

ZUR FRAGE DER LITAUISCH-SLAWISCHEN ETHNOKULTURELLEN  
BEZIEHUNGEN AUF DEM GEBIET DER VIEHZUCHT  
(die 2. Hälfte des 16. Jh. bis zum 18. Jh.)

R. Merkienė

Zusammenfassung

Aufgrund der Gutsinventare und anderen gerichtlichen Dokumente wird die Verbreitung der Viehbauten vom selben Typ in Litauen und Belorussland analysiert. Es wird angenommen, dass sie im 16. bis 18. Jahrhundert drei Schichten darstellten: I — Reste allerältesten ethnokulturellen Beziehungen, die offensichtlich von der autochthonen örtlichen baltischen Bevölkerung ererbt war (der Bau — *punia* — *pūnē*); II — vorhandene Erscheinungen, deren Wurzeln auf die früheren Jahrhunderte zurückführten (Bauten — *chlev*, *stainia*, *odryna* — *daržinė*); III — Erscheinungen, die im 16. Jahrhundert in ihrer ursprünglichen Form auftraten. In den folgenden Jahrhunderten entwickelten sie sich in Litauen und Belorussland parallel (*Obora* — *diendaržis*). Die Verbreitung der analogen Erscheinungen war mit einer Reihe von Faktoren verbunden, unter denen nicht nur direkte, sondern auch indirekte ethnokulturelle Beziehungen einen wichtigen Platz einnahmen.

ЭТНОКУЛЬТУРНЫЕ СВЯЗИ ЛАТЫШЕЙ И СОСЕДНИХ НАРОДОВ  
ПО ДАННЫМ ЭКСТЕНСИВНОГО МОЛОЧНОГО ЖИВОТНОВОДСТВА

Л. Думпе (Рига)

На протяжении всей истории животноводства в Латвии среди домашних животных на первом месте стоял крупный рогатый скот [1, 1. 88, 123, 165, 248].

Традиционными молочными продуктами у латышей являются кислое молоко, сметана, масло и творог. Переработка молока с давних времен осуществлялась в следующей последовательности: 1. Молоко ставили закисать без добавления закваски (так наз. спонтанная молочнокислая ферментация). 2. С закисшего молока снимали жировой слой — сметану. 3. Накопленную в достаточном количестве кислую сметану сбивали в масло. 4. Оставшееся кислое молоко употребляли в пищу и перерабатывали в творог. 5. Запасы молочных продуктов накапливали в основном в виде масла. Такая система переработки молока соответствовала характеру животноводства, связанного с земледелием: при небольшом количестве молочного скота в хозяйстве молоко и сметану для переработки приходилось копить и запасы было удобнее делать в виде масла. В умеренном климате Прибалтики процесс естественного закисания молока происходил сравнительно медленно: на поверхности его должна была отстояться сметана, которую превращали в концентрированный жировой продукт — масло. Данная система, основанная на естественном процессе закисания, характерна для стран Восточной Европы к северу от Польши и Украины. На юге Восточной и Средней Европы в условиях теплого климата и издавна специализированного в молочном направлении животноводства применялась животная или растительная закваска и основное значение в качестве запаса имел

сыр. Масло делалось преимущественно из сливок, а иногда и непосредственно из молока (главным образом при использовании молока овец) [2; 3]. На юге Европы изготовление масла было заимствовано у северных и восточных соседей (скифов, иберийцев и прочих „варваров“) [4, с. 285]. В северных широтах Европы переработка молока в сыр при помощи закваски издавна приобретала большее значение только в тех местностях, где молочное животноводство было широко распространено (напр., в Голландии, Дании, на севере Германии, в некоторых горных овцеводческих местностях Скандинавии). Таким образом, очевидна зависимость системы переработки молока от климатических и хозяйственных условий.

