

УДК 908:392.9(=161.2):276.2(045)

ВЗАЄМОВІДНОСИНИ УКРАЇНСЬКОГО НАСЕЛЕННЯ СТЕПОВОЇ  
УКРАЇНИ ТА НІМЕЦЬКИХ КОЛОНІСТІВ ХІХ – ПОЧАТКУ ХХ СТ.:  
ВПЛИВ УКРАЇНСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ КУХНІ НА ХАРЧОВІ  
УПОДОБАННЯ ПЕРЕСЕЛЕНЦІВ

Олена Пачковська,  
молодший науковий співробітник  
відділу історії  
Національного заповідника  
«Хортиця»

*Стаття присвячена питанням взаємовідносин між корінним населенням Півдня України і колоністами, що проживали на цій території протягом ХІХ – на початку ХХ ст., а саме, аналізуються процеси взаємовпливу харчових уподобань корінного українського населення та німецько-менонітських переселенців.*

*Ключові слова: етноси, українське населення, колоністи, традиції харчування, продукти харчування, страви, традиційна кухня.*

*The article is devoted to the interaction between the indigenous population of Southern Ukraine and the colonists who lived in this territory during the 19th and early 20th centuries and the exchange of food traditions of the Ukrainian population and the German-Mennonite colonists.*

*Keywords: ethnic groups, Ukrainian population, colonists, food traditions, food products, dishes, traditional foods.*

Упродовж останніх десятиліть в сучасній історичній науці з'явилася ціла низка досліджень, що стосуються історії колонізації німцями (менонітами) Півдня України, які розглядають питання соціального, економічного, політичного, культурного життя колоній, роблячи акцент на комплексному вивченні всіх сфер життя переселенців. Так, в працях І. Кулінича [16], надано глибокий аналіз соціально-економічного життя

колоністів, а в ґрунтовних працях С. Бобилевої в основу вивчення побутового життя колоністів покладені результати історико-етнографічних досліджень [6]. В матеріалах І. Задерейчука [13], М. Белікової [4], В. Васильчука [8] соціально-економічні, культурні питання з історії менонітських колоній Півдня України хронологічно охоплюють весь період історії українських колоністів. Цікаві факти з організації господарства та побуту колоністів надає в своїх матеріалах О. Катуніна [14]. Серед досліджень, присвячених вивченню особливостей взаємовідносин німецьких (менонітських) колоністів та українців статті Т. Литвинової [19], О. Машкіна [23], в яких підіймаються питання взаємодії двох етносів на побутовому рівні, а в роботі Л. Лузанової [20] зроблені акценти саме на наступність харчових традицій. В працях С. Гордієнка [10]. підіймаються питання внеску німецьких колоністів в духовний, економічний, соціальний розвиток, висвітлюється взаємовплив української і німецької культур. В дисертаційному дослідженні К. Лях [21] підіймаються питання взаємодії німецькомовного населення Південної України з іноетнічним оточенням, а О. Швайка [28] доводить, що вплив корінного населення Південної України на культурні традиції колоністів мав під собою економічне підґрунтя. Отже, на сьогодні, сучасні науковці проводять комплексне дослідження соціально-економічного життя та побуту колоній, приділяють значну увагу процесам заселення південних територій України німецькими колоністами.

Дана стаття присвячена темі, яка має досить обмежене висвітлення у наукових публікаціях, а саме, взаємовпливу харчових уподобань корінного українського населення Півдня України та німецько-менонітських переселенців. Метою є дослідження особливостей впливу традиційної української кухні на гастрономічну культуру німецьких (менонітських) колоністів протягом XIX ст. і до початку XX ст.

Об'єктом дослідження виступають традиції харчування двох етносів. Предмет дослідження – взаємовідносини українського населення Південної

України та німецько-менонітських колоністів протягом XIX ст. – початку XX ст. Методологія роботи ґрунтується на методах бібліографічної та архівної евристики, теоретичного пізнання, загально-логічних методів та прийомів, спеціальних методах історичної науки: ідеографічного (описового), ретроспективного, історико-культурної атрибуції, тощо.

