовать свою работу «*Sachliche Volkskunde der Wolgadeutschen*», даже если она еще не завершена в некоторых частях.

Материал для настоящей работы накопился у меня в течение более 10 лет и является результатом частично систематических исследований, а частично случайных наблюдений. Летом 1925 и 1926 годов я многое проверил еще раз, но в некоторых случаях этого не могло произойти. Поэтому в отдельных случаях могут быть ошибки, которые, я думаю, будут исправлены при помощи людей, интересующихся местной историей и журналистов.

Иллюстрации лишь частично являются фотографиями, а в основном рисунками, которые я сделал сам и которые на самом деле носят больше схематический характер; однако я надеюсь, что с их помощью мне удалось дать читателю более ясное представление о предмете.

Более того, строгий научный критик найдет в этом произведении многое из того, что, по его мнению, на самом деле не относится к предметной этнографии (диалектные языковые формы, описание нравов и обычаев, трудовых процессов, игр, статистические данные и т. д.). В общем, я очень старался оставаться как можно ближе к предмету, но делать это последовательно было совершенно невозможно, так как нельзя рассматривать каждую вещь в отрыве от ее окружения, если только не хочется сделать вещи слишком искусственными и неестественными. Кроме того, материальная культура есть не что иное, как объективированная интеллектуальная деятельность, так что резкое отграничение материального от духовного оставило бы много неясностей. Я также руководствовался мыслью, что изложение приобретет большую ясность, если изобразить ее в «движении», связи, а не в «покое», в обособленности.

Мне было важно не только внести свой вклад в этнографию, но и быть понятным нашему среднему поволжско-немецкому читателю, согреть его сердце фольклором, так как он является действительным исходным пунктом всего дальнейшего культурного прогресса. В этом месте я не могу не поблагодарить профессора Г. Дингеса за то, что он дал мне некоторые ценные советы. Выражаю благодарность администрации и заведующему музейным отделом профессору П. С. Рыкову за дружеское сотрудничество в Этнографическом музее в Саратове.

Саратов, 17 июля 1926 г.  
Август Лонзингер



# Einleitung

Die Volkskunde ist eine durchaus junge Wissenschaft; vor kaum hundert Jahren hat man erst begonnen, das Gebiet der Volkskunde als Objekt einer besonderen Wissenschaft zu betrachten. Es ist jedoch nicht so zu verstehen, dass man sich überhaupt bis dahin nicht mit volkskundlichen Forschungen beschäftigt hätte; nein, aber man empfand diese Elemente nicht als einen speziellen Wissenszweig.

Wir wissen, dass man schon seit der allerältesten Zeit der Literatur große Aufmerksamkeit schenkte, und dort, wo es die Literatur mit Volkspoese, Märchen, Sprüchen, Sagen, Rätseln, Volksliedern usw. zu tun hat, da zieht sie in ihren Betrachtungskreis volkskundliches Material heran.

Nehmen wir die Weltgeschichte, die uns von dem Werdegang des Lebens ganzer Völker und Völkerkomplexe berichtet, so finden wir auch dort, wo uns von Sitten und Gebräuchen, von religiösen Anschauungen usw. berichtet wird, die Spuren des Interesses für volkskundliche Elemente.

Werfen wir einen Blick in die Kulturgeschichte und hören wir dort von den Wohnungen, den Arbeitsgeräten, den Trachten, der Lebensweise unserer Voreltern usw., so sind das Beweise dafür, dass das volkskundliche Material immer das Interesse der Forscher auf sich gezogen hat.

Man empfand jedoch, dass gerade dieses Material einer besonderen Würdigung bedarf, denn man machte daraus stets eine gesonderte Abteilung in der entsprechenden Wissenschaft; so erschien denn auch die heutige Volkskunde, bald ‚als Anhängsel‘ der Erdkunde, bald sollte sie ein Teil der Kulturgeschichte sein, bald ein Stück Nationalökonomie, bald wieder eine Unterabteilung der Ethnographie, bald eine bloße Beispielsammlung, an der die Völkerpsychologie mehr oder minder gut gestützte Behauptungen erhärtete (Nach K. Reuschels (1), Deutsche Volkskunde).

Man kann sagen, dass sich eigentlich erst seit Wilhelm Heinrich Riehls<sup>2</sup> Auftreten im Jahre 1859 (sein Vortrag „Die Volkskunde als Wissenschaft“) die Erkenntnis, dass die Volkskunde eine besondere Wissenschaft ist, Bahn brach und „wissenschaftlichen Betrieb erheischt“ (Reuschel). Sogar den Namen „Volkskunde“ hat die deutsche Sprache, scheint’s, von W. H. Riehl.

Manchmal nimmt man auch heute noch den Begriff der Volkskunde sehr eng und denkt dabei bloß an Volkspoese, Volkskunst, Volkstrachten, Sitten und Gebräuche und zieht die materielle, angewandte, sachliche Seite, wozu ich teils auch die Art und Weise der Bearbeitung von Rohstoffen rechne, gar nicht oder doch in recht beschränktem Maße in den Kreis der volkskundlichen Forschungen.

# Введение

Этнография — довольно молодая наука. Всего лишь сто лет назад люди стали рассматривать этнографию как отдельную особую науку. Однако не следует думать, что до этого момента люди вообще не занимались этнографическими исследованиями; нет, но эти элементы не воспринимались как особая отрасль знаний.

Мы знаем, что литературе с древнейших времен уделяется большое внимание, и там, где литература имеет дело с народной поэзией, сказками, поговорками, сагами, загадками, народными песнями и т. д., она вовлекает в сферу своего наблюдения фольклор.

Если взять мировую историю, которая рассказывает нам об этногенезе целых народов и групп народов, то и в ней также можно найти следы интереса к этнографическим (фольклорным) элементам в тех случаях, где речь идет о нравах и обычаях, о религиозных воззрениях и т. д.

Если мы заглянем в историю культуры и прочитаем о жилищах, орудиях труда, костюмах, быте наших предков и т. д., то это можно считать доказательством того, что этнографический материал всегда вызывал интерес исследователей.

Несомненно, однако, то, что именно этот материал заслуживает особого рассмотрения, ибо он всегда выделялся в отдельную область соответствующей науки. Так появилась современная этнография, которую иногда рассматривали как придаток к географии, иногда как часть истории культуры, иногда как часть экономики или подразделение этнографии, а иногда как простое собрание примеров, в которых народная психология привлекалась для более или менее хорошо подкрепленных утверждений (по К. Ройшельсу<sup>1</sup>, Deutsche Volkskunde).

Можно сказать, что только с выступлением Вильгельма Генриха Рила в 1859 г. с лекцией «Этнография (Volkskunde) как наука» пришло осознание того, что этнография является особой наукой. И это дало толчок к «активным исследованиям» (Ройшельс) предмета данной области научного знания. Думается, что даже названием данной науки немецкий язык обязан В. Х. Рилу<sup>2</sup>.

Иногда ученые до сих пор трактуют понятие этнографии очень узко и понимают её только как народную поэзию, народное творчество, народные костюмы, нравы и обычаи и не включают материальную, прикладную, фактическую сторону, к которой я частично отношу и способ обработки сырья, совсем или, по крайней мере,

Allein diese Beschränkung der Betrachtungsweise ist durchaus unzulässig, wenn die ‚Volkskunde‘ nicht aufhören will, Volkskunde zu sein, nach Art der Gesellschaftskunde, Naturkunde usw. Die Volkskunde hat als Objekt ihrer Forschung die Äußerungen des Seelenlebens (der Psyche) eines Volkes. Unter Volk versteht man gewöhnlich eine größere oder kleinere Gemeinschaft, die bestimmte ‚Lebensformen‘ unter Einwirkung innerer Veranlagung und äußerer Verhältnisse (Klima, Boden, Nahrung, Beschäftigung usw.) erzeugt oder erzeugt hat.

Wenn wir von Volkskunde sprechen, so meinen wir mit dem Worte ‚Volk‘ vorzugsweise die Masse, die Bauern und Arbeitermassen, und nicht oder in ganz geringem Maße die bürgerlichen städtischen Schichten einer Nation.

Also hat es die Volkskunde mit den Errungenschaften des Geistes breiter Schichten des einfachen Volkes zu tun, abgesehen davon, ob sich diese auf die Befriedigung seiner sogenannten leiblichen Bedürfnisse oder geistigen Ansprüche beziehen. Daher spricht man auch von geistiger Kultur oder Volkskunde, wenn es um Sprache, Volksdichtung, Sitten und Gebräuche, Glauben und Volkskunst geht, und von materieller Kultur oder sachlicher Volkskunde, wenn die Rede von Obdach, Nahrung, Kleidern und dabei angewandter Kunst ist.

Fastet man den Begriff der Volkskunde aber in diesem Umfange, dann wird es verständlich, warum die verschiedensten Wissenschaften von volkskundlichen Elementen oftmals so reichlich durchdrungen sind.

Unsere Wolgadeutschen bilden eigentlich keine ganz besonderen Lebensformen erzeugende Gemeinschaft, die etwa ganz für sich seit urgrauer Zeit dagestanden hätte; sie können in Bezug auf die Volkskunde etwas ganz Originelles nicht darstellen, da sie ja bis vor etwa 160 Jahren mit dem großen Volksstamm der Deutschen unter bestimmten äußeren Verhältnissen und inneren Gemütsregungen gelebt haben. In 160 Jahren lassen sich im Leben eines Volkes allerdings noch keine so großen Veränderungen feststellen, dass man von einem besonderen Volke reden dürfte, aber trotzdem haben die örtlichen Verhältnisse: Klima, Boden, Nahrung usw., die Nachbarvölker, die politischen und wirtschaftlichen Formen hier so tiefe Spuren im Leben des Wolgadeutschen zurückgelassen, dass es sich lohnt, über das volkskundliche Material im deutschen Wolgagebiet nähere Betrachtungen anzustellen (*Abb. 3*).

Man hat auch des Öfteren versucht, über dieses Thema zu schreiben, hauptsächlich sind es die ‚Sitten und Gebräuche‘ gewesen, die früher (und auch heute noch vielfach) die Aufmerksamkeit auf sich zogen; es erschienen vor Jahren recht interessante Artikel im „Friedensboten“<sup>3</sup>, im

в очень ограниченной степени в область этнографических исследований.

Но этот узкий взгляд на вещи совершенно недопустим, если «этнография» хочет остаться этнографией, подобно обществоведению, естествознанию и т. д. Предметом исследования этнографии являются проявления духовной жизни (психологии) народа. Под народом обычно понимают большую или меньшую общность, которая произвела и производит определенные «формы жизни» под влиянием внутреннего предрасположения и внешних условий (климат, почва, пища, занятия и т. д.).

Когда мы говорим об этнографии, то под словом «народ» мы подразумеваем преимущественно массы, крестьянские и рабочие массы, и в гораздо меньшей степени мелкобуржуазные городские слои нации.

Итак, этнография имеет дело с достижениями духа широких слоев простого народа, независимо от того, относятся ли они к удовлетворению их так называемых телесных потребностей или духовных притязаний. Поэтому духовную культуру или фольклор имеют ввиду, когда речь идет о языке, народной поэзии, нравах и обычаях, верованиях и народном творчестве, а о материальной культуре или о предметной этнографии, говорят, когда речь идет о жилище, пище, одежде и прикладном искусстве.

При такой трактовке определения этнографии становится понятно, почему самые разнообразные науки часто так обильно пронизаны этнографическими и фольклорными элементами.

Наши поволжские немцы на самом деле не образуют общности, создающей какие-то совершенно особые формы жизни, которые существовали бы совершенно сами по себе с первобытных времен. Что касается этнографии и фольклорного творчества немцев Поволжья, то они не могут представлять собой что-то совершенно оригинальное, так как жили с многочисленным племенем германцев при определенных внешних условиях и внутренних переживаниях примерно до их эмиграции в Россию 160 лет назад. За 160 лет, однако, в жизни народа не произошло столь серьезных изменений, чтобы можно было говорить об особом этносе, но, тем не менее, местные условия: климат, почва, пища и т. д., контакты с соседними народами, политическое устройство и формы ведения хозяйства здесь, на новой родине, оставили настолько глубокие следы в жизни поволжских немцев, что стоит более внимательно рассмотреть этнографический материал о немецком Поволжье (*Илл. 3*).

Попытки исследовать эту тему предпринимались неоднократно, в основном это были



*Stetschische Kolonisten bei der Ernte in der Saratowschen Gubernie im Jahre 1836.*

**3**  
 Ausländische Kolonisten  
 im Gouvern. Saratow  
 bei der Ernte. Aquarell,  
 1836

Иностранные колонисты  
 на жнитве в Саратовской  
 губернии. Акварель.  
 1836 г.  
**СМК 4781**

„Friedensboten-Kalender“<sup>4</sup> u. a. darüber, in neuester Zeit wiederum in der „Maistube“.<sup>5</sup> Auch in den Geschichtswerken über unsere Wolga-Kolonien von Bauer, Beratz, Bonwetsch, Lane sowie in den vielen von Zeit zu Zeit in verschiedenen Zeitschriften erscheinenden Arbeiten aus der Feder unseres Landsmannes P. Sinner ist volkskundliches Material zu finden. Wenn man die Volksliedersammlung von J. Erbes und P. Sinner<sup>6</sup> zur Hand nimmt, oder die „Beiträge zur Heimatkunde 1923“<sup>7</sup> aufmerksam liest, so fühlt man das volkskundliche Element warm und eindringlich hervorleuchten; in dem letztgenannten Sammelwerk ist die Arbeit von Professor G. Dinges „Über unsere Mundarten“ ganz besonders hervorzuheben.

In einer Arbeit (1912) „Galka, eine deutsche Ansiedlung an der Wolga“ [Preorius, 1912] hat Max Praetorius versucht, eine deutsche Wolgakolonie

arbeiten o «нравах и обычаях», которые раньше (и часто до сих пор) обращали на себя внимание; это появилось много лет назад очень интересные статьи в «Friedensbote»<sup>3</sup>, в «Friedensboten-Kalender»<sup>4</sup>, „Maistube“<sup>5</sup> и т. д. Кроме того, в трудах по истории наших волжских колоний Бауэра, Бератца, Бонвеча, Лейна<sup>6</sup>, а также во многих произведениях нашего соотечественника П. Зиннера<sup>7</sup>, время от времени появляющихся в различных журналах, можно найти фольклорный и этнографический материал. Если взять в руки сборник народных песен И. Эрбеса и П. Зиннера или внимательно прочитать „Beiträge zur Heimatkunde 1923“, чувствуешь, как тепло и настойчиво вспыхивает в них фольклорный элемент<sup>8</sup>. Особого упоминания заслуживает работа профессора Г. Дингеса «О наших диалектах», опубликованная в последнем сборнике.

von ihrer Gründung bis zur Gegenwart zu beschreiben; er hält sich aber mehr bei den wirtschaftlichen Verhältnissen auf und bringt das eigentlich Volkskundliche in geringerem Maße zur Geltung.

Im Jahre 1914 machte ich den Versuch, an der Hand eines systematisch zusammengestellten Fragebogens<sup>8</sup>, der in alle Kolonien versandt wurde, Auskunft über verschiedene Seiten des Volkslebens zu erhalten. Ausgefüllte Bögen gingen aus vielen Kolonien ein, auch so manches überaus wertvolle Material ist darin enthalten; vom Volkskundlichen habe ich die Abteilung „Trachten“ in dieser Arbeit teilweise benutzt. Sachkundige Hände von Frau E. Dinges haben auch im Saratower Ethnographischen Museum in den Jahren 1920–21 sehr bedeutendes Material angesammelt, besonders über den Abschnitt „Hausrat und Wandschmuck“; gerade über die Seite, die in allen bisherigen Arbeiten am wenigsten der Aufmerksamkeit gewürdigt worden war. Ich habe diese Sammlung denn auch ausgiebig herangezogen.<sup>9</sup> Im Allgemeinen hat es, wie wir sehen, an Bemühungen nicht gefehlt, das Volkskundliche unserer deutschen Wolgabauern sowie in geistiger, so auch sachlicher Hinsicht zu würdigen.

Heute soll jedoch das Gebiet der eigentlichen geistigen Kultur nicht oder, besser gesagt, wenig berührt werden; denn unser Thema lautet ja „Sachliche Volkskunde der Wolgadeutschen“. Wir haben es dabei mit Obdach, Nahrung und Kleidung und der Arbeit, die direkt damit zusammenhängt.

В работе «Галка, немецкое поселение на Волге» (1912) Макс Преториус сделал попытку описать немецкую волжскую колонию от ее основания до наших дней; но он больше останавливается на экономических условиях и в меньшей степени приводит практический этнографический материал. [Pretorius, 1912]

В 1914 г. я предпринял попытку получить информацию о различных сторонах народной жизни с помощью систематически составленной анкеты, которая была разослана во все колонии. Опытные руки г-жи Э. Дингес также собрали очень важный материал в Саратовском этнографическом музее в 1920–1921 годах, особенно в разделе «Предметы домашнего обихода и настенные украшения», то есть о той стороне, которой во всех предыдущих работах уделялось наименьшее внимание. Я активно использовал эту коллекцию<sup>9</sup>. В общем, как мы видим, не было недостатка в усилиях, чтобы оценить предметную этнографию наших немецких поволжских крестьян, как в плане ее духовного, так и в плане ее предметного значения.

Но в данном исследовании мы не будем касаться духовной культуры или затронем ее очень мало, потому что наша тема «Материальная этнография поволжских немцев». Мы рассмотрим жилище, еду и одежду, а также те виды работ, которые непосредственно связаны с ними.



*Erste Abteilung:*

*Obdach*

**ПЕРВЫЙ РАЗДЕЛ:  
ЖИЛИЩЕ**



# 1. Die Siedlung

Als unsere Wolgadeutschen vor mehr als 160 Jahren aus ihrer früheren Heimat, Deutschland, auszogen, um sich hier im Wolgagebiet anzusiedeln, so hofften sie, bei ihrer Ankunft Haus und Hof schon fertig, Materialien zu anderen Gebäuden und dem nötigen Wirtschaftsinventar zu billigen Preisen hier vorzufinden; bei ihrem Eintreffen fanden sie aber nur sehr wenige Bauten vor; der Dorfplatz jedoch war *abgestochen* und in Hofplätze und Straßen *vermessen*. In den meisten Ansiedlungen also war auf diese Art der Dorfplan schon vorgesehen, und etwas besonders Originelles wurde auf diesem Gebiet nicht geschaffen. Im Allgemeinen ist der Dorfplan immer ein und derselbe, etwa wie in Krasnojarsk auf der Wiesenseite (*Abb. 4*).

Im Zentrum des Dorfes befindet sich der Kirchplatz. Dieser ist ein regelrechtes Viereck, das gewöhnlich 176 m lang und 132 m breit ist (oft aber auch größer, beispielsweise in Warenburg).

An den Längsseiten des Kirchplatzes ziehen die beiden Hauptstraßen vorbei; sie sind breiter als die anderen und ziehen in geraden Linien durchs ganze Dorf dahin von End zu End. Parallel derselben ziehen noch zwei, manchmal auch mehrere, schmalere Straßen, die sogenannten Hintergassen. Diese vier Straßen werden rechtwinkelig von sechs oder mehr *Kreuzgassen* durchschnitten, von denen die zwei, den Kirchplatz berührenden, etwas breiter als die anderen sind. Der Dorfwachswach geschieht am Ende des Dorfes, gleichmäßig alle vier Straßen entlang. Die Dorfviertel, die zwischen den zwei Hauptstraßen liegen, sind doppelt so breit als die anderen, und die einzelnen Gehöfte stoßen mit den Hinterhöfen oder Hintergärten zusammen, haben also nur Ausfahrt auf eine Straße; die anderen „Viertel“ aber sind mit der Hausseite nach einer Straße gerichtet und stoßen mit der entgegengesetzten Seite auf die andere Straße (Gasse) und haben somit zwei Ausfahrten, so wie nach der einen Straße, so auch nach der anderen. Auf dem Kirchplatze erhebt sich die Kirche mit dem Glockenstuhle daneben (*Abb. 5*).

Die Kirchen wurden anfangs fast ausschließlich aus Holz gebaut: anfangs war die Bauart ganz einfach, aber nach und nach wurde sie anspruchsvoller, und heute steht fast in jedem Dorfe (mit einigen Ausnahmen) eine oft stattliche Kirche; man muss sich wundern, wie man den Mut hatte, bei den schweren Zeiten, die oft über die Kolonien hereinbrachen, solche kostspieligen Gebäude aufzuführen.

Andere gemeinschaftliche Bauten, wenn sie nicht gerade die Kirche betrafen, wurden weniger solide gebaut und bieten auch heute noch oft einen dürftigen Anblick.

# 1. Поселение

Когда наши поволжские немцы более 160 лет назад уезжали со своей бывшей родины Германии, чтобы поселиться здесь, в Поволжье, они надеялись, что к их приезду уже будут готовы и дом, и двор и что они найдут материалы для других построек и необходимый инвентарь по низким ценам; но когда они прибыли, то нашли очень мало построек, а земля, отведенная под поселок, была нарезана и размерена на дворы и улицы. В большинстве поселений разметка сел уже была спланирована именно таким образом, и ничего оригинального в этом не было (*Илл. 4*). В целом план села всегда один и тот же, как и в Красноярске на Луговой стороне.

Церковная площадь находится в центре села. Это настоящая площадь, которая обычно имеет длину 176 м и ширину 132 м (но часто больше, например, в Варенбурге).

Две главные улицы пролегают вдоль длинных сторон церковной площади; они шире других и проходят прямыми линиями через всю деревню из конца в конец. Параллельно этому идут две, а иногда несколько более узких улиц, так называемых переулков. Эти четыре улицы пересекаются под прямым углом с шестью или более поперечными улицами, две из которых соприкасаются с церковной площадью и несколько шире остальных. Новые дома строят в конце улиц равномерно по всем четырем сторонам. Деревенские кварталы, лежащие между двумя главными улицами, в два раза шире других, а отдельные подворья соприкасаются задними дворами, поэтому имеют только один выход на улицу. Другие же кварталы обращены к одной улице домовою стороной, а к другой улице (переулку) противоположною стороной и, таким образом, имеют два выхода как на одну улицу, так и на другую. На церковной площади возвышается церковь с колокольной (*Илл. 5*).

Первоначально церкви строились почти сплошь из дерева: сначала конструкция была довольно простой, но постепенно она усложнялась, и теперь почти в каждой деревне (за немногими исключениями) есть церковь, часто довольно величавая; приходится удивляться, как у колонистов хватало смелости начинать строить такие дорогие здания в трудные времена, которые часто выпадали на долю колоний.

Другие общественные здания, если они не были связаны непосредственно с церковью, были построены менее солидно и часто до сих пор представляют собой унылое зрелище.

Церкви состоят из большого зала, овещаемого двумя рядами окон, с галереей,

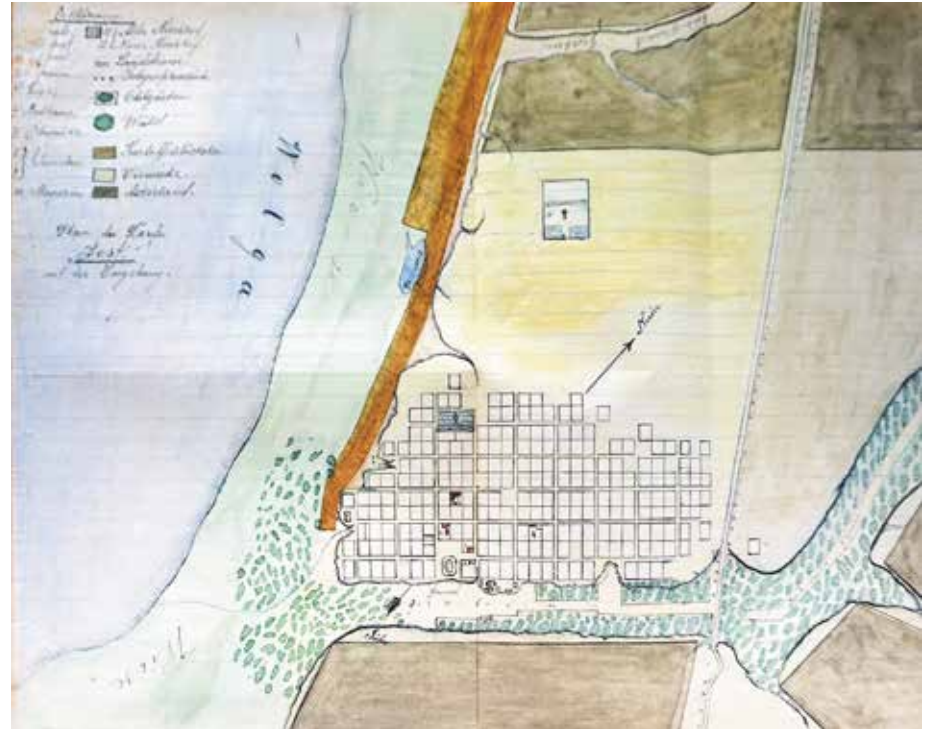


Die Kirchen bestehen aus einem größeren, von zwei Reihen Fenster erhellten Saal mit einer auf runden Säulen mit meist kubischem Grundstein ruhenden Empore, die gewöhnlich die eine Breitseite und je zwei Drittel der beiden Längsseiten einnimmt. An der anderen Breitseite ist der Altar und die Kanzel: die Kanzel ist entweder über dem Altar oder links davon. Hinter der Altarwand, die mit kleinen Kolonnen und Bildern und allerlei vergoldetem Schnitzwerk verziert ist, befindet sich ein kleiner Anbau, die Sakristei, von wo eine Treppe auf die Kanzel und eine Tür in die Kirche führt; auch gibt es hier einen Ausgang ins Freie. Die Besucher sitzen dem Altar gegenüber: die Frauen rechts, die Männer links, die Alten vorn, die Jungen hinten; die Ledigen auf der Empore. In der Mitte der Längswände sind große Ausgangstüren, die auf eine große Vortreppe mit zwei bis sechs hohen dicken Säulen mit quadratischen Ecksäulen als Grundstein und einfachen Kapitellen führen. Durch die dritte Ausgangstür kommt man in einen Vorbau (Flur) in dem rechts und links die Treppen nach oben auf die Empore führen; dieser Ausgang ist ebenso beschaffen wie die beiden an den Längsseiten. An manchen kleineren Kirchen, wie z.B. zu Neu-Boaro<sup>10</sup> (Abb. 6), gibt es nur einen Ausgang an der Breitseite. Auf dem obengenannten Vorbau befindet sich auch der hohe Kirchturm (Abb. 7).

опирающейся на круглые колонны с преимущественно кубическим основанием, занимающим обычно одну широкую сторону и четыре трети каждой из двух длинных сторон. С другой стороны — алтарь и амвон: амвон находится либо над алтарем, либо слева от него. За алтарной стеной, украшенной колоннами, картинами и всякой золоченой резьбой, находится небольшой пристрой, ризница, откуда лестница ведет к амвону и двери в церковь; также есть выход на улицу. Посетители сидят лицом к алтарю: женщины справа, мужчины слева, старики впереди, молодые сзади, холостая молодежь располагается в галерее. В середине продольных стен находятся большие выходные двери, ведущие на просторное крыльцо с двумя — шестью высокими толстыми колоннами, с квадратными угловыми колоннами в качестве оснований и простыми капителями. Третья выходная дверь ведет на крыльцо (в коридор), с которого лестницы справа и слева ведут на галерею; этот выход такой же, как два на длинных сторонах (Илл. 6). В некоторых небольших церквях, например, в Ней-Боаро<sup>10</sup>, есть только один выход с борта. На упомянутом крыльце также находится высокая церковная башня (Илл. 7). Она, как правило, имеет квадратную форму и построена из тех же строительных блоков, что и основной корпус церкви.



a (a)



b (b)

Dieser ist meist viereckig und aus eben solchen Baustücken, wie auch der Unterhauptbau, ausgeführt: er ist zwei-dreistöckig: der erste Stock reicht bis zur Höhe des Dachkammes und hat gewöhnlich von zwei Seiten kleine Fensterchen in Form eines in fünf-sechs Scheiben aufgetheilten Halbkreises. Dann kommen die übrigen Stockwerke, von denen das obere in allen Richtungen etwas kleiner als das untere ist; jeder Stock hat nach allen vier Seiten ein oder zwei mit einem Drahtnetz oder Brettchenrost zugemachte Fenster; die Absätze der einzelnen Stockwerke sind mit einem kleinen Vordache versehen: an einigen steinernen Kirchen, z.B. in Warenburg, sind diese Absätze mit einer Brüstung versehen (Abb. 8).

Obendrauf sieht man ein halbkugelförmiges Dach, aus dessen höchsten Punkte der Kreuzbalken mit einer vergoldeten Kugel und dem Kreuze hervorrage. Die Gesamthöhe des Turmes beträgt 48-55 m. Die vierseitigen Dächer und die Kuppeln sind mit Eisenblech gedeckt und grün angestrichen. Manche alten Kirchen sind auch mit Brettern gedeckt, z.B. in Neu-Boaro (Abb. 9).

Nur wenige Kirchen sind aus Ziegeln (*Backstaa*) gebaut (in Marxstadt, Dobrinka, Warenburg, Herzog und einigen anderen); jedoch die äußere Form und die innere Einrichtung weichen fast

Bашня имеет два или три этажа: первый этаж доходит до высоты конька крыши, на обеих сторонах расположены небольшие окна в виде полукруга, поделенного на пять-шесть стекол. Затем следуют остальные этажи, причем каждый верхний во всех направлениях несколько меньше нижнего (Илл. 8). На всех четырех стенах одно или два окна, закрытые проволочной сеткой или решетками, площадки отдельных этажей имеют небольшой навес; в некоторых каменных церквях, например, в Варенбурге, эти площадки снабжены парапетом.

Сверху видна полусферическая крыша, из высшей точки которой выступает переключина с позолоченным шаром и крестом. Общая высота башни 48–55 м. Четырехскатные крыши и купола покрыты листовым железом и окрашены в зеленый цвет. Некоторые старые церкви также покрыты досками, например, в Ней-Боаро (Илл. 9).

Только несколько церквей построены из кирпича (*Backstaa*) (в Маркштадте, Добринке, Варенбурге, Герцого и некоторых др. поселениях) (Илл. 10), однако внешняя форма и внутреннее убранство почти не отличаются от деревянных. Так, например, старая церковь в Варенбурге отличается только тем, что верхний этаж у нее не квадратный,

## 5

Dorfpläne 1928 GIANP  
F. 831, Op. 1:

a) Warenburg. D. 65. L. 1

b) Jost. D. 163, L. 80.

Планы сел 1928 г. ГИАНП  
Ф. 831. Оп. 1:

a) с. Варенбург. Д. 65.

Л. 1

б) с. Юост. Д. 163. Л. 80



6

Innenraum der römisch-katholischen Kathedrale St. Clemens:

- a) Der Hauptaltar.
- b) Altar der linken Grenze.
- c) Blick von der Seite des Hauptaltars.

Foto von den Brüdern Leontjew. Saratow, 1938

Интерьер Римско-католического собора св. Клемента:

- a) Главный алтарь.
- б) Алтарь левого предела.

**СМК 13 207**

- в) Вид со стороны главного алтаря.

**СМК 13 206**

Фото братьев Леонтьевых. Саратов, 1938 г.



a (a)



b (б)



c (в)



7



8



9



11



10

7

Entwurf des Altars  
der katholischen  
Steinkirche im Dorf  
Otrogowka (Lui) Kreis  
Nowousensk Gouvern.  
Samara. GIANP F. 162.  
Op. 1. D. 85

Проект алтаря каменной  
католической церкви  
в с. Отроговка (Луй)  
Новоузенского у.  
Самарской губ. ГИАНП  
Ф. 162. Оп. 1. Д. 85

8

Lutherische Kirche im Dorf  
Wiesenmiller. Anf. XX. Jh.

Лютеранская церковь  
в с. Визенмиллер.  
Нач. XX в. **СМК 23 346/25**

9

Lutherische Kirche im Dorf  
Bangert. 1920er Jahre.

Лютеранская церковь  
в с. Бангерт. 1920 гг.  
**ЭКМ 18 071**

10

Lutherische Kirche  
und katholische Kathedrale  
in Katharinenstadt.  
End. XIX Jh.

Лютеранская церковь  
и католический собор  
в Екатериненштадте.  
Кон. XIX в. **СМК 9043**

11

Lutherische Kirche  
in Warenburg. Anf. XX. Jh.  
*Archiv E. Arndt*

Лютеранская церковь  
в с. Варенбург. Нач. XX в.  
*Архив Е. Арндт*

nicht von den hölzernen ab (*Abb. 10*). Nehmen wir z. B. die Warenburger alte Kirche: sie unterscheidet sich nur dadurch, dass der obere Stock nicht viereckig sondern achteckig ist und dass die Kuppel nicht wie eine Halbkugel, sondern wie eine Zipfelmütze aussieht.

Außer dem Hauptturm gibt es auf den meisten Kirchen noch ein kleines kreuztragendes Türmchen über der Sakristei, z.B. die Kirche zu Warenburg (*Abb. 11*). E.s gibt auch einige in gotischem Stil erbaute Kirchen; z. B. in Dinkel, Herzog, beide Kirchen zu Saratow, Zarizyn u. a. (*Abb. 12*)

In der Nähe der Kirche steht der aus einer Anordnung von Balken und Stützpfählern gebaute Glockenstuhl (*Abb. 13*), denn auf den Kirchturm kommen die Glocken nicht (Ausnahmen: Marzstadt, Saratow und einige andere). Um die Kirche ist ein Staketenzaun: manchmal findet man auch Baumanpflanzungen bei der Kirche: Pappeln, Birken, Eichen, Akazien, Weiden u. a.

Der Kirchhof (der Gottesacker) befindet sich jetzt meist außerhalb des Dorfes, etwa der Mitte desselben gegenüber. Anfangs befand sich derselbe oft um die Kirche herum: z.B. in Laub, Schtscherbakowka u. a.

Die Gräber liegen reihenweise; die Alten besonders die Ledigen und Kinder auch besonders; in der Mitte des umfriedeten Kirchhofes steht ein hohes Kreuz, aus zwei kleineren Eichenstämmen gemacht, schwarz angestrichen.

Am Kopfe des Grabhügels, das nach Osten gerichtet ist, ist ein Kreuz tief in die Erde gedrückt, so dass der Querbalken nur etwa 0,10 m über dem Hügel zu sehen ist; auf dem Querbalken ist der Name und das Geburts- und Sterbedatum angegeben: entweder mit Farbe oder auch eingeschnitten. Mancherorts (z.B. in Dobrinka, Schtscherbakowka u. a.) ist es Sitte, die Kreuzenden mit zwei Bretchen dachartig zu verbinden (*Abb. 14*).

Auf die Hügel kommen bei jungen Leuten und Kindern aus Papier gemachte Kronen (nicht überall). Man setzt Rosenstöcke, Bäumchen und Sträucher ans Kopf- oder Fußende der Gräber. Hie und da sieht man auch ein Staketengitter ums Grab, selten auch Grabsteine. Eine besondere, allgemein organisierte Pflege des Kirchhofes gibt es bei uns nicht, einzelne Gräber werden wohl manchmal gepflegt. Um manche Dörfer, wie z. B. Schtscherbakowka, zieht eine aus Feldstein und Lehm verfertigte Mauer, wodurch das frei umherlaufende Kleinvieh davon abgehalten werden soll, die in Gewanne (*Gwann*) eingeteilten Felder zu beschädigen.

An dieser Stelle sei noch bemerkt, dass sich am Rande des Dorfes die Gemeindespeicher befinden, in denen Getreidevorräte aufbewahrt werden, die dann bei Missernten oder Not als Samengut (*Saatgut*) ausgeteilt werden. Viele unserer Dörfer

a восьмиугольный и купол имеет вид остроконечной шапки, а не полусферы.

В дополнение к главной башне большинство церквей имеют небольшую башенку с крестом над ризницей, например, церковь в Варенбурге (*Илл. 11*). Есть также несколько церквей, возведенных в готическом стиле, например, в Динкеле, Герцого, обе церкви в Саратове, Царицыне и др. (*Илл. 12*).

Рядом с церковью находится звонница (*Илл. 13*), построенная из балок и столбов, т. к. на церковную башню колокола не устанавливают (исключения составляют маркштадтская, саратовская и некоторые другие церкви). Церковь огорожена штакетником, иногда окружена деревьями и кустарником: тополями, березами, дубами, акациями, ивами и др.

Погост (*Gottesacker* — Божье поле) теперь находится в основном за деревней, примерно напротив центра села. Вначале он часто располагался вокруг церкви, например, в Лаубе, Щербаковке и других поселениях.

Могила расположены рядами: отдельно хоронят пожилых, отдельно одиноких и детей; посреди огороженного церковного двора стоит высокий крест из двух дубовых брусков, выкрашенных в черный цвет.

Могила обращены изголовьем на восток, здесь же устанавливается крест, врытый глубоко в землю, так что перекладина возвышается примерно лишь на 0,1 м над могильным холмиком; имя и даты рождения и смерти написаны на перекладине либо краской, либо вырезаны. В некоторых местах (например, в Добринке, Щербаковке и др.) принято соединять концы перекладины крестов двумя досками наподобие крыши (*Илл. 14*).

Захоронения молодых людей и детей принято украшать бумажными венками (не везде). Кусты роз, деревья и кустарники размещают у изголовья или подножия могилы. Кое-где также можно увидеть ограду вокруг могилы, реже и надгробные плиты. Специального организованного ухода за погостом у нас нет, иногда ухаживают за отдельными могилами. Вокруг некоторых деревень, таких, например, как Щербаковка, тянется стена из полевого камня и глины, которая предназначена для того, чтобы свободно пасущийся мелкий скот не навредил полям, разделенным на наделы (*Gwann*).

Здесь следует отметить, что на окраине села находятся общинные склады с запасами зерна, которые распределяются в виде посевного материала (семян) в случае неурожая или чрезвычайных ситуаций. Во многих наших деревнях источники питьевой воды расположены не во дворах, а в неудобных местах, и воду приходится брать из родника или



a (a)



b (б)



с (в)



d (г)

12

Gotische Kirchen:

a) Katholische Kathedrale St. Clemens. Saratow, 1881. Photo von P. P. Pjatnizki.

b) Lutherische Kirche St. Maria. Saratow, 1881 Photo P. P. Pjatnizki

c) Katholische Kirche St. Ulrich von Augsburg. Herzog. Postkarte. Anf. 20. Jh.

d) die lutherische Kirche. Zarizyn. Anf. XX. Jahrhundert Archiv E. Arndt

Церкви в готическом стиле:

а) Католический собор св. Клементя. Саратов, 1881 г. Фото П. П. Пятницкого.

**СМК 15 430/44**

б) Лютеранская церковь св. Марии. Саратов, 1881 г. Фото П. П. Пятницкого.

**СМК 15430/55**

в) Католическая церковь св. Ульриха Аугсбургского. С. Герцог. Открытка. Начало XX в.

**ММК 238**

г) Лютеранская церковь в г. Царицын. Нач. XX в. Архив Е. Арндт

13

Glockenturm der Kirche von  
Kukkus. 1920er Jahre.  
Archiv von A. Schpak

Звонница церкви  
в с. Кукукус. 1920-е гг.  
Архив А. Шпака



13

14

Alte lutherische  
Bestattungen auf dem  
Friedhof von der Station  
Lapschinskaja, R-n  
Kotowo, Gebiet Wolgograd.  
Expedition 2021  
Archiv E. Arndt

Старые лютеранские  
погребения на кладбище  
ст. Лапшинской  
Котовского р-на  
Волгоградской обл.  
Экспедиция 2021 г.  
Архив Е. Арндт



14

haben das Trinkwasser nicht bequem auf dem Hofe, sondern müssen dasselbe von „*der Quelle*“ oder dem gemeinsam gegrabenen Brunnen holen. Eine solche Quelle wird dann mit einem Holzgehäuse eingefasst und mit Brettern überdacht. Zum Ansammeln des nötigen Wasservorrats werden große Wassertröge (6 × 1,5 × 1,5 m) angebracht, aus denen das Wasser mit einem an langem Stiel befestigten Wasserschöpfer (*Schapp* – Grimm) oder mit dem Eimer ins Fass geschöpft wird. Dieses Quellwasser wird manchmal in Röhren oder ausgehöhlten und miteinander verzapften Balken einige Kilometer weit bis zum Rande oder in die Mitte des Dorfes geleitet (z. B. in Grimm die *Bärtelsquell*); in Stephan und Norka gibt es eine Wasserleitung mit Betonröhren.

In der Mitte des Dorfes, neben dem Kirchplatze, oft auch auf demselben, finden wir noch das Spritzenhaus (*Feierschoppa, Wasserschoppa* – Grimm). Dies ist gewöhnlich ein aus leichten Brettern erbauter Schuppen, der durch dünne Wände in drei größere Teile geschieden ist: ein Teil dient zur Aufbewahrung der Spritzen mit Zubehör und der Segeltücher, der andere für den „Feuerwächter“ und seine Pferde (von zwei bis fünf), der dritte für die Wasserfässer und den Wagen mit Leitern und Feuerhaken (*Bagor*). Die beiden ersten Abteile sind mit verschließbaren Toren und Türen versehen, das dritte ist vorn ganz offen. Die Spritzen werden in Balzer auf der Spritzenfabrik bestellt oder in Saratow gekauft.

Bricht ein Feuer aus, so erscheinen außer dem Feuerwächter und seinen Gehilfen die Einwohner des Dorfes mit Eimern, Schaufeln, Gabeln, Beilen, Fässern und Pferden nach einer voraus festgesetzten Verteilung.

из выкопанного колодца. Такой колодец или родник обычно огораживают деревянным забором и покрывают дощатым навесом. Для накопления необходимого запаса воды устанавливают большие емкости (корыта размером 6 × 1,5 × 1,5 м), из которых вода при помощи ведра или черпака (*Wasserschöpfer, Schapp* в Grimme) с прикрепленной к нему ручкой переливается в бочку. Эта родниковая вода иногда подается по трубам или желобам, врезанным друг в друга, на несколько километров к окраине или центру деревни (например, *Bärtelsquell* в Grimme); в Штефане и Норке есть водопровод с бетонными трубами.

Посреди села, рядом с церковной площадью, а чаще всего на ней до сих пор находится пожарная часть (*Feuerschoppa, Wasserschoppa* – Grimm). Обычно это сарай из легких досок, разделенный тонкими стенками на три большие части: одна для хранения брандспойтов с необходимыми принадлежностями и брезентом, другая для пожарного и его лошадей (от двух до пяти), третья для бочек с водой и колесницы с лестницами и баграми (*Bagor*). Первые два отсека имеют запирающиеся ворота и двери, третий полностью открыт спереди. Шприцы заказывают на шприцевом заводе в Бальцере или покупают в Саратове.

В случае возникновения пожара кроме пожарного и его помощников появляются жители деревни с ведрами, лопатами, вилами, топорами, бочками и лошадьми, согласно заранее установленному распределению.

## 2. Der Hof

Der Hofplatz ist gewöhnlich 31,96 m breit und 52,90 m lang: die Breite zieht längs der Straße, die Länge bildet die Tiefe des Hofes. So ein ganzer Hofplatz ist gewöhnlich durch die Wirtschaftsgebäude in zwei Teile geteilt: den Vorderhof und den Hinterhof. Nehmen wir mal so einen ganzen Hofplatz vor und betrachten uns denselben genauer.

Als typisches Beispiel der gennante Plan des Bauern Joh. Jak. Dumler,<sup>11</sup> aus Grimm dienen (Abb. 15). Dieser Bauer war ein Mittelbauer, und sein Gehöft mit allem ‚Drum und Dran‘ weicht nur sehr wenig vom Durchschnitt ab. Wie dies leicht durch aus beigefügten Zeichnungen zu sehen ist, ist der Hof in zwei Hälften geteilt einen vergleich der Abb. 15 zu ersehen ist. Nur ist der Hofplatz etwas länger und breiter als durchschnittlich, da seinerzeit bei den Nachbarn etwas Hofland hinzugekauft worden ist.

Auf dem Vorderhofe befinden sich das Wohnhaus, die Sommerküche (das Backhaus), zwei Keller, der Mistholz- und Wagenschuppen, der Getreidespeicher (Ambar), die kleine Scheune (das Kummetschöppcha - Grimm), der Kuhstall, der Pferde- stall, die große Scheune (die Scheier - Grimm), der Hühnerstall, der Brunnen u. a.

## 2. Двор

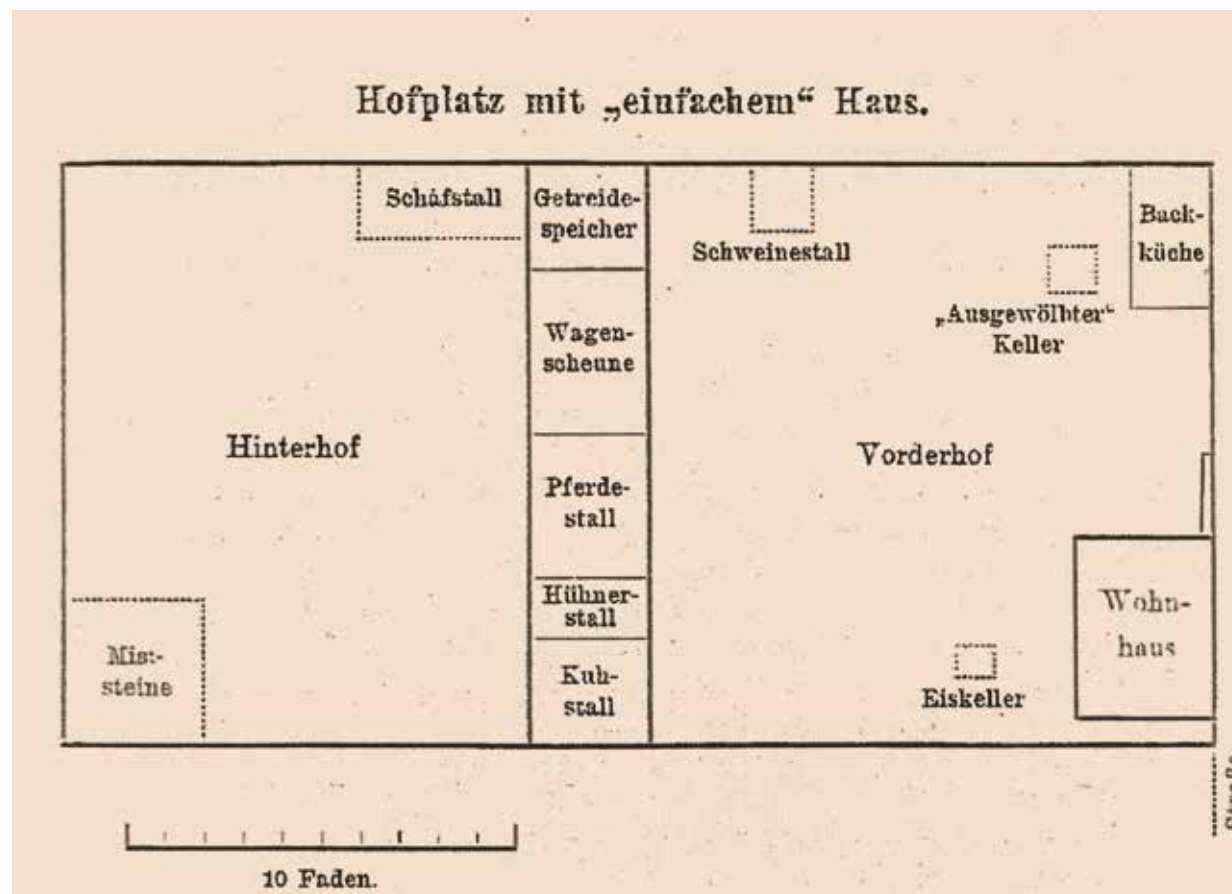
Двор обычно имеет ширину 31,96 м и длину 52,9 м; более короткой стороной двор располагается вдоль улицы, длинная сторона образует глубину двора.

Весь двор обычно делится хозяйственными постройками на две части: передний (чистый, парадный) двор и задний двор. Рассмотрим такой двор поближе.

Типичным примером может служить двор крестьянина Иоганна Якова Думлера из Гримма<sup>11</sup> (Илл. 15). Это крестьянин среднего достатка, а его усадьба и вся отделка очень мало отличались от среднего немецкого крестьянского двора. (Двор чуть длиннее и шире среднего, т. к. немного дворовой земли было прикуплено у соседей.)

На переднем дворе находятся жилой дом, летняя кухня (Backhaus), два погреба, сарай для кизяка и дров и сарай для телег и саней, амбар (Ambar), малый сарай (Kummetschöppcha — Grimm), хлев для крупного рогатого скота, хлев (коровник), большой сарай (Scheier — Grimm), курятник, колодец и т. д.

На заднем дворе расположены открытый сарай, хлев для овец, свиарник и небольшой огород.



15

Deutscher Doppelhof ohne Gemüsegarten. Ende des XIX Jh. [Pretorius, 1912 S. 93]

Двойной немецкий двор без огорода. Кон. XIX в. [Pretorius, 1912. S. 93]



a (a)



b (б)

16

Typisch deutsche  
Wohnungen:

- a) Deutsches Haus. Mitte  
XIX. Jh. D 465
- b) Deutsches Haus.  
1830er Jahre. D. 1367

GIANP. Fotofonds. Op. 1

Типовые немецкие  
жилища:

- a) Немецкий дом.  
Сер. XIX в. Д. 465
- б) Немецкий дом.  
1830-е гг. Д. 1367

ГИАНП. Фотофонд. Оп. 1.

Auf dem Hinterhofe befinden sich der offene Schuppen, der Schafstall, der Schweinestall, der kleine Gemüsegarten.

Vor allen Dingen betrachten wir die Gebäude auf dem

## A. Vorderhof

### a) Das Wohnhaus (sein Äußeres)

Das Wohnhaus (Abb. 42) ist aus etwa elf bis zwölf cm dicken Holzbohlen gebaut und steht auf einem etwa 1 m hohen Fundament aus Lehm und „Feldsteinen“, die im *Staa`bruch* (etwa zwei km vom Dorfe) geholt werden. Der Lehm wird in der *Lamekarit* gegraben. Das Fundament ist mit glatt gehobelten, zwei cm dicken Brettchen bekleidet (Abb. 16a, 17).

Vor dem Hause befindet sich ein Gärtchen mit Syringenbäumchen (*Bloablummabääm*). Um das Gärtchen führt ein Bretterzaun. Durch die Bretter, die waagrecht in Abständen von etwa acht cm angenagelt sind, sieht man zwischen den Bäumchen kleine Beete mit Blumen (Kaiserkrone, Sammetblumen u. Stockrosen) und *Hanoppelblätter* (*Heckenrose* (von *Hag(en)apfel* – *Hanappel*)).

An den Fenstern befinden sich zweiflügelige Läden, die sommers während des Tages und winters während der Nacht fest geschlossen werden. In einem Laden nach der Straße und einem nach dem Hofe befinden sich herzförmige Öffnungen (Abb. 18). Um die Fenster befindet sich ein Bretterrahmen und über dem Fenster ein bogenartiger Schmuck. Der Rahmen ist mit weißer, die Läden und die Verzierung mit grüner Ölfarbe angestrichen.

Das Dach des Hauses ist mit einer doppelten Schicht fest zusammengefügtter Bretter bedeckt. Es

Прежде всего рассмотрим постройки на переднем дворе.

## A. Передний двор

### a) Жилой дом (его внешний вид)

Жилой дом (Илл. 42) из деревянного бруса толщиной около 11–12 см стоит на фундаменте высотой около 1 м, сложенном из глины и полевых камней, которые привозят из каменоломни (*Staa`bruch*), находящейся примерно в 2 км от села. Глину берут в карьере (*Lahmekarit*). Фундамент обшит гладкими строганными досками толщиной 2 см (Илл. 16a, 17).

Перед домом разбит небольшой сад с сиренью (*Bloablummabääm*), вокруг сада деревянный забор. Сквозь доски, прибитые горизонтально с интервалом около 8 см, между деревцами видны небольшие клумбы с цветами (рябчик императорский, бархатцы, мальвы) и кусты шиповника (*Heckenrose* от *Hag(en)apfel* – *Hanappel*).

На окнах двустворчатые ставни, которые летом закрываются на день, а зимой на ночь. В ставнях окна, выходящего на улицу, и одного, выходящего во двор, сделаны проемы в форме сердца (Илл. 18). Вокруг окон укреплена деревянная рама, а над окном арочный декор. Каркас окрашен белой, а створки и декор зеленой масляной краской.

Крыша дома покрыта двойным слоем досок, прочно соединенных между собой. Раньше она была двускатной, и дом имел довольно высокий фронтон, оканчивающийся углом почти в 90° (Илл. 16б).



a (a)



b (б)



c (в)

war früher bloß zweiseitig; das Haus hatte früher einen ziemlich hohen Giebel, der in einen Winkel von fast 90° auslief (*Abb. 16b*).

Heute hat es, wie die meisten hölzernen Wohnhäuser, ein vierseitiges ‚französisches‘ Dach. Diese Dächer sind schon früh aufgekommen, denn man sieht fast 100 Jahre stehende Häuser mit solchen Dächern. Die Dachfensterchen sind oben an der Giebelseite in einem kleinen Vorbau angebracht. Wohlhabendere decken das Dach mit Eisenblech und streichen es grün oder rot an (*Abb. 19*).

Ärmere dagegen aber selten decken das Haus auch mit ausgeklopftem Kornstroh. (Roggenstroh). Auf dem Dache befinden sich zwei Schornsteine, (die mit Brettern) bekleidet sind.

Zweistöckige Häuser kommen selten vor; sie haben außen um die zweite Etage herum einen mit einer Brüstung versehenen schmalen Gang.

Сегодня дом имеет, как и большинство деревянных жилищ, четырехскатную «французскую» крышу. Они появились уже давно, поэтому можно найти дома с такими крышами, которые стоят уже почти 100 лет. Мансардные окна прикреплены к фронтону с небольшим выступом. Состоятельные крестьяне покрывают крышу листовым железом и красят ее в зеленый или красный цвет (*Илл. 19*).

Более бедные иногда покрывают дом обмолоченной соломой. На крыше две трубы, обшитые досками.

Двухэтажные дома встречаются редко, в них второй этаж снаружи окаймляет узкий парапетный коридор. Кирпичные и крашенные дома встречаются также редко, преимущественно в Маркштадте и Бальцере.

17

Тонфундаменте:

a) Ein Haus in Worotaewka (Bettinger) mit einem mit Brettern ummantelten Lehmfundament. End. XIX. Jh.

b) Georgiewka (Glarus)

c) Schtscherbatowka (Schtscherbakowka)

Expedition 2021

Archiv ANO INIR

Глинобитные фундаменты:

a) Дом в с. Воротаевка (Беттингер)

с глинобитным

фундаментом, обшитым тесом. Кон. XIX в.

б) с. Георгиевка (Гларус)

в) с. Щербатовка (Щербакровка)

Экспедиция 2021 г.

Архив АНО ИНИР



Arten von Fensterrahmen  
und Fensterläden.

End. XIX. Jh.

a) Orlowskoje

b) Marx (Katharinenstadt)

c) Schtscherbatowka

Expedition 2021.

Archiv ANO INIR

Виды оконных  
наличников и ставен.

Кон. XIX в.:

а) с. Орловское

б) г. Маркс

(Екатериненштадт)

в) с. Щербатовка

Экспедиция 2021 г.

Архив АНО ИНИР



a (a)



b (б)



c (в)



19

Wohnhaus mit Walmdach  
und Oberlichtern. Deutsch  
Danilowka. 1929

Жилой дом с четырех-  
скатной крышей  
и мансардными  
окнами в с. Немецкая  
Даниловка. 1929 г.  
СМК 23 213/5

Ziegelsteinerne Häuser und angestrichene Häuser sieht man selten; öfter in Marxstadt und Balzer. Das Äußere des Hauses hätten wir uns somit, zwar flüchtig, etwas angesehen, und es wäre jetzt am Platze, uns mit dem Inneren desselben zu befassen; jedoch wollen wir damit etwas abwarten, bis wir den ganzen Hof genauer betrachtet haben, und werden später auf diese Frage zurückkommen. Wir fahren also fort in unseren Betrachtungen und kommen von dem Wohnhause auf die Einfahrt zu sprechen.

## b) Das Tor

In einem kleinen Abstand von dem „Giebel“ des Wohnhauses, etwa in der Mitte der Breite des Hofplatzes, befindet sich das Tor (*Abb. 16b, 20*). Es ist etwa drei m breit und vier m hoch. Das Tor ist aus Holz gebaut. An beiden Seiten stehen zwei dicke Pfeiler aus starken Tannenstämmen, die achtkantig behauen und glatt gehobelt sind; oben werden sie mit einer stumpfen vierseitigen Pyramide oder einer kuppelartigen Spitze abgeschlossen; oben sind die Torpfosten durch eine starke bogenartig zugeschnittene Bohle vereinigt. Das Tor hat zwei Flügel, die sich in starken eisernen Angeln bewegen. Ehe man es zumacht, legt man unten das Torbrett, in dem ein Einschnitt zum Greifen vorgesehen ist, ein. Auf den Flügeln, die aus leichteren

Таким образом, мы немного, хотя и поспешно, осмотрели дом снаружи, и теперь пришло время заняться его внутренней частью; однако давайте воздержимся от этого, пока не рассмотрим весь двор более внимательно, и вернемся к этому вопросу позже. Итак, мы продолжаем наши наблюдения и переходим от разговора о доме к описанию подъезда к нему.

## б) Ворота

На небольшом расстоянии от фронтона жилого дома, примерно посередине ширины двора, находятся ворота (*Илл. 16б, 20*). Они имеют около 3 м в ширину и 4 м в высоту. Ворота сделаны из дерева. По обеим сторонам стоят два толстых столба из крепких еловых стволов, они обтесаны в форме восьмиугольников и гладко обструганы, вверху оканчиваются усеченной четырехгранной пирамидой или куполообразной вершиной; столбы ворот вверху объединены прочной доской в форме арки. Ворота имеют две створки, которые двигаются на крепких железных петлях. Прежде, чем закрыть ворота, нужно вставить заградительную доску вниз под ворота (в доске есть отверстие для ее захвата и передвижения). На створках, сделанных из более легких досок, часто имеются декоративные

Tor mit Pforte.  
End. XIX. Jh. Rownoje.  
Expedition 1992  
Archiv E. Arndt

Ворота с калиткой.  
Кон. XIX в. С. Ровное.  
Экспедиция 1992 г.  
Архив Е. Арндт



Brettern gefertigt sind, befindet sich oft eine Verzierung: beispielsweise an dem Tore des Bauern Dumlera украсит двенадцатиконечная звезда.

Der Rahmen des Flügels ist aus vierkantigen Latten gefertigt und an den Ecken verzapft. Das ganze Gerippe des Flügels ist in der Abbildung 14 veranschaulicht. Das geschlossene Tor wird mit der „Torstange“ verriegelt, zu diesem Zwecke sind etwa in Manneshöhe starke eiserne Haken (*Krampa*) in die Pfosten eingeschlagen. Die Torstange lässt sich bequem hin- und herschieben, so dass man damit auch das neben dem Tor angebrachte *Törchen* verriegeln kann. Das *Törchen* hat nur einen Flügel, der mit einer Klinke, die durch Drehen eines Ringes gehoben und niedergelassen wird, geschlossen werden kann. Gebaut ist das *Törchen* ebenso, wie der Torflügel, nur kleiner und entsprechend leichter. Vom Tor zieht sich nach beiden Seiten eine ziemlich hohe (etwa zwei-zweieinhalb m) Bretterwand hin.

Auf der andern Seite, dem Wohnhause gegenüber, steht

### с) Das Backhaus

Dieses ist ein kleiner Bau, dessen Wände meist aus Stein und Lehm aufgebaut sind. Zu diesem Zweck werden zwei Bretter parallel auf die Kanten gestellt, mit senkrecht aufgestellten Latten in dieser

элементы, например, ворота крестьянина Думлера украсит двенадцатиконечная звезда.

Каркас крыла выполнен из квадратных реек, врезанных друг в друга по углам. Ворота запираются засовом: для этого в столбы примерно на уровне человеческого роста вбиваются крепкие железные крюки (*Krampa*). Задвижку ворот можно легко двигать вперед и назад, так что калитка, расположенная рядом с воротами, также может быть заперта этой задвижкой. Калитка имеет только одну створку, которую можно закрыть защелкой, она поднимается и опускается поворотом кольца. Калитка устроена так же, как и створки ворот, но она меньше и, соответственно, легче. От ворот в обе стороны тянется довольно высокая (около 2–2,5 м) дощатая стена.

С другой стороны напротив жилого дома стоит

### в) Летняя кухня (пекарня)

Это небольшое здание, стены которого в основном сложены из камня и глины. Для этой цели две доски кладут параллельно на ребра, к ним вертикально закрепляют рейки, затем пустое пространство между досками заполняют камнями и глиной. Крестьяне выполняют эту работу сами,

Lage erhalten, dann wird der leere Raum zwischen den Brettern mit Steinen und Lehm angefüllt. Diese Arbeit besorgen die Bauern selbst; nur leitet sie dabei ein Maurer-Spezialist an. Die fertigen Wände werden von außen und innen mit Lehm glatt geschmiert und mit Kreidemilch geweißt (*Abb. 21*).

In manchen Gegenden, besonders der Wiesenseite, wo Steine schwer zu erhalten sind, hilft man sich dadurch, dass man aus Lehm, Sand und etwas Stroh oder Spreu Lehmsteine macht, die an der Sonne getrocknet werden; die Form ist größer als die des Ziegels (*Backstaa'*). Zum Formen hat man eine Schablone, in der mit einem Abheben zwei bis sechs Lehmsteine (*Lahmastaa'*) auf einmal geformt werden können (*Abb. 22*). Zur größeren Festigkeit der Lehmbauten werden oft an den Ecken Pfosten eingegraben, die oben durch leichte Balken miteinander verbunden werden (verzapft werden). Das Fundament des Backhauses wird durch größere Dicke der Wand markiert, steht somit etwas hervor und wird auch dunkelgelb, blau oder grau übertüncht, während die Wände eine weiße Farbe erhalten.

Das Backhaus hat nach der Straße und nach dem Hofe zu je ein kleines vierscheibiges Fenster, das mit einem Ladenflügel geschlossen werden kann. Das Öffnen des Fensters wird durch Emporschieben der unteren Hälfte besorgt.

Der Dachstuhl und das Dach sind aus Holz gefertigt. Der Backhausramm auf Dumlers Hof ist in eine Esstube und die eigentliche Back- und Kochstube eingeteilt. Die Esstube ist mit einer Diele und Decke versehen; in der Backstube fehlt die Deckenlage, der Boden aber ist bloß mit einer Lehmschicht bedeckt, die ab und zu mit einer Mischung von Lehm, Spreu und Kuhmist überrieben wird, um dem Aufkommen von Staub vorzubeugen. Das Backhaus ist bedeutend niedriger als das Wohnhaus und steht nicht mit der Längsseite nach der Straße gerichtet, wie das Wohnhaus, sondern mit dem Giebel (*Abb. 23*). Die weitere innere Einrichtung wird später behandelt werden.

#### d) Der Mistholz – und Wagenschuppen

Dieser befindet sich in der Nähe des Wohnhauses und ist aus leichten Brettern gebaut: vorn nach dem Hofe zu ist dieser Schuppen zu zwei Drittel seiner Länge ganz offen und dient zum Schutz für die Wagen und manchmal auch für die Getreideputzmaschine. Das dritte Drittel ist von vorn mit Brettern zugemacht, aber nach der vierten Seite, d. h. nach dem Innern des Wagenstandortes, offen; hier werden das Mistholz (Erfindung eines Wolgadeutschen) und die Holzwellen (Reisigbündelchen zum Anzünden der Miststeine) aufbewahrt.

Diese Miststeine werden aus gut durch „Reiten“ mit den Pferden geknetetem (*gebranntem*)

правда, руководит ею специалист-каменщик. Готовые стены изнутри и снаружи гладко обмазывают глиной и белят меловым молочком (*Илл. 21*).

В некоторых местностях, особенно на Луговой стороне, где трудно добыть камни, находчивые крестьяне выходят из положения, изготавливая кирпичи из глины, песка и некоторого количества соломы или мякины, которые затем сушат на солнце; размер у них больше, чем у обыкновенного кирпича (*Backstaa'*). Для формовки используют форму-шаблон, по которой за один раз можно изготовить от двух до шести сырцовых кирпичей (*Lahmastaa'*) (*Илл. 22*). Для повышения прочности земляных построек часто по углам вкапывают столбы, которые вверху соединяются друг с другом легкими брусками. Фундамент летней кухни немного выступает по отношению к стене постройки, кроме того, он окрашен в темно-желтый, синий или серый цвета, а стены белые.

Летняя кухня имеет два небольших окна, одно из которых выходит на улицу и одно во двор. Окна можно закрыть ставней. Открыть его можно, поднимая раму за нижнюю часть.

Ферма крыши и сама крыша выполнены из дерева. Летняя кухня на дворе Думлера разделена на столовую и помещение для выпечки и приготовления пищи. В столовой комнате есть пол и потолок; в помещении, где готовят пищу, потолок отсутствует, а пол просто покрыт слоем глины, и его время от времени натирают смесью глины, мякины и коровьего навоза, чтобы предотвратить скопление пыли. Летняя кухня значительно ниже дома и обращена на улицу не лицевой стороной, как дом, а фронтоном (*Илл. 23*). Остальным интерьером займемся позже.

#### г) Сарай для хранения кизяков и гужевого транспорта

Находится около дома и построен из легких досок; передней частью обращен во двор, на две трети длины он совершенно открыт и служит для укрытия повозок и саней, а иногда и зерноочистительной машины. Третья часть зашита спереди досками, а в сторону четвертой стены, т. е. в сторону, где стоит транспорт, открыта. Здесь хранятся кизяки (изобретение поволжского немца) и деревянные прутьки или щепы (веточки для разжигания кизяков).

Эти кизяки изготавливаются из перегоревшего навоза, который хорошо перемешивается при помощи лошади, которую всадник направляет по кругу разложенного навоза. Для этой цели весной, после окончания посевной, навоз вывозят на определенное место (*Mistplatz*) за селом, разбрасывают, поливают водой, месят при помощи лошади,

21

Lehmwand des Hauses.  
End. XIX. Jh. Balzer.  
Expedition 2021  
Archiv ANO INIR

Глинобитная стена дома.  
Кон. XIX в. С. Бальцер.  
Экспедиция 2021 г.  
Архив АНО ИНИР

22

Form für Lehmsteinblöcke.  
Anfang 20. Jh.  
Expedition 1920

Форма для изготовления самана. Нач. XX в.  
С. Ровное. Экспедиция 1920 г.  
СМК 15 582

23

Sommerküche.  
Mit. XIX. Jh. Jablonowka  
(Laub). Expedition 1998  
Archiv E. Arndt

Летняя кухня. Сер. XX в.  
С. Яблоновка (Лауб).  
Экспедиция 1998 г.  
Архив Е. Арндт



22



21



23

Mist bereitet. Zu diesem Zweck wird der Mist im Frühling nach der Ackerei hinters Dorf, auf den *Mistplatz*, gebracht, auseinandergeworfen, Wasser darauf gegossen, geritten, bis er zart wird, dann mit eisernen Schaufeln *gestochen*, mit Gabeln umgewendet, an der Sonne getrocknet, dann in Haufen oder *Mistreihen* gesetzt. Im Spätherbst, vor der Regenwetterzeit, wird das Mistholz eingebracht und in den Schuppen gesetzt. Damit es leichter im Winter anbrennt, werden obengenannte Reisigbündelchen untergelegt.

Mitten durch den Hof ziehen, dicht aneinander gereiht, die hauptsächlichsten Wirtschaftsgebäude, wodurch der Vorderhof von dem Hinterhofe getrennt ist.

### e) Der Getreidespeicher (das Ambar)

Auf unserem Hofplatze steht der hohe, aus dicken Tannenbohlen gebaute und mit Brettern gedeckte Getreidespeicher als erster in der Reihe (*Abb. 24a*). Der ganze Bau ist an den Ecken und in der Mitte der Längsseite auf große, etwa 0,8 m hohe Steine gesetzt. Im Inneren ist der Speicher folgendermaßen eingeteilt: Durch die Tür kommt man in einen Korridor, der rechts und links durch hohe Verschläge, die nicht ganz bis zur Diele reichen, gebildet ist; jede Hälfte ist wieder durch Wände in zwei Teile eingeteilt, so dass ziemlich gleiche Abteile (*Kasta*) entstehen (*Abb. 24b*).

Vor jedem Verschlage, längs der Seiten des entstandenen Korridors, ist ein 25 cm hohes Brett im Abstände von 25 cm von dem Verschlage angebracht, so dass beim Schütten des Getreides ein Teil in diesen oben freien Raum gelangt und leicht mit einem Eimer oder der hölzernen Hohlschaufel oder Flachschaufel herausgeschöpft und eingesackt werden kann.

Der Getreidespeicher hat auch einen Boden, der ebenfalls durch kleine Verschläge in drei Teile eingeteilt ist. Auf den Boden gelangt man auf einer außen gelegenen Treppe, die zu einer Tür im Giebel des Speichers führt. Auf dem Boden werden Fruchtarten aufbewahrt, die weniger gebaut werden: Hirse, Leinsamen, auch Hühnerfutter (abgesonderte feine Weizenkörner) und verschiedene Kleinigkeiten. Im Speicher selbst kommen der Roggen und Weizen (jede Sorte besonders) in die großen Kasten. Im Korridor stehen die Säcke mit Mehl und Kleie; manchmal auch der auf Füßchen stehende Mehlkasten, in dem ein bis zwei Sack Korn- und Weißmehl aufbewahrt werden (*Abb. 25*).

In kleiner Entfernung von dem Speicher steht

### f) Der Stall

Er ist geräumiger als der Speicher, aber niedriger; er ist auch aus Holz erbaut und steht auf einem

перелопачивают вилами, пока он не станет однородным и мягким. Затем навоз, сформованный в кирпичи-кизяки, оставляют сушиться на солнце, далее кизяки складывают в кучи, которые образуют целые кизячные (навозные) ряды. Поздней осенью перед началом дождливой погоды кизяк завозят в сарай. Для того чтобы кизяки можно было легче разжечь зимой, в печь для розжига подкладывают упомянутые выше связки хвороста.

В середине двора вплотную друг к другу расположены основные хозяйственные постройки, которые отделяют передний двор от заднего.

### д) зернохранилище (амбар)

Первым в нашем дворе расположен высокий амбар, построенный из толстых еловых брусьев и покрытый досками (*Илл. 24a*). Все здание стоит на больших камнях высотой около 0,8 м по углам и посередине длинной стороны. Внутри хранилище разделено следующим образом: дверь ведет в коридор, отгороженный справа и слева высокими перегородками, не достигающими до пола; каждая половина снова разделена на две части перегородками, так что возникают отсеки (*Kasta*) примерно одинакового размера (*Илл. 24б*).

Перед каждым отсеком по бокам образовавшегося коридора на расстоянии 25 см от отсека кладут доску высотой 25 см, чтобы при ссыпании зерна часть его попадала в это свободное пространство вверху и его легко с помощью ведра или деревянной подборной или плоской лопаты можно было вычерпать и ссыпать в мешок.

Зернохранилище имеет чердак, который также разделен небольшими перегородками на три части. На чердак ведет внешняя лестница к двери чердака на фронтоне. На чердаке хранится зерно культур, которые занимают меньшую площадь в хозяйстве крестьянина. Это просо, льняное семя, а также корм для кур (отсеянные мелкие зерна пшеницы) и разная прочая мелочь. В самом амбаре рожь и пшеницу засыпают (каждый сорт по отдельности) в большие лари. В коридоре стоят мешки с мукой и отрубями, иногда еще и мучной ящик на ножках, в котором хранятся один-два мешка зерновой и белой муки (*Илл. 25*).

На небольшом расстоянии от зернохранилища расположен

### д) Хлев

Он просторнее зернохранилища, но ниже его и построен также из дерева и стоит на низком

Brutscheune. End. XIX. Jh.

Neu Urbach:

a) Außenansicht

b) Innenansicht

Expedition 2021

Archiv ANO INIR

Хлебный амбар.

Кон. XIX в. С. Ней-Урбах:

а) вид снаружи

б) вид внутри

Экспедиция 2021 г.

Архив АНО ИНИР



a (a)



b (b)



25

Mehlkiste. Gretschnaja  
Luka. End. XIX. Jh.  
Expedition 1997  
Archiv E. Arndt

Мучной ящик.  
С. Гречишная Лука.  
Кон. XIX в.  
Экспедиция 1997 г.  
Архив Е. Арндт

niedrigen Steinfundament. Das Dach ist aus Stroh (in vielen Wirtschaften aber auch aus Brettern). Das Strohdach wird folgendermaßen angefertigt: der Dachstuhl wird in Abständen von etwa 40 cm mit leichten Latten belegt. Das fürs Dachdecken bestimmte Stroh ist „ausgeklopftes“ langes Roggenstroh (*Bosa 'stroh*); es wird mit einem Strohseil zu kleinen Garben gebunden, die beim Auflegen durch Umschlingen des Seiles in zwei kleine Doppelgarben geteilt werden. Diese Garben werden vom unteren Rande des Daches an reihenweise mit Strohseilen, die von einer Garbe zur anderen reichen, an den Latten befestigt, wobei sie mit einem hölzernen Hammer fest zusammengetrieben werden. Die unterste Reihe bilden ungeteilte Garben; diese werden mit den Ähren nach oben befestigt und die Stoppeln mit einem *Schlagbrett* gleich geklopft, so dass es aussieht, als ob der Rand mit einer Schere bearbeitet worden wäre. Auch ruhen sie auf einem 0,15 m breiten Brett, das auf dem Karnies des Daches angenagelt ist. Diese Reihe Randgarben des Daches heißt man (in Norka) *Bordschob*. Die anderen Reihen werden mit den Ähren nach unten angebunden, so dass die Ähren der oberen Reihen die Stoppeln der unteren Reihen gut bedecken. Auf dem Dachrücken bilden rittlings aufgesetzte Strohgarben den Abschluss. Damit sie aber der Wind nicht

каменном фундаменте. Крыша покрыта соломой (однако во многих хозяйствах досками). Соломенная крыша делается следующим образом: на стропильную ферму крепятся легкие бруски с промежутками около 40 см. Солома, предназначенная для кровли, представляет собой обмолоченную длинную ржаную солому (*Bosastroh*), связанную соломенными жгутами так, что образуются снопы, которые делятся еще на два небольших снопа. Эти снопы крепятся рядами, начиная с нижнего края крыши, к обрешетке соломенными жгутами так, чтобы соседние снопы были связаны друг с другом и с обрешеткой, при этом их очень плотно сбивают деревянным молотком. Нижний ряд образуют неразделенные снопы: они крепятся колосьями вверх, а нижняя часть снопа, стерня, подбивается и выравнивается при помощи специальной доски, так что создается впечатление, будто край обработан ножницами. Первый ряд снопов кладется на доску шириной 0,15 м, прибитую к карнизу крыши. Этот крайний ряд снопов на крыше называется *Bordschob* (в Норке). Остальные ряды подвязывают колосьями вниз так, чтобы колосья верхних рядов хорошо закрывали стерню нижних рядов. На коньке крыши снопы соломы ставятся вертикально, при этом одна часть снопа пускается на одну



herunterreißen kann, werden sie mit Brettern von beiden Seiten festgehalten.

Manchmal legt man auch die Kante mit Stroh aus und setzt aus Holz verfertigte Reiter in Zwischenräumen von 1 m obendrauf.

In manchen Gegenden der Wiesenseite (in Laub) habe ich Strohdächer gesehen, die mit den Stoppeln nach außen und den Ähren nach innen gedeckt waren (Abb. 26). Die Stoppeln waren gleichgeklopft, und das Dach machte einen noch akkurateren Eindruck als das eben beschriebene Dach des Stalles eines Bauern in Grimm.

Im Inneren des Stalles sind rechts und links an den Wänden der Längsseite Futtertröge angebracht, an denen für jedes Pferd eine Kette und für jede Kuh und jeden Ochsen ein Strick zum Anbinden befestigt ist. Über den Trögen befinden sich die Raufen. In den Trögen wird aus gehäckseltem Stroh, Kleie und einer kleinen Zugabe Wasser Futter angemacht oder den Pferden Körner gereicht. In die Raufen wird durch Öffnungen in der Decke vom Boden das Heu und Stroh als Trockenfutter „aufgesteckt“. Auf dem Boden befindet sich immer ein kleiner Vorrat an Stroh und Heu, der Wintervorrat im allgemeinen sitzt in Heu- und Strohstöcken in den Fruchtgärten (Gumna, Denner) außerhalb des Dorfes (Abb. 27). Dort wird auch das Getreide (die Frucht) mit Ausreitsteinen gedroschen (ausgeritten) und der Roggen (das Korn) geklopft (Abb. 28).

Der Ausreitstein (Abb. 29) ist ein sechskantiges Prisma, dessen Seiten zu zwei Drittel ihrer Oberfläche in der Richtung der Kanten ausgehauen sind; die dadurch entstehenden sechs Rinnen sind nach der Achse des Prismas zu etwas zugespitzt. In der Mitte der beiden Endflächen wird längs der Achse eine etwa 0,10 m tiefe zylindrische Öffnung gebohrt, in die leichte Achseneisenstücke eingelassen und mit erwärmtem Schwefel festgegossen werden. Nun kommt ein Holzrahmen drum, dessen Breitseiten in der Mitte Löcher für die hervorstehenden Enden der Achsen haben. An die eine Längsseite des Rahmens wird die *Woog mit dr Zigscheita* befestigt, woran die Pferde angepannt werden. Der Umfang des Prismas verringert sich nach dem einen Ende zu, damit das Rollen im Kreise herum erleichtert wird.

Die Ausreitsteine werden in der deutschen Kolonie Dobrinka an der Wolga von besonderen Steinmetzen bereitet. Die Steine dazu werden in einem Berge an der Wolga in der Nähe von Dobrinka gebrochen. Die Masse ist sehr reich mit versteinerten Schalthieren der Vorzeit durchsetzt und zeichnet sich durch große Festigkeit, Widerstandsfähigkeit aus. In den letzten Jahren sind die Gänge zu den Brüchen schon ziemlich ausgedehnt und, da das Loslösen der Felsblöcke durch Sprengen mit Pulver u. a. geschieht, gefahrvoll geworden.

сторону, вторая на другую. Чтобы ветер не мог сорвать снопы, их с двух сторон укрепляют досками.

Иногда край крыши также выстилают соломой, а через каждый метр устанавливают деревянные хомуты для удержания соломенных снопов на случай сильного ветра.

В некоторых местах Луговой стороны (в Лаубе) я видел соломенные крыши стерней наружу, а колосьями внутрь (Илл. 26). Стерня была подбита идеально ровно, и крыша производила еще более аккуратное впечатление, чем описанная выше крыша крестьянского хлева в Grimme.

Внутри хлева справа и слева от стен по длинной стороне расположены корыта, к которым привязана цепь для каждой лошади и веревка для привязывания каждой коровы и вола. Ясли находятся над корытами. В корытах измельчают солому, отруби и небольшое количество воды для приготовления корма или дают лошадям зерно. Сено и солома в качестве сухого корма засыпаются через отверстия в потолке с чердака. На полу всегда есть небольшой запас соломы и сена, зимние запасы в основном хранят в скирдах на токах (Fuchtgärten, Gumna, Denner = Tenne — ток, гумно) за пределами села (Илл. 27). Там зерно (хлеб) обмолачивают при помощи специальных закругленных каменных валиков — молотильных камней (их буквально возят, катают по колосьям и выбивают из них зерно (рожь) (Илл. 28).

Молотильный камень (Илл. 29) представляет собой шестиугольную призму, на сторонах которой выдолблены на двух третьих поверхности углубления по направлению к граням; в результате шесть канавок несколько сужаются к оси призмы. В середине обоих торцов на оси просверлены цилиндрические отверстия глубиной около 0,1 м, в которые вставлено и залито разогретой серой легкое осевое железо. Далее на этот камень крепится деревянная рама, широкие стороны которой имеют посередине отверстия для выступающих концов осей. К одной из длинных сторон рамы крепится поперечная прочная палка (*Woog mit dr Zigscheita*) для крепления гужей, которые, в свою очередь, крепятся к хомуту лошади. Округлость призмы уменьшается к одному концу для того, чтобы было легче возить молотильный камень по кругу.

Молотильные камни изготавливаются специальными каменщиками в немецкой колонии Добринка на Волге. Камни добываются на горе недалеко от Добринки. Масса обильно перемешана с древнейшими окаменевшими моллюсками и отличается большой прочностью и устойчивостью. В последние годы ходы,



26



27



28



29



30



26

Ein Haus mit Strohdach.  
End. XIX. Jh. GIANP.  
Fotofonds. Op. 1. P. D. 1356

Дом с крышей, крытой  
соломой. Кон. XIX в.  
ГИАИП. Фотофонд. Оп. 1.  
Д. 1356

27

Stroh stapeln in der Steppe.  
1930 Müllberg (deutsch  
Schtscherbakowka)

Скирдование соломы  
в степи. 1930 г.  
С. Мюльберг (немецкая  
Щербаковка).  
СМК 23 316/19

28

Dreschen mit einem  
Dreschstein in der Familie  
von J. Mayer. 1930. Müllberg  
(deutsch Schtscherbakowka)

Молотьба молотильным  
камнем в семье Я. Майера.  
1930 г. С. Мюльберг  
(немецкая Щербаковка).  
СМК 23 316/18

29

Dreschstein. Anfang  
XX. Jh. Werchnja Dobrinka.  
Expedition 1996

Молотильный камень.  
Нач. XX в. С. Верхняя  
Добринка. Экспедиция  
1996 г.  
СМК 62 620

30

Mistgabel. 1930  
Rownoje. Expedition 1992.  
Photo von E. Arndt

Вилы для уборки навоза.  
1930 г. Р. п. Ровное.  
Экспедиция 1992 г.  
Фото Е. Арндт

Ein Wolgadeutscher aus Alt-Urbach, Weber, kam auf den Gedanken, einen „Ausreitstein“ aus Guss-eisen zu machen. Sein Plan wurde von der Fabrik landwirtschaftlicher Maschinen (ehemals Schäfer) in Marxstadt ausgeführt. Ich habe mir diesen „Ausreitstein“ im Frühjahr 1925 in Marxstadt genau angesehen. Er besteht aus zwei gleichen Gussplatten, die wie ein sechsstrahliger Stern mit ausgeschnittenen Spitzen aussieht. An jeder Spitze ist ein rechtwinkliger Einschnitt, in den ein rechtwinkliges vierkantiges Gusseisenstück von 0,75 m Länge eingelegt und festgeschraubt wird. Durch beide Zentren der Platten geht eine Welle aus Eisen, in deren hervorstehenden Enden der Holzrahmen eingestellt wird. Der Durchmesser der Endplatten beträgt 0,30 m.

Im Stalle werden die Pferde auf einer Seite *angekuppelt*, die Kühe und Ochsen auf der anderen angebunden. Durch die Mitte des Stalles führt ein 1,5 m breiter Gang, auf dem der Mist mit Hilfe der Mistschaufel nach dem Mistloche zugescho-ben und hinausgeworfen wird. Das *Mistloch* ist mit einem Schieber versehen und wird im Winter meist verschlossen gehalten. Im Stalle steht noch ein großer Ständer, in dem Lein- oder Sonnenblumenölkuchen in Wasser aufgelöst werden; mit dieser „Kraftbrühe“ wird das Trockenfutter benetzt, damit es dem Vieh bekömmlicher ist. Außer der Mistschaufel findet man im Stalle, meist an einem Querbalken (*Dorchzug* genannt) auf zwei eisernen Haken angebracht, noch die dreizinkige eiserne Mistgabel (*Abb. 30*); den Rührprügel (zum Mischen des Futters), und den Stalleimer sieht man an einem Nagel an der Wand hängen. Über dem Mistloch hängen einige Hechtköpfe (damit die Hexen die Pferde nicht reiten). Unter dem Kuhltroge steht das Melkstühlchen. Nebst der großen Tür gibt es noch eine nur halb so hohe, die *vorgemacht* wird, damit das zufällig losgebundene Vieh nicht hinausgehen kann, wenn man im Stall arbeitet und es hell sein muss. Das Licht fällt nämlich nur durch die Tür herein, da es keine Fenster im Stalle gibt.

### g) Der Pferdegeschirraum

Zwischen dem Getreidespeicher und dem Stalle ist ein schmaler Zwischenraum geblieben. Dieser ist nach hinten mit einer leichten Bretterwand versehen, nach vorn ist eine schmale Tür; oben ist der so entstandene enge Raum mit Stroh gedeckt. Dieser Raum wird das Kummetstälchen genannt, da in ihm die Kummete und anderes Pferdegeschir, Seile, Leinen usw. aufbewahrt werden. Im Inneren des Kummetstälchens führte auch die Stiege (*die Ambartrepp*) auf den Boden des Speichers. Hier im Kummetstälchen bewahrte man auch kleinere Geräte und Werkzeuge auf Sensen, Reffe, Gabeln, Rechen (*Abb. 31*), *Heuropper* (Eisenstab mit

vedущие к каменоломням, стали довольно протяженными, а т. к. добыча новых блоков происходит при помощи взрыва порохового заряда, возникает опасность обвала. Поволжскому немцу из Альт-Урбаха Веберу пришла в голову идея сделать молотильный камень из чугуна. Его проект осуществил завод сельскохозяйственных машин (бывший завод Шефера) в Маркштадте. Весной 1925 г. я внимательно рассмотрел этот молотильный камень в Маркштадте. Он состоит из двух равных литых пластин, имеющих вид шестиконечной звезды со срезаемыми концами. В каждой точке имеется вырез под прямым углом, в который вставляется и привинчивается прямоугольный квадратный кусок чугуна длиной 0,75 м. Через центр обеих панелей проходит железный стержень, в выступающие концы которого вставлена деревянная рама. Диаметр торцевых пластин 0,3 м.

В хлеву лошади прицеплены с одной стороны, коровы и волы привязаны с другой. Через середину коровника идет проход шириной 1,5 м, по которому навоз выталкивается к отверстию и выбрасывается с помощью лопаты для уборки навоза. Отверстие для навоза (*Mistloch*) снабжено шибером, при помощи которого зимой это окно обычно закрывают. В хлеву есть еще большой сосуд, в котором растворяют в воде льняные или подсолнечные жмыхи; этим «концентрированным бульоном» смачивают сухие корма, чтобы они легче поедались животными. Помимо лопаты для уборки навоза в хлеву используются также железные трезубые вилы (*Илл. 30*), обычно прикрепленные к двум железным крюкам на поперечной перекладине (*Dorchzug*); на стене на гвозде висит лопатка для замешивания корма и ведро. Над отверстием для выбрасывания навоза можно видеть засушенные щучьи головы для отпугивания ведьм, которые любят скакать на лошадях. Стульчик для дойки находится под кормушкой для коров. В дополнение к большой двери есть еще одна, в два раза ниже, ее можно закрыть, чтобы не вышли наружу случайно отвязавшиеся животные и чтобы в хлеву было светло, когда приходится там работать, т. к. свет проникает только через дверь, окон в хлеву нет.

### ж) Сарай для хранения конской упряжи

Между амбаром и хлевом осталось узкое пространство. Его закрывают сзади легкой дощатой стеной, а спереди делают узкую дверь, сверху это узкое пространство накрывают соломой. В этом помещении хранят хомуты, сбрую, вожжи, веревки и более мелкие орудия и инструменты: косы, рефы (приспособление на косе



a (a)



b (б)



c (в)

еinem Griff am oberen und einem Widerhaken am unteren zugespitzten Ende, mit dem das Heu aus dem Schober büschelweise *herausgerupft* wird), die Breche (zum Hanf brechen), den Dangelstuhl (zum Sensen schärfen: die Schneide wird mit einem Hammer auf dem kleinen Amboss breitgeklopft), den Schleifstein u. a. (Abb. 32). Ich lenke die Aufmerksamkeit auf die sogenannte Breche. Sie besteht aus zwei Teilen: der untere Teil sieht aus wie ein umgestürzter Kasten mit weggenommenen Breitenden. Der Kasten ruht auf zwei Zwerchhölzern (Querhölzern), in die die Beine eingefügt sind. An Stelle des Bodens sind in gleichen Abständen zwei vierkantige, durch die ganze Länge reichende, nach oben konische Stäbe eingefügt. Der obere Teil ist wie ein Rahmen, dessen Breitenden durch drei vierkantige, unten etwas konische Stäbe verbunden sind; wenn also der obere Teil auf dem

для укладки скошенных колосьев в снопы), вилы, грабли (Илл. 31), крюк для выдергивания сена из стога, коноплеломку, или коноплерушку (*Breche*), — устройство для ломки стеблей конопли (железный прут с ручкой на верхнем конце и крюком на нижнем заостренном конце, которым сено «выщипывают» (*herausgerupft*) из стога сена пучками), станок для отбивания кос (*zum Sense schärfen*), для точки кос (режущая кромка косы отбивается молотком на малой наковальне), точила и др. (Илл. 32). Обращаю ваше внимание на так называемую коноплерушку (*Breche*). Она состоит из двух частей: нижняя часть представляет собой перевернутый прямоугольный ящик с удаленными узкими стенками. Ящик держится на двух поперечинах, в которые вставлены ножки. Вместо дна в этом ящике через равные промежутки

### 31

Landwirtschaftliche Geräte

a) Sieb für Getreidewindung.

Ende 19. Jh. Ossinowka

b) Heugabel mit zwei

Zinken. Anfang 20. Jh.

Rownoje. Expedition 1920

c) Dreizinkige Gabel

für Heu, Stroh und Spreu

d) Rechen. Anfang XX. Jh.

Rownoje. Expedition 1920

e) Sense. Anfang XX. Jh.

f) Strohschneider. Anfang

XX. Jh. Sosnowka.

Expedition 1995

Сельскохозяйственные  
орудия труда:

a) Решето для веяния

зерновых. Кон. XIX в.

**ММК 480**

б) Вилы двурогие.

Нач. XX в.

в) Вилы трехрогие.

Нач. XX в.

г) Грабли. Нач. XX в.

С. Ровное. Экспедиция

1920 г.

**СМК 5951–5953**

д) Коса. Нач. XX в.

**ЭКМ 157**

е) Соломорезка.

С. Сосновка. Нач. XX в.

**СМК 60 573**

### 32

Einrichtung zum Dengeln

von Sensen «Drehenstock».

Anf. XX. J-h. Werchnjaja

Kulaninka. Expedition 1996

Станок для отбивания

кос «Drehenstock».

Нач. XX в.

С. Верхняя Куланинка.

Экспедиция 1996 г.

**СМК 62 526**



d (г)



е (д)



f (e)



32

unteren ruht so passen die konischen Stäbe ineinander, und beide Teile decken sich, und der mit einem Loche versehene hervorstehende Zapfen kommt in eine entsprechende Vertiefung des unteren Teiles, dessen Wände auch je ein Loch besitzen. Drückt man nun einen entsprechend großen runden Stöpsel hinein, so ist die Breche zur Tätigkeit fertig. Der Arbeiter oder die Arbeiterin fasst nun mit der Rechten den oberen Teil des mittleren Stabs und hebt ihn in die Höhe; in demselben Moment legt sie rasch mit der Linken ein Büschelchen Hanf darunter und drückt herab. Der Stengel wird vielfach zerbrochen, „rieselt“ zwischen den Stäben hindurch zu Boden, die Hanfsträhnen oder -fasern bleiben in der Hand der Arbeiterin.

In den letzten 25 Jahren wird wenig Hanf gepflanzt, und die Breche kommt fast aus dem Gebrauch; man trifft sie des Öfteren etwa in Hussenbach, Kolb, Frank, auch in Norka, an.

Zur Breche gehört noch die *Hechel*. Das ist eine Bank mit einer Vorrichtung aus einem Kreis mit Nagelspitzen - zum ersten Durchkämmen des gebrochenen Hanfes.

## h) Der Hühnerstall

Auf dem Vorderhof ist noch der aus Holz gebaute und mit Stroh gedeckte Hühnerstall. Der Hühnerstall hat auch eine Decke; der Fußboden ist mit einer Schicht Lehm bedeckt. Im Hühnerstall sind an den Wänden mehrere Kästchen mit Nestern; von der Decke herab sind die Hühnerstangen befestigt. Die Tür ist gewöhnlich geschlossen, aber für den freien Ein- und Ausgang der Hühner gibt es eine etwa 2 m vom Boden angebrachte und mit einem Schieber von außen versehene Öffnung in der Vorderwand. übrigens laufen die Hühner frei im Hof umher und suchen zum Eierlegen auch im Stall und auf dem Boden gemütliche Plätzchen aus.

## i) Der Durchfahrtschuppen

Zwischen dem Stall und dem Hühnerhause ist eine Überdachung gemacht: der Durchfahrtschuppen. In Grimm nennt man ihn einfach *Scheier*; ich nenne ihn Durchfahrtschuppen, weil er zwei zweiflügelige Tore hat, durch die man aus dem Vorderhof in den Hinterhof kommen kann und umgekehrt (*Abb. 42c*).

вставлены два квадратных конусообразных стержня по всей длине ящика. Верхняя часть представляет собой раму, длинные стороны которой соединены тремя квадратными брусками, несколько коническими внизу, так что когда верхняя часть упирается в нижнюю, то конические стержни входят друг в друга и обе части совпадают, а выступающий штифт, снабженный отверстием, входит в соответствующее углубление нижней части, стенки которой также имеют отверстие. Если теперь нажать круглую ручку соответствующего размера, дробилка будет готова к работе. Рабочий или работница захватывает правой рукой верхнюю часть среднего стержня и поднимает его вверх, в то же время левой рукой быстро подкладывает под нее пучок пеньки и придавливает. Стебель ломается между прутьями и «стекает» на землю, пеньковые нити или волокна остаются в руке рабочего.

За последние 25 лет было посажено мало конопли, и дробилки почти вышли из употребления; их часто можно встретить в колониях Гуссенбах, Кольб, Франк, а также в Норке.

Непосредственное отношение к обработке конопляных стеблей имеет чесалка. Это скамья с приспособлением из круга с остриями гвоздей для первого прочесывания сломанной пеньки.

## з) Курятник

Во дворе также расположен деревянный курятник, покрытый соломой. В курятнике тоже есть потолок, пол покрыт слоем глины. На стенах прикреплены несколько ящиков для кладки яиц, жерди для насеста крепятся к потолку. Дверь обычно закрыта, но для свободного входа и выхода кур в передней стенке на высоте около 2 м от пола имеется отверстие, снабженное снаружи задвижкой. Кстати, куры свободно бегают по двору и ищут уютные места в хлеву и просто на земле, чтобы снести яйцо.

## и) Проходной сарай

Пространство между хлевом и курятником накрыто крышей: крытый проезд в Гримме называют просто *Scheier*. Я называю его проходным навесом, потому что в нем есть двустворчатые ворота, через которые можно попасть с переднего на задний двор и наоборот (*Илл. 42в*).

## B. Der Hinterhof

Im Hinterhofe befinden sich bei Dumlers nur noch

### a) Der Schweinestall und der Schafstall

Beide Ställe sind aus Feldstein und Lehm errichtet und mit Stroh gedeckt. Am Schweinestall ist der Trog in die Vorderwand eingemauert, so dass er zur Hälfte im Inneren ist, zur Hälfte von außen zu sehen ist: man kann also das Futter hinein gießen und -schütten, ohne die Tür zu öffnen. Dieser Trog wird von außen mit einem Deckel an Bändern verschlossen (Abb. 33).

### b) Die Überdachung

Diese befindet sich zwischen dem Hühnerhaus und dem Schafstalle im Hinterhof; sie ist nach der Hofseite offen; das Dachgerüst ruht vorn auf freistehenden Pfosten; die Hinterwand längs der Grenze des Nachbarhofes ist aus Lehm und Stein etwas höher gebaut; das Dach ist ein sogenanntes Pultdach mit dem *Dachtrapp* in den Hof. Unter der Überdachung stehen im Winter: die Wagen, die Pflüge, die Gerüste (käfigartige Einrichtung, worin in manchen Orten das Getreide vom Felde auf die Tenne (*das Denn*) transportiert wird), die Eggen,

## Б. Задний двор

На заднем дворе у Думлеров находятся только

### а) Свинарник и овчарня

Оба хлева построены из полевого камня и глины и покрыты соломой. В свинарнике кормушка вмурована в переднюю стенку так, что половина ее внутри, а половина снаружи, поэтому корм можно насыпать или вылить, не открывая дверцы. Это корыто закрывается снаружи крышкой на ремнях (Илл. 33).

### б) Навес

Это строение находится между курятником и овчарней на заднем дворе; передняя сторона у него открыта, каркас крыши опирается спереди на отдельно стоящие столбы, задняя стена по границе соседнего двора сложена из глины и камня несколько выше; крыша односкатная со стоком во двор. Зимой под навесом находятся повозки, плуги, подмости (клеткообразное сооружение, в котором в некоторых местностях возят скошенные колосья с поля на гумно (*Denn*), бороны, грабли и особые грабли под названием *Rallen* (Илл. 34), а также катки,

33

Schweinefütterung.  
1920er Jahre. Laub.  
Archiv E. Arndt

Кормление свиней.  
1920-е гг. С. Лауб.  
Архив Е. Арндт

34

Deutscher Bauer  
mit Pflug und Rechen.  
Fragment der Exposition  
des Zentralmuseums  
der ASSRdWD.  
1920er Jahre

Немецкий крестьянин  
с плугом и граблями.  
Фрагмент экспозиции  
Центрального музея  
АССР НП. 1920-е гг.  
НВ 6596



33



34

die Rallen (*Abb. 34*), die Walzen, im Sommer die Schlitten. Besondere Aufmerksamkeit verdienen die Rallen und die Eggen. Die Ralle ist dreieckig und hat 13 ziemlich lange solide Zinken, die so angebracht sind, dass sie 13 streng nebeneinanderherlaufende Furchen ziehen. Die Zinken haben eine starke vorgebogene spatentartige Spitze, ähnlich wie der Hakenpflug (*Abb. 35*). Die Egge hat leichtere nach unten pfeilspitzenartig ausgetriebene Zinken. Am meisten finden wir die gewöhnliche Egge im Gebrauch; in letzter Zeit jedoch haben auch runde Eggen (*Abb. 36*) Eingang gefunden, die ganz aus Eisen von der Fabrik „Schäfer“ in Marxstadt (Katharinenstadt) gefertigt wurden; jedoch hat es auch Nachahmungen gegeben, von Handwerkern im Dorfe angefertigt, die den Rahmen aus Holz machten. Diese Egge wurde von dem obengenannten Kolonisten Weber aus Alt-Urbach (Lipow-Kut), Kanton Krasnojarsk, erfunden. Er hatte sich auf diese Erfindung ein Patent verschafft, das er an Schäfers verkauft haben soll. Die erste fabrikmäßig angefertigte runde Egge hat der Bürger Fr. Fr. Schuhmacher von Marxstadt angekauft, wo ich sie im Sommer 1925 besehen und nachgezeichnet habe. Das Eigentümliche ist, dass diese Egge durch ein Gewicht an einem Hebel einseitig beschwert wird, wodurch sie beim Vorwärtsziehen in kreiselartige Bewegung gerät. Wirft man den Hebel mit dem Gewicht auf die andere Seite, so dreht sich die Egge nach der anderen Seite. Durch solche kreiselartige Bewegung der 42-zinkigen Egge wird der Boden besonders fein zerkleinert und gelockert, was in unserer Gegend eine große Bedeutung hat.

Weiter ein paar Worte über die Pflüge. Im Anfang pflügten unsere Väter an der Wolga mit der Zoche, dem Hakenpfluge; aber schon bald bauten sie den hölzernen Pflug auf Rädern (*Abb. 37*), wie ihn die Deutschen schon von alters her kannten und anwandten. Etwa um 1880 erst erschienen die ersten deutschen eisernen Pflüge (dreischarige), die auf der Wiesenseite (z.B. in Blumenfeld) *Berliner Pflüge* (Plick) genannt wurden. Später, etwa um 1889, wurde durch die Firma „Erdt“ (Ehrt) in Saratow auch der Bulgarische Pflug (*Bulgarpluck*) in den Kolonien verkauft. Die eisernen Pflüge wurden von den Dorfschmieden, wie auch von der Fabrik „Schäfer“ nachgeahmt. Die Leistungen mancher Dorfschmiede waren oftmals staunenswert durch ihre große Pünktlichkeit im Zusammenpassen der einzelnen Teile. Man machte ein-, zwei- und dreischarige Pflüge in Menge; jetzt sieht man in der deutschen Kolonistenwirtschaft schon gar keine Zochen mehr, höchstens mal zum *Kartoffelausmachen*, den hölzernen Pflug nur als Rarität. Dafür haben wir seit 1923 vielscharige Pflüge, die von einem Traktor („Fordson“) gezogen werden.

а летом сани. Ручные бороны (*Ralle*) и бороны обыкновенные заслуживают особого внимания. Ручная борона (*Ralle*) имеет треугольную форму и 13 довольно длинных и прочных зубьев, расположенных так, что они образуют 13 борозд, идущих рядом строго параллельно друг другу. Зубья имеют прочный, предварительно изогнутый лопатообразный наконечник, похожий на лемех крюкового плуга (*Илл. 35*). У бороны более легкие зубья, имеющие в направлении книзу форму наконечника стрелы. Чаще всего в работе можно увидеть обыкновенную борону. Однако в последнее время широкое распространение получили также круглые бороны (*Илл. 36*), изготовленные полностью из железа на заводе Шефера в Маркштадте (Катариненштадт), однако были и их имитации, сделанные деревенскими мастерами, которые каркас делали из дерева. Эту борону изобрел вышеупомянутый колонист Вебер из Альт-Урбаха (Липов-Кут) Красноярского кантона. Он получил патент на это изобретение, которое, как говорят, продал Шеферу. Первую круглую борону заводского изготовления купил гражданин Ф. Ф. Шумахер из Маркштадта, где я смог ее осмотреть и зарисовать летом 1925 г. Ее особенность состоит в том, что эта борона утяжелена с одной стороны грузом на рычаге, который заставляет ее крутиться волчком при движении вперед. Если перебросить рычаг с грузом в другую сторону, борона поворачивается. Такое вращательное движение бороны, оснащенной 42-мя зубьями, максимально измельчает и разрыхляет почву, что имеет большое значение для обработки земли в наших краях.

Еще несколько слов о плугах. Вначале наши отцы пахали на Волге сохой, крючковатым плугом, но вскоре они смастерили деревянный плуг на колесах (*Илл. 37*), который немцы знали и использовали с древних времен. Около 1880 г. появились первые немецкие железные плуги (трехлемешные), которые на Луговой стороне (например, в Блюменфельде) назывались «берлинскими плугами» (*berliner Pflüge, Plick*). Позже, примерно в 1889 г., в колониях появился болгарский плуг (*Bulgarpluck*), он продавался в колониях фирмой Эрта (Ehrt) в Саратове. Железные плуги копировали деревенские кузнецы, а также фабрика Шефера. Достижения некоторых сельских кузнецов часто поражали своей аккуратностью в сборке и изготовлении отдельных частей. Плуги с одним, двумя и тремя лемехами производились в большом количестве; теперь сохи в хозяйстве немецкого колониста больше не увидишь, разве что иногда для копки картофеля, да и деревянный плуг стал большой редкостью. Вместо этого

35

Handegge (Ralle).  
Zeichnung I. Blisnjuk. 2022

Ручная борона (Ralle).  
Рис. И. Близняка. 2022 г.