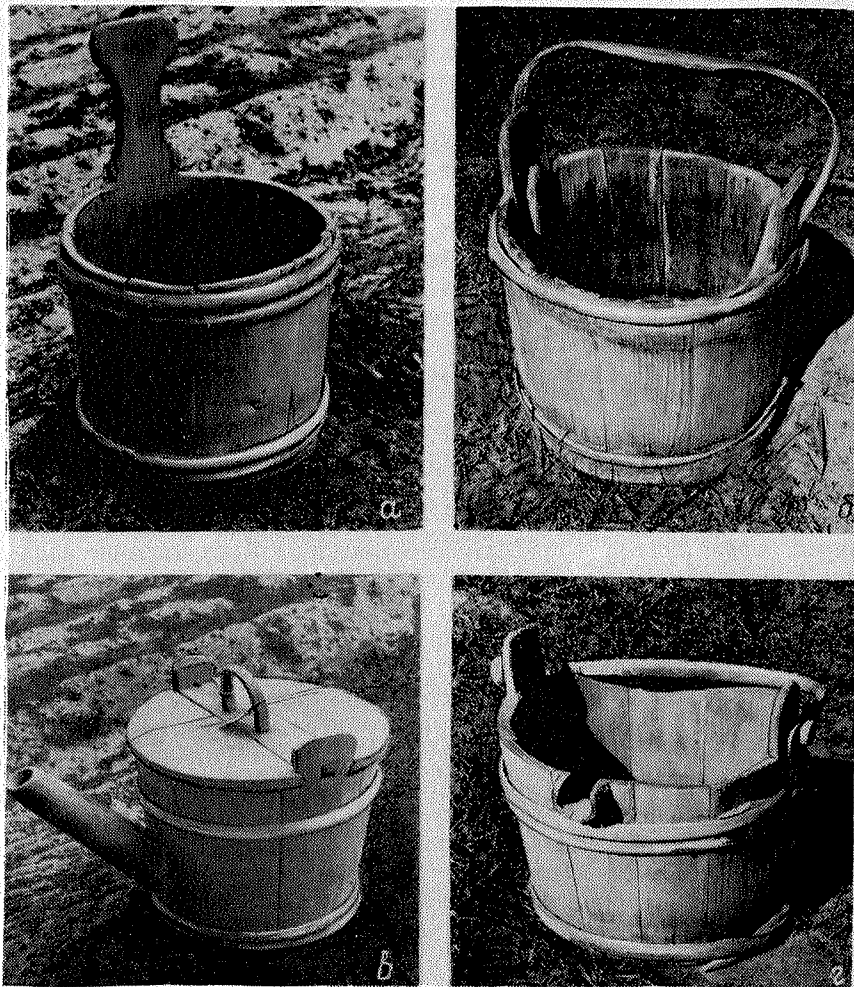
Инвентарь молочного хозяйства латышей состоял из подойников, цедел, посуды для молока, сметаны и масла.

Подойники (*slaucene*, *slauktuve* > *slaukt*) до конца XIX в. были в основном деревянные, обычно бондарные, реже — долбленные. Наиболее простой по форме и старой по происхождению посудой была обычная шайка с ручкой в виде выступающей клепки, применявшаяся в хозяйстве для различных нужд (рис. 1а). Подойник-шайка соответствовал небольшому удою на ранних этапах животноводства — доильница обычно держала его за ручку левой и доила только правой рукой, присев на корточки или став на колени. Такое доение в Англии изображено на миниатюре XIII в. [5, р. 43], в Германии — XVI в. [6, S. 14]. Свидетельством древнего применения шайки для доения следует признать также ее соответствующее употребление еще в XIX в. во всей Восточной и даже Средней Европе [7, с. 138—139; 8, 1. 97; 9, 1. 32; 10, с. 67, 69; 11, S. 643; 12, S. 606; 13, S. 582; 14, S. 763]. Название лтш. *ķipis*, лит. *kipis* признано к тому же древним прибалтийско-финским заимствованием (эст. *kipp*, *kapp* [8, 1. 103—104] и финск. *kippu*, *kippo*); в прибалтийско-финских языках название является в свою очередь древним германским (древним шведским и древним исландским) заимствованием [15, S. 279].

Второй тип подойника — немного расширенное сверху ведро с двумя ушками крепления деревянной дуги — рукоятки (рис. 1б). Его высота и диаметр около 25—35 см. Более крупные подойники с крышкой между ушками применялись только при доении скота на пастбище. Доильница держала такой подойник между колен и могла доить обеими руками. Этим объясняется тот факт, что в XIX в. произошло вытеснение шайки подойником второго типа. В деталях подойника-ведра в Латвии в XIX в. прослеживаются локальные отличия. На западе и юге Латвии (в Курземе и Земгале) преобладал подойник с гладким краем. На юго-востоке (в средней и южной Латгале, в Аугшземе) подойник также делался с выщербленным у верхнего края сучком в виде носика (рис. 1г), на севере (в Видземе и северной Латгале) — с полым сучком — лейкой (рис. 1в). Вне Латвии подойник с ушками был широко распространен в Восточной и Средней Европе от Альп на западе до Скандинавии и России на востоке. В древнем Новгороде подойник с сучком-лейкой обнаружен уже в слоях XIII—XIV вв. [16, с. 25, 28]. В XIX в.

подойник с сучком или носиком был распространен в северной полосе Восточной Европы (от Белоруссии до Скандинавии и севера России). На юге Восточной Европы и в Средней Европе подойники были с гладким краем и обычно сужены кверху [4, S. 306; 8, l. 99; 13, S. 582; 17, табл. XII; 18, с. 87; 19, с. 219; 20, S. 418; 21, S. 293].