Джерельна база дослідження є різноманітною за видами і складається з опублікованих (законодавчі акти, збірки документів, подорожні записки мандрівників, епістолярна спадщина колоністів-менонітів, спогади сучасників, матеріали друкованих видань та періодичної преси) та неопублікованих (щоденник К. Гільдебранда) матеріалів. В статті автор наводить цитати перекладу О. Власова та власного перекладу з німецької мови щоденників К. Гільдебранда.

Для кожного етносу притаманні його неповторні традиції, звичаї, обряди. Невід’ємною частиною матеріальної культури народу є традиційна кухня, як результат колективного багатовікового досвіду: це традиції харчування, рецептура страв, прийоми кулінарної обробки, використання певних інгредієнтів страв. Харчові уподобання, способи приготування їжі формувалися протягом століть під впливом соціально-історичних, соціально-економічних і природно-географічних умов та залежних від них напрямків господарської діяльності, а саме, землеробства, тваринництва, бджільництва тощо. В традиціях споживання їжі знайшли відображення не лише особливості господарського та сімейного побуту, але й рівень економічного розвитку, і, навіть, релігійні бачення народу [12, с. 36].

Традиційне харчування українців формувалося та вдосконалювалося протягом століть, вбираючи найкращий досвід предків та сусідніх народів. Підґрунтям української традиційно-побутової культури були цінності хліборобської праці, культу землі, шанування хліба. Асортимент страв із борошна в українській кухні Півдня України включав велику кількість хлібних виробів, обрядових страв, рідких борошняних страв. Ще одну

етнічну особливість традицій харчування Півдня становили різноманітні овочеві страви, до яких на початку XIX ст. додаються численні страви з картоплі [1, с. 32].

Великим різноманіттям відзначалися молочні, м'ясні та рибні страви. Павлоградський купець Михайло Шумко в 1850 р. так описав український селянський побут: «Щодня споживається їжа скоромна, зважаючи на пору року: борщі з кропивою, щавлями, буряком, свіжою та кислою капустою, буряками з солониною, свинячим салом, засмаженою цибулею і затертим пшоном, каша пшоняна з салом або каша молочна; а в неділю або святкові дні буває холодець зі свинячих ніжок, борщі з курятиною, гусятиною, качкою чи бараниною з часником і свининою з салом; пироги з сиром, каша масляна, локшина молочна, галушки, затірка чи лемішка гречана з молоком, вареники гречані з сиром і коров'ячим маслом. Від надлишку масла так вареники в макітрах і плавають. Трапляється і смажене: поросся, курка і гуси, але це рідко» [11, с. 146]. В. Павлович у 1862 р. стверджував, що їжа селян Катеринославщини поживна, добре приготовлена й складається не менш як з двох страв, часто із пшеничним хлібом [24, с. 146]. У 1902 р. автор книги «Меры к поднятию доходности степных имений» А. Білокрисов перераховував улюблені народні страви: борщ, капустняк, каші з підсмаженим салом, куліш, вареники, галушки, різноманітні страви з картоплі, пироги, локшина, затірка, лемішка, тощо [5, с. 96].

Степова Україна здавна була мультинаціональною територією, на якій співіснували представники різних національностей та віросповідань. Такий поліетнічний склад населення став запорукою існування в регіоні багатьох національних кухонь. Попри те, що більшість етносів проживали компактними групами, виникнення міжетнічних відносин було закономірним явищем й у подальшому, така взаємодія почала впливати на культурні та побутові елементи народів, кожен з яких зробив свій внесок у господарське та культурне життя Півдня України [22, с. 173].

Перші покоління німецько-менонітських колоністів, які почали селитися на землях Південної України з кінця XVIII ст., ретельно оберігали власну культуру, традиції, побут, релігію і намагалися зберегти свій зв'язок із батьківщиною тобто, колоністи, переселяючись в російську імперію, мали власний сформований культурний масив [29, с. 17]. Але, не зважаючи на замкнутий спосіб життя менонітських громад, вони так чи інакше, не могли не підпасти під вплив місцевого населення, яке мешкало поруч.