36

Runde Egge. „Unsere  
Wirtschaft“ № 2,  
31.01.1922

Круглая борона.  
«Unsere Wirtschaft» № 2,  
31.01.1922 г.

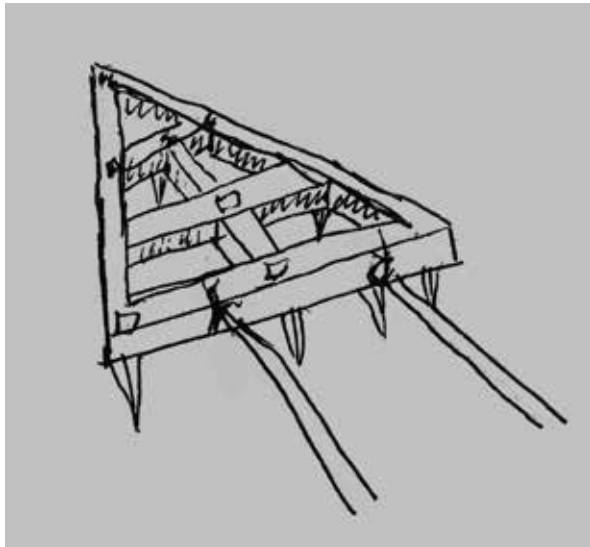
37

Holzplflug. Mitte XIX. Jh.  
Jagodnaja Poljana.  
Expedition 1926

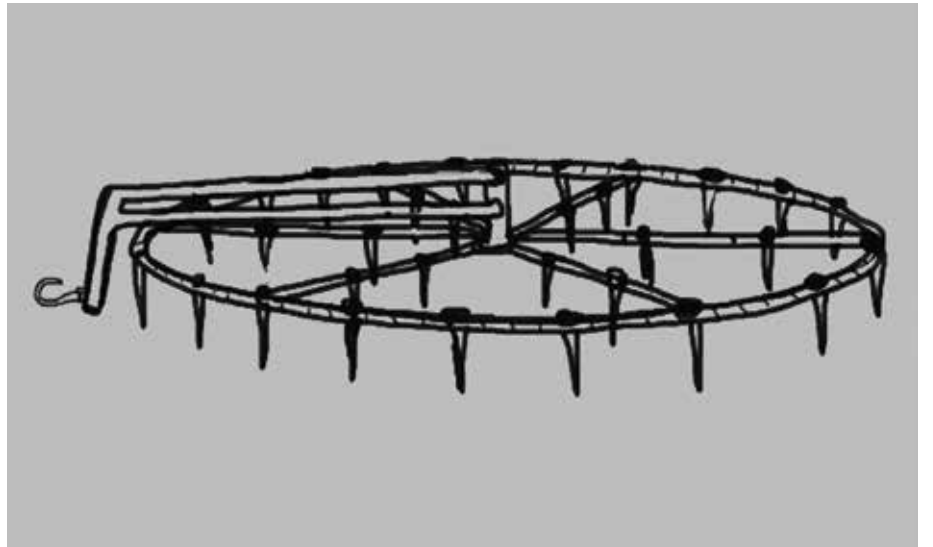
Плуг деревянный.  
Сер. XIX в. С. Ягодная  
Поляна. Экспедиция  
1926 г.

ЭКМ 435





35



36



37



In den wohlhabenderen Wirtschaften konnte man noch oftmals auch eine Dreschmaschine (*Ausreitmaschine*) antreffen, die mit Pferdekraft angetrieben wurde.

Der Hauptteil dieser Maschine bestand in einer eisernen, mit starken Zapfen besetzten Trommel, die sich um ihre Achse bewegte, wobei die Zapfen durch ein System von entgegenstehenden Zapfen hindurchstrichen; die Halme wurden mitgezogen und die Körner aus den Ähren gestreift. Erfunden wurde diese *Ausreitmaschine* von dem Schlosser Schäfer in Katharinenstadt (Marxstadt), dem späteren Besitzer der Fabrik Schäfer, und dem Mühlenbauer Engelmann in Boaro (in der Nähe von Marxstadt) um das Jahr 1869–1870 (so bezeugt von A. A. Winscher und Ad. Fr. Schuhmacher in Marxstadt 1925).

Im Allgemeinen bedient man sich beim Ausreiten der sechskantigen Ausreitsteine, vor denen oben die Rede war. Das Dreschen geschieht dabei durch Aufschlagen der Kanten des Steines auf die Ähren.

### c) Das Hausgärtchen

Die beiden freien Seiten des Hinterhofes bei Dumlern in Grimm sind durch 2 m hohe Mauern aus Stein und Lehm von den Gehöften der Nachbarn getrennt. Von der Stallecke bis zur Mauer zieht ein geflochtener Zaun aus Reisig, der den Hausgarten vom übrigen Hinterhofe trennt. In diesem Gärtchen gibt es ein kleines, durch Weidenzweige abgegrenztes Viereck, in dem die Kohl-, Rüben- und Kohlrabipflänzchen gezogen werden. Letztere werden später in den Kohlgarten ausgesetzt. Der Zaun darum ist besonders hoch, damit die Hühner nicht darüber fliegen können. Auf der übrigen Fläche pflanzt man etwas Zwiebeln, Knoblauch, Meerrettich, Dill (Fenchel), Gelbrüben, Salat; der Mauer entlang Kürbisse.

### d) Der Misthaufen

Hinter dem Stalle sitzt der Misthaufen, der winters regelmäßig am Samstagvormittag *zurechtgesetzt* wird, damit er gut und rechtwinkelig in den *Ecken* steht. Im Frühjahr wird dann Schnee darauf geworfen, damit der Mist durchfeuchtet, gut *brennt* und *speckig* wird. Der Misthaufen steht denn auch im Frühjahr längere Zeit von Jauche umgeben, so dass man nicht leicht trocknen Fußes durch den Hinterhof gehen kann; manchmal fließt diese auch in den Vorderhof.

с 1923 г. используются многолемеховые плуги, которые тянет трактор «Фордзон».

В более состоятельных хозяйствах часто можно было встретить молотилку (*Ausreitmaschine*), которая приводилась в движение лошадиной силой.

Основная часть этой машины состояла из железного барабана, снабженного прочными цапфами, который вращался вокруг своей оси, причем цапфы проходили через систему противоположных цапф: они втягивали стебли, а зерна отделяли от колосьев. Эта молотилка (*Ausreitmaschine*) была изобретена слесарем Шефером из Катариненштадта (Маркштадт), ставшего впоследствии основателем завода Шефера, и владельцем мельниц Энгельманом из Боаро (недалеко от Маркштадта) примерно в 1869–1870 гг. (по свидетельству А. А. Виншера и Ад. Фр. Шумахера из Маркштадта, 1925).

Обычно же при молотье используют шестиугольные молотильные камни, о которых говорилось выше. Обмолот производится ударами краев камня по колосьям.

### в) Домашний сад

Две свободные стороны заднего двора у Думлеров в Grimme отделены от соседских подворий двухметровыми стенами из камня и глины. От угла хлева до этой стены идет забор, сплетенный из лозы, отделяющий небольшой огород от остального заднего двора. В этом маленьком огороде есть небольшой рассадник, ограниченный плетнем из прутьев ивы, в нем выращивают рассаду капусты, свеклы и кольраби. Позже ее высаживают в огород. Забор вокруг него особенно высокий, чтобы куры не могли через него перелететь. На оставшейся площади высаживают немного лука, чеснока, хрена, укропа (фенхеля), моркови, салата, а также тыкву вдоль забора.

### г) Навозная куча

За сараем находится навозная куча, зимой ее регулярно поправляют, обычно по утрам в субботу, чтобы куча имела ровные прямые углы. Весной на нее набрасывают снег, чтобы навоз стал влажным, хорошо «прогорел» и стал «жирным». Навозная куча весной долго окружена навозной жижей, так что пройти по заднему двору, не замочив ног, трудно; иногда жижа вытекает и в передний двор.

## C. Verschiedenes

Ehe wir den Hof gänzlich verlassen, wollen wir uns noch für einen Augenblick umsehen, ob wir nichts vergessen haben. Da fällt unser Blick auf

### a) die Hobelbank und die Schnitzbank,

die im Vorderhof unter dem offenen Schuppen steht, wo fast alle Holzgeräte auf dem Bauernhof von den Männern selbst verfertigt werden, denn Rechen, Gabel, Trog, Leiter usw., alles besorgt der Bauer mit eigener Hand in der freien Zeit. Daneben steht die Schnitzbank mit dem Schnitzmesser. Die Schnitzbank ist ein sonderbares Ding: diese Bank nimmt das zu bearbeitende Stück Holz zwischen zwei Holzpflocke, von denen der oberste durch einen Druck mit dem Fuße fest auf den anderen gedrückt wird.

Ferner haben wir vergessen, den Brunnen zu erwähnen.

### b) Der Brunnen und die Quelle

Dieser befindet sich unweit des Stalles. Dabei stehen zwei Tröge, von denen der kleinere aus einem ganzen Baumstamme ausgehöhlt ist. Das Wasser wird mit einer primitiven Pumpe heraufbefördert; hier ergießt es sich durch eine Rinne (*Kännel*) in den Trog. Die Pumpe besteht aus einem langen ausgehöhlten Holzzylinder, in dem sich die eigentliche Pumpe (ein kleiner Holzzylinder mit Lederklappe) bewegt (*die Katz*). Die Bewegung wird durch einen Hebel, der auf und ab gezogen wird, hervorgebracht.

Es gibt aber auch Brunnen, die mit Brunnen-schwengeln, Holzwalzen (worauf ein Strick, an dem der Eimer befestigt ist, aufgewickelt wird), Falzenrad (auf dem eine leichte Kette mit Eimern an jedem Ende auf und abgezogen wird) funktionieren (*Abb. 38*).

In vielen Dörfern der Berg- und Wiesen-seite ist das Wasser in den Brunnen salpeterig und wird daher zum Trinken und Kochen nicht gebraucht. Das Trinkwasser wird dann von einer in der Nähe des Dorfes befindlichen Quelle geholt. Dazu hat man ein besonderes Wasserfass, das auf einem Wasserwagen liegt, der hierzu speziell eingerichtet ist. Das Fass hat oben ein eimergroßes Loch und am hinteren Bodenende ein kleines Loch, das mit einem hölzernen Stöpsel verschlossen ist. Vor den Wasserwagen wird gewöhnlich nur ein Pferd gespannt, der Fuhrmann steht auf dem Trittbrett hinter dem Fass. Der Wasserwagen steht in der Nähe des Backhauses (im Sommer) oder in der Nähe des Hauses (im Winter). Morgens und abends gehen aber auch die *Weibsleut* mit der Trage (*Tracht*) (*Abb. 39*) zur Quelle und

## B. Разное

Прежде чем мы совсем покинем крестьянский двор, давайте на мгновение осмотримся, чтобы убедиться, что мы ничего не забыли. И, конечно, наш взгляд останавливается на

### a) строгальном станке и станке для обработки дерева,

которые стоят в переднем дворе под навесом, где почти все деревянные инструменты и оборудование для хозяйства сделано самими мужчинами, потому что грабли, вилы, корыта, лестницы и т. д. крестьянин делает своими руками в свободное время. Рядом стоит верстак с резак-ком. Верстак для обработки древесины — особая штука: на нем обрабатываемый кусок дерева помещается между двумя деревянными кольш-ками, верхний из которых плотно прижимается к нижнему под действием давления ступни.

Далее следует упомянуть колодец.

### б) Колодец и источник

Он находится около хлева. Возле колодца два корыта, меньшее из них выдолблено из цельно-го ствола дерева. Вода накачивается примитив-ным насосом, затем она выливается по желобу (*Kännel*) в корыто. Насос состоит из длинного полого деревянного цилиндра, в котором дви-жется собственно насос — небольшой деревян-ный цилиндр с кожаным клапаном (*Katz*). Кача-ют воду нажатием на рычаг, который двигают вверх и вниз.

Но есть и другие типы колодцев: неко-торые работают по принципу маятника или имеют деревянный цилиндр, на который на-матывается веревка с прикрепленным к ней ведром; колодцы со складным колесом, на ко-тором вверх и вниз тянут легкую цепь с ведра-ми на каждом конце (*Илл. 38*).

Во многих селах Горной и Луговой сторон вода в колодцах азотистая и поэтому не исполь-зуется для питья и приготовления пищи. В та-ком случае питьевую воду берут из источника, расположенного недалеко от села. Для этого имеется специальная бочка для воды, которая закреплена на водовозной телеге, специаль-но оборудованной для этой цели. Бочка имеет отверстие размером с ведро в верхней части и небольшое отверстие на заднем конце дна, которое закрывается деревянной пробкой. В водовозную телегу обычно запрягают только одну лошадь, возчик стоит на подножке позади бочки. Летом телега с водой стоит рядом с лет-ней кухней, а зимой рядом с домом. Но утром и вечером женщины (*Weibsleut*) также идут



38

Brunnen im Innenhof  
eines Wohnhauses.  
1920er Jahre. Brunnenthal

Колодец во дворе  
жилого дома. 1920-е гг.  
С. Брунненталь.  
НВФ ЭКМ 6205

39

Eine Deutsche  
Kolonistenfrau.  
Kol. Sarepta. Foto von  
P. P. Pjatnizki. 1881

Немка-колонистка.  
Кол. Сарепта. 1881 г.  
Фото П. П. Пятницкого.  
СМК 7502



39

holen je zwei Eimer Wasser nach Hause. Diese *Tracht* ist aus einem ganzen Lindenh Holzstück gefertigt, das auf Schultern und Nacken passt. Die Eimer hängen an Riemen mit eisernen Haken (Abb. 40).

### с) Der Holzplatz

Auf dem Vorderhofe des Bauern Dumler, dessen Hofplatz ich als typisch hier beschrieben habe, befand sich noch der Holzplatz. Im Herbst, nachdem das Holz im Walde gefällt (*gehackt*) worden war, wurde es auf Wagen sortiert: das dicke „Nutzholz“ (Eichen und Birken) wurde besonders aufgeladen und kam zu Hause unter *die Scheuer*, das übrige Holz, etwa kopf- bis armdickes Holz, kam auf den Holzplatz, und zwar auf den freien Raum zwischen Backhaus und Getreidespeicher. Es war zu Brennholz bestimmt (Abb. 42d).

Hier wurde immer nur so viel zerhackt (Holz gemacht), wie man von Tag zu Tag brauchte. Der Hackklotz (ein knorriger Stumpf) lag immer bei dem aufgehäuften Holz. Man vollbrachte diese Arbeit mit dem Beile allein, nur selten nahm man die *Schrotsäge* zur Hand, und noch seltener benützte man (zum Spalten) die schwere Axt.

к источнику с коромыслом (*Tracht*) (Илл. 39) и приносят домой по два ведра воды каждая. Это коромысло изготовлено из цельного куска липы и плотно прилегает к плечам и шее. Ведра подвешены на ремнях с железными крючками (Илл. 40).

### в) Дровник

На переднем дворе крестьянина Думлера, двор которого я описал как типичный вариант для этой местности, находился также дровяной склад. Осенью, после рубки древесины в лесу, ее сортировали и грузили на повозки: толстую (*Nurzholz*, дуб и береза) грузили отдельно и складывали в сарай (*Scheuer*), древесина меньшей толщины складывалась в дровник, а именно, на свободное пространство между летней кухней и зернохранилищем. Этот лес предназначался для топки (Илл. 42г).

Здесь всегда запасали дров ровно столько, сколько требовалось на один день. Рядом со сложенной древесиной был толстый корявый пень для рубки тонкой древесины и раскалывания чурок. Эту работу выполняли только топором, лишь изредка использовали пилу (*Schrotsäge*) и еще реже (для раскалывания чурок) тяжелый топор.



40

Tragholz R. Nehb. Anfang  
XX. Jh. Blumenfeld.  
Expedition 1920

Коромысло  
Р. Неб. Нач. XX в.  
С. Блюменфельд.  
Экспедиция 1920 г.  
СМК 5719

#### d) Der halbe Hofplatz und der Doppelhof

Wir haben uns einen ganzen Hofplatz angesehen. Aber es gibt viele Bauern, die nur einen halben Hofplatz ihr eigen nennen. Ich gebe hier auch den schematischen Plan eines solchen (halben Hofplatzes – A. M.)<sup>12</sup> (Abb. 41). Wir sehen darauf dieselben Wohn- und Wirtschaftsgebäude etwas anders angeordnet. Außerdem wird in diesem Falle der Kälberstall in den großen Stall verlegt, wo eine Ecke durch einen Verschlag abgeteilt wird. Als Beispiel folgt noch der genaue Plan des Hofplatzes des Bauern Karl Frühsorger von Grimm.

Auf der Wiesenseite findet man noch oft den sogenannten Doppelhof, der nicht nur Vorder- und Hinterhof, sondern auch einen Obstgarten und ein Hintergärtchen hat. Als Muster gebe ich hier einen solchen Doppelhof in Warenburg des Kolonisten Joh. Philipp Konstanz. Er ist etwa 66 m breit und 100 m lang.

### D. Abschluss des Kapitels

Aus dem gegebenen Abschnitt ist zu ersehen, dass der wolgadeutsche Bauer ziemlich *breit-spurig* wohnt: für alles hat er einen besonderen

#### г) Половина двора и двойной двор

Мы осмотрели всю усадьбу, однако есть много крестьян, которым принадлежит только половина двора. Я привожу здесь схематический план такого половинного двора, на нем видны те же самые жилые и хозяйственные постройки, расположенные несколько иначе<sup>12</sup> (Илл. 41). Кроме того, стойло для телят располагается в большом коровнике, где перегородкой отделяют для них небольшое место. В качестве примера привожу двор крестьянина Карла Фрюзоргера из Гримма. На Луговой стороне еще довольно часто можно найти так называемый двойной двор (двойную усадьбу), который имеет не только передний и задний двory, но также фруктовый сад и небольшой огород. Такое подворье у колониста Иог. Филиппа Констанца в Варенбурге. Его ширина составляет около 66 м, а длина — 100 м.

### Г. Заключение

Из приведенного описания видно, что поволжско-немецкий крестьянин живет на довольно широкую ногу (*breit-spurig*): в хозяйстве для всего есть особое помещение; при этом



41

Typisch deutscher  
Innenhof. Balzer.  
Anf. XX. Jh.  
Archiv E. Arndt

Типичный немецкий двор  
в г. Бальцер. Нач. XX в.  
Архив Е. Арндт

Raum; dabei wird der Hinterhof vom Vorderhof getrennt, so dass der Vorderhof immer reinlicher aussieht. Dies hat gewiss sein Gutes auf sich, wenn die schmutzigere Hälfte des Gehöftes getrennt ist. Aber auch Nachteile liegen darin: der Hausvater sieht den Hinterhof nicht so oft, und darum trifft man auch dort öfter Unordnung an.

In dieser Hinsicht hat es der Wiesenseiter Bauer (Konstanz) weiter gebracht, denn er hat den Hinterhof nicht durchweg mit Gebäuden vom Vorderhofe getrennt, sondern einen niedrigen Stakezzaun zwischen Kuh- und Hühnerstall gezogen. Außerdem hat der Wiesenseiter Konstanz auch seinen Kirschgarten beim Hause. Auf der Bergseite (z.B. in Dobrinka, Schtscherbakowka u. a.) habe ich auch solche Hausgärten gesehen, in denen aber vorzugsweise Birnbäume (*Hutselbääm*) gepflanzt werden.

задний двор отделен от переднего, так что передний двор всегда выглядит чисто. Безусловно, когда более грязная часть усадьбы отделена от переднего двора, это имеет свои преимущества. Но есть и минусы: хозяин дома редко бывает на заднем дворе, а потому там иногда встречается беспорядок.

В этом отношении крестьянин с Луговой стороны Констанц имеет больше преимуществ, т. к. он отделил задний двор от переднего не постройками, а перегородил штакетником пространство между коровником и курятником. Кроме того у Констанца также есть свой вишневый сад у дома. На Горной стороне (например, в Добринке, Щербаковке и т. д.) я также видел приусадебные участки, на которых, однако, предпочтительнее сажают грушевые деревья (*Hutselbääm*).

### 3. Das Haus

Nachdem wir uns den Hof mit seinen Wirtschaftsgebäuden und -geräten in kurzen Umrissen angeschaut haben, wollen wir uns ins Innere des Hauses begeben.

Man steigt mehrere Stufen hinan und kommt in ein aus leichten Brettern gebautes Vorhaus, das mehrere Fenster hat und der Sonne freien Zutritt gewährt. Hier stehen im Sommer auf Bänken und Tischen die *Zimmerblumen* (*Blumenstöck*), die im Winter vor den Fenstern in den Wohnzimmern stehen: Balsaminenstöcke, Geranien, Ohringelstöck, Aloe, Chinesische Rosen, Riechstöckchen u. a.

Aus dem Vorhause kommt man durch eine schwere, mit einem starken inneren Schloss (diese starken Türschlösser sind mit einem Drücker und einer Klinke verbunden; sie werden heute noch hie u. da gemacht, z. B. in Schtscherbakowka macht sie der *Schwindta' Heinrich* 1926) versehene Tür in ein dunkles Vorzimmer (B), das man in Grimm die *Bodemsteg* nennt, weil hier eine Stiege auf die Dachkammer, den Boden des Hauses, führt. Rechts und links und geradeaus führen Türen; die ersten beiden in die zwei Wohnzimmer, (A, E) die dritte in die Küche. Aus der Küche (C) gibt es ebenfalls Türen, die die Küche mit den zwei Wohnstuben verbinden. Die eine Wohnstube ist etwas kleiner (D) und ist für die Alten, d. h. für den Hausvater und die Hausmutter, bestimmt, die größere Stube (E) ist für die jüngeren Familienangehörigen und die Knechte und Mägde bestimmt (*Abb. 15, 42*).

In den letzten 25-30 Jahren kamen noch andere Aufteilungen im Inneren des Hauses vor, die von dem Bestreben ausgingen, den Raum besser auszunützen: das dunkle Vorhaus (die *Bodemsteg*) ging eigentlich fast ganz unausgenützt verloren, daher wurde die Bodenstiege ins äußere Vorhaus verlegt und im Inneren eine Verteilung durch zwei rechtwinkelig übereinandergehende dünne Wände unternommen: drei Räumlichkeiten dienten nun als Wohnzimmer und der vierte Raum als Küche. Der Raumzuwachs ist im Vergleich zu dem sogenannten *Doppelhaus* ein ganz augenscheinlicher. Der Eingang ist in diesem Falle durch die Küche. Man findet oft die von der Gemeinde erbauten Wohnungen des Pastors, Schulmeisters, Schreibers so eingeteilt.

Weder dieser noch jener Typus von Häusern ist der ursprüngliche, den unsere Voreltern bei ihrer Ansiedlung an der Wolga (1764–67) aufbauen mussten. Noch vor einem Jahr (1924) konnte man in Marxstadt auf der Straße Karl Marx (der früheren Katharinenstraße) Nr. 64 ein Haus sehen, das noch von der Gründung der Stadt (1765) her erhalten war. Zu meinem großen Leidwesen konnte ich es (1925) nicht mehr sehen und seine

### 3. Дом

После того как мы очень коротко осмотрели двор с хозяйственными постройками и оборудованием, зайдем внутрь дома.

Поднимаемся по лестнице на несколько ступенек и попадаем в пристройку, сделанную из легких досок, в ней много окон, и поэтому в прихожей очень светло. Здесь летом на скамейках и столах стоят комнатные цветы (*Blumenstöck*), которые зимой находятся в доме на подоконниках: бальзамины, герани, календула, алоэ, китайские розы, резеда и др.

Из сенцев через тяжелую, с прочным внутренним замком дверь (эти крепкие дверные замки соединены с ручкой и щеколдой, их делают кое-где и сегодня (1926); например, в Щербаковке их изготавливает *Schwindta Heinrich*) попадаешь в темную прихожую, которую в Гримме называют *Bodemsteg*, потому что здесь установлена лестница, ведущая на чердак. Справа, слева и в центре расположены двери, из которых первые две ведут в жилые комнаты, а третья на кухню. Из кухни также есть двери, соединяющие ее с двумя комнатами. Одна комната немного меньше и предназначена для пожилых, т. е. для отца и матери, большая комната предназначена для младших членов семьи, а также работников и работниц. Более точные сведения о соотношении размеров можно узнать из рисунков планов (*Илл. 15, 42*).

В последние 25–30 лет внутри дома проводятся перепланировки, вызванные стремлением эффективнее использовать жилое пространство: темная прихожая с лестницей на чердак практически не использовалась, поэтому лестницу убрали в легкие сени, прихожую перегородили двумя тонкими стенами под прямым углом друг к другу, и получились три жилые комнаты и четвертая — кухня. Увеличение площади по сравнению с так называемым «двойным домом» совершенно очевидно. В этом случае вход осуществляется через кухню. Такую планировку можно часто найти в домах, построенных обществом для пастора, школьного учителя и сельского писаря.

Ни тот, ни другой тип дома не является первоначальным, какой приходилось строить нашим предкам, когда они селились на Волге (1764–1767). Всего год назад (1924) в Маркштадте на улице Карла Маркса, 64 (бывшая Катариненштрассе) можно было увидеть дом, построенный в год основания города (1765). К моему большому огорчению, я не смог увидеть его в 1925 г. и зафиксировать его реальный вид, т. к. в 1924 г. он был разобран и использован на дрова. Согласно описанию жителей

Гebäude in einem Doppelhof. Alt Warenburg. Anf. XX. Jh.:

- a) Wohngebäude
  - b) Sommerküche und Kellereingang
  - c) Durchgangsschuppen eines Doppelhofes. Staro-Privolnoje (Alt-Warenburg):
- 1) Blick vom Vorgarten
  - 2) Blick vom Hinterhof
  - d) Holzschuppen Expedition 1992
- Archiv E. Arndt

Постройки в двойном дворе с. Альт-Варенбург. Нач. XX в.:

- a) Жилой дом
  - b) Летняя кухня и вход в погреб
  - в) Проходной сарай двойного двора. С. Старо-Привольное (Альт-Варенбург):
- 1) Вид с переднего двора
  - 2) Вид с заднего двора
  - г) Сарай для дров Экспедиция 1992 г.
- Archiv E. Arndt





a (a)



b (6)



c1 (B1)



c2 (B2)



d (r)

eigentliche Gestalt aufzeichnen, da es 1924 abgetragen und zu Brennholz benützt worden war. Nach der Beschreibung der von mir befragten Bürger von Marxstadt, Fr. des Karl Zietzer, Al. des Fr. Kinder und Peter des Peter Stehle, war dieses Haus aus Rundstämmen gebaut und an den Ecken einfach verzapft; eine ebensolche Wand war quer rechtwinkelig durchs Haus gezogen und in den Längswänden eingezapft. Innen waren die Wände durch eine Mischung von Lehm und Sand geebnet worden und weiß übertüncht. Die Decke ruhte auf schweren Balken (*Dorchzüg* genannt); auf dem Hause war ein doppeltes Bretterdach mit geraden Giebeln; in den Giebeln waren jeweils kleine Dachfenster. In dem ganzen Hause, das etwa 8,7 m lang und 5,6 m breit war, befanden sich drei verhältnismäßig kleine Fenster mit je sechs Scheiben. Das Fenster hatte zwei Flügel, die bis oben reichten. Es wurde mit einem Fensterladen geschlossen. Vom Hofe aus gelangte man durch einen kleinen Vorflur in ein dunkles kleines Vorzimmer; daraus konnte man durch die Tür geradeaus in die Küche, durch die andere Tür ins Wohnzimmer gelangen.

Der Ofen wurde von der Küche aus geheizt. Auf den Hausboden gelangte man über *die Bodemsteg* vom Vorflur aus.

## A. Die Wohnstube

### a) Der Ofen

Das erste, was uns beim Eintritt in die Stube ins Auge fällt, ist der Ofen. Das ist ein kastenförmiger, aus Ziegeln und Lehm gemauerter Hohlraum von etwa 2 m Länge, 1,5 m Breite und 1,5 m Höhe. Er ragt mit der Längsseite ins Zimmer hinein und versperrt nicht wenig Raum. Oben sind zwei, fast die ganze Oberfläche einnehmende Kessel eingemauert, in die zur Winterzeit die Kochkessel, zum Bereiten der Speisen hineingestellt werden (*Abb. 43*).

Gewöhnlich liegt auf dem Boden des Ofenkessels eine kleine Schicht Sand, in den der Kochkessel etwas hineingedrückt wird. Der Ofenkessel, der der Küchenwand näher ist, hat einen kleineren Umfang (etwa zwei bis drei Eimer Inhalt), der andere ist bedeutend größer (*Abb. 44*).

Über dem Ofen längs der Wand ist ein Schüsselbrett angebracht, *Ofa'brettcha* genannt. Darauf stehen gewöhnlich die Tassen und Gläser und die Teekanne. Dieses *Ofenbrett* ist sehr oft auch aus Ziegeln auf den Ofen aufgesetzt.

Heute sieht man auch dem holländischen Ofen ähnliche Öfen; das System der Züge liegt waagrecht übereinander und enthält einige eingefügte Blecheisenröhren, die freigelegt sind; mancherorts nennt man diese Öfen *Windofen*.

Маркштадта, Фр. Карл. Цитцера, Ал. Ф. Киндера и Петра Петровича Штеле этот дом был построен срубом из круглых бревен, которые укладывались в пазы и соединялись по углам; такая же стена проходила через дом под прямым углом и врезалась в длинные стены, образуя межкомнатную перегородку. Внутри дома стены были выровнены смесью глины и песка и побелены. Потолок опирался на тяжелые балки (*Dorchzüg*), на доме была двускатная крыша из досок (из теса) с прямыми фронтонами с небольшими окнами. Во всем доме длиной около 8,7 м и шириной 5,6 м было три относительно небольших окна, в каждом по шесть стекол. Окно имело две створки во всю высоту окна. Оно закрывалось ставнями. Со двора через небольшую прихожую попадали в маленькую темную переднюю, откуда можно было пройти через одну дверь в кухню, через другую в жилую комнату.

Печь топилась из кухни. На чердак можно было попасть по лестнице из сенцев.

## A. Жилая комната

### a) Печь

Первое, что бросается в глаза при входе в комнату, — это печь. Это полое строение в виде короба из кирпича и глины длиной около 2 м, шириной 1,5 м и высотой 1,5 м. Его длинная сторона выступает в комнату и занимает немало места. Сверху вмурованы два котла, занимающие почти всю поверхность, в которые зимой помещаются чугуны для приготовления пищи (*Илл. 43*).

Обычно на дне печного котла имеется небольшой слой песка, в который чугун немного вдавливается. Печной котел, ближайший к кухонной стене, имеет меньшую окружность (вместимость примерно на два-три ведра), другой значительно больше (*Илл. 44*).

Над печкой вдоль стены висит доска для посуды под названием *Ofabrettcha*. На ней обычно стоят чашки, стаканы и чайник. Эта «печная доска» очень часто делается из кирпичей, которые кладут сверху на печь.

Сегодня также можно увидеть печи, похожие на голландку: система дымоходов располагается горизонтально, в них вставляются трубы из листового железа. В некоторых местах эти печи называют *Windofen* — ветряные печи.

Над печью, высоко под потолком, укреплены один или два шеста, на которых сушат белье и одежду. Как и деревянный потолок, они в основном окрашены желтой масляной краской. В 90-х годах прошлого века еще часто

43

Gusseisentöpfe.

Anf. XX. Jh.:

a) **SMK 76 900/45**

b) **EKM 4218**

Чугунки. Нач. XX в.:

a) **СМК 76 900/45**

б) **ЭКМ 4218**



a (a)



b (б)

44

Ofenkessel «Kesi».

Anf. XX. Jh.

Expedition 1992

Котлы печные. Нач. XX в.

Экспедиция 1992 г.

**СМК 55 581/1-2**



Über dem Ofen hoch oben, in der Nähe der Decke, befindet sich die Ofenstange, manchmal auch zwei, auf denen Wäsche und Kleidungsstücke getrocknet werden. Diese sind ebenso wie die hölzerne Decke meist mit gelber Ölfarbe gestrichen. In den neunziger Jahren des verflossenen Jahrhunderts konnte man noch oft solche aus Kacheln gesetzte Öfen vorfinden; seit den letzten Jahren sind die Kachelöfen fast verschwunden. Heute werden sie aus auf die Schmalseite gestellten Ziegeln gesetzt, die von außen und innen mit einer dünnen Schicht Lehm überschmiert und mit Sand überrieben werden. Die Außenseiten werden, wenigstens einmal in der Woche, weiß übertüncht.

Die Kacheln waren selten einfach weiß glasiert, sondern darauf befand sich ein blaues Muster.

Der Ofen wird zur Winterzeit stark geheizt, so dass die eisernen Kessel manchmal ganz rot

можно было встретить печи из изразцов, в последние годы изразцовые печи почти исчезли. Сегодня их кладут из поставленных узкой стороной друг на друга кирпичей, которые снаружи и внутри обмазаны тонким слоем глины и затерты песком. Снаружи печи белят не реже одного раза в неделю.

Кафельные плитки редко были просто покрыты белой глазурью, чаще всего они имели голубой узор.

Зимой печь топят так сильно, что котлы раскаляются докрасна. Зимой эта печь также используется для выпечки хлеба. Летом хлеб пекут в летней кухне. Наш поволжский немец в качестве топлива использует навозные кизяки, реже дрова или солому. Дым проходит через довольно большое печное отверстие, которое можно закрыть железной печной дверцей,

werden. In diesem Ofen wird im Winter auch gebacken. Im Sommer wird im Ofen des Backhauses gebacken. Als Heizmaterial dient unserem Wolgadeutschen das Mistholz, seltener Holz oder Stroh. Der Rauch zieht durch das ziemlich große Ofenloch, das durch eine eiserne Ofentür verschlossen werden kann, in den Rauchfang, der nach oben hin immer enger wird bis er ganz oben in einen gewöhnlichen Schornstein übergeht, der etwa einen halben Meter über dem Dache hervorragt.

## b) Das Bett

Das zweite, was unsere Aufmerksamkeit auf sich lenkt, ist das Bett (*Himmelbett*)

Das Bettgestell ist aus Tannenholz gemacht, braun oder gelb angestrichen. Es ist aus mehreren Teilen zusammengestellt: 1) zwei Breitteilen mit den Bettkranzstollen, zwei Längsteilen und 3) dem Bettkranz. Die Breitteile sind nicht ganz gleich gemacht, wie wir dies auch an der Bettlade im Saratower Ethnographischen Museum sehen können: das Kopfende ist etwas höher als das Fußende, da ja hier die Kissen zu liegen kommen, die mehr Platz brauchen.

Man nimmt den Kranz herunter, die Stollen ebenfalls; dann *klopft* man die *Steppel* heraus, und man erhält noch 4 Teile, die leicht tragbar sind. Solche Bettgestelle werden recht stark und haltbar gemacht und haben ein beträchtliches Gewicht, so dass sie nicht leicht überführbar wären, wenn man sie nicht rasch zerlegen könnte (*Abb. 45*).

Ist das Bett aufgestellt, so legt man vier bis fünf Bretter hinein, die unten und oben und an den Seiten auf starken Holzkanten ruhen. Darauf kommt nun eine Schicht *ausgeklopftes Roggenstroh* (*Bosa'stroh* – in Grimm). Nun legt man den Strohsack hinein, der aus ziemlich grober schwachgebleichter Leinwand mit einem Schlitz in der Mitte gemacht und mit ausgeschütteltem weichen Roggenstroh lose gefüllt ist. Der Schlitz wird nicht zugenäht, damit die Hausfrau die Möglichkeit hat, jeden Morgen mit der Hand hineinzufahren und das Stroh zu lockern. Auf den Strohsack wird ein Federpfehl gelegt, der außer der inneren Hülle (Inlett) aus dichtem Stoff noch einen, gewöhnlich rosa- oder blaublumigen Überzug aus Kattun besitzt und mit Gänsefedern gefüllt ist. Darüber wird das Betttuch aus weißer Leinwand (in letzter Zeit auch aus leichteren billigeren Fabrikaten) ausgebreitet. Ans Kopfende kommt nun ein quer durchs Bett reichendes Strohkissen, worauf die gänsefedergefüllten *Schlafkissen* kommen. Zum Zudecken dient eine *Federdecke*, die größer und schwerer und fester gefüllt ist als das *Unterbett*; im Übrigen aber ebenso gemacht ist. Während der Sommerzeit wird die Federdecke abends herausgenommen und durch eine *gesteppte* Decke ersetzt,

в дымоход, сужающийся кверху, пока в самом верху не переходит в обычную трубу, выступающую над крышей примерно на 0,5 м.

## б) Кровать

Второе, что бросается в глаза, — это кровать (кровать с балдахином *Himmelbett*).

Каркас кровати изготовлен из древесины ели, окрашенной в коричневый или желтый цвет. Он состоит из нескольких частей: двух широких частей со шпильками ложа, двух продольных частей и ложа. Широкие части отличаются друг от друга по размеру; это можно видеть и на примере кровати в Саратовском этнографическом музее: изголовье немного выше изножья, т. к. сюда помещаются подушки, которым нужно больше места.

Верхнюю обвязку кровати и столбики можно разобрать, затем «выбить» заглушки, и получатся еще четыре детали, которые можно легко перенести. Такие каркасы кроватей изготавливаются достаточно прочными и долговечными и имеют значительный вес, так что их было непросто передвигать, если бы нельзя было демонтировать (*Илл. 45*).

Когда кровать установлена, в нее кладут четыре-пять досок, которые сверху, снизу и по бокам опираются на прочные деревянные ребра. Затем идет слой битой ржаной соломы (*Bosa'stroh* — в Grimme). Далее кладут соломенный матрас, сшитый из довольно грубого, слегка отбеленного полотна с прорезью посередине и неплотно наполненный перетертой мягкой ржаной соломой. Прорезь не зашивается, чтобы хозяйка каждое утро имела возможность просунуть руку и разрыхлить солому. Поверх соломенного матраса кладут перину, которая кроме наперника из плотной ткани имеет также еще одно покрывало из бязи, обычно с розовыми или голубыми цветами, наполненное гусиными перьями и пухом. Поверх нее расстилается простыня из белого льна (в последнее время также из более легких и дешевых тканей). В изголовье через всю кровать кладут соломенную подушку, поверх которой кладутся спальные подушки, набитые гусиным пером и пухом. Для укрывания используется стеганое перьевое одеяло (перина), которое больше и плотнее заполнено, чем подстилка (*Unterbett*), в остальном оно сделано таким же образом, как перина. В летнее время одеяло-перину вечером снимают и заменяют стеганым одеялом из верблюжьей шерсти или хлопка. Это одеяло часто состоит из тканей разных цветов, разрезанных на куски правильной формы. Затем по краю одеяла делается обрамление из коричневой или синей ткани шириной в две ладони (*Илл. 52*).

45

Бett «Himmelbett»  
(mit dem Himmel).  
End. XIX. Jh.  
Jekaterinenstadt.  
Expedition 1920

Кровать «Himmelbett»  
(с небом). Кон. XIX в.  
Екатериненштадт.  
Экспедиция 1920 г.  
**СМК 5956**

46

Kissenbezug. Anfang  
20. Jahrhundert. Straßburg.  
Expedition 1920

Наволочка на подушку.  
Нач. XX в. С. Штрасбург.  
Экспедиция 1920 г.  
**СМК 4491**

47

Fußstützbank.  
Mitte XIX. Jh.  
Priwolnoje (Warenburg).  
Expedition 1998

Скамейка-подставка  
для ног. Сер. XIX в.  
С. Привольное  
(Варенбург).  
Экспедиция 1998 г.  
**СМК 64 831**



45

die aus Kamelwolle oder Baumwolle gemacht wird. Diese Decke wird oft aus verschiedenfarbigen, in regelmäßigen Figuren zugeschnittenen Zeuglap-pen zusammengesetzt. Um den Rand der Decke kommt dann ein zwei Hand breiter Rahmen von brauner oder blauer Farbe (Abb. 52).

Um das Bett herum ist ein Vorhang am Bettkranz befestigt. Auch ein sogenanntes *Trautelchen* (fein in Falten zusammengezogener 0,25 Meter breiter Zeugstreifen) ist am Bettkranz angebracht.

Der Vorhang kann vor- und zurückgezogen werden. Tags wird das Bett *gemacht*, d. h. alle Bettsachen werden im Bette so aufgetürmt, dass die Höhe bis zu drei Viertel ausgefüllt ist: vorn unten am Bett her wird ein mit Spitzenrand und Spitzeneinsatz versehenes Bettuch angebracht, dann kommt eine Überdecke von heller Farbe obendrauf, so dass man den Einsatz und die Spitzen sehen kann.



46



47

К каркасу вокруг кровати прикреплена занавеска и так называемый *Trautelchen* (полоска ткани шириной 0,25 м, аккуратно собранная в складки).

Штору можно раздвигать и закрывать. Днем постель заправлена, т. е. все постельные принадлежности складываются в кровать таким образом, что высота заполняется на три четверти: внизу спереди к кровати прикрепляется ткань с ажурным краем и кружевной вставкой, затем сверху кладется светлое покрывало, чтобы были видны вставка и кружева.

Такое покрывало с рисунком из голубых цветов можно увидеть в этнографическом музее Саратова. Далее наверх кладутся четыре-пять подушек, буквально набитых мягкими перьями и пухом (так, чтобы даже их уголки тоже были наполнены пухом и пером)<sup>13</sup> (Илл. 46). Они либо

Eine solche Überdecke, eine blaublumige, ist im Ethnographischen Museum zu Saratow zu sehen. Nun kommen die mit weichen Federn vollgepfropften (so dass sie in den vier Ecken „stehen“) Setzkissen, die, vier bis fünf an der Zahl, entweder oben auf dem Bettkranz nebeneinandergesetzt oder auch oben auf das *gemachte* Bett zu zwei aufeinander untergebracht werden<sup>15</sup> (Abb. 46).

Am Tage ist der Vorhang zurückgezogen, damit man das *schöne* Bett sehen kann. Jede Frau hat wenigstens zwei Bettbezüge und Vorhänge: einen weißen und einen blumigen: der weiße wird an Festtagen *angemacht*.

Vor dem Bett steht abends ein Schemel, da das Bett sehr hoch ist und man ohne Schemel oder Stuhl nicht gut hineingelangen kann (Abb. 47).

Hoch muss es aber deswegen allein schon sein, weil oftmals tags das Bett für die Kinder dauntergeschoben wird, damit die Stube freier ist.

### c) Die Wiege

Vor dem Bette steht die Wiege. Sie ist ein kastenartiges Gestell, das nach oben etwas weiter ist. An jeder Breitseite ist unten ein nach beiden Seiten um 0,40 m überstehendes 0,2 m breites Brett befestigt, das an der unteren Seite durch eine regelmäßige Krümmung abschließt, so dass sich die

располагаются рядом друг с другом по периметру кровати, либо их кладут по две друг на друга поверх заправленной кровати.

Днем занавеска раздвинута, чтобы можно было видеть красивую кровать. У каждой женщины есть, по крайней мере, по две простыни и занавески: одна белая и одна в цветочек; белая вывешивается в праздничные дни.

Вечером перед кроватью ставится табуретка, т. к. кровать очень высокая и без табуретки или стула на нее залезть сложно (Илл. 47).

Но она должна быть высокой, потому что детскую кроватку днем часто задвигают под нее, чтобы в комнате было просторнее.

### в) Колыбель

Перед кроватью находится колыбелька. Она представляет собой деревянный короб, немного расширенный вверху. На каждой широкой стороне находится доска шириной 0,2 м, выступающая с обеих сторон на 0,4 м и имеющая на нижней стороне правильный закругленный изгиб, так что колыбельку можно легко раскачивать (Илл. 48). Мать может делать это рукой или ногой, время от времени наступая на выступающую доску. Колыбель — не что иное, как маленькая кроватка для детей до двух лет, и имеет



48

Wiege. Anf. XX. Jh.  
Rownoje. Expedition 1920

Колыбель. Нач.  
XX в. С. Ровное.  
Экспедиция 1920 г.  
СМК 5804

Esstisch. Anf. XX.  
Jh. Wiesenmiller.  
Expedition 1920

Стол обеденный.  
Нач. XX в.  
С. Визенмиллер.  
Экспедиция 1920 г.  
СМК 55 577



ganze Wiege leicht in schaukelnde Bewegung setzen lässt (Abb. 48). Dies kann die Mutter mit der Hand bewerkstelligen oder auch mit dem Fuße besorgen, indem sie ab und zu auf das überstehende Schaukelbrett tritt. Die Wiege ist nichts anderes als ein kleines Bett für Kinder bis zwei Jahre und hat dieselben Bettsachen wie ein großes Bett, d. h.: Strohsack, Unterbettchen, Betttuch, Federdecke oder gesteppte Decke und zwei Kisschen. Man sieht jedoch öfters auch die Hängewiege, die an einem Riemen vor dem Bette von der Decke herabhängt und nachts vom Bett aus, ohne dass man aufstehen müsste, in Bewegung gesetzt werden kann. Auch während der Feldarbeit wird diese Wiege im Zelte oder unter dem Wagen oder auch an einem aus drei starken Stäben bestehenden Gestell aufgehängt.

#### d) Der Tisch

Dem Bette gegenüber in der anderen Ecke des Zimmers steht gewöhnlich der Tisch (Abb. 49). Dieser ist aus Tannenholz gemacht; er ist sehr schwer und besteht aus zwei Teilen: der Tischplatte (*dem Tischplatte*) und dem unteren Gerüst (*Tischkreiz*). In dem unteren Teil befinden sich zwei Schubladen: die eine ist bedeutend größer und heißt der Brotkasten, da in ihm die angeschnittenen Weiß- und Schwarzbrotlaibe aufbewahrt werden, die andere

solches же постельное белье, как и большая кровать, т. е. соломенный матрас, наматрасник, простыню, одеяло-перину или стеганое одеяло и две подушечки. Однако часто можно увидеть и подвесную люльку, которая свисает с потолка на ремне перед кроватью и может приводиться в движение ночью с кровати, не вставая с нее. Также при полевых работах эту люльку подвешивают в палатке, или под повозкой, или на раме, состоящей из трех прочных палок.

#### г) Стол

Напротив кровати в другом углу комнаты обычно стоит стол (Илл. 49). Он сделан из еловых досок, очень тяжелый и состоит из двух частей: столешницы (*Tischplatte*) и нижней рамы (*Tischkreiz*). В нижней части есть два ящика: один значительно больше и называется хлебницей, потому что в нем хранятся начатые булки белого и черного хлеба, другой ящик служит для хранения ложек, вилок и ножей. В этой небольшой коробке бывает от двух до четырех отделений, так что можно хранить эти предметы отдельно друг от друга. Стол обычно красят в красный цвет, кроме столешницы (*Tischplatte*), которую женщины поддерживают в идеально чистом, белоснежном состоянии с помощью песка и жгутов соломы.

Schublade dient zur Aufbewahrung der Löffel, Gabeln und Messer. In diesem kleinen Tischkasten gibt es zwei bis vier Abteilungen, damit man diese Gegenstände gesondert voneinander aufbewahren kann. Der Tisch ist gewöhnlich rot angestrichen, nur *das Tischplatt* nicht; es wird von den Frauen mittels Sand und Strohwisch *blühweiß* erhalten.

### e) Die Bänke

Hinter dem Tische stehen längs der zwei Wände die aus Tannenholz gefertigten einfachen Bänke. Sie werden gleich beim Bau des Hauses passend angefertigt und gehören zum Hause. Jede Bank steht auf vier Füßen und hat eine gerade Lehne, die aus einem schmalen Brett besteht, das an beiden Enden an in die Bank eingelassene Pföstchen befestigt ist. Die Bänke werden stets fest an die Wand gestellt, damit die Lehne (beim Anlehnen) an der Wand einen Halt hat. Hinterm Ofen an der Wand steht noch eine Bank, die beim Essen an die Vorderseite des Tisches gestellt wird.

Im Zimmer der Alten steht oft eine breite Lehnbank mit einem Kissen darauf; hier hält der *Altvatter* sein Mittagsschläfchen. In letzter Zeit findet auch die *Kouchette* Eingang, nur ist sie nicht gepolstert. Im Ethnographischen Museum zu Saratow steht eine solche im Dorfe solide gefertigte Bank; sie ist grün angestrichen und mit einer Rose ähnlichen roten Flecken bemalt (*Abb. 52*). In dem *Kanapee* finden wir oft noch unter dem Sitze eine Schublade zur Aufbewahrung der Kleider, ebenso wie wir manchmal eine solche im Bette vorfinden zur Aufbewahrung der Bettwäsche (in Dietel).

### f) Die Stühle

Wenn sich die Bänke und Tische unserer Bauernstube durch große Einfachheit der äußeren Formen und Linien auszeichnet, so können wir von den Stühlen lange nicht dasselbe behaupten. In jeder Stube finden wir mehrere Stühle, die oftmals in ein und derselben Wohnung untereinander verschieden sind. Hier finden wir den einfachen Stuhl mit geraden gehobelten Beinen, dann mit abgedrehten Beinen (*Abb. 50b*), dann mit Armstützen versehene, dann mit Schnitzwerk (*Abb. 50a*) an der Lehne; auch gibt es in den wohlhabenderen Bauernhäusern gepolsterte Sitze. Im Zimmer für die Alten steht auch manchmal noch der *Motterstuhl*, der einem großen Sessel ähnlich ist. In Schtscherbakowka konnte man in manchen Häusern (um 1890) noch sogenannte Zusammenklappstühle sehen (*Abb. 50c*). Diese Stühle konnten wirklich zusammengeklappt werden, man brauchte bloß die aus einem Krummholz bestehende Lehne herausnehmen. In meiner Wohnung wird ein solcher Stuhl heute noch als Erbstück von den Eltern aufbewahrt.

### д) Скамьи (лавки)

За столом вдоль двух стен стоят простые скамьи из еловых досок. Их делают сразу при строительстве дома по размерам комнаты. Каждая скамья стоит на четырех ножках и имеет прямую спинку, состоящую из узкой доски, прикрепленной с обоих концов к стойкам скамьи. Скамейки всегда ставят плотно к стене, чтобы спинка прилегала к стене, когда на нее опираешься. За печью стоит еще одна скамья, которую ставят перед столом во время еды.

В комнате стариков часто находится широкая скамья со спинкой и подушкой, здесь отец (*Altvatter*) обычно дремлет после обеда. В последнее время на рынке появилась кушетка, но без мягкой обивки. В Саратовском этнографическом музее есть такая добротная скамья (кушетка), сделанная в деревне; она окрашена в зеленый цвет и раскрашена красными пятнами, напоминающими розу (*Илл. 52*). Внизу кушетки (*Kanapee*) часто имеется ящик под сиденьем для хранения одежды по аналогии с ящиком в кровати для хранения постельного белья (в Дителе).

### е) Стулья

Если скамьи и столы в гостиной нашего крестьянского дома отличаются большой простотой своих внешних форм и линий, то этого нельзя сказать о стульях. В каждой комнате мы находим несколько стульев, которые часто отличаются друг от друга по форме и по стилю. Здесь есть простой стул с прямыми строганными ножками, стулья с витыми ножками (*Илл. 50б*), стулья с подлокотниками, с резной работой на спинке (*Илл. 50а*); в более богатых крестьянских домах также есть стулья с мягкими сиденьями. В комнате стариков иногда встречается стул матери (*Motterstuhl*), похожий на большое кресло (*Илл. 50в*). В Щербаковке в некоторых домах еще можно увидеть так называемые складные стулья (около 1890). Эти стулья действительно можно было сложить, нужно было только вынуть спинку, сделанную из изогнутого куска дерева. Один такой стул до сих пор хранится у меня в квартире как семейная реликвия моих родителей.

### ж) Сундук

В каждой комнате поволжских немцев есть также платяной сундук, обычно называемый сокращенно *Kist* или *Kischt*. Такой сундук молодая женщина приносит в дом в качестве приданого, когда выходит замуж, в нем обычно хранятся одежда и белье. Каждая невеста стремится



50

Stühle:

- a) Stuhl von A. Klug. Rownoje. Anf. XX. Jh. Expedition 1992
- b) Stuhl für die Mutter. Anf. XX. Jh.
- c) Wiener Stühle. Anf. XX. Jh.

Стулья:

- a) Стул работы А. Клюда. С. Ровное. Нач. XX в. Экспедиция 1992 г.

**СМК 55 578/1-2**

- б) Стул для матери. Нач. XX в.

**ММК 1050**

- в) Стулья венские. Нач. XX в.

**ММК 1015, ММК 1043, ММК 1048**



a (a)



b (б)



c (в)



## g) Die Kiste

Weiter findet man in jeder Stube der Wolgadeutschen einen Kleiderkasten, meist kurz *Kist* oder *Kischt* genannt. Eine solche Kiste bringt die junge Frau bei der Heirat mit ins Haus; darin ist also ihre ganze Mitgift an Kleidern und Wäsche enthalten. Eine jede ist nicht nur bemüht, dass diese möglichst voll ist, sondern auch, dass sie äußerlich schmuck aussieht. Diese Kiste ist aus Tannenholz gemacht: sie ist etwa 1,4 m lang, 0,7 m breit und 0,75 m hoch. In der Kiste rechts befindet sich ein der ganzen Breitseite entlang ziehendes Sonderfach (*Newerlädcha*'), das oben mit einem Deckel apart verschlossen werden kann (*Abb. 51b*).

Darinnen bewahrt die Hausfrau verschiedene Kleinigkeiten ihrer Toilette auf. Macht man den Kastendeckel auf, so hebt man gewöhnlich auch den Deckel des *Newerlädchens* und bringt ihn in eine senkrechte Lage; dadurch ist das unversehene Zufallen des Kistendeckels unmöglich gemacht. Die Kiste wird durch ein inneres Schloss verschlossen. Noch um 1880–90 wurden diese Schlösser im Dorfe, z. B. in Dönhof, gefertigt; in dem Schlosse wurden klingende Metallfedern angebracht, so dass beim Drehen des Schlüssels melodische Töne erschollen. An den Breitseiten hat die Kiste je einen oder zwei eiserne Griffe. Vorn unter dem Schlüsselloch oder oben auf der Mitte des Deckels ist oft der Name der Besitzerin in Frakturschrift aufgeschrieben; auch das Jahr der Verheiratung ist manchmal darunter vermerkt (*Abb. 51a*). Unten um den Kasten herum ist ein etwa 0,15 m breiter Rahmen um die Kiste gemacht, der unten übersteht, so dass der Boden der Kiste nicht auf die Diele zu stehen kommt. Dieses Brett des Rahmens ist ausgeschnitten, daß an den Ecken und in der Mitte Stützen bleiben. Der Rand des Rahmens (*Karnies*) wird hell angestrichen (etwa rot), während die Kiste selbst meist braun (*Kirschbraun*) ist. In manchen Gegenden, z.B. in Dönhof, Messer u. a. werden die Kisten auch gelb überlackiert. Der braune oder gelbe Grund wird meist durch Bemalen mit anderen Farben belebt, so z. B. sehen wir im Ethnographischen Museum zu Saratow eine Kiste (*Abb. 51a*), die auf gelbem Grunde mit braunen federbüschelartigen Formen bemalt und mit einem granatroten *Karnies* versehen ist. Diese Kiste hat auch nach außen vorstehende ziemlich hohe Beine.

Auf der Kiste liegt gewöhnlich ein gestreiftes *Wadolla'tuch*. Dieses Tuch wird aus Zeugstreifen von alten abgetragenen Kleidern u. dergl. gewoben. Solche *Wadollen* werden auch im Zimmer zum Schutz der Dielen ausgelegt. Die Kiste wird auch als Sitz- und Schlafstätte ausgenützt.

к тому, чтобы сундук был не только максимальным полным, но и красиво выглядел снаружи. Он изготовлен из еловых досок: его длина около 1,4 м, ширина 0,7 м, высота 0,75 м. В сундуке справа по всей длине боковой стороны имеется специальное отделение (*Newerlädcha*'). Оно может закрываться отдельной крышкой (*Илл. 51б*).

Внутри хозяйка хранит разные мелочи из своего туалета. При открывании крышки сундука обычно поднимают и крышку бокового отделения и приводят ее в вертикальное положение; это делает невозможным случайное закрытие крышки сундука. Сундук закрывается на внутренний замок. Еще в 1880–1990-х гг. эти замки изготавливали в селах, например, в Дёнхофе. В замок монтировали звонкие металлические пружины, так что при повороте ключа звучала определенная мелодия. На обеих боковых стенках сундука имеются металлические ручки для его переноски. На передней стенке под замочной скважиной или наверху посередине крышки часто фрактурным шрифтом пишут имя владелицы и иногда год вступления в брак (*Илл. 51а*). Вокруг dna ящика делают рамку из досок высотой около 0,15 м, которая немного выступает и поднимает дно сундука, чтобы оно не касалось пола. Эту доску каркаса вырезают так, чтобы по углам и посередине остались опоры. Край рамы (*Karnies*) окрашен в светлый (например, красный), а сама коробка в основном в коричневый (вишнево-коричневый) цвет. В некоторых местностях, например, в Дёнхофе, Мессере и др. сам сундук также окрашен в желтый цвет. Коричневый или желтый фон обычно оживляют, раскрашивая другими цветами, например, в этнографическом музее в Саратове имеется сундук (*Илл. 51а*) с нарисованными на желтом фоне коричневыми пучками перьев и карнизом, окрашенным гранатово-красной краской. Этот сундук также имеет довольно высокие ножки, которые выступают наружу.

Сундук обычно покрывают полосатым половиком (*Wadolla*). Это полотно соткано из полосок старой изношенной одежды и тому подобного материала. Такие тканые дорожки раскладываются в комнатах для защиты полов. Сундук также используется как место для сидения и сна.

## з) На стенах

**Настенные часы** висят на стене напротив двери. Они бывают разных типов, но почти все с гирями. Особо популярны и распространены часы, которые можно увидеть в этнографическом музее в Саратове (из Блюменфельда, 1920) в отделе «Немецкие колонисты» (*Илл. 52*). Лицевая сторона с циферблатом окрашена в белый

51

Truhen:

- a) Luise Schmidt. 1908.  
Rownoje. Expedition 1920
- b) Die innere Box der Truhe.  
End. XIX. Jh.

Сундуки:

- a) Луизы Шмидт.  
1908 г. С. Ровное.  
Экспедиция 1920 г.  
**СМК 54 671**
- б) Внутренний ящик  
сундука. Кон. XIX. в.  
**ЭКМ 19 240**



a (a)



b (b)



## h) An den Wänden

**Die Wanduhr.** An der Wand, der Tür gegenüber, hängt die Wanduhr. Die Wanduhren sind der verschiedensten Art, jedoch fast durchwegs Gewichtuhren. Besonders beliebt und weit verbreitet sind die Uhren, wie man sie im zu Ethnographischen Museum zu Saratow (aus Blumenfeld 1920) in der Abteilung „Deutsche Kolonisten“ sehen kann. (Abb. 52) Die Vorderseite mit dem Zifferblatt ist glänzend weiß angestrichen; die römischen Ziffern und die Zeiger sind schwarz; rechts und links sind Kolonnen, blau und rot angemalt; oben ist ein halbrunder Aufsatz, auf dem zwei Rosen gemalt sind; eine derselben ist rot, die andere ist blau gezeichnet, die Blättchen sind grün; die Gewichte, die Ketten und das Pendel (Perpendikel) sind aus Messing. Die Uhr ist auf ein selbstverfertigtes Gestell (*Uhra' g'stell*) gesetzt. Die Uhr wird stets durch ein mit selbstgehäkelten Spitzen benähtes Handtuch dekoriert; das Handtuch ist oft auch noch gestickt oder durch einen mit rotem Faden gehäkelten Streifen Schlangenzungenmuster verziert (Abb. 53). Das auf Leinwand Gehäkelte sieht so aus wie Gretchenstiche. In letzter Zeit wird auch mit Kreuzstichen ausgenäht; die Muster hierzu werden nach russischen Vorlagen angefertigt. In den Spitzenmustern spielt die Tanne und der Hase

glänzender, ein römischer Ziffern und schwarze Zeiger, rechts und links zwei Säulen, blau und rot bemalt; oben ein halbkreisförmiger Aufsatz, auf dem zwei Rosen gemalt sind: eine rot, die andere blau gezeichnet, die Blättchen grün; die Gewichte, Ketten und das Pendel (Perpendikel) aus Messing. Die Uhr ist auf ein selbstverfertigtes Gestell (*Uhra' g'stell*) gesetzt. Die Uhr wird stets durch ein mit selbstgehäkelten Spitzen benähtes Handtuch dekoriert; das Handtuch ist oft auch noch gestickt oder durch einen mit rotem Faden gehäkelten Streifen Schlangenzungenmuster verziert (Abb. 53). Das auf Leinwand Gehäkelte sieht so aus wie Gretchenstiche. In letzter Zeit wird auch mit Kreuzstichen ausgenäht; die Muster hierzu werden nach russischen Vorlagen angefertigt. In den Spitzenmustern spielt die Tanne und der Hase

glänzender, ein römischer Ziffern und schwarze Zeiger, rechts und links zwei Säulen, blau und rot bemalt; oben ein halbkreisförmiger Aufsatz, auf dem zwei Rosen gemalt sind: eine rot, die andere blau gezeichnet, die Blättchen grün; die Gewichte, Ketten und das Pendel (Perpendikel) aus Messing. Die Uhr ist auf ein selbstverfertigtes Gestell (*Uhra' g'stell*) gesetzt. Die Uhr wird stets durch ein mit selbstgehäkelten Spitzen benähtes Handtuch dekoriert; das Handtuch ist oft auch noch gestickt oder durch einen mit rotem Faden gehäkelten Streifen Schlangenzungenmuster verziert (Abb. 53). Das auf Leinwand Gehäkelte sieht so aus wie Gretchenstiche. In letzter Zeit wird auch mit Kreuzstichen ausgenäht; die Muster hierzu werden nach russischen Vorlagen angefertigt. In den Spitzenmustern spielt die Tanne und der Hase

**Сумочка для часов.** Справа и слева от настенных часов часто висят сумочки для карманных часов. Эта сумочка для карманных часов предназначена не столько для практических целей, сколько для украшения стены; она изготавливается молодой хозяйкой или дочерью из картона, ткани, лент, всевозможных стеклярусов и т. п. (Илл. 54а). В этнографическом

52

Fragment der Ausstellung der deutschen Abteilung Ethnographischen Museums. 1921–1923  
Autorin E. Dinges

Фрагмент экспозиция немецкого отдела Саратовского этнографического музея. 1921–1923 гг.  
Автор Э. Дингес  
СМК 76 645/24

Handtücher:

- a) Das Ende  
des Handtuchs.  
R. Schlotthauer.  
Anf. XX. Jh. Straßburg.  
Expedition 1920  
b) Handtuch. 1900.  
Katharinenstadt

Полотенца:

- a) Конец полотенца.  
Р. Шлотгауэр. Нач. XX в.  
С. Штрасбург.  
Экспедиция 1920 г.  
**СМК 4514**  
б) Полотенце. 1900 г.  
Екатериенштадт.  
**ММК 69**



a (a)



b (б)

eine große Rolle, auch die Rose sowie Vasenformen sieht man oft auf besonders breiten Spitzen (wie etwa am Bettuch).

**Das Uhrtäschchen.** Rechts und links von der Wanduhr sieht man oft Täschchen für die Taschenuhren hängen. Diese *Uhrtasch* für die *Sackuhr* ist nicht so viel für praktische Zwecke da, als für den Schmuck der Wand; sie wird von der jungen Hausfrau oder der Tochter des Hauses aus Karton, Zeug, Bändchen, allerlei Glasperlen usw. verfertigt (*Abb. 54a*). Im Ethnographischen Museum zu Saratow ist eine interessante, auf der Wiesenseite, Kanton Pallassowka, 1920 erstandene Sammlung dieser Uhrtaschen zu sehen. Ich nehme nur einige der charakteristischsten Muster heraus und gebe hier ihre Beschreibung und Nachbildung.

a) Nr. 714,<sup>14</sup> hat eine Pantoffelform, nur ist die Rückseite an den Seiten wenig ausgebuchtet; der vordere Teil, der die eigentliche Tasche mit dem Hinterteile bildet, ist herzformähnlich, mit oben gezacktem Rande; das Ganze ist mit rotbraunem schwarzbeblütem Zeug überzogen: in der Mitte der oberen Rundung ist eine weiße Glasperle befestigt; ebensolche Perlen, vier an der Zahl, bilden eine nach unten gebogene Reihe auf dem oberen Teile des Uhrschuhs; in der Mitte des Spitzendes befindet sich eine vierendige Schleife von weißen und gelben Bandstückchen.

музее в Саратове есть интересная коллекция этих сумочек для часов, купленная на Луговой стороне, в кантоне Палласовка, в 1920 г. Остановлюсь лишь на некоторых наиболее характерных образцах и попытаюсь их описать и воспроизвести здесь.

a) № 714<sup>14</sup> имеет форму тапочка, только спинка немного выпуклая по бокам; передняя часть, образующая с задней частью собственно карман, имеет сердцевидную форму с зубчатым краем вверху; все покрыто красно-коричневой материей с черными цветочками. Посередине верхнего витка закреплена белая стеклянная бусина, такие же бусины, числом четыре, образуют загнутый вниз ряд на верхней части сумочки для часов; в середине заостренного конца находится четырехконечная петля из кусочков белой и желтой лент.

б) № 848<sup>15</sup> имеет форму двух не совсем правильных восьмиугольников, соединенных квадратом. Карман для часов обтянут черным материалом, а передняя часть окантована узким красным скрученным шнурком. В нижней части крестообразно пришиты длинные стеклянные бусины розового цвета; также на верхнюю часть крепятся четыре бусины, так что они тоже имеют фактически крестообразную форму, только не соприкасаются друг с другом.

b) Nr. 848,<sup>15</sup> hat die Form zweier miteinander durch ein Viereck verbundener nicht ganz regelmäßiger Achtecke. Die Uhrtasche ist mit schwarzem Zeug überzogen und der vordere Teil mit roter faltig gezogener schmaler Schnur eingefasst. Auf dem unteren Teil sind längliche rosafarbige Glasperlen kreuzförmig aufgenäht; auch sind ebensolche vier Perlen am oberen Teil befestigt, so dass sie eigentlich auch eine Kreuzform aufweisen; nur sind sie nicht zusammengerückt.

c) Nr. 2130 ist nach beiden Enden schlank zugespitzt; die Tasche ist verhältnismäßig breiter als die frühere. Alle Ränder sind mit weißen runden Glasperlen eingefasst; auf dem Schuh sind mit rotem Faden zwei Tannenbäumchen gestickt; dies alles auf dunkelgrünem Hintergrund aus Zeug, das die ganze Kartonform überzieht (*Abb. 54b*).

d) Nr. 169 ist etwas breiter als Nr. 2130 und ist nach unten spitz; die hintere Seite sieht eher spatenförmig als schuhförmig aus. Der Hintergrund besteht aus dunkelblauem Stoff; der ganze Uhrschuh ist von hellblauen „Agreements“ eingefasst; auf dem Vorderteile sind kreuzförmig neun weiße Perlen, auf dem hinteren Teile sind sechs Perlen in gerader Linie von oben nach unten angebracht; oben sehen wir noch zwei längliche Perlen in den Ecken angeheftet. An den äußersten Punkten der Breitseite sind je eine Glasperle frei hängend befestigt: die rechte ist goldfarbig, die linke – silberfarbig. Das Ganze macht einen durchaus geschmackvollen Eindruck (*Abb. 54c*).

e) Nr. 867 hat eine richtige Pantoffelform und ist mit braunem Zeug überzogen: der hintere Teil ist mit einer Reihe weißer Glasperlen, der vordere Teil ist mit einem rosafarbenen schmalen Bande eingefasst; oben sehen wir eine rosa Bandschleife in Form eines liegenden Kreuzes; von oben nach unten zieht eine rote gerade Linie, auf dem Vorderteil sehen wir eine ebenfalls rote, aber verschlungene Linie. An diesen roten Linien sind mit grünem Seidenfaden genähte Tannenzweiglein zu bemerken. Von allen beschriebenen Uhrschuhen macht Nr. 867 den lebendigsten, malerischsten Eindruck (*Abb. 54d*).

**Das Schüsselbrett.** Weiter links über der Bank hängt das Schüsselbrett (*Abb. 55*). Es hat seinen Namen von den Schüsseln, die dort aufbewahrt werden; eigentlich sind es nicht Schüsseln im wahren Sinne des Wortes, sondern Teller und auch Teegesirr.

Dieses Schüsselbrett hat gewöhnlich zwei parallele Bretter, die in senkrecht aufgehängte Bretter eingefügt sind; an der Vorderseite derselben sind in der Höhe von 0,20 m schmale Bretchen befestigt, die den Schüsseln und Tellern, die nicht platt aufgestellt, sondern auf den Rand gestützt werden, als Stützpunkt dienen. Oftmals findet man auch Abteilungen: für die Teemaschine

в) сумочка № 2130 сужается с обоих концов, карман относительно шире предыдущего. Все края окантованы белым круглым стеклярусом, на сумочке-туфельке красными нитками вышиты две елочки; все это на темно-зеленом фоне из материи, покрывающей изделие (*Илл. 54б*).

г) сумочка № 169 немного шире, чем № 2130, и заострена книзу, задняя сторона похожа, скорее, на лопату, чем на башмак. Фон — темно-синяя ткань, вся сумочка окаймлена голубым украшением (*Agreement*); на передней части девять белых жемчужин в форме креста, на задней части шесть жемчужин, расположенных по прямой линии сверху вниз; выше мы видим две продолговатые бусины, прикрепленные по углам. К каждой из крайних точек широкой стороны прикреплена свободно висящая стеклянная бусина: правая золотого, а левая серебряного цвета. В целом изделие выглядит довольно изысканно (*Илл. 54 в*).

е) сумочка № 867 имеет правильную башмачную форму и обтянута коричневой тканью; задняя часть окантована рядом белых стеклярусов, передняя часть окантована розовой узкой тесьмой, вверху виден бантик из розовой ленты в виде лежащего креста. Сверху вниз проходит прямая красная линия, на передней части сумочки видна линия, которая тоже красного цвета, но имеет скрученную форму. На этих красных линиях просматриваются сосновые ветки, вышитые зеленой шелковой нитью. Из всех описанных сумочек для часов эта производит самое живое, самое живописное впечатление. (*Илл. 54г*)

**Полка для посуды.** Далее, левее от скамьи, прикреплена полка для мисок. (*Илл. 55*) Она получила свое название от мисок и чаш, которые там хранятся; на самом деле это не миски в прямом значении слова, а тарелки и чайная посуда.

Эта полка обычно состоит из двух параллельно расположенных досок, вставленных в вертикально подвешенные доски; спереди на высоте 0,2 м крепятся более узкие доски, служащие опорой для мисок и тарелок, которые ставятся не плашмя, а на ребро. Часто имеются отделы для самовара (*Teemaschine*) или кувшина и запираемый отсек для сахара, чая и т. д. Иногда чашки, стаканы, чайники и кофейники также находятся на этой полке: эта посуда меньшего размера помещается под тарелками и мисками и стоит как бы под крышей. Полка часто окрашена снаружи в пятнисто-коричневый цвет, внутренние стороны либо остаются неокрашенными, либо имеют более светлые тона, такие, как желтый, голубоватый или белый. Иногда в углу комнаты можно

Uhrentaschen. Anf. XX. Jh.:

- a) Blumenfeld
- b) Friedenberg
- c) Blumenfeld. E. Nehb
- d) Blumenfeld Expedition 1920

Кармашки для часов.  
Нач. XX в.:

- a) с. Блюменфельд  
**СМК 4520**
- б) с. Фриденберг  
**СМК 4525**
- в) с. Блюменфельд  
Е. Неб  
**СМК 5742**
- г) с. Блюменфельд  
**СМК 4521**  
Экспедиция 1920 г.



a (a)



b (б)



c (в)



d (г)



55

Geschirregal  
«Schüsselbrett». Anf. XX. Jh.  
Jablonowka (Laub).  
Expedition 1995

Полка для посуды.  
Нач. XX в. С. Лауб.  
Экспедиция 1995 г.  
**СМК 61 016**

(Самовар) oder den Krug, und eine verschließbare Abteilung für Zucker, Tee usw. Auf dem Schüsselbrett stehen auch manchmal die Tassen, Gläser, Tee- und Kaffeekannen: diese kleineren Geschirre werden dann also unter die aufgestellten Teller und Schüsseln wie unter einem Dache aufgestellt. Das Schüsselbrett ist von der Außenseite oft braun *geflammt* angestrichen, die inneren Seiten bleiben entweder ganz unangestrichen oder haben hellere Farben: etwa gelb, bläulich oder weiß. Manchmal sieht man auch in der Ecke des Zimmers ein sogenanntes Eckbrett: es ist dreieckig und ruht auf zwei an den Wänden befestigten Planken. Darauf bewahrt man auch das Teegeschirr und die Teemaschine auf.

**Gedenkblätter und Haussegen.** Unter dem Schüsselbrett über der Bank hängen verschiedene Konfirmationsgedenkblätter und Haussegen hinter Glas in schwarzen oder braunen schmalen Rahmen. Von Wandsprüchen findet man die allerverschiedensten: z. B. im Ethnographischen Museum zu Saratow gibt es auf der Wiesenseite in Blumenfeld, Seelmann usw. 1920–22 gesammelte Wandsprüche, teils fertiggedruckt gekaufte, teils auf Glas und Papier in Druckbuchstaben angefertigte Wandsprüche: „*Wer Gott vertraut, hat wohl gebaut*“; „*Euch ist heute der Heiland geboren!*“; „*Sei getreu!*“ „*Ich und mein Haus wollen dem Herrn dienen*“. Darunter

увидеть так называемую угловую полку: она треугольной формы и опирается на две планки, прикрепленные к стенам. Здесь хранят чайную посуду и самовар.

**Памятные грамоты и домашние благословения.** Под полкой для посуды над скамьей в застекленных узких черных или коричневых рамках находятся различные памятные грамоты с подтверждением конфирмации и домашним благословением. Здесь можно найти самые разнообразные настенные изречения. Например, в этнографическом музее Саратова хранятся собранные в 1920–1922 гг. на Луговой стороне в Блюменфельде, Зеельмане и др. селах различные настенные изречения; некоторые из них куплены в готовом виде, а некоторые сделаны самостоятельно печатными буквами на стекле и бумаге: «Кто доверяет Богу, тот строит надежное здание на земле и на небе», «Сегодня родился твой Спаситель!», «Будь верен!», «Я и мой дом служим Господу». Иногда внизу помещена картина, например, «Мария и Иосиф с младенцем Христом» или «Иоанн Креститель в младенчестве с младенцем Иисусом» (Илл. 56а, б). Сегодня можно увидеть и портрет товарища Ленина.

**Коробка со свадебным венком.** В некоторых домах над полкой для посуды висит





a (a)



b (б)

56

Wandsprüche. Anf. XX. Jh.:

a) «Wer Gott vertraut, hat wohl gebaut»

b) «Euch ist heut Heiland geboren». Blumenfeld.

R. Greb. Expedition 1920

Настенные изречения (шпрухи). Нач. XX в.:

a) «Кто верит в бога, тот делает добро»

СМК 4544

б) «Сегодня родился твой Спаситель».

С. Блюменфельд. Р. Греб. Экспедиция 1920 г.

СМК 5735

hängt auch manchmal ein Bild, etwa „*Maria und Joseph mit dem Christuskinde*“ oder „*Johannes der Täufer als Kind mit dem Jesuskinde*“, seltener sah man das Bild des Kaisers und seiner Familie; heute sieht man auch das Bild des Genossen Lenin (Abb. 56a, b).

**Der Brautkranzkasten.** Über dem Schlüsselbrett hängt manchmal in einem Kasten, mit einem Glastürchen verschlossen, der Brautkranz (Rosenkranz) der Hausfrau. Auf die ganz besonders feine Ausstattung dieses Kästchens wird vonseiten des Tischlers viel Fleiß verwandt. Im Ethnographischen Museum zu Saratow sehen wir ein solches Schmuckstück aus Blumenfeld 1920 unter Nr. 239: es ist gelb poliert mit einem ausgeschnitzten Aufsatz. Die Vorderseite ist aus Glas und in einen schmalen schwarzen Rahmen eingefasst; sie ist fast quadratförmig (Abb. 57).

**Der Spiegel.** An der nächsten Wand nach der Straße gelegen, zwischen zwei Fenstern, hängt der Spiegel. Der Spiegel wurde in Saratow oder bei einem Großhändler im Dorfe erstanden; er entspricht dem einfachen Geschmack unseres Landmannes; der Spiegelrahmen hat so gut wie gar keine Verzierungen: höchstens auf dem oberen Teil und auf dem unteren eine rhombusähnliche Erhöhung, die etwas dunkler angestrichen ist als der Rahmen im Allgemeinen. Der Rahmen ist gewöhnlich braun (nussbraun) angestrichen, während die schmale Abschrägung um das Glas schwarz ist. In Schtscherbakowka (1925) und Neu-Laub (1917) jedoch habe ich auch Spiegel gesehen, die oben nicht so gerade Linien aufwiesen, sondern in krummen Linien abschlossen, etwa wie an dem Rosenkranzgehäuse und sogar oben Schnitzarbeiten hatten. Der Spiegel ist ein Fabrikat, und unser Bauer kauft es fertig, wie es aus der Hand des Fabrikarbeiters kommt (Abb. 58).

деревянная шкатулка, закрытая стеклянной дверцей, со свадебным венком (Brautkranz) (Rosenkranz) хозяйки. Обычно мастер прикладывает немало усилий для особенно изысканной отделки этого ящичка (ларца). В этнографическом музее в Саратове есть такое украшение из с. Блюменфельд (1920) под № 239: этот ящичек имеет желтую полировку и резное навершие. Фасад выполнен из стекла и обрамлен в узкую черную рамку почти квадратной формы (Илл. 57).

**Зеркало** висит на следующей стене, обращенной к улице, между двумя окнами. Оно могло быть куплено в Саратове или у деревенского оптовика и соответствует простому вкусу нашего крестьянина: рама зеркала почти не имеет украшений; в крайнем случае, в верхней и в нижней частях имеется ромбовидное возвышение, окрашенное несколько темнее, чем рама в целом. Рамка обычно окрашена в коричневый (ореховый) цвет, а узкий скос вокруг стекла в черный. Однако в Щербаковке (1925) и Ней-Лаубе (1917) я также видел зеркала, не имевшие таких прямых линий наверху, а оканчивавшиеся кривыми линиями — что-то вроде футляра для четок и даже имевшие резьбу наверху. Зеркала производятся на фабриках, и наш крестьянин покупает их в готовом виде (Илл. 58).

**Фотографии.** Под зеркалом в простых рамках симметрично располагаются небольшие фотографии членов семьи. Рамки для фотографий, как и другие картины на стенах, сделаны местным немецким столяром; они в основном черные, коричневые, реже красные или бронзовые. Рамка всегда представляет собой прямоугольный квадрат, иногда с закругленными углами.



57

**Die Photographien.** Unter dem Spiegel sind, symmetrisch angeordnet, die kleinen Photographien der Familienangehörigen in einfachen Rahmen aufgehängt. Die Rahmen dieser Photographien wie auch der anderen Bilder an den Wänden werden von dem örtlichen deutschen Tischler verfertigt; sie sind meistens in schwarz, braun, selten in rot oder bronzefarben gehalten. Der Rahmen ist immer ein rechtwinkeliges Viereck, manchmal mit abgerundeten Ecken.

**Das Nadelkisschen.** Rechts und links vom Spiegel hängen oft ein oder zwei Nadelkisschen an der Wand (Abb. 52). Diese werden von der jungen Hausfrau oder der ledigen Tochter aus denselben Stoffen und Sachen gemacht, wie auch die Uhrtaschen, sie sind mit Baumwolle vollgestopft (Abb. 59a, b).



58

**Подушечка для игл.** На стене справа и слева от зеркала часто висят одна или две подушечки для булавок и игл (Илл. 52). Их мастерит молодая хозяйка или незамужняя дочь из тех же тканей и вещей, что и кармашки для часов. Подушечки наполняются ватой (Илл. 59a, б). В этнографическом музее в Саратове можно увидеть некоторые подушечки-игольницы, собранные на Луговой стороне в 1920 г.:

а) № 150 — подушечка из ткани синего цвета (Илл. 59a), спереди мелким черным бисером вышита елочка с шестью ветвями, ее ствол украшен бантом из красной ленты, по углам небольшие пучки нитей разноцветной пряжи. Другая подушечка для иголок тоже сделана из синего материала, но украшена более крупными белыми стеклярусами: один ряд бисера

57

—  
Eine Schachtel mit einem Hochzeitskranz in einem Etui. Anf. XX. Jh. Blumenfeld. Expedition 1920

—  
Ящичек со свадебным венком в футляре. Нач. XX в. С. Блюменфельд. Экспедиция 1920 г. **СМК 5741**

58

—  
Spiegelrahmen. Anf. XX. Jh. Lindenau. Expedition 1992

—  
Рама для зеркала. Нач. XX в. С. Линденау. Экспедиция 1992 г. **СМК 55 617**

Kissen für Nadeln. End. XIX  
Jh.:

- a) Blumenfeld. E. Braun.  
Expedition 1920  
b) Expeditionen 1926–1928

Подушки для иголок.

Кон. XIX в.:

- a) с. Блюменфельд.  
Е. Брайн.  
Экспедиция 1920 г.

**СМК 5715**

- б) Экспедиции  
1926–1928 гг.

**СМК 13 299, 13 300**



a (a)



b (б)

Im Ethnographischen Museum zu Saratow sind einige auf der Wiesenseite 1920 gesammelte zu sehen: z. B.

a) Nr. 150 das Kissen ist aus dunkelblauem Zeug angefertigt (Abb. 59a); auf der Vorderseite ist aus feinen schwarzen Perlen eine sechszweigige Tanne ausgenäht, der Stamm ist mit einer roten Bandschleife verziert; an den Ecken finden sich kleine Büschelchen von verschiedenen farbigen Garnfäden. Ein weiteres Nadelkissen ist ebenfalls aus blauem Zeug gemacht, ist aber mit größeren weißen Glasperlen verziert; eine Reihe Perlen läuft um den Rand des Kisschens herum, eine zweite Reihe läuft parallel dem Rande in einigem Abstände; in der Mitte ist eine größere Perle befestigt; die Ecken sind mit rosa, grünen und roten Bandschleifen geschmückt. Auch wird dieses Kissen an einer an der Ecke befestigten Schlinge an der Wand aufgehängt.



проходит по краю подушечки, второй параллельно краю на некотором расстоянии, посередине закрепляется более крупная жемчужина, углы украшены розовыми, зелеными и красными бантами из лент. Эта игольница также вешается на стену за петлю, прикрепленную к углу.

б) № 863<sup>16</sup> представляет собой восьмиконечную звезду, состоящую из кусочков зеленой, коричневой, синей, красной и белой тканей; на кончиках, в середине и на многих пересечениях швов закреплены белые стеклянные бусины. На концах звезды имеются розетки из красной ленты, в центре которых находятся стеклянные жемчужины.

**Сумочка для гребенок.** Рядом с зеркалом часто висит сумочка для гребней и расчесок с одним или двумя кармашками (Илл. 52). Однако гораздо чаще этот мешочек с гребнями

b) Nr. 863,<sup>16</sup> stellt einen achtstrahligen Stern dar, der aus grünen, braunen, blauen, roten und weißen Zeugstückchen zusammengesetzt ist; an den Spitzen, in der Mitte und an vielen Nahtkreuzungen sitzen weiße Glasperlen. Die Perlen an den Spitzen sitzen in der Mitte einer aus rotem Bande zusammengezogenen krausen Rosette.

**Die Kammtasche.** Neben dem Spiegel hängt auch oftmals die Kammtasche mit einer oder zwei Taschen (*Abb. 52*). Weit öfter findet man aber diese Tasche mit den Kämmen (aus Horn) neben der Eingangstür oder sogar an derselben befestigt. Diese Kammtaschen werden teils aus denselben Stoffen wie die früher betrachteten Uhrtaschen und Nadelkissen gefertigt, teils werden auch neue Dinge, die sich im Haushalte des Bauern ständig oder zufällig finden, verwendet. Betrachten wir mal kurz einige Muster:

a) Nr. 212/2138). Der vordere Teil bildet ein rechtwinkeliges Viereck, der hintere Teil ist größer und bildet am oberen Teil eine symmetrische schlangenzungenförmige Linie; von beiden Seiten ist je ein spitzes Dreieck eingefügt. Alle diese aus festem Karton ausgeschnittenen Teile sind mit schwarzem Zeug überzogen, auf dem als Schmuck aus Gänsekiel (*Gänsekiel*) ein Muster aufgenäht ist; dabei ist der ganze Kiel als Hahn verwandt, der aufgespaltene – als Blättchen zugeschnitten, die Spitze mit eingefranstem Rande als Blumenkelch (*Abb. 60a*).

b) Nr. 2141 im Ethnographischen Museum zeigt uns eine Kammtasche von etwas komplizierter Form, die mit braun-rottem Zeug überzogen und mit Gänsekiel- und Kürbiskernverzierungen geschmückt ist: die Kürbiskerne mit ihrer gelblich-weißen Farbe bilden neben dem perlmutterfarbig schillernden Kiel auf braun-rottem Hintergrunde eine angenehme Farbenharmonie (*Abb. 60b*).

c) Nr. 171 ist aus Brettchen ausgeschnitten und hellbraun; hier sind die Pferdeköpfe, die überhaupt bei Verzierungen aus Holz öfter vorkommen, interessant. Dem Schöpfer dieser Kammtasche muss das eintönige Braun der Holzfarbe doch etwas zu einfach vorgekommen sein, denn er hat die Hinterseite mit der Etiquette einer Teeverpackung „чай Высоцкий“ (Tee aus dem Teehaus „Vysockij“), die Vorderseite mit dem farbigen Prospekt einer Fabrik in Baku beklebt. Diese Kammtasche stammt von der Wiesenseite (1921) (*Abb. 60c*).

Das Bekleben der Kammtaschen, die teils aus Brettchen, teils aus Karton gemacht sind, mit allerlei Bildchen: Frauen-, Männer-, Knaben- und Mädchenköpfen, Abbildungen von Pferden, Schafen, Kälbern, Etiquetten von Toiletteseifenstückchen usw., kommt häufig vor. Wir können dies als Beispiel an der Kammtasche

d) Nr. 843 des Museums sehen. Die Hinterwand derselben bildet ein an vielen Stellen tief ausgebuchtetes Sechseck; die weit vorstehenden

(роговыми) находится рядом с входной дверью или даже прикреплен к ней. Эти сумочки отчасти сделаны из тех же материалов, что и рассмотренные ранее сумочки для часов и игольницы, но иногда используются новые ткани, которые находятся в домашнем хозяйстве крестьянина. Давайте кратко рассмотрим некоторые образцы.

a) № 212/2138. Передняя часть представляет собой прямоугольник, его задняя часть крупнее и образует вверху симметричную змеевидную линию, с обеих сторон вставлены треугольники. Все детали вырезаны из твердого картона и обтянуты черной тканью, на которой в виде орнамента вышит узор из гусиного кия (*Gänsekiel*). Цельная часть кия используется для изображения чего-то вроде петушка, раздвоенная часть — как два листка, а острие с бахромчатым краем — как чашечка цветка (*Илл. 60a*).

b) № 2141 в этнографическом музее представляет собой кармашек для гребня более сложной формы: он обтянут коричнево-красной тканью и украшен гусиным килем и тыквенными семечками; семечки желтовато-белого цвета образуют наряду с килем перламутрового цвета на коричнево-красном фоне гармоничное сочетание цветов (*Илл. 60b*).

в) № 171 вырезан из дощечки и покрашен светло-коричневой краской. Здесь интересны головы лошадей, которые часто встречаются в украшениях из дерева. Монотонный коричневый цвет дерева, должно быть, показался создателю этого кармашка для гребней слишком простым, потому что на оборотной стороне наклеена этикетка упаковки чая «Высоцкий», на лицевой — цветная этикетка проспекта чайной фабрики в Баку. Этот кармашек для гребней был обнаружен на Луговой стороне (1921) (*Илл. 60c*).

Довольно часто можно встретить оклеивание кармашков для гребней, частично сделанных из дощечек, частично из картона, всевозможными картинками: головками женщин, мужчин, мальчиков и девочек, изображениями лошадей, овец, телят, этикетками упаковок туалетного мыла и др. Мы можем увидеть это на примере кармашка для гребня.

г) № 843 — на его задней стенке выбраны углубления в виде шестиугольника, его выступающие закругления позволяют прикрепить к ним всевозможные рисунки: вверху в центре мы видим голову женщины, внизу голову девочки, внизу слева голову ребенка и справа приклеенную голову мужчины; на квадратной лицевой части кармана находятся две симметрично расположенные женские головы с упаковки куска туалетного мыла (земляничное

Kammtaschen. Anf. XX. Jh.:

- a) Blumenfeld
  - b) Blumenfeld
  - c) Blumenfeld. M. Dinges
  - d) Blumenfeld
  - e) Blumenfeld. F. Kaiser
  - f) Neu-Galka.
- T. Schlotthauer  
Expeditionen 1920–1921

Кармашки для гребней.

Нач. XX в.:

- a) с. Блюменфельд  
**СМК 4531**
  - б) с. Блюменфельд  
**СМК 5746**
  - в) с. Блюменфельд.  
М. Дингес  
**СМК 5745**
  - г) с. Блюменфельд  
**СМК 4537**
  - д) с. Блюменфельд.  
Ф. Кайзер  
**СМК 4527**
  - е) с. Ней-Галка.  
Т. Шлотгауэр  
**СМК 4530**
- Экспедиции 1920–1921 гг.



a (a)



b (б)



c (в)



d (г)



e (д)



f (е)

sechs, meist abgerundeten Ecken bieten viel Gelegenheit zum Anbringen von allerlei Bildern: oben in der Mitte sehen wir einen Frauen-, unten einen Mädchenkopf, unten links ist ein Kinder-, rechts ein Männerkopf angeklebt; auf dem viereckigen vorderen Teil der Tasche sind zwei symmetrisch gelegene Frauenköpfe von der Verpackung eines Toiletteseifstückchens zu sehen und gleich darunter das kleine Bild eines dahinrennenden Rappen; dies alles auf gelben Hintergrunde von Packpapier (*Abb. 60d*).

e) Mit sehr sonderbaren Verzierungen erscheint ein mit zwei Taschen versehener Kammbehälter: der Hintergrund ist aus gelbem Papier; auf der unteren Tasche sehen wir in der Mitte ein geradwinkeliges Viereck, ein Ausschnitt aus der äußeren Hülle eines Toilettenseifenstückchens „земляничное мыло“; am oberen, wie auch am unteren Rande sind kleine Vierecke aufgeklebt, auf denen blaue Buchstaben, die aus einem Ausnahmestück ausgeschnitten worden, zu sehen sind; auf der oberen Tasche ist auf gelbrotem Grunde ein aus einer Zeitschrift ausgeschnittenes Portrait zu sehen, das einen deutschen Marineoffizier (Prinz Heinrich?) darstellt; rechts und links davon sind Herzen aus rotem Papier und Kreise aus gelbem Papier ausgeschnitten angebracht; auf dem freien Platz zwischen den Taschen sieht man ebensolche Herzen; in der Mitte zwischen ihnen ist, oval ausgeschnitten, ein Bildchen (eine Birne) untergebracht, das jedenfalls von einem Bonbonumschlag herrührt. Die Rückseite bilden: ein rechtwinkeliges Viereck, auf dem ein spitzes gleichseitiges Dreieck ruht. Oben an der Spitze ist eine blaue Schlinge aus Garn angebracht; von ihr aus führen ebensolche Schnuren zu den Winkeln der oberen Tasche (*Abb. 60e*).

In ihrem Suchen nach bunten Farben und angenehmen Formen geht die Jugend noch weiter; sie nützt nicht nur bunte Lappen, Garnfetzen, Kürbiskerne, Gänsekiele, Bildchen aller Art, Buchstaben (*Antiqua*), symmetrische Formgebilde, regelmäßige geometrische Figuren usw. aus, sondern auch in verschiedenen Farben eingetauchte geschälte Hirsekörner (grün, braun, rot, blau), halbe Bohnen und feingeschlagene Geschirrscherben (Porzellan, Glas usw.). Ein Beispiel dafür finden wir auch im Ethnographischen Museum zu Saratow unter Nr. 718. Diese Kammtasche ist bedeutend größer als die früher beschriebenen, und soll wohl mehr dem Schmuck der Wand, als praktischen Zwecken dienen (*Abb. 60f*). Sie wurde 1920 von Frau E. Dinges fürs Museum erworben.

Der obere Teil des Hinterblattes bildet einen breiten Ring, dessen leerer Innenkreis mit einem vierblättrigen Kleeblatt ausgefüllt ist; der untere Teil hat die Form eines mit der kurzen Parallele nach unten gekehrten Trapezes; in der Mitte liegt ein zweites kleineres Trapez, dessen Seiten dem

мыло) и чуть ниже — небольшая картинка бегущей вороной лошади, и все это на желтом фоне оберточной бумаги (*Илл. 60г*).

д) Довольно странные украшения имеет кармашек для гребня с двумя отделами: фон у него из желтой бумаги, на нижнем отделе посередине виден прямоугольник — вырезка из упаковки куска туалетного мыла — земляничное мыло; к верхнему и нижнему краям приклеиваются маленькие квадратики, на которых видны синие буквы, вырезанные из выкройки; в верхнем отделе на желто-красном фоне приклеен вырезанный из журнала портрет немецкого морского офицера (принца Генриха?); справа и слева от него сердечки из красной бумаги и кружочки из желтой бумаги, в свободном пространстве между отделами можно увидеть именно такие сердечки; посередине между ними вырезан небольшой рисунок (груша) овальной формы, который напоминает конфетный фантик. Обратную сторону образуют прямоугольник и опирающийся на него равносторонний треугольник. Голубая петля из пряжи прикрепляется к его верху; от него такие же шнуры ведут к углам верхнего отдела (*Илл. 60д*).

В поисках ярких красок и притягательных форм молодежь идет еще дальше: она использует не только цветные лоскуты ткани, клочки пряжи, тыквенные семечки, гусиные перья, всевозможные картинки, буквы (*Antiqua*), симметричные фигуры, правильные геометрические фигуры и т. д., но и привлекает окрашенные в разные цвета просяные зерна (зеленый, коричневый, красный, синий), половинки фасоли и мелкие осколки посуды (фарфоровой, стеклянной и др.). Пример этого мы также находим в этнографическом музее в Саратове под № 718. Этот кармашек для гребня значительно больше описанных ранее и, вероятно, предназначен, скорее всего, для украшения стены, а не для практических целей (*Илл. 60е*). Он был приобретен для музея г-жой Э. Дингес в 1920 г.

Верхняя часть задней стороны образует широкое кольцо, пустой внутренний круг которого заполнен изображением четырехлистного клевера; нижняя часть имеет форму трапеции, обращенной короткой стороной вниз; посередине находится вторая, меньшая трапеция, стороны которой идут параллельно внешней трапеции. Сам кармашек, также имеющий форму трапеции, имеет вверху два рожка и крепится к низу меньшей трапеции.

Кольцо, о котором речь шла выше, разделено прямыми линиями на четыре достаточно равные поля. В середине каждого поля два креста, каждый из которых состоит из четырех

äußeren Trapez parallel laufen. An dem mittleren Trapez wird unten die Tasche selbst befestigt, die also auch die Trapezform trägt und oben in zwei Hörner ausläuft. Der oben genannte Ring ist durch gerade Linien in vier ziemlich gleiche Felder eingeteilt. Inmitten jedes Feldes liegen zwei aus je vier halben Bohnen gebildete Kreuze; nur im unteren Felde ist nur ein Kreuz zu sehen. Eben solche Kreuze sind auch auf dem breiten Streifen der unteren Hälfte zu sehen: sie sind fünf an der Zahl und symmetrisch angeordnet; auch auf der Tasche selbst befindet sich in der Mitte eines Vierecks ein solches Kreuz. Alle Ränder dieser Tasche, alle Linien, wie sie auch ziehen mögen, sind mit halben weißen Bohnen gekennzeichnet. Alle anderen freien Stellen sind mit rot, grün und braun gefärbten Hirsekörnern belegt. Auf den vorderen Teil sind außerdem Scherben eines blauen Lampenschirmes symmetrisch verteilt. Das Ganze glänzt in munteren Farben und die nebenstehende Abbildung 108 gibt nur eine blasse Vorstellung von dem ganzen Gebilde, das gewiss viel Mühe und Geduld gekostet hat.

**Die Zeitungsmappe.** In den fortgeschrittenen Bauernhäusern findet man manchmal noch eine Zeitungsmappe an der Wand. Die Form ist nachgeahmt, vielleicht durch die Lehrerin oder einen Diensthöfen aus der Stadt ins Dorf gebracht; aber die Verzierung ist eine ganz selbständige und erinnert in vielem an oben Beschriebenes. Als Beispiel können die zwei Mappen dienen, die man im Ethnographischen Museum zu Saratow seit 1921 aufbewahrt:

a) Nr. 733 ist eine Mappe mit zwei Deckeln, die unten ein Ganzes bilden, oben zusammengeheftet sind. Die Form ist aus Karton ausgeschnitten und mit schwarzem Zeug überzogen. Die Zeitung wird also von der Seite hineingeschoben. An dem Rande ist die Vorderseite mit rotem Band, das in der Mitte zu feinen Fältchen zusammengezogen ist, eingefasst, in der Mitte sind mit Kreuzstichen aus rotem Baumwollfaden Blätter und Blumen darüber zwei sich gegenüber sitzende gelbe Vögelchen ausgeheftet. Unter dem Ausgehefteten befindet sich eine Schleife aus rotem Band (*Abb. 61a*).

Wir sehen hier zum ersten mal Kreuzsticharbeiten, die bei den um uns wohnenden Groß- und Kleinrussen sehr beliebt sind. Man findet sie manchmal noch auf Tabaksbeuteln; eine weitere Verbreitung hat der Kreuzstich bei uns nicht gefunden. Wenn wir auch hier und da auf Handtüchern, Betttüchern, Tischtüchern, Schürzen noch Kreuzsticharbeiten zu sehen bekommen, so ist dies nur in den Familien der Angehörigen der Intelligenz der Fall, die dies aus russischen Modezeitschriften oder von einer guten Bekannten aus der Stadt übernommen haben. Ich glaube, wenn man der Herkunft der Mappe Nr. 733 nachginge, so würde man sicher auf einen Zusammenhang mit dem Russischen stoßen.

половинок фасоли, в нижнем поле виден только крест. Такие же кресты видны и на широкой полосе нижней половины: их пять, и они расположены симметрично, на самом кармашке тоже есть такой крест посередине квадрата. По всем краям этого кармана, по всем линиям, как бы они ни были проведены, проложены половинки белой фасоли. Все остальные пустые места заполнены зернами проса, окрашенными в красный, зеленый и коричневый цвета. По передней части, кроме того, также симметрично распределены осколки синего абажура. Все это сияет яркими веселыми красками и, безусловно, стоило больших усилий и терпения.

**Папка для газет.** В более продвинутых крестьянских домах иногда можно найти газетную папку на стене. Ее форма делается по какому-то, видимо, подсмотренному образцу, который, возможно, принес в деревню учитель или какой-нибудь горожанин, но украшение этого предмета придумано крестьянами вполне самостоятельно и во многом напоминает те приемы, которые описаны выше. В качестве примера могут служить две газетные папки, хранящиеся в этнографическом музее в Саратове с 1921 г.:

№ 733 — папка с двумя крышками, образующими единое целое внизу и сшитыми между собой сверху. Форма вырезается из картона и обклеивается черным материалом. Газета вставляется сбоку. Передняя часть окантована красной лентой, которая посередине собрана в тонкие складки; по центру папки красной хлопчатобумажной нитью вышиты крестом листья и цветы, над которыми две желтые птички сидят друг напротив друга. Под вышивкой находится бантик из красной ленточки (*Илл. 61a*).

Здесь мы впервые видим вышивку крестом, которая очень популярна среди живущих вокруг нас русских. Иногда ее можно также найти на табачных кисетах, но вышивка крестом не нашла широкого распространения в нашей среде. Ее можно встретить кое-где на полотенцах, на постельном белье, на скатертях и фартуках, но это только в семьях интеллигентов, которые позаимствовали ее из русских журналов мод или увидели у хорошего знакомого в городе. Я думаю, что если бы удалось установить происхождение газетной папки № 733, то можно было бы найти связь с русскими соседями.

Следующая папка (№ 170) выполнена в стиле нашего поволжско-немецкого дома, если здесь уместно вообще говорить о стиле, т. е. все материалы взяты из собственного хозяйства и максимально дешевые: здесь мы видим украшение из цветов и листьев из гусяного пера на коричневом фоне (*Илл. 61б*). Четырехугольник окаймлен красной рамкой, сверху



a (a)

Eine weitere Mappe (Nr. 170) ist wieder ganz im Stile, wenn man von einem solchen hier reden darf, unseres wolgadeutschen Hauses gehalten, d. h. alle Materialien stammen aus der eigenen Wirtschaft und sind möglichst billige Dinge: wir sehen hier auf braunem Hintergrunde eine Verzierung von Blumen und Blättchen aus Gänsekiel (*Abb. 61b*). Eingefasst ist das Viereck mit einem roten Borde; ganz oben baumeln zwei ballrunde Quasten aus rotem Kamelgarn; ebensolche Quasten hängen auch frei von den oberen Ecken des Vorderteiles herab, das durch die Fortsetzung der Borde mit dem hinteren Teile der Mappe verbunden ist.

Alle diese, man kann sagen, Schmucksachen: Uhrschuhe, Nadelkissen, Mappen und eingerahmten Bilder werden meist symmetrisch zu beiden Seiten des Spiegels und der Wanduhr aufgehängt. Der Spiegel kommt meist zwischen die Fenster, die mit Fenstervorhängen drapiert sind.

**Der Fenstervorhang.** Der Fenstervorhang besteht aus zwei langen, von oben bis etwa 0,25 m unter das Fensterbrett reichenden Hälften, die oben in der Mitte des Fensters zusammenkommen, oft auch zusammengenäht sind (*Abb. 62*). Etwa 0,35 m von unten werden sie durch ein 0,05 m breites Band, den Vorhanghalter, zusammengegrafft und nach den entgegengesetzten Seiten



b (b)

svисают две шаровидные кисточки из красной верблюжьей пряжи; такие же кисточки свободно свисают с верхних углов передней части, которая соединяется с задней частью папки.

Все эти, можно сказать, украшения: кармашки для часов, подушечки для булавок, папки и фотографии в рамках — обычно висят симметрично по обе стороны от зеркала и настенных часов. Зеркало, как правило, располагается между окнами, которые закрываются оконными занавесками.

**Оконная занавеска** состоит из двух длинных половин, нижняя часть которых на 0,25 м ниже подоконника. Вверху обе занавески сходятся в центральной части окна, довольно часто их сшивают вместе. Каждая занавеска собрана на расстоянии около 0,35 м от нижнего края лентой шириной 0,05 м — держателем занавески, обе части разводятся в противоположные стороны, а держатель (*Илл. 62*) закрепляется при помощи гвоздя. Т. к. две части вместе намного шире окна, то они собраны в тонкие складки при помощи шнура. В приданом каждой молодой женщины обязательно есть по две занавески на каждое окно: одна с голубыми или красными цветами и одна белая (для праздников) (*Илл. 63*), а также полог для кровати.