О том, что в начальный период животноводства в Латвии существовало процеживание молока (*kāst* — во всей Латвии, *kārst* — так же в Видземе и Земгале), свидетельствуют уже упомянутые находки остатков глиняных ковшевидных цедилок позднего бронзового века. В XIX в. в Латвии применялись три приема процеживания: 1 — сквозь



1. Подойники: а — шайка (Видземе); б — с дужкой (Лиепайский р-н, Руцава); в — с сучком-лейкой (Видземе); г — с носиком (Талсинский р-н, Лубезере) (экспонаты Этнографического музея Латвийской ССР)

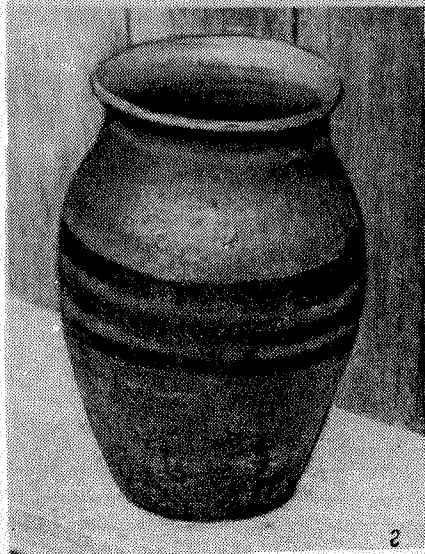
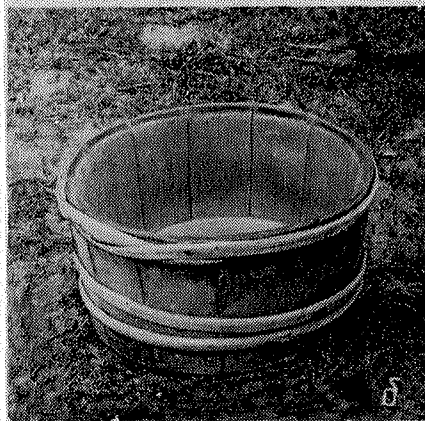
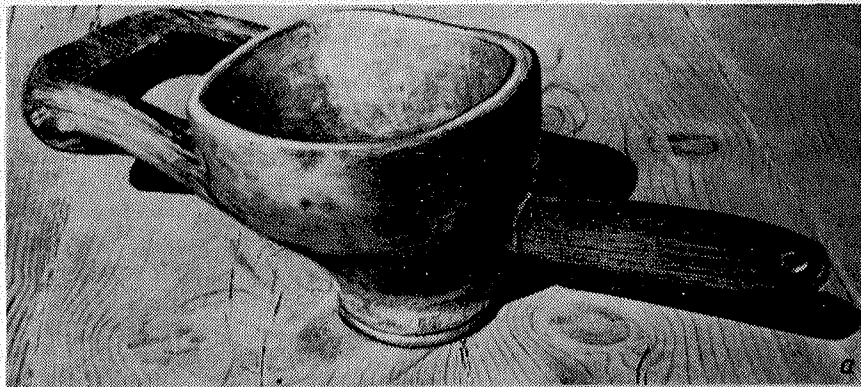
сучок-лейку подойника — в него вставлялась горсть пакли, солома или же он перевязывался льняной тканью; 2 — при помощи деревянной цедилки, на дно которой клали или привязывали снизу льняную ткань (рис. 2а); 3 — сквозь натянутую на край подойника льняную ткань. По убеждению археолога Б. А. Колчина, обнаруженные в Новгороде подойники XIII—XIV вв. имели сук-лейку именно для процеживания [16, с. 25, 27]. Сквозь сук подойника молоко процеживали и в других странах севера Восточной Европы. Деревянная цедилка (*kāstuve*, *kārstuve*) в Латвии имела вид долбленного ковшика с открытым дном и двумя вырезанными из того же дерева ушками, которыми она клалась на посуду, куда молоко сцеживали. Деревянные цедилки также принадлежат к общему для Восточной и Средней Европы инвентарю молочного хозяйства [23, S. 392], но имеют локальные отличия. В Прибалтике и дальше к северу были распространены преимущественно долбленные цедилки. В странах Средней Европы цедилки выгибались из тонкой дощечки — они были круглой или воронкообразной формы и имели плетеное из конского волоса дно [11, S. 643; 12, S. 607]. В Прибалтике отмечено всего несколько таких цедилок<sup>1</sup>. Процеживание сквозь ткань было распространено во всем ареале Восточной Европы. В Прибалтике и восточнославянских странах при этом пользовались редкой льняной тканью и придерживали ее руками у краев подойника. На овцеводческом юге Восточной Европы процеживали сквозь шерстяную ткань, натянутую на раму или крест [7, с. 138; 11, S. 653; 13, S. 575; 24, с. 87; 25, S. 282; 26, S. 229]. В Латвии процеживание сквозь ткань во второй половине XIX в. стало наиболее распространенным способом, что объясняется его простотой и удобством.