Взаємини колоністів та українців відбувалися у повсякденних практиках обох етносів. Опинившись у мультиетнічному оточенні Півдня України, вони почали переймати на себе культурні елементи етносів-сусідів, зокрема, харчові традиції, і, в той же час, привнесли в них своє бачення. Підтвердженням цього факту є еволюція традицій харчування колоністів: з часом, відбулися деякі зміни у підборі страв, прийомах їх приготування, дещо змінилися харчові уподобання. Взаємини між етносами мали, перш за все, економічне підґрунтя: обмін досвідом, торгівельні відносини, користування найманою працею місцевого населення, тощо [11, с. 138].

Українські страви припали до смаку менонітам, тому поряд із традиційною кухнею господині готували червоний український борщ *Der Kraut-Borscht* («рослинний борщ» – авт.), *Der-Grün-oder-Dillborscht* – зелений борщ, куліш (*Kulish-Suppe*), капуста (*Kraut-suppe*), голубці (*Kohlrouladen*), пиріжки, локшину, затірку (*Mehl-suppe*), смажили млинці. Однією з улюблених перших страв стала юшка з галушками – *Riebelesuppe* [20, с. 81]. Страву *Riebelesuppe* варили на м'ясному бульйоні, в який додавали вироби з тіста – «*Riebele*». Для цього замішували туге тісто, витримували його на повітрі, аби підсохло, а потім з нього робили галушки невеликого розміру, або терли тісто на крупну терку [37]. Перша страва *Dörrobst-Suppe* («компот»-суп) – це український узвар, традиційний український різдвяний напій із сухофруктів з додаванням меду, що дуже сподобався колоністам. Його споживали як першу страву, з теплою випічкою, не прив'язуючись до

свят [20, с. 79]. Для цього «супу» заготівлю фруктів починали наприкінці літа: яблука, сливи, груші нарізали шматочками і сушили в печі або на сонці [36, с. 130-131]. До смаку переселенцям припали вареники з вишнями та з сиром, які отримали назву «Knödel», й яку пізніше в своєму «харчовому» лексиконі почали використовувати українці [31, с. 28].

Поступово, в менонітському побуті для визначення страв, з'являються українські назви: «Був ... наймит, який часто цупив у батьків Krusti, що сушилися в печі» [35, с. 15]. В даному випадку, це сухарики, які отримали назву від українського слова «хрусти». Українські ж традиційні вергуни (хрусти) підпали під загальну назву «Striezel», тобто солодка випічка з присипкою, родзинками, тощо, й залюбки готувалися німецькими господарями [32].

Споживання м'яса колоністами було на порядок вище, аніж у місцевого населення. Це можна пояснити, насамперед тим, що меноніти не постилися, отже, м'ясо було постійним в їхньому раціоні. Свинину їли від Різдва протягом цілого року, найбільша кількість м'ясних страв з'їдалася у зимові місяці [27, с. 57]. Як і українське населення, головні м'ясні страви готували зі свинини, – заможна родина споживала 3-4 свинячих туші на рік, які перероблялися на окости у листопаді-грудні. «Кожний навіть убогій німецький господар мусить два рази до року зарізати вгодованого пацюка (кабана – авт.)...» [17]. Про обсяги споживання м'яса менонітами можна судити за розрахунковими документами колоністів. Наприклад, наприкінці XIX ст. родина середніх статків, що складалася із батька, матері, трьох дітей, з двома найманими працівниками, що постійно мешкали в родині та чотирма сезонними працівниками, витратила 49 руб. 60 коп. на людину в рік. З цих коштів на рослинну їжу йшло 21 руб. 80 коп., на тваринну – 27 руб. 80 коп. [22, с. 175]. Для порівняння, українське селянство споживало лише від 10 до 20 кг м'яса на рік, переважно свинини [27, с. 58].