61

Мappen für Zeitungen.  
Anf. XX. Jh. Blumenfeld:  
a) M. Dinges  
b) F. Keizer  
Expedition 1920

Папки для газет.  
Нач. XX в.  
С. Блюменфельд:  
a) М. Дингес  
**СМК 4529**  
б) Ф. Кайзер  
**СМК 5758**  
Экспедиция 1920 г.



62

Halter für Vorhänge.  
Anf. XX. Jh. Expeditionen  
1926–1928

Держатели  
для занавесок.  
Нач. XX в. Экспедиции  
1926–1928 гг.  
СМК 13 305/1–2



63

Fenstervorhang.  
Anf. XX. Jh. Straßburg.  
Expedition 1920

Занавеска оконная.  
Нач. XX в. С. Штрасбург.  
Экспедиция 1920 г.  
СМК 4490





61

auseinander gestreift und an einem Nagel befestigt. Da die beiden Teile zusammen viel breiter sind als das Fenster, so werden sie auf einer Schnur in feinen Fältchen zusammengerafft. Eine jede junge Frau bringt mit ihrer Aussteuer gewöhnlich an jedes Fenster zwei Vorhänge mit und zwar: einen blau- oder rotblumigen und einen weißen (auf die Feiertage), wie auch die Bettvorhänge (Abb. 63).

Die weißen Fenstervorhanghalter sind oft auch mit irgend einem roten Schlangenzughäkelmuster behäkelt, wozu man sich eines stählernen Hähchens bedient.

**Der Kleiderrechen.** Hinter dem Ofen steht eine Bank, oft die Lehnbank, auf der man tags ein Schläfchen machen kann. Manchmal wird auch ein größerer Schulbursche nachts darauf gebettet.

Über der Bank hinter dem Ofen ist der Kleiderrechen (*die Steppel*), auf dem die schweren



a (a)



b (b)

Держатели для белых оконных занавесок часто также украшены красным кружевом в форме змейки, для плетения которого используется стальной крючок.

**Вешалка для одежды.** За печкой стоит лавка, часто со спинкой, на которой можно спать днем. Иногда на ней ночью спит сын-старшеклассник.

Над скамейкой за печкой прикреплена вешалка (*Steppel*), на которую вешается тяжелая верхняя одежда, более легкая одежда и белье хранятся в сундуке.

**Полотенцедержатель.** Итак, мы закончили с интерьером комнаты, остается еще заметить, что рядом с дверью, ведущей на кухню, есть вешалка для полотенец (Илл. 64). Обычно полотенце изготавливается из грубого белого, часто неотбеленного холста. Раньше люди ткали льняное

64

Handtuchhalter.  
Anf. XX. Jh. Blumenfeld.  
Expedition 1920

Вешалка для полотенца.  
Нач. XX в.  
С. Блюменфельд.  
Экспедиция 1920 г.  
**СМК 4543**

65

Becken zum Waschen:  
a) Tonbecken. Anf. XX. Jh.  
Kukkus  
b) Becken aus Messing.  
End. XIX. Jh. Rosenberg.  
Expedition 2021

Тазы для умывания:  
a) Глиняный. Нач. XX в.  
С. Куккус  
**СМК 5783**  
б) Латунный. Кон. XIX в.  
С. Розенберг.  
Экспедиция 2021 г.  
**ММК 6/н**

Oberkleider aufgehängt werden, die leichteren Kleider und die Wäsche befinden sich in der Kiste.

**Der Handtuchhalter.** So wären wir also mit dem Inneren des Zimmers fertig; wir brauchen nur bloß noch zu bemerken, dass neben der Tür, die in die Küche führt, der Handtuchhalter ist, an dem das Handtuch aufgehängt ist (*Abb. 64*). Dieses ist meist aus weißer grober, oftmals auch ungebleichter rauher Leinwand. Früher wob man auch allorts die Leinwand selbst, doch in letzter Zeit, seit etwa 25 Jahren, kauft man Fabrikate und webt nur selten „*Leinetuch*“ selbst. Man behauptet aber immer, die Fabrikate seien viel schlechter als die selbstgewobenen. Alle im Hause trocknen sich oft mit ein und demselben Handtuch, wie sie sich auch aus ein und demselben Waschgefäß waschen. Man wäscht sich in der Küche, trocknet sich aber am Handtuch ab, das neben der Eingangstür hängt.

Nebenbei gelegentlich sei gesagt, dass als Waschgefäß meist eine rote glasierte Schüssel aus Ton dient (*Abb. 65a*), seltener eine solche aus emailliertem Eisen, noch seltener aus Messing oder Eisenblech (*Abb. 65b*). Emaillierte und Messingschüsseln werden aus der Stadt mitgebracht, aber die roten Tonwaren bereitet man in den Kolonien selbst, z.B. in Kukkus. Die Eisenblechschüsseln macht der Schmied des Ortes.

### i) Die Kratzen und die Kratzbank

Ehe wir die Kolonistenstube verlassen, dürfen wir nicht vergessen, die Kratzbank zu erwähnen, die gewöhnlich an der Wand hinter der Tür steht (*Abb. 66a, b*). Dies ist eine schmale Bank mit einer einfachen Vorrichtung an einem Ende zum Befestigen der „Kratze“, auf der die Wolle, nachdem sie gewaschen und mit den Fingern locker gezupft (*gezaast*) ist, zwischen zwei Kratzen gekratzt wird. Die Kratze (*Abb. 66c*) (*Schlompa* in Norka) hat regelrechte Reihen von geknickten Drahtzinken, die in einem quadratförmigen Stück Leder befestigt sind; das Leder ist auf ein starkes und ebensogroßes Brett genagelt, das auf der Rückseite einen Winkelgriff hat; eine solche Kratze wird in eine Öffnung in der Erhöhung der Bank so eingestellt, dass sie beim Arbeiten nicht herauspringen kann. Nun legt man eine dünne Schicht gezupfter Schaf- oder Kamelwolle darauf; dann nimmt man die zweite Kratze und hält sie so, dass die Zinken beider gegeneinander stehen; jetzt streicht man die Zinken durch die mit Wolle belegten und wiederholt es so lange, bis die Wolle zart genug ist. Die ersten Kratzen wurden angeblich in Balzer gemacht; auch heute noch hält man vielfach die Balzerer Kratzen für die besten. Gute Kratzen werden noch in Norka gemacht, wo sie *Schlompa* heißen. Dort hat es der Meister Lohfink sogar zu einer Art Mechanisierung der Arbeit gebracht, indem er einfache Maschinen zum Löcherstecken, zum Drahtknicken verfertigte und verwandte.

полотно сами, но в последние 25 лет они покупают готовые ткани и все реже ткнут льняное полотно. Правда, все утверждают, что готовые полотенца намного хуже самотканых льняных. Все в доме часто вытираются одним и тем же полотенцем, так же, как и умываются из одного и того же тазика. Обычно умываются на кухне, а вытираются полотенцем, висящим у входной двери.

Между прочим, следует сказать, что в качестве тазика для умывания нередко используется красная глазурованная миска из глины (*Илл. 65a*), реже из эмалированного железа, еще реже из латуни (*Илл. 65b*) или листового железа. Эмалированные и латунные тазы привозят из города, а вот красную глиняную посуду изготавливают в самих колониях, например, в Куккусе. Местный кузнец также делает чаши из листового железа.

### з) Чесалки и скамейка для чесания шерсти

Прежде чем выйти из комнаты колониста, нельзя не упомянуть о скамье для чесания шерсти, которая обычно находится у стены за дверью (*Илл. 66a, б*). Это узкая скамья с простым приспособлением на одном конце для крепления чесалки для шерсти, на которой шерсть, вымытую и расправленную (*gezaast*) пальцами, пропускают между двумя чесалками. Чесалка (*Илл. 66в*) имеет правильные ряды изогнутых проволочных зубьев, закрепленных на квадратном куске кожи; кожа прибита к прочной доске такого же размера, которая имеет с обратной стороны угловую ручку; такой скребок помещают в отверстие в стояке скамейки, чтобы он не мог выскочить при работе. Сверху укладывают тонкий слой ошипанной овечьей или верблюжьей шерсти, затем берут вторую чесалку и держат ее так, чтобы зубцы обеих чесалок были друг против друга. Теперь нужно положить шерсть на закрепленную чесалку, а второй чесалкой водить, буквально царапать (*kratzen*) по закрепленной чесалке до тех пор, пока шерсть не станет чистой и мягкой. Говорят, что первые чесалки для шерсти были сделаны в Бальцере. Даже сегодня чесалки шерсти из Бальцера (*Balzerer Kratzen*) считаются лучшими. Хорошие чесалки до сих пор делают в Норке, где их называют *Schlompa*. Там мастер Лофинк даже придумал некоторую механизацию работы, изготовив и применив простые приспособления для пробивки отверстий и сгибания проволоки.

### и) Заключение

После того как мы внимательно осмотрели жилую комнату поволжского немца, попробуем



a (a)



b (б)



c (в)

### k) Abschluss

Nachdem wir uns die Wohnstube des Wolgadeutschen genau angesehen, wollen wir versuchen, eine kurze Rückschau zu halten und das Ganze auf uns wirken zu lassen: vor allem finden wir hier die altehrwürdigen Stücke, ohne die man sich bei uns Deutschen keine Wohnstube vorstellen kann: das saubere Bett mit den großen Federkissen; die große starke Kiste mit den wertvollen Kleidungsstücken, das Schüsselbrett mit den *Staatstellern* und den großen Tisch mit den Bänken, um den man sich beim Essen und bei der Arbeit an Winterabenden schart. Der weit ins Zimmer hineinreichende Ofen mit seinen zwei Kesseln kann auch zu den Eigentümlichkeiten unserer Bauernstube gezählt werden. Kleider- und Geschirrschränke kommen wohl schon hie und da vor, haben aber

сделать краткий обзор и осмыслить увиденное: прежде всего, мы находим здесь проверенные временем предметы, без которых трудно представить себе жилую комнату у нас, немцев: чистая кровать с большими пуховыми подушками, большой, крепкий сундук с ценной одеждой, полка для посуды с купленными тарелками и большой стол со скамьями, вокруг которого семья собирается есть и работать зимними вечерами. Печь с двумя котлами, выступающую далеко в комнату, тоже можно причислить к особенностям нашей деревенской жилой комнаты. Платяные шкафы и шкафы для посуды уже появляются тут и там, но до массового их появления в наших домах еще далеко. Далее видим, как практицизм поволжского немца определяет качество окружающих его вещей: все сделано добротно,

Wollkämme. Anf. XX. Jh.:

a) Eine Bank mit einem Kamm.

*Sammlung M. Werchowa*

b) Faserkamm

c) Kratzkämme für Wolle «Grats». Anf. XX. Jh. Balzer

Чесалки для шерсти.

Нач. XX в.:

a) Скамейка с гребнем.

*Коллекция М. Верховой*

б) Гребень для волокна

**ММК 630**

в) Чесалки для кудели.

Нач. XX в. С. Бальцер

**КрМОФ 3854/1-2**

noch lange nicht ihren Einzug bei uns gehalten. Weiter sehen wir, wie der Sinn des Wolgadeutschen auf das Praktische gerichtet ist: alles ist solide gemacht, meist vom Dorfhandwerker an Ort und Stelle, ohne überflüssige, leicht gebrechliche Verzierungen, durchaus zweckentsprechend, die Möbelstücke sind braun, dunkelgrün oder rot angestrichen, die Dielen dunkelgelb; alles Farben, die nicht so rasch schmutzen und darum auch nicht so oft neu überstrichen werden brauchen. Auch harmonieren die Farben gut miteinander und geben dem Ganzen ein würdevolles, etwas behäbiges Gepräge.

Zuletzt fällt das eifrige Bemühen des weiblichen Geschlechts auf, durch allerlei Handarbeiten die weißgetünchten Wände zu schmücken, um dadurch die Gemütlichkeit zu erhöhen: alles, was Farbe und entsprechende Formen geben kann, wird zum Schmuck herangezogen, seien es Bändchen, Lappen, Papier, Körner, Schnürchen, Bildchen oder sogar Scherben von einem Lampenschirm. Noch eines fällt auf: das ist die symmetrische Anordnung der Dinge an den Wänden um Spiegel, Wanduhr und Schüsselbrett: Uhrschuhe und Kammtaschen werden meist zu jeweils zwei Stück gegenüber aufgehängt, auch die Bilder und Hausregen werden nach Größe und Form geordnet, so dass stets die Symmetrie möglichst zu ihrem Rechte kommt.

## B. Die Küche

Wie aus dem früher gegebenen Plane des Hauses ersichtlich ist, befindet sich die Küche gewöhnlich zwischen den beiden Wohnzimmern hinter dem dunklen Flur. In die Küche führen drei Türen: rechts und links aus jedem Zimmer eine und die dritte in den Flur.

Der letztgenannten Tür gegenüber befindet sich ein Fenster, das an Größe den übrigen Fenstern des Hauses ganz gleicht.

In die Küche münden von beiden Seiten die Zimmeröfen. Vor dem Ofenloch befindet sich eine freie Platte, in derselben Fläche, wie der Feuerherd (*Feierplatt*) des Ofens, etwa 0,30 m breit. Diese Platte ist bequem beim Backen und Kochen, da sie Raum zum Hinstellen von Töpfen und Schüsseln gewährt; auch stellt man den Dreifuß darauf. Der Dreifuß ist ein Eisenring, der auf drei Füßen steht, er ist besonders bequem, wenn man etwas im Kessel kochen oder in der Pfanne braten will. Das Holz wird dann direkt auf der Steinplatte angelegt und flackert an dem Kessel empor. Darüber erhebt sich ein gerader Schlot, der sich nach oben verengt. Unten ist er sehr geräumig, so dass darin sogar mehrere Schinken und einige Würste aufgehängt werden können. In Schtscherbakowka

большей частью деревенским мастером на месте без лишних, легко ломающихся украшений; все предметы соответствуют своему назначению и уместны; мебель выкрашена в коричневый, темно-зеленый или красный цвета, половицы темно-желтые, т. е. это все цвета, которые не так быстро загрязняются и, следовательно, не требуют частой повторной покраски через короткое время. Цвета также хорошо гармонируют друг с другом и придают окружающему достойный, уравновешенный вид.

И, наконец, наше внимание привлекают достойные похвалы усилия женского пола украсить выбеленные стены всевозможными поделками для создания уюта; для изготовления украшений используется все, что может создать определенный цвет и нужную форму, будь то ленты, обрезки ткани, бумага, семена проса, фасоли или тыквы, шнурки и нитки, картинки на конфетных фантиках или даже осколки абажура. Бросается в глаза также еще другая характерная черта размещения украшений на стенах: это их симметричное расположение вокруг зеркала, настенных часов и полки для посуды: кармашки-туфельки для часов и сумочки для расчесок обычно висят попарно рядом, картины и домашние благословения также размещены согласно их размеру и форме, чтобы все было максимально симметрично.

## Б. Кухня

Кухня обычно располагается между двумя жилыми комнатами за темными сенцами. На кухню ведут три двери: по одной справа и слева из каждой комнаты и третья из прихожей.

Напротив входной двери находится окно по размеру такое же, как и другие окна в доме.

Обе печи расположены топками в кухню. Перед печным отверстием имеется свободная плита — шесток такого же размера, что и под печи (*Feierplatt*), шириной около 0,3 м. Эта плита (шесток — *А.М.*) очень нужна при выпекании хлеба и варке пищи, т. к. на нее удобно ставить горшки и миски. На нее же ставится треножник, представляющий собой железное кольцо, к которому прикованы три ножки. Он очень удобен тогда, когда нужно что-то сварить в чугуне или поджарить на сковороде. В таких случаях дрова кладут прямо на каменную плиту под треножник и зажигают их. Пламя нагревает чугун на треножнике, и дым уходит в прямую трубу, которая расположена над треножником и сужается вверх. Отверстие трубы очень просторное внизу, так что в него можно даже подвесить несколько кусков мяса для приготовления ветчины и несколько колбас. В Щербаковке я часто видел, как

habe ich oft gesehen, wie auf diese Art Wurst und Schinken geräuchert wurden. Der Schornstein wird nach Abzug des Rauches mit einem großen Schieber oder runden Deckel *zugelegt*.

Eine besondere Gussplatte (*Plitt*) mit Löchern zum Kochen hat man in unserer Küche äußerst selten, denn man kocht ja die Suppen im Zimmerofenkessel, den Braten schmort man im Ofen auf der Feuerplatt, Wurst und Fleisch in der Pfanne direkt auf den Kohlen oder auf dem Dreifuß. Aber etwas Ähnliches hat man an dem Kochloch, das sich in einer der obengenannten Platten vor dem Ofenloch befindet. In der Sommerzeit, wo das Kochen in dem Backhaus besorgt wird, bedient man sich eines Kochherdes mit zwei Kochlöchern, in die der Kessel und der Eisentopf gerade hineinpassen. Hinter dem hervorragenden Teil des einen Ofens ist der sogenannte „Waschkessel“ eingemauert, der mit einem hölzernen Deckel versehen ist; der Rauchfang von diesem *Waschkessel* mündet in den Ofenschornstein. Jede Hausfrau ist bemüht, alles immer rein geweißt zu halten, und es macht nicht wenig Mühe, jeden Tag nach der Arbeit in der Küche, alle Beschädigungen am Ofen und Waschkesselgehäuse auszubessern und wieder alles weiß zu machen. Zum Weißen bedient man sich weißer Tonerde, die *Weißerd* genannt wird. Auf der Bergseite hat man sie in meiner Jugend (um 1890–1895) von der Hildmänner Grenze gebracht (der Sack kostete 8–12 Kopeken).

In der Ecke, hinter dem *Waschkessel*, stehen die Ofengeräte: eine eiserne Schaufel *zum Holz, Miststeine und Feuer in den Ofen zu befördern*, ein eiserner Ofenhaken (*Ofa'krätzer*) *zum Kohle hervorzuscharren*, eine breite hölzerne Schaufel (*Backschießer*) (*Abb. 67*), womit das Brot in den heißen Ofen hineingesetzt und fertig gebacken herausgeholt wird, eine Ofengabel *zum Fassen der heißen Ofentöpfe* und selten eine Kohlenzange *zum Anfassen der glühenden Kohlen* (*Abb. 68*). Gleich dabei steht der aus Eisenblech gefertigte Kohleneimer mit der löcherigen Kohlschaufel (*Kohleschipp*).

An der gegenüberliegenden Wand, zwischen der Außenwand und dem anderen Ofenvorbau, sehen wir ein ziemlich massives Wandbrett, dem Schüsselbrette des Wohnzimmers ähnlich. Darauf steht das rote Geschirr, das man in der Küche braucht (*Abb. 55*). Da sind große und kleine Schüsseln, flache und tiefe Teller, allerlei Trinkbecher, Milchtöpfe und Krüge. Sehr große und schwere Schüsseln und Töpfe werden nicht auf das Regal gestellt, sondern kommen darunter auf den Boden zu stehen. Man findet eine bedeutende Auswahl dieses roten, innen glasierten Geschirrs im Ethnographischen Museum zu Saratow; es stammt aus der Töpferei in Kukkus an der Wolga (*Abb. 69/1*). Man muss aber nicht glauben, dass diese Töpfe und sonstiges Geschirr bloß in Kukkus erstanden werden; man versorgte sich damit gewöhnlich auf

таким образом коптели колбасу и ветчину. После выхода дыма дымоход закрывается (*wird zugelegt*) большой задвижкой или круглой крышкой.

Специальная чугунная плита (*Plitt*) с отверстиями для приготовления пищи на нашей кухне встречается крайне редко — ведь супы варятся в комнатах в котле, жаркое тушится в печи на поде (*auf der Feuerplatt*), колбаса и мясо на сковороде прямо на углях на печном поде или на треножнике. Но что-то похожее можно иногда обнаружить и на загнеточном шестке перед устьем печи. В летнее время для приготовления пищи в летней кухне (*Backhaus*) используется варочная плита с двумя конфорками, на которые как раз помещаются маленький котел и чугунок. За выступающей частью одной из печей находится так называемый мочный котел (*Waschkessel*) с деревянной крышкой; дымоход этого мочного котла вводится в дымоход печи. Каждая хозяйка стремится, чтобы на кухне все было побелено, и каждый день после работы на кухне требуется немало усилий, чтобы замазать глиной и побелить все повреждения печи и пространство вокруг котла. Для побелки используют белую глину, которую называют *Weißerd*. В мою молодость (около 1890–1895 гг.) белую глину привозили с Горной стороны от гильдеманской границы (мешок стоил 8–12 копеек).

В углу за мочным котлом (*Waschkessel*) стоят печные инструменты: железная лопата-совок для подачи дров, кизяка и огня (углей) в печь (*zum Holz, Miststeine und Feuer in den Ofen zu befördern*), железная кочерга (*Ofa'krätzer*) для разгребания углей, широкая деревянная лопата (*Backschießer*) (*Илл. 67*), при помощи которой в печь ставится хлеб и достается испеченный, ухват для вынимания горячих горшков и чугунов (*Илл. 68*) и иногда также щипцы для захвата и переноски горячих углей. Здесь же находится ведро из листового железа с дырявым совком для угля (*Kohleschipp*).

На противоположной стене, между наружной стеной и выступом печи, мы видим довольно массивную настенную полку, похожую на полку для мисок и тарелок в жилой комнате (*Илл. 55*). На ней красная керамическая посуда, которая нужна на кухне. Есть большие и маленькие миски, плоские и глубокие тарелки, всевозможные кружки для питья, молочники и кувшины. Очень большие и тяжелые миски и кастрюли ставятся не на полку, а на пол под ней. Значительный ассортимент этой керамической посуды с внутренней глазурью можно найти в этнографическом музее в Саратове; ее изготовили в гончарной мастерской в Kukkusе на Волге (*Илл. 69/1*). Но не следует думать, что эти горшки и прочая посуда покупаются только в Kukkusе: такая посуда

67

Schaufel für Brot (Rohling).  
Anf. XX. Jh. Rownoje.  
Expedition 1920

Лопата для хлеба  
(заготовка). Нач. XX в.  
С. Ровное. Экспедиция  
1920 г.  
СМК 5727



68

Der kleine Griff.  
1920er Jahre

Ухват малый. 1920-е гг.  
ЭКМ 8300



dem *Faalschiff*, einer schwimmenden Barke, die diese Waren feilbietet. Dieses *Faalschiff* schwamm im Sommer der Wolga entlang, hielt an den Kolonien an und verkaufte den in der Nähe wohnenden Ansiedlern seine Waren. Auch wurden sie früher von Russen (*Tippa' russa'*) auf den Wochenmärkten und direkt auf den Straßen feilgeboten (*Abb. 69/2*).

Zwischen den roten und grauen Küchentöpfen aus Ton findet man immer einen größeren und einen kleineren Topf aus Gusseisen (*Abb. 43*) (*Tschugun* – *чугун*), die oft innen weiß emailliert sind, mehrere Pfannen aus Gusseisen oder auch aus getriebenem Eisen.

Gleich unter dem Wandregal ist ein Hakenbrett angebracht, an dem allerlei kleineres Küchenzubehör aufgehängt ist; dazu gehören: a) Zubehör zum Kochen, b) Zubehör zum Backen, c) Zubehör zum Waschen (*Abb. 70*).

обычно поставлялась на *Faalschiff* (плавучей барже), которая предлагала эти товары для продажи. Эта баржа шла летом по Волге, останавливалась в колониях и продавала свой товар живущим поблизости колонистам. Раньше их также предлагали для продажи русские (*Tippa' russa'*) на воскресных базарах и прямо на улицах (*Илл. 69/2*).

Кроме красных и серых глиняных кухонных горшков всегда есть большой и немного меньший по размеру чугунные горшки (*Tschugun*) (*Илл. 43*), часто покрытые белой эмалью внутри, и несколько чугунных или чеканных сковородок.

Чуть ниже настенной полки находится доска с крючками, на которой подвешены всевозможные мелкие кухонные принадлежности, а именно: а) принадлежности для приготовления пищи, б) принадлежности для выпечки, в) прачечные принадлежности (*Илл. 70*).



1a (1a)



1b (1б)



1c (1в)



1d (1г)



1e (1д)



1f (1е)



1f (1е)



1g (1ж)



1g (1ж)



Tongeschirr End. XIX. – Anf. XX. Jh.:

1. Kukkus. Expedition 1920

- a) Topf für Wassermelonenhonig
  - b) Flasche für Wein, Essig, Öl
  - c) Krug für Kwas
  - d) Topf für Butter, Sauerrahm, eingelegtes Gemüse
  - e) Topf für die Zubereitung warmer Mahlzeiten
  - f) Teetassen
  - g) Teller, Suppenschüssel
  - h) Untertassen
  - i) Milchkanne
2. Graues Steingut. Expedition 1995:
- a) Ein Krug für Flüssigkeiten. Sossnowka
  - b) Milchkannen. Gussewka

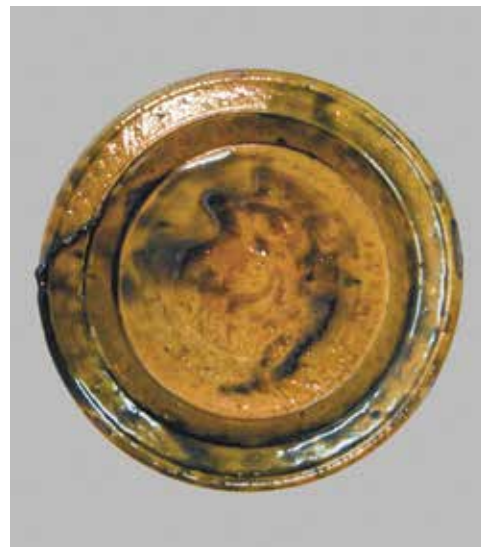
Глиняная посуда. Кон. XIX – нач. XX вв.:

1. с. Kukkus. Экспедиция 1920 г.:

- а) Горшок для арбузного меда. **СМК 5764**
  - б) Бутыль для вина, уксуса, масла. **СМК 5766**
  - в) Кувшин для кваса. **СМК 5767**
  - г) Горшок для масла, сметаны, маринованных овощей. **СМК 5769**
  - д) Горшок для приготовления горячих блюд. **СМК 5778**
  - е) Чашки чайные. **СМК 5774, СМК 5775**
  - ж) Тарелки, миски суповые. **СМК 5788, СМК 5795, СМК 5781, СМК 5796**
  - з) Блюдца. **СМК 5789**
  - и) Молочник. **СМК 5773**
2. Сероглиняная посуда. Экспедиция 1995 г.:
- а) Кувшин для жидкостей. С. Сосновка **ЭКМ 11 666**
  - б) Кувшины для молока. С. Гусевка **СМК 605559, СМК 60560**



1g (1ж)



1g (1ж)



1h (1з)



1i (1и)



2a (2a)



2b (2б)



2b (2б)



70

Ein Fragment  
der Ausstellung der  
deutschen Küche ZMNP.  
1930

Фрагмент экспозиции  
немецкой кухни ЦМНП.  
1930 г.

НВ ЭКМ 3776

### a) Zubehör zum Kochen

**Der Kochlöffel.** Es ist ein aus Holz geschnitzter tiefer, etwa 0,5 l haltiger großer Löffel (Ethnographischen Museum zu Saratow Nr. 923); er ist nicht länglich, wie ein gewöhnlicher Löffel, sondern fast rund; er besitzt einen 0,25 m langen Griff, der in eine hornähnliche Krümmung ausläuft; der Kochlöffel ist gelb- oder orangegelb lackiert; er dient zum Ausschöpfen der Suppe oder des heißen Wassers aus dem Kessel oder Topf; manchmal gerät dieser Kochlöffel auch auf den Tisch (Abb. 71a).

**Der Ausschöpfelöffel.** Auch hat man in wohlhabenderen Häusern auf dem Tische einen kleineren Ausschöpfelöffel. Dieser ist manchmal aus Messing, innen ausgezinnt (siehe Ethnographisches Museum zu Saratow Nr. 841) (Abb. 71b). Der Schöpfer ist eine kleine Halbkugel, ungefähr 0,25 l Inhalts; sie besitzt einen langen geraden Griff, der am Ende zu einem Haken gebogen ist. In den letzten Jahren sieht man hie und da auch solche *Ausschepleffl* aus Aluminium.

**Der Pfannengriff.** Daneben hängt der Pfannengriff (*Panna'griff*) (Abb. 71c). Dieser ist aus Eisen und wird von dem Dorfschmiede gefertigt. Er dient zum Anfassen der Pfannen und ist daher mit einem zungenartig verbreiterten und nach unten in stumpfem Winkel abgelenkten Ende

### a) Утварь для приготовления пищи

**Половник.** Это глубокая резная деревянная ложка объемом около 0,5 л (этнографический музей в Саратове, № 923); он не вытянутый, как обычная ложка, а почти круглый, у него ручка длиной 0,25 м, оканчивающаяся роговидным изгибом (Илл. 71a). Половник окрашен в желтый или оранжево-желтый цвет, им зачерпывают суп или горячую воду из котла или кастрюли, иногда половник оказывается на столе.

**Черпак.** В более богатых домах на столе есть и ложка поменьше — черпак (*Ausschepleffl*). Он иногда изготавливается из латуни с лужением внутри (этнографический музей в Саратове, № 841) (Илл. 71b). Пища зачерпывается при помощи небольшой полусферы объемом около 0,25 л; у черпака длинная прямая ручка, загнутая на конце в крючок. В последние годы кое-где можно увидеть такие черпаки из алюминия.

**Ручка для сковороды (ухват).** Рядом висит ручка для захвата сковороды (*Panna'griff*) (Илл. 71c). Она сделана из железа деревенским кузнецом. Ручка служит для удержания сковороды и поэтому снабжена языкообразным расширенным концом, загнутым вниз под тупым углом, над которым располагается почти такой же широкий, жестко прикрепленный

versehen, worüber sich ein fast ebenso breiter starr angeschmiedeter Haken wölbt; bringt man den Rand der Pfanne zwischen Haken und Ende des Griffes, so drückt das Gewicht der Pfanne den Rand fest gegen den Haken, und die Pfanne lässt sich hin und her tragen. Wenn wir den Pfannengriff im Ethnographischen Museum zu Saratow sub Nr. 742 näher betrachten, so finden wir kleine Verzierungen auf dem Handgriffende: in der Mitte zieht auf der ganzen Oberseite eine Reihe von mit Strahlen versehenen Kreisen (Sonnen!); rechts und links davon ziehen parallel zu einer kleinen Ovale mit einem Bogen darüber (Auge!) hin. Das Handgriffende läuft hier nicht, wie gewöhnlich, in einen Haken zum Aufhängen, sondern in ein Rohr aus, damit man einen hölzernen Stiel einsetzen kann, denn die Pfanne ist manchmal von der Feuerplatte weit aus dem Ofen zu holen. Gelegentlich sei hier bemerkt, dass alle Geräte, mit denen man im Ofen hantieren muss, wie Feuerschaufel, Ofenhaken, Backschießer, Ofengabel, mit entsprechend langen hölzernen Griffen versehen sind.

**Das Seiherchen.** Das Seiherchen (*Abb. 71e*) ist aus Roßhaargewebe mit hölzerner zylinderartiger Einfassung hergestellt. Diese Siebe sind Handwerksarbeit und werden aber meines Wissens nicht von den Wolgadeutschen verfertigt. Durch dieses Siebchen wird die Fleischbrühe, ehe „*Zutaten drankommen*“, durchgelassen, um den braunen Schaum und etwaige Knochensplitter zu beseitigen (abzusehen).

**Das Nudelbrettchen.** Das Nudelbrettchen aus Birken- oder Lindenholz ist länglich, an einem Ende abgerundet). Im Ethnographischen Museum zu Saratow sub. Nr. 216 sehen wir ein solches Brettchen, aus Blumenfeld 1920 gebracht; es ist mit vier Füßchen versehen (*Abb. 71d*). Auf dem Nudelbrettchen werden mit einem scharfen Messer die Nudeln geschnitten.

**Das Nudelholz.** Zum Bereiten (*Auswerka'*) des Nudelkuchens braucht man ein Nudelholz (Ethnographischen Museum zu Saratow Nr. 213) (*Abb. 71f*) Das Nudelholz ist eine etwa 0,30 m lange (0,08 m im Durchmesser) Walze aus Birkenholz, die an jedem Ende einen für die Hand bequemen Griff hat. Rollt man den Nudelkuchen auseinander, so treibt man die Walze von der Mitte des Kuchens zu den Außenseiten, wobei sich die Griffe in der hohlen Hand frei herumdrehen. Das ist die primitivste Art des Nudelholzes; viel öfter sieht man eine andere Art, wo sich die Walze um eine eingelassene Achse dreht, an deren Enden schön geformte Griffe befestigt sind. Beim Nudelkuchenrollen (auch beim Kuchenrollen) hält hier die Köchin auch die Griffe fest in der Hand, da sich ja die Achse in dem Zylinder wie in einem Hohlraum befindet. Die beiden Endflächen und die Griffe sind gelb lackiert oder rot angestrichen.

кованный крючок. Когда хозяйка захватывает край сковороды, помещая его между крючком и концом ручки, вес сковороды плотно прижимает ее край к крючку и сковороду можно передвигать и переносить. Если внимательно рассмотреть ручку сковороды в этнографическом музее в Саратове (№ 742), то мы обнаружим небольшие украшения на конце ручки: посередине по всей верхней стороне имеется серия кругов с расходящимися от них лучами (похоже на солнце!); справа и слева от них параллельно расположенные овалы с дугой над ними (глаза!). Ручка оканчивается не крючком для подвешивания, как обычно, а полый трубкой, чтобы можно было вставить в нее деревянную ручку, потому что сковороду или чугун иногда приходится вынимать из самой глубины печного пода. Следует отметить, что все инструменты, с которыми приходится обращаться при приготовлении пищи, такие, как лопата-совок, кочерга, хлебная лопата для выпечки, ухват, снабжены деревянными ручками соответствующей длины.

**Сито.** Ситечко изготовлено из ткани, сотканной из конского волоса, и обрамлено деревянным цилиндрическим кольцом. Эти ситечки — кустарная работа, однако, насколько мне известно, поволжские немцы их не делают. Через это ситечко процеживают мясной бульон до добавления в него других компонентов (*Zutaten*), чтобы удалить коричневую пену и осколки костей (*Илл. 71d*).

**Дощечка для лапши.** Дощечка для лапши, сделанная из древесины березы или липы, имеет удлиненную форму, закругленную с одного конца. В этнографическом музее в Саратове (№ 216) можно видеть такую дощечку с четырьмя ножками, привезенную из Блюменфельда в 1920 г. Лапша нарезается на дощечке для лапши острым ножом (*Илл. 71g*).

**Скалка.** Для приготовления (*Auswerka'*) теста для лапши в форме лепешки используется скалка (Саратовский этнографический музей, № 213) (*Илл. 71e*). Скалка представляет собой ролик из березового дерева длиной около 1/2 фута (0,08 м в диаметре) с удобными рукоятками на каждом конце. При раскатывании лепешки для лапши скалку ведут от центра лепешки к краям, ручки свободно вращаются в руках. Это самый примитивный тип скалки, гораздо чаще можно увидеть другой, где валик вращается вокруг вставленной в него оси, на концах которой прикреплены ручки красивой формы. При раскатке лепешек для лапши (также при раскатке пирога) повар держится за ручки, т. к. ось находится в цилиндре как в полом пространстве. Торцы и ручки окрашены в желтый или красный цвет.



a (a)



b (б)



c (в)



e (д)



d (г)



f (е)



г (ж)



h (з)

71

Küchenutensillien.

Anf. XX. Jh.:

a) Schaufel. Rownoje

b) Schaufel. Blumenfeld

c) Griff für Bratpfannen.

Blumenfeld

d) Ständer zum Schneiden von Nudeln R. Neb.

Anf. XX. Jh. Blumenfeld

e) Sieb. Rownoje

f) Nudelholz R. Seib.

Anf. XX. Jh.

g) Kartoffelstampfer

G. Schreiner. Anf. XX. Jh.

Blumenfeld

h) Schaumlöffel für Nudeln

P. Herdt. Anf. XX. Jh.

Friedenfeld

Expedition 1920

Кухонная утварь.

Нач. XX в.:

a) Ковш. с Ровное

**СМК 5750**

б) Черпак.

С. Блюменфельд

**СМК 5724**

в) Ухват для сковород.

С. Блюменфельд

**СМК 5723**

г) Подставка для резки

лапши Р. Неб. Нач. XX в.

С. Блюменфельд

**СМК 5721**

д) Сито. С. Ровное

**СМК 5749**

е) Скалка для лапши

Р. Зайб. Нач. XX в.

**СМК 5740**

ж) Толкушка

для картофеля

Г. Шрейнер. Нач. XX в.

С. Блюменфельд

з) Шумовка для лапши

П. Гердт. Нач. XX в.

С. Фриденфельд

**СМК 5738**

Экспедиция 1920 г.

**Der Kartoffelstosser.** Ein weiteres Küchengerät, ebenfalls aus Birkenholz, ist der etwa 0,35 m lange Kartoffelstosser (oder *Kartoffelstomper* – *Norka*) (*Abb. 71g*), der zum Zerstoßen der gekochten Kartoffeln dient, wenn man Kartoffelbrei bereiten will. Sein unterer Teil ist ebenfalls eine Walze, die in Höhe von 0,15 m in einen für das Halten mit beiden Händen bequemen Griff übergeht (siehe Ethnographisches Museum zu Saratow Nr. 179).

**Der Durchlasslöffel.** Weiter finden wir hier an dem Hakenholz noch den großen Durchlasslöffel aus Messing mit Löchern, der zum Ausheben der Nudeln oder Klöße aus dem siedenden Wasser dient (*Abb. 71h*). Manchmal hat man zu diesem Zwecke auch einen aus Weiden kunstgerecht geflochtenen Löffel. (Friedenfeld, Kraft u. a.).

**Das Reibeisen.** Auf dem Reibeisen aus weißem Blech mit durchgeschlagenen Löcherreihen wird die *Eiergerste* zur Suppe gerieben.

## b) Zubehör zum Backen

**Das Backschippchen.** Es ist ein kleines Holzschaufohlen, eher einem Ruder ähnlich, das die Hausfrau gebraucht, wenn sie Teig anrührt (Ethnographisches Museum zu Saratow Nr. 174)<sup>17</sup> (*Abb. 72a*).

**Die Trogkratze.** Die Trogkratze ist aus Eisen. Sie hat ein der Hacke ähnliches kleines Blatt, an dem unter rechtem Winkel ein Griff angebracht ist.

Das Blatt ist an der Breitseite scharf, damit es besser kratzt, wenn die Teigreste von den Wänden des Backtrogens entfernt werden sollen (Ethnographisches Museum zu Saratow Nr. 2135)

**Das Waffeleisen.** Das Waffeleisen ist aus Gusseisen gemacht und besteht aus zwei gleichen Teilen, die miteinander verbunden sind. Das Waffelblatt ist viereckig und im Inneren gewürfelt (*Abb. 72c*). Die Waffeln werden entweder auf dem Dreifuß oder einfach auf feurigen Kohlen im Ofen gebacken. Manchmal hat man auch ein rundes Waffeleisen (*Abb. 72b*), das an zwei gegenüberliegenden Stellen auf dem Dreifuße ruht, so dass die ganze Form leicht umgedreht und bald die eine, bald die andere Seite dem Feuer zugekehrt werden kann. Im Innern ist dieses Eisen in fünf bis sechs Herzformen aufgeteilt.

## b) Zubehör zum Waschen

**Das Rollholz (Mangelholz).** Dieses besteht aus zwei Teilen (Ethnographisches Museum zu Saratow Nr. 180 u. 941). Beide Teile sind aus trockenem Birkenholz gemacht (*Abb. 73b*).

Es dient zum Glätten der Wäsche. Der eine Teil ist ein 0,45 m langer Zylinder, auf den die zu glättende Wäsche aufgerollt wird. Nun wird mit dem zweiten Teil, der ein etwas gebogenes, unten vielfach regelmäßig eingekerbtes flaches Stück

**Толкушка для картофеля.** Еще одним предметом кухонной утвари, также изготовленным из березы, является картофелемялка (толкушка — *Kartoffelstosser*, *Kartoffelstomper* — *Норка*) (*Илл. 71ж*), ее длина около 0,35 м, она используется для разминания вареного картофеля при приготовлении пюре. Нижняя часть картофелемялки представляет собой широкий валик, на высоте 0,15 м переходящий в более тонкую ручку, которую удобно держать обеими руками (см. Саратовский этнографический музей, инв. № 179).

**Шумовка.** На вешалке с крючками находится латунная шумовка, которая используется для вынимания лапши или клецок из кипящей воды. Иногда для этой цели используется шумовка, искусно сплетенная из тонких ивовых прутьев (Фриденфельд, Крафт и др.) (*Илл. 71з*).

**Терка.** На терке, изготовленной из белой жести с пробитыми рядами отверстиями, натирают для супа круто замешанное тесто с добавлением яиц.

## б) Утварь для выпечки

**Лопатка для теста.** Это небольшая деревянная лопатка, которой хозяйка замешивает тесто, несколько похожая на весло (Саратовский этнографический музей, инв. № 174<sup>17</sup>) (*Илл. 72а*).

**Скребок.** Скребок для выскребания остатков теста из корыта для замеса теста изготовлен из железа. Это небольшое металлическое лезвие, похожее на мотыгу, с рукояткой, прикрепленной к нему под прямым углом.

Широкая сторона лезвия острая, чтобы лучше счищать остатки теста со стенок формы для выпечки. Саратовский этнографический музей, инв. № 2135.

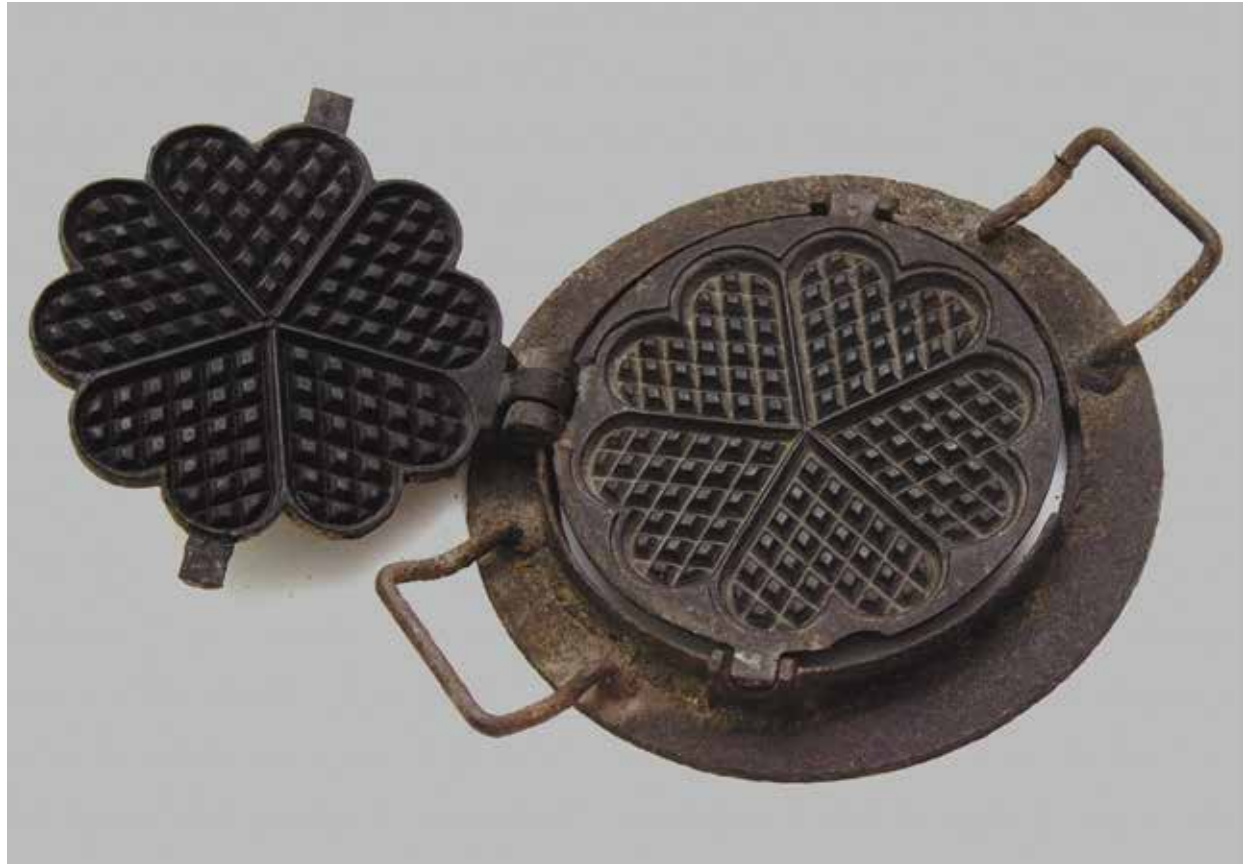
**Вафельница.** Вафельница изготовлена из чугуна и состоит из двух равных частей, которые соединены друг с другом. Она имеет квадратную форму и выпуклости в форме кубиков с внутренней стороны (*Илл. 72в*). Вафли пекут либо на треножнике, либо просто на раскаленных углях в печи. Иногда встречается также круглая вафельница (*Илл. 72б*), которую кладут на треножник, так что всю форму можно легко переворачивать к огню то одной, то другой стороной. Внутри вафельница разделена на пять-шесть отделов в форме сердечек.

## в) Утварь для стирки

**Рубель.** Рубель (*Mangelholz*) состоит из двух частей (Саратовский этнографический музей, инв. №№ 180, 941). Обе части изготовлены из сухой березовой древесины (*Илл. 73б*). Этот предмет используется для разглаживания



a (a)



b (б)



с (в)



Backutensilien:

a) Teigrührspatel  
der Familie Erich.

1930er Jahre.  
Mülberg (deutsch  
Schtscherbakowka).  
Expedition 1997

b) Waffeleisen. Anf. XX. Jh.  
Balzer. Expedition 1995

c) Waffeleisen.  
Anf. XX. Jh. Blumenfeld.  
Expedition 1920

Утварь для выпечки:

a) Лопатка  
для перемешивания  
теста семьи Эрих.

1930-е гг. С. Мюльберг  
(немецкая Щербакровка).  
Экспедиция 1997 г.

**ЭКМ 11 683**

б) Вафельница. Нач. XX в.  
С. Бальцер. Экспедиция  
1995 г.

**СМК 60 569/8**

в) Вафельница. Нач. XX в.  
С. Блюменфельд.  
Экспедиция 1920 г.

**СМК 5733**

Holz darstellt, kräftig draufgedrückt und fortgerollt. In Norcka heißt die Walze *Welgerholz* und das eingekerbte Stück: *Welgerblauel*. Der *Welgerblauel* ist gelb oder rot angestrichen.

**Der Waschbleuel.** Der Waschbleuel (*Wäschblauel*) (*Abb. 73c*) sieht fast so aus wie der *Welgerblauel*, nur ist er kürzer und breiter, auch hat er keine Kerben. Die Frauen benützen ihn beim Waschen am Flusse, wo sie die Wäsche damit Stück für Stück beklopfen, damit das eingesaugte Wasser mit starkem Druck durch das Gewebe dringe und den feststehenden Schmutz mitreißt.

#### d) Verschiedenes

**Die Wasserreimer.** Neben an der Wand steht eine Bank für die Wassereimer. Gewöhnlich stehen zwei Wassereimer darauf; diese sind außen grün oder blau, innen weiß angestrichen. Daneben steht ein

**Trinkbecher** aus Messing, der *Kruschka* (Kружка) (*Abb. 74*) (soll wohl *Krügcha'* heißen) genannt wird. Darunter steht der

**Weisserdkübel** mit dem Pinsel und neben der Bank

**Der Hirsebesen.** Vor dem Küchenfenster steht ein kleiner Tisch, worauf die Hausfrau beim Kochen hantiert. Auf dem Tische sieht man oft den gußeisernen

**Mörser (Merschel)** in dem Pfeffer, Zimt, Gewürze usw. mit dem Stempel feingestoßen werden. Der Mörserstempel heißt *Merschelstößer*.

**Das Salzfass.** Neben dem Fenster rechts hängt das Salzfass (*Abb. 75*). Dieses hat aber nichts mit dem Fass ähnlich an sich: es ist einfach ein hölzernes Kästchen mit einem leichten Deckel. Das Salzfass ist meist rot oder grün angestrichen.

**Der Schmutzeimer.** Links neben dem Tisch steht der hölzerne Schmutzeimer, in den alle Abfälle in der Küche hineinkommen; diese kommen dann ins „*Säufass*“, das im Vorhaus oder im Stalle steht.

\*\*\*

Vor dem Fenster ist ein 0,45 m hoher blauer Fenservorhang an einer Schnur angebracht, der leicht vorgezogen werden kann. Ich habe öfter den Ausdruck gebraucht: auf dem Boden, wo man *auf den Dielen* hätte erwarten können. Es ist aber wirklich so: in der Küche ist nur der Durchgang von Tür zu Tür bis zur heraustretenden Ofenwand gediebt, während der übrige Teil der Küche einen mit Sand und Lehmmischung bestrichenen Boden besitzt. Der Boden, wie auch die Dielen, die nicht angestrichen sind, werden mit weißem Sande bestreut. Sand kommt auch auf die Zimmerdielen. Sind die Zimmerdielen aber bestrichen, so legt man zum Schutz vor Beschmutzung aus alten Zeugstreifen

белья. Одна его часть представляет собой цилиндр длиной 0,45 м, на который наматывается бельё для глажки. Вторая часть — несколько изогнутый плоский кусок дерева с множеством правильных зазубрин внизу. Эту часть с силой прижимают к белью, которое намотано на валёк, и катают вперед и назад. В Норке валёк называется *Welgerholz*, а рубель с зазубринами — *Welgerblauel*. Рубель окрашен в желтый или красный цвет.

**Валёк.** Валёк (*Wäschblauel*) (*Илл. 73в*) выглядит почти так же, как рубель для стирки, однако он короче и шире и не имеет зазубрин. Женщины используют его при стирке на реке, где они вальком с силой бьют по белью для того, чтобы впитавшаяся в бельё вода под напором выходила из него вместе с грязью.

#### г) Разное

**Ведро для воды.** Рядом у стены располагается скамья для ведер с водой. Обычно на ней стоят два ведра воды, окрашенные в зеленый или синий цвет снаружи и в белый цвет внутри. Рядом с ним находится

**кружка** из латуни, которая называется *Kruschka* (кружка) (вероятно, должна называться *Krügcha'*) (*Илл. 74*). Внизу находится

**бочонок для белой глины или мела** с кистью, а рядом со скамьей стоит

**метла из сорго.** Перед кухонным окном находится небольшой столик, за которым работает хозяйка во время приготовления пищи. На столе часто можно увидеть

**чугунную ступку (Merschel)**, в которой пестиком измельчают перец, корицу, специи и т. д. Пестик называют *Merschelschläger*.

**Солонка.** Справа от окна прикреплена солонка (*Salzfass*), т. е. буквально бочонок с солью. Однако к бочонку эта солонка не имеет никакого отношения: это просто деревянный ящичек с легкой крышкой. Солонку обычно окрашивают в красный или зеленый цвет (*Илл. 75*).

**Ведро для пищевых отходов.** Слева от стола стоит деревянное ведро для пищевых отходов, в которое складывают все кухонные отходы; затем они попадают в ведро с кормом для свиней (*Säufass*), которое стоит в сенях или в хлеву.

\*\*\*

На окне находится синяя занавеска длиной (высотой) 0,45 м, она крепится на шнуре и легко двигается вправо или влево. Я часто использую выражение «на полу» там, где можно было бы ожидать «на половицах». И это, действительно, так, потому что на кухне половиц нет.



a (a)



b (б)



c (в)

73

Utensilien  
zum Wäschewaschen  
von G. Schneider.  
Anf. XX. Jh. Blumenfeld:  
a) Mangelholz  
b) Waschbleuel  
c) Wäschebrett  
Expedition 1920

Утварь для стирки  
Г. Шнайдер. Нач. XX в.  
С. Блюменфельд:  
а) Рубель  
**СМК 5729**  
б) Валек  
**СМК 5730**  
в) Доска для стирки  
белья  
**СМК 5717**  
Экспедиция 1920 г.



74

Becher «Kruschka»  
Anf. XX. Jh. Blumenfeld.  
Expedition 1920

Кружка. Нач. XX в.  
С. Блюменфельд.  
Экспедиция 1920 г.  
**СМК 5991**



74

75

Salzbüchse. R. Greb.  
End. XIX. Jh. Blumenfeld.  
Expedition 1920

Солоница Р.  
Греб. Кон. XIX в.  
С. Блюменфельд.  
Экспедиция 1920 г.  
**СМК 5772**



75

gewobene Fußtücher (*Wadolla*) von der Tür bis zum Tisch. Zeitweilig kommen noch, im Zusammenhang mit dem Backen und Waschen, verschiedene andere Dinge in die Küche; doch darüber an anderer Stelle.

### e) Abschluss

Die Küche ist eigentlich ein verhältnismäßig kleiner Raum; dies ist der Fall wie im Doppelhaus, so auch bei der späteren Einteilung ohne das dunkle Vorhaus. Die meiste Zeit bringt die Hausfrau darin zu, denn nicht nur das Kochen und Backen, sondern auch das Wäschewaschen geschieht hier; jedoch das zum Backen und Waschen nötige Zubehör kommt nach dem direkten Gebrauch gleich wieder hinaus, während das Kochgeschirr fast ohne Ausnahme ständig in der Küche aufbewahrt wird, daher habe ich mich auch in dem vorhergehenden Abschnitte hauptsächlich mit dem Kochgeschirr beschäftigt. Es ist auffällig, wie mannigfaltig das Küchengeschirr ist: man achte nur auf die Verschiedenheit der Töpfe und Krüge, sowie an Form so auch an Größe; die Anzahl des Kleingeschirrs ist einfach unerschöpflich, zu jeder Manipulation beim Kochen gibt es besondere bequeme Geschirre, von den einfachsten aus Holz bis zu den komplizierten aus Metall (Pfannengriff, Waffeleisen u. a.).

Половицы уложены только от двери до двери вплоть до выступающей стены печи, а в остальной части кухни пол покрыт песчано-глиняной смесью. Пол, а также половицы, которые не окрашены, посыпают белым песком. Но если половицы окрашены, то для предохранения их от грязи от двери к столу кладут половики (*Wadolla*), сотканые из полосок старой ткани. На время выпечки хлеба и стирки на кухню приносят и другую утварь, связанную с выпечкой и стиркой, но об этом в другом месте.

### д) Заключение

Кухня на самом деле является относительно небольшой комнатой, это имеет место как в двухкомнатном доме с темными сенцами, так и в более позднем варианте планировки дома без темных сенцев. Хозяйка проводит там большую часть своего времени, ведь здесь она не только готовит пищу и печет хлеб, но и стирает белье. Однако принадлежности, необходимые для выпечки и стирки, сразу после непосредственного использования уносят, а посуда почти всегда хранится на кухне, поэтому в предыдущем разделе я в основном рассказывал о кухонной посуде. Поразительно, насколько разнообразна кухонная утварь:

Alle diese Küchengeschirre, mit Ausnahme des Kessels, Eisentopfes und Mörsers, werden entweder von dem Bauern selbst (Backschippchen, Nudelbrettchen, Kuchenholz, Salzfass u. a.), oder von den verschiedenen Handwerkern an Ort und Stelle verfertigt.

Alle Küchengeräte und -töpfe haben ihren bestimmten Ort, wo sie hängen, liegen oder stehen, so dass die Hausfrau immer rechtzeitig das Nötige zur Hand haben kann: Eimer und Becher – auf der Küchenbank, Teller und Schüsseln auf dem Schüsselbrett, allerlei Kleingeräte – an dem Hakenbrett unter dem Schüsselbrett; Ofengeräte: Gabel, Feuerhaken, Feuerschaufel, Backschießer, *Hudel* (Küchenlappen) – in der hinteren Ecke der Küche usw. Daran erkennen wir den Ordnungssinn der Hausfrau. Dieser Umstand hilft ihr auch, dass sie in solchem kleinen Raum leidlich mit ihrer vielseitigen Hausarbeit fertig wird.

## C. Beleuchtung

### a) Beleuchtungsmaterialien u. -apparate

**Talglichter.** Noch bis in die 90er Jahre des verflossenen Jahrhunderts wurden bei uns Talglichter in breitem Maßstabe gebraucht: diese wurden von dem Bauern selbst aus Schaffett (Inschel) bereitet, sie hießen in vielen Dörfern *Guhlichter* (Steinlichter, fabrikmäßig angefertigte, kamen erst später in die Kolonien, fanden aber keine große Verwendung). Diese *Guhlichter* steckte man auf Leuchter, die aus Holz und Blech angefertigt wurden. Gewöhnliche in der Stadt gebräuchliche und aus Messing oder Kupfer gefertigte Leuchter findet man äußerst selten. Heute gebraucht man die Lichter nur noch manchmal, wenn man abends in den Keller oder auf den Boden gehen muss.

Zur Bereitung der Talglichter hatte man eine Bank, in der eine Reihe Löcher gebohrt waren, die der Größe der gewünschten Lichter entsprachen. Aus Blech wurde nun die Lichterform angefertigt und in die Öffnungen eingelassen; nachdem der Docht (*der Wicha*) aus Baumwollgarn hindurch gezogen worden war, goss man das heiße Schaf- oder Rindfett in die Formen. Eine solche Bank hatte man in mehreren größeren Wirtschaften des Dorfes; sie wurde aber fast von allen genützt, und das selbständige Lichtergießen wurde allgemein geübt.

Auch konnte man in manchen Häusern sogenannte Lichtscheren antreffen. Solche Lichtscheren waren eigentlich so beschaffen wie eine richtige Schere, nur war auf dem Ende der unteren Schneide eine kleine Schachtel aus Eisen, auf dem der anderen ein passend großes Deckelchen, so dass beim Abschneiden des kohlenden Dochtes

чего стоит только одно многообразие горшков и кувшинов как по форме, так и по размеру; количество мелкой посуды просто неисчислимо, для каждого способа приготовления пищи есть специальная удобная посуда от самой простой из дерева до сложной из металла (ручка сковороды, вафельница и т. д.).

Вся эта кухонная утварь, за исключением котла, металлического чугуна и ступки, изготавливается либо самим крестьянином (лопатка для выпечки, доска для резки лапши, разделочные доски из древесины, солонка и т. д.), либо различными мастерами на месте в селе.

Вся кухонная утварь и кастрюли имеют свое определенное место, где они висят, лежат или стоят, чтобы хозяйка всегда могла вовремя взять то, что ей нужно: ведра и кружки — на кухонной скамье, тарелки и миски — на доске для мисок, всякая мелкая посуда — на доске с крючками под доской для мисок и тарелок; посуда для печи: хват, кочерга, лопата-совок для углей и золы, хлебная лопата, кухонное полотенце — в дальнем углу кухни и т. д. Это свидетельствует о том, что хозяйка любит порядок. Это обстоятельство также помогает ей успешно справляться с разнообразной работой по дому на столь маленьком пространстве.

## B. Освещение

### a) Материалы для освещения и осветительные приборы

**Сальные свечи.** До 90-х годов прошлого века широко применялись сальные свечи, которые готовили сами крестьяне из овечьего жира (Inschel); во многих селах они назывались *Guhlichter* (стариновые огни заводского производства появились в колониях гораздо позже, но широкого применения не нашли). Сальные свечи ставились на подсвечники из дерева и олова. Обычные подсвечники из латуни или меди, распространенные в городе, встречаются в немецких селах крайне редко. Сегодня такие светильники используются только тогда, когда вечером нужно спуститься в подвал или подняться на чердак.

Для подготовки сальных свечей использовали скамью, в которой был просверлен ряд отверстий, соответствующих размеру желаемых свечей. Из жести изготавливалась легкая форма и вставлялась в проемы; после протягивания фитиля (*Wicha*) из хлопчатобумажной пряжи в формы заливали горячий овечий или говяжий жир. Такая скамья имела только в крупных хозяйствах колонии, но пользоваться ею для самостоятельного изготовления таких свечей могли все желающие.

76

a) Schere zum Entfernen von Ruß von einer Kerze:  
a) End. XIX. Jh.  
b) Mitte XIX. J-h,  
Lesnoj Karamysch.  
Sammlung N. Kyurschewa

Ножницы для снятия нагара со свечи:  
а) Кон. XIX в.  
**СМК 48 294**  
б) сер. XIX в.  
С. Лесной Карамыш.  
Коллекция  
Н. В. Куршевой



a (a)

77

Fettleuchte. Anf. XX. Jh.  
Blumenfeld.  
Expedition 1921

Светильник жировой. Нач. XX в.  
С. Блюменфельд.  
Экспедиция 1921 г.  
**СМК 15 606**



b (б)



77

derselbe von dem Deckel in das Schächtelchen gedrückt wurde (Abb. 76a, b).

**Fettleichter.** Gleichzeitig mit den Talglichtern und noch früher waren sogenannte Öllichter oder (*Fettleichter*) im Gebrauch. Diese stellten einen kleinen Öl- oder Fettbehälter dar, in den ein Docht, aus Watte oder Zeug gedreht, hineingelegt wurde, so dass ein Ende über den Rand hervorragte. Es gab verschiedene Variationen dieser Lichter oder, besser gesagt, Leuchter: die einfachste Form habe ich in meiner Kindheit (um 1884–90) in Schtscherbakowka gesehen: dies war eine flache, rote, aus Ton gebrannte kleine Schale, die an einer Stelle des Randes eine Rinne (*a' Zott*) besaß, wohinein der Docht gelegt wurde so dass er über den Rand hinausreichte; diese Schale wurde mit Fett (Inschel) gefüllt. Wir nannten diesen Leuchter (*Kellerlämpchen*), da er immer im Keller, in einer Nische,

В некоторых домах также можно было найти так называемые свечные ножницы. Они действительно были похожи на настоящие ножницы, только на конце нижнего лезвия была небольшая металлическая коробочка, а на другом такого же размера крышечка; при удалении обуглившегося фитиля он попадал в эту маленькую коробочку (Илл. 76а, б).

**Жировые светильники.** Одновременно с салными свечами и даже раньше использовались так называемые масляные, или жировые, светильники *Fettleichter*. Они представляли собой небольшой сосуд, наполненный маслом или жиром, в который помещали фитиль, сделанный из ваты или другого материала так, чтобы один его конец был выше края сосуда. Существовало несколько вариантов этих огней, вернее, светильников: простейшую форму я видел в детстве

stand und nur beim Betreten des Kellers angezündet wurde. Es gab auch solche Leuchter aus Eisen mit einem Deckel und einem Henkel zum Tragen.

Eine weitere Art, die ich bei Schachardt in Enders 1926 gesehen habe, unterscheidet sich von der ersteren dadurch, dass sie aus Gusseisen ist, eine schnabelähnliche Form hat und mit einem Bogen und Haken zum Aufhängen versehen ist.

Größere solcher Leuchter wurden vor einem halben Jahrhundert noch zwecks Beleuchtung an einen Draht, der von der Decke herabhing, abends aufgehängt.

Im Ethnographischen Museum zu Saratow kann man unter Nr. 210 u. 738<sup>18</sup>, zwei solche einfachen Öl- oder Fettlichter sehen. Sie stammen von der Wiesenseite und kamen erst vor einigen Jahren (1921) ins Museum. Es sind metallene Fettbehälter, in deren Mitte oder anderen Rande aus Metall kleine Dochthalter befestigt sind. Beide befinden sich auf einem Ständer aus Holz, der in einem Falle kunstvoll abgedreht ist (*Abb. 77*), im anderen Falle nicht von einem Meister, sondern von einem *Schwerenöter* aus zufälligen Dingen zusammengesetzt ist: ein Stück von einem alten Spinnradbein, ein rundes Brettchen, ein Wichskästchen usw. (Man muss sich in der Not eben zu helfen wissen!) Diese Leuchter fanden wieder ausgebreitetere Verwendung während der Petroleumkrise zur Zeit des Bürgerkrieges 1920–21.

**Die Petroleumlampen.** *Lampenöl, Gas, Lichtfett*, wie es bei uns genannt wird, wurde erst später, etwa vor fünfzig Jahren, bei uns allgemein zu Beleuchtungszwecken eingeführt. Gegenwärtig hängt in der Wohnstube des wolgadeutschen Bauern eine Hängelampe mit einem blechernen breiten Schirm; dieser ruht auf zwei halbrund gebogenen Drähten, die tiefer unten an einem breiten Ring befestigt sind. Das gläserne Reservoir sitzt in dem Ring; es ist mit einem Messingbrenner, auf dem ein dickleibiges Lampenglas sitzt, versehen.

Die Tochter des Hauses oder auch die junge Frau, die etwas auf Schmuck hält, macht ein farbiges Mäntelchen aus Zeug darum, was viel zur Gemütlichkeit des Zimmers beiträgt (Im Ethnographischen Museum zu Saratow Nr. 649)<sup>19</sup> (*Abb. 78*).

Man hat auch tragbare Lampen (*Stehlampe*) im Gebrauche; heute noch kommt beim Kauf oft derselbe Geschmack zum Ausdruck, wie wir's beim Aufkommen der Petroleumstehlampen beobachten können: der Fuß mit dem Petroleumbehälter – aus Glas (rot, blau, bunt), Messingbrenner, fünf bis sieben Linien breiter Docht, dickleibiges Lampenglas. Ein Glockenschirm auf diesen Lampen ist wohl sehr selten, nur in wohlhabenderen Häusern, zu finden. Rundbrenner sind nicht angenommen, da sie zu kostspielig sind.

**Das Rauchlämpchen.** In der Küche und im Keller gebraucht man sogar heute noch

(около 1884–1890) в Щербаковке: это была плоская красная глиняная чаша, имеющая в одном месте канавку (*a' Zott*), в которую помещали фитиль так, чтобы он был выше края сосуда с маслом; этот сосуд был наполнен жиром (*Inschel*). Этот светильник мы называли *Kellerlämpchen* (подвальная лампа), потому что он всегда находился в подвале, в нише, и зажигался только при входе в подвал. Встречались также подсвечники из железа с крышкой и ручкой для переноски.

Другой вариант, который я видел у Шахардта в Эндерсе в 1926 г., отличается от первого тем, что он сделан из чугуна, имеет клювовидную форму и снабжен дужкой и крючком для подвешивания.

Более крупные светильники такого типа еще полвека назад подвешивали к проводу, свисающему с потолка, с целью освещения помещения в вечернее время.

В этнографическом музее в Саратове вы можете увидеть два таких простых масляных, или жировых, светильника под №№ 210 и 738<sup>18</sup>. Они были приобретены музеем на Луговой стороне лишь несколько лет назад (1921). Это металлические сосуды для жира, посередине или по краю которых прикреплены небольшие металлические держатели для фитилей. Оба на деревянной подставке, в одном случае художественно выточенной (*Илл. 77*), в другом – собранной не мастером, а любителем из случайных вещей: это ножка старой прялки, круглая дощечка, баночка из-под ваксы и т. д. (Нужно просто знать, как помочь себе в трудную минуту!) Эти подсвечники нашли более широкое применение во время дефицита керосина в годы гражданской войны 1920–1921 гг.

**Керосиновые лампы.** Лампадное масло, керосин, жир для изготовления светильников, как мы их называем, в массовом порядке как атрибуты, необходимые для освещения, появились позже, около 50-ти лет назад. Теперь в гостиной волжско-немецкого крестьянина висит подвесная лампа с широким жестяным абажуром; он опирается на две полукруглые проволоки, прикрепленные к широкому кольцу внизу. Стекланный резервуар находится в кольце и снабжен латунной горелкой, на которую надевается выпуклое ламповое стекло.

Дочь хозяйина или хозяйка, любительницы уюта и украшений, шьют из материи пеструю накидку, что очень способствует уюту в комнате (этнографический музей в Саратове № 649<sup>19</sup>) (*Илл. 78*).

В хозяйстве используются также переносные лампы (*Stehlampe*), и сегодня при покупке лампы покупатель придерживаются прежнего вкуса. Например, с появлением настольных керосиновых ламп покупают по старой привычке

сogenannte *Rauchlämpchen*: es sind dies kleine Petroleumlampen (2"), die kein Lampenglas haben und daher leicht rauchen: der Petroleumbehälter ist aus weißem Blech mit einem Griff versehen, der Brenner oder Dochthalter ist aus Messing. Der Brenner wird fabrikmäßig gemacht, der Petroleumbehälter aber wird von den Blechschmieden an Ort und Stelle angefertigt.

**Die Stahllaterne.** Es darf hier auch nicht unterlassen werden, die Stahllaterne zu erwähnen. Diese wird von dem Tischler des Ortes auf Bestellung gemacht: sie besteht aus vier gleichen Seitenrahmen, in die je eine Scheibe eingestellt ist; ein Rahmen ist mit einem Türchen versehen. Aus diesen vier Seitenteilen und zwei quadratförmigen Brettchen von verschiedener Größe bildet der Meister eine stumpfe Pyramide, die mit der größeren quadratförmigen Grundfläche nach oben zu stehen kommt; in letzterer ist eine kreisrunde Öffnung zum Abzug des Dunstes (Qualmes) und zum Zuzug der frischen Luft. Oben ist ein ziemlich großer Henkel zum Tragen der Laterne dran. Im Inneren ist ein entsprechendes Nest, entweder für einen Lichtstumpf, oder ein Petroleumlämpchen.

Laternen anderer Konstruktion sind in den letzten 20 Jahren in der Stadt angeschafft worden: man findet sie häufiger in der Nähe der Städte: Saratow, Pokrowsk, Marxstadt, Balzer, Seelmann und Kamyschin; in den abgelegeneren Steppendörfern sind sie eine große Seltenheit.

## b) Das Anzünden des Feuers

Zum Anzünden der Leuchter, Lichter und Lampen bedient man sich der *Zündhölzer* und des *Feuersteines*.

**Die Schwefelhölzer.** Noch vor etwa 35–40 Jahren (Anfang der 90-er Jahre des verflossenen Jahrhunderts) waren nur selbstgemachte Schwefelhölzer im allgemeinen Gebrauch. Die Schwefelhölzer bereitete man ganz einfach, indem man Hölzchen aus trockenem Tannenholz in eine Lösung von Schwefel eintauchte, und zwar an beiden Enden: war ein Ende ausgenützt, so konnte man auch noch die andere Hälfte gebrauchen (*Sparen muss man, wo man kann, beim Hölzchen fängt man damit an.*). Die selbstgemachten Schwefelhölzer konnte man sogar noch, oder besser gesagt, konnte man wiederum in unseren Dörfern in den letzten Jahren antreffen; denn in unserem Saratower Ethnographischen Museum zu kann man unter Nr. 208 solche Schwefelhölzer, die aus Blumenfeld im Jahre 1920 hierher gebracht worden sind, sehen. Auch das eigens zur Aufbewahrung dieser Zünder übliche *Hölzerbrett* (*Abb. 79*) kann man im Museum betrachten: es ist das ein längliches rechtwinkliges viereckiges Brett (0,20 × 0,12 m), das in den Ecken je ein Loch hat; durch diese Löcher ist auf

лампы с керосиновым резервуаром из стекла (красного, синего, разноцветного), предпочитают латунную горелку, фитиль от пяти до семи линий шириной, выпуклое ламповое стекло. Лампы с абажуром в виде колокола встречаются только в домах зажиточных крестьян. Круглые горелки не покупаются, т. к. они слишком дороги.

**Дымящая лампа (лампа без стекла).** На кухне и в подвале до сих пор используются так называемые дымовые лампы: это маленькие керосиновые лампы (два дюйма), у которых нет лампового стекла, поэтому они дымят. Их корпус сделан из белого листового металла, у них есть ручка, держатель горелки или фитиля — из латуни. Горелка заводского изготовления, а бачок для керосина жестянички изготавливают на месте.

**Фонарь для хлева.** Здесь необходимо упомянуть и фонарь для хлева. Он изготавливается местным столяром по заказу: фонарь состоит из четырех равных боковых застекленных рамок, одна из рамок имеет дверцу. Из этих четырех боковых частей и двух квадратных досок разного размера мастер делает усеченную пирамиду большим квадратным основанием наверх; в нем сделано круглое отверстие для отвода дыма и притока свежего воздуха. Сверху имеется довольно большая ручка для переноски фонаря. Внутри нижней части имеется гнездо для установки свечи или керосиновой лампы.

В последние 20 лет в городах покупают фонари иных конструкций; они чаще встречаются в окрестностях городов Саратов, Покровск, Маркштадт, Бальцер, Зеельманн и Камышин; в более отдаленных степных деревнях они большая редкость.

## б) Разжигание огня

Для зажигания свечей, светильников и ламп используются спички и кремь.

**Серные спички.** Лет 35–40 назад (начало 90-х гг. прошлого века) в ходу были только самодельные серные спички. Их готовили довольно просто, обмакивая палочки из сухой еловой древесины в раствор серы с обоих концов: после использования одного конца можно было использовать другой. («Экономьте на всем, а начинайте со спичек!») Самодельные спички еще можно было найти, вернее, снова можно было найти в последние годы в наших деревнях; свидетельство этому — наличие в нашем Саратовском этнографическом музее таких спичек под № 208, они были привезены сюда из Блюменфельда в 1920 г. Деревянную дощечку, обычно используемую для хранения этих спичек (*Илл. 79*), также можно увидеть в музее. Это удлиненная прямоугольная дощечка



78



79

jeder Seite von oben nach unten eine Schnur locker gezogen (oft sind es auch Lederriemen gewesen); hinter diese lockeren Schnüren werden die Schwefelhölzer päckchenweise geschoben. Das Hölzerbrett hängt gewöhnlich neben der Tür im Wohnzimmer in der Nähe des Ofens (damit die Hölzer trocken bleiben).

Die Schwefelhölzer konnte man aber nicht durch Reiben in Brand setzen, sondern man musste sie an eine Kohle, über einen glühenden Ofenkessel oder über die brennende Lampe halten; im Winter war das einfach, denn da konnte man immer eine glühende Kohle zu jeder Zeit finden und das Schwefelholz daran anzünden; hatte man auf diese Weise eine Flamme erhalten, so konnte man immer ein Licht oder einen Leuchter oder eine Lampe anzünden, so dass dann das Feuer für alle nötigen Zwecke garantiert war. Ging aber die glühende Kohle aus, wie das besonders leicht im Sommer vorkommen konnte, so musste sich der Bauer auf andere Art helfen.

**Das Feuerschlagen.** Der Bauer half sich durchs *Feuerschlagen* mit einem Stahlring und einem Steine. Als Stein diente ein sogenannter Feuerstein (Flint) oder auch ein scharfkantiger Splitter von einem alten guten Mühlstein. Auf die Kante dieses Steines wurde ein Stückchen Zunder gelegt, das von dem Funken, der beim Anschlagen mit dem Stahlring hervorsprang, Feuer fing und zu glimmen (*gluta*) begann. An dieser Glut konnte

(0,20 × 0,12 м) с отверстием в каждом углу, через эти отверстия с каждой стороны сверху вниз неплотно протягивался шнур (часто применялись и кожаные ремешки); пучки спичек просовывались за эти свободные шнурки или ремешки. Дощечку для хранения серных спичек обычно вешали у двери в жилой комнате около печи (чтобы спички оставались сухими).

Спички нельзя было зажечь при помощи трения, их приходилось подносить к углям, к раскаленному котлу или держать над горячей лампой; зимой было легче, потому что в любое время можно было найти тлеющий уголь и зажечь от него спичку, а добыв таким образом огонь, можно было зажечь свечу, светильник или лампу, так что огонь гарантированно можно было добыть для всех необходимых целей. Но если угли гасли, что легко могло случиться летом, крестьянину приходилось искать другие способы получения огня.

**Высекание огня.** Крестьянин решал эту проблему путем высекания огня при помощи стального кольца и камня. В качестве камня служил так называемый огневой камень (кремень) или же осколок от старого доброго мельничного жернова. На ребро этого камня клали кусок трута, который загорался и начинал тлеть (*gluta*) от искры, вспыхнувшей при ударе стальным кольцом по камню. От этого тлеющего огонька теперь можно было зажечь серные

78

Ständer für Lampe.  
Anf. XX. Jh. Straßburg.  
Expedition 1921

Подставка под лампу.  
Нач. XX в. С. Штрасбург.  
Экспедиция 1921 г.  
**СМК 4516**

79

Streichhölzerbrett, Hölzer.  
Mit. XIX. Jh. Blumenfeld.  
Expedition 1920

Доска для спичек,  
спички. Сер. XIX в.  
С. Блюменфельд.  
Экспедиция 1920 г.  
**СМК 5806**

man nun die Schwefelhölzer entflammen. Ich muss hier bemerken, dass das Feuerschlagen heute noch, trotz der billigen, bequemen Zünder, vielfach gehandhabt wird, besonders von den Rauchern beim Anzünden der Pfeifen. Der Stahlring ist länglich rund (oval) und so groß, dass er bequem über die drei längsten Finger der rechten Hand bis zu den Knöcheln gezogen werden kann. Beim Schlagen gleitet die Außenseite des Ringes mit großer Geschwindigkeit über die scharfe Kante des Steines, und es sprühen Funken hervor.

Die Stahlringe werden von den Dorfschmieden gemacht (gewöhnlich aus einer alten Feile). Der Zünder wird aus einer besonderen Art der Löcherpilze (*Polyporus*), die im Sommer im Walde vom unteren Teile der Baumstämme abgenommen und gesammelt werden, bereitet. Der Pilz (bei uns *Schwamm*) wird geklopft und gekocht, sodann getrocknet und auch manchmal etwas angekohlt, damit er recht leicht entzündbar ist. Ein *ordentlicher Feuerschläger* hat auch eine besondere Schachtel (*Zunnerkästcha*), in der er den Zünder in zum Gebrauch fertigen kleinen Stückchen mit sich führt. Diese Schachtel ist ein kleiner patronenähnlicher Zylinder, der mit einem Deckel fest verschlossen werden kann; er wird aus Messing oder weißem Blech gemacht. Eben solche Blech- oder Messingschachteln hat man auch zum Aufbewahren der Phosphorhölzer in der Tasche getragen: nur war an der Bodenaußenseite eine durch Kerben rau gemachte Fläche zum Anreiben (*A'reißa*) der Hölzer angebracht. Auch war der Zylinder an den Seiten etwas zusammengedrückt.

**Die Zündhölzer.** Eigentliche fabrikmäßig angefertigte Zündhölzer drangen erst in den 90-er Jahren des vorigen Jahrhunderts in die breite Masse der Wolgadeutschen ein. Es waren dies Zündhölzer mit braunen Phosphorköpfchen, die durch Reiben an einem beliebigen rauhen Gegenstand, besonders aber an Sandpapier, das an einer Seite der Schachtel befestigt war, in Brand gesetzt werden konnte. Beim Anzünden stieg die Flamme erst langsam empor und war anfangs in einen blauen Dunst gehüllt, auch verbreitete sich dabei ein scharfer Geruch. Das langsame Anbrennen machte ihren Gebrauch bei Wind und Unwetter im Freien fast unmöglich. (Da war der Stahl und Stein doch zuverlässiger für einen Raucher!) Als dann die sogenannten schwedischen Hölzer, die Knallhölzer, in den Handel kamen, da verschwanden die Schwefel- und Phosphorhölzer, und die Knallhölzer hielten bald ihren raschen siegreichen Einzug in den Haushalt unseres praktischen wolgadeutschen Bauern. Das Auftauchen der fast vergessenen Schwefelhölzer im Jahre 1920–21 ist nur aus den Schwierigkeiten im Leben unserer Industrie, deren Produktion damals in manchen Zweigen sehr ungenügend war, zu erklären.

спички. Здесь я должен отметить, что, несмотря на дешевые и удобные спички, высекание огня старым способом до сих пор широко практикуется, особенно курильщиками при раскуривании трубок. Стальное кольцо продолговатокруглое (овальное) и настолько большое, что им можно легко провести по всей длине камня, лежащего на правой руке до запястья. Внешней стороной кольца резко бьют по острой кромке кремня и, с большой скоростью двигая кольцом по всей длине камня, высекают искры.

Стальные кольца изготавливаются деревенскими кузнецами (обычно из старого напильника). Трут готовят из особого вида трутовика (*Polyporus*), который собирают с нижних частей стволов деревьев в лесу летом. Этот гриб (мы называем его губкой) отбивают и варят, затем сушат и иногда немного обугливают, чтобы его было довольно легко зажечь. У настоящего пользователя такого высекательного инструмента имеется специальная металлическая коробка (*Zunnerkästcha*), в которой находится некоторое количество готовых к употреблению небольших кусочков трута. Эта коробка представляет собой небольшой патронаобразный цилиндр, который можно плотно закрыть крышкой; он изготавливается из латуни или белой жести. Такие жестяные или латунные цилиндры также носили в кармане для хранения фосфорных спичек, только на внешней стороне дна была шероховатая поверхность с насечками для зажигания (*A'reisa*) спичек. Такой цилиндр был несколько сжат по бокам.

**Спички.** Настоящие фабричные спички попали в широкие массы поволжских немцев лишь в 90-е годы прошлого века. Это были спички с коричневыми фосфорными головками, которые воспламеняются от трения о какую-нибудь грубую поверхность, но особенно о наждачную бумагу, прикрепленную к одной стороне коробки. Когда спичку зажигали, пламя медленно разгоралось, появлялся синий дым, а затем распространялся резкий запах. Процесс возгорания спичек был замедленным, и это делало их использование на открытом воздухе при ветре и непогоде практически невозможным. (В таком случае стальное кольцо и кремень были для курильщика надежнее!) Когда на рынке появились так называемые шведские спички, которые при зажигании издавали громкий треск, серные и фосфорные спички исчезли, а новые спички вскоре быстро и победоносно вошли в хозяйство нашего практичного поволжско-немецкого крестьянина. Появление почти забытых серных спичек в 1920–1921 гг. можно объяснить только трудностями нашей промышленности, дефицит производства в которой в то время в некоторых отраслях был очень значительным.

## D. Der Hausboden

Im Flur neben der Haustür geht die Stiege auf den Hausboden (*Bodemsteg*) empor: die freie Seite zwischen dem Stiegebalken und der Decke ist mit einem leichten festgefügtten Brettverschluss gemacht, in dem sich eine Tür, die verschlossen werden kann, befindet. Unter der Stiege auf den Dielen stehen gewöhnlich die Körbe aus Weidengeflecht, die zum Hereintragen des Mistholzes und zum Heraufbefördern der Asche auf den *Äschkippel* im Hofe dienen (*Abb. 80*).

Auf dem Hausboden sind in den Giebelseiten *Lichtöffnungen* (*Taglöcher*) oder kleine Dachfenster (*Abb. 19*) zu sehen, so dass hier nur eine dürftige Beleuchtung vorhanden ist. Der Boden ist mit einer Lehmschicht dick bestrichen, damit die Zimmerdecken die Hauswärme nicht so leicht durchlassen. Die Dachbalken (*Dachdorchzik*) liegen frei auf dem Lehm Boden und sind an den Enden mit den Längswänden verzapft. Etwa in der Mitte des Bodenraumes gehen die Schornsteine hindurch; oft wird der zweite Schlot auf einer starken Bohle herübergeführt und mündet in den ersteren. In vielen Fällen findet man hier, hinter dem Schornsteine, die Räucherammer, in der die Wurst und der Schinken geräuchert werden. Dies ist eine kleine Kammer, in der sich ein Erwachsener gebückt

## G. Чердак

В прихожей рядом с входной дверью имеется лестница на чердак (*Bodemsteg*): стена между балкой, на которую опирается лестница, и потолком закрыта легкими досками, в них есть дверь, которую можно запереть. Под лестницей на половицах обычно хранятся плетеные корзины, в которых в дом заносят кизяки и выносят золу из печи во двор на определенное место (*Илл. 80*).

На чердаке есть проемы для света (*Taglöcher*) или небольшие световые оконца во фронтонах, так что освещение здесь недостаточное (*Илл. 19*). Пол обмазан толстым слоем глины, чтобы через перекрытие потолка тепло не уходило так легко из дома. Балки перекрытия потолка (*Dachdorchzik*) свободно лежат на глиняном полу и на концах врезаны в продольные стены дома. Дымоходы проходят примерно через середину чердачного помещения; часто вторая труба выведена на прочную доску и введена в первую трубу. Во многих хозяйствах здесь, за трубой, можно найти коптильню, где коптят колбасу и ветчину. Это небольшая камера, где взрослый может передвигаться лишь вприсядку; у нее небольшая дверца, которая хорошо закрывается, наверху несколько прочных



80

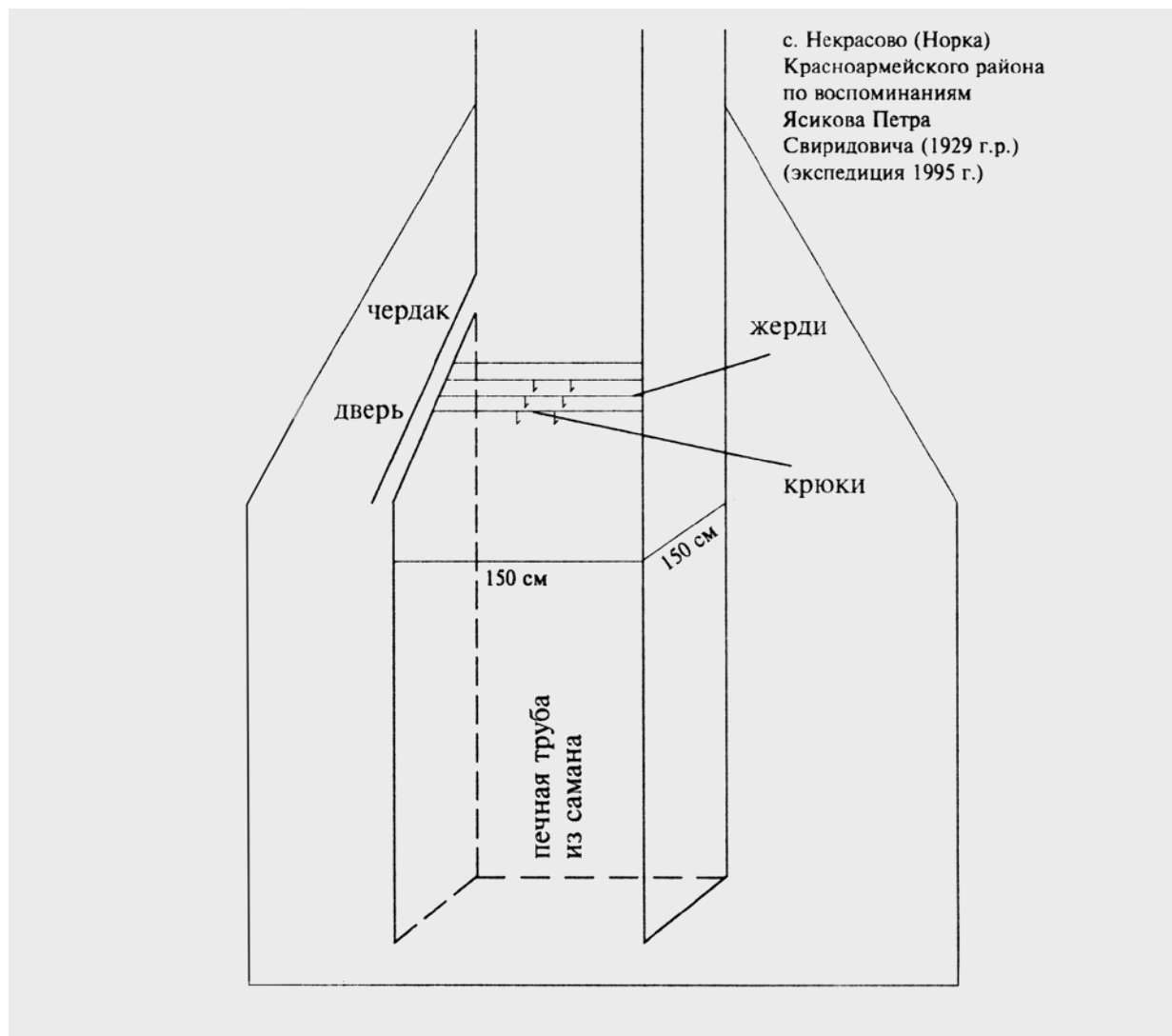
Корб für Miststeine und Asche. 1950er Jahre. Staro-Privolnoje. Expedition 1992

Корзина для кизяков и золы. 1950-е гг. С. Старо-Привольное. Экспедиция 1992 г. НВСП 31 726



Рäucherей им Schornstein.  
Rekonstruktion nach  
den Erinnerungen  
von P. Jassikov.  
Expedition 1995

Коптильня в печной  
трубе. Реконструкция  
по воспоминаниям  
П. Ясикова.  
Экспедиция 1995 г.



etwas bewegen kann; sie hat eine kleine Tür, die gut schließt; oben befinden sich einige festgemauerte Eisenstäbe und mehrere bewegliche leichte Stangen. In der Nähe des Bodens und dicht an der Kammerdecke können je ein Stein aus der Schornsteinwand herausgenommen werden, so dass der Rauch unten eindringen, durch die Kammer ziehen und oben wieder hinausgehen kann.

Mit den Räucherammern hat es überhaupt bei uns seine Geschichte. Anfangs räucherte man einfach im Schornstein, der ja unten einen genügend umfangreichen Raum besaß (Abb. 81). Als aber die Wirtschaften größer wurden und die Schweinezucht entsprechend zunahm, reichte der Schornsteinraum nicht mehr aus, und man musste auf eine größere Fleischräuchervorrichtung bedacht sein. Große Fleischvorräte waren nötig, da die Familien sehr groß waren (manchmal ein Vater mit fünf bis sieben verheirateten Söhnen, so dass die Esserzahl bis 40 Personen betrug). Da baute mau eine Räucherammern in der Küche und ließ den Rauch von speziell angezündetem langsam

железных прутьев и несколько свободно лежащих легких шестов. Чуть выше пола чердака и в самом верху коптильной камеры легко вынимаются по одному кирпичу, и дым может войти снизу, пройти через коптильню и снова выйти вверху в трубу.

У коптильни своя история. Сначала люди просто коптели мясные продукты в печной трубе, в нижней части которой было достаточно большое пространство (Илл. 81). Однако когда хозяйства стали больше и количество свиней также увеличилось, места в дымоходе стало недостаточно, и пришлось подумать о более крупном устройстве для копчения мяса. Большие запасы мяса были необходимы, потому что семьи были многочисленными (иногда с отцом в одном доме жили от пяти до семи женатых сыновей, так что количество едоков достигало 40 человек). Поэтому стали устраивать коптильню на кухне; дым от специально подобранных медленно горящих дров циркулировал по коптильной камере, а затем выходил в дымоход,

brennendem Feuer durch die Kammer zirkulieren und leitete ihn dann in den Schornstein ab; die Nähe des Feuers wirkte aber backend auf den Schinken, so dass er an den Seiten troff, was das Feuer verstärkte und den Rauch dunstig machte.

Feinschmecker fanden dies nicht gut, und man sann darauf, kalten Rauch (aus Espenholz) zu bekommen: da baute man die eben beschriebene Räucherammer auf dem Boden; trotzdem behaupten die Alten heute noch, dass das im Schornstein freihängend geräucherte Fleisch besseren Geschmack habe und auch keinen Krips aufweise. (Krips nennt man in manchen Dörfern, z. B. in Norka, die mittlere Partie des Schinkens, die oft etwas grau und deshalb nicht gegessen wird, da sie duftet). Der Boden dient dem Bauern als eine Art Vorratskammer: dort hängen auf Stangen die geräucherten Würste und Schinken, dort hängen an starken Nägeln und Haken Säcke mit getrocknetem Obst (Schnitze) und gewaschener Wolle; auch einige Hirsebesen. Daneben, ganz nahe an dem Rande des schrägen Daches, stehen die irdenen Ölkrüge oder -töpfe (rote und schwarz-graue, und Arbusen- oder Rübensaftkrüge; auch die Spinnräder stehen hier zur Sommerzeit. Ganz in der Nähe des Aufstieges liegen auf den Querbalken die Kuchenbretter, auf denen im Winter die frischgebackenen dünnen Kuchen oder auch Brotlaibe aufbewahrt werden; auch der Backtrog steht dann hier mit Kleingebäck. Manchmal liegt hier noch ein Haufen Reisigbesen.

Auf der anderen Bodenhälfte liegen nebeneinandergereiht die Wassermelonen (Arbusen) und Esskürbisse, die hier möglichst lang (bis zu starkem Froste) aufbewahrt werden. Während der armen Jahre, wo nur sehr wenig Getreide geriet, wurde der kleine Getreidevorrat vielfach auf den Hausboden geschüttet. In einer dunklen Ecke ist dann noch die sogenannte Rumpelkammer, in der allerlei zerbrochene Möbelstücke, aus dem Gebrauch gekommene Küchengeräte und Geschirre aufgestapelt sind. Es ist, nebenbei gesagt, überaus nützlich, wenn man in dieser Rumpelkammer herumstöbert; es kommen dabei manchmal Sachen an den Tag, die für einen Volkskundler überaus großen Wert besitzen. Früher wurden bei uns hie und da auch Dachstuben eingerichtet, in denen man wohnen konnte. In Marxstadt an der Wolga kann man (1925) in der Engelsstraße Nr. 64, Haus Weimann, eine solche sehen: senkrechte Wände, eine getäfelte Decke, gute Dielen, in den geraden Giebeln je ein kleines Fenster. Die Stiege führt aus dem Vorflur auf. Auch hat das Hausdach hier die im Allgemeinen heute selten vorkommende Form mit abgestumpften Giebelspitzen. Übrigens ist das Weimannsches Haus aus Rundbalken erbaut und steht, nach den Worten der Nachbarn, die ich im Sommer 1925 ausfragte, seit über 100 Jahren.

однако близость огня оказывала на ветчину эффект запекания: от высокой температуры жир растоплялся, стекал на угли и, сгорая, выделял неприятный запах горящего сала.

Гурманам это не нравилось, и люди задумались о получении холодного дыма (из осиновых дров). Только что описанную коптильню стали устраивать на полу, тем не менее старики до сих пор утверждают, что мясо, свободно висящее в трубе, было вкуснее и не имело такого запаха, как так называемый *Krips* (этим словом в некоторых деревнях, например, в Норке, называют среднюю часть ветчины, которая часто бывает немного сероватой и очень пахнет, поэтому ее не едят). Чердак служит как бы кладовой для крестьянина: там на шестах висят копченые колбасы и ветчина, на крепких гвоздях и крюках висят мешки с сухофруктами (*Schnitze*) и мытой шерстью, также несколько веников из просяной соломы. Рядом с ним, очень близко к краю ската крыши стоят глиняные кувшины и горшки для масла (красные и черно-серые), а также сосуды с арбузной или свекольной патокой; летом здесь же стоят и прялки. Очень близко к лестнице на перекладинах лежат доски, на которых зимой хранятся свежеспеченные тонкие пироги или караваи хлеба, рядом находится корыто с мелкой выпечкой. Иногда здесь же лежат веники из хвороста.

На другой половине чердака рядами лежат арбузы (*Arbusen*) и тыквы, которые хранятся здесь как можно дольше (до сильных морозов). В неурожайные годы, когда зерна было мало, его просто ссыпали на чердак. В темном углу находится так называемая кладовая, в которой свалены всякие сломанные предметы мебели, кухонная утварь и уже не используемая посуда. Между прочим, чрезвычайно полезно порыться в этой кладовой: иногда обнаруживаются вещи, представляющие большую ценность для этнографа. Раньше в некоторых местностях на чердаке устраивали чердачные жилые комнаты. В Маркштадте на Волге (1925) такую комнату можно увидеть на улице Энгельса, 64, дом Ваймана: в ней вертикальные стены, обшитый тонкими досками потолок, хорошие половицы, по маленькому окошку в каждом из прямых фронтонов. Лестница ведет вверх из прихожей. Крыша дома здесь также имеет форму с усеченными остроконечными концами, что сегодня вообще редкость. Между прочим, дом Ваймана построен из круглого бруса и, по словам соседей, которых я расспрашивал летом 1925 г., стоит уже более 100 лет.

## 4. Der Keller

### A. Der Kühlkeller

Der Keller, wie schon oben berührt, befindet sich unter dem Hause mit dem Eingang vom Hofe unter dem Vorflur (*Kryliz – крыльцо*).

Der Keller ist ein rundgewölbter Raum aus entsprechend behauenen Steinen, die durch eine Mischung von Lehm, Sand und Spreu oder kurzem Stroh miteinander verbunden werden. Die Steine werden aus der Steingrube (*Staa'bruch*) geholt, der Lehm aus der *Lahmakarit* (so in Grimm) und der Sand aus dem *Sandloch* (so in Grimm).

Der Keller ist viereckig, hat steinerne Wände und einen festen Lehm Boden. Kellerfenster gibt es nicht, aber dafür gibt es ein Kellerloch, das durch das Fundament des Hauses *ans Tageslicht* führt; außen ist ein Holzrahmen drumherum gemacht. Verschlossen wird das Kellerloch durch einen etwa kopfdicken Holzpflock.

#### a) Der Kellerhals

In den Keller führt eine nicht allzu steile Stein-  
treppe, die mit guten Bohlen überdacht ist, so dass sich über der Treppe ein Kellervorraum bildet, der durch eine Ausgangstür vom Hofe durch eine Kellertür vom Keller abgeschlossen ist. Solch ein Kellertreppenraum heißt der Kellerhals. Im Kellerhals ist es angenehm kühl, und es wird hier im Sommer die Milch in

**Töpfen** (roten und schwarz-grauen) aufbewahrt. Oft sieht man hier in der Sommerzeit auch das *Kwassfass* (*Kwastfass*) stehen, in dem das sehr erfrischende hellbraune, etwas bittersäuerliche gebrauchte Getränk *Kwass* aufbewahrt wird. Das *Kwastfass* ist aus dünnen Eichendauben gefertigt und durch Eisenreifen gebunden; es hat oben eine viereckige Öffnung, die mit einem hölzernen konischen Pfropfen verschlossen wird, an der einen Bodenseite sehen wir eine kleine Öffnung, in der ein Kran oder ein einfacher *Stöpsel* (hölzerner *Steppel*) angebracht ist. Das Fass steht auf einer Unterlage, so dass man beim Kwasszapfen einen Krug darunter stellen kann. Hier steht auch

**Das Trinkfässchen**, damit es nicht verlecht (*verlecht*), wenn es leer steht. Dieses Fässchen, seiner Form nach eher einem oben verschlossenen kleinen Ständerchen ähnlich, dient dazu, einen Trinkwasservorrat mit sich auf dem Wagen zu führen, wenn man über Feld fährt, d. h. wenn man sich weiter vom Dorfe entfernt, wo man nicht immer Quellen hat; Brunnen aber werden auf dem Felde noch wenig gegraben: aus Staugewässern und Flüssen trinkt man das Wasser überhaupt nicht.

## 4. Погреб

### A. Подвал

Подвал, как было сказано выше, находится под домом, вход в него со двора под сенями (*Kryliz – крыльцо*).

Подвал представляет собой помещение с круглым сводом, сделанное из обтесанных камней, связанных между собой смесью глины, песка и мякины или короткой соломы. Камни добываются в карьере (*Staa'bruch*), глина берется из глиняного карьера (*Lahmakarit*) — так называется это место в Grimme, а песок из песчаной ямы (*Sandloch*) тоже в селе Grimme.

Подвал прямоугольный, с каменными стенами и прочным земляным полом. Окон в подвале нет, но есть подвальное отверстие (отдушина), через которое через фундамент дома попадает дневной свет; снаружи вокруг него прикрепляется деревянная рама. Отверстие в подвале закрывают деревянной пробкой размером с человеческую голову.

#### a) Горловина подвала

В подвал ведет не слишком крутая каменная лестница, перекрытая сверху толстыми досками, так что образуется подвальный коридорчик, который со стороны двора закрывается входной дверью, а со стороны погреба подвальной дверью. Такой коридор называется горловиной подвала. Здесь царит приятная прохлада, поэтому летом в нем хранят молоко в красных и серо-черных горшках.

**Горшки.** В летнее время здесь часто можно увидеть бочонок (*Kwassfass, Kwastfass*), в котором хранится освежающий светло-коричневый, несколько горьковатый и кисловатый сброженный напиток — квас. Бочонок для кваса сделан из тонких дубовых клепок и обвязан железными обручами, имеет квадратное отверстие сверху, которое закрывается деревянной конической пробкой; с одной стороны дна имеется небольшое отверстие, в которое помещается кран или простая деревянная пробка (*Steppel, Stöpsel*). Бочонок стоит на подставке, чтобы при налипании кваса под нее можно было поставить кувшин.

Здесь же стоит **бочонок для питьевой воды**, чтобы бочонок не рассыхался (*verlecht*), когда он пуст. Этот бочонок, форма которого больше похожа на закрытую сверху небольшую подставку, служит для того, чтобы взять с собой в дорогу запас питьевой воды при поездке на полевые работы или если приходится уезжать далеко от села в такие места, где не всегда

Dieses etwa 20 l. fassende Trinkfass hat oben im kreisrunden Boden zwei kleine Öffnungen an den gegenüberstehenden Rändern desselben; beim Trinken werden beide geöffnet, das Fässchen umgekippt und die eine Öffnung an den Mund gelegt. Um das Umkippen und Emporheben des ziemlich schweren Fässchens zu meiden, hat man in den letzten 25 Jahren ein kleines, bis zum unteren Boden reichendes hölzernes Rohr in die eine Öffnung gestellt, so dass Wasser bei einiger Saugbemühung von selbst emporsteigt.

## b) Der Kellerraum

Кommen wir nun in den Keller selbst. Wir sehen dort eine durch zwei-drei Bretter hergestellte

**Abteilung für die Kartoffeln und Gelbrüben**, die als Wintervorrat hierher geschüttet werden; daher befindet sich das Abteil auch gerade unter dem Kellerloch, wo die Kartoffeln durch dasselbe herabgeschüttet werden, und daher führt das Kellerloch durch das Fundament gerade an einer Stelle, wo man draußen mit dem Wagen gut beifahren und abladen kann. An einem Ende dieses, sagen wir mal, Kartoffelkastens liegen die Wurzeln, d. h. außer den Gelberüben, Kohlrüben (*Kolrawa*<sup>4</sup>) und Meerrettich.

**Kellernischen.** In den Wänden sind an mehreren Stellen Nischen und hervorstehende Gesimse eingemauert (*Schänkelcher*); darauf kommen verschiedene Töpfe, Schüsseln, Krüglein, Glasgeschirre mit allerlei Küchen- und Kesselzubehör zu stehen.

**Die Ständer.** An den Wänden auf dem Boden stehen mehrere Ständer, in denen auf den Winter Arbusen, Gurken (*Gorka, Gummern* – Grimm; *Gagumra*<sup>4</sup> – Dobrinka), Kohl (*Kraut*) und Äpfel (*Äppl*) eingemacht werden. Die Ständer sind aus starken Eichen- oder Tannendauben vom Böttcher mit Eisenreifen gebunden (kleine Remonte an den Ständern kann fast immer der Hauswirt selbst machen). Bei einem ordentlichen Wirt sind die Ständer angestrichen (gelb oder rot) und stehen auf einer Unterlage aus zwei sich kreuzenden Hölzern, die an den Enden für den Daubenrand einen Einschnitt haben, damit der Ständerboden auf den Hölzern zu ruhen kommt und das Gewicht des Inhaltes nicht bloß auf den scharfen Enden des in die Dauben eingelassenen Bodens lastet.

