

Олександра Кімпінська - Тацон

Рік у житті української жінки-господині



Вінніпег

1967

Форт Вілліям

diasporiana.org.ua

У СТОРІЧЧЯ КАНАДІЙСЬКОЇ ФЕДЕРАЦІЇ
н р и с в я ч у ю
півсторіччю українського жіночого руху
в Канаді

Авторка.

Заруч аж пам'ятку нашій
укр. діячці "Лані" С. Шимчак
Максанівна Кімчакова С. Шимчак
Фото Елізабета Захар
3/9, 1967 р.



Канадсько-Український Бібліотечний Центр
Канадська Українська Громадська Організація України
Геральдичний символ

ALEXANDRA KIMPINSKA-TACIUN

A YEAR IN THE LIFE OF A UKRAINIAN COUNTRY WOMAN

Foreword by Irene Knysh

Winnipeg

1967

Fort William

Олександра Кімпінська - Тацион

РІК В ЖИТТІ УКРАЇНСЬКОЇ ЖІНКИ-ГОСПОДИНІ

З передовою

ІРЕНИ КНИШ

Накладом Авторки

Вінніпег

1967

Форт Вілліям



Олександра Кімпінська-Тацюон

На обкладинці:

Внуки авторки: К. і Д. Тацюони та Е. Томсон.



Дня 3 грудня 1966 року минуло пів сторіччя від створення першої організації українок у Вінніпегу. У тому пам'ятному 1916 році манітобська легіслятура схвалила, перша в Канаді, закон про рівноправність жінок. Українки не відставали від походу й росту країни та перше "Українське Жіноче Т-во" видало в кількох тисячах примірниках "Відозву" до українок, щоб у найближчих виборах до парламенту взяли масову участь.

На світлині зібрані піонерки цієї першої організації оглядають збережений примірник своєї півторічної "Відозви" й першу книгу протоколів (з 1917 р.) разом із дослідницею жіночого руху, Іреною Книш. Зустріч відбулася на відвідинах дружини першого посла манітобської легіслятури, Т. Ферлея, сеньйорки Анни Ферлей, що від довшого часу проживає в старечому гуртожитку, в Вінніпегу.

Учасниці зустрічі від ліва, сидять: АННА ГАВІРКО (голова імпрезової секції, прибула з Вікторії, Б.К.), МАРІЯ БОЯНІВСЬКА (перша голова УЖТ-ва), АННА ФЕРЛЕЙ (секретарка), ІРЕНА КНИШ, ФРАНЦИСКА БОДНАР, МАРСЕЛЛЯ ТАЦЮК; стоять: ОЛЬГА ЛУЧКОВИЧ - АРСЕНИЧ (голова статутової комісії, сестра першого посла й дружина адвоката, КЛІМЕНТИЯ ПАСІЧНЯК (членка Управи), ЮЛІЯ ВЛАСЮК-БАЧИНСЬКА (членка імпрезової секції, дружина б. спікера манітобської легіслятури), МАРІЯ КОВАЛЬ і АНАСТАЗІЯ ЗЮБРЕЦЬКА (голова Контрольної Комісії).

Цим піонеркам і їхнім співробітницям присвячена оця книжечка.

П Е Р Е Д М О В А

Стародавні села біля Сокаля: Нисмичі, Тудорковичі, Угринів, містечко Варяж із старим поганським кладовищем у Городищу Варяжським (що мало колись свої укріплення й магдебурське право з 1538 р., пор.: З.Н.Т.Ш., Львів, 1898, т. XXI; "Діло", ч. 263, стаття о. Василя Чернецького) — сьогодні викреслені з "адміністративного поділу України" та перейменовані, але не померкли вони в пам'яті колишніх їхніх мешканців. Ні нестримний час, ні незміrnі простори віddalenня не затемнили барвистих образів прожитого в них у родинному колі, в близькій громаді, в праці домоводства, в хвилюваннях торжеств, у радошах забав, у змаганні за довершеність прагнень. З невгласимих спогадів дитинства, діування, заміжжя, хазяйнування виникли ці мальовничі картини бувальщини й самобутності української культури в селах із чудовою природою, де в околицях Сокальщини межували Галичина, Волинь і Холмщина.

Олександра Кімпінська - Тацюн подарувавши нам раніше "Весільні обряди й звичаї Сокальщини", розповідає про свою Сокальщину й у цьому черговому виданні з любов'ю, гордістю й захопленням, цим разом у цілорічній праці сільської господині. У часовому проміжку чотирьох пір року вона чітко відзначує народний календар із традиційними релігійними святами, звичаями, обрядами, повірями та сезонними роботами. На цьому тлі жінки мов античні карійські силочки невтомно, без сну й відпочинку працюють: у хаті, на городі, на подвір'ї й обійстю, біля худоби, на полі. Роботяці, охайні, меткі, запонадливі до загину. З докором згадує авторка, як мало їм допомагали чоловіки, бо то "не хлопська робота". І справді, крім оранки, косовиці й жнив, не видно роботи мужчин. Таку неспівмірність гостро картав майже три тисячі років тому великий грецький поет Гезіод у своїй поемі "Роботи й дні": закон праці вимагає правоти й справедливости, а надмірність губить кожну расу.

Естетичні прагнення, гарне й чисте одіння, прибрана хата, чепурні окраси розвивали в жінок домашнє виробництво. Потреба полотен робила з кожної прялю. Щоб придбати сукно, жінки самі мили

й стрigli вівці. З багатством номенклатури, докладно з дрібязковим знанням описана годівля льну й конопель та знаряддя й спосіб прядення різних ниток: чесници, пасма, оснівниці, кужіль, вожог, преслися, кружілка... Про вишивання й не згадується, бо це все ж не вважалося працею, а приємним відпочинком, дозвіллям. Навіть у день Водосвяття — “не вільно відпочивати, бо льон псується...”

Мертва природа, рослини, звір'ята, явища громадського й господарського життя, народна етнологія (русин, поліцай, москаль, поляк, німець), мітологія, дівоцькі чари, примівки, приспівки пронизують розповідь архайчними елементами. Цікава, напримір, згадка про прадавній звичай голосіння на похоронах і голосільниць — “плаксії”, про андріївські ворожиння, свячення води й церемонії кроплення нею господарства. Матеріял тим цікавий, що схоплений на передодні змін, які насильно вніс колгоспний лад у життя українського села, з агітаційним характером радянського фольклору в роді:

Хай усюди качаниться
Кукурудза. Ех краса!
Бо найкраща в світі птиця —
Це свиняча ковбаса!

Такі неосяжні мрії колгоспного села виникли з нестатків і нужди. Щоб збудити “масовий трудовий ентузіазм” впроваджено нову мораль, нові відносини між молоддю:

Я ударницею стала, нас таких багато єсть,
Для радянської людини — це велика дуже честь...
Ой, на брови начхать, ти ж не хочеш працювати,
Я ударника люблю і сама чесно роблю...

Проте скрізь панівним поштовхом для сільських робітників і т. зв. геройв колгоспних ланів є розpacливе змагання позбутися голоду. Традиційний діялог між матірю й сином виразно вказує найпевнішу дорогу кар'єри:

Ой, чи тую, мати, дівку брати, що багатство має?
— Бери, сину, ту дічину, що в Москві буває.

Відкинувши багатий духовий світ давнього села — новий побут не зміг підвищити його загальної культури. У злиднях найвищим прагненням є заспокоєння голоду, тому їстивні продукти звеличуються навіть у піснях:

Кукурудза в нашім полі уродила ще й яка!
Значить буде в нас доволі масла, м'яса, молока!

(Народна творчість та етнографія,
В-во АН УРСР, Київ, 1959 - 64).

*Тваринне животіння в бідуванні живе з сіл під-
приємчих одиниць до міст, побільше тікають туди
мужчини. То ж колгоспне сільське господарство опи-
рається головно на праці жінок. Колишні трудівниці
власних господарств стали невільницями вдергав-
лених плянтаций, новітніх лягіфудій.*

*Рабині поновленої кріпаччини поділили долю
своїх східніх посестер, що наспівана в частівках:*

Сидить баба на рядні
Та й рапухе трудодні
“Трудодень, трудодень,
Дайте хліба хоч на день!”

Працювала десять день,
Заробила трудодень,
а від того трудодня
голодую я що дня.

Колосочки я збирала
на колгоспнім полі —
і за це мені дали
десять літ неволі.

По Сибіру я скиталась,
каторжанкою була,
Україну споминала
й гірко Сталіна кляла ...

(Гр. Генько: Правдивий Український фольклор під совітами,
Вінниця, В-во “Новий Шлях”, 1947).

*Інший світ радісно-творчої праці виведений у
картинах сокальського села. Від неї кипить життям,
рухом, жвавістю, снагою. Вільний дух працюючого
люду пройнятий красою довкілля, блеском проме-
нистих шат, якими мінлива природа щедро вирає
кожну пору року в тій нашій прекрасній країні.*

*Колись найтяжча праця на власному господар-
стві давала вдоволення, нагороджувала надбаннями,
вносила природну веселість, життерадісність, опти-
мізм — без штучних, “самогонних” спонук. Розпо-
відає про те Олександра Тацюн.*

*З вдячністю привітає цю книжку наша небагата
етнографія на еміграції, бо цінна вона своїм мате-
ріялом не тільки для дослідників культури україн-
ського села, але й для пізнання духовості українсь-
кого жіноцтва. Нев'януча енергія авторки її віддав-
чи переконливо свідчить власним прикладом про
трудолюбивість українок Сокальщини.*

1. II. 1967.

IRENA KNIW

Родимий краю,
Село родиме,
Вас я витаю
Місця любимі,
Зелені ниви,
Ліси, могили,
Щасливі з вами
Дні мої плили.

Маркіян Шашкевич

Є така приповідка між людьми, що жіноча праця ніколи не кінчиться. І це правда. Жінка, а до того ще мати, завжди працює. Чоловік, звичайно, має свою працю в бюрі, в підприємстві чи на фармі, закінчить день праці й уважає, що щось зробив, може похвалитися вислідом своєї праці, а жінка дома, напрацюється від рана до ночі і, як це кажуть, ні за нею, ні перед нею. Тому її праця ніколи не кінчается.

Це так у нас, в Канаді, та взагалі всюди. Так воно було і в Україні, лише з тією різницею, що жінка в Україні, зокрема жінка - селянка мала багато більше праці, багато більше завдань, про які нашим дівчатам і жінкам в нашій модерній Канаді навіть не силилось. Жінка - селянка в Україні була не лише душою і корміткою родини, вона була вірною помічницею свого чоловіка на господарстві і мала стільки своїх власних, специфічних завдань та обов'язків, без виконання яких родина не була б родиною, господарство не господарством.

Ці праці та обов'язки української жінки селянки були тісно пов'язані з побутом нашого українського села до приходу туди комуністичної влади, зі звичаями українського народу, в яких жінка відіграє таку важливу роль, що я вирішила, що варто цю працю й обов'язки української жінки - селянки зачотувати, зберегти на письмі, бо старе забувається, а такий опис може стати важливим причинком до історії українського побуту, українського фольклору, а зокрема до відзначення того великого вкладу ревної праці української жінки в збереженні нашого національного "я" нераз в дуже трудних, як матері-

яльних так і політичних обставинах, в які кидала доля наш народ на протязі нашої історії.

З тих саме причин рішила я описати працю української жінки - селянки так як я її знаю і нам'ятаю з моєго рідного села Несмичів, Сокальського повіту. В попередній своїй праці "Весільні звичаї на Сокальщині", яка вийшла накладом "Канадійського Фармера" я описала наші звичаї, пов'язані з тим важливим моментом в життю кожної людини — вступленням в подружжий стан, так в цій праці хочу передати, зарекордувати для історії те, яку працю виконувала онця звінчана жінка і мати, яка творила власну сім'ю, яка зі своїм чоловіком була новим звеном громади і суспільства.

Праця української жінки - селянки можна розділити після чотирьох пір року. Бо в кожній порі року ця праця була інша і була пов'язана з особливими завданнями, з окремими звичаями і в такому порядку буду цю працю описувати. Не малу роль в кожній порі року відгравали також побутові, національні і релігійні традиції українського народу, збереження яких якраз належало українській жінці та матері.

Добра українська господиня на селі завжди стаєлася вив'язуватися зі своєї праці на кожну пору року: на зиму, на весну, на літо та осінь — як найкраще. Після того якраз пізнавалося добрую господиню, що в неї все йде як в годиннику і що вона все в пору виконує. В нашему селі, наприклад, навіть співали ось таку пісню, щоб виказати котра дівчина буде добра господиня, а котра ні:

І вчера рали і нині рали —
Хто тобі Івасю, Мариню раїв¹⁾)
Раїла мені в лісі ліщина,
Що з тої Марині добра дівчина.

1) Раїти — дораджувати.

Раїли мені добрій лоди,
Що з тої Марині госпося²⁾ буде.

Тож я пічну від зимового сезону, який обіймає три місяці (грудень, січень і лютий).

В грудні починали жінки прясти. Це була най-більш улюблена і хосенна праця жінок. Пряли вони на редно портнину на основу, а валовину на воток (воток з тої пряжі робили мішки на збіжжя, на бараболі і накривала на коні в зимі).

Це все ішло з конопляної кулілки, про яку буде ще мова в осінньому сезоні. Потім зачинали прясти **та збрібне полотно** (збрібне полотно пряли з конопель з матірки і плосконі, на щоденні сорочки, робучі, рушники і стирки до посудини. Цю пряжу снували в 12 пасом і 14 пасом, пояснення пасмів подам, як буде мова про снування пряжі). Конопляну роботу кінчали прясти в час зимового Миколи (19 грудня), коли дні ставали коротші а довші ночі. По цій пряжі зачинали прясти з лену. Це була вже дещо відмінна праця, бо треба було прясти тоненькі нитки з яких виробляли різні тоненькі полотна, які уживали на святочні сорочки. На таке полотно вже дещо відмінна праця, бо треба було прясти тоненькі нитки з яких виробляли різні тоненькі полотна, які уживали на святочні сорочки. На таке полотно вже сновали від 16 - 22 пасмів, але на такі пасма мусів бути гарний ляний кужіль і вже почесаний і зложений в плотицях (плотиця — коли почесали кужіль щіткою з щетини з дика і зплітали три пасма в косу). З якого не будь лену не виходив гарний кужіль на тих 18, 20 чи 22 пасмів, тому господиня мусіла цей лен доглядати ще від весни. Треба було донцільнувати, щоб муха не з'їла його верхів і щоб він не ріс в гілячки, але щоб було одніє стебло і щоб рідко не був посіяний і не мав грубого стебла.

2) Госпося — господиня.

По Різдвяних святах жінки пряли як день так ніч, щоб до великого посту закінчити пряжу і в перший тиждень посту оснувати та дати до ткача, щоб виробив полотно — до весни. Кожна жінка спішлась щоб був ще час це полотно визолити і в травні (маю) почати його білити так щоб перед жнівами з тим полотном закінчити. В хаті де були дівчата то там вдень вишивали, а вечорами пряли, збиралочись на вечоринці з прядливом п'єс восени, а потім справляли Андрея.

Пряжу снували так: брали так зв. оснівниці, високі на два метри з двома перехрестями вгорі і вдолі, в середині був вставлений дерев'яний округлий патик який не рухався а був він всаджений в ті перехрестя щоб не рухався і був вищий над перехрестя понад 10 центиметрів. До нього прив'язувалось дві окремі поперечки. Ці поперечки прив'язувалось залежно від того якої довжини полотно бажала собі жінка. Якщо ці поперечки прикріплено до оснівниці то жінка вже знала скільки їй треба пряжі (ниток). Верхня поперечка, мала три кілочки, засаджених в неї. Два були близько себе так на одну п'ядю, а третій віддалений на $2\frac{1}{2}$ п'яді, а долішня поперечка мала лише два кілочки, які були розміщені на три п'яді один від другого. Снували двома, 4-ма і 8-ма клубками, які то клубки пряжі оставляли до великого посту і підсиали горох або округлу фасолю, щоб клубки оберталися. Якщо господиня сама не вміла снувати то просила таку жінку, що знала цю працю і лише повідомляла її скільки аршинів полотна вона бажає.

Аршин мірився від шпінки в сорочці в ковнірі, через цілу руку до кінця пальців. Метричної міри не вживалося. З одного кілограма пряжі було 4 аршини полотна (це було більше як 4 метри). Жінка, що снуvalа, міряла ті аршини на одній нитці з клубка. Якщо господиня мала пряжі на 50 аршинів, то на

останній мірі затягали знак, звичайно з паперу, і змотували назад на клубок і пересаджували в таку дошникі, що мала дірки (вона звалася прачек) і зачинали снувати і складати пасмо на оснівниці. Оснівниця мала своє спеціальне приміщення в хаті. Її ставили по середині хати. В кожній селянській хаті на середині сволока була вже спеціально зроблена дірка на ту оснівницю. В ту дірку втикали верх основниці, а під спід мали камінь з діркою, який підставляли під спідний кілок оснівниці. Якщо хата була зависока то доточували зверху вожохом (це було під руками кожної господині, бо вона ним вимітала піч, як пекла хліб).

Пасма вкладали дуже уважно, щоб не вложити на друге пасмо, бо ця оснівниця крутилася довкола і це легко можна було помилити, коли зійшло пасмо на пасмо. Таку помилку ткачі називали що “кобилу положила на основі” і тоді трудно було основу скинути з оснівниці і навинути на варстат. Снування починалось згори оснівниці і так переходило додолу, але треба було вміло перебирати на тих кілках, щоб основа вийшла рівна. (Так снувалося з гори вниз і знову знизу вгору.

Треба було рахувати пасма і коли половину пряжі виснувалось, залежно від того на які пасма хотілось снувати полотно, бо більші пасма то ширше полотно).

Пасма рахувалось на чесниці. Чесниця мала три нитки, а пасмо мало 10 чесниць і кожне пасмо обв'язувалось шнурочком. Коли господині снували, то основу стягалося з оснівниці здолу і спліталося з в ланцюг і звивалося на округло. Відтак обв'язували шнурком тісно і вже була основа готова для ткача.

В наших селах жінки не виробляли полотен при варстатах. Це була праця мужчин. Але коло нас, на Холмщині, від якої ділила нас річка Варяжівка, таки за нашими городами то майже в кожній хаті

був ткацький варстат, і там ткання належало переважно до жінок. Так само і на Волині, яка прилягала своїми границями до нашого села. Село Несмичів зі заходу граничило з Холмщиною, а на півночі, тільки пів кілометра від наших піль, простягалась Волинь. Тому, ми знали також способи ткання в цих наших областях України.

Коли господарі давали до ткача пряжу, то додавали велику миску житньої мукі на шліхту. Шліхта — це був плин - клей з житньої мукі, яку ткач заварював та робив крохмаль, щоб після навинення пряжі на варстат, замоченою щіткою натерти пряжу, як та пряжа висохла то нитки були немов струни і тоді легко було ткачеві кидати човник і збирати це полотно тісно, щоб було густе.

В нашому селі дуже любувались гарними полотнами, тому не диво, що в кожній хаті вміли ткати. Я ще змалку приглядалась цій праці, яку навчала нас наша бабуня. Моя сестра Ольга, що померла в 1962 р. в радгоспі на Волині, і я мусіли вміти всю хатню роботу, а зокрема ткацьку, бо над нами завжди стежили бабуня (мама нашого тата) кажучи: "Вчіться, щоб з вас були добреї господині, бо ви господарські дочки, а не чворачки". І з бабунею не було жарту, бо вона була дуже вимагаюча, і все, що я вмію, завдячує своїй бабуні Катерині. Вона померла 1922 р., на 87 році життя. Моя мама була невісткою, а невістка не мала голосу, хоч була замужем трядцять літ.

Тоді говорили: "Лелія не квітка, невістка не люди", або "Сир не солонина, а зять не дитина". І я також була "муштрована" три роки, будучи невісткою.

Вся підготова і опис праці, зв'язаний з пряжею треба було виконати в зимових місяцях. Про дальший тяг праці як плекання льону, білення полотна о пишу в дальших розділах під час весняних та літніх місяців. Крім щоденної праці та обов'язків жін-

ки - селянки долучувалась ще праця зв'язана з ре лігійними і народніми звичаями.

І так в зимовому сезоні було доволі гарних та цікавих свят, які починалися з днем 4 грудня, Свято Введення в храм Пр. Богородиці. Вже в тому дні дівчата починали приготуватися до Андрея, яке припадає на 13 грудня. Нараджувались, де, в якій хаті має відбутися Андрея та яких запросити хлопців.

