

Міграція людей в усі часи означала і переміщення характерних для місць виходу звичаїв, предметів повсякденного користування, способів їх виготовлення, правил відносин у сім'ї, серед земляків і одновірців. Найбільш стійкими виявилися звичаї, одяг, інтер'єр будинку та їжа, що приписуються постулатами віри або календарними святами.



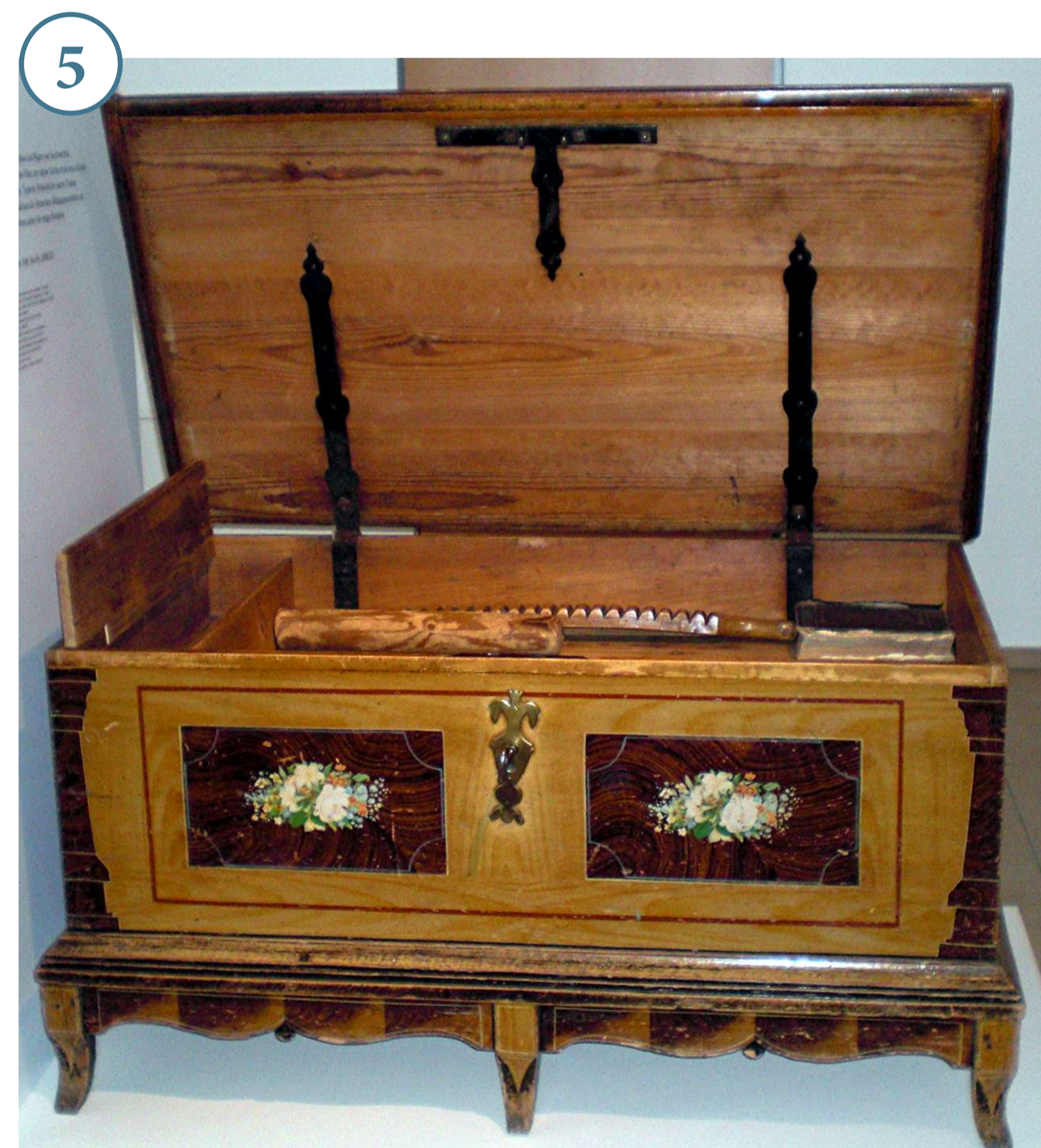
1. Типовий одяг менноніток (Катеринослав). 1860-ті рр.
Typische Kleidung von Mennonitinnen (Jekaterinoslaw). 1860er Jahre

Календарні свята, обряди і традиції (Адвент, Різдво Христове, пост, Великдень, Трійця, хрещення, конфірмація, причастя, вінчання, поховання та ін.) багато в чому задавали ритм життя, були визначальними для збереження і передачі поколінням наступників основоположних обрядів і форм їх дотримання. Одяг для відвідування богослужіння, чепці, хустки і фартухи, весільний і траурний одяг, оформлення труни і могили, церемонія поховання, пісенний репертуар, привнесені колоністами при переселенні з регіонів виходу, протягом багатьох поколінь були видимими ознаками належності до конфесійної та регіональної групи. У той же час, в інших кліматичних умовах ними були запозичені місцевий теплий одяг і головні убори. Менш схильним до змін залишався одяг у відокремлених біловезьких колоніях. У деяких колоніях чоловіки традиційно палили люльку.