Посуда для отстаивания и заквашивания молока в Латвии была двух видов: в западной и средней части страны — из дерева, на востоке и юго-западе — из глины (рис. 4). Деревянная посуда была в виде низкого, широкого бондарного, реже долбленного ушата или кадки (рис. 2б, в). Низкая форма посуды способствовала более полному выделению на поверхность молока сметаны. Она характерна для системы переработки молока в сметану и масло. Клепки такой посуды обнаружены при раскопках Таллина уже в слоях X—XIII вв. [8, l. 104]. В XIX в. она применялась в ареале Восточной Европы к северу от Прибалтики [4, S. 306; 8, l. 99; 9, l. 322]. Типологические соответствия распространенных на востоке и юго-западе Латвии глиняных молочных горшков (рис. 2г) прослеживаются в восточной части всей Прибалтики, в Карелии, восточнославянских странах и дальше на юге Восточной Европы [7, с. 138; 11, S. 653; 17, с. 124; 19, с. 214; 22, с. 380; 27, S. 726; 28, с. 92; 29, Taf. 41].

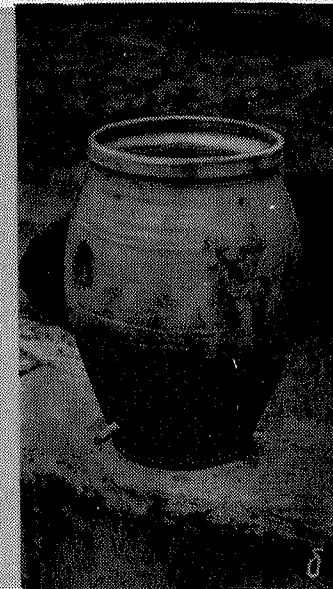
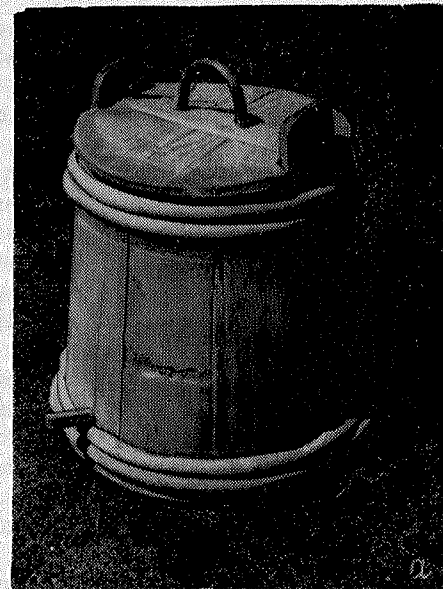
Сметану (лит. *kréjums*, *kreims*; лит. *greimas*) с поверхности кислого молока снимали деревянной ложкой с плоским дном и тонкими края-

<sup>1</sup> Гнутая цедилка из Руцавы хранится в Музее истории Латвийской ССР (инв. № 20145), две — в Государственном музее этнографии Эстонской ССР (инв. № 8271; А 592:70).

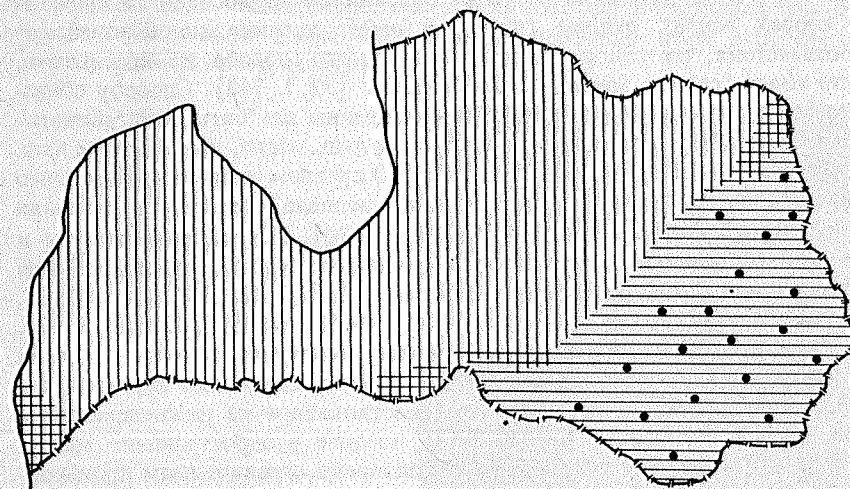




2. Посуда для процеживания и заквашивания молока: а – долбленная цедилка (Цесисский р-н, Розула); б – кадочка (Курземе); в – ушат (Цесисский р-н, Зосени); г – горшок (Краславский р-н, Андрупене) (экспонаты Этнографического музея Латвийской ССР)



3. Посуда для сметаны: а – деревянная (Мадонский р-н, Белява; экспонат Этнографического музея Латвийской ССР); б – глиняная (Прейльский р-н, Галены; отдел этнографии Института истории АН Латвийской ССР, негат. 1626)



4. Картосхема ареалов деревянной и глиняной посуды для молока и топленого масла

ми. Ложка для сметаны также относится к исконному экстенсивному молочному инвентарю народов Европы: она обнаружена уже на свайных поселениях Швейцарии I тысячелетия до н. э. и многократно описана в этнографической литературе стран Восточной и Средней Европы [23, S. 390; 30, S. 127; 31, S. 246].