День перед Андреєм дівчата сходились вже досвіта до тієї хати, де мали відбути Андріївський Вечір та приносили свою частку на гостину. В день св. Андрея пекли різni печива, прибирали хату, застелювали столи гарно вишитим обрусом, прибирали портрети наших поетів вишиваними рушниками, на столі поставили свічки, а по середині білій великий хліб, який прикрили вишитою скатертю, або як в нас звали партовиною (бо ніколи не годилося, щоб стіл був порожній). Ми молоді вже цей звичай з хлібом занехали, але наші бабуні і матері з нами не годилися й говорили: "Наша земля е багата, тож в нас голоду нема, щоб стіл був порожній, голод був ще в біблійних часах за Йосифа, що аж до Єгипту їздили за хлібом". Ми навіть сперечались зі старшими та говорили: "Що ви стари, знаєте!" Тоді ми думали, що до нас молодих світ належить. Тому тепер, коли я бачу, що наші молоді знову закидають нам старшим такими самими словами, як колись ми говорили до своїх рідних, то тільки це викликає в мене усмішку та приємний спомин, бо бачу, що такий вже закон природи. В старших с досвід, а молоді мають запал до життя. Але наші предки знали про голод Сіблійний з книжок та переказів, а ми читали про повітній голод, а дехто таки бачив і пережив його в 1930 роках на нашій багатій плодючій землі Україні, штучно викликаний комуністичною владою.

Коли вечір Андрея припадав у звичайний день, тоді дівчата приготували різni м'ясива та періжки

з м'яса, а коли це припадало в п'ятницю тоді вже були пісні страви з риб чи оселедців, або студенець з риби заварювали на зимно. З м'яса пекли печенью, варили шинку, ковбаси, потім припікали в печі і це спеціяльно було дуже смачне, коли остигло. Також додавали сальцесон чи паштетівку, щоб все це було господарями, тоді купували м'ясива в ятці в місті, господарями, тоді купувила м'ясиво в ятці в місті, але все мусіло бути готове на цей вечір. Цілий день був рух в хаті, дівчата порались як найскорше щоб все на час покінчити та гарно прибрести хату. Їхні мами також не сиділи зі заложеними руками в хаті, бо ж то кожної дівчини хлопець мав бути на цій вечірці (а то може й зятем буде), то треба було показатись перед другими, нехай всі знають що її дочка все вміє. Як все вже приготовили, тоді дівчата розходились домів, прибирались в святочний одяг та назад вертали до цієї хати, де мав відбутися Андріївський вечір.

Коли зібралися всі дівчата, тоді починали від спечених бубличків. Ці бублички клали на підлогу та закликали собаку і кожна дівчина стежила котру буличку собака вхопить найперше і де її занесе, з'їсти. Як під столом з'єсть, то ворожило її весілля, якщо піде під ліжко то значило що буде покриткою, а як на середині хати то ще дівкою помре, а як таки зараз пічне єсти при всіх дівчатах та на тому самому місці, то останеться старою дівкою. Після ворожіння на бубликах починали садити вишні. Кожна дівчина ломила гілку з вишні і садила в вазонку, але воду треба було принести з ріки або криниці в роті. Звичайно ішли вони до найближчої криниці або ріки (якщо ріка перепливала через село) і несли цю воду в роті. Віщували, що коли вишня прийметься і розвинеться пучечок то це був добрий знак для дівчини, а як всохне то віщувало зло.

Хлопці вже з вечора підглядали, коли цей вечір Андрея почався. Вони засідались за вуглами хати чи

тином і коли дівчата вертали з повним ротом води, годі вилазили зі своїх криївок та починали жартувати. Дівчата зі сміхом випускали з рота воду і знову вертали до криниці. Нераз траплялось, що по кілька разів вони верталися за водою, а на кінець мусіли таки взяти воду з ведра. Коли закінчили зі садженням вишні тоді дівчата ішли в село шукати де були тинки (це вузенькі дошки, биті на поперечках одна від одної на одну п'ядь віддалена). В деяких господарствах були наркани або плоти з ліщини, це не можна було числити. Дівчата мусіли знайти тинки або кілки з плота і тоді кожна дівчина ішла в інше місце і рахувала: вдівець, молодець і так ішли до кінця огорожі числячи без перерви, яке останнє було слово така і чекала дівчину доля. Якщо вдівець, тоді вірили що дівчина вийде за вдівця заміж, якщо молодець — тоді за парубка. При цьому також не обійшлося без всяких жартів та несподіванок. Парубки ще звечора висмаровували ці кілки чи тинки всякими мазюками, як тиром, шміром і т. п. Це звичайно робили ці парубки, які не були прощені до жадної хати, бо Андрей відбувався в кількох хатах, де сходилося по чотири чи п'ять пар. Коли дівчата вибігали рахувати кілки вже було темно, а до того не вільно було дивитися в цей бік, де рахували ці тинки, тому не-одна дівчина вертала до хати висмарувана, що годі було відмитися. Також хлопці перетягали різні шнурки через вулиці і перемотували коло тих хат де відбувався Андрей чи навіть перев'язували двері хат, що годі було вийти з хати. Часами валили загату коло хати (загата — це була солома зі змолоченою машинами збіжжя, якою обкладали хати на зиму, щоб було в них тепло). Звичайно коло таких загат треба було напрацюватись кілька днів, а коли на Андрея хлопці завалили таку загату, то знову господар мусів стратити немало часу, щоб її направити. Але за такі збитки ніхто не відповідав, бо це був тільки жарт. Думаю, що ще

живе багато “тих парубків”, що такі жарти виправляли.

По тій церемонії рахування кілків, дівчата вертали до хати, брали ложки і виходили на двір та тарахкали ними прислуховуючись з якої сторони загавкає собака, то в цю сторону дівчина вийде заміж. На закінчення всіх андріївських звичаїв дівчата виливали віск. Брали в макітру зимної води, розтоплювали віск і лляли на цю воду. Відтак приглядались до тіней що вийшло з того воску. Вірили, що коли вийде перстень чи вінок, то певно ця дівчина вийде скоро заміж, коли гріб то смерть а хрестик то вступить до монастиря і т. п.

Після всіх тих вичислених звичаїв починали гоститись. Хлопці звичайно приносили горілку, вино чи рум, а дівчата заставляли столи всяким добром, що приготовили. Старші звичайно, навіть не показувались, щоб їм дати нагоду свободно забавитись, бо ж це був раз у рік день молоді.

Коли прогомонів Андрей з яким було зв'язаних доволі різних жартів, ворожінь та здогадів починались приготування до Різдва. Господині закінчували конопляну пряжу, і бралися до чищення хат. В ці вечорі вже не пряли, бо від Різдва до Нового Року були так зв. святі вечорі а від Нового Року до Йордану були “багаті вечорі” то не годилося прясти. Але від 1918 р. вже починали занехати ті багаті вечорі. Мені розказувала одна жінка, що її сусід був дуже багатий і захланний, і коли бачив, що його жінка і невістка після Різдва нічого вечорами не прядуть, він сам приніс преслицю і кружілку і сів прясти. Хоч жінка звертала йому увагу, що в ці святі вечорі не годиться прясти бо: “святим бороди припряде” то він заявляв, “пехай святий сюди бороди не пхає”. То для спокою мусіла жінка і невістка переломлювати традицію та прясти в ці вечорі.

На три тижні перед різдвяними святами били

ЗРАЗКИ СОКАЛЬСЬКОЮ НОШІ:



Святковий одяг дівчини



Дівчина в корсетці



Жіночий шерстяний кабат із білої вовни.

свині, так щоб до двох тижнів все м'ясо і солонина була викінчена. Добра господиня мусіла знати, як замаринувати шинку і її завудити, що зробити з ребрами, з полядвищею, який смак мали мати ковбаси, як зробити кишки, сальцесон, паштетівки, як насолити солонину, щоб стояла цілий рік і не псувалася. Якщо свиня важила більше як 200 кілограмів то солонина в діжку не влізалася, то треба було вміти в сало зложити солонину, щоб не плісніла. Ця вся робота належала до жінки і її бистре око мусіло доглянути кожну дрібницю.

Залишався ще один тиждень до побілення хати, сіней, випрятання коло хати, все мусіло бути на своєму місці і тому працю треба було так точно розпланувати, як час в годиннику. На два дні перед святами починалась вже підготова до Свят-вечора і свят. Наперед господиня сушила пшеницю на кутю, заздалегідь були вже приготовані гречані крупи, пшоно (ягле), пшенична мука, мак, сушня (це сушенні яблука, грушки і сливи), підпеньки і гриби. Також вже пристаралась свіжого олію. Кілька днів перед святами жінки сходились спільно до хати, в кого була ступа і товкли пшеницю на кутю, таксамо втовкали пшоно, щоб каша вийшла добре. По стовченні пшениці її перепускали через пів-решето (це було густіше як решето) потім в нецках опалали, щоб ті "мікени" відійшли (бо луску зібрали як підсівали в пів-решеті), а "мікени" то це так як отруби або грис. Так само чистили по стовченні і пшоно. Кожна мати вчила свою дочку тієї праці ще замолоду.

День перед колядою відчувався вже передсвяточний настрій. В кожній хаті поспіх і рух. Білизна чекала приготовлена для всієї родини. В кого були дорослі дівчата, то обов'язково мусіли мати щось нового на свята, як нову теплу хустку, чи нову спідницю. Самі матері дбали, щоб доня гарцо виглядала і одні вбирались на випередки перед другими. Також

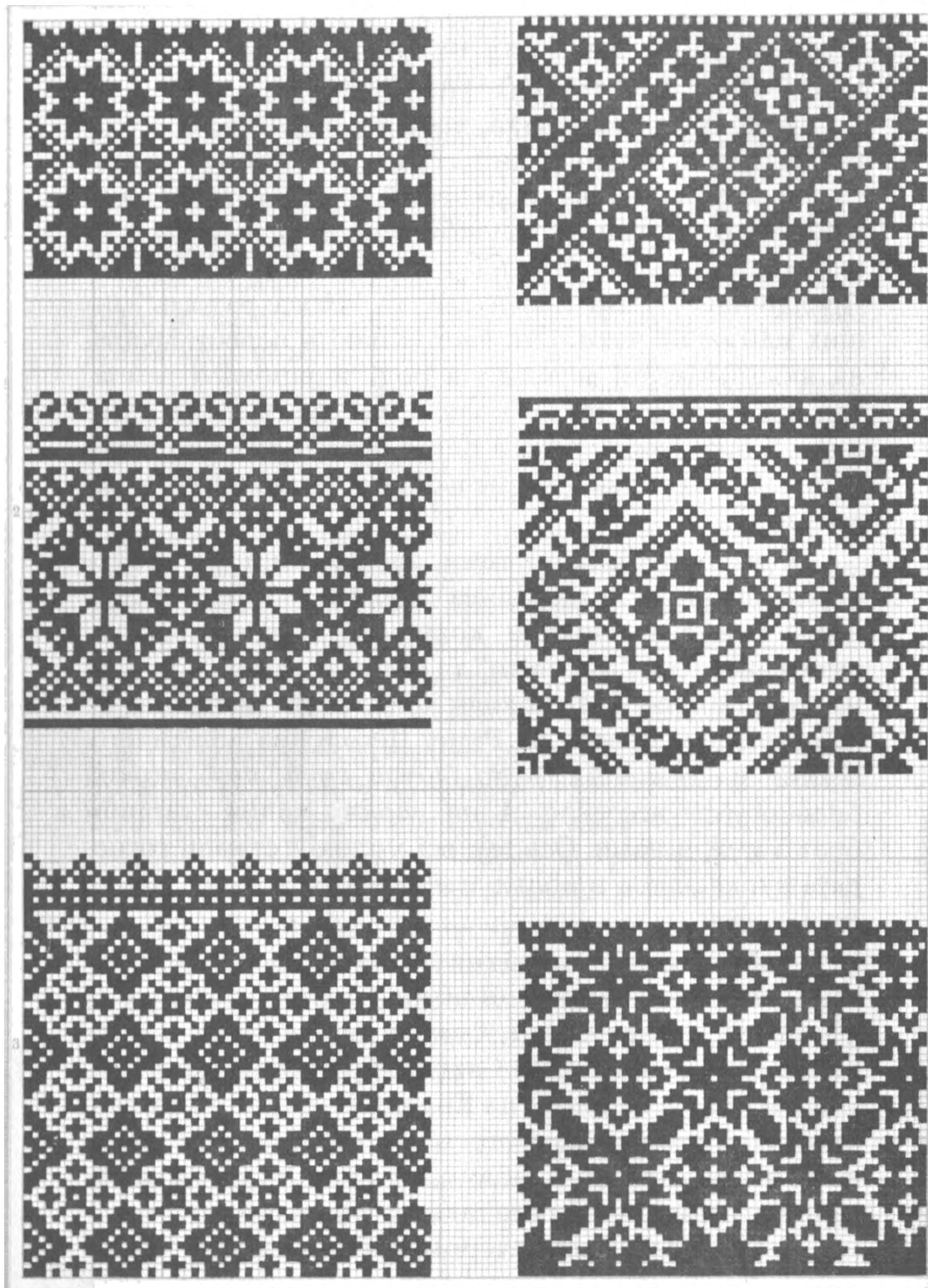
і синам треба було постаратися гарну нову вишиту сорочку, чорну кримську шапку чи якесь футерко (подібно як в Канаді куртка чи жакет).

Молодь не дармувала, вона також чекала нетривіально свят. Аматорський гурток в читальні підготував якусь виставу, церковний хор підготував напіви нових частин до Служби Божої та вивчали нових коляд, не так як тут в Канаді, що поза "Бог Предвічний" і "Во Вифлеємі" та "Нова радість" інших майже не чути. І то вже їх навіть перекручують на якісь модерні мельодії в роді маршового темпа, так що не знати чи це коляда, чи якась пісня з вулиці. Я вже навіть чула в одній церкві як дяк співав "Господи помилуй" на мельодію "Ой яблочко куди котішся".

Я дещо відбігла від теми, але коли згадую ці гарні настроєві свята на Рідних Землях, то живо стають перед очима ці картини, коли молодь заповіяла всі кутки читалень "Просвіти" та підготувалась до праці на народній ниві. Ми ходили колядувати на читальню "Просвіти" у Львові, на Рідину Школу, на політичних в'язнів на інвалідів. Було багато груп, щоб можна було обійти все село. А на церкву ходив старший брат з мужчинами. Ось так всі молоді і старші господарі включалися в колядування на церковні і національні цілі.

Добра мати і господиня дбала за впорядкування всієї святочної одежі, білизни, хатної господарки, печива та приготування Свят-вечері. А було досить що пекти та варити. На Свят Вечір тресба було підготувити все пісне, а вже на Коляду і на три дні Різдвяних свят то вже м'ясні страви та всякі солодкі печива з муки, струдлі з яблук, родзинків та ліскових горіхів, медівники і рогалики зі сливками і т. п.

День перед Свят-вечором робили глубці з ішоною чи гречаною кашою, варили студень і розробляли розчину на печені пироги, заливали зимною во-



КОМІРИ Й МАНШЕТИ ДЛЯ СОРОЧКИ В СОКАЛЬЩИНІ
(вишиття хрестиком на льняному полотні)

дою мак, щоб його було добре терти до куті. Господиня-мати не лягала скоріше спати, аж доки всього не підготовила як слід. В цю пізну ніч всюди по селах блимали світла у вікнах хат, бо наші працьовиті матері порались з підготовкою наших традиційних страв на святу вечірку. Другого дня знову стала мати перша досвіта, проказавши молитву, зараз бралася до розчину, якиї підготувала з вечора. Як замісила два роди печива (питльований хліб з пшеничної муки), тоді розналивала в печі вогонь та ставила варити күтю і сушеню — то с сухі яблука, груші й сливи разом. Тоді йшла дойти корови, нагодувати дріб, дати їсти бсрзогам, відтак треба було процідити молоко та знову братися до печива. За цей час тісто підросло і вона його перемісila і виробила пироги та всякі солодкі рогальки. Як всадила хліб до печі то доперва по пів годині вона всаджала друге тісто, солодке, і пироги, які ис потгребували так довго пектися. Після всадження в піч, вона почала прятати в хаті.

Якщо була ще бабуня або старші дочки, то одна другу заступала та помогали. Але якщо була сама, то мусіла добре звиватись, щоб усе те зробити запорядком. Як виймала з печі пироги, то прикривала на столі, щоб відійшли а потім смарувала маслом або олієм і складала в макітру. (Макітра, це була така велика глинняна миска, в середині рапава, в якій було дуже добре терти мак, горох на пироги, сочевицю або сливи чи грушки. Навіть тут в Канаді ми не раз згадуємо нашу макітру, яка дуже придалася б, головно перед Свят-вечором, бо млинок до маку не дуже заступить макітри). Якщо спікся хліб, тоді засувала в піч күтю і сушеню та замазувала челюсть рудою глиною і викінчувала білою, щоб на свята була чиста. Обмила підлогу, прибрали хату і почала палити в печі та приготовляти 12 страв. Наперед ставила варити борщ з грибами, сухі підпеньки з оселедцем і заправляла запражкою.

Варилося вареники з капустою, з бараболями, як також вироблялося маленькі вушка, які були з посіченими грибами, присмажені з цибулькою на олії або маслі, їх кидали до борщу. Була ще смажена риба та смажені пиріжки зі сливками.

Коли заходило сонце добра господиня кінчала свою роботу на господарці і зачинала приготування стіл до Святої Вечері, щоб як покажеться перша зірка на небі могла вся родина засісти до Святого Євchora. За той час господар приготував в'язанку сіна і соломи, вніс до хати та розстелив на долівці. Як були в хаті діти - підростки то вони вносили сіно до хати і "ципали", а господиня зараз також сідала на ньому, це означало, що будуть добре квочки сидіти і гарно виведуться курятка. Потім розстелювалася мати сіно на столі та прикривала скатертю. На по-кутті ставили кутю і при ній ставили діда зі збіжжя. Це все стояло за столом в куточку під образами. На стіл клала різного рода печені пироги так само ставила мариновані оселедці, варену сушню, мак був вже готовий та добре втертий та чекав на кутю. Як все було поварене і попечене то вся родина вмивалася, прибиралася в святочне убрання і чекали першої зірки, коли вона тільки з'явиться на небозводі. Старші в цей день постили до зорі, а діти також малошо їли і то пісно, Дожидання цієї першої зірки не незабутні хвилини, які назавжди залишились в моїй пам'яті. Це було щось так величне, святочний настрій відчувався в цілій природі і знову ми всі переживали немов народження та прихід на землю Божого Дитяти Ісуса.

Як тільки з'явилась ця перша зірка вся родина засідала до столу де перед кожним горіла маленька свічечка. Коли в родині бракувало когось, тоді залишали при столі одне порожнє місце, але його свічка горіла через цілу вечерю (ці свічки називались офірки). Тоді голова родини або хтось найстарший з

родини зачинав молитву, а вся родина повторяла за ним. По молитві господар дому брав ложку куті і кидав до стелі. Коли ця кутя добре пристала до стелі то це означало добрий врожай пшениці і люди вірили, що так густо будуть в жнива стояти копи збіжжя. Вечерю в нас починали від борщу, а кутю їли на кінці, а по ній подавали ще чай, та солодке чи пампушки. По вечері ще довго сиділи при столі та колядували. Колядувала вся родина. Господиня ставала від столу перша і збирала тільки ложки та вилка, щоб їх перемити та знову поставити на столі, бо казали старі люди, що в цю ніч душі померших приходять на святу вечерю.

Після вечері люди збиралися до церкви де відправлялося Всеночне і Повечірня. До церкви переважно ішли всі старші і дорослі, діти залишалися в хаті і з ними все хтось зі старших. В нашому селі Нисмичах був парохом о. Андрій Чернецький вже 37 літ. Його жінка вела культурно-освітню працю серед жіноцтва, тому ми всі її дуже поважали і цінили. Наша церква була за селом на горі звідки був гарний вид. Ми всі любили нашу церковцю і радо до неї спішили. Тому на ці різдвяні відправи ішли всі. Після відправ люди задержувались ще в церкві та колядували, а відтак ще дехто вступав до найближчої родини щоб поколядувати.