Типовими предметами інтер'єру були скрині для зберігання одягу, розсувні ліжка, «канани» (кушетки для денного сну), платяні шафи, буфети і полиці для посуду, настінний годинник. Меблі виготовляли ремісники на замовлення. Вони варіювали від функціонально простих до фігурних, майстерно розписаних фарбами або інкрустованих різними породами деревини. На шафах і скринях нерідко стояли рік та ім'я власниці. За зовнішнім виглядом ліжка (кількості та якості подушок, перин і ковдри) можна було судити про матеріальний добробут сім'ї. Для інтер'єру житла протягом століть були характерні біблійні вислови – «шпрухи», життєві мудрості та прислів'я, вишиті на тканині. Ними прикрашали вітальню, розміщували над ліжками. Ця традиція частково ще збереглася у нащадків причорноморських німців і меннонітів, що переселилися на рубежі XIX–XX ст. до Сибіру та Казахстану. Німкені були прекрасними рукодільницями. У зимовий час вони пряли, в'язали, вишивали, шили і чинили одяг та постільну білизну.

5. Меннонітська скриня (Причорномор'я). Друга половина XIX ст.
Музей історії культури російських німців, Детмольд
Mennonitische Truhe (Schwarzmeergebiet). 2. Hälfte 19. Jh. Museum für russlanddeutsche Kulturgeschichte, Detmold

6. Шафа з розписом (Плюксталь, Херсонська губернія). XIX ст.
Schrank mit Bemalung (Glückstal, Gouvernement Chreson). 19. Jh.



У XVIII – на початку XX ст. колоністи вели натуральне господарство з повним циклом переробки сільськогосподарських продуктів. Для їх зберігання використовувалися горища і льохи. Крім домашньої кухні, практично скрізь у дворах була літня кухня з піччю, що слугувала також їдальнею у спекотну пору року. Свято врожаю було свого роду підбиттям підсумків вегетаційного періоду, коли в церкві і громадських місцях виставляли зразки вирощених продуктів. У Криму осіннім святом був збір винограду. Колоністи-виноградари допомагали один одному зібрати урожай і вижати виноград. Закінчувалися роботи святковим застіллям і танцями. Соління, варення, сиропи, сушені фрукти вносили різноманіття і забезпечували багатістю на вітаміни їжею до наступного врожаю. З настанням холодної пори року (листопад–грудень) забивали худобу, виготовляли різні ковбаси, коптили окіст і ковбаси, витоплювали сало і отримували смалець.

9. Свято забиття худоби (Крим). Початок XX ст.
Schlachtfest (Krim). Anfang 20. Jh.

10. Внутрішній розпис – один з елементів прикрашання оселі. Фрагмент розпису стелі в будинку німця-колоніста (Конрат, Крим). Межа XIX–XX ст. Кримський республіканський етнографічний музей, Сімферополь

Традиційною їжею були: страви зі свинини, картоплі, яєць, борошняні страви (вареники), каші, суп-локшина, квашена капуста, молочні продукти, фрукти й овочі, в Причорномор'ї і Криму – виноград; традиційними напоями – кава, компот, молоко, пиво. Повсюдно використовувалися чавунні вафельниці, часто з рецептом на верхній стороні. Випічка, сироп, кава або напій з ячменю, палених жолудів або моркви надавали трапезі святкового характеру. Німецький штрудель увійшов у меню української та інших кухонь.



Migration von Menschen bedeutete zu allen Zeiten auch die Weitergabe von Bräuchen, Gegenständen des täglichen Gebrauchs, deren Fertigungsart, Regeln des Umgangs in der Familie, mit Landsleuten und Glaubensgenossen, wie diese in den bisherigen Wohnorten üblich waren. Am beständigsten erwiesen sich die durch Glaubensgrundsätze oder kirchliche Feste geprägten Bräuche, Kleidung, Inneneinrichtung der Häuser und Speisen.

2. Весільний одяг меннонітів (Остервік, Катеринославська губернія). 1912

Hochzeitskleidung von Mennoniten (Osterwick, Gouvernement Jekaterinoslaw). 1912

Die kirchlich geprägten Feste, Bräuche und Traditionen (Advent, Weihnachten, Fastenzeit, Ostern, Pfingsten, Taufe, Konfirmation, Kommunion, Trauung, Beerdigung u. a.) haben in vielem den Lebensrhythmus vorgezeichnet, waren bestimmend für die Bewahrung und Weitergabe der grundlegenden Bräuche und deren Pflege an Nachfolger. Die von Kolonisten bei der Umsiedlung aus den Herkunftsgebieten mitgebrachten Kleidung für den Besuch des Gottesdienstes, Hauben, Tücher und

Schürzen, Hochzeits- und Trauerkleidung, die Gestaltung des Sarges und des Grabes, die Beerdigungszeremonie, das Liederrepertoire, waren im Verlauf mehrerer Generationen sichtbare Merkmale der Zugehörigkeit zur konfessionellen und regionalen Gruppe. Gleichzeitig haben sie, der anderen klimatischen Bedingungen wegen, ortsübliche warme Kleidung und Kopfbedeckungen übernommen. In den entlegenen Belowescher Kolonien wurde die traditionelle Kleidung am längsten beibehalten. In einigen Kolonien haben Männer traditionell Pfeife geraucht.