Колоністи відгодовували свиней протягом осені ячменем, гарбузами, городиною, але у другій половині XIX ст. в менонітському словнику з'являється слово «durt», похідне від українського «дерть» – відходи від помелу зерна на млині, які йшли на годування худоби [30]. Свято забою свиней «Schweinskjast» («свиняче весілля» – авт.), було важливою подією в житті менонітської родини, з накриванням святкового столу та запрошенням гостей [34, с. 25]. «Найприємнішим і кращим у всій бійні були смажені реберця – так званий Repsper...» [35, с. 16]. Такі реберця з початку XIX ст. припали до смаку мешканцям Олександрівська, попри те, що традиційними прийомами готування в українській кухні Степової України були варіння, тушкування та запікання: навіть козаки-запорожці намагалися з упольованої дичини зварити юшку, а не смажити її на рожні, що більш властиво, зокрема, німцям [18, с. 52].

Якщо українські селяни варили холодець зі свинини найчастіше до свят, або в неділю, то в колоністів до кінця XIX ст. він став повсякденною улюбленою стравою [38]. Приклад традиційної зимової вечері мешканців колонії Інзель Хортиця: «... холодець та буряк, гарно викладені на тарілці...» [35, с. 9]. Страва отримала назву, яка в подальшому поповнила словник українських страв – «Sülze» [38].

Сало шанували обидва етноси, проте, українське солоне сало стало для переселенців приємною несподіванкою, адже меноніти звикли споживати його у копченому вигляді. І якщо копчене сало мало німецьку назву «Speck», то для визначення солоного могли використовувати українську назву «Salo» [30]. Страви української кухні неможливо уявити без смальцю, назва якого має європейське «німецьке» походження – «Schmalz» [26, с. 231].

Також українська кухня перейняла деякі технологічні прийоми німецької кухні, по-своєму частково видозмінивши їх. Так, господині Півдня України почали використовувати шинкування, січкування та інші способи подрібнення їжі, зокрема, й м'яса. Звідси в українській кухні з'явилися

завиванці, фаршировані страви, запіканки, крученики та січеники, – різноманітні м'ясні страви на кшталт котлет [2, с. 19].

Як і українці, колоністи полюбляли страви з молоком та маслом. Молоко та молочні продукти, порівняно з м'ясними, місцеве населення споживало частіше: на молоці часто готувалися каші, галушки, локшина. Колоністи ж могли використовувати молоко як основу багатьох українських страв, наприклад, затірки [26, с. 230]. «Найбільше споживають вони набілу...» [9, с. 96].

Південь України – регіон, багатий на рослинність, отже їжа рослинного походження була в меню обох етносів, часто відрізняючись лише способами приготування. В XIX ст. чимале місце в українській кухні почали посідати страви з картоплі яка, також, була улюбленицею колоністів, тож природно, що відбувся обмін традиційними стравами [25, с. 149]. Наприклад, українські деруни потрапили в нашу кухню з німецької, колоністи називали їх «Pufferkühen», і споживали, на відміну від українців, із солодким яблучним мусом [33, с. 125].

З солодощів серед населення Півдня України популярністю користувалися добре знані в Європі марципани (марципанове печиво) та імбирні коржики (пряники). Імбир навіть знайшов своє місце в українському фольклорі, як-то: «Ой, на горі імбер-дерево...» [15, с. 93].

Значний вибір способів приготування їжі забезпечувала українська піч, завдяки якій можна було варити, смажити, тушкувати, пекти тощо. В печі готувалися й менонітські страви. Окрім того, переселенці взяли на озброєння ще один український винахід: «...у кутку подвір'я стояла піч. На плиті стояло чимало чавунного посуду, який називався казанами» [11, с. 156]. Тобто, в теплу пору року багато страв готувалося менонітами на дворі. Мешканець Острів-Хортицької колонії К. Гільдебранд також згадував, що у дворі завжди була літня піч, назву якої колоністи запозичили з української – «Semlianka» [35, с. 7].