Раз з нами осталася бабуня (татова мама, яка завжди була з нами, бо моя мама була її непісткою). Бабуня пішла до сусідки, що також залишилась в хаті доглядати дітей. Мене з братом Іваном замкнули в хаті і казали іти спати на піч, бо там було тепло після цілоденного печення і до того сушився там свес, який також був теплий і держав тепло. Мій брат був старший від мене на два роки. Коли баба залишила нас самих, брат взяв свічку і сірники та сказав: — Я мушу нині того ангела побачити, що приходить вночі, щоб навіть не спав я цілу ніч". За якийсь час ми почули, що вже щось по хаті ходить,

вже в сінях, а то вже хтось легко і тихо ходив по хаті, і вже на столі сіном рухало, в макітрі ложки почали тарахкати. Ми по тихо світимо свічку а це кіт у макітрі їв кутю. Брат вискочив з печі та почав періщти пасом кота. Кіт почав скакати до вікна і хотів втекти надвір. І хто знає чи не був би розбив вікна, як би була не надійшла бабуня. Від того часу вже нічого не оставляли для ангелів, бо ми вже того ангела бачили і переконалися, що не ангели в цю ніч приходять. Я нині то згадую своїм дітям і гнукам, де всі щиро з того сміються.

На саме Різдво люди спішили вже на 8 год. рано до церкви. Дехто снідав, а більшість таки не їли аж до по відправі. Зачиналась Утреня а після того міровання. Під час міровання всі колядували. Тоді починалась Служба Божа і співав церковний хор. До 12 год. кінчалися відправи в церкві. Священик на Різдво не виголошував науки, бо і так всі відправи були довгі. Всі люди вертали домів та ніхто до нікого в гості не йшов, хіба діти до родичів. На Різдво вже не був скромний день (не були пісні страви), а споживали різні м'ясні страви. Другого дня вже гостювались та себе взаємно відвідували. Так святкували і третього дня.

Годиться згадати, що другого дня на Собор Пресвятої Богородиці господарі ранесенько збирають сіно з хати і дають потрохи худобі а господиня ховала добру в'язку, щоб весною підстелити під квочку, коли вона сидітиме на яйцях, щоб щасливо вилізли курчати. Мужчини цією самою соломою обв'язували дерева в саді, роблячи такі перевесла, щоб був добрий врожай а решту соломи палили до схід сонця. Ранком можна було бачити майже на кожному городі, як палили вогні боуважали за гріх кидати рештки соломи "діда" на гній. На Різдво ніхто хати не замітав.

Від Різдва до Нового Року це були "святі ве-

чорії”, в яких жінки ані не пряли ані не шили. Від Нового Року до Богоявлення були багаті вечорі, в іншому часі також не прали тільки шили і вишивали. Казали старі люди, що прясти не можна, бо святим бороду перепрядеться, тож в ці вечорі жінки трохи відпочивали і себе відвідували.

Перед Новим Роком справляли Маланку, а на Новий Рік до схід сонця ходили хлопці сіяти по хатах. Кожна господиня старалася встати раненько, та очікувала, щоб перший до хати ввійшов мужчина, це мало принести щастя на цілий рік. Сіяння відбувалось ось так: Ще з вечора хлопці (так до 15-річні) намішали собі всякого рода збіжжя як жита, пшениці, вівса, ячменю, гороху, сочевиці вигі і це все вже приготовлене в торбині чекало до раня. Ранененько коло п'ятої години вони почали вже ходити в селі від хати до хати. Це був би сором для господині дому, якщо б вона була спала, а двері були зачинені. Тому кожна господиня вставала також раненько, щоб цей Новий Рік стрінути з тими сівачами гарно, бо треба і чимсь їх приймити (звичайно вони ходили одинцем).

Як вступив сівач до хати то так віншував:

З Новим Роком, щоб Бог дав здоров'я і щастя для вашої родини.

Щоб сі родило жито, пшениця, горох, сочевиця і коням обрік щоб скакали цілий рік.

Сівач брав в жменю цієї мішанини різного збіжжя і сипнув по хаті (так як це робить сівач в полі), але звичайно це було тільки кілька зерен, щоб йому вистачило обйтися всі хати в селі. Хлопці оминали тільки тих, що знані були як скупарі, які не тільки не давали жодних датків, але і замикали двері як перед колядниками так і перед сівачами.

Перед Новим Роком господині також пекли різні печива а найбільше пирогів, бо кожний сівач крім грошей діставав ще один або два пироги. Здебіль-

шого ходили хлопці бідних родин, то нераз такий хлопець приніс пирогів, що родила їла цілий тиждень. Про Маланку згадували старші люди, що ходили колись перед Новим Роком по хатах з Маланкою, але за моєї пам'яті вже того не було. Ми, молодь забавлялися в Читальні "Просвіта" іншими забавами. Ми співали народні пісні, бавилися в фанту, пошту, то заставляли "до закону". То як хто не умів скоро перескочити через поріг то висвятили його добре паском.

Читальня "Просвіта" сповняла найкращу свою виховну роль та провадила широку освідомлюючу роботу по всіх селах Західної України під польською окупацією. В нашому селі до Читальні горнулась вся молодь села, а навіть приходили хлопці і дівчата зі сусіднього села. Там ми сходилися співати різних світських пісень головно стрілецьких, патріотичних таких, що польська влада забороняла співати публічно, вчилися різних національних танків. Хоч часами не було назначених проб то все можна було застати молодь, що там сходилася та все була чимсь занята. Наші вечірки були завжди спокійні та гарно проведені, не було жодних авантур чи то бійок через дівчат. Якщо якась дівчина не любила хлопця то він до неї вже не пхався а коли був би зробив якусь авантюру на забаві, то його виключали з членства читальні, а це вже був великий сором на ціле село, коли його виключали з членства. Серед хлопців панувала велика національна свідомість. Все просвітянське життя в селі було дуже гарно зорганізоване. В читальні був навіть суд, який накладав різні кары за зло поведінку членів товариства. Пам'ятаю, що навіть карали хлопців якщо вони за багато винили його судили замітати читальню через два тижні а навіть більше смітили, щоб мав більше роботи і мусів сам принести свою мітлу з хати. Одного разу мій сусід дістав таку кару разом з моїм братом за



Дівчата в Нисмичах, 1937 р.: Анастасія Антощук і Меланія Зінчук

те, що на Андрея постелили соломою стежку від хати одній дівчині до її хлонця. Ми дівчата мали багато сміху, якщо бачили таких покараних, як воно ходили з мітлами через село до Чигалані замітати. Я дещо відбігла від теми, але хотіла хоч тих кілька рядків присвятити Чигальні "Просвіта" яка так глибоко залишилась в моїй пам'яті та серці.

На Новий Рік була така сама відправа як на Різдво. Церковний хор співав цілу Службу Божу і було так гарно, що навіть не хотілось з церкви виходити. Жодні органи не заступлять церковного співу. Пригадалась мені одна пісенька (кажуть з 1862 р.), в якій згадується, що у Львові був "руський (український) баль" і при кінці цієї пісні співається:

"Вони хтіли, щоб нам в церквах грали
по французьки
Ми русини свого Бога хвалимо по руски.
(Це значить по українськи, бо тоді про москалев говорили "кацапи").

На Новий Рік ніхто не ходив ніде і всі старались провести цей день якнайкраще, щоб цей рік так пройшов.

Від Нового Року до Богоявлення то були багаті вечорі (як їх звали). Тоді починався довший день і жінки знову бралися до прядива. Якщо вдався гарний ляний кужель то пряли на 18 пасем, на 20 пасем, а вже з 22 пасем то ткачі робили чиноватину (це була тканина іншим способом ткана, не як звичайне полотно рівні нитки, але на взір смереки укладали нитки або в квадратики і т. п.). З тих 22 пасем робили на столи скатерть, партовини і обруси. (Партовина — це звалася в нас та "скатерть", що застелювали нею столи на будень, бо не годилося, щоб стіл був незастелений). Так партовини і обруси були вишиті різними взорами або ткачі ткали з ДМС ниток і заполочі які наслідували вишивку. (Заполоч це були нитки дуже тонесенькі і дуже міцні, які ніколи

не линяли). На таке виконання прядива треба було денного світла, щоб таку нитку впрясти рівненько, щоб вийшло гарне, рівне полотно. Як я згадувала передше, пряли день і ніч. Нераз тільки прилягла я трохи поспати і добре ще ніг не загріла, як мама знову будила: "вставай прясти, бо вже другі кури піють". А нам молодим ще гак дуже хотілося поспати і нераз я думала, бодай би цей когут здох, може б ще трохи поспала. Тож не даром цю пісню хтось уложив "Бодай ся когут знудив, що мене рано збудив". Так що ця селянка - мати ніколи не доспала. Літом за всякою роботою в полі, а зимою за тією пряжею, минало життя.

Зближався Йордан — Богоявлення. Це була друга коляда. Лагодились до неї подібно як і до Різдва, але вже не чекали до зорі з вечериою і на ставили діда на покутті стола і не стелили сіна на столі, тільки в церкві була відправа і мали водохрестя в церкві. Всі старші окрім дітей рано не снідали а чекали до свяченості води. Перед випиттям води треба було три рази перехреститися і зачинали її пити по черзі, починаючи від найстаршої особи в родині. Звичайно ішов хтось з родини по свячену воду, бо в хаті було роботи повні руки. Треба було хату гарно прибрести, бо таки на коляду другу — на водохрестя священик ходив з кропилом по хатах. Тому одна господиня наперед другої старалася прикрасити хату. Ліжка застелювали найновішими килимами або ліжниками (так в нас звали килими), авже і мали куплені накривала, що звались капи. Столи застелювали вишиваними партовинами - настільниками. На середині клали гарний хліб і гроші, а коло того ще миску зі свяченості водою і воскову свічку, що світилась під час молитви, коли священик відмовляв в хаті під час кроплення свяченості водою. Також прибирали вишиваними рушниками святі образи і портрети Т. Шевченка та І. Франка чи Л. Українки.

Так прибирали в нас хату на Різдво, Новий Рік, Йордан, Великдень. Зелені Свята і на Празник (це день, коли обходили якогось святого, патрона церкви, в кожному селі це припадало в інші дні).

Коли священик перейшов з кропилом, тоді господиня починала заставляти стіл до вечери. Господар за цей час брав свічку, свячену воду і кропило, яке сам гарно зробив зі житних колосків крейду, і проскорку. Це був малій, спечений хліб, без солі і дріжджей з пшеничної муки, але печений на чреці. Обходив довкруги будинків і крошив вимовляючи при цьому стало “Во ім’я Отця і Сина і Святого Духа”. Робив хрестик крейдою на дверях шопи, стайні, шпихліра, кропив збіжжя, по хлівах кропив худобу і давав кожній худобині кусок цієї проскурки, а на одвірках робив хрест (а не на дверях).

Тоді вертав до хати та робив хрести на всіх дверях, які були в хаті. Як тільки господар закінчив цей звичай кроплення і ставлення хрестів, вся родина вже чекала довкола стола на своїх місцях. Він ставив все на стіл і зачинав вечерю молитвою.

Вечеря ця була така сама як на перший Святвечір, тільки що вже не кидали куті на стелю і по вечери не колядували. В нас звали другу коляду “писану коляду”, а це тому, що писали хрести. Я доперша в Канаді довідалась, що в інших новітіах чи селах України ходили щедрувати, в нашій околиці цього не знали і в краю я не чула щедрівок. На Йордан люди вставали до схід сонця і йшли до церкви на Утрена і Службу Божу. Хор, як звичайно кожної неділі співав під час Сл. Божої, але на такі свята як Різдво чи Йордан то мали все нові мельодії. По відправі всі спішили на ріку, яка плила зараз за нашим селом, щоб освятити воду. Всі парафіянини ішли на свячення води в гарному порядку. Святочно і велично виглядала така процесія. Ще нині згадати приємно хоч проминуло від цього часу вже 30 років.

Процесія виглядала ось так:

Наперед ішли два парубки з хрестами за ними більше парубків з хоругвами. Дівчата несли два процесійні образи, коло кожного образа по чотири дівчині. Всі вони гарно вбрані, бо кожна мати старалася свою дочку гарно вбрести, коли вона була "образиниця". Був звичай, що дівчина носила такий образ через чотири роки, хіба що вийшла замуж то на її місце вибирали іншу. За образами ішло братство зі свічками, а за ними священик з дяком. Ті, що належали до братства, це були самі статочні та по-важні мужчини - газди. Відтак ішов хор з диригентом. Попереду в хорі йшли дівчата - хористки за ними мужчини. До хору належали тільки дівчата, до того часу доки не вишли заміж, а в мужеських голосах співали мужчины доки хотіли співати. Старші мужчины співали в крилосі з дяком і на хори вже не йшли. За хористами вже йшли всі парафіянин різного віку від пікільної дітвори до найстарших віком.

До 1-шої світової війни по селах, де були польські костели, приходила також і польська процесія з парафіянами і ксьондзом. Таке спільнє водохреща тривало до 1930 року. Але, коли польський уряд перевів нацифікацію по цілій Західній Україні і ця нацифікація перейшла і по Сокальщині, тоді українці відказали полякам права участі в свяченію води на Йордан. І від 1930 р. вже не було такої пріязні, щоб поляки приходили до нас на свячення води, а ми щоб з нашою процесією ішли на Боже Тіло до польського костела. В нашему селі не було польського костела, але в сусідньому селі Угринів був костел, де ми ходили з нашою процесією. Хотіла б згадати про одну подію, яка трапилася в 1931 р. під час водохрещтя на Йордан. Коли священик під кінець свячення води скупав хрест у воді і хор заспівав "Во Йордані хрещається тобі Господи" і тоді священик заспівав "створи Господи Многая Літа для всього

українського народу" — хор грімко заспівав Многоліття, а коли священик сказав заспівати Многая літа Папі Римському, тоді хор замовк і ні "мур мур"... священик щераз повторив бажання думаючи, що хор не дочув. Коли і вдруге хор мовчав тоді священик повернувся до хору і сказав: "Що ви оглухли?" А хор ані пари з уст. Тоді старший чоловік, що стояв найближче до престолу затягнув через піс "Многая літа". Така сама подібна подія відбулась літом, цього ж самого року, на св. Петра і Павла, коли священик ішов з тацю по так зв. Петрів гріш. Ці гропі відсилали до дієцезії, а дієцезія відсылала їх до Ватикану на місійні потреби Паги. Тоді по селях всі закричали, що Рим для українців є мачухою бо не протестує проти польських знущань над українським народом. Так нарід в нашому селі запротестував проти кривд католицької Польщі.

Знову відбігла від опису Водохреца на Йордан, але мимоволі коли вертаю до давніх років на Рідних Землях то побіч описів традицій виринають і події не менш важні, які характеризують свідомість нашого села.

По закінченню водохреща люди набирали в збанки води, хрестилися три рази, пили воду і несли домів. Як була гостра зима то день перед Йорданом парубки вирубували лід на ріці і ставили гарний хрест з льоду обливали його квасом з капусти і цей лід ставав ясно живтий, а фундамент буряковим квасом. В проміннях сонця хрест цей мінівся як брилянт і це робило дуже гарне враження. Довкруги ставили чотири сосонки і вирізували дві полонки, щоб можна було набрати води.

В нас під час водосвяття співав хор. А в сусідньому селі, пів кілометра від нашого, в Павловичах, на Холмщині пригравала дута оркестра. Ми також ішли до них дивитися на їх свячення води, бо там юду святили пополудні. ц батюшко мав обслугити 12 сіл, тому не міг їм посвятити води зранку.

В їхньому селі церкву знищили в 1929 р. польська жандармерія і "стшельци". Вони перевели це в жнива, як люди були в полі і в ганебний спосіб завалили церкву. Може це була перша православна церква на Холмщині, яку знищили ляхи.Хоч вони знищили церкву, але віри народу не могли знищити. Тоді багато з них приходили до нас до церкви до Галичини. Ми ніколи не чули ні одного злого слова про православну віру чи Церкву від нашого священика, тому радо вітали наших братів православних у своїй церкві і ніколи між нами не було відчуття різниці (а тут в Канаді так часто твориться між нами перегороду та нераз чується, що православні чи католицькі священники стараються, щоб не було зближення між цими самими українцями, тільки з різними віровизнаннями).

По Водосвятію всі верталися домів і знову кропили хату, все господарство і засідали до святочного обіду. В кого були дорослі дочки чи сини, то ішли до читальні на музики, а жінки відвідували себе взаємно або також ішли до Читальні, бо не вільно було в цей день положитись відпочати, щоб льон не виляг (якщо б льон виляг то вже з нього не було б такого доброго кужілю, який мав би бути).

Так закінчувалися свята в зимовому сезоні від 7-го січня до 19. Почавши від 20-го січня жінки аж до великої посту пряли день і ніч, щоб все покінчити до весни. Мусіли вони скінчити прядло і шиття, бо весна мала свою іншу роботу. В березні мусіло бути це прядло з кужеля в основі, щоб ткач виробив полотно, коли виросте трава білити це полотно і мати готовим на другий рік до вжитку. Як настав великий піст, то добра господиня мала пошиті всі сорочки для родини за літо. Як родина йшла в поле жати, то треба було часто змінювати сорочки, пересяклі потом. Жінки найчастіше шили сорочки руками і самі вміли гарно випрясти тонень-

ку нитку, а ще коли пчільним воском таку нитку посмарували то нераз вже сорочка виходила, а нитки таки не попускали. Щоб зі всім впоратись вчасно то треба було таки добре спішитись. Треба ще згадати, що на тиждень перед великим постом замужні жінки справляли собі забаву, яку звали “Колодка”.

Звичайно сходились до однієї хати і кожна приносila або солодке печиво або м'ясні страви а їхні чоловіки приносили напитки. Як мали починати цю забаву то якійсь жінці нечутно причипляли колодку і починали співати (це був знак хто має починати прийом):

1. Ой колодка, колодка в мене губа солодка.
В кого одна, в мене дві, солодкії обидві.
Наша господиня гожа, гарна як та рожа,
Ключами подзвонила і нас всіх үгостила.
2. Наша господиня пишна, гарна до нас вийшла,
Нас гарно попросила і в хату нас пустила.

Після співу ця жінка, що мала причіплений колодку починала үгощування. Всі сідали за столи і зачинали прийматися. Чоловік цієї жінки перший ставив могорич на стіл і серед співу, жартів і танків перевели час аж поза північ. Заки з'являлися музики починали на рублику грати (рублик це качалка - дріючик на якому ‘маглювали’ білизну) і при цій музиці танцювали. В тій “Колодці” брали участь тільки самі жонаті пари і це було звичайно перед самим великим постом на тижні.

В часі великого посту, який припадає у весняному сезоні, жінки мали стільки роботи, що знову треба було добре і пляного звиватися, щоб вся праця була покінчена до Великодня. В березні, як тільки розмерзлася земля, господиня клопоталася, щоб посісти лён бо як його посіялось пізно, то його з'їдала муха, яку звали “земна блоха” і то так цей лён сти-

нала, що не можна було дати ради. Посипали попелом або вапном і хоч льон ріс по цій мусі, але вже мав бічні стебла та не був гарний кужіль. Щоб був гарний кужіль з льону то він мусів бути сіяний на доброму гнійному полі, щоб стебло було рівне і його муха не з'їла зверху. Дальшою роботою було посіяти вчасно насіння капусти та виплекати вчасну росаду. Відтак жінки починали чистити хату та приготовлятись до Великодня. Наперед витиралось саджу в комині, в "піколку" і в довбурі. Вимащували глиною і білили вапном. Після того чистили гору — повал в хаті, бо в осені давали отаву або зісипали полову, щоб не мокріла стеля. Отава держала тепло в хаті а до того не було місця де примістити сіна, бо в нас були все dobrі сінокоси. Коли закінчили з повалю то бралися до комор.

Там треба було також все переставити та погімітати кожний куток, щоб не замножились миші, та побілити. Коли господиня кінчала з коморозо тоді, бралася до порядків в хаті. Виносила все надвір, чистила, тріпала з порохів, пересушувала постіль, подушки і перини, вкладала в сінники свіжої соломи, хату білила вапном або білою глиною, мила вікна, образи, лавки, шафи. В шафі знову перемивала все начиння і переставляла щоб не потріскало, коли довго стояло одно на другому. Тоді бралася до чищення хати іззовні. Господар відкидав загату, жінка обмітала все довкола. Потріскані місця вигладжувала рудою глиною, а потім два рази білила щоб хата виглядала біленька, а долом робила призьбу, яку рівненько підмазувала чорною землею до якої досипувала саджі щоб була чорна. Як кінчала з біленням тоді робила довкруги хати грядку і насаджувала цвіти, або зрушувала землю щоб росли зимові цвіти. Все те викінчила до квітної неділі. В квітну або шуткову неділю село виглядало так, як описує його Т. Шевченко: "Нена-

че писанка село, цвітуть сади, біліють хати” і дійсно як наш поет згадує в цей час відчувалось “Що сам Бог віtas над селом”.