In der Ecke steht oftmals noch ein großer Krug (Topf) oder auch ein kleines Ständerchen mit auf den Winter *eingemachten* feinen *Schlehen*.

## B. Der Eiskeller

Außer diesem sogenannten Kühlkeller gibt es in der Nähe des Backhauses noch einen Eiskeller. Der Eiskeller unterscheidet sich vom Kühlkeller dadurch,

es gibt dort Quellen für trinkbare Wasser; die Leute noch selten bauen Brunnen in den Feldern, und Wasser aus Quellen und Bächen überhaupt nicht trinken.

Этот бочонок для питья вместимостью около 20 л имеет на верхнем основании два небольших отверстия на противоположных краях; при питье оба отверстия открываются, бочонок опрокидывается, и из одного из отверстий можно пить. Чтобы предотвратить опрокидывание и последующий подъем довольно тяжелого бочонка, в последние 25 лет в одно из отверстий стали помещать небольшую деревянную трубку, доходящую до дна бочонка, так что вода при всасывании поднимается ко рту и появляется возможность напиться.

## б) Подвальное помещение

Зайдем теперь в сам погреб. Здесь находится **отдел для картофеля и моркови**, отгороженный двумя-тремя досками, в него ссыпают весь запас на зиму. Отсек расположен прямо под отверстием для засыпки картофеля, отверстие это ведет через фундамент во двор, в такое место, куда можно легко подъехать и разгрузить повозку с картофелем, находясь снаружи. В одной из сторон этого, скажем так, картофельного ящика лежат корнеплоды, т. е. морковь, хрен и кольраби (*Kolrawa*<sup>4</sup>).

**Подвальные ниши.** В стены в нескольких местах встроены ниши и выступающие карнизы (*Schänkelcher*); в них ставятся различные горшки, миски, кувшины, стеклянная посуда со всевозможными принадлежностями для кухни и котлов.

**Кадки.** Вдоль стен на полу стоит много кадок, в которых консервируют на зиму арбузы, огурцы (*Gorka, Gummern* – в Гримме, *Gagumra*<sup>4</sup> – в Добринке), капусту (*Kraut*) и яблоки (*Äppl*). Кадки сделаны бондарем из крепких дубовых или еловых досок и окованы железными обручами. Мелкий ремонт (*kleine Remonte*) кадок почти всегда может произвести сам хозяин. У бережливого хозяина кадки окрашены в желтый или красный цвет и стоят на основании из деревянной крестовины, которая имеет на концах надрезы для края кадки, так что ее основание может опираться на крестовину и вес содержимого не давит острыми краями на пол.

В углу часто стоит большой кувшин (горшок) или небольшая кадка с заготовленным на зиму мелким терном.

## Б. Погреб-ледник

В дополнение к этому так называемому прохладному подвалу рядом с летней кухней есть также погреб-ледник. Ледник отличается

dass seine Wände aus Holzbaustücken, die an den Ecken verzapft sind, hergestellt sind; auch die Decke (die *Kellerlage*) ist nicht aus Stein gewölbt, sondern mit 0,06 m dicken eingefalzten Bohlen gemacht. Der *Kellerhals* ist ganz aus Holz und steigt wie ein schräger Korridor aus der Erdoberfläche hervor; er ist oben mit einer Schicht Lehm verschmiert und mit Erde aufgeschüttet, so dass darüber manchmal eine Art Hügel im Hofe entsteht.

Will man in den Keller gelangen, so muss man durch zwei Türen hindurch. Der Schnee (eigentlich selten Eis) wird im Frühjahr an die Kellertür gefahren und mit Schaufeln in den Hals hineingeworfen, von wo er weiter in den hinteren Teil des unter einer dicken Erdschicht liegenden Kellers befördert wird. Der Schnee wird möglichst akkurat aufeinandergesetzt, so dass er wie eine Wand dasteht und durch einige Bretter von dem Vorderaum leicht getrennt werden kann. In den Eiskeller kommen nur leicht von der Wärme verderbende Vorräte wie frisches Fleisch, Überreste vom Mittagessen, die in der Sommerzeit auf den nächsten Tag aufbewahrt werden sollen, u. a. Damit das Eis bei starker Sommerhitze nicht so leicht schmilzt, wirft man auf dasselbe auch noch weiches Stroh.

Nur in seltenen Fällen findet man den primitiven Eiskeller, der bloß ein viereckiges Loch darstellt, dessen Wände mit leichten Brettern bekleidet sind. Die *Kellerlage* ist von Bohlen gemacht, in denen eine Falltür als Eingang dient; oftmals sind's auch bloß einige passend zugeschnittene Bretter, die in die Öffnung auf einem am Gehäuse befestigten Rahmen gelegt werden. Der Schnee wird nun direkt bequem durch die Falltüröffnung in den Keller geworfen und mit einer Schicht Stroh bestreut. Gewiss taut in einem solchen Keller das Eis schneller, trotzdem manchmal noch ein leichtes Kellerhaus darüber gebaut ist.

от холодного погреба тем, что его стены сделаны из деревянных бревен, врезанных по углам; потолок (*Kellerlage*) сделан не из камня в форме свода, а из фальцованных досок толщиной 0,06 м. Горловина погреба целиком изготовлена из дерева и ведет по наклонной плоскости в виде коридора к поверхности земли; перекрытие такого погреба сверху обмазывают слоем глины и засыпают землей, так что над ним образуется невысокий холм.

Для того чтобы попасть в погреб, нужно пройти через две двери. Весной снег (реже лед) свозят к дверям погреба и лопатами сбрасывают в горловину, откуда он переносится дальше в заднюю часть погреба. Снег укладывается максимально аккуратно, чтобы он образовал стену, от остального пространства погреба он отделяется несколькими досками. В погребе-леднике хранят запасы, которые легко портятся от жары, например, свежее мясо, остатки от обеда, которые летом необходимо хранить до следующего дня и т. д. Для того чтобы лед не так быстро таял в жаркую погоду, на него накладывают мягкую солому.

Лишь в редких случаях встречается примитивный погреб-ледник, представляющий собой просто квадратную яму, стены которой обшиты легкими досками. Крыша погреба делается из толстых досок, для входа в погреб делают люк: часто это просто несколько досок, обрезанных по размеру лаза, которые помещаются в проем на раму, которая, в свою очередь, прикреплена к стенам лаза. Снег удобно забрасывать прямо в подвал через люк и присыпать слоем соломы. Конечно, в таком погребе лед тает быстрее, поэтому иногда над ним строят легкую погребницу.

## 5. Einige allgemeine Schlussfolgerungen

a) Die Siedlung bietet den Typus des Straßendorfes (eine Ausnahme bildet Orłowski, das ein Rundling ist, und die jüngsten Mennonitensiedlungen, die eher Reihendörfer sind) mit zwei Hauptstraßen und zwei Hintergassen, die rechtwinkelig von Querstraßen in regelmäßigen Abständen durchschnitten werden. Im Zentrum ist der Freiplatz mit der Kirche in der Mitte und allen Gemeindebauten drum herum.

b) Der Hofplatz ist ziemlich geräumig und zerfällt in einen Vorder- und Hinterhof: darauf befinden sich außer dem Wohnhause verschiedene Wirtschaftsgebäude, von denen jedes für einen besonderen Zweck eingerichtet ist. Oft findet man auch ein Gärtchen dabei.

c) Das Haus ist meist das hölzerne Doppelhaus mit der verhältnismäßig engen Küche in der Mitte. Die Stube ist einfach, aber zweckmäßig eingerichtet, und alles zeugt von Ordnungssinn und Reinlichkeitsliebe. Die Küche weist eine überaus große

Mannigfaltigkeit auf an allerlei zum Kochen, Backen und Waschen nötigen Geschirren, Gefäßen und Geräten.

d) Der Keller ist geräumig und mit einem Treppenvorhaus, dem sogenannten Kellerhalse, versehen.

e) Die meisten in der Wirtschaft nötigen Instrumente, Werkzeuge, Geräte und Einrichtungen sind aus Holz (seltener Eisen) gefertigt. Fast auf jedem Hofe kann jemand mit Holz arbeiten, so dass kleinere Sachen und Reparaturen jeder zu Hause macht; Eisensachen und dergl. kommen zwecks Anfertigung zum Handwerker im Dorfe. Aus der Stadt kommen nur kompliziertere Maschinen.

f) Das Bedürfnis nach Fabrikwaren, die billiger zu stehen kommen und schöner gemacht sind, ist erwacht, aber noch nicht vorherrschend geworden.

g) Das ästhetische Gefühl ist ausgeprägt vorhanden, kann aber wegen der bisherigen steten Sorge ums tägliche Brot nicht recht zur Entfaltung kommen.

h) In vielen Dingen (Hausbau, Torverzierungen, Ständer, Krüge, Töpfe u. a.) macht sich die Nachbarschaft der Russen bemerkbar.

## 5. Некоторые общие выводы

a) Поселения устроены по уличному типу, т. е. имеют две главные улицы и две улицы второго ряда. Через равные расстояния их пересекают под прямым углом переулки. В центре находится открытое пространство с церковью посередине и всеми общественными зданиями вокруг нее. Исключение составляют Орловское, в котором улицы расположены в виде колец, и современные менонитские поселения, больше похожие на села, с домами, расположенными рядом друг с другом вдоль тракта.

б) Двор довольно просторный и разделен на переднюю и заднюю части, кроме жилого дома в усадьбе есть различные хозяйственные постройки, каждая из которых оборудована в соответствии с ее назначением. У дома часто находится небольшой сад.

в) Дом, как правило, деревянный и имеет две комнаты с относительно узкой кухней посередине. Жилая комната устроена просто и практично, во всем чувствуются порядок и любовь к чистоте.

На кухне чрезвычайно большое разнообразие посуды, емкостей и принадлежностей, необходимых для приготовления пищи, выпечки и стирки.

г) Погреб просторный и имеет маленькое переходное помещение, которое можно назвать подвальной горловиной.

д) Большинство приборов, инструментов, оборудования и сооружений, необходимых в хозяйстве, изготавливается из дерева (реже из железа). Почти в каждом хозяйстве есть кто-то, кто умеет работать с деревом, так что изготовлением мелких вещей и ремонтом каждый хозяин занимается дома сам; изделия из железа заказывают у сельского мастера. В городе приобретают только более сложные машины и механизмы.

е) У людей постепенно пробуждается потребность в более дешевых и более красивых промышленных товарах, однако доминирующей эта потребность еще не стала. Эстетическое чувство у крестьян ярко выражено, но не может толком развиваться из-за постоянной заботы о хлебе насущном.

ж) Во многих делах (строительство дома, украшения ворот, изготовление кадок, кувшинов, горшков и т. п.) заметно влияние русских соседей.

*Zweite Abteilung:*

*Nahrung*

**ВТОРОЙ РАЗДЕЛ:  
ПИТАНИЕ**



**U**nter Nahrung verstehen wir gemeiniglich das Essen und Trinken. Der Mensch nimmt sein Essen und Trinken einesteils aus dem Pflanzenreich, anderenteils aus dem Tierreich; daher hat er eine Reihe von Pflanzen kultiviert und Tiere gezähmt. Andere Pflanzen und Tiere, die bei der Nahrung eine eher nebensächliche Rolle spielen, hält er zwar nicht um sich und bei sich, wie die Haustiere und Kulturpflanzen, sondern überlässt ihnen Wald, Feld, Wiese, Steppe, Fluss und See; aber auch hier schafft der Mensch für die nützlicheren unter den wilden Tieren besondere Schutzmaßregeln, um sie vor Ausrottung und Vertreiben zu bewahren.

Aus der Pflanzenwelt hat der Mensch verschiedene Getreide-, Gemüse-, Obst- und Bienenarten kultiviert; aber er benützt auch manche wildwachsenden Beeren, Früchte, Pilze und Gräser. Die Tierwelt liefert ihm Fleisch, Milch und Eier; selbstverständlich sind es wiederum die Haustiere, die hierbei die größte Rolle spielen; jedoch auch frei lebende Wasser- und Landtiere müssen manches, besonders Fleisch, für den Tisch liefern.

Aus dem sinnreichen Zusammensetzen dieser verschiedenen Produkte unter Hinzufügung von allerlei schmackhaften Mineralien verfertigt sich der Mensch seine zur Leibesnahrung notwendigen Speisen und Getränke; durch die Nutzung von Wasser, Feuer u. a. ruft er mancherlei chemische Prozesse hervor, die die Speisen verdaulicher machen usw.

Die dem Körper gebotene Nahrung wird entweder in mehr oder weniger festem (Gebäck, Braten) oder flüssigem (Getränke) oder gemischtem (Suppen, Konserven usw.) Zustande zubereitet, je nach den Wünschen, Gewohnheiten und Möglichkeiten des Genießenden und dem Können des Zubereitenden.

Die äußeren Verhältnisse und der Kulturzustand der Gesellschaft spielen sowohl bei der Wahl und Bereitung der Nahrung als auch beim Servieren der Speisen und Getränke eine große Rolle.

Dies alles wollen wir in Rücksicht nehmen und in der vorliegenden Arbeit, die nur die Wolgadeutschen im Auge hat, die zweite Abteilung, in der es um die Nahrung geht, unter dem Gesichtspunkte der gebrauchten Produkte aufbauen. Bei der Behandlung der einzelnen Nahrungsmittel soll jedes Mal die Verwendung derselben bei uns nach allen drei Richtungen der Speisebereitung (Suppe, Gebäck, Getränk usw.) hin möglichst ausgiebig gewürdigt werden.

**P**od пицей мы обычно подразумеваем еду и питье. Человек добывает продукты питания и напитки частично из мира растений, частично из мира животных, поэтому он всегда занимается культивированием растений и приручением животных. Множество растений и животных, играющих в питании, скорее, второстепенную роль, он не держит рядом с собой, подобно домашним животным и культурным растениям. Он оставляет их в лесу, в поле, на лугу, в степи, в реке и озере, но и здесь человек предпринимает различные охраняемые меры, чтобы спасти их от вымирания и исчезновения.

Из растительного мира человек вывел разнообразные виды злаков, овощей, фруктов и ягод, но он также использует некоторые дикорастущие ягоды, фрукты, грибы и травы. Животный мир снабжает его мясом, молоком и яйцами; конечно, самую большую роль здесь играют домашние животные, однако и многие представители дикой фауны также поставляют некоторые продукты питания, особенно мясо.

Из рационального сочетания этих продуктов и добавления всевозможных полезных минералов человек готовит пищу и питье, в которых нуждается его организм. Используя воду, огонь и прочее, он приводит в действие различные химические процессы, которые улучшают усвоение пищи.

Пища, которую ест человек, готовится либо в более или менее твердом (выпечка, жаркое), либо в жидком (напитки), либо в смешанном (супы, варенья и т. д.) виде. Это зависит от желаний, привычек и возможностей того, кто будет ею наслаждаться, и от мастерства повара.

Внешние условия и уровень культуры общества играют большую роль как в выборе и способе приготовления пищи, так и в сервировке еды и напитков.

Учитывая это, в настоящей работе, которая имеет в виду только поволжских немцев, во втором разделе будет рассматриваться пища с точки зрения употребляемых для ее приготовления продуктов. Когда речь идет об отдельных пищевых продуктах, их использование во всех трех способах приготовления пищи (супы, выпечка, напитки и т. д.) должно описываться как можно более подробно.



# 1. Aus der Pflanzenwelt

## A. Kulturpflanzen

### a) Die Getreidearten

In unserer Wolgadeutschen Republik, wie in den meisten Gegenden des Bundes der Räterepubliken, spielen unter den Kulturpflanzen die Getreidearten die weitaus größte Rolle. Sie liefern Nahrung für die Menschen und die Haustiere. Manche sind nur für die Haustiere da und werden direkt zur Speise für den Menschen nicht verwendet; aber die meisten Arten haben für die Nahrung der Menschen und auch der Haustiere Bedeutung.

Es sind meistens die Körner, die den größten Wert besitzen; Halme und Stängel kommen in zweiter Linie in Betracht.

Die Körner werden manchmal in ihrer unveränderten Gestalt zur Speise verwendet, manchmal werden sie zerkleinert, zermahlen, zerdrückt, zerstoßen usw. Es werden feste, flüssige und gemischte Speisen daraus bereitet.

**Der Weizen.** Die größte Bedeutung hat für uns an der Wolga von allen Getreidearten der Weizen. Er wird bei uns am meisten gebaut: die weitest ausgedehnte Landfläche ist immer mit Weizen besät. Früher kannte man nur den begrannten Weizen<sup>74</sup>, später (etwa vor 40 Jahren) kam bei uns der unbegrannte Weizen zur Geltung: letzterer hat sich durch seine guten Erträge, seine Widerstandsfähigkeit gegen die Hitze besser bewährt und ist bei uns fast überall unter dem Namen „*Glattwaaz*“ anzutreffen. Der sogenannte türkische Weizen gehört zu den begrannten Arten. Er zeichnet sich durch seine starke Ähre und einen dickeren Kern von allen anderen bei uns vorkommenden begrannten Arten aus. Außer den obengenannten Arten: Glattweizen, türkischer Weizen, gibt es bei uns noch viele andere Sorten – Weißweizen, russischer Weizen, Albidum, Poltawka u. a.

Als ganzer Kern wird der Weizen bei uns nicht verbraucht, es sei denn, der Bauer schüttet mal ein Maß Weizenkörner den Pferden in den Futtertrog, wenn er sonst keine *Körner* mehr hat oder wenn er ihnen nach einer schweren Arbeit besonders gut sein will.

Während des Weltkrieges versuchte man aus ganzen Weizenkörnern einen steifen Brei zu kochen, besonders bei den Soldaten. Man behauptete zwar, dieses Gericht sei sehr schmackhaft, aber es hat keinen dauernden Eingang in unsere Bauernküche gefunden und ist heute fast vergessen.

# 1. Из растительного мира

## A. Культурные растения

### a) Виды зерновых

В нашей Республике Немцев Поволжья, как и в большинстве районов Союза Советских Республик, среди возделываемых растений гораздо большее значение имеют зерновые. Они служат пищей для людей и домашних животных. Некоторые предназначены только для животных и не используются непосредственно в пищу человеком, но большинство видов имеют важное значение для питания и людей, и домашних животных.

Обычно наибольшую ценность представляют зерна, стебли и солома имеют второстепенное значение.

Зерна иногда употребляют в пищу в неизменном виде, иногда измельчают, перемалывают, дробят и т. д. Из них готовят твердые, жидкие и смешанные продукты питания.

**Пшеница.** Из всех видов зерновых для нас на Волге важнее всего пшеница. Под ее выращивание отводится наибольшая площадь пахотной земли. В прошлом была известна только пшеница с остями, позже (около 40 лет назад) стала популярной пшеница без остей, последняя зарекомендовала себя как более удачный сорт благодаря высокой урожайности и устойчивости к жаре. Эта пшеница известна почти повсеместно под названием *Glattwaaz*. Так называемая турецкая пшеница относится к остистым видам. Она отличается от всех других остистых видов, встречающихся в нашей стране, своим крепким колосом и более крупным зерном. Помимо вышеперечисленных видов (гладкая и турецкая пшеницы) у нас есть много других сортов: белая пшеница, русская пшеница, альбидум, полтавка и др.

Пшеница в виде цельного зерна у нас не используется в пищу. Исключение составляют те случаи, когда крестьянин насыпает меру пшеницы в кормушку лошадям, если у него закончился овес или ячмень или он хочет поощрить лошадей после тяжелой работы.

В годы мировой войны предпринимались попытки сварить густую кашу из цельных зерен пшеницы, особенно среди солдат. Говорили, что это блюдо было очень вкусным, но постоянного места в нашей крестьянской кухне оно не нашло и сегодня почти забыто.

Die Hauptverwendung findet das aus Weizen verfertigte Mehl. Der Weizen und auch andere Getreidearten werden zur Mühle gebracht und dort zu Mehl gemahlen.

Am meisten wurden bei uns, vor etwa 25–30 Jahren, wie in Wasser- und Windmühlen, so auch in Dampfmühlen (Feuermühl), zu diesem Zweck Mühlsteine verwendet. Metallwalzen kamen damals nur in großen Unternehmungen vor, die fast ausschließlich für die Stadt oder den Export arbeiteten. Jetzt ist es anders: laut statistischer Angabe sind gegenwärtig in 50–60% aller Mühlen Walzen eingerichtet.

Schrotmehl wird aus Weizen so gut wie gar keins gemacht. Gewiss, während der unerhörten Hungersnot 1920–22 gab es schließlich nur noch Schrotmehl. Heute sieht man *Weizenschrot* aber äußerst selten.

Das Weizenmehl wird zu allerlei Speisen verwendet, jedoch seine Hauptbedeutung liegt in dem Gebäck, das man daraus bereitet.

Das zum Weißbrotbacken bestimmte Mehl wird zuerst durch das Mehlsieb (*Abb. 71d*) durchgesiebt, damit zufällige Dinge (Fasern vom Sack, Käferchen usw.) ausgeschieden werden. Dann kommt das Mehl in den Backtrog (*Abb. 82*). Dieser ist aus einem ausgehöhlten Lindenstamm gefertigt oder seltener aus Brettern zusammengefügt. Der Teig wird mit Wasser, Molke oder Milch *angestellt* und bekommt nach einiger Zeit die Hefe.

Sie wird heute oftmals aus der Stadt, aus einer Hefenfabrik, ins Dorf gebracht. Jedoch am häufigsten gebraucht man die sogenannte *Riebelhefe*, die aus Hopfen, Mehl und Weizenkleie bereitet wird (es kommen auch mancherlei duftende Kräuter hinzu). Eine vorsichtige Hausfrau bereitet sich diese *Riwelhefa'* aufs ganze Jahr vor: sie trocknet die auf einem Tuche ausgebreiteten Hefeklümpchen (*Riwel*), schüttet sie dann in einen Sack, bindet ihn gut zu und hängt ihn an einen Nagel auf dem Hausboden, wo es stets trocken ist, damit die Hefe nicht schimmelig wird. Vor dem Gebrauch wird diese Hefe auf eine kurze Zeit in etwas Wasser eingeweicht, dann werden die Klümpchen herausgeholt und *ausgepreßt*, so dass die Kleie ganz entfernt wird. Die erhaltene weißlich trübe Flüssigkeit kommt dann in ein kleines Quantum angerührten Teigs (*Satz*); sobald der Satz *in die Höhe g'ganga' is*, kommt er in den Trog zum anderen Teig. Weißbrot wird gewöhnlich am Sonnabend gebacken, *angestellt* wird der Teig am Freitag Abend.

Das Weißbrot wird in große Laibe geformt und in Schüsseln oder Blechpfannen in den Ofen gesetzt. Diese Weißbrotlaibe heißen dann *dicke Kuchen* oder einfach *Kucha'*. Außerdem bäckt man am Sonnabend auch *dünne Kuchen*; hierzu wird der Teig auf dem Tische mit dem Kuchenholz (auch *Nudelholz*) (*Abb. 71f*) dünn gerollt (*ausgewerkt*) und in

Основное применение находит мука из пшеницы. Пшеницу и другие зерновые привозят на мельницу и перемалывают в муку.

Около 25–30 лет назад у нас использовались для этой цели в основном жернова в водяных и ветряных мельницах, а также в паровых мельницах (*Feuermühle*). В то время металлические вальцы встречались только на крупных предприятиях, которые работали почти исключительно на город или на экспорт. Сейчас все по-другому: по статистике, вальцы в настоящее время установлены на 50–60% всех мельниц.

Мука грубого помола из пшеницы практически не производится. Конечно, во время невиданного голода 1920–1922 гг. из пшеницы мололи муку только грубого помола, но сегодня такая мука встречается крайне редко.

Пшеничная мука применяется во всех видах кушаний, но в основном она используется для разной выпечки.

Муку, предназначенную для выпечки белого хлеба, предварительно просеивают через сито, чтобы исключить посторонние предметы (ворсинки из мешка, жучки и т. д.) (*Илл. 71g*). Затем мука для замеса теста поступает в корыто (*Илл. 82*), которое делают из выдолбленного ствола липы или, реже, собирают из досок. Тесто смешивают с водой, сывороткой или молоком и через некоторое время добавляют дрожжи.

Сегодня дрожжи часто привозят из города в деревню с дрожжевого завода, однако чаще всего используются так называемые домашние дрожжи (*Riwelhefe*), которые делают из хмеля, муки и пшеничных отрубей с добавлением различных ароматных трав. Заботливая хозяйка готовит эти домашние дрожжи на целый год вперед: для этого комочки дрожжей (*Riwel*) подсушивают, раскладывают на ткани, затем ссыпают в мешочек, туго завязывают и подвешивают на гвоздь на чердаке, где они не впитывают влагу, остаются всегда сухими и не плесневеют. Перед употреблением эти дрожжи ненадолго замачивают в небольшом количестве воды, затем достают комочки дрожжей и «выжимают» так, чтобы отруби полностью удалить. Затем полученную беловатую мутную жидкость выливают в небольшое количество замешанного теста; как только опара (*Satz*) начнет подниматься, добавляют в корыто с основным замесом теста. Белый хлеб обычно пекут по субботам, а тесто ставят в пятницу вечером.

Белый хлеб формуют в большие караваи и помещают в духовку в мисках или на противнях. Эти караваи белого хлеба называют *dicke Kuchen* или просто *Kucha'* (пирог). Кроме того, по субботам пекут и *dünne Kuchen* (тонкие пироги). Для этого тесто тонко раскатывают (*auswerken*) скалкой (*Илл. 71e*) (*Kochholz*,

Teigtrog «Backtrog».  
Anf. XX. Jh. Rownoje.  
Expedition 1920

Корыто для теста.  
Нач. XX в. С. Ровное.  
Экспедиция 1920 г.  
СМК 5802



einer Blechpfanne ausgebreitet; jetzt kommen Beeren oder Obststückchen oder eine Schicht Quark oder Schweinegrieben oder grüne Zwiebelschnitte mit saurem Schmant u. a. darauf; manchmal kommt auch noch ein aus Schmant, Butter, Zucker und anderen guten Sachen zubereiteter Guss obendrauf.

Am meisten bekannt sind die Streuselkuchen oder *Riwekucha'* (Abb. 83a), die auf keiner Festlichkeit fehlen dürfen, und die *Petzkuchen*. Ihren Namen tragen die letzteren darum, weil sie am Rande entlang und in verschiedenen Richtungen auf der Oberfläche gekneipt (*gepetzt*) sind. Der ganze Kuchen wird tüchtig mit Butter bestrichen (*beschmiert*); dazu benutzt man einen Entenflügel oder Federwisch (*Fledderwisch*).

Manchmal wird ein solcher Kuchen oben mit einer weiteren Schicht Teig belegt, so dass ein *Doppelkuchen* entsteht; er wird mit dem russischen Wort *Pirog* genannt (eigentlich *Birock*, *Bi'rock*) (Abb. 83b). Mit dem Gebäck ist eben auch der Name aus dem Russischen übernommen.

Nun ist dieser Name aber auch dort durchgedrungen, wo es sich um Gebäck handelt, das bei unsern russischen Nachbarn nicht gebacken wird: unsere deutschen *Pirog* (Apfel-, Kirsch-, Kartoffel-, Kürbispirog) sind nicht so groß wie die ganze Pfanne, sondern kleiner, so dass ihrer etwa fünfsechs nebeneinander Platz finden, auch sind sie nicht viereckig, sondern länglich-rund (oval) oben *zugepetzt* (Abb. 83c) in einer Linie von den zwei äußersten Punkten geführt, also aus einer kreisrunden Teigschicht bereitet; die Zwiebel-, Kohl- (Kraut-), Fleisch- und Griebenpirog aber sind noch viel kleiner, sie haben eine Quadratform und sind oben in den Richtungen der sich kreuzenden Diagonalen *zugepetzt*; all diese, eigentlich deutschen, Pirogarten nennt man in manchen Dörfern, z. B. in Semenowka, *Strudel* und in Norka *Ranza'*.

*Nudelholz*) на столе в форме лепешки и раскладывают на противне; далее на этот слой теста кладут ягоды или кусочки фруктов, слой творога, свиные шкварки или ломтики зеленого лука со сметаной и т. д. Этот слой иногда поливают сверху еще заливным, которое готовят из сметаны, масла, сахара и прочих вкусных вещей.

Самыми известными являются пироги с посыпкой (*Streuselkuchen*), или (*Riwekucha'*) (Илл. 83a), которые не должны отсутствовать ни на одном празднике, и защипнутые пироги (*Petzkuchen*). Последние называются так потому, что защипываются (*petzen*) по краю и в разных направлениях на поверхности. Весь пирог обильно промазывается (*bestreichen*, *beschmieren*) сливочным маслом, для чего используют утиное крылышко или веничек из больших перьев (*Fledderwisch*).

Иногда такой пирог покрывают еще одним слоем теста, создавая «двойной пирог». Называется он русским словом *пирог* (на самом деле — *Birock*, *Bi'rock*) (Илл. 83b). Таким образом, вместе с заимствованной из русской кухни выпечкой было заимствовано и ее название.

Однако это название прижилось и там, где речь идет о выпечке, которую не пекут наши русские соседи, — о наших немецких пирогах (*Pirog* — яблочный, вишневый, картофельный, тыквенный). Они не такие большие, как вся сковорода, а меньше, так что на сковороде помещаются пять-шесть пирогов, лежащих рядом друг с другом, и они не квадратные, а продолговато-круглые (овальные), защипнутые вверху в одну линию, идущую из двух крайних точек, т. е. они готовятся из круглого куска теста (Илл. 83в). А вот пирожки с начинкой из лука, капусты (*Kohl*, *Kraut*), мяса и шкварок гораздо меньшего размера, имеют квадратную

In den Teig zu dünnen Kuchen und *Pirog* wird zu Festzeiten Butter eingeknetet, so dass die Kuchen *mürbe* werden (*merwa' Kucha'*).

Aus mürbem Teige bäckt man auch kleine runde Küchelchen, Schicht- oder Rollkuchen (Schneckenhäuschen, Wickelnudel) (*Abb. 83d, e, g*); im letzten Falle wird die dünne Teigschicht tüchtig mit Butter beschmiert, zu einer Walze zusammengerollt und dann mit dem Messer in kleine Stücke geteilt, die dann auf die Schnittfläche, nebeneinander dicht gedrängt, in eine runde Pfanne gesetzt werden, so dass sie beim Backen alle in eins zusammenfließen.

Auch Zopf Kuchen bäckt man, indem man drei Teigrollen wie einen Frauenzopf zusammenflecht.

Auch gibt es noch sogenannte Flammenkuchen (*Abb. 83f*); diese werden am Morgen, wenn der Teig noch nicht *ausgegangen*, d. h. noch nicht genug durchsäuert ist, in der Pfanne, auf der Feuerplatte oder im heißen Ofenkessel (*Kesselrutscher*), wenn die Flammen noch brennen, rasch gebacken. Man hält sie gerade nicht für eine Delikatesse und bäckt sie gemeinlich nur, wenn das Brot ausgegangen ist und man rasch einen Ausweg schaffen muss.

Für ein ganz besonderes (*was Apartiges*), spezifisch deutsches, ich möchte sagen echt nationales Gebäck, gelten bei uns die *Kräppel* (*Abb. 83h*). Der Teig dazu kann *mürbe* oder einfach *gegangen* (mit Hefe) oder *ungegangen* sein; er wird in eine dünne Schicht ausgerollt und in größere oder kleinere Vierecke zerteilt, wozu man sich des Kräppelrädchens bedient (eine alte Fünfkopekenmünze, die scharf gezackt ist und sich um eine durch den Mittelpunkt gehende Achse bewegt). Mit dem Kräppelrädchen macht man in diese Vierecke einige, den Seiten parallel laufende Einschnitte; jetzt versenkt man sie in einen Kessel voll heißen Öls (*Kräppelöl*) oder heißer Butter, wo sie gebacken werden. Manchmal werden die entstandenen Teigstreifen, vordem man sie in den Kessel einlegt, miteinander verschlungen (*geschlenkta' Kräppel*). Ebenso im heißen Öl oder heißer Butter schwimmend, werden auch gefüllte *Kräppel* gebacken; das Füllsel wird aus zerdrückten aufgekochten Apfelschnitten (*Äpfelschnitz*) hergestellt. Man teilt auch den Teig in kleine Küchlein, *werkt* diese in dünne kleine Kreise; in diese Kreise werden fünf bis sieben Schnitte gemacht; die Streifen werden stark verschlungen; solche *Kräppel* macht man gewöhnlich aus *ungegangenem* Teig.

In heißem Öl oder heißer Butter werden außerdem noch die Pfannkuchen gebacken. Diese werden aus durchaus flüssigem Teig (es kommen Eier und Milch hinein), der mit einem Löffel in die Pfanne geschöpft wird, gebacken; in die Pfanne setzt man auf einmal fünf-acht Pfannkuchen.

форму и зашиповываются сверху в направлениях пересекающихся диагоналей. Все виды пирогов на самом деле — немецкие пироги и называются в некоторых селах иначе: например, в Семёновке — *Strudel*, а в Норке — *Ranza'*.

На праздниках в тесто, как для тонких, так и для обыкновенных пирогов, вмешивают масло, чтобы они стали мягкими (*merwa Kucha'*).

Из мягкого рассыпчатого теста также выпекают небольшие круглые пирожки, слоеные или в форме рулета (ракушки, улитки, лапша). В последнем случае тонкую пластину теста обильно смазывают маслом, сворачивают в рулет, а затем ножом делят на небольшие кусочки, которые далее укладывают на поверхность среза, плотно прижав друг к другу, в круглую сковороду так, чтобы при выпекании они образовали единое целое.

Пекут также плетеные пироги, сплетая вместе, как женскую косу, три продолговато сформованные полосы теста (*Илл. 83г, д, ж*).

Есть также так называемые *Flammenkuchen* (пироги на пламени) (*Илл. 83е*). Утром, когда тесто еще не подошло, т. е. недостаточно заквасилось, его кладут на сковороду и выпекают на плите или в горячем котле (*Kesselrutscher*), пока пламя еще горит. Они не считаются деликатесом, их пекут только тогда, когда закончился хлеб и нужно найти быстрый выход из положения.

В качестве чего-то особенного, чисто немецкого, я бы даже сказал, подлинно национального, можно назвать *Kräppel* (*Илл. 83з*). Тесто для них может быть рыхлым или просто поднявшимся на дрожжах, или бездрожжевым (неподнявшимся); его раскатывают в тонкий лист и разрезают на четырехугольники большего или меньшего размера с помощью колесика для резки *Kräppel* (старая пятикопеечная монета с острыми зубринами, движущаяся вокруг оси). Этим колесиком делают несколько параллельных надрезов на четырехугольниках, далее их опускают в котел, полный горячего сливочного или подсолнечного масла (*Kräppelöl*), где они выпекаются. Иногда полученные полосы теста переплетают (*geschlenkta' Kräppel*) перед помещением в котел. Точно так же запекают плавающие в горячем сливочном или подсолнечном масле фаршированные *Kräppel*; начинка готовится из измельченных засушенных яблочных долек (ломтиков яблока), выдержанных некоторое время в кипятке. Тесто делят на небольшие кружки-лепешки, в этих кружках делают пять — семь прорезей и полосы затем переплетают. Такие крепки (*Kräppel*) готовят обычно из неподнявшегося теста.

Оладьи (*Pfannkuchen*), которые делают из довольно жидкого теста (в нем много яиц

Aus *Weißmehl* (Weizenmehl) bereitet man auch verschiedene Mehlspeisen, z.B. Nudeln, Klöße, Brei. Der Nudelteig wird aus Eiern, Wasser, Weißmehl möglichst fest geknetet, mit dem Rollholz zu einem dünnen Nudelkuchen *auseinandergemacht*, etwas abgetrocknet, dann in größere Blätter zerschnitten, zusammengewickelt, auf dem Nudelbrettchen (*Abb. 71d*) in schmale Streifen geschnitten, dann im Kessel aufgekocht, mit dem *löcherigen* Löffel (*Abb. 71h*) ausgehoben, mit Butter *geschmelt* und auf den Tisch gegeben. Dies sind die sogenannten *trocknen Nudeln*. Schlägt man aber Quark (*Käsmatta'*), Kirschen, oder Apfelschnitte in den Nudelteig, so heißt dieses Gericht *gefüllte Nudeln*: Käsenudeln (*Käsnudeln*), Kirschnudeln (*Kerschannudeln*), Apfelnudeln (*Äpfelnudeln*), Kartoffelnudeln (auch *Maultaschen*). Die gefüllten Nudeln werden mit einer Schmantbrühe, die mit Butter *geschmälzt* wird, reichlich *übergossen* (*Abb. 83g*).

In ebensolcher Brühe werden auch die Klöße aufgetragen. Der Klossteig wird aus Eiern, Wasser (oder Milch) und Weißmehl recht fest geknetet, mit dem Messer oder einem Metallöffel stückchenweise in den Kessel gelegt und ebenso wie die Nudeln ausgehoben. Wenn keine Eier da sind, geht es auch ohne diese. Solche *geschmälzten* Klöße bilden eine Lieblingsspeise unserer Bauern und werden, wohl auch ihrer Einfachheit der Bereitung wegen, gern im Felde, während der Ackerei von den *Mannsleut* gekocht (*Ackerklöße*).

Für die kleinen Kinder wird der Mehlbrei (*Kindchesbrei*) gekocht: es wird aus Mehl und Milch eine leicht flüssige Mischung gemacht, die dann unter immerwährendem Umrühren mit einem Löffel aufgekocht wird, bis sie halbsteif aussieht.

Nicht nur feste oder steife Speisen werden aus Weizenmehl bereitet, sondern auch beim Kochen verschiedener Suppen spielen die Mehlzutaten die Hauptrolle, wenn man z. B. Nudelsuppe, Kloßsuppe, Riwelsuppe (*Riwel* sind kleine Teigklümpchen), Eiergerstsuppe (*Eiergerste* sind auf dem Reibeisen durchgeriebene Teigstückchen) oder Mehlsuppe kocht. In diese Suppen kommen auch noch verschiedene andere Produkte wie Kartoffeln, Gelbrüben, Petersilienwurzel, Reis, Grütze u. drgl. hinein, aber die Hauptrolle spielen die Mehlteile.

Eine sehr beliebte Suppe ist die Butterkloßsuppe (*Butterklößsuppe*). Die Butterklöße werden aus trocken gewordenem Weißbrot, das fein zerkrümelt wird, Eiern und Butter bereitet. Die Mischung wird zart geknetet und daraus zwischen den Handflächen möglichst regelrechte Kugeln gedreht, die dann in der Suppenbrühe aufgekocht werden. Nicht weniger beliebt (aber viel seltener zubereitet) ist die *Grießklößsuppe* oder *Schlagklößsuppe*.

и молока), также пекут в горячем сливочном или растительном масле. Небольшое количество теста зачерпывают ложкой и отправляют на сковороду; за один раз на сковороде можно испечь пять или восемь оладий.

Белая мука (пшеничная) также используется для приготовления различных мучных изделий, например, лапши, клецек, каш. Тесто для лапши из яиц, воды и белой муки замешивают как можно плотнее, раскатывают скалкой (*auseinandergemacht*) до образования тонкой лепешки, немного подсушивают, разрезают на крупные листы, заворачивают, на дощечке для резки лапши (*Илл. 71г*) нарезают на узкие полоски, затем варят в котле, вынимают «дырявой» ложкой (*löcheriger Löffel*) (*Илл. 71з*), смазывают растопленным маслом (*geschmelt*) и подают на стол. Это так называемая сухая лапша (*trockne Nudeln*). Если в тесто для лапши добавить творог (*Käsmatta'*), вишню или кусочки яблока, то это блюдо называется лапша с начинкой (*gefüllte Nudeln*): сырная лапша (*Käsnudeln*), вишневая лапша (*Kirschennudeln*), яблочная лапша (*Äpfelnudeln*), картофельная лапша (*Maultaschen*). Начиненную лапшу щедро поливают сметанным бульоном с растопленным сливочным маслом (*Илл. 83ж*).

В таком же бульоне подаются клецки. Тесто для них замешивается довольно круто из яиц, воды (или молока) и белой муки при помощи ножа или металлической ложки. Кусочки теста отделяются от замеса и кладутся в котел, затем их вынимают как лапшу. Если нет яиц, можно обойтись и без них. Такие клецки, сдобренные смальцем, являются излюбленным блюдом наших крестьян и, вероятно, еще из-за простоты приготовления их часто готовят сами мужчины во время работы в поле (*Ackerklöße*).

Для маленьких детей готовят мучную кашу (*Kindchesbrei*): из муки и молока делают слегка жидкую смесь, которую затем варят, постоянно помешивая ложкой, до загустения.

Из пшеничной муки готовят не только твердую или жесткую пищу — мучные ингредиенты играют основную роль в приготовлении различных супов: суп с лапшой, суп с клецками, суп с ривелями (*Riwel* — маленькие комочки теста), суп с кусочками крутого яичного теста из ячменной муки, протертого через терку (*Eiergerste*), или мучной суп. В эти супы добавляют также различные другие продукты, такие как картофель, морковь, корень петрушки, рис, крупы и т. д., но основную роль играют мучные компоненты.

Очень популярным является суп с масляными клецками (*Butterklößsuppe*). Масляные клецки готовятся из мелко накрошенного сухого белого хлеба, яиц и сливочного масла. Смесь аккуратно вымешивают и, по возможности, скатывают



a (a)



a (a)



b (6)



b (6)



d (r)



c (B)



e (Д)

Mehlgerichte:

- a) Riwelkuche
- mit Kirschmarmelade
- b) Apfelkuchen
- c) Kleine Piroggen mit Kohl
- d) Brötchen
- e) Doppelbrötchen
- f) Flammenkuchen
- g) Wikelnudl, Strudl
- h) Krepl:
- 1. Kochvorgang L. Gukk.
- Krasnoj. 2022
- 2. Hefekrepl
- 3. Hefefreie Krepl
- 2000 Archiv T. Leonhart

Блюда из муки:

- a) Ривелькухе
- с вишневым вареньем
- б) Яблочный пирог
- в) Пироги малые
- с капустой
- г) Булочки
- д) Булочки двойные
- е) Фламменкухен
- ж) Викельнудль, Штрудль
- з) Крепли:
- 1. Процесс
- приготовления Л. Гукк.
- С. Краснояр. 2022 г.
- 2. Крепли дрожжевые
- 3. Бездрожжевые
- 2000 гг. Архив Т. Леонгарт



f (e)



f (e)



g (ж)



g (ж)



h1 (з1)



h2 (з2)



h3 (з3)

Grieß sind die größten Mehlkörnchen, die auf der Mühle abgesondert werden. Die Klöße davon sind sehr weich und zart: viel Butter und Eier müssen auch hier das Beste zum Geschmack beitragen. Schlagklößchen heißen diese Klöße wohl darum, weil das Eiklar (das Weiße vom Ei) mit der Gabel zu Schaum geschlagen wird, wodurch sie sehr locker (*luck*) werden. Es gibt verschiedene Kloßarten: Hefeklöße, Brühklöße, Krautklöße, Sackklöße u. a.

Aus in der Pfanne mit Butter geröstetem Mehl wird geröstete Mehlsuppe gekocht. Manchmal wird das geröstete Mehl *knollig* gemacht und morgens trocken zum *Süßholztee* gegessen; dies nennt man in Norcka *Sämeta*; rührt man noch Eier beim Rösten darunter, so heißt es: *Eiersämeta*.

**Der Roggen.** An zweiter Stelle steht der Roggen (das Korn). Der Roggen wird bei uns hauptsächlich als Winterfrucht gebaut; d. h. er wird im Herbst gesät. Das Roggenmehl ist bedeutend dunkler als das Weizenmehl und wird eigentlich nur zu Schwarzbrot verbacken. Geschrotetes Roggenmehl wird nur in Zeiten der Missernten zu Brot verbacken, sonst dient es als Futter für die Haustiere. Das gewöhnliche Roggenmehl, das unser Kolonist zu *Brot* (denn so heißt kurzweg das Schwarzbrot, während das Weißbrot, wie oben schon erwähnt, *dicker Kucha* heißt) verbraucht, ist gesiebtes (*gebeuteltes*) Mehl und heißt auch auf dem Markt in der Stadt *Kolonistenmehl*. Das Brot wird nur in großen Laiben gebacken, und zwar direkt aus dem Troge (*Mula'*) auf den Backschießer (*Abb. 67*) ausgesetzt, und in den Ofen *gschossa*. Wenn die Hausfrau befürchtet, der Ofen könnte zu heiß sein, so wird er mit dem feuchten Ofenhudel *ausgehudelt*. Das Brot wird aus dem Ofen „herausgetan“ und mit kaltem Wasser angestrichen (das Essen jedoch wird in den Ofen *g'schubt* (geschoben) und *rausg'zoga'*, ja auch *rausg'schubt*).

In einigen Dörfern des *Ochsengrundes* (so wurden die Dörfer um Basel und Zürich bezeichnet und deren Aussiedlungen) wird das Brot aus dem Troge *ausgehoben* und in *Strohkörbchen* gesetzt, nachdem dort der Teig etwas aufgegangen ist, wird er auf den Backschießer gestülpt und in den Ofen gesetzt.

Aus Roggen unter Beimischung von Gerste wird das *Kwastbrot* (zum *Kwaßkochen*) gemacht. Zu diesem Zwecke werden die Roggen- u. Gerstenkörner eine Nacht in Wasser eingeweicht, dann auf einem schattigen Platz angehäuft und zum Keimen gebracht. Die gekeimten Körner werden getrocknet: zuerst an der Sonne, dann im heißen Backofen; das nennt man wie überall *Malz*; dieses Malz wird fein gemahlen; aus diesem braunen Mehl wird das *Kwastbrot* gebacken (ohne Hefe). Die Hefe kommt in das Fass mit Wasser, nachdem das gebackene Brot hineingebrockt worden ist.

zwischen den Händen in richtige Kugeln, welche dann in Brühe kochen. Nicht weniger beliebt, aber weniger häufig wird *Griesklösssuppe* — Suppe mit Klößchen aus Weizenmehl, oder *Schlagklösssuppe*. Weizenmehl — das sind die größten Klößchen — wird bei uns hauptsächlich als Winterfrucht gebaut; d. h. es wird im Herbst gesät. Das Weizenmehl ist bedeutend dunkler als das Roggenmehl und wird eigentlich nur zu Schwarzbrot verbacken. Geschrotetes Weizenmehl wird nur in Zeiten der Missernten zu Brot verbacken, sonst dient es als Futter für die Haustiere. Das gewöhnliche Weizenmehl, das unser Kolonist zu *Brot* (denn so heißt kurzweg das Schwarzbrot, während das Weißbrot, wie oben schon erwähnt, *dicker Kucha* heißt) verbraucht, ist gesiebtes (*gebeuteltes*) Mehl und heißt auch auf dem Markt in der Stadt *Kolonistenmehl*. Das Brot wird nur in großen Laiben gebacken, und zwar direkt aus dem Troge (*Mula'*) auf den Backschießer (*Abb. 67*) ausgesetzt, und in den Ofen *gschossa*. Wenn die Hausfrau befürchtet, der Ofen könnte zu heiß sein, so wird er mit dem feuchten Ofenhudel *ausgehudelt*. Das Brot wird aus dem Ofen „herausgetan“ und mit kaltem Wasser angestrichen (das Essen jedoch wird in den Ofen *g'schubt* (geschoben) und *rausg'zoga'*, ja auch *rausg'schubt*).

Из поджаренной на сливочном масле в сковороде муки готовят мучной суп. Иногда поджаренную муку делают комковатой (*knollig*) и едят утром в сухом виде с солодковым чаем (*Süßholztee*), в Норке это называется *Sämeta*; если во время поджарки в муку вмешать яйца, то получится *Eiersämeta*.

**Рожь.** На втором месте рожь (*Korn* — зерно, хлеб). Рожь в основном выращивается как озимая культура, т. е. ее высевают осенью. Ржаная мука значительно темнее пшеничной, и из нее, в общем, выпекается черный хлеб. Из дробленой ржаной муки пекут хлеб только в неурожайные годы, в ином случае ее используют в качестве корма для домашних животных. Обычная ржаная мука, которую наш колонист использует для выпечки хлеба (*Brot* — именно так называется черный хлеб, а белый хлеб, как уже было сказано, называется толстым пирогом — *dicker Kucha*), является просеянной (*gebeuteltes*) мукой, и так же называется на рынке в городе колонистская мука (*Kolonistenmehl*). Хлеб выпекают только большими булками (караваемы), тесто берут прямо из корыта для замеса теста (*Mula'*), помещают на хлебную лопату (*Илл. 67*) и сажают в печь. Если хозяйка опасается, что печь еще слишком горячая, она ее охлаждает (*aushudeln*), помахивая влажным полотенцем. Хлеб вынимают из печи и смазывают холодной водой. В отличие от хлеба пищу в печь задвигают (*wird g'schubt, geschoben*) и вытягивают (*rausg'zoga'*), или выдвигают (*rausg'schubt*).

В некоторых селах Оксенгрунда (так назывались деревни вокруг Базеля и Цюриха) и на их выселках хлеб вынимают (*wird ausgehoben*) из корыта, кладут в небольшие соломенные корзинки (*Strohkörbchen*) и после того, как тесто в них немного поднялось, ставят на хлебную лопату и сажают в печь.

Хлеб для приготовления кваса (*Kwastbrot*) изготавливается из ржи с добавлением ячменя. Для этого зерна ржи и ячменя замачивают на ночь в воде, затем кладут в затененное место



Ich habe ganz vergessen zu bemerken, dass das Roggenbrot mit *Sauerteig* angestellt wird. Dieser Sauerteig ist ein kleines Überbleibsel, des mit der Trogkratze zusammengekratzten Teiges, das von einem Sonnabend zum andern aufbewahrt wird.

**DIE GERSTE.** Gerste wird aber nicht nur zur Herstellung von Kwaßbrot verwendet, sondern auch zu Schrotmehl zum Füttern der Haustiere gemahlen. In armen Zeiten macht man auch gesiebtes Mehl daraus und mischt es unter das Kornmehl. Die *aufgequallten* weichen Gerstenkörner werden zum Fettfüttern der Schweine benutzt.

Aus Gerste, manchmal auch aus Weizen, macht man Gersten- oder Weizenkaffee; die Körner werden einfach braungeröstet, im Mörser zerstoßen oder mit der Kaffeemühle zermahlen und so zum Kaffeekochen verwendet.

**Der Hafer** wird bloß als Pferdefutter verbraucht.

**Die Hirse.** Hirse wird wenig gebaut; sie wird, meist von den Russen schon geschält, erstanden und so zum Breikochen (*Gascha – kaawa*) und zum Füttern der Küklein (*Hinkelcher*) gebraucht. Seit der letzten Missernte 1922 wird bedeutend mehr Hirse als früher gebaut.

**Der Buchweizen.** Buchweizen pflanzt man so gut wie gar nicht, auch mag man gemeinlich den *schwarzen Brei* nicht. Wie aus Hirse, so auch aus Buchweizen wird Mehl gemacht, das man zum Backen der russischen Pfannkuchen (*Blina*) verwendet. Eigentlich werden die *Blina* von der breiten Masse nicht gebacken.

**Der Reis.** Reis wird bei uns nicht gepflanzt, aber mit Vorliebe erstanden, da man davon Reissuppe oder Milchreisbrei kocht, was in vielen Gegenden unserer Wolgadeutschen Republik (z.B. am Tarlyk) als Hochzeitsspeise gekocht wird.

**Das Welschkorn.** Es wird wenig gepflanzt und dient nur als Schweinefutter. Man hat mir zwar erzählt, man mahle Mehl davon zum Brotbacken, aber es stellte sich heraus, dass es sich um einen Einzelfall handelte. Die Erkenntnis des großen Nutzens des Welschkornes muss sich bei uns erst noch Bahn brechen.

## b) Die Ölgewächse

Zu der Feldfrucht (als *Frucht* wird im Volksmund das Getreide bezeichnet) gehören auch die ölhaltigen Gewächse, wie Sonnenblumen, Hanf, Lein, Dotter (*Rapsdo'otter*).

**Die Sonnenblumen.** Am meisten werden Sonnenblumen gebaut; das Sonnenblumenöl (*Kernöl*) wird in der Küche vielfach verbraucht: zum Kräppel- und Pfannkuchenbacken, zum Fischebraten und auch zum Schmälzen der Suppen.

Die Schalen werden im Ofen verbrannt. Die *Ölkuchen* werden als Viehfutter verwendet. Auch

и дают им прорости. Пророщенные зерна сушат сначала на солнце, затем в горячей печи — таким способом получают солод (*Malz*), этот солод затем мелко перемалывают. Из этой муки коричневого цвета (без дрожжей) выпекают *Kwastbrot*. Дрожжи кладут в сосуд с водой, в которую уже положили раскрошенный хлеб.

Я забыл упомянуть, что ржаной хлеб готовится на закваске (*Sauerteig*), она представляет собой небольшой остаток соскобленного в крыте для замеса теста, который хозяйка хранит от субботы до субботы.

**Ячмень.** Из ячменя делают не только квасной хлеб, его также перемалывают в крупу для кормления домашних животных. В голодные времена из него делали просеянную муку и смешивали ее с зерновой мукой. Набухшие (*aufgequallten weichen Gerstenkörner*) мягкие зерна ячменя используются для откорма свиней.

Из ячменя, а иногда из пшеницы готовят ячменный или пшеничный кофе. Зерна просто обжаривают до коричневого цвета, толкут в ступке или перемалывают с помощью кофейной мельницы и используют для приготовления кофе.

**Овес.** Употребляется только в качестве корма для лошадей.

**Просо.** Проса выращивают мало, его покупают большей частью уже в очищенном виде у русских и используют для варки каши (*Gascha — kaawa*) и для кормления цыплят (*Hinkelcher*). Со времени последнего неурожая в 1922 г. проса стали выращивать значительно больше, чем прежде.

**Гречиха.** Гречиху почти не сажают, а черную кашу вообще не любят. Из проса и из гречихи делают муку, из которой пекут русские блины (*Blina*). Однако большая часть немцев блины не печет.

**Рис.** Рис у нас не сеют, но охотно покупают, т. к. из него варят рисовый суп или рисовую кашу, которую во многих районах нашей Республики Немцев Поволжья (например, в Тарлыке) готовят как свадебное блюдо.

**Кукуруза.** Кукурузы выращивается мало, она используется только как корм для свиней. Кто-то рассказывал, что из кукурузного зерна мололи муку для выпечки хлеба, но это оказался единичный случай. Большая польза кукурузного зерна (*Welschkorn*) еще должна дойти до сознания масс.

## б) Масличные растения

К зерновым культурам (словом *Frucht* в народе называют зерно) относятся также масличные растения, такие, как подсолнечник, конопля, лен и рапс.

Senföl, das in Dubowka, Zarizyn, Sarepta in großem Maßstabe fabrikmäßig bereitet wird, genießt man zur Speise, aber Senf wird bei uns nicht gepflanzt.

**Hanf, Lein, Dotter.** Hanf-, Lein- und Dotteröl wird weniger zur Speise genommen, sondern zum Bereiten von Firnis für die Ölfarben verwendet. In ausgedehnterem Maßstabe werden diese Öle (besonders Dotteröl) in der Küche auf der Wiesenseite am Torgun und am Jeruslan gebraucht.

Die Fasern des Stengels von Lein und Hanf werden gesponnen und zu leinenen Stoffen verwoben. Vor etwa 40–50 Jahren war das Bauen von Faserpflanzen mehr verbreitet, jetzt kommt es weniger vor; auch das Weben von Leinengeweben für Unterwäsche und Oberkleider (blaue Hosen und Röcke im Franker und Kamenkaer Kanton) wird gegenwärtig wenig gepflogen, obzwar man sich oft mit Wehmut daran erinnert, wie stark diese Gewebe gewesen seien

### c) Die Gemüsearten

Eine große Rolle auf dem Tisch des Wolgadeutschen spielt auch das Gemüse. Indem wir die Gemüsearten betrachten, teilen wir sie ein in solche, von denen die unter der Erde wachsenden Teile genossen, dann solche, von denen die Früchte, und drittens solche, von denen die Blätter oder Stängel zur Speise gebraucht werden.

**Die Kartoffeln.** In unserem Haushalte werden sehr viele Kartoffeln verbraucht. Daher wird auch immer ein großes Stück Land mit Kartoffeln besteckt. Man könnte sagen, dass ein Gemüsegarten eigentlich ein Kartoffelfeld ist, auf dem alle übrigen Gemüsearten nur einen geringen Raum einnehmen. Es gibt bei uns sehr verschiedene Arten von Kartoffeln. Der Kolonist teilt sie aber bloß ein: in gelbe runde und weiße längliche; manchmal noch in mehlig und harte.

Von den Kartoffelgerichten sind die bekanntesten die Pellkartoffeln; die in der heißen Asche gebraten werden. Sie werden, wie auch die Quellkartoffeln, die im Wasser gargekocht werden, beim Essen in heißes Öl oder Butter getaucht. Wenn die Vorräte an Mehl zum Brotbacken abnehmen, wird dieses Gericht oft am Morgen zum Süßholztee anstatt Weißbrot gegessen.

Salzkartoffeln werden vor dem Kochen geschält, im Salzwasser gargekocht und mit Milch oder Gurkensalat gegessen.

Kartoffelscheibchen (*Kartoffelschippcher*) werden in Butter oder auch mit Schweinespeck zusammen gebraten. Dazu isst man gern saure Gurken oder Milch. (Ich rede nicht von Brot, denn das isst man in verhältnismäßig großen Portionen zu allen Speisen.)

Wenn ein Braten aus irgendwelchem Fleische bereitet wird, so kommt in die Bratpfanne oder in

**Подсолнечник.** Подсолнечника выращивается очень много, подсолнечное масло (*Kernöl*) весьма активно используется на кухне: для выпечки крэпелей и блинов, для жарки рыбы, а также для приготовления супов.

Подсолнечную шелуху сжигают в печи. Жмыхи используют в качестве корма для животных. Горчичное масло, которое в больших количествах производят в Дубовке, Царицыне и Сарепте, употребляют в пищу, но горчицу здесь не выращивают.

**Конопля, лен, рапс.** Конопляное, льняное и рапсовое масла в пищу употребляют редко, однако их широко используют для производства масляных красок. В больших масштабах эти масла (особенно рапсовое) используются в кухне на Луговой стороне вдоль рек Торгун и Еруслан.

Волокна стеблей льна и конопли прядут и ткют из них льняные и конопляные ткани. 40–50 лет назад выращивание волокнистых растений было широко распространено, сейчас это встречается гораздо реже. Изготовление льняных тканей для нижнего белья и верхней одежды (синие брюки и юбки во Франкском и Каменском кант.) в настоящее время также практикуется редко, хотя часто с ностальгией вспоминают, какими прочными были эти ткани.

### в) Виды овощей

Овощи также играют важную роль в питании поволжских немцев. Овощи, которые употребляются в пищу, можно разделить на несколько видов: у одних съедобна подземная часть, у других едят плоды, у некоторых в пищу используют листья или стебли.

**Картофель.** В наших семьях едят много картофеля, поэтому им всегда засаживают большой участок земли. Можно сказать, что огород — это на самом деле картофельное поле, на котором все остальные овощи занимают совсем немного места. У нас очень разные сорта картофеля. Но колонист к их делению подходит очень просто. Он различает желтые круглые и белые продолговатые, иногда подразделяет их на крахмалистые и твердые сорта.

Среди блюд из картофеля наиболее известен картофель в мундире, запеченный в горячей золе. Подобно отварному картофелю, который варится в воде, при еде его макают в горячее растительное или сливочное масло. Когда запасы муки для выпечки хлеба заканчиваются, такой картофель часто едят утром вместо белого хлеба с лакричным чаем.

Отварной картофель перед варкой чистят, варят в подсоленной воде и едят с молоком или салатом из огурцов. Ломтики картофеля

die Schüsseln neben dem Fleische eine Menge Kartoffeln in großen Stücken dazu. Unter Braten versteht man eigentlich eine Schüssel voll braun gebratener Kartoffelstücke, in deren Mitte ein Stück Fleisch gargebraten wurde.

Weichgekochte Kartoffeln werden mit dem Kartoffelstoßer (*Abb. 71i*) zerstoßen, mit etwas Mehl untermischt, so dass ein Brei entsteht. Der Kartoffelbrei wird mit Kohl und gesalzenem Schweinefleisch gegessen. Kraut und Brei mit *gesalzenem Schweinaflasch* ist eine sehr beliebte Speise, die im Winter zum Sonntag oder einem Festtage bereitet wird oder die man lieben Gästen gern vorsetzt.

Zerstoßene Kartoffeln werden mit gerösteten Zwiebelschnittchen oder *Schweinsgriebchen* vermischt und so als Füllsel für Kartoffelpirog verwendet; diese *Pirogen* sind aber nicht weit verbreitet. Außerdem werden zerstoßene Kartoffeln mit Eiern und Mehl gemischt, bis alles recht zart ist. Dann macht man Kartoffelklöße daraus, die mit einer Schmantbrühe übergossen werden. Auch nennt man diese Kartoffelklöße noch *Zweimalgekochte* (Laub).

Die Kartoffeln kommen als Beigabe in alle möglichen Arten von Suppen. Allerdings gibt es auch eine Kartoffelsuppe, in die meist eine gute Dose Schmant hineinkommt.

**Die Gelbrübe.** Die Gelbrüben nehmen in der Küche einen Ehrenplatz ein, da sie beim Bereiten der Suppenbrühe als Bestandteil, der eine *appetitliche* gelbe Farbe und einen angenehmen Geschmack verleiht, nicht fehlen dürfen. Übrigens kocht man auch eine Gelbrübensuppe, in die aber fast ebenso viele Kartoffeln wie Gelbrüben hineinkommen. Es gibt mehrere Arten Gelbrüben: hellgelbe und rotgelbe (die Frankfurter Möhre; Karotten sieht man anscheinend äußerst selten). Man sieht, dass ein Massenverbrauch, wie bei den Kartoffeln, nicht stattfindet, daher besät die Hauswirtin im Gemüsegarten auch bloß einige Beete (*Länercher*) mit Möhren.

**Die Rotrübe.** Eine weit geringere Rolle beim Speisebereiten spielen die Rotrüben und Kohlrüben (*Kolrawa*). Davon wird selten mal eine Suppe gekocht. Man hat es allerdings während der letzten Hungerjahre (1920–21) gelernt, auch Rotrübenstückchen zu trocknen und sie dann im Winter in Ermangelung anderer Nahrungsmittel zu genießen. Ob sich dies aber auch weiterhin erhalten wird, muss die Zukunft lehren. Die Rotrübe wird hauptsächlich als Viehfutter angesehen.

Hier darf nicht vergessen werden, dass aus den weißen und auch roten Zuckerrüben in großen Kesseln oder Metallschüsseln Rübensaft gekocht wird, der auf das Weißbrot gestrichen (meist tunkt man das Weißbrot aber hinein) eine schmackhafte Zugabe zum Teetisch abgibt. Dieser Rübensaft

(*Kartoffelschippcher*) obжаривают на сливочном масле или со свиным салом. К такому картофелю подают соленые огурцы или молоко. (О хлебе здесь речь не идет, т. к. его едят в больших количествах со всеми блюдами.)

Когда готовится жаркое из любого мяса, на сковороду или в миску кладут много картофеля, нарезанного крупными кусками. Собственно говоря, жаркое означает миску, полную коричневых жареных кусочков картофеля с куском прожаренного мяса в середине.

Сваренный картофель разминают толкушкой (*Илл. 71ж*) и смешивают с небольшим количеством муки, чтобы получилось пюре. Картофельное пюре едят с капустой и соленой свининой. Это блюдо (*gesalzenes Schweinaflasch*) очень популярно, его готовят по воскресеньям или праздникам зимой и любят подавать дорогим гостям.

Картофельное пюре смешивают с обжаренным луком или шкварками из свинины (*Schweinsgriebchen*) и используют как начинку для пирогов, однако эти пироги (*Pirogen*) не получили широкого распространения. Кроме того, картофельное пюре смешивают с яйцами и мукой до достаточно однородного состояния и делают из него картофельные клецки, которые заливают сметанным бульоном. Эти клецки еще называют дважды сваренными (*Zweimalgekochte* — в колонии Лауб).

Картофель добавляют во все виды супов. Однако есть еще и картофельный суп, в который обычно добавляется хорошая порция сметаны.

**Морковь.** Морковь занимает почетное место на кухне, потому что без нее как без компонента, придающего суповому бульону аппетитный (*appetitliche*) золотистый цвет и приятный вкус, в кулинарии не обойтись. Кстати, морковь добавляют в морковный суп, в котором, правда, почти столько же картофеля, сколько и моркови. Существует много видов моркови светло-желтых и красновато-желтых сортов (франкфуртская морковь, каротель встречается крайне редко). Очевидно, что массового потребления моркови, как в случае с картофелем, нет, поэтому хозяйка засеивает семенами моркови всего несколько грядок (*Länercher*) в своем огороде.

**Свёкла столовая.** Красная свекла и кольраби (*Kolrawa*) играют гораздо меньшую роль в приготовлении пищи. Из нее редко варят суп. Однако в голодные годы (1920–1921) люди научились сушить кусочки красной свеклы, а затем лакомиться ими зимой, когда не было других продуктов. Будущее покажет, как изменится роль свеклы в рационе питания людей. Красная свекла пока что в основном используется в качестве корма для животных.

(hie und da *Latwerge* genannt) wird auch in den Teig geknetet; aus solchem etwas süßlichen Teig werden kleine, etwa faustgroße runde Brötchen gebacken, die man *Pefferniß* nennt.

**Der Meerrettich und die Radieschen.** Meerrettich und Radieschen finden noch weniger Verwendung als die Rüben. Daher werden sie auch wenig gepflanzt. Der Meerrettich wird eigentlich gar nicht gepflegt, er wächst „von selbst“ im Hausgärtchen oder zwischen den andern Beeten. Er ist ja auch nur eine mit Essig (und auch Schmant) zubereitete Zugabe zu gekochtem Fleisch oder Wurst, ähnlich wie etwa der Senf.

**Die Zwiebel.** Eine weit größere Verwendung findet die Zwiebel, da man fast keine Speise bereitet, in die nicht eine halbe oder ganze Zwiebel hineinkommt. Wenn sie ausgekocht ist, wird sie zwar oft herausgenommen *rausgefaamt*, aber ihren angenehmen Geschmack fühlt man eben hindurch. Ein mancher isst sie auch roh mit Salz, doch gilt das als etwas Russisches. Zwiebeln und Knoblauch kommen auch in die Wurst. Zwiebeln hat man verschiedene Arten, doch am meisten sind die gelbschaligen und blassroten (vielleicht Erfurter?) bei uns verbreitet.

Sie werden im Gemüsegarten gesteckt, wozu man die Stechzwiebeln durch das *Herz* hindurch in vier-sechs Stückchen zerschneidet, die dann mit den Wurzelfaserchen nach unten flach unter die lockere Erde gebracht werden.

Das Grüne an der *ausschlagenden* Zwiebel (die *Zwiewweschlutta*) wird in den Salat getan. Im Herbste werden die Zwiebeln *ausgemacht* und in vierreihige Zwiebelnschnuren mit Bast an ein Strohschiffel gebunden. Solche Schnuren werden trocken in der Nähe der Küche oder auf dem Hausboden aufgehängt; eine Schnur, die im Gebrauch ist, hängt in der Küche.

**Die Gurken.** Von den Früchten des Gemüsegartens nehmen die Gurken (*Gummer, Gagummer, Gorga*) den ersten Platz ein. Man pflanzt sie auf Beeten an den tiefstliegenden Stellen des Gartens, da sie tüchtig bewässert werden müssen. Arten gibt es sehr verschiedene: kleine hellgrüne, länglich-dünne dunkelgrüne und auch narbige (der Pariser Traubengurke ähnlich), an einem Ende weißliche. Am liebsten isst man die Gurken frisch vom Stock mit etwas Salz. Auf den Winter werden die Gurken in einer Salzbrühe, die oft mit allerlei Blättern (Kirsch-, Eichen-, Meerrettichblättern), Kräutern und Gewürzen aufgekocht wird, aufbewahrt. Wenn die Gurken gut *eingemacht* sind, so halten sie sich, als *saura' Gummra'* in einem kühlen Keller bis in den Mai hinein, also fast so lange, bis es wieder frische gibt. Man isst sie zu Braten und allerlei Fleischspeisen, auch dienen sie als *Zubiß*, wenn man ein *Schnäpschen* (Branntwein) trinkt.

Sледует также сказать о том, что из белой и красной сахарной свеклы варится свекольный сок в больших котлах или металлических мисках, его обычно намазывают на белый хлеб (но чаще всего белый хлеб в него макают). Такой сок является вкусной добавкой к чаю. Этот свекольный сок (иногда называемый *Latwerge*) также замешивают в тесто, из такого сладковатого теста пекут маленькие круглые булочки размером с кулак.

**Хрен и редис.** Хрен и редис употребляют даже меньше, чем свеклу, именно поэтому их редко сажают. Хрен фактически вообще не культивируется, он растет сам по себе в приусадебном огороде или между другими грядками. Хрен — это просто добавка к вареному мясу или колбасе, приготовленная с использованием уксуса (и сметаны), похожая на горчицу.

**Лук.** Лук используется гораздо шире, так как почти ни одно блюдо не готовится без половинки или целой луковицы. При варке его часто вынимают (*rausgefaamt*), но в блюде все равно остается его запах и приятный вкус. Некоторые едят лук сырым с солью, но это считается чем-то русским. Лук и чеснок также добавляют в колбасу. Существуют разные сорта лука, но чаще всего встречаются желтый и бледно-красный (может быть, эрфуртский?).

Лук высаживают в огороде, разрезая его через сердцевину (*Herz*) на четыре — шесть частей, которые затем погружают в рыхлую почву корнями вниз.

Зеленые листья у проросшего лука (*Zwiewweschlutta*) срезают и добавляют в салат. Осенью луковицы убирают с грядки и подвязывают в четыре ряда бечевками к соломенному жгуту. Такие луковые вязанки (косы) подвешивают в подсушенном виде около кухни или на чердаке дома; вязанка, из которой берут лук для приготовления пищи, висит на кухне.

**Огурцы.** Среди овощей первое место занимают огурцы (*Gummer, Gagummer, Gorga*). Их высаживают на грядках в самых низких частях огорода, так как они требуют обильного полива. Встречаются самые разные сорта: маленькие светло-зеленые, удлиненные тонкие темно-зеленые, а также бугорчатые, похожие на парижский виноградный огурец, беловатые на одном конце. Огурцы лучше всего есть свежими, с грядки, с небольшим количеством соли. На зиму огурцы солят в рассоле с добавлением различных листьев (вишни, дуба, хрена), с травами и специями. Если при засолке все сделано правильно, огурцы будут храниться как *saura' Gummra'* в прохладном погребе до мая, т. е. почти до тех пор, пока снова не появятся свежие. Их едят с жарким и всеми видами мясных блюд, они также служат



Die frischen Gurken werden geschält, in Scheiben geschnitten, etwas eingesalzen und unter die saure Milch (Dickmilch) gemischt und zu Pfannkuchen oder gebratenen Kartoffeln gegessen. Das ist unser Gurkensalat (*Gummersalat*); manche Feinschmecker mischen noch Dillblättchen und *Zwiebelschluten* drunter. überhaupt sind *Gummersalat* und *Pannakucha* eine sehr beliebte Sommerspeise.

**Die Arbusen und Melonen.** Einen besonderen Platz nehmen die Wassermelonen (*Arbusen*) ein. Die *Arbuse* (*Abb. 84*) wie auch die Zuckermelone – *Milona* gilt zwar als Gemüse, wird aber in großem Maßstabe auf dem Felde gebaut. Diese durchschnittlich kopfgroße Frucht erfreut sich dank ihrem süßen saftigen roten *Fleisch* großer Beliebtheit. Sie werden frisch und auch *eingemacht* gegessen. Sie dienen als Nachtisch beim Mittagessen oder werden auch mit einem Stück Weißbrot gegessen, als Nachtessen. Es gibt bei uns weißgrüne und dunkelgrüne, glatte und gestreifte, dickschalige und dünnschalige, rot-, weiß-, gelb- und schwarzkernige, ganz runde und längliche, rot- und selten weißfleischige Arten. Die oben genannten Unterscheidungsmerkmale kommen in allerlei Kombinationen vor. Am meisten verbreitet ist die hellgelbe, dünnschalige, schwarzkernige Sorte.

закуской, когда вы выпиваете рюмку шнапса (*Schnäpschen, Branntwein*).

Свежие огурцы очищают от кожуры, нарезают ломтиками, немного солят, добавляют простоквашу (*Dickmilch*) и едят с оладьями или жареным картофелем. Это наш огуречный салат (*Gummersalat*), некоторые гурманы добавляют в него еще листья укропа и лука. Вообще салат из огурцов и оладьи — очень популярные летние блюда.

**Арбузы и дыни.** Особое место занимают арбузы (*Arbusen*) (*Илл. 84*). Арбуз (как и дыня — *Milona*) считается овощем и в больших масштабах культивируется в поле. Этот плод размером в среднем с голову популярен благодаря своей сладкой, сочной красной мякоти (*Fleisch*). Арбузы едят в свежем и консервированном виде. Их подают в качестве десерта в обед или едят с куском белого хлеба на ужин (*Nachtessen*). У нас выращиваются бело-зеленые и темно-зеленые, без полос и полосатые, толстокорые и тонкокорые, сорта с красными, белыми, желтыми и черными семенами, полностью круглые и продолговатые, с красной и, редко, белой мякотью. Вышеуказанные отличительные черты встречаются во всевозможных комбинациях. Наиболее распространен светло-желтый тонкокорый арбуз с черными семенами.

Man kocht aus der Brühe, die man durch das Ausdrücken des ausgeschabten Inhalts der Arbusen mit Hilfe einer zu diesem Zwecke gebauten Presse\* (Abb. 85) erhält, in Kesseln und Metallschüsseln (Tassen) (Abb. 65b) eine dicke Flüssigkeit, die angenehm süß schmeckt (Abb. 86). Das ist *Arbusensaft*, *Arbusenhonig*, *Latwerge*, *Schlecksel*, *Süßchen* usw. Verbraucht wird dieser Saft, wie auch der oben beschriebene *Rübensaft*, beim Kuchenbacken, im Teig (*Pefferniß*), in der Früchtesuppe (*Schnitzsuppe*) und zum *Einmachen* der Schlehen. Auch wird der Saft, mit Wasser verdünnt, zu gebratenen Kartoffeln oder Pfannkuchen getrunken, wenn im Spätherbst oder Winter die Milch ausgeht. Dies heißt man mancherorts *kalte Schal*.

Auf einem Arbusenfelde kann man immer auch einige Melonen pflanzen (*Melonenstöcke*) finden. Melonen werden sehr gern gegessen, aber in viel kleinerem Maßstabe als die Arbusen gepflanzt. Vielleicht deshalb, weil sie viel zarter sind und rascher faulen. Es gibt bei uns gelbe glatte und gelbe rauhe, dunkelgelb- und grünstreifige, wasserkerlige und butzekernige, mehlig und festfleischige. Man isst die Melone oft mit der Arbusen zusammen, d. h. nach dem Arbusenessen *obendrauf* (*owa'druf*) isst man ein Stück Melone. Mancherorts kocht man auch Melonenmus, jedoch hält er sich nicht lange gut; daher wird meist etwas Arbusensaft druntergekocht, wodurch er nicht so leicht säuert und schimmelt.

**Der Kürbis.** Mehr Raum gewährt man den Kürbissen, die überall angepflanzt (*gesteckt*) werden, wo man nichts vorteilhafteres anbrindgen kann. Sie gelten nicht besonders viel und dienen hauptsächlich als Viehfutter. Auf den Tisch kommen nur besonders süße Sorten: die kleinen gelbgestreiften länglichrunden (amerikanischen!?) und die großen, unten und oben eingedrückten hellgrünen oder blaugrauen. Sie werden in der Mitte aufgeschnitten. Nachdem die Kerne entfernt sind, wird alles in ein Backblech gelegt und auf die Feuerplatte (nach dem Brotbacken) geschoben (auch ohne Blech).

In den Hungerjahren hat man auch Kürbistückchen in den Suppen mitgekocht oder auch statt Kartoffeln unter die Klöße gemischt.

Die gerösteten Kerne werden zum Zeitvertreib, an frühen Abendstunden, noch viel lieber als die gerösteten Sonnenblumen- und Arbusenkerne geknackt.

**Die Bohnen und Erbsen.** Nun kommen die Bohnen und Erbsen an die Reihe. Die Bohnen werden mit langen Stöcken zum *in die Höhe spinna'* versorgt; auch steckt man nur ein-zwei Beete Bohnen; Erbsen noch weniger. Es gibt verschiedene Sorten Bohnen: lange krumme und kleine, ziemlich runde, weiße, braune, braun- und weißbunte, *gelbscheckige*; zum Gaudium der kleinen Buben,

Сок, полученный при отжимании выскобленного содержимого арбуза с помощью устроенного для этой цели пресса\* (Илл. 85), варят в котлах и металлических чашах (чашках) (Илл. 65б), пока он не превратится в густую (*dicke*) жидкость (*namoku*) приятного сладкого вкуса (Илл. 86). Эта арбузная патока в разных селах имеет разные названия: *Arbusensaft*, *Arbusenhonig*, *Latwerge*, *Schlecksel*, *Süßchen* и т. д. Этот сок, как и описанный выше свекольный сок, добавляют в тесто при выпечке пирогов, сладких булочек (*Pefferniß*), во фруктовый суп (*Schnitzsuppe*) и для консервирования терна. Сок, разбавленный водой, также пьют за обедом с жареной картошкой или оладьями, когда поздней осенью или зимой заканчивается молоко. В некоторых местах это называется *kalte Schal* (холодная чашка, холодный напиток).

На бахче всегда можно найти некоторое количество посаженных дынь (*Melonenstöcke*). Люди очень любят есть дыни, но высаживают их в гораздо меньших масштабах, чем арбузы. Возможно, потому, что они намного нежнее и быстрее пропадают. У нас есть дыни желтые гладкие и желтые шероховатые с темно-желтыми и зелеными полосками, водянистые и крупитчатые, крахмалистые и с твердой мякотью. Дыню часто едят вместе с арбузом, т. е. после арбуза (*owa'druf*) съедают еще кусочек дыни. Кое-где варят мусс из дыни, но его трудно сохранить свежим надолго, поэтому некоторые хозяйки в такой мусс обычно добавляют арбузный сок, который не так легко скисает и плесневеет.

**Тыквы.** Тыквам отводится гораздо больше места, их сажают (*stecken*) везде, где нельзя посадить что-либо более полезное. Они ценятся не очень высоко и в основном используются в качестве корма для животных. В пищу идут только особо сладкие сорта: маленькие продолговатые с желтыми полосками (американские!?) и крупные светло-зеленые или серо-голубые с вмятинами сверху и снизу. Тыкву разрезают посередине. После того, как семечки удалены, вся масса помещается на противень и задвигается на горячий под печи (после того, как хлеб испекся), а иногда выкладывается даже без противня.

В голодные годы кусочки тыквы также варили в супах или добавляли в клецки вместо картофеля.

В ранние вечерние досужие часы жареные тыквенные семечки грызут даже намного охотнее, чем жареные подсолнечные или арбузные семечки.

**Фасоль и горох.** Наконец пришла очередь фасоли и гороха. Для того чтобы фасоль могла расти (виться) вверх (*in die Höhe spinna'*), рядом с каждым кустом фасоли втыкается колышек;

\* Diese Presse ist ein viereckiger Kasten, in dessen Boden Rinnen eingeschnitten sind, die alle nach der Ausflussöffnung führen: gewöhnlich wird das ausgeschabte *Arbusenfleisch* in ein im Kasten ausgebreitetes Leinentuch eingeschlagen, mit einem starken Deckel bedeckt, auf den ein Holzklotz zu liegen kommt; der Druck geschieht durch kräftiges Niederschrauben der großen Muttern, wodurch der Querbalken auf den Klotz drückt (Anm. des Verfassers],

\* Этот пресс представляет собой прямоугольный ящик, в дне которого прорезаны канавки, ведущие к выходному отверстию: мякоть арбуза (*Arbusenfleisch*) обычно выскобливается и укладывается в расстеленную в ящике льняную ткань, затем эта масса накрывается прочной деревянной крышкой, на нее кладут деревянный брусочек. Давление на арбузную массу достигается путем завинчивания больших гаек, благодаря чему поперечная перекадина давит на брусочек, а брусочек давит на арбузную массу (Авт.).

85

Pressе «Press» (Fragment).  
Anf. XX. Jh. Anton.  
Expedition 1995

Пресс (фрагмент)  
для получения арбузного  
сока. Нач. XX в. С. Антон.  
Экспедиция 1995 г.  
**СМК 61 017**



86

J. Weber. Das Kochen  
von Wassermelonenhonig.  
Gemälde. Leinen. Öl. 1937

Я. Вебер «Варка  
арбузного меда».  
Картина. Холст, масло.  
1937 г.  
**ЭКМ 53**



die gern mit Bohnen spielen, zieht man auch einige „Stöcke“ Feuerbohnen, die bekanntlich sehr dick und schwer sind. Man zieht die weißen vor, da sie süßer sind und auch die Suppen nicht so „blau“ machen. Erbsen und Bohnen kocht man in Suppen, vornehmlich mit Schweinefleisch (gesalzenes Knochenfleisch). In manchen Dörfern wird dazu saurer Kohl gegessen. Die grünen Bohnenschoten dienen auch zum Kochen der *Grünebohnsuppe*, die mit saurem Schmant geschmälzt wird. In den Dörfern an der Ilowlja (Lawla) kocht man auch Bohnen- und Erbsenbrei, aber äußerst selten.

**Die Tomaten.** Tomaten (*Adamsäppel*, *Paradiesäppel*, *Pomadora*) werden nur in letzter Zeit, etwa seit 15–20 Jahren, gepflanzt und gegessen, stehen aber meist nur als Zierrat da. Tomatensaft kochen nur wenige, da es etwas Neues ist und man noch nicht gut daran gewöhnt ist. Am meisten sind bei uns die dicken gelbroten Tomaten bekannt.

**Die Besenhirse und das Zuckerrohr.** Um den Gemüsegarten herum, längs der Grenzfurche, steckt man entweder Besenhirse oder Zuckerrohr. Beide Pflanzen sind hohe rohrige Pflanzen. Die Besenhirse wird zu Besen (*Herschabesem*) gebunden, das Zuckerrohr wird manchmal *ausgekocht* und der auf diese Weise gewonnene Saft in der Wirtschaft verbraucht. Beide werden nur so nebenbei gepflanzt.

**Der Kohl.** Mit dem Zuckerrohr kommen wir schon zu dem Stengel- und Blattgemüse. Von diesen Gemüsearten schenkt unser Wolgadeutscher nur dem Kohl (Kraut) größere Aufmerksamkeit. Das Krautfeld wird mit Mist gut gedüngt, immer streng rein von Unkraut gehalten, im Laufe des Sommers mehrmals aufgelockert, gehäufelt und eifrig begossen. Die Krautsorten scheinen mir auch sehr verschiedene zu sein: da gibt es: weißes süßes, und grüneres, *strenger* schmeckendes; da gibt es blaues und durch und durch rotes, da gibt es großköpfiges (*großa' Haarcher*) und kleinköpfiges Kraut, da gibt es festgeschlossenes und lockeres. Am häufigsten trifft man *Weißkraut* (großköpfiges) an. Es wird frisch und auch *eingemacht* zum Kochen der Kohlsuppen und auch zu dem Kartoffelbrei gegessen. Das Kraut wird mit dem Krauthobel gehobelt, mit Salz eingestreut und mit weißbestrumpften Füßen in den Ständer eingetreten oder mit dem Krautstumper, einem schweren Birkenklotz mit bequemem Griff, eingestoßen. Das Kraut, wie allbekannt, gärt etwas und bekommt einen süßlich-sauren angenehmen erfrischenden Geschmack und hält sich ganz gut bis in den Sommer hinein. Der fleischige Stamm, auf dem der Kohlkopf wächst, heißt *Doorsch* und wird, besonders von den Kindern, herausgeschnitten und gegessen.

**Verschiedenes.** Salat, Petersilie und Dill werden nur in ganz kleinen Partien gebaut: Dill

fasoli saжают всего одну — две грядки, гороха сажают еще меньше. Фасоль бывает разных сортов и видов, плоды ее бывают длинными изогнутыми, мелкими, довольно круглыми. Она может быть белой, коричневой, коричнево-белой с желтыми пятнами (*gelbscheckige*). Бобы фасоли служат также в качестве игрушек для развлечения мальчишек, которые любят играть с фасолью. Кроме того, в огороде имеется несколько кустов бобов, которые, как известно, крупнее и тяжелее фасоли. Белые бобы предпочтительнее, потому что они слаще и не делают суп таким «синим». Горох и фасоль варят в супах преимущественно со свиной (*gesalzenes Knochenfleisch*). В некоторых деревнях к таким супам подают квашеную капусту.

Стручки зеленой фасоли также используются для приготовления супа (*Grünbohnsuppe*), в него добавляют сметану. В селах на Иловле (*Lawla*) также варят фасолево-гороховую кашу, но крайне редко.

**Помидоры.** Помидоры (*Adamsäppel*, *Paradiesäppel*, *Pomadora*) стали выращивать и употреблять в пищу лишь в последние лет 15–20, да и то они в основном служат только как украшение. Мало кто готовит томатный сок, т. к. это что-то новое и к нему еще не привыкли. Нам больше всего знакомы крупные желтовато-красные помидоры.

**Веничное сорго и сахарный тростник.** По периметру огорода и вдоль межи сажают сорго веничное или сахарный тростник. И то, и другое представляет собой высокие трубчатые растения. Стебли сорго связывают в веники (*Herschabesem*), сахарный тростник иногда вываривают и полученный таким образом сок используют в хозяйстве. Оба растения имеют лишь второстепенное значение.

**Капуста.** После сахарного тростника перейдем к стеблевым и листовым овощам. Из этих видов овощей наш поволжский немец большее внимание уделяет только капусте (*Kraut*). Участок для капусты хорошо удобряют навозом, всегда содержат в идеальной чистоте, несколько раз в течение лета рыхлят, растения окучивают и усердно поливают. На мой взгляд, имеется много сортов капусты: есть сорта бело-зеленого цвета с нежным и сладковатым вкусом, есть и более зеленые, островатые (*streng*) на вкус, есть синие и красные сорта капусты, есть крупнокочанная (*großa' Haarcher*) и капуста с мелкими кочанами, есть капуста с плотным и рыхлым кочаном. Наиболее распространена капуста белокочанная (*Weißkraut*, *großkopfiges*). Ее едят в свежем виде, с картофельным пюре, а также консервируют (*einmachen*) для варки щей. Капусту нарезают шинковкой (*Krauthobel*), посыпают солью и топчут (мнут) ногами в кадке,



kommt als Gewürzpflanze beim Einsalzen an die Gurken; an den

Gurken- und Blättersalat und in verschiedene Suppen. Petersilienblättchen kommen ihres angenehmen Duftes wegen nur in Suppen. Salat wird in saurer Milch unter Beimischung von Dillblättchen, *Zwiebelschluten* und Salz gereicht; dieser „Blättersalat“ wird ebenso wie der Gurkensalat mit in Pfannkuchenteig getauchten und gebackenen Kuchenschnitten (*Kuchaschnieda*), auch mit frisch gebackenen Kuchen und *Piroggen* gegessen. Es werden noch mancherlei Geschmack- (Balsam, Minze u. a.) und farbegebende Kräuter (Safran) im Gemüse- oder Hausgarten gezogen, die aber noch kleinere Aufmerksamkeit der Kolonistenfrau auf sich ziehen.

#### d) Die Beeren und das Obst

Bei der Behandlung dieses Abschnittes werden wir bei der Wahl der Reihenfolge unserer Besprechung nicht von dem Prinzip der größeren oder kleineren Bedeutung im Haushalt ausgehen, sondern wir werden versuchen, uns daran zu halten, in welcher Reihenfolge sie reifen und im Haushalte Verwendung finden; Beeren und Obst werden fast ausschließlich frisch gegessen, denn das Konservieren derselben ist nur wenig bekannt. Man kocht ja hier und da Beeren und Obst mit Zucker und Sirup ein, aber verhältnismäßig sehr selten, denn man betrachtet dies alles mehr als einen Luxus, der kostspielig ist und wenig Kraft gibt.

**Die Erdbeeren.** Am ehesten reifen die Erdbeeren, die eigentlich noch nicht genug geschätzt und daher auch wenig gepflanzt, sie werden mehr als Spielerei angesehen, zudem kann man sie ja fast ganz mühelos bei einem Sonntagsspaziergang in dem Wald (wo er sich erhalten hat), auf freien Plätzen einsammeln.

**Die Kirschen.** Größere Bedeutung haben die Kirschen; man trifft immer einige Kirschbäume sogar im Hausgarten an; in einem Obstgarten stehen sie dem Zaune entlang dicht beieinander, fast wie Büsche. Die Kirschen sind verhältnismäßig kleine dunkelbraunrote Sorten. Sie sind ziemlich sauer. Grobe braune Sorten heißen »spanische Kirschen« und kommen weniger vor.

Sie werden roh gegessen oder auch in *Pirog*, gefüllten Nudeln oder auf dünnen Kuchen zu Speisen verwendet. In Zucker und Saft kocht man sie zu einem Saft (*Warenja – варенье*), der sich das ganze Jahr hindurch hält und als große Delikatesse im Tee »getrunken« wird. Wie gesagt ist das keine allgemeine Erscheinung. Kirschen werden auch noch (meist an der Sonne) getrocknet und kommen dann im Winter mit anderen getrockneten Früchten zusammen in die Früchtesuppe (*Schnitzsupp* oder *Kwastsupp*).

надев белые носки. Иногда уминают ее при помощи тяжелой березовой толкушки с удобной ручкой (хватом). Как известно, капуста начинает кваситься (ферментироваться), приобретает сладковато-кисловатый, приятно освежающий вкус и хорошо хранится до лета. Кочерыжка, на которой растет капуста, называется *Doorsch*, ее вырезают и едят, особенно ее любят дети.

**Разное.** Салат, петрушку и укроп выращивают очень небольшими партиями: укроп используют как приправу при засолке огурцов, для приготовления салатов из огурцов и кочанного салата и в различных супах. Листья петрушки используются только в супах из-за их приятного запаха. Салат готовится на простокваше с добавлением листьев укропа, перьев шнитт-лука (*Zwiebelschluten*) и соли. Этот листовой салат едят так же, как салат из огурцов, с оладьями или куском пирога (*Kuchaschnieda*) и со свежеспеченными пирогами (*Piroggen*). На приусадебном участке выращиваются также пряные травы (бальзамин, мята и др.) и травы, придающие кушанью различную окраску (шафран), но им жена колониста уделяет очень мало внимания.

#### г) Ягоды и фрукты

При рассмотрении этого раздела мы не будем исходить из принципа большей или меньшей важности какого-либо продукта, а постараемся придерживаться той последовательности, в которой ягоды и фрукты созревают и используются в домашнем хозяйстве. Ягоды и фрукты почти всегда едят свежими, так как о способах консервирования крестьяне почти ничего не знают. В некоторых местностях ягоды и фрукты варят с сахаром и сиропом, но это встречается сравнительно редко, потому что это занятие расценивается как роскошь, которая дорого стоит, а сил дает мало.

**Клубника.** Раньше всех созревает клубника, которая на самом деле еще недостаточно оценена и поэтому не выращивается на больших площадях, а рассматривается, скорее, как баловство. К тому же собрать эту ягоду можно почти без особых усилий во время воскресной прогулки по лесу (там, где он еще сохранился) совершенно бесплатно.

**Вишня.** Вишня имеет большее значение, чем клубника. Даже в домашнем саду всегда можно найти несколько вишневых деревьев. В саду они стоят близко друг к другу вдоль забора, образуя зеленую изгородь. Плоды у вишни относительно небольшие, темно-коричнево-красного цвета, довольно кислые на вкус. Грубые коричневые сорта называются испанскими вишнями и встречаются реже. Их едят сырыми или делают начинку для пирогов (*Piroggen*),

**Die Johannis-, Stachel- und Himbeeren.** Gleich nach den Kirschen (*im Kornabmacha*) und gleichzeitig mit ihnen reifen die Himbeeren, Johannisbeeren, Stachelbeeren. Diesen Beeren misst man so gut wie gar keine wirtschaftliche Bedeutung bei. Man pflanzt einige Büsche von jeder Art „für die Kinder“. Johannisbeeren sieht man rote, weiße und schwarze, hauptsächlich jedoch rote. Sie heißen auch *Ghanstrauwel*.

Stachelbeeren (*Kruselbeera*) gibt es kleine und große, rote und grüne, glatte und haarige, runde und lange; am häufigsten sind die runden rotstrahligen zu sehen.

Die Himbeeren werden gar nicht mit ihrem deutschen Namen benannt, sondern heißen *Malina* (Russisch *малина*). Diese Beeren werden genauso wie die Kirschen verwendet. Andere Beersorten trifft man bei uns überhaupt nicht im Garten an.

**Die Pflaumen.** Vom Kernobst werden außer den Kirschen in der Sommerzeit nur noch die Pflaumen reif. Pflaumenbäume sind selten in unseren Gärten. Die Pflaumen werden nur frisch gegessen; in seltenen Fällen wird mit Zucker Pflaumenmus gekocht.

**Die Äpfel.** Die Hauptaufmerksamkeit ist in unseren Gärten auf das Anpflanzen von Apfelbäumen gerichtet. In manchen Dörfern, wie in Jost, Lauwe, Dreispitz u. a., sind die Apfelernten sogar eine merkliche Stütze in der Bauernwirtschaft geworden. Die Pflege des Apfelbaumes und der Kampf gegen seine Schädlinge ist noch lange nicht auf der Höhe, aber man ist doch schon für den Gedanken zugänglich geworden, dass ein wohlgepflegter Obstgarten bzw. Apfelgarten gute Einnahmen bringt.

Verschiedene Apfelsorten kann man in den Gärten unserer Wolgakolonien antreffen. Der Bauer gibt ihnen seine Namen, die nicht immer mit dem Buche übereinstimmen; da sind die bekannten: die Anisäpfel und die Weißäpfel; die ersteren sind grünschalg-rotbackig und nicht besonders dick; die Weißäpfel sind weißschalg-rotbackig und erreichen eine bedeutende Dicke. Eine ganz besonders dicke Sorte grünschaliger Äpfel heißen Telleräpfel. Dann gibt es noch saure, süße, mehlig Äpfel, Glasäpfel, Schopschnuta, Paradiesäpfel, Tschernoderwa (*Abb. 87a*), Sareptaer Äpfel (*Abb. 87b*), Kernäpfel, Winteräpfel.

Es ist nicht möglich, sich hier in eine genaue Beschreibung der einzelnen Apfelarten einzulassen; in den meisten Namen liegt schon das Hauptmerkmal deutlich erkennbar vor (*Mehl, Süß, Sauer, Schopschnuta* usw.). Der Sareptaer Apfel, ist dunkelgelb und rotstrahlig, schmeckt süßsauerlich angenehm, ist oben und unten etwas eingedrückt (*ei'g'datscht*), und hält sich gut in frischem Zustand den ganzen Winter über. Er

лапши или тонких лепешек. Их варят в сахарном сиропе и получают вишневое варенье (*Warenja*), которое хранится круглый год и является прекрасным лакомством к чаю. Вишню также сушат (обычно на солнце), а затем зимой добавляют во фруктовый суп (*Schnitzsupp* или *Kwatsupp*) вместе с другими сухофруктами.

**Смородина, крыжовник, малина.** Эти ягоды созревают сразу после вишни, (*im Kornabmacha*) во время уборки зерновых или одновременно с ней. Им не придается почти никакого хозяйственного значения. По несколько кустов каждого вида сажают для детей. Колонистам известны красная, белая и черная смородина, но в основном встречается красная. Ее также называют *Ghanstrauwel*.

Крыжовник (*Kruselbeera*) бывает мелкий и крупный, красный и зеленый, гладкий и опушенный, круглый и удлиненный; чаще всего встречаются ягоды круглые с красными прожилками.

Для обозначения **малины** вообще не применяют ее немецкое название, она называется русским словом *малина*. Эти ягоды используются в хозяйстве так же, как и вишня. Других видов ягод в нашем саду вы не найдете.

**Слива.** Из семейства косточковых, кроме вишни, летом созревают лишь сливы. Сливы в наших садах редкость. Их едят только свежими, в редких случаях из них варят варенье или мусс с добавлением сахара.

**Яблоки.** Основное внимание в наших садах уделяется посадке яблонь. В некоторых селах, таких как Йост, Лауве, Драйшпиц и т. д., урожай яблок даже стал важным подспорьем в крестьянском хозяйстве. Уход за яблоней и борьба с ее вредителями далеко не на высоте, но люди стали более восприимчивы к мысли, что ухоженный фруктовый или яблоневый сад приносит хороший доход.

В садах немецких поволжских колоний можно встретить разные сорта яблок. Крестьянин дает им свои имена, которые не всегда согласуются с их научными названиями. Самые известные из яблок — это анисовые и белые: первые имеют зеленую кожуру и красный румянец, по размеру они не очень крупные, а вторые, белые яблоки, имеют белую кожуру и красный румянец и достигают значительных размеров. Особо крупный сорт яблок с зеленой кожурой называется *Telleräpfel*. Есть также кислые, сладкие, рыхлые, стекловидные (прозрачные) яблоки, сорт Шопшнут, райские яблоки, чернoderва (черное дерево) (*Илл. 87a*), сарептские яблоки (*Илл. 87b*), дикорастущие и зимние яблоки.

Здесь невозможно дать точное описание отдельных сортов яблок; в большинстве



a (a)



b (б)

87

■  
Äpfel:

a) Sorte «Ebenholz»

b) Sorte «Sarepka» (Pepin  
Litauisch)

Archiv von V. Medwedew

■  
Яблоки:

a) сорт «Черное дерево»

б) сорт «Сарепка» (Пепин  
Литовский)

Архив В. Медведева

ist das Produkt zielbewusster Kreuzungen eines geschickten Sareptaer Gärtners, daher er auch seinen Namen *Sarepka* hat. Unter diesem Namen ist dieser feine Apfel weit und breit auf dem russischen Markte bekannt. Er wird aber nicht bloß als Tischapfel gebraucht, sondern bewährt sich auch zum „Einmachen“ im Ständer. Es wird eine Brühe, in der Süßholzwurzeln, Thymian, Anis, Zimt und andere wohlduftende Dinge gekocht worden sind, darüber gegossen. Als gute *Ei'machäppel* gelten auch die Anisäpfel.

Ehe die Äpfel eingemacht werden, müssen sie einige Wochen auf einem luftigen Platz im Schatten liegen (meist auf *Bosa'stroh* (Roggenstroh) auf dem Hausboden) und welk werden.

Die Äpfel, die vom Baume fallen, werden *geschnitzt*, d. h. sie werden in vier- sechs Teile zerlegt, der Griebs (*dr Krotze1, Krutza*) und etwaige *Wurmstiche* herausgeschnitten und dann an der Sonne getrocknet. Wenn gerade sonniges Wetter ist, dann geht das – wenn's aber regnet, können die Schnitze leicht anfaulen und verderben. In diesem Jahr (1925) wurden in Stephan (und Laub) besondere Dörröfen gebaut, damit die gute Apfelernte besser ausgenützt werden konnte. Bisher hat man sich im äußersten Falle dadurch ausgeholfen, dass man die „*verunglückten Schnitze*“ auf Pfannen in den heißen Backofen schob.

Aus diesen Schnitzen und anderem trockenen Obst: Hutzeln, Kirschen und in der Stadt gekauften Rosinen, Aprikosen, Zwetschgen (*Quetscha*), Pflaumen u. drgl. kocht man die sehr beliebte süße Festtagssuppe *Schnitzsuppe*. Des süßen Geschmackes wegen tut man Arbusen- oder Rübensaft hinzu und rührt einen Mehl- und Schmantguss hinein. In manchen Orten (z. B. Diétel) kommt anstatt des Schmant-Mehlgusses Kwass hinein, und die Suppe heißt dann

названий уже отчетливо угадывается основная характеристика (рыхлое, сладкое, кислое, Шопшнут и др.). Сарептское яблоко имеет темно-желтую окраску с красными прожилками, оно приятного кисло-сладкого вкуса, сверху и снизу имеет углубления (*Ei'g'datscht*), хорошо хранится в свежем состоянии всю зиму. Это результат целенаправленных скрещиваний опытных сарептинских садоводов, отсюда и название сарепка. Это прекрасное яблоко широко известно под этим названием на российском рынке. Однако оно используется не только как столовое яблоко, но и хорошо себя зарекомендовало при консервировании в кадках. Его заливают отваром с корнем солодки, чабрецом, анисом, корицей и другими ароматными веществами. Анисовые яблоки также считаются хорошим сортом для замачивания.

Перед консервированием яблоки должны несколько недель полежать в проветриваемом месте в тени, обычно на ржаной соломе на чердаке, и подвянуть.

Яблоки, упавшие с дерева, разрезают на мелкие дольки, т. е. на четыре – шесть частей, вырезают сердцевину (*Krotze1, Krutza*) и любые следы плодоярки, а затем сушат на солнце. Если погода солнечная, то проблем с сушкой нет, а вот если пойдет дождь, срезы могут легко загнить и испортиться. В этом, 1925 г., в Штефане (и Лаубе) были построены специальные сушильные шкафы, чтобы можно было лучше использовать хороший урожай яблок. До сих пор в крайнем случае люди находят выход из положения, ставя нарезанные яблоки на сковородки в горячую печь.

Из этих сушеных яблок и других купленных в городе сухофруктов: груши (*Hutzeln*), вишни, изюма, абрикосов, сливы (*Quetscha*)

*Kwastsuppe*. Zur Schnitzsuppe isst man Kräppel. Kräppel und Schnitzsuppe werden sogar den Wöchnerinnen (*Kindbetterin*) gebracht. Auch auf Hochzeiten und Leichenessen (*Leichajlander* – Dobrinka) darf diese Suppe selten fehlen.

**Die Birnen.** Die Birnen (*Bera, Bira, Dulla*) (*Abb. 88a*), auch die Bergamotten (*Abb. 88b*), werden weniger gepflanzt; desto mehr die Hutzel<sup>20</sup> (*Abb. 88c*). Die Hutzeln werden im Backofen gebacken und dann in der Sonne getrocknet. Sie kommen auch in die Schnitzsuppe. Weichgekochte Apfelschnitze und Hutzeln kommen in zerriebenem Zustande als Füllsel in die *Piroggen* und gefüllten Kräppel.

**Die Schlehen.** Im Spätherbst werden als letzte die Schlehen abgenommen, wenn sie noch hart sind. Man lässt sie etwas welken, dann kocht man eine süße Brühe aus Arbusensaft mit Lorbeerblättern, Zimt, *Nägelchen* (Nelken) u. drgl. und gießt sie darüber, so dass sie ganz bedeckt sind. Oben kommen Brettchen darauf, die mit einem Steine beschwert werden. Früher gab es auf Berg- und Wiesenseite vielerorts wilde Schlehenhecken. Im Herbst zog man dann gemeinsam hinaus, verteilte die Büsche auf „*die Seelen*“ und heimste die wilden Schlehen ein. Sie waren zwar feiner als die im Garten, aber sehr schmackhaft und wurden an manchem Winterabend als *eingemachte Schlehen* zum Abendbrot gegessen.