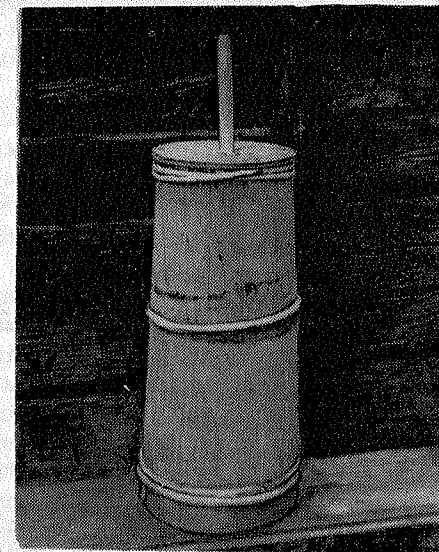
В отношении посуды для сметаны (лтш. *ķērne*, *ķērna*; лит. *kerna*; эст. *kirn*, *kern* <нижненем. *kerne*) в Латвии прослеживаются те же локальные отличия, что и в отношении посуды для заквашивания молока: в западной и средней части — из дерева, на востоке и юго-западе — из глины. Деревянная посуда делалась высокой (h 40–60 см, φ 20–35 см) и суженной кверху, иногда в виде ушата, чаще с гладким краем и крышкой (рис. 3а). Высокая и узкая форма посуды объясняется тем, что сметана лучше сохранялась при меньшем соприкосновении с воздухом. В нижней части было отверстие со втулкой, через которое выпускали сыворотку. Распространенные на востоке Латвии (в Латгале и Курземе) глиняные горшки для сметаны также делались с отверстием в нижней части (рис. 3б). Типологические параллели посуды для сметаны соответствуют параллелям посуды для молока.

Масло в небольших хозяйствах Латвии в XIX в., а в подобных хозяйствах Латгале и юго-запада Курземе и в начале XX в. делали весьма архаичным способом: сметану в миске (кадочке) смешивали рукой (ложкой) или сбивали мутовкой. Первому способу соответствует обозначение приготовления масла *nīt*, что означает также 'делать круговое движение'. Термин сохранился до последнего времени в словах *panijas*, *panīnas* (пахта) и имеет древние индоевропейские соответствия, что говорит о древности самого способа: др.-инд. *nava-nī*, *nava-nīta-m* 'свежее масло' и *vi-nī* 'мешать' [32, l. 748]. Способу сбивания масла мутовкой соответствовали термины *sist* 'бить', *kult* 'сбивать', *darīt* 'делать' и обозначение самого масла лтш. *sviests*, лит. *sviestas* < лтш. *sviest*, лит. *sviesti* 'бросать' [33, S. 953]. О древнем происхождении этого приема свидетельствуют мутовки, обнаруженные в свайных поселениях Швейцарии I тысячелетия до н. э. [23, S. 390]. Распространение того и другого описанных способов приготовления масла охватывает всю Восточную и Среднюю Европу [7, с. 140; 9, l. 325, 328, 331; 10, с. 68; 13, S. 584; 17, с. 125; 23, S. 390; 24, с. 88–89; 34, S. 141; 35, S. 128; 36, S. 47].

Для приготовления масла из большого количества сметаны в Латвии в XIX в. служила маслобойка. Название *ķērne*, идентичное названию посуды для сметаны и к тому же заимствованное из нижнегерманского языка, дает основание предполагать позднее распространение маслобойки в Латвии, что могло быть обусловлено ограниченным производством масла на ранних этапах животноводства. От обозначения маслобойки сам процесс приготовления в ней масла получил название *ķernēt*. Учитывая то, что термины *ķērne* и *ķernēt* в значении 'маслобойка' и 'делать масло' записаны уже в латышско-немецких словарях XVII в. [37, S. 46; 38, l. 101], распространение маслобойки следует отнести к несколько предшествовавшему времени, вероятно, к XV–XVI вв.,

когда складывалось мызное хозяйство, которое оказало определенное влияние и на крестьянское производство. Заимствованное из русского языка на востоке Латвии название *boika*, а также различные поздние производные обозначения *sviesta mašina* (машина для масла), *sviesta trūba* (труба для масла), *sviesta stampa* (пест для сбивания масла) и прочие также могут служить подтверждением позднего распространения маслобойки в Латвии.