Тяжко описати, яка це була краса природи, який не був запах весни. Лоташ (квіти на левадах - сіножаттях) цвіли жовтим квітом. Котяча мамка цвіла білим цвітом по сіножаттях. Тільки як згинув сніг то були вже перші цвіти весни піденіжки, а в садах і городах фіялки застелювали землю своїм фіялковим кольором, а барвінок стелився синім. Лозина порозпускувалася, тополі порозпускували свої віти, берези свої довгі коси (чорні котяхи), овочеві дерева вже починали пукати і випускати перші листочки. Цієї краси і запаху весни годі описати чи намалювати на панері. Господині немов ті бджоли звиваються, щоб все покінчити до Страсного Четверга. Коли Великдень припадав в квітні, а тепло показалось скоріше, то треба було ще грядки зробити та посадити цибулю, часник, салату, моркву, буряки, рельковку, шпінат, мак (сіявся також ранньою весною).

Пізніше вже садили фасолю, кукурудзу, огірки, гарбузи, коноплі, це було в половині травня, коли садили також і бараболю (в нас звали картофля).

На тиждень перед Великоднем була Квітна Неділя. Вже в суботу по заході сонця була вечірня, яку звали “Лазарова субота”. Вечірня була з Всеночним і парубки приносили два снопи лозини з пуп'янками, щоб була готова на неділю. В неділю рано під час Утрені священик святив цю лозу і по Утрені було мирівания і роздача лози. По роздачі лози був обхід довкола церкви, який відбувався в такому порядку, як я вже згадувала раніше. Священик після святіші тайни і іншими благословив на чотири сторони як він благословив то похід задержувався. Дяки співали з людьми “Осanna силу Давидів, благословені грязи в ім’я Господніс” Всі люди держали в ру-

ках лози, а їхні пуп'янки такі пушисті маяли понад головами людей. Це незабутій образ дійсно викликав такий настрій, немов би Сам Христос в'їздив в Єрусалим. Як люди верталися домів та злегенька глядали одні других цими лозами вимовляючи: "Верба б'є, не я б'ю, Великдень за тиждень". Деякі хлопці часами добре таки потягнути тими лозами дівчат, але ніхто за те не ображувався, бо в цей день був на те дозвіл.

Після Квітної Неділі наступав вже Великодній тиждень. Відчувався поспіх і очікування Великодня. Страсний Четвер, або як старші люди називали Жельний четвер — був днем строгого посту. На цей день пекли пироги з пшеничної муки і гречаної каші, але все було на олію. Варили пісний борщ з олієм, смажили оселедці з цибулею. Взагалі в цей тиждень вже не давали їсти нічого з набілом чи масного.

Пригадались мені дві страви, які варили у Великий піст, а це жур або кісіль і кваша. Не знаю, чи тут хто з молодих знає ці дві страви зварити. Кісіль варила ще моя бабуня і я не знаю чи нині я його належно зварила б. Так само і квашу, якої я не любила, бо мала солодковий посмак. Жур я їла ще в 1939 році, як була в краю у своєї сусідки.

Жур варили з таких складників (його також називали кисіль). Господиня брала три пригорщи вівсяної муки, дві пригорщи житної і це розробляли в макітрі як розчину на хліб, але не давали дріжджей. На селі жінки не знали жодної міри і все міряли на пригорщі. Така розчина підкисала цілу ніч, бо вівсяна мука має квасковатий смак. Рано це розчину перепускали через густе сито доливали гарячої води, як була за густа. Додавали солі до смаку і варили на вільному вогні в поливаному горшку в печі (а не на кухні) і також не вільно було варити в бляшаній посудині, бо він тратив свій смак. Варився цей жур приблизно одну годину а потім підправляли його



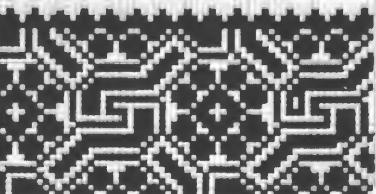
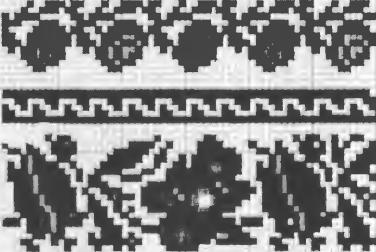
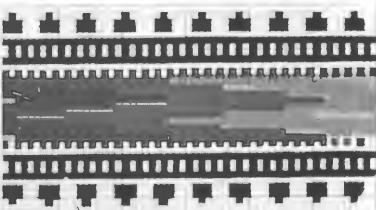
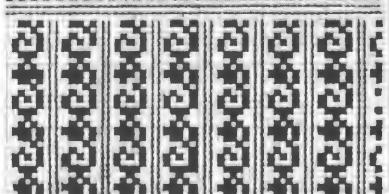
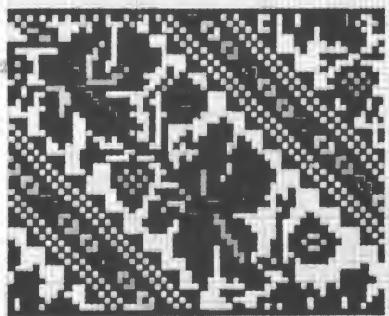
Авторка з братом, Іваном Кімпінським під час відвідин
у Нисмичах, 1939 р.

шкідливою мукою, розтирали кілька зубців часнику і конопляним олієм і як це все раз перекипіло то вже був готовий до їди. Іні його з горохом, який мочили на піч, щоб був м'який до варення. Зварений горох посолили до смаку, помостили олієм і подавали до столу в осібній мисці. Цей горох заступав хліб. Звичайно брали одну ложку журу а одну ложку гороху. Як сподина тяжко напрацювалась надворі на свіжому повітрі тоді ця страва дуже смакувала. Присмно було подивитися, як родина засіла до столу і як ложки пішли в рух.

Кваша це була інша страва і робили її в інший такий спосіб: Брали три пригоріці гречаної муки, одну і пів пригоріці житної і одну і пів пригоріці шкідливої пшениці, то все розробляли в макітрі теплою водою. Як ця муга розійшлася тоді її заливали окроном і мішали знову досить довго великою дерев'яною ложкою, яку називали варашка (варешка). Казали, що ці ложки виробляли гуцули. Вони були дуже гарно зроблені і легкі з яворового дерева та тривалі. Як дитина була неслухняна то нераз діставала цією ложкою по чолі і вона не зламалась.

Я пам'ятаю як я мала 8 років а мій брат дев'ять, нам дала наша бабуля цю квашу вимішувати і казала так мішати 50 разів і проповідувати поволи: "Іншою дід на гуло (до шопи) і упав у багно, наша кваша мас буті як мід і вино". То треба було говорити поволи, а мішати цими ложками скоро. Але ми це скоро язиком перемололи, щоб було 50 разів.

Бабуля як на ту квашу глянула то зараз впізнала, що ще не є вона так добре вимішана, як повинна бути і додала нам ще 25 разів повторити ці самі слова. Тоді ми обос почали сперечатися і бабуля мусіла нас цією варашкою погодити, бо це було завжди право господині уживати варашки до полагодження послуху серед дітей. Треба ще додати, що на журі квашу було осібне начиння, що в ньому нічого іншого не варили і в макітрі нічого не мішали. Казали,



СОКАЛЬСЬКІ ВИШИВКИ, УСТАВКА, МАНШЕТИ І КОМІР
для сорочки (хрестиком і стебнівкою)

що коли б в ньому щось інше мішали, тоді ці страви не вдалися б. Той горщик, макітра та варашка були в роді жилівського кашерного начиння, їх уживали два рази в році. В Пилипівку, шість тижнів перед Різдвом і у Великдень після, 7 тижнів перед Великоднем.

Тепер повернуся до Страстного четверга. Вечером коло 6 год. дзвонив один дзвін (найбільший) який давав знати, що треба вже збиратися до церкви. Яких 10 хвилин пізніше дзвонили вже всі дзвони і в селі все заметушилось, бо з кожної хати виходили всі на цю відправу. В церкві співали дяки в двох крилосах, священик читав 12 Євангелій і на кожне читання перебирається в інший фелон. В той вечір по селах не чути було гамору ні сміхів молоді. Ніч була тиха, замовкали співи і села були сповиті смутком.

Великодня П'ятниця знову починалася для господині раннім вставанням. Треба було наперед розчинити тісто на баби - паски та варити буряки на цвіклу. Коло 10 год. вся родина збиралася до церкви. Відправа в церкві була жалібна в цей день не уживали дзвінків, тільки починали калатати. Це був знак, що Христос вже умер. А перебирання священика перед тетраподом означало що Пилат, який засудив Христа то скидав зі себе одежду і обмив руки промовивши: "Я не бачу жодної вини в того чоловіка" Тоді ішов священик до престола і виносив плащаницю і передавав її найстаршим віком статочним господарям і всі ставали до обходу три рази довкола церкви. Наперед ішли парубки з хрестом і хоругвами, за ними дівчата несли два процесійні образи, братство ішло в двох рядах зі світлом і чотирьох мужчин несли плащаницю. Потім ішов священик під бальдахіном з монстрацією в руках, а дяки за ним. Співали "Вечери твоя тайная днесъ". У Великодню П'ятницю обхід ішов не зі сходом сонця а проти сонця (в противний бік — зі заходу на схід). Як внесли плащаницю до церкви, тоді священик клав

її коло гробу, де вже стояли чотири хлопці на позір, як воїни що стерегли гробу. Тоді хор починав співати пісню “Благобразний Йосиф” і в той час люди били поклони та співали цю пісню три рази. Потім був Акафист до гробу Ісуса і співали “Радуйся жи вописний гробе, з него же Христос воскреси”. А люди в той час били поклони, ішли цілавати плащаницю і розходилися додому.

Господиня давала тоді їсти цілій родині, яка нічого з ранку не іла. А в господині вже “горіло під ногами” так казали, бо дуже спішилася місити тісто на паски і баби, щоб розчина не перекисла, а до вечора це все мало бути готове, бо знову треба було іти до церкви.

У Великодню П'ятницю і Суботу церква ніколи не була порожня. При Божому гробі стояла постійно гарта аж до півночі і її змінювали що 10 - 15 хвилин, залежало як довго хтось міг вистояти.

Треба згадати про наше сусіднє село Угринів, яке було віддалене 2 км. від нашого села Нисмич полем і фільварком нашого дідича Рильського. Там була дуже велика мурована церква по середині села (це село мало ринок і три майдани). Тож з нашого села багато молоді і старших ішли ввечорі в Великодню П'ятницю до Угринова на псальми, які співав іхній хор. Дяком був там п. Гнатюк (не пам'ятаю його імені). Він десь роздобув ноти од цих псальмів і не хотів їх дати ні кому, щоб відписати. Ці псальми були такі прекрасні і він мав гарно зіспіваний хор, тож всі люди навіть з інших сусідніх сіл приходили слухати цих чудових псальмів, навіть дідич Рильський з родиною приїздив їх слухати. Я ще нині чую як басову партію співав п. Б. Іван Вербіцький “Стань дуже час приближається” і т. д. Не знаю, чи є тут хто з тих хористів та має ці ноти, бо була б велика шкода, коли б вони пропали. Тож ми всі пізно вночі верталися домів довго висиджуючи в церкві та прислуховувались тим пісням - псальмам.

В суботу рано господиня також мала багато роботи, бо треба було все викінчити та іти до церкви де відправлялася Служба Божа Якова. Ця відправа різнилася від Служби Божої Івана Золотоустого. В ній з злучена вечірня і читають багато парамеїв і я любила співати цю пісню "Славно Бог і прославить", яку співають тільки у Великодню суботу. По церковній відправі господиня знову спішила до хати, щоб викінчити порядки, підмастити долівку, підбілити піч, підпрятати надворі, щоб все було викінчене зі заходом сонця. Також треба було приготувати убралиня для всієї родини, коли ранком стануть збиратися на Резорекцію, щоб скоро всі були готові.

Ранком на Великдень вся родина вставала до схід сонця, спішила до церкви на Резорекцію, де по цій відправі священик здіймав плащеницю і тоді всі радісно і могутньо співали "Христос Воскрес" із гроба яко же прорече". Починався обхід з плащаницею довкруги церкви і від тоді дзвони не втихали через три дні. Обходили церкву три рази і обхід за третім разом задержався перед входом до церкви, а священик з тими газдами, що несли плащаницю дійшов до царських воріт відібрав від них плащаницю, положив її на престол і вийшов на двір, зачинив двері церкви за собою і починав співати "Христос Воскрес із мертвих, смерть смертью поправ і т.

Колись в краю по співанию цієї пісні стріляли з моздірів, по кожному "Христос Воскрес" були сальви, дзвони дзвонили. Було чути зі сусідніх сіл, що вже Резорекція скінчилася (бо гук від стріляння нісся далеко). Так було до 1920 р. Потім польська влада заборонила стріляти на Великдень. Після Резорекції була Воскресна Утрена, посвячення агиця (це прісний хліб, що його роздається при мирівництві на провідну неділю, це є в неділю Томи). Відтак відправлялась Служба Божа, а по ній свячення пасок біля церкви.

Кожна господиня старалася, щоб вся її родина була від початку відправи в церкві, і щоб господар взяв зі собою кошик з паскою, в якому вона все приготовила ще з вечора і прикрила гарним вишитим рушником і то таким, щоб взору ще ніхто не мав. Тому одна наперед другої старалася вишити новий рушник не Великденъ. Яка була краса, коли люди спішили ранком до церкви то треба було б бути малярем чи поетом, щоб це передати в якнайкращих словах та барвах...

На сході починало світати, тільки сонце піднімалось наче огненна куля, місяць це не вспів схочатись і тільки благословилось на день. Пташки цвірінькали в корчах і радісно пурхали, вітаючи людей, які спішили до церкви. Бузьки клекотали своїми довжезними дзьобами на стодолах, приглядуючись здивовано святочній юрбі людей. Весна вкрилася святочно свіжою зеленню і цвітами. Нераз в тому часі вже й овочеві дерева вкривались рясним цвітом. Який був це чудовий, радісний та святочний цей день — Великденъ — на Рідних Землях. Не знаю, чи де інде святкували так величаво це свято як святкував наш український народ.

Як прийшов час свячення пасок, то ці жінки вміли без найменшого шуму і галасу станути в два ряди довкруги церкви, кожна знала як заховатися щоб було тихо, як це приповідка каже “хоч маком сій”. Свячення відбувалось так як в кожній церкві чи громаді. Колись загадували старі люди, що на паску пекли порося, начиняли його гречаною кашою і клали в рот хрін. Клали в сіяльницю (це була коробка плетена з житної солюми і зішивана лозиною коленою на половину і ця лоза була міцніша від шнурка) В кошик накладали копу яєць, пару ковбас, велику шинку, велику галку масла з 2 кг. плесканку сира завбільшки великого хліба, а паска була мало що менша як колесо від теліжок. Якщо це був багач

то все печиво було більше, бо як співали “Кондак” «Паска великая», то думали, що це мас бути велика паска.

З давен-давна по селах були такі платні “плакси”, кого багато дечого змінило паші жінки під впливом його мудрої жінки з дому Яосів (її брат був лікарем в Сокалі). Як вийшла на Великдень панна їмосіць і подивилася на ці великі бабки та кошики повні всякого м'ясива, на другу неділю зібрала жінок та запитала: — “Поцо ви стільки напікасте і несете святити, а потім викидасте або єсте несвіже. Чи це не гріх свячепе викидати чи кидати до хліва? Чи не краще їсти все свіже, а наварити линє стільки щоб вистачало для родини?” Вона дала нам за приклад себе, що вона тільки носила свою кухарку, щоб посвятила все в малому кошику.

На слідуючі свята дійсно жінки послухали ради та науки нашої їмосіці і вже не приносили так багато до свячення. Свячене носили в малих кошиках і клали до них крашанки та писанки. Завдяки їмосыці багато інших змін ввели жінки також в своїх уборах. Наперід поскідали намотання на головах. Жінки почали носити хустки, молодші зав'язували попід бороду, а старші довкруги голови. Взимі теплі вовняні хустки. Вже більше не було видно ні “кімбалки” ні “чіпця” (так звали давніші перев'язки на головах). Жінка виглядала в хустці гарно, а не якесь опудало. Так само скасувала ці неприродні плачі по мерцях.

З давен-давна по селах були такі платні “плакси” якщо жінка не вміла добре плакати, то наймали таку “плаксу”, яка голосила та ламентувала з цілої сили. Добре пам'ятаю розповідь одної старенької бабусі Горпини Рогулі, яка розказувала одного разу під Читальнею, про таке голосіння з давніх часів, як то вона плакала, щоб тільки дістати за те гарну казмірову хустку. Була вона невісткою в багача Рогулі,

якому померла жінка. Батько обіцяв своїм 2 донькам і невістці купити гарні хустки, якщо вони добре будуть плакати за мамою, щоб люди бачили, як вони жалують за нею. Вона тоді голосила найголосніше так що люди казали, що ще не бачили, щоб невістка так плакала гарно за свою свекруху. Щоб більше на себе звернути увагу, вона навіть хотіла кидатися за нею в яму. На другий день батько похвалив їх, що так гарно перед людьми вміли показати свій жаль і купив їм дорогі вовняні хустки. Коли ми її запитали, чи дійсно вона так жалувала за свекруху, то старенька відповіла: “Я тільки так дуже хотіла цієї хустки”.

Такі то напів дикі звичаї та інші покасували наші свідомі священики чи їхні жінки, як також коли трапилися і свідомі вчителі, тоді село обтрясалося зі всіх забобонів, знахорів і ставало свідоме та культурне. Більше горнулися люди до книжки, знання та національна свідомість зростала в кожним роком. Але де священик чи учитель не дбали про людей, ці села довше жили в темряві.

Але я поверну знову до Великодня, коли люди з посвяченими пасками верталися домів. По дорогах одні других вітали “Христос Воскрес”. В хаті всі засідали до стола і ділилися свяченим яйцем бажаючи собі взаємно всього найкращого. Найстарша особа в родині краяла паску і клала перед кожного і бажала, щоб ще на другий рік знову всі зустрілися.

По сніданню молодь ішла під церкву, дівчата співали гагілок, парубки ставили різні піраміди. Коло третьої години знову була вечірня з мирою. Церква була повна людей. Вечером було представлення в Читальні. Так пропіллов перший день Великодніх свят.

На другий день по Службі Божій на цвінтарі був загальний Паастас і вже по обіді грали в Читальні музики, яку переривали щоб люди пішли

на вечірню. Вечером дальше забавлялися при музиці. Так зійшли три дні Великодніх свят.

Перед Томиною неділею в суботу жінки паймали Службу Божу за душі померших. Це називали "Проводи". Кожна господиня приносила до церкви три великі хліби - книші і це все складали коло бічних престолів і наймали всі спільно Паастас, який відправлявся лише в церкві. По цій відправі люди не ішли на цвінттар, а сходилися знайомі, куми і родина по хатах і це називалось "Проводи". В цих поминках брали участь тільки старші.

По святах господині бралися зараз до роботи в городі і до біления полотна. В кого були вівці, то їх зараз по святах мили, і стригли. В наших околицях вівці стригли жінки ножицями що звалися "стескі", які були з дуже доброї сталі і дуже гострі, так що за 15 хвилин вівцю вже обстригли. В Канаді я довідалась, що в горах це стриження належало до мужчин. Як тільки постригли ці вівці то вовну давали до чухральні, щоб її зчухрали і було готове до прядження сукна. Як хотіли, щоб сукно було ясносинє, то давали 2 кгр. вовни білої а $\frac{1}{3}$ кгр. чорної. Це вимішували і з чухральні виходила гарна краска, бо якщо дали по рівній частині, тоді краска була дуже темна. А коли давали саму чорну вовну, тоді сукно виходило руде. Колись вовну пряли толокою, а вже за моєї пам'яти десь в 1928 - 29 роках в Лішкові в селі коло Варяжа постала фабрика сукна, то вже там вовну чухрали і пряли, то хоч в тому жінкам полікшилась праця.