**Die Weintrauben.** Es müssen hier von den Weintrauben ein paar Worte gesagt werden. Einen eigentlichen Weinbau in bedeutendem Maßstabe haben wir nicht, aber einige kleine Ansätze dazu sind doch vorhanden. So haben Lehrer Schick in Galka, Lichtner in Krasnojarsk gelungene Versuche des Weinbaus gemacht. Es passiert ihnen zwar manchmal, dass die Reben, trotzdem sie im Winter in die Erde eingegraben und gut zugedeckt sind, doch vom Froste notleidend, doch ganz erfroren ist ihnen der Wein bisher nicht. Es hat auch schon vor ihnen Weinpflanzer gegeben, z.B. der alte Pastor Schneider in Stephan; gar nicht zu reden von den schönen Weingärten in Sarepta. Da der Sommer verhältnismäßig kurz ist, so können nur frühreife Sorten gepflanzt werden.

Die bei uns gebauten Weintrauben werden gewöhnlich in frischem Zustande gegessen; ganz selten werden sie trocken oder in einer sauren Brühe für den Winter aufbewahrt. Die Weinpflanzer in Sarepta, so auch Lichtner in Krasnojarsk, haben Versuche gemacht, Wein zu keltern, doch nur für den häuslichen Bedarf. Unsere Gegend mit dem langen, oft sehr kalten und schneearmen Winter, ist, scheint's, nicht gut für den Weinbau geeignet, so dass er wohl keine große Verbreitung bei uns finden wird.

и т. д. — варится очень популярный сладкий фруктовый праздничный суп (*Schnitzsuppe*). Для более сладкого вкуса в него добавляют сок арбуза или свеклы. Кроме того, в суп добавляют, постоянно помешивая, смесь муки и сметаны. В некоторых селах (например, в Дителе) вместо сметаны используют квас, и тогда суп называют квасным супом (*Kwastsuppe*). Фруктовый суп едят с креплями. Фруктовый суп и крепки приносят даже роженицам (*Kindbetterin*). Этот суп — также частое блюдо на свадьбах и поминках (*Leichajlander* — Добринка).

**Груша.** Груши (*Bera, Bira, Dulla*) (*Илл. 88a*), а также бергамоты (*Илл. 88b*) высаживают реже, чаще всего сажают сорт груш *Hutzel*<sup>20</sup> (*Илл. 88c*). Эти груши запекают в духовке, а затем сушат на солнце. Их кладут во фруктовый суп. Отваренные сушеные яблоки и груши хутцель натирают на терке в качестве начинки для пирогов и фаршированных креплей.

**Терн.** Поздней осенью терн убирают последним, пока он еще в твердом состоянии. Его немного подвяливают, затем готовят сладкий отвар, приготовленный из сока арбуза с лавровым листом, корицей, гвоздикой (*Nelken*) и т. д., и заливают его так, чтобы он был полностью покрыт жидкостью. Сверху кладут доски с камнем в качестве гнета. Раньше на Горной и Луговой сторонах во многих местах были заросли дикого терна. Осенью участки с терном делили по количеству душ, и каждая семья собирала свой урожай. Тернослив был мельче, чем садовые сливы, но очень вкусным, и зимними вечерами консервированный терн (*eingemachte Schlehen*) ели на ужин.

**Виноград.** Здесь следует сказать еще несколько слов о винограде. Настоящего виноградарства в значительных масштабах у нас нет, есть только несколько небольших начинаний в этом направлении. Так, учителя Шик в Галке и Лихтнер в Краснояре предприняли успешные попытки выращивания винограда. Иногда случается так, что виноградные лозы страдают от мороза, хоть они и прикопаны землей и хорошо укрыты на зиму, но у них полностью виноград не вымерзал. До них также были виноградари, например, старый пастор Шнайдер в Штефане, не говоря уже о прекрасных виноградниках в Сарепте. Так как лето относительно короткое, можно сажать только раннеспелые сорта.

Выращенный у нас виноград обычно едят в свежем виде, очень редко его сушат или консервируют на зиму. Виноделы в Сарепте и Лихтнер в Краснояре пытались делать вино, но только для домашнего потребления. Наша местность с продолжительной, часто очень холодной и малоснежной зимой, похоже, мало пригодна для виноградарства, поэтому широкого распространения в нашей стране выращивание винограда, вероятно, не получит.

Birnen:

- a) Dulja
- b) Bergamotte
- c) Hutzel

Archiv von V. Medwedew

Груши:

- a) Дуля
- б) Бергамот
- в) Хутцель

Архив В. Медведева



a (a)



b (б)



c (в)

\*\*\*

Hier sei gelegentlich gesagt, dass man es auch (in Kukkus, Schilling, Schtscherbakowka u. a.) mit Frucht- und Beerenweinen (sogar Arbusenwein) probiert hat: die Proben sind zwar meines Wissens ziemlich gut gelungen (besonders der Apfelwein), aber zu einer nennenswerten Verbreitung dieses Getränkes ist es nicht gekommen, und von einer Konkurrenz mit den teuren kaukasischen, sogenannten Traubenweinen und Likören kann vorderhand keine Rede sein. Es kann auch nicht anders sein, da ja der Obstbau in breitem Maßstabe, so dass er eine große wirtschaftliche Bedeutung haben könnte, bei uns nicht betrieben wird. Zudem ist das Weintrinken auch nicht so sehr verbreitet: Wein trinkt man aus irgend einem feierlichen Anlass: Hochzeit, Geburtstag, Jahresfest (Neujahr),

\*\*\*

Zдесь необходимо также сказать, что люди пробовали делать и плодово-ягодные вина (даже вино из арбузов) в Куккусе, Шиллинге, Щербакровке и т. д. Насколько мне известно, получались довольно хорошие вина (особенно яблочное вино). Но в значительных объемах это вино так и не появилось, и о конкуренции с дорогими кавказскими, так называемыми виноградными винами и ликерами пока речь не идет. По-другому и быть не может, т. к. мы не выращиваем фрукты в больших масштабах, и поэтому они не могут иметь большое хозяйственное значение. Кроме того, употребление вина также не очень распространено — его пьют по какому-нибудь торжественному поводу: на свадьбе, на дне рождения, на Новый год и в основном только женщины,

und da eigentlich nur die Frauen, denn die Männer ziehen den Branntwein (Schnaps) vor, an dem oft des Guten auch zu viel getan wird. In den letzten Jahren haben unsere Bauern das primitive Schnapsbrennen gelernt (man sagt, von den polnischen und wölyynischen deutschen Flüchtlingen des Weltkrieges). Der Kampf gegen das Schnapskochen (*Samogonkochen* – vom russischen *самогон*) wird zwar seit Jahr und Tag von der Regierung geführt, aber fast jeden Tag kann man in der Zeitung über neue Samogonfabrikation lesen. Zu Samogon wird Weizen- und Roggenmehl verschafft; auch Arbusensaft soll dabei eine Rolle spielen. Alle nötigen Apparate zur Branntweinbrennerei macht man an Ort und Stelle.

Bier wird von den Kolonisten nur in Sarepta gebraut; man trinkt es nur in den Städten und größeren Zentren wie Grimm, Kamenka, Pannestiel u. a. Der Bauer labt sich äußerst selten an diesem Getränk, das aus der Stadt gebracht wird. Auch bereitet man in Sarepta den Sareptaer Kinderbalsam, der von den Kolonisten dem Branntweine beigemischt wird.

Zum Schlusse des Kapitels über die Verwertung der Kulturpflanzen zur Nahrung lasse ich hier eine Tabelle der Aussaat- und Gartenfläche in den deutschen Kantonen der Autonomen Sozialistischen Räterepublik der Wolgadeutschen auf das Jahr 1924 folgen, um an der Hand der Ziffern zu zeigen, welchen Kulturpflanzen, die bei uns gedeihen, der Bauer die größte Aufmerksamkeit beimisst. Da unsere Wirtschaft bisher mehr auf das Befriedigen der eigenen Bedürfnisse, als auf eine vorteilhafte Ausfuhr gerichtet war, so entsprechen die Ziffern auch ziemlich genau den Ernährungsbedürfnissen der Bevölkerung. Ausnahmen bilden nur Weizen und Roggen, die immer, auch bei einer mittleren Ernte, im Überfluss vorhanden sind.

## B. Die wilden Pflanzen

Es gibt nur wenige im Walde, auf der Wiese oder Steppe wildwachsende Pflanzen, die unser Wolgadeutscher zur Nahrung ausnützt; einige verdienen aber doch genannt zu werden:

**Die Holz- und Kernäpfel.** Eine ähnliche Bedeutung wie die wilden Schlehen (siehe oben) hatten auch an einigen Orten der Bergseite (etwa Schtscherbakowka, Müller) die wilden Äpfel, die Holz- und Kernäpfel. Bei guten Apfelernten wurden die Bäume von einer speziellen Kommission abgeschätzt, auf die Familienzahl verteilt, verlost und eingebracht (noch um 1885–1890). Diese überaus sauren kleinen Früchte wurden im Spätherbst eingebracht. Manche Hausfrau wählte die dickeren heraus und steckte sie in den Apfelständer, die übrigen kamen auf den Ambarboden, von

potому что мужчины предпочитают водку (шнапс) и при этом часто не знают меры в ее употреблении. В последние годы наши крестьяне научились примитивному винокурению (говорят, у польских и вольынских немцев-беженцев во время мировой войны). Борьба с самогонварением (варка самогона — от русского *самогон*) ведется в течение многих лет и находится в ведении правительства, но почти каждый день газеты сообщают о новом случае самогонварения. Для изготовления самогона используют пшеничную или ржаную муку. Говорят, что из сока арбузов также можно сварить самогон. Все оборудование, необходимое для самогонварения, изготавливается на месте.

Пиво колонисты варят только в Сарефте; его пьют в основном в городах и крупных центрах, таких, как Grimm, Каменка, Панненштиль и др. Крестьянин пьет этот напиток очень редко, когда его привозят из города. В Сарефте также готовят детский бальзам, который колонисты добавляют в шнапс.

В конце главы, рассказывающей об использовании культурных растений в пищу, привожу таблицу посевных и огородных площадей в немецких кантонах АССР немцев Поволжья за 1924 г., чтобы показать с помощью цифр, каким из растений, выращиваемых у нас, крестьянин уделяет самое большое внимание. Т. к. наше хозяйство до сих пор ориентируется больше на удовлетворение собственных потребностей, чем на выгодный экспорт, то и цифры довольно точно соответствуют потребностям населения в питании. Исключение составляют только пшеница и рожь, которые собирают всегда в избытке даже при среднем урожае.

## B. Дикорастущие растения

В лесу, на лугу или в степи растет не так уж много диких растений, которые поволжский немец употребляет в пищу, но некоторые из них заслуживают упоминания:

**Яблоки с дикорастущих яблонь.** Такое же значение, как дикий терн, (см. выше) имеют яблоки с яблонь, растущих в некоторых местах на Горной стороне (например, Щербаковка, Мюллер) в диком, некультуренном виде. Раньше, когда урожай яблок бывал хорошим, деревья оценивались специальной комиссией, распределялись по числу семей, разыгрывались по жребию, затем урожай с них собирали и привозили домой (это имело место около 1885–1890 гг.). Эти чрезвычайно кислые мелкие плоды привозились домой поздней осенью. Некоторые хозяйки отбирали наиболее крупные и замачивали в кадке, остальные складывали на чердак амбара,

## Tabelle

**Aussaat- und Obstgartenfläche in den deutschen Kantonen der ASSRdWD auf das Jahr 1924 in Desjatinen (1 Desjatine = 2.400 Quadratfaden oder 1,09254 Hektar)**

A. Feldfrüchte		B. Obst u. Beeren	
Weizen	212.760,10	Äpfel	1970,16
Roggen	172497,17	Kirschen	508,65
Gerste	38130,70	Birnen (Hutzeln)	261,59
Sonnenblumen	25699,18	Pflaumen	75,98
Hirse	18226,36	Stachelbeeren	33,07
Hafer	6517,91	Johannisbeeren	19,98
Welschkorn	6052,35	Himbeeren	19,42
		Erdbeeren	3,36
<b>Zusammen</b>	<b>479883,77</b>	<b>Zusammen</b>	<b>2892,21</b>

**Anmerkung:** Die Ziffern sind den Statistischen Angaben des „Сборник стат. свед. по А. С. С. Р. Н. П. изд. 1924 года“ (Sbornik stat. ved. po A.S.S.R.N.P. izd.1924 goda) entnommen. Ausgelassen sind nur die zwei rein russischen Kantone: Solotoje und Pokrowsk.

## Таблица

**Посевная и садовая площади в немецких кантонах АССР НП в 1924 г. в десятинах (1 десятина = 2400 квадратных сажений, или 1,09254 га)**

А. Полевые культуры		Б. Фрукты и ягоды	
пшеница	212 760,10	Яблоки	1970,16
рожь	172 497,17	Вишня	508,65
ячмень	38 130,70	Груши (Hutzeln)	261,59
подсолнечник	25 699,18	Сливы	75,98
просо	18 226,36	Крыжовник	33,07
овес	6 517,91	Смородина	19,98
кукуруза	6 052,35	Малина	19,42
		Клубника	3,36
<b>Всего</b>	<b>479 883,77</b>	<b>Всего</b>	<b>2892,21</b>

**Примечание.** Цифры взяты из сборника статистических сведений «Сборник стат. свед. А. С. С. Р. Н. П. изд. 1924 года». Не учтены только два чисто русских кант. – Золотое и Покровск.

wo man sie im Winter gefroren herunterholte, im Zimmerofenkessel auftaute und zum Zeitvertreib aß, besonders die Kinder freuten sich über diese sauren Dinger (die einem *die Löcher in d'r Strümp' zsamma'tiega'*). Jetzt sind *Holzäppelbäume* seltener geworden.

### a) Die Obst und Beeren

**Die wilden Kirschen.** Auch sammelt man bei uns noch wilde Kirschen. Man legt mit Vorliebe auch das Laub der wilden Kirschen in den Gurkenständer,

откуда зимой их приносили домой в замерзшем состоянии, размораживали в котле комнатной печи и ели, чтобы скоротать время. Особенную радость эти яблочки, которые были ужасной кислотной (*die Löcher in d'r Strümp' zsamma'tiega'*), доставляли детям. Сейчас дикорастущие яблони стали встречаться гораздо реже.

### a) Фрукты и ягоды

**Дикая вишня.** У нас также собирают дикорастущую вишню. Хозяйки любят класть листья

wovon die Gurken einen „lieblichen“ Geschmack erhalten sollen.

**Die Vogelkirschen.** Sie werden von den Jugendlichen an den waldigen Abhängen der Bergseite aufgesucht und eingesammelt.

**Die Mehlbeeren.** Die roten Mehlbeeren, die ihres herben Nachgeschmackes wegen beliebt sind, sammelt man mancherorts ein. Es gibt bei uns noch eine hellrote Mehlbeersorte (*Kalina* – калина), die gesammelt werden (bei Seme·nowka u. a.), obzwar sie ganz bitter schmecken, wenn sie durchgefroren sind, schmecken sie angenehm sauer; sie werden dann auch in die *Piroge* genommen.

**Die Walderdbeeren.** Am schmackhaftesten von allen sind die Walderdbeeren, die man im Walde an ihrem angenehmen Dufte schon von weitem auffinden kann. In manchen Jahren sind manche Waldwiesen davon wie überstreut. Man kennt hier zwei Arten: ganz runde hellrote Beeren und länglich-runde blassrote oder von einer Seite ganz weiße Beeren. Das *am Sonntag in die Erbelgeha* ist immer für Kinder und die Jugend ein Extravergnügen.

**Die Hagebutten.** Trifft man gelegentlich an einem Abhange reife Hagebutten (*Arschkitzel*), so sammelt man diese ein: die Kinder essen die orangegelben Früchtchen ihres säuerlichen Geschmacks wegen oder machen sich zum Schmucke Schnüren um den Hals daraus; manche Mutter aber sammelt sie und kocht Tee daraus, da das gut soll sein bei Blasenleiden.

**Die Brombeeren.** Von den Beeren werden noch die, ganze Flächen überspinnenden, Brombeeren (*Brumbel*) beachtet. Diese schwarzbraunen, den Himbeeren ähnlichen Beeren werden meist frisch gegessen, kommen aber auch manchmal auf den dünnen Kuchen oder in die gefüllten Nudeln. Die Brombeerpflanze wird gar nicht gepflegt, ja beim Pflücken sogar recht rücksichtslos behandelt.

**Die Schwarzbeeren.** Etwas mehr Pflege und Aufmerksamkeit wird den überaus zarten, süßen, sogenannten Schwarzbeeren (*Nachtschattenbeeren*) zugewandt. Wenn ein *Schwarza' beera'stock* auf dem Kartoffelfeld oder Arbusenacker vorkommt, so wird er nicht weggehackt, sondern gehäufelt. Diese schnellwachsenden Pflanzen sind sehr dankbar und bringen eine unglaubliche Menge dieser kleinen weichen schwarzen oder schwarzbraunen, mit grünlichen Kernchen angefüllten Beeren. Sie werden eimerweise nach Hause gebracht und auf die dünnen Kuchen geschichtet, in Pirog gefüllt und auch in Nudeln eingeschlagen; ja man trocknet sie sogar in der Sonne und kocht sie mit anderen getrockneten Früchten und Beeren in der *Schnitzsuppe* auf.

**Die Eicheln.** Man kann hier noch die Eicheln erwähnen, die man gern im Walde zusammenliest, nicht nur, weil sie ein gutes Schweinefutter

viшни in kadku für огурцов, т. к. они придают соленым огурцам приятный вкус и аромат.

**Рябина.** Ягоды рябины собирает молодежь на лесистых склонах Горной стороны.

**Калина.** В некоторых местах собирают также красные ягоды калины с терпким, горьковатым вкусом. Встречается калина со светло-красными ягодами (*Kalina* — калина), которую собирают в Семеновке и других местах; после заморозков ее ягоды приобретают приятный кисловатый вкус, с этими ягодами также пекут пироги (*Piroge*).

**Лесная земляника.** Самая вкусная из ягод — лесная земляника, которую можно легко найти в лесу благодаря ее приятному аромату. В отдельные годы ее бывает настолько много, что ягодой буквально усеяны некоторые лесные поляны. Население различает два вида ягод: полностью круглые светло-красные и продолговато-округлые бледно-красные или полностью белые с одной стороны. Поход за ягодой в воскресенье (*am Sonntag in die Erbelgeha*) всегда является дополнительным развлечением для детей и молодежи.

**Шиповник.** На склонах холмов встречаются кусты шиповника. Дети собирают спелые плоды шиповника (*Arschkitzel*) и едят эти оранжево-желтые ягоды из-за их кисловатого вкуса или делают из них бусы и носят на шее. Но некоторые мамы собирают шиповник и заваривают из него чай, т. к. говорят, что он полезен при проблемах с мочевым пузырем.

**Ежевика.** Народ любит также ягоды ежевики (*Brumbel*), заросли которой покрывают иногда большие территории. Эти черно-коричневые ягоды, похожие на малину, обычно едят свежими, но иногда их используют как начинку для пирогов или лапши. За кустами ежевики вообще не ухаживают и даже безжалостно обращаются с ней, когда ее собирают.

**Паслен (черные ягоды).** Чуть больше заботы и внимания уделяется чрезвычайно нежным, сладким, так называемым черным ягодам (паслену). Если на картофельном поле или на бахче встречается куст паслена (*Schwarza' beera'stock*), то его не удаляют мотыгой, а наоборот, окучивают. Эти быстрорастущие растения очень благодарны и дают невероятное количество маленьких мягких черных или черновато-коричневых ягод с зеленоватыми косточками. Их приносят домой целыми ведрами, выкладывают слоями на тонкие пироги, ими начиняют вареники и лапшу, их даже сушат на солнце и варят с другими сухофруктами и ягодами во фруктовом супе (*Schnitzsuppe*).

**Желуди.** Следует также упомянуть желуди, которые любят собирать в лесу не только потому, что они служат хорошим кормом для свиней, но и потому, что их очищают, обжаривают



abgeben, sondern auch, weil sie geschält und geröstet unter den Weizenkaffee gemischt werden, wodurch der Kaffee *kräftiger* wird.

**Der Hopfen.** Aus dem Walde holt man im Sommer den Hopfen samt den Ranken, da man sie zum Riebelhefebereiten braucht. Manche Hausfrau kocht auch etwas Hopfen (*Hoppa*) in dem Wasser, das über das *Kwastbrot* gegossen wird.

## b) Die Pilze

Die Pilze (*Schwämm*) wachsen in regnerischen Sommern in sehr vielen Arten in unseren Wäldern; sie erfreuen sich aber in den Augen der Kolonisten keiner Beliebtheit. Äußerst selten wird der Champignon (weißer Schwamm) oder der Eierschwamm (*geler Schwamm*) heimgebracht und in Butter gebraten. Man meidet die Pilze wohl deshalb, weil so viele Vergiftungen vorkommen, obzwar nur diese leicht zu unterscheidenden unschuldigen Arten eingesammelt werden; man verwechselt den echten Champignon (*Agaricus campestris*) mit dem giftigen Knollenblätterschwamm (*Agaricus phalloides*) und den gelben Eierschwamm (*Cantharellus cibarius*) mit dem giftigen orangefarbenen Faltschwamm (*Cantharellus anthiicus*); letzterer heißt auch in der einschlägigen Literatur *falscher Eierschwamm*.

Im Allgemeinen gibt man sich nicht die Mühe, die essbaren Pilze von den Giftpilzen zu unterscheiden, und hält sie eben fast durchweg für Giftpflanzen und zerschlägt und zertritt sie ohne Unterschied, wo man sie nur trifft. Viele besitzen ja auch „zu *schreckliche Namen*“: Hexenpilz, Satanspilz, Schwefelkopf, Spuckteufel usw.; nun ja das sind ja auch die giftigen; warum denn aber eine Morchel (*Morschel*), einen Steinpilz, einen Schmerling oder einen „gelben Hahnenkamm“ u. a. mit diesen verderblichen Pilzen „über aan Kamm scheren“? Kurzum, ans Pilzeessen oder -pflanzen bringt man einen Wolgadeutschen so leicht nicht.

## c) Die Pflanzenteile

**Der Sauerampfer.** Auf der Wiese findet man die Blätter des Sauerampfers (*Sauerampel*, *Sauerhampel*), die mit Eifer von den Kindern gesucht und gegessen werden (*bis sie aa' Ochsätzung krie'n*); auch die Mutter bestellt sich ein Büschel davon, um Suppe zu kochen; es ist dies eigentlich eine Sauerschmantkartoffelsuppe mit Sauerampfer; auch auf dünne Kuchen und in *Pirogen* kommen die Sauerampferblätter.

**Die Brennesseln.** In die Suppe kommen manchmal anstatt des Grünkohls Brennesseln. Dies genießen aber nur besondere Liebhaber, die Masse ist dafür nicht zu begeistern (*Brennessel sin gut vor die klaana Gänsercher*).

и смешивают с пшеничным кофе, что делает его (*kräftiger*) крепче.

**Хмель.** В лесу собирают хмель вместе с усамы и используют для приготовления домашних дрожжей. Некоторые хозяйки также делают отвар с хмелем (*Hoppa*) и добавляют его в воду, которой заливают хлеб для кваса.

## b) Грибы

Грибы (*Schwämm*) многих видов растут в наших лесах во время дождливого лета, но они не пользуются популярностью в глазах колонистов. Крайне редко собирают шампиньоны (*weißer Schwamm*) или лисички (*geler Schwamm*) и обжаривают их на сливочном масле. Грибов, вероятно, избегают потому, что происходит много отравлений, хотя собирают только эти легко различимые невинные виды; кто-то путает настоящий гриб (*Agaricus campestris*) с ядовитым клубневым грибом (*Agaricus phalloides*), а лисичку желтую (*Cantharellus cibarius*) с ядовитым домовым грибом оранжевого цвета (*Cantharellus anthiicus*); последние также упоминаются в соответствующей литературе как ложные лисички.

Для того чтобы отличить съедобные грибы от ядовитых, вообще не предпринимается никаких усилий, и все грибы почти всегда считаются ядовитыми, и их пинают и растаптывают без разбора, где бы они ни находились. К тому же у многих грибов слишком страшные названия (*zu schreckliche Namen*): ведьмин гриб, сатанинский гриб, серная голова, плевок дьявола и т. д. И это, действительно, ядовитые грибы, но почему сморчок (*Morschel*), белый гриб, масленок или желтый петушинный гребешок и другие стричь под одну гребенку с этими ядовитыми грибами (*über aan Kamm scheren*)? Словом, заставить поволжского немца есть или разводить грибы не так-то просто.

## в) Части растений

**Щавель.** На лугу собирают листья щавеля (*Sauerampel*, *Sauerhampel*). Дети любят их искать и есть, пока не набьют оскомину (*bis sie aa' Ochsätzung krie'n*). Мать, как правило, тоже просила детей принести ей пучок щавеля для супа, и получался кислый картофельный суп со щавелем и сметаной; листья щавеля также используются при выпечке тонких пирогов и для начинки (*Pirogen*) пирогов.

**Крапива.** Иногда вместо капусты в супе используют крапиву. Но этим наслаждаются только избранные любители, широкие массы этим не вдохновить. Крапива хороша для маленьких гусят (*Brennessel sin gut vor die klaana Gänsercher*).

**Der Bärenfuß.** Auch suchen die kleinen Buben und Mädchen oft den Bärenfuß wegen seines süßlichen Wurzelkopfes, und

**Die Kleepflanzen.** wegen ihres süßen Nektars, den man aus den Blüten saugen kann.

**Der Thymian.** Wegen seines angenehmen Duftes und Geschmacks sucht man auf sonnigen Plätzchen den blühenden Thymian (*Teekräutcha*, *Teekräutig*, *Tee-kraut*) auf. Der gesammelte (*g'roppta*) Thymian wird gut getrocknet und in einem Sack auf dem Hausboden aufbewahrt; man gebraucht ihn zum Äpfelständerausbrühen; am häufigsten aber zum Teekochen (*Stepptee*, *schwarzer Tee*, *Süßholztee*), der am Morgen mit Weißbrot, *Blina'*, Sämeta getrunken wird. Dieser Tee heißt Süßholztee, weil auch

**Die Süßholzwurzel** hineinkommt. Diese gelbe und überaus süße Wurzel muß mit viel Anstrengung aus der Erde gegraben werden, besonders auf der Wiesenseite in der Steppe ist sie massenhaft vorhanden. Durch diese Wurzel wird der *Stepptee* süß. Man gießt außerdem süße Milch hinein; dieses schmackhafte Getränk ist allgemein verbreitet. Durch Hinzulegen von getrockneten Rosenblättchen und Lindenblüten wird der angenehme Duft erhöht, durch Mitkochen von Hagebuttenschößlingen wird der süße Geschmack ins Weinsäuerliche verändert.

**Die Heilkräuter.** Es haben im Kolonistenhaushaus auch andere Gräser und Blüten als Heilmittel Eingang gefunden: so z. B. Zinnkraut (*Reibgras*, *Schachtelhalm*, *Schäftahei*) fürs „*schneidende Wasser*“ (Kompressen); Kamillen zum Schwitzen bei Erkältungen; Salbei als blutreinigendes Mittel; „*Odermänncha*“ gegen alle möglichen inneren Schmerzen: Reißen, Stechen; Huflattichblätter und Aloe (*Haalstock*) und *Osterluzei* (*Osterlatz*) zum Heilen der Wunden (auch als Pflaster); Rhyzinusbohnen (*Knöpp*, *Brechbohnen*) gegen Verstopfung; *Olan(d)swurzel un Biwernell* (*Pimpinella*) (*Olan(d) sworzla' un Biwernell – sterwa' die junga' G'sella nicht so grell*) – gegen Erbrechen und Durchfall. Wermut- gegen Appetitlosigkeit; Bohnenkräutchen bei Frauenkrankheiten; *Engelsis* (Engelsüß) bei Brustkrankheiten usw.

\*\*\*

Von den ölhaltigen wilden Pflanzen werden Raps (*Dotter*) und sogenanntes *Sämches*, die beide manchmal Flächen von mehreren Hektar bedecken, abgemäht, heimgebracht, gedroschen und aus den feinen Körnchen Öl geschlagen. Dieses Öl hat einen scharfen Geruch und etwas bitterlichen Geschmack. Es wird von uns im Allgemeinen seltener zur Speise genommen; oft wird es zum Bereiten der Farben beim Anstreichen gebraucht.

**Medweжья лапа.** Кроме того, маленькие мальчики и девочки часто ищут медвежью лапку из-за ее сладкой корневой головки и

**клевер** из-за сладкого нектара, который можно высосать из цветков.

**Тимьян.** Цветущий чабрец (*Teekräutcha*, *Teekräutig*, *Tee*) любят за приятный запах и вкус, его собирают на солнечных полянах. Собранный (*g'roppta*) тимьян хорошо высушивают и хранят в мешке на чердаке дома; он используется для ошпаривания яблоневых кадок, но чаще всего для приготовления чая (*Stepptee*, *schwarzer Tee*, *Süßholztee*), который пьют утром с белым хлебом, блинами и кусочками обжаренной на сковороде муки со сметаной, которые называются в некоторых селах саетой (*Sämeta*). Такой чай называют лакричным чаем, потому что в него добавляют корень солодки.

**Корень солодки.** Этот желтый и чрезвычайно сладкий корень приходится выкапывать из земли с большим усилием; на Луговой стороне в степи он имеется в особенно большом количестве. Этот корень делает степной чай (*Stepptee*) сладким. В него также добавляют свежее молоко, этот вкусный напиток очень популярен. Добавление сушеных лепестков розы и цветков липы усиливает приятный аромат, а мелкие веточки шиповника меняют сладкий вкус чая на винно-кисловатый.

**Лекарственные травы.** В быт колониста вошли также другие травы и цветы в качестве лекарств: например, из хвоща полевого (*Reibgras*, *Schachtelhalm*, *Schäftahei*) делают компрессы при воспалении мочевого пузыря (*schneidendes Wasser*); ромашка используется как потогонное средство при простуде; шалфей — как кровоочищающее средство; репешок (*Odermänncha*) — против всех видов внутренних болей: рвущих, колющих; листья мать-и-мачехи, алоэ (*Haalstock*) и криказон (*Osterlatz*) — для заживления ран (также в виде пластырей); фасоль (*Knöpp*, *Brechbohnen*) — против запоров; девясил (*Olan(d)swurzel*) и камнеломка (заксифрага) (*Pimpinella*) (*Olan(d) sworzla' un Biwernell – sterwa' die junga' G'sella nicht so grell*) — против рвоты и диареи; польнь (*Wermut*) — против потери аппетита; чабер (*Bohnenkräutchen*) при женских болезнях; многоножка обыкновенная — (*Engelsüß*) при заболеваниях молочных желез и др.

\*\*\*

Среди масличных культур важное значение имеют рапс (*Dotter*) и так называемые *Sämches*, *Repkohl* (подвиды рапса. — *A. M*), которые иногда занимают площади в несколько гектаров; их скашивают, привозят домой, обмолачивают, а из мелких зерен жмут масло. Это масло имеет резкий запах и слегка горьковатый вкус. В пищу оно используется редко, в основном идет для изготовления малярных красок.

## 2. Aus der Tierwelt

Der Mensch war, scheint's, von jeher darauf angewiesen, einen großen Teil seiner Nahrung aus dem Tierreich zu nehmen. Daher bemühte er sich schon recht früh, solche ihm nahrungsspendenden Tiere in seiner Nähe zu halten, sie zu zähmen und sich um ihren Unterhalt zu kümmern.

Hauptsächlich war es das Fleisch, um dessen willen er die meisten Tiere züchtete; aber auch Milch und Eier waren immer hochgeschätzte Nahrungsmittel. Manche Tiere werden jedoch vorzugsweise wegen des Fleisches, andere vorzugsweise wegen der Milch, und noch andere vorzugsweise wegen des Eierlegens gehalten. Außerdem gibt es Tiere, die auch nicht bloß direkt der Nahrung halber ihre große Bedeutung haben, sondern in erster Linie als Zugkraft dienen oder auch Wolle und Felle für Kleider liefern.

Bei uns kommt als reines Zugtier nur das Pferd in Betracht; auf der Wiesenseite auch das Kamel (*Abb. 89*); jedoch hat letzteres auch noch Bedeutung als gute Wolle spendendes Tier. Das Fleisch beider wird bei uns Wolgadeutschen nicht gegessen. Über diejenigen Tiere, die mehr wegen der Wolle und dem Felle gehalten und gejagt werden, soll noch in der III. Abteilung die Rede sein, hier aber sollen die Tiere nur vom Standpunkt des direkten Nutzens als Fleisch-, Eier- oder Milchspender behandelt werden

### A. Das Fleisch

#### a) Das Schwein

Von den größeren Haustieren wird eigentlich nur das Schwein des Fleisches wegen gehalten (*Abb. 90a*) (die paar Schweinsborsten, die man zu Bürsten verarbeitet, fallen kaum in die Waagschale).

Von den Schweinen werden hauptsächlich weiße oder schwarzscheckige *langschnutige* gehalten; die sogenannten englischen *kurzschnutigen* (*Abb. 90b*) sind erst in dem letzten Vierteljahrhundert aufgekommen und haben, trotzdem sie vorteilhafter zu halten sind, die alten Arten noch nicht verdrängen können; auch will der Feinschmecker behaupten, das Fleisch der englischen Art schmecke nicht so gut als das der früheren Art.

Die jungen Schweine laufen frei im Hofe umher oder werden im Sommer auch auf die Weide getrieben. Sie bekommen Grünfütter, allerlei Abfälle aus der Küche oder auch Körner und Mehl (Kleie) zur Nahrung. Die zum Schlachten bestimmten Tiere werden in den Schweinestall eingesperrt und bekommen besonderes Mastfutter: Kürbisse,

## 2. Из мира ЖИВОТНЫХ

Несомненно, человек всегда был вынужден большую часть пищи брать из мира животных, поэтому уже в далекие времена он старался держать рядом с собой или одомашнивать животных, которые давали ему пищу, и заботиться о них. Человек разводил животных главным образом из-за мяса, но молоко и яйца также всегда высоко ценились. Однако одних животных разводят, в первую очередь, ради мяса, других — ради молока, а третьих — ради яиц. Кроме того, есть животные, которые имеют большое значение не только непосредственно из-за того, что дают человеку пищу, но и служат, прежде всего, в качестве тягловой силы или же дают шерсть и шкуры для одежды.

У нас только лошадь считается чисто тягловым животным, на Луговой стороне в этом качестве используется также верблюд (*Илл. 89*), однако последний имеет определенное значение как животное, дающее хорошую шерсть. Мясо и тех, и других мы, поволжские немцы, не едим. О животных, которых держат и на которых охотятся из-за шерсти и шкур, речь пойдет в III разделе, а здесь рассмотрим животных с точки зрения их прямой пользы для крестьянина как источников мяса, яиц и молока.

### A. Мясо

#### a) Свинья

Собственно говоря, из более крупных домашних животных только для мяса держат свинью (то небольшое количество свиной щетины, из которой делают щетки, едва ли играет какую-то роль).

Из свиной держат преимущественно белых или черно-пегих животных с длинными (вытянутыми) мордами (*Илл. 90a*). Так называемые английские свиньи с короткими мордами (*Илл. 90б*) с короткой шеей появились только в последней четверти прошлого века, и, хотя содержать их выгоднее, они еще не смогли вытеснить старые породы; гурманы говорят, что мясо английской породы не такое вкусное, как мясо традиционных пород свиной.

Молодые свиньи свободно бегают по двору или летом выгоняются на пастбище. Их кормят зеленым кормом, всевозможными отходами с кухни или зерном и мукой (отрубями). Животные, предназначенные для забоя, запираются в свинарнике и получают специальные



89

Камел auf der Straße von  
Krasnyj Kut. 1920er Jahre.  
GIANP. Fotobestand Op. 1.  
D. 310

Верблюд на улице  
с. Красный Кут. 1920-е гг.  
ГИАНП. Фотофонд Оп. 1.  
Д. 310

Кörner, Schrotmehl u. a. Im Spätherbst wird geschlachtet.

Der Schlachttag ist ein ganzes Ereignis im Hause, an dem sogar die Kinder die Schule nicht besuchen. An diesem Tage gibt es wirklich für alle viel zu tun, da ja die Wurst für das ganze Jahr gemacht wird.

Das geschlachtete (*g'schlacht'na*) und von den Borsten gereinigte Schwein wird ausgenommen, wobei Nieren, Herz, Lungen, Leber abgesondert werden und in den großen Kessel kommen; dorthin kommen auch der Hals und der Kopf mit der Zunge. Diese Teile werden im Kessel gekocht, bis sie ganz weich sind; das ist das *Quellfleisch*. Während dessen werden die Därme, der Magen umgewendet, *geschleift* (mit der *Schleife*, einem aufgespalteten dünnen Holzspan), mit dem Rücken eines Messers gereinigt und in Teile zerlegt.

Die dünnen Därme legt man besonders, da sie für die Bratwurst bestimmt sind, während die *dicken* Därme für die Kochwurst (auch *Quellwurst* genannt), der Magen aber für den Schwartenmagen und die Blase für den Ginter bestimmt sind. Der Körper des Schweines wird in zwei Hälften eingeteilt; jede Hälfte zerlegt man in vier Stücke: einen Vorder- und Hinterschinken, einen Bauchlappen und ein Seitenstück. Der Rückstrang wird losgelöst, zum Teil vom Fleisch befreit; das gibt

откормочные корма: тыкву, зерно, отруби и т. д. Забой происходит поздней осенью.

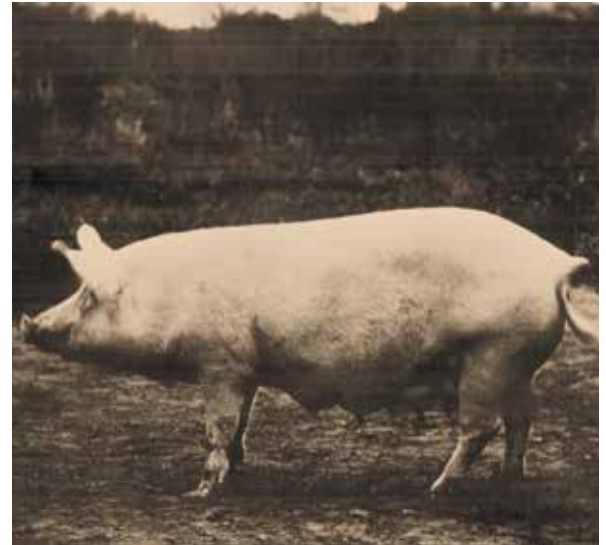
День забоя — целое событие в доме, когда даже дети не ходят в школу. В этот день действительно есть чем заняться всем — ведь колбаса делается на весь год.

Забитую (*g'schlacht'na*) и очищенную от щетины свинью потрошат, отделяют почки, сердце, легкие, печень и кладут в большой котел, туда же отправляют шею и голову с языком. Эти части варят в котле до полной готовности, пока мясо не станет совсем мягким — это *Quellfleisch* (отварная свинина). При этом желудок и кишки выворачивают, проскабливают тонкой деревянной дощечкой в виде стружки (*wird mit der Schleife geschleift*), затем зачищают тупой стороной ножа и разрезают на части.

Тонкие кишки складывают в отдельную емкость, потому что они пойдут на колбаски для обжарки (жареной колбасы *Bratwurst*), а толстые — для вареной колбасы (также называемой *Quellwurst*); оболочка желудка — для наполнения ее мясом, мочевого пузыря начиняется мелко нарезанным мясом и называется *Ginter*. Тушу свиньи делят на две половины, каждую половинку разрезают на четыре части: лопатку, заднюю часть окорока, брюшную и боковую части. С хребта частично счищают мясо и добавляют



a (a)



b (б)

## 90

Rassen von Schweinen.  
1920er Jahre. GIANP.  
Fotobestand. Op. 1. P:  
a) Eber einer  
langschneittigen Rasse.  
Zuchtstelle Köppental.  
D. 427

b) Eine kurzschneittige Sau  
einer Zuchtstelle. D. 434

Породы свиней. 1920-е гг.  
ГИАНП. Фотофонд. Оп. 1:  
а) Хряк-производитель  
длинномордой породы.  
Племпитомник.  
с. Кеппенталь. Д. 427  
б) Свиноматка  
короткомордой породы  
племенного рассадника.  
Д. 434

*Knochenfleisch*, das eingesalzen, im Kraute gekocht, zum Kartoffelbrei gegessen wird. Das Fleisch auf den Rippchen wird bis auf eine kleine Schicht *runtergeschält*. Die Rippchen werden später in Kraut und Brei oder den Fleischsuppen gekocht (Krautsuppe, Erbsensuppe, Bohnensuppe u. a.). Die großen Beinknochen werden oft herausgeschnitten und kommen, nachdem sie vom Fleische befreit sind, ebenfalls zum Knochenfleisch. Die Beine (*Säufüß*) werden aufbewahrt und kommen später, wenn sie gesalzen sind, in die Bohnensuppe (*Bohna zu Säufüß* ist was ganz Besonderes). Die Bauchlappen kommen zum Quellfleisch. Weiter wird das rote Fleisch von den Schinken heruntergeschnitten, so dass nur die Fettschicht mit einer dünnen Schicht roten Fleisches bleibt. Das von dem Rückstrange, von den Schinkenknochen und den Schinken (*Schunka, Schonka, Schenka*) losgeschnittene Fleisch wird zu Bratwurst (*Brotworscht*) (Abb. 91a, b) verarbeitet. Auch darf nicht vergessen werden, von den Bauchlappen, den Rückstrangpartien, den Beinknochenanteilen (*Hesa'knocha*) die Schwarte mit einer kleinen Fettschicht abzulösen, da aus ihnen Schwartenmagen verfertigt wird (Abb. 91d).

Das Quellfleisch und auch das ungekochte Wurstfleisch wird auf *Fleischmaschinnen* jedes für sich gemahlen, gesalzen, gepfeffert, geknoblaucht (je nach Geschmack) und in die entsprechenden Därme gestopft; die aus Quellfleisch bereite Kochwurst (Abb. 91c) (Quellwurst, weiße Wurst, dicke Wurst) wird nochmals im Kessel leicht aufgekocht und dann weggehängt; die Bratwurst (*rote Worscht, dünne Worscht*) wird später geräuchert. Sie hält sich dann sehr lang.

Die Schwarten werden mit dem Stoßeisen (Abb. 92a) in kleine Würfel zerhackt, ebenso gesalzen und gewürzt, wie oben gesagt, und in den

его в кадку с другими очищенными от мяса частями (*Knochenfleisch* — мясо на кости), это мясо солят и затем по мере надобности достают, варят в капусте и едят с картофельным пюре. С ребрышек мясо счищают почти полностью, оставляя на них лишь тонкий слой. Ребрышки варят в капусте и подают к картофельному пюре, их используют также в мясных супах (капустных, гороховых, фасолевых и др.). Крупные кости ног часто вырезают и, сняв с них мякоть, также добавляют в кадку к костному мясу. Ножки (*Säufüß*) оставляют и позже, после засолки, добавляют в фасольный суп (*Bohna zu Säufüß* — это что-то особенное). Брюшные части также отвариваются в котле. Далее с окороков срезают мясо, оставляя только тонкий слой сала с тонким слоем мяса. Мясо, срезанное с позвоночника и с окороков (*Schunka, Schonka, Schenkaa*), используется для приготовления колбасок для обжарки (*Brotworscht*) (Илл. 91a, б). Не следует также забывать снимать кожу с небольшим слоем сала с брюшных частей, с позвоночных отделов и с голени (*Hesa'knocha*), т. к. этим мясом начинается желудок (сальтисон) (Илл. 91г).

Отварное и сырое мясо для приготовления колбасы измельчают, солят, перчат, добавляют чеснок (по вкусу) и набивают в соответствующие кишки на «мясных машинках»; приготовленную из вареного мяса колбасу (Илл. 91в) (*Quellwurst, weiße Wurst, dicke Wurst*) еще раз отваривают в котле, а затем подвешивают; колбаски для поджаривания (*Bratwurst, rote Worscht, dünne Worscht*) позже отправляют в коптильню. В копченном виде такая колбаса может храниться долго.

Кожу измельчают долотом (также используют стамеску) (Илл. 92a) на мелкие кусочки, солят и приправляют так, как указано выше,



a (a)



b (б)



c (в)



d (г)

91

Fleischgerichte. 2007:  
a) Prozess der Herstellung  
von Hauswurst  
b) Rote Wurst zum Braten  
c) Herstellungsprozess  
von Weißwurst  
d) Saltison  
*Archiv T. Leonhart*

Блюда из мяса. 2007 г.:  
а) Процесс производства  
домашней колбасы  
б) Колбаса красная  
для обжарки  
в) Процесс производства  
белой колбасы  
г) Сальтисон  
*Архив Т. Леонгарт*

## Utensilien

zur Fleischverarbeitung:  
a) Meißel zum Schleifen  
von Schweinehaut.

End. XIX. – Anf. XX. Jh.  
Brabander. Expedition 1998

b) Fleischverarbeitung im  
Arteil «Chleb» mit einem  
Fleischschneidebrett.

Marxstadt. 1920er Jahre

c) Eine Spritze zur  
Herstellung von Wurst.

Anf. XX. Jh. Rownoje.  
Expedition 1920

## Утварь

для обработки мяса:

a) Долото

для измельчения  
свиной кожи. Кон. XIX –  
нач. XX в. С. Брабандер.  
Экспедиция 1998 г.

**СМК 64 882**

б) Обработка мяса  
в артели «Хлеб»

с использованием  
мясоразделочной доски.  
Маркштадт. 1920-е гг.

**ЭКМ 10 416**

в) Шприц  
для изготовления  
колбасы. Нач.

XX в. С. Ровное.

Экспедиция 1920 г.

**СМК 5756**



a (a)



b (б)



с (в)

gereinigten Magen gestopft. Der Schwartenmagen wird aufgeköcht, breitgepreßt und später geräuchert, wie auch der Ginter, der mit rohem Füllsel gestopft ist.

Die Schinken, die Seitenstücke und das Knochenfleisch werden am nächsten Tage in einem Ständer eingesalzen: jede Fleischschicht wird mit Salz zugestreut und oben drüber kommt eine salzige gewürzte Brühe (*Lack*), so dass alles unter der Brühe steht. Zuerst werden die Wurst und das Knochenfleisch, dann die Schinken und Seitenstücke und zuletzt der Schwartenmagen und der Ginter gegessen.

Das Zerkleinern des Fleisches war aber noch vor kaum 40 Jahren keine so leichte Arbeit wie jetzt, wo wir verschiedene Systeme von Fleischmaschinen zur Verfügung haben. Früher gab es ein Fleisch- oder Hackbrett (*Flaaschbank*) (*Abb. 92b*), auf dem das Fleisch mit Stoßeisen oder einfach mit scharfen Beilen fein gehackt wurde; bei kleinen Partien wurde das Quelfleisch in einem großen Troge, wie der Backtrog, mit dem Stoßeisen zerkleinert. Heute noch findet man diese Stoßeisen in fast allen Küchen am Haken. Das *Hackbrett* wurde aus einem etwa 0,05 m dicken und 0,35 m breiten Eichenbrett gemacht. Die Länge betrug etwa 1,20 m für vier Fleischer, die paarweise arbeiten, bestimmt. An den Längsseiten waren

и набивают в очищенный желудок. Наполненный желудок варят, сплющивают и позже коптят, как и начиненный сырым фаршем мочевого пузырярь.

Окорока, боковые части и мясо на костях солят в кадке на следующий день: каждый слой мяса посыпают солью и поливают соленным рассолом с приправами (*Lack*) так, чтобы все было покрыто рассолом. Сначала едят колбасу и мясо на костях, затем ветчину и боковые части, и, наконец, желудок и начиненный мочевого пузырярь.

Однако всего 40 лет назад измельчение мяса не было такой простой работой, как сейчас, когда в нашем распоряжении есть различные виды мясорубок. Раньше была мясная, или разделочная, доска (*Flaaschbank*) (*Илл. 92б*), на которой мясо мелко рубили сечками или просто острыми топорами; в случае небольших партий отваренное мясо измельчали сечкой в большом корыте, подобном корыту для выпечки. Еще сегодня эти сечки встречаются почти в каждой кухне на крючках среди другой кухонной утвари. Разделочная доска (*Hackbrett*) изготавливалась из дубовой доски толщиной около 0,05 м и шириной 0,35 м. Длина составляла около 1,2 м и предназначалась для четырех мясников, работающих парами. К длинным сторонам разделочной доски приделывали небольшие бортики,

kleine Ränder angebracht, damit das Fleisch nicht herunterfallen konnte. Mit scharfen Beilen bewaffnet, saßen nun die Männer von beiden Seiten und hackten das Fleisch, besonders das rohe, in gleichmäßigem Takte, bis es fein genug war.

Das Stopfen der Wurst (*Worscht, Warscht*) wird heute mit der Wurstspritze (*Abb. 92c*) vollführt. Diese ist ein Eisenblechzylinder, in den eine Holzwalze gut hineingeht. In der Mitte des geschlossenen Endes ist ein nach außen zu sich verengendes Blechröhrchen eingelassen, auf das der Darm aufgezogen wird. Füllt man nun die Spritze mit Füllsel und drückt mit der Holzwalze darauf, so drängt sich das Füllsel durch das Röhrchen (*Hörncha*) in den Darm. Früher hatte man es nicht so bequem, sondern man musste den gereinigten Darm über ein echtes ausgehöhltes Ochsenhorn (man musste den Griebes rausschlagen) ziehen (*ströppa*), das Füllsel mit der Hand in das Hörnchen *werfen* und mit dem Daumen in den Darm drücken. Diese mühselige Arbeit nahm sehr viel Zeit weg.

Die Schinken und Seitenstücke müssen vier bis sechs Wochen in der *Lack* liegen, dann nimmt man sie heraus und räuchert sie im Schornstein oder in der Räucherammer (mit Espenholz). Manche Wirtin, die das geräucherte Fleisch sicher vor dem Gelbwerden bewahren will, steckt es dann, bis zum Gebrauch in der Ackerei oder der Ernte, in das Getreide (in die Frucht: Weizen oder Roggen).

Man muss hinzufügen, dass in großen Familien gewöhnlich beim *Säuschlachten* auch ein Stück Rindvieh geschlachtet wird, dessen weiche Fleischteile zum Teil in das Bratwurst- und Ginterfüllsel gemischt werden.

Die Kochwurst wird kalt mit Schwarzbrot am Morgen oder Abend zum Tee oder auch als Zubiss bei Trinkgelegenheiten gegessen; die Bratwurst wird entweder in der Pfanne gebraten und mit Pellkartoffeln oder Salzkartoffeln mit sauren Gurken gegessen oder in Hirse- und Kartoffelsuppe gekocht.

Geräucherte Schinken, Schwartenmagen oder Ginter werden kalt mit Brot (in der Ackerei) gegessen. Auch bei Freiereien, Hochzeiten u. dgl. zum Branntwein als Zubiss allem anderen vorgezogen. Auch wird der Schinken in einen Teig (Brotteig) eingeschlagen und im Ofen gebacken, etwa zum Neuen Jahre und Weihnachtsfeste, wo man den Gästen gern einen guten Bissen vorsetzt. Von den Seitenstücken werden Speckschnitte abgeschnitten und in der Pfanne braun gebraten und mit Kartoffeln und Brot verspeist. Es werden aber auch Eier darüber geschlagen (*Speck un Aaer in d'r Pann – gebt n guta Ackersmann*“).

Es muss hier auch das *ausgekochte* Schweinefett (Nierenfett) genannt werden, das nebst der Butter als bestes Schmalz gilt und sehr vielseitig in

чтобы мясо не сваливалось с доски. Вооруженные острыми топорами мужчины сидели по обе стороны и ритмично рубили мясо, особенно сырое, пока оно не становилось достаточно мелким.

Набивка колбасы (*Worsch, Warscht*) сегодня производится колбасным шприцем (*Wurstspritze*). Это цилиндр из листовой жести, в который по размеру входит деревянный валик. Посередине закрытого конца имеется сужающаяся кнаружи жестяная трубка, на которую натягивается кишка. Наполнив шприц начинкой, следует нажать на нее деревянным валиком, и начинка продавится через трубку (*Hörncha*) в кишку (*Илл. 92в*). Раньше это было не так просто: нужно было натянуть очищенную кишку на настоящий выдолбленный бычий рог (нужно было удалить в нем перепонки), ввести начинку в рог (*werfen*) и вдавить ее в кишку большим пальцем. Эта кропотливая работа отнимала много времени.

Окорока и боковые части должны пролежать в рассоле (*Lack*) от четырех до шести недель, затем их вынимают и коптят в трубе или в коптильне на осиновых дровах. Некоторые хозяйки, не желающие, чтобы копченое мясо пожелтело (*gelb werden*), кладут его до употребления во время сева или уборки урожая в пшеницу или рожь (*in die Frucht: Weizen oder Roggen*). Необходимо добавить, что в больших семьях при забое свиней забивают также телку или быка, мягкие части которых частично подмешивают в фарш для приготовления (*Bratwurst*) колбасок для обжарки и начинки мочевого пузыря.

Вареную колбасу едят холодной с черным хлебом утром или вечером с чаем или как закуски во время застолий; колбаски либо жарят на сковороде и едят с картофелем в мундире или отварным картофелем с солеными огурцами, либо добавляют в супы с пшеном и картофелем.

Копченую ветчину, желудок или мочевого пузырь едят в холодном виде с хлебом в поле, а также при сватовстве, на свадьбах и т. д. в качестве предпочтительной закуски к водке. Ветчину также заворачивают в тесто (хлебное тесто) и запекают в духовке, например, на Новый год и Рождество, когда гостям с удовольствием предлагают лакомый кусок. Ломтики сала отрезают от боковых частей и обжаривают на сковороде до коричневого цвета и едят с картофелем и хлебом. Часто поверх жареного сала еще разбивают яйца для более сытной еды во время полевых работ (*Speck un Aaer in d'r Pann – gebt n guta Ackersmann*).

Здесь же следует упомянуть и вываренный внутренний свиной жир (*Nierenfett*), который наряду со сливочным маслом считается лучшим смальцем и самыми разнообразными



der Küche verwendet wird. Die Grieben kommen in die *Piroge* oder auch auf Griebenkuchen.

### b) Das Rind und das Schaf

Von dem anderen Fleische wird das Rindfleisch mehr für Suppen, das Schaffleisch mehr zu Braten verwendet. Das Ziegenfleisch gilt nicht als besonders wohlschmeckend und wird nur selten gebraucht. In den letzten 30-40 Jahren hat man auch das *Fleischkoteletten (Flaaschküchelcher)* backen gelernt. Im Allgemeinen dient das Fleisch mehr als Mittel zum Kochen einer kräftigen Suppenbrühe, die dann mit Pflanzenkostzutaten variiert wird.

Kamel- und Pferdefleisch essen unsere Leute, wie schon oben erwähnt, nicht.

### c) Das Federvieh

Von dem *Federvieh* genießen die Gänse und Enten den besten Ruf: sie werden im Ofen langsam geschmort und kommen nur zu großen Festzeiten auf den Tisch. Es sei auch hier bemerkt, dass die Gänse- und Entenzucht im großen und ganzen eine sehr unbedeutende ist.

Eine desto größere ist dafür die Hühnerzucht, die oft einen auffallenden Umfang erreicht: wahr ist ja, dass die Hühner mehr der Eier, als des Fleisches halber gehalten werden, aber trotzdem hat auch das Hühnerfleisch seine Bedeutung. Eine Hühnersuppe mit Nudeln oder Eiergerste ist eine „angesehene“ Speise und wird auch den Kranken als besonders bekömmlich vorgesetzt.

*Kalkhühner (Truthinkel)* kommen selten vor und werden für Braten verwendet.

### d) Die wilden Tiere

Was die wilden Tiere und Vögel anbelangt, die der Jäger erjagt, so genießt man die wilden Enten, Gänse und Trappen, selten die Hasen. Mit der Jagd beschäftigt sich nur selten jemand (zwei-drei Mann im Dorf), und da nur in der freien Zeit zur *Pläsier*.

Auffallend ist bei uns aber, dass wir, an so vielen fischreichen Flüssen lebend, eigentlich recht wenig Fisch genießen. Man isst ja von Zeit zu Zeit mit Vergnügen einen gebratenen Fisch oder seltener eine saure Fischsuppe, aber dass man den Fischen eine Bedeutung als gesunde Nahrung beimesse, ist nicht der Fall.

Wenn sich mal jemand mit Fischerei abgibt, so wird er von den anderen Wirten so etwas von oben herab angesehen und als Faulenzer gebrandmarkt (*ach Gott! Der treibt sich ewa' mit dr Fischrei rom! Er taagt ewa' net viel!*). Von den Fischen werden bei uns: Barsch, Rotfeder, Karausche, Hecht; in kleinen Flüssen Gründlinge (*Grundel*), an der

способами используется на кухне. Шкварки добавляют в пироги (*Piroge*).

### б) Крупный рогатый скот и овцы

Из других видов мяса говядина больше используется в супах, а баранина для жаркого. Мясо коз не считается особенно вкусным и используется редко. В последние 30–40 лет научились жарить и котлеты (*Fleischkoteletten, Flaaschküchelcher*). В целом мясо служит, скорее, средством для приготовления крепкого супового бульона, в который затем добавляют разнообразные овощные добавки.

Как было сказано выше, наш народ не употребляет в пищу верблюжье мясо и конину.

### в) Домашняя птица

Наилучшей репутацией среди домашней птицы (*Federvieh*) пользуются гуси и утки, их долго тушат в печи и подают только на большие праздники. Однако следует отметить, что разведение гусей и уток в целом встречается довольно редко. И наоборот, разведение кур имеет большое распространение и часто достигает поразительных масштабов, правда, кур держат больше из-за яиц, чем из-за мяса. Но куриное мясо также имеет определенное значение. Куриный суп с лапшой или крупинками из муки с яйцами является достойным блюдом, его предлагают больным как особо полезное кушанье.

Индейки (*Kalkhühner, Truthinkel*) встречаются редко и используются для приготовления жаркого.

### г) Дикие животные

Что касается диких животных и птиц, на которых охотится охотник, то людям больше нравятся дикие утки, гуси и дрофы, реже зайцы. Охотой занимаются редко (два — три мужика в деревне), да и то в свободное время ради удовольствия.

Удивление вызывает тот факт, что, живя рядом со столькими реками, богатыми рыбой, мы на самом деле едим ее очень мало. Время от времени люди с удовольствием готовят жареную рыбу, реже уху, но никто не придает значения рыбе как здоровой пище.

Если кто-то занимается ловлей рыбы, то другие хозяева смотрят на него свысока и клеймят его как бездельника (*ach Gott! Der treibt sich ewa' mit dr Fischrei rom! Er taagt ewa' net viel!*). У нас водится такая рыба, как окунь, красноперка, карась, щука; в малых реках ловится пескарь (бычок), на Волге также крупные белуги (белая рыба), стерлядь, карп и сом.

Wolga auch große Hausen (Weißfisch), Sterlett, Karpfen und Wels gefangen.

Als gute Bratfische gelten Karpfen und Barsche (*Berscha*). als Suppenfische Sterlett. In die *Pirogen* kommen die etwas tranigen Welse. Getrocknete Fische werden selten bereitet, man kauft dann die getrocknete Plötze (Dörrfisch).

Der Fischrogen wird sehr selten genossen, man hat sogar den deutschen Namen vergessen und bedient sich des russischen Wortes *Ikra*, das aber die Betonung auf der ersten Silbe bekommen hat.

Auch muss der bei uns sehr häufig vorkommende Flusskrebs genannt werden, der von Feinschmeckern gerne gegessen, von den meisten aber nicht angerührt wird.

Als Fischfanggeräte benutzt man bei uns das Netz (*Garn*), die Reuse (Fischkorb) und die Angel. Unter den Netzen unterscheidet man drei Arten: das Streichgarn, das Stellgarn und das Hebegarn.

Das Streichgarn ist ein ziemlich langes engmaschiges trichterförmiges Netz, das unten und oben in ziemlich starke Seile eingefasst ist; an beiden Enden sind starke Stöcke befestigt, an denen das Garn vorwärts gezogen wird; ein Fischer hält sich dem Ufer näher, der andere steigt tiefer hinein und zieht das Netz, gleichsam einen Halbkreis beschreibend, vorsichtig vorwärts, so dass die Fische an einer bestimmten angemerken Stelle wie eingekreist werden, in den Trichtersack kommen und an Land geschleppt werden.

Das Stellgarn ist eine Art Sacknetz; es ist zylindrisch und an einem Ende kegelförmig abgeschlossen. In kleinen Abständen sind leichte Holzreifen eingestellt. Am ersten Reifen, manchmal auch an einem weiteren, sind trichterförmige Einkehlungen gemacht, die den Eintritt des Fisches gestatten, aber den Austritt verwehren. In der Mitte des Einganges schneidet ein etwa meterlanges Netztuch den Raum in zwei Hälften. An der äußersten Kegelspitze und an der äußersten Seite des Netztuches am Eingange sind zugespitzte Stöcke angebracht, die, wenn das Garn ganz *ausgezogen* ist, in dem Flussbette eingeklopft werden. Solche *Stellgärner* werden abends gestellt und in aller Morgenfrühe gehoben.

Das Hebegarn ist ein quadratisches Netztuch von zwei bis drei m Seitenlänge, das mit einem starken dünnen Seile eingefasst ist. Die Ecken dieses Netztuches sind an den Enden zweier sich kreuzenden Bögen (Bügel) aus elastischem Holze befestigt; an der Kreuzungsstelle der Bügel ist eine leichte Stange mit spitzem Ende angebunden. Die Fische werden durch Teig, Brot u. a. an eine bestimmte Stelle gelockt, wo man das Hebegarn versenkt hat; von Zeit zu Zeit hebt man das Netz und schöpft gewissermaßen die darüber befindlichen Fische in dem sich bildenden halbkugeligen Sacke mit heraus.

Karpf und Okun (Berscha) считаются хорошей рыбой для жарки, а для ухи — стерлядь. Для пирогов используют жирного сома. Рыбу вялят редко, иногда покупают вяленую плотву (Dörrfisch). Рыбную икру едят очень редко, забыто даже немецкое название этого продукта, все используют русское слово икра, но с ударением на первый слог.

Нельзя не упомянуть также часто встречающихся в нашей местности раков, которых любят есть гурманы, но большинство людей к ним не притрагивается.

В качестве рыболовных снастей используют сеть (*Garn*), вершу (ловушку в виде рыболовной корзины) и удочку. Существует три типа сетей: сеть, которую тянут по воде; сеть, которую ставят на какой-то период времени, и сеть, которую поднимают спустя какое-то время.

Первая сеть представляет собой довольно длинную мелкоячеистую воронкообразную сеть, перевязанную сверху и снизу довольно прочными шнурами. К обоим концам крепятся крепкие кольца, при помощи которых сеть тянут вперед; при этом один из рыбаков держится ближе к берегу, другой забирается подальше в воду и осторожно тянет сеть, как бы описывая полукруг, чтобы захватить рыбу в каком-то определенном месте и окружить ее. Рыба входит в воронку сети, и сеть вместе с рыбой вытаскивается на берег.

Второй вид рыболовной сети представляет собой своего рода мешок: она имеет цилиндрическую форму с конусом на одном конце. Через небольшие промежутки устанавливаются легкие деревянные обручи. На первом обруче, а иногда и на другом делаются воронкообразные углубления, которые позволяют рыбе войти, но не дают выйти. Метровая сетка разделяет пространство на две части. К крайнему кончику конуса и к крайней стороне сетки у входа прикрепляют заостренные кольца, которые при полном вытягивании сети вбиваются в дно реки. Такие сети (*Stellgärner*) ставят вечером и снимают рано утром.

Третий вид рыболовной сети представляет собой квадратную сетку, стороны которой, окаймленные прочной тонкой веревкой, имеют длину два — три метра. Углы этой сетки крепятся к концам двух перекрещивающихся дуг из гибкого дерева; легкий стержень с заостренным концом прикреплен к месту пересечения дуг. Рыбу приманивают тестом, хлебом и т. п. к определенному месту, где в воду погружена эта сеть. Время от времени сеть приподнимают и вычерпывают рыбу, находящуюся в этом полушаровидном мешке.

Рыбная корзина сплетена из ивы и внешне похожа на вершу: корзина представляет

Die Fischkörbe werden aus Weiden geflochten und sehen ähnlich aus wie das Stellgarn: der Korb ist ein Zylinder mit einer trichterförmigen Einkehlung. Die Fischkörbe werden wie die Stellnetze abends ausgestellt und am Morgen gehoben.

Das Fischstechen mit widerhakigen Speeren oder mehrzinkigen Gabeln kommt auch vor, aber seltener; es handelt sich dabei gewöhnlich um Hechte oder Karpfen, die beim Zurückgehen des Hochwassers in kleinen Nebenflüssen oder schilfigen Seen zurückgeblieben sind.

Die Angelfischerei ist mehr Zeitvertreib als wirklich ernste Fischerei. Man unterscheidet dabei die Schwimmangel, die Grundangel und die Wurfangel (*Werfangel*).

Die Schwimmangel ist mit einer langen Schnur (oft aus Rosshaaren geflochten) an einen elastischen langen Stecken (*Angelstecka*, *Angelstiel*) befestigt; durch einen aus Weidenrinde (*Floots*) geschnitzten Schwimmer (*Schwämmer*) lässt sich das tiefere oder flachere Schwimmen der Angel regulieren.

Die Grundangel ist ebenso beschaffen wie auch die Schwimmangel, nur hat sie selbstverständlich keinen Schwimmer. An seiner Stelle befindet sich ein Senkblei (ein Steinchen, eine alte Schraubenmutter oder ein Bleistückchen).

Die Wurfangel ist eine 15–20 m lange starke dünne Leine, die an einem in die Erde geschlagenen dünnen elastischen Stabe angebunden ist; am anderen Ende ist ein Gewicht (*Lot*) mit einem Wurfgriff (*Knebel*) befestigt, mit Hilfe dessen die Leine mit den vier bis sechs am Ende in gleichen Abständen daran baumelnden Angeln weit in den Fluss geworfen wird. An dem Angelstabe ist ein kleines Glöckchen befestigt, dessen Klingeln dem Fischer Notiz davon gibt, dass an den Angeln gezerrt wird.

Als Köder an die Angeln dienen vor allem die Fischwürmer (*Fischwerm*, *Regawerm*), die an feuchten mistigen, schwarzerdigen Stellen ausgegraben werden. Man findet sie auch in der Nähe der Flüsse im Sand oder unter den Ufersteinen (es scheinen mehrere Arten zu sein: rote, gelbe, grünliche). Als Köder benutzt man auch Teig oder frischgebackenes Brot; die Karpfen fangen sich gut auch an Kloßstückchen (Klumpstückchen – Marxstadt).

Die gefangenen Fische bewahrt man in einem Korb mit einem Deckel darauf. Es ist ein ganz gewöhnlicher, aus grünen Weiden geflochtener Korb, der aber am Boden weiter als am Deckel ist.

Angelfischer schnüren die Fische durch die Kiemen ein und binden die Schnur an einen kleinen Pfahl (*Pol*). Der starke Karpfen wird durch beide Kiemen, wobei die Schnur hinter dem Kopf von einer Seite zur anderen geht, dingfest gemacht (*gesattelt*).

с собой цилиндр с воронкообразным конусом-горловиной. Как и сети, верши устанавливают вечером и поднимают утром.

Довольно редко практикуется также ловля рыбы при помощи гарпуна, то есть зазубренного копья или многозубчатых вил: обычно так ловят щуку или карпа, оставшихся в небольших притоках или заросших камышом озерах после половодья.

Ловля удочкой — это больше развлечение, чем серьезная рыбалка. Различают плавающую удочку, донную удочку и метательную удочку (*Werfangel*).

Обыкновенная рыболовная удочка представляет собой длинную эластичную палку-удилище (*Angelstecka*, *Angelstiel*), к которой прикреплен длинный тонкий шнур, часто сплетенный из конского волоса, на него крепится поплавок из коры ивы (*Floots*), при помощи которого можно регулировать глубину погружения удочки.

Донная удочка похожа в основном на традиционную, только без поплавка. На его месте находится грузило (камешек, старая гайка или кусок свинца).

Метательная удочка представляет собой прочную тонкую леску длиной 15–20 м, привязанную к вбитому в землю тонкому упругому стержню; на другом конце прикрепляется груз (*Lot*) с ручкой, с помощью которой леска с четырьмя — шестью прикрепленными к ней через равные промежутки крючками забрасывается далеко в реку. На удочке есть небольшой колокольчик, звон которого сигнализирует рыбаку, что удочку дергают.

Приманкой для рыбы служат черви (*Fischwerm*, *Regawerm*), которых выкапывают в сырых, илистых, черноземных местах. Также их можно найти у реки в песке или под камнями на берегу (создается впечатление, что существует несколько видов этих червей: красные, желтые, зеленоватые). В качестве приманки также можно использовать тесто или свежеспеченный хлеб; карп хорошо клюет на кусочки клецок.

Пойманную рыбу хранят в корзине с крышкой. Это обычная корзина, сплетенная из зеленой ивы, но дно у нее шире верха. Рыболовы продевают леску через жабры и привязывают к небольшому колу.

У крепкого карпа леску продевают через жабры с обеих сторон, его как бы седлают (*gesattelt*) леской, идущей с одной стороны на другую через голову.

## B. Die Eier

Von den Eiern, die für die Speisen in Betracht kommen, ist bei uns nur das Hühnerei zu nennen, denn Enten- und Gänseeier werden äußerst selten gegessen, da diese Vögel weniger legen und man ihre Eier zum Ausbrüten (*Setzen*) aufbewahrt. Die Hühnereier unterscheiden sich nicht nur nach Größe, sondern auch nach der Farbe der Schale: die einen sind ganz weiß, die anderen schmutzig-gelb.

Hühner gibt es die verschiedensten Arten. Für einen Spezialisten wäre die Untersuchung der Frage über die Hühnerzucht bei uns, meine ich, ein dankbares Thema. Ich kann hier darauf nicht näher eingehen, das würde zu weit führen.

Die Hühnereier werden jeden Tag aus den Nestern (*Hinkelnester*) ausgehoben. Als Nester dienen einfach zufällig in die Wirtschaft gekommene Kästchen; aber auch spezielle Reihen von Nestern werden im Hühnerstall den Wänden entlang angebracht. Aufbewahrt werden die Eier einfach in einem Korbe an trockenen kühlen Plätzen. Manche legen sie für den Winter auch in Salz ein.

Die Eier werden in heißem Wasser gekocht und mit Salz und Brot zum Tee oder Kaffee gegessen. Sie werden in die Pfanne geschlagen und in Butter gebacken (*Ochsaaga*); sie werden über bratende Speckscheiben geschlagen und mit Pellkartoffeln gegessen; sie werden mit einer leichten Zugabe von Milch und Mehl zu einem Eierkuchen gebacken. Auch kommen sie in Kloß-, Nudel-, Kräppelteig. Beim Dünnekuchenbacken gehören sie in den Teig, wenn er gut mürbe gemacht wird, und auch obendrauf zum süßen Guss. Eiergerste-, Riwele“, Pfannenkuchenteig u. a. wird ohne Eier nicht bereitet. Auch würde das Füllsel der *Pirogen* und gefüllten Nudeln nicht gut zusammenhalten, wenn nicht einige Eier daruntergerührt würden.

Nebenbei gesagt, Eier werden zu Ostern und besonders den Kindern verschenkt; auch verschiedene Eierspiele (*Aerschuppla*, *Aaerlesa*) sind zur Osterzeit nicht nur unter Kindern, sondern auch unter Erwachsenen üblich

## C. Die Milch

Bei uns wird nur die Milch der Kuh und der Ziege im Haushalte verwendet. „Eine gute Kuh ist die halbe Nahrung“, „Eine Kuh deckt alle Armut zu“, sagt der Kolonist.

Die Pflege der Kühe lässt man sich besonders angelegen sein. Im Durchschnitte sind unsere gewöhnlichen Kühe keine besonders guten Milchkühe, d. h. sie geben zwar ziemlich fetthaltige Milch, aber verhältnismäßig wenig. Wenn dann noch starke anhaltende Dürre hinzukommt und auf dem

## Б. Яйца

Из яиц, которые используются в пищу, следует упомянуть только куриные, т. к. утиные и гусиные яйца употребляются крайне редко, поскольку эти птицы несут меньше яиц и их яйца оставляют для насиживания (*Setzen*). Куриные яйца отличаются не только размером, но и цветом скорлупы: одни полностью белые, другие грязно-желтые.

Есть много разных видов кур. Для специалиста изучение вопроса разведения кур в нашей стране было бы, думаю, благодарным предметом. Я не могу здесь вдаваться в подробности, это увело бы нас далеко от нашей темы.

Куриные яйца вынимают из гнезд (*Hinkelnester*) каждый день. Гнезда — это просто ящики, случайно оказавшиеся в хозяйстве, но специально изготовленные и установленные вдоль стен курятника ящики-гнезда — также не редкость. Яйца просто хранят в корзине в сухом прохладном месте. Некоторые хозяйки кладут их в сосуд с солью на зиму.

Яйца варят в горячей воде и едят с солью и хлебом, с чаем или кофе. Их жарят на сковородке в масле (*Ochsaaga*), добавляют в сковороду, в которой жарят куски сала, и едят с картофелем в мундире; из них пекут яичный пирог с небольшим добавлением молока и муки. Они также входят в тесто для клецок, лапши и креплей (*Kräppel*). При выпечке пирогов их добавляют в тесто, чтобы оно стало рыхлым и нежным, они также входят в состав сладкой глазури. Яйца добавляют в тесто для приготовления штрейзелей и выпекания пирогов. Кроме того, начинка для пирогов лучше держится и не разваливается, если в нее добавлено несколько яиц.

Кстати, на Пасху яйца красят и раздают всем, особенно детям; на Пасху также практикуются различные игры с крашеными яйцами не только среди детей, но и среди взрослых (*Aerschuppla*, *Aaerlesa*).

## В. Молоко

В хозяйстве используется только коровье и козье молоко. «Корова на дворе — хорошая еда на столе», «Коли корова есть, так и бедность не видно», — говорит колонист.

Уходу за коровами колонист придает большое значение. В среднем обычные коровы не особенно хороши как молочные, т. е. они дают довольно жирное молоко, но надою его относительно небольшие. Если же на летний период придется еще и длительная засуха

Felde und in der Steppe schlechtes Grünfutter ist, dann ist es manchmal zum Verzweifeln.

Am beliebtesten sind die roten Kühe mit spitzen krummen Hörnern und die schwarz-weißscheckigen ohne oder mit Hörnern.

Die Ziegen sind weniger beliebt und eigentlich erst in den letzten Jahren in größerem Maßstabe angeschafft worden.

Die süße Milch wird roh oder abgekocht zu Pellkartoffeln, Klößen und Pfannkuchen gegessen; sie kommt in den Kuchenteig, wenn die Kuchen gut werden sollen; auch im Kloß-, Nudel-, Pfannkuchenteig darf die Milch nicht fehlen; außerdem wird die Milch, manchmal abgerahmte, in den Tee (*Stepptee*, *Süßholztee*) oder Kaffee (*Weizen- oder Gerstenkaffee*) gemischt. Man kocht Milchsuppen mit Nudeln, Hirse, Reis, *Riweln* usw.

Die saure Milch (*Dickmilch*) genießt man zu Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, man *macht* Blätter- und Gurkensalat damit *an*.

Der Quark (*Käsmatta*) kommt als Füllsel in Nudeln; er kommt auf Käsekuchen (Quarkkuchen); er wird mit Schmant zartgerührt und aufs Brot gestrichen, wenn wenig Butter da ist. Auch bereitet man aus Quark Käse, z.B. Kochkäse, Handkäse (*Stinkkäse*) und gepressten Käse.

Kochkäse erhält man, wenn die *Käsmatta* in einer Schüssel, mit einem feuchten Lappen zugeeckt, mehrere Tage fault (speckig wird) und dann aufgeköcht wird. Nachdem er im Keller gestockt ist, wird er scheibenweise abgeschnitten und auf dem Butterbrot gegessen.

Handkäse (*Stinkkäs*) erhält man, wenn zartgeriebener und gekneteter Quark in faustdicke, länglich runde Klumpen zusammengedrückt, getrocknet und dann in einem Topfe (*Kästopp*) oder *Ständerchen* aufbewahrt, bis er anfängt, *speckig* zu werden. Gegessen wird er jedoch, wenn er noch nicht durch und durch *speckig* ist.

Gepresster Käse (*Abb. 93a*) wird fabrikmäßig bereitet und ist ein Wirtschaftszweig, der sich erst in den letzten fünf Jahren in unseren Dörfern entwickelt hat; bisher waren Käseereien nur bei den Mennoniten eingerichtet.

Die aus dem Quark gepresste Molke wird auch ausgenützt, indem man darauf Weißbrotteig *anstellt*; die Molke soll auch bei Brustkranken, becherweise getrunken, Wunder tun. (!)

Süßer Schmant (Rahm) kommt in den Kaffee (*Bohnakaffee*), saurer Schmant in allerlei Suppen und Saucen. Den Schmant erhält man durch Abschöpfen mit einem hölzernen Löffel. Das Separieren mit Hilfe einer Maschine kommt verhältnismäßig selten vor. Öfter findet man Separatoren bei den Mennoniten.

Aus dem Schmant (meistens aus saurem Schmant) bereitet man auch die schmackhafte, überaus nahrhafte Butter.

и на пастбищах и полях соответственно будет мало травы, тогда крестьянина охватывает полное отчаяние.

Наиболее популярны красные коровы с заостренными изогнутыми рогами и чернопестрая порода с рогами или без них.

Козы менее популярны, и вообще их стали покупать в больших количествах только в последние годы.

Свежее молоко пьют сырым или кипяченым с картофелем в мундире, отварным картофелем, клецками и оладьями, его добавляют в тесто, чтобы хлеб получился хорошим, добавляют также в тесто для клецок, лапши и оладий; кроме того, молоко, иногда пропущенное, добавляют в чай (*Stepptee*, *Süßholztee*) или в кофе (пшеничный и ячменный). На молоке готовят молочные супы с лапшой, пшеном, рисом и мелкими комочками теста (*Riewel*).

Прокишшее молоко (*Dickmilch* — простокваша) подается с отварным и жареным картофелем, используется для заправки (*anmachen*) листового и огуречного салатов.

Творог (*Käsmatta*) используется в качестве начинки для лапши, его добавляют в пироги (*Quarkkuchen*), перемешивают со сметаной и намазывают на хлеб, когда мало масла. Из творога готовят также сыры: например, плавленый сыр (*Kochkäse*), сыр с резким запахом (*Stinkkäse*), сделанный вручную (*Handkäse*) и прессованный сыр.

Плавленый сыр получается, когда творог в миске покрывают влажным полотенцем и оставляют плесневеть (ферментироваться) на несколько дней, а затем отваривают. После полного охлаждения в погребе сыр нарезают кусочками и делают бутерброды.

Ручной сыр с резким запахом (*Stinkkäs*) получается, когда мелко протертый и вымешанный творог отжимают, сушат и делают из него круглые формы толщиной с кулак, затем их хранят в кастрюле (*Kästopp*) или в небольшой кадке, пока сыр (творог) не начнет плесневеть. Однако в пищу его употребляют, когда этот сыр еще не весь покрылся плесенью.

Прессованный сыр (*Илл. 93a*) изготавливается на заводе, и это отрасль, которая в наших деревнях начала развиваться только в последние пять лет, до сих пор сыроварни были только у меннонитов.

Сыворотку, отжатую из творога, используют и для приготовления на ней теста для белого хлеба. Говорят также, что сыворотка творит чудеса при заболеваниях груди, если ее пить кружками.

Сливки (*Rahm*) добавляют в кофе (*Bohnakaffee*), сметану используют во всевозможных супах и соусах. Сливки получают, снимая деревянной ложкой с отстоявшегося молока тонкий,

Dazu hat man ein sogenanntes Butterfass (*Abb. 93b*). Es ist aus langen Lindendauben in Form eines sich nach oben verengenden Zylinders von etwa 0,15–0,20 m Durchmesser vom *Bunder* gebunden; im Zentrum des fest schließenden Deckels ist eine Öffnung, durch die ein langer gerader Stab hindurch geht, an dessen innerem Ende eine mehrfach durchlöcherter entsprechend große Holzscheibe (*Butterstößer, Butterstempel – Semenowka*) befestigt ist. Wenn der Schmant (Rahm) in das Butterfass gegossen ist, wird es fest mit dem Deckel verschlossen; und nun beginnt man, den Butterstößer auf und ab zu bewegen, bis sich die Butter von der Milch geschieden hat. Das nennt man ‚s *Buttra* oder ‚s *Butterausstoß*a. Die Butterfässer werden aber immer weniger: man ersetzt sie durch vom Tischler gefertigte Buttermaschinen (*Abb. 93c*). Diese ist ein fass-, trommel- oder auch kastenähnlicher Behälter, in dem sich an einer Achse durchlöcherter Flügel befinden; bringt man durch Drehen eines Griffes die Flügel in Bewegung, so peitschen sie den Schmant im Wirbel durcheinander, bis sich die Butter aussondert. Die Arbeit mit der Buttermaschine ist viel bequemer und leichter als mit dem Butterfass, und die Buttermaschine hat den endgültigen Sieg über das altehrwürdige Butterfass davongetragen.

Die Butter wird, nachdem sie aus der Buttermaschine herausgeholt (*rausg'fahmt*) ist, mehrere Male in kaltem Wasser durchgewaschen (*dorchg'knet't*), bis das Wasser ganz klar (hell) bleibt. Als beste Butter gilt die gelbe Butter (Maibutter). Die frische (*frischausg'stoßni*) Butter wird zu einem oder zwei länglichen Wecken (*Butterweg, Butterweck*) geformt. Die frische Butter wird auf das Brot gestrichen; Butterbrot isst man zu Tee oder Kaffee. Meistens kommt noch ein Stück Käse obendrauf. Frische Butter nimmt man auch manchmal zum Schmälen der Suppen und Braten der Kartoffeln; im Allgemeinen aber wird die Butter zu diesem Zwecke ausgekocht (*ausg'lassa*). Gut ausgekochte Butter hält sich in rotglasierten Töpfen oder in Butterständern aus Lindenhholz sehr lange. Sie kommt in den Teig, wenn er mürb werden soll, in die *geschmälzten* (ohne Fleisch gekochten) Suppen; man brät in ihr Kartoffeln, Klöße; man bäckt darin Kräppel, Kuchenschnitte und Pfannkuchen; man röstet darin das Mehl zur *Geröstemehlsupp* oder *Sämeta* u. a.; man schmälzt damit die verschiedenen Klöße, trockne Nudeln, den Brei; man muss sie bei Butter- oder Schlagklößchen durchschmecken; kurzum, *Butter verderbt nix*. Ausgekochte Butter heißt an vielen Orten, z.B. im Ochsenrunde (Kanton Kamenka), *Schmalz*.

Butter wird auch als Heilmittel in verschiedenen Salben gebraucht (doch zieht man zu diesem

более жирный слой. Сепарирование с помощью машины встречается относительно редко. Сепараторы можно чаще увидеть у меннонитов.

Из сметаны (обычно из кислой) также готовят вкусное, чрезвычайно питательное масло.

Для этой цели используют маслобойку. Она сделана из длинных липовых клепок в виде сужающегося к вершине цилиндра диаметром около 0,15–0,2 м. В центре плотно закрывающейся крышки имеется отверстие, через которое проходит длинная прямая палка, на нижнем конце которой прикреплен деревянный диск с несколькими отверстиями (*Butterstößer, Butterstempel – Семеновка*), диаметр которого совпадает по размеру с диаметром цилиндра (*Илл. 93б*). Сливки (*Rahm*) наливают в маслобойку, плотно закрывают крышкой и начинают перемещать толкатель вверх и вниз, пока масло не отделится от молока. Это называется делать масло, бить масло (*'s Buttra* или *s Butterausstoß*a). Но маслобоек становится все меньше и меньше: их заменяют маслобойные машины, изготовленные столяром (*Илл. 93в*). Это бочкообразная, барабанная или коробчатая емкость, в которой на оси имеются перфорированные крылья; их приводят в движение, поворачивая ручку, они взбивают сметану, образуя воронку, пока не отделится масло. Работать с маслобойной машинкой гораздо удобнее и проще, чем с маслобойкой, и маслобойная машинка одержала окончательную победу над проверенной веками ручной маслобойкой.

Масло вынимают (*rausg'fahm*) из маслобойной машины, несколько раз промывают, отжимая руками в холодной воде (*dorchg'knet't*) до тех пор, пока вода не станет совершенно прозрачной (светлой). Лучшее масло — желтое майское масло. Свежему (*frischausg'stoßni*) маслу придают форму одной или двух продолговатых булочек (*Butterweg, Butterweck*), его намазывают на хлеб, едят с чаем или кофе. Чаще всего на масло кладут еще кусочек сыра. Свежее масло также иногда добавляют в супы и используют для жарки картофеля, но обычно для этой цели масло топят (*Butter wird ausg'lassa*). Хорошо протопленное масло долго хранится в глазурованных красных горшочках или в липовых бочонках. Его добавляют в тесто, если хотят, чтобы оно стало нежным и рыхлым, в супы в качестве смальца (супы, приготовленные без мяса); на топленом масле жарят картофель, его добавляют в клецки, на нем пекут крепли, пироги и олады; на топленом масле обжаривается мука для приготовления супа из обжаренной муки (*Geröstemehlsupp*) или обжаренных комочков теста (*Sämeta*) и т. д.; масло добавляют в лапшу, в кашу, им пропитывают галушки и взбитые клецки; выражаясь кратко — масло ничего

Utensilien zur Verarbeitung von Milchprodukten:

a) Käsepresse. Anf. XX. Jh.

Rownoje. Expedition 1920

b) Butterfass.

1920er Jahre. Gnadentau.

Sammlung von A. Sjakin

c) Buttermaschine.

Anf. XX. Jh. Rownoje.

Expedition 1920

Утварь для обработки молочных продуктов:

а) Пресс для сыра.

Нач. XX в. С. Ровное.

Экспедиция 1920 г.

**СМК 5728**

б) Маслобойка.

1920-е гг. С. Гнадентау.

Коллекция А. Зякина

в) Маслобойная

машинка. Нач. XX в.

С. Ровное. Экспедиция

1920 г.

**СМК 5801**



**b (б)**



**a (а)**



**с (в)**

Zwecke Schweinefett vor). Ein kleines Stückchen frischer Butter, zwischen den Handflächen zerreiben, muss das fehlende Haaröl ersetzen.

Soviel von der Milch und ihrer Verwendung in unserem Haushalte. Man weiß zwar davon, dass unsere nahen Nachbarn auf der Wiesenseite, die Kirgisen aus Pferdemicke ein Getränk *Kumys* bereiten, das sehr nahrhaft ist und von Brustkranken zur Kur angewandt wird, jedoch haben unsere Leute (mit einzelnen Ausnahmen) nie versucht, die Stutenmilch auszunützen.

не испортит (*Butter verderbt nix*). Топленое масло во многих местах, например, в Оксенгрунде (кантон Каменка) называют смальцем (*Schmalz*).

Масло также используется в качестве лечебного средства в различных мазях (хотя для этой цели предпочтительнее использовать свиной жир). Небольшой кусочек свежего масла, растертый между ладонями, заменяет недостающее масло для волос.

Вот, кажется, все о молоке и его использовании в нашем домашнем хозяйстве. Хотя многие знают, что наши близкие соседи с Луговой стороны, киргизы, готовят напиток кумыс из кобыльего молока, который очень питателен и употребляется как лекарство от болезней молочной железы, наш народ (за небольшим исключением) никогда не пробовал делать кумыс из кобыльего молока.

## D. Der Honig

Mit dem Wort Honig bezeichnet unser Wolgadeutscher in vielen Orten auch den Arbusensaft (*Ärbusahonig*); daher heißt auch der Honig von den Bienen *Bienahonig*. Die Bienenzucht ist bei uns sehr wenig verbreitet; man kann die Bienenzüchter in den einzelnen Kantonen fast buchstäblich an den Fingern abzählen: bei einer deutschen Bevölkerung von 578.784 (es sind die rein russischen Kantone Pokrowsk u. Solotoje nicht eingerechnet), gibt es laut Angaben des Statistischen Sammelwerkes von 1924, herausgegeben von der Zentralen Statistischen Verwaltung der ASSRdWD, nur 69 Bienenzüchter mit 428 Bienenstöcken. An diesen Ziffern allein schon ist zu sehen, wie wenig Bienenhonig erbeutet wird. Die Bienenstöcke sind meist Rahmenstöcke (eigentlich Rahmenbienenhäuschen), denn die wirklich aus Holzstöcken (einem ausgehöhlten Klotze) gemachten Bienenwohnungen kommen weniger vor: von 428 sind 78 solcher Klötze vorhanden (Statistisches Sammelwerk 1924).

Der Honig wird mit einer zentrifugalen Läutermaschine geläutert und kommt als seltene Delikatesse auf den Teetisch, wo er auf Weißbrot gestrichen wird. Jedoch wird er mit Vorliebe in die Honigkuchen (*Honigprenik*) getan, die zu Weihnachten gebacken werden. Unter anderem sind die Sareptaer *Honigprenik* in ganz Russland berühmt. In Sarepta werden sie fabrikmäßig hergestellt und versandt.

Unsere Kolonistenfrau bäckt die Honigkuchen (*Lebkucha*) in Form von großen und kleinen Kreisen, die mit dem Teeglas oder Branntweingläschen *ausgestochen* werden; jedoch werden auch Herzen (*Herzer*), Sterne (*Stern*), Puppen (*Poppa*), Pferde (*Geilcher*), Kamele (*Kamelcher*), Vögel (*Veigelcher*) u. drgl. ausgeschnitten.

## G. Мед

Во многих селах слово мед употребляется поволжскими немцами для обозначения сока (патоки) арбузов (*Ärbusahonig*), поэтому пчелиный мед также называют медом, но с пояснением, что это мед пчел (*Bienahonig*). Пчеловодство у нас распространено мало, пчеловодов в отдельных кантонах можно пересчитать почти буквально по пальцам: при немецком населении, насчитывающем 578 784 человека (не считая чисто русских кант. Покровск и Золотое), их, по сведениям, Статистического сборника за 1924–1926 гг., издаваемого Центральным статистическим управлением АССР НП, всего 69 и они имеют 428 ульев. Одни эти цифры уже показывают, как мало производится пчелиного меда. Ульи в основном изготовлены из досок (каркасные пчелиные ульи), потому что настоящие пчелиные жилища, сделанные из деревянной колоды, выдолбленной изнутри, встречаются редко: таких колод насчитывается 78 штук из 428 ульев (Статистический сборник за 1924–1926 гг.).

Мед очищается на центробежной фильтрующей машине и попадает на стол к чаю как редкое лакомство, его намазывают на белый хлеб. Однако мед чаще всего кладут в медовые пряники (*Honigprenik*), которые пекут на Рождество. Между прочим, сарептинские медовые пряники известны во всей России. Они изготавливаются фабричным способом и поставляются из Сарепты во все концы России.

Наши колонистки пекут медовые пряники (*Lebkucha*) в виде больших и малых кружочков, которые вырезаются стаканом или рюмкой; вырезаются также сердечки (*Herzer*), звезды (*Stern*), куклы (*Poppa*), лошади (*Geilcher*), верблюды (*Kamelcher*), птицы (*Veigelcher*) и тому подобное.



### 3. Das Auftragen der Speisen

Nachdem wir uns angesehen haben, welche Produkte zum Essen und Trinken gebraucht, wie sie zubereitet und wie sie aufbewahrt werden, wollen wir etwas dabei verweilen, wie die Speisen bei uns Wolgadeutschen serviert werden.

#### A. Die Tischwäsche

##### a) Das Tischtuch

Im Allgemeinen kommt ein Tischtuch beim Essen nicht auf den Tisch: der Tisch ist oben hellgelb angestrichen oder auch unangestrichen; im letzteren Falle wird die Tischplatte (*s' Tischblatt*) mit einem Strohwisch und Sand nach dem Essen abgerieben, so dass sie immer durchaus Weiß und rein ist. An Festtagen oder Hochzeiten, Kindtaufen usw. kommen auch Tischtücher auf die Tische: früher waren es selbstgewobene graue Leinentücher mit handbreitem roten Rand an den Schmalenden, jetzt sind es große Tücher aus großkariertes Sarpinka (dunkle Muster) oder auch aus billigem leichtem Damaststoff, den man in der Stadt erstet.

Servietten sieht man überhaupt nicht auf unserem Tische (vielleicht bei einem Lehrer oder and. Dorfbeamten).

Nach dem Essen wird der Tisch zum Staat mit einem Tischtuche bedeckt. Diese Tischtücher werden von den jungen Mädchen aus weißem Häkelgarn gehäkelt. Dazu bedient man sich eines Häkelchens aus Stahl: (ein zugespitzter Stahl mit einem Widerhaken) (*Abb. 94*). Man häkelt dichte (ausgefüllte) und weite (freie) kleine Quadrate, so dass irgendein Blumenmuster mit einem Rande entsteht; man häkelt aber auch einzelne regelrechte Kreise (Rädchen) und Sterne, die dann zusammengehäkelt werden und so ein rhythmisches ganzes darstellen.

Aber auch Filetarbeit kommt vor; es wird zuerst ein tuchgroßes Netz aus grauem, weißem oder schwarzem Zwirn (Garn) geknüpft. Die quadratischen Öffnungen des Netzes werden zum Teil durch Hindurchziehen einer Filetnadel (*Filiernodl*) mit Garn ausgefüllt, so dass ein Muster (Vase mit Blumenstrauß, Rosen- und Blätterwerk usw.) entsteht. Im Ethnographischen Museum zu Saratow hat man ein solches Tischtuch: das Netz ist aus schwarzem Garn *filiert*; die Ausfüllung ist mit rotem, blauem, gelbem, rosa, grünem Garn gemacht, so dass das Tischtuch trotz des düsteren Hintergrundes, recht *lustig* aussieht (*Abb. 95*).

In den letzten Jahrzehnten ist bei uns in den Sarpinkarayons (um Balzer, Messer usw. herum)

### 3. Сервировка блюд

После того как мы рассмотрели, какие продукты и напитки употребляются в пищу, как их готовят и хранят, остановимся на том, как подается еда у нас, немцев Поволжья.

#### A. Столовое белье

##### a) Скатерть

Вообще во время еды скатерть на стол не кладут: столешницу окрашивают в светло-желтый цвет или оставляют некрашеной; в последнем случае столешницу (*s' Tischblatt*) после еды протирают соломенной мочалкой и песком, чтобы она всегда была совершенно белой и чистой. В праздничные дни: свадьбы, крестины и т. п. — на стол кладут скатерть; раньше это были домотканые серые льняные полотна с красной каймой шириной в ладонь на узких сторонах, сегодня это большие полотна из сарпинки в крупную клетку (темные цвета) или дешевая легкая камчатная ткань, которую покупают в городе.

Салфеток на нашем столе нет вообще (возможно, они есть у учителя или другого сельского чиновника).

После еды стол накрывают скатертью ради порядка. Эти скатерти связаны девушками крючком из белых ниток. Для этого используется стальной крючок (остроконечный стальной стерженек с обратным крючком) (*Илл. 94*). Обычно вяжут плотные (набитые) и широкие (свободные) квадратики, чтобы получился какой-либо цветочный узор с каймой; кроме того, крючком вяжут также отдельные правильные кружочки (колесики) и звездочки, которые затем связывают вместе и, таким образом, изделие представляет собой органичное целое.

Встречается также вязание методом филе: сначала связывается сетка по размеру ткани из серых, белых или черных ниток (пряжи). Квадратные отверстия сетки частично заполняют цветной ниткой, протягивая ее при помощи филейной иглы (*Filiernodl*) так, что создается узор (ваза с букетом, розы с листьями и т. д.). В этнографическом музее в Саратове есть такая скатерть: сетка изготовлена методом филе из черных ниток, наполнение выполнено красной, синей, желтой, розовой, зеленой пряжей, так что, несмотря на мрачный фон, скатерть выглядит довольно весело (*Илл. 95*).

В последние несколько десятилетий в районах, где производят сарпинку (вокруг Бальцера,



94

94

Häkelnadel. End. XX. Jh.  
Blumenfeld.  
Expedition 1920

Крючок вязальный.  
Кон. XIX в.  
С. Блюменфельд.  
Экспедиция 1920 г.  
**СМК 4542**



a (a)

95

Tischdecken in der Technik  
der Filetstickerei:  
a) Ein Umhang für einen  
Samowar. H. Schlothauer.  
Neu-Galka. Anf. XX. Jh.  
Expedition 1920–1921  
b) ein Tischtuch. Straßburg

Скатерти в технике  
филевой вышивки:  
a) Накидка на самовар.  
Х. Шлотгауэр. С. Ней-  
Галка. Нач. XX в.  
Экспедиция 1920–  
1921 гг.  
б) Скатерть. С. Штрасбург  
**СМК 4489**



b (6)

die Klöppelarbeit aufgekommen. Sarpinkagarn wird über einem Holzrahmen nach verschiedenen Richtungen gezogen und zu einem Tuche verklöppelt. Bei einer geschmackvollen Wahl der Farben sieht ein solches Tuch interessant aus. Alle diese gehäkelt, filierte und geklöppelten (*gknippa*) Tischtücher haben am Rande eine Reihe Quästchen (*Drassla, Troßla*).

An Tischtüchern zum Aufdecken beim Essen ist die Hausfrau gewöhnlich nicht reich versorgt, daher werden bei Festlichkeiten (mit dem Geschirr) auch Tischtücher leihweise genommen.

### b) Das Geschirr- oder Tassentuch

Zur Tischwäsche gehört auch das Geschirr- oder Tassentuch (*Geschirr-, Tassenhandtuch*), das zum Abtrocknen (*Austrikla*) des gewaschenen Geschirrs dient. Da gibt es oft sogenannte „Küchenhandtücher“, die aus ungebleichter Leinwand gemacht sind und mit denen man das Küchengeschirr austrocknet, und eigentliche Geschirrhändtücher, die oft aus weißer Leinwand angefertigt sind und an die man das Tischgeschirr, besonders die Teetasen, abtrocknet. In den meisten Fällen werden in der Küche beim Geschirrspülen ein Bastwisch zum Abwaschen und ein Spüllappen (*Spillumpa, Spielumpu*) zum Austrocknen benutzt. Der Spüllappen, aus grober Leinwand, dient auch oft zum Abputzen des Tisches, wenn man keinen aparten Tischlappen (*Tischlumpu*) hat.

## B. Das Tischgeschirr

### a) Das Geschirr vom Mittagstisch

Wenn man von Tischgeschirr reden will, so denkt man vor allen Dingen an die Teller; diese sieht man denn auch sogleich, wenn man in die Bauernstube tritt, auf dem Schüsselbrettchen. Da sieht man rote (*Abb. 69*) (von Kukkuser Geschirr), grüne und braune (Sareptaer Geschirr) und weiße Teller. Rote, braune und grüne Teller sind bloß glasiert (*glasurt*), aber die weißen sind oft blumig und bunt. Der Bauer liebt blaue oder rote Blumenornamentik auf weißem Grund.

Im Ethnographischen Museum zu Saratow sehen wir

a) unter Nr. 247<sup>21</sup> einen Porzellanteller aus einem Bauernhause der Wiesenseite: Grund weiß, auf dem Boden ein Blumenstrauß – grün, auf dem Tellerrand Blumenornament grün, braun u. rot, außerdem eine braune Linie;

b) unter Nr. 248<sup>22</sup> einen Porzellanteller. Der Grund ist weiß, auf dem Boden blaue Rosen und Blätter. Auf dem Rand: Der Grund ist rosa, darauf weiße Hagebutten und Blätter.

Mессера и т. д.), появилось кружево, изготовленное методом плетения на коклюшках. Пряжа для сарпинки натягивается на деревянную раму, затем тянется коклюшками в разные стороны и сплетается в ткань. При грамотном подборе цветов такая ткань выглядит очень интересно. Все эти связанные крючком методом филе и плетением на коклюшках (*gknippa*) скатерти имеют по краю ряд кисточек (*Drassla, Troßla*).

У хозяйки обычно не хватает скатертей, чтобы застелить ими стол, когда ждут много гостей, например, на свадьбу, поэтому скатерти (как и посуду) во время празднеств берут взаймы.

### б) Кухонное полотенце, или полотенце для посуды

К столовому белью относится также полотенце для посуды и чашек (кухонное полотенце, чашечное полотенце), которым вытирают (*Austrikla*) вымытую посуду. В кухне часто имеются так называемые кухонные полотенца, которые сделаны из небеленого льна и используются для сушки кухонной посуды, и настоящие кухонные полотенца, которые часто сделаны из белого льна и предназначены для сушки посуды, особенно чашек. В большинстве случаев при мытье посуды на кухне используют мочалку и кухонную тряпку (*Spillumpa, Spielumpu*) для ее обсушивания. Кухонная тряпка из грубого холста также часто используется для вытирания стола, если нет специальной тряпки (*Tischlumpu*).

## Б. Посуда

### a) Посуда для обеденного стола

Когда говорят о столовой посуде, имеют, прежде всего, в виду тарелки: их можно увидеть, как только вы входите в комнату крестьянского дома, на полке для тарелок и мисок. Там можно увидеть красные (из Куккуса) (*Илл. 69*), зелено-коричневые (из Сарепты) и белые тарелки. Красные, коричневые и зеленые тарелки просто глазированные (*glasurt*), а на белых часто имеются рисунки цветов, они очень красочные. Крестьянин любит синие или красные растительные орнаменты на белом фоне.

В этнографическом музее в Саратове имеются:

a) под № 247<sup>21</sup> фарфоровая тарелка из крестьянского дома с Луговой стороны: фон белый, на дне букет цветов зеленый, по краю тарелки растительный орнамент зеленый, коричневый и красный, на внешней стороне коричневая линия;



a (a)



b (б)



с (в)



d (г)



e (д)

96

Geschirr und Besteck. End. XIX. Jh.:

- a) Suppenterrine
- b) Weingläser
- c) Teekanne
- d) Teetasse
- e) Eine Schüssel für Kaffee. Kukkus
- f) Holzlöffel
- g) Tischmesser
- h) Metallgabeln. Mannheim.
- Expedition 2021
- i) Teelöffel. Mannheim. Expedition 2021

Столовая посуда и приборы. Кон. XIX в.:

- a) Супницы  
**СМК 51 309, ЭКМ 5044**
- б) Рюмки  
**СМК 39 310/1, ЭКМ 8952**
- в) Заварочный чайник  
**СМК 18 984/58**
- г) Чашка чайная  
**СМК 52 935/4**
- д) Миска для кофе.  
С. Куккус  
**СМК 5793**
- е) Ложка деревянная  
**ЭКМ 8858**
- ж) Нож столовый  
**СМК 52 955/1**
- з) Вилки металлические.  
с. Мангейм. Экспедиция 2021 г.  
**ЭКМ 19 549, ЭКМ 19 551**
- и) Ложка чайная.  
С. Мангейм.  
Экспедиция 2021 г.  
**ЭКМ 19 555**



f (е)



g (ж)



h (з)



i (и)

97

Samoware:

a) End. XIX. Jh.

b) Die Firma der Brüder  
Bataschew. 1825

Самовары:

а) Кон. XIX в.

**СМК 49 250**

б) Фирма братьев  
Баташевых. 1825 г.