Щодо традицій подачі їжі та прийому гостей, є багато спільних рис, на які неодноразово звертали увагу сучасники. По-перше, і українські, і німецько-менонітські господарі відрізнялися великою гостинністю і завжди запрошували до столу тих, хто заходив в дім [3, с. 64]. Відмова від частування сприймалася, як образа. За спогадами мешканців колонії Інзель Хортиця, щоразу «...коли до нас приходили гості, що траплялося досить часто, їм завжди подавали гарну їжу...» [35, с. 83]. А по-друге, обидва етноси тримали своє господарство у великій охайності, мали добре впорядкований побут, що впливало й на організацію харчування: гарний чистий посуд, вишиті рушники та скатертини лише додавали привабливості процесу прийняття їжі [3, с. 66].

Для українського етносу страви, їжа, як компоненти матеріальної культури народу, вийшли за межі матеріального світу, влітаючи у канву культури взаємин між людьми, стали тим осередком, навколо якого формувалися певні традиції: гостинність, вміння майстерно й смачно готувати, вправно подати страви, вміння приймати гостей [12, с. 37]. Українська кухня є важливою складовою побутової культури українців й потребує дослідження не лише її витоків, а й її функцій та ролі у культурі суспільства. Вона знаходиться у взаємозв'язку з іншими аспектами життя і відображає взаємини людей, традиційні для даного суспільства норми і форми поведінки, обрядові традиції, тощо. Українська кухня бере початок від сільських страв, основою яких є злакові та овочі, її своєрідність виявляється у використанні свинини та похідних від неї продуктів при приготуванні страв, буряка та пшеничного борошна, а також у комбінованій термічній обробці великої кількості компонентів страви [3, с. 69]. Отже, культура харчування окреслює прийняту систему звичаїв і гастрономічних традицій соціокультурної спільноти, які стали нормою їх повсякденного буття. Проте харчові уподобання кожного етносу не були сталими: на формування традицій, пов'язаних із приготуванням їжі, асортиментом продуктів,

рецептурою, методами кулінарної обробки завжди впливали історичні, соціально-економічні та природні умови. Процеси асиміляції, доповнення національними стравами раціону харчування інших народів є закономірним явищем, тож взаємовідносини німецько-менонітських колоністів з українським населенням мали вплив на культуру обох етносів, зокрема, на формування харчових традицій та уподобань.

#### ДЖЕРЕЛА ТА ЛІТЕРАТУРА:

1. Artiukh L.F. *Ukrainska narodna kulinariia: istoryko-etnohrafichne doslidzhennia*. K. : Naukova dumka, 1977. 154 s.
2. Artiukh L.F. *Z istorii narodnoi kukhni. Kartoplia. Borshch. Neopalyma kupyna*. 1995. № 5–6. S. 18–21.
3. Artiukh L.F. *Hostyna ukraintsiv v konteksti komunikatsii. Narodna tvorchist ta etnohrafia*. K., 2010. № 3. S. 64–71.
4. Bielikova M.V. *Menonitski kolonii Pivdnia Ukrainy (1789–1917 rr.) : avtoref. dys. na zdobuttia nauk. stupenia kand. ist. nauk : spets. 07. 00. 01 «Istoriia Ukrainy»*. Zaporizhzhia, 2005. 10 s.
5. Belokrysov A.A. *Mery k podniatyi dokhodnosty stepnykh ymenyi. Proekt orhanyzatsyonnoho plana eksplutatsyy*. Ekaterynoslav : Typohrafiia L.M. Rotenberha, Prospekt, dom Mykhailychenko, 1902. 358 s.
6. Bobyleva S.Y. *Ystoryia nemetsko-mennonytskoho naselenia Yuha Ukrainy v yssledovaniakh sotrudnykov Ynstytuta ukraynsko-hermanskykh ystorycheskykh yssledovanyi. Humanytarnyi zhurnal*. Dnepropetrovsk, 2002. S. 95-100.
7. Braichenko O., Hrymych M, Lylo I. ta in. *Ukraina. Yizha ta istoriia*. Kyiv : FOP Braichenko O.Iu., 2021. 286 s.
8. Vasylchuk V.M. *Nimtsi v Ukraini. Istoryia i suchasnist*. K. : Vydavnychiy tsentr KNPU, 2004. 340 s.
9. Heorhy Y.H. *Opysanye vsekhy obytaiushchykh v rossyiskom hosudarstve narodov, ykh zhyteiskykh obriadov, obyknoveniy, odezhd, zhylyshch,*

uprazhnenyi, zabav, veroyspovedanyi y druhykh dostopamiatnostei. M. : Byblyoteka rusala, 2007. 128 s.