Заслуживает внимания маслобойка поршневого типа: узкая и высокая кадочка с крышкой, сквозь отверстие которой свободно двигалась палка с крестом, зазубренным или просверленным кружком на конце (рис. 5). С небольшими вариациями деталей такая маслобойка в XIX в. была широко распространена в странах Восточной и Средней Европы. Она датируется ранним периодом животноводства: в высоких и узких глиняных сосудах масло сбивали в Передней Азии уже в IV тысячелетии до н. э., на юге Европы — в бронзовом веке, в Западной и Средней Европе — во время поздней бронзы [39, с. 222, 223]. Остатки деревянной высокой маслобойки найдены в древнем Новгороде в слоях XIII–XIV вв. [16, с. 28]; такая маслобойка изображена в Англии на рисунке XIV в. [5, p. 83], в Финляндии — на церковной фреске 1470 г. [9, l. 330], в Венгрии — на миниатюре XVI в. [40, S. 32]. Удлиненная суженная форма поршневой маслобойки и способ сбивания в ней масла позволяют предположить, что она получила начало от сбивания масла в сосуде для сметаны мутовкой. В Латвии еще в XIX в. в посуду для сметаны вставляли палку с поршнем и крышку. На раннем этапе животноводства широкого распространения такое приготовление масла здесь, очевидно, не получило из-за ограниченного объема молочного хозяйства.



5. Маслобойка поршневого типа (Екабпилсский р-н, Нерета; отдел этнографии Института истории АН Латвийской ССР, негат. 1685)



Помимо описанных механических способов изготовления масла на востоке Латвии добывались более скорого отделения масла от пахты топлением сметаны в печи и только потом сбивали. Топление сметаны было принято также в восточнославянских странах — у русских и отчасти белорусов. В России, Белоруссии и Карелии топление было основным способом консервации [22, с. 361]. Этот способ был известен и в восточной Латвии. В остальной части Латвии масло для хранения промывали водой и солили, что характерно для стран севера Европы к западу от Прибалтики. Топление применялось наряду с солением на юго-востоке Европы [11, S. 665; 12, S. 614; 13, S. 577, 586; 27, S. 713—714; 35, S. 127; 41, S. 222; 42, S. 557].

Творог (*biezpiens, baltpiens, kupinātais piens*) в Латвии делали двумя способами. I — теплое кислое молоко сливали в мешок, чтобы сыворотка стекла; иногда ее просто выпускали через отверстие в нижней части посуды. В отдельных случаях кислое молоко даже не согревали. Консистенция полученной белковой массы зависела от степени нагрева кислого молока и слива сыворотки. С XVII в. имеются данные о приготовлении творога более сложным II способом — путем согревания кислого молока на огне или в печи (на востоке Латвии) до тех пор, пока белковая часть свертывалась [38, l. 124]. Полученную творожную массу клали в мешок для стекания сыворотки. Гретый творог был тверже. Если хотели получить совсем сухую массу, мешок с творогом клали под пресс (обычно доску и камень). Сухой творог, перемешанный с солью, хорошо сохранялся. Со временем он вытеснил творожную массу, приготовленную первым способом. По убеждению А. Моора, гретый творог проник в Прибалтику, а также в Россию с юга, поскольку был известен уже лужицким племенам [43, S. 230]. В XIX в. в странах Восточной, а также Средней Европы творог делали только II способом. По-видимому, I способ, наблюдавшийся в Латвии и Эстонии в XIX в., следует оценивать как реликт весьма раннего периода молочного хозяйства.

Все основные элементы системы переработки молока, соответствующих реалий и терминологии в Латвии — общебалтийские. Для большинства из них прослеживаются соответствия во всем северном ареале Восточной Европы, где была распространена та же система переработки молока. Однако во многих случаях соответствия обнаруживаются также на юге Восточной Европы и даже в Средней Европе. Типологические параллели на необычайно широкой территории Европы следует ставить в связь с процессом распространения молочного животноводства, истоки традиций которого исследователи относят к периоду индоевропейской общности [44, S. 7]. Локальные формы навыков и реалий, своеобразии молочного хозяйства в северной части Восточной Европы, в том числе и в Прибалтике, сложились под воздействием соответствующих климатических и хозяйственных факторов.

В совокупности по технике молочного животноводства Латвию можно считать переходной зоной между западом (Средней Европой, Скандинавией) и востоком (лесной зоной Восточной Европы). Как

известно, среди факторов, обусловивших это, на одном из первых мест стоял этнокультурный процесс, который на западе и востоке Прибалтики протекал различно как на ранних этапах истории балтов, так и в последующие века.