**КрМОФ 329**



a (а)



b (б)

Diese blumigen Teller dienen aber mehr zum Staat und werden nur äußerst selten gebraucht; wenn schon Teller auf den Tisch kommen, so sind es rote oder einfache weiße mit blauem Streifen am Rand. Doch in den meisten Häusern kommen die Teller nur mit dünnem Kuchen (*Dünnerkucha*) mit Wurst, Fleisch, Kräppel, Gurken usw. auf den Tisch. Suppe, Fleisch, Brei isst man aber direkt aus der gemeinsamen Schüssel. Hat man Fremde am Tische, so stellt man einige Teller hin, falls jemand nicht heiß essen kann: alle schöpfen Suppe, Brei und langen sich Fleisch aus einer großen Schüssel, der Suppenschüssel (*Abb. 96a*); damit man nicht auf den Tisch tropft, hält man ein Stückchen Brot unter den Löffel. Man isst mit hölzernen Löffeln (*Abb. 96f*). Zum Fleischessen hat jeder eine Gabel (*Abb. 96h*), reichen die Gabeln nicht aus, so schöpft man die Fleischstückchen mit dem Löffel (das Zugreifen mit bloßen Fingern dürfte wohl äußerst selten vorkommen, ich habe es bloß zweimal gesehen: einmal in Schtscherbakowka und einmal in Dönhof). Von Messern (*Abb. 96g*) kommt nur eins, zum Brotschneiden, auf den Tisch, denn zum Zerkleinern braucht man kein Messer, da das Fleisch schon in mundgerechten Stückchen auf den Tisch kommt. Der Braten wird mit der Pfanne oder Schüssel, in der er im Ofen geschmort hat, auf den Tisch gestellt.

Karaffen und Gläser sieht man auf dem Mittagstisch nicht; außer es müsste ein besonderer Anlass zum Wein trinken sein, dann wird die Karaffe (*Grafin*) und ein Weingläschen (*Abb. 96b*) hergebracht; jedem ein Gläschen eingegossen (*eins eigschitt*) und gleich wieder weggeräumt. Wenn der Hausvater vor dem Essen eins trinken will, so tut er das in seinem Stübchen allein. Ein oder zwei Branntweingläschen findet man fast in jedem Hause: es sind entweder kleine sechskantige oder kelchartige Gläser auf Füßchen.

## b) Das Geschirr vom Tee- oder Kaffeetisch

Zum Tee- und Kaffeetrinken hat man Tassen (*Abb. 96d*) und Gläser mit Untertassen; dazu gehört eine Tee- oder Kaffeekanne (*Abb. 96c*), eine Zuckerbüchse und ein Milch- oder Schmantkrüglein (*Abb. 69i*). Heute trifft man fast in jedem Hause eine russische Teemaschine (Samowar – samowar) aus Messing. Die ersten Samoware kamen vor etwa 100 Jahren in unsere deutschen Dörfer, zuerst vereinzelt, heute aber sind sie fast in jedem Hause (*Abb. 97*).

Sehr wenig Teelöffel sieht man bei uns; es kommen einer oder zwei auf den ganzen Teetisch. (*Abb. 96i*).

Wenn ich hier einfach von Tee oder Kaffee rede, so meine ich chinesischen (guten) Tee und Mokkakaffee (*Bohnakaffee*), denn der Stepptee,

б) под № 248<sup>22</sup> фарфоровая тарелка белая, с голубыми розами и листьями на дне. На ободке основа розовая, на ней белые цветы шиповника и листья.

Однако эти цветочные тарелки служат больше для красоты и используются крайне редко; если уж на столе стоят тарелки, то они красные или просто белые с синей полосой по краю. Но в большинстве домов тарелки служат только для подачи на стол пирогов (*Dünnerkucha*), нарезки колбасы, мяса, креплей, огурцов и т. д. Суп, мясо и кашу едят прямо из общей миски. Если за столом чужие люди, хозяйка расставляет несколько тарелок на случай, если кто-то не может есть горячее; все черпают суп, кашу и берут мясо из большой миски, супницы (*Илл. 96a*). Чтобы не капало на стол, держат под ложкой кусочек хлеба. Едят деревянными ложками (*Илл. 96e*). У каждого есть вилка (*Илл. 96з*), чтобы есть мясо, но если вилка не хватает, то куски мяса зачерпываются ложкой (пальцами достают мясо крайне редко, я видел такое только два раза: один раз в Щербакровке и один раз в Дёнхофе). На столе есть только один нож (*Илл. 96ж*) для нарезки хлеба, потому что для нарезки мяса нож не нужен, т. к. мясо уже нарезано мелкими кусочками. Жаркое ставится на стол в сковороде или в миске, в которой оно тушилось в печи.

На обеденном столе нет графинов и стаканов, кроме тех случаев, когда есть серьезная причина выпить вино: тогда приносят графин (*Grafin*) и рюмки (*Илл. 96б*), всем наливают по рюмке (*eins eigschitt*) и тут же спиртное убирают. Если хозяин хочет выпить перед обедом, он делает это один в своей маленькой комнате. Одну-две рюмки для спиртного можно найти почти в каждом доме: это либо маленькие шестигранные, либо кубковидные рюмки на маленьких ножках.

## б) Посуда для чая или кофе

Для кофе или чая в кухне имеются чашки (*Илл. 96г*) и стаканы с блюдцами, сюда же относятся заварочный чайник (*Илл. 96в*) или кофейник, сахарница и кувшин для молока или сливок (*Илл. 69и*). Сегодня почти в каждом доме есть русский самовар (*Teemaschine*). Первые латунные самовары появились в наших немецких селах около 100 лет назад сначала эпизодически, а в настоящее время они есть почти в каждом доме (*Илл. 97*).

Сегодня в кухонном шкафу практически нет чайных ложек, их может быть одна или две на весь чайный стол (*Илл. 96ж*).

Когда речь идет о чае или кофе, я имею в виду китайский (хороший) чай и кофе

Süßholztees, der Weizen-, Gerstenkaffee kommen in Schüsseln auf den Tisch, und werden mit den Löffeln aus der gemeinsamen Schüssel gegessen; selten (in Grimm 1895 gesehen) bekommt jeder Esser ein kleines tiefes unten engeres Schüsselchen, aus dem er für sich allein löffeln kann (Abb. 96e – № 792).

### c) Die Ess- und Trinkgewohnheiten (im Allgemeinen)

Man isst bei uns am Morgen (*Zumorgenessen*) um 5–6, am Mittag um 11. 1/2–12 (*Mittagessa, Zumittagessen*) und um 19–20 Uhr zu Nacht.

Am Morgen gibt es: Süßholztees (weißer – mit Milch) mit Weißbrot dazu oder Weizen-, Gerstenkaffee (*Waazakaffee*) mit *Mattabrot* (Brot mit zartgeriebenem Quark und saurem Schmant); *Milchriwl*-, Kartoffel- oder Geröstetemehlsuppe und andere „leichte“ geschmälzte Suppen mit Schwarzbrot dazu.

Zu Mittag wird nur ein Gericht gekocht: entweder eine Fleischsuppe oder ein Braten mit sauren Gurken, Äpfeln, Arbusen oder ein Brei (*Gascha mit Milch*).

Zum *Nachtessen* wird 1) entweder die Teemaschine gestellt; dann gibt es Tee, Kaffee mit dünnem Kuchen oder Butterbrot; Zucker wird dazu gebissen; fehlt der Zucker, so taucht (*tunkt*) man das Weißbrot in Arbusen- oder Rübensaft (*Latwerge, Schlecksel, Süßscha*); 2) oder es wird eine Hirse-, Schmantkartoffelsuppe u. drgl. gekocht.

Arbeitet man bei langen Winterabenden (Spinnen, Weben, Häkeln, Stricken, usw.) bis spät in die Nacht hinein (bis 10–11 Uhr), so gibt es manchmal noch ein Stück Wurst und Brot oder eingemachte Arbusen, Gurken, Schlehen und Weißbrot; auch ein Glas Milch und Weißbrot genügen schon.

Das sind so im Allgemeinen die regulären Ess- und Trinkgewohnheiten. Gewiss gibt es in verschiedenen Orten verschiedene Abweichungen: so z. B. in Mariental wurden mir am Morgen bei Stepptee Fleischpirog (*Flejschpirog*), in Grimm bei Weizenkaffee gebratene Kartoffeln aufgetischt; jedoch im großen und ganzen trifft die aufgestellte Tagesordnung beim Essen fast überall zu.

Im Sommer, bei schwerer Feldarbeit, wird um vier Uhr etwas *zugebissen*: ein Stück Schwartemagen, Ginter oder Schweinefleisch mit Schwarzbrot; manchmal tut's auch eine frisch *eingesalzene* Gurke oder ein Arbusen- oder Melonenstück mit Weißbrot dazu.

Kwaß wird nur *unter der Zeit* getrunken, wenn man Durst verspürt. Auch glaubt man sehr an die stärkende Kraft des Branntweines und gibt den auf dem Felde Schwerarbeitenden zur Stärkung öfter einen Schnaps.

мокко (*Bohnakaffee*), потому что степной чай, чай с корнем солодки, пшеничный и ячменный кофе подаются на стол в мисках. Эти напитки семья черпает ложками из общей миски, редко бывает так, что каждый едок получает маленькую глубокую мисочку, сужающуюся книзу, из которой он может один черпать ложкой кофе (Илл. 96д – № 792).

### в) Привычки в еде и питье

Немцы едят утром (*Zumorgenessen*) в 5.00–6.00 утра, в полдень в 11.30–12.00 (*Mittagessa, Zumittagessen*) и в 19–20 часов вечера (*zu Nacht*).

Утром подают солодковый чай (белый с молоком) с белым хлебом и пшеничный или ячменный кофе (*Waazakaffee*) с хлебом (хлеб с мелко натертым творогом и сметаной); молочный суп, суп из картофеля или жареных мучных крупинок и другие легкие супы со смальцем и с черным хлебом.

В полдень готовится только одно блюдо — либо мясной суп, либо жаркое с солеными огурцами, яблоками, арбузами, либо каша (*Gascha mit Milch*).

На ужин либо ставится самовар, и тогда пьют чай, кофе с пирогом или едят хлеб с маслом, сахар идет вприкуску, если нет сахара, то белый хлеб макают (*tunkt man*) в арбузную или свекольную патоку (*Latwerge, Schlecksel, Süßscha*); либо готовится сметанный суп с пшеном и картофелем или что-то подобное.

Если приходится работать долгими зимними вечерами (прясть, ткать, вязать крючком, спицами и т. д.) до поздней ночи (до 22–23 часов), то иногда приносят и едят кусок колбасы и хлеба или консервированные арбузы, огурцы, терн и белый хлеб, иногда достаточно стакана молока и белого хлеба.

В общем, можно сказать, что это обычные привычки в еде и питье. Конечно, в разных местах есть особенности: так, например, в Мариентале мне утром подавали мясной пирог (*Flejschpirog*) со степным чаем, а в Grimme жареную картошку с пшеничным кофе, однако в общем и целом изложенный порядок действителен почти повсеместно.

Летом во время тяжелых работ в поле в четыре часа перекусывают: обычно едят кусок фаршированного желудка, кусок начиненного мочевого пузыря или свинину с черным хлебом; иногда довольствуются малосольными (*eingesalzene*) огурцами или куском арбуза, или дыни с белым хлебом.

Квас пьют только между делом (*unter der Zeit*), когда хочется пить. Крестьяне также верят в укрепляющую силу шнапса и часто дают его тем, кто много работает в поле, чтобы они подкрепились.

## 4. Einige allgemeine Schlussfolgerungen

Am Schluss der Abteilung über die *Nahrung* wollen wir versuchen, einige allgemeine Schlussfolgerungen zu ziehen:

a) Die weitaus größte Rolle bei der Nahrung spielt das Brot, das aus Weizen- und Roggenmehl gebacken wird. Das Anfertigen von schmackhaftem Gebäck ist eine Hauptspezialität unserer Hauswirtin.

b) Von den Gemüsearten werden nur die Kartoffeln in größerem Maßstabe beim Kochen der Speisen verwertet; Bohnen, Erbsen, Kohl, Rüben finden bedeutend weniger Verwendung; Melonen, Gurken, Zwiebeln, Salat u. drgl. dienen nur als Zugaben.

c) Obst, Beeren und Trauben nehmen einen sehr bescheidenen Platz unter den Speisen des Wolgadeutschen ein.

d) An zweiter Stelle kommen die Fleischspeisen in Betracht, besonders die aus Schweinefleisch und Rindfleisch: Wurst und Schinken dürfen im Haushalte nicht fehlen.

e) Die Kuhmilch ist ganz unentbehrlich auf dem Tische unseres Bauern; die daraus bereitete Butter dient hauptsächlich zum Schmälzen und Braten verschiedenster Speisen.

f) Die Frauen verstehen eine große Auswahl von schmackhaften einfachen nahrhaften Speisen zu kochen.

g) Der gedeckte Tisch weist wenig Teller und Messer auf, da sich die Familie meist um eine gemeinsame Schüssel oder Pfanne scharf und da das Zerlegen der festen Speisen von der Hauswirtin vorher besorgt wird.

h) Spirituose Getränke werden bei Tisch selten gereicht.

## 4. Некоторые общие выводы

Завершая раздел о еде, попробуем сделать несколько общих выводов:

а) Безусловно, главную роль в питании играет хлеб, который выпекают из пшеничной и ржаной муки. Приготовление вкусной выпечки — основная специализация нашей хозяйки.

б) Из овощей в больших масштабах в кулинарии используется только картофель. Фасоль, горох, капуста, морковь употребляются значительно реже; дыни, огурцы, лук, салат и т. д. служат только в качестве дополнения к основной еде.

в) Фрукты, ягоды и виноград занимают весьма скромное место среди блюд поволжских немцев.

г) На втором месте мясные блюда, особенно из свинины и говядины: колбаса и ветчина не должны отсутствовать в хозяйстве.

д) Коровье молоко совершенно необходимо на нашем крестьянском столе; масло, приготовленное из него, в основном используется для смазывания и жарки самых разнообразных блюд.

е) Женщины умеют готовить множество простых, вкусных и питательных блюд.

ж) На накрытом столе мало тарелок и ножей, так как семья обычно собирается вокруг общей миски или сковороды и потому, что хозяйка заранее заботится о том, чтобы нарезать твердую пищу на небольшие кусочки.

з) Спиртные напитки редко подают к столу.



*Dritte Abteilung:  
Kleidung*

**ТРЕТИЙ РАЗДЕЛ:  
ОДЕЖДА**



**B**ei der Behandlung der Frage nach der Kleidung kommen vor allen Dingen die Stoffe in Betracht, woraus sie gefertigt wird; diese Stoffe können entweder in engstem Zusammenhang mit der heimatlichen Wirtschaft an Ort und Stelle zubereitet werden oder auch aus anderen, manchmal recht fernen Gebieten zugestellt worden sein. Die Zubereitung der Stoffe selbst kann eine häusliche, handwerkliche, oder eine fabrikmäßige, maschinelle, sein. Die Rohstoffe dazu stammen teils aus der Pflanzen-, teils aus der Tierwelt, die sich der Mensch untertan gemacht hat; denn die Zucht und Pflege bestimmter Tiere und Pflanzen von Seiten des Menschen ist nicht nur begründet in ihrer Bedeutung für die Nahrung des Menschen, wovon früher die Rede war, sondern auch in ihrem Wert für die Beschaffung der Rohmaterialien zur Verfertigung der Kleidungsstoffe.

Weiter hätten wir die Verschiedenartigkeit der Männer-, Frauen- und Kinderkleider zu berücksichtigen, da die Geschlechtsverschiedenheit, die Arbeitsteilung unter den Geschlechtern in der Familie eine starke Abweichung der Männer- von den Frauenkleidern bedingt.

Außerdem müssen wir zwischen Ober- und Unterkleidern unterscheiden, die in Abhängigkeit von den klimatischen Verhältnissen sommers und winters verschiedene sind.

Alle diese in Betracht kommenden Dinge, glaube ich, werden am besten zur Geltung kommen, wenn wir zur Richtschnur unseres Gedankenganges die Betrachtung der gebräuchlichsten Sommer- und Winterkleider und Schmucksachen nehmen. Dabei können wir auch die anderen Seiten der Trachtenfrage: Stoffe, Anfertigung der Stoffe, Haartrachten usw. gelegentlich beleuchten.

So ergibt sich denn von selbst der Plan dieser Abteilung, wie er am Anfang der Arbeit in der Inhaltsübersicht vorgesehen ist:

1. Die Frauentrachten
2. Die Männertrachten
3. Die Kinderkleider

Ich muss hier bemerken, dass ich zu diesem Teile der Arbeit das Material des Ethnographischen Museum zu Saratow weniger als sonst benützte, da ein unglücklicher Zufall den rechtzeitigen Zutritt zu den Sachen verhinderte. Ich hoffe, dass ich dieses Manko später gutmachen kann. Heute muss ich mich viel mehr auf Selbstbeobachtetes berufen: in Dobrinka, Schtscherbakowka, Grimm, Dietel, Norka, Semenowka, in Laub, Dinkel, Seelmann, Mariental u. a. hatte ich zum Teil früher, zum Teil diesen Sommer (1925) Gelegenheit hierzu. Auch entnehme ich eine Reihe Angaben den von mir im Sommer 1914 aus 97 Ortschaften eingesammelten Fragebögen über verschiedene Seiten des Lebens unserer Wolgadeutschen, wo auch ein Abschnitt über Trachten enthalten ist.

**P**ri рассмотрении вопроса об одежде первоепенное значение имеют материалы, из которых она сделана. Они могут быть либо изготовлены на месте местными производителями, либо доставлены из других, иногда весьма отдаленных мест. Изготовление тканей может производиться дома вручную или на заводе машинным способом. Сырье для этого человек берет частично из растительного и частично из животного мира, который он себе подчинил. Выращивание определенных видов животных и растений и уход за ними обусловлены не только их важной ролью в пропитании человека, о чем мы говорили выше, но также и их ценностью как источников сырья для изготовления материалов для одежды.

Следует также принять во внимание различие между мужской, женской и детской одеждой, т. к. разница между полами, разделение труда на мужской и женский в семье предполагают, что мужская одежда сильно отличается от женской.

Кроме того надо отдельно рассматривать верхнюю и нижнюю одежду, которая различается в зависимости от погодных условий и времен года.

Я думаю, что все эти вопросы, которые необходимо исследовать, будут лучше всего представлены, если в качестве ориентира для нашего хода мыслей мы рассмотрим самые распространенные летние и зимние платья и украшения. При этом мы можем время от времени освещать и другие аспекты вопроса о костюмах: ткани, изготовление тканей, прически и т. д. Поэтому план изложения материала этого раздела намечается в том виде, в каком он приведен в начале работы в оглавлении.

1. Женская одежда
2. Мужская одежда
3. Детская одежда

Здесь нужно сказать, что для этой части работы я использовал материал из этнографического музея в Саратове меньше, чем обычно, т. к. как досадное стечение обстоятельств помешало своевременному доступу к экспонатам. Надеюсь, что позже смогу восполнить этот недостаток. Сейчас мне приходится гораздо больше ссылаться на то, что я наблюдал сам в Добринке, Щербаковке, Гримме, Дителе, Норке, Семеновке, Лаубе, Динкеле, Зеельмане, Мариентале и в других колониях. Я имел возможность сделать это частично раньше, частично этим летом (1925 г.). Я также беру ряд сведений о различных сторонах жизни наших поволжских немцев из анкет, собранных мною летом 1914 г. в 97 населенных пунктах, в которых есть и раздел о традиционных костюмах.

# 1. Die Frauenkleider

## A. Die Unterkleider

Von Unterkleidern trägt die wolgadeutsche Frau eigentlich bloß ein Hemd und einen Unterrock. Beinkleider werden sehr selten getragen, vielleicht mal, wenn man bei strenger Kälte an den Fluss oder die Quelle gehen muss, um Wäsche auszuwaschen. In diesem Falle benützt man die wattierte Hose des Mannes, die dann gleich ausgezogen (*ausgschmissa*) wird, sobald man nach Hause zurückkehrt. In manchen Fällen hat man auch besondere Hosen aus warmem Flanell oder Barchent (*Bumasee*), deren Schnitt sich wenig von dem einer Männerhose unterscheidet.

### a) Das Hemd

Das Hemd ist gewöhnlich aus zweierlei Stoffen angefertigt: der obere Teil ist aus feinerem, weicherem, der untere Teil (*Unnerstock*) dagegen aus gröberem, rauherem Stoffe gemacht. In den früheren Jahren, etwa vor 60–75 Jahren, waren beide Teile aus selbstgewobener Leinwand bereitet. In den letzten Jahrzehnten wird für den oberen Teil bis etwa zur Taille fabrikmäßig gemachter *Zitz* genommen. Am beliebtesten sind hierzu rosarote streifige Muster. Der untere Teil (*der Unnerstock*) ist gewöhnlich aus ungebleichter grober Leinwand gefertigt.

Ein einfaches Frauenhemd ist ziemlich weit gemacht, hat einen kleinen Halsausschnitt, so dass nur der Hals ganz frei wird, Schultern und Brust sind ganz bedeckt. Das Frauenhemd ist vorn auf der Brust und hinten auf dem Rücken in viele Falten zusammengezogen. Oben ist es in einen etwa 0,02 m breiten Kragen eingefasst; vorn in der Mitte hat das Hemd einen etwa 0,20 m langen Einschnitt (*Hemmerschlitz*), der oben mit einem Knopfe zugeknöpft wird. Auch haben die Frauenhemden etwa 0,10–12 m lange Ärmelchen, die ziemlich weit sind und besonders geschnitten werden. Der *Unnerstock* ist entsprechend weit, etwa 0,75 m lang, und reicht bis über die Knie hinab. Ein solches Hemd kann man im Ethnographischen Museum zu Saratow sehen: der *Oberstock* ist aus rosarotem *Zitz*, der *Unnerstock* aus grobem Sackleinen. Auch ist dieses Hemd, das von der Wiesenseite (Blumenfeld, 1921) stammt, etwas tiefer als gewöhnlich ausgeschnitten (*Abb. 98*). In Dobrinka habe ich 1925 ein Hemd gesehen, das oben höher schließt, und dessen *Oberstock* aus hell- und blassrot gestreiftem *Zitz* gemacht ist.

Den *Zitz* zu den Hemden und anderen Kleidungsstücken erstand man früher bei den *Kästchenträgern*; dieses war eine Art Hausierer der einen Kasten mit Kleinwaren und ein Bündel mit

# 1. Женская одежда

## A. Нижняя одежда

Что касается нижнего белья, то поволжско-немецкая женщина на самом деле носит только рубашку и нижнюю юбку. Брюки носят очень редко, возможно, только тогда, когда нужно при сильном морозе идти на реку или к роднику, чтобы прополоскать белье. В этом случае женщина надевает мужские ватные штаны, которые сразу же снимает (*ausgschmissa*), как только вернется домой. У некоторых женщин есть и специальные брюки из теплой фланели или бумазеи (*Bumasee*), покрой которых мало чем отличается от мужских брюк.

### a) Рубашка

Рубашка обычно изготавливается из двух видов ткани: верхняя часть из более тонкой и мягкой ткани, а нижняя часть (*Unnerstock*) из более грубой и суровой ткани. Раньше, лет 60–75 назад, обе части изготавливались из самотканого полотна. В последние десятилетия для верхней части, примерно до талии, используется ситец (*Zitz — ситец*) фабричного производства. Самыми популярными являются узоры в розовую и красную полоску. Нижняя часть (*Unnerstock*) обычно выполнена из небеленого грубого холста.

Простая женская рубашка (сорочка) сшита довольно свободно, имеет небольшой вырез горловины, так что обнажается только шея, полностью прикрыты плечи и грудь. Женская рубашка собрана во множество складок спереди на груди и сзади на спине. Верх окантован воротником шириной около 0,02 м. Рубашка имеет разрез длиной примерно 0,2 м по центру спереди, который застегивается сверху. Женские сорочки также имеют рукава длиной около 0,1–0,12 м, достаточно широкие и специально скроенные. Нижняя часть сорочки *Unnerstock* соответственно широкая, около 0,75 м в длину, и доходит чуть выше колен. Такую рубашку можно увидеть в этнографическом музее в Саратове: верхняя часть из розового ситца, нижняя из грубой мешковины. Эта рубашка с луговой стороны (Blumenfeld, 1921 г.) имеет более глубокий, чем обычно, вырез (*Илл. 98*). В Добринке в 1925 г. я видел рубашку, которая имеет вверху высокий вырез, ее верхняя часть сшита из ситца в светлую и бледно-красную полоску.

Ситец для рубашек и других предметов одежды раньше покупали у *Kästchenträger* — коробейников, которые шли с ящиком с мелкими



98

Manufaktur von Haus zu Haus trug und feilbot. Gegenwärtig trifft man sie nicht mehr.

In größeren Dörfern gab es eine Handlung, wo man alles anschaffen konnte. Auch gab es im Herbste viele Jahrmärkte, auf denen man aufs Jahr einkaufte. In den letzten Jahren und ganz besonders seit der Oktoberrevolution sind in den Dörfern viele Verbraucher-genossenschaften und Kooperativen entstanden, die den Bauern zu möglichst billigen Preisen mit allem, was er braucht, auch mit Schnittwaren, versorgen.

Was die Leinwand (das *Leinwand*) für den *Unterstock* anbelangt, so wird es nur noch selten zu Hause aus selbst gepflanztem Lein und Hanf gewoben, man kauft den Stoff größtenteils in der Kooperative (*im Kopratif*) oder verbraucht dazu einen *weichgewaschenen* Sack.

Außer diesen einfachen Hemden kommen auch solche mit weißem *Oberstock* vor, die viel tiefer ausgeschnitten sind, die auf der Brust mit Spitzen, Fältchen, Stickereien versehen sind; solche finden sich bei wohlhabenderen, mit der Stadt in regem Verkehr stehenden Frauen vor. Auch bringen die Lehrerinnen, Feldscherinnen u. a. gebildeten Elemente allerlei Neuigkeiten auf diesem Gebiete ins Dorf, die manchmal nachgeahmt werden. Als Beispiel kann das Frauenhemd dienen, das im Ethnographischen Museum zu Saratow unter



99

товарами и отрезами мануфактуры от дома к дому и предлагали их для продажи. Сейчас их уже не увидишь.

В больших деревнях был магазин, где можно было купить все что угодно. Осенью также было много ежегодных ярмарок, на которых люди покупали вещи на год вперед. В последние годы, и особенно после октябрьской революции, в деревнях возникло множество потребительских кооперативов, которые обеспечивают крестьянина всем необходимым, в том числе и швейными изделиями, по самой низкой цене.

Что касается полотна *die Leinwand* (мы его часто называем *das Leinwand*) для нижней части, то его редко ткют в домашних условиях из доморощенного льна и конопли. Большую часть ткани покупают в кооперативе (*im Kopratif*) или используют мешок, выстиранный до мягкого состояния.

В дополнение к этим простым рубашкам существуют также рубашки с белым верхом, кружевами, складками и вышивкой на груди, у которых вырез намного глубже. Такие рубашки встречаются у более состоятельных женщин, часто бывающих в городе. Учителя, фельдшеры и другие образованные люди также привносят в деревню всевозможные новинки в этой

98

Unterhemd einer älteren Frau. M. Dinges. End. XIX. Jh. Blumenfeld. Expedition 1921

Рубашка нижняя пожилой женщины. М. Дингес. Кон. XIX в. С. Блюменфельд. Экспедиция 1921 г. **СМК 4498**

99

Das Hemd einer jungen Frau. B. Rau. End. XIX. – Anf. XX. Jh. Alt-Weimar. Expedition 1921

Рубашка молодой женщины. Б. Рау. Кон. XIX – нач. XX в. Альт-Веймар. Экспедиция 1921 г. **СМК 4497**

Nr. 725 zu sehen ist (*Abb. 99*). Es stammt aus der Kolonie Alt-Weimar<sup>23</sup> (1921). Der *Oberstock* ist aus weißem Stoff; er hat auf der Brust einen tiefen in der Mitte nach unten zugespitzten Ausschnitt, der mit schmalen selbstgehäkelt zackigen Spitzchen benäht ist. Der äußerste Rand der Spitzenzacken ist aus rotem Zwirn (Garn), während die Spitze selbst aus weißem Garn gehäkelt ist. Vorn über die Brust ziehen von oben nach unten feine, in gleichen Abständen festgesteppte Fältchen; von Schulter zu Schulter ist in Form eines lateinischen „V“ eine Art Umrahmung angebracht, auf der ein Muster in Kreuzstich ausgeführt ist: dieses Muster besteht aus einem mit schwarzem Zwirn ausgeführten Schlangenzug, in dessen Windungen kleine Blättchen in Rot angebracht sind. Dasselbe Muster ist auch um die Ränder der kurzen Hemdsärmel ausgenäht. Auch mit solchen Spitzchen, wie wir sie am Rande des Ausschnittes gesehen haben, sind die Ärmel benäht. Vorn unter der ganzen Verzierung befinden sich zwei symmetrisch eingeschlagene Falten. Ebensolche zwei Falten sieht man auf der Rückseite; diese Falten ziehen sich aber schon vom Rande des Ausschnittes an, der hier rund und lange nicht so tief wie vorn ist.

Der *Unterstock* dieses Hemdes ist aus gebleichter Leinwand, die weit nicht so grob ist als an einem gewöhnlichen Hemde.

### b) Der Unterrock

Von einem Unterrocke (*Abb. 100*) in dem Sinne, wie man es bei einer Frau in der Stadt sehen kann (aus weißem Zeug mit allerlei Einsätzen und Spitzen usw.) kann bei einer Bauersfrau eigentlich nicht die Rede sein, denn der sogenannte Unterrock wird erst zum Unterrock, wenn man sonntags oder abends nach der Arbeit ausgeht, denn nur dann wird ein Überrock (*Owrrock*) angezogen. Wenn mal ein leichter aus blassrotem oder -blauen *Zitz* genähter eigentlicher Unterrock im Dorfe vorkommt, dann vielleicht bei einem Mädchen, das unlängst aus der Stadt gekommen ist, wo es als Magd gedient hat, wo es sich auch einige städtische Kleidungsstücke angeschafft hat. Die Jugend der wohlhabenden Kolonisten, die ihre Schulbildung in der Stadt bekommen hat, bringt auch städtische Moden ins Dorf, wozu auch das Tragen von leichten, sogar weißen Unterröcken gehört. Gewiss, zu der rauen und schweren Arbeit der Bauersfrau in Haus und Hof und auf dem Felde taugen die dünnen zarten Gewebe nichts, da sie zu rasch schmutzig und zerrissen sein werden. Daher macht unsere wolgadeutsche Bauersfrau ihren Unterrock (es ist eigentlich der Arbeitsrock) aus starkem dunklem Zeug. Sie nimmt hierzu entweder in der Bude (*Lafka* – лафка) gekauften Barchent oder selbstgewebene wollene Stoffe.

области, которым иногда подражают. Примером может служить женская рубашка, которую можно увидеть в этнографическом музее в Саратове под № 725. Она из колонии Альт-Веймар<sup>23</sup> (1921 г.) (*Илл. 99*), ее верхняя часть из белой ткани, у нее глубокий вырез на груди, сужающийся книзу и расшитый небольшим зубчатым кружевом ручной вязки. Край ажурных зубцов выполнен из красных ниток (пряжи), а само кружево связано крючком из белой пряжи. Тонкие, равномерно расположенные складки проходят по груди сверху вниз; от плеча к плечу идет своего рода кайма в виде латинской буквы V, на которой крестиком вышит узор: этот узор состоит из шлейфа в виде змейки из черных ниток, в изгибах которого прикреплены маленькие красные листочки. Такой же узор пришивается и по краям коротких рукавов рубашки. На рукавах также есть шнурки, подобные тем, какие мы видели по краю выреза. Спереди под всеми этими украшениями находятся две симметрично загнутые складки. На спине также есть две складки; они, однако, уже идут от края выреза, который здесь закруглен и далеко не такой глубокий, как спереди. Нижняя часть этой рубашки выполнена из отбеленного льна, который гораздо мягче, чем на обычной рубашке.

### б) Нижняя юбка

О нижней юбке из белого материала (*Илл. 100*) со вставками и кружевами, характерной для городской женщины, в случае с обычной крестьянкой не может быть и речи, т. к. юбка становится нижней только при выходе в гости по воскресеньям или по вечерам после работы, потому что только тогда надевается верхняя юбка (*Owrrock*). Если уж в селе встречается легкая нижняя юбка, сшитая из бледно-красного или голубого ситца, то, возможно, ее носит девушка, недавно приехавшая из города, где она служила горничной и купила себе городскую одежду. Молодежь богатых колонистов, получившая образование в городе, также привносит в деревню городскую моду, в том числе ношение светлых, даже белых нижних юбок. Конечно, тонкая, нежная ткань не годится для грубой и тяжелой работы крестьянки в доме, во дворе и в поле, т. к. слишком быстро загрязняется и рвется, поэтому жена нашего поволжского немца-крестьянина шьет свою нижнюю юбку (на самом деле это ее рабочая юбка) из прочного темного материала. Для этого она использует либо бумазею, купленную в магазине (*Lafka* – лавка), либо шерстяные ткани, которые сама соткала.

Популярны темно-красные бумазейные ткани с простой светло-красной каймой,

Beliebt sind von den Barchentstoffen die dunkelroten mit irgendeinem einfachen Rand aus hellerem Rot, auch braungelbe mit dunkleren kleinen Blümchen: erstere mehr bei jungen Mädchen und Frauen, letztere bei älteren Frauen. Weit mehr verbreitet ist der im Dorf gewobene wollene (*willna' Rock – bloonankna\** Rock).

In den meisten Dörfern befinden sich immer solche Webermeister, die aus fertiggesponnenem grauem, schwarzem, oder indigoblau-, braungefärbtem Garn diese Röcke weben.

Der dazu benützte Webstuhl (*Abb. 101*) unterscheidet sich nur wenig von einem Handwebstuhl für Sarpinka: vier solide senkrechte 2,50 m hohe Baustücke, die oben und unten von jeder Längs- und Breitseite des Stuhles durch etwas leichtere Stücke miteinander verzapft sind, bilden das Festigkeit verleihende Holzgestell, an dem die ganze Maschinerie des Webstuhles befestigt ist. An der vorderen Breitseite ist der aus einem einfachen Brette bestehende Sitz des Webers; gleich vor ihm ist in einer Erhöhung, die auf den unteren Längsbrettern des Gerüsts befestigt ist, der sogenannte *Brustbaum*, über den das fertige Gewebe hinab auf eine bewegliche Holzwalze (*Zeigbaam*) aufgewickelt wird. Das Aufwickeln besorgt der Weber mit der Hand, indem er von Zeit zu Zeit eine der strahlenartig in dem Rande der Walze befestigten vier bis sechs Holzspeichen hinab drückt. Das Zurückweichen wird von einem gezackten Rade, das mit einer Sperrklinke versehen ist, verhindert. Etwa in der Mitte hängt quer über die oberen Längsverbindungen ein hölzerner Rahmen, an dessen unterer Seite ein *Kamm* aus starken glatten Rohrsplittern mit einer Lade (*Kamm-lade*) angebracht ist; zwischen den Rohrsplittern (*Kammzinka*) kommen die Fäden des aufgespannten Zettels hindurch. Mit der Kammvorrichtung wird auch der zwischen den oberen und unteren Fäden des aufgespannten Zettels hindurchgezogene Faden des *Einschlages* fest an das schon fertige Gewebe angeschlagen. Die abwechselnde Verteilung der Fäden des Zettels in obere und untere wird durch zwei sogenannte Schäfte besorgt, die aus je zwei starken Linealen und dazwischen gleich lang gezogenen Fäden mit Schlingen in der Mitte bestehen. Zum regelmäßigen Auf- und Abbewegen dieser Schäfte sind unten zwei leichte Hebel angebracht, die mit den Füßen auf- und abgetreten werden (in Dobrinka habe ich einen solchen Webstuhl bei Andreas Dieterle (1925, d. 23. VII.) gesehen, der vier Schäfte und selbstverständlich ebenso viele einarmige Hebel besaß); die Schäfte hängen an schmalen Riemen, die über mit Rinnen versehene Rollen laufen.

Das Durchführen des Einschlagfadens zwischen den oberen und unteren Fäden des Zettels geschieht mit dem Weberschützen, *Schiff* genannt. Dieser *Schiff* ist aus Holz geschnitzt: er hat die Form eines Schiffchens, in dem sich eine Spule mit

a также коричнево-желтые ткани с мелкими, более темными цветами: первые пользуются популярностью больше у молодых девушек и женщин, вторые у женщин постарше. Гораздо чаще встречается нанковая юбка (*Nanknarock*) из сотканной в селе шерстяной ткани.

В большинстве сел всегда есть такие мастера-ткачи, которые ткут эти юбки из готовой пряжи серого, черного, индиго-синего или коричневого цветов.

Используемый для этого ткацкий станок (*Илл. 101*) лишь незначительно отличается от ручного ткацкого станка для изготовления сарпинки. Это четыре прочных вертикальных строительных бруса высотой 2,5 м, врезанных друг в друга вверху и внизу каждой длинной и короткой стороны ткацкого станка чуть более легкими частями прочной деревянной рамы. К ней прикреплены все механизмы ткацкого станка. На широкой стороне впереди находится сиденье ткача, состоящее из простой доски; прямо перед ним в возвышении, закрепленном на нижних продольных досках подмостей, находится так называемая *Brustbaum* (грудница ткацкого станка), поверх которой готовая ткань наматывается на подвижный деревянный валик (*Zeigbaam*). Ткач наматывает его вручную, время от времени нажимая на одну из четырех или шести деревянных спиц, закрепленных на краю цилиндра. Зубчатое колесо с храповым механизмом препятствует его возвращению назад. Примерно посередине, поперек верхних продольных связей, висит деревянный каркас, на нижней стороне которого крепится гребень из прочных гладких щепок из тростника — бердо (*Kammlade*); между тростниковыми зубьями (*Kammzinka*) протянуты нити. При помощи берда нить утка, протянутая между верхней и нижней нитями натянутой основы, плотно прибавается к уже готовой ткани. Попеременное распределение нитей на верхние и нижние осуществляется двумя так называемыми ремизными рядами, каждый из которых состоит из двух прочных линеек и натянутых между ними нитей одинаковой длины с петлями посередине — ремизок. Для регулярного перемещения этих рядов вверх и вниз внизу прикреплены две педали, которые можно поднимать и опускать ногами (в Добринке я видел такой станок у Андреаса Dieterle 23 августа 1925 г.), четыре ряда и, конечно же, столько же педалей; ряды свисают с узких ремней, которые проходят по желобчатым шкивам.

Ткацкая нить проходит между верхней и нижней нитями основы с помощью ткацкого челнока, называемого *Schiff*. Этот челнок вырезан из дерева: он имеет форму лодочки,

\* Nanka – der Nanking – eigentlich gelbes Baumwollenzeuge.

\* Нанка — хлопчато-бумажная ткань — основа желтого цвета для хлопчато-бумажных изделий.

Garn befindet, die sich beim Abwickeln desselben leicht um eine in der Mitte befindliche waagerechte Achse dreht.

An der hinteren Breitseite sieht man eine kleine Walze, über die die Fäden gezogen werden, die von dem unten angebrachten Zettelbaum, je nach Bedürfnis, abgewickelt werden.

Ehe der Zettel aufgebäumt werden kann, wird er auf große Spulen, die den Faden von notwendiger Länge fassen können, aufgespult. Zum Spulen bedient man sich des Spulrades, das aus einem großen Schnurrade und einer kleinen Rolle besteht, in deren Mitte eine eiserne Achse befestigt ist; auf das freistehende Ende dieser Achse setzt man die Spule auf, hält den Faden, der von einem Garnstock kommt, mit der Linken und lässt ihn auf die Spule laufen.

Die Spulen werden dann gruppenweise (sechs bis zehn) auf Drähte in einem Holzrahmen (*Zettlreis*) gestellt, von wo sie auf den Zettelrahmen (ein haspelartiges Gestell, das sich um eine senkrechte Achse dreht) abgewickelt werden; dabei gehen die Fäden durch kleine Löcher, die in zwei parallelen Reihen durch ein Brettchen gebohrt sind; solch ein Brettchen heißt *Krischpl* (Dobrinka, 1925). Hat man so viele Fäden von bestimmter Länge aufgezettelt, wie zur Breite des Gewebes notwendig sind, so werden sie durch den *Reihkamm* gefädelt und auf den Zettelbaum aufgebäumt (*ufgbaamt*).

Der *Reihkamm* besteht aus zwei parallel laufenden Holzplatten, die zu einem Rahmen verbunden sind; als Kammzähne dienen runde glatte Holzstäbchen (etwa 60–70), zwischen denen die Zettelfäden beim Aufbäumen dahinlaufen. Nun wird der Zettel Faden um Faden durch die entsprechenden Schlingen und Kammzähne hindurchgezogen und aufgespannt (*ufg'zoga*); dazu bedient man sich verschiedener Häkchen.

Der Einschlag, in unserem Falle also das Garn, wird ebenfalls aufgespult. Die Spule wird in den *Schiffel* eingestellt und mit der Hand auf der Kammle zwischen den aufgespannten Fäden, zwischen dem Oberfach und Unterfach, bald von rechts nach links, bald umgekehrt hin- und herbewegt.

Das Zeug für die *willna' Röck* wird streifig gewoben (*Abb. 102*), so dass der schwarze, braune oder blaue Untergrund von hellblauem, rotem, grünem schmalem Streifen unterbrochen wird. Mancher Weber schafft aus diesen Farben auch zusammengesetzte Muster, so dass sagen wir z. B. der rote Streifen von jeder Seite mit ein-zwei Fäden grünen Garns eingefasst ist. (Nebenbei sei hier bemerkt, dass auf ähnliche Art auch die aus Zeugstreifen gewobenen Fußtücher (*Wadolla*) angefertigt werden.)

In den Jahren des Weltkrieges, der Revolution und des Bürgerkrieges, während der wirtschaftlichen Krise in Russland konnte man den

in welcher befindet sich катушка с пряжей, слегка вращающаяся вокруг центральной горизонтальной оси по мере разматывания пряжи.

На задней широкой стороне виден небольшой валик, на который натянуты нити, по мере надобности разматывающиеся с закрепленного внизу навоя.

Прежде чем основа будет поднята, ее наматывают на большие катушки, способные удерживать нить необходимой длины. Для намотки используется мотальное колесо, состоящее из большого кордового колеса и малого шкива, в середине которого укреплена железная ось; шпульку помещают на свободно стоящий конец этой оси, а нить, выходящую из пучка пряжи, держат в левой руке и пропускают ее на шпульку.

Затем катушки (шпульки) размещаются группами (от шести до десяти) на проволоке в деревянном каркасе (*Zettlrei*), откуда они разматываются на стапельную раму (катушечная подставка, вращающаяся вокруг вертикальной оси); нити проходят через небольшие отверстия, просверленные в два параллельных ряда через небольшую доску; такая доска называется *Krischpl* (Добринка, 1925 г.). После того, как разложено столько нитей определенной длины, сколько необходимо для ширины ткани, их продевают через гребенку и поднимают на основу (*ufgbaamt*).

Гребень рядка состоит из двух параллельных деревянных реек, соединенных в раму. Круглые гладкие деревянные палочки (около 60–70) служат зубьями гребня, между ними проходят скользящие при подъеме основы нити. Через основу протягивают нитку за ниткой через соответствующие петли и зубцы гребня и вытягивают их (*ufg'zoga*), для этого используют различные крючки.

Уток, в нашем случае пряжа, также наматывается на шпули. Шпулька помещается в челнок и перемещается рукой вперед-назад по ящику камеры между натянутыми нитями, между верхним и нижним зевами, иногда справа налево, иногда наоборот.

Материал для шерстной юбки *willna' Röck* плетут полосами, так что черный, коричневый или синий фон прерывается узкими голубыми, красными или зелеными полосками. (*Илл. 102*) Некоторые ткачи также создают сложные узоры из этих цветов, поэтому, например, красная полоса окантовывается одной или двумя нитями зеленой пряжи с каждой стороны. Кстати, здесь следует отметить, что сходным образом изготавливаются половики (*Wadolla*), сотканые из полосок материи.

В годы мировой войны, революции и гражданской войны, во время экономического



100



101



102

100

Unterrock. Anf. XX. Jh.  
Expeditionen 1926–1928

Юбка нижняя. Нач. XX в.  
Экспедиции 1926–1928 гг.  
**СМК 13 279**

101

Webstuhl. End. XIX. Jh.  
Rownoje. Expedition 1920

Стан ткацкий.  
Кон. XIX в. С. Ровное.  
Экспедиция 1920.  
**СМК 5950**

102

Rock. Ende XIX. Jh.  
Blumenfeld.  
Expedition 1921

Юбка. Кон. XIX в.  
С. Блюменфельд.  
Экспедиция 1921 г.  
**СМК 4500**



aus Leinenfasern gesponnenen Zettel nicht bekommen, und man hat es gelernt, den Zettel aus Garn zu machen. Da hat man nun aus rot und gelbgefärbten Fäden, die man in den Zettel hineinzog, regelrechte, farbige Ränder hineingemacht; z.B. in der Stadt Saratow habe ich am Wolgaufer bei wolgadeutschen Frauen (Hungerflüchtlingen von 1921) öfter solche Röcke gesehen; sie waren braun und hatten unten herum zwei parallel laufende, gut bemerkbare rosa-orange-rosa Streifen.

Diese *willna' Röck* (in Semenowka – *Schofröck*) reichen fast bis zu den Knöcheln hinab und sind oben sehr faltenreich, besonders von der hinteren Seite. Die Falten sind meist einfach mit einem Faden zusammengezogen; jedoch trifft man auch solche Röcke, an denen die Falten in einer bestimmten Anordnung gelegt sind, z. B. in Dobrinka bei Frau Rau (1925), wo in der Mitte hinten drei Falten nach rechts, drei nach links umgelegt sind; in einigem Abstand davon folgen zu je zwei und noch weiter (an den Seiten) zu je einer Falte. Oben ist der Rock durch einen zwei Finger breiten Gurt (das *Rockpreis, d'r Rockgart*) aus starkem Leinen- oder Bombasinzeug eingefasst. Das *Rockpreis* wird in der linken Seite, wo auch der Einschnitt (Rockschlitz) ist, mit einem Knopfe zugeknöpft (*Knipprock* – in Husaren und anderwärts).

### c) Das Mieder

An solch einen Unterrock wird für die Herbst- und Winterzeit ein Mieder (*n' Mutza, a' Lifcha, Bristcha, Bristla*) angenäht. Das Mieder wird aus grauem, schwarzem oder graustreifigem Barchent gemacht, manchmal mit einer dünnen Schicht Watte gefüttert. Im Ethnographischen Museum zu Saratow sieht man unter Nr. 186<sup>24</sup> ein solches Leibchen. Es ist aus graustreifigem Barchent gemacht; es hat einen runden Ausschnitt, der mit einem grauen Zeugstreifen eingefasst (*ei'gbändlt*) ist; auch die Armlöcher sind ziemlich groß ausgeschnitten, so dass die Schulterpartie ungewöhnlich schmal ist; über die Brust ziehen sich lose Fältchen; unten ist ein schmaler Gurt aus grauem Zeug; das Mieder wird vorn mit fünf schwarzen Knöpfen zugeknöpft.

Mir scheint, dass hier schon Stadteinfluss zum Ausdruck kommt, da man gewöhnlich so tiefe „U“-förmige Ausschnitte nicht zu sehen bekommt, wenn man die Kolonistenfrau bei der Arbeit beobachtet, denn die Herbstarbeit wird *hemdsärmlich* im Mieder verrichtet.

Mehr dem Meistangenommenen entsprechend ist das an dem obenbeschriebenen Rocke von Frau Rau angeheftete Mieder. Es ist aus schwarzem wollenem Zeug gemacht, mit einer dünnen Schicht Watte und graustreifigem Barchent gefüttert (*g'steppt*); es ist um den Hals flach, rund ausgeschnitten; die Armlöcher sind nur so groß, dass sie

кризиса в России основу пряли не из льняных волокон, а научились делать ее из пряжи. При этом из красных и желтых нитей, протянутых в основу, делали настоящие цветные бордюры. Например, в Саратове я часто видел такие юбки у волжских немцев на берегах Волги (это были люди, бежавшие от голода 1921 г.); юбки у них были коричневыми и имели две параллельные, хорошо заметные розово-оранжево-розовые полосы по низу.

Эти *willna' Röck* (в Семеновке – *Schofröck*) доходят почти до щиколоток и имеют многочисленные складки на верхней части, особенно сзади. Складки обычно просто стягиваются ниткой, однако встречаются и такие юбки, на которых складки находятся в определенном порядке: например, в Добринке на юбке у фрау Рау (1925 г.) посередине сзади три складки загибаются вправо и три влево; на некотором расстоянии от этого следуют по две складки и еще дальше (по бокам) по одной складке. Юбка сверху окаймлена поясом шириной в два пальца (*Rockpreis, d'r Rockgart*) из прочной льняной или бомбазиновой ткани. Пояс *Rockpreis* застегивается на пуговицу с левой стороны там, где разрез (*Rockschlitz*). В колонии Гусарен и других местах он называется *Knipprock*.

### в) Лиф

К такой нижней юбке на осенне-зимний сезон пришивают лиф (*n' Mutza, a' Lifcha, Bristcha, Bristla*). Лиф выполнен из бумазеи серого, черного или серого цветов в полоску, иногда с подкладкой из тонкого слоя ватина. В этнографическом музее в Саратове можно увидеть такой лиф под № 186<sup>24</sup>. Он сделан из бумазеи с серыми прожилками, у него круглый вырез горловины, окаймленный (*ei'gbändlt*) серой полоской ткани, проймы тоже довольно большие, так что плечевые части лифа необычно узкие, по груди тянутся свободные складки, внизу узкий ремешок из серой материи; лиф застегивается спереди на пять черных пуговиц.

Мне кажется, что здесь уже проявляется городское влияние, т. к. таких глубоких U-образных вырезов при наблюдении за работой колонистки обычно не увидишь, ведь осенняя работа выполняется «с засученными рукавами» (*hemdsärmlich*) в лифе.

Лиф, прикрепленный к описанной выше юбке фрау Рау, больше соответствует тому варианту, который чаще всего встречается. Он изготавливается из черной шерстяной материи, имеет стеганую подкладку (*g'steppt*) из бумазеи в серую полоску с тонким слоем ваты; шейная часть плоская, вырез круглый, проймы

die Bewegungsfreiheit der Arme nicht behindern; die Schulterbänder sind breit. Das Mieder wird vorn in der Mitte mit drei Knöpfen zugeknöpft, von denen die oberen beiden näher beisammenstehen; auch ist es von der Mitte an bis zur linken Seite, bis zum Rockschlitz, selbstverständlich nicht angeheftet. Vorn sieht man auf jeder Seite oben und unten einige Fältchen. Man fühlt aus dem ganzen Schnitte heraus, dass das Mieder unserer Bäuerin weniger als Büstenhalter oder Rockträger, sondern vielmehr zum Warmhalten eingerichtet ist.

Das Mieder hat aber nicht immer diese Rolle in der Tracht unserer wolgadeutschen Frau gespielt: man sieht dies daraus, dass heute noch in der Kiste mancher bejahrten Frau (beispielsweise in Norka, Kolb, Jagodnaja u. a.) aus seidenen und anderen Stoffen genähte und mit allerlei Verzierungen versehene Mieder aufbewahrt werden. Dass diese verhältnismäßig prachtvollen Mieder nicht als Unterkleid zum Warmhalten getragen worden sind, ist auf den ersten Blick klar, wenn wir auch nicht die mündliche Bezeugung der Besitzerinnen hierfür hätten.

## B. Die Oberkleider

### a) Das Obermieder

Das Mieder als Oberkleidungsstück wurde aus grünem, blauem, braunem oder dunkelrotem Zeuge gemacht; es umfasste die Gestalt der Frau bis zur Taille festanliegend. Es hatte vorn einen tiefen Ausschnitt in Form eines lateinischen „V“. Auf der Brust waren verschiedene Anordnungen von farbigen Knöpfen (bis zwei-drei Dutzend) und um die Korsage Einfassungen von hellfarbigen Bändern angebracht.

Das Mieder wurde über ein weißes, hoch schließendes, vorn faltenreiches Hemd (oder auch spezielles Oberkleid) getragen; dieses Hemd war mit langen Ärmeln versehen, an denen enganliegende Manschetten (Bordärmel, Preisärmel) angebracht waren. Das Mieder (*d'r Mutza*) wurde so getragen, dass zwischen dem Rock und dem Mieder das weiße Hemd buffig herauschaute. An dem blendenden Weiß des hervorblickenden Hemdes erkannte man die auf Reinlichkeit bedachte Frau. Uns wird nun auch klar, warum die Farben der für das Mieder gewählten Stoffe verhältnismäßig dunkle waren: es sollte das weiße Hemd stärker abstechen.

Im Ethnographischen Museum zu Saratow unter Nr. 737 wird auch so ein Mieder (aus Blumenfeld, 1921) (*Abb. 103*) aufbewahrt: Es ist aus dunkelblauem Stoff gemacht und um den Ausschnitt und die Armlöcher mit hellblauem Bändchen eingefasst. Der tiefe V-förmige Ausschnitt ist an den Seiten nach den Armlöchern zu etwas

достаточно велики, чтобы не сковывать свободу движений рук, лямки широкие. Лиф застегивается по центру спереди на три пуговицы, две верхние из которых расположены ближе друг к другу; кроме того, лиф не прикреплен к юбке от центра влево до разреза юбки. Спереди вы можете увидеть несколько складок в верхней и нижней частях каждой стороны. По всему крою чувствуется, что лиф нашей крестьянки устроен не столько как бюстгальтер или юбочные лямки, сколько для сохранения тепла.

Однако лиф не всегда играл эту роль в costume нашей поволжской немки. Это видно из того, что (лифы) корсажи, сшитые из шелка и других тканей и дополненные всевозможными украшениями, до сих пор хранятся в сундуках у некоторых пожилых женщин (например, в Норке, Кольбе, Ягодной и др.). С первого взгляда ясно, что эти сравнительно пышные корсажи носили не как нижнее белье, а чтобы согреться, хотя у нас нет словесных подтверждений хозяйек на этот счет.

## Б. Верхняя одежда

### a) Лиф-корсаж

Лиф как верхнюю одежду шили из ткани зеленого, синего, коричневого или малинового цветов; он охватывал фигуру женщины, плотно прилегая к талии. У него был глубокий вырез спереди в форме латинской буквы V. К груди и окантовке из светлых лент по корсажу прикреплялись различные сочетания цветных пуговиц (до двух — трех десятков).

Лиф надевали поверх белой рубашки с высоким воротом (или специального платья) со складками спереди; эта рубашка имела длинные рукава, к которым прикреплялись облегающие манжеты (*Bordärmel, Preisärmel*). Лиф (*d'r Mutza*) носили так, чтобы между юбкой и лифом выглядывала белая рубашка. Женщину, заботящуюся о чистоте, можно было узнать по ослепительной белизне рубашки. Становится понятным, почему цвета ткани, выбранной для лифа, были относительно темными: он должен был больше контрастировать с белой рубашкой.

Лиф из Блюменфельда (1921 г.) (*Илл. 103*) также хранится в этнографическом музее в Саратове под № 737: он изготовлен из ткани темно-синего цвета и окантован голубыми лентами по горловине и проймам. Глубокий V-образный вырез горловины слегка изогнут (утолщен) по бокам после пройм. Проймы относительно небольшие, так что почти не пропускают руки с рукавами рубашки, на груди части заходят далеко друг на друга; он застегивался

gebogen (ausgebuchtet). Die Armlöcher sind verhältnismäßig klein, so dass sie kaum die Arme mit den Hemdsärmeln durchließen; auf der Brust gingen die Teile weit übereinander; zugeknöpft wurde es auf der rechten Seite von der Winkelspitze des Ausschnittes an in zweimal gebogener Linie hinab bis zur Einfassung unten. Den sechs lilablauen Knöpfen der Zuknöpfreihe rechts entsprechen ebenso viele Knöpfe in gleicher Linie links; beide Knöpfreihen werden durch einen zwischen ihnen angenähten Knopf zu einem regelrechten Halbkreis verbunden. Die Gurteinfassung ist vorn durch zwei und hinten durch drei etwa 0,06 m lange Einschnitte unterbrochen. Auch aus diesen Einschnitten ist zu ersehen, dass dafür gesorgt wurde, dass das weiße Unterhemd möglichst freier zum Vorschein kommen konnte. Über die Brust und den Rücken ist das Mieder fest anliegend gemacht.

Vielleicht hängt es auch mit der Erinnerung an dieses Mieder zusammen, dass in vielen Orten (z.B. Jagodnaja Poljana) unserer deutschen Wolgasiedlungen heute noch die Jacken (*Koft* genannt) eigentlich recht kurz gemacht werden, so dass bei jeder Beugung des Oberkörpers das Hemd über dem Rock hervorblickt.

## b) Der Goft

Der Goft (*Koft* – *кофта* (Abb. 104) ist eine kurze Jacke, die nach unten immer weiter wird (glockenartig); sie reicht knapp bis zur Hüfte, auf der der Rockbund ruht. Der Kragen schließt eng um den Hals und wird vorn zugeknöpft. *Der Goft* wird überhaupt vorn zugeknöpft; die Ärmel haben einen etwas krummen Schnitt und sind mit (*Bordärmel* – *Norka*, *Bardärmel* – *Semenowka*, *Preisärmel* – *Dobrinka*); oder ohne Manschetten auf der Brust werden oben rechts und links einige Fältchen gezogen. Der *Koft* wird direkt auf dem Hemd getragen, in der Winterzeit aber auch über dem an dem Rock festgehefteten Leibchen (*Mutza*).

Der *Koft* wird aus allerlei *Zitz*, *Sarpinka* u. a. leichten Stoffen genäht. Für den Winter hat man solche *Kofte* aus wollenen gekauften Stoffen. Die Jugend trägt, wie überall, hellere, die Alten dunklere *Kofte*; auch bringt die Jugend verschiedene Neuerungen in den Schnitt der *Kofte*, z. B. es werden *Kofte* genäht, die man hinten oder auf der Seite zuknöpft; manche stellen auf der Brust ein weißes, gelbes u. drgl. mit faltiggezogenen Bändchen (*Froschmäulern*) eingerahmtes Viereck ein (*eigstellti Brust*), befestigen einen Überkragen (manchmal mit Spitzchen eingefasst), der tief auf der Brust in einer Spitze zusammenläuft, an der ein Bandschleifchen (*Schlippcha*) prangt (*Flügelkoft*) (Abb. 105); die Ärmel sind manchmal oben etwas bauschig oder unten weit und mit einer

на правую сторону от угловой точки выреза вниз по дважды изогнутой линии к канту внизу. Шесть пурпурно-синих пуговиц справа соответствуют такому же количеству пуговиц слева; оба ряда пуговиц соединены пуговицей, вшитой между ними, и образуют настоящий полукруг. Кромка пояса прервана спереди двумя и сзади тремя разрезами длиной около 0,06 м. Эти разрезы также должны были показывать, насколько белой и чистой была нижняя рубашка. Лиф шит так, что плотно облегает грудь и спину.

Возможно, с прежней традицией носить такие лифы связано и то, что во многих местах (например, в Ягодной Поляне) наших поволжских немецких поселений кофты (куртки) (*Koft*) на самом деле делаются довольно короткими, чтобы рубаха поверх юбки выглядывала каждый раз, когда женщина наклоняется.

## б) Кофта (Гофт)

Кофта (*Koft*) — короткая кофта (Илл. 104), расширяющаяся колоколом книзу; она доходит только до бедер, на которых держится пояс юбки. Воротник плотно прилегает к шее и застегивается спереди на пуговицы. Кофта в основном застегивается спереди. Рукава имеют слегка косой покрой и бывают с манжетами и без них (*Bordärmel* — *Норка*, *Bardärmel* — *Семеновка*, *Preisärmel* — *Добринка*); на груди справа и слева сделано несколько складок. Кофту надевают прямо поверх рубашки, но зимой ее можно надевать и поверх пришитого к юбке лифа (*Mutza*).

Кофту шьют из разного ситца, сарпинки и других легких тканей. Для зимы у женщин есть кофты из шерстяных фабричных тканей. Как и везде, молодежь носит более светлые, пожилые — более темные кофты; молодежь также вносит различные новшества в покрой кофт: например, шьют кофты, которые застегиваются сзади или сбоку. Некоторые помещают на грудь белый, желтый и т. д. четырехугольник (*eigstellti Brust*), обрамленный плиссированными лентами (*Froschmäuler*), пришивают верхний воротник (иногда отороченный кружевом), который глубоко на груди сходится в точке, где прикреплена лента с бантиком (*Schlippcha*), похожим на петушиный гребешок (*Flügelkopf*); рукава иногда в верхней части имеют буфы или расширены внизу и окантованы манжетой (Илл. 105). Согласно анкетам, присланным мне в 1914 г., сообщалось, что в двух селах (из 97 колоний) кофты пристегиваются к юбке: кофта удерживается при помощи кожаного пояса (*Schnalleriema*). В этнографическом музее в Саратове под № 720<sup>25</sup> находится облегающая в талии фланелевая кофта (*Flanellgoft*) с синим



103



104



105

Manschette eingefasst; sogar aus zwei Dörfern berichtete man mir (in den 1914 aus 97 Orten über die Trachten eingegangenen Antworten), dass die *Gofte* in den Rock eingeknüpft werden: da kommt nun ein Ledergurt (*Schnalleriema*) drauf. Im Ethnographischen Museum zu Saratow ist unter Nr. 720 ein blauecksteiniger *Flanellgofte*<sup>25</sup> zu sehen, der in der Taille enganliegend ist. Er wird vorn in der Mitte zugeknöpft; hinten sind zwei Knöpfe in der Taille angenäht.

Die Alten aber halten fest an ihrem Schnitt; sie machen an den Seiten rechts und links unten kleine Einschnitte (*Schlitz*); was die Jungen meist nicht mehr tun. Eine junge verheiratete Frau trägt diese von der Stadtmode angehauchten *Kofte* (*Prasnakoft* – *праздничная кофта*), wenn sie aber neue Sachen näht, so bekommt der *Kofte* den gewohnten Schnitt.

кантом. Она застегивается на пуговицы по центру спереди, сзади на талии пришиты две пуговицы.

Но старшее поколение крепко держится за свой крой: они делают небольшие прорезы (*Schlitz*) по бокам справа и слева внизу, т. е. то, что большинство молодых людей уже не делает. Молодая замужняя женщина носит эту кофту *Kofte* (*Prasnakoft* – *праздничная кофта*) по правилу городской моды, но новую кофту она шьет по прежнему обычному крою.

Во время последнего мануфактурного кризиса наши женщины научились вязать из пряжи спицами и крючком разные кофты. Поэтому такие вязаные кофты можно часто встретить и сейчас, особенно зимой, а на теплое время года покупают сарпинковую или ситцевую летнюю кофту (*Kühlkoft* – *Kana*).

103

Korsagenmieder (Leibche). M. Dinges. Mitte XIX. Jh. Blumenfeld. Expedition 1921

Лиф-корсаж (Leibche). М. Дингес. Сер. XIX в. С. Блюменфельд. Экспедиция 1921 г. **СМК 4499**

104

Jacke (Gofte). End. XIX. Jh. Expeditionen 1926–1928

Кофта (Gofte). Кон. XIX в. Экспедиции 1926–1928 гг. **СМК 13 281**

105

Jacke (Prasna). Anf. XX. Jh. Kamyschin

Кофта (Прасна). Нач. XX в. Камышин. **КИКМ 5892**

Sarpinka-Muster von Balzer  
in der Ausstellung.  
1930er Jahre. GIANP.  
Fotobestand. Op. 1. D. 29

Образцы сарпинки  
из г. Бальцер  
на выставке. 1930-е гг.  
ГИАНП. Фотофонд. Оп. 1.  
Д. 29



\* Im Jahre 1918  
hatten wir in unserem  
deutschen Gebiet  
in 48 Dörfern etwa  
30.000 Webstühle,  
104 Unternehmungen,  
23 Färbereien. Auch gab  
es eine Appretürfabrik,  
zwei mechanische  
Webereien, siehe  
dazu den Artikel  
von H. Schlegel  
in den „Beiträge  
zur Heimatkunde  
des deutschen  
Wolgagebiets“  
(Pokrowsk 1923,  
S. 46–47).

\* В 1918 г. на террито-  
рии немецких посе-  
лений в 48 селах было  
около 30 000 ткацких  
станков, 104 пред-  
принимателя,  
23 красильных завода.  
Была также отде-  
лочная фабрика, два  
механических ткацких  
завода; см., например,  
статью Г. Шлегеля  
в книге «Beiträge  
zur Heimatkunde  
des deutschen  
Wolgagebiets».  
Pokrowsk 1923,  
S. 46–47.

Während der letzten Krise an Schnittwaren haben es unsere Frauen gelernt, aus Garn allerlei Sorten *Kofte* zu stricken und zu häkeln. Daher sieht man in der Gegenwart noch oft solche gestrickte *Kofte*, besonders während des Winters, für die warme Jahreszeit hat man sich jetzt schon wieder Sarpinka- oder Kattunkofte (*Kühlkofte* – Kana) angeschafft. Der Sarpinka ist ein dünnes Gewebe aus Baumwollgarn, das vor dem Weben fertig gefärbt wird. Da der Zettel sowie auch der Einschlag aus verschiedenfarbigen rhythmisch angeordneten Fäden bestehen, so entstehen streifige oder viereckige Muster, oder auch ganz einfarbige, so wie geränderte. Der Sarpinka wird bei uns in den Kolonien gewoben; zuerst wurde er in Sarepta an der Wolga gefertigt, daher auch der Name „Sarpinka“. Heute versteht man dieses Gewebe in vielen Kolonien herzustellen, besonders auf der Bergseite um Balzer und Messer herum (Abb. 106). Zumeist betreibt man die Sarpinkaweberei als Winterarbeit für in dieser Zeit freie Hände im Bauernhause\*. Der Unternehmer, gegenwärtig hauptsächlich der Staat, beschafft das fertigespinnene Baumwollgarn, färbt es in der Färberei, die meist zum Unternehmen gehört. Dazu bedient man sich großer Bütten, in denen die Farben gemischt werden.

Das gefärbte Garn wird dann gespult und vom Zettlermeister auf die *Zettelrahm* gewickelt (Abb. 107) gewährt uns einem Blick in

Sarpinka — тонкая ткань, изготовленная из хлопчатобумажной пряжи, окрашенной перед тканьем. Поскольку основа и ремез состоят из ритмично расположенных нитей разных цветов, в результате получаются полосатые или клетчатые, а также однотонные и окаймленные узоры (рисунки). Сарпинку ткют в наших колониях; впервые она была изготовлена в Сарепте на Волге, отсюда и название *Sarpinka*. Сегодня этим видом ткачества владеют во многих колониях, особенно на горной стороне в окрестности Бальцера и Мессера (Илл. 106). Сарпинковое ткачество в основном практикуется как зимняя работа, когда у крестьян нет особо срочной работы\*. В качестве предпринимателя сегодня главным образом выступает государство: оно скупает готовую хлопчатобумажную пряжу, окрашивает ее на красильных фабриках, которые чаще всего входят в состав предприятия. Для этого используются большие чаны, где смешиваются краски (цвета).

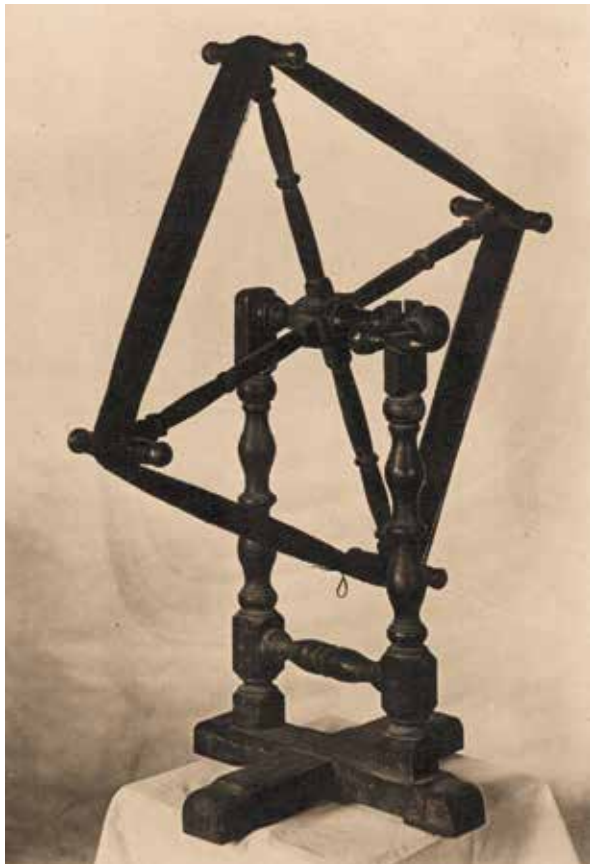
Затем окрашенная пряжа наматывается на катушки (Илл. 107) и перекручивается мастером (*Zettlermeister*) на раму основы (*Zettelrahm*). Готовая основа наматывается с рамы (*der Rahm*) на клубок и передается ткачу вместе с пряжей, необходимой для ремеза. Дома у ткача уточную



107



a (a)



б (б)



с (в)

107

Zurückspulen des Garns in den Schuss. Grimm. 1930  
a) Vorrichtung zum Zurückspulen von Garn in Schuss. 1920er Jahre. Balzer  
b) Aufwindehaspel. Ausstellung ZMNP. 1929  
c) Aufwindehaspel. End. XIX. Jh. Pallasowka. Expedition 1926

Перематывание пряжи в уток. С. Grimm 1930 г.

**СМК 23 370/21**

а) Приспособление для перематывания пряжи в уток. 1920-е гг. Бальцер

**СМК 16 411**

б) Мотовило. Экспозиция ЦМНП. 1929 г.

**ЭКМ 10 412**

в) Мотовило. Кон. XIX в. С. Палласовка.

Экспедиция 1926 г.

**ЭКМ 871**

Der Prozess  
des Handwebens  
von Sarpinka  
in der Ausstellung.  
1930er Jahre. GIANP.  
Fotofonds Op. 1. D. 25

Процесс ручного ткачества  
сарпинки на выставке.  
1930-е гг. ГИАИП.  
Фотофонд. Оп. 1. Д. 25



die Zettelstube. Der fertige Zettel wird von *der Rahm* auf einen Knäuel gewickelt und mit dem zum Einschlag nötigen Garn dem Weber eingehändigt. Das Einschlaggarn muss im Hause des Webers auf in den *Schiffel* passende kleine Spulen aufgespult werden (Abb. 107). Das Spulrad ist ebenso beschaffen. Der Zettel wird nun aufgebäumt (*ufg'baamt*), die Fäden durch die Schlingen der zwei Schäfte und zwischen den Kammzähnen hindurch über den Brustbaum gezogen (*ufg'spannt*) (Abb. 108).

Im allgemeinen sind es dieselben Manipulationen, wie wir sie beim Besprechen des Schafrockwebens gesehen haben; nur eins kommt hinzu: das sogenannte *Schlichten*. Ehe man das Weben beginnt (und von Zeit zu Zeit beim Abwickeln des aufgespannten Zettels), wird dieses *Schlichten* besorgt; es besteht darin, dass der Weber den Zettel mit zwei weichen langhaarigen Bürsten *glättet* und *stärkt*; er taucht die Borstenspitzen in eine kleisterartige aufgekochte *Mehlklebe*, trägt die Sehlichtmasse auf die ausgespannten Fäden und bürstet so lange längs der Fäden, bis alle gleichmäßig angefeuchtet sind; dann befächelt er den *geschlichteten* Teil des Zettels mit einem Gänseflügel, damit er rascher und gleichmäßiger trocknet. Davon wird der Faden glatter und fester und der Sarpinka strammer, auch reißen die Fäden nicht

пряжу нужно намотать на маленькие катушки, которые помещаются в челнок. (Намоточное колесо выглядит так же, как изображено на илл. 107). Затем основу поднимают вверх (*ufg'baamt*), нити протягиваются через петли двух валов между зубьями гребня над грудницей (*ufg'spannt*). В целом это те же манипуляции, о которых мы рассказывали при описании изготовления юбки из овечьей шерсти (Илл. 108).

Дополнительным действием является только одно — это так называемая отделка (*Schlichten*). Эта отделка производится перед началом ткачества (и время от времени при разматывании натянутой основы); она состоит в том, что ткач разглаживает (*glättet*) и укрепляет (*stärkt*) основу двумя мягкими длинноворсовыми щетками: он окунает кончики щеток в пастообразный клей из залитой кипятком муки (*Mehlklebe*), наносит клейстер на натянутые нити и водит щеткой по нитям до тех пор, пока они все не будут равномерно увлажнены. Затем обмахивает готовую часть основы гусиным крылышком, чтобы она высохла быстрее и равномернее. Это делает нить более гладкой и прочной, сарпинку плотнее, нити не рвутся так часто, а связывание порвавшихся нитей — утомительная работа, отнимающая много времени.

so oft; denn das Zusammenknüpfen der Fäden ist eine mühselige, zeitraubende Arbeit.

Unser Bild № 108 zeigt uns gerade den Weber bei Schlichttarbeit, auch sehen wir darauf den einfachen Webstuhl, dessen man sich bei dieser Art Hausindustrie bedient, ist eigentlich dieselbe *Handmaschine*, wie wir sie auf S. 172–173 betrachtet haben, nur wird beim Weben der Schiffel nicht mit der Hand hin- und hergeworfen, sondern dies wird durch eine kleine Vorrichtung, die mit der Rechten gehandhabt wird, bewerkstelligt. Auch ist der Schiffel etwas komplizierter und präziser gebaut: er läuft, von der „*Peitsche*“ getrieben, auf fein abgedrehten kleinen Walzen zwischen dem Ober- und Unterfach auf der Kammlade hin und her.

### c) Der Überrock

Der Überrock (*Rock, Klaad*) unterscheidet sich in Schnitt und Form nicht von dem oben beschriebenen wollenen oder *flanellen* Unterrock, nur ist er etwas länger und reicht bis auf die Schuhe hinab. Er ist meist ebenfalls derselbe im Dorf gewobene *willna Rock (Schofrock)*, wie oben geschildert. Jedoch an Feiertagen oder bei Besuchen zieht man über den *willnen Rock* (oder mehrere *willne Röcke*) einen aus *Zitz*, Satin oder Sarpinka genähten Überrock. Bei der Jugend sind rot- oder blau-blumige Muster, bei den Älteren graustreifige, grüne und braune beliebt. Eigentlich lieben die Mütter und Großmütter solche Kattun- (*Kartun*) und Sarpinkastoffe als Fest- und Besuchskleider nicht, sondern legen bei dieser Gelegenheit schwarze und braune dünne Wollstoffe an (*Kaschmirklaader*).

Die Röcke sind, wie schon oben gesagt, hinten sehr faltenreich. Bei der Arbeit wird der *Oberrock* an den Seiten *ruf g'steckt*.

Die Mädchen machen sich manchmal noch einen Faltenbesatz (*Trantl, Mantl*) unten um den Rock herum (*Trantlrock*), auch einen weniger faltenreichen Rock (*enga' Rock, Keilrock, Spittlrock* (von Spitze), *Kloschrock*) versucht die Jugend einzuführen, jedoch nur sehr schüchtern, denn man wird von der Mehrzahl ausgelacht und verspottet (*Abb. 109*).

Man trägt heute auch aus schwarzem, grauem und braunem Garn gehäkelte, seltener gestrickte Röcke. Dazu bedient man sich eines hölzernen oder eisernen Häkelchen (*Abb. 94*) s. In die gehäkelten wollenen Röcke werden auch farbige (rote, gelbe, grüne) Ränder hinein gehäkelt.

Im Ethnographischen Museum zu Saratow ist ein solcher Rock aus schwarzem Garn ausgestellt; er hat zwei 0,03 m breite grüne zickzackförmig angefertigte Randstreifen. An Hungerflüchtlingen von der Wiesenseite habe ich 1921–22 öfter solche selbstgehäkelten Röcke gesehen, die unten sogar ganz zackig gemacht waren (*Abb. 110*).

Простой ткацкий станок, применяемый в этом виде домашнего производства, есть фактически та же ручная машина (*Handmaschine*), которую мы рассматривали на стр. 172–173, за исключением того, что при ткачестве челноки перебрасываются не вручную, а при помощи небольшого устройства, которым управляют правой рукой. Челнок также устроен несколько сложнее и точнее: он приводится в движение хлыстом (*Peitsche*), который перемещается взад и вперед на тонко проточенных маленьких роликах между верхним и нижним отделениями на гребне.

### в) Верхняя юбка

Верхняя юбка (*Rock, Klaad*) по крою и форме не отличается от описанной выше шерстяной или фланелевой (*flanellen*) нижней юбки, только немного длиннее и доходит до ботинок. Она обычно такая же, как и самотканая шерстяная юбка (*Schofrock*), как было описано выше. Однако в праздничные дни или в гостях поверх шерстяной юбки (*willna Rock*) или нескольких шерстяных юбок надевается верхняя юбка из ситца, сатина или сарпинки. У молодежи популярны узоры с красными или голубыми цветами, а у пожилых людей — серые, зеленые и коричневые в полоску. Вообще-то мамы и бабушки не любят такие бязевые (*Kartun*) и сарпинковые ткани в качестве праздничной одежды и для похода в гости, а надевают для этого случая юбки из черных или коричневых тонких шерстяных тканей (*Kaschmirklaader*).

Как упоминалось выше, юбки сильно сдвинуты сзади. При работе верхняя юбка подворачивается по бокам.

Девушки иногда делают плиссированную отделку (*Trantl, Mantl*) по низу юбки (*Trantlrock*); молодежь, конечно, пытается ввести менее плиссированную юбку (*enga' Rock, Keilrock, Spittlrock* (von Spitze), *Kloschrock*), но только с большим опасением, потому что над такими смельчаками большинство людей смеется (*Илл. 109*).

Сегодня также носят юбки, связанные крючком из черной, серой и коричневой пряжи, реже вязанные на спицах юбки. Для этого используется деревянный или железный крючок (*Илл. 94*). В связанные крючком или вязанные на спицах шерстяные юбки вставляют кружевные цветные края (красный, желтый, зеленый).

Такая юбка из черной пряжи выставлена в этнографическом музее в Саратове; она имеет две зеленые зигзагообразные полосы шириной 0,03 м. В 1921–1922 г. я часто видел людей, бежавших от голода с Луговой стороны, в таких юбках-самовязах, у которых нижняя часть была связана в форме зубчиков (*Илл. 110*).



109

Oberrock. Anf. XX. Jh.  
Expeditionen 1926–1928

Юбка верхняя. Нач. XX в.  
Экспедиции 1926–1928 гг.  
СМК 13 278



109

110

Oberrock mit Mieder.  
Anf. XX. Jh. Blumenfeld.  
Expedition 1920

Юбка верхняя  
с лифом. Нач. XX в.  
С. Блюменфельд.  
Экспедиция 1920 г.  
СМК 4495



110

111

Schürze. End. XIX. Jh.  
Expeditionen 1926–1928

Передник. Кон. XIX в.  
Экспедиции 1926–1928 гг.  
СМК 13 286



111

#### d) Die Schürze

Vorn wird auf dem Rock unbedingt eine Schürze getragen; nur bei Hochzeiten und anderen Festlichkeiten erscheint vielerorts die Jugend ohne Schürze. Die Schürze (*der Scherz, Schorz*) wird aus denselben Stoffen gemacht wie auch der Oberrock, nur wird der Stoff immer so gewählt, dass seine Farbe oder sein Muster von dem des Rockes abstoßen; die Schürze ist meist sehr faltig und wird vorn zum Schutze des Rockschoßes vorgebunden; sie reicht bis zu den Knien hinab und bedeckt den Rock oft auch bis über die Hüften rechts und links hinaus. Auf der Werktagsschürze hat die Hausfrau auf der linken Seite manchmal eine Tasche zum Aufbewahren der Schlüssel, des Fingerhuts u. dgl. (*Abb. 111*).

Eine solche Faltenschürze wird im Ethnographischen Museum zu Saratow unter der Nr. 740<sup>26</sup> gezeigt: sie ist aus schwarzem, mit gelb- und blauschimmerndem Muster (aus Schlangenzug und Spiralen) versehenem glänzendem Stoff genäht. Sie ist sehr faltenreich und hat einen schwarzen Gurt, dessen linkes Ende mit einer schwarzen Schnur (*Scherzabendl*), die an dem rechten Ende des Gurts befestigt ist, in der linken Seite zusammengebunden wird.

In die Sonntagsschürzen macht die Jugend unten allerlei *Stößchen* (*Stülpcher*), näht *Träntlchen* auf, macht symmetrisch zwei Taschen darauf, deren Ränder in farbige Bändchen eingefasst werden. Auch werden manchmal, dem unteren Rande parallel, schmale farbige Bändchen aufgenäht. Auch die traditionelle Faltenmenge wird vermindert bis auf drei bis fünf breite, die symmetrisch verteilt werden.

Der *Latzscherz* (auch *Brustscherz*) kommt seltener vor und wird hauptsächlich zum Ausgehen angelegt. Ganz weiße Schürzen mit Spitzen und ausgenähten Rändern kommen äußerst selten vor. Sie sind für unsere bäuerlichen Verhältnisse zu unpraktisch. Ein aus der Stadt heimgekehrtes Mädchen bringt mal so eine *Mode* mit weißen Schürzen auf, die aber bald wieder verschwindet, wie sie gekommen ist.

#### e) Die Strümpfe

Die Strümpfe werden aus weißem, schwarzem, braunem, auch rot-, blau-, grüngefärbtem Garn gestrickt. Das Garn spinnen die Frauen aus Schafwolle (auch Kamelwolle) mit dem Spinnrad. Das Spinnrad (*Abb. 112a, b*) wird von unseren Meistern im Dorfe gemacht (in meiner Jugendzeit, 1894–1900, waren die Dönhöfer Spinnräder die besten). Es besteht aus einem Schnurrade, das die Spule, auf die das Garn aufgewickelt wird und die mit acht Drahthäkchen versehene Spindel treibt. Die Spindelachsenenden ruhen in Lederlagen, am Vorderende ist ein kleiner hohler Zylinder, der

#### г) Передник

Спереди юбки должен быть надет передник (фартук), без фартука молодые женщины появляются во многих селах только на свадьбах и других торжествах. Передник (*Scherz, Schorz*) шьется из тех же тканей, что и верхняя юбка, только ткань всегда подбирается таким образом, чтобы ее цвет или узор контрастировали с юбкой. Передник обычно имеет много складок и носится спереди, чтобы защитить юбку. Он доходит до колен и часто прикрывает юбку также справа и слева на бедрах. Хозяйки иногда имеют на левой стороне рабочего фартука карман для хранения ключей, наперстков и т. п. (*Илл. 111*).

Такой фартук со складками выставлен в Саратовском этнографическом музее под № 740<sup>26</sup>: он сшит из черной блестящей ткани с желтым и голубым переливающимся узором (в виде змей и спиралей). Передник имеет очень много складок, у него черный пояс, левый конец которого связывается с левой стороны с черным шнуром (*Scherzabendl*), прикрепленным к правому концу пояса.

На подоле воскресных фартуков молодежь делает всевозможные рюши (*Stösschen, Stülpcher*), отделку складками, пришивает сверху симметрично два кармашка, края которых окантованы цветными ленточками. Иногда параллельно нижнему краю пришивают узкие цветные ленты. Традиционное количество складок также сокращено до трех — пяти.

Нагрудник (также *Brustscherz*) встречается реже и в основном используется для выхода в свет. Полностью белые фартуки с кружевом и вышитыми краями встречаются крайне редко. Они слишком непрактичны для условий нашей крестьянской жизни. Иногда молодая девушка, вернувшаяся из города, привозит с собой моду на белые фартуки, которая вскоре исчезает так же, как и пришла.

#### д) Чулки

Чулки связаны из белой, черной, коричневой, а также красной, синей и зеленой пряжи. Женщины прядут пряжу из овечьей (или верблюжьей) шерсти на прялке (*Илл. 112а, б*). Прялку делают наши мастера в селе (в годы моей молодости, в 1894–1900 гг., прялки из Дёнхофа были самыми лучшими). Данная прялка состоит из кордового колеса, приводящего в движение катушку, на которую наматывается нить, и веретена с восемью проволочными крючками. Концы оси веретена (шпинделя) находятся в пазах, обтянутых кожей, на переднем конце находится небольшой полый цилиндр с двумя

112

Spinnräder:

a) Deutsche Spinnräder  
auf der ZMNP-Ausstellung,  
1920er Jahre

b) Selbstdrehendes Liege-  
Spinnrad. End. XX. Jh.  
Rownoje. Expedition 1920

Прялки:

a) Немецкие прялки  
в экспозиции ЦМНП.  
1920-е гг.

**ЭКМ 19 611/59**

б) Самопрялка-лежак.  
Кон. XIX в. С. Ровное.  
Экспедиция 1920 г.

**СМК 5798**



a (a)



b (б)

zwei Seitenöffnungen hat. Die Lederlagen sind an gedrehten Pföstchen befestigt, die senkrecht in ein Querholz eingelassen sind, so dass sie beim Herausnehmen der Spule oder Spindel zur Seite gedreht werden können. Das Querholz sitzt auf einer großen hölzernen Schraubenmutter, die durch eine mit der Hand durch einen Griff bewegbare Schraube links oder rechts geschoben werden kann, je nachdem, ob die Schnur fester oder lockerer gespannt werden soll. Das Treibrad wird von einem Fußtritt durch einen Stoßhebel, Knecht genannt, in Bewegung gesetzt. Das Ganze steht auf drei Füßen, von denen die vorderen zwei, wo die Achse des Treibrades ruht, niedriger sind als der hintere. Die Achse des Fußtrittes sitzt im Hinterbein und dem rechts davon befindlichen Vorderbein.

Vor dem Spinnen wird die Wolle auf der Kratzbank gekratzt (*Abb. 66a*). Die Spinnerin hält die gekratzte Wollschicht unter dem linken Arm, der auf dem Schoße ruht und gibt mit der linken Hand die weiche Wolle ununterbrochen nach vorn, wo die Fasern von der rechten Hand in der nötigen Menge hervorgezogen werden. Die schnellkreisende Spindel dreht den Faden, die weniger schnell kreisende Spule wickelt den Faden auf. Die verschiedene Schnelligkeit kommt davon, dass der die Spindel treibende *Wertl* (kleines Rad) kleiner ist, als der an der Spule angebrachte. Die gleichmäßige Verteilung des Garns auf der Spule wird dadurch erreicht, dass der Faden der Reihe nach von einem Häkchen auf's andere übertragen wird. Das Treibrad und die Spindel befinden sich in horizontaler Lage.

Alle leichteren Holzteile: Beine, Pföstchen, Querholz, Speichen des Rades, der Knecht sind auf der Drehbank fein abgedreht; auch sind alle Teile angestrichen, so dass jede „*Figur*“ des Abdrehmusters mit einer anderen Farbe gestrichen ist. Dieser bunte Wechsel der Farben: rot, schwarz, gelb, grün; die konzentrischen verschiedenfarbigen Kreise auf dem Reife und der Nabe des Rades machen einen malerischen Eindruck. Ein solches Spinnrad ist auch im Ethnographischen Museum zu Saratow unter № 1954 zusehen<sup>27</sup>.

Man hat auch noch Spinnräder mit vertikaler Lage des Gangwerkes, d. h. die Spindel mit der Spule befindet sich über dem Treibrade und nicht links von ihm (*Abb. 112a*).

Zum Strümpfstricken gebraucht man nur zwei- bis vierfaches (vierdrähtiges) Garn. Zu diesem Zwecke werden zwei-vier Spulen mit einfachem Garn auf einen Draht gesetzt. Die Spinnerin vereinigt die Fäden und lässt sie schnell über die Spindel auf die Spule laufen. Dieses zwei- bis vierdrähtige Garn wird von der Spule herunter auf den Haspel abgehaspelt. Hier wird es mehrmals „*unterbunden*“, damit es sich nicht verwirrt.

боковыми отверстиями. Пазы с вложенными в них кожаными прокладками прикреплены к витым стойкам, которые установлены вертикально на поперечине, так что их можно повернуть в сторону, когда необходимо вынуть катушку или шпиндель. Поперечная переключательная установлена на большой деревянной гайке, которую можно сдвинуть влево или вправо с помощью ручного винта в зависимости от того, нужно ли натянуть или ослабить шнур. Ведущее колесо приводится в движение нажатием на педаль, называемую *Knecht*. Весь механизм стоит на трех ножках, при этом две передние, на которые опирается ось ведущего колеса, ниже задней. Ось для нажима ногой педали закреплена в задней ножке и находящейся от нее справа передней ножке прятки.

Перед прядением шерсть чешется на чесальной скамье (*Илл. 66a*). Прядильщица прижимает начесанную шерсть левым локтем, держа ее на коленях, а кистью левой руки непрерывно пропускает вперед мягкую шерсть, правая рука вытягивает шерсть и формирует волокна в необходимом количестве. Высокоскоростной шпиндель скручивает нить, которая наматывается на медленно вращающуюся катушку (шпульку). Разница в скорости возникает из-за того, что колесо (*Wertl*), приводящее в движение шпиндель, меньше, чем колесо, прикрепленное к катушке. Равномерное распределение нити на шпульке достигается за счет последовательной переброски нити с одного крючка на другой. Ведущее колесо и шпиндель находятся в горизонтальном положении.

Все более легкие деревянные детали: ножки, стойки, переключательная, спицы колеса, педаль — изящно вытачиваются на токарном станке; все детали также окрашены, так что каждая «фигурка» механизма окрашена в свой цвет. Эта красочная смена цветов: красный, черный, желтый, зеленый, а также концентрические круги разных цветов на ободе и ступице колеса производят живописное впечатление. Такую прятку можно видеть в этнографическом музее в Саратове под № 1954<sup>27</sup>.

Существуют также прятки с вертикальным расположением ходового механизма, т. е. веретено (шпиндель) с катушкой находятся над ведущим колесом, а не слева от него (*Илл. 112a*).

Для вязания чулок требуется только двойная или четверная (четырёхниточная) пряжа. Для этого на проволоку надевают две — четыре катушки простой пряжи. Прядильщица объединяет нити и направляет их быстро через шпиндель на шпульку. Эта двух- или четырёхниточная пряжа сматывается с катушки на мотовило. При этом процесс перематывания несколько раз останавливают, чтобы нити не запутались.

Strümpfe. Anf. XX. Jh.

Neu-Galka:

a) Baumwolle

c) Mit Einlage

Чулки. Нач. XX в.

С. Ней-Галка:

а) Хлопчатобумажные

СМК 4481/1-2

в) Со вставкой

СМК 4480/1-2



a (a)

Nimmt man das Garn vom Haspel herunter, so gibt es einen Strang Garn. Vor dem Stricken wird der Strang Garn vom Garnstock auf einen Knäuel (*Klüngel*) gewickelt. Man wickelt gern ins Zentrum *des Klüngels* eine mit Erbsen oder Schrotten gefüllte Gänsegurgel ein, damit es lärmt (*rappelt*), wenn *der Klüngel* vom Schoße der Strickerin fällt.

Man strickt die Strümpfe mit fünf Stahl-nadeln und versteht es, die allerverschiedenartigsten Ränder, Löcher, Bäumchen, Blümchen, Blättchen, Reihen, Schmetterlinge, Figuren usw. hineinzustri-cken; für gewöhnlich aber hat man ganz einfach gestrickte, mit einem Rändchen von abwechselnd links und rechts gelegten Maschen versehene Strümpfe. Die Fersen werden meist doppelt gestrickt.

Im Ethnographischen Museum zu Saratow ist ein weißer Strumpf ausgestellt, den eine Künst-lerin von Strickerin angefertigt hat (*Abb. 113a*): oben ist das ebenbeschriebene Rändchen (*Ränft-cha'*), dann in symmetrischer Anordnung drei Rei-hen Löcher, dann kommen vorn drei Reihen 0,01 m lange, schräggestellte, zu drei beisammen, paral-lele Stäbchen; vorn und an den Seiten ziehen von oben bis zur Spitze mit Zickzacklinien begrenzte und Zwickeln ausgefüllte Wege; zu beiden Seiten der Naht hinten führen bis zum Reihen zwei aus vier parallelen Zickzacklinien bestehende Wege.



с (b)

Если снять пряжу с мотовила, получится моток пряжи. Перед вязанием моток перематывается в клубок (*Klüngel*). В центр клубка любят заво-рачивать высушенное гусиное горло, в которое кладут горох или шрот, чтобы получался шум, чтобы брэнчало (*dass es rappelt*), когда клубок падает с колен вязальщицы.

Чулки вяжут пятью стальными спицами, и вязальщицы знают, как вязать самые раз-нообразные края, отверстия, деревца, цветы, листья, ряды, бабочек, фигуры и т. д. Однако обычно вяжут очень простые чулки с каймой из попеременно расположенных изнаночных и лицевых петель. Для пяток чаще всего ис-пользуют двойную вязку.

В этнографическом музее в Саратове вы-ставлен белый чулок (*Илл. 113a*), который свя-зала одна искусная вязальщица: вверху только что описанный край (*Ränftcha'*), затем три ряда отверстий, расположенные симметрично, затем спереди следуют палочки длиной 0,01 м, рас-положенные параллельно и наклонно по три штуки вместе; спереди и по бокам идут от вер-хушки к кончику дорожки, окаймленные зигза-гообразными линиями и заполненные вставка-ми; по обе стороны от шва спинки к ряду ведут две полосы, состоящие из четырех параллель-ных зигзагообразных линий.

Aber echte zwickelstrümpfe sieht man nur noch, von alt und jung getragen, in Jagodnaja [Poljana] (Gouvernement und Bezirk Saratow). Die rechts und links „über dem Knöchel“ beginnenden und bis zur Ferse reichenden Zwickeln aus verschiedenfarbigem (rotem, grünem, blauem, buntem) Garn heben sich malerisch von dem weißen, blauen oder schwarzen Hintergrunde ab (Abb. 113b, c).

Ein ausgiebiges Assortiment dieser Zwickelstrümpfe hat Prof. Dinges im Frühjahr 1926 fürs Wolgadeutsche Zentralmuseum zu Pokrowsk in Jagodnaja [Poljana] erstanden<sup>28</sup> (Abb. 114a). Manchmal werden verschiedenfarbige Fäden zusammengedreht, dann gibt es bunte (*schiffrige*) Strümpfe, manchmal wird abwechselnd verschiedenfarbiges Garn verstrickt. Dann gibt's *Kringelstrümpf* (Abb. 114b, c). Seit die Sarpinkaweberei sich bei uns als Nebenarbeit für die Winterzeit eingebürgert hat und man Baumwollgarn haben kann, dreht man daraus auf dem Spinnrad Strumpfgarn und strickt baumwollne Sommerstrümpfe (*baa'wollna' Strimp*).

Trotzdem in unserer Wolgadeutschen Republik Strümpfe auch fabrikmäßig mit Maschinen hergestellt werden, blüht bei uns die Strumpfstrickerei im Dorfe weiter. Und wenn man von einem Mädchen recht wegwerfend urteilen will, so sagt man oft: „*Ach Gott, die kann jo noch kaan Strumpf stricka*“.

Im Sommer ist man während der Arbeit oft ganz ohne Strümpfe. Geht man aber aus dem Hause, meinetwegen, nach Wasser an die Quelle, oder zum Brunnen, so zieht man Strümpfe an; an Feiertagen ist es „*unanständig*“ (*schimperlich*), sich ohne Strümpfe blicken zu lassen. Die Farbe der Strümpfe wird meist so gewählt, dass sie von dem Rocke abstecken, wenn sie vielleicht irgendwie unter dem langen Rocke zum Vorschein kommen sollten. Wo baumwollne Strümpfe verbreitet sind, da trägt man sie im Sommer, die schafwollnen aber im Winter; sonst trägt man auch im Sommer wollne Strümpfe.

Die Frauenstrümpfe reichen nur bis über die Waden und werden mit Strumpfbändern (*Strumpfbändl*) festgehalten. Die Strumpfbänder bestehen aus einem etwa 0,03 m breiten und etwa 0,10–0,15 m langen doppeltgelegten Zeugstreifen, der an den Enden schmale Schnüre hat, die vorn über der Mitte des Streifens zu einem Schleifchen zusammengebunden werden.

## f) Das „Fußwerk“

**Die niedrigen Schuhe.** An den Füßen trägt man im Sommer niedrige Lederschuhe, die manchmal vorn auf dem Reihem ein Gummistückchen eingesetzt haben. Man trägt niedrige Absätze.

No настоящие чулки со вставками, которые носят и стар и млад, можно увидеть только в Ягодной [Поляне] (Саратовская губ.). На белом, синем или черном фоне живописно выделяются вставки из пряжи разных цветов (красной, зеленой, синей, разноцветной), они начинаются справа и слева выше щиколотки и доходят до пятки (Илл. 113б, в).

Весной 1926 г. профессор Дингес купил для Центрального музея немцев Поволжья большой ассортимент этих чулок со вставками в Покровске и в Ягодной<sup>28</sup> (Илл. 114а). Иногда разноцветные нитки скручивают между собой, в таком случае получаются разноцветные чулки (*schiffrige*), иногда попеременно вяжутся разноцветные нити. В таком случае получаются чулки в разноцветную полоску (*Kringelstrümpf*) (Илл. 114б, в). С тех пор, как у нас стали ткать сарпинку в зимнее время в качестве дополнительного заработка и стало возможным приобретать хлопчатобумажную пряжу, из нее начали делать на прялке чулочную пряжу и вязать хлопчатобумажные летние чулки (*baa'wollna' strimp*).

Несмотря на то, что в нашей Поволжско-Немецкой республике чулки также производятся фабричным способом на станках, чулочное вязание продолжает процветать в наших сёлах. И если хотят сказать о девушке что-то осуждающее, то говорят пренебрежительно: «О Боже, она даже не умеет связать чулки (*Ach Gott, die kann jo noch kaan Strumpf stricka*)».

Летом на работе чулки часто не надевают вообще. Но если нужно было сходить к роднику или колодцу за водой, то их обязательно надевали; в праздничные дни «неприлично» (*schimperlich*) появляться на людях без чулок. Цвет чулок обычно выбирают таким образом, чтобы они отличались от цвета юбки, если уж женщина хотела, чтобы они были видны из под её длинной юбки. Там, где распространены хлопчатобумажные чулки, их носят летом, а зимой — из овечьей шерсти; в противном случае даже летом носят шерстяные чулки.

Женские чулки доходят только до икр и удерживаются на месте с помощью подвязок (*Strumpfbändl*). Подвязки состоят из полоски ткани, сложенной в два слоя, шириной около 0,03 м и длиной около 0,10–0,15 м, имеющей на концах узкие шнуры, которые завязываются бантом спереди по центру подвязки.

## е) Обувь

**Низкие туфли.** Летом носят полуботинки из кожи, в которые иногда спереди вставляется кусок резины. Каблуки у обуви обычно низкие.

114

Strümpfe. Anf. XX. Jh.  
Jagodnaja Poljana:  
a) Wollene mit Stickerei  
b) Wollstreifene  
c) Wollstreifene  
Expedition 1926

Чулки. Нач. XX в.  
С. Ягодная Поляна:  
а) Шерстяные,  
с вышивкой  
**СМК 13 357/1-2**  
б) Шерстяные, в полоску  
**СМК 13 356/1-2**  
в) Шерстяные, в полоску  
**СМК 13 362/1-2**  
Экспедиция 1926 г.



a (a)



b (б)



c (в)

In meinen Fragebögen von 1914 redet man auch zweimal von „*Bresentschuhen*“ (*Segeltuchschuhen*) und „*Skorochoden*“ – (Скорород) (aus Leder); diese fabrikmäßig angefertigte Ware zeichnete sich meist nicht gerade durch große Haltbarkeit aus und hat auch keine sehr große Verbreitung unter uns gefunden. Auch gestrickte Hausschuhe trägt heute unsere Bauersfrau, jedoch nur notgedrungen. In meiner Enquête von 1914 ist nur dreimal von gestrickten Schuhen die Rede.

**Die Halbstiefel.** Nicht weniger werden Stiefeletten (Halbstiefel) gebraucht. Die Halbstiefel reichen bis zu den Waden und haben von beiden Seiten einen Gummituchstreifen eingesetzt, damit sie besser anliegen (*Resinkaschuh*). Vorn und hinten an den Schäftchen sind Lederfortsetzungen mit einer starken Zeugbandschleife zum bequemen Anziehen. Die Form des Leistes verändert sich öfter, bald sind breite stumpfe Schuhspitzen, bald schmale Spitze Mode.

Die Halbstiefel werden auch im Sommer viel getragen, aber meist im Herbst und Winter.

**Verschiedene Arten.** Schnürschuhe und tiefausgeschnittene *Tuffel* werden nur ausnahmsweise getragen. An vielen Orten ist es Mode geworden, Gummiüberschuhe zu tragen. Diese (*Glanzgaloscha*) werden nur sonntags „zum Staat“ über die Halbstiefel angezogen, denn sie werden im Zimmer nicht abgenommen.

## g) Die Kopfbedeckung

Auf den Kopf *setzt* man im Sommer für gewöhnlich ein leichtes *Zitz-* oder *Sarpinkatuch*. Es ist entweder weiß oder gelb und hat einen Rand mit kleinen Blümchen. Manchmal ist der Rand auch graustreifig; es kommen auch andere Farben vor, aber seltener.

**Das Kopftuch.** Es wird vor dem *Aufsetzen* nach der Diagonale zusammengelegt, so dass ein Dreieck entsteht. Die Mitte der Diagonale kommt über der Stirn zu liegen, die gegenüber aufeinanderliegenden Winkel reichen bis zwischen die *Schulterblätter*; die beiden andern Enden werden unter dem Kinn (*Bart, Bort*) zu einem einfachen Knoten zusammengebunden (*z'samma'g'knippt. Knipptüchelcher* – Husaren).

Zu Fest- und Feiertagen trägt man größere Kopftücher (*Halsticher*), die auf dem Rücken bis zum Rockbund hinab reichen, auch ist man dabei darauf bedacht (besonders die Jugend), dass die Tuchzipfel unter dem Kinn nach rechts und links stehen (*Abb. 115a*).

Bei den alten Frauen, die gewöhnlich an diesen Tagen schwarze wollne „Halstücher“ mit Trasseln tragen, hängen die Zipfel auf die Brust herab; wenn dies bei den Ledigen vorkommt, heißt es gleich: „*die geht da rom, wie a' a Alti*“. An kühlen

В моих анкетах от 1914 г. тоже дважды встречается название *Segeltuchschuhe* — брезентовые туфли и *Skorochoden* (скороходы) — кожаные; эти фабричные товары обычно не отличались большой прочностью и не находили у нас очень широкого распространения. Наша крестьянка и сегодня носит дома вязаные тапочки только в случае крайней необходимости. В моей анкете от 1914 г. вязаные башмаки упоминаются всего три раза.

**Полусапожки.** Не менее часто носят штифелеты (полусапожки). Они доходят до икр и имеют с обеих сторон резиновую полоску для лучшего прилегания (*Resinkaschuh*); спереди и сзади на щиколотках кожаные вставки с прочной тканевой петлей для удобства надевания. Форма колодок постоянно меняется: в моде то широкие тупые носки, то узкие заостренные. Полусапожки также часто носят и летом, но в основном осенью и зимой.

**Разные виды обуви.** Обувь со шнурками и туфли с глубоким вырезом носят только в исключительных случаях. Во многих местах стало модно носить галоши. Эти глянцевые галоши (*Glanzgaloscha*) надеваются поверх полусапожек «для порядка, как положено» только по воскресеньям, потому что в помещении их не снимают.