Якщо городи були оброблені перед святаами, тоді господині бралися золити полотно. Якщо полотно прийшло від ткача, тоді його 24 години мочили в зимній воді, щоб з нього зійшла шліхта. Як воно вимокне тоді його розстелюють в саді чи на траві і по мокрім полотні через сито розсівають осиковий попіл і з ним скручують це полотно у валок і дають

до зільниці (зільниця — це була посуда в роді бочки тільки призначена до прання білизни, мала три ноги і від землі якого пів метра довгі, а в дні цієї посуди була діра, яку затикали кілочком і ще обмотували цей кілок малим платком, щоб не витікала вода). Коли вложили це полотно до тієї зільниці зверху клали гороховину або м'яту солому і ще потім присипали грубо попелом і тоді заварювали кип'яток і заливали то полотно. Якщо вода на споді зільниці не була досить гаряча, тоді випускали дещо цієї холодної води витягаючи цей кілок і знову доливали кип'ятку, щоб зільниця була повна. Тоді розпікають тяжкі куски заліза або цеглу цендрівку (це була блискуча найтвердша цегла) до червоности і кидають на цей попіл зверху і на цю солому. Від цього витворювалась пара і тій зільниці починала кипіти вода. Тоді обкривали цю бочку і так стояло це полотно одну добу. Опісля витягали полотно та клали на дрючки щоб добре стекло і несли звичайно до річки чи потока і цей попіл добре споліскували і прачами його добре спирали. Якщо полотно було чисте без плям жовтого кольору тоді починали його білити на сонці, а якщо воно не взолилося добре то щераз повторяли це парення в зільниці (цілу цю процедуру зі золенням). Раненько господині старались винести скоро полотна на сіножати, де були рови з водою і так розстелювали полотна на 4 годині. Опісля знову його складали в фалди і прали праниками. Як стало дві жінки з праниками до одного полотна і почали його прати (одна другій помагали), а так ставало звичайно таких прачок з пів села то розходився та-кий лоскіт по селі немов би це стріляли з машинових крісів. Якщо була суха весна то розстелювали полотна на траві і поливали водою, щоб не висихали. Таке вибілювання тривало до двох тижнів. Часами був великий вітер тоді розносило полотном. Звичайно господині збирали тоді полотно домів, бо не було

часу, щоб гайтися цілий день та пильнувати, щоб полотна десь не понесло. Вечорами знову його прали праніками і сполікували і за два тижні полотно було біле як папір. Коли полотно було готове його звивали. Це робили дві особи. Одна складала рівно в двоє а друга звивала тісно на качальку. Найбільший звій мав 25 аршин, а були також і по 10 аршин. Так вибілювали полотно з конопель чи льону чи з плоскіні (плоскінь — то є ті коноплі, що їх вибирави перед жнивами, вони коли перецвіли не мали зерна. Якщоб їх не вибирави раньше, то вони повсихали б, а так з них був кужіль і полотно гарніше, як з матірки). Було ще полотно з скочню (скочень — це був інший рід льону).

Як тільки позолили полотно то на першого мая садили фасолю, огірки, гарбузи, кукурудзу садили в нас тільки в городі і їли тільки свіжу. Щойно в Ка наді я довідалась, що в інших околицях садили кукурудзу в полі і з неї робили муку - кукурудзянку. Також не вмію зварити так кулеші, як її варять жінки з Поділля чи Буковини. З початком травня сіяли коноплі і то дуже густо, щоб росли дрібні, бо тоді був гарний кужіль а не ликоватий і було тоді більше плоскінь (це є 1-шої сорти конопель).

Коли все вже було посаджене, тоді брались до полення озимини з будяків, жито пололи з кукілю, а пшеницю з блавату, дикого маку і з ріпаку. Як тільки вирвали будяки то часом пшеницю так вже заросла тими дикими квітками що годі було дати собі раду. Якішо б не був належно виполов цих пільних квіток то було б так заглушило пшеницю, бо вони скорше росли як стебла пшениці, що господар був би мав дуже малий хосен з видайнosti пшениці. Праця була тяжка, від якої боліли крижі, бо треба було цілий час полоти зігнувшись, а відтак великими оберемками хопту складати на межі і все ще робити місце сусідові, щоб він також міг скласти своє

виполене. Зараз по пшениці треба було полоти льон. Якщо льон заріс ріпаком, то легко було його прочистити, але коли замішалась липчиця і листавка (ліскавка — це блискуча трава, яку тяжко було доглянути зблизька, а здалека вона виблискувалась). Якщо цієї погані належно не викинув, то опісля вона і в кужлі залишалась. Часом треба було льон виполювати і три рази. Тоді вже в городі сапали буряки, пололи городовий мак, сапали фасолю, бараболю. Відтак пололи просо, над яким треба було часто також добре намучитись, якщо заросло всяким бур'яном.

А тут знову зближалась Зелені Свята. Господині білили хати зверху і всередині. Також треба було ~~кімо~~ спекти та прибрати святочно хату.

На зелені свята приносили різного зілля з лісу і стелили шувар на долівку, щоб пахло.

В зелену суботу цілий день в селі рух. Жінки приготовляли в'язанки зілля, щоб в Зелені Свята коло громадської крипти освятити. Звичайно святили таке зілля: конвалію, папороть, кадило, руту, шалтію, лілію. Це все гарно обмотували крайкою. Мужчини приносили з лісу гіляки з липи або берези і ним обмаювали хати при вході хати, дах хати. Скрізь чисто мусіло бути позамітане подвір'я. Коли сонце клонилось до заходу, тоді дзвонив великий дзвін і всіх сповіщав, щоб збиратись до церкви на всиночне, а якщо Зелені свята припадали в травні, то також відправлялась маївка (це Молебен до Преч. Діви Марії). Після відправи, коли люди вертали домів, то вже вечоріло, місяць просвічував дорогу, а на небі мільярди звізд мерехтіли наче самоцвіти.

В повітрі був запах бозу, ясміну, цвіту каштанів, акації. На роздоріжжі кожної вулиці стояли гуртом газди і господині та про щось між собою розмовляли. Хлопці і дівчата знову окремо розпочинали співати пісень. В такий чудовий масивний вечір ні кому

не було спішно іти спати. Також зі сусідніх сіл долітала до нас чарівна українська пісня.

На Зелені свята все спішило до церкви, а по Службі Божій ішла процесія до громадської криниці, яку парубки ще в суботу прибрали липами або берізками. Біля цієї криниці святили воду і зілля, само свячення тривало коротко і всі розходились обідати. Обід вже чекав готовий, бо добра наша українська господиня все в кожнє свято ставала раніше, щоб обійти і худобу, все поварити та не спізнитися на Службу Божу.

По обіді все попрятала, дала дробові їсти і збирались разом з процесією, яка ішла в поле. Процесія ішла в тому напрямі де була посіяна озимина це є жито і пшениця.

З Процесією виходили всі люди зі села, бо зараз за селом була перша зупинка - станція, де священик читав молитви і кропив свяченою водою на чотири сторони світа. Люди прикладнувши співали "Царю Небесний". По скінченню молитви люди знову йшли до гранички і співали набожні пісні. (Граничка — це межа, де кінчалися поля одного села а зачиналися поля другого, спеціально відділені по левою дорогою). Коли священик дійшов до тієї гранички, де на нього чекала вся процесія, дівчата звивали малі віночки з колосків житніх і їх вішали на хрестах хоругов.

Як обійшли довкола одну руку поля, де була озимина, то як увійшли в село, то процесія ішла вже сама до церкви, а священик з дяком зачинав ходити від початку села з молитвою по хатах. В хаті читав коротку молитву і покропив хату свяченою водою, Дяк приспівав спеціальний на Зелені свята тропар "Благословен еси Христе Божий наш, іже премудри ловце явлей, низпослав їм Духа святого". За цю молитву давали священикові 50 грошей, один бохонець хліба і миску муки. Звичайно давали муку

пшеничну, бо одна господиня хотіла ставитися перед другою, яка з неї щедра та добра господиня. Нераз самі люди не мали для себе, але священикові давали ту данину. Священик ходив для себе 4-ри рази в році. На Зелені свята, в осені, на Йордан і у Великий піст перед квітною неділею. А дяк два рази в році на Різдво (то є на Стефана) і другий день Великодніх Свят. Хоч вони мали поле, дяк громадське, а священик церковне, але і ще цей дохід брали зі села. То ж і пісня була:

“Печені хліби, навіть пироги

Усь худоба попівська, навіть безроги”

А нераз діти на переднівку і куска хліба в хаті не мали до жнів, а вони цей хліб жидам продавали.

По Зелених Святах треба було господиням все повиполювати, як в полі так і в городі, бо надходила косовиця. Перше косили конюшину, потім мішанину (це є паша для худоби на зиму. Це були змішані: овес, ячмінь, вика, сочевиця, горох, гречка, просо. Це була дуже добра паша і крім того ця мішанка прочинувала поле з різної хопти, а потім родилася на цьому полі дуже гарна пшениця). На кінець косили сіно.

Косовиця — це була найтяжча праця в господарці, а якщо в цей час перепадували дощі і була слота, то ця робота не минула й жінок. Треба було доглянути косарів, розкидати покоси, громадити, складати копиці, пересушувати або перекладати копиці, щоб не грілося сіно чи конюшина. Якщо не було доброї погоди, то треба було помогти звозити сіно. Це все тривало два тижні. В ту пору мало що спалося.

Жінка мусіла перша вставати, щоб зварити і спекти і подоїти корови та піти в поле вже з раня, а коли сіножат' далеко за селом то треба було таки ще більше спінитись. Остання жінка лягала спати, бо треба було всім вечерю подати, помити начен-

ня, та знову приготовити на слідуючий день дещо. Цей час від косовиці до осені, це дійсно був гарячий час, головно для жінок. Косовицю кінчали звичайно в половині червня. А від другої половини червня до грудня знову був інший рід праці.

ІІ-га ЧАСТИНА

ПРАЦЯ В ПОЛІ В ЛІТНИХ МІСЯЦЯХ

По косовиці починались так зв. літні роботи, бо місяць червень, липень і серпень це був найбільш гарячий час для господарів. В половині червня зачинали господині брати льон. Цей льон рвали, як він пожовк і перецвів, щоб головки були доспілі, і щоб насіння було з нього здорове. Його рвали, в'язали в малі сніпочки і ставляли щоб висох, при цьому уважаючи, щоб між стеблами льону не було травки чи інших непотрібних бур'янів. Як льон висох його оббивали прачами з насіння і вже в'язали у великі в'язанки, так щоб могло перевесло зі житної соломи зв'язати і везли на сіножат' його стелити. Його стелили дуже тоненько рядками, де він лежав від 3 - 4 тижнів. По трьох тижнях ішли господині до нього і його пробували чи вже влежався. Господиня звичайно брала кілька стебел в руки і ломила. Якщо солома з льону легко зломилася, а волокна відставали, то зараз його брали, щоб не перележав. Якщо переламане стебло переломилося разом з волокном, то це означало, що вже пропав гарний кужіль з льону. Стелення льону і його сушення залежало від погоди і місця. Якщо перепадували дощі або були великі роси то льон влежувався за три тижні, а якщо була посуха і мало роси то і за 4 тижні не дійшов. Льон стелили по першій косовиці сіна і вибирали сіножат', де була осока і трава без всякого зілля, щоб він влежувався і кужіль був білий, а як постелили на сіножаті, де був хрибуст і лоташі то кужіль з нього був темний і зле його бу-

ло збирати, бо його прикривало листя і треба було поволі вибирати з того листя. Коли постелили на осоці то тільки цей льон згортали і клали у в'язанки такі самі як попередньої. Відтак його привозили чи приносили додому та розставлювали довкола свого подвір'я.

Якщо був гарний гарячий день і льон був добре висушеній то його жінки вбивали прачами, так щоб цю солому пом'яти і тоді його зв'язували в так зв. "ручки" (це що могли набрати в одну руку) і об'язували тими самими стеблами і складали по 30 таких ручок до купи і зв'язували перевеслом зі житної соломи і складали в сухе місце і льон був вже готовий до тертя на терлиці і то його вже терли по жнивах або вечорами при місяці.

Щоб його можна було легко терти то треба було гарячого дня і щоб льон добре на шарх (то є дуже висох) тоді ця вся терміть з нього облітала і виходив гарний кужіль. Але як він перележав (якщо його недоглянула господиня) то все рвалося разом, а кужіль не був видатний. В інших селах льон мочили, але зі стеленого льону кужіль був гарніший і м'який.

Найкращий кужіль був з льону, що звався "скочень". Це була інша порода льону. Він не виріс вищий як на 15 цалів. "Скочень" мав жовто-зеленкувату краску, його цвіт був весь синій (був також льон, що цвив білим цвітом) і ріс коло одного метра вгору і тому його більше сіяли, бо з нього було більше кужелю. "Скочень" рвали (брали), як його насіння були жовті і ще добре не достиг, бо як він достиг то головки самі відкривалися і насіння висівалося само. Господині не дуже то радо засівали цей "скочень", бо з ним треба було багато клопотатися, а менше мороки було зі звичайним льоном. Правда зі "скоченем" можна було сміло робити полотно в 20 пасем і в 22 пасем, бо нитку можна було впрясти

тонісіньку таку як ч. 80 шпулькових ниток. З звичайного льону дуже рідко можна було робити полотно в такі пасма. Найвище ми пряли 18 пасем, а деколи і 20, а звичайно з льону пряли 16 і 18 пасем.

Як тільки закінчили виривати льон, очистили з насіння і постелили, тоді бралися вибирати плоскінь з конопель. Коли коноплі посіяли, то спочатку вони ростуть однаково. Перед 1-им червнем зачинають вони ділитися. Одні ростуть вище і дістають до тижня пуплянки, які пукают і з них починає куритися так як дим (як вітер повіє, то так з того квіту несе в повітрі як дим), а як вони перецвітуть то починають ті стебла жовтіти, тож господині ідути і вибирають їх. Ті перші коноплі звали “плоскінь”, а “матірка” це ті що остали і росли довше. Плоскінь не мала насіння, але з них був гарний і м'який кужінь. Другий сорт конопель звалися “матірка (ті, що остались ще на полі) і цей рід мав вже насіння і цю “матірку” рвали разом коло 10-го серпня.

Є навіть пісня про коноплі:

“Ой Господи, Господи, зроди мені плосконі,
Зроди мені матірку затирати затірку”.

Плоскінь як вибирали то одно стебло за другим, щоб не лишати, бо воно залишене скоро би всохло і потім зло було б рвати матірку як достигне. В'язали в малі ручки і їх виносили з конопель і ставили під будинками, щоб висохли добре, але щоб на них дощ не падав. Як висохли тоді зв'язувалось дві ручки разом і так складали десять таких в'язочок на одну і вже зв'язувалось їх разом в двох місцях. Як пов'язалось всі коноплі то зараз везли їх мочити до озера (якщо було таке в селі) або до ріки. В озері було безпечніше через те, що вода тепла, а в ріці вода була холодна то коноплі мусіли довше мокнути. В ріці навіть було заборонено мочити коноплі, бо від такого мочення в ріці здихала риба. Нераз трапи-

лялося, що поліція зауваживши коноплі намочені в ріці повитягала дрючки і коноплі плили всі разом. Якщо вістка дійшла до села, тоді звичайно користали ті люди, які найскорше прибігли до ріки і повитягали ці коноплі, що плили. Як можна було доказати, що ці коноплі були не всі його?

Також траплялося, що мочення в ріці не було додідне, коли перепадали дощі і вода в ріці піднімалася, а були при ріці побудовані млини, тоді піднімали заставки і спускали воду, щоб млин не був затоплений. Вода пірве ці кільки та багато забере зі собою тих конопель, що мочилися. Але коли погода дописала, а поліція недоглянула тоді таки найкраще вимокли в ріці, де добре їх полоскати, бо вода постійно напливає чиста і коноплі стають білі мов сніг. Після того ставиться їх, щоб просохли і забирали домів.

Коноплі, як плоскінь чи матірку мочилося в цей спосіб: В ріці чи в озері наперед забивалося два дрючки і ці в'язанки складалось впоперек так немов би місток, а що два кроки знову забивався дрючик. Всі коноплі складалось на дні річки-потічка, а потім їх притискається шуваром який викопували разом зі землею так щоб вони не випливали наверх води. Плоскінь потребував від 8 - 10 днів мокнути, а матірка від 5 до 7 днів.

В зв'язку з описом мочення конопель хочу кількома словами згадати про наше жіноцтво, яке так пильно та дбайливо переводило всі роботи зв'язані з доглядом льону чи конопель. Тим жінкам належиться добра про них згадка, бо неодна з них пішла таки з того світа через те мочення і витягання конопель з води. Як була гарна погода, то було пріємно бовтатися у воді кілька годин, виполіскуючи та викидаючи ці коноплі на берег. Але коли була слога та зимна погода а жінка кілька годин постояла у холодній воді (не можна було дозволити, щоб

коноплі мочилися у воді довше, як цього вимагав приписаний час). Якщо коноплі вимокли то їх вигляд був темно рудий, тоді їх треба довго і добре виполоскати, щоб весь бруд зійшов з них і вони ставали білі і кужіль був чистий без пороху. Ця бідна жінка, коли простояла кілька годин під час зимного дня чи слоти у воді, то так посиніла, що аж зубами дзвонила. Багато їх зійшло з цього світу, бо було в них до вибору “або кужіль пропаде або ризикуй своїм здоров'ям”. Я так, як нині бачу цю сцену і думаю: “чи не могли це наші чоловіки взяти якісь дошки та положити при березі ріки, чи озера, або самі гаками витягати коноплі з води, а жінки щоб при березі стояли тепло одіті та полоскали їх у воді”. А ці чоловіки часами в слотні дні добре просиплялися та відпочивали, а жінки мокли по пояс у воді, бо казали, що це не була “хлопська робота”.

Коли закінчено з моченням конопель, то перед самими жнивами треба було цю плоскінь стіпати (це є з грубшої терміті), а потім її потерти (це її вичистити цілком з терміті).

Терлиця була з твердого дерева, так як дубини, береста, або грабини. Терлиця мала 4-ри ноги, так щоб не перекидалася, ноги були приблизно 1-го метра довжини. До них було прикріплено дві поперечні дошки широкі на одну п'ядь, а тонкі на 1 центиметр. Горішня частина дошки була тонко витесана і дошка була віддалена одна від другої приблизно 2 центиметри. Поміж ці дві дошки входила третя така сама дошка зверху котра впадала в середину між ті дві і вона мала з правого боку ручку. Ця середуша дошка була рухома і знову тонко стесана зі споду на остро, ця дошка називалася “мичик”.

Жінка брала ручку льону чи конопель вкладала між ці дошки, лівою рукою тримала по середині ці коноплі а правою рукою держала за держак “мичика” і так била по цьому льону чи коноплях, щоб

поламати цю терміть. Після того ці коноплі витріпала до терлиці і її в руках остав чистий кужіль. Якщо коноплі добре не вимокли чи не олежався льон то мусіли щераз сушити на сонці. Коли затягнулась слота то припалювали в печі легкий вогонь і сушили на печі. Таке сушення на печі було заборонене владою. Траплялося, що польський подіцай ходив по хатах і провірював чи де не сушать кужілю, бо з того міг постати вогонь, що спричинив би пожар. Тому за те карали грошовою карою або в'язницею.

Перед початком жнив мусіла кожна господиня кінчати всю роботу з коноплями. Хоч я згадала і про льон, але дійсно льон збирали коло Спаса — це є на 19 серпня. І на цей час збиралося стільки роботи, що господиня не знала що скоріше починати.

Треба було другий раз ополоти город, і підгорнути капусту, бо вже зав'язувалась в головки, так само і просо вдруге сполоти, щоб його травка не заглушила. Також бараболі прочистити, щоб їх павутиця не скрутила і коли вони сполені перед жнивами то легше в осені викопувати.

В наших околицях жнива починалися коло Петра і Павла, це є на 12-го липня. Часом вже дехто вжав з пів копи ще і перед Петром і Павлом, як бракувало хліба, а кінчалися жнива коло Спаса (Пресображення Господнє). Якщо було холодне літо то жнива були спізнені і кінчались коло 28 серпня. Наперід починали жати жито, і косити ячмінь, потім іщеницю і овес; просо, горох, гречку, вику збирали при кінці жнив.