10. Hordiienko V.Ia. Nimetski kolonisty na Ukraini u XVIII–XIX st. *Visnyk Lvivskoho universytetu. Seriiia istorychna*. Lviv, 1992. Vyp. 28. 167 s.

11. Humeniuk V.V. Povsiakdenne zhyttia silskoho naselennia etnospilnot Pivdnia Ukrainy (20-ti-persha polovyna 30 rr. KhKh st.: dys. na zdobuttia nauk. stupenia kand. ist. nauk : spets. 07. 00. 01 «Istoriia Ukrainy», 032 «Istoriia ta arkhеolohiia». K., 2018. 251 s.

12. Zhovnirova M.V. Yizha i kharchuvannia yak element tradytsiino-pobutovoi kultury ukrainsiv. *Materialy Vseukr. nauk.-teoret. konf. «Ukrainska kultura XXI stolittia: stan, preblemy, tendentsii»*. K. :KNUKiM, 2011. S. 36-38.

13. Zadereichuk I.P. Nimetska kolonizatsiia Ukrainskykh zemel v XVIII – na pochatku XIX st. *Uchenye zapysky TNU ym. V.Y. Vernadskoho*. 2006. T. 19 (58). № 3. S. 30–38.

14. Katunyna E.V. Mennonyty Tavrycheskoi hubernyy v XIX – pervoi polovyny XX vv. *Kultura narodov Prychernomoria*. 2003. № 39. S. 68–74.

15. Kravets O.M. Simeinyi pobut i zvychai ukrainskoho narodu. Kyiv : Naukova dumka, 1966. 136 s.

16. Kulnych I.M. Nimetski kolonii na Ukraini (60-ti roky XVIII st. – 1917 r.). *Ukrainskyi istorychnyi zhurnal*. 1990. № 9. S. 18–30.

17. Lepkyi D.Kh. (Sava Slyvych). De-shcho pro nimtsiv-kolonistiv v Halychyni. *Delo*. 1891. 24, 26, 28 serpnia.

18. Lipiets Yu.V. Rozvytok i tradytsii kharchuvannia v ukrainskii kulturi. *Materialy Vseukr. nauk.-teoret. konf. «Ukrainska kultura XXI stolittia: stan, problemy, tendentsii»*. Kyiv : KNUKiM, 2011. S. 51-55.

19. Lytvynova T.F. Sotsialno-pobutova adaptatsiia pereselentsiv na Pivden Ukrainy pochatku XIX st. *Istoriia i kultura Prydniprovia: Nevidomi ta malovidomi storinky istorii suspilno-politychnykh protsesiv*. 2013. Vyp. 10. S. 145–149.

20. Luzanova L. Vplyv bessarabskoi kukhni na hastronomichnu kulturu nimtsiv Bessarabii (1814–1940). *Kros-kulturnyi kod Podunavia: istoryko-linhvistychni studii*. Izmail : RVV IDHU, 2020. S. 79–82.

21. Liakh K.S. Nimetskomovni kolonisty Pivdnia Ukrainy v multynatsionalnomu otochenni: problema vzaiemodii kultur (XIX – na pochatku XX st.): dys. na zdobuttia nauk. stupenia kand. ist. nauk : spets. 07. 00. 01 «Istoriia Ukrainy». 2005. 268 s.

22. Petrova I. Viiskovo-topohrafichni opysy XIX st. yak dzherelo z istorii materialnoi ta dukhovnoi kultury ukrainskoho narodu. *Naukovyi chasopys NIHU im. M.P. Drahomanova*. Serii 6. Istorychni nauky. S. 172–183.