## ж) Головной убор

Летом на голову обычно надевают легкий ситцевый или сарпинковый платок. Обычно он белого или желтого цвета и окантован рисунком из мелких цветов. Иногда край платка имеет серую полоску. Встречаются и другие цвета, но реже.

**Платок.** Перед надеванием его складывают по диагонали так, чтобы получился треугольник. Середина диагонали располагается над лбом, противоположные углы платка доходят до лопаток; два других конца связываются вместе под подбородком (*Bart, Bort*) простым узлом (*z'samma'g'knippt. Knipptüchelcher* — Гусарен).

На праздники и по торжественным случаям носят платки (*Halsticher*) большего размера, которые доходят до пояса юбки на спине. Следят также (особенно молодежь), чтобы углы платка под подбородком были направлены вправо и влево.

У пожилых женщин, которые обычно в такие дни носят черные шерстяные платки с кисточками, уголки свисают на грудь (*Илл. 115a*). Если кончики платка таким образом свисают у молодых незамужних, то острые языки тут же подмечают: она похожа на старушку (*die geht da rom, wie a' a Alti*). Прохладными вечерами на плечи накидывают теплую шерстяную





a (a)



b (б)

115

Даменumschlagtücher.  
Anf. XX. Jh.:  
a) Umschlagtuch. Balzer  
b) Abdeckendes  
Umschlagtuch. Kamyschin

Шали женские.  
Нач. XX в.:  
a) Шаль. Бальцер  
**КрМОФ 4462**  
б) Шаль накрывная.  
Камышин  
**СМК 62 521**

Abenden hängt man ein warmes wollnes schwarzes Tuch (*Schallcha*) (Abb. 115b) um die Schultern. In meinen Enquêtes ist einigemal von Schärpen (*Scharp* – шарф) die Rede, die die Jugend um Kopf und Hals gewunden trägt. Dies kommt in Balzer, Seelmann, Marxstadt und noch einigen Fällen vor, wo der Einfluss der Stadtmoden bedeutend stärker ist als in den anderen deutschen Siedlungen.

**Das schwarze Schalchen.** Diese Schalchen mit einem auf der Maschine mit verschiedenfarbiger Seide ausgenähtem Blumenstrauß in einer Ecke, wie man eins im Ethnographischen Museum zu Saratow unter Nr. 178 sehen kann, findet man noch als heiliges Andenken an die verstorbene Mutter oder Großmutter in der Kiste so mancher Frau vor, aber getragen werden sie selten: den Ledigen ist die schwarze Farbe des Tuches zu düster, den Alten sind die grellen Farben des Ausgenähten

черную ткань (*Schallcha*) (Илл. 115б). В моих анкетах несколько раз упоминаются шарфы, которыми молодые люди обматывают голову и шею. Это встречается в Бальцере, Зеельмане, Марксштадте и некоторых других местах, где влияние городской моды значительно сильнее, чем в других немецких поселениях.

**Черная шалька.** Такая небольшая шаль с вышитым в одном углу фабричным способом разноцветными шелковыми нитками букетом цветов имеется в этнографическом музее Саратова под № 178. Аналогичные шали до сих пор хранятся в женских сундуках как священная память об умерших матери или бабушке, но носят их редко: черный цвет ткани слишком мрачен для незамужней, а яркие броские цвета вышивки слишком ярки для пожилых. У меня хранится такая шаль: у нее по всем четырём углам



a (a)



b (б)



c (в)

116

Strohhüte. 1918–1919

Baronsk:

a) SMK 4554

b) SMK 4555

c) SMK 809

Expedition 1920

Шляпы соломенные.

1918 – 1919 гг. Баронск:

a) SMK 4554

б) SMK 4555

в) SMK 809

Экспедиция 1920 г.

zu bunt. In meinem Besitze befindet sich so ein Tuch: es hat an allen vier Ecken und in der Mitte, auch um die Ränder, bunte Seidenstickereien; rundum sind schwarzseidene Trasseln angebracht.

**Die Hüte.** Von Hüten ist nur bei Mennonitenfrauen und Sareptanerinnen vereinzelt die Rede. Doch werden einfache breitrandige Strohhüte (*Abb. 116*) von den Frauen während der Feldarbeiten beim *Fruchtbinden*, beim Sonnenblumen- und Kartoffelhacken usw., wenn die Sonne heiß brennt, getragen; in manchen Dörfern, z. B. in Grimm, Dönhof, Laub u. a., habe ich gesehen, dass die Ränder an den Seiten mit Bändern herabgezogen werden, damit sie Festigkeit gegen Wind und unverhoffte Berührung bekommen. Diese Hüte werden aus Stroh in unseren deutschen Dörfern, hauptsächlich um Marxstadt herum, geflochten. Man flicht ewöhnlich ein sechs- bis dreizehnhalbiges Band aus flachgepressten Getreidehalmen, die vorher nach Länge und Dicke sortiert werden. Das Flechten verstehen auch die Kinder, die zu dieser Arbeit, die bisher für den Flechter wenig einträglich gewesen ist, herangezogen werden.

#### h) Winterkleider

Zur Winterzeit kommen dann verschiedene warme Oberkleider hinzu, die beim Ausgehen angelegt werden. Vor allen Dingen zieht man einen zweiten wollenen Rock (*Schofrock*) darüber und trägt nur warme Strümpfe und Halbstiefel, wenn nicht gar niedrige Filzschuhe; auch ein gefüttertes Leibchen wird an den Rock befestigt und eine Flanell- oder Bombasinjacke (Flanell- oder *Bumaseekoft*) angelegt. Beim Ausgeben auf den Hof zur Arbeit legt man eine wattierte Jacke (*Schabasch, Binschakkoftcha*) oder ein kurzes Pelzchen an (*Abb. 117a*).

**Die wattierte Jacke.** Die wattierte Jacke (*der Schabasch*) hat einen geraden Schnitt, markiert die Taille gar nicht, reicht etwas über die Hüften hinab (*Abb. 117b*). Als Oberzeug nimmt man einen dunklen, meist wollenen, aber auch baumwollenen, manchmal glänzenden Stoff (*Glattraschna Schabasch*). In manchen Orten, wo das Weben von groben wollenen Stoffen mehr verbreitet ist (wie in Dietel, Jagodnaja [Poljana] u. a.), nimmt man auch dieses, wie oben beschrieben hergestellte, aber etwas gewalkte Tuch dazu. Hie und da werden diese wattierten Jacken auch unten um den Rand herum mit ein-zwei Reihen schwarzer glänzender Trasseln benäht; das ist eine *Tarka* (*татарка*); sind aber um die Rückenseite herum Falten gezogen, so heißt sie dann *Watta'kaftäncha* (*кафтан*), das letztere wird auch um die Taille anliegend gemacht (*Abb. 117c*).

In den letzten 20 Jahren hat sich für die weiße wattierte Jacke ohne Taille der Name *Geesch* (aus 25 Dörfern berichtet), *Gooscht* (aus Beideck u.

и посередине, а также по краям расположена яркая цветная шелковая вышивка, по периметру прикреплены черные шелковые кисточки.

**Шляпы.** Что касается шляпок, то их носят только меннонитки и сарептянки и то лишь изредка. А вот простые широкополые соломенные шляпы (*Илл. 116*) женщины носят во время полевых работ (на жатве, во время прополки подсолнечника и картофеля и т. д.), когда печет солнце. В некоторых селах, например, в Гримме, Дёнхофе, Лаубе и других, я видел, что края шляп по бокам стянуты лентами, чтобы их не срывал ветер и чтобы шляпа не падала от соприкосновения с каким-либо предметом. Эти шляпы плетут из соломы в наших немецких селах, в основном в окрестностях Маркштадта. Ленту из шести — тринадцати стеблей обычно плетут из прессованных стеблей соломы, которые предварительно сортируют по длине и толщине. Плести умеют также дети, которых привлекают для этой работы, т. к. она не приносит почти никакого дохода мастеру.

#### з) Зимняя одежда

Для зимнего времени имеется различная дополнительная теплая верхняя одежда, которую надевают, выходя на улицу. Прежде всего, это вторая шерстяная юбка (*Schofrock*), теплые чулки и полусапожки, а то и вовсе низкие валенки. К юбке также пришивается лиф на подкладке и надевается фланелевый или бумазейный жакет (фланелевая или бумазейная кофта). Для работы во дворе надевают стеганую телогрейку (*Schabasch, Binschakkoftcha*) или короткую меховую куртку (*Илл. 117a*).

**Стеганая куртка на вате.** Стеганая куртка (*Schabasch*) обычно имеет прямой покрой и немного прикрывает бедра (*Илл. 117б*). В качестве верха используется темная, преимущественно шерстяная, но также и хлопчатобумажная, иногда блестящая ткань (*Glattraschna Schabasch*). В некоторых местах, где более распространено ткачество грубых шерстяных тканей (например, в Дителе, Ягодной [Поляне] и др.), для покрытия используется и это полотно, изготовленное описанным выше образом, но слегка валяное. В некоторых селах на нижней кромке этих телогреек также пришиты один или два ряда блестящих черных кисточек — это *тарка* (татарка), но если на спине делают складки, то она называется *Watta'kaftäncha*. Последняя скроена так, чтобы облегла талию (*Илл. 117в*).

За последние 20 лет для названия широкой куртки без талии на ватине закрепились слова *Geesch* (по данным анкетирования из 25 деревень) или *Gooscht* (по сообщениям из Байдека и Александерталя). Вопрос, происходит ли



a (a)



b (б)

Alexandertal berichtet) eingebürgert. (Ob es vom japanischen *Geyscha*, das aus dem Kriege 1905 mitgebracht wurde, oder aber ob es aus der Stadt, wo nach dem Kriege eine Zeitlang *Geyscha* Mode war, herkommt, bedarf einer fachmännischen Untersuchung) (Abb. 117d).

**Das Jackett.** Man hat auf den Sonn- und Feiertag einen besonderen *Geesch*, manchmal auch ein Jackett (*Schiketka*); dieses ist in der Taille anliegend gemacht und etwas länger als der *Geesch*; auch hat *das Schiketka* hinten zwei große Falten, durch die der hintere Teil sich „absperrt“. *Schiketka* trugen gemeinlich die Töchter der reicheren Bauern, die sich dadurch von den anderen unterscheiden wollten, was ihnen aber wenig frohe Stunden brachte, denn sie wurden darob meist verspottet.

**Das Pelzchen.** Das Pelzchen hat denselben Schnitt wie ein *Geesch* oder *Schabasch*, nur ist es oft etwas kürzer; es wird aus gelb oder orangegelb gegerbten Schaffellen genäht. (Die Balzerer sagen *Mechpelzcha'* – *mex*, die Köhlerer, Semenowkaer und Neu-Skatowkaer sagen *Schubkelcha'*, *Schubka*).

Die Felle werden an Ort und Stelle in der Gerberei gegerbt. Früher hatten große Dörfer, wie Norka oder Huck, ihre gemeinschaftlichen Gerbereien, wo die Felle im Herbst hingebraht wurden und von speziellen, zeitweilig angemieteten

это слово от японского «гейша», привезенного с войны 1905 г., или оно пришло из города, где «гейша» какое-то время после войны было модным словечком, требует профессионального расследования.

**Жакет.** По воскресеньям и в праздничные дни носят особую широкую куртку без талии (*Geesch*), иногда и жакетку (*Schiketka*), которая облегает талию и немного длиннее, чем *Geesch*. Также жакетка имеет две большие складки сзади, которые прикрывают поясницу. Жакетки обычно носили дочери более богатых крестьян, которые хотели отличиться от других, но это доставляло им мало радости, потому что они чаще всего становились предметом насмешек окружающих (Илл. 117г).

**Меховая куртка.** Меховая куртка имеет такой же покрой, как у широкой куртки без талии (*Geesch*) или телогрейки на ватине (*Schabasch*), только она часто бывает немного короче. Ее шьют из желтой или оранжево-желтой дубленой овчины (жители Бальцера говорят *Mechpelzcha'*, жители Кёлера, Семеновки и Ной-Скатовки говорят *Schubkelcha'*, *Schubka*).

Шкуры дубятся здесь же в селе на кожевенном заводе. В прошлом в крупных деревнях, таких, как Нorka или Хук (Гук), были свои общинные кожевенные заводы, куда осенью

117

Winterkleidung.

End XIX. Jahrhundert:

a) Winterjacke (Schabasch)

b) Warme Jacke.

c) Warme Jacke mit

Schößchen

d) Warme Jacke

Expeditionen 1926–1928

Зимняя одежда.

Кон. XIX в.:

а) Жакет зимний

«Шабаш»

**СМК 13 348**

б) Жакет теплый

**СМК 13 347**

в) Жакет теплый с баской

**СМК 13 346**

г) Жакет теплый

**ЭКМ 615**

Экспедиции 1926–1928 гг.



c (B)



d (r)

Meistern gelb gegerbt wurden. Gewöhnlich waren es Russen (in Norka lange Jahre hindurch Russen aus Kirsanow, Gouvernement Tambow), mit denen die Gemeinde *Akkort* machte. Das Herbstfell wird viel höher geschätzt, als das Sommerfell. Heute haben wir gut eingerichtete Gerbereien, z.B. in Anton, wo nicht nur Felle zu Pelzen, sondern auch allerlei Lederarten bereitet werden.

**Der Pelz.** Die verheirateten Frauen tragen an Sonn- und Festtagen als Winteroberkleidung einen wattierten Paletot (*Palto*) oder Fellpelz (*Fellerpelz*). Der *Palto* ist gerade zugeschnitten, unten sehr weit (glockenartig) und reicht bis zu den Schuhen hinab; er hat einen schwarzen oder dunkelblauen baumwollenen Lüstrin- oder Satinüberzug (*Lustrin, Sattin*). Oft sieht man auch einen aus demselben Stoff mit Unterfutter gesteppten breiten Umlegkragen daran. Das Unterfutter ist aus blauem oder rotem Flanell oder Barchent gemacht. Anstatt der Watteschicht wird vielfach zartgekratzte Schaf- oder auch Kamelwolle gebraucht. Eine „*ordentlich ausgesetzte*“ Frau bringt aber noch einen Pelz mit. Dieser ist aus weißen Lammfellchen gemacht und ist ebenso genäht wie der Paletot. Er ist mit schwarzem oder dunkelblauem Tuch (*Sukna'* – *сукно*) oder Plüsch (*Plisch*) überzogen: der Pelz hat einen ziemlich breiten von rechts über die Brust reichenden Fuchs- oder Eichhörnchenfellkragen

привозили шкуры и дубили их в желтый цвет специальные, временно нанятые мастера. Обычно это были русские (в Норке много лет мастерами были русские из г. Кирсанова Тамбовской губ.), с которыми община заключала договоры. Осенняя овчина ценится намного дороже, чем летняя. Сегодня у нас есть хорошо оборудованные кожевенные заводы, например, в Антоне, где на меха перерабатываются не только шкуры, но и все виды кожи.

**Шуба.** По воскресеньям и в праздничные дни замужние женщины в качестве зимней одежды носят стеганое пальто или меховую шубу (*Fellerpelz*). Пальто скроено прямо, очень широкое внизу (в форме колокола) и доходит до туфель; имеет черное или темно-синее хлопковое люстриновое или атласное покрытие (*Lustrin, Satin*). Часто можно увидеть и широкий отложной воротник с подкладкой, простеганный из той же ткани. Подкладка выполнена из синей или красной фланели или бумазеи. Вместо ватного слоя часто используется тщательно прочесанная овечья или верблюжья шерсть. Правильное приданое у женщины обязательно предполагает наличие шубы. Она сшита из белой овчины и скроена как пальто. Шуба покрыта черной или синей тканью (*Sukna'* – *сукно*) или плюшем (*Plisch*),

(*n' Kraga, Kroga* von Fuchsfell oder *Groowerk*). Meist sind auch die Ärmel mit demselben Pelzwerk besetzt. Der Pelz wird am Kragen vorn mit einem Häkchen (*Krapp*) zugehakt (*zug'krappt*), die Schöße (*Zippl'*) übereinander geschlagen und mit der rechten Hand festgehalten, währenddessen der Paletot durchweg zugeknöpft oder -gehakt wird.

Nicht selten trifft man auch solche sogenannte Pelze mit einem Fuchskragen, die gar kein Fellunterfutter haben, sondern wie der Paletot wattiert sind.

Früher konnte man auch Frauenpelze finden, die eine Taille aufwiesen; man nannte sie mancherorts „*Diplomat*“.

**Der Schal.** Im Winter kommt auf das Kopftuch, das unter den Pelz geknöpft wird, der Schal und wird vorn unter dem Kinn mit einer Stecknadel (*Kluf*) oder einer Versicherungsnadel zusammengesteckt. Der Schal ist von schwarzer oder grauer Farbe und reicht hinten weit über die Taille hinab. An der Stirn darf das Haar nicht herausgucken. Vor einigen Jahren war mal die Mode aufgekommen, das Haar vorn etwas herausgucken zu lassen; der *Hoorwusch* auf der Stirn hat sich aber nicht durchgesetzt. Beim Halstuch kann das Kopfhair etwas zu sehen sein. Das ist an der Ordnung, aber im Winter darf das nicht sein.

Man häkelt und strickt auch aus Schafgarn und Ziegenmost warme Kopftücher: sie sind mit einem gemusterten zackigen Rand versehen.

**Das Mützchen.** In einigen Dörfern, z. B. Orłowski, Dobrinka, strickt und häkelt man auch Mützchen aus grauem Garn, die von Kindern und ledigen Mädchen getragen werden: sie haben einen doppelten Rand und sind oben in gerader Linie von rechts nach links zusammengehäkelt oder genäht; die so entstehenden zwei Kegelspitzen werden heruntergezogen und an dem Rande befestigt; manchmal hängt von dieser Stelle, an kurzem Faden, eine Quaste (*Trossel, Troddel*) herab.

Es ist dies besonders auffallend, da die Frauen bei uns überhaupt keine Mützen tragen.

**Die Handschuhe.** Die Handschuhe werden im Winter getragen. Es gibt Fausthandschuhe und Fingerhandschuhe (*Abb. 118*) (*Fausthäscha'* und *Fingerhäscha'*; auch *Hänschig* – Schtscherbakowka). Sie werden von den Frauen gestrickt. Man nimmt dazu schwarzes, graues, aber auch rot- und blaugefärbtes und weißes Garn. Die Stelle, die um das Handgelenk zu liegen kommt, wird aus links- und rechtsgelegten Maschenreihen gestrickt, so dass diese Partie des Handschuhes recht fest anliegt. Beim Fingerhandschuhstricken werden oben auf der Rückseite der Hand manchmal verschiedene Figuren eingestrickt (z. B. in Jagodnaja).

**Die Filzstiefel.** Im Winter, bei starker Kälte, zieht man Filzstiefel an. Die Filzstiefel werden vorzüglich aus Herbstwolle gewalkt. Der vom Schafe

hat einen ziemlich breiten Kragen aus Luchsfell oder Biberpelz (*n' Kraga, Kroga von Fuchsfell* oder *Groowerk*), der rechts herum über die Brust geht. Gewöhnlich sind auch die Ärmel mit demselben Pelzwerk besetzt. Die Schöße (*Zippl'*) übereinander geschlagen und mit der rechten Hand festgehalten, währenddessen der Paletot durchweg zugeknöpft oder -gehakt wird.

Nicht selten trifft man auch solche sogenannte Pelze mit einem Fuchskragen, die gar kein Fellunterfutter haben, sondern wie der Paletot wattiert sind.

**Шаль.** Зимой поверх платка, надетого под шубу, надевался шарф, который застегивался спереди под подбородком обычной или безопасной булавкой. Шарф черного или серого цвета и достает чуть ниже талии сзади. Волосы не должны выглядывать из-под платка на лбу. Несколько лет назад было модно, чтобы волосы немного выглядывали из-под платка, но *Hoorwusch* (локон, прядь волос) на лбу так и не стал у женщин популярным. При ношении платка (*Halstuch*) волосы могут быть немного видны. Это в порядке вещей, но зимой так не делают. Теплые платки также вяжут крючком и спицами из овечьей пряжи и козьей шерсти, они имеют узорчатый зубчатый край.

**Шапочка.** В некоторых селах, например, в Орловском, Добринке из серой пряжи также вяжут шапочки, которые носят дети и девушки. Они имеют двойной ободок и вяжутся крючком или сшиваются вверху по прямой линии справа налево. Получившиеся два конусных наконечника спускаются вниз и крепятся к ободку. Иногда на конце свисает на короткой нити кисточка (*Trossel, Troddel*).

Это особенно бросается в глаза, т. к. женщины здесь вообще не носят шапок.

**Рукавицы.** Рукавицы носят зимой. Имеются рукавицы и перчатки (*Илл. 118*) (*Fausthäscha'* и *Fingerhäscha'*; также *Hänschig* — в Щербаковке). Их вяжут женщины. Используется черная, серая, а также красная и синяя окрашенная и белая пряжа. Та часть, которая закрывает запястье, вяжется изнаночными и лицевыми рядами так, чтобы эта часть перчатки прилегла достаточно плотно. При вязании перчаток на тыльной стороне кисти иногда вяжут разные фигуры (например, в Ягодной Поляне).

**Валенки.** Зимой, когда очень холодно, надевают валенки. Их обычно валяют из осенней шерсти. Состриженную с овец шерсть (*Scheber*) (*Илл. 119a*) промывают проточной водой в корзине и сушат на солнце.

118

Handschuhe. Anf. XX. Jh.  
Expeditionen 1926–1928

Перчатки. Нач. XX в.  
Экспедиции  
1926–1928 гг.  
СМК 13 365/1–2



119

Der Prozess  
der Herstellung  
von Filzstiefeln. 1930

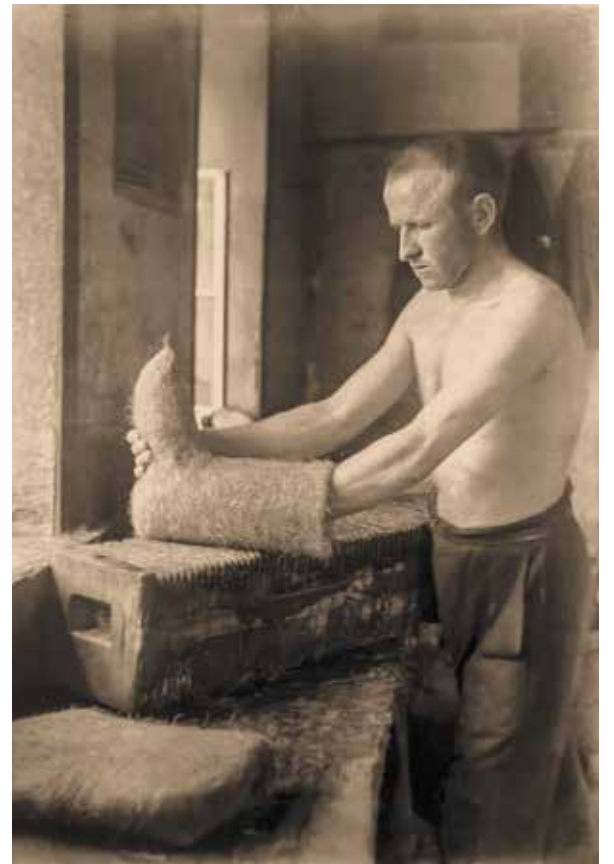
Balzer:  
a) Wollboden zum Filzen  
b) Filzen

Процесс изготовления  
валенков. 1930 г. Бальцер:

a) Настил шерсти  
для валяния  
СМК 23 370/8  
б) Валяние  
СМК 23 370/11



a (a)



b (б)



120

Schafscheren.

End. XIX. Jh.:

a) Gewöhnliche Schere.

Gnadentau. Sammlung

von A. Sjakin

b) Schafschere

Ножницы для стрижки овец. Кон. XIX в.:

a) Обычные. С. Гнадентау.

Коллекция А. Зякина

б) Стригальные

КрМОФ 12

heruntergeschorene „Schober“ (*Scheber*) Wolle wird im Korbe in fließendem Wasser gewaschen und an der Sonne getrocknet (*Abb. 119a*).

Zur Schafschur benützt man große gewöhnliche Scheren. Man sieht aber auch oft die sogenannte *Bögelschere* (*Abb. 120a, b*). Die beiden Klingen sind durch einen federnden Bogen oder Doppelbogen verbunden, so dass der Scherer oder die Schererin nur das Zusammendrücken besorgen braucht. Das Auseinandergehen der Klingen wird durch die Spannung des Bogens hervorgerufen (im Ethnographischen Museum zu Saratow Nr. 321)<sup>29</sup>.

Die gewaschene und getrocknete Wolle kommt dann zum Walker. Der Walker, gewöhnlich ein Russe, kommt mit seinen Handwerkzeugen zum Walken ins Dorf, richtet sich bei einem Bauern zeitweilig ein und nimmt Bestellungen auf Filzstiefel (*Abb. 119b*) und gewalkte Decken (*Banschuck*) an.

Zu Filzstiefeln verwendet man schwarze oder graue Wolle; weiße aber sehr selten, diese nimmt man für den *Banschuck*. (Der *Banschuck* wird beim Fahren in den Wagen gebreitet und während der Feldarbeiten, wo man im Zelte wohnt, auf den Boden gebreitet und dient so als Unterlage beim Schlafen.) Die Filzstiefel sind ganz starr gewalkt und haben bis zu den Knien reichende weite Schäfte. Im Zimmer trägt man sie nur selten, geht man an einem kalten Tage aus, so schlüpft (*schluppt*) man rasch mit den Füßen hinein, ebenso leicht entledigt man sich derselben (*schmeißt mr sie aus*), sobald man ins Zimmer zurückkehrt.

**Die Stiefelchen.** Im frühen Frühling (*im Wasserufgeh*), wo überall tiefer Schmutz (*Matsch*) ist, haben die Frauen auch Lederstiefel (*Stiefelcher*) an. Diese haben nur kurze und starre Schäftchen und werden nur im Hofe während der Arbeit getragen und beim Betreten des Zimmers abgelegt und durch niedrige Leder- oder Filzschuhe ersetzt.

Для стрижки овец используются обычные большие ножницы, но часто используются также так называемые стригальные ножницы (*Bögelschere*) (*Илл. 120а, б*). У этих ножниц оба лезвия соединены упругой или двойной дугой, так что стригалю остается только сжимать и отпускать лезвия ножниц. Развод лопастей обеспечивается натяжением пружины (в этнографическом музее в Саратове № 321)<sup>29</sup>.

Затем вымытая и высушенная шерсть поступает к валяльщику. Валяльщик, обычно русский, приезжает в село со своими инструментами и ручными орудиями для валяния, временно поселяется у кого-нибудь в доме и принимает заказы на валенки (*Илл. 119б*) и кошму (*Banschuck*).

Черная или серая шерсть идет для изготовления валенок, белую шерсть используют редко, потому что из нее валяют кошму (кошма расстилается в повозке при поездке и на земле во время полевых работ, когда человек живет в палатке, и таким образом служит подстилкой для сна). Валенки валяют очень туго, они имеют широкое голенище, достигающее до колен. Их редко носят в комнате. Если приходится выйти на улицу в холодный день, то можно быстро сунуть (*schluppt*) в них ноги и так же легко их снять (*schmeißt mr sie aus*), как только снова оказываешься в комнате.

**Сапожки.** Ранней весной при таянии снега (*im Wasserufgeh*), когда повсюду грязь (*Matsch*), женщины также надевают кожаные сапоги (*Stiefelcher*). У сапожек короткие жесткие голенища, и их носят только во дворе во время работы. При входе в дом их снимают и надевают полуботинки из кожи или войлока.



## C. Die Schmucksachen

Unter Schmucksachen verstehe ich hier nicht: Spitzchen, Bändchen, glänzende Knöpfe u. drgl. Dinge, die auf die verschiedenen Kleidungsstücke bald hier, bald dort zur Befriedigung des ästhetischen Geschmackes aufgenäht werden, sondern bloß solche Sachen, die besonders und meist aus glänzenden Metall- oder Steinarten und Glasstückchen gemacht werden. Es muss hier im Voraus gesagt werden, dass unser Bauer, der bisher durchschnittlich eigentlich mit der Not zu kämpfen hatte, nur wenig Geld zum Kauf von Schmucksachen hergab und dass daher auch nur wenig teurer Schmuck bei uns getragen wird. Der Schmuck wird zum Teil von unseren Dorfkünstlern selbst angefertigt.

### a) Die Ohrringe

Ohringe trägt jede Kolonistenfrau, ob jung, ob alt. Schon dem sechsjährigen Mädchen wird das Ohrläppchen mit einer Stopfnadel durchstoßen und ein Faden durchgezogen; wenn dann die Öffnung geheilt ist, so wird der Faden entfernt und werden Ohringe „angezogen“ (*Abb. 121a*).

Die Ohringe sind meist recht einfache kleine runde oder ovale Ringe aus Silber oder vergoldetem Silber; goldene Ohringe kommen selten vor. Bei den Mädchen sieht man auch Ohringe mit farbigen geschliffenen Glasstückchen (meist roten); Edelsteine sind sehr selten: man hat auch wenig Sinn dafür, da man sie von Imitationen nicht unterscheiden kann. Silberne Ohringe vererben sich von der Mutter zur Tochter, und besondere Veränderungen der angenommenen Form sind fast nicht zu bemerken.

### b) Die Fingerringe

Fingerringe werden ebenfalls gern getragen. Es sind einfache glatte Silberringe, die an der linken Hand, am Goldfinger, aber auch am Mittelfinger getragen werden; mancherorts werden auch bei Trauungen Silberringe gewechselt; eine allgemeine Erscheinung ist das aber nicht. Die Mädchen haben gern einen für paar Kopeken erstandenen Ring mit einem roten Stein (geschliffenes Glasstückchen) an. Fast überall ist der Glaube an die heilende Kraft des Kupferinges für Rheumatismuskranken verbreitet; daher der Kupfering (*Abb. 122a*) auch oft getragen wird (gegen s' *Reißa*).

Unter Nr. 233 im Ethnographischen Museum zu Saratow ist ein solcher Ring zu sehen. Die innere Seite ist ganz abgeglättet, die äußere rund. Wenn ein solcher Ring grünlich wird, so nimmt man das vielerorts als Zeichen dessen an, dass er die Krankheit herauszieht.

## V. Украшения

Под украшениями я здесь понимаю не кружева, ленты, блестящие пуговицы и аналогичные вещи, которые пришиваются к различным деталям одежды в разных местах для удовлетворения эстетического вкуса, а только просто такие вещи, которые специально и большей частью сделаны из блестящего металла или разных видов камней и кусочков стекла. Здесь нужно сказать заранее, что наш крестьянин, которому до сих пор приходилось, в общем-то, бороться с бедностью, имел очень мало денег на покупку драгоценностей, и поэтому у нас носят только недорогие украшения. Часть украшений делают сами наши сельские мастера.

### a) Серьги

Каждая колонистка носит серьги, будь то молодая или старая. Шестилетней девочке прокалывают мочку уха штопальной иглой и продевают нитку. Затем, когда отверстие заживет, нить удаляют и «надевают» серьги (*Илл. 121a*). Серьги в основном представляют собой довольно простые маленькие круглые или овальные кольца из серебра или серебра с позолотой; золотые серьги — редкость. У девушек также есть серьги с кусочками цветного ограненного стекла (обычно красного цвета); драгоценные камни очень редки: толку от них мало, т. к. их трудно отличить от подделок. Серебряные серьги передаются по наследству от матери к дочери, и особые изменения в их форме практически не заметны.

### б) Кольца

Также популярны кольца. Это простые гладкие серебряные кольца, которые носят на левой руке, на безымянном пальце, а также на среднем пальце; кое-где во время помолвки молодые обмениваются и серебряными кольцами, но это не очень распространенное явление. Девушки любят носить кольца с красным камнем (кусочек граненого стекла), купленным за копейки. Вера в целебную силу медного кольца для больных ревматизмом распространена почти повсеместно, поэтому медное кольцо также часто носят против ревматизма s' *Reißa*'.

Такое кольцо можно увидеть под № 233 в этнографическом музее г. Саратова. Внутренняя сторона полностью заглажена, внешняя круглая. Во многих местах существует поверье, что, когда медное кольцо становится зеленым, оно вытягивает болезнь (*Илл. 122a*).



a (a)



b (б)

121

Wolgadeutsche Frau  
mit typischer Frisur  
der 1920er Jahre:  
a) mit Schmuck in Form  
von Ohrringen;  
b) Kamm und Haarspangen

Поволжская  
немка с типичной  
прической. 1920-е гг.  
**НВ ЭКМ 6769/1, 3:**  
а) с украшениями  
в виде серег;  
б) гребня и заколок  
для волос

### c) Die Armringe

Die kupfernen Armringe (*Abb. 122b*) hat man eigentlich auch zu demselben Zweck an, als die Fingerringe. Sie werden auseinandergeklappt, um das Handgelenk gelegt und mit einem einfachen Verschluss festgemacht. Sie sind höchstens 0,01 m breit. Sehr selten kommen auch einfache silberne Armringe vor.

### d) Die Pottern

Sehr verbreitet ist das Tragen von Korallenschnüren (*Karella, Pottern*) um den Hals. Gewöhnlich werden zwei Reihen Pottern „angezogen“. Man sieht meist weiße Pottern (aus Glas), die von den ledigen, so auch von den jungen Frauen getragen werden. Es gibt auch blaue Pottern. Die Pottern sind kleine Glas-, vielleicht auch Porzellankugeln, die eine durch das Zentrum gehende Öffnung zum Einfädeln besitzen. Weiße und blaue Pottern werden auch manchmal abwechselnd eingefädelt, so dass nach zwei-drei blauen eine weiße kommt und umgekehrt. In den letzten Jahren werden auch ganz hohle, überaus gebrechliche kleine Glasperlschnüre getragen. Sie sind dem bekannten Tannenbaumperlenschmuck sehr ähnlich, nur sind die Perlen kleiner und etwas akkurater gearbeitet. Man

### v) Браслеты

Медные браслеты (*Илл. 122б*), на самом деле, носят с той же целью, что и кольца. Их раскрывают, кладут вокруг запястья и застегивают на простую пряжку. Их ширина не превышает 0,01 м. Простые серебряные браслеты также встречаются очень редко.

### г) Бусы, бисер

Очень распространено ношение коралловых шнуров (*Karella, Pottern*) на шее. Обычно «наряжаются» два ряда бус (бисера). В основном можно увидеть белые бусы (из стекла), которые носят незамужние, а также молодые женщины. Есть и голубые бусы. Поттерны — это мелкие стеклянные, а также фарфоровые шарики (бисер), в центре которых есть отверстие для продевания нити. Иногда нанизывают попеременно белые и синие бисерные шарики, так что после двух-трех синих бисеринок идет одна белая и наоборот (*Илл. 123*). В последние годы также носят полые, чрезвычайно хрупкие маленькие нити из стеклянных бусин или бисера. Они очень похожи на всем известную елочную гирлянду из бусинок, только бусинки меньше и выполнены немного аккуратнее. Также

Metallschmuck für Damen.  
End. XIX. Jh. Blumenfeld:  
a) Silberner Ehering  
b) Kupferarmband  
für Damen  
Expedition 1920

Женские украшения  
из металла. Кон. XIX в.  
С. Блюменфельд:

а) Кольцо серебряное  
обручальное

**СМК 4547**

б) Браслет женский  
медный

**СМК 4539**

Экспедиция 1920 г.



a (a)



b (б)

sieht auch zwischen den gewöhnlichen weißen *Pottern* (die sehr widerstandsfähig sind) in regelmäßigen Abständen die überaus gebrechlichen Glasperlen eingefügt (Abb. 123).

Im Ethnographischen Museum zu Saratow sieht man eine Perlenschnur<sup>30</sup> aus verschiedenfarbigen großen, meist länglichen Perlen, die sicher einem Tannenbaumschmuck entnommen sind. Diese Schnur ist gewiss nur von Kindern getragen worden, aber charakteristisch für unsere deutsche Frauentracht ist das Tragen von großen grellfarbigen Perlenschnüren durchaus nicht.

### e) Die Brustnadeln

Von glänzendem Schmucke wäre vielleicht noch von der Brustnadel zu reden. Im Allgemeinen gibt es keine Brosche in dem Sinne, wie sie eine Stadtdame vorsteckt. Es gibt höchstens eine gewöhnliche Stecknadel (*Kluf*) mit einem glänzenden roten, grünen oder blauen Glasköpfchen oder einem kleinen Röschen aus Zelluloid anstatt des Köpfchens.

Aus kleinen weißen oder schwarzen Glasperlen und -röhrchen wird in manchen Dörfern, z. B. an der Ilowlja (Lawla), ein Brustschmuck gemacht, der von einer Jacke auf die andere übertragen werden kann, da er nur leicht (*üwrwindling*) angeheftet wird. Ein Quadrat von etwa 0,03 m Seitenlänge wird mit glänzendem Zeug überzogen. Dann nimmt man Glasröhrchen von 0,01 m Länge und näht sie zu vier-fünf nebeneinander, bald senk- bald waagrecht an, so entstehen neun kleine ausgefüllte Quadrate; auf das mittlere Quadrat kommt dann ein glänzendes Scheibchen oder Knöpfchen; um die Seiten des Quadrats werden Schnüre aus kleinen Perlchen in gewundener Linie angebracht; an der unteren Seite hängen

можно встретить очень хрупкие стеклянные бусины, вставленные через равные промежутки между обычными очень прочными белыми бисеринками.

В этнографическом музее в Саратове можно увидеть бусы из разноцветных крупных, большей частью продолговатых бусин, которые, вероятно, взяты из елочных украшений<sup>30</sup>. Эти бусы, конечно, носили только дети, т. к. ношение крупных бус ярких расцветок отнюдь не характерно для нашего немецкого женского костюма.

### д) Нагрудные броши

Пожалуй, в качестве блестящего украшения следует упомянуть и о нагрудной брошке. У крестьянок вообще нет брошек в том смысле, как ее носит городская дама. В лучшем случае это обычная булавка (*Kluf*) с блестящей красной, зеленой или синей стеклянной головкой или небольшой целлулоидной розеткой вместо головки.

В некоторых селах, например, на Иловле (Lawla), нагрудное украшение делают из маленьких белых или черных стеклянных бусинок и трубочек, которые можно переносить с одного жакета на другой, потому что они лишь слегка (*üwrwindling*) прикреплены к одежде. Квадрат с длиной стороны около 0,03 м покрывают блестящей тканью, затем берут стеклянные трубки длиной 0,01 м и сшивают их по четыре-пять рядом друг с другом, иногда вертикально, иногда горизонтально. Так получаются девять маленьких заполненных квадратиков. Затем на средний квадрат накладывают маленький блестящий диск или пуговицу, по сторонам квадрата извилистой линией прикрепляют нити мелких



123

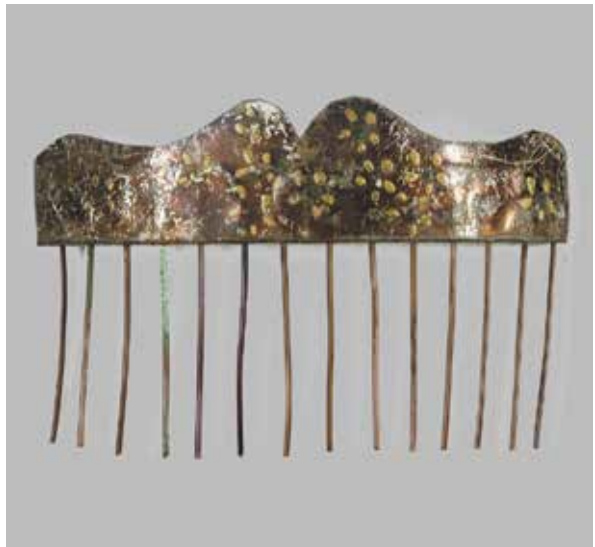
KLEIDUNG



a (a)



b (6)



c (b)

ОДЕЖДА

202



Emma Dinges in  
einem Hochzeitskleid,  
gesammelt im Dorf  
Neu-Galka im Jahr 1926.  
Zu dem Schmuck gehört  
eine Glasperlenkette.  
Archiv E. Arndt

Эмма Дингес  
в свадебном наряде,  
собранном в с. Ней-  
Галка в 1926 г. Среди  
украшений – бусы  
«поттерн».  
Архив Е. Арндт

Кämme. Anf. XX. Jh.  
Blumenfeld:  
a) Doppelseitiger Kamm  
aus Holz  
b) Aus Weißblech  
c) Aus braunem Blech  
Expedition 1920

Гребни. Нач. XX в.  
С. Блюменфельд:  
a) Двусторонний  
деревянный  
**СМК 4552**  
б) Из белой жести  
**СМК 4546**  
в) Из коричневой жести  
**СМК 4538/5**  
Экспедиция 1920 г.

zwei bis drei ebensolche Perlenschnürchen frei herab, die mittlere Perlenschnur ist etwas länger als die beiden andern, an den Enden dieser Anhängsel ist gewöhnlich noch eine ebensolche Scheibe, wie die in der Mitte, angebracht. Solcher glänzenden Perlenquadrate sieht man manchmal zwei oder sogar drei (symmetrisch angebracht) an einer Jacke.

## f) Der Haarschmuck

Mehr Aufmerksamkeit wird auf das Haar verwandt; es wird jeden Morgen mit einem „feinen“ Kämme gekämmt. Der Kamm wird von dem *Kammschnitter* aus Horn gemacht. Hierzu verwendet man die Rindviehhörner (Bockshörner taugen nicht viel: man kann nur Knöpfe daraus machen). Das Horn wird je nach der Breite der gewünschten Kämmen zersägt und der Grieb entfernt. Dann wird das Horn auf dem Feuer etwas weich gemacht, neben aufgeschnitten und langsam auseinandergebogen; diese Fläche wird nun glatt gehobelt, mit Glaspapier abgerieben und über eine Schablone wie gewünscht zugeschnitten. Dann werden die Zinken mit einer Kreissäge hineingeschnitten, die Sägespäne entfernt, und der Kamm ist fertig. Man lässt den Kamm meist beidseitig machen, so dass die Zinken auf einer Seite feiner, auf der anderen gröber sind. Es gibt auch Kämmen aus Eichenholz (*Abb. 124a*), man kann einen solchen im Ethnographischen Museum zu Saratow unter Nr. 237 sehen.

Der Kammschnitter ist oft ein Wanderhandwerker, der seine Ankunft im Dorf durch lautes Ausrufen kundgibt. Er hat einen Kasten oder Sack mit Instrumenten und ein Fußstreibrad für die Säge auf dem Rücken; jedoch gibt es bei uns auch ortsansässige Meister sogar mit einfachem mechanischem Betrieb oder Säge (in Semenowka, Norka, Marxstadt u. a.); besonders verbreitet ist dieses Handwerk bei uns jedoch nicht.

Das gut durchgekämmte, meist blonde oder braune Haar, wird in der Mitte des Kopfes gescheitelt und hinten zu zwei Zöpfen (*Hoorschwänz*) zusammengeflochten, die dann auf dem Hinterkopfe, fast im Nacken (*im Gnick*), zu einem Knoten (*Hoorknopp*) mit Haarnadeln zusammengesteckt werden (die Haarnadeln sind aus einfachem Draht). Die jungen Mädchen machen auch hier mancherorts der Stadt nach und kämmen das Haar zurück, drehen es zusammen und schlingen den Knoten höher um die Haarwirbelstelle (*den Berzel*) herum; von verheirateten Frauen tut dies aber nur selten mal eine als Ausnahme (*Abb. 121b*).

Das zurückgekämmte Haar muss aber auch mit einem Kämme festgehalten werden, da einzelne Haarsträhnen leicht auf die Stirn herabhängen könnten, was durchaus unzulässig ist, denn eine

bисеринок. На нижней стороне броши свободно висят две-три нити бисера такого же сорта. Средняя нить жемчужин несколько длиннее двух других, и на концах этих бисерных ниток обычно прикрепляется маленький диск того же типа, что и в середине. На одном жажете иногда можно увидеть два или даже три таких (симметрично прикрепленных) блестящих бисерных квадратика.

## e) Украшения для волос

Волосам уделяется большое внимание: каждое утро их расчесывают «мелкой частой» расческой. Гребень изготавливает мастер гребенщик из рога. Для этого берется рог крупного рогатого скота (рога коз не очень хороши, потому что из них можно сделать только пуговицы). В зависимости от желаемой ширины гребня рог распиливают и удаляют сердцевину. Затем рог немного нагревают на огне, чтобы он размяк, затем разрезают и медленно разгибают. Полученная роговая пластина теперь гладко обстругивается, натирается наждачной бумагой и обрезается по размеру с помощью шаблона по мере необходимости. После этого циркулярной пилой нарезаются зубья, удаляются опилки, и гребенка готова. Гребень обычно делается с обеих сторон, при этом зубья с одной стороны более тонкие и частые, а с другой более крупные и редкие. Есть и гребни из древесины дуба, один из них можно увидеть в Саратовском этнографическом музее под № 237 (*Илл. 124a*).

Мастер-гребенщик часто бывает бродячим ремесленником, который громким голосом объявляет о своем прибытии в село. У него на спине ящик или мешок с инструментами и ножное колесо для пилы. Однако есть у нас и местные мастера с простым механическим оборудованием или пилой (в Семеновке, Норке, Марксштадте и т. д.). Но особого распространения это ремесло здесь не получило.

Хорошо расчесанные, преимущественно светлые или каштановые волосы разделяются на пробор посередине головы и заплетаются сзади в две косички (*Hoorschwänz*), которые затем скрепляются шпильками в узел (*Hoorknopp*) на затылке (*im Gnick*) (шпильки изготавливаются из обычной проволоки). Молодые девушки в некоторых местах подражают городу и зачесывают волосы назад, скручивают их вместе и завязывают узел выше макушки (*der Berzel*), но замужние женщины делают это лишь изредка в виде исключения.

Однако зачесанные назад волосы необходимо также придерживать гребенкой, т. к. отдельные пряди волос легко могут свисать на лоб, что совершенно недопустимо, ибо

strubbelige (*struwwelköpfige*) Frau gilt nicht viel im Dorfe.

Diese Haarkämme sind selbstverständlich nur einseitig und grob gezinkt und werden aus dem untersten Teil des Hornes gemacht.

Man sieht aber auch Käämme aus Metall, und zwar von einem Dorfschmied gemachte. Die Sache ist ganz einfach: man nimmt einen breiten Streifen weißen glänzenden Bleches, vielleicht sogar von einer Blechdose, schlägt in der Mitte eine Reihe Öffnungen hinein, steckt ein Dutzend gleicher Haarnadeln hindurch, biegt den Blechstreifen über die Haarnadeln, so dass sie etwas vorstehen, nietet und hämmert sie fest, klopft die scharfen Blechränder etwas um, und der Kamm ist zum Gebrauch fertig. Oft werden die Zinken auch aus Draht besonders gemacht und unvermittelt angelötet. Zwei solcher Käämme kann man im Ethnographischen Museum zu Saratow unter Nr. Nr. 229 u. 230 sehen: der erste ist aus Weißblech und zehn Haarnadeln, der unter Nr. 230 ist aus Blech von einer braunlackierten Dose und akkurat spitzgefeilten Drahtstückchen, 25 an der Zahl, gemacht und stammt aus Blumenfeld, 1920 (*Abb. 124b, c*).

о взлохмаченной, нечесаной (*struwwelige*) женщине в деревне невысокого мнения (*Илл. 121б*).

Гребенки для волос, конечно, односторонние, имеют только крупные зубья и сделаны из самой нижней части рога.

Есть также металлические гребни, сделанные сельским кузнецом. Процесс изготовления их очень простой: берется широкая полоска блестящей белой жести, может быть, даже от консервной банки, пробивается по центру ряд отверстий, в них просовывается десяток шпилек; далее эта полоска жести загибается над шпильками так, чтобы они немного выступали, они заклепываются и прочно забиваются молотком, затем нужно слегка простучать по острым краям жести, и гребень готов к использованию. Кроме того, проволочные зубья также довольно часто изготавливаются специально и припаиваются непосредственно к основе. Два таких гребня можно увидеть в Саратовском этнографическом музее под №№ 229 и 230: первый сделан из белой жести и десяти шпилек, второй под № 230 — из жести от коричневой лакированной банки и аккуратно подпиленных кусочков проволоки, № 25, изготовлен в Блюменфельде, 1920 г. (*Илл. 124б, в*).

## 2. Die Männerkleider

### A. Die Unterkleider

Die Unterwäsche der Männer, das Hemd und die Unterhose, wurden früher ausschließlich aus gebleichter Leinwand gemacht, die man im Dorfe wob, oder auch von dem Händler, vielleicht auf dem Jahrmarkt, kaufte. Heute werden die Hosen fast durchwegs aus Zwillich, die Hemden größtenteils aus *Zitz* oder *Sarpinka* gemacht. Auch blau-nankinger Hosen werden getragen (im Dietler Rayon, aber großer Beliebtheit erfreuen sie sich nicht, da sie leicht abfärben).

#### a) Das Hemd

Das Unterhemd, das ja eigentlich auch das Oberhemd ist, da die Feldarbeit in heißer Jahreszeit meist „in Hemdsärmeln“ verrichtet wird, ist sehr weit und faltenreich: auf der Mitte der Brust, über den ganzen Rückenteil, an dem oberen Außenteil der Ärmel sind feine Falten gezogen (*Abb. 125a*). Um den Hals ist ein schmaler Kragen oder Umlegkragen, der vorn mit einem weißen Knöpfchen zugeknöpft wird. Der Hemdschlitz (*Hemmerschlitz*) ist vorn auf der Brust, reicht bis zur Herzgrube und wird mit einem schmalen Zeugstreifen (*Riegelchen*) abgeschlossen. Die weiten Hemdsärmel werden in anliegende Manschetten (*Preisärmel*) zusammengefasst. Diese aus weißer Leinwand genähten Hemden findet man heute nur bei älteren Männern, die sie aus früherer Zeit besitzen (*Abb. 125b*). Neue Hemden werden aus viel billigerem blau- oder graustreifigem *Zitz* (Kartun) oder *Sarpinka* gemacht, so dass möglichst wenig Falten zu sehen sind. Sie haben sehr weite Armlöcher und etwas krummgeschnittene manschettenlose Ärmel, der Kragen ist etwa 0,04 m hoch und wird auch nicht mehr vorn in der Mitte, sondern in etwa 1/8 der Kragenweite links zugeknöpft, von wo auch der Schlitz, der viel kürzer ist, von oben nach unten eingeschnitten wird. Der Hemdschlitz hat eine Einfassung, die fast so breit wie der Kragen hoch ist. Dieses Hemd sieht dem russischen Hemde (*kosovorotka* – косоворотка) sehr ähnlich. Trägt der Russe sein Hemd (*косоворотка*) über der Hose mit einem Riemen oder einer Schnur umgurtet, so knöpft der Deutsche sein Hemd hinein in die Hose (*macht's Hemp nei'*). Grelle Farben sind nicht beliebt.

#### b) Die Unterhose

Die Unterhosen werden lang und ziemlich weit gemacht; der Bund (*Hosapreis*) ist schmal und

## 2. Мужская одежда

### A. Нижнее белье

Мужское нижнее белье — рубаху и кальсоны — шили раньше исключительно из отбеленного полотна, которое ткали в деревне или покупали у торговца, возможно, на ярмарке. Сегодня брюки почти всегда изготавливаются из тика (*Zwillich*), рубашки в основном из ситца или сарпинки (*Zitz, Sarpinka*). Также носят синие нанковые брюки (в районе с. Дитель), но они не очень популярны, потому что легко выцветают.

#### a) Рубашка

Нижняя рубашка, которая обычно становится верхней на полевых работах в жаркое время года (когда работа ведется, «засучив рукава»), очень широка и изобилует складками. На середине груди, по всей спине и на верхней наружной части рукавов имеются тонкие складки (*Илл. 125a*). На шее узкий или отложной воротник, застегивающийся спереди на белую пуговицу. Разрез сорочки (*Hemmerschlitz*) находится на передней части груди, доходит до подложной области и закрывается узкой полоской материи (*Riegelchen*). На широких рукавах рубахи расположены облегающие манжеты (*Preisärmel*). Эти рубашки, сшитые из белого льна, теперь можно найти только у пожилых мужчин, у которых они сохранились с прежних времен (*Илл. 125b*). Новые рубашки шьют из гораздо более дешевого синего или серого полосатого ситца (*Zitz, Kattun*) или сарпинки так, чтобы было видно как можно меньше складок. Рубашки имеют очень широкие проймы и слегка скошенные рукава без манжет, воротник высотой около 0,04 м и в отличие от прежних рубашек уже застегиваются не посередине спереди, а слева, примерно на 1/8 длины воротника, откуда разрез, который также значительно короче, сделан сверху вниз. Планка рубашки имеет кант, ширина которого почти равна высоте воротника. Эта рубаха внешне очень похожа на русскую рубаху (*kosovorotka* — косоворотка). Русский носит рубашку-косоворотку поверх штанов навыпуск с ремнем или матерчатым поясом, немец заправляет рубашку в брюки (*macht's Hemp nei'*). Яркие цвета рубашек непопулярны.

#### b) Кальсоны

Кальсоны делают длинными и достаточно широкими, пояс (*Hosapreis*) узкий



a (a)



b (б)

125

Männerhemden.

End. XIX. Jh.:

a) Unterhemd

b) Oberhemd für

Festanlässe

Expeditionen 1926–1928

Мужские рубахи.

Кон. XIX в.:

a) Нижняя

**СМК 13 321**

б) Верхняя праздничная

**СМК 13 322**

Экспедиции

1926–1928 гг.



126

Anzug für Feldarbeiten.

Jagodnaja Poljana.

Expedition 1926

Костюм для полевых

работ. С. Ягодная Поляна.

Экспедиция 1926 г.

**ЭКМ 134**

wird mit einem Knopfe zugeknöpft. Nur selten, vielleicht in der unerträglichen Sommerhitze (*Abb. 126*), kann man den wolgadeutschen Bauersmann in Unterhose und Unterhemd arbeiten sehen, sonst trägt er immer Oberhosen darüber.

Zu den Unterkleidern kann man auch die Strümpfe rechnen; sie unterscheiden sich in nichts von den Strümpfen der Frauen, nur sind sie aus

и застегивается на одну пуговицу. Лишь изредка, разве что в невыносимую летнюю жару, волжский немец-крестьянин может работать в кальсонах и исподней рубахе, во всех остальных случаях он всегда надевает поверх кальсон брюки (*Илл. 126*).

Чулки также можно считать нижним бельем. Они ничем не отличаются от женских



etwas größerem Garn gestrickt. Zur Sommerzeit trägt man auch Socken. Ohne Strümpfe geht man nur selten. Barfuß gehen nur die Kinder; Erwachsene nur ausnahmsweise.

## B. Die Oberkleider

### a) Die Hose, die Weste, der Rock

Die Oberkleider bestehen aus Hose, Weste und Rock, die der Dorfschneider anfertigt. Die Hosenbeine reichen bis zu den Füßen herab und bedecken den Reihern, die Weste schließt ziemlich hoch, der Rock hat lange Schöße und in der Taille hinten zwei Knöpfe. Die Hose, die Weste (*s Brusttuch, s Bruschtuch, dr Brustlappa, s Brustlappcha* – Grimm) und der Rock sind gewöhnlich aus ein und demselben Stoffe gemacht. Man nimmt dazu schwarzes Tuch oder grauschwarzen festen Baumwollstoff, „Kisnet“ genannt (*Abb. 127*). Bei der Arbeit wird der Rock hinderlich und man zieht ihn aus und arbeitet im Brusttuch oder Hemde, oder man zieht dabei einen kurzen, etwas über die Hüften reichenden Rock, „Benschak“ – пиджак genannt, an.

### b) Der Benschak

Der *Benschak* ist eine gerade weite Jacke, die einen Umschlagkragen mit oben offener Brust hat, wie ein gewöhnlicher Männerrock (*Abb. 127a*). Er wird aus *Kisnet* und anderen festen dunklen Baumwollstoffen gemacht.

Dieser kurze Rock hat in den deutschen Dörfern eine große Ausbreitung gefunden (von 94 Dörfern wird 61mal von dem *kisnetna Benschak* berichtet) und verdrängt den langschößigen Rock immer mehr und mehr; es liegt wohl an der größeren Bequemlichkeit bei der Arbeit, vielleicht auch an der Stoffersparnis, vielleicht auch an beiden Beweggründen. Es werden aber auch Hosen und *Benschak* aus selbstgewobenem grauem oder blauem Tuch angefertigt. Im Dietler Rayon werden solche blaue wollne Hosen von den Frauen selbst und nicht vom Schneider gemacht. Sie haben an den Seiten und hinten herum eine Menge kleiner Falten, wie ein Frauenrock, und sind als *Strupphosen* bekannt.

Aus einigen Orten (insgesamt aus drei) wird mir berichtet, dass die jungen Männer und ledigen Burschen (*lediga Buwa*) ganz kurze (etwas längere, als die Weste), um die Taille anliegende Jacken aus selbstgewobenem blauem Tuche tragen, die sie *Wams* nennen. Das *Wams* (*der Wamst*) geht auf der Brust übereinander und wird mit Haken und Ösen zugehakt. Es schließt vorn ziemlich hoch oben (*Abb. 127b*).

чулок, только связаны из чуть более грубой пряжи. Без чулок ходят редко. Летом также носят носки. Босиком ходят только дети, взрослые только в исключительных случаях.

## Б. Верхняя одежда

### a) Брюки, жилет, сюртук

Верхняя одежда состоит из штанов, жилета и сюртука, которые шьет сельский портной. Штанины доходят до ступней и закрывают задник ботинка, жилет застегивается довольно высоко, сюртук имеет длинные полы и две пуговицы сзади на талии. Брюки, жилет (*s Brusttuch, s Bruschtuch, dr Brustlappa, s Brustlappcha* – Grimm) и сюртук обычно изготавливаются из одного и того же материала. Для этого используют черное сукно или серо-черную прочную хлопчатобумажную ткань под названием *Kisnet* (*Илл. 127*). На работе сюртук становится помехой, его снимают и работают в жилетке или рубашке или надевают короткий пиджак, доходящий до бедер, его называют *Benschak*.

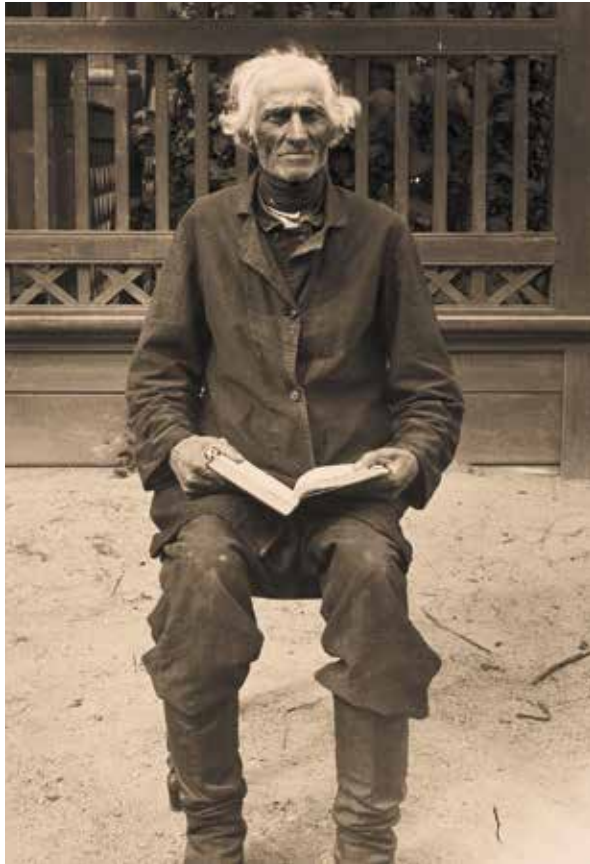
### б) Пиджак (беншак)

Беншак — прямая широкая куртка с отложным воротником и открытой вверху грудью, как и обычный мужской пиджак (*Илл. 127a*). Изготовлен из киснета (*Kisnet*) и других прочных темных хлопчатобумажных тканей.

Этот короткий пиджак нашел в немецких селах широкое распространение (из 94 сел о *kisnetna Benschak* упоминается в анкетах 61 раз), и он все больше вытесняет длиннопольный пиджак. Вероятно, это связано с большим удобством в работе, может быть, и с экономией материала, а может быть, и с той и с другой причинами. Штаны и пиджак также шьют из смотканого серого или синего сукна. В районе с. Дитель такие брюки шьют сами женщины, а не портной. У них много маленьких складок по бокам и сзади, как у женской юбки, и их обычно называют *Strupphosen* (шаровары).

Из некоторых мест (точнее, из трех) мне в анкетах сообщают, что юноши и неженатые парни (*lediga Buwa*) носят очень короткие (чуть длиннее жилетки) облегающие куртки из домашнего голубого сукна, которые они называют *Wams*. Эта короткая безрукавка (*Wamst*) закрывает грудь с нахлестом и застегивается на крючки и петли. Спереди она застегивается довольно высоко (*Илл. 127б*).

Здесь следует отметить, что во время долгой войны солдаты, а затем красноармейцы



a (a)

Hier muss bemerkt werden, dass durch den langen Krieg von den Soldaten und später von den Rotarmisten das Muster des grünen Soldatenhemdes in die deutschen Dörfer verschleppt wurde, und man sieht heute oftmals nach Soldatenart, mit einem Lederriemen umgurtet, getragene Oberhemden.

### c) Das Fußwerk

**Die Lederstiefel.** An den Füßen trägt der Mann Lederstiefel (*Abb. 127a*) mit langen Schäften, die oben steif gemacht sind; der untere Teil der Schäfte wird zu möglichst akkurat symmetrischen Fältchen gelegt. Manche Besteller lassen sie sich vom Schuster in achteckige Harmonikaform falten. Die Schäfte zieht man über die Hosen. Die Form des Vorschubes ist keine beständige: manchmal sind die Stiefel spitz, manchmal stumpf, manchmal sind die Absätze hoch, manchmal niedrig. Am häufigsten sieht man aber stumpfe Stiefelspitzen und niedrige Absätze. Der Schuster legt manchmal Lederstückchen zwischen die Sohlen, so dass es beim Gehen laut knarrt (*Krachsuh oder -stiefel*).

**Die niedrigen Schuhe.** Zur Sommerzeit trägt man aber auch niedrige Schuhe mit einem Gummitucheinsatz rechts und links von den Reihen. Von niedrigen Schnürschuhen ist in den Berichten von 1914 nur vereinzelt die Rede, z.B.



b (б)

принесли в наши немецкие села моду на зеленую солдатскую гимнастерку, и сегодня часто можно встретить рубашки, которые носят по-солдатски, подпоясавшись кожаным ремнем.

### в) Обувь

**Кожаные сапоги.** Мужчины носят кожаные сапоги с длинным голенищем, жестким наверху; нижняя часть голенища собрана в максимально аккуратные симметричные складки (*Илл. 127a*). Некоторые заказчики просят сделать складки в виде восьмиугольной гармошки. Брюки заправляют в голенища. Форма носка сапога непостоянна: иногда делают сапоги остроносые, иногда тупоносые; иногда каблуки высокие, иногда низкие. Но наиболее распространены тупые носки сапог и низкие каблуки. Сапожник иногда прокладывает между подошвами кусочки кожи, чтобы сапоги или ботинки громко скрипели при ходьбе (*Krachsuh oder -stiefel*).

**Низкие туфли.** В летнее время также носят полуботинки с резиновыми вставками справа и слева от задника. В анкетах за 1914 г. находятся лишь единичные упоминания о полуботинках на шнуровке, например, парусиновые

127

Herrenoberbekleidung:  
a) Peter Weber in  
typischer Tracht. 1895.  
Ust-Solicha (Messer).  
Foto von P. Podjapolsky  
b) Weste (Weste).  
End. XIX. Jh. Expeditionen  
1926–1928

Мужская верхняя  
одежда:  
а) Петер Вебер  
в типичном костюме.  
1895 г. С. Усть-  
Золиха (Мессер).  
Фото П. Подъяпольского  
**СМК 23 207/2**  
б) Жилет «Weste».  
Кон. XIX в. Экспедиции  
1926–1928 гг.  
**СМК 13 352**

von Segeltuchschuhen (*Bresentschuh* dreimal, von „*Skorochoden*“ – «скороходы»). Vielfaches Ausfragen der Bauern von Berg- und Wiesenseite und persönliche Beobachtung während dieses Sommers (1925) haben bestätigt, dass es in dieser Hinsicht auch heute noch so steht.

**Die Gestrickten Schuhe.** Zum Schluss müssen auch noch die aus leinenem Bindfaden (*Gordelcher*) oder grobem Garn gestrickten Schuhe erwähnt werden: sie haben während der Kriegs- und Revolutionszeit eine starke Verbreitung gefunden, sind aber heute schon im Schwinden begriffen.

**Die Bastschuhe.** Die von unseren Russenachbarn, besonders im Sommer, gern getragenen Bastschuhe haben bei uns fast keinen Eingang gefunden. Es ist nur von zwei Dörfern (Jagodnaja Poljana u. Neu-Straub) bekannt, dass man sich während der Sommerfeldarbeit dieses „*Fußzeuges*“ bedient.

#### d) Die Kopfbedeckung

**Die Schirmmütze.** Auf den Kopf setzt man im Sommer eine Schirmmütze (*Kartus* – *картуз*) aus schwarzem Tuch oder festem Baumwollstoff (*Abb. 128a*). Das Schirmchen (*Schild* oder *Schnepper*) ist nicht besonders groß und meist mit demselben Stoffe wie die Mütze überzogen. Manchmal sieht man auch, vorzüglich an jungen Leuten, glänzende Schilder (*glitzriga' Schnepper*) aus Glanzleder oder dessen Imitation.

**Die Filzhüte.** Vielerorts (aus 20 Dörfern berichtet) tragen die bejahrten Männer (meist von den Voreltern geerbte) schwarze Filzhüte mit breiten Rändern (die manchmal etwas herabhängen) und hohem Kopfe. Der Filzhüte werden aber immer weniger, da sie neu selten angeschafft werden, denn sie sind teuer, jedenfalls um das Mehrfache teurer als die weitverbreitete *Kartus*. Eigentlich recht schade, denn unserem etwas behäbigen deutschen Bauersmann im schwarzen Rock „steht“ der schwarze Filzhut viel „schöner“ als die schablonenhafte *Kartus*.

**Die Strohüte.** Auch Strohüte haben während der Sommerarbeit großen Anklang gefunden: in nicht weniger als 45–50% unserer Dörfer können wir sie im Sommer antreffen; an Sonn- und Feiertagen, wo die Arbeit ruht, wird der Strohhut aber meist mit der *Kartus* vertauscht (*Abb. 128c*). Im Ethnographischen Museum zu Saratow kann man ein Assortiment von Strohhüten, wie sie bei uns am häufigsten vorkommen, finden. Sie sind mit geraden breiten Rändern, zum Schutze vor der brennenden Sonne, versehen. Hutbänder sieht man selten, höchst mal einen schwarzen oder braunen Zeugstreifen. Auch die „*Kartusform*“ wird mit Strohgeflecht nachgeahmt (siehe Ethnographisches Museum zu Saratow) (*Abb. 128b*).

туфли (*брезентовые туфли* упоминаются три раза, *скороходы* – два раза). Неоднократные опросы крестьян с Горной и Луговой сторон и личное наблюдение в течение этого лета (1925 г.) подтвердили, что и сегодня ситуация не изменилась.

**Вязаные туфли.** В заключение нельзя не упомянуть и обувь, связанную из льняного шпагата (*Gordelcher*) или грубой пряжи. Эта обувь была широко распространена во время войны и революции, но сегодня уже постепенно уходит из употребления.

**Лапти.** Лапти, которые любят носить наши русские соседи, особенно летом, в наши села почти не попали. Известно лишь о двух селах (Ягодная Поляна и Ной-Штрауб), которые использовали эту обувь во время летних полевых работ.

#### г) Головные уборы

**Картуз.** Летом на голову надевают фуражку (*Kartus*) (*Илл. 128a*) из черного сукна или плотной хлопчатобумажной ткани. Козырек (*Schild* или *Schnepper*) не очень большой и сделан чаще всего из того же материала, что и картуз. Иногда встречаются также блестящие козырьки (*glitzriga' Schnepper*) из глянцевой кожи или ее имитации, особенно у молодых людей.

**Фетровые шляпы.** Во многих местах (согласно анкетам из 20 сел) пожилые мужчины носят черные фетровые шляпы с высокой тульей и широкими полями (иногда немного свисающими), в основном унаследованные от дедов. Но фетровых шляп становится все меньше, т. к. их редко покупают, потому что они дорогие, по крайней мере, в несколько раз дороже, чем широко распространенный картуз. На самом деле очень жаль, потому что черная фетровая шляпа идет нашему степенному немецкому крестьянину в черном пальто гораздо больше, чем сделанный по шаблону картуз.

**Соломенные шляпы.** Соломенные шляпы также приобрели большую популярность во время летних работ. Летом во время полевых работ их надевают не менее чем в 45–50% наших сел. По воскресеньям и в праздничные дни, когда работа приостанавливается, вместо соломенной шляпы надевают картуз. В этнографическом музее в Саратове имеется ассортимент соломенных шляп, наиболее распространенных в нашей местности (*Илл. 128в*). У них прямые широкие поля для защиты от палящего солнца. Шляпные ленты встречаются редко, в лучшем случае, это полоска из черной или коричневой ткани. Форму картуза имитируют также в соломенном исполнении (см. Саратовский этнографический музей) (*Илл. 128б*).



a (a)



b (b)



c (в)

128

Kopfbedeckung:

a) Schirmmütze «Kartus». 1930-er Jahre. Stefan Expedition 1996

b) Schirmmütze «Kartus» geflochten aus Stroh

c) Hut. 1918–1919. Baronsk. Expedition 1920

Головные уборы:

а) Картуз. 1930 г.

С. Штефан.

Экспедиция 1996 г.

**ЭКМ 11 658**

б) Картуз соломенный

**СМК 5751**

в) Шляпа. 1918–1919 гг.

Баронск.

Экспедиция 1920 г.

**СМК 5754**

## e) Die Winterkleider

Während der kalten Winterzeit kommt manches Kleidungsstück hinzu, das im Sommer gut in der Kiste ruht und mit russischem Tabak (*ruschigem Blätterduwak*) eingelegt ist, damit es die Motten nicht zerfressen.

Da sind vor allen Dingen warme flannelne oder barchentne (*bumaseena'*) Hemden und Unterhosen, wattierte Hosen und Westen, Pilzstiefel und Handschuhe, die in Betracht kommen, zu nennen. Auch werden oftmals (heutzutage seltener) Gummischuhe (*Glanzgaloschen*) über die Stiefel angezogen.

**Der Schafpelz.** (*Faltapelz*) Die Hauptsache aber ist der Schafpelz der oben drüber gezogen wird. Er wird meistens aus schwarzen oder braunen, selten aus weißen Fellen genäht. Die Felle werden meist von eigenen Schafen gesammelt und wie oben geschildert gegerbt. Die gegerbte Haut ist gelb oder orangerot. Die Franker und Balzener sieht man öfter auch in schwarz gegerbten Pelzen einhergehen. Diese Schafpelze (*Faltapelze, Gela'pelz, Poluschubka* – *полушубка*) (*Abb. 129*) werden vom Pelzschneider, der sein Handwerk, von Haus zu Haus gehend, ausübt, verfertigt. Der obere Teil des Pelzes wird enganliegend gemacht, der untere Teil aber ist über den Rücken und an den Seiten in feine Falten gezogen, die Schöße sind frei von Falten, so dass das Ganze von hinten dem faltenreichen Frauenrock ähnlich sieht. Solch ein Pelz ist lang und reicht über die Knie bis zu den Waden hinab. Auf der Brust geht eine Hälfte über die andere weg und wird auf der linken Seite zugehakt oder zugeknöpft. Der Knopf ist meist eine zusammengeheftete kleine Lederrolle, die an der Fortsetzung des 0,01 m breiten Riemchens angenäht wird; manchmal wird ein Lederriemchen kunstgerecht verschlungen, so dass ein dicker runder Knoten entsteht, der dann als Knopf figurieren muss. Der erste Knopf kommt fast auf die linke Schulter naht und die anderen drei-vier in fast unmerklich schräger Linie in gleichmäßigen Abständen bis zur Faltennaht hinab; zum Zuknöpfen gibt es aus leicht gedrehten Lederriemchen entsprechend große Schlingen (*Schlenka*). Der stehende Kragen ist niedrig und schließt vorn in der Mitte mit einem Häkchen (*mit ra' Krapp*). Der Kragen wie auch der obendrauf geknöpfte Rand des Pelzes sind mit einer braunen kurzborstigen Borde benäht; auch unten herum zieht so eine Borde. Auf der Brust gibt es dann noch, der Symmetrie halber, auch auf der rechten Seite so einen Streifen der genannten Borde. Das dadurch auf der Brust entstandene Viereck wird mit allerlei farbigen Geraden oder auch Schlangenzuglinien und mit gezackten schwarzen Lederriemchen

## д) Зимняя одежда

В холодное зимнее время к обычному гардеробу крестьянина добавляется много предметов одежды, которые летом хранятся в сундуке, заботливо пересыпанные русским табаком (*ruschiger Blätterduwak*), чтобы их не съела моль.

Прежде всего, следует упомянуть теплые фланелевые или бумазейные (*bumaseena'*) рубашки и кальсоны, ватные брюки и жилетки, валенки и рукавицы. Кроме того, часто и сегодня, правда, реже, на сапоги надеваются резиновые галоши (*Glanzgaloschen*).

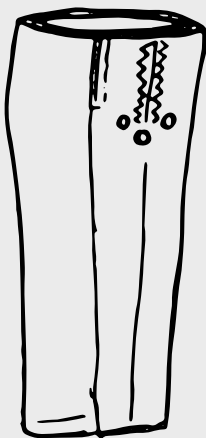
**Полушубок.** Самый главный предмет в зимнем гардеробе — полушубок (*Faltapelz, Gela'pelz, Poluschubka*). Он шьется в основном из черных или коричневых, реже из белых овчин. Шкуры обычно собирают от собственных овец и дубят. Дубленая овчина имеет желтый или оранжево-красный цвет. Жителей Франкского и Бальцероовского кантонов часто можно увидеть в черных дубленых полушубках. Полушубки кроит и шьет портной по коже, который занимается своим ремеслом, переходя из дома в дом. Верхняя часть полушубка шьется так, чтобы он прилегал к телу впритык, а нижняя часть собирается в мелкие складки по спине и бокам, так что сзади все это выглядит похожим на женскую юбку со складками (*Илл. 129*). Такой полушубок длинный и спускается ниже колен до икр. На груди одна половина надевается на другую внахлест и застегивается на крючок или пуговицу с левой стороны. Пуговица обычно представляет собой небольшой рулончик кожи, который пришивается к ремешку шириной 0,01 м; иногда кожаный ремешок искусно переплетается так, что образуется толстый круглый узел, который выполняет роль пуговицы. Первая пуговица пришита почти у левого плечевого шва, а остальные три-четыре почти незаметно косой линией через равные промежутки доходят до складчатого шва. Для застегивания предусмотрены слегка скрученные кожаные ремешки, выполняющие роль больших петель (*Schlenka*). Воротник-стойка невысокий и застегивается по центру на крючок (*mit ra' Krapp*). Воротник, а также бортик, к которому пришиты пуговицы, обшиты коричневой каймой с коротким ворсом, также есть окантовка по низу полушубка. Ради симметрии на правой стороне груди имеется полоса вышеупомянутого бортика. Получившийся квадрат на груди прошит разноцветными прямыми или волнистыми линиями и зубчатыми черными кожаными ремешками. Такие складчатые полушубки также покрывают черным сукном и носят по воскресеньям и в праздничные дни.



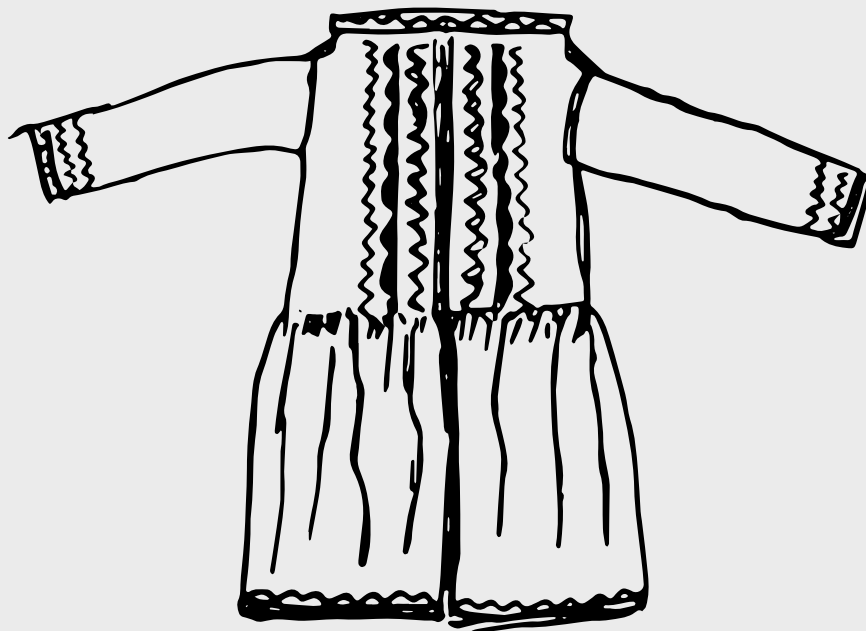
Фурражено.



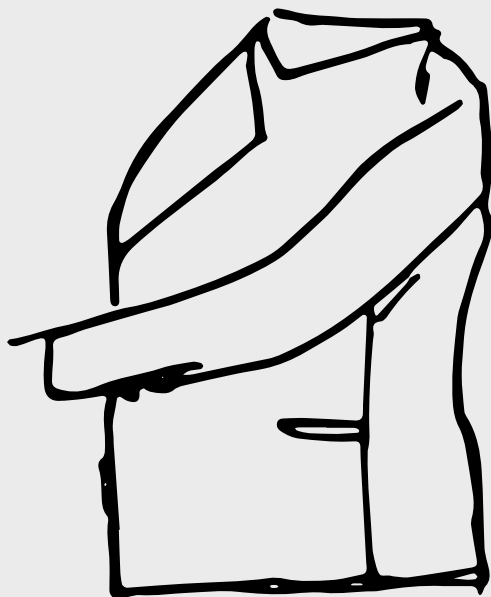
Шампо.



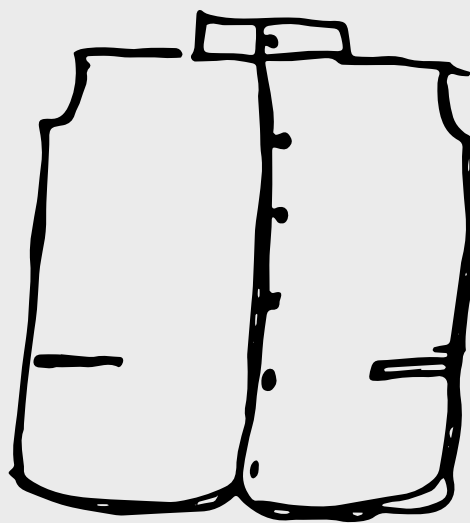
Штаны



Мужской рубашон



Киджан

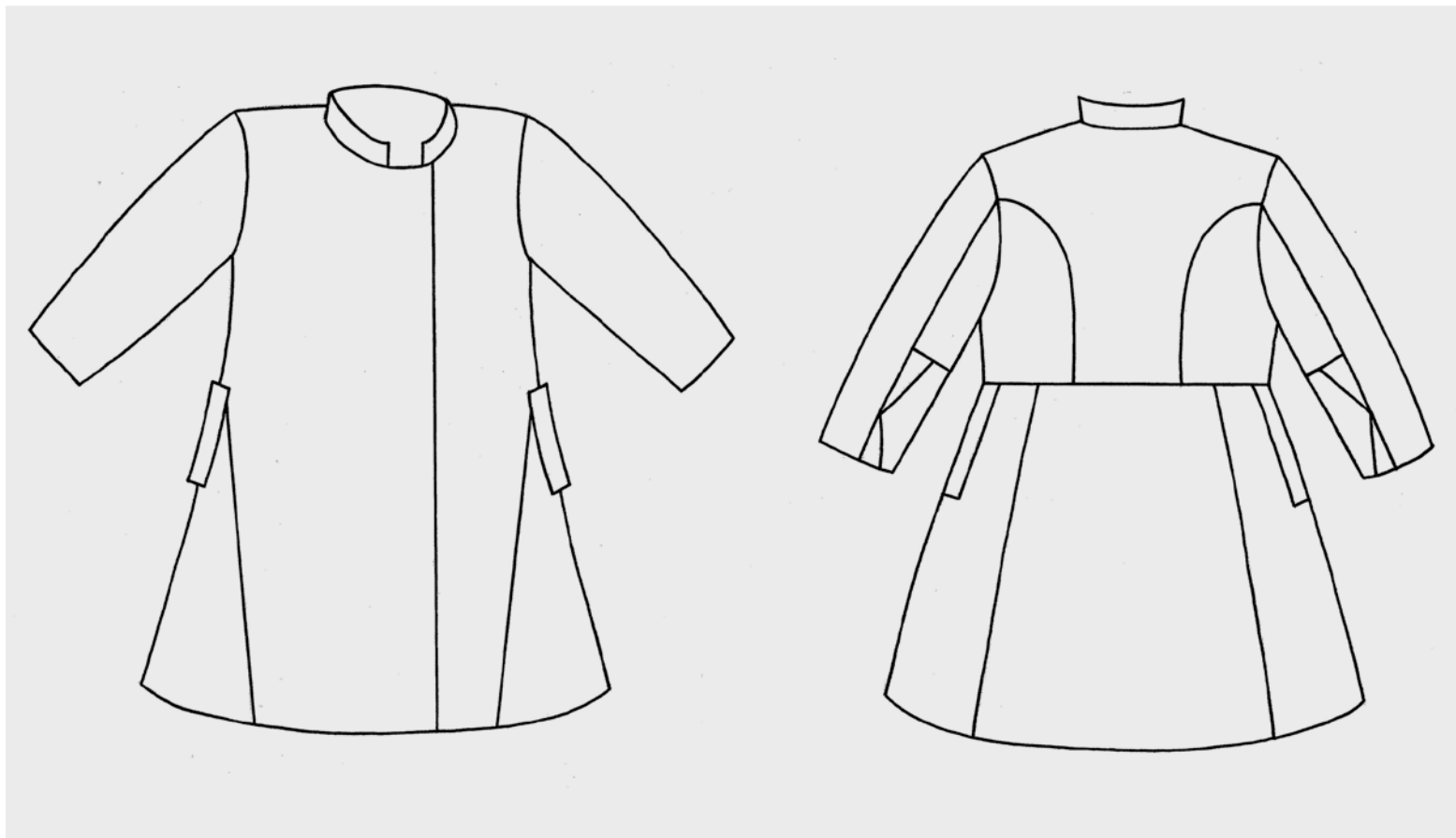


Шилетка

129

Teile einer deutschen Männertracht. Zechen aus Fragebögen. 1890 GASamO. F. 558. Op. 2. D. 302

Части мужского немецкого костюма. Рисунок из опросных листов. 1890 г. ГАСамО. ф. 558. Оп. 2. Д. 302



130

Кафтан (Herrenrock).

End. XIX. Jh.

Expeditionen 1926–1928.

Rekonstruktion 1999

Кафтан. Кон. XIX в.

Экспедиции

1926–1928 гг.

Rekonstruktion 1999 г.

СМК 13 350

benäht. Solche Faltenpelze werden auch mit schwarzem Tuch überzogen. Der schwarzüberzogene Pelz wird an Sonn- und Feiertagen angezogen.

**Der „Kruttel“.** Materiell weniger gut situierte Leute lassen sich solche schwarzen „Pelze“ auch auf Watte machen, das sind dann „gesteppte Pelze“.

Zur Winterarbeit auf dem Hof oder in dem Stalle sind diese eigentlich schweren Pelze nicht besonders bequem; daher hat man zu diesem Zweck ganz kurze gerade Pelzchen ohne Falten, oder auch graue wattierte Halbpaletot (*Kruttel vom Worte kurz!?*) (Abb. 130). Aus etwa 15% der Dörfer wird berichtet, dass man dort im Winter bei der Arbeit unwattierte, aus schwerem selbstgewobenem blauem Tuche verfertigte sogenannte Kaftane (*Kaftäner*) trage. Diese sind aber nicht länger als ein Faltenpelz und ebenso wie die Faltenpelze gemacht. Auf der Brust werden zwei symmetrische Reihen glänzender Metallknöpfe (auch silberne) getragen, z. B. in Stahl.

**Die Fellmütze.** Auf dem Kopf hat unser Deutscher eine leicht wattierte Mütze mit schwarzem Lammfellrand und schwarzem kegelartigem Mützenboden aus Tuch, Plüsch oder sonst einem festen Stoffe. Anstelle des Felles kommt manchmal auch Fellimitation, wodurch die Mütze sehr verbilligt wird (Abb. 129, 131).

**Полупальто.** Менее материально обеспеченные люди шьют себе такие черные полушубки (*Pelze*) на вате, они в таком случае называются стегаными полушубками (*gesteppte Pelze*).

Для работы в зимнее время во дворе или в хлеву эти действительно тяжелые полушубки не особенно удобны, поэтому для этой цели в доме имеются очень короткие прямые шубки без складок, а также серое стеганое полупальто (*Kruttell* — от слова *kurz* — короткий). Примерно из 15% деревень сообщают, что зимой на работе надевают кафтаны без утепления (*Kaftäner*) из тяжелого домотканого синего сукна (Илл. 130). Однако они довольно короткие, не длиннее, чем меховая шубка, и сшиты так же, как короткие шубки. На груди расположены два симметричных ряда блестящих металлических пуговиц (могут быть и серебряные), например, в колонии Шталь.

**Меховая шапка.** Наш немец носит шапку с тонким слоем ватина, с черной полосой из овчины и черным конусообразным основанием из сукна, плюша или другой прочной ткани. Вместо натурального меха иногда используется искусственный мех, что значительно удешевляет шапку (Илл. 129, 131).



**Die Halsbinde.** Außen um den Hals kommt dann noch eine gestrickte lange Halsbinde (*Scharf-uiaarf*). Diese wird manchmal auch in der Bude gekauft: sie ist bis 2,50 m lang und bis 0,25 m breit und grau, rot, blau, oft sehr bunt gemustert. Sie wird doppelt genommen, um den Hals gelegt, mit den Enden durch die entstandene Schlinge gesteckt und anliegend unter dem Kinn festgezogen, so dass die Enden, mit den Trasseln dran, auf die Brust herabhängen.

**Der Kragenpelz und die Schärpe.** Will der Bauer aber im Winter *über Feld ausfahren*, so bindet er um den Schafpelz noch eine rote, blaue, grüne oder bunte Schärpe (*Scherf*) aus Zeug (Sarpinka) um den Leib; dann zieht er den weiten langen gelben Kragenpelz (*Tulup*) an. Der Kragen dieses schweren Pelzes ist aus einem besonders guten warmen, oft langhaarigen Felle gemacht.

**Теплый шарф.** На шею надевают длинный вязаный шарф (*Scharf*). Его тоже иногда покупают в промтоварной лавке; шарф имеет до 2,5 м в длину и до 0,25 м в ширину, он обычно серого, красного, синего цветов, часто с очень пестрыми узорами. Его складывают вдвое, накладывают на шею, концы пропускают через образовавшуюся петлю и плотно затягивают под подбородком так, чтобы концы с прикрепленными кисточками свисали до груди.

**Меховой воротник и пояс.** Но если крестьянин зимой собирается в дальний путь (*über Feld ausfahren*), он опоясывает полушубок красным, синим, зеленым или разноцветным кушаком (*Scherf*) из ткани (сарпинка). Затем он надевает широкий длинный желтый тулуп с меховым воротником (*Tulup*). Воротник

131

Deutsche 1917–1920

Немцы. 1917–1920 гг.

НВ ЭКМ 5415



Er ist etwas unterstept, damit er gerade und bis 0,20 m hoch steht. Um den stehenden Kragen wird dann ein Kopftuch gebunden. Die große Weite des Tulups erlaubt es, dass die Schöße doppelt um die Beine gewickelt werden können. Die Schärpe wird manchmal außen drum herum gebunden, wenn man ruhig im Schlitten sitzen kann und unterwegs nicht herunterzusteigen braucht.

**Die Filzstiefel.** An die Füße kommen dann Filzstiefel mit über die Knie reichenden Schäften. Auf den Kopf setzt man dann eine tartarische Mütze aus Hasenfell mit Ohrenklappen (*Flügelmütze*). Zuletzt zieht man die Fellhandschuhe über die gestrickten. Nun kann die Kälte kommen!

**Der Kragenkaftan**<sup>31</sup>. Bei nassem kaltem Herbst- und Frühlingswetter (*Schlackwetter*) wird beim Ausfahren anstatt des „Tulups“ ein aus schwarzem, oft selbstgewobenen wollenen Stoff genähter weiter, ganz wie ein *Tulup* beschaffener Überzieher, Kragenkaftan (*Kragakaftan*), „Tschapan“ (чапан) genannt, angelegt (*Abb. 130*).

## C. Die Schmucksachen

Von Schmucksachen kann man bei Männern eigentlich gar nicht reden. Weder Schlips und Schlipfnadel noch Uhrketten und Anhängsel, weder Hutband noch Schuhschnalle trägt der Bauer. Der einfache silberne Ring kommt manchmal bei der Jugend vor (in manchen Dörfern, z.B. den katholischen an der Ilowlja, ständig als Trauring). Es ist eigentlich nicht Sitte, dass die Burschen Ringe tragen. Sie schenken den ihnen geheimverlobten Mädchen gern solche silbernen Ringe. Das einzige, woran man sieht, dass der Mann das „Schöne“ zur Schau trägt, das ist sein Rauchzubehör.

### a) Das Rauchzubehör

Unser Wolgadeutscher ist weit und breit als starker Raucher bekannt. Wenn man einen Kolonisten abgebildet sieht, so hat er immer die Pfeife im Munde. Es ist auch wirklich wahr: man raucht von Kind auf, und ein Alter tut fast buchstäblich den ganzen Tag die Pfeife nicht aus dem Mund. Eine schöne gute Pfeife will daher auch jeder bestimmt haben. Was Wunder, wenn die Pfeifenmacher (*Peifa'macher*) gute Geschäfte machen.

**Die Pfeife.** Unsere Tabakpfeifen werden aus sehr zähem Holz geschnitzt (*Abb. 132*). Der Tabakbehälter und der Rauchabzug sind aus einem Stücke geschnitzt und münden unter spitzem Winkel ineinander (*Abb. 132a*). Der Tabakbehälter hat die Form eines kleinen Zylinders oder eines sechs- oder achteckigen Prismas. Der Pfeifenkopf selbst ist entweder rund oder auch mit Schnitzwerk

этой тяжелой шубы сделан из особенно хорошей, теплой, часто длинноворсовой овчины. Воротник простеган для того, чтобы он стоял прямо, и имеет высоту до 0,2 м. Затем вокруг воротника-стойки завязывается платок. Большая ширина тулупа позволяет дважды обернуть полы вокруг ног. Пояс иногда завязывают снаружи, если предполагается, что можно будет всю дорогу спокойно сидеть в санях и не нужно выходить во время поездки.

**Валенки.** На ноги надеваются валенки с голенищами, доходящими до колен. На голову надевается татарская шапка из кроличьего меха с ушами (*Flügelmütze*). Осталось натянуть меховые рукавицы поверх вязаных. Теперь добро пожаловать, мороз!

**Кафтан с воротником**<sup>31</sup>. При сырой и холодной погоде осенью и весной (*Schlackwetter*) вместо тулупа надевается кафтан с воротником (*Kragakaftan*), называемый *чапаном*. Он шит из черной, часто самотканой шерстяной ткани по типу тулупа (*Илл. 130*).

## V. Украшения

У мужчин украшений практически нет. Крестьянин не носит ни галстука, ни булавки, ни цепочки для часов, ни ленты на шляпе, ни пряжки на обуви. Простое серебряное кольцо иногда встречается у молодежи (в некоторых местах, например, в католических селах на Иловле, его носят всегда как обручальное кольцо). На самом деле не принято, чтобы парни носили кольца. Они любят дарить такие серебряные кольца девушкам, которые тайно с ними обручены. Единственное, в чем может проявиться украшение, которым мужчина щеголяет, — это его курительные принадлежности.

### a) Курительные принадлежности

Наш поволжский немец известен повсюду как заядлый курильщик. На любом фото колониста у него всегда во рту трубка. И это, действительно, так: курят с раннего возраста, а старики буквально целый день не выпускают трубки изо рта, поэтому каждый, определенно, хочет иметь хорошую трубку. Неудивительно, что у мастеров-трубочников (*Peifa'macher*) дела идут хорошо.

**Трубка.** Наши курительные трубки (*Илл. 132*) сделаны из очень прочного дерева. Чубук и мундштук вырезаны из цельного куска и сходятся под острым углом (*Илл. 132a*). Табачная камера имеет форму небольшого цилиндра, иногда шестиугольной или восьмиугольной призмы. Сама табачная камера трубки либо гладкая, либо украшена резьбой в виде простых



a (a)



b (б)



c (в)



d (г)

132

Raucherzubehör.  
End. XIX. Jh. Expeditionen  
1926–1928:  
a) Pfeifenrohr (Tschibuk)  
mit Mundstück  
b) Pfeife (Kopf)  
c) Pfeife (Kopf)  
d) Zeichnung am Rand  
der Pfeife

Курительные  
принадлежности.  
Кон. XIX в. Экспедиции  
1926–1928 гг:  
а) Чубук с мундштуком  
**ЭКМ 19 223**  
б) Курительная трубка  
(головка)  
**ЭКМ 16 696**  
в) Курительная трубка  
(головка)  
**ЭКМ 16 697**  
г) Рисунок на окантовке  
трубки  
**ЭКМ 571/2**

aus einfachen krummen Linien geschmückt. Der Rauchabzug ist mit einem Metallröhrchen ausgelegt (*ausgebüsch*) und am Ausgang, wo das Pfeifenrohr (*Peifnrehr*) hineinkommt, mit Metall beschlagen. Der Tabakbehälter ist oben mit Metall eingefasst und mit einem auf- und zuklappbaren Deckel aus demselben Metall versehen (*Abb. 132b*). Dieser Deckel schließt nicht ganz fest, damit der Luftzu- und Rauchabzug vor sich gehen kann; er ist auch mit verschiedenen ins Metall geprägten Linien und Figuren geschmückt. Der Deckel und der Beschlag sind aus Kupfer, Messing oder Silber. Ein ordentlicher Raucher sieht darauf, dass die glattpolierte Pfeife rein und eigelb erscheint, der Deckel aber auf Hochglanz geputzt ist (*Abb. 129c, d*).

**Das Pfeifenrohr.** Das Pfeifenrohr besteht aus dem Flechtwerk aus feinen Riemchen, dem Mundstück (*Bisser*) aus Horn und dem Rohrende, das in den Rauchabzug der Pfeife gesteckt wird. Die Länge des Rohres ist 0,20–0,25 m. Interessant ist daran noch der meist aus der Spitze des Ochsenhorns fein gedrehte und geschnitzte „*Bisser*“: er ist meist, etwa in der Mitte, unter stumpfem Winkel eingeknickt und nicht rund, wie etwa das Flechtwerk, sondern ein wenig breitgedrückt. Dank dem Umstand, dass das Rohr durch das Lederflechtwerk nach allen Seiten leicht biegsam ist, bleibt die Pfeife selbst, d. h. der Tabakbehälter, bei allerlei Bewegungen des Rauchers immer in der nötigen Lage. Auf eine schöne Pfeife ist der Bursch' wie auch der bejahrte Bauer stolz.

**Der Tabaksbeutel.** Zu der Pfeife gehört aber auch der Tabaksbeutel (*Duwaksack*). Dieser wird aus weichem Kalbsleder gemacht: er hat rechts und links einige Falten, die auf einen Riemen gefädelt sind, so dass beim Zuziehen des Beutels oben ein Mäntelchen (*Schnuddel*) entsteht; am Ende des Zuziehriemens hängt dann der kupferne oder silberne, etwas gebogene starke Draht (*Peifaräumer*) zum Entfernen des sich im Rauchzuge der Pfeife ansammelnden schwarzen Schmutzes (*Suddr*).

Auch aus braunem oder schwarzem Zeug werden solche Tabaksbeutel gemacht. Manchmal sind sie längs des Randes ausgenäht und tragen in der Mitte die mit rotem Garn ausgestickten Initialen des Besitzers. Das Mädchen macht ihrem bevorzugten Burschen (*Borsch, Altr*), mit dem sie geheim verlobt ist, der ihr (*seiner Mensch, Alti, Schatz*) vielleicht auch einen Silberring geschenkt hat, einen Tabaksack zum Geschenk. Daran kommen nun hellere Farben: beispielsweise brauner Satin, grüne Bändcheneinfassung, drei-vier Quasten aus rotem Kamelgarn (*Garus – rapyc*).

In den letzten Jahren, während des großen Krieges und der schrecklichen Missernte, wo unser Bauer gründlich zurückgekommen ist, hatte man keine Kopeke zum Pfeifenanschaffen übrig, und die jungen Männer und Burschen fingen an,

изогнутых линий. Дымовой канал мундштука выполнен с металлической трубкой внутри, место соединения мундштука (*Peifnrehr*) и чаши укреплено металлическим кольцом. Табачная камера сверху обрамлена металлом и имеет откидную крышку из того же металла (*Илл. 132б*). Эта крышка не закрывается плотно, чтобы обеспечить приток воздуха и удаление дыма; она также украшена различными линиями и фигурами, выгравированными на металле. Крышка и остальные металлические части изготовлены из меди, латуни или серебра. Приличный курильщик следит за тем, чтобы полированная трубка была чистой и имела желтый цвет, а крышка должна быть отполирована до блеска (*Илл. 132в, г*).

**Трубка** оплетена тонкими ремешками, она состоит из чубука и мундштука (*Bisser*), сделанного из рога. Конец мундштука вставляется в чубук, и образуется дымовой канал трубки. Длина трубки 0,2–0,25 м. Интересной деталью трубки является прикус, обычно он тонко вытачивается и вырезается из кончика бычьего рога; прикус обычно изогнут посередине под тупым углом и не круглый, как оплетенный чубук, а немного расплющенный. Благодаря тому, что трубка гибкая, т. е. ее можно немного изгибать в разные стороны за счет кожаной оплетки, сама трубка, или чаша для табака (табачная камера), сохраняет правильное положение при всех движениях курильщика. Молодой парень так же гордится красивой трубкой, как и престарелый крестьянин.

**Табачный кисет.** К трубке также относится кисет для табака (*Duwaksack*). Он шит из мягкой телячьей кожи, имеет несколько складок с отверстиями справа и слева, через которые продевается ремешок. При затягивании ремешка наверху кисета образуется фигура, похожая на шубку (*Schnuddel*); на концах стягивающего ремешка укреплены медная или серебряная слегка согнутая прочная проволока (скребок *Peifaräumer*), чтобы удалять накопившуюся черную грязь (*Suddr*), которая скапливается в дымовом канале трубки.

Такие кисеты также изготавливались из коричневого или черного материала. Иногда их украшали вышивкой по краю, а по центру красными нитками вышивали инициалы владельца. Девушка дарит своему избраннику (парню) (*Borsch, Altr*), с которым она тайно обручена и который, возможно, подарил ей (*seiner Mensch, Alti, Schatz*) серебряное кольцо, кисет для табака. В таких случаях кисет шили из более светлого материала, например, из коричневого сатина, делали зеленый кант, прикрепляли три-четыре кисточки из красной верблюжьей пряжи (*Garus – гарус*).

В последние годы, во время долгой войны и страшного неурожая, когда наш крестьянин

selbstgedrehte Zigaretten zu rauchen, die dann meist in ein Mundstück (*Bisser*) gesteckt wurden. Da musste nun auch der Tabaksack Abteilungen für den Tabak, das Papier und die Zündhölzer haben. Man kann wirklich solche Tabaksäcke sehen; z.B. bei einem ledigen Burschen aus Semenowka konnte ich einen solchen ihm von seinem Schatz (*Mensch*) verehrten Beutel beobachten: ein brauner, unten etwa 0,10 m breiter Streifen Zeug, der sich nach oben nach und nach verringert, bis er die Breite von etwa 0,05 m erreicht; darauf sind in kleinen Abständen drei Taschen angebracht: die untere für den Tabak, die mittlere für das Papier (*Raachpapier*), die obere für die Zündhölzerschachtel (*Helzerkästcha*); auf der unteren Tasche sind in der Mitte drei rote Blümchen an gebogenen Stengeln und rechts und links die Initialen des Besitzers „A. S.“ ausgenäht; auf jeder der anderen zwei Taschen sieht man auch solche Blümchen; die Ränder sind überall rot eingefasst. Am oberen Ende ist als Fortsetzung ein 0,05 m breites und 0,25 m langes rotes Band angenäht, das man beim Gebrauche des Beutels über die linke Hand herabhängend lässt, so dass es im Winde weht und von allen Anwesenden gesehen werden kann. Nach dem Gebrauche wird der ganze „*Duwaksack*“ zusammengerollt und das Band darum geschlungen. Der Bursche macht sich damit nicht wenig Staat.

Unter anderem sei bemerkt, dass auch der Tabak bei uns, besonders am Karaman, gepflanzt und für den Gebrauch zubereitet wird, auch haben wir in Marxstadt eine Tabakfabrik. Unser Tabak hat hellgelbe Farbe und größere Blätter und heißt auch auf dem Markte „*Deutscher Tabak*“.

## b) Die Schnupftabaksdosen

Schnupftabaksdosen (*Schnuppdusa*) sieht man seltener, da das Schnupfen nicht besonders verbreitet ist. Die Dosen sind teils aus Horn, teils aus Birkenrinde gemacht. Letztere sind manchmal schön bearbeitet, indem man die einzelnen Schichten der Birkenrinde über die anderen hervorstehen lässt, wobei die Rändchen verschiedenartig gezackt sind. Der meist ovale Deckel scheint gleichsam aus mehreren Schichten formgleicher, aber verschiedenegroßer Ovale zu bestehen; durch die Mitte des Deckels geht ein Lederstückchen, an dem der Deckel beim Aufmachen der Dose ergriffen wird. Der Boden ist aus Holz gemacht. Wertvolle Dosen aus edlem Metall habe ich nie gesehen.

## c) Die Haartracht der Männer

Zum Schluss paar Worte über die „Haartracht“ der Männer. Die jungen Ledigen haben kurz geschorenes Haar mit einem kleinen Haarbusch (*Hoorwisch*,

основательно обеднел, у него не осталось ни одной копейки на трубку, молодые мужчины и юноши стали курить самокрутки, которые обычно вставлялись в мундштук (*Bisser*). Кисет для табака должен был теперь иметь отделения для табака, бумаги и спичек. Такие кисеты можно встретить и сегодня. Например, я мог наблюдать у неженатого парня из Семеновки такой кисет, который ему подарила его избранница (*Schatz, Mensch*): кисет шириной около 0,1 м внизу был сшит из коричневой полоски материи, он постепенно сужался кверху, пока не стал иметь ширину около 0,05 м; на нем через небольшие промежутки расположены три кармашка: нижний для табака, средний для бумаги (*Raachpapier*), верхний для спичечного коробка (*Helzerkästcha*); на нижнем кармане три красных цветка на согнутых посередине стеблях и инициалы владельца «A. S.». На каждом из кармашков тоже можно было увидеть такие цветочки, по краям кисета вышита линия красными нитками. В качестве продолжения на верхнем конце пришита красная лента шириной 0,05 м и длиной 0,25 м, на которой можно оставить висеть кисет на левой руке, чтобы ветер мог раскачивать и вращать кисет вокруг своей оси и была видна вышивка. После использования кисет с табаком сворачивается и обматывается лентой. По всему видно, что парень не прочь похвастаться своим кисетом.