#### ЛИТЕРАТУРА

1. LAR. — Rīgā: Zinātne, 1974.
2. VzH. — Budapest, 1961.
3. VwH. — Budapest, 1969.
4. Moszynski K. Kultura ludowa słowian. — Warszawa, 1967, t. 1.
5. Hartley D. Elliot M. Life and Work of the People of England. — London, 1928, vol. 1.
6. Spamer A. Die deutsche Volkskunde. — Leipzig, 1935.
7. Милос В. Пища и домашняя утварь литовских крестьян в XIX и начале XX в. — В кн.: Балтийский этнографический сборник. М.: Изд-во АН СССР, 1956.
8. Viies A. Eesti rahvapärane puutööndus. Ajalooline ülevaade. — Tallinn: Eesti Riiklik kirjastus, 1960.
9. Sirelius U. T. Suomen kansanomaista kulttuuria. I. — Helsinki, 1919.
10. Титов В. С. Народные деревообрабатывающие промыслы Белоруссии (1917—1941 гг.). — Минск: Наука и техника, 1976.
11. Kesci-Kovács L. Die traditionelle Milchwirtschaft bei den Ungarn. — In: VwH. Budapest, 1969.
12. Dunăre N. Milchprodukte im rumänischen Hirtenwesen. — In: VwH. Budapest, 1969.
13. Novak V. Über die Milchwirtschaft bei den Völkern Jugoslawiens. — In: VwH. Budapest, 1969.
14. Lurati O. Alpwesen und Alpbewirtschaftung in Tessin. — In: VwH. Budapest, 1969.
15. Schwers J. Sprachlich-kulturhistorische Untersuchungen vornehmlich über den deutschen Einfluss im Lettischen. — Leipzig, 1936.
16. Колчин Б. А. Новгородские древности. Деревянные изделия. Археология СССР. — САИ, вып. Е1-53. М., 1968.
17. Тароева Р. Ф. Материальная культура карел (Карельская АССР). — М.—Л.: Наука, 1965.
18. Бежкович А. С. и др. Хозяйство и быт русских крестьян. Памятники материальной культуры: Определитель. — М.: Сов. Россия, 1959.
19. Молчанова Л. А. Материальная культура белорусов. — Минск: Наука и техника, 1968.
20. Korpzyńska-Jaworska B. Das Hirtenwesen in den Polnischen Karpaten. — In: VzH. Budapest, 1961.
21. Földes L. Esztana und Esztana—Genossenschaft bei den Szeklern. — In: VzH. Budapest, 1961.
22. Бусьгин Е. П. Русское население Среднего Поволжья (середина XIX—начало XX в.). — Казань: Изд-во Казанск. ун-та, 1966.
23. Buschau G. Illustrierte Völkerkunde. — Stuttgart, 1926, Bd. 2.
24. Никифоровский Н. Я. Очерки простонародного житья-бытья в Витебской Белоруссии и описание предметов обиходности. — Витебск, 1895.
25. Štíka J. Salaschenwirtschaft in Ostmähren bis Mitte des 19. Jahrhunderts. — In: VwH. Budapest, 1969.
26. Vlăduțiu I. Almenwirtschaftliche Viehhaltung und Transhumanz in Brangebiet (Südostkarpaten, Rumänien). — In: VzH. Budapest, 1961.
27. Kunz L. Die traditionelle Milch- und Käsewirtschaft in Mittel- und Westmähren. — In: VwH. Budapest, 1969.
28. Гонтарь Т. А. Посуда и домашняя утварь карпатских украинцев в конце XIX—первой четверти XX в. — СЭ, 1978, № 4.



29. Gaál K. Zum bäuerlichen Gerätebestand im 19. und 20. Jahrhundert. — Wien: Böhlans Nachf., 1969.
30. Nowotni P. Gross Partwitz. Wandlungen eines Lausitzer Heidedorfes. — Bautzen: Domo wina, 1976.
31. Andree R. Braunschweiger Volkskunde. — Braunschweig, 1901.
32. Mīlenbahs K. Latviešu valodas vārdnīca, 2. sēj. — Rīgā, 1925.
33. Fraenkel E. Litauisches etymologisches Wörterbuch. — Heidelberg-Göttingen, 1962, Bd. 2.
34. Abriss der estnischen Volkskunde. — Tallinn, 1964.
35. Zelenin D. Russische (Ostslavische) Volkskunde. — Berlin und Leipzig, 1927.
36. Peesch R. Holzgerät in seinen Urformen. — Berlin, 1966.
37. Mancellius G. Deutsch-lettisches Wortbuch (Lettus). — Rīgā, 1638.
38. Nīcas un Bārtas mācītāja Jāņa Langja 1685 g. latviski-vāciskā vārdnīca ar īsu latviešu gramatiku. Iz. E. Bīse. — Latvijas Universitātes raksti. Rīgā, 1936.
39. Шнирельман В. А. Происхождение скотоводства. — М.: Наука, 1980.
40. Belenyesy M. Viehzucht und Hirtenwesen in Ungarn im 14. und 15. Jahrhundert. — In: Vzh. Budapest, 1961.
41. Abel W. Geschichte der deutschen Landwirtschaft. — Stuttgart, 1962.
42. Vakarelski C. Milchverarbeitung und Milchprodukte bei den Bulgaren. — In: VvH. Budapest, 1969.
43. Moora A. Über die volkstümliche Nahrung in der ostestnischen Grenzzone. — Congressus secundus internationalis Fenno-Ugristarum. Pars II. Helsinki, 1968.
44. Gunda B. Ergebnisse, Probleme, Aufgaben. — In: Vzh. Budapest, 1961.