В жнива господиня не спала навіть 5 годин на добу. Вона мусіла мати все готове під руками до кухні, щоб зі сходом сонця вже вогонь запалити в кухні чи в печі.

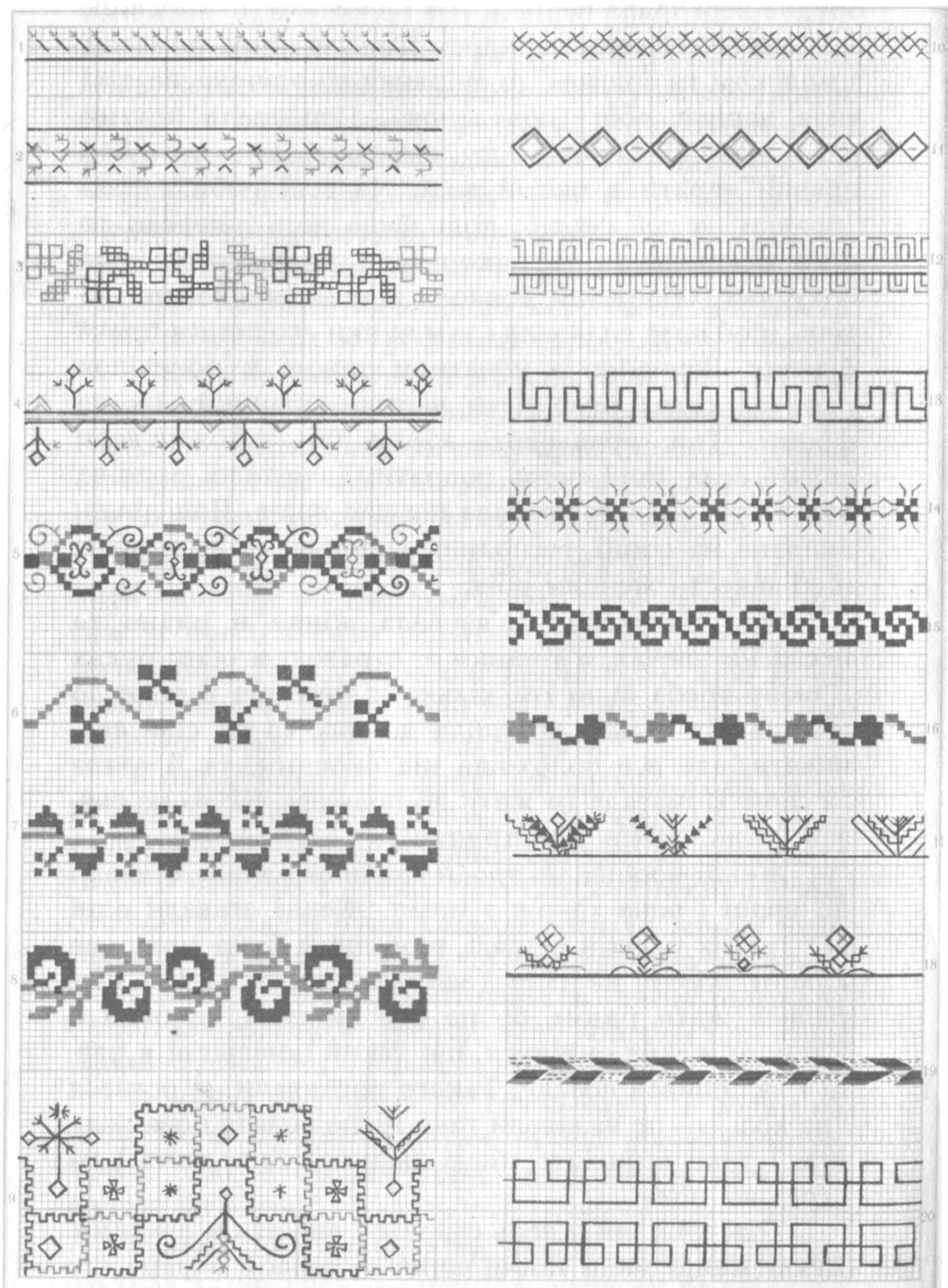
Ранком в понеділок як подоїла корови та випустила їх на росу пастися, то наперед бралася до прання білля. Запалила вогонь, нагріла води та все

брудне перепрала перший раз і зложила до зільниці, зробила луг і воно парило. Тоді зробила порядок з молоком та бралася до снідання та рівночасно ставила варити обід (полуденок). Перепрала другий раз в зільниці білля з лугу, відтак ішла на село "до прачки" прати в чистій воді. На селі робили такі "прачки" в цей спосіб: коли було десь джерело то його обкопували, та викопували на 6 метрів глибоку яму, обложили довкола дошки, прокопали рівець, щоб вода спливала і там жінки сходилися прати близину. Звичайно з початком тижня в понеділок рано по селах було чути відгуки праників, як на фронті. Тож працьовиті жінки так заколочували спокій села, щоб скоро попрати білля цілої родини, яка в поті чола працювала під час жнив. Повісивши випране на сонці, господиня спішила знову в поле, щоб занести женцям обід.

Обід - полуденок зв'язувала жінка в рядно та несла на плечах, а горшки зі стравою в обох руках і знову треба було іти кілька кілометрів в поле до женців. Як тільки прийшла до них то не сіла спочивати, але все положила під снопами, та й взяла за серп. Помагала їм жати до полудня. Ніхто не сказав "садь, спічни хоч трішки!".

Женці пообідали, трохи спочили і знову ставали до праці і вона також з ними. Женці ставали одні від других у такій віддалі, щоб лише було можливо класти жмені на сніп (займали постаті). Всі старалися жати разом, бо це був би стид, та були б з такого женця сміялися, що такий повільний в праці і залишився позаду. Такого прозивали — остався "на козі" — це називали таке місце позаду поза женцем і таке невижате місце залишали на збитки на середині поля.

Тож кожний жнець старався вижати з другими. Деякі женці мали такий сприт зі серпом в руці, що тяжко було йому дорівняти. Часто можна було



ВИШИВКИ В СОКАЛЬЩИНІ СТЕБНІВКОЮ

бачити, що цей жнець вже другий сніп свій в'яже а інший ще першого не зв'язав. Працю спритних женців можна було скоро побачити, бо кожний жнець клав вряд свої снопи за собою, і як був добрим женцем, то цей сніп "в голові" був так рівно зложений, немов бійого хосою обрізан.

Добрий жнець міг вижати за день і копу жита і ще кілька снопів, а пшениця яка була м'якша і нижча то і 2 копи. Копа числилась 60 снопів. Снопи в нас складались по пів копи, півкопи ставили на полі в 1 ряд (хіба поле було широке дуже, а збіжжя зародило то ставили в два ряди). Наперед ломили один сніп вдвое і його зав'язували перевеслом і клали колоссям догори то звалася "душа", тоді клали 7 снопів довкола тієї душі, але колосся все мало бути на тій душі і перші снопи клали перевеслом тим, зав'язувалося сніп до землі, а другий ряд на тих самих снопах, але перевесло, що зав'язувало сніп вже мало бути на верх, так обложили довкола по 4 снопи, а один сніп був більший від других, і його вже тісно зав'язували і ставили колоссям до гори і так його довкруги розламлювали рівно і накривали ті снопи, що вже були зложені в півкопок. Так і рахували: 7 гранок по 4 снопи, один на другому то є 28 снопів, а цей спідний "душа" разом 29, а цей верхній "шапка" то є 30-тий сніп.

І ніхто ніколи не помилився, кожний знав вже на пам'ять як має виглядати півкопок. Такі півкопи ставили зі жита і пшениці. З ячменю, вівса, гречки ставили копи інакше. Наперед клали один сніп на землі на стерні, а біля нього ставили два снопи разом, так як хрест, це мало творити 4 гранки а в одній гранці було 6 снопів (це є по три в одному ряді, а на верх клали сьомий — на укісь).

Горох і вику клали інакше. Складали по 30 снопів, але їх звали не півкопки але "вкогуті". Ставили наперед три снопи так, щоб тримав один другого,

потім ставилося стручками до гори 11 пар а 8 снопів
клалося поверх тих але голова дотори а стручками
донизу на ті спідні снопи.

Гарно виглядали наші поля літом в жнива, де
стояли копи немов свідки родючої та плодовитої
землі. Також красувались поля перед жнивами золо-
тистими ланами пшениці чи жита. Збіжжя хвилю-
вали немов це море, під легким подувом вітру, а ко-
лосся з повагом хилило свої голови під тягарем обиль-
ного зерна. З якою повагою в'їздили вози в село на-
ладовані сіном чи зі збіжжям в час возовиці потім
зі збіжжям, а в кінці осені з отавою! Стодоли були
повні збіжжя, шопи сіна, конюшини, гороху, отави.
А багатим селянам то навіть не влазилося в ті сто-
доли, а ставили на повір'ю стоги і обороги. Де ж те-
пер ті наші стоги і обороги, ці наші гарні господар-
ства, багатства сіл та добробут?

Мені пригадалась одна історія з 1-шої світової
війни, яка характеризує вірно погляд чужинця нім-
ця про наш народ в тих часах. Це було точно день
перед Іваном Хрестителем 6 липня 1915 року, коли
до нашого села прийшла німецька армія і заквати-
рувалась по хатах, а в нашім саді по середині села
зробили канцелярію, встановили телефон. В наших
сусідів примістились всі старшини. Одної неділі роз-
казував один оберлейтенант так:

— Нас виславла наша Німеччина на поміч Ав-
стрії і ми увійшли наперед на територію Польщі коло
Кракова. Там ми зустрілись з людьми які мешкали
під одним дахом з худобою. Ми дуже бридилися, бо
ті мазури були брудні, неохайні. В армії постало не-
вдоволення, пошо нам класти здорову голову за "Га-
ліції". А нас все потішали, щоб ми мали терпець,
бо ми доперва є в західній частині Галіції, де жи-
вуть поляки, а коли прийдемо до східньої частини,
за Сян, то там є цілком інші люди. І тепер ми пере-
конались, що це була правда, бо ми тут у вас бачи-

мо чисті хати, гарну господарку, гарну худобу і присмний гостинний народ.

Але тоді йому не було кому розказати, хто ми! Бо одні звали себе русини, що означало кацаци — інші уважали себе за австріяків, бо ще пам'ятали панцізняні часи і були вдячні, що Австрія скоювала їм панщину, тож любили цісаря і були вірні піддані.

В зв'язку з тими споминами виринає ще один образ, про мою бабуню, яка була дуже віддана Австрійській імперії. Було це 1918 р Коли Австрія програла війну мій брат Іван мав тоді 18 років і в тому часі всіх вже зооружили а в нашому селі закладали міліцію. Брат також поступив в ту міліцію і мав відійти до Сокаля. Перед відходом він скочив до хати, зірвав зі стіни образ цісаря Франца Йосифа (портрети цісаря висіли тоді в кожній хаті) і викинув надвір. Довго мама шукала, де подівся образ, бо мамі не йшло про сам образ, а тільки про рами і скло, які були гарні, і сам брат їх різьбив. Образ зчез як під землю запався. Але трапилось кілька разів так, що коли ми входили до комори, де стояли скрині, наша бабуня все щось завивала в хустку і цілувала та ховала в свою скриню. Ми були певні, що то певно була знимка нашого покійного тата а її сина (який помер в молодому віці — 45 років), або може її мужа, а нашого дідуня. Коли бабуня померла в 1922 році і одного разу мама післала мене щоб вивітрити скриню, тоді я на самому споді знайшла цю хустку а в ній завинений цей образ — портрет цісаря. Нам молодим було тоді дуже смішно і дивно, що бабуня так дуже шанувала австрійського монарха. Але мама заборонила, кому небудь про це розказувати, щоб не біжку люди не обмовляли. Ми молоді того тоді не розуміли, але тепер я добре розумію звідки походила ця вдячність та любов бабуні до цісаря. Вона вродилася і виховалась на панщині. Нераз розказувала

про свої панцизняні часи, тому коли скасували це кріпацтво це була для тих людей благодать Божа.

Я дещо відійшла від теми, але уважаю, що деякі спомини з нашого щоденного життя на Рідних Землях також дадуть насвітлення про побут, спосіб думання нашого села з тих часів.

Як жнива були на укінченню, то тоді господині ішли збирати льон зі сіножати і треба було його хоч з грубшого окутати (то є з грубшої терміти), бо приходив час, щоб з города дещо позбирати. Треба було вибирати цибулю, часник і цибулю - сіянку (це та що звали димка, що її на весну садили). Також виривали мак який в'язали в малі сніпочки, щоб висох та було його добре вилущувати. Також вибирави фасолю, ту що звали "піхота" (це та що росте низько) і фасолю на тичках. Так само підготовляли діжки на квашення огірків, буряків і капусти. Ті діжки наливали зимною водою і держали надворі кілька тижнів, від часу до часу зміняючи воду, а відтак виварювали окропом і висушували, так що вони були готові до ужитку. Треба було завжди дуже уважати, щоб бочок не помішати, і стало квашення огірків чи буряків відбувалося в тій самій бочці, як також і кружки були позначені. Якщо господиня виконала правильно всяке квашення тоді їй ніколи квашення не псувалося.

Огірки квасили подібно, як тепер квасять в Канаді. Помили їх чистою водою, пообрізували кінці і накладали повну бочку. Додавали часнику, кілька малих цибуль, мішаного перцю, бобкового листя, кілька корінців хрону і заливали зимною водою зі солею (то звалось ропа), давали стільки води, щоб огірки були прикриті. Відтак давали кропу ("діл"), листя з дуба і вишні, застелювали чистою шматиною (пілкою), клали кружки а на них зверху камінь і знову прикривали чистою пілкою.

Буряки квасилися так: Вибирави буряки гарні,

невеликі, щоб не були жиловаті, бо такі буряки ніколи не зваряться. Буряки оббирали, полоскали на чисто і заливали самою чистою водою, знову клали кружки і то звичайно вони були дубові. Якщо квашення не перевели добре чи зробили якусь помилку, то буряки чи огірки робились м'які, слизли а квас ставав густий і мав неприємний запах. Якщо все було зроблене як слід, то буряки були тверді, а квас був чистий й прозорий. Господиня орієнтувалась зараз по трьох тижнях, чи квашення переходить добре, якщо ні то викидала все і починала квасити наново. До квашення капусти нічого не додавали тільки сіль, бобкового листя і трохи кміну, зав'язували в пакет і то кидали на спід в діжку. Капусту чистили до білих листків, полоскали і кришили на шатківниці.

В 1930 р. "Сільський Господар" спровадив машинку до січення капусти, тоді було багато лекіє і гарніша виходила покраяна капуста.

Побіч квашення огірків, буряків, капусти, господині також сушили різні роди овочів, як яблука, грушки, сливи та черешні. Яблука чи грушки краяли на половинки і вкладали до печі після печення хліба і держали їх до слідуючого дня. На другий день їх вигортали з печі і перебирали, які були висушені окремо, а які тільки припеклися на другий бік. Тоді знову припалювали в печі соломою і вкидали наперед ті овочі, що були припечені, щоб просохли а потім клали з краю ті, що були вже просушені. Знову залишали їх в печі через ніч. Ці що добре просохли давали на піч, щоб добре висохли, бо інакше овочі плісніли, коли не висушили добре. Так господині сушили кілька днів, поки не висушили всіх овочів, які їм потрібно було до ужитку на цілу зиму. Сливки (угорські) сушили окремо, бо вони були більш делікатні. Тому після спеченння хліба в печі наперід вимітали помелом, яке мачали у воду, щоб не згоріло, якщо вже ніде не осталась іскра, тоді

стелили тонко житний околіт соломи і на неї розкладали сливки. Другого дня знову повторяли так само як при сушенню яблук, знову вкладали до гарячої печі, але вже не стелили соломи під них. Як вони висохли, тоді полоскали у воді і клали на сонці, щоб просохли.

З тим сушенням господиня мала багато клопоту заки привела все до ладу. Ще був в нас один рід грушок, які мали смак квасний, або солодкий і були тверді, як камінці. Ті грушки лежали так довго поки не зм'якли, їх називали "гнилиці" і коли вони вже мали вигляд, як гнилячки тоді їх починали сушити. В нас був великий сад і мене скоро привчили до того сушення мама і бабуня, так що пізніше то сушення належало до мене. Моя мама любила роздавати сушлю всім тим, що не мали власного саду. Коли прийшов піст — Пилипівка чи Великий Піст то найбільше смакували ці зварені сушені овочі з пшоняною кашою і цукром.

Дивно нераз мені, коли читаю що пишуть люди, що в Краї не було що їсти, або що господині не вміли зварити. Це все залежало від жінки. Як була запопадлива і працьовита та спритна господиня то в хаті все були запаси на зиму і на переднівок, але як господиня була лініва, ічого від других не навчилася і вся родина голодувала. Була в нас така приказка — "Багачі їдять колачі, але не сплять ні вдень ні вночі".

На свято Спаса в наших околицях жінви були на укінченню. На 14 серпня припадало "Маковея" — це було свято церковне і рано під час Служби Божої святили збіжжя і огородину. Це було свято подібне до канадійського "Тенкстівінг дей". До свячення господиня приготовляла слідуючі плоди землі: кілька колосків жита, пшениці, ячменю, вівса, проса, гречки. Майже всі роди ярини, як один буряк, одну моркву, петрушку, цибулю, головку часнику, кілька

головок маку, один корчик фасолі, один качан күкурудзи, гілячку бобу, і це все зв'язувала в одну в'язку, прикрашуючи ще різними квітами. З квітів додавали наші господині: руту, шалвію, півонії, васильок, айстри, шелепухи (солом'янки), чорнобривці, резеда, гвоздики, маруну, боголюб, левконії, георгіїї, якщо дехто ще мав святоіванське зілля або біддирві це все разом творило чудовий мальовничий букет - в'язанку. На самого Спаса то вже святили своочі. Був в нас такий звичай, що до Спаса старші люди не їли овочів, поки їх не посвятили. Під час یйни ми тих звичаїв не заховували, бо казали "іжте те що є" а до того ми вже уважали, що то є забобони,

По святі Спаса жінки рвали коноплі (матірку) то с другий сорт, що має сім'я, перший сорт звався плоскінь. Тоді вони співали:

"Ой Господи, Господи зроди мені плосконі,
Зроди мені матірку, затирати затірку".

Коли її вирвали то наперед ставляли, щоб добре висохла, опісля насіння обмолочували ціпами на тому самому місці, де ті коноплі росли, бо в коріннях лишалося трохи землі хоч як їх оббивалося при вириванні (внутрішувалося). Якщо господині не мали багато конопель і в господарстві не було чоловіка, то в тій родині коноплі оббивали прачами самі жінки. Ух оббивали в цей спосіб: клали наперед рядка і на них клали дрючик. На тому дрючку клали пів в'язанки матірки і одна особа тримала а друга молотила ціпом чи оббивала прачем і витріпувала це змолочене і відкладала набік, а цей дрючик був на те, щоб земля не мішалася зі зерном сім'я, бо як отрушувалася земля при вириванні, то все одно цілком не можна було цю землю витрусти, бо вона цупко держалася кореня.

По вимолоченню коноплі пов'язано по 8 ручок до купи в двох місцях перевеслами зі житньої соломи і везли зараз мочити до ріки, озера чи рова з водою.

Матірку мочили так само як плоскінь, тільки від 5 до 6 днів. Матірку було лекше окіпати з терміті як плоскінь. Коли був гарний сонячний день то зранку починали ту роботу з нею. Заки їх окіпали то рано розставляли на сонці корінням догори, як вони на шерхли тоді бралося пригорщу конопель і ломили їх в шестero або і всемero і скручували так, як крутили білизну і збивали до грубого дручка наперед коріння а потім другим боком і відкидалося на сонце. Цей дручок був прикріплений скосом до будинку щоб не рухався. Як жінка навбивалася тих конопель від обіду до вечора то їй не треба було вже іншого проходу чи ружанки.

Працею при прочищуванні конопель закінчуvalись літні роботи і жнива а треба було вже братися до осінньої роботи.