23. Mashkin O.M. Inozemtsi v Ukraini u XVIII –pershii polovyni XIX st.: zvychky, povedinka, vpodobannia, elementy pobutu. *Problemy istorii Ukrainy XIX –pochatku XX st.* Vyp. XVII. S. 247–266.

24. Pavlovych V. Materyaly dlia heohrafiy y statystyky rossyy, sobrannye ofytseramy Heneralnoho shtaba: Ekaterynoslavskaia huberniia. S.-Peterburh : Typohrafiia departamenta Heneralnoho shtaba, 1862. 352 s.

25. Pliuta O.P. Natsionalna kukhnia yak kompleks kulturno-pobutovykh tradytsii ukraintsiv. *Kultura i suchasnist*. 2017. № 1. S. 147–151.

26. Symonenko P.F. Obraztsovaia kukhnia y praktycheskaia shkola domashneho khoziaistva. 3000 retseptov, proverennykh praktykoi: V 2-kh chastiakh. M. : Yzdatelstvo «Holos», 1991. Reprynt. M. : Typohrafiia Y.D. Sytyna, 1892. 736 s.

27. Chaika O.V. Usadba, dom y byt mennonytov v XIX veke. *Muzeinyi visnyk*. 2000. № 1. S. 56–59.

28. Shvaika I.O. Vzaiemovidnosyny nimetskykh kolonistiv ta ukrainskoho naselennia (kinets XVIII – 20-ti roky XX stolittia) : dys. na zdobuttia nauk. stupenia kand. ist. nauk : spets. 07. 00. 01 «Istoriia Ukrainy». Kharkiv, 2018. 256 s.

29. Shvaika I.O. Ekonomichni vzaiemovidnosyny nimetskykh kolonistiv z ukrainskym naselenniam u XIX stolitti. *Istoriia ta heohrafiia. Zb. nauk. prats KhNU imeni H.S. Skovorody*. Kharkiv : Kolehium, 2015. Vyp. 53. S. 16–21.

30. Yatsenko S.A. Tradytsiina narodna yizha yak predmet etnohrafichnoho doslidzhennia. URL: <http://eprints.zu.edu.ua/2018/1/3.pdf> (дата звернення: 03.11.2023).

31. Bessarabische Spezialitäten. Aus der Siedlungszeit der deutschen Kolonisten am Schwarzen Meer 1814-1940. Vorgestellt von Gertrud Knopp-Rüb, 2018. 83 s.

32. Die Kleidung von den Mennoniten. URL: <https://chort.square7.ch/kb/tklassn> (дата звернення: 15.11.2023).

33. Epp J.D. A Mennonite in Russia: The Diaries of Jacob D. Epp. 1851-1880. Translated and edited, with an Introduction and Analysis, by Harvey L. Dyck. Toronto – Buffalo – London : University of Toronto Press, 1991. 456 p.

34. Fanders Reuben. I remember butchering. *Mennonite Life*. 1947. № 4. P. 24-26.

35. Hildebrand K. Unsere Lebensbeschreibung. 1891. 198 s. *Акт прийому № 80 від 25 серпня 1989 р. НЗХ 25519/П-17209*.

36. Klassen A.J. Diaries of Abraham Johann Klassen 1891–1927. Canadian Mennonite University Library. *Donated the Mennonite Heritage Centre/ Archives Mennonite Church Canada*. Winnipeg, Manitoba, 2008. 162 p.

37. Schwäbische Riebelesuppe. URL: <https://www.chefkoch.de/rezepte/381731124649057/Riebelesuppe.html> (дата звернення 01.12.2023).

38. Thiessen D. Das Chortitzer Mennoniten 1848. Kurzgefasste geschichtliche Uebersicht der Gruendung und des Bestehens der Kolonien des chortitzer Mennonitenbezirkes. URL: <https://chort.square7.ch/Ber1848.html> (дата звернення 10.11.2023).