3. Траурна процесія на похованні Й. Корніса (Шенфельд, Катеринославська губернія). 1915

Trauerzug bei der Beerdigung von J. Cornies (Schönfeld, Gouvernement Jekaterinoslaw). 1915

4. Меннонітські надгробки (Орлов, Таврійська губернія). Друга половина XIX ст.
Mennonitische Grabsteine (Ohrloff, Gouvernement Taurien). 2. Hälfte 19. Jh.



Für die Inneneinrichtung der Häuser waren Kleidertruhen, Schlafbänke, Liegen für den Mittagsschlaf, Kleiderschränke, Geschirrschränke und Schüsselbretter typisch. Möbel wurden von Handwerkern auf Bestellung gefertigt. Sie konnten von einfachen funktionalen bis hin zu geschmackvoll mit Malerei oder mit verschiedenen inkrustierten Holzarten verziert sein. Auf Schränken und Truhen konnte man nicht selten das Jahr und den Namen der Besitzerin lesen. Nach dem Aussehen des Bettes (Anzahl und Beschaffenheit der Kissen, Feder- und Tagesdecke) konnte man den Wohlstand der Familie abschätzen. Für die Raumausstattung waren jahrhundertlang auf Stoff handgestickte biblische „Sprüche“, Lebensweisheiten und Spruchwörter üblich. Damit wurde die „gute Stube“ verziert, sie wurden über dem Bett angebracht. Diese Tradition lebt zum Teil noch weiter bei Nachfahren von Schwarzmeerdeutschen und Mennoniten, die um die Wende vom 19. zum 20. Jahrhundert nach Sibirien und Kasachstan umsiedelten. Deutsche Frauen waren geschickte Handarbeiterinnen. In der Winterzeit haben sie gesponnen, gestrickt, gestickt, Kleidung und Bettwäsche genäht und ausgebeßert.



7. Шпрух «Господи, перебувай з нами, бо надходить вечір» (Фріденсталь, Бессарабська губернія). Початок XX ст. Приватний історико-етнографічний музей Едвіна Кельма, Мирнопілля, Одеська область

Wandspruch «Herr, bleibe bei uns, denn es will Abend werden» (Friedenstal, Gouvernement Bessarabien). Anfang 20. Jh. Historisch-ethnographisches Privatmuseum von Edwin Kelm, Mirmopolje, Gebiet Odessa

8. Літня кухня (Причорномор'я). Початок XX ст.
Sommerküche (Schwarzmeergebiet). Anfang 20. Jh.



Im 18. und bis Anfang des 20. Jahrhunderts haben die Kolonisten eine Naturalwirtschaft mit vollständiger Verarbeitung der landwirtschaftlichen Produkte betrieben. Zur Lagerung wurden Dachspeicher und Keller genutzt. Außer der Hausküche gab es praktisch allerorten Sommerküchen mit einem Herd im Hof, die während der heißen Jahreszeit als Esszimmer dienten. Mit dem Erntedankfest, zu dem in Kirchen und an öffentlichen Örtlichkeiten Feldfrüchte ausgelegt wurden, bilanzierte man praktisch die Ergebnisse der Vegetationsperiode. Auf der Krim war die Weinernte das „Herbschfescht“. Die Weinbauern halfen einander beim Ernten und Auspressen der Trauben. Zum Abschluss gab es ein Festmahl mit Tanz. Eingesalzenes, Konfitüren, Sirup, Trockenobst machten die Kost bis zur nächsten Ernte abwechslungs- und vitaminreich. Mit dem Eintritt der kalten Jahreszeit (November-Dezember) wurde Vieh geschlachtet (Schlachtfest), Wurst gemacht, Schinken und Wurst geräuchert, Fett ausgeschmolzen (Schmalz).



11. Вафельниці (Причорномор'я). Початок XX ст.
Herdwaffeleisen (Schwarzmeergebiet). Anfang 20. Jh.

Traditionelle Speisen waren Gerichte aus Schweinefleisch, Kartoffeln, Eiern, Teigwaren (Maultaschen), Brei, Nudelsuppe, Sauerkraut, Milchprodukte, Obst und Gemüse, im Schwarzmeergebiet und auf der Krim – Weintrauben. Zu den traditionellen Getränken zählten: Kaffee, Kompott, Milch, Bier. Weit verbreitet waren gusseiserne Waffeleisen, oft mit Rezept auf der Oberseite. Zwieback, Ribbelkuchen, Sirup, Kaffee oder ein Getränk aus Gerste, gerösteten Eicheln oder Möhren gaben der Mahlzeit einen festlichen Charakter. Der deutsche Strudel fand Eingang in die ukrainische und andere Küchen.



So dunkel ist kein Menschenlos auf Erden,
Es kann erleuchtet durch die Liebe werden.