По закінченню жнив справляли ще Обжинки. Обжинки справляв кожен господар для своєї родини і для тих женців, що жали в нього ціле літо. Як дожинали жито то цей жнець, що перший вийшов в поле сплітав зі жита вінок і його тримав до кінця обжинок, а як докінчили жати пшеницю то сплітали вінок з пшениці. Більш проворні і хитрі жінки чи мужчини старались вийти першими в поле, щоб їм дістався вінок, бо звичайно вони діставали за нього від господарів дарунок. По селах, то кожна особа знала чиє де простягалось поле і коли навіть господар замовляв женців, то тільки означував в якому місці має починати жати і вже самі женці з'являлись на полі.

В хаті столи були застелені гарним обруском (власної роботи, який був тканий з червоною ниткою і це виглядало немов вицівка) та огиналися від всячини. Чого там не було? На столах стояли свіжі пшеничні пироги печені з пшоняною і гречаною кашою, зимні м'ясива і на перекуску горілка (гарак), свіжі квашені отірки і зимна відварена капуста при-

правлена олієм з огірковим квасом. Як женці засіли до столів, тоді тато і мама випили до женців за їх здоров'я і бажали їм "Многая літа".

Тоді женці, що несли вінки випили бажаючи здоров'я бабуні (вони обос були похресники бабуні). Тоді почали загально гоститися припрошуочись всіма різпородними стравами, під якими аж столи вгиналися. За цей час мама подала курячу зупу з локшинами і ставили куряче м'ясо та овечу печеною з соусом, приправлену різним корінням і часником. До того давали редьку зі сметаною або хрін зі сметаною. Потім ставили печені сладкі пиріжки зі сиром, сливками, завивані з маком і це все подавали до зимного пива. Може комусь дивно, як їсти редьку зі сметаною для м'яса. От, хоч і прийдеться знову відійти від опису обжинок, але таки може пригодиться кому ця смачна страва — салата з редьки. Подам спосіб приготовлення цієї салати. Редьку літню (чорну а не червону редьковку) терлося на терці подібно як буряки і сіклось ножем цибулю, відтак свіжі огірки різaloся тоненько кружельцями (слайсами), тоді солили до смаку і перчили і це постійло якої пів години накритим, тоді воду з них, що звалися ропа відливали і додавали квасної сметани і подавалось до печені. Хочу згадати, що коли я одного разу в своїй хаті гостила бл. пам. єпископа Богдана Шпильку з Америки та заставила всякі добре страви єключно з індиком, приготувивши і цю редьковцю, то єпископ найбільше смакував саме цієї редьки заявляючи, що таку саму редьковцю їв перший раз на жидівському бенкеті в Нью-Йорку.

Коли вже женці повечеряли і попивали пивом тоді починали співати різних пісень. Серед всіх зібраних найбільш співучою була Меланія Конахович, кузинка моєї мами. Вона мала голос солов'я і звичайно вела перед в піснях. Меланія померла трагічною смертю, щоб зробити місце для коханки свого мужа,

яка війшла по її смерти на ту господарку 1918 року.
Пригадую собі ще й до нині пісню до женців:

Ішли женці в поле жати,
Тай забули хліба взяти,
А хліб взяли, серпи забули,
Ой такі то женці були.

Ішли женці в поле жати,
Тай забули води взяти,
Воду взяли хліб забули
Ой такі то женці були.

Ішли женці в поле жати,
Тай забули серпи взяти,
Серпи взяли, обід забули,
Ой такі то женці були.

Потім співали різних пісень до пізна, а вже розходилися над ранком.

З улюблених пісень які все розпочинала Меланія були: "Ой поїхав ревуха, по морю гуляти", "Не сіяйте ясні зорі, облаками у горі", "Більше, як літ двіста, як козак в неволі", "І який то вітер шумно грає, від Сяну, Прута до Карпат, Верховино". Я ще нині чую пісні і бачу тих людей хоч вже багато літ проминуло від того часу. Це були здається останні наші обжинки такі гарні в 1913 році. Після того віддалася моя сестра, а в 1914 р. розпочалася війна, в 1915 році помер тато на серце і в цьому році наш дорібок знищили мадяри. Білні у війну нічого не тратять, але заможніші господарі таки завжди потерплять дуже. Потім ми дросли і розібрали маєток на рівні часті то вже не могли так величаво святкувати обжинків. А тепер то вже нема на цьому місці ні хати, ні села ні тих людей, що жили в селі. Одні порозкидувані по цілій Росії, інших знищила друга світова війна. А наймолодший брат Микола 1947 року вивезений до Польщі на "земі одзискане" з роди-

ною і з тими родинами, що недалися вивезти в Росію.

В житті села кожна праця яка кінчалась обрядовими відсвяткуваннями мала свій чар і залишала все нові настрої та відзначалась новим характером. І так по відбуттю обжинок наші господині знову бралися до праці, яка припадала на осінній сезон. В осінніх місяцях обробляли кужіль. Як воно це робили, опишу докладно. Наперед його окіпали з грубшої терміті на тих самих терлицях), тоді починали його чесати. Чесали коноплі на кількох щітках. Перша щітка була зроблена з дерева. Це була дошка на один метр довга і широка на "хлопську п'ять" (стопу). По середині цієї дошки був круглий кружок з липового дерева або осики і в цей кружок були повбивані цвяхи довгі на 5 інчів (тонкі, сталеві) густо немов гребень і на тій дошці чесали з грубшого і це звали "коділка". Як почесали то з двох "ручок" тих що терли робили "повісмо". Таких тридцять повісмів складали до купи і то звали "десяток". Куділку ділили також на два сорти. Перший сорт то була грубша і з неї пряли валовину — це було на мішки та на накриття на коні. Другий сорт був гарніший то пряли його на портницу, з якої пряли ряди (верети) до щоденного ужитку.

Коли чесали на тій першій щітці липяний кужель, то ця перша коділка, що з неї робили боротки і пряли на воток до полотна як основа була 14 пасем або 16 пасем, але тільки тягнули довге волокно, а як траплялося коротше то пряли на друге веретено і то ішло вже на воток до тонесеньких ряден (або як звали — верети), а вже не давали цієї пряжі ні до 18 і 20 пасем полотна. На такі полотна з 18 і 20 пасем то вже мусів бути кужіль найкращого сорту.

Боротки робили жінки вечорами в сінях або в коморах при свіtlі і їх в'язали по 12 разом і то звали пучки. Боротку треба було вміti зробити, щоб з неї не лишалося багато клоча.

Гребінь виглядав так як "преслиця", але там де "преслиця" мала держак на кружілку то гребінь мав на ширшому держаку зубці (ті зубці були різані на дощці на 12 інчів широкі, а тонка на 1 інч), ті зубці були широкі на одну п'яту центиметра а високі на добру "п'ядь". На нього накидалося куділку і обмикувалося, що осталося тоді гребінкою чесалося. Гребінка мала вигляд так як гребінь, але була малого розміру так на 5 інчів і мала ручку так, щоб добре було за що взяти в руку. Там оставали волокна кужелю гарні і як думалося, що то буде досить на тут боротку тоді одною рукою від себе трималося той зчесаний бік, а з другого боку гребеня другою рукою вимикалося ту куділку і через ті зубці клалося її до себе і ще її розчісувалось гребінкою добре а тоді бралося все в жменю потягнулося до кінця того чесаного і замотувалось на два пальці тісно кінець і вже тоді скидалося її з гребеня. Якщо цього всього добре не виконалось і не перекинули через гребінь так як мало бути то бородка розліталася, а власне з конопляних бородок пряли на основу на рядно, а з того клоччя що оставало з бородок то пряли на валовину, це є на мішки на збіжжя і на інші речі в господарці.

Коли почесали, вкуталися з кужелем і куділкою, тоді бралися до начесання кужелью. Брали ті чесані повісма по одному, перев'язували в половині тонким шнурком тісно, один бік замотували на ліву руку а правою начесали. Ця щітка до начесання була зроблена зі щетини з дуже дрібної але твердої що не погиналася (це не була щітка зі звичайних свиней, але казали що з морських свиней). За моєї пам'яті вже тих щіток не продавали ніде, а може я не мала нагоди їх зустріти. Знаю, що в нас вдома дуже старанно їх ховали, звідки її дістали ще знаю, це була спадщина по бабуні і перейшла на невістку, а потім залишилася мені. Коли я виїздила до Канади в 1934

році то залишила сестрі як-також "преслиці", гребені кружілки до навивання кужілю, веретена. Веретена держалося порожні в помелах, які були зроблені зі житної соломи, їх там засаджувалось, щоб вони не погнулися або не покрутинися, бо не були б добре крутинися, а як веретено добре і рівно не крутинися то нитка не була б моцна і розлазилася. Веретена робили в нас тільки з вільхового дерева, вони були на вигляд червоняї і легкі, їх по селях самі чоловіки робили на 12 цалів довжиною. Коли на таке веретено нанірвали багато ниток то це звалось починок. Як цей починок був готовий його ставили коло печі на прямурках (гнімсі, що с коло бовдора при печі), щоб висох а тоді звивали на клубки. При прядінні вживалось пальці лівої руки, які повинні бути мокрі і тоді стало спинилось їх, так довго як довго прялося, а правою рукою треба було веретено в пальцях крутити. Часами то вже не вистачало слинни тоді держали в мисочці воду, але це не було зручно бо гаялося багато часу, бо як тягнулося кужіль з кужілки а часом ішло багато волокон разом (тоді вже нитка не була б рівна) то зубами це розбиралося, бо нитка мусіла бути рівненька як струна. Може хтось з читачок заперечить, що в них так не пряли то я присягаю, що ця жінка піколи не пряла або добре не вміє прясти, або не виділа як пряли.

В нас також був вдома вже "Коловороток", його зробив один чоловік, що приїхав з Канади по 1ій світовій війні, 1922 р., то вже не треба було веретена і нитку крутити пальцями, тільки ногою оберталося колесо тоді при помочі правої руки розбиралося волокна, бо ця рука була вільна, а смикалося кужіль з кружілки лівою рукою. Кружілку насаджувалось на "преслицю" а нитка вже сама звивалася на шпульку в коловоротку. Як довго і багато прялося то на лівій руці нераз нитки так в'їдалися в пальці, що аж кров виступала.



Марія Скубова, громадська діячка в ЗДА як прядільниця

Це була тяжка праця жінки-селянки, бо треба було напрясти на сорочки для всієї родини, на рядна (простириала) або як звали верети, на мішки, а ще і тоненькоого на обруси партовини, мати основу на ліжники (чи килими), а як не мала приданого від своєї мами, як виходила заміж, і не було в ней злишнього полотна в скрині то часами бідна жінка цілу зиму ночами пряла. Звичайно пряли з осені до великого посту, а під час посту вже треба було зачинати шити біля для родини. То не даром зложено пісню: "Бодай ся когут знудив, що мене рано збудив". Ніхто на селі не придержувався годинника, коли треба вставати, але як починали когути піяти по селу то вже зачинали жінки вставати, чи спала чи ні. Я пригадую, як мене нераз мама будила "Вставай прясти, бо чуєш, що вже кури піють". А я так хотіла спати, здавалося, що я щойно лягла, не хотілось вставати, але треба було. А мама вдруге вже будить, тай каже: "Це вже другі кури піють", бо ранком то півні три рази піяли.

Так само і в літі треба було вставати зі сходом сонця. А як ми ще були молоді дівчата чи хлоці, буvalо вийшли вечером на село і посиділи до півночі, а то і пізніше, коли була неділя і відбувались музики чи театральна вистава, то ще не ляжеться, а вже треба було вставати. Мати будила мене з братом: "Вставайте діти, бо вже дніс чуєте як гарно пташки співають, зозуля кус, а бузьки клекочуть". Вікна всі відкриті в літі в хаті, а довкола хати в нас був чудовий сад. Зозуля, як здуrolа, кричала безперестанку ку-ку тай ку-ку. Мама побудила нас та пішла до їти корови. А ми назад до ліжка, щоб хоч кілька хвилин ще поспати. А мама вже вернула зі стайні, та знову будить та заохочує послухати гарні співи пташок в саду та поглянути на красу літнього ранку. Ми поставали та воркочимо: "а щоб та зозуля пукла, чого вона кричить, так рано". Щоб я тепер дала,

щоб щераз пережити от такий літній ранок в рідних сторонах. Тоді ми цієї краси не вміли оцінити, бо ми в ній зросли і вона була нам буденна. Аж тепер на чужині в тих онтарійських горах хочеться мені хоч раз послухати кукання зозулі чи спів слов'я, і ними налюбуватися.

Пригадується мені віршик:

“Чи стоїть ще при воротах явір зелененький,
І чи є ще такий гарний сад мій зеленський”.

Знаю, що його нема, село згоріло, людей вивезли, сади повирубували, комуна заложила колгоспи, напровадила в наші сторони якихсь зайдів. Нераз мене питаютъ, чому я не поїду відвідати своїх рідних сторін. Я зразу відказую: “не тошо не маю часу, але не хочу”. Не хочу, щоб мене мучила оця руїна, що тепер залишилась, не хочу бачити комуністів, які розігнали наших людей, як шуліка кури, і не хочу бачити сумної дійсности — комуністичного знущання та панування. Хочу жити цією уявою, та бачити своє село таким, яким я залишила його перед 1939 роком . . .

Але знову треба повернати до конопель. Кінчуючи почесання на щітках на яких роздирали волокна, а цю почіску звивали і з неї пряли тонесенькі нитки на поробок на зрібній основі (то є з конопель) на простирадла, бо рядна то були з грубих ниток з конопляного кужеля, а простирадла то вже були тонші від рядна а грубші від полотна.

Як добре вичисали повісмо то його клали повздовж і як зчесали таких три повісма то їх сплітали в косу і то звали плотиці. Знову таких десять плотиць зв'язували разом і це був десяток плотиць. Їх складали десь в коморі на полиці, щоб влежувалися, а як мала вже коло десять десятків таких плотиць тоді бралися прясти з них 18 або 20 пасем, бо не кожного року вийшов гарний льняний кужіль, щоб можна з нього було такі гарні пасма полотна

прясти. По закінченню з кужелем господині бралися до осінних робіт в городах.

Збирави все з города, а насіння переховували на слідуючу весну, щоб було чим город засіяти і засадити. Насіння виплекували і збирави так: Цибулю зараз з початком весни всаджували в землю. Вибиралі великі цибулі, обрізували її верхи так з пів інча, щоб вона пустила багато стрілок (які мають насіння). Садили її по чотири разом. Таких рядів робили з тридцять і як стрілки з насінням були вже досить великих тих чистили патиками і обв'язували, щоб не падали, а дозрівали гарно, як вони просихали (в'янули) тоді їх обривали і сушили на ряднах. Коли вони вже висохли то їх витрясали, прочищували і як було вже сухе то зісипували в мішочки, які кожна господиня мала завсіди готові з року на рік, окрім для кожного роду ярини. Коли посадили цибулю на насіння то зараз побіч садили кілька старих головок капусти, яку в осені виривали з корінням і тримали в пивниці або в ямі, де переховували бараболі зимиою.

В цей самий спосіб садили на насіння буряки, моркву, петрушку, пастернак. Коли ці ярини принялися і почали пускати гони, то є осінні прути, їх чистили патиками і обв'язували щоб не хилились, а насіння росло гарно. Доспіле насіння знову обтрясиали, чистили і ховали на слідуючий рік, щоб було готове. Салату виплекували на насіння в такий спосіб: Вся салата, яка пішла в стовбур догори виривалося, а оставляли тільки гарні корчі і коли вони зацвіли і зачинали пушлі, їх виривалось і ставилось в таких місцях, щоб не замокали, а доспівали. Достигле насіння чистили і ховали в мішечки. З огірків і гарбузів збирави насіння так: Перші огірки достигали коло 2 липня. Їх вибиралі і квасили в поливаних горшках, щоб були смачні до молодої барраболі. Тиждень пізніше квасили в малих бочівках,

щоб знову були під час жнив і в косовицю. Коли сгірки появлялись вже у великій скількості тоді господиня вибирала з один тузін гарних огірків і прикривала буряковим листям, щоб знала які залишилися на насіння. За кілька днів ці огірки виростили великі і вони залишались на городі до кінця серпня. На них шкіра ставала груба жовто-темної краски, а в середині м'якушка ставала напів водяна, а зернятка повні. Доспілі жовті огірки визбирувалось з города, розкраювали на половину і витягали все зі середини. У відрі виполіскували зимною водою і виливали на густе решето (пів-сито). Таке полокання повторяли кілька разів, аж зернятка огірків ставали цілком чисті і їх сушили на сонці аж висохли цілком. Готове насіння з огірків переховували в мішочку до весни. В подібний спосіб збирави насіння з дині. З гарбузів збирави в той самий спосіб, що і з огірків.

Крім насіння з города добра господиня не забуєла зібрати насіння з квітів, щоб весною знову посіяти їх коло хати, бо інакше хата була б пустою і сумною. Я вже згадувала, що наші хати по селах єнглядали "мов писанка", обсаджені різними прекрасними квітами як також корчами бозу, ясьміню, калини, а коли ще зацвіла акація, каштани і липа, то справді від всіх тих чудових ароматів на нашій землі "був рай на землі" не згадуючи вже про сади, які цвіли раніше.

По закінченні робіт в полі, городі, по приготуванню всяких зимових запасів, як квашення огірків, капусти, буряків, господині бралися до чищення і порядків в хаті. Білили наперед комори, сіни, хату, все клали на призначене місце, щоб взимі було під рукою. Господарі мололи збіжжя на хліб, пітлювали пшеницю, щоб жінки мали що цекти на неділі і свята, як смачні широги, струдлі і т. под. Робили гречані крупи, ячмінні крупи, піноно, пециак, били олій з конопляного сім'я або зі сіяного ріпаку (це

був олій на піст Пилипівку). Також господині приготовляли білу глину, щоб було чим в зимі що суботи хату підмастити, також жовту глину приготовляли, щоб челюсті замазати, а де не було підлоги в хаті то і долівку змазувати жовтою глиною. На дворі приспи підмазували чорною глиною (домішували до глини саджі). В косовицю приготовляли мітницю (то с така трава на сіножатях) на помела замітати хату, а осоку (осока то є така трава, що росте по сіножатях, на мокрих долах. Навіть с пісня: "Очерет, осока, чорні очі в козака") на пензель до білення хати. Такий пензель виробляли так: "Бралися добру жменю осоки, перев'язувалося в половині тісно шнурком і її парилося окропом. Коли м'якла тоді бралося по трохи тої осоки і скручувалося так як шнурок і згиналося в один бік. Як одну половину скрутилося і вложилося довкола того зв'язаного тоді другим шнурком в'язалося те скручене трохи нижче і так ставало у вигляді як голова малої ляльки. Тоді міряли на дві малих п'яді довжини (щоб цей пензель був довгий) і втинали його рівно сокирою та втовкали ті обяті кінці прачем до колоди так довго (але легко), аж доки ці кінці осоки не вийшли немов волосіння (таке побивання прачем було тільки яких два центиметри з краю того пензля), потім його витріпували до шорсткої дошки, щоб був чистий. Перев'язували в двох місцях вгорі і вже пензель був готовий до білення. Таким пензлем білилося краще, як тут таною щіткою.

Випрятавши і побіливши хати господині починали братися до прядива. Пряли як день так ніч. Тоді сходилися часто на деньки (так звали жінки такі спільні години, коли вони разом пряли). Це відбувалось в такий спосіб. Кожна по черзі спрошувала до себе кілька жінок з родини, чи з організації найближчих подруг, а навіть були прошені з других сіл жінки. Вони приносили кужілі і веретена, а пре-



Дівчина-прядільниця з Печеніжина

слиці то мала кожна господиня по кілька в запасі. Такі ленівки були дуже присмні. Жінки під час пряженння розмовляли про різні домашні справи, а часом співали так гарно, що навіть не хотілося розходити. Звичайно такі збірні години прядення відбувались від 9 рано до 3-ої чи 4-ої по полуночі. Звичайно кожна жінка не забувала про українську гостинність, тому старалися своїх прядок гарно погостити. І так одні до других з кужелями ходили цілу зиму.

А дівчата вдень сходилися так само, але з вишиванням, а вже вечорами ходили з кужелем на досявтки.

До другої світової війни таку працю виконували жінки селянки на господарці. Вони були добрими жінками, господинями і матерями. Такий поділ праці в році перейшов був вже в традицію, це плекалось літами на цьому виростали цілі покоління молодих лівчат, яких матері привчали та підготували на будущих господинь та добрих вірних жінок. В нас були патріярші роди, яких тепер знищено і затиснано в колгоспи а з жінки - господині зроблено невільницю - колгоспницю. Тепер в пресі вихваляють, "що масно добре свинарки, доярки і стахановки" Родини розігнали, села понищили, сади повирубували, будинки порозваливали, церкви позамикали, одним словом велика руїна, все знищили таї годі.