ETHNISCHE UND KULTURELLE BEZIEHUNGEN  
DER LETTEN MIT IHREN NACHBARVÖLKERN IM LICHT  
DER EXTENSIVEN MILCHVIEHZUCHT

L. Dumpe

Zusammenfassung

Im Rahmen des Allgemeinproblems der ethnischen und kulturellen Beziehungen der Völker des Baltikums wird im vorliegenden Beitrag die Entwicklung der Milchviehwirtschaft seit ihrem Auftreten in Lettland und im Verlauf ihrer extensiven Entwicklung untersucht.

Zwecks Aufdeckung von Spuren ethnischer und kultureller Kontakte der Letten mit ihren Nachbarvölkern wurde eine vergleichende Gegenüberstellung der Arbeitsmethoden und Realien der Milchviehwirtschaft bei den Letten und anderen Völkern Osteuropas vorgenommen. Die Erforschung führte zu folgenden Ergebnissen: Die Grundelemente der herkömmlichen Milchverarbeitung in Lettland, ihre Realien und Terminologie sind baltisch. Für die meisten dieser Elemente bestehen Entsprechungen im gesamten nördlichen Areal Osteuropas, wo das gleiche Milchverarbeitungssystem verbreitet war. In vielen Fällen sind die genannten Ähnlichkeiten auch im südlichen Teil Osteuropas und in Mitteleuropa festzustellen; das gilt insbesondere für das Milchwirtschaftsinventar. Diese auf weiten Gebieten Europas vorhandenen Parallelen werden im Zusammenhang mit dem gesamten Ausbreitungsprozess der Milchviehwirtschaft betrachtet, dessen Anfänge, vermutlich in der Periode der indoeuropäischer Urgemeinschaft zu suchen sind.

ОБЩИЕ ДЛЯ НАРОДОВ ПРИБАЛТИКИ ПРИМИТИВНЫЕ СРЕДСТВА  
ТРАНСПОРТА

А. Вийрес (Таллин)

Обычно мы склонны предполагать, что такие примитивные транспортные средства, как различные волокуши, восходят к глубокой древности. В действительности лишь сам принцип волочения тяжестей является древним, а применение его весьма многообразно. Разные виды волокуш могут появляться в самые разные времена вплоть до наших дней. Возможно, что некоторые простые средства волочения, давно вышедшие из употребления, снова „изобретаются” для какой-то специальной цели.

Применение волокуш в Прибалтике за последние столетия в большинстве случаев имело узко специализированное назначение в разных областях сельского хозяйства. По причине сравнительно позднего появления у них нет и общих древних названий. Нередко такие специализированные волокуши имеют более или менее ограниченные ареалы. Можно предполагать, что некоторые их виды в какой-то мере отражают и культурно-исторические и этнические связи.

В своей статье я опираюсь на материалы, собранные мною во время полевых работ в 1960-х гг. в республиках Советской Прибалтики, а также в Белорусской ССР, Ленинградской и Псковской областях.

Единственная встречаемая в Прибалтике волокуша с несомненно древней историей — это состоящая из двух длинных жердей-оглоблей, скрепленных между собой сзади поперечинами для помещения груза, конная волокуша-оглобли универсального назначения. В лесной полосе северо-восточной Европы, где дорожная сеть была весьма редкой, она сохранялась до недавнего времени. В Карелии и у вепсов на востоке территории, которую ныне занимает Ленинградская обл., на такой волокуше еще в начале XX в. возили сено, муку и различные товары как на короткие, так и на дальние расстояния. Иногда на них возили даже представителей местных властей и помещиков [1, с. 30; 2, с. 172—175; 3, с. 189—190; 4, с. 70]. На рубеже XVIII—XIX вв. волокуши-оглобли были весьма обычными и в Ингрии, где местные жители пользовались ими для поездок на рынок в Петербург [5, с. 287; 6, л. 36—37].

В Прибалтике конная волокуша-оглобли до начала нашего века использовалась лишь в лесистой северо-восточной части Эстонии между Чудским оз. и Финским зал., в так наз. Алутагузе [7, S. 33—34], непосредственно примыкавшей к ареалу этой волокуши в Ингрии. Здесь же, в окрестностях Нарвы, увидел И. Хр. Петри в конце XVIII в. волокушу-оглобли у эстонских крестьян, которые возили на ней телят, овец, сено, мешки, угли, гусей и т. п., сидя верхом на лошади [8, S. 190]. Но даже в Алутагузе у волокуши нет явного собственного названия. Все говорит о том, что традиция применения ее в Прибалтике давно исчезла. Об использовании универсальной угряжной волокуши-оглоб-