Между прочим, надо заметить, что табак здесь тоже выращивают, особенно на Карамане, и подготавливают его к употреблению, и у нас есть табачная фабрика в Маркштадте. Наш табак имеет светло-желтый цвет и более крупные листья, и на рынке его также называют немецким табаком.

## б) Табакерки

Табакерки (*Schnuppdusa*) встречаются реже, потому что нюхание табака не особенно распространено. Табакерки изготовлены частично из рога, частично из бересты. Последние иногда красиво обработаны: обычно отдельные слои бересты, украшенные зубчиками, укладываются друг на друга в несколько слоев, нижние слои выступают из-под верхних. Крышка табакерки чаще всего овальная и тоже состоит из нескольких слоев-овалов одинаковой формы, но разного размера. Через середину крышки проходит кусочек кожи, при помощи которого табакерка открывается. Дно сделано из дерева. Я никогда не видел дорогих табакерок из драгоценного металла.

## в) Мужская прическа

Напоследок несколько слов о мужских прическах. Молодые холостые парни стригут волосы

133

Typen. Deutsche  
Kolonisten. 1881  
Foto von P. P. Pjatnizki

Типы. Немцы-  
колонисты. 1881 г.  
Фото П. П. Пятницкого  
СМК 7503



*Struwwl*) über der Stirn, der nach oben rechts aufgerichtet wird mit dem *Ufrichtkamm* (Abb. 133). Das Haar darf aber nicht unter der Mütze hervorschauen.

Die verheirateten Männer tragen langes, vorn in der Mitte gescheiteltes Haar. Die Strähnen werden über die Ohren herabgekämmt und hinten im Nacken (*in dr Anka'*) gleichmäßig in einer geraden Linie abgeschnitten; der freie Teil des Nackens wird rasiert (*balwiert*). Auch Kinn- und Schnurrbart (*dr Schnauzer, Schnauzert*) werden abrasiert. Früher, vor etwa 50–60 Jahren noch, trugen die Alten einen Backenbart, der seine Fortsetzung unter dem Kinn herüber fand, so dass nur Lippen, Wangen und Vorderkinn haarfrei gehalten wurden; heute sieht man dies nicht mehr (oder vielleicht als Ausnahme).

Während des Krieges hat man Bärte und besonders Schnurrbärte aus dem Felde mitgebracht, jedoch heute ist diese Mode im Abnehmen begriffen und wird wohl bald wieder ganz verschwinden.

kurz, leaving a small bunch of hair (*Hoorwisch, Struwwl*) above the forehead, which is combed with the *Ufrichtkamm* to the right and upwards (*mit dem Ufrichtkamm*). At this time, the hair should not stick out from under the hat (*Илл. 133*).

Married men wear long hair, parted in the middle. The strands are combed over the ears and cut evenly in a straight line at the back (*in dr Anka'*), the free part of the neck is shaved (*balwiert*). The beard and mustache (*dr Schnauzer, Schnauzert*) are also shaved. In the past, about 50–60 years ago, old men wore sideburns, which continued under the chin, so that only lips, cheeks and the front of the chin were kept hair-free; today one does not see this anymore (or perhaps as an exception).

During the war, beards and especially mustaches were brought from the field, but today this fashion is declining and will probably disappear completely.

### 3. Die Kinderkleider

Auf meine Frage über die Kleidung der Kinder habe ich fast durchweg die Antwort bekommen, dass die Kinder ebenso gekleidet werden wie die Erwachsenen, nur entsprechend ihrem Wuchse kleinere Kleider haben. Ich bin aber von meinen Berichterstatern falsch verstanden worden: sie haben nur die Schulkinder im Auge gehabt, die bei uns wirklich wie „kleine Erwachsene“ gekleidet werden. Wenn wir aber die Kleidung der Kleinen etwas näher betrachten, werden wir doch so manches Interessante finden.

#### A. Die Kleinkinderkleider

##### a) Das Häubchen

Fangen wir von dem Kleinen in der Wiege an, das in der ersten Woche seines Lebens mit einer langen, schmalen Wickelschnur aus weißem oder rosa Baumwollstoff stramm gewickelt wird. Es liegt schon in der Wiege mit einem Häubchen auf dem Köpfchen. Diese Häubchen sind aus weißem Baumwollstoff gemacht und werden mit zwei Bändchen unter dem Kinn festgebunden. Sie werden mit Spitzeneinsätzen längs der Nähte der einzelnen Schnittteilchen und mit zackigen Spitzchen an dem Vorderrande verziert; auch Bandschleifchen werden manchmal vorn in der Mitte und von beiden Seiten angeheftet.

Überaus hübsche Häubchen werden auch aus feinem weißem Baumwollgarn gehäkelt (siehe im Ethnographischen Museum zu Saratow Nr. 214<sup>32</sup>, aus Blumenfeld, 1920) (*Abb. 134a*); allerlei Blumen und Blättchen u. dgl. sind darauf zu sehen; vorn durch die unausgefüllten Netzlöcher, wird ein rotes oder blaues Samtbändchen gezogen, das unter dem Kinn zu einem Schleifchen zusammengebunden wird. Auch größere, z. B. zweijährige Mädchen, tragen manchmal beim Ausgehen noch warme Häubchen. Ein solches sieht man im Ethnographischen Museum zu Saratow unter Nr. 2154<sup>33</sup> (*Abb. 134b, c*). Es ist aus blassrotem *Zitz* gemacht; es hat längs dem Vorderrande, also um das Gesichtchen herum, einen Faltenbesatz. In kleinem Abstände vom Rande sieht man einen schmalen schwarzen Spitzeneinsatz. Oben über der Stirn und rechts und links über den Ohrchen sind aus rotem Zeug kleine „Röschen“ angebracht. Auf dem übrigen Teil sind ebensolche „Röschen“ in symmetrischer Anordnung befestigt.

##### b) Das Lätzchen

Wenn der kleine Bürger ein paar Monate hinter sich hat, so bekommt er, außer der Mutterbrust,

### 3. Детская одежда

Когда я спрашивал своих информантов про детскую одежду, то почти всегда получал ответ, что дети одеты так же, как и взрослые, только у них одежда меньшего размера, соответствующая их росту. Но они меня неправильно понимали: они имели в виду только школьников, которых мы, действительно, одеваем как маленьких взрослых. Но если внимательно присмотреться к одежде малышей, то можно найти несколько интересных вещей.

#### A. Одежда для малышей

##### a) Чепчик

Начнем с малыша в колыбели, который первую неделю своей жизни туго обмотан длинной узкой пеленкой из белой или розовой хлопчатобумажной ткани. Уже в колыбельке он лежит в чепчике. Эти чепчики изготовлены из белой хлопчатобумажной ткани и завязываются под подбородком двумя лентами. Они украшены кружевными вставками по швам отдельных частей кроя и зубчатым кружевом по переднему краю; ленточные банты также иногда прикалывают по центру спереди и с обеих сторон.

Очень красивые чепчики вяжутся из тонкой белой хлопчатобумажной пряжи крючком (см. Саратовский этнографический музей, № 214<sup>32</sup>, из Блюменфельда, 1920 г.) (*Илл. 134a*); на них можно увидеть всякие цветы, листочки и тому подобное; спереди через оставленные при вязке отверстия пропускается красная или синяя бархатная ленточка и завязывается бантом под подбородком. Детей постарше, например, двухлетних девочек иногда выпускают на улицу в теплых чепчиках. Один из таких чепчиков выставлен в Саратовском этнографическом музее под № 2154<sup>33</sup> (*Илл. 134б, в*). Он изготовлен из бледно-красного ситца, по переднему краю, т. е. вокруг лица, имеет отделку из складок. На небольшом расстоянии от края виднеется узкая черная кружевная вставка. Надо лбом и справа и слева над ушками прикрепляются маленькие розочки из красной материи. На остальной части симметрично прикрепляются такие же розы.

##### б) Нагрудник

Когда маленький гражданин становится старше на несколько месяцев, он получает,



a (a)



a (a)



a (a)



a (a)



b (б)

134

Mützen für Kinder.

Anf. XX. Jh.:

a) Für Kleinkinder  
(Säuglinge)

b) Für Mädchen

Expeditionen 1926–1928

Чепцы детские.

Нач. XX в.:

a) Для грудных детей  
СМК 13 333, 13 335/2,  
13 336/1, 3

б) Для девочек  
СМК 13331

Экспедиции  
1926–1928 гг.



Lätzchen. Anf. XX. Jh.:

a) Expedition 1926–1928

b) Schilling.

Expedition 1920

Нагрудники. Нач. XX в.:

а) Экспедиция

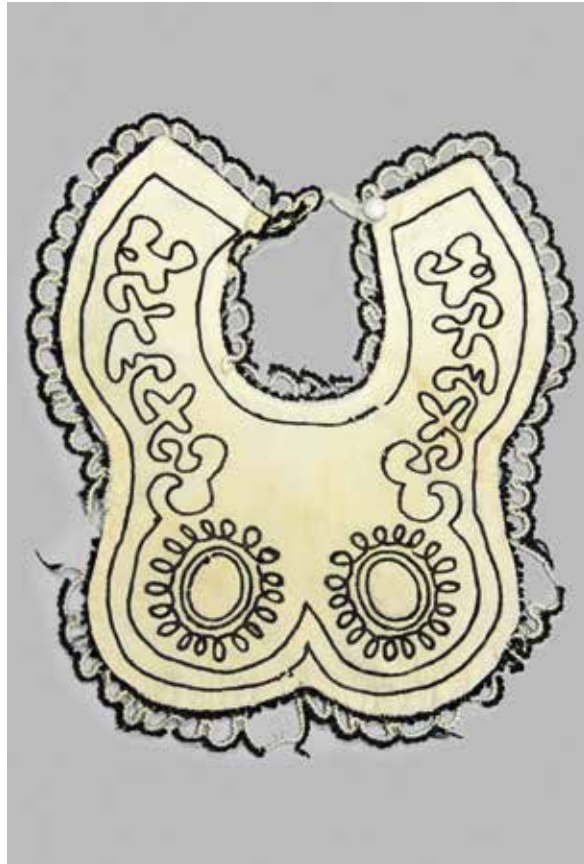
1926–1928 гг.

СМК 13 328

б) с. Шиллинг.

Экспедиция 1920 г.

СМК 4513



a (a)



b (б)

schon in süßem Milchtee eingeweichte Weißbrotkrümel (*Brocka*) zu essen. Damit aber das Hemdchen nicht eingeschmutzt (*ingesaaft*) wird, muss ein Lätzchen (*Lätzcha*, *Saaftüchelcha*) vorgebunden (*vorgemacht*) werden. Dieses Lätzchen wird gewöhnlich aus weißem Baumwollstoff gemacht und hat die verschiedensten Formen: vom einfachen Viereck, das mit zwei Schnürchen um den Hals gebunden wird, an bis zur kompliziertesten Verbindung von gerade- und krummlinigen Figuren (*Abb. 135a*).

Betrachten wir uns das Lätzchen im Ethnographischen Museum zu Saratow unter Nr. 281 (*Abb. 135b*). Aus weißem Zeug ist ein längliches Viereck geschnitten, die beiden oberen Winkel sind stumpf abgerundet, die beiden unteren sind in gerader Linie weggeschnitten, stark abgestumpft. Die Seiten rechts und links sind nach innen etwas ausgebuchtet. Oben befindet sich der kreisrunde Ausschnitt für den Hals. Der Halsausschnitt ist rot eingefasst, außen um den Rand sind weiße, mit einer roten Kante versehene schmale Spitzchen angeheftet, vorn in der Mitte ist ein Muster, das wie ein stilisiertes „S“ mit Blattornamentik aussieht, angebracht. Parallel dem Rande zieht eine lebhaft gewundene Linie, die an den Gipfelpunkten mit je drei Strahlen geschmückt ist. Das Ausnahmestück ist mit rotem feinem Baumwollgarn ausgeführt.

кроме материнской груди, крошки белого хлеба (*Brocka*), уже размоченные в сладком чае с молоком. Чтобы рубашка при кормлении не пачкалась (*ingesaaft*), на груди должен быть предварительно повязан (*vorgemacht*) нагрудник (*Lätzcha*, *Saaftüchelcha*) (*Илл. 135a*). Этот нагрудник обычно изготавливается из белой хлопчатобумажной ткани и бывает самой разнообразной формы: от простого квадрата, который завязывается на шее двумя завязками, до сложнейшего сочетания прямых и криволинейных фигур.

Рассмотрим нагрудник, выставленный в этнографическом музее в Саратове под № 281 (*Илл. 135b*). Из белой материи выкроен длинный прямоугольник, два верхних угла закруглены, два нижние срезаны по прямой линии, сильно притуплены. Боковые стороны справа и слева немного выгнуты внутрь. Сверху — круглый вырез горловины. Горловина окантована красным материалом, к нему пришита узкая полоска кружев, спереди посередине пришит узор в виде стилизованной буквы S с листовым орнаментом. Параллельно краю проходит извилистая линия, украшенная тремя лучами в вершинных точках. Вышивка выполнена из тонкой хлопчатобумажной пряжи красного цвета.

### c) Das Hemdchen

Das Kinderhemdchen ist aus weißem oder blassrotem leichtem *Zitz* gemacht. Es reicht bis zu den Knien, hat auf Brust und Rücken Fältchen vom Kragen an, der den Hals freilässt. Die kurzen weiten Ärmelchen sind besonders geschnitten und eingenäht.

## B. Die Mädchenkleider

Wenn die Kleinen mal gehen können, dann werden die Knaben und Mädchen verschieden gekleidet.

### a) Das „Strippröckcha“

Das kleine Mädchen bekommt ein Kleidchen aus blauem, grauem oder braunem *Zitz* oder (im Winter) Barchent. Das Kleidchen (*Abb. 136a*) ist ziemlich lang (es reicht bis zu den Knöcheln hinab) und unten herum sehr weit (es hat um Hüften und Leib reichlich Falten, die durch einen festgenähten Gurt markiert sind); oben ist es mehr anliegend; der Kragen lässt den Hals frei und wird vorn zugeknöpft, wo auch der Kleidchenschlitz ist. Das Kleidchen wird über den Kopf angezogen (*g'strippt*) und heißt „*Strippröckelcha*“ im Unterschied zu dem Röckchen, das wie die Röcke der Alten gemacht ist und den sechs-siebenjährigen erst angezogen wird und „*Knippröckelcha*“ heißt (es wird an der linken Seite zugeknöpft (*zug'knippt*)).

Beispielsweise kann man ein *Knippröckelcha* im Ethnographischen Museum zu Saratow unter Nr. 2163 sehen: es ist aus braun-rottem blumigem *Zitz*, wie oben beschrieben, angefertigt: um die Taille faltig, der Oberkörper anliegend, der Hals: frei; lange bis zum Handgelenk reichende Ärmel (*Abb. 136b*).

### b) Das Kopftuch

Auf den Kopf kommt manchmal ein kleines weißes Kopftuch mit blumigem Rande, das unterm Kinn, wie bei den Erwachsenen, zusammengebunden wird.

### c) Die Haartracht

Das Haar wird bei den Mädchen nicht geschnitten; es wird gescheitelt und schon recht früh zu zwei Zöpfen geflochten; solange das nicht geht wird das Haar mit einem Haarkamm aus Zelluloid (rot, schwarz) zurückgehalten, oder es werden um den Kopf herum kleine Zöpfchen geflochten, so dass sie miteinander verbunden sind und ein „*Kränzchen*“ bilden. Das Haar wird vor dem Kämmen leicht mit auf der Hand zerronnener Butter eingerieben und dann glatt gekämmt.

### в) Рубашка

Детская рубашка выполнена из белого или бледно-красного легкого ситца. Она доходит до колен, имеет складочки на груди и на спине, начиная от воротника; шея остается свободной. Короткие широкие рукава скроены и пришиты по-особому.

## Б. Одежда для девочек

Когда малыши начинают ходить, мальчиков и девочек одевают по-разному.

### a) Платье Strippröckcha

Маленькой девочке шьют платье из голубого, серого или коричневого ситца или (зимой) из бумазеи. Платье довольно длинное (доходит до щиколоток) (*Илл. 136a*) и очень широкое внизу, оно имеет множество складок вокруг бедер и тела, которые подчеркиваются пришитым поясом; вверху оно облегает тело, воротник оставляет шею свободной и застегивается спереди, где разрез платья. Платье надевается через голову (*g'strippt*) и называется поэтому *Strippröckelcha* в отличие от юбочки, которая делается наподобие юбок для взрослых, шьется для шести-семилетних девочек и называется *Knippröckelcha* — юбочка с пуговицей, которая застегивается (*zug'knippt*) на левой стороне на пуговицу.

Например, в Саратовском этнографическом музее можно увидеть такую *Knippröckelcha* под № 2163: она выполнена из коричнево-красного цветастого ситца, как описано выше, имеет складки по талии, верх облегающий, горловина свободная, длинные рукава доходят до запястья (*Илл. 136b*).

### б) Платок

Иногда на голову девочке надевают небольшой белый платок с цветочной каймой, который завязывают под подбородком, как у взрослых.

### в) Прическа

Волосы у девочек не стригут, довольно рано их разделяют на пробор и заплетают в две косички. Пока волосы еще короткие, их удерживают целлулоидной гребенкой (красной или черной) или заплетают вокруг головы маленькие косички так, чтобы они соединились и образовывали «веночек». Перед расчесыванием волосы слегка натирают растаявшим в руках сливочным маслом, а затем гладко расчесывают.



a (a)



b (б)

## 136

Клеидер фюр Мадчен:

- a) Anf. XX. Jh. Expeditionen 1926–1928
- b) End. XIX Jh. Schilling. Expedition 1920

Платья для девочки:

- a) Нач. XX в. Экспедиции 1926–1928 гг. **СМК 13 325**
- б) Кон. XIX в. С. Шиллинг. Экспедиция 1920 г. **СМК 4510**

## C. Die Knabenkleider

Der kleine Knabe (*Bua' – Buwa'; Bou – Bouwercha – Norka, Jagodnaja (Poljana); Bibcha' – Biwrchen – Dobrinka; Biwela – Biwelen – Schtscherbakowka*) wird mit Hosen bekleidet. Die Hosen sind lang und reichen bis über die Knöchel hinab; sie haben oben ein Leibchen aus demselben Stoff; eigentlich bilden Leibchen und Hose ein ganzes, wie eine Kombination, die hinten mit zwei Knöpfen zugeknöpft ist; unten sind sie ganz offen; oben am Hals und durch die Armlöcher kommt das Hemd zum Vorschein. Die ganze Kinderhose (*Schlitzhos*) ist weit und darf nirgends beengen. Eine Schlitzhose, von der Wiesenseite 1920 hierhergebracht, zeigt man im Ethnographischen Museum zu Saratow unter Nr. 245; sie ist aus braunem Stoff genäht (*Abb. 137*).

Das Haar ist kurz geschoren, der Kopf ist bei kühlem Wetter mit einem „Kartuschen“ bedeckt.

## V. Одежда для мальчиков

Мальчик (*Bua' – Buwa'; Bouwercha – Boiwercha – Норка, Ягодная Поляна; Bibcha' – Biwrchen – Добринка; Biwela – Biwelen – Щербаковка*) одет в штаны. Брюки длинные и доходят до щиколоток, сверху у них нагрудник из такой же ткани; на самом деле нагрудник и брюки образуют единое целое, это как бы комбинация, застегивающаяся на две пуговицы сзади, внизу они открыты, в верхней части в области шеи и в проймах видна рубашка. Детские штаны (*Schlitzhos*) широкие и нигде не должны быть тесными. В Саратовском этнографическом музее под № 245 выставлены такие штаны с разрезом, сшитые из коричневой ткани. Они привезены с Луговой стороны в 1920 г. (*Илл. 137*).

Волосы коротко острижены, голова в прохладную погоду покрывается детским картузом.



137

Overall für einen Jungen.  
End. XX. Jh. Schilling.  
Expedition 1920

Комбинезон  
для мальчика. Кон. XIX в.  
С. Шиллинг. Экспедиция  
1920 г.  
**СМК 4506**

## D. Die Spielsachen

Was für Spielsachen hat ein Dorfkind? Ein Dorfkind, das sich fast ganz selbst überlassen bleibt, sucht sich seine Spielsachen selbst zusammen. Es wird heute von der Räteregierung ja für die allerschreiendsten Fälle durch Einrichtung von Kinderkrippen, Kinderspielplätzen und Kindergärten gesorgt, aber die Masse der Kinder sieht selbst zu, wie sie sich die Zeit vertreibt. Und es sind da in der ländlichen Umgebung so viele Spielsachen, die einem Kinde durch die teuersten Sachen nicht ersetzt werden können: allerlei Steinchen, Ästchen, Blättchen, Blümchen, Käferchen, Knochen, Holzstückchen, Nägel, Glas- und Porzellanscherben, Lappen, junge Tierchen (Hunde, Katzen, Kaninchen, Eidechsen), Körner, Bohnen, Erbsen usw., usw., usw.; alles was das Kind „entdeckt“, fügt es in seine Spiele ein; diese Dinge hängen alle mit dem täglich beobachteten Bauernleben zusammen, und das Kind ersinnt damit Spiele, die in dem bäuerlichen Leben wurzeln: da wird geackert, gesät, Arbusen gepflanzt, Pferde gehütet, Frucht verkauft, Mehl gemahlen, Kuchen gebacken, Hochzeit gehalten, beerdigt, gestritten, Meeting abgehalten, rote Fahnen aufgesteckt usw.; zu all diesen dem Leben nachgeahmten Spielen gebraucht das Dorfkind unendlich viele Sachen, die man auch Spielsachen nennen kann.

Gemeiniglich meint man aber mit dem Worte „*Spielsachen*“ solche Sachen, die speziell zum Spielen für die Kinder gemacht oder gekauft worden sind. An solchen Sachen ist unser Dorfkind arm; und an Wintertagen, wo es oft gezwungen ist, ganze Tage im Zimmer zuzubringen, weiß das Kind oft zuletzt nichts, als Schlägerei und Streit auszudenken.

### a) Die Spielsachen des Knaben

Der kleine Knabe hat sein kleines Pferd, aus Papier maché, oder Lappen gemacht; es steht meist auf Rädchen und kann hin- und hergezogen werden; große Schaukelpferde gibt es nicht, vielleicht mal zufällig eins. Meist macht die Mutter oder Schwester das Pferd aus Zeug, füllt es mit Stroh oder Lappen aus, näht aus Schnüren Zaum und Geschirr drauf, steckt die Füße auf ein Brettchen, an das der Vater vier Rädchen angenagelt hat, und das Spielzeug ist fertig. Unter Nr. 161 kann man im Ethnographischen Museum zu Saratow ein Pferd aus grauem Zeug, mit weißem Geschirr, auf roten Rädchen sehen (*Abb. 138a*). Im Freien geht das Pferdchenspiel auch lustig mit einem einfachen Weidenstock, den man manchmal durch Entfernen der Rinde zu einem Schecken oder einem Schimmel macht.

## G. Игрушки

Какие игрушки есть у деревенского ребенка? Деревенский ребенок почти полностью предоставлен самому себе, он самостоятельно ищет и находит себе игрушки. Сегодня советское правительство пытается пресекать самые вопиющие случаи, когда дети предоставлены самим себе, устраивая ясли, детские площадки и детские сады, но основное количество детей сами заботятся о том, как им провести время. А в сельской местности так много игрушек, которые ребенку не заменят самые дорогие вещи: это всякие камешки, веточки, листочки, цветочки, жучки, кости, деревяшки, гвозди, черепки битого стекла и фарфора, тряпки, щенки, котята, кролики, ящерицы, зерно, фасоль, горох и т. д., и т. д., и т. д. — все, что ребенок находит и открывает, он включает в свои игры. Все эти вещи связаны с повседневным крестьянским бытом, и ребенок использует их для придумывания игр, уходящих своими корнями в крестьянскую жизнь: пахота, сев, посадка деревьев, уход за лошадьми, продажа зерна, помол муки, выпечка пирогов, свадьбы, похороны, споры и потасовки, собрания, подъем красного флага и прочее. Для всех этих игр, которые имитируют реальную жизнь, деревенский ребенок использует бесконечное количество вещей, которые тоже можно назвать игрушками.

Однако слово «игрушки» обычно используется для обозначения вещей, которые были специально изготовлены или куплены для игр детей. В этом смысле наш деревенский ребенок беден, а в зимнее время, когда он часто вынужден проводить в комнате целые дни, ему не остается ничего иного, как затевать потасовки с другими детьми.

### a) Игрушки мальчика

У маленького мальчика есть лошадка, сделанная из папье-маше или ткани. Обычно она стоит на колесах, и ее можно двигать вперед и назад. Больших лошадок-качалок нет, иногда их можно где-то встретить случайно. Чаще всего мать или сестра делают лошадь из ткани, набивают ее соломой или тряпьем, шьют для лошадки сбрую и уздечку из шнурков, ноги прикрепляют к дощечке, к которой отец затем прибавляет гвоздями колесики. Под № 161 в этнографическом музее в Саратове выставлена лошадка из серой ткани, с белой упряжью, на красных колесах (*Илл. 138a*). На открытом воздухе можно также весело играть в лошадку, используя для этого простой ивовый прут, у которого иногда снимают кору и делают лошадку



a (a)

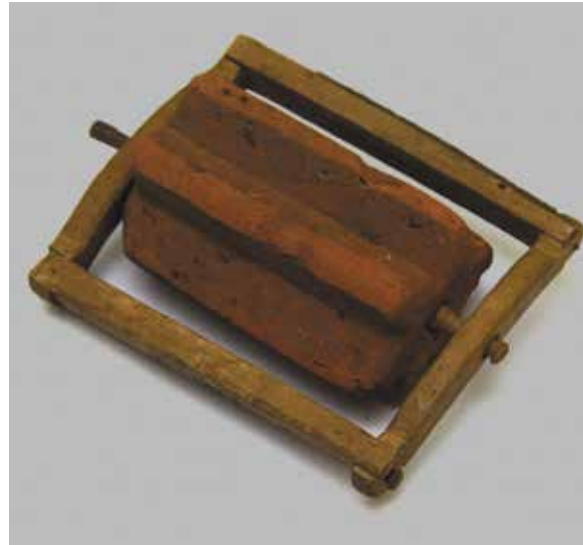
Auch ein Glöckchen, das man dem „Pferde“ anhängen kann, gehört zu den Spielsachen eines Buben.

Großer Beliebtheit erfreut sich der Ball, den man aus Kuhhaar oder Schafwolle walkt, aus Lappen oder Leder näht und mit Lappen ausstopft. Sehr selten findet man auch weiße oder schwarze Gummibälle. Damit spielt man Wand-, Luft- Kranz-, Schlag-, Reit- und Löcherball u. a. (Die Beschreibung der Spiele selbst an anderer Stelle.)

### b) Die Spielsachen des Mädchens

Zu den Spielsachen der Mädchen gehören an erster Stelle die Puppen und Puppenwiegen. Man kauft einen Puppenkopf aus Porzellan, und den Körper nebst Kleidern, Strümpfchen, Schuhen u. dgl. macht die Mutter oder Schwester im Kleinen ganz nach dem Muster und Schnitt der Kleider für Erwachsene. Die Puppe stellt immer ein weibliches Wesen dar (Abb. 139a). Die Puppenwiege ist die verkleinerte Kopie einer gewöhnlichen Kinderwiege (im Ethnographischen Museum zu Saratow unter Nr. 774) (Abb. 139b). In die Wiege kommen dann auch alle Bettsachen (Abb. 139c).

Die Mädchen haben noch fünf Steinchen, mit denen sie ein Auf- und Abwurfspiel spielen, *Dopstein* genannt: die Steinchen werden hingeworfen und bald einzeln, bald paarweise, bald zu drei aufgehoben, in die Höhe geworfen und bald mit dem Rücken, bald mit der Fläche der Hand aufgefangen. Ball spielen auch die Mädchen gern. Es gibt außer dem Ballspiel noch vielerlei Spiele im Dorfe, wie z.B. *Fängches*, *Versteckches*, *Gailches*, *Üwerhüppches*, *Schlittches*, *Blinnamaischa*, *Schutta*, *Glock*, *Sau*, *Denik*, *Guckgaul*, *Löcherguckgaul*, *Flieg fort*, *Ringelreih*, *Schneeballa*, *Aaerschuppla*, *Bohnaschmeißa*, *Packa*, *Radschlag* usw., usw.; aber diese Spiele sind



b (б)

пегой или серой. Колокольчик, который можно прикрепить к лошадке, — тоже одна из игрушек для мальчика.

Большой популярностью пользуется мяч, скатанный (сваянный) из коровьей или овечьей шерсти, сшитый из тряпок или кожи и набитый тряпками. Очень редко можно найти белые или черные резиновые мячи. Мячом играют, бросая его в стену, в воздух, при игре в лапту, а также в такие игры, как Reit- und Löcherball. (Описание самих игр в другом месте.)

### б) Игрушки девочки

Среди игрушек для девочек на первом месте стоят куклы и кукольные колыбели. Обычно покупают голову куклы из фарфора, а тело вместе с одеждой, чулками, туфлями и т. д. изготавливают мама или сестра в уменьшенном размере по выкройке и форме одежды для взрослых. Кукла всегда изображает женское существо (Илл. 139а). Колыбель куклы представляет собой уменьшенную копию обычной детской колыбели (в Саратовском этнографическом музее под № 774) (Илл. 139б). В кукольной колыбели находятся также все постельные принадлежности (Илл. 139в).

Кроме того, у девочек есть еще пять камешков, которыми они играют в игру «бросаю — ловлю» (*Dopstein*): камешки бросают на землю, затем берут их и подбрасывают вверх то по одному, то по паре, то по три камешка и ловят то тыльной, то внутренней стороной ладони. Девочки также любят играть в мяч. Помимо игры в мяч, в деревне есть много других игр, таких, как *Fängches* (*Fangen* — догонялки), *Versteckches* (*Versteckspiel* — прятки), *Gailches* (*Gaulreiten* — скачки на лошадке, т. е. на ивовом пруте),

138

Spielzeug für Jungen.  
Anf. XX. Jh. Blumenfeld:  
a) Pferd  
b) Dreschstein.  
M. Schneider  
Expedition 1920

Игрушки для мальчика.  
Нач. XX в.  
С. Блюменфельд:  
a) Лошадка  
**СМК 5759**  
б) Молотильный камень.  
М. Шнайдер  
**СМК 5726**  
Экспедиция 1920 г.

139

Spielzeug für Mädchen.

Anf. XX. Jh.:

a) Puppe. Blumenfeld.

S. Dinges. Expedition 1920

b) Puppen.

Expeditionen 1926–1928

c) Wiege für eine Puppe.

Rownoje. Expedition 1920

Игрушки для девочки.

Нач. XX в.:

a) Кукла.

С. Блюменфельд.

С. Дингес.

Экспедиция 1920 г.

**СМК 4503**

б) Куклы. Экспедиции

1926–1928 гг.

**СМК 13 343/1–2**

в) Колыбель

для куклы. С. Ровное.

Экспедиция 1920 г.

**СМК 5803**



a (a)



b (б)



b (б)



c (в)

keine spezifischen Kinderspiele, sondern gehören schon mehr den Schulkindern und der ledigen Jugend an. Sogar junge Männer beteiligen sich oft an den Gesellschaftsspielen<sup>34</sup>.

*Üwerhüppches* (*Überhüpfen* — перепрыгивание), *Schlittches* (*Schlittenfahren* — катание на санках), *Blinnamaischa'* (*Blinde Kuh* — игра в жмурки), *Schutta'* (*Schütteln* — трясти что-нибудь), *Glock* (*Glocke* — колокольчик), *Sau* — свинья, *Denik* (?), *Guckgaul* (?), *Löcherguckgaul* (?)<sup>34</sup>, *Flieg fort* — улетай, *Ringelreih* — хоровод, *Schneeballa'* (*Schneeball* — снежки), *Aaerschuppla'* (*Eierschieben* — катание яиц на Пасху), *Bohnaschmeißa* (*Bohnen schmeißen* — бросание бобов), *Packa* (*Packen* — укладывать, упаковывать), *Radschlag'a'* (*Radschlagen* — бросать колесо) и т. д. Эти игры не являются специфически детскими играми, в них больше играют школьники и неженатая молодежь. Даже молодые мужчины часто участвуют в этих групповых играх.

## 4. Das Reinigen der Kleider (der Wäsche)

Am Sonnabend (Samstag) wird die Unterwäsche gewechselt. Auch in die Betten werden Laken (*Betttücher, Leitichr*) gebreitet (*g'braat*). Die schmutzige Wäsche sowie auch die Oberkleider werden in den Wäschekorb auf den Hausboden gebracht und dort bis zum Tag der Wäsche (*Wäschttag*) aufbewahrt.

### A. Zubehör zum Waschen

Wir haben schon einmal in dieser Arbeit von Zubehör zum Waschen ein paar Worte gesprochen, und zwar, als wir uns mit der Küche und ihrer Einrichtung beschäftigten. Wir nannten dort das „Rollholz“ (*Welcherholz, Welgerholz, Mangelholz*) (*Abb. 73a*) und den Wäschebleuel oder *Wäschbloo*, (*Abb. 73b*) die sich gewöhnlich an einem Nagel beständig in der Küche befinden. Selbstverständlich gibt es noch verschiedene Dinge, die man beim Wäschewaschen nötig hat und die dann zeitweilig in die Küche oder das Backhaus kommen; wir wollen uns bei diesen Dingen einen Augenblick aufhalten, ehe wir uns den Prozess des Waschens selbst ansehen.

#### a) Der Waschkessel

In dem Kapitel *Die Küche* ist schon gesagt, dass der Waschkessel hinter dem hervorstehenden Teil einer der Ofenmündungen eingemauert ist. Das Gehäuse wird aus Ziegeln in Form eines Kubus gelegt. Die Feuerplatte ist sehr tief, fast zu ebener Erde, da der eingemauerte Eisengusskessel recht hoch ist, da er sechs bis zwölf Eimer Wasser fasst. Der Rauchabzug mündet gewöhnlich in den Ofenschornstein und hat seinen besonderen *Schieber* zum „Zulegen“. Da die Küche, wie wir früher gesehen haben, sehr eng ist, wird in großen Familien der Waschkessel ganz aus der Küche weg gelassen und hat dann seinen Platz nur in der Sommerküche (*Backhaus*); für gewöhnlich aber finden wir einen Waschkessel auch in der Küche. Falls kein Kessel in der Küche ist, wird das heiße Wasser, das man zum Waschen braucht, zur Winterzeit aus dem Backhaus in die Küche getragen. Wohlhabendere heizen das Backhaus bei Gelegenheit des Waschens auch im Winter. Der Waschkessel hat einen hölzernen, gut schließenden Deckel; sehr selten findet man ein Abzugrohr für den aufsteigenden Dampf (*Qualm*). Im Kessel wird nicht nur Wasser heiß gemacht, sondern auch die Wäsche in siedendem Wasser gekocht. Darin wird auch das Wasser, das man am Sonnabend zum Körper- und Dielenwaschen braucht, heiß gemacht.

## 4. Стирка одежды (белья)

В субботу меняют белье. В кровати стелют (*g'braat*) свежие простыни (*Betttücher, Leitichr*). Грязное белье, а также верхнюю одежду складывают в корзину для белья, относят на чердак и хранят там до следующей стирки (*Wäschttag*).

### A. Принадлежности для стирки

Выше мы уже говорили о принадлежностях для стирки, когда речь шла о кухне и ее устройстве. Там рассказывалось о вальке (*Welcherholz, Welgerholz, Mangelholz*) (*Илл. 73б*) и рубеле (*Wäschebleuel* или *Wäschbloo*) (*Илл. 73а*), которые используются при стирке и всегда висят на кухне на гвозде. Конечно, есть еще разные вещи, которые нужны при стирке и которые время от времени приносят на кухню или в летнюю кухню. Остановимся кратко на этих вещах, прежде чем начнем рассматривать сам процесс стирки.

#### а) Котел для стирки

В главе «Кухня» уже говорилось о том, что котел замурован за выступающей частью одной из горловин печи. Его корпус выполнен из кирпичей в форме куба. Дно котла расположено очень глубоко, почти на уровне земли, т. к. замурованный чугунный котел довольно высок и вмещает от шести до двенадцати ведер воды. Дымоход от него обычно входит в печной дымоход и имеет специальную закрывающуюся заслонку. Поскольку кухня, как мы видели ранее, очень маленькая, то котел для стирки устанавливают в летней кухне (*Backhaus*). Однако обычно он находится в кухне. Если в кухне нет котла, то горячую воду, необходимую для стирки, зимой приносят из летней кухни. Более состоятельные крестьяне топят печь в летней кухне, когда стирают белье, даже зимой. Котел имеет деревянную крышку, которая плотно закрывается. Очень редко можно найти вытяжную трубу для пара (*Qualm*). В котле греется не только вода, но и кипятится белье, в нем нагревают воду, необходимую по субботам для купания и мытья полов.

#### б) Деревянный чан (ванна)

Из всех сосудов для стирки и купания наибольшую роль играет деревянный чан (*Ziwr*); его



## b) Der Zuber

Die größte Rolle von allen Waschgefäßen spielt der Zuber (Zuwr); er kommt nicht nur beim Wäschewaschen in die Küche, sondern auch, wenn die Kinder gebadet werden sollen und wenn man sich am Sonnabend den Körper abwaschen will. Eine besondere Badestube hat man leider bei uns für gewöhnlich nicht und besorgt das Waschen des Körpers eben in der Küche, und da stellt man sich beim Abspülen in den Zuber, damit die Dielen der Küche nicht zu nass werden.

Der Zuber ist ein meist rundes, aber oftmals auch ovales Gefäß, das vier bis sechs Eimer Wasser fassen kann. Der Zuber wird vom Böttcher (*Bunder*) im Dorfe aus Eichen- oder Tannenholzdauben gemacht. Der Boden besteht aus gut zusammengeführten Brettern, die in einer etwa dreifingerbreiten Entfernung vom Ende der Dauben in die Innenwand eingelassen sind. Zwei gegenüberliegende Dauben stehen oben über und haben gebogene Einschnitte: sie dienen als Griffe beim Hin- und Hertragen des Zubers. Gebunden ist der Zuber mit zwei Eisenreifen. Der Zuber ist etwa 0,50 m hoch; beim Waschen wird er auf die Küchenbank gestellt, damit sich „*die Weibslait net so arg bicka' braucha*“. Der Zuber ist auswendig entweder gelb oder rot angestrichen. Die Reifen bekommen meist dunkelgrüne oder schwarze Farbe.

## c) Das Waschbrett

Das Waschen der Wäsche geschieht bei uns fast ausschließlich durch Reiben in den Händen, so dass es manchmal vorkommt, dass Frauen sich dabei die Hände aufreiben. Seit etwa 25–30 Jahren hat in manchen Familien das sogenannte Wäschbrett Eingang gefunden. Es war dies ursprünglich ein wirkliches Eichen- oder Birkenbrett, etwa 0,40 m breit und 0,55 m lang, wo quer darüber parallel laufende kanalartige Kerben eingeschnitten sind: die Erhöhungen zwischen den Kerben sind oben abgerundet, so dass das Brett regelmäßig gewellt aussieht; man könnte noch sagen, dass so ein Waschbrett wie ein stark verbreiteter Mangelodet Welgerbleuel aussieht. Später wurde ein Rahmen um diese aus einem leichteren Brette gefertigte Reibvorrichtung gemacht. Manchmal findet man auch diesen Rahmen nicht mit einem Brette, sondern mit gleich dicken und runden, dicht zusammengetriebenen Stäben ausgefüllt. Ein solches „Waschbrett“ kann man im Ethnographischen Museum zu Saratow unter Nr. 163 sehen: es stammt aus Blumenfeld, wo es im Jahre 1920 erstanden wurde (*Abb. 73c*). Verfertigt werden diese Bretter selbstverständlich von Bauern selbst, da fast auf jedem Hofe jemand mit Holz zu arbeiten versteht. In den wohlhabenderen Häusern kann man heute aber auch schon hie und da in der Stadt gekaufte, aus

bringen auf die Küche nicht nur für das Waschen, sondern auch für das Baden der Kinder und zum Waschen der Hände. In der Küche, wenn die Kinder gebadet werden sollen und wenn man sich am Sonnabend den Körper abwaschen will, ist eine besondere Badestube vorhanden. Eine solche hat man leider bei uns für gewöhnlich nicht und besorgt das Waschen des Körpers eben in der Küche, und da stellt man sich beim Abspülen in den Zuber, damit die Dielen der Küche nicht zu nass werden.

Чан представляет собой, как правило, круглый или овальный сосуд, вмещающий от четырех до шести ведер воды. Чан (ванну) изготавливает бондарь (*Bunder*) в селе из дубовых или еловых клепок. Низ этой деревянной ванны делается из хорошо подогнанных досок, вставленных во внутреннюю стену на расстоянии примерно трех пальцев от конца досок. Две противоположные клепки немного выше остальных и имеют дугообразные прорезы: они выполняют функцию ручек при переноске или передвижении чана. Ванна окована двумя железными обручами. Высота ванны около 0,5 м. При стирке ее ставят на кухонную скамейку, чтобы женщине не пришлось наклоняться (*die Weibslait net so arg bicka' braucha*). Снаружи ванна окрашена либо в желтый, либо в красный цвет. Обручи обычно красят в темно-зеленый или черный цвет.

## в) Стиральная доска

Белье у нас стирают почти всегда, перетирая его руками, так что иногда женщины просто стирают кожу на руках. Примерно 25–30 лет назад в некоторых семьях появилась так называемая стиральная доска. Первоначально это была действительно настоящая дубовая или березовая доска шириной около 0,4 м и длиной 0,55 м с параллельно прорезанными на ней желобообразными насечками. Гребни между пазами закруглены вверху, что придает доске четкий волнистый вид. Еще можно сказать, что стиральная доска похожа на чуть более широкий рубель или валец. Позднее вокруг этого устройства был сделан каркас из более легких досок. Иногда этот каркас заполнен не доской, а круглыми брусками одинаковой толщины, плотно пригнанными друг к другу. Такую стиральную доску можно увидеть в Саратовском этнографическом музее под № 163: она родом из Блюменфельда, где была приобретена в 1920 г. (*Илл. 73в*). Эти доски, конечно, делают сами крестьяне, т. к. почти в каждом хозяйстве есть кто-то, кто умеет работать с деревом. Однако в более зажиточных семьях в некоторых местах можно встретить стиральные доски из гофрированного цинкового листа, купленные в городе. При стирке белье энергично двигают поперек доски, надавливая на него и двигая его

gewölbtem Zinkblech verfertigte Waschbretter an treffen. Beim Wäschereiben werden die einzelnen Wäschestücke energisch in zu den Rillen rechtwinkliger Richtung mit Druck über das Brett gezogen.

#### d) Das Plättbrett und das Plätteisen

Das Plättbrett (*Bichelbrett*) ist etwa 2 m lange und 0,25 m breite, ist mit einem leinenüberzogenen dünnen Filzpolster bedeckt und dient als Unterlage beim Plätten der Wäsche (*Abb. 140*). Das Plätten selbst geschieht mit dem heißen Plätteisen (*Bicheleisa*). Meist trifft man bei uns noch die mit einem kleinen Schornstein versehenen Kohleneisen an. Der Deckel mit dem Griffe wird zurückgeklappt: die feurigen Kohlen kommen hinein, nun wird's zugeklappt; im unteren Teile ist ein Zugloch, im Deckel ein Schornstein, so wird das Glühen der Kohlen erhalten (*Abb. 140a*). Viel seltener trifft man die schweren Glühplätteisen, die auf der Feuerplatte im Ofen heiß gemacht werden, an. Andere Systeme kommen mal als Seltenheit irgendwo vor; von Petroleum- und Spiritusglüheisen hat man fast keine Vorstellung.

#### e) Die Lauge

Die Lauge wird bereitet, indem man ein Säckchen mit Holzasche in den Waschkessel voll Wasser legt. Bis das Wasser kocht, ist die ätzende Lauge fertig. In der Lauge wird die Wäsche rausgewaschen und auch „*eingebriht*“. Gewogen und abgemessen wird die Asche dabei nicht, alles wird „*ufs Aagamoof*“ genommen. Daher kommt's auch vor, dass die Lauge zu scharf wird, so dass die Hände der Wäscherinnen in Mitleidenschaft gezogen werden und die Wäsche selbst „*etwas mitgenommen*“ wird. Lauge wird auch gekocht, wenn die Köpfe gewaschen werden sollen.

#### f) Die Seife

An Seife wird wenig gespart, da sie die Hauptrolle beim Reinwaschen spielt; es kostet auch ziemlich viel Seife in der Wirtschaft. Noch bis heute kocht unsere wolgadeutsche Hausfrau im Herbst und Frühling ihre Seife, so dass der Bedarf dadurch meist ganz gedeckt wird. Was nicht zureicht, wird durch fabrikmäßig bereitete gelbe oder blaumarmorierte Seifen ersetzt, die die Kooperativen aus der Stadt ins Dorf bringen. Unsere Bauersfrau bereitet die Seife auf primitive Weise: alle unbrauchbaren Fettabfälle (*Grieben, Schwarten*, Fett von gefallen Tieren usw.) kommen in den „*Seifentopf*“. Das angesammelte Fett wird zu Seife gekocht; es kommen aufs Pud Fett gewöhnlich zwei Eimer Wasser und 2,4 kg Soda (kann auch durch starke Lauge ersetzt werden). Dies wird sodann drei-vier Stunden lang gekocht, bis alles verzehrt ist und im

в направлении, перпендикулярном канавкам на стиральной доске.

#### г) Гладильная доска и утюг

Гладильная доска длиной около 2 м и шириной 0,25 м (*Bichelbrett*) покрыта тонкой войлочной подкладкой, обтянутой льняным материалом, и служит основой для глажки белья. Само разглаживание выполняется горячим утюгом (*Bicheleisa*) (*Илл. 140*). Чаще всего до сих пор встречаются угольные утюги с небольшим дымоходом (*Илл. 140a*). Крышка с ручками откидывается, внутрь кладут горящие угли, и крышка снова закрывается. Угли продолжают тлеть, получая приток воздуха через вытяжное отверстие в нижней части и вентиляционное отверстие в крышке. Гораздо реже встречаются тяжелые утюги, которые нагреваются на плите или на печи. Другие системы иногда кое-где появляются, но это встречается редко. О керосиновых и спиртовых утюгах накаливания почти не имеют представления.

#### д) Щелочь

Щелок готовят, помещая мешочек с древесной золой в котел для стирки, наполненный водой. К тому времени, когда вода закипит, едкий щелок готов. Белье стирается в щелочи и также ошпаривается (*eingebriht*). Зола не взвешивают и не измеряют, все берут на глаз. Поэтому бывает и так, что щелочь слишком крепкая, так что страдают руки прачек и даже само белье может немного пострадать. Щелок также готовят, когда нужно мыть голову.

#### е) Мыло

На мыле почти не экономят, т. к. оно играет основную роль в стирке. В хозяйстве мыла используется много. Наша поволжско-немецкая хозяйка и по сей день сама варит мыло осенью и весной, так что потребность в мыле обычно полностью покрывается из своих заготовок. Недостающее мыло заменяется фабричным желтым или мраморно-голубым мылом, которое кооперативы привозят из города в село. Жена нашего крестьянина готовит мыло примитивным способом. Все негодные жировые отходы (шкварки, кусочки кожи, жир павших животных и т. д.) отправляются в котел. Накопленный в хозяйстве жир переваривается в мыло: на каждый пуд жира обычно приходится два ведра воды и 2,4 кг соды (можно заменить и крепкой щелочью). Все это варят в течение трех-четырех часов, пока продукт не станет однородной массой.

140

Кohlenbügeleisen.

Anf. XX. Jh.:

a) Bügeleisen ohne

Rauchabzug

b) Bügeleisen

mit Rauchabzug

c) Aufblasenbügeleisen

Утюги угольные.

Нач. XX в.:

a) Утюг без дымохода

**СМК 65 160**

б) Утюг с дымоходом

**ЭКМ 6/н**

в) Утюг вздувной

**КрМОФ 1374**



a (a)



b (б)



c (в)

Kessel eine ziemlich gleichmäßige Flüssigkeit entsteht. Nun wird die weiße fettige Oberschicht abgeschöpft. Das übrige dunkle Gallert wird aus dem Kessel entfernt und aufbewahrt. Nachdem der Kessel gut gereinigt ist, kommt das Abgeschöpfte hinein; es wird noch ein Eimer Wasser und 800 g Soda aufs Pud Fett hinzugesetzt und nochmals aufgekocht; nun wird Salz beigemischt und alles umgerührt, *bis sich's „scheidet“*, die obere weiße Schicht wird nun abgeschöpft und zum Stocken weggestellt. Ausgeschnitten wird die gestockte graue Seife in Stücke zu 600–800 gr. Die untere rotbraune Schicht kommt zu dem obengenannten Gallert und wird auch aufbewahrt und zum Diele scheuern, Bastwisch- und Tischlappendurchwaschen usw. benützt.

## B. Das Wäschewaschen

Nachdem wir uns mit dem Zubehör zum Waschen, wie man es bei uns vorfindet, bekannt gemacht haben, wollen wir uns den Prozess des Waschens selbst vergegenwärtigen.

### a) Das Einweichen

Am Montag Morgen wird der Zuber hereingebracht, Wasser im Waschkessel warm gemacht, die Wäsche vom Boden heruntergeholt und in weiße und dunkle Wäsche auseinandersortiert. Die weiße Wäsche kommt nun in den Zuber und wird im warmen Wasser eingeweicht, die dunkle jedoch bleibt vorläufig liegen. Nach ein bis zwei Stunden wird die eingeweichte Wäsche ohne Seife leicht durchgewaschen (*rausg'wäscha'*), ausgewrungen (*ausg'runga'*, *ausg'dreht*) und in den Korb geworfen. Es soll dadurch der gröbste, leichtlösliche Schmutz heraus gespült werden.

### b) Das Durchreiben

Unterdessen ist im Waschkessel die Lauge fertig; der Zuber wird leer gemacht und ausgespült. Sodann kommt die Wäsche hinein. Es wird Lauge darüber gegossen, und nun beginnt das Durchreiben, d. h.: jedes Stück wird mit Seife in der Lauge durchgewaschen, wobei von Zeit zu Zeit warme Lauge nachgegossen wird. Hier gebraucht man auch das Waschbrett. Die durchgeriebene weiße Wäsche kommt auf den Tisch, die dunkle wird nun in der Lauge im Zuber eingeweicht und ebenfalls mit Seife durchgerieben, ausgewrungen und in den Korb geworfen.

### c) Das Kochen der Wäsche

Nun wird die weiße Wäsche auf dem Tische Stück für Stück ausgebreitet und mit dem Seifenstück

Zudem снимается белый жирный верхний слой, оставшееся темное желе вынимают из котла и хранят. После тщательной очистки котла в него закладывается снятый верхний слой жира. На пуд жира добавляют ведро воды и 800 г соды и снова варят. Теперь добавляется соль, и все перемешивается до тех пор, пока продукт не расслоится. Верхний белый слой снимается и отправляется отстывать и застывать. Загустевшее серое мыло разрезают на куски по 600–800 г. Нижний красновато-коричневый слой отправляют к упомянутому загустевшему желе и также хранят, и используют для мытья полов, стирки мочалок, кухонных тряпок и т. д.

## Б. Стирка белья

После того, как мы познакомились с принадлежностями для стирки в том виде, в каком они у нас есть, попытаемся описать сам процесс стирки.

### a) Замачивание белья

В понедельник утром приносят деревянный чан (ванну), нагревают воду в котле, приносят белье с чердака и сортируют его на белое и темное. Белое белье кладут в ванну и замачивают в теплой воде, а темное белье пока остается лежать в стороне. Через час-два замоченное белье слегка простирывается (*rausg'wäscha'*), выжимается (*ausg'runga'*, *ausg'dreht*) и без мыла бросается в корзину. Таким образом смывается самая грубая, легко растворимая грязь.

### б) Перетирание, растирание

Тем временем в котле готова щелочь. Вода из чана выливается, чан ополаскивается. Затем в него кладут белье. На него поливают щелочь и начинают белье перетирать, простирывать, т. е. каждую вещь тщательно промывают с мылом в щелочном растворе, время от времени подливая теплую щелочь. При этом используют стиральную доску. Перетертое, простиранное белое белье кладут на стол, а темное белье теперь замачивают в мыльной воде в ванне и тоже простирывают с мылом, отжимают и бросают в корзину.

### в) Кипячение или ошпаривание белья

Затем белые вещи одна за другой расстилаются на столе, и хозяйка каждую вещь протирает куском мыла так, что на ней остается тонкий слой мыла. Намыленное белье теперь помещают



erhält. Jetzt wird die Wäsche auseinander gelesen, d. h. eingeteilt in Plättwäsche, die mit dem Plätt-eisen, und in Mangelwäsche, die mit dem Mangel-geschirr geglättet wird; zu der ersteren gehören: die Oberkleider, die *Sonntagsgoße*, die Fenster- und Bettvorhänge, die Vorhängebetttücher.

Das Stärken von Leibwäsche kommt nicht vor. Manchmal werden weiße Vorhänge und Spitzen an den Vorhängebetttüchern, vielleicht auch mal ein weißer Unterrock mit Kartoffel- oder Weizenmehl gestärkt.

### g) Abschluss

Wir sehen, dass das Reinigen der Kleider viel Umstände in der Wirtschaft verursacht und den Frauen viel Mühe macht; ein-zwei Tage in der Woche gehen fast regelmäßig aufs Waschen drauf, nicht zu reden vom großen Reinmachen vor Festlichkeiten, wo nicht nur die Wäsche gewaschen wird, sondern auch die Wände geweißt, die Decken im ganzen Hause abgewaschen, die Dielen gründlich gescheuert werden. Im Allgemeinen genießt das deutsche Haus auch bei unseren Nachbarn den Ruhm großer Reinlichkeit.

Крахмалить нижнее белье не принято. Лишь иногда крахмалят картофельным или пшеничным крахмалом белые шторы и кружева на кроватьных занавесках или белую нижнюю юбку.

### ж) Заключение

Мы видим, что стирка одежды доставляет женщинам массу неудобств в доме и хлопот. Один-два дня в неделю почти регулярно уходят на стирку, не говоря уже о большой уборке перед народными праздниками, когда не только стирается белье, но и белятся стены, моются потолки во всем доме, тщательно моются половицы. В общем, и в глазах наших соседей немецкий дом славится своей идеальной чистотой.

## 5. Einige allgemeine Schlussfolgerungen

Die Frage der Kleidertracht ist bei uns eine sehr verwickelte, weil hier, wie wohl überall, die verschiedensten Faktoren in den verschiedensten Verquickungen aufeinander einwirken:

1) da ist es das Material, das an Ort und Stelle am bequemsten zu haben ist, welches auf die Trachten den größten Einfluss ausübt;

2) die Zweckmäßigkeit, das Angepasstsein an die Lebensverhältnisse stellt auch energische Anforderungen an die Wahl der Tracht unserer Bauern;

3) althergebrachte Gewohnheiten beeinflussen den Schnitt der Kleider so hartnäckig, dass manche vernünftige neue Mode die Waffen strecken muss;

4) manche aus der Stadt kommenden, dort schon aufgegebenen Moden setzen sich trotz allem durch und beherrschen darauf manchmal auf viele Jahre die Tracht im Dorfe;

5) der Verkehr mit anderen Nationen hat auch auf die Trachten verändernd gewirkt.

a) Von einer bestimmten einheitlichen Frauen- oder Männertracht in dem Sinne, wie man etwa von einer Schwälmer, Tiroler, Dechauer usw. spricht, ist nicht zu reden: die neuen Lebensverhältnisse, das völlig andere Klima, das ganz anders beschaffene Material, das unsere Deutschen hier vorfanden, das Fehlen von aus Deutschland gewohnten Fabrikaten usw., dies alles zusammen musste bald umgestaltend auf die mitgebrachten nationalen Trachten wirken.

b) Nach 160 Jahren ist zwar vieles verändert, aber auch manches unangetastet erhalten; z.B.: der langschößige Rock, die hochschließende Weste und der Hut bei den Männern, der weite lange Rock und die faltenreiche Schürze bei den Frauen u. a.

c) Man kann heute vielerorts doch eine große Ähnlichkeit in den Trachten, wie der Männer, so auch der Frauen, besonders der bejahrten, feststellen:

aa) meist vorkommende Frauentracht: weiter langer Überrock, gerade kurze glockenartige Jacke, ein vorn unter dem Kinn zusammengeknüpftes Kopftuch, Pottorn um den Hals und niedrige Schuhe an den Füßen;

bb) meist vorkommende Männertracht: kurzer Rock (*Penschak*), hochschließende Weste, nicht allzuweite Hosen, hohe Schaftstiefel über die Hosen getragen, die Schirmmütze (*Kartus*) oder den Hut auf dem Kopfe, mit der Pfeife im Munde.

## 5. Некоторые общие выводы

Вопрос о костюме для нас очень сложный и запутанный, потому что здесь, как, наверное, и везде, взаимодействуют самые разные факторы в самых разных сочетаниях:

1) наибольшее влияние на одежду оказывает тот местный материал, который удобнее всего приобрести;

2) целесообразность, приспособленность к условиям жизни также предъявляют высокие требования к выбору костюма наших крестьян;

3) старые привычки так упорно влияют на покрой одежды, что некоторым разумным идеям новой моды приходится признать свое поражение;

4) некоторые моды, пришедшие из города и уже забытые там, несмотря на это, определяют моду в селе и иногда господствуют там еще долгие годы;

5) общение с другими народами также повлияло на костюмы.

a) о конкретных национальных костюмах женщин и мужчин, как это характерно, например, для швальмского, тирольского, дехауэрского и т. п. костюмов, говорить нет смысла: новые условия жизни, совсем другой климат, иной состав и качество материала, отсутствие готовых изделий, знакомых из Германии и т. д. — все это вместе неизбежно оказало преобразующее воздействие на национальные костюмы, которые они привезли с собой.

b) За 160 лет многое изменилось, но кое-что осталось нетронутым, например, длинная юбка, жилет с высокой застежкой и шляпа для мужчин, широкая длинная юбка и плиссированный фартук для женщин и т. д.;

в) сегодня во многих местах можно увидеть большое сходство в костюмах, как мужчин, так и женщин, особенно пожилых людей:

aa) самые распространенные женские костюмы — широкая длинная верхняя юбка, прямой короткий колоколообразный жакет, платок, завязанный под подбородком, бусы на шее и полуботинки на ногах;

bb) чаще всего встречается следующая мужская одежда: короткий сюртук (*Penschak*), жилет с высокой застежкой, не слишком широкие брюки, высокие сапоги, в которые заправлены брюки, фуражка (*Kartus*) или шляпа на голове и трубка во рту;

г) предпочтение отдается более темным цветам и однотонным тканям; в праздничные

d) Man zieht dunklere Farben und durchaus feste Stoffe vor, die Jugend kleidet sich an Festtagen heller, aber selten bunt.

e) Neue, aus der Stadt verschleppte Moden werden von den Jungen nachgeahmt, oft eigentümlich aufgefasst.

f) Wertvolle Schmucksachen kommen nur selten vor und vererben sich unverändert von einer Generation auf die andere.

g) Die Winterkleider tragen im Großen und Ganzen das Gepräge der Sommerkleider.

h) Manches ist von den russischen Nachbarn übernommen, wie z.B. das Männerhemd mit dem Schlitz auf der linken Seite, der Kragenpelz (*Tulup*), die Filzstiefel u. a.

i) Auf das Reinhalten der Kleider und anderer Wäsche wird viel Fleiß verwendet.

k) Der Schnitt der Kinderkleider unterscheidet sich nur wenig von dem Kleiderschnitt für Erwachsene.

дни молодежь одевается в более светлое платье, однако яркие цвета встречаются редко;

д) молодые люди подражают новой моде, привезенной из города, часто очень своеобразно;

е) ценные украшения редки и передаются в неизменном виде из поколения в поколение;

ж) в целом зимняя одежда носит на себе отпечаток летней одежды;

з) некоторые вещи заимствованы у русских соседей, как, например, мужская рубашка с разрезом на левой стороне, длинная шуба из овчин с большим воротником (*Tulup*), валенки и т. д.;

и) большое внимание уделяется содержанию одежды и белья в чистоте;

к) крой детской одежды незначительно отличается от кроя одежды для взрослых.



*Schlußwort*

**ПОСЛЕСЛОВИЕ**

Nachdem wir nun eine ziemlich ansehnliche Zahl von Dingen, die zu der sachlichen Kultur der Wolgadeutschen gehören, an unserem Auge haben vorüberziehen lassen, wollen wir versuchen, einige allgemeine Schlüsse zu ziehen, die das Gesamtgebiet der sachlichen Volkskunde der Wolgadeutschen betreffen. Im Großen und Ganzen können wir drei Elemente feststellen, die den volkskundlichen Dingen bei uns ihr Gepräge verleihen:

1. Da ist vor allem das aus Deutschland bei der Auswanderung hierher an die Wolga Mitgebrachte, das sich traditionell von Geschlecht zu Geschlecht bis heute unverändert oder nur wenig verändert erhalten hat;

2. Weiter ist das von der uns umgebenden russischen Bevölkerung nach und nach übernommene zu nennen;

3. Tritt der Einfluss der nahen Städte als Kulturzentren, besonders seit den letzten 50 Jahren, deutlich hervor.

Diese drei Kulturelemente haben sich im Laufe der Zeit unter dem Einflusse der äußeren Verhältnisse unserer Wolgagegend, des örtlichen Klimas, der vorhandenen Materialien, der notgedrungenen Abgeschlossenheit, der politischen und historischen Bedingungen unserer Gegend gegenseitig beeinflusst, miteinander verflochten, untereinander vereinigt und ineinander verschmolzen, so dass wir heute von einiger Eigenart des Wolgadeutschen reden können, die ihrem Wesen nach zum größten Teil in seiner heutigen Umgebung wurzelt und ihm daher auch die Verständigung mit den Werktätigen anderer Nationen des Gebiets erleichtert.

Теперь, когда мы рассмотрели довольно значительное количество вещей, относящихся к материальной культуре поволжских немцев, попытаемся сделать некоторые общие выводы, которые касаются всех аспектов предметной этнографии немцев Поволжья. В целом можно определить три элемента, придающие особый отпечаток предметам, которые относятся к нашей материальной этнографии:

1. Прежде всего, необходимо выделить все то, что было привезено из Германии при эмиграции сюда, на Волгу, — то, что традиционно оставалось неизменным или лишь незначительно менялось от поколения к поколению.

2. Далее следует назвать то, что постепенно перенималось и заимствовалось у русских соседей.

3. Кроме того, нельзя отрицать влияние близлежащих городов как культурных центров, особенно в последние 50 лет.

С течением времени эти три элемента культуры взаимодействовали, влияли друг на друга, переплетались и сливались друг с другом под влиянием внешних условий нашего Поволжья, местного климата, доступности материалов, вынужденной изоляции, политических и исторических условий нашего региона. Поэтому сегодня можно говорить о некоторых особенностях поволжских немцев, которые уходят корнями в их характер и, большей частью, в теперешнюю среду их обитания и поэтому также облегчают им понимание других трудящихся народов-соседей.

## Anmerkungen

- 1 Karl Theodor Reuschel (1872–1924). Lehrer, Germanist, Volkskundler.
- 2 Wilhelm Heinrich Riehl (1823–1897) deutscher Schriftsteller, Kulturwissenschaftler, Soziologe.
- 3 „Friedensboten-Kalender“ – Jahreskalender in deutscher Sprache, erschien in den Jahren 1873–1915 im Wolgagebiet. Gründer und Herausgeber – ev.-lutherischer Pfarrer T. Hölz.
- 4 „Friedensbote“ – Ev.-Lutherische Monatsschrift in deutscher Sprache, erschien 1884–1915. im Dorf Talowka (Beideck) Kreis Kamyschin Gouvern. Saratow. Herausg. von Pfarrer G. Günther.
- 5 Die „Maisttube“ – wöchentliche literarische Beilage zur Zeitung «Nachrichten» im Jahre 1925, insgesamt erschienen 41 Ausgaben. Herausgeber A. Reichert.
- 6 Gottlieb Beratz (1871–1921), katholischer Pfarrer im Wolgagebiet, Historiker, Dramatiker. Gottlieb Nathanael Bonwitsch (1848–1925), ev.-lutherischer Pfarrer, geb. in Norka Kreis Kamyschin Gouvern. Saratow. In den Jahren 1872, 1875 gab er zusammen mit S. Bonwitsch eine Sammlung christlicher Lieder für die Wolgadeutschen heraus; Begründer des Kalenders für die deutschen Kolonisten Russlands.
- 7 Petr Iwanowitsch Sinner (1879–1935), geboren im Dorfe Sosnowka Kreis Kamyschin Gouvern. Saratow. Pädagoge, Volkskundler, Dichter. Autor von über 100 Publikationen zur Ethnographie der Wolgadeutschen.
- 8 Die Sammlung wurde 1914 anlässlich des 150. Jahrestages der Gründung der deutschen Kolonien im Wolgagebiet herausgegeben.
- 9 Das Ethnographische Museum Saratow (1921–1928) bestand aus mehreren Abteilungen über die Völker der Wolga-Region. 1921–22 wurde die deutsche Abteilung von E. Dinges geleitet. Nach der Auflösung des Museums wurden die von ihr gesammelten Gegenstände in das Heimatkundemuseum des Gebiets Saratow überführt. Ein erheblicher Teil davon lagert derzeit in den Beständen des Museums und wird in der Exposition „Aus der Geschichte der Wolgadeutschen“ ausgestellt.
- 10 Abb. nicht gefunden.
- 11 Abb. nicht gefunden.
- 12 Abb. nicht gefunden.
- 13 Laut Eingangsbuch in das SOMK nicht übergeben.
- 14 Laut Eingangsbuch in das SOMK nicht übergeben.
- 15 Laut Eingangsbuch in das SOMK nicht übergeben.
- 16 Laut Eingangsbuch in das SOMK nicht übergeben.
- 17 Laut Eingangsbuch in das SOMK nicht übergeben.
- 18 Laut Eingangsbuch in das SOMK nicht übergeben.
- 19 Laut Eingangsbuch in das SOMK nicht übergeben.
- 20 Regionale Bezeichnung für eine Birnensorte, die sich gut zum Trocknen eignet, in der Regel nicht kultivierte Sorten.
- 21 Laut Eingangsbuch in das SOMK nicht übergeben.

## Примечания

- 1 Карл Теодор Ройшель (1872–1924) — учитель, германист, фольклорист.
- 2 Вильгельм Генрих Риль (1823 – 1897) — немецкий писатель, культуролог, социолог.
- 3 „Friedensboten-Kalender“ — ежегодный календарь на немецком языке, издававшийся в 1873–1915 гг. в Поволжье. Основатель и издатель — ев.-лютеранский пастор Т. Гельц. <https://lexikon.wolgadeutsche.net/article/1066>.
- 4 „Friedensbote“ — ев.-лютеранский ежемесячный журнал на немецком языке, издававшийся в 1884–1915 гг. в с. Таловка (Байдек) Камышинского у. Саратовской губ. пастором Г. Гюнтером. <https://lexikon.wolgadeutsche.net/article/1062>.
- 5 „Maistube“ — еженедельное литературное приложение в 1925 г. к газете «Nachrichten»; вышел всего 41 номер. Редактор А. Райхерт. <https://lexikon.wolgadeutsche.net/article/212>.
- 6 Готлиб Бератц (1871–1921) — католический пастор в Поволжье, историк, драматург. <https://lexikon.wolgadeutsche.net/article/24>  
Готлиб Натанаель Бонвич (1848–1925) — ев.-лютеранский пастор, уроженец с. Норка Камышинского у. Саратовской губ. В 1872 г., 1875 г. совместно с С. Бонвечем издал школьный сборник христианских песен для поволжских немцев, основатель календаря для немецких колонистов России. <https://lexikon.wolgadeutsche.net/article/26>.
- 7 Петр Иванович Зиннер (1879–1935) — уроженец с. Сосновка Кмышинского у. Саратовской губ. Педагог, фольклорист, поэт. Автор более 100 публикаций по этнографии немцев Поволжья. <https://lexikon.wolgadeutsche.net/article/135>
- 8 Сборник был опубликован в 1914 г. к 150-летию основания немецких колоний в Поволжье.
- 9 Саратовский этнографический музей (1921–1928) состоял из нескольких отделов по народам Поволжья. В 1921–1922 гг. немецкий отдел возглавляла Э. Дингес. Собранные ею предметы в связи ликвидацией музея были переданы в Саратовский областной музей краеведения. Значительная их часть в настоящее время хранится в фондах музея и экспонируется на выставке «Из истории немцев Поволжья».
- 10 Илл. не обнаружены.
- 11 Илл. не обнаружены.
- 12 Илл. не обнаружены.
- 13 По КП в СОМК не передавались.
- 14 По КП в СОМК не передавались.
- 15 По КП в СОМК не передавались.
- 16 По КП в СОМК не передавались.
- 17 По КП в СОМК не передавались.
- 18 По КП в СОМК не передавались.
- 19 По КП в СОМК не передавались.

- 22 Laut Eingangsbuch in das SOMK nicht übergeben.
- 23 Laut Eingangsbuch des SOMK wird es als Hemd registriert, das in Neu-Galka bei B. Rau 1921 erworben wurde. Beide Kolonien befanden sich in der Nähe von einander im Kanton Palassowka.
- 24 Laut Eingangsbuch in das SOMK nicht übergeben.
- 25 Laut Eingangsbuch in das SOMK nicht übergeben.
- 26 Laut Eingangsbuch in das SOMK nicht übergeben.
- 27 Laut Eingangsbuch in das SOMK nicht übergeben.
- 28 Laut Eingangsbuch des SOMK werden beide Gegenstände im Bestand als Gegenstände registriert, die in Pobotschnoje erworben wurden, was auch stimmen müsste, weil dieses Dorf nicht weit von Jagodnaja Poljana liegt.
- 29 Laut Eingangsbuch in das SOMK nicht übergeben.
- 30 Diese Pottern werden im Eingangsbuch als Gegenstände registriert, die in das SOMK übergeben wurden. Später sind sie verlorengegangen.
- 31 Erwähnte Kaftane befinden sich in den Beständen des SOMK in schlechtem Zustand.
- 32 Laut Eingangsbuch in das SOMK nicht übergeben.
- 33 Laut Eingangsbuch in das SOMK nicht übergeben.
- 34 Im Manuskript fehlen die Beschreibungen dieser Spiele.
- 20 Regionales наименование сорта груши, как правило, дички, подходящего для сушки.
- 21 По КП в СОМК не передавались.
- 22 По КП в СОМК не передавались.
- 23 По КП СОМК проходит как рубаха, собранная в с. Ней-Галка у Б. Рау в 1921 г. Обе колонии находились рядом в Палассовском кантоне.
- 24 По КП в СОМК не передавались.
- 25 По КП в СОМК не передавались.
- 26 По КП в СОМК не передавались.
- 27 По КП в СОМК не передавались.
- 28 По КП СОМК данные предметы проходят как собранные в с. Побочном, что вполне вероятно, поскольку данное село находится рядом с Ягодной Поляной.
- 29 По КП в СОМК не передавались.
- 30 Данные бусы проходят по КП как переданные в СОМК. Впоследствии были утрачены.
- 31 Указанные кафтаны находятся в фондах СОМК в плохой сохранности.
- 32 По КП в СОМК не передавались.
- 33 По КП в СОМК не передавались.
- 34 В рукописи отсутствуют описания указанных игр.

## Quellenverzeichnis

1. Arndt, E.A. Wirtschaft und Alltag der Wolgadeutschen. (XIX. und XX. Jahrhundert). Katalog. – Saratow. 2021. – 296 S.)
2. Minor A. Ya. Formirovanie osnovny`x tipov yazy`ko-voj lichnosti nemcev Povolzh`ya v period sushhestvovaniya avtonomii (1918–1941) //Ezhegodnik MAI-IKRN. – 2015. – № 1. – S. 328–335.
3. Leonhart, T. Geschmack aus der Kindheit. – Omsk. 2017. – 176 S.
4. Lonsinger August. Sachliche Volkskunde der Wolgadeutschen. Verlag Bernhard Albert Greiner. 2004. 236 S.
5. Praetorius Max: Galka, eine deutsche Ansiedlung an der Wolga. Inaugural-Dissertation zur Erlangung der Doktorwürde der Philosophischen Fakultät der Universität Leipzig. – Weida i. Thür.: Druck von Thomas & Hubert, Spezialdruckerei für Dissertationen, 1912. – 97 S.  
<https://wolgadeutsche.net/library/item/231>

## Список литературы

1. Арндт Е. А. Хозяйство и быт немцев Поволжья (XIX–XX вв.). Каталог. — Саратов. 2021. — 296 С.
2. Минор А. Я. Формирование основных типов языковой личности немцев Поволжья в период существования автономии (1918–1941) // Ежегодник МАИИКРН. — 2015. — № 1. — С. 328–335.
3. Леонгарт Т. Вкус из детства. Книга рецептов. — Омск. 2017. — 176 С.
4. Lonsinger August. Sachliche Volkskunde der Wolgadeutschen. Verlag Bernhard Albert Greiner. 2004. 236 S.
5. Praetorius Max: Galka, eine deutsche Ansiedlung an der Wolga. Inaugural-Dissertation zur Erlangung der Doktorwürde der Philosophischen Fakultät der Universität Leipzig. – Weida i. Thür.: Druck von Thomas & Hubert, Spezialdruckerei für Dissertationen, 1912. – 97 S.  
<https://wolgadeutsche.net/library/item/231>

# Verzeichnis der Abkürzungen

**A. M.** – Alexander Minor  
**J-h.** – Jahrhundert  
**Gouvnrn.** – Gouvernement  
**GBUSO ZGASO** – Staatliches Archiv des Gebiets Samara  
**GIANP** – Das Staatliche Historische Archiv der Wolgadeutschen  
**Ev.-Lutherisch** – Evangelisch-Lutherisch  
**Abb.** – Abbildung  
**KIKM** – Das Museum für Geschichte und Heimatkunde Kamyschin  
**km** – Kilometer  
**Kol.** – Kolonie  
**End.** – Ende  
**KrMK** – Heimatkundemuseum Krassnoarmejsk  
**m** – Meter  
**MMK** – Heimatkundemuseum Marx  
**MMKOF** – der Hauptbestand des Heimatkundemuseums Marx  
**M.** – Moskau  
**Anf.** – Anfang  
**NW EKM** – Wissenschaftlicher Hilfsfonds des Heimatkundemuseums Engels  
**NWSP** – Wissenschaftlicher Hilfsfonds des Heimatkundemuseums des Gebiets Saratow  
**Geb.** – Gebiet  
**R-n** (Rayon)  
**S.** (Seite)  
**Mit.** – Mitte  
**cm** – Zentimeter  
**SMK** – Abkürzung für Gegenstände des Hauptbestands des Heimatkundemuseums des Gebiets Saratow  
**SOMK** – Heimatkundemuseum des Gebiets Saratow  
**B.** – Band  
**Kr.** – Kreis  
**F.** – Fond, Bestand  
**VW.** – Vorwerk, Weiler, Chutor  
**ZMNP** – Das Zentrale Museum der Wolgadeutschen  
**T.** – Teil  
**EKM** – Heimatkundemuseum Engels  
**EKM OF** – Der Hauptbestand des Heimatkundemuseums Engels  
**Bez.** – Bezirk (Uesd)  
**K-n** – Kanton  
**Stadtbez.** – Stadtbezirk

# Список сокращений

**АССР НП** – Автономная Социалистическая Советская республика немцев Поволжья  
**A. M.** – Александр Минор  
**в.** – век  
**г.** – год, город  
**гг.** – годы  
**губ.** – губерния  
**ГБУСО ЦГАСО** – Государственный архив Самарской области  
**ГИА НП** – Государственный исторический архив немцев Поволжья  
**Д.** – дело  
**Ев.-лютеранский** – евангелически-лютеранский  
**илл.** – иллюстрация  
**КИКМ** – Камышинский историко-краеведческий музей  
**км** – километр  
**кол.** – колония, коллекция  
**кон.** – конец  
**КП** – книга поступлений экспонатов в фонды музея  
**КрМК** – Красноармейский музей краеведения  
**Л., лл.** – лист, листы  
**м** – метр  
**ММК** – Марковский музей краеведения  
**ММКОФ** – основной фонд Марковского музея краеведения  
**М.** – Москва  
**нач.** – начало  
**НВ ЭКМ** – научно-вспомогательный фонд Энгельсского краеведческого музея  
**НВСП** – научно-вспомогательный фонд Саратовского областного музея краеведения  
**Нем.** – немецкий  
**обл.** – область  
**Оп.** – опись  
**пгт.** – поселок городского типа  
**пст.** – поселок сельского типа  
**р.** – река  
**р-н** – район  
**рис.** – рисунок  
**с.** – село, страница  
**сер.** – середина  
**см** – сантиметр  
**см.** – смотреть  
**СМК** – аббревиатура предметов основного фонда Саратовского областного музея краеведения  
**СОМК** – Саратовский областной музей краеведения  
**у.** – уезд  
**Ф.** – фонд  
**х.** – хутор  
**ЦМНП** – Центральный музей немцев Поволжья  
**ч.** – часть  
**ЭКМ** – Энгельсский краеведческий музей  
**ЭКМОФ** – Энгельсский краеведческий музей основной фонд

# Verzeichnis der Siedlungen der ASSRdWD, die im Manuskript von A. Lonsinger erwähnt werden, mit ihren russischen, deutschen und gegenwärtigen Namen und ihrer administrativ-territorialen Zugehörigkeit

Verzeichnis der Siedlungen der ASSRdWD, die im Manuskript von A. Lonsinger erwähnt werden	Verzeichnis der Siedlungen der ASSRdWD für das Jahr 1924*	Verzeichnis der Siedlungen der ehem. ASSRdWD, mit ihren gegenwärtigen Namen und ihrer administrativ-territorialen Zugehörigkeit
Alexandertal	Kol. Alexandertal (Neu-Schilling, Nowaja Sosnowka) K-n Kamenka	Alexandrowka R-n Kamyschin Geb. Wolgograd
Alt-Urbach	Kol. Urbach (Lipow Kut) K-n Krasny Jar	Siedlung des städtischen Typs Puschkino R-n Sowetski Geb. Saratow
Alt-Weimar	Kol. Alt-Weimar (Woronzowka) K-n Pallassowka	Staraja Iwanzowka R-n Pallassowka Geb. Wolgograd
Anton	Kol. Anton (Sewostjanowka) K-n Golyi Karamysch	Sadowoje R-n Krassnoarmejsk Geb. Saratow
Balzer	Balzer (Golyi Karamysch) K-n Golyi Karamysch	Krassnoarmejsk R-n Krassnoarmejsk Geb. Saratow
Beideck	Kol. Beideck (Talowka, Werchnjaja Talowka) K-n Golyi Karamysch	Luganskoje R-n Krassnoarmejsk Geb. Saratow
Blumenfeld	Kol. Blumenfeld (Zwetotschnoje, Grjasnucha) K-n Pallassowka	Zwetotschnoje R-n Staraja Poltawka Geb. Wolgograd
Boaro (Boisroux)	Kol. Boaro (Borodajewka) K-n Marxstadt	Borodajewka R-n Marx Geb. Saratow
Brunnental	Kol. Brunnental (Kriwoj Jar) Kan. Rownoje	Kriwojar R-n Rownoje Geb. Saratow
Warenburg	Kol. Warenburg (Alt-Warenburg, Priwalnaja) K-n. Rownoje	Priwolnoje R-n Rownoje Geb. Saratow
Wiesenmiller	Kol. Wiesenmiller (Lugowoje) K-n Staraja Poltawka	Lugowskoje R-n Rownoje Geb. Saratow
Galka	Kol. Ust-Kulalinka (Galka) K-n Kamenka	Galka R-n Kamyschin Geb. Wolgograd
Herzog	Kol. Herzog (Susly) K-n Tonkoschurówka	Existiert nicht mehr (R-n Sowetskoje Geb. Saratow)
Gnudentau	Gnudentau (Rossnoje) K-n Staraja Poltawka	Werchnij Jerusslan R-n Staraja Poltawka Geb. Wolgograd
Grimm	Grimm (Lesnoj Karamysch) K-n Golyi Karamysch	Siedlung des städtischen Typs Kamenski R-n Krassnoarmejsk Geb. Saratow
Huck	Kol. Huck (Splawnucha) K-n Golyi Karamysch	Splawnucha R-n Krassnoarmejsk Geb. Saratow
Husaren	Kol. Husaren (Jelschanka) K-n Kamenka	Jelschanka R-n Krassnoarmejsk Geb. Saratow
Hussenbach	Kol. Hussenbach (Linewo Osero) K-n Medwedizkoje-Krestowyi Buerak	Siedlung des städtischen Typs Linewo R-n Shirnowsk Geb. Wolgograd
Dittel	Kol. Dittel (Oleschnja) K-n Medwedizkoje-Krestowyi Buerak	Aleschniki R-n Shirnowsk Geb. Wolgograd
Dinkel	Kol. Dinkel (Tarlykowka) K-n Wolsk	Tarlykowka R-n Rownoje Geb. Saratow
Dönhof	Dorf Gololobowka (Dönhof) K-n Golyj Karamysch	Wysokoje R-n Krassnoarmejsk Geb. Saratow
Dreisnitz	Kol. Dreispitz (Werchnjaja Dobrinka) K-n Kamensk	Werchnjaja Dobrinka R-n Kamyschin Geb. Wolgograd
Solothurn	Kol. Solothurn (Wittmann, Solotoje) K-n Marxstadt	Solotowka R-n Marx Geb. Saratow
Jost	Kol. Jost (Popowkino) R-n Wolsk	Existiert nicht mehr (R-n Rownoje Geb. Saratow)
Kamenka	Kol. Kamenka K-n Kamenka	Kamenka R-n Krassnoarmejsk Geb. Saratow
Kano, Caneau	Kol. Kano (Soljonaja Kuba) K-n Pallassowka	Kano R-n Staraja Poltawka Geb. Wolgograd
Kolb	Kol. Kolb (Peskowatka) K-n Medwedizki Krestowyi Buerak	Peskowatka R-n Shirnowsk Geb. Wolgograd
Kraft	Kol. Kraft (Werchnjaja Grjasnucha) K-n Kamenka	Werchnjaja Grjasnucha R-n Kamyschin Geb. Wolgograd
Krassnyi Jar	Krassnyi Jar (Nemezkiij) K-n Krassnyi Jar	Krassnyj Jar R-n Engels Geb. Saratow
Kukkus	Kol. Kukkus (Wolskoje) K-n Wolsk	Priwolshskoje R-n Rownoje Geb. Saratow
Laub	Kol. Laub (Tarlyk) K-n Wolsk	Tschkalowskoje R-n Rownoje Geb. Saratow
Lauwe	Kol. Lauwe (Jablonowka) K-n Wolsk	Jablonowka R-n Rownoje Geb. Saratow
Lindenau	Kol. Lindenau K-n Wolsk	Existiert nicht mehr (R-n Engels Geb. Saratow)
Mariental	Kol. Mariental (Tonkoschurówka, Fannensteil) K-n Tonkoschurówka	Siedlung des städtischen Typs Sowetskoje R-n Sowetskoje Geb. Saratow

Verzeichnis der Siedlungen der ASSRdWD, die im Manuskript von A. Lonsinger erwähnt werden	Verzeichnis der Siedlungen der ASSRdWD für das Jahr 1924*	Verzeichnis der Siedlungen der ehem. ASSRdWD, mit ihren gegenwärtigen Namen und ihrer administrativ-territorialen Zugehörigkeit
Marxstadt	Marxstadt (Jekaterinnenstadt, Jekaterinograd) K-n Marxstadt	Marx R-n Marx Geb. Saratow
Messer	Ust-Solicha (Messer) K-n Golyj Karamysch	Ust-Solicha R-n Krassnoarmejsk Geb. Saratow
Moor	Kljutschki (Moor) K-n Golyj Karamysch	Kljutschki R-n Krassnoarmejsk Geb. Saratow
Morgentau	Kol. Morgentau (Nesterowka, Tschumaki) K-n Pallassowka	Suetinowka R-n Staraja Poltawka Geb. Wolgograd
Mühlberg	Kol. Mühlberg (Deutsch-Schtscherbakowka, Nemezskaja Schtscherbakowka) K-n Kamenka	Schtscherbatowka R-n Kamyschin Geb. Wolgograd
Müller	Kol. Müller (Krestowyj Buerak, Kresty) K-n Kamenka	Existiert nicht mehr (R-n Kamyschin Geb. Wolgograd)
Neu-Boaro	Kol. Neu-Boaro (Nowo-Bordowoje) K-n Tonkoschurówka	Existiert nicht mehr (R-n Sowetskoje Geb. Saratow)
Neu-Galka	Kol. Neu-Galka (Nowaja Galka) K-n Pallassowka	Pallassowka R-n Pallassowka Geb. Wolgograd
Neu-Laub	Kol. Neu-Tarlyk (Neu-Laub) K-n Tonkoschurówka	Nowotscharlyk R-n Engels Geb. Saratow
Neu-Straub	Kol. Neu-Straub** R-n Jagodnaja Poljana Gouvern. Saratow	Nowoskatowka R-n Tatischtschewo Geb. Saratow
Norka	Kol. Norka K-n Golyj Karamysch	Nekrassowo R-n Krassnoarmejsk Geb. Saratow
Orlowskoje	Orlowskoje K-n Marxstadt	Orlowskoje R-n Marx Geb. Saratow
Pobotschnoje	Pobotschnoje*** (Nebendorf, Srednij Kolonok) R-n Jagodnaja Poljana Gouvern. Saratow	Existiert nicht mehr (R-n Tatischtschewo Geb. Saratow)
Rownoje	Rownoje (Seelmann) R-n Rownoje	Rownoje R-n Rownoje Geb. Saratow
Sarepta	Kol. Sarepta Bez. Zarizyn Geb. Zarizyn (ab 1925 – Gouvern. Stalingrad)	Stadtbez. Krassnoarmejsk der Stadt Wolgograd Geb. Wolgograd
Semenowka	Kol. Simonowka (Semenowka) K-n Kamenka	Semenowka R-n Kamyschin Geb. Wolgograd
Frank	Kol. Frank K-n Medwediza-Krestowyj Buerak	Medwediza R-n Shirnowsk Geb. Wolgograd
Friedenfeld	Kol. Friedenfeld (Birkowo) K-n Krassnyj Kut	Komsomolskoje R-n Krassnyj Kut Geb. Saratow
Schwed	Kol. Schwed (Swonarewka) K-n Krassnyj Jar	Leninskoje R-n Engels Geb. Saratow
Schilling	Kol. Schilling (Sosnowka – Priwolshskaja) K-n Golyj Karamysch	Sosnowka R-n Krassnoarmejsk Geb. Saratow
Stahl	Kol. Stahl (Swonarew Kut) K-n Krassnyj Jar	Swonarewka R-n Marx Geb. Saratow
Stefan	Kol. Stefan (Wodjanoj Buerak) K-n Kamenka	Wodnobueratschnoje R-n Kamyschin Geb. Wolgograd
Straßburg	Kol. Straßburg (Romaschok) K-n Pallassowka	Romaschka R-n Pallassowka Geb. Wolgograd
Enderc	Kol. Enders (Ust-Karaman) K-n Krassnyj Jar	Ust-Karaman R-n Engels Geb. Saratow
Jagodnaja Poljana	Jagodnaja Poljana**** R-n Jagodnaja Poljana Gouvern. Saratow	Jagodnaja Poljana R-n Tatischtschewo Geb. Saratow

\* GIANP. R. – 849. Op. 1 o/d. D. 92.

\*\* Russlanddeutsche: Siedlungen und Siedlungsorte: Enzyklopädisches Wörterbuch / Comp. V. F. Diesendorf. M., 2006. S. 283

\*\*\* Deutsche Russlands, S. 320.

\*\*\*\* Deutsche Russlands, S. 459

# Списки населенных пунктов АССР НП, упоминаемых в рукописи

## А. Лонзингера, с их русскими, немецкими и современными названиями и административно-территориальным положением

Список населенных пунктов АССР НП, упоминаемых в рукописи А. Лонзингера	Список населенных пунктов АССР НП на 1924 год*	Список населенных пунктов б. АССР НП с их современными названиями и административно-территориальным положением
Александрталь	кол. Александрталь (Ней-Шиллинг, Новая Сосновка) Каменского к-на	с. Александровка Камышинского р-на Волгоградской обл.
Альт-Урбах	кол. Урбах (Липов Кут) Красноярского к-на	пгт. Пушкино Советского р-на Саратовской обл.
Альт-Веймар	кол. Альт-Веймар (Воронцовка) Палласовского к-на	с. Старая Иванцовка Палласовского р-на Волгоградской обл.
Антон	кол. Антон (Севостьяновка) Голо-Карамышского к-на	с. Садовое Красноармейского р-на Саратовской обл.
Бальцер	г. Бальцер (Голый Карамыш) Голо-Карамышского к-на	г. Красноармейск Красноармейского р-на Саратовской обл.
Байдек	кол. Байдек (Таловка, Верхняя Таловка) Голо-Карамышского к-на	с. Луганское Красноармейского р-на Саратовской обл.
Блюменфельд	кол. Блюменфельд (Цветочное, Грязнуха) Палласовского к-на	с. Цветочное Старополтавского р-на Волгоградской обл.
Боаро	кол. Боаро (Бородаевка) Маркштадтского к-на	с. Бородаевка Марковского р-на Саратовской обл.
Брунненталь	кол. Брунненталь (Кривой Яр) Ровенского к-на	с. Кривояр Ровенского р-на Саратовской обл.
Варенбург	кол. Варенбург (Альт-Варенбург, Привальная) Ровенского к-на	с. Привольное Ровенского р-на Саратовской обл.
Визенмиллер	кол. Визенмиллер (Луговое) Старо-Полтавского к-на	с. Луговское Ровенского р-на Саратовской обл.
Галка	кол. Усть-Кулалинка (Галка) Каменского к-на	с. Галка Камышинского р-на Волгоградской обл.
Герцог	кол. Герцог (Суслы) Тонкошуровского к-на	Не существует (Советский р-н Саратовской обл.)
Гнадентау	с. Гнадентау (Росное) Старополтавского к-на	с. Верхний Еруслан Старополтавского р-на Волгоградской обл.
Гримм	с. Гримм (Лесной Карамыш) Голо-Карамышского к-на	пгт. Каменский Красноармейского р-на Саратовской обл.
Гукк	кол. Гукк (Сплавнуха) Голо-Карамышского к-на	с. Сплавнуха Красноармейского р-на Саратовской обл.
Гусарен	кол. Гусарен (Елшанка) Каменского к-на	с. Елшанка Красноармейского р-на Саратовской обл.
Гуссенбах	кол. Гуссенбах (Линевое озеро) Медведицко-Крестово-Буеракского к-на	пгт. Линево Жирновского р-на Волгоградской обл.
Диттель	кол. Диттель (Олешня) Медведицко-Крестово-Буеракского к-на	с. Алёшники Жирновского р-на Волгоградской обл.
Динкель	кол. Динкель (Тарлыковка) Вольского к-на	с. Тарлыковка Ровенского р-на Саратовской обл.
Дейнгоф	с. Гололобовка (Дейнгоф) Голо-Карамышского к-на	с. Высокое Красноармейского р-на Саратовской обл.
Дрейшпиц	кол. Дрейшпиц (Верхняя Добринка) Каменского к-на	с. Верхняя Добринка Камышинского р-на Волгоградской обл.
Золотурн	кол. Золотурн (Витман, Золотое) Маркштадтского к-на	с. Золотовка Марковского р-на Саратовской обл.
Иост	кол. Иост (Поповкино) Вольского к-на	Не существует (Ровенский р-н Саратовской обл.)
Каменка	кол. Каменка Каменского к-на	с. Каменка Красноармейского р-на Саратовской обл.
Кано	кол. Кано (Соленая Куба) Палласовского к-на	с. Кано Старополтавского р-на Волгоградской обл.
Кольб	кол. Кольб (Песковатка) Медведицко-Крестово-Буеракского к-на	с. Песковка Жирновского р-на Волгоградской обл.
Крафт	кол. Крафт (Верхняя Грязнуха) Каменского к-на	с. Верхняя Грязнуха Камышинского р-на Волгоградской обл.
Красный Яр	с. Красный Яр (Немецкий) Красноярского к-на	с. Красный Яр Энгельского р-на Саратовской обл.



Список населенных пунктов АССР НП, упоминаемых в рукописи А. Лонзингера	Список населенных пунктов АССР НП на 1924 год*	Список населенных пунктов б. АССР НП с их современными названиями и административно-территориальным положением
Кукус	кол. Кукус (Вольское) Вольского к-на	с. Приволжское Ровенского р-на Саратовской обл.
Лауб	кол. Лауб (Тарлык) Вольского к-на	с. Чкаловское Ровенского р-на Саратовской обл.
Лауве	кол. Лауве (Яблоновка) Вольского к-на	с. Яблоновка Ровенского р-на Саратовской обл.
Линденау	кол. Линденау Вольского к-на	Не существует (Энгельский р-н Саратовской обл.)
Мариенталь	кол. Мариенталь (Тонкошуровка, Фаненштейль) Тонкошуровского к-на	пгт. Советское Советского р-на Саратовской обл.
Марксштадт	г. Марксштадт (Екатериненштадт, Екатериноград) Марксштадтского к-на	г. Маркс Марковского р-на Саратовской обл.
Мессер	с. Усть-Золиха (Мессер) Голо-Карамышского к-на	с. Усть-Золиха Красноармейского р-на Саратовской обл.
Моор	с. Ключи (Моор) Голо-Карамышского к-на	с. Ключи Красноармейского р-на Саратовской обл.
Моргентау	кол. Моргентау (Нестеровка, Чумаки) Палласовского к-на	с. Суетиновка Старополтавского р-на Волгоградской обл.
Мюльберг	кол. Мюльберг (Дейтш-Щербаковка, Немецкая Щербаковка) Каменского к-на	с. Щербатовка Камышинского р-на Волгоградской обл.
Миллер	кол. Миллер (Крестовый Буерак, Кресты) Каменского к-на	Не существует (Камышинский р-н Волгоградской обл.)
Ней-Боаро	кол. Ней-Боаро (Ново-Бордовое) Тонкошуровского к-на	Не существует (Советский р-н Саратовской обл.)
Ней-Галка	кол. Ней-Галка (Новая Галка) Палласовского к-на	г. Палласовка Палласовского р-на Волгоградской обл.
Ней-Лауб	кол. Ней-Тарлык (Ней-Лауб) Тонкошуровского к-на	пст. Новочарлык Энгельского р-на Саратовской обл.
Ней-Штрауб	кол. Ней-Штрауб** Ягодно-Полянского р-на Саратовской губ.	с. Новоскатовка Татищевского р-на Саратовской обл.
Норка	кол. Норка Голо-Карамышского к-на	с. Некрасово Красноармейского р-на Саратовской обл.
Орловское	с. Орловское Марксштадтского к-на	с. Орловское Марковского р-на Саратовской обл.
Побочное	с. Побочное*** (Небендорф, Средний Колонок) Ягодно-Полянского р-на Саратовской губ.	Не существует (Татищевский р-н Саратовской обл.)
Ровное	г. Ровное (Зельман) Ровенского р-на	пгт. Ровное Ровенского р-на Саратовской обл.
Сарепта	кол. Сарепта Царицинского у. Царицинской (с 1925 – Сталинградская) губ.	Красноармейский р-н г. Волгограда Волгоградской обл.
Семеновка	кол. Симоновка (Семеновка) Каменского к-на	с. Семеновка Камышинского р-на Волгоградской обл.
Франк	кол. Франк Медведицко-Крестово-Буеракского к-на	с. Медведица Жирновского р-на Волгоградской обл.
Фриденфельд	кол. Фриденфельд (Бирково) Красно-Кутского к-на	с. Комсомольское Краснокутского р-на Саратовской обл.
Швед	кол. Швейд (Звонаревка) Красноярского к-на	с. Ленинское Энгельского р-на Саратовской обл.
Шиллинг	кол. Шиллинг (Сосновка – Приволжская) Голо-Карамышского к-на	с. Сосновка Красноармейского р-на Саратовской обл.
Шталь	кол. Шталь (Звонарев Кут) Красноярского к-на	с. Звонаревка Марковского р-на Саратовской обл.
Штефан	кол. Штефан (Водяной Буерак) Каменского к-на	с. Воднобуерачное Камышинского р-на Волгоградской обл.
Штрасбург	кол. Штрасбург (Ромашок) Палласовского к-на	пст. Ромашка Палласовского р-на Волгоградской обл.
Эндерс	кол. Эндерс (Усть-Караман) Красноярского к-на	с. Усть-Караман Энгельского р-на Саратовской обл.
Ягодная Поляна	с. Ягодная Поляна**** Ягодно-Полянского р-на Саратовской губ.	с. Ягодная Поляна Татищевского р-на Саратовской обл.

\* ГИАНП. Р.- 849. Оп. 1 о/д. Д. 92.

\*\* Немцы России: населенные пункты и места поселения: энциклопедический словарь / Сост. В. Ф. Дизендорф. М., 2006. С. 283.

\*\*\* Немцы России, С. 320.

\*\*\*\* Немцы России, С. 459.

Für die Hilfe bei der Vorbereitung und Herausgabe des Buches von August Lonsinger gehen Dank und Anerkennung der Herausgeber an seine Urenkelin T. E. Beresenko, an die Leiterin der National-kulturellen Autonomie der Deutschen des Kreises Marx E. K. Geidt, an die stellvertretende Leiterin der Archivabteilung, Manager der Regierung des Gebiets Saratow G. V. Skorotschkina, an die Direktorin des Staatlichen Historischen Archivs der Wolgadeutschen (GIANP) E. P. Kastanowa, an die Abteilungsleiterin des GIANP O. E. Skutschaewa, an die Hauptverwalterin der Archivfonds von GIANP S. A. Gazko, an den Direktor des Heimatkundemuseums Engels D. G. Reschetow, an die Hauptverwalterin der EKM-Fonds E. N. Plachowa, an den Verwalter der EKM-Fondsabteilung M. Yu. Rodionow, an den Direktor des Heimatkundemuseums des Gebiets Saratow E. M. Kasanzew, an die Hauptverwalterin von SOMK M. W. Prowotorowa, an die Verwalterinnen der Abteilungen der SOMK-Fonds O. I. Chutornaja und I. V. Orlowa, an die wissenschaftliche Sekretärin des SOMK E. A. Saposhnikowa, an die Leiterin der Zweigstelle des SOMK in Marx I. N. Awramidi, an die Leiterin der Zweigstelle von SOMK in Krassnoarmejsk E. A. Ischina, an die wissenschaftliche Oberassistentin des Regionalen historischen Museums in Kamyschin P. W. Solowjowa, an den Leiter der Abteilung des Museumsreservats «Alt Sarepta» W. N. Medwedew, an die Heimatforscher M. A. Werchowa, A. A. Sjakin, O. W. Gasarowa, an die Autorin der Photos der deutschen Gerichte L. Ja. Huck, an die Autorin des Buches mit Rezepten der deutschen Küche „Geschmack aus der Kindheit“ T. Ja. Leonhard und an A. A. Spack (Berlin), Leiter der Internet-Seite „Geschichte der Wolgadeutschen“.

---

August Lonsinger

### **Sachliche Volkskunde der Wolgadeutschen**

Herausgeber und Übersetzer ins Russische  
**A. Ja. Minor**

Editorin der russischen Texte und Verfasserin  
der illustrativen Reihe  
**E. A. Arndt**

Editorin und Korrektorin der russischen Texte  
**L. N. Saburowa**

Vorbereitung von Archiv- und Referenzmaterial  
**O. E. Skutschajewa**

Design und Layout  
**S. V. Baljasnikow**

Photos  
**E. A. Arndt, A. A. Gorobzow, Ju. L. Surta,  
I. V. Pugin, K. D. Tschujtschenko**

Format 60 × 90 / 8. Anzahl der Druckbögen 31  
Auflage 500 Exemplare. Best.-Nr. E-XXX

Редакция выражает глубокую признательность и благодарность за помощь в подготовке к изданию книги А. Лонзингера его правнучке Т. Э. Березенко, руководителю местной национально-культурной автономии немцев Марковского района Саратовской области Е. К. Гейдт, заместителю начальника управления по делам архивов управделами Правительства Саратовской обл. Г. В. Скорочкиной, директору Государственного исторического архива немцев Поволжья Е. П. Каштановой, начальнику отдела ГИАНП О. Е. Скучаевой, главному хранителю фондов ГИАНП С. А. Гацко, директору Энгельсского краеведческого музея Д. Г. Решетову, главному хранителю фондов ЭКМ Е. Н. Плаховой, хранителю отдела фондов ЭКМ М. Ю. Родионову, директору Саратовского областного музея краеведения Е. М. Казанцеву, главному хранителю фондов СОМК М. В. Провоторовой, хранителям отделов фондов СОМК О. И. Хуторной и И. В. Орловой, ученому секретарю СОМК Е. А. Сапожниковой, заведующей Марковским филиалом СОМК И. Н. Аврамиди, заведующей Красноармейским филиалом СОМК Е. А. Ишиной, старшему научному сотруднику Камышинского историко-краеведческого музея П. В. Соловьевой, начальнику отдела музея-заповедника «Старая Сарепта» В. Н. Медведеву, краеведам М. А. Верховой, А. А. Зякину, О. В. Газаровой, автору фото блюд немецкой кухни Л. Я. Хукк, автору книги рецептов немецкой кухни «Вкус из детства» Т. Я. Леонгарт, А. А. Шпаку (Берлину), руководителю интернет-сайта «Geschichte der Wolgadeutschen».

---

Август Лонзингер

### **Материальная этнография немцев Поволжья**

Редактор и переводчик на русский язык  
**А. Я. Минор**

Редактор русских текстов и составитель  
иллюстративного ряда  
**Е. А. Арндт**

Редактор и корректор русских текстов  
**Л. Н. Сабурова**

Подготовка архивно-справочного материала  
**О. Е. Скучаева**

Дизайн и верстка  
**С. В. Баясников**

Фото  
**Е. А. Арндт, А. А. Горобцов, Ю. Л. Сурта,  
И. В. Пугин, К. Д. Чуйченко**

Формат 60 × 90 / 8. Усл. печ. л. 31  
Тираж 500 экз. Заказ E-XXX



lange nicht ihren Einzug

sehen wir, mit der Sinn

das Praktische zerlegt

meist vom Dorfhandw

ohne überflüssige Leist g

ebenso aus Zweckentspre

braun, dunkelgrün oder

ten dunkel gelb; alles Fo

schmutzen und darum

überschrieben werden br

Wir hier die allekrivürdig

sich bei uns Deutschen

kann (S. Abb. VII 3): das sa

Federwissen; die große st

Gesamtheit auf uns vorke

vollen Kleidungsstück

den „Staatsellern“ und a

„