Наше село виглядало так як (здається) писав М. Шашкевич:

Під горою, над рікою в нашім милім краю,
Там село мое рідненькі, думкою злітаю.
При горбочку, у садочку, там моя хатина,
А в хатині, тато, мама, вся моя родина.
Чом ти мені хатиноньку в світі така мила;
Що мене до тебе тягне, якась чудна сила.
Ой соколе, соколоньку літаєш світами,
Скажи мені яку вістку від тата, від мами.

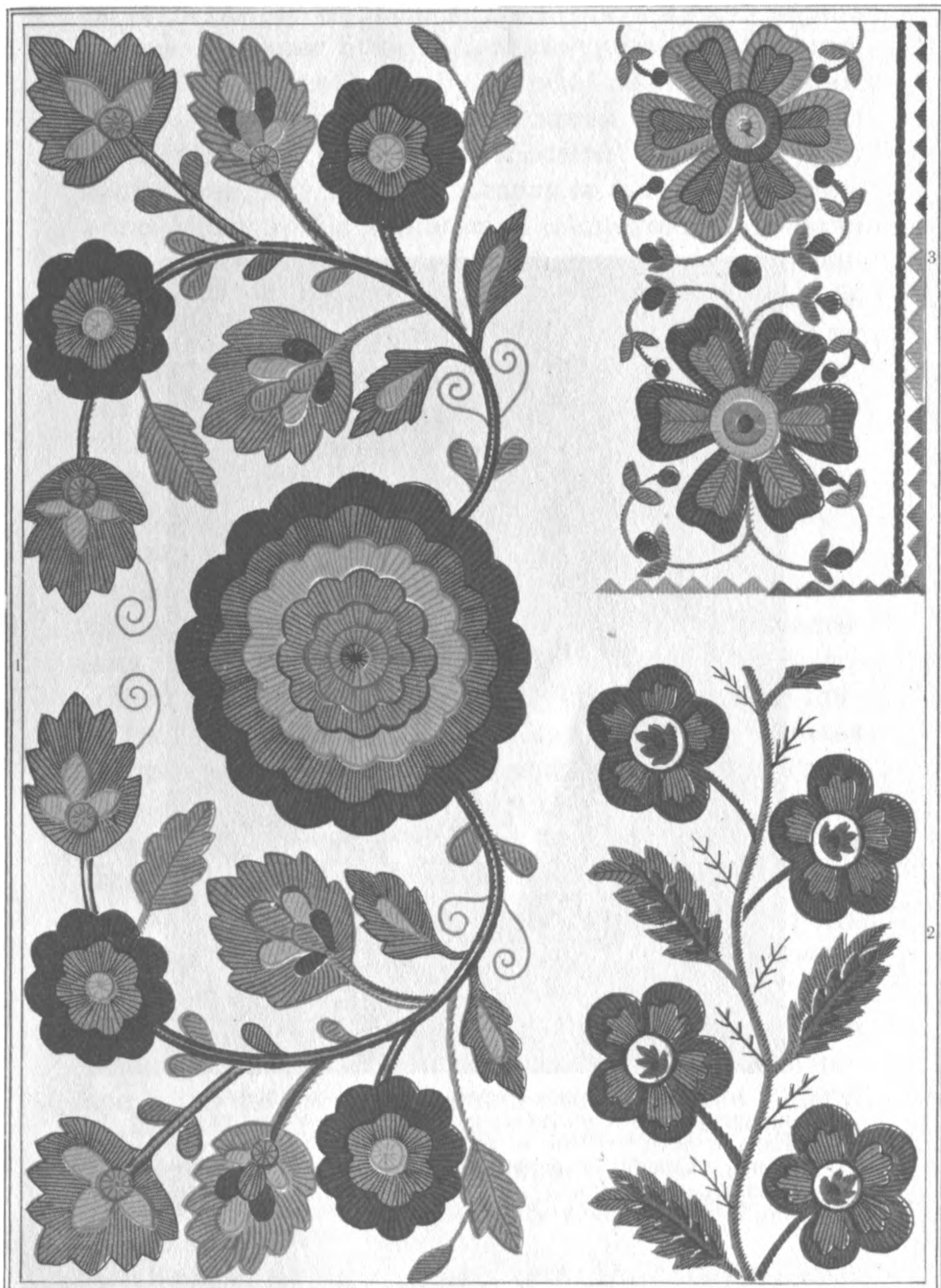
Чи стоїть там при воротах явір зелененький,
Чи такий як був колись мій сад зелененький.
Чи здорові як ся мають браття, вся родина? і т. д.
Рідне село, рідна хатка, як вас я не бачу,
То я тужу і сумую, як день так ніч плачу.

Село Нисмичі було в сокальському повіті в Галичині. Воно було 16 кілометрів на захід від Сокала на шляху - дорозі (цісарській), що вела до Комори Угринів по стороні Австрії. А Долобичів по стороні Росії був також митний уряд (кастем офіс), де і тепер є та сама границя, то є шлях Грубешів, Замосьць, Крелів, Холм і Люблін.

Наше село було невеличке, сто чисел хат не вчиляючи громадських будинків. Село простягалось вздовж гостинця, мало дві бічні вулиці. З півночі були поля, також зі заходу і сходу мали наші селяни свої ниви, з півдня були городи, а за городами були сіножаті. Сіно косили два рази. Першу косовицю називали сіно а другу отава. Сіножаті тяглися вздовж ріки Варяжівки, яка випливала в містечку Варяжі. Ріка пропливала через Корків, Ниновичі, Нисмичі, Угринів, а в Шихторах вливалася до ріки Буг. Шихтори це був присілок, в якому було шість чи сім хат і прилягав до самої границі Волині.

Наше село положене від сходу до заходу простягалось вздовж гостинця. По обох боках були хати, а решта будинків були за хатами. В селі мав кожний господар свій сад. Не було хати, щоб побіч не було овочевих дерев. Овочеві дерева прекрасно розвивались і були такі гарні, коли весною зацвіли то не було видно хат, тільки розцвілі сливи і черешні окрашували Божий світ.

По середині села був поставлений гарний хрест ще з часів знесення панщини. Кожного року на третього травня ішла процесія і була біля хреста відправа. Цей хрест доглядали дівчата і хлопці, гарно його прикрашували, парубки допильновували ого-



СОКАЛЬСЬКІ ВИШИВКИ Й МАНШЕТ (гладю, обміткою,
ланцюжком і поза голку)



Савеля Вавринюк-Стечишин як абсолівентка університету в Саскатуні; пionерка жіночого руху в Канаді, журналістка й авторка фольклорних видань: "Скарби українських вишивок" і "Українські страви й печива" — уроженка Сокальщини (село Тудорковичі) й кузинка авторки.

рожі та обтипали ясені які окружали хрест. Дорога до кооперативи була засаджена розлогими каштанами. При кооперативі була громадська канцелярія, що приміщувалась під одним дахом. Дальше на схід була мурівана Читальня "Просвіти" а при ній була молочарня, яка також доставляла сметану до Районової Молочарні в Угринові. В наших околицях були кооперативи і молочарні ще до першої світової війни, також в цьому часі були скансовані коршми, бо населення села підписало, що такої коршми собі не бажає. В 1928 році засновано Т-во "Відродження" яке мало за ціль відучити молодих людей від пиятики і курення. До цього товариства вписувались також поважні господарі, а головним кличем Т-ва було не піддерживати польського державного скарбу і монополю.

В 1932 році ми величаво відсвятковували 50-ліття нашої Читальні "Просвіта". Наше село розвивалось, з кожним роком ставало національно свідоміше. А ось читаю в канадійській більшевицькій пресі (на "украинском языки"), що п. Дмитрук поїхав з Торонто до краю відвідати родину, яка живе в колгоспі в нашему селі і дуже похвально розписується яке добро принесла комуна, а давніше нічого не було.

Хочу поінформувати, що під час війни село згоріло, залишилось тільки 11 хат, людей повивозили, а на їх місце понавозили якихсь зайдів. Цей п. Дмитрук також подав знимку з нашого села. Я зараз відписала до редакції цієї газети, щоб цей пан пояснив, де ця знимка брана та зачитала його: "Де ті наші господарі, чому нема їх імен на цій знимці і звідкіля ці зайди в нас набралися?" Ні одної душі з нашого села! Але цей іскаріот мовчить, бо брехня невдалася.

Вертаю назад до опису села. На північний схід від Читальні "Просвіти" вела дорога в поля, яка зва-

лась “Середня рука” і за цію дорогою була гора, яку звали Провалля. В 1923 році викрили люди, що в цій горі є великий скарб, а саме була дуже добра глина з якої можна було виробляти цеглу. Кооперація побудувала цегольню на чотири печі і з цієї глини виробляли різні роди цегли. Центрівка (це один рід) уживали на гостинці а з вепнівки і бладівки мурували хати, хліви. Ця цегольня працювала в повному русі до другої світ. війни. З виробу тої цегли побудована кооператива і молочарня. Треба ще згадати про шпихлір (комору) Сільського Господаря, в якому члени Сіль. Господаря засипали частину свого збіжжя, а на весну й це збіжжя випозичали тим господарям, які потребували на засів. На захід від хреста була виморувана школа в якій дітнора вчилася до 6 класи. Побіч школи був гарний дім для вчителя з гарним садом і городом. Пам'ятаю вчителя Зенька, який мав також прекрасну пасіку, а його жінка плекала чудові квіти та городину.

Перед 1-шою Світовою війною довший час в нас учительював п. Яким Скорупський (я також починала в нього науку). Він походив зі села Вілбова з нашого повіту а його жінка була родом зі Сокала з родини Іванців.. Мали вони дві дочки. Учитель Скорупський понад життя любив хор і музику. Він провадив в селі хором і їздив наш хор з концертами по містах і селах. Коли він помер під час війни на вибуху крові то село поставило йому гарний мармуровий пам'ятник за його заслуги для громади головно за хорове мистецтво. Я пригадую, що в школі, коли ми мали візитацію інспектора зі Сокала, то він ніколи нас нічого не питав, тільки казав нам щось гарного співати. Ми мали гарний шкільний хор навіть на чотири голоси і співали такі пісні як: “Реве та стогне”, “Плинь наш Дністре шумно, бистро”, “Вийшли в поле косарі” та інші. Його жінка вчила нас вишивати два рази тижнево. Була дуже вимагаюча і коли хто з нас

нерівно чи недбало це робив то часами била по пальцях. Вона також мала дівочий Інститут, тож вміла вчити різні ручні роботи.

Далі за школою при тому самому гостинці при кінці села було пробство (то є плебанія), яке мало гарне помешкання для священика і всяке забудовання. Був гарний город і сад, який простягався під гору аж до церкви.

Наша церква називалася Успення Пресвятої Богородиці і в цей день село справляло празник. Наша церква мала в 1939 році 360 літ існування (так говорили в селі). Коли я була на відвідахах в краю в 1939 р. то довідалась, що наші люди скинули герб Потоцьких в 1938 р., який був уміщений на фронті над образом Діви Марії, бо боялись, що поляки можуть також зруйнувати нашу церкву, як це вони робили на Холмщині і Волині, які сусідували з нами, мовляв, ця церква належить до них через цей герб.

Щераз хочу згадати, що наше село хоч було мале не належало до інших парафій. В цей час 1867 року був в нас війтом Яцків (забула його перше ім'я). Приблизно був він тим війтом 20 років. Він постарався, що в нас був свій священик і ми не належали до других парохій, хоч село було мале. Був цей війт багатий і дуже розсудливий. Був він неграмотний, але вмів підписатись. Розказували, що коли прийшло яке урядове письмо, то він скликав радних і той, що вмів читати, то мусів читати кілька разів це письмо, а війт запитував чи всі зрозуміли. Коли якесь письмо не було по його думці, чи не для громади, він ніколи не підписував його.

Розказували, що одного разу на зібранні війтів в Сокалі наш війт сказав самому старості, коли рішалась якась справа і треба було підписати:

— “Ви пане мене не нагліть, бо я також маю громаду за яку мушу відповідати, за кілька днів вас по-



Українська Молодь "Сокола" в Угринові, 1933 р.
(частина світлинни).



З фестину в Нисмичах, 1938 р.: переможці у змаганнях мотоциклів — за водієм сидить сестрінок авторки, Василь Антощук. За ним стоїть голова Т-ва "Прогресії" Іван Семенюк.



Провід кооперативи в Угринові, 1939 р. Від ліва: Федь Вербівський, Микола Голяр, Методій Солома, Теодозій Климчук; стоять: Я. Дацюк, Никифор Сава, Данило Пензів'ятер, Семен Сава, Василь Медвідь.



Діяльні хлопці з Нисмич: Никифор Величко — підступно застрілений, Степан Грека, Василь Грека, Семен Михальчук (1933 р.) — загинули на засланні.

відомлю про рішення громади". Староста, який був поляком, аж посинів зі злости і запитав: "Як дливо мам на це бе чекаць?". Наш війт чесно, але твердо відповів: "До трьох днів я вам дам знати".

Часто старші люди оповідали різні історії про нашого війта, який він був мужній і справедливий. По ньому війтом став Даниїл Періг, який був 18 літ війтом і дяком. Він своїм власним коштом підніс церкву і підмурував цеглою та вимурував дзвіницю. Вони обидва з Яцковим вистаралися, щоб село мало на місці священика, бо належати до парохії в Угринові було не на руку парафіянам. Ніколи не було вечірні і що третя неділя була відправа в церкві. Зпершу війт поїхав до консисторії заявити, що село хоче мати свого священика. Там він довідався що наша церква не може одержати сталого священика, бо не має приділу землі з чого міг би вижити священик. І дідич Рильський мав дати свій дозвіл, чи він бажає собі в своєму селі мати священика.

Тоді вимагали найменше 30 моргів поля, щоб священик міг вижити з родиною. Наш війт вернувшись від консисторії зайшов до дідича Рильського і розказав, що вимагає консисторія і чого хоче село. Дідич дав свою згоду на папері, що він нічого не має проти вибору священика в селі Нисмичах, але нехай село само дає землю і його одержує.

Тоді громада розпарцлювала громадське поле (де було пасовисько) і священикові приділили 24 морги поля і 6 моргів сіножаті. Після цього поїхала делегація з чотирьох осіб до консисторії, це були: Даниїл Періг, Андрій Марчук (зять первого війта) Теодор Михальчук і Даниїл Дацюк. Коли вони все те предложили епископові в Перемишлі (бо то була наша дієцезія), тоді від них зажадали ще 2,000 ринських кавції. Вони тоді зараз заручили своїми матками і коли вернули з Перемишля то зібрали тих 2,000 ринських і відвезли до Консисторії. Наше село

дістало тоді священика зі Сокала о. Андрея Чернецького, про якого я вже згадувала раніше. Він був в нашему селі 37 років, помер 1914 р., перед війною Багато прислужився цей священик та його дружина до культурного піднесення нашого села.

То ж ці родини, про які я вже згадала вище провели велику роботу в селі. За них була заснована перша Читальня ім. Качковського, а як заснувалося Т-во "Просвіта" у Львові то вона перейшла до Читальні "Просвіта" у Львові, як її член. Також і Т-во "Січ" було в нас гарно зорганізоване і коли був Великий Здвиг у Львові в 1914 р. то і машерувала наша молодь січовиків і січовичок з нашого села Нисмич, в рівних лавах вулицями княжого Львова. Я добре запам'ятала цю подію, бо мій тато їздив фірою, а з ним і мама та сестра і після кілька сусідів. Мама привезла мені і бабуні шальонові хустки а сестра купила собі гарної матерії на спідницю та запаску як також шовкову хустку на голову. Багато тоді сходилося до нашої хати сусідів, щоб послухати, як відбувся цей здвиг, а найголовніше всі тоді почали говорити про неминучу війну в зв'язку з тим, що в Сараєві сербські анархісти забили намісника Фердинанда і його дружину Софію. Ми, діти, прислухувались до розповідей старших і не розуміли, що таке війна і які вона може принести наслідки.

Ще хотіла б коротко згадати про те, як в нас відбувались вибори на війта в 1929 році. Мешканці села були поділені на чотири кола. Перше коло це були ті, що мали від 17 моргів поля в гору, друге коло це були ті, що мали від 10 - 17 моргів, третє коло ті, що мали від 5 - 10 моргів, а четверте коло — це були бідняки, які мали тільки хату або малу скибу поля до п'яти моргів. Голосування починалось від тих, що мали менше поля а кінчалось на тих найбагатших, яких в нашему селі було 13 родин. Їх уважали за панівну касту як в Австрії рід Габсбургів. Мушу признаться, що і наша родина належала до

тих багачів, до тих так прозваних "Габсбургів". Пам'ятаю, що під час тих виборів і я була в громадській канцелярії, де відбувалось голосування. От і сдна жінка, яку я задержувала, щоб почекала на вислід виборів, відповіла мені:

— "Поцо я буду тратити час, я і так знаю, що знову будуть «Габсбурги». Це означало, що це будуть знову ті самі, бо вибирали тринадцять радників. А ті радні вибирали з-поміж себе війта. Потім настутили зміни. Запроваджено окружні гміни, де на 12 сіл був один війт, а кожне село мало солтиса (заступника війта), але про це не можу багато писати, бо я вже в цьому часі не була в нашому селі, бо в 1934 році в лютому виїхала до Канади.

На закінчення хотіла б ще подати до історії нашого села, що після 1-шої світової війни наше село знову хотіли прилучити до угринівської парафії, але село поставило спротив. По смерті о. А. Чернецького в нас був часово о. Штокалко, який був зі сусіднього села Вісланич, але, тому що о. Штокалко підлягав львівській дієцезії а наше село було під юрисдикцією перемиського єпископа то його забрали, а відтак приїхав до нас о. Микола Гумовський з Угнова. Після нього був священиком о. Білевич. Не знаю з яких сторін він походив, але по вимові і акценті хіба можна було б його походження піznати, що він був уродженцем Лемківщини, бо часто вимовляв замість букви "у" букву "и" (слово "не був" — звучало "не бив", "забув" — "забив" і т. под.). Він не дуже добре записався в пам'яті села, люди його не любили, а навіть одного разу він розігнав нам підготову до вистави, яка була призначена на цілі Рідної Школи.

Ось так я перейшла деякі події зв'язані з життям нашого села як також згадала про наші обряди, вірування, що тісно були пов'язані з життям селянина. При тому моєю головною ціллю було насвітлити цілорічну працю жінки-господині описуючи доклад-

но всю працю зв'язану з ткацьким виробництвом починаючи від вирощування конопель і льону, його збору, мочення конопель та прядення. Опис ткацького варстату, який в нас є вже забутим господарським знаряддям та виріб льняного полотна, займав чи не найбільше часу під час зимових довгих вечорів. Прядення і ткання приносило також дохід і все попри те, що жінка-господиня зуживала ткане полотно на потреби родини також це становило її побічний заробіток, за які то гроші вона могла все купити собі чи своїм дітям якусь святочну одіж. До того це уважалось за гордість та традицію кожної господарнії матері передати це вміння своїм дочкам, щоб і вони були колись добрими, працьовитим жінками та вміли всю працю зв'язану зі селянським життям.

То ж я описала працю жінки, селянки. Але також великі завдання мав мужчина, селянин-господар на своїй українській господарці. Його праця також була поділена на 4 пори року, і він так само учив своїх синів всієї роботи, як мати-господиня учила дочок. Тому треба, щоб хтось з мужчин описав працю господаря-селянина на селі України.

Кінцева заувага: Всі назви сіл, які я уживала в моїх розповідях — це назви уживані до 1939 р., коли ті околиці Галичини були під польською покупщією. Після другої Світової Війни, коли прилучено Галичину, а тим самим і мою околицю до УССР, комуністичний режим позмінював назви сіл та повітів. Тут подаю відомі мені зміни назв. Наше рідне село Несмичів тепер називають Подільське, село Угринів — Дубровка, село Тудерковичі — Федорівка, село Хоробрів — Правда. Також тепер вже не називається повіт Сокаль, але Забузький район, Львівська область. Всі інші назви місцевостей про які я ту не згадала також углягли зміні, однак про них я немаю точних відомостей.

(кінець)



Внучка авторки, Сандра Томсон у сокальській ноші.



Внуки авторки: Кенні й Дейві Тациони та Едвард Томсон.

